

食 品 衛 生 情 報

令和5年 12 月 14 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5年12月1日(金)から12月28日(木)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)

○肉や内臓は中心部までしっかり加熱しましょう

・肉や内臓を生食用として提供販売しない。

(野生鳥獣肉も同様に、生食用として提供することはやめましょう。)

・肉や内臓を提供する際には中心部まで十分に加熱する。

・肉や内臓を取扱ったあとは、手洗いを徹底。

・包丁・まな板等は肉専用のものとし、洗浄消毒を徹底。

○表示ラベルのつけ間違いに注意しましょう

・消費期限・賞味期限

「年」がわかり、間違いやすい時期ですので、複数人で確認しましょう。期限切れの商品を販売しないよう確認しましょう。

・アレルギーを含む食品 (特定原材料)

アレルギー食品 (小麦、そば、卵、乳、落花生、えび、かに、くるみ) が使用されているかよく確認し、表示もれがないようにしましょう。

○「HACCPに沿った衛生管理」導入されていますか？

「HACCPに沿った衛生管理」が義務化され、以下の衛生管理を行う必要があります。

① 手引書を元に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。

<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