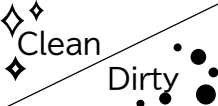











施設の規模や調理の形態にあった無理のない効果的な衛生管理の方法を考えましょう。

また、衛生管理の基本となる公衆衛生上必要な営業施設の基準や公衆衛生上必要な措置の基準に適合するように、施設・設備、食品、従事者などの衛生管理を実施しましょう。

### 1 施設・設備の衛生管理(一般衛生管理)

	<p>作業中の汚染を防ぐため汚染作業区域(原材料の保管場、下処理場など)と非汚染作業区域(調理場、保冷・盛付け場など)に区別します。</p>
	<p>採光・照明・換気・温度及び湿度の管理に留意し、衛生的な環境を保ちます。</p>
	<p>施設内外の清掃・整理整頓に努め、必要なもの以外は置かないようにします。</p>
	<p>犬・猫などのペットを食品を取扱う場所で飼育しないようにします。</p>
	<p>ハエ・ゴキブリなどの衛生害虫やねずみの侵入の防止及び繁殖場所の排除に努めます。原則として年2回以上駆除作業を実施し、その記録を1年間保存します。</p>
	<p>原材料、製品及び包装資材は容器に入れ、床及び壁から離して保存します。</p>
	<p>食品や食品添加物と洗剤、消毒剤、殺虫剤などは混同しないように取扱いに十分注意するとともに、必要に応じて容器に内容物の名称を表示します。</p>
	<p>手洗い設備は、手洗いに適当な石けん、ペーパータオル、消毒薬などを備え、適切に使用できる状態にしておきます。</p>
	<p>廃棄物は、他の容器と区別できる容器に入れ、原則作業場から速やかに出して、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう管理します。</p>
	<p>施設において嘔吐した場合には、ただちに消毒剤を用いて迅速かつ適切に消毒します。</p>




#### ☞ 使用水の管理

- ・ 水道水以外の水を使用する場合は、年1回以上水質検査を行い、その成績書を1年間保存します。
- ・ 水質検査の結果、飲用に適さないときは直ちに使用を中止し、保健所の指導を受けるなど適切な措置を講じます。
- ・ 必要に応じて、消毒装置、浄水装置を設置し、清浄に稼働しているか点検し、記録を残します。
- ・ 貯水槽は清潔を保持するため、定期的な清掃を行います。

## 2 食品取扱いの衛生管理(工程管理)

### (1) 検収

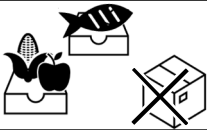

原材料の品質状態は、製品の衛生状態に大きく影響します。

	原材料の仕入れの際は、表示・包装状態・品温・品質などをチェックして、腐敗・異臭、異物の混入のないことなどを確認します。
	点検状況の記録を作成し、保存するよう努めます。
	検収時に問題があった場合の対応を決めておきます。

### (2) 保管

原材料は、食中毒の原因菌に汚染されていることもあるので、保管温度と時間が適切でないと食中毒菌を増殖させることになります。

また、取扱いが不衛生であったり、保管方法が適切でなかったりした場合、二次汚染の原因となります。

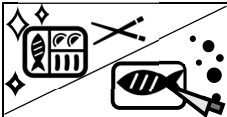
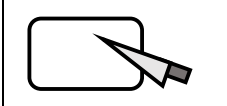


	食品は食材ごとに区分し、専用の容器に入れて保管します。原材料の包装(ダンボール箱など)の汚染を保管庫内に持ち込まないようにし、原材料の相互汚染を防ぎます。
	先入れ先出しの管理を徹底し、原材料の在庫は必要最小限にします。

#### ❧ 冷蔵庫での保管

- ・ 見やすい位置に温度計を設置し、常に温度を確認します。
- ・ 詰め過ぎはやめ、冷気が循環できるように、内容量は7割程度にします。
- ・ 原材料は食材ごとに区分して保管します。
- ・ 食品ごとに蓋つき容器などに入れ、他の食品と触れないようにします。
- ・ 庫内はまめに清掃し、常に衛生的な保管に努めます。

### (3) 下処理

下処理は、次の作業工程である調理・加工に向けて、細菌の汚染を少なくする役割があります。下処理作業は、仕入れた食材が、何らかの細菌に汚染されていることを前提に、調理場を汚染しない工夫が必要です。

	下処理は、汚染作業区域で行い、放冷や盛付けなどを行う非汚染作業区域を汚染しないようにします。
	下処理専用の調理器具を用意します。
	そのまま食べる食品のすぐ側で、生肉や魚の下処理をしないようにします。
	高齢者や抵抗力の弱い人に野菜や果物を加熱せずに提供する場合(表皮を除去する場合を除く)は、殺菌を行います。

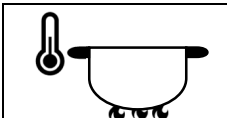
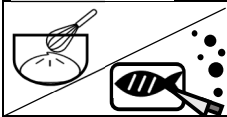

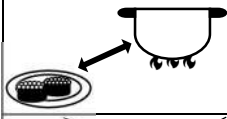


#### ㊦ 冷凍食品の解凍

- ・ 解凍は10℃以下で行います。
- ・ ドリップにより他の食品を汚染しないように容器に入れて解凍します。
- ・ やむを得ず、シンクを解凍槽として使用する場合は、使用前後に洗浄・消毒します。

### (4) 調理・加工

食肉や魚などは、食中毒細菌が付いていることがあります。加熱が不十分だと、菌が生き残り食中毒を起こしかねません。

また、食品の取扱いが悪いと、調理台や器具、手指などを介して、食中毒菌の汚染が起こります。

	加熱調理食品は、温度計を用いるなどにより、食品の中心部が75℃1分以上(二枚貝などノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上)加熱されているかを確認します。
	下処理と調理を同じ場所で行わないようにします。
	床面からの跳ね水などによる汚染を防ぐため、食品・器具・容器の保管や調理作業は、床面から60cm以上の場所にします。跳ね水等からの直接汚染が防止できる食缶等で食品を取り扱う場合には、30cm以上の台にのせて行います。
	生食する食品を、熱源の側で調理しないようにします。
	包丁、まな板などの調理器具は原材料用と調理済食品用の用途別に用意して使用します。また、使用中も必要に応じて、洗浄殺菌をするなど衛生的に使用します。
	残りを翌日に持ち越すような、必要数量以上は調理しないようにします。


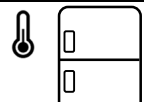

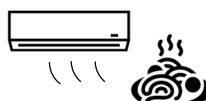

## (5) 放冷・保管

加熱した食品をゆっくり冷やすと、菌の増殖を招きます。加熱調理された大量の食品は速やかに冷却することが大切です。

小さな容器に衛生的に小分け(蓋をして)して冷却するか、場合により冷却機を用いるなど工夫をします。

## (6) 保管・盛付け・配食

調理後の食品をむき出しのまま放置していると、手指やほこりなどからの汚染の危険があります。また、室温で長時間放置すると細菌の増殖を招くことになります。盛付けは手作業が多いことから、手指からの細菌汚染に特に注意します。

	調理後の食品は衛生的な容器に蓋などをして保管します。
	盛付けまでに時間がある場合は、冷蔵保管します。
	盛付け前は、必ず手指の洗浄・消毒を行います。必要に応じて清潔な使い捨て手袋を用います。
	熱い食品は、十分に放冷してから盛付けます。
	調理後、短時間のうちに提供するようにし、配送する場合は、低温保管するようにします。

## 🔍 検食

食中毒事故が発生した時、その原因を究明するために必要なものが、食品の一定量を検査用に保存した検食です。品名、提供日時や提供先などを記入して保管しておきます。

同一の食品を1回に300食又は1日に750食以上調理し提供する施設は、検食を適切な期間保存しなければなりません。

### 【大量調理施設衛生管理マニュアルにおける検食の保存】

※平成9年3月厚生省通知(平成29年6月16日改正)


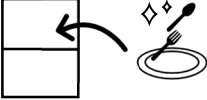



- ・ 検食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器(ビニール袋など)に入れ、密封し、 $-20^{\circ}\text{C}$ 以下で2週間以上保存すること。
- ・ なお、原材料は、特に、洗浄・殺菌などを行わず、購入した状態で、調理済み食品は配膳後の状態で保存すること。

 千葉県 大量調理施設衛生管理マニュアル



### 3 調理器具・容器、機械の衛生管理(一般衛生管理)

衛生的な器具・容器を使用することは、器具などによる食品汚染を防ぐために重要です。





	機械器具類は洗浄に便利なものを選び、十分な数を用意します。
	洗浄・殺菌した機具類は、乾燥後清潔な保管庫に収納します。
	洗浄・殺菌の際に、洗浄水が飛び散って食品を汚染することのないようにします。
	調理機械は分解して洗浄・消毒を行い、また、破損や故障がないか定期的に点検します。
	食べ物の残りかすがなくなるまで、すみずみまでよく洗浄します。

#### 殺菌方法のご紹介

方法	内容
熱湯	洗浄後の器具、容器は熱湯80℃5分間又はこれと同等以上の効果を有する方法で殺菌し、そのまま水切りし、再汚染をしない方法で衛生的に乾燥させましょう。
塩素剤	市販の次亜塩素酸ナトリウム溶液200ppmに充分浸した後、よく水洗いします。 ・有効塩素6%の製品の場合:水10ℓに対して原液33ml(300倍希釈) ・有効塩素12%の製品の場合:水20ℓに対して原液33ml(600倍希釈)
70%アルコール	乾燥した器具に噴霧します。


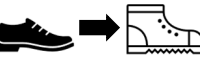
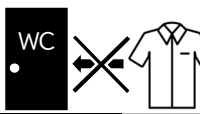



### 4 食品を扱う人の衛生管理

#### (1) 健康管理





	毎日の作業開始前に自分の健康状態を確認しましょう。
	自分の健康を確かめるために、定期検診を積極的に受けましょう。
	下痢、嘔吐、発熱などの症状がある人は、食品に直接接触する作業をやめ、早く医師の診断を受けましょう。
	手指に切り傷や化膿性疾患のある人は、食品の取り扱いをやめましょう。やむを得ず従事する場合は、ゴム手袋や指サックを使用しましょう。

## (2) 清潔保持

### ア 身だしなみ

	清潔な作業着(白衣・白帽又は髪おおい・マスク)を着用しましょう。
	はきもの、ゴム手袋などは専用のものを使用しましょう。
	汚染区域(便所を含む。)には作業着のまま入らないようにしましょう。
	指輪などの装飾品、腕時計、ヘアピンなどの細菌汚染や異物混入の原因となるものは外しましょう。
	頭髪は清潔に整え、頭髪が白帽・髪おおいから出ないようにかぶりましょう。
	くしゃみや咳と一緒に、細菌などが食品を汚染しないようにマスクをしましょう。

### イ 手指の衛生

	爪を短く切り、爪垢をためないようにしましょう。
	指輪やマニキュアなどは食品を汚染するおそれがあるので、食品を取扱うときはつけないようにしましょう。
	用便後はもちろん、調理をする前、材料の下処理後や廃棄物を処理した後、食品や器具に触れるときなどに手洗いを行いましょう。
	使い捨て手袋を使用する場合には、適宜交換を行いましょう。

## 👂 手洗い方法

- ① 指輪や腕時計をはずす。
- ② 指、腕を水で洗い、石けんを使ってもみ洗いをする。爪先はブラシなどを使いよく洗う。  
(2回以上実施するとより効果的です。)



(厚労省ホームページより)

- ③ 手指を消毒する。  
消毒用アルコールを使用する場合は、消毒用アルコールをかけて手指によくすり込む。

🔍 千葉県 新型コロナウイルス感染防止のための正しい手洗い(参考動画)

