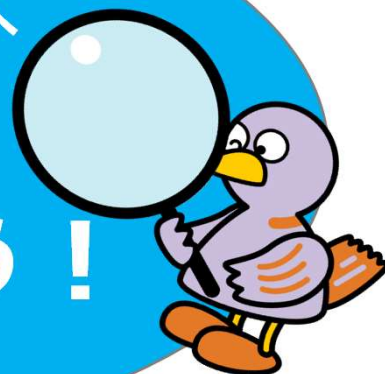


～安全な食品を提供するために～

事業者の皆さまへ  
**自主検査を  
実施しましょう！**



食品衛生法の改正により、令和3年6月1日から、**HACCPに沿った衛生管理**が義務化されました。

提供、販売する食品と同じ工程で調理、製造した食品を検査して、自身が行う衛生管理が適切なことの確認を！



大腸菌群が陽性です。  
加熱の方法の見直しを！



一般細菌の数が多いようです。  
冷蔵庫内温度の確認を！

裏面の例を参考に、年2回を目安(季節や食品を変えて)に検査をお願いします。  
検査結果は、**適切な衛生管理の証明**になります。  
関係書類と一緒に保管してください。

お問い合わせは、保健医療部食品安全課  
TEL:048-830-3618 FAX:048-830-4807

彩の国  埼玉県

## 飲食店営業の方

「検査結果をもとに、確認を！」は、主な例です。  
結果に基づく改善などで、ご相談等がある場合は管轄の保健所へ

お店の形態	検査する食品	主な検査項目	検査結果をもとに、確認を！
洋食店	ハンバーグ	一般細菌数、大腸菌群、O157	しっかり加熱(中まで加熱)の確認を！
	サラダ(生野菜)	一般細菌数、大腸菌、O157	原料野菜の洗浄・消毒方法や、保存用冷蔵庫の温度を再チェック！
	ソフトクリーム	一般細菌数、大腸菌群	製造器具に、目には見えない汚れが・・・。
居酒屋	やきとり	一般細菌数、大腸菌、カンピロバクター	加熱方法の見直しを。原材料からの汚染の疑いもあります。
	刺身	一般細菌数、大腸菌、腸炎ビブリオ	原材料の汚染や調理人の手指からの汚染対策を。冷蔵庫の温度のチェックも。
うどん、そば ラーメン店	めん(生・ゆで)	一般細菌数、大腸菌群 黄色ブドウ球菌	手指や器具類の洗浄・消毒を。 冷蔵庫の温度管理も忘れずに。
	スープ	一般細菌数、大腸菌	加熱方法の見直しを。

## 製造業・販売業の方

検査する食品	主な検査項目	検査結果をもとに、確認を！
弁当(卵焼き)	一般細菌数、大腸菌、サルモネラ属菌	加熱方法、器具類の洗浄消毒の見直しを。
漬物(浅漬)	大腸菌、腸炎ビブリオ、O157	原料野菜の洗浄・消毒方法の見直しを。
ドレッシング	一般細菌数、大腸菌群、カビ	加熱方法、器具類の洗浄消毒の見直しを。
和洋生菓子	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌 サルモネラ属菌(卵、生クリームを使う場合)	調理人の手指からの汚染、保存温度の管理不足など。
食肉(販売用)	一般細菌数、大腸菌、サルモネラ属菌	原材料の糞便汚染や二次汚染の可能性あり。冷蔵庫の温度チェックも。

検査する食品や項目についての相談は、管轄の保健所や検査を依頼する機関へ！  
県ホームページでは、この他にも検査の例示を紹介しています。  
<https://www.pref.saitama.lg.jp/a0708/haccp/haccp-top.html>

### 検査目的 調べると何がわかる？

#### 大腸菌群と大腸菌の違いは？

大腸菌群とは、、、

加熱殺菌の効果を調べます。陽性の場合、「加熱不足」や「加熱後の汚染」の疑いがあります。  
食中毒発生や品質の早い劣化といったリスクが増加します。

大腸菌(大腸菌群の一種)とは、、、

糞便による汚染や、調理人の手指からの汚染等を調べます。  
陽性の場合、腸管出血性大腸菌O26のような病原性のある大腸菌など、糞便の中にある菌を原因とした食中毒発生の危険があります。

#### 一般細菌数とは、、、

食品の洗浄・加熱の効果や、冷蔵等の温度管理が適切かを調べる際の目安となる検査です。  
細菌数が多い場合は、調理・製造工程での食品の取扱いや、温度管理に問題があったと考えられます。

#### 各食中毒菌も調べましょう

**このまま提供すると、食中毒発生の危険！**

- O157** : 牛の糞、人の便にいる菌
- 黄色ブドウ球菌** : 手の傷等にいる菌  
「素手で食品を触る」等で食品を汚染します。
- カンピロバクター** : 食肉(特に鶏肉)にいる菌
- サルモネラ属菌** : 鶏肉や卵にいる菌
- 腸炎ビブリオ** : 魚介類(海生)にいる菌