

高温多湿で細菌の増殖が活発になり、食中毒が発生しやすくなる季節がやってきました。  
食品の取扱いには、より一層注意するようお願いいたします。

## 食品衛生夏期一斉監視事業を実施します！

令和7年6月2日から8月30日まで

### 食肉市場内施設の衛生監視

#### ☑ 整理・整頓・清掃を習慣化し、施設を清潔に保つ

- ・床や壁を清潔にする
- ・不要なものを置かない

#### ☑ 設備や機械等の点検・補修を行い、常に使用できるように整備する

- ・機械の故障や壁の破損等の修理
- ・手洗い設備の状態確認

#### ☑ 点検表の適正な記入

記録は衛生管理を実施した証拠となります。

製造した食品に問題が生じた場合にも、検証や改善措置をとりやすくなります。

### 食品の表示についての監視

記載漏れや誤りがないように注意しましょう。

国産	牛サーロイン ステーキ用	保存方法 4℃以下
消費期限 13.12.10		
個体識別番号 1234567890	価格(円)	
加工者 株式会社〇〇 △△店	810	
東京都港区港南 2-7-19	100g当り(円) 450	
	正味量 180g	

#### ● 食肉の主な表示事項

- ① 名称
- ② 鳥獣の種類
- ③ 原産地
- ④ 個体識別番号(牛肉の場合)
- ⑤ 内容量
- ⑥ 消費期限又は賞味期限
- ⑦ 保存方法
- ⑧ 加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称

### 食肉輸送車の監視

車内の衛生状態、温度管理、商品の取扱い状況等を監視します。

輸送中も表示保存温度以下で管理することが重要です。



## 昨年度の主な指摘事項

#### ● 施設・設備

- ・壁や床、扉のカビ汚れ
- ・不要物の放置
- ・手洗い設備が使用できない状態

#### ● 表示

- ・表示のない包装品の保管
- ・表示内容の誤り

#### ● 取扱い

- ・期限の切れた冷蔵品の冷凍保存
- ・食品入りサンテナの床への直置き

再度点検してください！

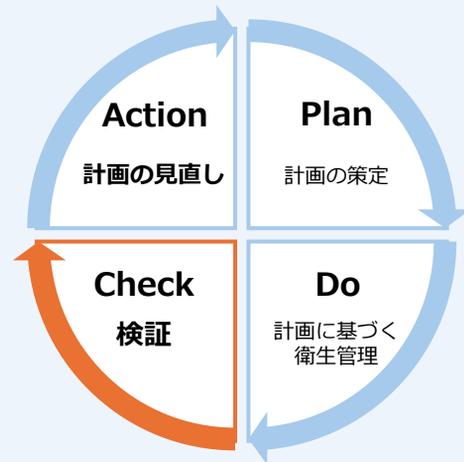


# 衛生管理計画の見直しを行いましょ

衛生管理計画は一度作成して終わりではなく、定期的に内容を見直す必要があります。

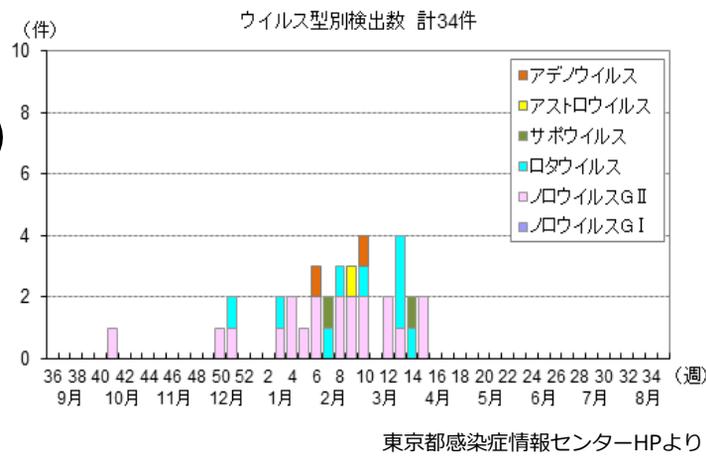
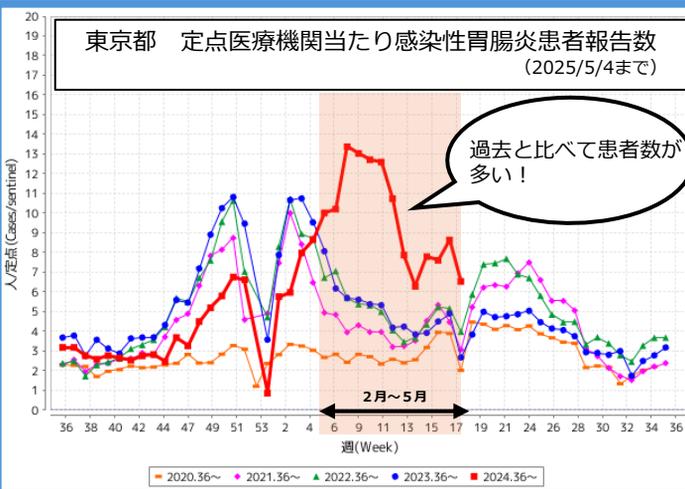
- ・各種点検表の見直し
  - ・検査等の結果の見直し
  - ・機器の精度確認
- 等から計画の修正を検討

**計画のレベルアップ = 安全性・信頼性の向上へ**



## ノロウイルスに注意！

ノロウイルスは食中毒や感染症の原因となり、おう吐や下痢、腹痛を引き起こすウイルスです。特に冬季に感染者が増加し、その後減少する傾向がありますが、今年は春季になっても感染者の報告が相次いでいます。



### 感染経路

- ・食品からの感染 (食中毒)  
ウイルスに汚染された食品を食べた場合
- ・人からの感染 (感染症)  
感染している人のふん便・吐物との接触などにより二次感染した場合

**食品を取扱う従業員自身が、汚染源にならないよう注意！**

### 予防方法

- 手洗いの徹底
- 器具の洗浄、消毒
- 健康管理

アルコール消毒の効果は△

- ・塩素系消毒
  - ・熱湯消毒
- が効果的！

- ・自身や家族の健康状態に注意する
- ・症状がある際は食品を直接取扱う作業をしない
- ・従事者の健康状態を毎日チェックし、記録する

### 手洗いのポイント

- ① 洗うタイミング
  - ・トイレの後
  - ・作業前
  - ・汚れたものに触れた後 など
- ② 洗い方：2度洗いが効果的！！



汚れの残りやすい部位は丁寧に洗いましょう！