

夏本番！ 食中毒予防 強化月間



食中毒が発生しやすい夏を迎え、食品の衛生的な取り扱いや適正な食品表示の徹底を図るため、行政による「食品の夏季一斉点検」や「監視指導」が実施されます。

✓ 食品表示はすべて新表示になっていますか？

2020年4月から、新しい食品表示法が施行されました。高血圧予防の観点から食塩相当量を表示させるなど、健康の維持・増進に深く関わる重要な成分は表示義務があります。対応がまだお済みでなければ、すぐにご相談ください。

栄養成分表示1袋 (100g) あたり

エネルギー(熱量)	419kcal
たんぱく質	7.2g
脂質	6.5g
炭水化物	83.0g
食塩相当量	0.6g

※表示値は目安です

1検体からでも承ります！

食品表示に関するご相談もお任せください。



✓ 食品の検査 (自主衛生検査) はされていますか？

自主衛生検査では、商品に含まれている生菌数から、商品の期限設定 (消費期限) を数値で確認することができます。「食品の衛生検査指標」とは、製造、加工、流通する食品の衛生向上を図り、食の安全・安心を確保することを目的として県が定めた指標であり、それぞれの目標値はより高度な自主衛生管理を目指すために推奨される値です。

	衛生管理指標 (三重県の指導基準を引用)						目標値	検査料金 (税抜)
	生菌数 (/g)	大腸菌群	大腸菌	黄色ブドウ球菌	腸炎ビブリオ	サルモネラ属菌	生菌数 (/g)	
調理ご飯	≤10万		(-)	(-)		(-)	≤300	¥6,700
調理パン	≤10万		(-)	(-)		(-)	≤400	¥6,700
生菓子	洋菓子	≤10万 ^{※1}	(-) ^{※1}	(-) ^{※1}		(-)	≤300	¥6,700
	和菓子	≤10万	(-)	(-)			≤300	¥4,500
そうざい	加熱	≤10万 ^{※2}	(-) ^{※2}	(-) ^{※2}		(-)	≤300	¥6,700
	未加熱	≤10万 ^{※2}	(-)	(-)		(-)	≤500	¥6,700

※注1: 洋生菓子の衛生規範を引用 ※注2: 弁当及びそうざいの衛生規範を引用 詳細は三重県庁HP (<https://www.pref.mie.lg.jp>) をご覧ください。

目標値を目指して**自主衛生管理**を向上させましょう！



食品の交差汚染を避ける為に調理器具は使い分けていますか？

交差汚染を防ぐために、食材に応じて調理器具の色分けを行いましょ。

Tojiro

医療用メスと同じ素材を使用した、サビにくく丈夫な包丁です。



カラー庖丁 牛刀 21cm

注文番号	商品名・規格	最小出荷単位	備考
Y005542	F-146Y イエロー-345(210)mm	1個	
Y005543	F-186BL ブルー-345(210)mm	1個	
Y005544	F-236G グリーン345(210)mm	1個	

●材質…モリブデンバナジウム鋼、エラストマー樹脂 ●規格内容…全長(刃渡)

3M

異物混入対策に! ケバだちにくく、ちぎれにくい。



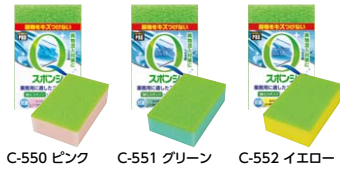
多用途スポンジ 異物混入対策用 レギュラー No.3030

注文番号	商品名・規格	ケース	最小出荷単位	備考
Y014637	キイロ 75×115mm	60個	1個	
Y014638	ピンク 75×115mm	60個	1個	
Y014639	アオ 75×115mm	60個	1個	

●材質…ナイロン不織布(樹脂研磨粒子付)、抗菌ウレタンスポンジ ●規格内容…幅×長さ



高耐久のスポンジ素材のみを使用。メラミン食器をキズつけません!!



キクロンプロ Qスポンジ

注文番号	商品名・規格	ケース	最小出荷単位	備考
Y012962	C-550 ピンク 70×110×35mm	60個	1個	
Y012963	C-551 グリーン 70×110×35mm	60個	1個	
Y012964	C-552 イエロー 70×110×35mm	60個	1個	

●材質…ポリウレタン ●規格内容…幅×長さ×厚み



食品の保存温度や保管期限をきちんと管理していますか？

HACCPに沿った衛生管理に向けて、食材管理を明確にしましょう。

A アフトプラス株式会社

食材管理シート「キッチンペッタ」は食材の情報を明記することでミスをなくし、作業効率を向上させる貼って剥がせる付箋紙です。

食材管理シート



※1冊100枚綴り



キッチンペッタ ウィークリー (色別・100枚綴り)

注文番号	商品名・規格	ケース	最少出荷単位	備考
Y005137	オレンジ 42×60mm	100冊	1袋(10冊入)	
Y005138	ブルー 42×60mm	100冊	1袋(10冊入)	
Y005139	レッド 42×60mm	100冊	1袋(10冊入)	
Y005140	ローズ 42×60mm	100冊	1袋(10冊入)	
Y005141	グリーン 42×60mm	100冊	1袋(10冊入)	
Y005142	パープル 42×60mm	100冊	1袋(10冊入)	
Y005143	ブラック 42×60mm	100冊	1袋(10冊入)	

●材質…上質紙 ●規格内容…幅×長さ

品名	
輸送	
日・時	日 時
担当者	
賞味期限	日 時

#1

食材管理シート	
品名	品名
スタンプ日付	品名
日 時 () 日 時	

#2

食材管理シート	
調理・解凍・閉封	
月 日 時 時	
品名	
品名	
使用期限	月 日 時

#3

食材管理シート	
調理・解凍・閉封	
月 日 時 時	
品名	
品名	
使用期限	月 日 時
廃棄日	月 日 時
廃棄日	月 日 時

#4

食材管理シート(100枚綴り)

注文番号	商品名・規格	ケース	最少出荷単位	備考
Y005144	#1 60×50mm	100冊	1袋(10冊入)	
Y005145	#2 74×47mm	100冊	1袋(10冊入)	
Y005146	#3 70×55mm	100冊	1袋(10冊入)	
Y005147	#4 75×75mm	100冊	1袋(10冊入)	

●材質…上質紙 ●規格内容…幅×長さ

食中毒予防の3原則

気温、湿度ともに高くなる夏は、食品が傷みやすく細菌が増えやすい季節です。「細菌による食中毒予防の3原則」を守って、食中毒を防ぎましょう!

その1 細菌をつけない

- 調理前、生肉や生魚を触った後、トイレの後などは石鹸を使って手を洗う。
- 調理器具は洗剤で洗った後、煮沸などにより消毒する。
- 調理器具を適切に使い分ける。

その2 細菌を増やさない

- 食品の保存温度を守り、冷蔵庫や冷凍庫で保存する。
- 調理済みの食品に関しても、適切な温度で保管し、できるだけ早く食べる。

その3 細菌をやっつける

- 食品の中心部分まで、しっかり加熱する。



●サービスに関するお問い合わせ先

SUZUKA

株式会社スズカ未来

http://www.suzukamirai.jp

- ものづくり館 〒513-0836 三重県鈴鹿市国府町7678番地7
- 関西支店 〒540-0021 大阪市中央区大手通3丁目1番2号9階
- 中部支店 〒491-0921 愛知県一宮市妙興寺1-5-4
- 伊勢支店 〒515-0507 三重県伊勢市村松町明野1381-2
- プロマーケット
- 鈴鹿事業店 〒513-0823 三重県鈴鹿市道伯3-4-8
- 四日市事業店 〒510-0057 三重県四日市市昌栄町5-5
- 津事業店 〒514-0803 三重県津市柳山津興382-1
- 上野事業店 〒518-0825 三重県伊賀市小田町711-1
- 松阪事業店 〒515-0045 三重県松阪市駅部田町1043-3
- 伊勢事業店 〒516-0062 三重県伊勢市浦口1-10-25
- 志摩事業店 〒517-0501 三重県志摩市阿児町鶴方金谷2971

TEL. 0120-144-112
TEL. 0586-82-0070
TEL. 0596-37-1680

TEL. 0596-37-1680

担当印



EG2007090 2020.07 k-iwakawa