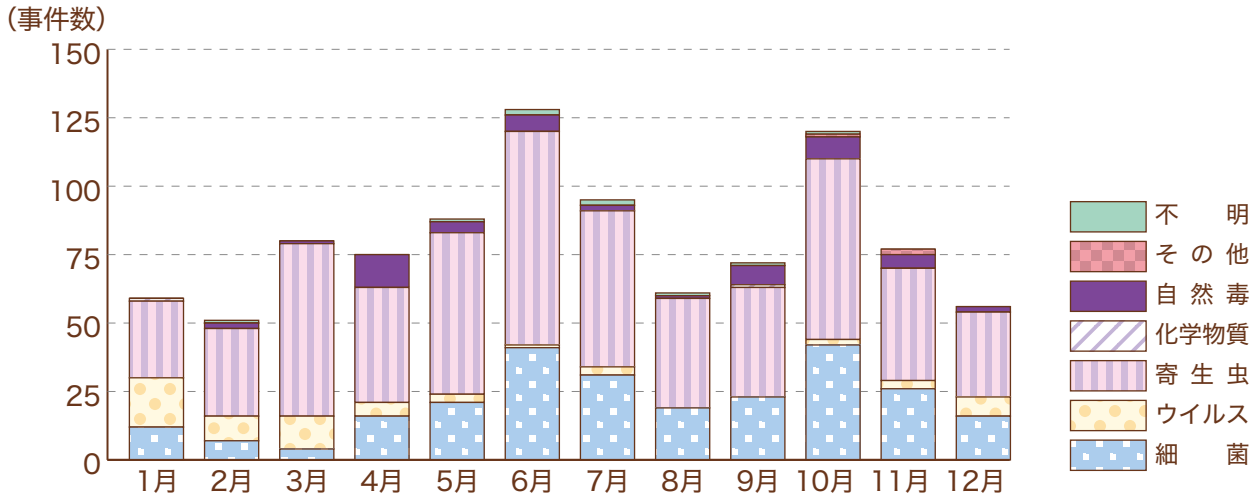
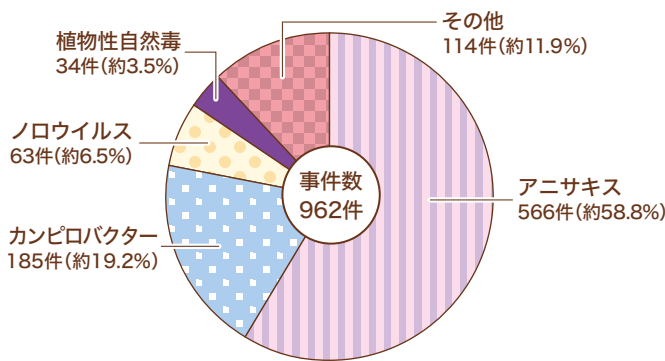


食品衛生 2024

令和4年 月別食中毒発生状況(全国)



令和4年 病因物質別食中毒発生状況(全国)



<参考>

令和5年
病因物質別食中毒発生状況(福岡市)

事件数: 59件(患者数: 667人)	
アニサキス	32件
カンピロバクター	19件
ノロウイルス	4件
クドア・セブテンブクタータ	2件
その他の大腸菌	1件
その他の細菌	1件

食肉を安全に提供しましょう!

食肉には食中毒菌が付着していることがあります。安全に提供するために、以下の点に注意しましょう。

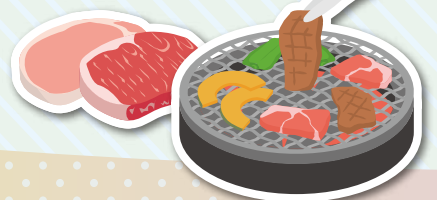
- 食肉は中心部まで十分に加熱する。
- 焼肉やハンバーグ等、客が調理する場合は、中心部まで十分に加熱して食べるよう客に伝える(注意喚起の掲示や声掛け等)。

食肉の中心温度が **75℃ 1分以上**、又はそれと同等の加熱条件になるようにする。

生食用食肉の基準

食肉の種類	基準	
牛肉(筋肉)	法規制あり	基準に適合しない牛肉は生食用として提供・販売ができない
牛レバー	法規制あり	生食用として提供・販売ができない
豚肉	法規制あり	生食用として提供・販売ができない
馬肉(筋肉・レバー)	ガイドラインあり	生食用食肉の衛生基準(平成10年9月11日付厚生省通知)を遵守
ジビエ	ガイドラインあり	野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針(平成26年11月14日付厚労省)を遵守

生や加熱不十分な食肉(挽肉含む)による食中毒が多くみられます。鶏肉等の法規制がない食肉も中心部まで十分に加熱してください。



確認してください！食品の表示

主な原材料の産地、製造地
原材料で一番重量の重いものに表示

例 商品名 くるみパン

原材料と添加物を「/」(スラッシュ)等で区別

名称 パン
 原材料名 小麦粉(国内製造)、くるみ、砂糖、バター、パン酵母、食塩、米粉、醸造酢/香料、(一部に小麦・乳成分・くるみを含む)
 内容量 4個
 賞味期限 2024.11.10
 保存方法 直射日光・高温多湿を避けて保存して下さい。
 販売者 ○○株式会社
 福岡県福岡市○区○-○○
 製造所 ○○有限会社
 福岡県福岡市○区○-○○

アレルゲン

原則、原材料名の直後に個別表示(表示例は一括表示)

製造者名と製造所の所在地

製造者の氏名(または名称)は店名(屋号)のみは不可。必ず法人名または個人名で記載

表示責任者の氏名(または名称)と住所

製造者や販売者などのうち、表示内容に責任を持つ者の氏名(または名称)と住所

- ★上記表示とは別に栄養成分表示も必要です。
- ★食品によって表示事項が異なります。

詳しくは…

早わかり食品表示ガイド 検索



PICK UP

「くるみ」のアレルギー表示が義務化されました！



<アレルギー表示の対象品目>

区分	対象品目	追加
特定原材料8品目【表示義務】	えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)	
特定原材料に準ずるもの20品目【推奨表示】	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン	

- くるみの表示は令和7年3月31日までの経過措置期間(表示の切替えを行う期間)がありますが、速やかに表示を行うことが望ましいです。
- 特定原材料に準ずるカシューナッツについては、現在、木の実類の中でくるみに次いで症例数の増加等が認められることから、可能な限り表示するよう努めてください。
- 特定原材料に準ずるものに新たにマカダミアナッツが追加されました。

実施できていますか？HACCP

HACCP導入手順

ステップ

1 手引書の入手

自分の業種にあった手引書をさがしましょう。

HACCP 手引書

検索

ステップ

2 計画の作成

手引書を参考に衛生管理計画書をつくりましょう。

ステップ

3 実行と記録・確認

計画どおり実施できたかを記録・確認しましょう。



3ステップで導入できます。

point/

計画書を作成して終わりではありません！

- 従業員に周知徹底できていますか？
- 営業日ごとに記録をつけていますか？
- 記録した内容を定期的に振り返り、問題点は改善していきましょう。

詳しくは…

福岡市 HACCP

検索



※「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」対象事業者向けの導入手順を示しています。