

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
 小倉北区西港町 94-9
 TEL 093-583-2048
 FAX 093-583-2044

新型コロナウイルスが第5類感染症に

令和5年5月8日から、新型コロナウイルス感染症の取り扱いが「第5類感染症」に変更されました。今後は、ほかの多くの感染症と同じように、個人・団体ごとに感染対策のレベルを判断して実施することとなります。

本誌をご覧になっているみなさんにとって、「コロナ対策は大変でしたか?対策の中には、食品の衛生管理にも通じるポイントもあったのではないのでしょうか。この機会に、これからも続けていただきたいポイントをいくつかご紹介します。

☆換気・空調

適切な換気により、蒸気や湿気を排出することでカビの発生を防止できます。空気の入替えを行い、常に清潔な空気を供給・循環させましょう。空気の通り道にはフィルターや網戸を設置しておき、定期的に点検と清掃をしましょう。

☆毎日の体調確認

食中毒の症状も軽症から重症までさまざまです。自分が軽症でも、全員が軽症で済むとは限りません。症状が軽いうちに発見することが重要です。従事者の健康チェックを継続して「体調が悪いときは休む」休ませる」ようにしましょう。

☆こまめな手洗い(洗浄)・消毒

洗浄・消毒は食中毒予防3原則「つけない」「ひやさない」「やっつける」のすべてにつながります。規模や調理内容、従事者の人数などを考慮して、施設内の適切な場所に適切な数の洗浄・消毒設備を設置しましょう。

☆衛生水栓の使用

センサー式などの「洗浄後の手指の再汚染が防止できる」手洗い設備の導入施設が増えました。現在は営業許可のための「施設基準」にも盛り込まれています。いずれ全ての営業許可施設に設置が必要です。施設基準の詳細は保健所に確認ください。



あつしい時期が近づいています

初夏を迎え、最高気温が20℃を超える日が多くなってきました。暖かい時期の気温・湿度は、食中毒の原因菌にとって好条件です。ひとたび食品が汚染されると、菌の増殖が速いため、食中毒が起こりやすくなります。温度管理を厳しく行うなど、食中毒菌を「ひやさない」ように注意しましょう。

今年はいままで中止・延期されていたイベント等が多数解禁されることが予想されます。衛生管理のポイントはいつも変わりがありません。食品の取り扱い方法について確

認して、夏に備えましょう。

夏季に注意したい

衛生管理のポイント

・室温や冷蔵庫などの温度チェックを徹底して、異常があってもすぐに気づける体制としましょう。

・調理方法ごとにメニューの分類をして、それぞれ管理方法を決めましょう。

例：①提供まで冷たいまま保つもの

②加熱調理後に冷却するもの

③加熱調理後、熱いまま提供するもの

④低温保管と加熱を繰り返すもの

・加熱調理は、中心部まで十分に行いましょう。中心温度計の使用がおすすめです。中心温度計を使用している施設では、温度計の校正と実測値の記録を徹底しましょう。

・食品の保管温度は65℃以上もしくは、10℃以下にしましょう。室温や屋外環境での保管、陳列はごく短時間に限りましょう。

・仕入れや宅配等で車両を使用する場合は荷室の温度に注意しましょう。また、移動時間および移動距離に上限を設けて、適切に運搬しましょう。

・調理品のテイクアウト販売や宅配を行う場合は、購入者へ速やかに食べるように案内しましょう。



HACCPを始めましょう

2021年6月に「HACCP」に基づく衛生管理」または「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の実施が義務化されたから2年が経過しようとしています。実施してみてもいいでしょうか。困ったことがあれば、いつでもご相談ください。

北九州市の公式YouTubeチャンネルでは、動画で市内の「HACCP」の考え方を取り入れた衛生管理」の導入事例をご紹介します。

とても熱心に取り組んでおられる施設から撮影協力を得られました。ぜひご覧ください。



↑ YouTube 動画 はこちら

まだ実施できていない方は、速やかに対応を始めましょう。まずは、今号で取り上げた「換気・空調」、「毎日の体調確認」、「温度チェック」、「メニューの分類」のルールを作ってみるところから始めてはいかがでしょうか。そのほかのポイントについても、厚労省が公表している手引書を参考にしましょう。ルールが決まったら、実施状況を記録する体制を整備しましょう。いきなり完璧を目指さず、少しずつ充実させていきましょう。



↑ 手引書ははこちら

編集後記

暦の上では夏となり、夏の兆しがみえる頃となりました。今年の夏も暑くなりそうですね。早めの熱中症対策をしましょう。今月の写真は、「ヤマモモ」です。