

食 品 衛 生 情 報

令和6年1月30日号

大津市保健所

恵方巻きの大量調理・製造時 食中毒対策・食品表示の徹底を！

まもなく、節分（2月3日）を迎えるにあたり、消費者の求めに応じた恵方巻き（のり巻き）の大量製造・販売を行う店舗が増えています。

施設の能力を超える調理・製造を行うこと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ようになりますので、次の点に十分注意しましょう。

1. 施設の規模に応じた調製数を守り、無理な調理・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・製造に従事させない
3. 調理・製造前だけでなく、作業中にも正しい手洗いを徹底する
4. 調理・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を用いた消毒を十分に行う
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. 「アレルゲン表示漏れ」、「期限表示ミス」や「表示ラベルの貼り間違い」等がないように、食品表示をしっかりと確認する

<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 - 522 - 7373

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