

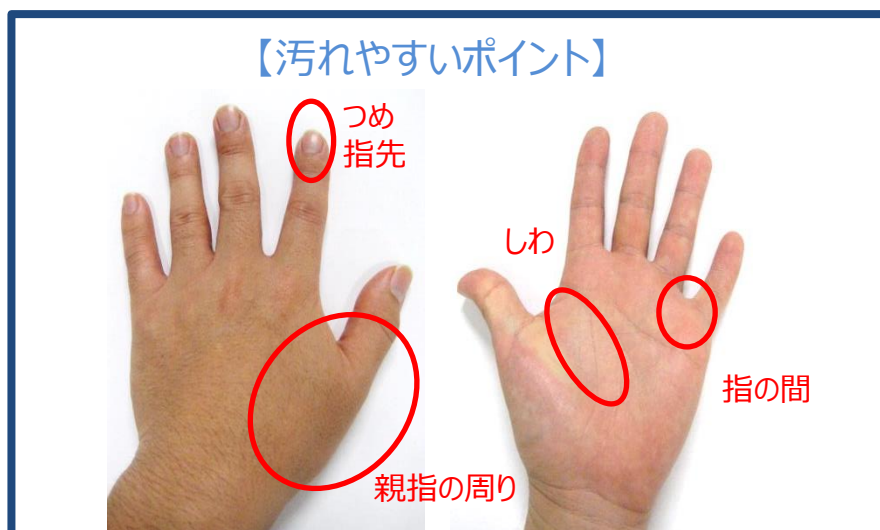
札幌市保健所広域食品監視センターから、市場及びスーパー関係者の皆様に情報をお届けします。

Wash!! ~手を洗おう~

寒く空気が乾燥した冬場は感染症が流行しやすく、ノロウイルスによる食中毒発生が心配されるため、食品関係事業者の皆様も注意をお願いします。食中毒予防の第一歩は手洗い。今一度、手洗いを基本から復習し、感染症を未然に防ぎましょう。

手 きれいに洗えますか？

手洗い時間の目安は30秒。
汚れが残りやすいポイントを意識してしっかり洗いましょう。

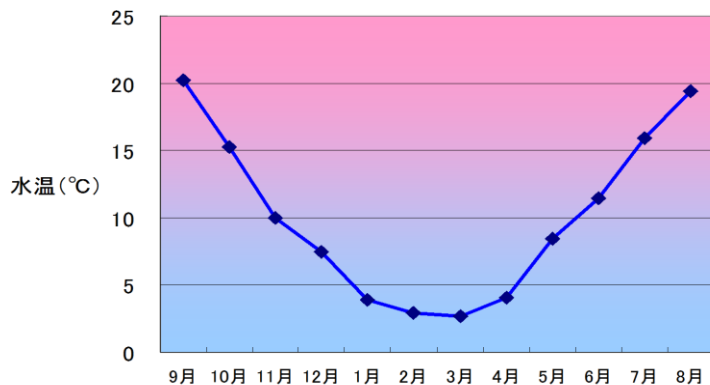


手洗器にはお湯を！

札幌市では、冬場の水道水の水温は5℃を下回ることもあります。多くの人は10℃以下の水では十分な手洗いが出来ません。手洗い場は、お湯を出せるようにしましょう。

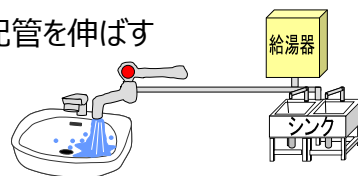
札幌市の水道水の水温変化

(H22年9月～H23年8月 札幌市内5つの浄水場の平均)



【手洗器にお湯を出す方法】

①配管を伸ばす



②給湯器の新設



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。結果は以下の通りです。

（平成27年6月～平成27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	65	113	51	0		生食用鮮魚介類：4件 （細菌数・大腸菌群） 生うに：1件 （大腸菌群） 鯨肉：1件 （E.coli） その他の鮮魚介類：5件 （大腸菌群・黄色ブドウ球菌）
魚介類加工品	37	71	15	0		たらこ：1件 （大腸菌群）
肉卵類 その加工品	7	6	0	0		
冷凍食品	4	5	0	3		
穀類加工品	0	6	0	4		
野菜・果物品 その加工品	12	129	87	60		野菜漬物：1件 （細菌数）
菓子類	0	5	0	0		
清涼飲料	2	2	0	0		
弁当・そうざい レトルト食品	25	8	0	0		米飯類：3件 （大腸菌群）
乳・乳製品 アイスクリーム類	17	22	6	0	氷菓：1件 （細菌数）	
その他	0	20	9	0		
ふきとり検査 （施設器具）	126	0	0	0		
合計	295	387	168	67		

検査の結果、「氷菓」1検体が食品衛生法違反（成分規格）であったため、製造所を所管する自治体に情報提供し、改善措置が行われました。「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、適宜、指導等を行っています。なお、放射性物質検査は168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