



市場監視だより

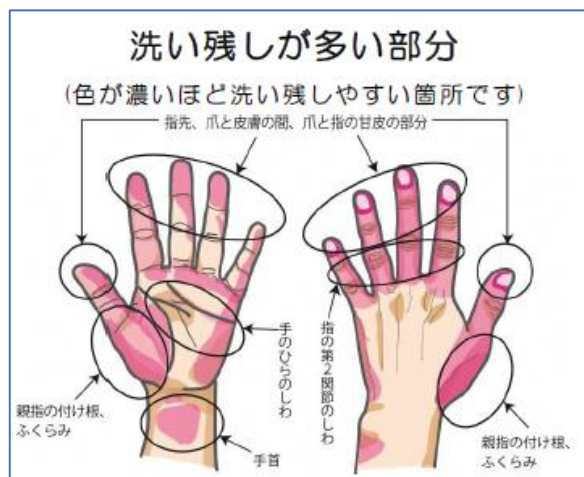
令和元年度 第3号

千葉市保健所 食品安全課
電話：238-9959

令和2年3月13日発行

1 手洗いを徹底しましょう

新型コロナウイルスの感染拡大により、手洗いの重要性が再認識されているところですが、食中毒の原因となる病原微生物も手洗いで洗い落とすことができます。始業前、トイレに行った後、おつりを触った後など、商品に触れる前にせっけん等による手洗いやアルコール消毒を徹底し、清潔な手で商品を扱いましょう。



参照元：公益社団法人日本食品衛生協会

2 長靴を清潔に保ちましょう

長靴を汚れたままで用いると、低い場所に陳列された商品や事業所の壁・柱・陳列台など、長靴が触れた部分の汚染につながります。店舗内を清潔に保つために、長靴は定期的に洗浄・消毒しましょう。

また、商品をまたいだり、足をかけたり、長靴で動かす行為も食品の汚染につながるので、やめましょう。

↓裏へ

3 商品の床面への直置きをやめましょう

床面は屋外で使用する靴で歩く場所であるため、雑菌が多く存在します。

そのような床面に商品を直置きで陳列すると、トロ箱が汚染され、場合によっては、床面から跳ねた水などにより、陳列している商品自体も汚染されることになります。

アルミ台などを用いて商品を一段高い場所に陳列し、床面からの汚染を防ぎましょう。



↑ アルミ台を用いた陳列



↑ アルミ製ののこを用いた陳列

4 HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理計画に基づく記録の継続をお願いします

HACCP に沿った衛生管理計画に基づく毎日の記録は、取組みの結果として残る重要な書類です。引き続き、取組みの継続をよろしくお願いします。

ご不明な点等ありましたら、いつでもお問い合わせください。

千葉県保健所食品安全課 市場・食鳥監視室

043-238-9959（平日：午前8時30分から17時45分）