

## ！ 食品ルール、破ると事故のもと！

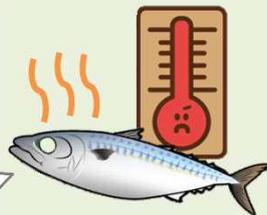
食品を取扱う会社では、食品事故を防ぐために多くのルールが決められています。一見面倒なルールでも、破ると重大な食品事故を引き起こす恐れがあります。



## ！ こんな考え方をしているあなた、要注意！

【社内ルール】  
魚は冷蔵庫で保管すること

加熱用だから少しくらい  
常温で保管していいか



サバやイワシなどの魚を常温で保存すると、食中毒の原因となる「ヒスタミン」が生成します。ヒスタミンは加熱調理しても分解しないため、健康被害につながる恐れがあります。

【社内ルール】  
画びょうは持ち込まないこと

便利だから使ってもいいか



作業場内で画びょうを使用すると、気付かない間に壁から剥がれて食品に混入し、健康被害につながる恐れがあります。

【社内ルール】  
下痢・嘔吐した人は作業場立入禁止

少しなら作業場に入ってもいいか



下痢や嘔吐などの胃腸炎症状がある場合、便中に含まれていた食中毒菌やノロウイルスが手や衣服から作業場を汚染したり、共通のトイレから他の従業員にも感染が広がる恐れがあります。

【社内ルール】  
確認後すぐに記録表に記入すること

後でまとめて記入すればいいか

冷蔵庫温度

12月1日  
8時00分  
\_\_\_\_\_℃

記録票へ速やかに記入しなければ、異常が発生した場合にすぐに気付くことができません。また、クレーム対応時などに、当時の状況を正確に確認できない恐れがあります。

ルールを守らない人がいる！  
ルールを勉強する機会がない！



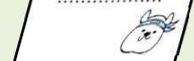
朝礼  
今日は手洗い  
について～



社内報

今月のルール確認

全員がルールを理解して実践するためには、衛生教育が大切です。まとまった時間が取れない場合は、朝礼ごとにルールを一つ確認したり、回覧に食品衛生に関する啓発欄を設けるなど、継続的に衛生教育を行きましょう。



# 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28年6月～平成28年10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	71	74	63	0	—	・生うに：1件 (大腸菌群) ・生食用鮮魚介類：8件 (細菌数、大腸菌群)
魚介類加工品	33	42	15	0	・鯨肉製品：1件 (大腸菌群)	・ゆでだこ：3件 (大腸菌群) ・魚介乾製品：2件 (細菌数、大腸菌群)
肉卵類 その加工品	16	16	0	0	—	—
冷凍食品	3	6	0	3	—	—
穀類加工品	0	6	0	3	—	—
野菜・果物・豆類 その加工品	14	46	78	57	—	—
菓子類	0	5	0	0	—	—
清涼飲料水 酒精飲料	0	5	3	0	—	—
氷雪	1	0	0	0	—	—
弁当・そうざい その他の食品	25	18	0	0	—	—
乳・乳製品 乳類加工品	13	11	0	0	—	—
アイスクリーム類 氷菓	3	5	6	0	—	—
容器包装 おもちや	0	5	0	0	—	—
ふきとり検査 (施設器具)	116	0	0	0	—	—
合計	295	239	165	63	1件	14件

検査の結果、鯨肉製品1検体が食品衛生法違反であったため、製造所を所管する自治体に情報提供しました。「札幌市食品等の自主管理基準」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、放射性物質については、165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。

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