

滋 食 安 第 284 号
平成 25 年(2013 年)11 月 6 日

一般社団法人滋賀県トラック協会長 様

滋賀県健康福祉部生活衛生課長



食品の運搬に係る適正な温度管理について（依頼）

このことについて、平成 25 年 10 月 29 日付け食安監発 1029 第 1 号で厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長から別添写しのとおり通知があり、「一部の報道で運送事業者において適切な温度管理が行われていない事案がある」とされています。

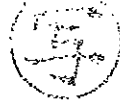
つきましては、食品の運搬にあたっては、「滋賀県食品衛生基準条例」に定める「食品等を運搬する営業に係る基準」を遵守いただくとともに、食品による健康被害の未然防止の観点から、運搬時の適切な温度管理を貴会員に周知いただきますようお願いいたします。

記

「食品等を運搬する営業に係る基準」

1. 食品等を運搬する車両、コンテナ等は、定期的に清掃し、衛生上支障がないよう清潔に保つこと。
2. 食品等と食品等を汚染するおそれがある物品等を混載する場合は、当該物品等からの汚染を防止する措置を講ずること。
3. 運搬中の食品等は、直射日光から遮断し、衛生上支障がない温度および湿度に保ち、ならびにほこり、排気ガス等による汚染を防止すること。
4. 食品等の運搬に要する時間が必要以上に長時間に及ばないようにすること。

滋賀県健康福祉部生活衛生課
食の安全推進室 企画担当：長宗
TEL：077-528-3643 FAX：077-528-4861



食安監発 1029 第 1 号

平成 25 年 10 月 29 日

各 都道府県
保健所設置市
特別区 衛生主管部（局）長 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長
(公印省略)

食品の運搬に係る適正な温度管理について

標記については、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）第 50 条第 2 項に基づき都道府県、指定都市及び中核市が営業施設の衛生管理上講ずべき措置を条例で定める場合の技術的助言として通知している「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」（平成 16 年 2 月 27 日付け食安発第 0227012 号別添。最終改正；平成 25 年 10 月 22 日食安発 1022 第 5 号。以下「指針」という。）の第 5 運搬に示しているところです。

今般、一部の報道において、運送事業者において適切な温度管理が行われていない事案があるとされており、詳細については当該事業者の本社の所在地を管轄する自治体において確認しているところです。

については、食中毒予防の観点から、冷凍又は冷蔵された食品の運送事業を行う者に対して、適切な温度管理の指導をお願いするとともに、製造者などが食品の運搬を委託する際には、運送事業者との契約等により適切な温度管理の実施を確保するよう、引き続き指導方お願いします。