

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

弁当を製造する皆様へ

お持ち帰り・宅配食品の衛生管理等について

高温・多湿の時期に入っております。これからは細菌性食中毒が発生しやすくなってきます。そこで今回は、新型コロナウイルス感染症の流行を受けて増加している飲食店のお持ち帰り・宅配食品の衛生管理等について特集します。

☆飲食店のお持ち帰り・宅配食品の食中毒リスク

最近では、飲食店によるお持ち帰りや宅配サービスが増加しています。しかし、調理してから喫食までの時間が延長するため、食中毒のリスクが高まります。それに加え、高温・多湿になり食中毒菌にとって好環境となるため、衛生管理等の注意が必要です。食中毒の原因菌にはサルモネラ菌、黄色ブドウ球菌、ウエルシユ菌等があります。

☆飲食店のお持ち帰り・宅配食品の留意ポイント

新たに持ち帰りや宅配等を始める飲食店は一般衛生管理の徹底に加え、下記の事項に留意して実施するようお願いいたします。

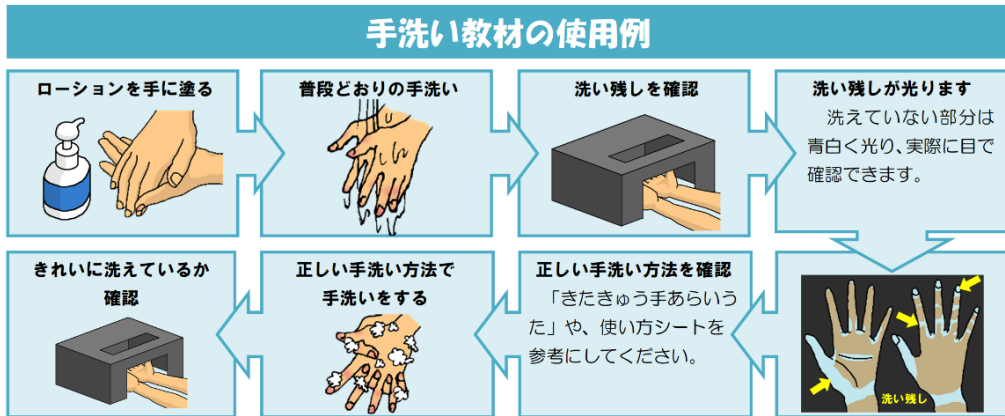
留意ポイント！

- ・持ち帰りや宅配等に適したメニューを選定して下さい。(鮮魚介類等の生ものや加熱不十分な肉料理の提供は避けるなど)
- ・施設設備の規模に応じた提供食数として下さい。
- ・加熱が必要な食品は、中心部まで十分に加熱して下さい。
- ・調理済みの食品は、食中毒菌の発育全温度帯(約20℃～50℃)に置かれる時間が極力短くなるよう、適切な温度管理(10℃以下又は65℃以上での保存)を行って下さい。
- ・屋外での長時間の販売は避けて下さい。
- ・小分けによる速やかな放冷や持ち帰りの時は保冷剤の使用をして下さい。
- ・保冷・保温ボックスによる配達等をして下さい。
- ・消費者に対して速やかに喫食するよう口頭やシールの貼付等により情報提供して下さい。



手洗い教材の貸出について

北九州市保健所では、食中毒や感染症を予防するため、小学校、社会福祉施設などを対象に手洗いの教材を無料で貸出しています。お電話にてご予約ください。(貸出状況によってはご希望の日に必要台数を用意できない場合もあります。)(予約した貸出窓口にて、受け取りをお願いします。)



貸出窓口は2か所あります。

①保健所東部生活衛生課(広域食品指導係)

電話 093-583-2048

所在地 小倉北区西港町94-9

(中央卸売市場 管理棟3F)

②保健所西部生活衛生課

電話 093-642-1818

所在地 八幡西区黒崎3-15-3

(コムシティ6F)

詳しくは北九州市のホームページ「きたきゅう手あらいうた」で検索して下さい。

食品安全情報

小学校で賞味期限切れの食品を誤提供

大阪府大阪市内の小学校で6月1日、児童が賞味期限の切れたりんごシヤムを喫食する事案が発生しました。学校給食では事前に配送された食品は納品時と給食提供前に検品し、賞味期限等の確認を行っています。今回は給食提供前の検品ができていなかったことが原因でした。喫食直後の健康被害は出ておらず、改めて健康被害を確認中です。

学校の休校や飲食店の休業により事前に仕入れていた食材の賞味期限が切れている可能性があります。十分に確認の上ご提供ください。

編集後記

新型コロナウイルスがいまだに流行中ですので、お身体にはお気を付けて下さい。今月の写真は、北九州市と下関市を隔てる「関門海峡」です。