

サニナビ

北九州



北九州市保健所
東部生活衛生課
広域食品指導係
小倉北区西港町 94-9
TEL 093-583-2048
FAX 093-583-2044

大量調理施設衛生管理マニュアル

従事者の衛生管理を徹底していますか？

食品の調理や製造に従事する方が、食中毒の原因となる菌やウイルスで食品を汚染しないためにも、従事者の衛生管理を行うことがとても大切です。

①下痢、嘔吐、発熱等の症状はありませんか？

②手指や顔面に化膿創はありませんか？

作業前

③着用する外衣、帽子は専用で清潔ですか？

④毛髪が帽子から出いていませんか？

⑤履物は作業場専用ですか？

⑥爪は短く切っていますか？

⑦指輪やマニキュアをしていませんか？

点検項目	調理前の確認						調理後		衛生管理者の確認
	下痢	嘔吐	発熱等	化膿創	履物	帽子	手洗い	「休」「〇」以外の場合の処置	
1()									
2()									

⑧家族に下痢・発熱などの症状はありませんか？

作業後

①手洗いを適切なタイミング、適切な方法で行いましたか？

②トイレに入る際には、着用した外衣・帽子・履物を脱いで入りましたか？

食品表示基準の改正

全加工食品で、原料原産地表示が義務化

国内で製造される全ての加工食品について、重量割合上位1位の原材料の原産地表示を義務づける新制度が、平成29年9月1日に施行されました。新制度への移行のため4年半の猶予期間（平成34年3月31日まで）を設けており、それまでに新ルールに基づく食品表示に切り替える必要があります。

新制度では、製造する加工食品に占める重量の割合が最も大きい原材料について、産地の国名を記載します。産地が複数の国である場合は、重量順に「A国、B国」と書き、国産品なら「国産」とします。

ただ、原材料の仕入れ状況は頻繁に変わる場合があるため、一定の条件を満たす場合には、過去の実績等を踏まえた「又は表示」「3か国以上の外国の原産地表示を輸入」と括弧で表示する「大括弧表示」を認めることも、中間加工原材料は、「製造地表示」を認めることとしました。

新たな加工食品の原料原産地表示制度に関する情報は、消費者庁のホームページにも掲載されていますので、こちらもご確認ください。

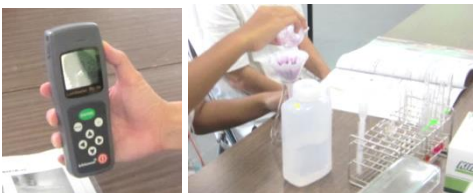
食の安全たんけん隊出動！

8月24日（木）、小学校5・6年生とその保護者（計21名）と当課の職員が一緒に、「食の安全たんけん隊」として出動しました。

これは、食品工場を見学したり、食品の検査を実際に体験したりすることで、食の安全がどのように守られているかを参加者のみなさんに知ってもらい、情報交換を行なう場として開催しています。

今年も、午前中に、食用油などを製造している「㈱J・オイルミルズ」を探検し、安全な食品を作るために、どのような衛生管理を行っているかを、教えていただきました。猛暑のなか、みなさん熱心に見学されていました。

また、午後からは、みんなの手がどれくらい汚れているか数値で測定したり、食品にどんな着色料が入っているかを調べたりしました。



毒キノコにご注意！

夏の気温が高く、その後の適度な降雨があり、朝晩の気温が低下すると、多くのキノコが発生することが考えられます。

神奈川県などで、猛毒キノコ「カエンタケ」が発生しています。カエンタケは毒性が強く、触るだけでも炎症を起こし、食べると死亡する場合もあります。見つけても絶対に触らないようにしてください。



カエンタケ（厚生労働省HPより）

☆カエンタケの特徴

表面はオレンジ色から赤色で、中は白く、硬い。発生時期は夏から秋。細長い円柱状または棒状で、土から手の指が出ているように群生または単生しています。食後30分から、発熱、嘔吐、下痢、手足のしびれなどの症状を引き起こします。

☆毒キノコ食中毒を防ぐポイント

食用のキノコと確実に判断できないキノコは、絶対に「採らない」「食べない」「売らない」「人にあげない」ようにしましょう。

編集後記

暑い夏も終わり、朝夕が涼しくなってきました。急な温度変化で体調を崩しやすいので、健康管理に注意しましょう。今月の写真は、「J」スモスです。