

- ◆ 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）

B-5 鶏肉・牛肉などの肉類

病原性大腸菌・サルモネラ・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
- ◆ 鶏ガラなどの取扱い
鶏ガラには、カンピロバクターがかなり高い率でついているので、鶏ガラを洗った水が付近に飛散しないように注意する
洗浄前に沸騰水中で1分間過熱後、ゆっくりお湯をこぼすようにするとカンピロバクターは死滅する
- ◆ 調理時の注意
肉下処理専用のまな板、包丁を用意し、繁忙時でも鶏肉など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し、処理後の手洗を必ず実施する（特に前菜担当が蒸し鳥、焼豚等の調理をする場合には、生の鶏肉等の下処理後に必ず殺菌剤で手指並びに包丁、まな板等を殺菌する）

B-6 卵の取扱い

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
- ◆ 中華料理の場合には、卵は基本的には十分に加熱されるので、調理品によるサルモネラ汚染の心配はないが、卵を溶いた容器、ミキサー、フードプロセッサなどは使用の度ごとに洗浄・殺菌をする

B-7 ワカメなどの生で使用する乾燥品

病原大腸菌による感染の防止策

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

B-8 エビなどの魚介類

腸炎ビブリオ中毒の防止策

- ◆ 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、流しで行う場合には、終了後に流しを殺菌する。(熱湯をかける)
流水解凍時は、水はねに注意する
- ◆ 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

B-9 冷やし中華、冷菜等の仕込み上の注意

- ◆ 冷やし中華の食材、冷菜などの非加熱調理品は、専用の包丁、まな板を用いて切るようにする（この際手洗は必ず行う）
- ◆ 保存は、冷蔵庫内で汚染されないようにラップをかけをし、肉類から離れた場所におく

B-10 冷蔵庫の取っ手等の定期性清掃と消毒

- ◆ 冷蔵庫の取っ手は開閉頻度が極めて高いことや、食材の取り出しの際に手指を使うので、できるだけこまめにふき取り、アルコール噴霧をしておくこと（この作業を怠ると冷蔵庫の取っ手が汚染源になる）

B-11 布巾の目的別使い分け

- ◆ 布巾は、台布巾、器具用布巾等、色変えをするなどして、使用目的別に区分して使用する

4 温度管理

B-12 仕込み時間と提供時間

- ◆ 小出し材料の管理
チャーシュー等の小出し材料は、繁忙時の常温保存時間は2時間以内とし、その日限りの使用とする
同じ容器への継ぎ足しは絶対に行わない（ブドウ球菌による食中毒事例有り）

5 仕込み品の保管

B-13 日付管理、先入れ先出しの原則

仕込み品は、ラップなど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防止策）
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
チャーハンの大量な作り置きは行わない
- ◆ 生麺の管理
納入日等を記載しておき、店としての使用期限を決め使用に関する判断を行う

6 異物混入対策

B-14 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。

- 青虫…キャベツ等野菜を切る際に十分点検する
- 頭髪…着帽

- 着衣(セーターその他)の毛…清潔な白衣の着用
- ざる・そば用湯切りザルの破片…定期的な点検を行い、破損状態を確認する
- 金属たわしの切れ端…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
- ささらの破片…敵的に点検する
- 紹興酒徳利のゴキブリなど…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-15 ◆ 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

8 サービス部門の衛生教育

- B-16 サービス部門の担当者も、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

飲食店日本そば店編

B 日本そば店に共通するチェックポイント

1 想定される危害要因

- * そば店の特徴としては、食材が限定されているところが多いので、危害要因は居酒屋などと比較すると少ない。
- * 扱う食材（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による食中毒の危険性がある。（二次汚染）
- * 小出し材料を使用することによる黄色ブドウ球菌の食中毒の危険を持っているといえる。
- * 特に、月見・卵のとじ物のサルモネラ食中毒、そばのさらし水の少量で感染する菌やウイルスの汚染など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) 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)
	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）、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	ノロウイルス（小型球形ウイルス・SRSV）	冬期12～5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

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
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す。

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 薬味用ねぎなどの野菜

病原性大腸菌、サルモネラなどの感染防止策

- ◆ 薬味用ねぎ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
- ◆ 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(カキうどん)

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
- ◆ 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

*手洗が不十分でそばの水さらし用水槽にこのウイルスが入ると「ざるそば」等での事故が想定されます

B-5 鶏肉・鴨肉(鴨南蛮等)

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・鴨肉専用のまな板、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
- * 手洗が不十分でそばの水さらし用水槽にこの菌が入ると「ざるそば」等での事
故が想定されます。

B-6 卵(カツ丼、親子丼、玉丼、月見そば、鍋焼きうどん等)

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
- ◆ カツ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、一回づ
つ洗浄すること
- ◆ 立ち食いそば店などで、月見用卵をあらかじめ1杯分ずつ割り置く場合に
は、同一容器を継続使用せず、一回ずつ洗浄するか又は交換すること

B-7 うずら卵(とろろそば等)

サルモネラによる集団食中毒の防止策

- ◆ うずらの卵、は繁忙時を見込んでポ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 エビなどの魚介類

腸炎ピブリオ中毒の防止策

- ◆ 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

4 温度管理

B-10 仕込み時間と提供時間

- ◆ 小出し材料の管理

なると、かまぼこ等の小出し材料は、繁忙時の常温保存時間を2時間以内とする

小出し材料は、その日限りの使用とし、また、同じ容器への継ぎ足しは絶対に行わない

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

- ◆ 生麺の管理

製造日を記載しておき、店としての使用期限を決めて使用に関する判断を行う

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
- ざる…定期的な点検を行い、破損状態を確認する
- 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
- そばつゆ入れ…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 麺打ち場の管理

B-13 清掃・粉の管理

- ◆ 清掃…この汚れの清掃は、毎日実施する（虫、カビの発生防止対策）
- ◆ 粉の保管…袋の口は開放していかないこと（虫の混入防止対策）

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

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

■ そばアレルギー対策として、当店のうどんはそばと同じ機械、ゆでがまを使用して調理しておりますなどをメニューに書いておきましょう。

自主管理のポイントとその解説

飲食店 鮨店編

B 鮨店に共通するチェックポイント

1 想定される危害要因

- * すし店の特徴としては、食材が限定されているところが多いので、危害要因は居酒屋などと比較すると少ない。
- * 扱う食材（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による食中毒の危険性がある。
- * 魚介類を生で使用する事による腸炎ビブリオの食中毒の危険を常に持っているといえる。（出前という特性から時間で菌の増殖を押さえることが重要）
- * アニサキスなどの寄生虫も警戒が必要な点である。

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)、すっぽん、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）
	カンピロバクター	茶碗蒸しに使用する鶏肉等の肉類
	病原性大腸菌	野菜類（特に芽野菜）、果物
毒素型	黄色ブドウ球菌	巻物弁当などの大量受注
ウイルス	ノロウイルス（小型球形ウイルス・SRSV）	冬期12～5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
	A型肝炎ウイルス	カキ、うちむらさき（大アサリ）
寄生虫	アニサキス	するめイカ、さば、たら、サケ、あじ、マイワシ等

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す。

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 ツマなどの野菜

病原性大腸菌、サルモネラなどの感染防止策

- ◆ 薬味用ねぎ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
- ◆ 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 カキなどの二枚貝

ノロウイルス(小型球形ウイルス)、A型肝炎ウイルスによる食中毒の防止策

- ◆ カキのパックを開ける際には、カキの浸漬水が付近に飛ばないように必ず流しで行い、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
- ◆ 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)
また、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
- ◆ 生カキは、できるだけメニュー化を避けること(生で提供する限りは、現状では食中毒を防ぐことはできない)

腸炎ビブリオ防止対策（特に夏期期間、ただし、一年中検出はされている）

- ◆ 貝の砂出しの際に、砂出しの水が付近に飛散しないようにラップなどで覆うこと
砂出しの水に触れた後は手洗をし、ペーパータオルで拭いた後アルコールで殺菌すること

B-5 魚類一般

腸炎ビブリオによる食中毒防止策

- ◆ 冷凍品の解凍時の注意
 - ・ 夏期のマグロからは腸炎ビブリオがかなり検出される（東京都市場検査データ）
 - ・ 品質を保持するには塩水の解凍がよいとされているが、腸炎ビブリオが付着している場合は増殖させてしまうので、塩水解凍の場合は、大量の氷を袋に入れるなどの工夫をして水温を10℃に保つこと
 - ・ 流しで行う場合には、終了後必ず熱湯をかけるなどして殺菌すること
 - ・ 冷凍食品の流水解凍は、他の食品が近くにないことを確認して行う
- ◆ 下処理時の注意
 - ・ 下処理はできるだけ速やかに行い、室温放置時間を短くすること
 - ・ 食材の相互汚染がないよう、整理しながら行うこと
 - ・ 赤貝は、処理後色落ちはしても十分水洗いをする
 - ・ イカ・さば・いわしなどの下処理時に内臓にアニサキス（線虫）を確認した場合は、よく点検をして虫体を確実に除去すること
 - ・ 下処理後は、まな板、包丁などの器具や手指を洗浄殺菌すること

B-6 卵（たまご焼き）

サルモネラによる集団食中毒の防止策

- ◆ 原料卵は、冷蔵庫に保管すること
- ◆ 卵を溶くために卵汁に入れたままの箸で、最後の巻き込みを行わないこと

B-7 うずら卵（軍艦巻き）

サルモネラによる集団食中毒の防止策

- ◆ うずらの卵は、繁忙時を見込んでボウルなど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 青柳・小柱

腸炎ビブリオ食中毒の防止策

- ◆ 夏期6～9月は、腸炎ビブリオ検出率の最も高い食品であり、生の使用は避けること

B-9 うなぎ・すっぽん

サルモネラ食中毒の防止策

- ◆ 淡水系の養殖ものは、サルモネラの汚染率が高いと言われているので、うなぎなどをさばく場合、串打ちした生のうなぎを触った後などは必ず器具・手指を洗浄、殺菌をすること

4 温度管理

B-10 仕込み時間と提供時間

- ◆ ネタの温度管理
腸炎ビブリオ食中毒の防止策の重要な点は、温度管理にある
 - ・ ネタケースは、使用一時間前に電源を入れておく
 - ・ ネタケースは、開放して使用しない（開放すると 10℃以下にならない）
- ◆ 煮穴子等の温度管理
穴子を煮付けた後や卵を焼いた後は、速やかに放冷すること
この際に、他から汚染を受けないように置き場所に注意すること

5 仕込み品の保管

B-11 日付管理、先入れ先出しの原則、相互汚染防止

- ◆ 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
- ◆ ネタケース内で卵焼き、赤貝などを接触させないこと（一般に消費者は、出前品をとっておく場合卵焼きを生ものと思わないが、卵焼きは腸炎ビブリオが最も増えやすい食品の一つである）
- ◆ ガリ・わさびなどは同じ容器への継ぎ足しを行わないこと
- ◆ つめの火入れは毎日行うこと
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こと

6 調理上の注意

B-12 こまめな扱い

- ◆ 手水の交換・・・手水はこまめに取り替える
- ◆ 器具類の洗浄消毒・・・まな板などの器具類の洗浄は、できるだけこまめに行なう
- ◆ 布巾の使用目的別使用 ・ 台布巾・器具用布巾など目的別に分ける
・ 刷毛は、洗浄後熱湯で 1 分間殺菌する
- ◆ 布巾の洗浄頻度・・・布巾は、ため水ではなく流水で洗浄する

7 異物混入対策

B-13 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ないましょう

- 頭髪…着帽
- 着衣(セーターその他)の毛…清潔な白衣の着用
- ざる…定期的な点検を行ない、破損状態を確認する
- 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

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

9 サービス部門の衛生教育

B-15 サービス部門の担当者も、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

10 出前の注意点

B-16 出前先では、温度管理が消費者にゆだねられているので、消費者への注意喚起を図る必要がある

- ◆ 組合などで「2時間以内にお召し上がりください」などの注意書きを作成して出前時（特に夏期）に配布する
- ◆ 出前の場合は、喫食時間を確認して食べる直前に届けるようにする

自主管理のポイントとその解説

飲食店料理店編

B 料理店に共通するチェックポイント

1 想定される危害要因

- * 料理店屋の特徴としては、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、予約宴席との関係から利用客の状態が把握されやすいこともあり、集団食中毒に結びつくケースも多くみられる。
- * 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。
- * 卵を生で使う黄身酢・卵のとじ物、鶉卵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、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：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
ウイルス	ノロウイルス	冬期 11～5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。冬期の二枚貝の浸漬水。

寄生虫	アニサキス	北洋系の魚介類(サケ・タラ・ニシン・イワシ・スルメイカなど)
	肺吸虫	モクズガニ・サワガニ
	横川吸虫	鮎、ウグイ

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)と漂白剤の誤飲

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、食器破片

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

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（茶そば、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
- ◆ 卵とじなどで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、容器ともに一回づつ洗浄すること
- ◆ 茶そば等にうずらの卵を使用する場合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
- ◆ 黄身酢など十分熱がかからない和え物素材については、サルモネラフリー（サルモネラがない）とされている卵を利用する。

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）。また宴席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。

B-10 淡水系養殖物

サルモネラ食中毒防止策

活うなぎ、すっぽんはサルモネラの保菌率が高いので、専用のまな板を使用し、捌いたあと十分に手を洗うこと

B-11 魚介類

寄生虫防止策

- ◆ しめさばなどの調理は、塩 \times の前に-20℃以下 24 時間以上冷凍すること。
- ◆ いか、さば、いわし、さけなどは白もしくは茶色の線虫の確認を行いできる限り虫体の除去に努めること。
- ◆ 鮎の背越しなどは、寄生虫情報に十分注意して提供すること。
- ◆ サワガニ・モズガニなどは取扱後十分に手を洗うこと。

4 温度管理

B-12 ネタケース等の温度管理

- ◆ 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）
- ◆ 赤身の魚の温度管理(しょうゆ等につけたものを含む)は厳密に行う。(ヒスタミン中毒防止)

5 仕込み品の保管

B-13 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。

また、提供前に十分加熱する。（加熱しないものは、徹底した冷蔵保管）

6 異物混入対策

B-14 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。

- 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-15 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-16 ◆ 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-17 サービス部門の担当者にも、手洗の習慣や料理の配膳時に次のような点に注意するよ教育する。

- ◆ 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(仕出し屋・弁当屋)編

B 仕出し屋・弁当屋に共通するチェックポイント

1 想定される危害要因

仕出し屋・弁当屋の特徴としては、調理方法などが一度に大量のものを調理することになるので、他の業種には無い危害要因が存在する。

* 時間管理の困難さ

調理から喫食までの時間が長くなる傾向にあるため、ボツリヌスなどを除くあらゆる食中毒起因菌に対応する管理が重要である。

また、菌の増殖を防ぐ手段としての時間管理ができにくいので、温度管理によって菌の増殖を防ぎ、加熱調理などによって確実に菌を殺す。また、器具・手指を介した加熱済み食品や生で食べる野菜・果物への二次汚染防止が管理の中心となる。

* 大量調理が要素となる特有の食中毒の危険性

ウエルシュ菌・セレウス菌などの加熱に強い菌の場合、大量の調理で品温の低下に時間がかかり、この間に菌が増えるという、大量調理が要素となる特有の食中毒を起こす危険性がある。

* 作業動作の問題

使用する器具が大きくなるため、作業動作も大きくなり、水はねなどの飛散範囲が広がる。

* 加熱のばらつきの問題

調理器具が大きくなるため、加熱のばらつき等が大量調理の場合には起きやすくなる。

* 従事者管理の困難さ

大量調理施設の場合は従事者も多くなり、出入りも多くあることから、従事者の健康管理・手洗いなどが徹底できにくくなる。

少量で感染するウイルス（ノロウイルス等）は、感染した従事者の手洗いミスや調理済み食品上でのくしゃみなどから爆発的に広がる場合がある。

特に、A群溶血性連鎖球菌は、従事者の咳で食品が汚染されることによって起きる。

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（うすらを含む）、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
	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
	A群溶血性連鎖球菌	従事者の咳から食品汚染
	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	調理時の汚染と材料の常温保存、弁当の長時間保存
	セレウス菌	加熱後の菌の生残と常温保存：御飯類
ウイルス	ノロウイルス（小型球形ウイルス・SRSV）	冬期12～5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
その他	ヒスタミン中毒	赤身の魚（カジキマグロ、マグロ、いわし丸干し、みりん干し）の鮮度低下（ヒスタミン生成菌の増殖）

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

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
材料のビニール片、調理器具のネジなど

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1回は従業員教育を実施する（食品衛生情報の伝達）