

自主管理のポイントとその解説

飲食店レストラン(洋食屋)編

B レストランに共通するチェックポイント

1 想定される危害要因

- * レストランの特徴としては、食材も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。また、予約客との関係から事故があった時の客の状態が把握されやすいこともあり、集団食中毒の発生も多くみられる。
- * 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、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、ウエルシュ菌などの食中毒の危険を持っているといえる。
- * 卵料理・ソース(マヨネーズを含む)のサルモネラ食中毒に注意が必要である。
- * 冬期は特に従事者の手洗いの厳守と健康チェックの徹底を図る。

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）。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）、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、
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
ウイルス	ノロウイルス	冬期 11～5月の二枚貝（特にカキ）、内湾産のエビ、調理 従事者からの汚染、食材の汚染。冬期のアサリなど二枚貝の浸漬水。

2 漂白剤、洗剤の誤飲

ワイン瓶等の他用途(洗剤、殺菌剤入れ)への使用と誤飲

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いましょう。

B-3 ねぎ・アルファルファなどの非加熱野菜

病原性大腸菌、サルモネラなどの感染防止策

- ◆ ねぎなどを非加熱で提供する場合は、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。
- ◆ アルファルファ・カイワレなどの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(殻付き生カキ、牡蠣フライ)

ノロウイルスによる食中毒の防止策

- ◆ 生カキメニューは極力避けること。
フライ用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

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
- ◆ 鶏の加熱調理の際は十分中心部まで加熱するよう注意する。

B-6 牛肉(サイコロステーキ・ステーキ)

腸管出血性大腸菌食中毒・カンピロバクター食中毒の防止策

- ◆ 結着肉、調味液に漬けたり、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。) ハンバーグなどももちろん同様です(中心部の赤みがなくなることが目安となります)。
- ◆ ハンバーグの整形など肉に手で触れたあとは次の作業に入る前に必ず適切な手洗いをを行うこと。(A-6参照)

B-7 卵(オムレツ、マヨネーズ、ベアルネーズ、オランダーズソース等)

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
- ◆ オムレツ・オムライス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。
- ◆ 加熱が十分できない、マヨネーズ、ベアルネーズなどのソース類は、サルモネラ汚染のない卵を使用する(サルモネラフリー〈サルモネラがない〉の卵として発売されているものもある。)

B-8 エビ・青柳・小柱・マグロなどの魚介類

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、生食用魚介類は直ちに冷蔵する(4℃以下)。
- ◆ 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。
- ◆ 小柱・青柳などは夏期は生での使用を避けるようにする。
- ◆ あさり、はまぐりなどの砂出時はラップなどをかけ浸漬水の飛散に注意する。触ったあとは手をよく洗う。

4 温度管理

B-9 温度管理

- ◆ キャビアは3℃以下で保存すること。
- ◆ 卵については8℃以下で保存すること。

5 仕込み品の保管

B-10 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するため、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
ウエ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。(粘性のあるものは焦げやすいので十分な加熱がしにくいので注意する。)

6 異物混入対策

B-11 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-12 ◆ 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-13 サービス部門の担当者にも、手洗の習慣やグラスなどの飲料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。

自主管理のポイントとその解説

飲食店居酒屋編

B 居酒屋に共通するチェックポイント

1 想定される危害要因

- * 居酒屋の特徴としては、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。また、予約宴会との関係から集団食中毒の発生も多くみられる。
- * 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、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。
- * 月見とろろ・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
	腸炎ピブリオ	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）。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、牛レバー刺し
	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いましょう。

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(殻付き生カキ、カキ鍋、牡蠣フライ)

ノロウイルスによる食中毒の防止策

- ◆ 生カキメニューは極力避けること。
- ◆ 鍋用などのカキのパックを開ける際には、必ず流して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（鶏刺しなど）

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、繁忙時でも鶏肉等処理する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
- ◆ 鶏刺し（霜降りをした鶏刺しを含む）のメニューは避けるようにする。

B-6 牛肉（サイコロステーキ、レバ刺し）

腸管出血性大腸菌食中毒・カンピロバクター食中毒の防止策

- ◆ 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。）
- ◆ レバ刺しは、メニュー化しないように努める。（カンピロバクター汚染は10%～20%）

B-7 卵（月見とろろ、卵とじ、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
- ◆ 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

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

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。

4 温度管理

B-10 ネタケースの温度管理

- ◆ ネタケースは、冷却力が弱いので、品物を入れる一時間前にスイッチを入れておく。
- ◆ ネタケースの扉は開放して使わない。（10℃にならない）

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
- ◆ 前日の煮物などの保管
ウエ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。

- 頭髪…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 自動お燗器・ディスペンサーの管理

B-13 清掃管理

- ◆ 清掃…飲料用の機器は、定期的に分解清掃を行う。

8 製氷機の管理

- B-14 ◆ 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。

9 サービス部門の衛生教育

- B-15 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。

自主管理のポイントとその解説

飲食店焼肉店編

B 焼肉店に共通するチェックポイント

1 想定される危害要因

- * 焼肉屋の特徴としては、食材の中心は食肉であり食材からの危害発生要因は、病原性大腸菌（腸管出血性大腸菌は重篤な症状になることがある）、サルモネラ、カンピロバクター、E型肝炎などである。
- * ただしこれら食材は、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、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。
- * ユッケなどの生卵のサルモネラ食中毒に注意が必要である。
- * 客が調理する（肉を焼く）ことから、極力客の取扱に問題が生じないような工夫をしないと、事故につながる場合がある。
 - ・ 生肉を網にのせた直後にナムルなどを喫食する。
 - ・ 肉と同じさらに盛られた野菜を生で喫食する。

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 野菜類（特に芽野菜）、果物
	カンピロバクター	鶏肉等の肉類、牛レバー刺し（約20%の汚染）
	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消化器官）、 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
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
ウイルス	ノロウイルス	冬期11～5月を中心に調理従事者からの汚染。 冬期の二枚貝などの食材、浸漬水の汚染。
	E型肝炎ウイルス	豚肉、いのしし肉等

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いましょう。

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 牛肉(レバ刺し)・鶏肉など

腸管出血性大腸菌食中毒・カンピロバクター食中毒の防止策

- ◆ 焼肉には専用のトングを用意し客が自分の箸で生肉をつかまないように誘導する。
- ◆ 焼肉の盛付の際にはできるだけ野菜は別に盛り付けるようにする。
- ◆ レバ刺しは、メニュー化しないように努める。(カンピロバクター汚染は10%~20%)
- ◆ センマイ刺しなどもメニュー化しないように努める。
- ◆ 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

肉専用の調理台、冷蔵庫、まな板などを用意し、繁忙時でも肉（内臓を含む）等処理するような場合には他の食材を汚染させないように注意し、処理後の手洗を必ず実施すること。

なお、内臓の下処理をした後の流しは洗浄後塩素剤・熱湯などで殺菌する。

B-5 卵（ユッケ等）

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。

又、新鮮な卵を使用すること。

B-6 ワカメなどの生で使用する乾燥品

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

4 使用器具の衛生

B-7 使用器具からの汚染防止

◆ 肉汁の入った下げ容器の扱いには注意し、調理場内に汚染を拡大しないようにする。

5 仕込み品の保管

B-8 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

◆ スープなどの保管

ウエルシュ菌対策として前日の調理のスープは粗熱をとり冷蔵保管するか、提供前に十分加熱する。

6 異物混入対策

B-9 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きましょう。

● 頭髪…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 自動お燗器・ディスペンサーの管理

B-10 清掃管理

- ◆ 清掃…飲料用の機器は、定期的に分解清掃を行う。

8 製氷機の管理

B-11 飲用氷の衛生保持

- ◆ 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

9 サービス部門の衛生教育

B-12 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。

自主管理のポイントとその解説

飲食店焼き鳥屋編

B 焼き鳥屋に共通するチェックポイント

1 想定される危害要因

*焼き鳥店の特徴としては、食材が限定されているところが多いものの、鶏に付いてくる菌が感染力の強いカンピロバクターやサルモネラであることからメニューの構成によってはきわめて危険性も高く最近は、「鶏刺し」などによる食中毒の発生が多くみられる。

*また、鶏肉などを扱ったあとの手や器具の汚染により食中毒の危険性はある。(二次汚染)

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、野菜類(特に芽野菜)、果物
	カンピロバクター	鶏肉等の肉類、レバー
	病原性大腸菌	肉類(腸管出血性大腸菌は特に牛肉)、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、ねぎ等)、果物
	ウエルシュ菌	汁物の前日加熱調理と常温保管・・・提供時加熱不足
毒 素 型	黄色ブドウ球菌	調理時の汚染と小出し材料の常温保存
	セレウス菌	加熱後の菌の生残と常温保存: ご飯類、
ウ イ ル ス	ウイルス(ノロウイルス)	従事者からの汚染、食材の汚染

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

開店前に調理従事者・サービス従事者の共通管理事項に記載されている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いましょう。

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

- ◆ ねぎは特に白色部分と緑色部分の間の泥や皮の内部に入った泥に注意し、流水で十分洗浄してから、使用すること。
- ◆ 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。

B-4 鶏肉（鶏刺しなど）

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保管し、上部には、蓋またはラップをかける。

- ◆ メニュー作成上の注意。

とり刺し（烏わさ）など鶏をもしくは、湯引きした状態で提供すれば、カンピロバクター・シェジュニなどの菌による食中毒を防ぐことは現状では困難である。また鶏レバーも消化器とつながるものであることから、ささみ同様生食は絶対に避けるようにする。半生も同じ。

- ◆ 調理時の注意

鶏専用のまな板、包丁を用意し、繁忙時でも鶏肉を処理するような場合には他の食材を汚染させないようにする。また処理後の手洗を必ず実施する。

B-5 卵（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。
- ◆ 親子丼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。

- ◆卵セパレーター（黄身と白身を分離する器具）を使用する場合は、一回ずつ洗淨する。

B-6 うずら卵（山芋千切りなどのメニュー）

サルモネラによる集団食中毒の防止策。

- ◆ うずらの卵については繁忙時を見込んでボウル等に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。

B-7 ワカメなどの生で使用する乾燥品

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

4 仕込み時間と温度管理

B-8 やきとり仕掛品の管理

- ◆焼き鳥材料の仕込み（くし刺しを含む）終了後はただちに冷蔵庫に入れる。
- ◆ネタケースに保管する場合は、ネタケースのスイッチは1時間前に入れておく。
- ◆ネタケースは、開放して使用しない。

5 仕込み品・たれの保管管理

B-9 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

B-10 たれの管理

- ◆ たれについては、毎日火入れを行う。また定期的な上澄み（油脂）廃棄を行う。
- ◆ 生串はたれに入れないようにすること

6 異物混入対策

B-11 積極的混入防止対策

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。

- 頭髪…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 自動お燗器・ディスペンサーの管理

B-12 清掃管理

- ◆ 清掃…飲料用の機器は、定期的に分解清掃を行う。

8 製氷機の管理

B-13 製氷機内の氷の汚染防止

- ◆ 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
- ◆ 製氷機の上で鶏肉の解凍は絶対に行わない。

9 サービス部門の衛生教育

B-14 認識の共有化と実践

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

自主管理のポイントとその解説

飲食店中華料理店編

B 中華料理店に共通するチェックポイント

1 想定される危害要素

- * 中華料理店の特徴としては、基本的に加熱調理が中心であるので、危害要素は和食などと比べて少ない。
- * 肉、魚介類、卵、野菜など多彩な食材が使用されるので、食中毒起因菌、ウイルスなどが調理場に持ち込まれる頻度は高い。
- * 繁忙時など従事者の手等からの二次汚染が、冷やし中華、冷菜、デザート（杏仁豆腐など）等最終非加熱調理品に起こる可能性がある。
- * 炒飯など、冷やした御飯を使用するケースがあるが、この取扱いによってはセレウス菌による食品事故が想定される。
- * 中華料理の場合、仕込み済みの材料の焼豚などを一定時間常温で小出ししておく場合があるので、継ぎ足しなどを行うと材料が残ってしまい、事故につながる可能性がある。（焼豚の黄色ブドウ球菌食中毒事例あり）
- * オードブルに使用された自家製マヨネーズでの食中毒の発生をみている。

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) 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）
	カンピロバクター	鶏肉等の肉類、鶏ガラ
	病原性大腸菌	肉類（腸管出血性大腸菌は特に牛肉）、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	肉類を含むものの前日加熱調理→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
毒素型	黄色ブドウ球菌	調理時の汚染と焼豚など小出し材料の常温保存、材料の継ぎ足し
	セレウス菌	加熱後の菌の生残と常温保存：チャーハン用残り御飯
ウイルス	ノロウイルス（小型球形ウイルス・SRSV）	冬期 1 2～5 月の二枚貝、内湾産のエビ、調理従事者からの汚染、食材の汚染

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
湯切りざるのほつれた針金

2 管理上の留意点

B-1 調理従事者の危害要因・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

朝礼時など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(白髪ねぎ等)などの野菜類

病原性大腸菌、サルモネラなどの感染防止策

- ◆ 前菜等に使用する野菜類は、十分に流水で洗浄してから使用すること
- ◆ まな板、包丁は非加熱品の洗浄済みのものと未洗浄のものを分けるか又は十分に洗浄殺菌してから使用する
- ◆ ねぎは特に白色部分と緑色部分の泥などを流水で十分に洗浄してから使用する
- ◆ カイワシ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

B-4 カキなどの二枚貝

ノロウイルス(小型球形ウイルス)による食中毒の防止策

- ◆ カキを生で提供するメニューは避けるようにする
- ◆ しじみの生の醤油漬は避けるようにする
- ◆ 大あさり(ウチムラサキ)の紹興酒蒸しは十分に火を通す
- ◆ 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て洗浄し、ペーパータオルで拭いた後アルコールで殺菌すること