

市内食品製造事業者の皆様へ

小樽市食品衛生に関する自主管理基準を制定しました

食品製造事業者の皆様が自主的な衛生管理を進めるため、製品管理の目安となる『小樽市食品衛生に関する自主管理基準』を制定しました。これまで国の基準がなく、加熱等をしないでそのまま食べる『洋生菓子以外の生菓子、浅漬け、充填豆腐以外の豆腐、魚卵加工品』の4品目について、小樽市保健所が独自に一般細菌数等の基準値を設けます。自主管理基準が普及・浸透することで、市内の食品製造事業者全体の衛生管理の水準が向上すると考えています。

施行日 平成26年4月1日

対象食品		自主管理基準値		
業 種	品 目	一般細菌数(1gあたり)	大腸菌群	黄色ブドウ球菌
菓子製造業	洋生菓子以外の生菓子	100,000 以下	陰性	陰性
漬物製造業	浅漬け	1,000,000 以下	※注	—
豆腐製造業	充填豆腐以外の豆腐	100,000 以下	陰性	—
水産加工品製造業	魚卵加工品	100,000 以下	—	—

※「浅漬けの基準」には、国が定めている衛生規範の中に「大腸菌が陰性」「腸炎ビブリオが陰性」が別にあります。

基準値の活用例

保健所の検査で大腸菌群が検出されたので、要注意です。汚染源を調査して改善しましょう。

自主検査で一般細菌数が基準値をクリアしていました。今後もこの状態を維持しましょう。



Q & A

Q 1 なぜ、対象は4品目なのですか。

A 1 これまで保健所が行ってきた収去検査の結果と食品の特性から、4品目を選定しました。品目は必要に応じて見直していきます。

(洋生菓子以外の生菓子)

洋生菓子以外の生菓子に該当する和生菓子では、でんぷんの劣化などで冷蔵保存が難しいことや、細かい作業が多く、手袋の使用が難しいため、従事者の手指から汚染を受けやすい食品です。

(浅漬け)

平成24年8月、道内で浅漬けが原因の腸管出血性大腸菌による食中毒事件が発生し8名の方が亡くなりました。浅漬け以外の漬物が塩濃度を高めることや、乳酸菌などによる発酵により細菌の繁殖を抑制しているのに比べて、浅漬けは塩分濃度が低く発酵作用もないため、温度管理の不備により細菌が増殖しやすい食品となっています。

(充填豆腐以外の豆腐)

豆腐は生鮮食品に近く、保存環境により細菌が増えやすい食品です。
※充填豆腐とは容器に豆乳やにがりを詰めた後で加熱して固めた豆腐

(魚卵加工品)

魚卵加工品は加熱の工程がなく、一度細菌が付着すると、これを殺菌することが難しい食品です。

Q 2 食品製造事業者の負担が増えませんか。

A 2 自主管理基準は、食品製造事業者の皆様が、自分で製造している食品の衛生レベルの確認や衛生管理に活用していただくための指標です。

大規模な設備の改修をするのではなく、基本的な衛生管理を確実に行うことで、基準値をクリアできるものと考えています。

原因の究明をしても、基準値をクリアできない場合は、保健所で相談を受け、技術的な助言などの支援をしていきます。

(ご意見、お問い合わせ) 小樽市保健所生活衛生課 食品衛生グループ
電話 22-3118 FAX 22-1469