

気温と湿度が上昇し、細菌が増えやすい季節がやってきました。  
細菌が増えると、食中毒発生や二オイの苦情原因となりますので注意しましょう。

## 食品衛生夏期一斉監視事業を実施します！ (6月1日から8月31日まで)

### 食肉市場内施設の衛生監視

#### 昨年度までの指摘事項

##### 施設

- ・床や壁の破損、清掃不良
- ・手洗設備が使用できない状態

##### 記録類

- ・点検記録表の記入漏れ

##### 取扱い

- ・清掃用具等の不衛生な管理
- ・機械器具類の清掃不良
- ・破損したエプロンの使用
- ・休憩時間に汚れたナイフ・エプロンを作業台に放置
- ・製品保管庫に、製品以外の不要なものを保管

#### ○整理・整頓・清掃を習慣化し、施設を清潔に維持

- ・床や壁を清潔に管理しましょう。整理整頓し、不要なものは置かないようにしましょう。
- ・汚れた包丁や軍手等による二次汚染が起きないように、適切に取り扱しましょう。

#### ○設備や機械・器具を点検・補修し、整備

- ・石けん・消毒薬を定期的に点検し、常に手洗設備を使用できる状態に保ちましょう。
- ・機械・器具の故障や壁の破損等は異物混入の原因となるため、随時修理しましょう。

#### ○製品の温度管理をしっかりと行い、食中毒を予防

- ・包装した製品は、すぐに適切な温度帯（10度以下又は-15度以下）で保管しましょう。
- ・冷凍品と冷蔵品を取り違えていないか等、ラベルと実際の保存方法を確認しましょう。

#### ○点検表は確実に記録して保存

- ・記録は衛生管理計画を計画的に実施したことの証拠です。製造した食品に問題が生じて、記録があれば原因の特定がしやすく、すぐに改善措置をとることができます。
- ・監視の前に、記録類を確認します。



### 食肉の表示監視

#### 昨年度までの指摘事項

- ・表示のない包装済製品の保管
- ・表示保存温度と異なる温度での保管
- ・期限切れ製品の保管

#### ○容器包装に入れた食肉（内臓含む）の個々のパックには①～⑦の表示が必要

表示事項に誤りや記載漏れがないよう今一度確認してください。



##### 表示事項

- ① 名称
- ② 原産地
- ③ 個体識別番号（牛肉の場合）
- ④ 内容量
- ⑤ 賞味期限または消費期限
- ⑥ 保存方法
- ⑦ 加工者氏名、加工所所在地

