

サニナビ

北九州



北九州保健所
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

6月21日に食中毒注意報を発令!

北九州では、6月1日以降に高温多湿の日が続いたときに「食中毒注意報」を発令し、注意を呼びかけています。夏場は、細菌性食中毒が発生しやすい時期ですので、食品の温度管理等に注意してください。

【発令基準】

北九州観測局で観測された午前10時の気象データにおいて、気温25℃以上、湿度70%以上の日が2日間連続したとき

【発令期間】

令和元年6月21日～9月末日



ちなみに、過去3年間の発令日は、左のとおりです。今年は例年と同程度でした。

平成28年	6月13日
平成29年	6月27日
平成30年	7月2日

昨年度の発令期間中に北九州市内で発生した食中毒は、ウェルシユ菌、カンピロバクターとノロウイルスの3件でした。ウェルシユ菌とカンピロバクターは、細

菌性食中毒と言われ、これからの時期に特に注意が必要です。

☆細菌性食中毒を防ぐには、以下の「食中毒予防三原則」が基本です。

- ①食中毒菌をつけない
- ・新鮮な食材を購いしませよう。
- ・調理前にはしっかりと手を洗いましよ。
- ・下処理用、調理済み用等で調理器具の使用分けをしましよ。

②食中毒菌を増やさない

・食材購入後は速やかに冷蔵庫で保存しましよ。

・冷蔵庫の詰めすぎは、冷気を遮断しますの注意をください。

・菌の増える時間を与えないため調理後はすぐ「食へましましよ。

③食中毒菌をやっつける

・食材の中心温度が75℃、1分間の加熱でほぼ死滅します。

（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上。）

・火の通りにくい食材は加熱時間に気を付けて食材の中心部まで十分加熱してください。

・生で食べるものは可能な限り洗浄しましよ。

食品表示のポイント

今回は、表示責任者と製造所（加工所）について説明します。

☆表示責任者について

表示責任者とは、表示内容に責任を有する者のことです。表示について消費者等からの問い合わせがあった場合に回答をしたり、表示に誤りがあった場合に適切な対応をとる立場になります。

基本的には、「製造者」、「加工者」、「輸入者」が表示責任者となり、「氏名又は名称」と「住所」を表示する必要があります。

「販売者」が表示責任者となることも可能です。

☆製造所又は加工所について

表示責任者とは別に、項目名として「製造所」、「加工所」を表示する必要があります。製造や加工がおこなわれた「所在地」と「氏名又は名称」を表示します。

表示責任者と同一である場合は、省略をして表示責任者のみ表示する方式が一般的です。

例1 表示責任者＝製造者の場合

製造者	A株式会社 北九州市〇〇〇区〇〇〇
-----	----------------------

※ 表示責任者＝製造者だが、製造所の所在地が問合わせ等に回答できる住所と異なる場合

製造者	A株式会社 北九州市〇〇〇区〇〇〇
製造所	北九州市△△区△△△

例2 表示責任者＝加工者の場合

加工者	B株式会社 北九州市〇〇〇区〇〇〇
-----	----------------------

※ 表示責任者＝加工者だが、加工所の所在地が問合わせ等に回答できる住所と異なる場合

加工者	B株式会社 北九州市〇〇〇区〇〇〇
加工所	北九州市△△区△△△

例3 販売者が製造者（加工者）に代わって表示責任者となる場合

販売者	C株式会社 北九州市〇〇〇区〇〇〇
製造所	D株式会社 北九州市△△区△△△

例4 表示責任者＝輸入者の場合

輸入者	E株式会社 北九州市〇〇〇区〇〇〇
-----	----------------------

編集後記

7月に入りました。もうすぐ夏休みの時期ですね。今月の写真は、「マナマ」です。