



夏祭りや学園祭にて食品を取り扱う出店する場合、検便検査の実施を求められるケースがほとんどであると思います。わずらわしいと感じる方もいらっしゃるかと思いますが、食中毒を発生させないためには重要な検査です。

▼ 屋台で気を付けること

・食品の衛生的な取扱い

温度管理、十分な加熱、待機中食材への覆い

・食品を取り扱う人の健康管理

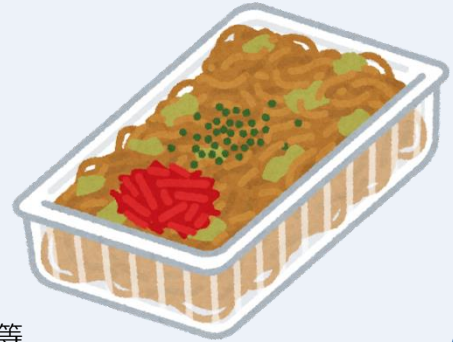
体温測定、検便実施、手指のケガの確認、手洗いの実施

※金銭受け渡し後には手を洗ってから調理に戻ること

・食品にふれるものの取扱い

調理器具の洗浄殺菌、容器の衛生的な取扱い

等



▼ 検便検査の必要性

検便検査は必要??

▶健康保菌者(保菌しているが症状がない人)を発見し、食中毒の発生を予防することができます。本人は自覚がないことから検査をしないとわからないため、集団食中毒を起こしてしまう可能性があります。

▶また、お祭りの主催者や、所轄の保健所から検便検査の実施を求められる場合があります。

▼ その他 屋台で気を付けること

特に地域のお祭りや学園祭では、普段調理に携わっていない人が食品を取り扱う場面が多いと思います。

より安心安全な商品の提供のためにも、

「衛生的な食品の取扱い」「検便検査」実施を行い、

お祭りを楽しんでもらえるようにしましょう!



■ お気軽にお問い合わせ下さい。

お問合せ先

マイラボHPはこちら!

人と食のために
マイラボ食品検査センター

TEL 059-379-0077

FAX 059-367-7610

〒513-0836 三重県鈴鹿市国府町7756番地5

SUZUKA 株式会社スズカ未来

