

札幌市保健所広域食品監視センターから、市場及びスーパー関係者の皆様に情報をお届けします。

防ごう「二次汚染」

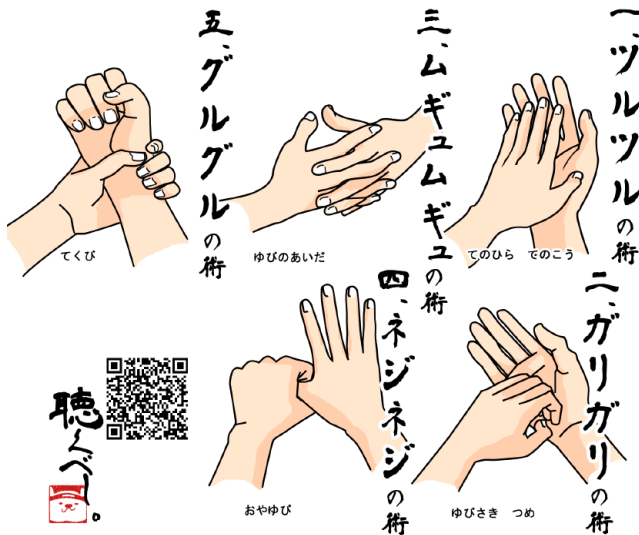
中心部までしっかりと加熱をした食品でも、その後の取扱いには注意が必要です！

人からの汚染

食品を取り扱う人の手に食中毒菌やウイルスがついていると、大規模な食中毒につながる恐れがあります。

対策

- 適切な方法での手洗い



- 適切なタイミングでの手洗い

作業を始める前

作業が変わる前

トイレの後

肉、魚等に触れた後

盛り付け作業の前

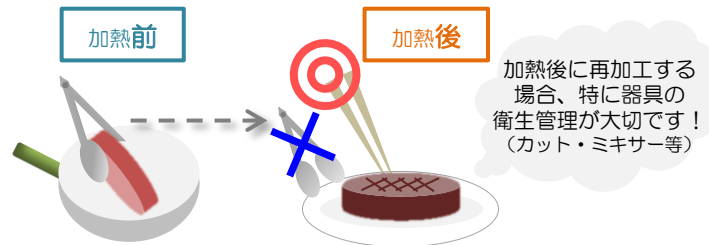
- 体調不良時は食品に触れる作業に就かない

器具からの汚染

器具の使い分けがされていなかったり、洗浄・殺菌・保管に不備があると、器具に付着していた食中毒菌に汚染される恐れがあります。

対策

- 肉用、野菜用、調理品用等で器具の使い分け
- 器具の適切な洗浄・殺菌・保管



保管中の汚染

食品の保管状態に不備があると、食中毒菌によって汚染されたり、異物混入の恐れがあります。

対策

- 汚染されないように食材には覆いをして保管
- 肉や魚などの原材料は下段・加熱後の食品は上段に保管
- ドリップが垂れて周囲を汚染しないように、容器等に入れて保管

冷蔵庫内では

調理品は
上段



原材料は
下段



食品の収去検査結果

広域食品監視センターでは、食品の安全性確認のため、市場やスーパー等で流通している食品の収去検査（抜き取り検査）を行っています。結果は以下のとおりです。

（平成29年6月～平成29年10月 広域食品監視センター実施分）

食品分類	検査検体数				違反等検体数（内容）	
	微生物検査	理化学検査		農薬検査	「食品衛生法」違反	「札幌市食品等の自主管理基準」等不適
		放射性物質				
魚介類	66	59	9	0	0	生食用鮮魚介類：3件 （大腸菌群） 鯨肉：1件 （大腸菌群） その他の鮮魚介類：10件 （細菌数・大腸菌群）
魚介類加工品	27	36	4	0	0	魚介類乾製品：1件 （大腸菌群） ゆでたこ：1件 （大腸菌群）
肉卵類 その加工品	12	12	0	0	0	0
冷凍食品	11	10	0	3	0	0
穀類加工品	0	8	1	4	0	0
野菜・果物 その加工品	22	46	26	68	0	0
清涼飲料	2	2	0	0	0	0
酒精飲料	0	3	0	0	0	0
弁当・そうざい レトルト食品	39	16	0	0	0	弁当類：2件 （大腸菌群）
乳・乳製品 アイスクリーム類	11	11	2	0	0	0
その他	0	10	0	0	0	0
ふきとり検査 （施設器具）	138	0	0	0	0	0
合計	328	213	42	75	0	18

検査の結果、法違反はなく、「札幌市食品等の自主管理基準」等に不適の食品については、施設に立入りを行うなどして指導等を行っています。なお、放射性物質検査は42検体について実施しましたが、いずれも国が定める基準値を超える食品はありませんでした。

発行・お問い合わせ

札幌市保健所広域食品監視センター（中央区北12条西20丁目 札幌市中央卸売市場青果棟3F）

TEL:011-641-0635 FAX:011-644-3553