

サニナビ

北九州



北九州市保健所
食品監視検査課
広域指導係
小倉北区西港町 94-9
TEL 093-583-2048
FAX 093-583-2044

年末の大掃除のポイント！

今年も残すところ、あと1ヶ月となりました。年末にむけ、大掃除の計画を立てている施設も多いのではないのでしょうか？

そこで、今回は、私たちが給食施設の調査に入る際、どこをチェックしているかをお話します。大掃除をする際の参考にして下さい。

1 換気扇、フード内部の油污れ

換気扇やフード内部は、油污れがつきやすい場所です。

油污れが目立ってきているようなら、清掃しましょう。

2 天井付近のホコリ

見えにくいところ（高い所や棚の下）は、ホコリが付着しても気づきにくいものです。

特に、天井付近のエアコンからの空気があたる場所は、ホコリが付着しやすいので、エアコン付近にある蛍光灯や配管等を中心に、ホコリが付着していないか確認しましょう。

3 ペンキの剥離

ダクトや配管等のペンキは、経年劣化により剥がれてくる場合があります。

異物にならないように、除去や補修をしましょう。

4 施設や調理器具の点検

棚の破損や調理器具のネジのゆるみ、思わぬ異物混入の原因となることがあります。施設内を点検し、早めに対策をとりましょう。

5 不要品の整理

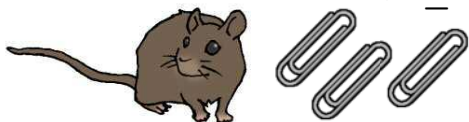
給食施設内には、必要なものだけが置かれているでしょうか？

例えば、工具セットなどが、一度使用した後、そのまま置かれていませんか？

また、文房具が必要以上に置かれていませんか？

不要なものが多いと、ねずみや昆虫の隠れ場所になったり、異物混入の原因になったりします。

調理場内にあるものをチェックし、不要なものは整理しましょう。



6 冷蔵庫内の清掃

毎日使っている冷蔵庫も、次のような点に注意し、清掃等を行いましょ。

扉やパッキン、取っ手が汚れていませんか？

食品を詰めこみすぎていませんか？

温度計は見やすい場所にありますか？

底面に、食物残渣がありませんか？



HACCPチャレンジ事業が始まります

厚生労働省は、「HACCPチャレンジ事業」を立ち上げ、本事業に参加される食品等事業者の募集を開始しました。

厚生労働省では、HACCPの普及を推進しています。

本事業は、HACCPの導入に取り組む食品等事業者をウェブサイトで紹介することで、事業者の皆様が、自ら積極的に策定、実行しているHACCPによる衛生管理の取組を応援するというものです。

また、HACCP導入の輪を全国に広

食品安全情報

キンシバイ(巻貝)による食中毒が発生

長崎県は、11月6日、自らが採取した巻貝を自宅で食べた男性が、口唇のしびれ、下肢の脱力等の症状を呈し、呼吸不全、意識不明の重体になったと発表しました。

男性の血液や、食べた巻貝の残品等から、フグ毒と同じ「テトロドトキシン」が検出されたため、キンシバイ(巻貝)を食べたことによる食中毒と断定されました。

キンシバイは、一般に市場に流通していません。採ったり、食べたりにくいよう注意して下さい。



キンシバイ

【出典：厚生労働省ホームページ】

編集後記

だんだん寒くなってきました。

手洗いが億劫になりやすい季節ですが、食中毒対策の基本は手洗いです。寒さに負けず、手洗いをしっかりとしましょう。

今月の写真は、「柿」です。