

# 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 093-522-8728  
 FAX 093-522-1025

### 集団給食施設での異物混入について

今年度に入り、市内の集団給食施設において複数件の異物混入事例が発生しました。異物の内容について簡単に紹介し

す。  
 ↓混入した異物の例↓

- ・針金状の金属片
- ・ホチキス様の金属片
- ・糸状の金属片

このうち、針金状の金属片は調理釜の洗浄に使用されていた金だわしの一部と判明しました。



### 【金だわしの使用について】

金だわしは、鍋にこびりついた焦げ等を落とすのに便利な道具ではありますが、破損しやすい、異物混入の原因になりやすい器具の一つでもあります。そのため、施設によっては使用を禁止しているところもあります。

本市の保健所が行う集団給食施設に対する指導の際にも、金だわしの使用は推奨していません。できるだけ劣化しにくいものや、毛が抜けにくいもの等の使用をご検討ください。

### 異物混入防止の対策のポイント

集団給食施設での事例を紹介しましたが、食品を取り扱うすべての施設において異物混入防止は重要な対策の一つです。また、異物の原因になりやすいものは金だわし以外にも多くあります。対策方法について主なポイントをご紹介します。

#### ① 作業時の服装

帽子、マスクで耳や鼻を覆い、清潔な白衣等の作業着を着る。アクセサリ類は外す。



#### ② 持ち物

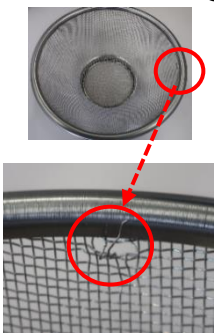
異物混入の原因となるものや、不要な私物は持ち込まない。

(例：シャープペンシル、ホッチキス、画鋲など)

#### ③ 機械・器具等の清掃・点検

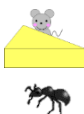
異物混入につながりそうな備品のリストおよび点検表を作成する。劣化したらすぐに交換する。

(例：網ザルは歪みやほつれが起きやすい)



#### ④ ねずみ、昆虫対策

窓やドアを開けっぱなしにしない。専門業者による定期的な生息調査、駆除を行う。



これらの内容を参考に、異物混入対策について今一度確認してみてください。衛生教育の実施等を通して、食品を取り扱う従業員の皆様へ周知することが重要です。

### 暑い季節は食中毒に注意!

話題は変わりますが、今年もいよいよ暑い季節になってきました。食中毒は1年中発生しますが、夏は特に食中毒が多発する時期であり、注意が必要です。



### 【夏期一斉取締り実施中!】

今年も保健所では、夏期一斉取締りの一環として、食中毒発生防止のための監視指導を強化しています。

夏期一斉取締りとは、厚生労働省と消費者庁からの通知による要請に基づき全国で実施しています。このうち厚生労働省からの通知は、主に食中毒の発生防止を目的に、食品衛生法に基づく取締りを要請しています。

北九州市での実施期間、

令和6年7月1日～令和6年8月30日

今年の重点監視対象施設、

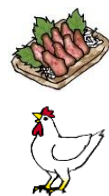
- ① 生食用又は加熱不十分な食肉等の販売・提供をする施設

#### ② 鶏肉を飲食店営業者に販売する施設

(食鳥処理業者、卸売業者等)  
 大量調理施設等(弁当屋、仕出し屋、旅館、学校、病院、福祉施設等)

#### ③ 他都道府県にまたがって広域的に流通する弁当の製造施設

④ ⑤ いわゆる「健康食品」の製造施設  
 ⑥ 野生鳥獣肉(シジギ)の取扱施設



### 食肉の食中毒予防について

夏期一斉取締りの重点監視対象施設にも入っていますが、食肉の生食または加熱不十分による食中毒は例年発生しています。本市でも今年に入り、カンピロバクターに汚染された食品が原因とされる食中毒が発生しています。

食肉の食中毒予防の重要なポイントとして、肉を調理する際には必ず中心までしっかりと火を通すようにしましょう。また、二次汚染を防止する観点から、生の肉を扱った後は他の食品や器具を触る前に手洗いを実施すること、調理に使用するまな板や包丁は肉、野菜等用途別に使い分けることも有効です。

### 編集後記



本格的に暑さの厳しい季節になってきました。食中毒だけでなく、熱中症にも気をつけてお過ごしください。  
 今月の写真は「クッキー」です。