

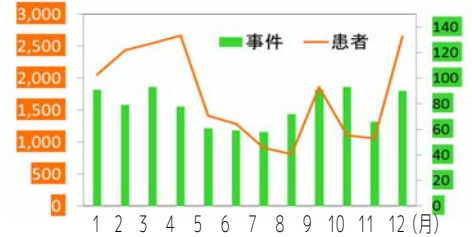


札幌市保健所広域食品監視センターから、市場及びスーパー関係者の皆様に情報をお届けしています。

年末年始・繁忙期の食品の取り扱い

年末年始は、大量の食品が流通します。普段とは違う作業が増えて、うっかりミスも起こりやすくなるかもしれません。そんな忙しい時期ですが、同時に食中毒の最大の原因である「ノロウイルス」が流行する季節でもあり、食中毒が起こりやすい時期でもあります。

月別の食中毒発生状況（H25年、全国）



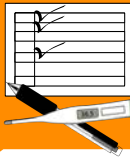
多くの従業員が食品に触れる ▶ ノロウイルスに注意

手洗い習慣で予防する



ノロウイルスは便・嘔吐物に含まれ、人から人に感染する、非常に感染力の強いウイルスです。食品を扱うときは勿論、日常から手洗いで各自が感染予防しましょう。

全従業員の健康チェック



毎朝、健康状態をチェックしましょう。食品取扱者だけでなく、事務員・運転手の方などもチェックを行い、職場での流行を見逃さないようにしましょう。

嘔吐、下痢、腹痛、発熱などの症状があれば食品に触れる作業はしない



感染者が食品を汚染すると食中毒が occurs。体調不良時は感染の可能性があります。

「治ってすぐ出勤」は危険



治ってからも1～2週間程度は体からウイルスを排出しています。治った翌日に出勤し、食中毒をおこした事例もあります。かかってしまったら、検便で陰性を確認するのが望ましいです。

消毒する



消毒は次亜塩素酸ナトリウム溶液（塩素系漂白剤）で行う必要があります。（アルコールはノロウイルスに効果薄）トイレ周りも毎日消毒しましょう。

あなたも感染している？

感染しても、症状が出るとは限りません。本人はいたって健康でも、ウイルスを排出して食中毒を起こすことがあります。だからこそ、普段から作業時の手洗いや作業場の消毒に気を配る必要があるのです。

大量の食品を製造する

▶ 温度管理に注意

ウェルシュ菌を増やさない



おせち用の煮物のなどで食中毒が起きています。加熱調理後の食品のなかで菌が増えていくのが特徴です。できるだけ前日調理はせず、加熱調理後は広げて粗熱を取り、すばやく冷ましましょう。

保存食(検食)をとっておきましょう



もしものときの検査用に、食品ごとに50gずつ取り分け、マイナス20℃で2週間保存しておきましょう。（別々の手袋を使って検食袋に入れるなど、食品同士が触れないように工夫して取りましょう。）

普段と違う製品を製造・販売する

▶ 法令違反に注意

① 今の営業許可でできるか

② 表示は間違っていないか

不明な点は、営業許可については保健所に、表示については内容に応じて以下の機関に、あらかじめ確認しておきましょう。

安全性（アレルギー、保存方法など） TEL: 011-641-0635
（食品衛生法：札幌市保健所 広域食品監視センター）

品質（原材料、原産地など） TEL: 050-3481-6011
（JAS法：農林水産消費安全技術センター 札幌センター）

TEL: 011-642-5490
（JAS法：北海道農政事務所消費・安全部表示・規格課）

内容量 TEL: 011-846-6681
（計量法：札幌市計量検査所）

栄養成分表示、トクホ、誇大広告 TEL: 011-622-5151
（健康増進法：札幌市保健所 健康企画課）

うそ・紛らわしい表示 飲料の果汁 TEL: 011-204-5216
（景品表示法：北海道環境生活部くらし安全局）
消費者安全課表示適正化グループ

※ご相談内容によってはひとつの機関で解決しないことがあります。

食品等の収去検査結果

(H26.6~H26.10 広域食品監視センター分)



食品分類	検査検体数				違反検体数（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	72	81	78	0	-	4：生食用鮮魚介類 （細菌数1・大腸菌群4） 5：その他の鮮魚介類 （大腸菌群3・E.coli 5） 3：鯨肉 （大腸菌群2・E.coli 2）
魚介類加工品	35	53	18	0	-	2:ゆでだこ （細菌数2）
肉卵類 その加工品	14	14	0	0	-	-
冷凍食品	8	1	0	8	-	-
穀類 その加工品	0	8	6	3	-	-
野菜・果実 その加工品	9	35	78	61	-	-
菓子類	0	5	0	0	-	-
清涼飲料	0	0	0	0	-	-
弁当・そうざい レトルト食品	39	22	0	0	-	1:むき身かに （大腸菌群） 1：その他のそうざい（加熱済食品） （大腸菌群・黄色ブドウ球菌） 3：その他の弁当類（加熱済食品） （細菌数1・大腸菌群2・E.coli 1）
牛乳・乳製品等	18	19	9	0	-	-
調味料・香料 その他の食品	0	2	0	0	-	-
合計	195	240	189	72	-	19

検査の結果、法違反はなく、自主管理基準に不適となった食品については、施設に立入りを行うなどして改善を指導しています。なお、放射性物質については、72検体を検査し、基準値(100Bq/kg)を超える食品はありませんでした。

[検査結果の見かた]

細菌数・・・菌数が高いと、衛生的な取り扱いがされていないか、温度管理が不適切だったことを示しています。

大腸菌群・・・生の食品では、少量であれば問題ありませんが、菌数が多いと不潔物による汚染などが疑われ安全でないことを示しています。加熱済食品では、大腸菌群が検出されると加熱不十分や不衛生的な取り扱いが疑われます。

E.coli・・・大腸菌群に比べて人や動物の糞便に存在することが多く、自然界では死滅しやすい菌であることから、食品が比較的最近に糞便汚染されたことを疑わせます。

