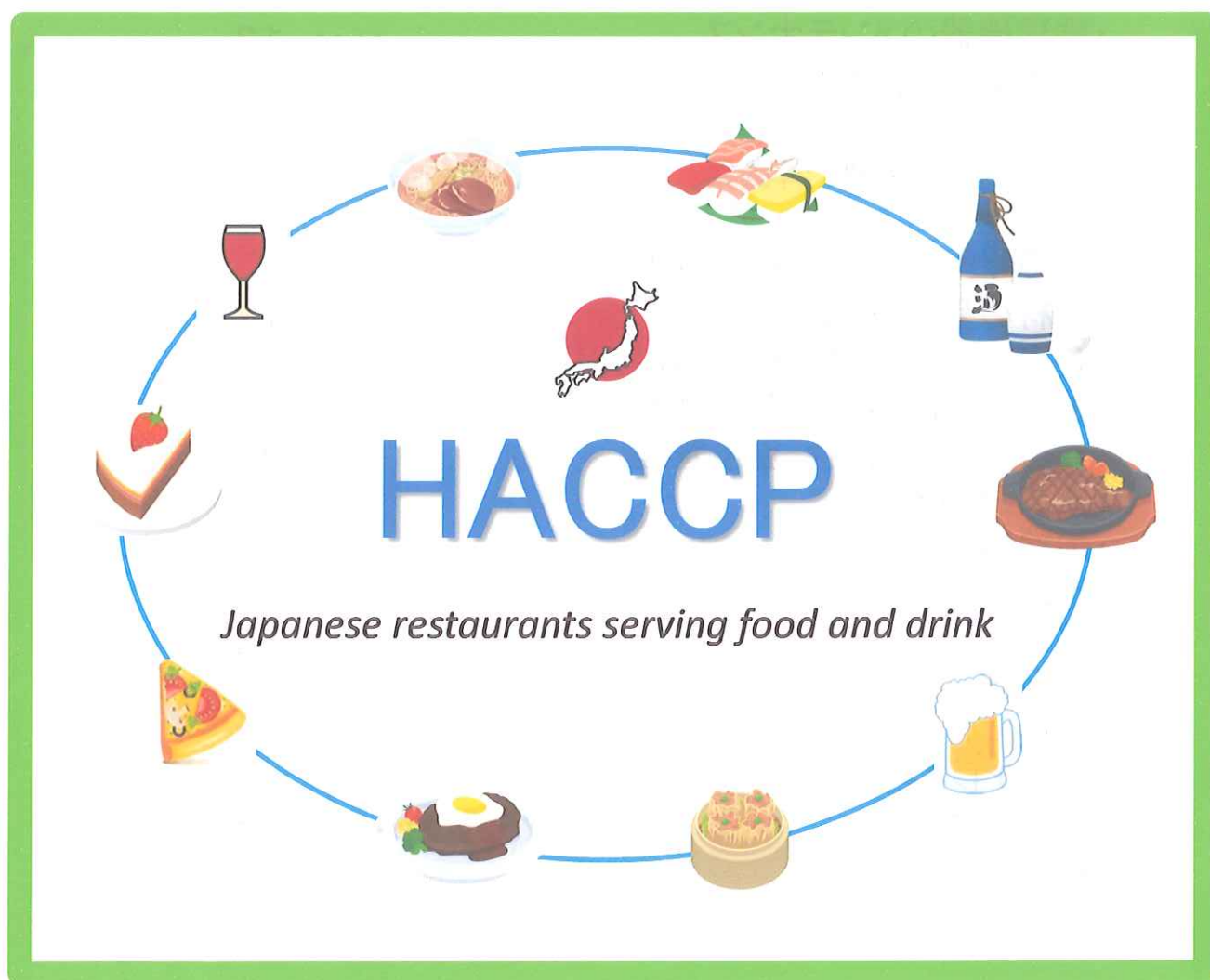


日本版SFBB「飲食店HACCP」






飲食店HACCP もくじ

	ページ数
【日々の衛生管理事項】	
・体調管理 3
・身支度・身だしなみ 4
・手洗い 6
・施設設備:作業区域 8
・施設設備:整理整頓 10
・施設設備:清掃・洗淨 11
・鼠族(ねずみ)、昆虫の防除 12
・調理機器のメンテナンス 13
・調理器具・備品の整理整頓 14
・調理器具・備品の洗淨殺菌 15
・化学物質(洗剤、消毒薬) 16
【調理製造工程に伴う衛生管理事項】	
・食材の受入検品 17
・食材・食品の保管:「先入れ先出し」の原則 19
・食材・食品の保管:整理整頓 20
・食材・食品の保管:温度管理 21
・非加熱調理 22
・加熱調理 23
・冷却 24
・保存(冷蔵・冷凍) 25
・仕上げ 26
・提供 27
・食物アレルギー 28
・食品添加物 29
・食品表示 30
・危機管理 31
 参考文献	 32

体調管理

調理製造者の体調不良が原因で事故を起こす可能性もあるため、チェック、対応することで事故を未然に防ごう。



安全ポイント	なぜ？		チェック！
体調管理を徹底する	体調不良者による調理では、安全性が確保できないため	1	従業員の健康状態の確認や、体調不良者がいた場合の対処ルールが存在するか はい□ いいえ□ 

<コラム>

1. 飲食店における食中毒の原因は人由来であることが多い。下痢、嘔吐、吐き気などのある体調不良者や指のけがや手荒れなどがある者が調理した場合、食中毒を発生させる危険性は格段に高まる。危険回避のためには、事前に健康状態をチェックすることが大切。また、チェックされた者に対して、自宅待機させる、調理に従事させないなど、どう対応するかを明確に決めておくことが重要。

<体調チェックの例>

年 月 日() 氏名:		
チェック項目		いいえにチェックが入った場合の対応
下痢をしていないか	はい ・ いいえ	
嘔吐はないか	はい ・ いいえ	
吐き気はないか	はい ・ いいえ	
手荒れはないか	はい ・ いいえ	
...	はい ・ いいえ	
...	はい ・ いいえ	

身支度・身だしなみ

身だしなみはそのお店の衛生状態を示しているとも言える。
身だしなみを整え、食品事故を防止し、お客様に清潔感を与えよう。



安全ポイント	なぜ？		チェック！
爪は短く切る。	爪の中に存在する目に見えない微生物が食品を汚染する可能性があるため。また、長いほど微生物の数は多いため。	2	爪の長さを確認しているか。 はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/>
調理に不要な物品を身につけない、厨房内に持ち込まない。	食品の汚染や異物混入の原因になることがあるため。 	3	指輪、腕時計、ピアス、ネイルなどの装飾品を外しているか。 はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/>
		4	厨房内に持ち込めるものを定めているか。 はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/>
頭髮は、落とさない、触らない。	毛髪混入を防止し、手指の汚染を防ぐため。また、お客様に清潔感を与えるため。	5	髪は長くないか、長ければ束ねているか。 はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/>
		6	厨房専用の帽子を着用しているか。 はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/>
		7	上記5.6をしていない場合、毛髪混入および手指の汚染防止や清潔感の維持のために他の対応策が存在するか。 はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/>
厨房専用の清潔な作業衣を着用する。	専用の清潔な作業衣を着用することで、外から厨房内に有害な微生物や異物を持ち込まないようにするため。	8	専用の作業衣に着替えているか。 はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/>
		9	更衣室、もしくは、トイレ・厨房以外の専用スペースで、着替えているか。 はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/>
		10	作業衣の着方や交換のタイミングなどを定めているか。 はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/>
外出やトイレ利用の際は、上着を羽織るか、作業衣を脱ぐ。 	トイレや外からの有害な微生物や異物を厨房内に持ち込まないようにするため。	11	羽織った上着の汚染を作業衣に付着させていないか。 脱いだ場所は作業衣が汚染されない環境か。 はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/>
望ましい身仕度や身だしなみを習慣化する。	習慣化できなければ望ましい身仕度や身だしなみは保てないため。	12	衛生的な身支度や身だしなみのためのマニュアルやルールはあるか。 はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/>

<コラム>

2.右の表は、爪の長さ、その中に潜む細菌の数を表したものである。爪が長いほど、細菌の数が多くなるのが分かる。

「爪の長さ」と「細菌の数」

爪の長さ	爪の量(両手)	細菌の数	比率
0.5mm	10mg	4,200個	1
1.5mm	30mg	53,000個	13倍
2.0mm	50mg	630,000個	150倍
3.0mm	80mg	3,400,000個	810倍

爪が長くなると
細菌数が増える

3. 装飾品以外にも、強い匂いのする香水は、飲食店に適さない。身につけた香水の匂いが、調理中に食材にうつったり、接客中に食材や料理の香りを損なう危険性がある。

4. 原則、調理に不要な物品の持ち込みは禁止すること。ただし、やむを得ず持ち込んだ場合は、「触らない」、「触ったら手洗いを徹底する」など、汚染防止、異物混入防止に努めること。

5. よく短髪だからネットや帽子は不要という人がいるが、一般的な人の1日の抜け毛の本数は、50本から100本程度と言われている。つまり、限られた調理時間中においても頭髮は抜けている可能性があり、何も対処しなければそれだけ毛髪混入の危険性は高まる。

6. 頭髮や頭皮には食中毒菌である「黄色ブドウ球菌」が潜んでいることがある。頭をかいたり、髪をかき上げたりすることで、手指が汚染されれば食品に付着する可能性がある。無意識に頭髮を触らないようにするためにも帽子は有効である。また、ネットやキャップも有効である。

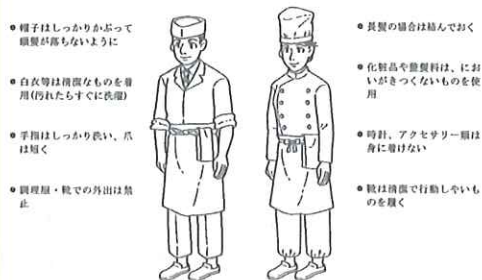


8. 通勤時の着衣から白衣に着替えるだけでも、外から厨房内に有害な微生物や異物を持ち込む可能性は低めることができる。

9. せっかく白衣に着替えても、着替える場所が汚染されていれば、そこから厨房内に有害な微生物や異物を持ち込む危険性が高まる。

10. 白衣の着方も大切。作業衣から着衣の袖が出ている、ズボンが床に擦れている、穴の開いた靴を履いているといったことから、衛生も安全性も損なわれる。

白衣の交換のタイミングも大切。汚れていればもちろん、目に見えない汚れや臭いがついていることもあるので、交換のタイミングはしっかり決めておく必要がある。また、見た目汚れた作業衣は、不衛生さはもちろん、お客様に不潔な悪印象を与えてしまう。美味しい料理と共に、清潔感を提供できるよう努めること。



新調理師養成教育全書必修編「5調理実習」

11. 作業衣は、調理による汚れを受け止めるものだが、食品を汚染から守るものである。作業衣のままトイレ利用や外出することで、有害な微生物や異物を厨房内に持ち込んでしまう危険性があるため、作業衣を脱ぐか上着を羽織る。また、作業衣のまま外出することは、お店の衛生意識の低さを誇示するに等しい。安全性の高い料理が提供されるお店というイメージを抱いて頂くためにも、上着(ファスナー等、前を閉める)を羽織るなどの対応を検討したい。



手洗い

「食品衛生は手洗いに始まり手洗いに終わる」といわれるほど手洗いは重要である。
手洗いは、食品衛生の基本である。当たり前のことを当たり前にする、という行動が大切。



安全ポイント	なぜ？		チェック！
手洗いは、専用の設備(区域)で、専用の洗剤を用いて行う。	手洗いによって食品を汚染する可能性があるため。 また、手には目に見えない有害な微生物が存在する可能性があり、水洗いだけでは微生物を落とすことはできないため。	13	手洗い専用の設備(区域)が利用できる状態になっているか。 はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/> 
		14	手洗い専用の洗剤を用いているか。 はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/> 
手洗いは、必要に応じてこまめに行う。	手洗いを怠ると、手を介して、食品に微生物を付着させ、事故を引き起こす可能性があるため。	15	調理前に必ず手洗いをしているか。 はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/>
		16	調理中でも必要なタイミングで手洗いをしているか。 はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/>
手洗い後の水分のふき取りには、使い捨てのペーパータオルや、エアータオルなどを使用する。	頻りに交換しない布タオルでは、手指を汚染しかねないため。 また、複数人がこれを共有すれば、交差汚染の可能性もあるため。	17	手洗い後のふき取りで、再び手を汚染していないか。 はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/> 
「洗い残しの多い部分」を意識して十分に洗う。	自己流の手洗いでは、十分に洗えない部分が残る可能性があるため。	18	「洗い残しの多い部分」や「手洗いの方法や手順」が具体的に説明できるか。 はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/>
手指にキズや手荒れがある場合は、手袋を着用する。	キズや手荒れ部分には食中毒菌である「黄色ブドウ球菌」が存在するため。また、この菌がつくる毒素は通常の加熱では無毒化できないため。	19	<ばんそうこう>を貼っても手袋をしているか 手袋をしても手洗いをしているか。 はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/> 
正しい手洗いを習慣化する。	習慣化できなければ正しい手洗いは保てないため。	20	衛生的な手洗いのためのマニュアルやルールはあるか。 はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/>

<コラム>

13. 食品の営業許可を得るためには、「共通基準」と「特定基準」の2種の施設基準を満たす必要がある。「共通基準」とは、自動販売機による営業以外のすべての業種に必要な施設の基準であり、「特定基準」とは、業種ごとに定められた施設基準のこと。専用の手洗い設備をもつことは代表的な「共通基準」のひとつ。

14. 手指専用ではない食器用洗剤などを使用すると、皮脂まで落として手荒れの原因になることもある。荒れた手の傷には「黄色ブドウ球菌」による食中毒の危険性もあるので、手荒れを起こさない注意も必要。



15. 調理前の手洗いは、最初の一回だけでなく、トイレや様々な用事で厨房を離れて戻ってきたときにも必ず行う。

16. 手指を介して食品を汚染させないことが大切。

【調理中に手洗いが必要なタイミングの例】:

肉・魚・野菜などの原材料を取り扱った後、ごみをまとめた後、生食のものを取り扱う前、仕上げ工程の前、顔や髪を触った後、など。

17. 手洗い後の水分のふき取りに、頻りに交換しない布タオルを使用すると、タオルは清潔さを保てず、せっかく洗った手指を再び汚染しかねない。また、複数人が共用で布タオルを使用すると、交差汚染が起こる可能性もある。だから、使い捨てのペーパータオルを使用する方が望ましい。また、エアータオル(ハンドドライヤー、ジェットタオル)を使用する場合は、吹き飛ばされた水分によって周囲を汚染させることがないように注意。また、機械本体の清潔維持にも努めること。なお、手洗い後、アルコールを噴霧する場合は、手指を乾燥させてから噴霧すること。濡れたままではアルコール濃度が薄まり、効果が半減してしまう。



18. 【洗い残しの多い部分の例】

【手洗い方法や手順の例】



19. 手指に傷や化膿瘡がある場合、黄色ブドウ球菌による食中毒を防ぐため、手袋を着用するのが望ましい。ただし、手袋への過信は禁物。手袋もまた汚染される。手袋着用により手洗いの頻度が落ちるとも言われているが、手袋も手の一部と考えると手洗いルールを守る必要がある。

(P.7<コラム16>の【調理中に手洗いが必要なタイミングの例】を参照)

また、手袋着用によるリスクもある。熱に弱い手袋は加熱を伴う調理作業中に、溶けてしまう可能性がある。また、切りもの作業中に手袋の先を切り落として異物混入を招く恐れもある。したがって、従事する作業工程に応じた安全性の確保も必要である。【例】食材にはあまりない「青色」の手袋なら、異物として混入しても見つけやすいというメリットがある。



20. 「手洗いに始まって、手洗いに終わる」と言われるほど食品衛生では大事とされる手洗いについては、食品衛生に関わる各種団体・行政・企業から「手洗いマニュアル」が提供されており、そのまま利用できる。

公益社団法人日本食品衛生協会:

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/0000076156.pdf>

文部科学省: http://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/08040316.htm

施設設備: 作業区域

下処理と仕上げの工程が混在しやすい飲食店。作業のレベルを自覚して、必要に応じた対応をしよう。

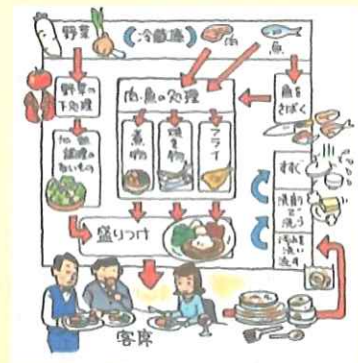
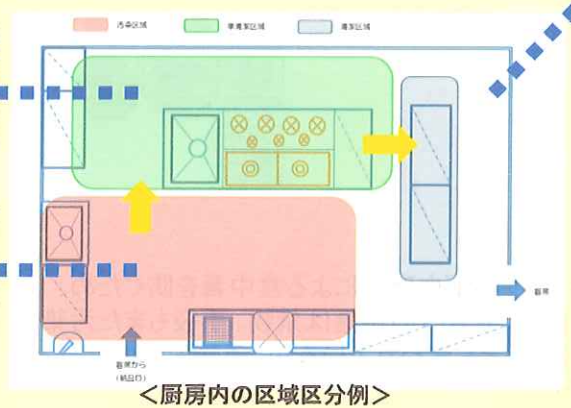


安全ポイント	なぜ？		チェック！
作業の場所と時間に応じて、汚染区域、準清潔区域、清潔区域に分ける。	食材の受入れ、仕込み、仕上げなど、それぞれの作業区域を分けることで、作業の混在による交差汚染を防ぐため。	21	汚染区域、準清潔区域、清潔区域を、場所と時間で、わかりやすく区分しているか。 はい□ いいえ□
		22	調理に関わらない作業(事務作業、喫煙など)は、厨房外の決められた場所で行い、調理前に手洗いしているか はい□ いいえ□
別の作業区域に移る際に、人・物の汚染を移動させない方法を採用する。	人・物に由来する交差汚染は、作業区域の移行時にもっとも起こりやすいため。	23	汚染区域→準清潔区域→清潔区域の一方通行の徹底、または、作業ごとに器具・手指の洗浄消毒することができているか。 はい□ いいえ□
厨房内をできるだけ望ましい温度、湿度にする。	微生物が増殖しやすい環境を避けるため。	24	厨房内の温度、湿度を適宜、確認しているか。 はい□ いいえ□

<コラム>

21. 作業ごとに区域を区分することで汚染を防ぎ、安全性を高める。

- 【汚染区域】 原材料由来の汚染が考えられる作業など
- 【準清潔区域】 カットや加熱、調理工程一般の作業など
- 【清潔区域】 生食の取扱い、仕上げ工程の作業など



22. 厨房内の事務作業は、ホッチキスの針、消しゴムカス、紙片などが混入する原因となる。また、喫煙もタバコの灰などの混入や匂いの食材への付着の原因となる。また、これらを厨房以外で行った場合、厨房に戻るときの手洗いを忘れないこと。



23. 交差汚染には、微生物汚染、異物混入、アレルギー食材の混入などがある。

24. 食品を取り扱う厨房では、室温25℃以下、湿度80%以下が望ましいとされる。その上限を超える環境下では、有害な微生物が増殖しやすくなるため、食中毒事故の危険性が高まる。事故の危険性をできるだけ回避するためにも、室温、湿度を確認し、望ましい環境で調理したい。

施設設備：整理整頓

時間のロス、食品のロスをなくし、作業環境由来の食品事故を未然に防ごう。



安全ポイント	なぜ？		チェック！
<p>厨房内は常に整理整頓する。</p>	<p>不要物に占拠された厨房では、調理時の事故、交差汚染・異物混入が起きやすくなり、清掃もしにくくなるため。</p>	<p>25</p>	<p>厨房内で不要になったものをこまめに廃棄しているか。 必要なものがすぐに取り出せるか。</p> <p>はい<input type="checkbox"/> いいえ<input type="checkbox"/></p>
<p>客席は常に整理整頓する。</p>	<p>不要物に占拠された客席は、提供時の事故、交差汚染や異物混入が起きやすくなり、清掃もしにくくなるため。</p>	<p>26</p>	<p>客席に不要になものを適宜処分しているか。 必要なものがすぐ提供できる状態か。</p> <p>はい<input type="checkbox"/> いいえ<input type="checkbox"/></p> <div data-bbox="1193 577 1433 712" data-label="Image"> </div>

施設設備：清掃・洗淨

作業環境の清掃なくして、調理工程の安全は確保できない。



安全ポイント	なぜ？		チェック！
客席は適宜清掃する。	不潔な客席では心地よく喫食できないばかりでなく、鼠族・昆虫などによる2次汚染を招く原因にもなるため。	27	始業時や終業時に、客席を清掃しているか、営業時に居心地よく喫食できる状態か確認しているか。 はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/>
施設設備を定期的に清掃・洗淨する。	施設設備の衛生状態を一定の水準に保つため。	28	施設設備(床、排水溝、レンジフード等)ごとに清掃・洗淨の方法、頻度、実施のタイミングを定めたルールはあるか。 はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/>


<コラム>

28.目立ちやすい、床、排水溝、レンジフードといった場所以外にも、油や埃で汚れた天井、湿気によってカビが発生しやすい場所などがある。目立ちにくい場所も意識して清掃、洗淨すること。

鼠族(ねずみ)、昆虫の防除

百害あって一利なし。寄せ付けない環境づくりに努めよう。



安全ポイント	なぜ？	チェック！
<p>鼠族(ねずみ)や衛生害虫(ゴキブリ、ハエなど)を寄せ付けない清潔な厨房をつくる。</p>	<p>そ族・昆虫は、見た目の不衛生さのみならず、異物混入、病原微生物(サルモネラ等)の運び屋にもなり得るため。駆除と同時に、まずはこれらを寄せ付けない環境づくりが大切。</p>	<p>29 厨房へは段ボールを持ち込まず、原材料は専用容器等に移し替えて保存しているか。</p> <p>はい<input type="checkbox"/> いいえ<input type="checkbox"/></p> 
		<p>30 やむを得ず持ち込んだ段ボールは、汚染区域で取り扱い、すぐに廃棄しているか。</p> <p>はい<input type="checkbox"/> いいえ<input type="checkbox"/></p>
		<p>31 終業後、食品や原材料を放置していないか。</p> <p>はい<input type="checkbox"/> いいえ<input type="checkbox"/></p>
		<p>32 ごみ箱のごみは毎日廃棄しているか。</p> <p>はい<input type="checkbox"/> いいえ<input type="checkbox"/></p>
		<p>33 ごみ箱の洗浄頻度は決められているか。</p> <p>はい<input type="checkbox"/> いいえ<input type="checkbox"/></p>
		<p>34 網戸が無い窓や、戸外に面したドアを開けっ放しにしているか、網戸は破れていないか。</p> <p>はい<input type="checkbox"/> いいえ<input type="checkbox"/></p>
		<p>35 定期的こそ族・昆虫の駆除をしているか。</p> <p>はい<input type="checkbox"/> いいえ<input type="checkbox"/></p>

<コラム>

29.段ボールは屋内外で直置きされることが多いため、非常に不衛生である。また、段ボール断面の隙間に、ゴキブリが卵を産み付けていることもあり、厨房にそのまま持ち込むとゴキブリ発生の原因になり兼ねない。食材は、専用容器に移し替えて保存すること。

31.終業後、厨房に、食品や原材料を放置していたり、シンクに水を残していたりすると、夜行性であるネズミやゴキブリのエサや飲み水となる可能性がある。終業時には食材を放置せず、水も残さず、衛生害虫を寄せ付けない環境を作りたい。

34.穴が開いたり、ひびが入ったりしている壁も、ネズミやゴキブリの侵入経路となる可能性があるため、きちんと補修すること。



クロゴキブリ



チャバネゴキブリ



イエバエ



チョウバエ



ドブネズミ




クマネズミ



ハツカネズミ

破損や器具は故障するもの、清潔さと確認を徹底しよう。

安全ポイント	なぜ？		チェック！
冷蔵庫・冷凍庫は、始業時に温度確認をする。	冷蔵庫や冷凍庫に異常があれば、鮮度が落ちるだけでなく、食品汚染による食品事故に直結するため。	36	庫内温度が、品温維持(冷蔵10℃以下、冷凍-15℃以下)できる温度で表示されているか。 はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/>
		37	庫内温度が正しく表示されているかどうかを定期的に確認しているか。 はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/>
調理機器は、使用前に必ず点検と動作確認をする。	破損や故障のある機器を使用した場合、異物混入など、食品事故が起きる危険性が高いため。	38	点検ポイントは明確か。 はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/> 
		39	異常があった場合、専門業者に相談するなどの適切な対応ルールがあるか。 はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/>

<コラム>

37.表示されている温度が必ずしも正しいとは限らない。庫内に備え付けのものとは別の、最低最高温度の記録も可能な温度計等で、正しく表示されているかを定期的に確認するとよい。
(最低最高温度は、夜間中も安全に保存されたかどうかを確認できる)



38.調理機器の不備や故障が、異物混入に繋がることもある。特に、使用後に分解洗浄するような機器の場合、部品の有無や正しく取り付けられたかどうかの確認は必須。金属異物の場合、甚大な被害となる危険性もあるため、使用前には必ず点検、動作確認を行いたい。





39.部品が足りないまま使用したりせず、専門業者に相談するなどのルールが必要。また、定期的にオーバーホール(分解掃除)を専門業者に依頼することなども有効である。

調理器具・備品の整理整頓

器具や備品も安全に使用しよう。



安全ポイント	なぜ？	チェック！
調理器具・備品は日々整理整頓する。	破損や汚れのある器具・備品を使用した場合、異物混入や食品汚染など、食品事故が起きる危険性が高いため。	40 日々使用する調理器具・備品(まな板、木べら、ざる、箸、ふきん等)に破損や汚れがないか確認しているか。 はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/> 
		41 異常があった場合、廃棄、交換、洗浄消毒などの適切な対応ルールがあるか。 はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/>
なべ等の調理器具は床から離して保管する。	床は非常に不衛生であり、床に直置きすることによって、器具へ微生物が付着してしまう。	42 床に調理器具を直置きしていないか。 はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/> 

調理器具・備品の洗浄殺菌

調理、製造に洗浄、殺菌は欠かせない。それを確実、安全に進める方法で実践しよう。



安全ポイント	なぜ？		チェック！
ふきんは用途に応じて使い分け、常に清潔に保つ。	ふきんの用途は多様であり、適切に使用しなければ、二次汚染を引き起こすため。	43	生食用(仕上げ)と、加熱用(下処理)で、ふきんが識別できるか。 はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/>
		44	作業中にふきんを清潔に保っているか。 1日の終わりにふきんを洗浄しているか はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/>
まな板は用途に応じて使い分け、常に清潔に保つ。	まな板等介しての二次汚染を防ぐため。	45	まな板等の器具は、生食用(仕上げ用)と加熱用(下処理用)でまな板が識別できるか。 はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/>
		46	作業中にまな板を清潔に保っているか。 適宜まな板を洗浄しているか。 はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/>
調理器具・備品を定期的に洗浄・殺菌する。	器具の衛生状態を一定の水準に保つため。	47	調理器具・備品ごとに、洗浄、殺菌の方法、頻度、実施のタイミングを定めたルールはあるか。 はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/>

<コラム>

43. 微生物は目に見えないため、ふきんを介して、まな板や手指、食品を汚染する危険性がある。食品の安全性を高めるためにも、生食用(仕上げ)と加熱用(下処理)でふきんを使い分けること。

44. 食品による汚れは目に見えても、微生物による汚れは目に見えない。調理作業中も、ふきんが清潔に維持できる対応を取ること。また、使い込まれたふきんは、ほつれ等が異物に繋がる危険性もあるため、古くなったものは交換すること。

47. 【食品衛生7つの「S」】

7S(整理、整頓、清掃、洗浄、殺菌、習慣、清潔)を維持すること。

①整理(Seiri)・・・必要なものと必要でないものを区分し、必要でないものを処分する

②整頓(Seiton)・・・必要なものがすぐに取り出せる置き場や置き方

③清掃(Seisou)・・・定期的に清掃し、きれいな状態にする

④洗浄(Senjyo)・・・水を使い、ゴミや汚れ(異物)をなくし、微生物残存防止を目的とする

⑤殺菌(Sakkin)・・・微生物を減少させたり、除去したり、増殖させないようにする



⑥習慣(Syuukan)・・・①～⑤を実行するためのルールをつくり、それを正しく実行できるよう習慣づける

⑦清潔(Seiketsu)・・・①～⑥を繰り返すことによって、職場環境を維持向上する。また、冷蔵庫の収容量は、冷気を十分に行き届かせるためにも、70%程度に抑えるのが望ましい。

化学物質(洗剤、消毒薬)

調味料や飲料水などと洗剤、消毒薬を誤って使用してしまうケースが多い。誤用が起こらない使い方を考えよう。



安全ポイント	なぜ？	チェック！
洗剤、消毒薬は適正に保管・使用する。	原材料と洗剤・消毒薬の誤用による事故を防ぐため。	48 原材料と洗剤・消毒薬の保管場所を分けているか。 容器の表示を確認しているか。 はい□ いいえ□ 
		49 劇薬を扱う場合は、厳重に保管しているか。 はい□ いいえ□
		50 営業中に使用して良いもの、悪いものが区別されているか。 はい□ いいえ□
		51 営業中に消毒薬等を使用する場合は、そのことを従業員に表示するなどして、周知しているか。 はい□ いいえ□ 
		52 使用用途や使用方法を従業員で共有できているか。 はい□ いいえ□

<コラム>

48. 飲食店に多い事故として、原材料(特に調味料)と洗剤等との誤用がある。

(例: みりんと洗剤、ガムシロップと洗剤など)

こうした誤用を避けるには、原材料と洗剤の保管場所を分けておくこと。また、別の容器に移し替えて使用する場合は、内容物の表示を漏れなく行うこと。

49. 使用用途を誤れば、重大な事故に繋がる可能性がある製品は、管理者によって厳重に保管すること。(食品添加物にも劇薬指定があるので注意が必要)

50. 消毒薬による事故例として、営業中に飲用水ポットを漂白し、その漂白水を誤って提供した事故も起きている。その他の消毒薬も含め、営業中に使用して良いもの、悪いものを区別するとともに、使用中には誰が見ても分かるような表示をすることで、事故を防ぐこと。

食材の受入検品

安全で美味しい料理を提供するために、新鮮で安全な食材を受け入れる体制づくりを整えよう。



安全ポイント	なぜ？	チェック！
<p>購入食材の安全確保を徹底すること。</p>	<p>安全な料理の提供には、まずは購入食材の安全確保が必須であるため。食材の出所の把握、鮮度や温度等の確認、また、問題のあった場合の記録を残すことで、安全な食材を使用したということを証明するため。</p>	<p>53 トレーサビリティ（食材の生産・加工・流通などの過程を明確にすること）を確保できているか。</p> <p>はい<input type="checkbox"/> いいえ<input type="checkbox"/></p> 
		<p>54 鮮度の確認をしているか。</p> <p>はい<input type="checkbox"/> いいえ<input type="checkbox"/></p> 
		<p>55 温度計を用い、受入れ温度（冷蔵、冷凍）の確認ができているか。</p> <p>はい<input type="checkbox"/> いいえ<input type="checkbox"/></p>  
		<p>56 冷蔵、冷凍品の食材は、品温維持が可能な受入れができているか。</p> <p>はい<input type="checkbox"/> いいえ<input type="checkbox"/></p> 
		<p>57 期限表示の確認をしているか。</p> <p>はい<input type="checkbox"/> いいえ<input type="checkbox"/></p>  
		<p>58 目視により異物混入の有無を確認しているか。</p> <p>はい<input type="checkbox"/> いいえ<input type="checkbox"/></p>
		<p>59 品温上昇や鮮度低下、期限切れなど、異常事態に対する対応策（交換、返品等）が取れる体制にあるか。</p> <p>はい<input type="checkbox"/> いいえ<input type="checkbox"/></p>
		<p>60 検品時（53～59）に異常があればその記録を残しているか。</p> <p>はい<input type="checkbox"/> いいえ<input type="checkbox"/></p>

<コラム>

53. 「トレーサビリティ」とは、食品の安全を確保するため、生産・加工・流通などの履歴を明らかにすることである。特に生鮮食品においては、メニュー表示や景品表示法対策のためにも、受入伝票にて生産地が確認できることが望ましい。

55. 納品された食材が、冷蔵品10℃以上、冷凍品-15℃以上といった異常値を示した場合、返品して望ましい温度帯で納品するよう、業者へ注意喚起することも必要。また、温度確認する方法として、検品時の表面温度計での測定ほか、最低最高温度表示が可能な温度計を納品される食材のケースに同梱させる方法もある。

56. 食品衛生法では、安全に保存できる温度帯として、冷蔵10℃以下、冷凍-15℃以下としている。この温度以下で受入れ可能な方法を選択すること。

食材・食品の保管「先入れ先出し」の原則

新鮮で安全な食材は、最良の状態で使用できるよう工夫しよう。



安全ポイント	なぜ？		チェック！
「先入れ先出し」の原則を徹底する。	古いものから順に使うことにより、期限切れによるロスを軽減し、常に安全な食材を使用するため。	61	期限表示のある原材料は、期限順に「先入れ先出し」ができるよう保管しているか。 はい□ いいえ□
		62	期限表示のない原材料は、「入荷日」を記入して、これを基準に「先入れ先出し」ができるよう保管するなどの工夫をしているか。 はい□ いいえ□
		63	開封後の食材および一次加工した食品は、「開封日」や「加工日」を記入して、これを基準に「先入れ先出し」ができるよう保管しているか。 はい□ いいえ□
		64	一般に日持ちがすると言われる、水分活性の低い食品に対する提供期限の目安があるか。 また、官能的評価(見た目、味、匂いなど)で判定する場合、その判定基準を具体的に設けているか。 はい□ いいえ□

<コラム>

61. 「先入れ先出し」とは、「先に入れたものから先に使う」、「古いものから順に使う」という意味をさす。

62. 「入荷日」から算定できる場合は「期限」も併記しておく。

63. 「開封日」や「加工日」から算定できる場合は「期限」も併記しておく。

64. 【水分活性とは】

食品中の水は、たんぱく質や糖類などの食品成分に結合している結合水と、そうでない自由水に分けられる。そのうち、微生物が利用できるのは自由水である。また、食品中の水分を自由水の割合で表したものを水分活性といい、0～1.0の数値で表される。自由水の割合が多いほど1.0に近い数値である。一般に微生物は、水分活性0.80～0.99で活発に増殖し、ほとんどの微生物は0.60以下では増殖できない。水分活性の低い食品は微生物が増殖できないため、保存性が高くなる。水分活性の低い(保存性の高い)食品例として、ジャム、しょうゆ、サラミ、いか塩辛、はちみつなどがあげられる。日常、よく使用される食肉類、魚肉類、野菜などは、一般に水分活性が高く、保存性は低い。

食材・食品の保管：整理整頓

保存場所、保存状態、使用し始める順番など、正しく安全に保存できる方法を確保しよう。

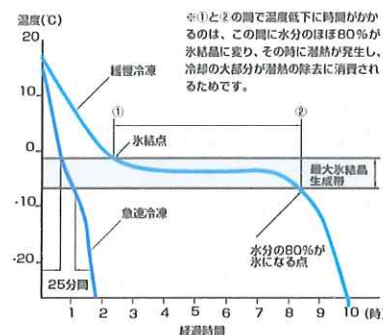


安全ポイント	なぜ？		チェック！
期限切れの食材・食品は廃棄する。	劣化した食材を提供しないため。	65	<p>期限表示のないもの、開封したもの、加工したもの等は「入荷日」「開封日」「加工日」などを記入しておいて廃棄の目安にしているか。</p> <p>また、官能的評価(見た目、味、匂いなど)で使用の可否を判定する場合、その判定基準を具体的に設けているか。</p> <p>はい□ いいえ□</p>
食材・食品の特性に応じて保管すること。	在庫管理がしやすくなることで期限切れによるロスや誤用を防ぐため。また、二次汚染や食品の劣化を防ぐため。	66	<p>冷蔵、冷凍、常温に応じた保管スペースが確保され、在庫管理がしやすいよう食材ごとの保管スペースが決められているか。</p> <p>はい□ いいえ□</p>
		67	<p>肉、魚は冷蔵庫の下段に保管しているか。</p> <p>はい□ いいえ□</p>

<コラム>

65. 冷凍品の場合、マイナス15℃以下で保管すれば安全面では問題ないが、乾燥、酸化によって「冷凍焼け」が起こることもある。冷凍を過信せず、乾燥を防ぐ包装を心がけ、早めに使い切ることが望ましい。また、より美味しく安全に保管する方法の1つとして、「急速冷凍」があげられる。食品の冷凍とは食品中の水分が凍結することであり、一般に、食品中の水分は-1℃あたりから凍り始め、-5℃程度でほぼ凍結する。この間に水は氷結晶となるが、この温度帯を通過する時間が長いと氷結晶が大きくなり(最大氷結晶生成帯)、食品の組織を大きく損なってしまう。食品の組織の損傷を極力少なくするためには、この温度帯を急速に通過させる必要があり、この凍結方法を「急速冷凍」という。一方、時間をかけた凍結方法は緩慢冷凍といわれ、一般に避けるべき凍結方法である。さらに、解凍した食材の再冷凍は、再び氷結晶ができ、再度の解凍と共に品質が損なわれることから、避けることが望ましい。

図表4 食品を凍結した場合の品温の下降パターン



本誌巻一・村田百恵編「食品加工の科学」東京化学同人 2004、田中宗彦「冷蔵食品の加工 冷蔵食品・冷凍食品」食品と包装2006 VOL.47 No.4より作成

<急速冷凍と緩慢冷凍の品温の下降パターン>

67. 冷蔵庫内でも二次汚染は起こり得るため、上段・下段に分けて保存すること。また、臭いうつりもあるため、匂いの強いものと吸着しやすいものは近くに保管しない(例: 魚と乳製品など)。

食材・食品の保管：温度管理

おいしく、安全な料理を提供するためには、食材、食品を安全な温度で保存することが必要。



安全ポイント	なぜ？		チェック！
食材は安全かつ品質保持できるように保管すること。	鮮度を維持するため。	68	冷蔵・冷凍食材は適切な品温（冷蔵：10℃以下、冷凍：-15℃以下）で保管されているか。 はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/>
		69	冷蔵・冷凍庫の開閉が頻繁に行われても、適切な温度帯が維持できているか。 はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/>
	常温品であっても、高温にさらされることにより変質する恐れがあるため。	70	材料庫（常温）の温度確認ができているか。 はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/>

<コラム>

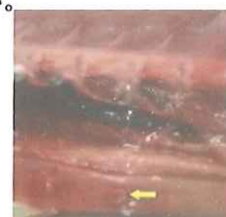
70. 日本工業規格では、「常温」を20℃±15℃（5～35℃）の範囲、「冷暗所」を室内で温度が低く一定に保たれ直射日光が当たらない場所、「冷所」を1℃～15℃として規定している。

非加熱調理

食材には必ず微生物が存在する。
非加熱で提供するものは安全確保できるルールをもって、提供しよう。



安全ポイント	なぜ？		チェック！
食中毒菌を「付けず」「増やさず」早く消費を徹底する。	加熱工程のない料理(生食)では食中毒菌を死滅させることができないため。	71	手洗いは万全か。 はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/>
		72	常温放置せず、温度管理(コールドチェーン)を徹底しているか。 はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/>
		73	当日消費としているか。 はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/>
寄生虫対策を行う。	魚の生食から寄生虫による食中毒を発生させないため。	74	海産魚介類を生食で提供する際、寄生虫(アニサキス)対策として目視確認による除去、もしくは、 -20°C 24時間の凍結を施し、解凍したものを使用しているか。 はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/>



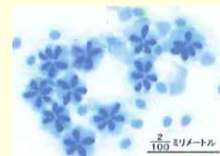
<コラム>

72.「コールドチェーン」とは、それぞれの食品をその品質保持に最も適した低温帯でとぎれずに運ぶことをいう。一貫した温度管理を徹底することで、食材の鮮度、安全を保持することができる。また、すぐに喫食しないテイクアウト製品で、生野菜などがある場合は、殺菌消毒を施しておくことが望ましい。殺菌消毒の一例として、食品添加物である次亜塩素酸ナトリウムや酸性水など多様なものが販売されている。

74.海外でも人気の高い和食の代表に寿司・刺身があり、魚の生食は日本特有の文化であり、これを守るためにも寄生虫対策は重要。

海産魚介類には「アニサキス」という寄生虫が寄生していることがある。主には、イカ、サバ、アジ、タラなどの内臓表面や筋肉、腹腔に小さい渦巻状になって寄生している。人が摂取すると、胃壁に頭部を入れるため、数時間後に上腹部痛、悪心、嘔吐を伴う。予防法としては、十分に加熱する(60°C 1分以上)、冷凍する(-20°C 24時間以上)、またはアニサキスの虫体は目で見えるため、十分な目視確認により除去することが必要である。(上記 アニサキス写真参照)

その他、近年の寄生虫症として、ヒラメの刺身の「クドア」と、馬刺しの「ザルコシスティス」があげられる。これら食品を食べた際、食後数時間で一過性の嘔吐や下痢を起こす。予防法として、十分な加熱または、冷凍があげられるが、肉眼では見えないため、目視確認は適用できない。



<ヒラメに寄生が確認されたクドア>

加熱調理

加熱といっても様々な加熱条件が想定される。安全確保できる根拠をもって提供しよう。



安全ポイント	なぜ？	チェック！
科学的根拠に基づいたレシピを作成する。	一般店で全ての料理を中心温度75°C1分以上加熱するのは現実的に難しい面がある。しかし、その食材に起因するターゲット菌を死滅させる温度で加熱するという裏付けが取れば、再現性のある科学的根拠に基づくデータとなり得る。	75 レシピ作成時に、科学的根拠に基づく温度確認(食材のサイズ、加熱前の品温、油の温度、オープン温度等)を行っているか。 はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/>
		76 上記レシピを常に再現できるよう調理工程(時間・分量・道具・手順など)を管理しているか。 はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/>



<科学的根拠に基づく温度確認を>



<加熱の程度は、外見だけでは判断できないこともある>

<コラム>

75.【食材ごとの望ましい加熱温度と主な食中毒菌の死滅温度】

- <食肉類> 中心温度75°C1分以上または中心温度63°C30分以上
- ・サルモネラ(60°C20分、65°C3分、70°C1分で死滅)
 - ・カンピロバクター(60°C1分、65°C瞬時に死滅)
 - ・腸管出血性大腸菌(O157、O111、O26など)(75°C1分で死滅)

- <魚介類> 中心温度75°C1分以上または中心温度60°C2分以上
- ・腸炎ビブリオ(60°C2分で死滅)

- <貝類> 中心温度85~90°C90秒間以上
- ・ノロウイルス(85°C1分で死滅)

ただし、ノロウイルス汚染の可能性のある食品、および大量調理の際は、中心温度85~90°C90秒間以上の加熱とする。

ジビエに関する参考<ジビエ料理に関する加熱調理の考え方:長野県>
<http://www.pref.nagano.lg.jp/yasei/sangyo/brand/gibier/documents/kanetu.pdf>

冷却

加熱調理で殺せない微生物も存在する。その微生物が増えないうちに、提供できる方法を選択しよう。



安全ポイント	なぜ？	チェック！
<p>加熱後すぐに提供しない食品は、速やかに冷却すること。</p>	<p>熱に強い(加熱で殺すことができなかった)芽胞形成菌が増殖するのを防ぐため。</p>	<p>77 加熱後すぐに提供しない料理は、常温放置せず、速やかに冷却し、冷蔵保存しているか。</p> <p>はい<input type="checkbox"/> いいえ<input type="checkbox"/></p>
		<p>78 冷却済の「加熱後すぐに提供しない食品」を再加熱せずそのまま提供する際は、提供期限の目安があるか。</p> <p>また、官能的評価(見た目、味、匂いなど)で判定する場合、その判定基準を具体的に設けているか。</p> <p>はい<input type="checkbox"/> いいえ<input type="checkbox"/></p>

<コラム>

77.加熱調理をしても、熱に強い菌(芽胞形成菌)が生き残ることがある。これらは、常温放置されることで増え続け、食中毒を引き起こすことがあるため、すぐに提供、喫食しない食品は速やかに冷却することが重要である。過去に、作り置きした炒飯を翌日食べた1歳児が、命を落とした事例もある(セレウス菌によるもの)。冷却方法として、氷水をあてる、小分けにして冷却するなどがあげられる。

(「急速冷却」の条件:30分以内に中心温度20℃付近まで下げること)


また、熱いまま食品を冷蔵庫に入れてしまうと、庫内温度が上昇し、他の食品の品質低下にもつながるため、十分に冷却してから保存すること。

再加熱して提供する場合は、温度ムラのないよう、かき混ぜるなどして中心まで十分に加熱し、提供すること。

保存(冷蔵・冷凍)

冷蔵・冷凍は過信しがちであるため、保存方法、使用期限、解凍方法含め、安全な取り扱いを共有しよう。



安全ポイント	なぜ？	チェック！
食品は安全に保存すること。	冷蔵・冷凍庫内でも二次汚染は起こりうるため。	79 二次汚染がないよう、きちんとラップ等で覆いをしているか、むき出しのものはないか。 はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/> 
		80 未加熱食品と加熱済(一次加工)した食品は、二次汚染がないよう、区分して保存しているか。 はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/>

<コラム>

79.80.冷蔵庫内でも二次汚染は起こり得る。
未加熱食品と加熱済(一次加工)した食品は、上段、下段に区分し、保存すること。





<冷蔵庫内の保存例>

仕上げ

冷蔵庫内でも微生物汚染はあり得るため、保存方法、使用期限、品温確保などを共有し、安全に保存しよう。




安全ポイント	なぜ？	チェック！	
<p>お客様の手に渡る直前の工程として安全確保を徹底すること。</p>	<p>お客様の手に渡る直前の工程であり、このタイミングで絶対に危害を付加してはならないと同時に、最終工程として、危害の要因になるものは取り除かなければならない。</p>	<p>81 仕上げ工程の前に手洗いをするルールがあるか、もしくは手袋を着用しているか。</p> <p>はい<input type="checkbox"/> いいえ<input type="checkbox"/></p>	
		<p>82 仕上げ工程に使用する器具やふきんは清潔なものが使用されているか。</p> <p>はい<input type="checkbox"/> いいえ<input type="checkbox"/></p>	
		<p>83 提供前に、異物の有無を目視確認できているか。</p> <p>はい<input type="checkbox"/> いいえ<input type="checkbox"/></p>	

提供

作り手からお客様のもとへ渡る最後の工程。可能な方法すべてで最終の安全確認をしよう。



安全ポイント	なぜ？		チェック！
サービス、販売の場面でも安全確保を徹底すること。	お客様への提供においても危害要因を付加しないため。	84	<p>サービス、販売する者も、業務に支障がない範囲で、調理従事者と同等の健康管理、身だしなみ、手洗いを行っているか。</p> <p>はい<input type="checkbox"/> いいえ<input type="checkbox"/></p> 
料理を持ち帰りで提供する場合、保存方法や消費期限を提示する。	事前に包装された本来のテイクアウト製品と異なり、食品表示義務がないため、保存テイクアウトを前提とした料理でない場合、その安全性保障が難しい。	85	<p>確実に保存方法や消費期限を伝えられたか。</p> <p>はい<input type="checkbox"/> いいえ<input type="checkbox"/></p>

<コラム>

85.通常であれば、「本日中」と口頭で伝えるケースが多いが、第3者に渡ることも想定されるため、保存方法や消費期限を表示することが望ましい。

【消費期限】

開封せず表示されている保存方法に従って保存したときに「食べても安全な期限」。期限内に食べること。
(弁当、洋生菓子など)

【賞味期限】

開封せず表示されている保存方法に従って保存したときに「おいしく食べられる期限」。
(缶詰、瓶詰など)

食物アレルギー

飲食店にも情報提供が求められる時代。正しく分かりやすく提示できる体制づくりに努めよう。



安全ポイント	なぜ？		チェック！
アレルギーに関する情報を、正しく、効果的に提供すること。	アレルギーを持つ方々に安心・安全な食の提供を実現するため。	86	最新のアレルギー食材を把握しているか。 はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/>
		87	どの料理にどんなアレルギー食材が含まれているか、ピックアップできているか。 はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/>
		88	使用する原材料(加工食品)に変更があった場合、改めてアレルギー食材の有無を確認しているか。 はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/>
		89	提供する料理に含まれるアレルギー食材についての情報を、お客様に開示できるようにしているか。 はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/>

料理名	アレルギー物質
魚介酢漬物	小麦、鶏卵、牛肉、大豆
唐揚げ	卵、小麦、そば、ゴマ、大豆
山菜炒め	小麦、牛肉、鶏卵、大豆、ゴマ
納豆炒め	卵、小麦、牛肉、鶏卵、大豆、ゴマ
鶏肉炒め	卵、乳、小麦、そば、カシューナッツ、大豆
生肉炒め	卵、小麦、牛肉、鶏卵、大豆
生肉ステーキ	小麦、鶏卵、そば、牛肉、大豆

<コラム>

86. アレルギー食材として登録されている最新情報で対応すること。

(消費者庁<http://www.caa.go.jp/foods/index8.html>)

【平成28年時点でのアレルギー食材:27品目】

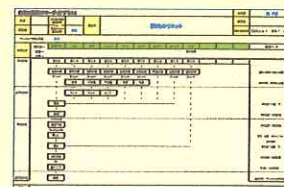
<表示義務7品目>えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生

<表示推奨20品目>あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、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

また、果物や生野菜などによって引き起こされる「口腔アレルギー症候群」という食物アレルギーもあるため、注意が必要である。

87. 原材料として使用していない原材料等が、意図せず最終製品に混入してしまうことを「コンタミネーション」という。(製品への記載例:『〇〇を使用した設備で製造しています。』)意図せずアレルギー食材が混入してしまうことへの注意喚起であるが、食品工場と異なり、飲食店の厨房内でのコンタミネーションの可能性は高いため、アレルギー食材の情報を提供するには、十分注意が必要である。

88. アレルギー食材の情報提供をする際には、常に最新の情報で提供できるよう、レシピやフローダイアグラムを常備し、変更修正が入った際、見直しをかけることが必要である。



<フローダイアグラムの例>

89. 【現場での対応例】

- ・メニューへの表示
- ・食品表示や店頭店内への掲示
- ・オーダーを取る時に口頭での呼びかけ
- ・予約時のアレルギー確認(電話、HP)

食品表示

作り手の手を離れても、その食品の情報を提供するための重要な手段。漏れなく、間違いなく表示しよう。



安全ポイント	なぜ？		チェック！															
<p>あらかじめ包装された食品には正しい食品表示を添付する</p>	<p>作り手の手を離れても、その食品の情報を消費者にきちんと伝え、安全に消費してもらうため。</p>	 <table border="1" data-bbox="467 761 868 922"> <tr> <td>名称</td> <td>サンドイッチ(牛フィレカツサンド)</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td>牛フィレ肉、食パン、キャベツ、卵、パン粉、バター、マスタード、小麦粉、サラダ油、塩、こしょう</td> </tr> <tr> <td>添加物</td> <td>なし</td> </tr> <tr> <td>内容量</td> <td>3個</td> </tr> <tr> <td>期限表示</td> <td>消費期限 20●●年●月●日 PM●時</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>要冷蔵10℃以下</td> </tr> <tr> <td>製造者</td> <td>〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町3-10-11 辻料理学園 辻調理師専門学校 06-6824-1101</td> </tr> </table>	名称	サンドイッチ(牛フィレカツサンド)	原材料名	牛フィレ肉、食パン、キャベツ、卵、パン粉、バター、マスタード、小麦粉、サラダ油、塩、こしょう	添加物	なし	内容量	3個	期限表示	消費期限 20●●年●月●日 PM●時	保存方法	要冷蔵10℃以下	製造者	〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町3-10-11 辻料理学園 辻調理師専門学校 06-6824-1101	92	<p>あらかじめ包装されたテイクアウト製品を販売しているか。</p> <p>はい<input type="checkbox"/> いいえ<input type="checkbox"/></p>
			名称	サンドイッチ(牛フィレカツサンド)														
			原材料名	牛フィレ肉、食パン、キャベツ、卵、パン粉、バター、マスタード、小麦粉、サラダ油、塩、こしょう														
			添加物	なし														
内容量	3個																	
期限表示	消費期限 20●●年●月●日 PM●時																	
保存方法	要冷蔵10℃以下																	
製造者	〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町3-10-11 辻料理学園 辻調理師専門学校 06-6824-1101																	
93	<p>あらかじめ包装して販売するテイクアウト製品に食品表示を添付しているか。</p> <p>はい<input type="checkbox"/> いいえ<input type="checkbox"/></p>																	
94	<p>消費者庁が定める食品表示法に基づき、正しい食品表示の項目、内容が記載されているか。</p> <p>はい<input type="checkbox"/> いいえ<input type="checkbox"/></p>																	
95	<p>使用する原材料(加工食品含む)に変更があった場合、食品表示の情報を更新しているか。</p> <p>はい<input type="checkbox"/> いいえ<input type="checkbox"/></p>																	
<p>米を主原料とするメニューには原産地を表示する</p>	<p>米トレーサビリティ法により原産地表示が義務付けられているため</p>	<p>米を主原料として提供するメニューを扱う場合、イートイン、テイクアウト共に米の原産地表示がなされているか。</p> 	96	<p>消費期限・賞味期限を設定する根拠はあるか。(味、匂い、色などの官能検査もしくは菌数の測定といった微生物試験など)</p> <p>はい<input type="checkbox"/> いいえ<input type="checkbox"/></p>														
			97	<p>はい<input type="checkbox"/> いいえ<input type="checkbox"/></p>														

<コラム>

92. あらかじめ包装され、販売される食品には「食品表示」の添付が必要である。

94. 食品表示に必要な項目、内容を遵守し、作り手の手を離れてもお客様へ情報提供できるよう、正しく食品表示を作成、添付すること。

消費者庁：食品表示

<http://www.caa.go.jp/foods/qa.html>

東京都：食品表示法

http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/hyouji/files/2015_leafret.pdf

96. 消費期限や賞味期限は、官能検査など根拠に基づき設定することが重要である。

【厚生労働省(食品期限表示の設定のためのガイドライン)】

http://www.caa.go.jp/foods/pdf/guideline_a.pdf

97. 【米トレーサビリティ法】http://www.maff.go.jp/j/syouan/keikaku/kome_toresa/#PageAnchor01

米を主原料として提供するメニューには、産地情報の伝達が必要である。方法として、

- ・メニューに産地情報を記載
- ・店内に産地情報を掲示
- ・店内に産地を知ることができる方法を掲示 などがあげられる

危機管理

100%事故が起こらないという保証はない。もしもの時に落ち着いて対応できるよう、そして、被害を最小限に抑えられるよう、危機管理の体制を整えておこう。



安全ポイント	なぜ？		チェック！
店内の嘔吐物は正しく処理する。	感染拡大を防ぐため。	98	店で決めた嘔吐物の正しい処理方法があるか。また、それを実践できるか。 はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/>
食品事故が発生した場合の対応方法をあらかじめ準備しておく。	クレーンや健康被害の届けがあった場合への対応として、慌てず、冷静に対応することができ、被害を最小に抑えるため。また、お客様の信頼感をできるだけ維持するため。	99	クレーンや健康被害に対する対応マニュアルを準備しているか。 はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/>
		100	対応マニュアルを従業員に周知し、実践できるようにしているか。 はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/>

<コラム>

98.嘔吐物には、食中毒を引き起こす微生物(ノロウイルス)が存在する場合があります。嘔吐物処理の方法によっては、事故を拡大してしまう恐れもある。感染拡大させないよう、また、処理をする者自身も感染することのないよう、正しく嘔吐物処理をすること。処理に必要な備品を揃え、嘔吐物処理法を全員で実際に訓練しておくことよ。

食品衛生に関わる各種団体・行政・企業から「嘔吐物処理マニュアル」等が多数提供されているので、参照すると良い。

99.異物に対するクレーン対応として、検査機関にて異物検査(原因究明)をすることも可能。お詫びの文書に加え、その検査結果を記載し、原因と改善策を補足することで、より誠実なお客様対応とすることができる場合もある。ただし、迅速な初期対応を怠れば、かえって逆効果なこともあるので注意を要する。また、健康被害の申し出があった際の原因究明の対策として、「検食」を保存しておくことも有効である。「検食」とは、50g以上の食品を-20℃以下2週間以上保存しておくもので、これは、食中毒菌が増えない温度域で、潜伏期間の長い食中毒菌の発症期間を考慮しての期間設定としている。

また、飲食店が提供する料理や菓子も製造物の一種と見なされるため、その食品が原因で事故が起こった際には、「製造物責任法(PL法)」違反と見なされ罰せられるケースもある。このように、もしもの時の備えとして、クレーン内容の記録・共有、社内連絡ルート、事故対応例など、危機管理マニュアルを作成し、全従業員が共有、実践することが重要である。

【参考サイト、文献】

西田博氏著書『身近な食品衛生150訓』

(社)日本食品衛生協会:改定食品衛生責任者ガイドブック

東京都福祉保健局(共通基準、特定基準)

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/eigyounavi/flow/regulation/#specific>

手洗いをしそこない部位

Taylor L.J.:An evaluation of handwashing techniques-1.Nursing Times 12.54-55

手洗いマニュアル(サラヤ)

<http://pro.saraya.com/kansen-yobo/influenza/tearai.html>

公益社団法人日本食品衛生協会(手洗い)

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/0000076156.pdf>

文部科学省(手洗い)

http://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/08040316.htm

厨房内の動線例、冷蔵庫内の保存例

<http://www.nikkeibp.co.jp/sj/2/medical/02/index3.html>

害虫(ネズミ、ごきぶり、)イカリ消毒

https://www.ikari.jp/gaicyu/srch_name.html

ニッスイ(最大氷結晶生成帯)

<http://www.nissui.co.jp/academy/taste/09/03.html>

東京都福祉保健局 アニサキス症

http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/anzen_info/anisakis/anileaf.pdf

農林水産省 クドア

http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/f_encyclopedia/kudoa_qa.html

暮らしの健康(食中毒菌)

<http://www.tokyo-eiken.go.jp/assets/issue/health/07/1-2.html>

東京都福祉保健局(食中毒菌:カンピロバクター)

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/campylo/report2a.html>

ジビエ料理に関する加熱調理の考え方(長野県)

<http://www.pref.nagano.lg.jp/yasei/sangyo/brand/gibier/documents/kanetu.pdf>

大量調理施設衛生管理マニュアル

http://www.n-bento.or.jp/pdf/manual_kai.pdf

農林水産省(消費期限、賞味期限)

http://www.maff.go.jp/j/fs/f_label/f_processed/limit.html

消費者庁(アレルギー表示)

<http://www.caa.go.jp/foods/index8.html>

口腔アレルギー症候群

<http://www.erca.go.jp/common/img/yobou/uploads/kanjazensoku/ap027.pdf>

消費者庁:食品表示

<http://www.caa.go.jp/foods/qa.html>

東京都:食品表示法

http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/hyouji/files/2015_leafret.pdf

厚生労働省(食品期限表示の設定のためのガイドライン)