

# 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  
小倉北区馬借 1-7-1  
4階  
TEL 093-583-2048  
FAX 093-583-2044

段々涼しくなってきたものの、10月は  
昼間に暑さを感じる日もありました。今月  
に入り、ようやく秋らしい季節になりました  
が、体調には十分御自愛下さい。

今月号は、これまで保健所が食品製造施  
設に立入を行ってきた中で、最近指導が多  
い事例を3つご紹介いたします。

1食品を製造・販売するため、守るべき基  
準が定められた食品があります！

飲食店で冷凍食品を製造し、インターネ  
ットや自動販売機で販売したいという相  
談が増えていますが、飲食店で作った料理  
を単に凍結しただけでは販売できる状態  
とは言えません！

食品衛生法では、わかりやすく書くこ  
次のように定められています。

・国（厚生労働大臣）は、公衆衛生の見地  
から、食品や添加物の「製造基準」や「成  
分規格」を定めることができる。（第13条  
第1項）

・基準又は規格が定められたときは、そ  
の基準に合わない方法で食品や添加物の  
製造等を行ってはならない。（第13条第  
2項）

・・・つまり、定められた基準に合わない  
方法で、食品や添加物を製造、販売等を行  
うことはできません。これらの食品を製造、  
販売する場合は基準に合っているか、微生

物検査等の合理的な方法で確認する必要  
があります。

例えば冷凍食品には、次のとおり3つの  
成分規格が定められています。

① 無加熱摂取冷凍食品（冷凍食品のうち、  
食へる際に加熱の必要がないもの）

・細菌数が検体1gにつき10万以下  
・大腸菌群が陰性

② 加熱後摂取冷凍食品（冷凍食品のうち、  
食へる際に加熱の必要があるもの）で、  
凍結直前に加熱されたもの

・細菌数が検体1gにつき10万以下  
・大腸菌群が陰性

③ 加熱後摂取冷凍食品（冷凍食品のうち、  
食へる際に加熱の必要があるもの）で、  
凍結直前に加熱されたもの以外

・細菌数が検体1gにつき300万以下  
・E.coli（糞便系大腸菌群）が陰性

ここでは冷凍食品を例に挙げましたが、  
他にも規格基準が定められた食品があり  
ます。これらの食品等を製造、販売する前  
に保健所へご相談ください。



↑厚生労働省  
食品別の規格  
基準について



ダンボール箱に器具や食品  
を入れ、床に直置き状態で  
保管している。

高さ調整のために、  
床に敷いている。  
長期間交換せず。



2製造場所でのダンボールの再利用は×  
食品を取り扱う施設に、ダンボールを持  
ち込み、滑り止めのために床に敷いたり、  
保管容器代わりに床や冷蔵庫内に置いて  
いる状況が散見されます。

納品に使用されたダンボール箱は、外部  
の汚れや害虫の卵が付着していることが  
あります。また、ダンボールは劣化しやす  
く、破片混入やカビの発生原因になる恐れ  
があります。

食材は納品後、プラスチック製等の衛生  
的な保管容器に移し、ダンボール箱を作業  
場（衛生区域）に持ち込まないようにお願  
いします。  
（悪い事例）

3手洗いは専用の場所で行うこと  
手洗いが物置と化し、手が洗えない状  
態になっている施設があります。また、手  
洗いが使えないため、器具洗浄用のシン  
クで手を洗っている施設も時々見受けら  
れます。

手を洗ったシンクで、そのまま器具を洗  
浄すると、手の汚れやウイルス等を間接的  
に器具に付けてしまいます。

過去には、手洗い場が使えない状態の施  
設で、ノロウイルス食中毒が発生しました  
手洗いは衛生管理の基本です。手洗い設  
備は、常に使用できる状態にし、専用の場  
所で手を洗ってください。

手洗い器にはハンドソープ・ペーパータ  
オル・アルコールなどの消毒剤も備えるよ  
うにお願いします。



手洗い設備

## 編集後記

今月の写真は、アボカドの木です。  
食べ終わったアボカドの種を水耕栽培  
すると、木になります。興味がある方  
はぜひ試してみてください。