

自主衛生検査を しませんか？

新型コロナウイルスによる
テイクアウト需要アップ

食品衛生法改正により、2021年6月から食品関連事業者はHACCPに沿った衛生管理を行うことが、制度化されました。また、新型コロナウイルスの流行拡大を受けてテイクアウト需要の増加に伴い、食品関連事業者に求められる衛生管理の基準もますます高まっています。

HACCPに
沿った衛生管理



安全確認や健康被害を起こさないために…

改善提案

食品の衛生管理指標に沿った自主衛生検査

自主衛生検査では、商品に含まれている生菌数がどれくらいなのかを知ることができます。「食品の衛生検査指標」とは、製造、加工、流通する食品の衛生向上を図り、食の安全・安心を確保することを目的とした指標です。また目標値は、より高度な自主衛生管理を目指すために推奨する値です。

	衛生管理指標 (三重県の指導基準を引用)						目標値	検査料金 (税抜)
	生菌数 (/g)	大腸菌群	大腸菌	黄色ブドウ球菌	腸炎ビブリオ	サルモネラ属菌	生菌数 (/g)	
調理ご飯	≦10万		(-)	(-)		(-)	≦300	¥6,700
調理パン	≦10万		(-)	(-)		(-)	≦400	¥6,700
生菓子	洋菓子	≦10万 ^{注1}	(-) ^{注1}	(-) ^{注1}		(-)	≦300	¥6,700
	和菓子	≦10万	(-)	(-)		(-)	≦300	¥4,500
そうざい	加熱	≦10万 ^{注2}	(-) ^{注2}	(-) ^{注2}		(-)	≦300	¥6,700
	未加熱	≦100万 ^{注2}	(-)	(-)		(-)	≦500	¥6,700

※注1：洋生菓子の衛生規範を引用 ※注2：弁当及びそうざいの衛生規範を引用 詳細は三重県庁HP (<https://www.pref.mie.lg.jp>) をご覧ください。

目標値を目指して自主衛生管理を向上させましょう！

テイクアウトの販売に関する詳しい注意点は、裏面をご覧ください。

テイクアウト販売の注意点

新型コロナウイルスの流行拡大を受けて、飲食店における持ち帰り（テイクアウト）や宅配（デリバリー）による営業が増えてきました。しかし、これからの季節は気温や湿度の上昇により、食中毒など健康被害のリスクが増大します。そのため、飲食店における一般衛生管理のより一層の徹底や、消費者に対する注意喚起の対応が必要不可欠となります。



Q1. 営業許可は飲食店のままで大丈夫？

× 飲食店営業の許可では
製造販売できないもの

焼肉セットなどの生肉／刺身や貝類
／生めん／アイスクリーム／自家製
パン／ケーキなどの洋菓子や和菓子
／ソーセージや焼き豚など（食肉製
品）／酒類／漬物 など

○ 飲食店営業の許可の範囲で
製造販売できるもの

- ・お弁当（主食＋副食）
- ・惣菜（からあげ、コロッケ等）

△ ご注意
別に新たに許可が必要な場合があります。詳細は管轄の保健所へご相談ください。

Q2. 注意しなければならないことは？

調理をする前に

- 食中毒になりやすい、菌数が増えやすい料理を避ける。
- 食品別に調理器具を使い分けるなど、交差汚染は避ける。

調理するときに

- 土つきの野菜は、他の食材と同じ場所で調理しない。
- 生野菜、フルーツは容器を分けるなど、十分な対策を行う。
- 刺身、半生の卵料理は入れない。
- 加熱したら、急冷却する。

販売するときに

- 常温で置かない。
- アレルゲンの情報を提供する。
- すぐに食べてもらうように注意喚起を行う。

注意点を守り、最後に確認のための

菌数検査 や **経時劣化の検証** をしましょう！

●サービスに関するお問い合わせ先

SUZUKA

株式会社スズカ未来

<http://www.suzukamirai.jp>

HACCP相談から正式HACCP認証まで

 **マイラボ食品検査センター**

TEL: 059-379-0077

FAX: 059-367-7610

マイラボHPIは
こちらから



担当印

