

食 品 衛 生 情 報

平成 31 年 3 月 13 日号

大津市保健所

歓送迎会の季節 衛生管理の徹底を!

3月から4月にかけては、多くの職場や学校で歓送迎会が催され、飲食店や食品加工・製造施設で、調理食数や加工・製造数が増加する時期です。しかし、施設の能力を超えた調理・加工・製造は非常に危険であり、小さなミスが重大な食品事故につながることになります。以下の点に十分注意しましょう。また、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を積極的に行いましょう。

1. 施設の規模に応じた調製数を守り、無理な調理・加工・製造を行わない。
2. 従事者の健康管理を徹底し、下痢や嘔吐など健康状態に異常がある場合は調理・加工・製造に従事させない。
3. 調理・加工・製造前や途中に、正しい手洗いを徹底する。
4. 調理・加工・製造時に、従事者は衛生的なマスク、手袋、帽子及び作業衣を着用する。
5. 使用前の食器・調理器具は、熱湯や次亜塩素酸ナトリウムにより十分に消毒を行う。
6. 施設は、作業前後に必ず清掃・消毒を行い、衛生的に保つ。
7. アレルゲン表示に漏れがないか、原材料をしっかりと確認する。

★ノロウイルス食中毒注意報発令中★

発令期間:平成 31 年 2 月 28 日(木)～ 3 月 20 日(水)

感染性胃腸炎患者が増加しており、ノロウイルス食中毒が発生しやすい状況です!!

<お問い合わせ先>

大津市保健所 衛生課
食品指導係

電話 :077-522-8427

F A X :077-525-6161

e-mail:otsu1441@city.otsu.lg.jp