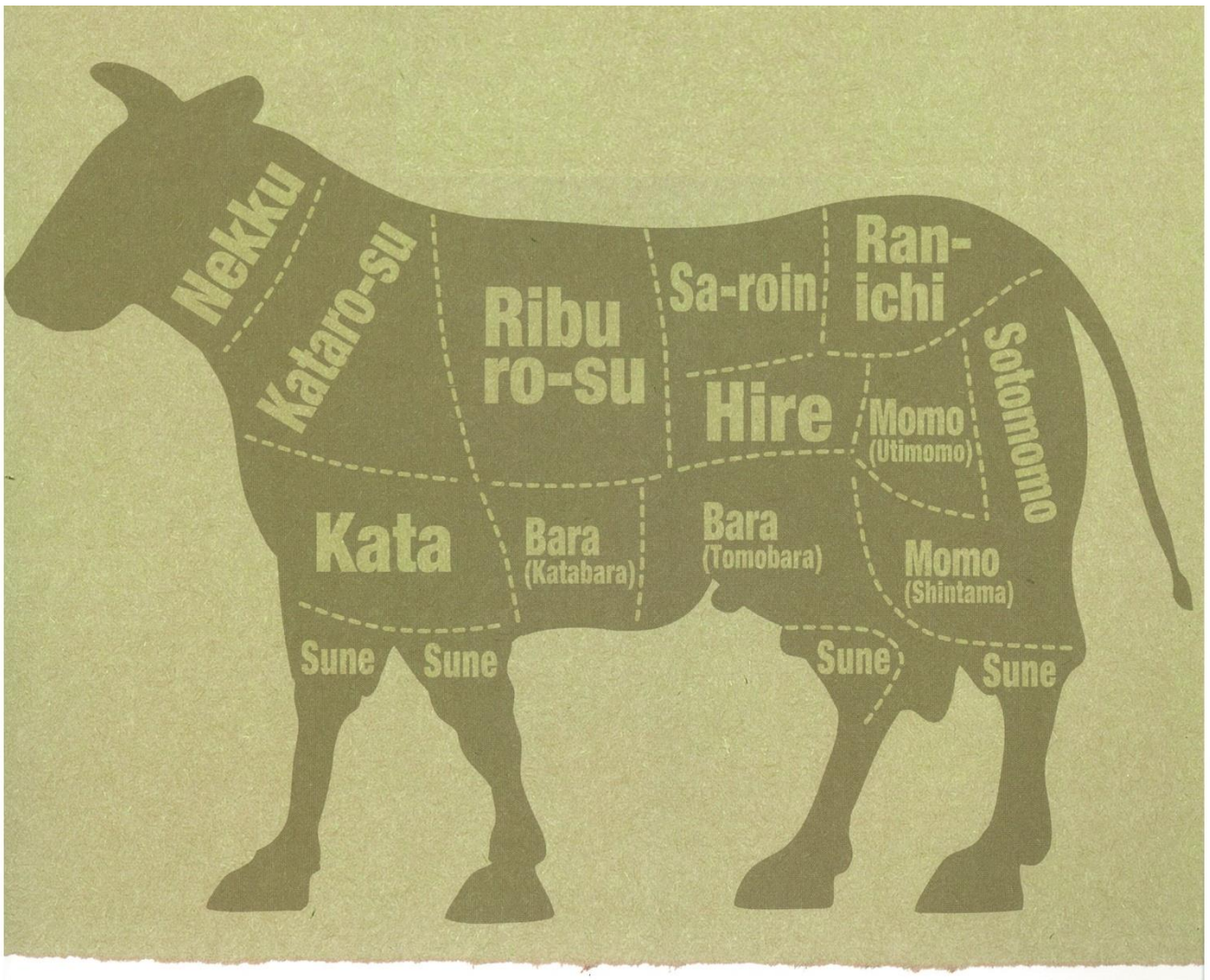


【 サンプル 】

ハサップ
焼肉店向け
HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書



事業協同組合 全国焼肉協会

はじめに

2018年6月、HACCPに沿った衛生管理の制度化を含む食品衛生法等の一部を改正する法律が公布されました。食品の安全性のさらなる向上を目的に、原則として、すべての食品事業者を対象にHACCPに沿った衛生管理の実施が必要となり、飲食店など小規模事業者にもHACCPの考え方を取り入れた衛生管理が求められるよう制度化されました。

そこで、全国焼肉協会では、焼肉店向け「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」を作成しました。焼肉店は、「お客様が自分で肉を焼いて食べる」という点において他の飲食店とは異なります。本手引書はそのような焼肉店を対象としています。（※ 本手引書は店内で生食用食肉加工を行う焼肉店は対象としておりません。）

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理とは、衛生管理を「見える化」することです。衛生管理の「見える化」とは、衛生管理の注意点を衛生計画の作成によって明確化し、実施・記録していくことです。そして定期的に振り返り、衛生管理計画を見直すことで、衛生管理の向上を図っていきます。これまで実施してきた衛生管理と大きく異なるものではありません。本手引書は焼肉店における衛生管理について、手洗い・清掃・従業員の健康管理など一般的衛生管理に関する取り組みと、調理工程に応じた重要管理について説明しています。

これにより、今まで以上に、食中毒の予防のための衛生管理に取り組むことができ、消費者の皆さま方にも自信をもって対応ができるようになると思います。

ぜひ本引き書をご活用いただき、衛生管理の「見える化」を実践してください。

目次

- I HACCP の考え方を取り入れた衛生管理への取り組み
- II 衛生管理計画の作成
 - 1) 一般的衛生管理
 - 2) 調理工程に応じた重要管理
- III 衛生管理計画の実施・記録・確認
- IV その他(保健所への報告・振り返り)
- V 記入様式、参考資料

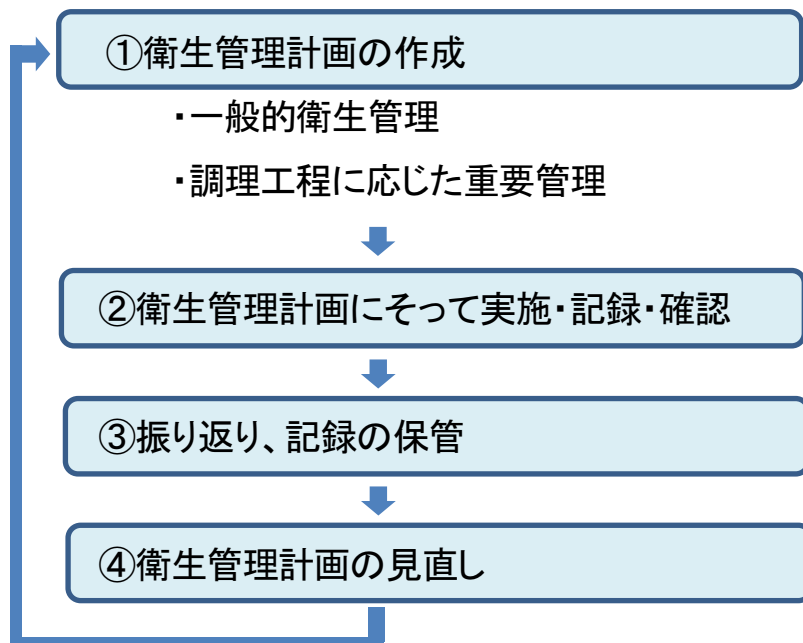
I . HACCP の考え方を取り入れた衛生管理への取り組み

HACCP の考え方を取り入れた衛生管理では、あらかじめ管理を行なう項目・管理方法・チェック方法等を決めていきます。

その際重要なのが、次のポイントです。

- 「なぜ必要なのか」
- 「いつ」実施するのか
- 「どのように」管理・チェックするのか
- 「問題があったときはどうするか」

これらの考え方をもとに、一連の衛生管理に対する取り組みを「見える化」していきます。



焼肉店が管理すべきポイント(ハザード)

衛生管理計画で管理すべきポイントを明確にするため、食材ごとに注意すべきハザードと代表的な発生要因および管理措置をまとめました。

食材	代表的な発生要因	ハザード	代表的な管理措置（着眼点）
食肉類	<ul style="list-style-type: none"> ・加熱不足 ・器具や手指を介しての二次汚染 など 	<ul style="list-style-type: none"> ・腸管出血性大腸菌 ・カンピロバクター ・サルモネラ属菌 など 	<ul style="list-style-type: none"> ・冷蔵10°C以下、冷凍-15°C以下での保存 ・盛りつけ後の速やかな提供 ・提供後は放置せず、速やかに焼いて喫食するよう注意喚起 ・十分な加熱 ・生食での提供を行わない（規定に則ったユッケを除く） ・処理後の手洗い ・使用した器具を十分に洗浄する など
魚介類	<ul style="list-style-type: none"> ・加熱不足 ・器具や手指を介しての二次汚染 ・目視確認不足 ・保存温度不良 など 	<ul style="list-style-type: none"> ・腸炎ピブリオ ・寄生虫 ・ヒスタミン など 	<ul style="list-style-type: none"> ・冷蔵10°C以下、冷凍-15°C以下での保存 ・十分な洗浄 ・十分な加熱 ・処理後の手洗い ・使用した器具を十分に洗浄する など
卵類	<ul style="list-style-type: none"> ・加熱不足 ・割卵後の常温放置 など 	<ul style="list-style-type: none"> ・サルモネラ属菌 など 	<ul style="list-style-type: none"> ・納品後は10°C以下で保存 ・割卵後は速やかに使用 ・十分な加熱 ・処理後の手洗い ・高齢者や子どもへの生卵の提供は控える （またはリスク等注意喚起する） など
野菜・ 果物類	<ul style="list-style-type: none"> ・加熱不足 ・洗浄、殺菌不足 ・器具や手指を介しての二次汚染 など 	<ul style="list-style-type: none"> ・腸管出血性大腸菌 ・ウェルシュ菌 ・ボツリヌス菌 など 	<ul style="list-style-type: none"> ・十分な洗浄（生食の場合は殺菌する場合も） ・生肉や生魚の使用器具と使い分ける ・加熱後すぐに提供しない場合は速やかな冷却 など

① 衛生管理計画の作成

□ 一般的衛生管理

ここでは、有害な微生物を「つけない」「増やさない」ための対策を計画し、提供する食事を衛生的に取り扱うことを目的とし、次の項目について計画を作成します。

日常管理

- 原材料の取り扱い
 1. 原材料の受入の確認
 2. 冷蔵・冷凍庫の温度確認
- 施設・店舗の清潔
 - 3-1. 交差汚染・二次汚染の防止
 - 3-2. 器具等の洗浄・消毒・殺菌
 - 3-3. トイレの洗浄・消毒
- 調理従事者の衛生・健康
 - 4-1. 従業員の健康管理・衛生的作業着の着用
 - 4-2. 衛生的な手洗いの実施

年間計画にて管理

- 施設の点検
 - 衛生害虫などの駆除
 - 使用水の管理
 - 天井、壁、排水、床の点検
- 従業員の衛生教育
 - 衛生的な手洗い
 - 食中毒予防対策講習など

□ 調理工程に応じた重要管理

調理する食材にはもともと付いている有害な微生物が存在する可能性があるため、調理工程ごとに「増やさない」「やっつける」対策が必要となります。そこで、調理工程を大きく4つのグループに分けて考えていきます。

- 第1グループ：非加熱のもの
- 第2グループ：店が加熱調理するもの
- 第3グループ：お客様が加熱調理するもの
- 第4グループ：加熱後冷却し、再加熱して提供するもの
または、冷たいまま提供するもの

② 衛生管理計画を実施・記録・確認

衛生管理計画を作成(詳細は次ページ以降で説明)し、計画にそって一般的衛生管理及び調理工程に応じた重要管理を実施します。計画にそって実施することで、作業のムラを防いだり、どの担当者が行なっても同じ作業を行なうことができ、事故防止に役立ちます。

計画を立てる際は、日ごろ行なっている作業を簡潔に盛り込み、どのような衛生管理を行なっているかを整理することが大切です。

計画にそって実施した衛生管理は、1日を振り返って実施記録を記入します。

③ 振り返り、記録の保管

適切に衛生管理が実施できていたか、定期的(1~2週間に一度程度)に振り返ります。記録は保健所の監視指導などで提出することがありますので、1年程度保管しておきましょう。

④ 衛生管理計画の見直し

うまくできていない項目があったり、メニューが新しくなった場合などには、衛生管理計画を見直し、衛生管理の向上を図っていきます。

Ⅱ. 衛生管理計画の作成 1) 一般的衛生管理

1. 原材料の受入の確認

(1) 考え方のポイント

- なぜ必要なのか

腐敗しているもの、包装が破れているもの、消費期限が過ぎているもの、保存方法が守られていないものなどは有害な微生物が増殖している可能性があります

- いつ

例) 原材料の納入時

- どのように

例) 外観、におい、包装の状態、表示(期限・保存方法)、品温などを確認する。

- 問題があったときはどうするか

例) 返品し交換する。



納品されたものが冷蔵や冷凍が必要な場合には、室温におかれる時間をできるだけ短くします。段ボール箱のまま収納せず、開梱して冷蔵庫・冷凍庫や収納棚などに収納するようにしましょう。

(2) 衛生管理計画の作成(例)

1	原材料の 受入の確認	いつ	<input checked="" type="checkbox"/> 原材料の納入時 <input type="checkbox"/> その他 ()
		どのように	外観・におい・包装の状態・表示(期限、保存方法)を確認する
		問題が あったとき	返品し、交換する

2. 冷蔵・冷凍庫の温度確認

(1) 考え方のポイント

● なぜ必要なのか

温度管理が悪い場合には、有害な微生物が
増殖したり、食品の品質が劣化したりする
可能性があります。

● いつ

例) 始業前、業務終了後

● どのように

例) 温度計で庫内温度を確認する。

(冷蔵 : 10℃以下、冷凍 : -15℃以下)

● 問題があったときはどうするか

例) 温度異常の原因を確認し、設定温度の再調整、あるいは故障の場合は
メーカーに修理を依頼する。

食材の状態に応じ、使用しない又は加熱して提供する。



保存している食材の期限表示も定期的に確認し、期限内に使用するようにしましょう。

(2) 衛生管理計画の作成(例)

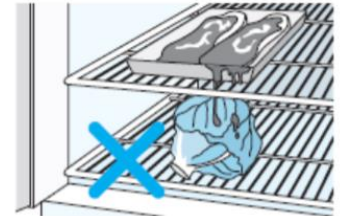
2	冷蔵・冷凍庫の 温度確認	いつ	<input checked="" type="checkbox"/> 始業前 <input checked="" type="checkbox"/> 作業中 <input checked="" type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他 ()
		どのように	温度計で庫内温度を確認する (冷蔵 : 10℃以下、冷凍 : -15℃以下)
		問題が あったとき	異常の原因を確認、設定温度の再調整 故障の場合は修理を依頼 食材の状態に応じて使用しない、または加熱して提供

3-1. 交差汚染・二次汚染の防止

(1) 考え方のポイント

● なぜ必要なのか

保存や調理の際に、生肉や生魚介類などから他の食品へ有害な微生物の汚染が広がる可能性があります。また、食肉部位間でも汚染箇所に触れると他の食肉に汚染が広がる場合もあります。



● いつ

- 例) 作業中 ①冷蔵庫内:冷蔵庫へ食材を保存する都度
②調理器具:取り扱う食肉の部位や食材、作業が変わる都度

● どのように

- 例①) 生肉・生魚介類などの食材は、生野菜や調理済み食材等より冷蔵庫の下段に区別して保存する。
- 例②) まな板や包丁・ボウルなどの調理器具は、生肉用・生魚介類用・生野菜用などの用途別に使い分け、それらを扱った都度に十分洗浄・消毒する。
- 生肉の場合は、取り扱う部位が変わるごとに十分に洗浄・消毒する。

● 問題があったときはどうするか

- 例①) 右上のイラストのように生肉などから汚染があった場合は、必ず加熱して提供する、または場合によっては使用しない。
- もし生肉のドリップなどで冷蔵庫内が汚染した場合は、速やかに洗浄・消毒する。

例②) 使用時にまな板や包丁・ボウルなどに汚れが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する。



まな板・包丁などの器具は、食材ごとに色を変えて使い分けるなどの工夫をしましょう。



交差汚染を防ぎ、冷蔵庫内を清潔に保つためにも、冷蔵庫の庫内・棚網・パッキン等は定期的(例:1週間に1回など)に清掃しましょう。

(2) 衛生管理計画の作成(例)

3-1	交差汚染・二次汚染の防止	いつ	<input type="checkbox"/> 始業前 <input checked="" type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他 ()
		どのように	冷蔵庫内の保管の状態を確認する まな板、包丁などの器具は用途別に使い分け、扱った都度十分に洗浄し消毒する
		問題があったとき	生肉等による汚染があった場合は加熱して提供、または使用しない 使用時に、まな板や包丁などの汚れが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄し消毒する

3-2. 器具等の洗浄・消毒・殺菌

(1) 考え方のポイント

● なぜ必要なのか

汚れが残っていると、他の食品に汚れや有害な微生物の汚染が広がる可能性があります
(まな板・包丁・ボウル等)。



● いつ

例) 使用後(使用の都度)

● どのように

例) まな板・包丁・ボウルなどの器具類を洗浄し、消毒する。

● 問題があったときはどうするか

例) 使用時に汚れや洗剤などが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄、
または、すすぎを行ない消毒する。



調理場で使用する洗剤や薬剤も保管・管理が不十分だと誤使用の危険性があります。小分けする場合は専用の容器に入れ、内容物表記が不鮮明なものは表記し直し、定位置に保管し、誤って使用しないようにしましょう。

(2) 衛生管理計画の作成(例)

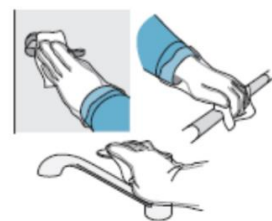
3-2	器具等の洗浄・消毒・殺菌	いつ	<input type="checkbox"/> 始業前 <input checked="" type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他 ()
		どのように	使用の都度、まな板、包丁、ボウル等の器具類を洗浄し、 または、すすぎを行ない消毒する
		問題があったとき	使用時に汚れや洗剤などが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄 または、すすぎを行ない消毒する

3-3. トイレの洗浄・消毒

(1) 考え方のポイント

● なぜ必要なのか

トイレは様々な有害微生物に汚染される危険性がもっとも高い場所です。トイレを利用したヒトの手を介して食品を汚染する可能性があります(ノロウイルス・腸管出血性大腸菌など)



● いつ

例) 始業前

● どのように

例) トイレの洗浄・消毒を行なう。

特に、便座・水洗レバー・手すり・ドアノブなどは入念に消毒する。

● 問題があったときはどうするか

例) 業務中にトイレが汚れていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する。



清掃の際には、清掃用の作業着などに着替え、調理する食品を汚染させないように注意しましょう。



トイレは、特にノロウイルスなどの病因物質の汚染源となります。便座・水洗レバー・手すり・ドアノブなどから感染した従業員を介して食品を汚染し、食中毒が発生する可能性があります。トイレの洗浄・消毒は入念に実施することが必要です。

(2) 衛生管理計画の作成(例)

3-3	トイレの洗浄・消毒	いつ	<input checked="" type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他 ()
		どのように	トイレの洗浄・消毒を行なう 特に、便座、水洗レバー、手すり、ドアノブ等は入念に消毒する
		問題があったとき	業務中にトイレが汚れていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する

4-1. 従業員の健康管理・衛生的作業着の着用など

(1) 考え方のポイント

● なぜ必要なのか

調理担当が下痢をしていると、手指などを介して食中毒が発生する危険性があります。また、手指に切り傷などがある場合や汚れたままの作業着の着用、装飾品を外し忘れたままでの調理作業などは、食品が有害な微生物に汚染されたり、異物混入の原因になったりする可能性があります。



● いつ

例) 始業前、作業中

● どのように

例) 従業員の体調、手指の傷の有無、着衣などの確認を行なう。

● 問題があったときはどうするか

例) 下痢等の消化器系の症状がある場合は調理作業に従事させない。

手に傷がある場合には、耐水性絆創膏をつけた上から手袋を着用させる。

汚れた作業着は速やかに交換する。



使い捨て手袋の着用を過信してはいけません。手袋を着用する時も衛生的な手洗いを行ないましょう。



近年発生しているノロウイルス食中毒の約8割は調理従事者に由来するとされています。下痢などの消化器系の症状がある場合は調理作業に従事させないことが重要です。また、感染しても発症しないこともありますので、調理従事者は普段から手洗いや健康管理が大切です。

(2) 衛生管理計画の作成(例)

4-1	従業員の 健康管理等	いつ	<input checked="" type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他 ()
		どのように	従業員の体調、手の傷の有無、着衣等の確認を行なう
		問題が あったとき	消化器症状がある場合は、調理作業に従事させない 手に傷がある場合には、耐水性の絆創膏をつけた上から手袋を 着用させる 汚れた作業着は交換させる

4-2. 衛生的な手洗いの実施

(1) 考え方のポイント

● なぜ必要なのか

手には目に見えない有害な細菌やウイルスが付着していることがあり、食品を汚染する可能性があります。手洗いは見た目の汚れを落とすだけでなく、これらの有害な微生物が食品を汚染しないためにも大切です。

● いつ

例) トイレの後、調理施設に入る前、盛り付けの前、作業内容変更時、生肉や生魚などを扱った後、金銭をさわった後、清掃を行なった後

● どのように

例) 衛生的な手洗いを行なう。

● 問題があったときはどうするか

例) 作業中に従業員が必要なタイミングで手を洗っていないことを確認した場合には、すぐに手洗いを行なわせる。



ノロウイルス食中毒の約 8 割は調理従事者に由来するものであり、さらに約 5 割は発症していない調理従事者に由来するものとされています。調理従事者の方は感染しないよう普段から手洗いを徹底し、健康管理に注意するとともに、仮に感染していても食品を汚染しないように、衛生的な手洗いを徹底しましょう。

その他の衛生管理項目例

施設によっては、1～4に挙げた項目以外の内容が重要になることもあります。その場合には、それらの内容も記載してチェックを行なうようにしましょう。

例1 廃棄物の取り扱い

廃棄物による食品への汚染がないようフタ付きのゴミ箱を使用し、施設環境に悪影響を及ぼさないようにしましょう。

廃棄物の取り扱い	いつ	業務終了後
	どのように	廃棄物の管理状況を確認
	問題があったとき	ゴミ等が散乱していた場合は、周囲を清掃し、廃棄物を適切に指定の場所で保管する

例2 施設・設備の衛生管理

調理環境は、カビの発生やほこりによる食品への汚染、ゴキブリなどの衛生害虫等の発生・混入などを起こさないようしっかり清掃しましょう。

施設・設備の衛生管理	いつ	業務終了後
	どのように	施設設備の清掃を行なう
	問題があったとき	施設設備の清掃不良を確認した場合は、すぐに清掃を行わせる

例3 グリストラップの清掃

グリストラップ清掃を怠ると、油脂汚泥となり、悪臭や害虫発生の原因となります。衛生害虫等の発生・混入などを起こさないようしっかり清掃しましょう。

グリストラップの清掃	いつ	毎週月曜日
	どのように	グリストラップの清掃を行なう
	問題があったとき	清掃不良を確認した場合は、すぐに清掃を行わせる

例4 そ族・害虫対策

そ族(ネズミ)や衛生害虫などが調理環境内へ侵入したり発生することで、二次汚染や異物混入を起こさないように、しっかり対策をとりましょう。

そ族・昆虫対策	いつ	6月と11月
	どのように	駆除作業を実施
	問題があったとき	そ族・昆虫を見つけたときは、可能な限り駆除するとともに、繁殖場所や侵入経路を確認し、必要な対策をとる

注) 水道水以外の水を使用する場合には、年1回以上水質検査を行ない、成績表を1年間以上保存すること。ただし、不慮の災害等により水源等が汚染されたおそれがある場合には、その都度水質検査を行なうこと。

また、殺菌装置または浄水装置が正常に作動しているかを定期的に確認し、記録すること。

一般的衛生管理計画作成のまとめ

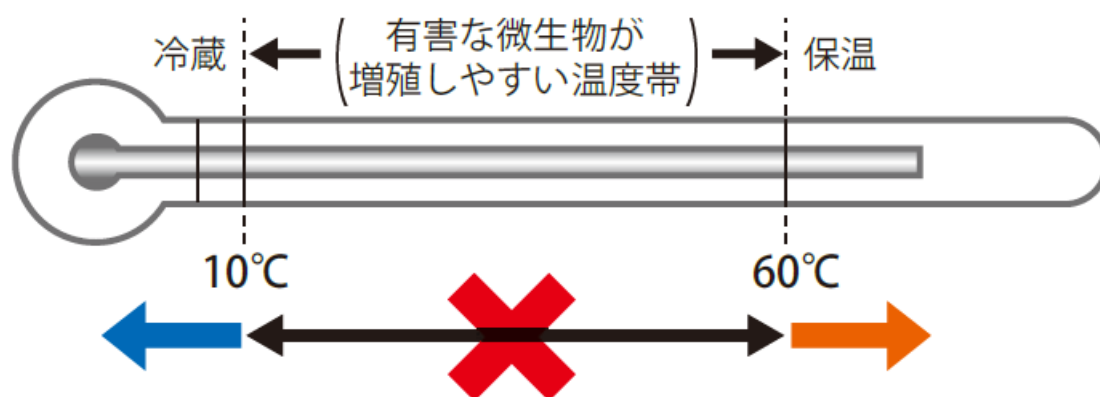
1	原材料の受入の確認	いつ	<input checked="" type="checkbox"/> 原材料の納入時 <input type="checkbox"/> その他 ()
		どのように	外観、におい、包装の状態、表示(期限、保存方法)を確認する
		問題があったとき	返品し、交換する
2	冷蔵・冷凍庫の温度確認	いつ	<input checked="" type="checkbox"/> 始業前 <input checked="" type="checkbox"/> 作業中 <input checked="" type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他 ()
		どのように	温度計で庫内温度を確認する (冷蔵: 10°C以下、冷凍: -15°C以下)
		問題があったとき	異常の原因を確認、設定温度の再調整 故障の場合は修理を依頼 食材の状態に応じて使用しない、または加熱して提供
3-1	交差汚染・二次汚染の防止	いつ	<input type="checkbox"/> 始業前 <input checked="" type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他 ()
		どのように	冷蔵庫内の保管の状態を確認する まな板、包丁などの器具は用途別に使い分け、扱った都度十分に洗浄し消毒する
		問題があったとき	生肉等による汚染があった場合は加熱して提供、または使用しない 使用時に、まな板や包丁などの汚れが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄し消毒する
3-2	器具等の洗浄・消毒・殺菌	いつ	<input type="checkbox"/> 始業前 <input checked="" type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他 ()
		どのように	使用の都度、まな板、包丁、ポウル等の器具類を洗浄し、または、すすぎを行ない消毒する
3-3	トイレの洗浄・消毒	いつ	<input checked="" type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他 ()
		どのように	トイレの洗浄・消毒を行なう 特に、便座、水洗レバー、手すり、ドアノブ等は入念に消毒する
		問題があったとき	業務中にトイレが汚れていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する
4-1	従業員の健康管理等	いつ	<input checked="" type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 業務終了 <input type="checkbox"/> その他 ()
		どのように	従業員の体調、手の傷の有無、着衣等の確認を行なう
		問題があったとき	消化器症状がある場合は、調理作業に従事させない 手に傷がある場合には、耐水性の絆創膏をつけた上から手袋を着用させる 汚れた作業着は交換させる
4-2	手洗いの実施	いつ	<input checked="" type="checkbox"/> トイレの後 <input checked="" type="checkbox"/> 厨房に入る前 <input checked="" type="checkbox"/> 生肉や生魚などを扱った後 <input checked="" type="checkbox"/> 盛りつけの前 <input checked="" type="checkbox"/> 作業内容変更時 <input checked="" type="checkbox"/> 金銭をさわった後 <input checked="" type="checkbox"/> ゴミ処理後 <input checked="" type="checkbox"/> 清掃を行なった後 <input type="checkbox"/> その他 ()
		どのように	衛生的な手洗いを行なう
		問題があったとき	作業中に従業員が必要なタイミングで手を洗っていないことを確認した場合には、すぐに手洗いを行なわせる
作成者サイン		佐藤 一郎	作成日 2020年4月1日

Ⅱ. 衛生管理計画の作成 2) 調理工程に応じた重要管理

食品を 10～60℃の温度帯(危険温度帯)においたままにすると、食品についての細菌が急速に増え、食中毒の原因となります。

しかし、この危険温度帯でも短時間なら有害なレベルまで増殖することはありませんので、加熱後に冷却する場合には、短時間ですばやく冷却するなどの対応が必要となります。

そこで、提供する料理に応じた管理をするために、調理の手順(工程別)に従って整理すると、調理内容に応じたチェックができます。調理中の危険温度帯に着目してチェック方法を定めます。



10～60℃の温度帯に、調理食品が長い時間
とどまらないように注意します

メニューを分類する

調理の際に、加熱・冷却・保存などの種類から、以下の4つのグループでメニューを分類してみましょう。

第1グループ：非加熱のもの(冷たいまま提供)

第2グループ：店が加熱調理するもの(加熱し、熱いまま提供)

(加熱後、高温保管を含む)

第3グループ：お客様が加熱調理するもの

第4グループ：加熱後冷却し、再加熱して提供するもの。

または、冷たいまま提供するもの

(加熱と冷却を繰り返すもの)

メニューの分類(グループ)	該当するメニュー(例)※
第1グループ：非加熱のもの (冷たいまま提供)	サラダ、キムチ、ユッケ(仕入れ品) アイスクリーム、果物 等
第2グループ：店が加熱調理するもの (加熱し、熱いまま提供) (加熱後、高温保管を含む)	チヂミ、チャプチェ 等
第3グループ お客様が加熱調理するもの	牛肉、豚肉、鶏肉、魚介類、 ホルモン、レバー 等
第4グループ：加熱後冷却し、再加熱して提供するもの または、冷たいまま提供するもの (加熱と冷却を繰り返すもの)	スープ、冷麺、タレ、せんまい刺し チャプチェ、杏仁豆腐 等

※該当するメニュー例は店舗での調理・提供方法により異なります。

例) チャプチェ 加熱して熱いまま提供する場合: **第2グループ**

加熱後冷却し、提供前に再加熱して提供する場合: **第4グループ**



第1グループ：非加熱のもの(冷たいまま提供)

(1)調理手順の整理



食中毒防止のポイント

加熱調理しない料理は、加熱により殺菌することができません。食材に付着している有害な微生物や、調理器具や手指に付着した食中毒菌を食材につけないよう野菜などの洗浄・殺菌のほか、器具・食器類の洗浄・消毒・殺菌や衛生的な手洗いにより汚染防止することが大切です。

適切な温度管理をしないと食中毒菌が増殖してしまいます。付着した有害な微生物が増殖しないように冷蔵庫で低温管理することがポイントとなります。

牛ユッケ(仕入れ品)

- ・ 生食用食肉加工の認定工場で加工・製造された個食パックであること、個食パックが未開封で不具合がないことを確認。
- ・ パックに入ったまま提供する。(お客様が具材やタレを混ぜる。)

(2) 重要管理ポイントのチェック方法を決める

同じ非加熱のグループの中でも、調理工程はさまざまですが、最終的には提供する直前まで冷蔵庫で保存することが共通した作業となります。以下のように、代表的な料理を例示して、それぞれのチェック方法を決めましょう。

第1グループに入る料理では、それぞれの料理の盛り付け後すぐに冷蔵庫で保存する、もしくは提供することが重要です。

そのため、冷蔵庫から出したらずちに提供する、もしくは盛り付け作業後すぐに提供するなどの対応もチェック方法としても良いでしょう。

グループ	主なメニュー	チェック方法(例)
第1グループ	ユッケ(仕入品)	提供するまで冷蔵庫で保存しておき、パックに入ったまま提供
	サラダ	野菜をマニュアルに従って洗浄・殺菌して盛り付け、提供するまで冷蔵庫で保存
	キムチ	提供するまで冷蔵庫で保存
	フルーツ	洗浄後カットして、提供するまで冷蔵庫で保存
	アイスクリーム	提供するまで冷凍庫で保存



非加熱のため、調理従事者の手指を介したノロウイルスなどの汚染防止が重要です。そのため、衛生的な手洗いの実施が不可欠です。



腸管出血性大腸菌などは少量の菌数でも重篤な症状を引き起こす場合があります。ほかの食材(食肉や野菜など)から汚染されることのないよう管理し、また、器具・食器類の洗浄・消毒・殺菌も適切に行ないましょう。

第2グループ：店が加熱調理するもの（加熱後 高温保存を含む）

(1) 調理手順の整理



食中毒防止のポイント

加熱調理する料理には、素材の味わいを楽しむ以外に、食材に由来する有害な微生物を殺菌し、安全な食事を提供することも大切になります。しかし、表面だけが熱くても、中心まで十分に熱が通っていないと、食材に付着した食中毒菌をやっつけないままになってしまいます。加熱調理する料理は十分に加熱されたときの状態や、加熱温度や時間などの確認方法を決めておきましょう。

(2) 重要管理ポイントのチェック方法を決める

食品の中心部が十分に加熱されたときの火の強さや時間、焼き色、中心部の色などを確認しておき、日々の調理の中では、それらによって判断する。

できれば食品の中心温度の確認も実施し、有害な微生物が殺菌できる温度まで加熱できているかどうかの確認を行ないましょう。

新しいメニューを考えたときなども、焼き色や火加減以外に加熱時間や実際の温度を測定しておくことでチェック方法を決めやすくなります。科学的に裏付けられ、自信を持った衛生管理を進めることができます。

また、加熱調理後、盛り付け時などに手指や調理器具(皿なども含む)による食材への汚染を防ぐよう注意しましょう。

グループ	主なメニュー	チェック方法(例)
第2グループ	チヂミ	焼き色 材料に対する火加減

第3グループ：お客様が加熱調理するもの

(1) 調理手順の整理



食中毒防止のポイント

焼肉をより安全に食べるには、トングと箸の使い分けが大切です。焼く前の肉や焼いている最中に肉を裏返すときはトングを使い、よく焼けた肉をとるときは箸(もしくは別のトング)を使うのが正しい使い分けです。きちんと使い分けることにより、焼いた肉に生肉の菌が移ることを防ぎ、食中毒予防にも有効です。

(2) 重要管理ポイントのチェック方法を定める

お客様に生肉用トングと焼いた肉をとるための箸等を使い分けていただくこと、しっかり加熱していただくことが重要です。安全のため、注意喚起の掲示・メニューへの記載または提供時にお客様に説明を行ないましょう。事前に肉の中心部がしっかり加熱された時の加熱時間と中心温度の関係等を確認しておくこと、お客様へ注意喚起する際に加熱の目安等をわかりやすく伝えることができます。

チェック項目(例)

- 加熱用設備が適切か
- 生肉用トングと焼いた肉用のトングや箸などが用意されているか
- 冷蔵庫から出した肉は速やかに盛り付け、すぐに提供されているか
- お客様への注意喚起の掲示や声かけがされているか
 - ・ 肉をドリップに漬けないようにすること
 - ・ 肉を焼く時は重ならないようにすること
 - ・ 中まで火を通すように焼いてから食べていただくこと
 - ・ 生肉用と焼いた肉をとるための箸などを使い分けていただくこと
 - ・ 火の側の温度の高い場所に加熱前の商品を長時間放置しないようにしていただくこと



加熱用設備やトング・箸などの用意の確認は、お客様が着席する間に、お客様への注意喚起や声かけは料理提供時などに行なうと良いでしょう。その他、注意点をメニューブックに記載したり、POPで掲出するなどの工夫を行いましょう。

第4グループ：加熱後冷却し、再加熱して提供するもの または、冷たいまま提供するもの (加熱と冷却を繰り返すもの)

(1) 調理手順の整理



食中毒防止のポイント

仕込みの関係で、あらかじめ加熱調理し、冷却保存後、提供する直前に
温め直す料理では、危険温度帯(10℃～60℃)に留まる時間を少なくする
ために、速やかに冷却する必要があります。

そのためには、小さな容器に食品を小分けしたり、食品の入った鍋の粗熱を
とり、ふたをして鍋ごと冷蔵するなどして、冷却ムラを防ぐことが重要です。

(2) 重要管理ポイントのチェック方法を決める

グループ	主なメニュー	チェック方法(例)
第4グループ 加熱調理後冷却し、 再加熱	スープ	加熱調理後、鍋ごと氷水につけ、粗熱が とれたら、小分けして冷蔵保存 【再加熱時】 スープが沸騰し、湯気が十分に出るまで 加熱
第4グループ 加熱調理後冷却し、 冷たいまま提供	冷麺	茹でた後、すぐに冷水で冷却し、すぐに 盛り付けて提供
	タレ	加熱調理後、速やかに冷却し、冷蔵庫で保存
	せんまい刺	湯引き後、洗浄・下処理をし、速やかに冷却 して冷蔵庫で保存
	杏仁豆腐	加熱後、速やかに冷却し、冷蔵庫で保存



第1グループと第4グループを混ぜるときは、第4グループの食材が速やかに冷却された後に混ぜるようにしましょう。

また、第4グループと第4グループを混ぜて保存するときは、最初の加熱が終わってから速やかに冷却し、混ぜた後でもすみやかに冷却しましょう。

例) 冷麺の場合 (第1グループ+第4グループ)



冷麺は茹でた後、冷水で冷却して提供しますので、第4グループに分類します。

ただし、キムチやフルーツは非加熱の状態です。トッピングするため、第1グループと同様の管理が必要です。

例) せんまい刺の場合 (第4グループ+第4グループ)



せんまい刺は湯引き後、冷却して提供しますので、第4グループに分類します。タレも加熱調理後、冷却しておきますので、第4グループに分類します。

調理工程に応じた重要管理のまとめ

代表的なメニューを記載します

グループ	メニュー例	チェック方法例
第1グループ 非加熱のもの 冷たいまま提供	ユッケ（仕入品）	提供するまで冷蔵庫で保存しておき、パックに入ったまま提供
	サラダ	野菜をマニュアルに従って洗浄・殺菌して、盛り付け、提供するまで冷蔵庫で保存
	キムチ	提供するまで冷蔵庫で保存
	フルーツ	洗浄後カットして、提供するまで冷蔵庫で保存
	アイスクリーム	提供するまで冷凍庫で保存
第2グループ 店が加熱し提供	チヂミ	焼き色、材料に対する火加減
第3グループ お客様が加熱	焼肉	<p>加熱用設備が適切か</p> <p>生肉用と焼いた肉用のトングや箸などが用意されているか</p> <p>冷蔵庫から出した肉は速やかに盛り付け、すぐに提供されているか</p> <p>お客様への注意喚起の掲示や声かけがされているか</p> <ul style="list-style-type: none"> ・中まで火を通すように焼いてから食べていただくこと ・生肉用と焼いた肉をとるための箸などを使い分けていただくこと ・火の側の温度の高い場所に加熱前の肉を長時間放置しないこと
第4グループ 加熱後冷却し、 再加熱	スープ	<p>加熱調理後、氷水を加熱調理後、鍋ごと氷水につけ、粗熱がとれたら小分けして冷蔵保存</p> <p>【再加熱時】</p> <p>スープが沸騰し、湯気が十分に出るまで加熱</p>
第4グループ 加熱後冷却し、 冷たいまま提供	冷麺	茹でた後、すぐに冷水で冷却し、すぐに盛り付けて提供
	タレ	加熱調理後、速やかに冷却し、冷蔵庫で保存
	せんまい刺し	湯引き後、速やかに冷却し、冷蔵庫で保存
	杏仁豆腐	加熱後、速やかに冷却し、冷蔵庫で保存

料理の種類別に確認方法を記載します

その他項目

(1) 焼肉店が守るべき調理基準

焼肉店でも食品衛生法に基づき、調理基準が定められています。これらの基準は必ず守りましょう。

㊦ 鶏の卵を使用して調理する場合は、70℃で1分間以上の加熱が必要。

ただし、賞味期限を経過していない生食用の正常卵^{※1}を使用して、速やかに調理する場合などは除く。

※1 正常卵：食用不適卵^{※2}、汚卵(ふん便、血液、卵内容物、羽毛等により汚染されている殻付き卵をいう)、軟卵(卵殻膜が健全であり、かつ卵殻が欠損し、または希薄である殻付き卵をいう)及び破卵(卵殻にひび割れが見える殻付き卵をいう)以外の鶏の殻付き卵をいう。

※2 食用不適卵：腐敗している殻付き卵、カビの生えた殻付き卵、異物が混入している殻付き卵、血液が混入している殻付き卵、液漏れをしている殻付き卵、卵黄が潰れている殻付き卵(物理的な理由によるものを除く)及びふ化させるために加温し、途中で加温を中止した殻付き卵をいう。

㊧ 牛の肝臓または豚肉・豚内臓は、生食用として提供してはならない。調理する場合は、中心部の温度を75℃で1分間以上加熱しなければならない。

また、生食用ではない牛肉・鶏肉・鶏内臓も生食で提供してはならない。

(2) その他考慮すべき事項

㊦ 異物

金属などの硬質異物は健康被害を及ぼすこととなり、また、その他の異物もクレームの原因となります。原料に含まれる異物の確認も含めて、調理作業中での異物混入を防止しましょう。

① アレルゲン

消費者庁が設置した検討会の報告書では、外食などにおける消費者の商品選択に資する重要な情報源として、特定原材料などをメニュー表へ記載するなど、アレルゲン情報を提供するように推奨されています。

また、お客様から質問された時に正しく答えられるよう、提供しているメニューの情報をもっておくことも必要です。

特定原材料(7品目)

えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)

特定原材料に準ずるもの(21品目)

アーモンド、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

※ 2019年9月現在

※ 消費者庁のホームページに、最新の情報が掲載されていますので参考にしてください。

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/

Ⅲ. 衛生管理計画の実施・確認・記録

衛生管理計画ができたなら、これに基づき衛生管理を実施します。
そして、実施したことを確認して、記録しましょう。

なぜ記録が必要なのか

記録を実施していた場合

- 衛生管理のポイントを明確にし、実施することで、食中毒発生の未然防止になる。
- 万が一事故が起こった場合、衛生管理を適切に行なっていたことの証拠にもなる。
- 衛生管理を適正に実施していることが確認できる。
- 顧客や保健所に対して、衛生管理について適正に行なっていることを自信をもって説明できる。
- 業務の改善点が見えてくる。これにより業務の見直しを図り、効率化につながるなどの効果が生まれる。

記録を実施していなかったり、正しい記録をしなかった場合

- 衛生管理が改善できない。食中毒を起こす可能性が高まる。
- クレームや食中毒が起きたとき、衛生管理を適正に行なっていた証拠がない。

記録を保管しましょう

一連の記録は、1年間程度は保管しておきましょう。
保健所の食品衛生監視員等から提示を求められた場合は速やかに対応しましょう。

一般的衛生管理の実施記録(例)

1. 原材料の受入の確認

衛生管理計画にそって、外観・におい・包装の状態・表示(期限・保存方法)などを確認・記録します。確認の結果問題がなかった場合は「良」に○印を記載し、問題があった場合は「否」に○印を記載します。

問題があった場合は決めた方法に従い、返品するなどしましょう。適切に対処できたか後でわかるように、その内容や対処したことを特記事項に記録しておきます。

原材料の受入がなかった場合は斜線を記載してください。

分類	1 原材料の 受入の確認	確認者 (サイン)	特記事項	責任者 (サイン)
1日	○良・否	田中	4/3 冷凍肉が解けていたので、返品し、後日納品してもらうことにした。	佐藤
2日	○良・否	鈴木		松田
3日	良・○否	田中		佐藤

2. 冷蔵・冷凍庫の温度確認

衛生管理計画にそって、決めた頻度に従って温度を確認・記録します。

問題があった場合は決めた方法に従い、対応します。

複数の冷蔵庫・冷凍庫を使用している場合などは、すべての冷蔵庫・冷凍庫を1枚の記録用紙にまとめておくのもよいでしょう。

冷蔵庫・冷凍庫 温度記録

分類	冷蔵庫	冷蔵庫	冷蔵庫	冷蔵庫	冷蔵庫	確認者 (サイン)	特記事項	責任者 (サイン)
	冷凍庫	冷凍庫	冷凍庫	冷凍庫	冷凍庫			
用途	肉用	生肉用	魚介類用	野菜用	その他			
1日	-20	6→1	3	6	5	田中	納品直後に確認したため、30分後に再確認した(田中)	佐藤
	-19	2	2	7	4	渡辺		
2日	-19	1	4	8	4	鈴木		松田
	-20	1	3	6	4	渡辺		
3日	-18	2	2	7	5	田中		佐藤
	-20	1	3	7	3	橋本		

3-1. 交差汚染・二次汚染の防止

衛生管理計画にそって、決めた頻度に従って冷蔵庫内の保管状況や調理器具の使用・洗浄などについて確認・記録します。

確認の結果問題がなかった場合は「良」に○印を記載し、問題があった場合は「否」に○印を記載します。

問題があった場合は決めた方法に従い対応します。その内容や対処したことは特記事項に記録しておきます。

分類	3-1 交差汚染・ 二次汚染の防止	確認者 (サイン)	特記事項	責任者 (サイン)
1日	○良・否	渡辺	4/2 冷蔵庫内のサラダ用野菜に生肉のドリップがたれていたため、野菜を廃棄した。生肉は最下段できちんと容器に入れて保管するよう指示した。また、冷蔵庫内にたれていたドリップは速やかにふきとり、消毒した。	佐藤
2日	良・○否	渡辺		松田
3日	○良・否	橋本		佐藤

3-2. 器具等の洗浄・消毒・殺菌

衛生管理計画にそって、決めた頻度に従って器具類の洗浄を確認・記録します。

確認の結果問題がなかった場合は「良」に○印を記載し、問題があった場合は「否」に○印を記載します。

問題があった場合は決めた方法に従い対応します。その内容や対処したことは特記事項に記録しておきます。

分類	3-2 器具等の洗浄・ 消毒・殺菌	確認者 (サイン)	特記事項	責任者 (サイン)
1日	良・○否	渡辺	4/1 ボウルを使おうとしたら肉片が付いていたため、洗浄・消毒をやりなおした。	佐藤
2日	○良・否	渡辺		松田
3日	○良・否	橋本		佐藤

3-3. トイレの洗浄・消毒

衛生管理計画にそって、決めた頻度に従ってトイレの洗浄・消毒を実施・記録します。問題がなかった場合は「良」に○印を記載し、問題があった場合は「否」に○印を記載します。

問題があった場合は決めた方法に従い対応します。すぐに清掃するなどの対応を取り、その内容や対処したことは特記事項に記録しておきます。

トイレ清掃記録

4月

場所	男性用	女性用	従業員用	確認者 (サイン)	特記事項	責任者 (サイン)
1日	○良・否	○良・否	○良・否	田中	4/3 トイレが汚れているとの連絡があったので、清掃・消毒した	佐藤
2日	○良・否	○良・否	○良・否	鈴木		松田
3日	良・○否	○良・否	○良・否	田中		佐藤

4-4. 従業員の健康管理・衛生的作業着の着用など

衛生管理計画にそって、決めた頻度で従業員の健康状態・手指に傷がないかを確認・記録します。問題がなかった場合は「良」に○印を記載し、問題があった場合は「否」に○印を記載します。問題があった場合は決めた方法に従い対応します。

チェック項目(例)

- 下痢はしていないか
- 腹痛はないか
- 発熱はないか
- 吐き気、嘔吐はないか
- 手指の傷はないか
- 清潔な調理服を着ているか
- 腕時計や指輪などの貴金属は外しているか

名前	田中	渡辺	鈴木	橋本	佐藤	確認者 (サイン)	特記事項	責任者 (サイン)
1日	良(○) 否	良(○) 否	良 否	良 否	良(○) 否	田中	4/1 渡辺さんの白衣が汚れていたため、交換した。	佐藤
2日	良 否	良(○) 否	良(○) 否	良 否	良 否	鈴木		松田
3日	良(○) 否	良 否	良 否	良(○) 否	良(○) 否	橋本	4/3 田中さんの体調が悪そうだった。下痢なので帰宅させた。	佐藤

検便を実施したときは検査結果をつづって保管しておきましょう。

4-2. 衛生的な手洗いの実施

衛生管理計画にそって、決めた頻度で手洗いの実施・記録します。問題がなかった場合は「良」に○印を記載し、問題があった場合は「否」に○印を記載します。

「否」となった場合は、その内容や対処したことを特記事項に記録しておきます。

名前	田中	渡辺	鈴木	橋本	佐藤	確認者 (サイン)	特記事項	責任者 (サイン)
1日	良(○) 否	良(○) 否	良 否	良 否	良(○) 否	田中	4/2 鈴木さんが肉をさわった後手を洗っていなかったので、注意し、手洗いさせた。	佐藤
2日	良 否	良(○) 否	良(○) 否	良 否	良 否	鈴木		松田
3日	良(○) 否	良 否	良 否	良(○) 否	良(○) 否	橋本		佐藤

一般的衛生管理の実施記録例(まとめ)

分類	1 原材料の 受入の確認	3-1 交差汚染・ 二次汚染の防止	3-2 器具等の洗浄・ 消毒・殺菌	確認者 (サイン)	特記事項	責任者 (サイン)
1日	良・否	良・否	良・否	田中	4/1 ボウルを使おうとしたら肉片が付いていたため、洗浄・消毒をやりをおした。	佐藤
2日	良・否	良・否	良・否	鈴木	4/2 冷蔵庫内のサラダ用野菜に生肉のドリップがたれていたため、野菜を廃棄した。生肉は最下段できちんと容器に入れて保管するよう指示した。また、冷蔵庫内にたれていたドリップは速やかにふきとり、消毒した。	松田
3日	良・否	良・否	良・否	田中	4/3 冷凍肉が解けていたので、返品し、後日納品してもらうことにした。	佐藤
.	良・否	良・否	良・否	田中		佐藤
10日	良・否	良・否	良・否	田中		佐藤

冷蔵庫・冷凍庫 温度記録

分類	冷蔵庫 冷蔵庫	冷蔵庫 冷凍庫	冷蔵庫 冷凍庫	冷蔵庫 冷凍庫	冷蔵庫 冷凍庫	確認者 (サイン)	特記事項	責任者 (サイン)
用途	肉用	生肉用	魚介類用	野菜用	その他			
1日	-20	6→1	3	6	5	田中	納品直後に確認したため、 30分後に再確認した(田中)	佐藤
	-19	2	2	7	4	渡辺		
2日	-19	1	4	8	4	鈴木		問題があったときの 対処内容を記載します
	-20	1	3	6	4	渡辺		
3日	-18	2	2	7	5	田中	橋本	
	-20	1	3	7	3	橋本		

従業員健康管理等チェック表

4月

名前	田中	渡辺	鈴木	橋本	佐藤	確認者 (サイン)	特記事項	責任者 (サイン)
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	田中	4/1 渡辺さんの白衣が汚れていたため、交換した。	佐藤
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	鈴木		松田
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	橋本	4/3 田中さんの体調が悪そうだった。下痢なので帰宅させた。	佐藤

手洗いチェック表

4月

名前	田中	渡辺	鈴木	橋本	佐藤	確認者 (サイン)	特記事項	責任者 (サイン)
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	田中	4/2 鈴木さんが肉をさわった後手を洗っていなかったため、注意し、手洗いをさせた。	佐藤
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	鈴木		松田
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	橋本		佐藤

調理に応じた重要管理の実施記録例(まとめ)

4月

グループ	第1グループ 非加熱のもの 冷たいまま提供	第2グループ 店が加熱し提供	第3グループ お客様が加熱	第4グループ 加熱後冷却し、 再加熱	第4グループ 加熱後冷却し、 冷たいまま提供	確認者 (サイン)	特記事項	責任者 (サイン)
メニュー	ユッケ (仕入品) サラダ、キムチ フルーツ、アイス	チヂミ	焼肉	スープ	冷麺、タレ せんまい刺し 杏仁豆腐			
1日	良 <input checked="" type="radio"/> 否	<input checked="" type="radio"/> 良 否	<input checked="" type="radio"/> 良 否	<input checked="" type="radio"/> 良 否	<input checked="" type="radio"/> 良 否	田中	4/1 サラダが常温に置かれていたので、 すぐに冷蔵庫に入れるよう指示した	佐藤
2日	<input checked="" type="radio"/> 良 否	<input checked="" type="radio"/> 良 否	良 <input checked="" type="radio"/> 否	<input checked="" type="radio"/> 良 否	<input checked="" type="radio"/> 良 否	鈴木	4/2 お客様が肉を重ねて焼いていたので、 重ならないように並べきちんと火を 通してから召し上がって頂くよう声をかけた	松田
3日	<input checked="" type="radio"/> 良 否	<input checked="" type="radio"/> 良 否	<input checked="" type="radio"/> 良 否	良 <input checked="" type="radio"/> 否	<input checked="" type="radio"/> 良 否	橋本	4/3 タレを加熱後、冷却せずに放置されて いたので、すぐに冷却するよう指示した	佐藤

IV. その他(保健所への報告・振り返り)

保健所への報告

消費者から健康被害(特に、医師の診断により食中毒の疑いがあるとされたもの)及び食品衛生法に違反する食品などに関する情報については、保健所などへ速やかに連絡しましょう。

消費者などから、異味・異臭の発生、異物の混入その他の苦情であって、健康被害につながるおそれが否定できないものを受けた場合は、保健所などへ速やかに報告しましょう。

その他、必要な緊急連絡先もあらかじめ記載しておきましょう。

振り返り

定期的(1ヶ月など)に記録の確認などを行ない、クレームや衛生管理上、気がついたことなど、同じような問題が発生している場合には、同一の原因が考えられますので対応を検討しましょう。

記入様式・参考資料

一般的衛生管理計画

- 衛生管理計画(一般的衛生管理のポイント)
- 実施記録 1. 原材料の受入の確認
- 実施記録 2. 冷蔵庫・冷凍庫の温度記録
- 実施記録 3-1. 交差汚染・二次汚染の防止
- 実施記録 3-2. 器具等の洗浄・消毒・殺菌
- 実施記録 3-3. トイレの清掃記録
- 実施記録 4-1. 従業員の健康管理等チェック
- 実施記録 4-2. 手洗いチェック

調理工程に応じた重要管理

- 衛生管理計画(重要管理のポイント)
- 実施記録

その他

- 営業施設の情報・連絡先一覧

参考資料

- 食中毒の予防
- 食中毒を引き起こす主な細菌、ウイルス
- 食肉の生食について
- 衛生的な手洗い方法
- 温度計の精度確認

一般的衛生管理のポイント		
1	原材料の 受入の確認	いつ <input type="checkbox"/> 原材料の納入時 <input type="checkbox"/> その他 ()
		どのように
		問題が あったとき
2	冷蔵・冷凍庫の 温度確認	いつ <input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他 ()
		どのように
		問題が あったとき
3-1	交差汚染・ 二次汚染の 防止	いつ <input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他 ()
		どのように
		問題が あったとき
3-2	器具等の洗浄・ 消毒・殺菌	いつ <input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他 ()
		どのように
		問題が あったとき
3-3	トイレの洗浄・ 消毒	いつ <input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他 ()
		どのように
		問題が あったとき
4-1	従業員の 健康管理等	いつ <input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他 ()
		どのように
		問題が あったとき
4-2	手洗いの実施	いつ <input type="checkbox"/> トイレの後 <input type="checkbox"/> 厨房に入る前 <input type="checkbox"/> 生肉や生魚などを扱った後 <input type="checkbox"/> 盛りつけの前 <input type="checkbox"/> 作業内容変更時 <input type="checkbox"/> 金銭をさわった後 <input type="checkbox"/> ゴミ処理後 <input type="checkbox"/> 清掃を行なった後 <input type="checkbox"/> その他 ()
		どのように
		問題が あったとき
作成者サイン		作成日 年 月 日

年 月

一般的衛生管理の実施記録 【1. 原材料の受入の確認】				
分類	1. 原材料の 受入の確認	確認者 (サイン)	特記事項	責任者 (サイン)
1日	良 ・ 否			
2日	良 ・ 否			
3日	良 ・ 否			
4日	良 ・ 否			
5日	良 ・ 否			
6日	良 ・ 否			
7日	良 ・ 否			
8日	良 ・ 否			
9日	良 ・ 否			
10日	良 ・ 否			
11日	良 ・ 否			
12日	良 ・ 否			
13日	良 ・ 否			
14日	良 ・ 否			
15日	良 ・ 否			
16日	良 ・ 否			
18日	良 ・ 否			
19日	良 ・ 否			
20日	良 ・ 否			
21日	良 ・ 否			
22日	良 ・ 否			
23日	良 ・ 否			
24日	良 ・ 否			
25日	良 ・ 否			
26日	良 ・ 否			
27日	良 ・ 否			
28日	良 ・ 否			
29日	良 ・ 否			
30日	良 ・ 否			
31日	良 ・ 否			

※ 外観・におい・包装状態・表示(期限・保存方法)を確認し、問題があった場合は返品・交換する。

年 月

一般的衛生管理の実施記録 【2. 冷蔵庫・冷凍庫の温度記録】								
分類	冷蔵庫 冷凍庫	冷蔵庫 冷凍庫	冷蔵庫 冷凍庫	冷蔵庫 冷凍庫	冷蔵庫 冷凍庫	確認者 (サイン)	特記事項	責任者 (サイン)
用途								
1日								
2日								
3日								
4日								
5日								
6日								
7日								
8日								
9日								
10日								
11日								
12日								
13日								
14日								
15日								

※ 温度を確認し、冷蔵庫は 10℃・冷凍庫は -15℃を超えていた場合は、食材の状態に応じて使用しない
または加熱して提供する。

※ 異常の原因を確認し、故障の場合は修理を依頼する。(TEL: 〇〇-〇〇〇〇-〇〇〇〇)

※ 除霜中の場合は、1 時間後に再度温度を確認・記録する。

一般的衛生管理の実施記録 【2. 冷蔵庫・冷凍庫の温度記録】

分類	冷蔵庫 冷凍庫	冷蔵庫 冷凍庫	冷蔵庫 冷凍庫	冷蔵庫 冷凍庫	冷蔵庫 冷凍庫	確認者 (サイン)	特記事項	責任者 (サイン)
用途								
16日								
17日								
18日								
19日								
20日								
21日								
22日								
23日								
24日								
25日								
26日								
27日								
28日								
29日								
30日								
31日								

※ 温度を確認し、冷蔵庫は 10℃・冷凍庫は -15℃を超えていた場合は、食材の状態に応じて使用しない
または加熱して提供する。

※ 異常の原因を確認し、故障の場合は修理を依頼する。(TEL: 〇〇-〇〇〇〇-〇〇〇〇)

※ 除霜中の場合は、1 時間後に再度温度を確認・記録する。

年 月

一般的衛生管理の実施記録 【3-1. 交差汚染・二次汚染の防止】				
分類	3-1.交差汚染・ 二次汚染の防止	確認者 (サイン)	特記事項	責任者 (サイン)
1日	良 ・ 否			
2日	良 ・ 否			
3日	良 ・ 否			
4日	良 ・ 否			
5日	良 ・ 否			
6日	良 ・ 否			
7日	良 ・ 否			
8日	良 ・ 否			
9日	良 ・ 否			
10日	良 ・ 否			
11日	良 ・ 否			
12日	良 ・ 否			
13日	良 ・ 否			
14日	良 ・ 否			
15日	良 ・ 否			
16日	良 ・ 否			
18日	良 ・ 否			
19日	良 ・ 否			
20日	良 ・ 否			
21日	良 ・ 否			
22日	良 ・ 否			
23日	良 ・ 否			
24日	良 ・ 否			
25日	良 ・ 否			
26日	良 ・ 否			
27日	良 ・ 否			
28日	良 ・ 否			
29日	良 ・ 否			
30日	良 ・ 否			
31日	良 ・ 否			

※ 生肉等による汚染があった場合は加熱して提供、または使用しない。

年 月

一般的衛生管理の実施記録 【3-2. 器具等の洗浄・消毒・殺菌】				
分類	3-2.器具等の 洗浄・消毒・殺菌	確認者 (サイン)	特記事項	責任者 (サイン)
1日	良 ・ 否			
2日	良 ・ 否			
3日	良 ・ 否			
4日	良 ・ 否			
5日	良 ・ 否			
6日	良 ・ 否			
7日	良 ・ 否			
8日	良 ・ 否			
9日	良 ・ 否			
10日	良 ・ 否			
11日	良 ・ 否			
12日	良 ・ 否			
13日	良 ・ 否			
14日	良 ・ 否			
15日	良 ・ 否			
16日	良 ・ 否			
18日	良 ・ 否			
19日	良 ・ 否			
20日	良 ・ 否			
21日	良 ・ 否			
22日	良 ・ 否			
23日	良 ・ 否			
24日	良 ・ 否			
25日	良 ・ 否			
26日	良 ・ 否			
27日	良 ・ 否			
28日	良 ・ 否			
29日	良 ・ 否			
30日	良 ・ 否			
31日	良 ・ 否			

※ 使用時に汚れが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する。

年 月

一般的衛生管理の実施記録 【3-3. トイレの清掃記録】						
分類	男性用	女性用	従業員用	確認者 (サイン)	特記事項	責任者 (サイン)
1日	良・否	良・否	良・否			
2日	良・否	良・否	良・否			
3日	良・否	良・否	良・否			
4日	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否	良・否	良・否			
6日	良・否	良・否	良・否			
7日	良・否	良・否	良・否			
8日	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否	良・否	良・否			
10日	良・否	良・否	良・否			
11日	良・否	良・否	良・否			
12日	良・否	良・否	良・否			
13日	良・否	良・否	良・否			
14日	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否	良・否	良・否			
16日	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否	良・否	良・否			

※ トイレが汚れていた場合は洗剤で再度洗浄し、消毒する。

年 月

一般的衛生管理の実施記録 【 4-1. 従業員健康管理等チェック 】								
名前						確認者 (サイン)	特記事項	責任者 (サイン)
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
6日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
8日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
13日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
14日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
16日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

※ 消化器症状がある場合は、調理作業に従事させない。

※ 手指に傷がある場合には、耐水性の絆創膏をつけた上から手袋を着用させる。

※ 作業着が汚れている場合は、交換させる。

年 月

一般的衛生管理の実施記録 【4-2. 手洗いチェック】								
名前						確認者 (サイン)	特記事項	責任者 (サイン)
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
6日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
8日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
13日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
14日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
16日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

※ 作業中に必要なタイミングで手を洗っていないことを確認した場合は、すぐに手洗いを行なわせる。

重要管理のポイント

グループ	メニュー	チェック方法例
第1グループ 非加熱のもの 冷たいまま提供		
第2グループ 店が加熱し提供		
第3グループ お客様が加熱		
第4グループ 加熱後冷却し、 再加熱		
第4グループ 加熱後冷却し、 冷たいまま提供		

作成者サイン

作成日

年

月

日

重要管理の実施記録

グループ	第1グループ 非加熱のもの 冷たいまま提供	第2グループ 店が加熱し提供	第3グループ お客様が加熱	第4グループ 加熱後冷却し、 再加熱	第4グループ 加熱後冷却し、 冷たいまま提供	確認者 (サイン)	特記事項	責任者 (サイン)
メニュー								
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
6日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
8日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
13日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
14日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
16日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

営業施設の情報・連絡先一覧

□ 営業施設の名称

□ 食品衛生責任者の氏名

□ 連絡先一覧

	機関名	担当者	電話	FAX
トラブルが発生した場合の報告	本社（本部）			
食中毒が発生した場合	保健所			
水漏れ、停電、ガス漏れ等が発生した場合	設備会社			
ロースターが故障した場合	メンテナンス会社			
厨房機器が故障した場合	厨房施工会社			
食材に問題があった場合	原材料の購入先（ ）			
	原材料の購入先（ ）			
	原材料の購入先（ ）			

食中毒の予防

食肉は、適切な調理や保存が行なわれないと、食中毒や感染症を起こす場合があります。近年は、気温が低い冬場でも食中毒の発生が増えており、特に飲食店等では、細心の予防措置をとることが必要です。

食中毒で特に多い微生物食中毒の予防3原則

- ① 食中毒菌をつけない……調理場、器具、機材を清潔に保つ
- ② 食中毒菌を増やさない……迅速に作業し、食材を低温管理する
- ③ 食中毒菌をやっつける……加熱処理を行なう

低温管理については、食品衛生法で、食肉は 10℃以下の冷蔵に保存することが定められていますが、望ましい温度は 5～0℃です。また、冷凍は -15℃以下とされていますが、望ましい温度は -18℃以下です。

食中毒を引き起こす主な細菌・ウイルス

腸管出血性大腸菌(O-157 など)

【特徴】

- ・ベロ毒素を産生する大腸菌の一種
- ・牛、めん羊、山羊などの動物の腸管内に生息し、乾燥に強い
- ・微量でも食中毒を起こすが、加熱に弱い

【原因食品】

- ・牛レバー、食肉等からの二次汚染による食品
- ・サラダや浅漬けなど加熱工程のない野菜

【対策】

- ・食肉は冷蔵 10°C以下、冷凍-15°C以下で保存する
- ・食肉は中心部までよく加熱する(75°C・1分以上)
- ・生野菜はよく洗い、必要ならば殺菌する
- ・食肉にふれた手指や調理器具はその都度、消毒する
- ・食肉と他の食品の相互汚染がないよう、保存・調理方法に注意する
- ・調理従事者の健康管理、健康確認をしっかりと行なう

【事例】

サラダ(せん切りキャベツ)による腸管出血性大腸菌 O-157 食中毒

原因食品: サラダ(せん切りキャベツ)

発生原因: ・O-157 に汚染された牛肉の処理後、十分な手洗いをせず生野菜を加工

- ・冷蔵庫内で肉汁が漏れ、生野菜を二次汚染したこと
- ・肉汁に汚染されたシンクを洗浄・消毒せずに水をため、キャベツを直に入れて洗ったこと

カンピロバクター

【特徴】

- ・鶏や牛等の動物の腸管内に生息し、食肉や飲料水を汚染する
- ・微量でも食中毒を起こすが、乾燥や加熱に弱い

【原因食品】

- ・加熱不十分な鶏肉や鶏肉の生食(鶏刺し、鶏たたきなど)、鶏肉からの二次汚染による食品

【対策】

- ・食肉は冷蔵 10℃以下、冷凍-15℃以下で保存する
- ・加熱不十分な食肉や内臓あるいは食肉等の生食をさける
- ・食肉は中心部までよく加熱する(75℃・1分以上)
- ・食肉にふれた手指や調理器具はその都度洗浄・消毒し、よく乾燥させる
- ・保存時や調理時に、肉と他の食材(野菜・果物など)との接触を防ぐ

【事例】

鶏ささみによるカンピロバクター食中毒

原因食品: 鶏ささみ寿司

発生原因: 鶏肉表面に熱(湯)を加えた程度の加熱調理であり、中心部までの殺菌が不十分であったこと

サルモネラ属菌

【特徴】

- ・動物の腸管内や自然界に広く生息する
- ・鶏卵の衛生管理の徹底により、発生件数は減少している
- ・加熱に弱い

【原因食品】

- ・鶏卵およびその加工品
- ・食肉およびその加工品
- ・複合調理品

【対策】

- ・食肉、卵は冷蔵 10℃以下、冷凍-15℃以下で保存する
- ・割卵後は直ちに調理して早めに提供、卵の割り置きは絶対しない
- ・食材は中心部までよく加熱する(75℃・1分以上)
- ・卵や食肉にふれた手指や調理器具はその都度洗浄、消毒する
- ・食肉や卵と他の食品の相互汚染がないよう、保存・調理方法に注意する

【事例】

オムライスによるサルモネラ食中毒

原因食品: オムライス

発生原因: ・大量の卵を割り置きし、その間に菌が増殖したこと
・十分な加熱をせず半熟状態で提供していたこと

ウエルシュ菌

【特徴】

- ・土壌、地下水などの自然界に広く分布し、ヒトや動物の腸管内にも生息する
- ・食中毒を起こすウエルシュ菌は熱に強い芽胞(100℃で1～6時間でも生残)を形成し、通常の加熱調理では死滅しない
- ・酸素のある条件下では増殖できない

【原因食品】

- ・大量調理されたスープ、ソース、煮物などの加熱食品

【対策】

- ・食品中での菌の増殖を防ぐため、室温放置をさける
- ・大量につくった料理を保存するときは、直ちに小分けし、短時間で急速冷却して低温保存する。または、高温保管庫(60℃以上)で保存することにより、菌の増殖を抑制する
- ・再加熱する際は、提供直前によくかき混ぜながら十分な加熱を行なう

【事例】

カレーによるウエルシュ菌食中毒

原因食品:カレー

発生原因:前日に大釜で調理後、翌日まで室温放置し、昼食前に再加熱して提供

- ・加熱調理後、冷却工程がなく、一晩室温に放置されたこと
- ・翌日の再加熱が十分でなく、菌が死滅しなかったこと

セレウス菌

【特徴】

- ・土壌、河川などの自然界に広く分布する
- ・熱に強い芽胞(100°C・30分でも生残)を形成し、通常の加熱調理では死滅させるのが難しい
- ・症状により嘔吐型と下痢型に分類される

【原因食品】

- ・米、小麦、豆、野菜などの農作物を原料とする食品
焼き飯、ピラフ、焼きそば、スパゲッティなど

【対策】

- ・食品中での菌の増殖を防ぐため、室温放置をさける
- ・必要最小量の食品を調理し、速やかに提供・喫食する
- ・保存するときは、小分けし、短時間で急速冷却して低温保存する(8°C以下)
または、高温保管庫(55°C以上)で保存することにより、菌の増殖を抑制する

【事例】

弁当のおにぎりによるセレウス菌食中毒

原因食品: おにぎり

発生原因: ・製造者の衛生管理の不備(手指・調理器具などの洗浄殺菌不足)

- ・調理後、常温でおかれていたこと
- ・調理から盛り付け終了まで7時間以上かかっていたこと

黄色ブドウ球菌

【特徴】

- ・ヒトや動物の皮膚、鼻孔、のどの粘膜などに常住する
- ・特に傷などの化膿創に存在する
- ・菌は加熱に弱いですが、食品中で増えるとエンテロトキシンという毒素を産生する
(この毒素は調理程度の加熱では壊れない)

【原因食品】

- ・手指からの汚染によるさまざまな食品、特におにぎりなどの穀物加工品
- ・弁当、調理パン、菓子類

【対策】

- ・手指などに切り傷や化膿創のある人は、食品に直接ふれず、耐水性絆創膏をつけた上から手袋を着用する
- ・手指の洗浄、食毒を十分に行なう
- ・調理にあたっては、帽子やマスクを着用する
- ・食品は 10℃以下で保存し、菌が増えるのを防ぐ

【事例】

弁当による黄色ブドウ球菌食中毒

原因食品: 弁当

発生原因: ・製造者の衛生管理の不備(手指・調理器具などの洗浄殺菌不足)

・調理後 約 6 時間にわたり、常温でおかれていたこと

ノロウイルス

【特徴】

- ・ノロウイルスに感染している調理従事者から食品が汚染され発生する事例が多い
- ・微量(100個以下程度)のウイルスでも食中毒を起こす
- ・乾燥や低温状態で長期間感染力を保持する
- ・塩素系消毒剤による不活化が効果的である

【原因食品】

- ・調理従事者を介して汚染されたあらゆる食品
- ・二枚貝

【対策】

- ・調理従事者の健康管理をしっかりと行なう。
(特に下痢等の消化器系症状がある人は調理をさせない)
- ・衛生的な手洗いを確実に実施
(トイレ後、調理施設に入る前、盛り付け前、作業内容変更時、生肉を扱った後、
金銭をさわった後、清掃を行なったあと)
- ・トイレを定期的に洗浄、消毒する
- ・嘔吐物を適切に処理する
- ・汚染のおそれのある食品は中心温度 85～90℃・90 秒以上加熱する

【事例】

刻み海苔によるノロウイルス食中毒

原因食品: 刻みのり

発生原因: ・調理従事者がノロウイルスによる体調不良であった可能性がある
・調理従事者の手洗いが不十分であった可能性がある

アニサキスについて

アニサキス幼虫がイカなどの魚介類に寄生していることがあります。また、魚介類の内臓に寄生している幼虫は魚介類の鮮度が落ちると、内臓から筋肉に移動することが知られています。

これらの寄生した食品を生で食べた後、激しい腹部等の痛みを伴う食中毒が発生することがあります。提供する際には、次の点に注意しましょう。

- ・新鮮な魚介類を選び、速やかに内臓を取り除く。
- ・目に見える大きさのため、目視で確認して、薄くそぎ切りにするなどして、アニサキス幼虫を除去する。
- ・魚の内臓を生で提供しない。
- ・冷凍(-20℃・24時間以上)または加熱(60℃・1分間、70℃以上で瞬時)する。

注)厚生労働省のホームページに、細菌の食中毒事例や原因物質についてわかりやすい情報が掲載されていますので参考にしてください。

食肉の生食について

ユッケやレバ刺し等、主に牛の肉や内臓を加熱せずに調理する料理は、焼肉店でも人気のあるメニューでした。

しかし、食肉の生食は、腸管出血性大腸菌、カンピロバクター、サルモネラ等による食中毒の危険があり、集団発生も相次いだことから、食肉は加熱調理して食べるのが原則とされています。

厚生労働省では、生食用食肉の規格基準を設定しており、店舗でユッケや牛刺し、たたき等を提供する場合は、この基準やマニュアルに則って行なわなければなりません。一般的にユッケは、生食用食肉加工の認定工場で加工・製造された個食パック入りの製品を仕入れ、お客様に提供します。

また、食品衛生法に基づき、牛レバーは生食として販売・提供することは禁止されており、提供した場合は罰則があります。お客様自身が焼いて食べるために生のレバーを提供する場合は、コンロ等の加熱用の設備を提供し、「食中毒の危険性があるため中心部まで加熱しなければ食べられない」こと等を、メニューや店内掲示等するように、厚生労働省では指導しています。

豚肉や豚レバーについても、E型肝炎ウイルスや寄生虫による健康被害のおそれがあるため、生食用として提供することは2015年6月から禁止されています。

また、鶏肉についても、生食はせず、加熱して食べるよう注意喚起されています。なお、野生鳥獣肉(ジビエ)については、生食しないよう指導されています。

生食用牛肉の提供

牛ユツケを店舗で調理し、お客様に提供する場合は、店舗内にあらかじめ保健所より認定を受けた生食用専用調理スペースがあり、保健所に認定された「認定生食用食肉取扱者」等が調理・監督する場合に限り、生食用食肉加工の認定工場で加工・製造された肉を仕入れて調理し、お客様に提供することができます。

上記以外の店舗の場合は、生食用食肉加工の認定工場で加工・製造された個食パックを仕入れ、パックに入ったまま提供し、お客様が具材やタレを混ぜる方法であれば、提供することは可能です。

食肉の生食は食中毒リスクがあること、子どもや高齢者は食中毒に対する抵抗が弱く生食は控えた方がよいことを認識し、メニューや掲示等によってお客様への注意喚起を行う必要があります。

衛生的な手洗い方法

1

流水で手を洗う



7

指先を洗う



2

洗剤を手にとる



8

手首を洗う
(内側・側面・外側)



3

手のひら、指の腹面を洗う



9

洗剤を十分な流水でよく洗い流す



4

手の甲、指の背を洗う



10

手を拭き乾燥させる



5

指の間(側面)、
股(付け根)を洗う



11

アルコールによる消毒
(爪下・爪周辺に直接かけた後、手指全体によく振り込む。)



6

親指と親指の付け根のふくらんだ部分を洗う



**2度洗いが効果的です！
(2～9までをくり返す)**

2度洗いで菌やウイルスを洗い流しましょう。

温度計の精度確認

温度計は重要な計測機器です。必要に応じて、以下の手順を参考に精度の確認を行ないましょう。

1. 砕いた氷を用意します。氷水に温度計のセンサーを入れ、静置(約1分)後に表示温度が 0°C になることを確認します。
2. 次に電気ケトルに水を入れ沸騰させます。沸騰したら注ぎ口に温度計のセンサーをさし、沸騰蒸気の温度を測定します。静置(約1分)後に表示温度が 100°C になることを確認します。

【注意事項】

- ① やかんは直火の輻射熱の影響を受けるので電気ケトルを使いましょう。
- ② 施設の海拔高度や気圧によっては、 100°C (沸点)にならないことがあります。

