

食 品 衛 生 情 報

令和 4 年 12 月 2 日号

大津市保健所

食品、添加物等の年末一斉取締り実施中！

(実施期間:令和 4 年 12 月 1 日(木)から 12 月 27 日(火)まで)

冬期は、ノロウイルスによる食中毒等、食品による事故が多発します。保健所では、市民の食の安全・安心を推進するため、市内の食品関係事業者に食品の衛生的な取扱いや添加物の適正使用等について監視指導及び食品の検査を実施します。

○ノロウイルスによる食中毒を防ぐために

食中毒予防 4 原則を実施しましょう

原則 1:持ち込まない(健康状態の把握、記録。体調不良者は従事させない。)

原則 2:拡げない(適切な手洗い、設備器具の消毒の徹底)

原則 3:加熱する(食品は中心部まで十分に加熱 (85~90℃ 90 秒以上))

原則 4:つけない(適切な手洗い、手袋、マスクの着用の徹底)

○肉や内臓の生食は危険です

牛・豚・鶏・ジビエ(シカ・イノシシ等)の肉や内臓には、寄生虫、ウイルス、食中毒菌等が付着している可能性があります。このため、肉や内臓の生食は、食中毒を起こす「危険」があります。加熱不十分な食肉も食中毒の「危険」があります。

○生鮮魚介類に寄生したアニサキスによる食中毒

アニサキスが寄生している魚介類を生で食べることで食中毒の症状(腹痛、吐き気、嘔吐等)を引き起こします。サバ・アジ・イワシ・イカ・サンマ・カツオによる食中毒事件が多く発生しています！

対策1:鮮度を徹底！(新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く。)

対策2:目視で確認！(目視確認して、アニサキス幼虫を除去する。)

対策3:冷凍・加熱で予防！(-20℃で24時間以上冷凍する。

60℃ 1分または70℃以上で加熱する。魚の内臓を生で提供しない。)

○HACCP に沿った衛生管理は義務化されています！

①衛生管理計画を作成し、従業員に周知徹底を図る

②手順書を必要に応じて作成する

③衛生管理の実施状況を記録し、保存する

④衛生管理計画の効果を定期的に検証し、必要に応じて内容を見直す

○表示確認を忘れずに！

①期限表示を間違えない・消費期限・賞味期限は複数人で確認する。期限切れの商品を販売しないよう注意。

②アレルギー表示の徹底・原材料だけでなく製造工程についても確認し、適切な表示を。

<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