

サンナビ

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つてきた中で、最近指導が多い事例を3つ紹介します。

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。

ソラ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にはなっていません。

・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



↑厚生労働省 食品別の規格 基準について

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。

・E.coli (糞便系大腸菌群) が陰性

③ 加熱後摂取冷凍食品（冷凍食品のうち、食べ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 1 g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、食べ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

例えば冷凍食品には、次のとおり3つのがあります。

- ① 成分規格が定められています。
- ② 無加熱摂取冷凍食品（冷凍食品のうち、食べる際に加熱の必要がないもの）

物検査等の合理的な方法で確認する必要
がある。

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お願いします。

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が、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。

3 手洗いは専用の場所で行うこと



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いつぱり木になります♪興味がある方はぜひ試してみてください。