

今さら聞けない？ 食品営業者の義務



◆意外と知られていない 検食 と 検便 のこと

食品営業者は安全な食品をお客様に提供する義務があります。
そのため、島根県内で営業する方々は、県の条例で定められたルール(「衛生的措置基準」といいます)を守らなければなりません。
今回はその中で特に守られていなかったり誤解されている「検食」と「検便」について説明します。



①検食を保存していますか！？

飲食店営業で同時に20食以上の盛り合わせ又は詰め合わせを行うものにあつては、72時間以上検食を冷蔵保存することとされています。

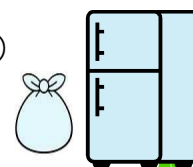


食中毒などの健康被害が発生した場合、お客様に提供した食品が残っていなければ正しい原因究明ができなくなります。

20人以上の宴会を受けておられる店や、仕出し屋・弁当屋は検食の保存をしましょう。

検食は調理済食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器(ビニール袋など)に入れて保存して下さい。

できれば2週間以上、冷凍保存することが望ましいです。



②検便の目的を理解していますか！？

従事者は定期的に健康診断を受けなければなりません。
食品を取り扱う人にとっての「健康診断」とは「検便」のことを意味します。



食品を取り扱う人は、自分の体内に食中毒を起こす病原体がないことを確認する必要があり、これは検便を受けてみてはじめてわかります。

注!意 検便は1年に1回だけでも十分？

食品を取り扱う人は常に自分の健康状態に注意する必要があります。
そのためにも検便検査は1年間に数回は受けていただくのが望ましいです。
また、特にノロウイルスやO-157は感染しても症状の出ない人もいますので、これらを検査項目に加えるようにしましょう。