

食 品 衛 生 情 報

令和4年1月31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！

食中毒・食品事故を未然に防ぎましょう！

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・製造を行うことは大変危険であり、施設の規模に応じた調製数を守り、無理な調理・製造を行わないようにしましょう。また、小さなミスでも重大な食品事故につながるおそれがありますので、次の点に十分注意しましょう。

従事者について

- ・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・製造に従事しない。
- ・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。
- ・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。

器具・施設について

- ・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。
- ・施設は、作業前後に必ず清掃・消毒を行い、衛生的に保つ。

表示について

- ・アレルギーを含む食品の「アレルギー表示もれ」や「期限表示ミス」、「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 FAX:077-522-7373
e-mail:otsu1441@city.otsu.lg.jp