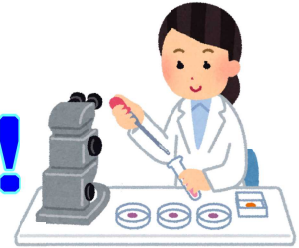


事業者の皆さまへ

安全な食品を提供するために



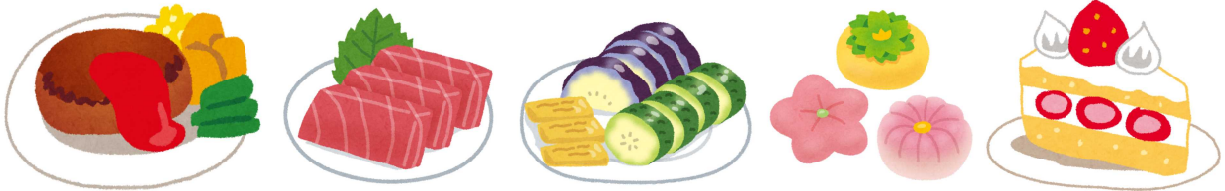
# 自主検査を 実施しましょう!



食品衛生法第3条の規定により、食品等事業者が講ずる安全性の確保のための必要な措置として、販売食品等の自主検査の実施が定められています。

また、同法の改正により、令和3年6月1日から、**HACCPに沿った衛生管理**が義務化されました。

**提供・販売する食品と同じ工程で調理・製造した食品を検査して、ご自身が行う衛生管理が適切かどうか確認しましょう!**



◎ 食中毒予防三原則『つけない』『ふやさない』『やっつける』がきちんとできているか確認を!

裏面の例を参考に、年1回以上を目安に検査をしましょう。

検査結果は、適切な衛生管理の証明になります。

関係書類と一緒に保管してください。

公益社団法人 福島県食品衛生協会

☎ 024-521-4310 Fax 024-523-5674

<http://www.f-shokkyo.jp/> (←自主検査受付日等、詳しいご案内を掲載しています。)

検査する食品の例	主な検査項目の例	解 説
ハンバーグ (飲食店)	一般細菌数、大腸菌群、 O157	<p>◎ <b>一般細菌数とは</b> 全体的な取扱いの衛生状態、食品の洗浄・加熱や冷蔵庫等の温度管理が適切かどうかを調べる際の目安となる検査項目です。</p> <p>◎ <b>大腸菌群とは</b> 糞便や手指からの汚染や、加熱殺菌の効果を調べます。<b>陽性の場合、加熱不足や加熱後の汚染が疑われます。</b></p> <p>◎ <b>大腸菌とは</b> 糞便や手指等からの汚染を調べます。 大腸菌の中には腸管出血性大腸菌<b>O157</b>のような病原性を持つ大腸菌もいるため、<b>陽性の場合、食中毒発生の危険</b>があります。</p> <p>◎ <b>腸炎ビブリオとは</b> 沿岸部の海水に生息し、水揚げされた魚介類に付着していることがある<b>食中毒菌</b>です。 塩分を好み、二次汚染により野菜の浅漬の中で増殖し、食中毒となった事例があります。</p> <p>◎ <b>黄色ブドウ球菌とは</b> 手指の傷や髪の毛、鼻の穴などにいる<b>食中毒菌</b>で、増殖するときに毒素を産生します。</p> <p>◎ <b>カンピロバクターとは</b> 食肉（特に鶏肉）に付着している<b>食中毒菌</b>で、加熱不十分の場合、食中毒を起こしやすく、特に鶏肉の調理には中心部まで十分加熱（75℃・1分間以上）しているか注意が必要です。</p> <p>◎ <b>サルモネラ属菌とは</b> 食肉や卵に付着している<b>食中毒菌</b>です。</p>
生野菜サラダ (飲食店)	一般細菌数、大腸菌、 O157	
焼鳥 (飲食店)	一般細菌数、大腸菌、 カンピロバクター	
刺身 (飲食店・販売業)	一般細菌数、大腸菌、 腸炎ビブリオ	
ソフトクリーム (飲食店)	一般細菌数、大腸菌群、 O157	
めん（生・ゆで） (飲食店・製造業)	一般細菌数、大腸菌、 黄色ブドウ球菌	
卵焼き (飲食店・製造業)	一般細菌数、大腸菌、 サルモネラ属菌	
漬物（浅漬） (製造業)	大腸菌、腸炎ビブリオ、 O157	
和洋生菓子 (製造業)	一般細菌数、大腸菌群、 黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌（卵、生クリームを使う場合）	
食肉 (販売業)	一般細菌数、大腸菌、 サルモネラ属菌	

### ▼ 検査結果が届いたら

検査結果をもとに、原材料の取扱いや製造・調理時の加熱温度・時間は適正か、調理器具や冷蔵庫等設備器具の使用法や消毒等は適切か、施設の清掃消毒は適切に行っているか、そして**衛生管理計画は妥当かなど、ご自分の施設の衛生状態や食品取扱いの良否を確認**しましょう！

※ 検査する食品や項目についてのご相談、また検査結果による改善のご相談は、管轄保健所の食品衛生担当までお問い合わせください。