

重要! 温度管理の徹底

特に外気温が高い季節は、陳列時や仕分け時の商品温度に注意しましょう。

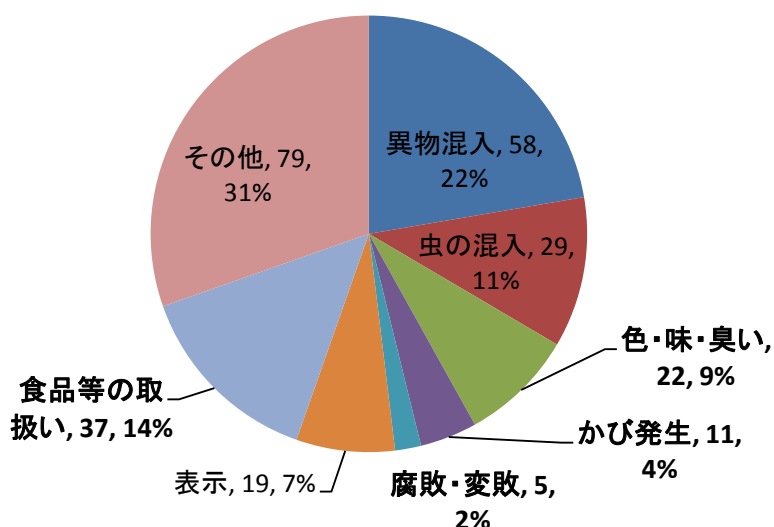


直射日光は避けて！
冷蔵庫・冷凍庫に入れて！
氷や保冷剤を使用して！

表示された温度や商品に適した温度帯を確認し、配送の際も管理を徹底しましょう！



仙台市保健所支所に届けられた食品苦情件数（平成29年度）



当市場に寄せられた過去の食品苦情事例（一例）

- 冷蔵・冷凍保存すべき食品が常温で陳列されている。
- 期限内なのにカビが生えていた。
- かまぼこを購入したらヌルヌルしていた。
- 味がおかしい。

注意

ハ サ ッ プ HACCPとらのまき

その 4

2020年までに、原則として全ての食品等事業者はHACCPに沿った衛生管理に取り組むことになります。



事業者団体が作成する手引書を利用して、温度管理や手洗い等の手順を定め、記録を行うなど、衛生管理の「最適化」、「見える化」を行うものです。

手引書は順次作成が進められており、厚生労働省の確認が終了したものから、厚生労働省のホームページに掲載されています。平成31年4月25日現在、市場に係る手引書としては、「卸売市場 水産物卸売業」が公表されています。今後、「水産物の仲卸」、「水産物の小売り」が公表される予定です。



今取り組んでいる衛生管理等を見直し、衛生管理の重要なポイントを整理しましょう。



今回のテーマは
『温度管理』です。

HACCPとらのまきでは、場内の事業者のみなさまに再確認
いただきたい衛生管理のポイントをお伝えします。

仙台市食品監視センター
TEL 022-232-8155

2019.4作成