



*JIFE (ジャイフ) : 当社の英名「Japan Institute of Foods Ecology」の略称です。

1. テイクアウト・デリバリーにおける食中毒予防…厚生労働省のHPより

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/01_00003.html



新たにテイクアウトや
デリバリーを始める飲食店の方へ

衛生管理を徹底し食中毒にご注意ください！

テイクアウトやデリバリーでは、調理してからお客さんが食べるまでの時間が長く、気温の高い時期は、特に食中毒のリスクが高まります。こまめな手洗いや調理者の健康管理など普段からやっている衛生管理に加え、以下のポイントが実行できているかチェックしてください。



テイクアウトやデリバリーに適したメニュー、容器ですか？

- 鮮魚介類など生ものの提供は避けましょう
- 水分を切る、よく煮詰める、浅い容器に小分けするなど傷みにくい工夫をしましょう



お店の規模や調理能力に見合った提供数になっていますか？

- 注文を受けてから調理するなど、食べられるまでの時間を短くする工夫をしましょう
- 容器詰めは、清潔な場所で行いましょう



加熱が必要な食品は、中心部まで十分に加熱していますか？

- "半熟"卵や"レア"なお肉の提供は、テイクアウト・デリバリーでは控えましょう



保冷剤、クーラーボックス、冷蔵庫、温蔵庫などを活用していますか？

- 調理した食品は速やかに10℃以下まで冷ますか、65℃以上で保管しましょう
- 食中毒菌は、20～50℃の温度帯でよく増えます！



速やかに食べるよう、お客さんにお知らせしていますか？

- 購入した食品は速やかに食べるよう、口頭で、または容器にシールを貼るなどして、お客さんに伝えましょう。



2. 食中毒予防の三原則…消費者庁のHPより

https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/caution/caution_034/

家庭での食中毒を予防するには、食品を購入してから食べるまでの過程で、食品に細菌を「つけない」、食品に付着した細菌を「ふやさない」、食品に付着した細菌を「やっつける」という3つのことが原則となります。



◆ 食中毒情報…消費者庁

<https://www.caa.go.jp/>

- ・2月2日 9件
ノロウイルス 4件、アニサキス 3件、カンピロバクター 2件
- ・2月9日 11件
ノロウイルス 5件、アニサキス 3件、カンピロバクター 1件、ロタウイルス 1件、調査中 1件
- ・2月16日 13件
ノロウイルス 9件、アニサキス 3件、カンピロバクター 1件
- ・2月24日 8件
ノロウイルス 5件、アニサキス 2件、カンピロバクター 1件

◆ 事故情報…消費者庁

<http://www.recall.go.jp/result/>

- ・馬刺し（食品衛生法第6条第3号違反（病原微生物により汚染された疑いがある食品の販売））
- ・イカリングフライ（賞味期限の表示欠落）、鮭とば（賞味期限の誤表示）、ベビーコーン水煮（賞味期限の表示欠落）
- ・えびいかミックス（軟質プラスチック異物混入の可能性があるため）、サラミソーセージ（アレルギー表示の欠落）

【JIFE からのお知らせ】

アルコール度数について

（検査部 理化学検査課）

3月3日は女の子の健やかな成長を願う「ひな祭り」の日。

白酒には厄除けや長寿の意味があり、飲まれる方も多いのではないのでしょうか。しかし、白酒はアルコール度数が5%以上あるため、未成年は飲むことができません。

そのため、お子さまには甘酒を代用されるかと思いますが、甘酒には2種類あり、酒粕を使ったものはアルコールを含みます。米麴を使ったものはアルコール度数1%未満なので安心です。

お子さまに甘酒を！とお考えの方は、成分表示を確認することをオススメします。

編集後記：寒い日が続きますが、Jリーグが開幕し日頃の楽しみが再び始まりました。

今年はスタジアム観戦に行きたいと思います。

（片白）

- ・この情報誌は主に、農林水産省、厚生労働省、消費者庁等のホームページを参考にして作成しています。
 - ・この情報誌は弊社ホームページからもご覧いただけます。
 - ・ご質問、ご意見等は、info@jife.co.jp、又はファクシミリにてお受けいたします。
- FAX：(078)321-3069（管理部まで）

発行： 厚生労働省登録検査機関 ISO/IEC 17025:2017 認定試験所 大阪版食の安全安心認証制度認証機関

株式会社 日本食品エコロジー研究所 〒651-0082 神戸市中央区小野浜町1番9号

TEL：(078)321-2311 FAX：(078)321-3069 HP：<https://jife.co.jp>

