

「保存温度」を守れていますか？

気温が高くなるこれからの時期は、食品の温度管理が特に重要です。しっかり保冷しているつもりでも、実は冷えていないことも…。以下のポイントを確認してください。

確認！



Point 1 保存温度と賞味（消費）期限はセット

- 賞味（消費）期限は保存温度を守った場合の期限です。保存温度を守らないと期限が短くなります。
- 生産から販売まで全過程の温度管理が必要です。途中で不備があると、クレーム発生や食中毒事故の原因となります。

Point 2 法令で保存温度が決められた食品あり

以下の保存温度を守らない場合、法令違反となります。

10℃以下（一部抜粋）		-15℃以下（一部抜粋）	
ゆでがに※1 生食用鮮魚介類 食肉・鯨肉※2 乳	ゆでだこ 生食用かき 鯨肉製品 クリーム	冷凍ゆでがに 冷凍食肉製品 冷凍食品 生食用冷凍かき	冷凍ゆでだこ 冷凍鯨肉製品 冷凍魚肉練り製品

※1 飲食時に加熱不要なもの

※2 生食用食肉は4℃以下、冷凍品は-15℃以下です。

Point 3 設備や食品の管理方法をチェック✓

✓ その1

食品の運搬時も適切に温度管理を。また、納品された食品の品温を確認し、不適時には返品等の対応を。

✓ その3

冷蔵（凍）庫のドア開閉は速やかに行い、冷気を逃がさない。開けっ放しにすると、どんどん冷気が逃げていく。

✓ その5

氷で保冷する際は、一部分だけではなく食品全体が冷えるよう十分な量の氷を用意。また、適宜、氷を補充する。

✓ その2

納品後、食品を常温で放置せず、すぐに冷蔵（凍）庫へ移動する。

✓ その4

冷蔵ショーケースのロードラインを守る。オープンケースは外気の影響を受けやすいため、適宜、陳列箇所の温度を実測する。

✓ その6

冷蔵（凍）庫等の温度は定期的に確認し記録に残す。また、定期的に霜取りや温度調整等の機器整備を行う。

裏も見てね！



食品等の収去検査結果



広域食品監視センターでは、食品の安全性確認のため、市場やスーパーマーケット等で流通している食品の抜取り検査（収去検査）を行っています。

平成27年11月～平成28年5月 広域食品監視センター実施分

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」不適
		放射性物質				
魚介類	78	93	26	0	—	—
魚介類加工品	72	92	5	0	—	・たらこ：1件 （細菌数） ・筋子：1件 （細菌数、大腸菌群） ・魚介乾製品：3件 （細菌数、大腸菌群）
肉卵類 その加工品	19	19	0	0	—	—
冷凍食品	4	2	0	3	—	—
穀類 穀類加工品	0	11	2	0	—	—
野菜・果物・豆類 その加工品	9	88	50	81	—	・野菜漬物：1件 （大腸菌群）
菓子類	0	10	0	0	—	—
酒精飲料	0	3	0	0	—	—
弁当・そうざい レトルト食品	35	17	0	0	—	・米飯類：1件 （細菌数）
ふきとり検査 （施設器具）	101	0	0	0	—	—
合計	318	335	83	84	0件	7件

検査の結果、法違反はありませんでしたが、魚介類加工品など、7件が札幌市食品等の自主管理基準に不適でした。なお、放射性物質については、83検体を検査し、国の基準値を超える食品はありませんでした。

※ 札幌市食品等の自主管理基準とは、食品衛生法の決まりとは別に札幌市が独自で定めている、営業者の自主管理の指標のことです。



札幌市保健所で『食品表示説明会』を開催します！

平成27年4月の食品表示法施行から1年半。

10月1日から、生鮮食品では新しい基準に沿った表示が完全施行となります。

説明会では、表示方法等について、品質・衛生・保健事項をそれぞれ担当者が説明します！

①8月22日（月）、②8月29日（月）の2回開催予定！

参加費は無料ですが、事前申込みが必要です。詳しくは、[広報さっぽろ8月号](#)を御覧ください！

発行・お問合せ

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