

食の安全に関する 豊田市の取組について

平成26年2月13日（木）

豊田市保健所 保健衛生課

豊田市食品衛生監視指導計画

見はります

食品の安全管理・監視指導体制
の充実、強化



見ていただきます

消費者の視点に立った食品安全確保の推進

見守り育てます

自主衛生管理の推進



食品関係施設監視状況

(平成24年度)

	施設数	監視延件数
許可	8,302	2,985
非許可	4,389	622

※許可を要しない施設（漬物製造施設等食品製造業、給食施設、食品販売業等）



牛乳製造施設



集團給食施設

一斉取締りの実施

- 夏期一斉取締り

平成25年7月1日～8月31日

- 年末一斉取締り

平成25年11月25日
～12月27日



重点監視

「漬物の衛生規範」改正に伴う 監視指導



平成24年7月1日より

生食用牛レバーの販売・提供が 禁止になりました！！



罰則
2年以下の懲役
200万円以下の罰金

新たな基準

- ◆牛レバーは、加熱用として販売・提供しなければなりません。
- ◆牛レバーを原料として調理・販売するときは、中心部まで十分に加熱(※)しなければなりません。
- ◆お客様に、牛レバーは中心部まで十分に加熱する必要があることを情報提供しなければなりません。

(※) 中心部を63℃で30分以上または75℃で1分以上など

情報提供のポイント

食肉販売店で牛レバーを販売する場合や飲食店等でお客様が加熱を行う場合は、情報提供が必要です。

容器包装やメニュー、店舗の見やすい場所に記載、掲示しましょう。

- 牛レバーは、加熱用です。
- 調理の際には、中心部まで十分に加熱してください。
- 食中毒の危険性があるため、生では食べられません。



どうして牛の「レバ刺し」を食べ
てはいけないの？

腸管出血性大腸菌による食中毒になる可能性
があるからです。

新鮮なものでも、衛生管理を十分に行ったものでも、牛のレバーの内部には「O157」などの腸管出血性大腸菌がいることがあります。しかし、汚染されているかどうかを検査する方法や洗浄、殺菌方法など有効な予防対策は見いだせていません。

そのため「生で食べないこと」が唯一の予防方法です。

詳しくは… 豊田市役所ホームページをご覧ください。
http://www.city.toyota.aichi.jp/division/af00/af05/1228424_7114.html

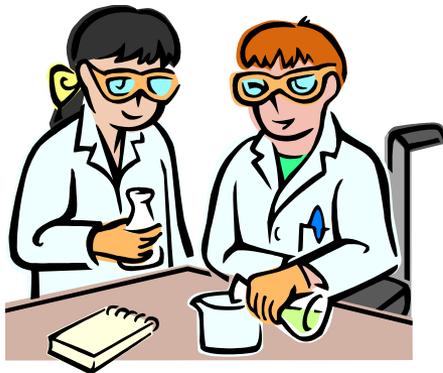


豊田市保健所 保健衛生課 電話(0565)34-6181

食品等の収去検査状況

(平成24年度)

	収去 検体数	違反 検体数	違反食品			
			大腸菌群	細菌数	添加物 使用基準	その他
総数	263	0	—	—	—	—

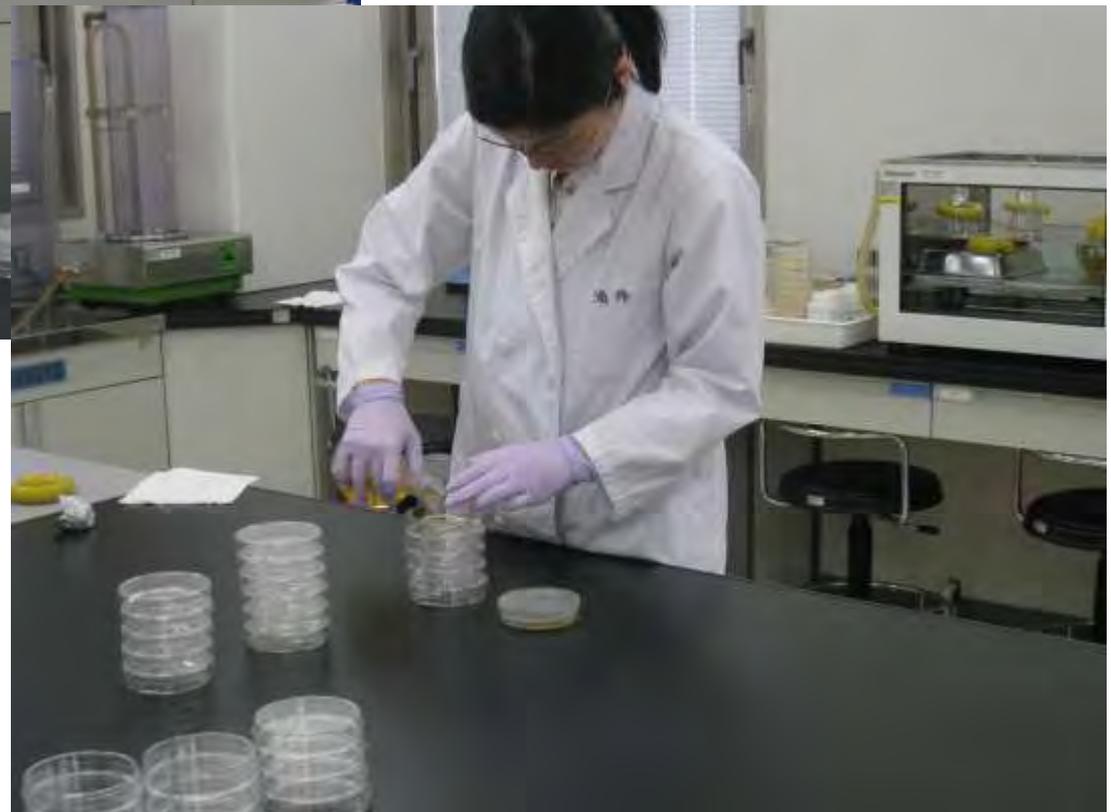




理化学検査



細菌検査





水質検査



食肉の衛生



牛・馬・豚・めん羊・山羊を食用にするには、「と畜場法」で

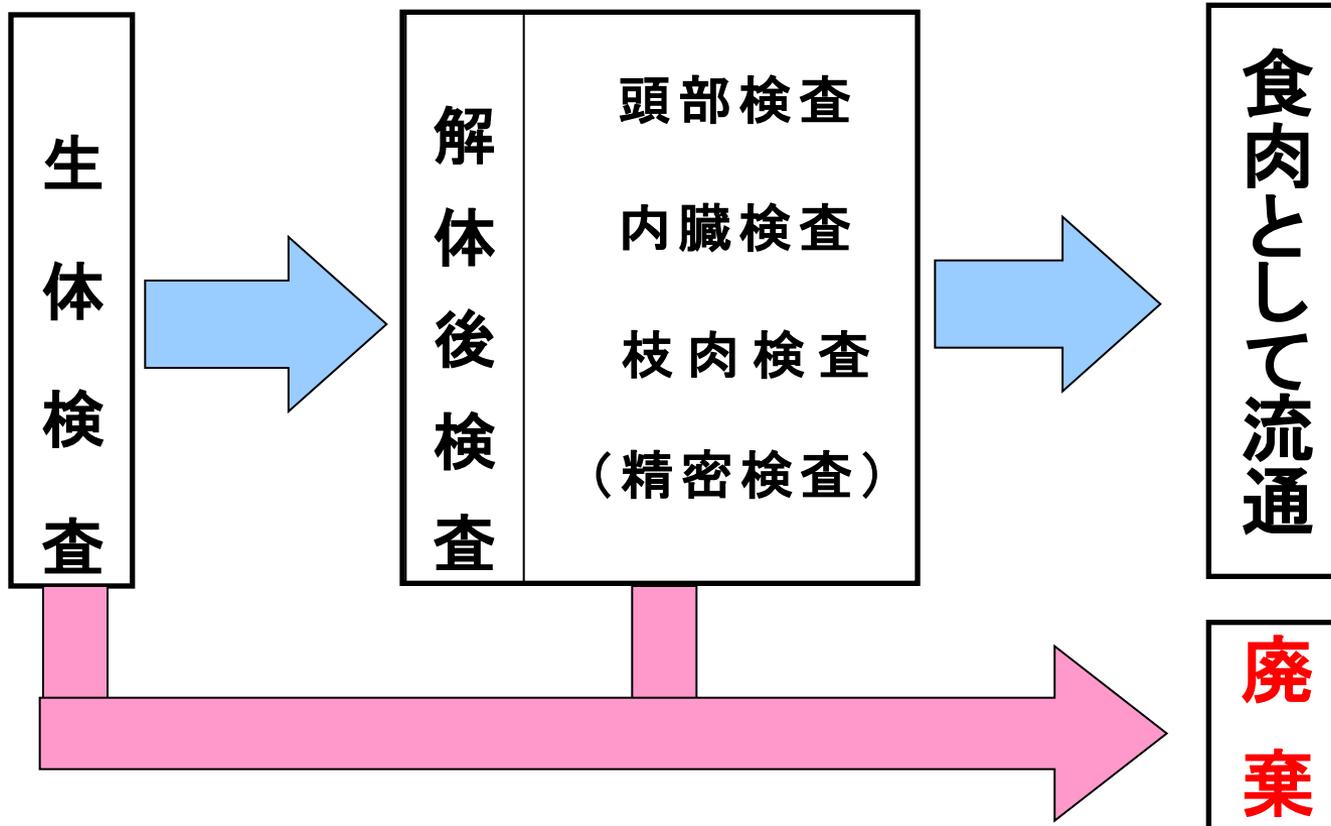
- ・ **と畜場**で**と殺・解体**すること
- ・ 食用にするには病気がないかどうかの**検査**を受けること
- ・ 検査に**合格**したものだけが、食用にできること

などが定められています。

と畜場では、獣医師であると畜検査員が、1頭ずつ検査しており

安全が確認できた食肉以外は出荷されません。

と畜検査



生体検査



と殺



内臓検査



剥皮前



剥皮後



背割り後



枝肉検査



啓発事業への取組み

◆ 広報とよたへの

「食中毒予防」記事掲載



◆ 食品に関するリスクコミュニケーション
の開催（8月、1月）

◆ 各種講習会の実施





啓発事業への取組み

福祉健康フェスティバル



◆手洗いチェッカーを使用した手洗い指導

◆食中毒予防啓発
パネルの展示



啓発事業への取組み

食中毒ゼロ運動

キャンペーン



食中毒ゼロ運動 キャンペーン



食品衛生相談コーナー

HACCPについて

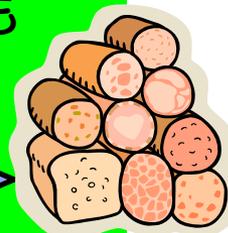
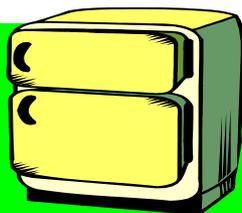
～従来の衛生管理との違い～

従来方式

菌を気付かず食べてしまうかも

抜取検査

48時間後



工程

材料

入荷

保管

加熱

冷却

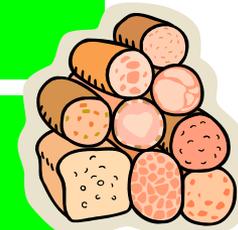
包装

出荷



監視
・
記録

HACCP
方式



安全な食品

認定制度について

◆豊田市食品自主衛生管理優秀施設認定制度

食品のリスク管理を主体とした自主管理が一定水準以上であると認められる施設を保健所長が認定。

◆豊田市HACCP認定制度

HACCPの概念に基づいた一定水準以上の衛生管理が認められる施設を市長が認定。



認定マーク

認定状況

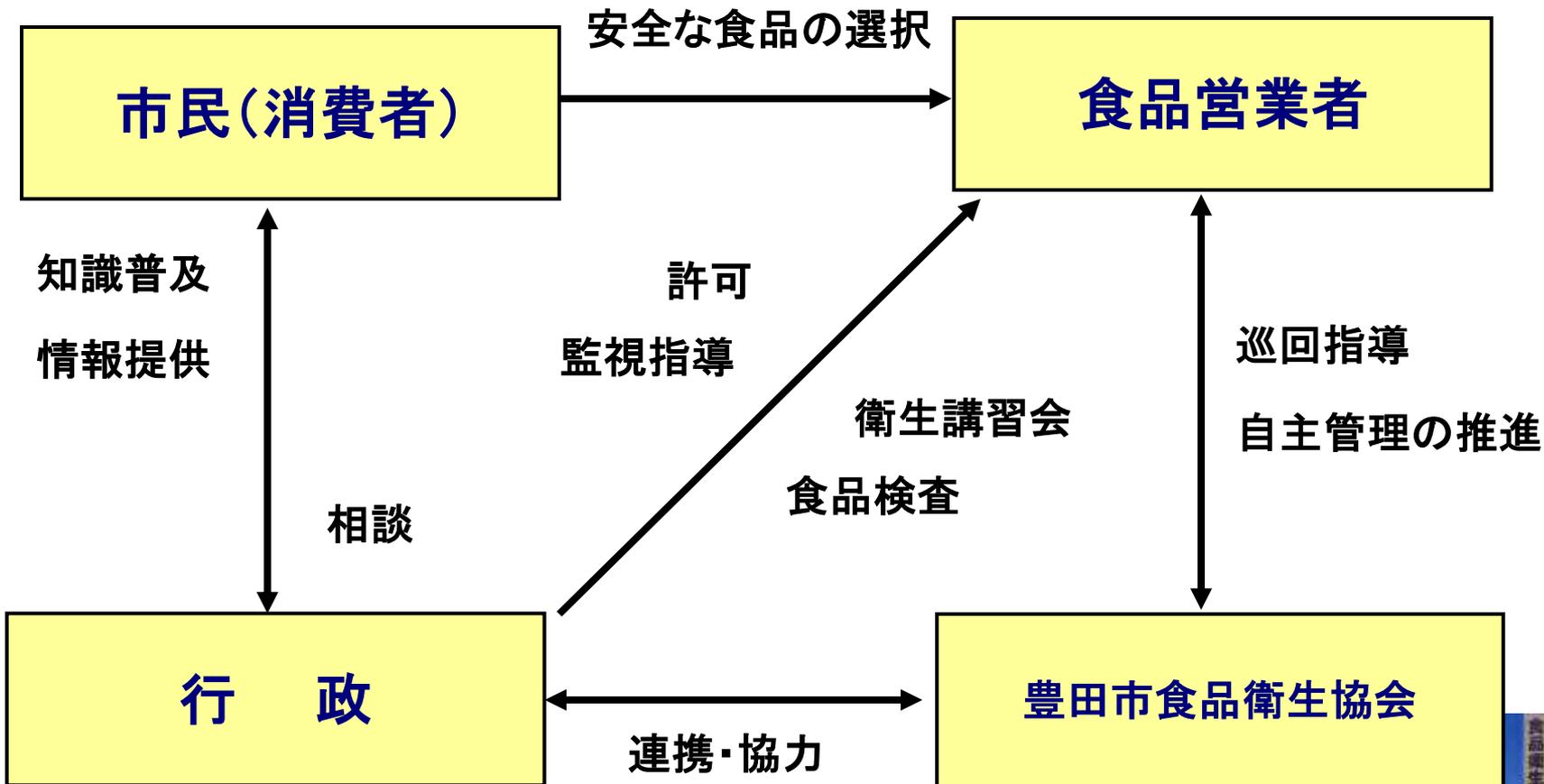
自主衛生管理優秀施設	HACCP認定施設
6	3





ま と め

～食の安全・安心推進体制～



ご清聴ありがとうございました。

