

食品汚染の防止

物、人、害虫、化学物質からの食品汚染は重病を引き起こすおそれがあります。食品事業者には、提供する食品を食べる人々に危害が及ぶのを避けるために予防策を講じることが法律で義務付けられています。

食品の保護が重要です

食品事業者が、食品の受取り、保存、加工、陳列の際に、食品汚染が発生しないように実施可能なあらゆる措置をとることは、法律上の義務となっています。

食品基準規約(Food Standards Code)の基準3.2.2.「食品安全対策と一般要件」(3.2.2 Food Safety Practices and General Requirements)は食品事業者向けに具体的な要件を定めています。

食品事業者の検査中に、NSW(ニューサウスウェールズ州)食品管理局または地方自治体の権限を有する職員は、是正を要する問題点を特定することがあります。

検査結果や必要とされる是正措置の内容や実施時期について質問のある場合には、事業主は、地方自治体の環境衛生官(EHO)に問い合わせる必要があります。

一般的な食品汚染源

- 肉や魚介類等の生の食品から出る汁
- 汚れた表面、器具、用具
- よごれ、油、汚れた表面
- 汚れた手や個人の不衛生からのバクテリアやウイルス
- 害虫・害獣やその糞
- 洗剤やその他の化学物質
- アクセサリー、髪の毛、私物品
- 毀損した器具や備品のガラス、金属、その他の破片

汚染防止のためのアドバイス

食品基準規約(Food Standards Code)を遵守するために、職場での食品安全の過程と手順を定めることは事業主の責任です。

事業主と従業員は、食品の受取り、保存、加工、陳列の最中に食品汚染を防止するためにいくつかの簡単な手順に従うことができます。

- 食品を汚染から守るために、食品専用の容器に食品を保存し、必要な場合は蓋をする
- 食品と包装を床より高い位置に保管する
- 生の食品(特に肉、魚、鳥肉類)を冷室または冷蔵庫では調理済食品より下の位置に、距離を置いて保存する
- 化学物質や器具は、食品、食品包装、食品の取扱場所から十分な距離を置いて保管する
- すべての固定具、備品、器具を含め、敷地全体を清潔かつ毀損のない状態に保つ
- 食品と接触する表面や用具(まな板や包丁等)を頻繁に洗浄・消毒する

- 生の食品と調理済食品とでは使用する器具や用具を別にするか、または生の食品の取扱時と調理済食品の取扱時の間に器具や用具を十分に洗浄して消毒する
- 食品との不必要な接触を避ける(素手の代わりに用具を使用するなど)
- 作業の開始前、作業内容の切り替え時、休憩から仕事に戻る前には手を丹念に洗って乾かす(接客時と調理時との間、生の食物やゴミを扱った後やお手洗いに行った後など)
- アクセサリーの着用を最小限にとどめ、長髪は後部で結ぶ
- 切り傷や外傷は適切な包帯で覆う
- 具合の悪いとき、または伝染する疾患にかかっている時は食品を扱わない



食品を食品専用の容器で保存し蓋をする

さらに詳しい情報

- 地方自治体のEHOにご連絡下さい
- ファクトシート: 「食品事業における清掃と消毒」「食品用包装」「仕出し業者向け食品安全」「食品事業における手洗い」「食品取扱者の保健衛生義務」「食品事業における害虫駆除」
- NSW州食品管理局(NSW Food Authority)「遵守及び実施方針」(Compliance and Enforcement Policy)
- www.foodauthority.nsw.gov.au/industry をご覧下さい
- 電話1300 552 406のヘルプラインにお電話下さい

備考

この情報は一般的な概要であり、すべての状況を網羅することは不可能です。食品事業者には、2003年食品法(NSW州)(Food Act 2003 (NSW))と食品基準規約(Food Standards Code)の全規定の遵守が義務付けられています。