

手洗い用殺菌剤は、このウイルスを不活化する効力を持ちませんので、「洗い流す」ことしかありませんので、排便後などは丁寧な手洗いを行うように日ごろから心掛けておきましょう。また、感染者が一人でもいればこのウイルスの拡散が懸念されます。従事者一人一人に徹底を図りましょう。

II 食品の表示

食品の表示は、様々な法律に規定されています。

食品衛生法は、もちろんですが J A S 法、景表法、健康増進法、薬事法など全ての法律の規定を充たしていなければなりません。一般的な食品は、食品衛生法、J A S 法、景表法などの規定を充たすように検討していけば大丈夫でしょう。

現在分かりやすい表示を目指して厚生労働省・農林水産省が食品の表示に関する共同会議を開催しています。20 回を越す会議が開かれていますが、表示の文字の大きさや、期限表示の統一（品質保持期限を賞味期限にする。17 年 7 月 31 日から実施。）など、会議結果を受けて表示制度の見直しが進んでいます。

表示制度は流動的な状況下にあると考えてください。

食品衛生法にもとづき表示される文字の大きさについて

厚生労働省から表示の文字の大きさについての通知が出されました。農水省所管の法律の表示基準との整合性を図る観点で出されたものです。

新基準は次のとおりとなります。

表示に用いる文字は、日本工業規格に規定する 8 ポイント活字以上の大きさの統一のとれた活字とすること。ただし表示可能面積が概ね 150 cm² 以下のものにはあっては 5.5 ポイントから 7.5 ポイントまでの活字とすることができる。 8 ポイント→新基準

アレルギー表示も変更がありました。

食品アレルギー表示の見直しのポイント

特定原材料にエビ・カニが追加されました。

特定原材料（表示義務） 卵、乳、小麦、えび、かに（発生件数が多い）、そば、落花生（重篤な症状がおきる）

表示奨励 あわび、いくら、いか、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

食品表示に関するワンストップ相談窓口

消費者庁 食品表示課 03-3507-9225

土日祭日年末年始を除く 9:30~12:00

13:00~17:30

III 食品の苦情とその防止

1 増える有症苦情

食品の苦情では、有症苦情が増加しています。

有症苦情とは、食品を食べて下痢やおう吐等を発症したという消費者からの訴えの中で、食中毒とは判断されなかったものです。ノロウイルス感染が流行する時期に増加するのも特徴の一つです。いずれにしても、消費者の食中毒に対する意識の高まりがうかがえます。

また、異物混入による苦情も依然として多発しています。異物混入の機会、環境の要素（飛来昆虫等）、人的要素（身の回りの品物、頭髪等）、原材料の要素（包装材料の破片等）、使用器具・機械の要素（野菜カッターの刃、包丁の刃、パッキンの切れたもの等）、使用事務用品（伝票、鉛筆、チョーク）など常に存在しています。

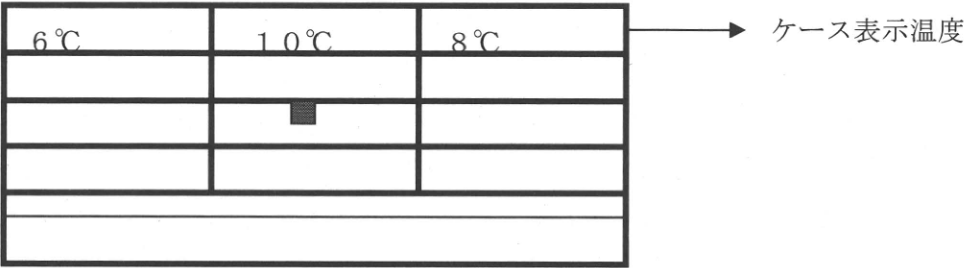
店の使用品を常に点検する、着帽等の工夫、不要品は取扱室に置かないなどの対策をして下さい。
特に金属たわしは、切れ端がたくさんでますので、必ず使用後の器具を確認するとともに置き場所に注意して下さい。また、刃物類の使用後の点検を確実に行いましょう。

頭髪の混入防止：ネット型の帽子の着用（客対応があるところでは、難しいのですが、バックヤード等では、三角巾等からネット型の帽子に切り替える必要があると思われます。

代表的な苦情事例

① 店で購入した湯葉豆腐が腐っていた。（陳列方法の問題）

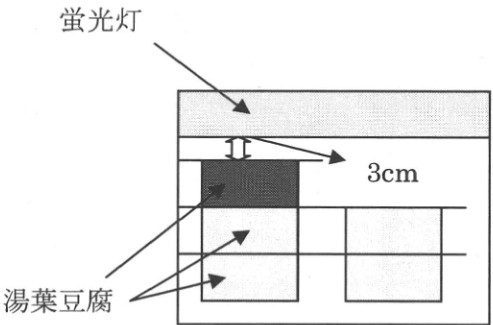
冷蔵ケースは、縦型ケースであり、3連の中央部に湯葉豆腐が陳列されていた。



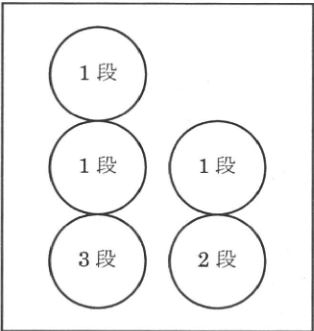
<湯葉豆腐陳列場所の実測温度>

- 陳列ケース奥 11. 6°C
- 陳列ケース手前 13. 4°C
- 陳列ケース蛍光灯下 16. 4°C

<立面図>



<平面図>



当該品は、最前面に3段で積まれており、蛍光灯からの距離は3cmしかなかった。

実測温度のとおり蛍光灯に最も近い豆腐は蛍光灯の発熱する熱の影響と受けることが考えられた。

【原因の推定】

他の苦情が無いこと、同じ店で購入した同一賞味期限の同一製品にまったく異常が見られないこと、1ヶ月前にも同じようなことがあったこと、ケース内温度分布を考慮に入れると、苦情品の腐敗原因は、蛍光灯に近い位置に積み上げられた湯葉豆腐が、蛍光灯の熱で腐敗したものと推定された。

⇒ ケースの温度分布を確認しておく。陳列は照明の影響等に気を付ける。

(ケースの温度が高かったための、腐敗苦情は他にもあった。)

② 缶コーヒーの味がへん

自動販売機で加温販売されていた缶コーヒーを飲んだところ、味がおかしくて吐き出した。

⇒ ミルク・糖が入ったコーヒー・ココア飲料などを長期間加温すると、乳のたんぱく質や糖の反応により、異臭や酸味を生じることがあります。商品の先入れ先出しや日付の確認等徹底した管理をすることで、防ぐことができます。(メーカーでは、2週間としている)

自主管理のポイントとその解説

共通基本編

A 食品関係営業における共通的管理事項のポイント

A-1 法令で実施すべき事項

(1) 食品衛生責任者の設置・変更手続きと責任者の掲示・講習会の受講義務

食品衛生法に基づく各自治体の条例により、施設(部門)ごとに食品衛生責任者を置かなければなりません。

この食品衛生責任者が、食品衛生上の管理運営に当たることになります。設置されていない場合には、食品衛生法第50条に違反することになり、同法第55条の規定により営業許可の取り消し等の処分を受けることがあります。

食品衛生責任者になることができる者は、各自治体の条例等により規定されており、主に食品衛生管理者、食品衛生監視員、調理師、栄養士、製菓衛生師などの資格を持つ者か、各都道府県、指定都市、中核市の長の行う講習会又は指定した食品衛生責任者養成講習会を修了した者などです。

*食品衛生責任者として届け出た者は、保健所長が実施する講習会を受講しなければなりません(自治体により異なる)。なお、食品衛生責任者が異動、退職などで変更となった場合には、速やかに営業所の所在地を管轄する保健所長に食品衛生責任者変更届の提出が各自治体の条例により義務づけられています。

*食品衛生責任者の変更届には、調理師免許証・食品衛生責任者養成講習会の修了証書等(いずれも原本)が必要となります。

*また、条例により責任者指名の掲示義務がある場合には、左にあるようなプレートを施設の見やすい場所に掲示しなければなりません。

食品衛生責任者

田中一郎

(2) 許可書等の掲示

各自治体の条例により、営業許可指令書等を当該営業施設内の見やすい場所に掲示しておかなければならないと規定されていることがあり、その場合には規定に沿って、きちんと掲示しなければなりません。

△△県指令〇〇第 号

△△県〇〇市〇〇1-1-1
田中 一郎

平成〇年〇月〇日付けで申請のありました食品営業許可については、食品衛生法(昭和 22 年法律第 233 号)第52条の規定により次のとおり許可します

平成〇年〇月〇日
△△県〇〇保健所長

- 1 営業所の所在地
- 2 営業所の名称
- 3 営業所の種類
- 4 営業許可期間
- 5 許可要件
- 6 その他

許可番号
(施行番号)
許可番号

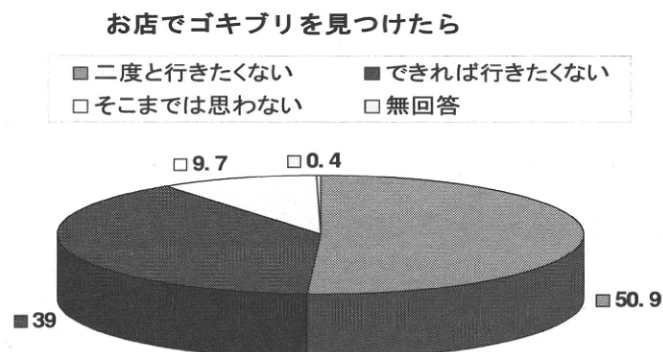
*食品衛生法の許可は、期限のある許可です。引き続き営業する場合は、許可の更新手続きが必要となります。

*上の許可指令書等の営業許可期間に十分注意して下さい。

A-2 一般的管理事項

(1) ネズミ、ゴキブリ、ハエなどの駆除

「お店でゴキブリを見つけたら」というアンケートを食品衛生協会で実施。1161 名の方から回答を頂きました。その結果は次のとおりです。



各店が最も苦労している「ゴキブリ」のほか、果実、野菜くずなどから発

するコバエ、排水溝などから発生するチョウバエなどの対策と、最近増えているネズミの対策のポイントを次に示します。

これらのことは、客離れ、昆虫などの異物混入事故だけでなく、昆虫などが媒介する感染症（赤痢、チフス、O157 等）を防ぐ上でも重要です。

◆ ゴキブリ駆除のポイント(飲食店に多い小型のチャバネゴキブリ)

明らかに居ることがわかっている場合は、次のとおり駆除します。定期的にトラップなどで生息状況を調査し、トラップにかかるようであれば駆除を実施すると良いでしょう。

(生 態)

- ・夜行性（明るい所に出てくるようなら相当いる）
- ・温かく、湿気のある、暗くて、狭い隙間に、集団を作って生息（湯沸かし器裏、冷蔵庫裏、ガス、流し台裏、カウンター裏など）
- ・繁殖力が強い（駆除が追いつかない）

(駆除方法)

- ・ゴキブリ駆除は難しいといわれている
- ・それぞれ長所、短所があるので環境的駆除を前提に組み合わせて実施する

駆 除 方 法	特 徴	備 考
環境的駆除	・最も基本的な対応策 ・夜間に活動するので、残飯や野菜屑の後始末をきちんとし餌をなくす ・清掃を常に心掛け、食べ物を少なくする ・隠れ家となる隙間を少なくする	薬剤などを使用する方法、トラップなどを使用する方法の前提として実施する
薬 剤 散 布	・残留塗布：駆除業者等が行う残効性のあるスミチオンマイクロカプセル乳剤等をゴキブリの潜み場所周辺、這いまわる場所に立体的に散布する ・燻煙法：燻煙剤をたく隙間にスプレーをし、部屋は3時間以上密閉する ・蒸散器械の設置：タイマーで薬剤を散布 使用後換気に注意(ジクロロボスなので急性毒性は強い)	・散布後に食器具の洗浄を実施する ・燻煙は、卵からふ化するゴキブリを殺すため 20 日間隔で反復する (薬剤に耐性を持つことがあるので、きかなくなったと感じたら専門業者などに相談)

毒 餌 法	・ホウ酸を使ったゴキブリ団子 ヒドラメチルノン等の薬を使 ったものがある	・誤食事故などに注意が必要 ・環境的駆除が大前提
トラップ	粘着式トラップによってゴキ ブリを捕獲する	・簡単で一定範囲のゴキブリ には、効果がある ・完全な駆除は無理

◆コバエの発生防止のポイント

野菜、果物等の残飯などがあると発生しやすい。また、グリストラップ(油とり槽)や排水溝の清掃が悪いとチョウバエなどの発生が見られる。発生場所を確認し、発生要因をなくすることがまず最も大切。発生した場合には、食品取扱い場所なので、殺虫剤を噴霧することは感心できない。誘因灯などのついた捕虫機を設置するのも一方法。

◆ネズミの駆除手順

- 1 餌を与えないようにするために、調理場内の清掃と材料置き場の食品の整理（容器等に保管）
- 2 侵入口を塞ぐため、下水溝などに金網などの設置や施設の侵入経路を遮断
- 3 巣の発見に努め、巣を作らせない
- 4 金網式、結着式のネズミ取りをネズミの通路にたくさん置、一度に捕獲し、これを3～7日ぐらい続ける
- 5 殺鼠剤を何個か通路に置き、ネズミの食べるのを待つ（最初は無毒のものを置き安心させておいて、食べるのを確認してから殺鼠剤を混入する方法もある）

A-3 食材の保管管理

(1) 先入れ・先出し原則

先に仕入れたものは、先に使用する。先に仕込んだものは、先に使い切ることが保管管理の大原則です。

そこで、生鮮品、乾物類、天ぷら油、調味料などは袋・缶・瓶に仕入れた年月日を記載しておく。また、仕込み品は、ラップや蓋にシールを貼るかあるいは直接仕込み日、使用期限を記載しておく。

保管に当たっては、新しい仕入れがあった場合は、古いものとの位置の入れ替えを必ず行う。（冷蔵庫の中の食材整理も同様）

(2) 適切な温度と保存条件

それぞれ食品の腐敗・変敗・変質は、温度と時間、日光などとの関係で決まります。

食品表示にある、保存方法と消費期限、賞味期限はセットのものです。
表示に記載された保存方法で保存しましょう。

冷蔵庫は、つめすぎに注意しましょう。(十分に冷却がされない)

☆一般的な要冷蔵とは、10℃以下を指す

☆魚介類は、10℃以下(4℃以下が望ましい)

☆冷凍食品は、マイナス15℃以下

☆生ハムなど非加熱食肉製品や特定加熱食肉製品のうち、水分活性が
0.95以上のものは4℃以下(製品に表示がある)

☆卵も同様

(3) 期限表示と原材料使用の判断

食品の期限表示には2種類の記述があります。それぞれ重要な意味合いがありますので理解した上で使用判断をして下さい。

◆消費期限の表示：：傷みやすい食品

定められた方法により保存した場合に、腐敗、変敗その他品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなる恐れがないと認められる期限(容器包装を開封する前の期限)

品質が劣化しやすく、製造日を含めて概ね5日以内に品質が急速に劣化する食品で、例えば、弁当・調理パン・そうざい・生菓子類・食肉・生めん類など

消費期限の切れたものは、飲食に供することは出来ない

◆賞味期限の表示：：比較的傷みにくい食品

定められた方法により保存した場合において、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限(容器包装を開封する前の期限)

品質の劣化が比較的緩やかなもの(食品衛生法とJAS法の統一が図られた)で、例えば、スナック菓子・即席めん類・缶詰・牛乳・乳製品など

賞味期限は、風味を含めた食品の提供期限であり、直接衛生上喫食できないことを意味するものではないが、次のようなものは変質することにより衛生上の問題が生じるので注意が必要

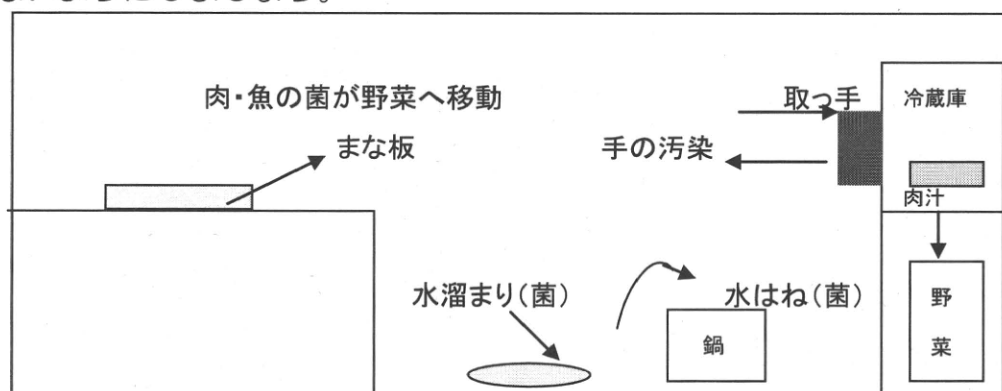
- 乳類(特に低温殺菌乳)
- コーヒー缶飲料(加温により早く変質する)
- 卵(期限以降は加熱調理しか使えない)
- 油脂を使用した材料(油脂の酸化による有害物質の生成)
- 魚肉練り製品
- 食肉製品 など

(4) 二次汚染・相互汚染の防止

食中毒菌のほとんどは、食品同士の接触や人の手、水、器具を介して移動します。

空気中や器具から這って移動することはほとんどありません。

食品を保存する場合は、冷蔵庫内で食品同士が直接触れ合わないよう、ラップや容器に入れて保存しましょう。床近くには、食材や器具を置かないようにしましょう。

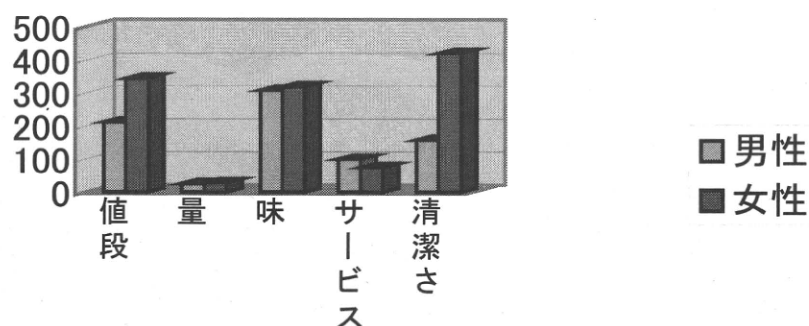


A-4 施設の整理整頓、清掃の実施

施設の整理整頓、清掃の実施は、様々な事故防止上において大切なことですが、経営上でも大きなポイントになります。

特に下のグラフのように、女性客はお店を選ぶ際に最も清潔さを重視しています。現代は、清潔さは、お店の売り物という視点で整理、整頓、清掃に努めましょう。

食事の時に選ぶ基準を二つ選ぶと



<清掃・整理整頓のポイント>

*油は固まる前に拭き取るとお湯でも落ちるので、毎日の清掃に心掛ける

*調理に不必要なもの（古新聞、雑誌、スポーツ用具、大工道具等）は調理

室には置かない

* 洗剤・殺菌剤などは、誤使用を避けるため置き場所を決め、食品と別保管しておき、絶対に食品容器に入れ替えない

* 清掃の際は、調理台などの他にも冷蔵庫の取っ手裏など手が触れる個所は頻繁に拭き取る

* 清掃のタイミング：床に水を流して清掃する場合は調理作業中など水はねによって食材や器具を汚染する場合があるので、調理作業終了後に食材等を片づけた上で行い、また、床の水溜まりがある場合には、ブレードで水溜まりの水をかき出し乾燥させるようにする

* 窓ガラス、座席などは、毎日清掃する（清潔感が第一）

* 清掃用具は、専用の用具入れを設置し、保管しておく

* 調理室内は、禁煙とする（たばこの混入は重大事故につながるため）

* 清掃用の洗浄剤

- ・油汚れの床・・・ひどい場合苛性ソーダ(扱いには十分注意)など
- ・レンジ回りの汚れ・・・アルカリ性洗浄剤

A-5 食器具の殺菌、保管

器具類殺菌は、それぞれの材質にあわせ殺菌剤や煮沸などの消毒方法を採用します。（下表参照）

なお、汚れは殺菌の妨げになるので、まず十分に洗浄してから殺菌することがポイントです。（但し、肉、魚や野菜の下処理に使用した場合は、洗浄の際に水はねが飛散らないように注意する。また、付近に食材などが置かれていないかについても注意を払う。）

対 象	方 法	
食器具(耐熱のもの)	煮沸	100℃ 30 秒、90℃ 5 分
食器具(上記以外)	次亜塩素酸ソーダ	100ppm 3 分以上
包丁	紫外線	紫外線殺菌保管箱
包丁	アルコール（75％）	水分を取った後にスプレー
冷蔵庫	アルコール（75％）	ぬるま湯で拭いた後使用
まな板	次亜塩素酸ソーダ	洗浄後乾燥
ふきん	次亜塩素酸ソーダか煮沸	
はけ(重要)	煮沸	100℃ 5 分

* 次亜塩素酸は、次の式により希釈してください

次亜塩素酸ナトリウム液の必要量（ml）＝消毒に使用する容器の容量（l）×

$$\text{作ろうとする消毒液の濃度 (PPM)} \times \frac{1}{\text{次亜塩素酸ナトリウム液の\%}} \times \frac{1}{10}$$

<食器具の保管上の注意>

- ・まな板は、一枚一枚が接触しないように立てて保管しましょう。
また、乾燥させないとカビ発生のもとになりますから、床から直に壁に立てかけることはやめましょう。
- ・食器等は戸棚に保管しましょう。中の見えない食器具はラップがけをして保管するか、必ず使用前に洗浄しましょう。（ゴキブリ等の混入防止）

A-6 手洗いの励行（手洗いは食品衛生、保健衛生の基本です）

手洗いの方法

殺菌剤は、適切な使用を心掛けましょう。

- ① 手洗いの前に爪を点検、指輪などもはずしているか確認
- ② まず、殺菌洗浄剤で「あわ」を立てながら丹念（30秒以上）に洗う。
「爪ブラシも活用します」
- ③ 殺菌洗浄剤を流水で十分（20秒）洗い落とす
- ④ ペーパータオルで拭き取る
- ⑤ アルコールを噴霧・すり込む

ウイルス対策としては、②～③を2回繰り返す。

（トイレ使用時や作業に入るとき、二枚貝取扱い時は2度洗いをを行うとよい。）

手洗いのタイミング

- ・ 作業開始のとき
- ・ トイレに行ったとき（重要）
- ・ 生の魚、カキなどの二枚貝、スッポンや生肉、野菜など等の原材料の下処理を行った後（二枚貝は、付け水にも注意（重要））
- ・ 他の作業中に上記の食材に触れたとき
- ・ 盛り付けの前
- ・ 鼻をかんだとき

* 殺菌剤補充上の注意

殺菌剤は、継ぎ足して入れていくと中で細菌が増殖してしまう場合があります。特に洗浄剤と殺菌剤が一緒になっているものは注意が必要です。補充は容器をよく洗ってから注ぎ入れて下さい。（逆性石鹼は抗菌性が

弱く、汚染を受けると一定濃度以下ではこれらの菌が増殖してしまうと指摘されています。)

最近、ポンプ型容器に逆性石鹼と洗浄剤が入ったものも販売されていますのでこのようなものを使うのもよいでしょう。

＊ トイレ手洗いの注意

ウイルスには、逆性石鹼は有効ではありません。

できるかぎり時間をかけ、十分な洗浄を行いましょう。(洗い落とす)

＊ 手洗いが出来ない場合の次善策

いったん調理が始まると、肉類を手でつかんだ後などではなかなか十分な手洗いは出来ません。繁忙時の調理場は戦場であり、次々に作業が入ってくるため時間をかけた手洗いを上記タイミングに示したとおりに出来ない場合も出てきます。この場合には、近く流し(食材などがある場合には専用手洗いを使用)で汚れを落とし(汚れが少ない場合は省略)、ペーパータオルで拭いてから消毒用アルコールを噴霧し、乾燥するまで手にすり込む方法を次善の策として考えましょう。

なお、作業終了後は手荒れを防ぐためハンドクリームなどを使用しましょう。

手洗殺菌剤の効果と使用上の注意

手に使用可能な消毒剤	一般細菌	緑膿菌	芽胞	真菌 カビの類	親水性ウイルス ノロ、A型肝炎
エタノール	○	○	×	○	×
塩化ベンザルコニウム(逆性石鹼)	○	△	×	×	×
グルコン酸クロルヘキシジン(ヒビテン)	○	△	×	×	×
トリクロサン(フェノール系)	○	○	×	×	×
イソプロピロメチルフェノール(フェノール系)	○	○	×	×	×

消毒剤一般に有機物などの汚れがあると効果はなくなります。

アルコールは、濃度が重要ですので水分があると効果がなくなります。

○:有効 △:文献により評価異なる。 ×:不適

＊ 手洗いの殺菌洗浄剤

逆性石鹼：塩化ベンザルコニウム： 購入場所 薬局

逆性石鹼＋脂肪酸系洗浄剤： 購入場所 食品衛生協会・薬局

この他にトリクロサン製剤を主成分とした家庭用の薬用石鹼があります。

薬用石鹼の中には香料が入っているものがあり、移り香の関係もあるので調理場での使用は薦められません。

A-7 施設周囲の清掃・廃棄物の処理

店のイメージは、施設周囲の清掃できまります。

ごみは事業系のごみとなりますので、市で定めた出し方にしただって処理して下さい。(保管は、必ずふたつきの容器で行って下さい)

A-8 従事者の健康管理

従事者から感染の危険性がある食中毒は次のとおりです。

次ページ表の症状の有無の点検を行いましょう。

無症状で保菌することもあるので、検便を定期的の実施し確認しましょう。

検便実施機関：各自治体の保健所等、民間検査機関

検 査 項 目：赤痢、チフス、サルモネラ、O157等

従事者の健康管理点検表

症状（点検項目）	可能性のある病原菌等	対 応
・胃のむかつき感 ・嘔吐、下痢、発熱 (38℃前後) 《冬場のお腹にくる風邪》10月～5月に注意	ノロウイルスなど (無症状に近い急な食欲不振・気持ちが悪い程度の者あり)	嘔吐・下痢がある場合は従事禁止。回復後も便にウイルスは出るので2日程度は休み。その後トイレ後の手洗いの厳格な励行する。微妙な体調変化があった場合は手洗いの厳格な励行。
・激しい下腹部腹痛 血便	腸管出血性大腸菌 (O157) (無症状の者あり)	調理業務従事禁止
・下腹部痛、排便後に便意促進(テスル)がある ・便は、だんだん粘血便等に変化 ・38℃前後の発熱から症状が始まる	赤痢 (無症状の者あり)	調理業務従事禁止
・のどの痛み、発熱 ・特徴的な発疹を伴うことがある	A 群溶血性連鎖球菌	調理課程でくしゃみ、咳をしない(マスク着用)
・手の傷、手荒れ、ささくれ等 (赤くなり、ずきずきしているとき)	黄色ブドウ球菌	手袋の着用。加熱工程の無い調理、盛り付け作業に従事させない
・39℃～40℃の高熱、 激しい下痢、嘔吐、腹痛 ・緑色の便がでることもある	サルモネラ菌属 (無症状の者あり)	直接の調理業務に従事させない

A-9 食品営業賠償共済の加入

事故の危険性は、食品を提供する以上〇「ゼロ」とは言い切れません。

「ご飯に入っていた石で歯を欠損した」事例から「食中毒」まで、食に関する危害を幅広く保障する共済制度があります。

食協の食品営業賠償共済の特徴

- * 被保険者である加害者の経済生活の維持機能(休業保障特約あり)
- * 第三者である被害者の救済機能(最高 5,000 万+賠償額の 10%の特別費用+訴訟費用)

主な業種の年間掛金 (年間取扱額 3,000 万)

飲食店営業	2,700円
仕出し弁当・給食施設	6,500円
食品販売業・食品製造業	1,400円

A-10 井戸水使用施設の管理

井戸水など水道水以外の水を使用する施設については、次の事を定期的に点検しましょう。

毎日の点検

- ① 遊離残留塩素が 0.1ppm 以上あることの確認(測定と記録)
- ② 色、臭い、味に異常が無いかどうかの確認と記録

毎週の点検 (残留塩素の測定が出来ない場合は毎日の点検とする)

- ① 取水場所(井戸ピット)付近は清潔か。また、周囲から雨水等が浸透していないか。(ここに水が入ると水中ポンプにつながる電源ケーブルを伝わって表層の汚染された水が入ってしまう。)
- ② 滅菌器は正常に作動しているか(空気が管内に入っていないか)
- ③ 薬液タンクに薬液は入っているか

水質検査

年1回以上水質検査を行い、その記録を一年間保管する(条例で規定されている)

(申請の際に必要な水質検査成績書は、国公立または、水道法、食品衛生法に規定された登録検査機関限られるので注意する)

貯水槽を使っている施設は、年に1回は清掃をする(条例で規定されている)

参 考

衛生用品の種類と購入場所

目 的	薬 品 名	購 入 場 所
まな板等器具の漂白殺菌	次亜塩素酸ナトリウム (ハイター・ブリーチ等)ただし、 食品添加物以外は野菜 等食品の殺菌には使用 できない	食品衛生協会 薬局・雑貨店
野菜などの殺菌剤、 飲料水の殺菌	次亜塩素酸ナトリウム (食品添加物と明示され ているもの)	食品衛生協会 薬局
器具の殺菌、手指の殺菌	消毒用アルコール	薬局
	アルコールスプレー	食品衛生協会 薬局・雑貨店
手指の殺菌	逆性石鹸	薬局、
	殺菌洗浄剤	食品衛生協会
ポンプ式殺菌剤容器		雑貨店
温度計		雑貨店、薬局
隔測温度計(外から見える)		食品衛生協会

自主管理のポイントとその解説

飲食店定食屋編

B 定食屋に共通するチェックポイント

1 想定される危害要因

- * 定食屋の特徴としては、食材がかなり幅広いことから、危害要因は、他の飲食店営業に比べて多いといえる。
- * 食材（牛・豚・鶏肉・カキなど）によっては、少ない菌数で感染する菌やウイルスを持っていることから、夜の営業で生で喫食する料理メニューを採用する場合は、食中毒の危険は非常に高いものがある。同時に菌やウイルスの手や器具を介した伝播に細心の注意を払う必要がある。
- * 仕込み品（仕掛品）の保管温度が不十分な場合、加熱して提供する食品であっても黄色ブドウ球菌などの食中毒の危険を持っているといえる。
- * 卵のとじ物のサルモネラ食中毒に注意が必要である。

1 食中毒（扱う食材との関係で次の食中毒を想定する）

菌・ウイルス名		警戒すべき食材
感 染 型	サルモネラ	卵（うずらを含む）、肉類、うなぎ(生のもの：養鰻池の汚染)、すっぽん 卵黄、卵白の入っている未加熱の冷凍食材 野菜類（特に芽野菜）、果物
	腸炎ビブリオ	夏期7～10月、初旬の鮮魚介類（特に貝類）、冷凍魚介類(エビを含む)。特にアサリ、ハマグリなどの砂だし時の塩水。
	カンピロバクター	鶏肉等の肉類
	病原性大腸菌	肉類（腸管出血性大腸菌は特に牛肉およびその内臓）、汚染された食材（中国産乾燥ワカメの汚染事例あり）、野菜類（特に芽野菜）、果物
	ウエルシュ菌	前日加熱調理→常温保管→再加熱不足：カレー、シチュー、八宝菜、冷やしあんかけ用のだしあん、ほうれん草煮浸し
毒 素 型	黄色ブドウ球菌	調理時の汚染と仕掛材料の常温保存

2 漂白剤、洗剤の誤飲

酒瓶、醤油瓶の他用途(洗剤、殺菌剤入れ)への使用と誤飲
食器具(徳利など)の漂白(次亜塩素酸ナトリウム)と誤飲

3 異物混入

髪の毛、ゴキブリ、包丁の刃、ガラス、石、スチールたわしの破片

2 管理上の留意点

B-1 調理従事者の危害要素・衛生管理知識の共有化

食品の防止のためには、全従事者の衛生管理知識を常に共通のものにしていかなければなりません。調理技術だけでなく、衛生管理の基本を様々な機会を通じて共有するように心掛けましょう。

- ◆ 月一回は従業員研修を実施する(食品衛生情報の伝達)
- ◆ 食品衛生協会無料貸出しビデオなどを活用する
- ◆ 新しい人の採用時には、衛生管理教育を必ず実施する

B-2 調理従事者の健康管理

- ◆ 毎日の健康チェックと対策
開店前に共通管理事項にある従事者の健康状態チェックを行いましょう。

3 使用食材の危険度と具体的な取扱いのポイント

店で使う食材の危険性を共有化し、次の点に注意して取り扱しましょう。

B-3 ねぎなどの非加熱野菜

病原性大腸菌、サルモネラなどの感染防止策

- ◆ 薬味用や白髪ねぎを調理する場合は、特に白色部分と緑色部分の間の泥などを、流水で十分洗浄してから使用すること。露地ものメロンなどは外皮をよく洗うこと。
- ◆ カイワレなど芽野菜は細菌汚染の心配があるので、十分に流水で洗浄すること

B-4 カキ(牡蠣フライなど)

ノロウイルスによる食中毒の防

- ◆ フライ用のなどのカキのパックを開ける際には、必ず流しで行いカキの浸漬水が付近に飛ばないようにし、カキを触った手は十分な流水で洗浄剤を用い洗浄し、ペーパータオルで拭いた後アルコールで殺菌すること(他の二枚貝も同様)
- ◆ カキの保管に関しては、他の食品に触れないよう注意すること(特に 12

月～2月期)

- ◆ カキの盛り込みは手で行わないようにし、専用の器具、箸を使用すること
- ◆ カキフライは、冷凍の場合には、180℃4分の加熱をする。
- ◆ 他のカキ料理についても、中心部85℃1分以上の熱がかかるようにする。

B-5 鶏肉など(チキンカツ、から揚げ)

カンピロバクターによる食中毒防止策

- ◆ 冷凍品の解凍時の注意
袋からドリップ(肉汁)がもれた場合には、肉汁の付いた個所を殺菌する
冷蔵庫内では、下に肉汁がたれないようにバットなどの容器に入れて保管し、上部には蓋またはラップをかけること
- ◆ 調理時の注意
鶏肉専用のまな板、包丁を用意し、繁忙時でも鶏肉等进行处理するような場合には他の食材を汚染させないようにし、処理後の手洗を必ず実施すること
- ◆ 加熱調理時の注意
から揚げなどは、十分中心部まで加熱するようにする。(大量に揚げ、引き上げを一度に揚げ杓子で行う場合には、フライヤーに投入する際の時間差を考慮すること。)

B-6 牛肉(サイコロステーキなど)

腸管出血性大腸菌食中毒の防止策

- ◆ 調味液に漬けた牛肉、筋きりをした牛肉は、中心部まで75℃1分間加熱する。
(包装してある食肉類は、上記処理をしてある商品には十分な加熱が必要との表示がなされています。)

B-7 卵(卵とじもの、カツ丼、親子丼等)

サルモネラによる集団食中毒の防止策

- ◆ 卵は、冷蔵庫に保管すること
- ◆ 卵とじなど卵の加熱不足が想定される場合は、卵とき容器を複数用意し、箸、容器ともに一回ずつ洗浄すること。(このことにより、容器からの汚染の広がりを防ぐ。)
- ◆ うずらの卵、は繁忙時を見込んでボウル等にあらかじめ大量に割り込んでおくようなことは絶対にしないこと(一個、一個盛り付ける)
又、新鮮な卵を使用すること

B-8 ワカメなどの生で使用する乾燥品(小鉢酢の物など)

病原性大腸菌感染の防止策

- ◆ 中国産輸入乾燥ワカメの病原性大腸菌事故があったので、乾燥ワカメについては、湯もどしをして使用すること

B-9 エビ・青柳・マグロなどの魚介類（刺身定食など、アサリ味噌汁）

腸炎ビブリオ中毒の防止策

- ◆ 魚介類の下処理は迅速に行い、刺身類は直ちに冷蔵する（4℃以下）。また宴会の場合は客が来る直前か客が来てから刺身類を並べるようにする。
- ◆ 冷凍品の解凍時の注意。
冷凍品の解凍は、他の食品の無いところで行い、又、流しで行う場合には、終了後、流しを殺菌すること（熱湯をかける）
流水解凍時は、水はねに注意すること
- ◆ 下処理終了後は、まな板、包丁などの器具、手指を洗浄殺菌する。
- ◆ あさり、はまぐりなどの砂出し時の浸漬水の飛散に注意する。触ったあとは手をよく洗う。
（アサリは砂だしの際に1 m近く水を飛ばしますので、必ずふたをして付近の汚染を防ぎましょう。）

4 温度管理

B-10 小鉢などの温度管理

- ◆ 客を見込んで予め仕込んでおく小鉢などについても、必ず冷蔵保管をしておくこと。
仕込んだ日時を記録しておくこと。

5 仕込み品の保管

B-11 日付管理、先入れ先出しの原則

仕込み品は、ラップ等に日付を記入しておき、店としての使用の期限を明確にしておく。

- ◆ 残りご飯の管理（セレウス菌食中毒の予防策）
中心部の温度を早く下げるため、出来るだけ平たい容器に入れ、あら熱を取り冷蔵する
- ◆ 前日のカレーなどの保管（具体的カレー、シチュー、ほうれん草の煮びたし、八宝菜）

ウェルシュ菌対策として前日の調理の加熱調理品は粗熱をとり冷蔵保管する。

提供前に十分加熱する。

6 異物混入対策

B-12 各店で混入する可能性のあるものを全て書き出しましょう。

それに併せて、きちんと器具等の点検を行いましょう。

- 頭髮…着帽
- 着衣(セーターその他)の毛…清潔な白衣の着用
- 金属たわし…使用後に必ず洗ったものに切れ屑の付着が無いか確認する
- 徳利…必ず戸棚に下向きに入れるか、ラップがけをしてゴキブリなどの混入を防ぐ
- 包丁の刃…定期的な点検、破損を確認した場合には直ちに作業を止め、入った可能性のある食材を点検し廃棄する
- グラス・食器…破損した場合には、付近にあった食材などを点検し、混入の可能性があれば廃棄する

7 製氷機の管理

- B-13 ◆ 製氷機は、スコップ等の握り手などから菌が中に入り、氷が汚染される場合があるので、スコップを製氷機内に入れっぱなしにしない
- ◆ スコップはふたつき容器に保管し、定期的に洗浄・殺菌を行う
 - ◆ 製氷機の上では鶏肉等の解凍は絶対に行わない。

8 サービス部門の衛生教育

- B-14 サービス部門の担当者にも、手洗の習慣やコップの料理提供時に次のような点に注意するよう教育する。
- ◆ 食器内側に指を入れて運ばない（ビールグラスなど）
 - ◆ 手洗は調理従事者と同様の意識で実施する。