

がい　しょく　ぎょう　とく　てい　ぎ　のう　ごう

# 外食業特定技能2号

ぎ　のう　そく　てい　し　けん　がく　しゅう

## 技能測定試験 学習テキスト

えい　せい　かん　り

### 【衛生管理】

れい　わ　ねん　がつ　にち

令和5年12月27日

いっ　ばん　しゃ　だん　ほう　じん　に　ほ　ん　きょう　かい

一般社団法人 日本フードサービス協会

## < はじめに >

このテキストは、特定技能2号で働くために必要となる専門的な知識、技能を紹介するものです。飲食店で衛生管理をおこなう際、さまざまな判断を求められることがありますので、テキストに記載された内容以外でも、関係法令などに基づき適切に対応できるようしてください。また、このテキストで使われている日本語についても、外食業分野（飲食店など）で働くうえで必要なものとなっています。

なお、このテキストの活用にあたり、事前に特定技能1号技能測定試験の学習テキストも十分に学習しておいてください。

# もくじ

1. 食品衛生の現状	1
(1) 食品衛生法の目的	
(2) 食中毒の発生状況	
2. 食品衛生管理の基本～食中毒予防の3原則と衛生管理のための5S活動～	3
(1) 食中毒予防の3原則	
(2) 5S活動の衛生管理への応用	
3. HACCPに沿った衛生管理	5
(1) 「HACCPに沿った衛生管理」の制度化	
(2) すべての営業者が実施しなければならないこと	
(3) 一般的な衛生管理の基準14項目	
(4) 重要工程管理の取組みのための基準	
4. 一般的な衛生管理の基準14項目の詳細	7
(1) 食品衛生責任者などの選任	
(2) 施設の衛生管理	
1) 施設の清掃について	
2) 清掃用具の取り扱い	
3) 調理施設での動物飼育は厳禁	
(3) 設備などの衛生管理	
(3) -1 器具・容器・設備の洗浄、消毒、保管	
1) 洗浄と洗浄剤について	
2) 消毒とその方法について	
3) 食器、器具類の保管について	
(3) -2 計器類・装置、手洗い設備の管理	
1) 計器類や装置の点検について	
2) 手洗い設備の整備について	
(4) 使用水などの管理	
1) 使用水の種類	
2) 施設における使用水の管理方法	

- 3) 問題があつた時の対応
- 4) 記録の保存
- (5) ねずみ及び昆虫対策
- 1) ねずみ及び昆虫の侵入防止・駆除方法と記録
  - 2) ハエの侵入・発生防止および駆除
  - 3) ゴキブリの発生防止および駆除
  - 4) ねずみの侵入防止および駆除
- (6) 廃棄物及び排水の取扱い
- 1) ゴミ処理
  - 2) 排水処理
- (7) 食品等取扱者の衛生管理
- 1) 食品取扱者の健康管理
  - 2) 食品取扱者の個人衛生
  - 3) 手洗い
- (8) 情報の提供
- 1) 消費者・保健所への情報提供
  - 2) 食物アレルギーへの取組み
- (9) 回収・廃棄について（食品などのリコール）
- 1) 食品リコール情報の報告制度
- (10) 運搬・販売
- 1) 運搬について
  - 2) 販売について
- (11) 教育訓練
- 1) 主な教育訓練項目
- (12) そのほか（記録と保存）
- 1) 基本的な記録項目
  - 2) 記録を毎日とらなければならない理由

## 5. 食品調理・提供工程における適切な衛生管理のポイント ..... 31

- 1) 食材の適切な下処理と保管
- 2) 食材の解凍と保管
- 3) 食材の加熱処理とその後の取扱い
- 4) 加熱工程のない食材の取扱い
- 5) 盛り付け作業
- 6) 調理済み食品の適切な取扱い

# 1. 食品衛生の現状

## (1) 食品衛生法の目的

人の健康を維持、増進するための「食」は常に安全で安心なものでなくてはなりません。そのためにも、食品の製造・販売などをおこなう食品等事業者は食品衛生法に定められた内容をしっかりと守らなくてはなりません。食品衛生法の第一条では、その目的を「飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康の保護を図ること」と明記しています。

## (2) 食中毒の発生状況

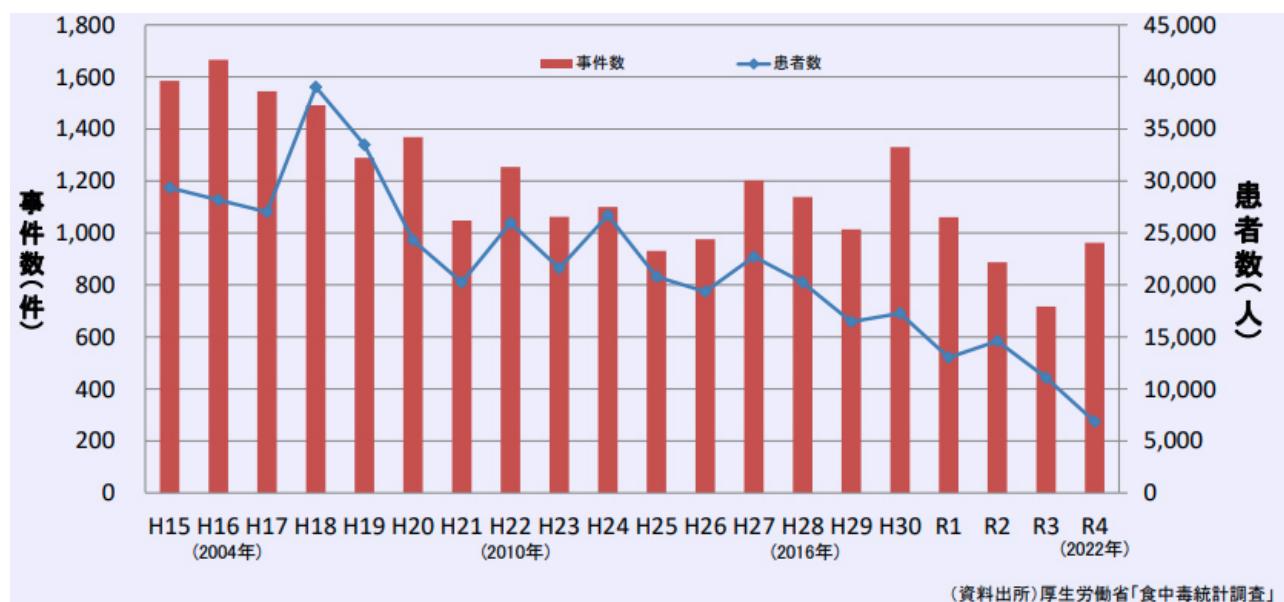
全国の食中毒統計による食中毒事件数・患者数の推移は図1-1のとおりです。近年は1,000件前後の食中毒事件が発生し、患者数は平成25(2013)年以降25,000人を下まわり減少傾向が認められますが、令和3(2021)年以降は、新型コロナウイルス感染拡大による行動制限の影響を受けて減少した可能性があります。ほとんどの食中毒(約90%以上)は、食品を汚染する細菌、ウイルス、寄生虫などの有害微生物が原因物質です。令和4年の食中毒の原因となった病原物質は、全事件数962件のうちの多い順に①アニサキス(566件)、②カンピロバクター(185件)、③ノロウイルス(63件)で、全患者数6,856人のうち、①ノロウイルス(2,175人)、②ウエルシュ菌(1,465人)、③カンピロバクター(822人)、④サルモネラ属菌(698人)でした(図1-2)。

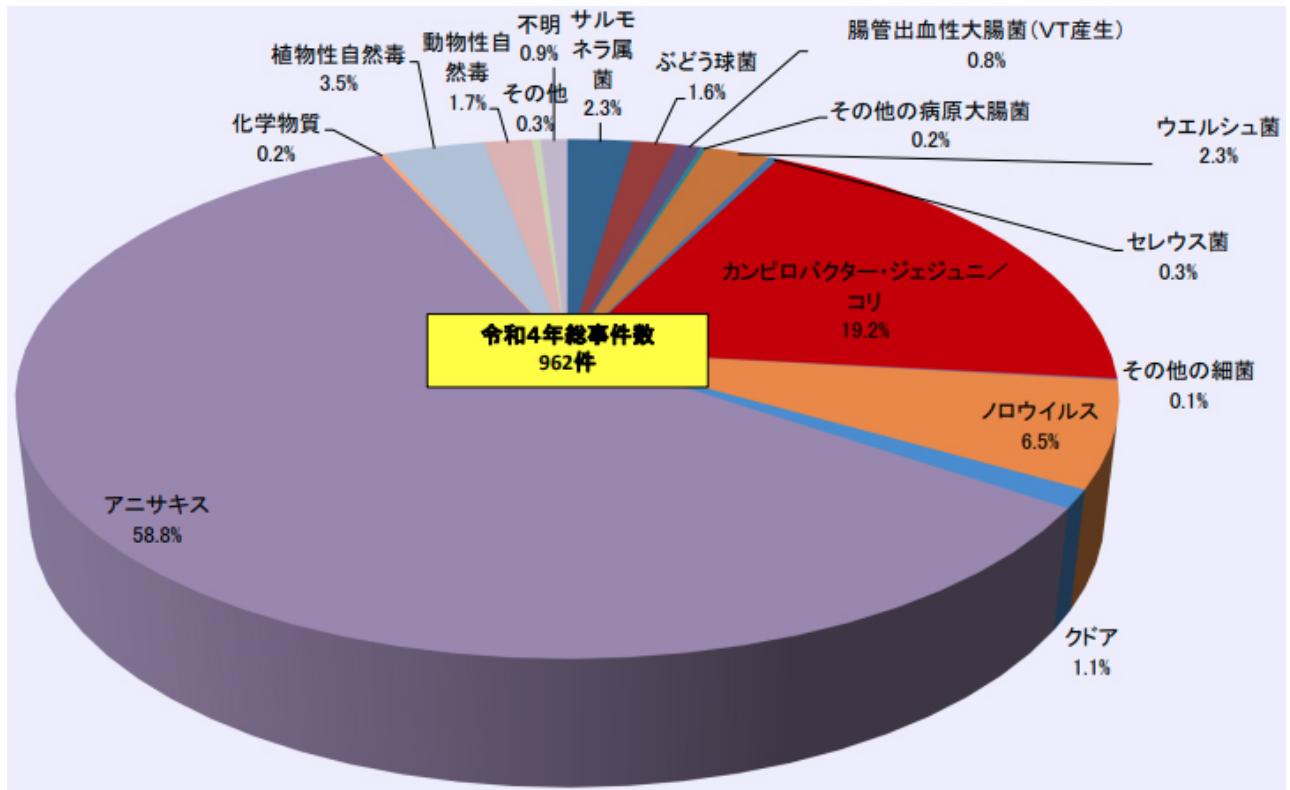
食中毒は飲食に起因する衛生上の大きな危害ですが、近年は異物混入によるケガや、食物アレルギー対策も重要な課題になっています。

毎年更新される食中毒統計の最新情報については、厚生労働省の食中毒統計資料を参照してください。

食中毒統計資料

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryou/shokuhin/syokuchu/04.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/syokuchu/04.html)





(資料出所) 厚生労働省「食中毒統計調査」

図1-2 令和4年 病因物質別食中毒事件数

## 2. 食品衛生管理の基本

### ～食中毒予防の3原則と衛生管理のための5S活動～

食品取扱者・調理従事者が、それぞれの職場で日々の衛生管理を確実におこなうためには、「食中毒予防の3原則」の実践と職場環境の改善のための「5S活動」をおこなうことが効果的です。

#### (1) 食中毒予防の3原則

食中毒予防の3原則「つけない・増やさない・やっつける」は、有害微生物による食中毒を防止するための重要な原則です。この原則は、一般的な衛生管理やHACCPに沿った衛生管理の基礎ともなります。

##### ① つけない

腸管出血性大腸菌(O157)やノロウイルスなどの有害微生物は、10個から100個程度の少ない量を摂取するだけで感染します。これを「少量感染」と言います。3原則のうち「つけない」対策は、ノロウイルスなどの少量感染を起こす微生物による食中毒対策では特に重要です。「つけない」対策を確実に実施するために、調理場にノロウイルスなどを「持ち込まない」、「拡げない」ことも重要な要素となります。

有害微生物は食品取扱者、原材料、施設設備、器具・容器などをつうじて食品を汚染するので、これら汚染経路を可能な限り遮断し、食品への二次汚染を防ぎます。具体的には、原材料からほかの食品への二次汚染の防止、施設、器具・容器・設備などの清潔の保持、ネズミ・昆虫の発生予防対策などがあります。

##### ● 持ち込まない

有害微生物を調理場に持ち込まないため、具体的には、食品取扱者の健康管理、清潔な作業着や履物の着用、手洗いの励行などが不可欠です。また、段ボールや発泡スチロールなどの汚染包装材などの持ち込み制限などをおこないます。

##### ● 拡げない

ノロウイルスなどに感染しても症状のない不顕性感染の食品取扱者が調理施設やトイレなどを汚染し、そこから汚染が拡がることで食中毒が発生することがあります。この場合でも、調理施設に拡げなければ食中毒の発生リスクは低くなります。  
具体的には、手洗いの励行、おう吐物の適切な処理、トイレを清潔に保つ、二枚貝を扱った器具の洗浄・消毒をおこないます。

##### ② 増やさない

食品に付着した食中毒菌などの細菌は、食品を一定時間以上室温に放置すると増殖します。細菌を増やさないためには、細菌にとって最適な温度や時間を与えないことが重要です。

ただし、ウイルスは食品中で増えないため、この原則は適用できません。具体的には、冷蔵・冷凍庫の温度確認、原材料や調理済み食品の迅速な処理、保存する食品の低温(10°C以下)あるいは高温(60°C以上)保管などです。

### ③ やっつける

有害微生物の多くは熱に弱いため、食品の中心部を十分に加熱することで死滅します。アニサキスなどの寄生虫は冷凍でも死滅します。

調理施設内では、食品の中心部が75°Cで1分間以上（ノロウイルス汚染のおそれのある食品は85～90°Cで90秒間以上）加熱、あるいは必要に応じて野菜類などを次亜塩素酸ナトリウムなどで殺菌します。

(特定技能1号衛生管理テキスト2～3ページ「食中毒予防3原則」参照)

## (2) 5S活動の衛生管理への応用

食品関係施設における5S活動は、職場環境の改善だけでなく衛生管理にも有効です。

衛生管理の5S活動は、食中毒予防の3原則の一つである有害微生物を「つけない」ことを実践するために欠かせない活動であるとともに、異物混入防止対策の基礎となる活動でもあります。

5S活動は、①整理(Seiri)、②整頓(Seiton)、③清掃(Seisou)、④清潔(Seiketsu)、⑤習慣(Syukan)の5つで構成され、これらの活動のローマ字表記の頭文字が全てSであることから5Sといわれています。

① 整理：不要なものを処分し、必要なものは個数を明確にする

② 整頓：必要なものを必要な時に必要な量だけ取り出せるように、定めた場所(定位置)に保管する(くり返し使う用具は、使った後、必ず定位置に戻す)

③ 清掃：ゴミや汚れを除去する(食品関係施設では、洗浄・消毒により、微生物汚染も除去する)

④ 清潔：整理、整頓、清掃により施設を清潔な環境に保つ

⑤ 習慣：整理、整頓、清掃についてルールやマニュアルを設けて教育訓練し、施設の清潔が常に維持されるよう習慣化する

(特定技能1号衛生管理テキスト12ページ「清掃管理及び廃棄物処理について」参照)

### 3. HACCPに沿った衛生管理

#### (1) 「HACCPに沿った衛生管理」の制度化

食品衛生法は食品取扱者が遵守すべき衛生管理の基準として「HACCPに沿った衛生管理」を定めています。基準は、すべての食品等事業者が一律に遵守しなければならない「施設内外の清潔保持などの一般的な衛生管理の基準」と、「食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組の基準」の2つで構成され、営業者は2つの基準にしたがって、みずからの施設でおこなう公衆衛生上の措置を定めて遵守しなければならないとされました。

なお、衛生管理基準の弾力的な運用の対象となる飲食店などの小規模営業者は、事業者団体などが作成した「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の手引書を活用することが可能ですが、その場合には特に一般的な衛生管理の基準14項目の順守が重要になります（食品衛生法施行規則 別表第17）。

また、営業許可更新時や保健所による定期的な立入検査などの監視指導時には、「食品衛生監視票」に基づいて「HACCPに沿った衛生管理」の実施状況の確認を受ける必要があります。その際、一般的な衛生管理の基準や重要工程管理の取組みのための基準の項目ごとに採点されます。

#### (2) すべての営業者が実施しなければならないこと

「HACCPに沿った衛生管理」を実施するうえで、営業者がおこなわなければならないことは次のように定められています（食品衛生法施行規則第66条の2第3項）。

- ① **衛生管理計画の作成**：「一般的な衛生管理」および「HACCPに沿った衛生管理」に関する基準に基づき衛生管理計画を作成し、従業員に周知徹底を図る。
- ② **手引書の作成**：必要に応じて、清掃・洗浄・消毒や食品の取扱いなどについて具体的な方法を定めた手順書を作成する。
- ③ **記録と保存**：衛生管理の実施状況を記録し、保存する。
- ④ **定期的な検証**：衛生管理計画および手順書の効果を定期的に（および工程に変更が生じた際などに）検証し（振り返り）、必要に応じて内容を見直す。

#### (3) 一般的な衛生管理の基準14項目

一般的な衛生管理の基準をふまえて、みずからの施設で取り扱う食品の特性に応じた一般的な衛生管理のポイントを計画化する必要があります（食品衛生法施行規則 別表第17）。

- ① **食品衛生責任者等の選任**：食品衛生責任者の指定、食品衛生責任者の責務などに関すること
- ② **施設の衛生管理**：施設の清掃、消毒、清潔保持などに関すること
- ③ **設備等の衛生管理**：機械器具の洗浄・消毒・整備・清潔保持などに関すること
- ④ **使用水等の管理**：水道水又は飲用に適する水の使用、飲用に適する水を使用する場合の年1回以上の水質検査、貯水槽の清掃、殺菌装置・浄水装置の整備などに関すること
- ⑤ **ねずみ及び昆虫対策**：年2回以上のねずみ・昆虫の駆除作業、又は、定期的な生息調査などに基づく防除措置に関すること

- ⑥ 廃棄物及び排水の取扱い：廃棄物の保管・廃棄、廃棄物・排水の処理などに関すること
- ⑦ 食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理：従事者の健康状態の把握、従事者が下痢・腹痛などの症状を示した場合の判断（病院の受診、食品を取り扱う作業の中止）、従事者の服装・手洗いなどに関すること
- ⑧ 検食の実施：弁当、仕出し屋などの大量調理施設における検食の実施に関すること
- ⑨ 情報の提供：製品に関する消費者への情報提供、健康被害又は健康被害につながるおそれがあるかない情報の保健所などへの提供などに関すること
- ⑩ 回収・廃棄：製品回収の必要が生じた際の責任体制、消費者への注意喚起、回収の実施方法、保健所などへの報告、回収製品の取扱いなどに関すること
- ⑪ 運搬：車両・コンテナなどの清掃・消毒、運搬中の温度・湿度・時間の管理などに関すること
- ⑫ 販売：適切な仕入れ量、販売中の製品の温度管理に関すること
- ⑬ 教育訓練：従事者の教育訓練、教育訓練の効果の検証などに関すること
- ⑭ そのほか：仕入元・販売先などの記録の作成・保存、製品の自主検査の記録の保存に関すること

#### (4) 重要工程管理の取組みのための基準

重要工程管理の取組みの基準は、国連の食糧農業機関（FAO）と世界保健機関（WHO）の合同食品規格委員会（コーデックス委員会）のHACCP7原則に基づいておこなう「HACCPに基づく衛生管理」を大規模事業者などに義務づけています（食品衛生法施行規則 別表第18）。

#### 【HACCP7原則】

- ① 危害要因の分析：食品又は添加物の製造、加工、調理、運搬、貯蔵又は販売の工程ごとに、食品衛生上の危害を発生させ得る要因（危害要因）の一覧表を作成し、これら危害要因を管理するための措置（管理措置）を定めること。
- ② 重要管理点の決定：①で特定された危害要因の発生の防止、排除又は許容できる水準にまで低減するために管理措置を講ずることが不可欠な工程を重要管理点として特定すること。
- ③ 管理基準の設定：個々の重要管理点において、危害要因の発生の防止、排除又は許容できる水準にまで低減するための基準（管理基準）を設定すること。
- ④ モニタリング方法の設定：重要管理点の管理の実施状況について、連続的又は相当な頻度の確認（モニタリング）をするための方法を設定すること。
- ⑤ 改善措置の設定：個々の重要管理点において、モニタリングの結果、管理基準を逸脱したことが判明した場合の改善措置を設定すること。
- ⑥ 検証方法の設定：①～⑤に規定する措置の内容の効果を、定期的に検証するための手順を定めること。
- ⑦ 記録の作成：営業の規模や業態に応じて、①～⑥に規定する措置の内容に関する書面とその実施の記録を作成すること。
- 小規模営業者などへの弾力的運用：小規模な営業者などは、業界団体が作成し、厚生労働省で確認した手引書に基づいて対応することが可能。

## 4. 一般的な衛生管理の基準14項目の詳細

### (1) 食品衛生責任者などの選任

食品の取り扱いにかかる全ての営業者に対して食品衛生責任者の設置が義務づけられ、果たすべき役割も示されています。すなわち、食品衛生責任者は HACCP に沿った衛生管理を実践するために、必要な注意をおこなうとともに、営業者に対し必要な意見を述べることとされています。

#### ● 食品衛生責任者に該当する者

- 食品衛生責任者は施設の食品衛生について一定の責任を果たす者であることから、次のいずれかに該当する者とされています。
- ① 食品衛生監視員または食品衛生管理者の資格要件を満たす者
  - ② 調理師、製菓衛生師、栄養士、船舶料理士、と畜場法に規定する衛生管理責任者もしくは作業衛生責任者または食鳥処理の事業の規制および食鳥検査に関する法律に規定する食鳥処理衛生管理者
  - ③ 都道府県知事などがおこなう講習会または都道府県知事などが適正と認める講習会を受講した者、また、すでに食品衛生責任者である者については今後も食品衛生責任者に該当します。

#### ● 食品衛生責任者が守るべきこと

- 一般的な衛生管理の基準では、次に掲げる事項を遵守することとされています。
- ① 都道府県知事などがおこなう講習会または都道府県知事などが認める講習会（実務講習会）を定期的に受講し、食品衛生に関する新たな知識の習得に努めること
  - ② 営業者の指示に従い、衛生管理に当たること
  - ③ また、HACCP に沿った衛生管理については、食品衛生責任者は営業者が定めた公衆衛生上必要な措置の遵守のために、必要な注意をおこなうとともに、営業者に対し必要な意見を述べよう努めること、一方で、営業者は食品衛生責任者の意見を尊重することが基準として定められています。

### 食品衛生監視票（食品衛生法施行規則の内容を反映）による監視項目

監視項目	基準点
・食品衛生責任者を選任している	1

### (2) 施設の衛生管理

#### 1) 施設の清掃について

施設およびその周辺は、食品残さやほこりによる汚れ、カビの発生、虫の発生などがないように、定期的に清掃して清潔な状態を維持します。

#### ① 内壁・床の清掃（毎日）

- 床から 1m の高さまでの内壁は毎日清掃します。特に調理台周辺は、食品残さが飛び散って内壁、棚などに付着していることがありますので、入念に点検して清掃します。

- 濡れた状態の床を使用している場合は、作業終了後、床全体を流水で洗い流し、ブラシなどによる洗浄をおこないます。特に床の隅や固定された大型設備（冷蔵庫、食器戸棚など）の下などは、食品残さなどのゴミ類が残りやすい箇所ですので注意して清掃します。
- また、内壁や床に破損箇所や水たまりがある場合には速やかに補修します。
- 床を乾いた状態で使用するドライシステムの場合は、作業中に床が水で濡れたり、食品残さが飛び散ったりした場合には、直ちに専用の機材（水切りワイパーなど）で水を除去し、残さを撤去します。

## ② 排水溝の清掃（毎日）

- 排水溝は固形物の流入を防ぎ、適切に排水されるように清掃します。フタや排水溝に破損がないかを確認し、必要に応じて補修します。
- 床の清掃作業終了後にグレーチング（硬質の格子状スノコ）を取りはずし、食品残さなどをブラシなどで洗い流し、専用洗剤を使用してデッキブラシなどでこすり洗いします。
- グリストラップを設置している場合は、フタの裏側を含めて食品残さや油分の汚れがたまり、不衛生な環境になりやすいので、毎日清掃します。

## ③ レンジフードの清掃（定期的・汚れ具合で適宜）

- ガスレンジやフライヤーなど熱源機器の上部のレンジフード、グリスフィルター、換気扇、油受け（グリス容器）は、掃除を怠ると気化した油がレンジフード内で固化して清掃が困難になります。特にグリスフィルターはたまつた油分に埃が付着し、その埃に火がついて火災の原因にもなります。
- 換気能力も低下し、調理室内の温度上昇にも影響しますので、定期的な清掃が必要です。

## ④ 天井・給排気口・ダクト・空調吹き出し口の清掃（定期的・汚れ具合で適宜）

- 高い位置にあるため、人の目線では確認しにくいところですが、埃、食品残さ、油分などが付着してしまうと不衛生になります。また、埃などが付着していることに気づかず、調理・製造時に思わぬ異物混入の要因にもなりかねません。
- 高所作業のために危険が伴う、あるいは専門的な清掃を必要とする場合には専門業者に依頼することも必要です。

## ⑤ 冷蔵・冷凍庫内の清掃（定期的・汚れ具合で適宜）

- 冷蔵庫内は10°C以下、冷凍庫は-15°C以下に保ちますが、微生物が死滅するわけではなく低温でも生存していますので、庫内の定期的な清掃は重要です。
- 食品類や容器類を庫外に出し、ゴミ・食品残さ、ドリップなどを取り除いてから庫内を清掃します。細菌やカビ類を除去するためには次亜塩素酸ナトリウム溶液などによる消毒も必要です。
- 庫内のファンカバーにも外気からの埃が蓄積しますので定期的に清掃します。
- 冷凍庫内冷却機に霜が付き過ぎると冷却効率が落ちるので、定期的に霜取りを実施します。
- 冷蔵庫のドアパッキンも劣化により冷蔵効率が落ち、開閉が多い場合には適正な冷蔵温度帯を保つことが困難になります。また、パッキンは清掃が悪いと埃の付着と冷気の関与によってカビが発生しやすい箇所です。特に大型冷蔵庫の上のパッキン部分は見逃しやすく、汚れがこびりついても気づかない部

分ですので定期的な清掃をおこないます。

## ⑦ 照明器具の清掃（定期的・汚れ具合で適宜）

- 照明器具は埃や汚れがつくと明るさが著しく低下しますので、定期的に清掃および点検をおこないます。
- 照度が落ちたら器具は新しいものに交換します。明るい環境での調理作業は、作業ミスの防止や異物混入の発見にもつながります。
- 照明器具の清掃前には電源を切り、使用されている素材に合わせた清掃方法をおこないます。

## ⑧ 食品などの倉庫の清掃（定期的・汚れ具合で適宜）

- 倉庫には各種の食材、包装材料、洗浄剤などが収納されていますので、庫内の湿度や温度にも注意し、品質の劣化を防ぎます。
- 倉庫内は食材・関連製品ごとに区分け保管をし、定期的に天井、換気口、壁、床などを清掃します。
- 食材や食品包材、容器などは床に直置きしないようにします。
- 昆虫の侵入を防ぐために、倉庫のすき間や破損箇所がある場合には、発見次第すぐに補修します。
- 使いかけの食品類は、虫の餌とならないようにフタ付きの容器に入れるなどの注意が必要です。

## ⑨ トイレの清掃（毎日・汚れ具合で適宜）

- 調理従事者用として、専用トイレとすることが望ましく、トイレ内には手洗い設備を設置し、専用の履物を備え、定期的に清掃および消毒をおこなって、常に清潔を保持します。
- 個室トイレ内の床面、便座、ドアノブ、手すり、水道の蛇口（手動）などは排泄物に含まれる有害微生物などによる汚染を受ける可能性が高く、利用する人が触れる共用部分でもあるため、清掃・消毒が重要です。
- 清掃時には衛生手袋（使い捨て手袋）を着用し、専用の清掃用具を用いて、毎日定期的に清掃・消毒をおこないます。汚れの発見時にはその都度清掃・消毒をおこないます。
- 清掃時に汚染を拡げないために、「ドアノブなど手が触れる箇所」→「手洗設備→コック→シンク内」→「水洗レバー」→「便座・蓋・便座裏」→「履物」→「壁・床面など」の順に掃除します。
- トイレの清掃後に、調理場に入室して調理場内を汚染しないよう、トイレ清掃はできるだけ終業後におこないます。

## ⑩ 窓や出入口の管理、網戸の清掃（毎日・定期的）

- 調理施設は広さにもよりますが、作業区分として大まかに納品口、食材保管場所、下処理作業場、洗い場、調理・盛り付け場に分かれます。納品口は食材受け入れ時にドア開放によるちりや埃、落ち葉、ハエやゴキブリなどの昆虫の侵入などの影響を受けやすい場所ですので、搬入時以外には扉を閉めておくことが原則です。
- 調理場などの換気のために開け放して作業をおこなう必要がある場合には、網戸を設置して、昆虫やネズミの侵入を防止する対策をおこないます。また、網戸の点検と清掃も定期的におこなうことが必要です。

(1) 調理施設周辺の清掃（定期的・汚れ具合で適宜）

- 調理施設の周辺の植栽やゴミ集積場などで昆虫が多量に発生し、調理施設に侵入することがありますので、施設の周辺も常に清掃して衛生的な環境を保つようにします。

2) 清掃用具の取り扱い

- 清掃用具類として、たわし、ブラシ（合成樹脂製）、スポンジ、布きん（ダスター）、ほうき、ちり取り、ホース、床用ブラシ、床用モップ、バケツ、掃除機などがありますが、目的に応じた適切な使用方法により使用します。
- 清掃用具を作業場内に放置していると、汚染された水滴や埃などによる食中毒菌の増殖の危険や、異物混入の原因になることがあります。このため、調理や食品製造時に不必要的清掃用具などを調理場内に放置せず、所定の場所に保管するようにします。
- 清掃用具の保管の際には、モップやブラシが床に直置きにならないようにつるして保管してください。

3) 調理施設での動物飼育は厳禁

食品衛生法施行規則で定める「公衆衛生上必要な措置の基準」の「二 施設の衛生管理」において、営業者が守るべきことの一つに、「食品又は添加物を取り扱い、又は保存する区域において動物を飼育しないこと」と定めています。調理施設内、食品保管場所など食品を扱う作業エリアには、動物由来の感染症などによる汚染を持ちこまないために、動物の飼育や出入りを禁止しています。

ねこ 猫カフェなど客席でお客様がさまざまな動物に触れ合える飲食店がありますが、動物の飼育スペースはお客様の立ちに入る客席のみです。動物カフェなどの飲食店では、客席についても計画的な日々の清掃と消毒が求められます。

食品衛生監視票（食品衛生法施行規則の内容を反映）による監視項目

監視項目	基準点
施設および周辺の清潔な状態を維持している	2
不必要な物品を置いていない	1
施設内の内壁、天井及び床を清潔に維持している	1
施設内の採光、照明、換気が十分である	2
窓及び出入口の管理が適切である	1
排水溝の管理が適切である	2
便所を清潔に管理している	2

### (3) 設備などの衛生管理

#### ● 目的に応じた器具類の使用区分

食材・食品の微生物の相互汚染や二次汚染を防ぐために、機械器具の洗浄・消毒・整備、清潔保持が重要です。また、機械器具は用途別（下処理用、調理用など）、食品種類別（食肉類、魚介類、野菜類、果実類、加熱調理済み食品など）に用意し、混同しないように使用します。ただし、専用使用できない機械器具は、十分に洗浄・消毒し、清潔に保つことで二次汚染の原因とならないようにします。

#### (3)-1 器具・容器・設備の洗浄、消毒、保管

##### ● 洗浄・消毒・保管

「洗浄」と「消毒」は上手に使い分ける必要があります。すなわち、汚れや異物を落とす目的であれば「洗浄」をおこないます。また、有害微生物を除きたい場合には「消毒」をおこないます。  
目的に合わせて、適切な手段を選択し、組み合わせて活用しなければなりません。さらに、適切に洗浄・消毒がおこなわれた器具・容器・設備は衛生的に保管または維持されることが重要です。

##### 1) 洗浄と洗浄剤について

- 汚れと微生物は混在しているので、洗浄剤でしっかりと汚れを落とすことが清潔と衛生を保つための第一歩です。洗浄によってデンプン、タンパク質および脂肪などの有機物汚れと、汚れに混在している有害微生物や異物などをできるだけ除去します。
- 洗浄が不十分な場合には、容器や器具類表面の食品残さを栄養源として微生物が増殖し、強固なバイオフィルム（微生物と微生物が作り出す多糖類などが固まってできた構造体）を作ることがあります。通常の洗浄ではバイオフィルムの除去が非常に困難となり、常に容器から食品への微生物汚染の危険にさらされることとなります。
- 洗浄作業をする時は、洗浄水が付近に飛び散って汚染を拡げることがないように、近くに調理済み食品や洗浄済みの器具類などを置かないようにします。また、洗浄作業は調理作業が終了してから時間差でおこなうことを原則とします。
- 洗浄剤は、食品原材料、調理済み食品、食器具類とは別の場所に保管します。またラベルなどには洗浄剤の種類や使用上の注意などが記されていますので剥がさず、確認しやすい状態で保管します。
- 洗浄剤に微生物が入り込むと腐敗する所以ありますので、洗浄剤の容器にはフタをして保管します。
- 洗浄剤を小分けする際に食品の空き容器などは使用しないようにして、小分け容器には洗浄剤とわかるように内容物名を大きく表示します。

##### ① 食器類の洗浄方法

- 一般的には、洗浄剤とスポンジやブラシを用いて洗浄作業をおこないます。  
使用された食器類は、食品残さを落とし、流水または40°C位の微温水で洗い流します。次いで、洗浄剤を用いて食品由来の汚れを除去し、流水または微温水で十分にすすぎ洗いをした後に乾燥させます。

## ② 調理器具類の洗浄方法

- 包丁、まな板、ボウルを用いて鮮魚介類、生肉、生野菜などの食材を処理した後には必ず洗浄、消毒して使用しなければなりません。
- まな板は使用にともなって表面に傷がつき、食品残さが詰まって微生物の巣となりがちです。ブラシなどで傷目に沿ってよくこすり落としてから水で洗い流します。まな板の裏面、側面もよく洗浄します。木製のまな板は傷がつきやすく、そこに微生物が入り込みやすいため使用しないほうが望ましいです。
- ザル類は網目や縁の裏側に食品残さが残りやすいので、洗い残しがないようにブラシやスポンジなどでこすり落として洗い流します。網が弱ったものや破れたものを発見した場合には危険な異物混入の原因になるので直ちに取り替えます。

## ③ フードカッター、電子レンジ、冷蔵庫内などの洗浄

- フードカッターなどの調理機械は分解できる部分を分解し、調理器具と同様の洗浄をおこないます。
- 使用頻度が高い電子レンジ内部も汚れが残りやすく、レンジ内の壁面に付着した食品残さが提供食品に混入するなど衛生面の問題がありますので、電子レンジ内部も必要に応じて洗浄剤を使用した清掃をおこないます。
- 冷蔵庫内も使用頻度が高く、食品由来の汚れが溜まりやすいので定期的に内部の棚、床面、パッキン部や扉の取っ手に洗浄剤を用いて布きんで拭き上げます。

## ④ シンク（流し）と作業台の洗浄

- シンクや作業台（調理台含む）は、直接あるいは間接的に食品と接することで汚染源になりやすい場所です。洗浄と消毒は一つの作業が終了するごとに確実におこないましょう。
- シンクも調理器具と同様の方法で洗浄しますが、微生物汚染率が高い魚介類や食肉類を取り扱った後は、特に念入りに洗浄をおこなう必要があります。オーバーフロー部、排水トラップ、残さ受けの縁などにも注意して洗浄します。

## ⑤ 洗浄用具類

- たわしやブラシは合成樹脂製の使用が望ましく、ヤシ纖維などのたわしは使用中に劣化して纖維の部分が抜けやすくなるため注意が必要です。また、金属製たわしは劣化した金属片が危険な異物となりますので、できるだけ使用しないようにします。
- また、スポンジは濡れた状態で放置しておくと微生物が繁殖します。調理作業の途中に一時的であってもシンクの底に置くことは好ましくありません。使用後にはよくもみ洗いをして消毒、乾燥して保管します。

## ⑥ 洗浄剤の種類と特性

- 使用する洗浄剤を選ぶ際には、器具類の特性（材質や形状など）、使用する環境、作業のしやすさ、コストなどを考慮し、洗浄剤の特性をよく理解して使用します。
- 食品製造現場で使用される洗浄剤には、手洗い用に使用する石けん、野菜・果物や食器、調理器具などに使用する中性洗剤、重度の油汚れに使用するアルカリ性洗浄剤、スケール除去に使用される酸

性洗浄剤などがあります。

表4-1 洗浄剤の種類と特徴

	中性洗剤	アルカリ洗浄剤	酸性洗浄剤
主成分	陰イオン界面活性剤	水酸化ナトリウムや水酸化カリウムなどのアルカリ塩類	リンゴ酸やクエン酸などの有機酸、あるいは塩酸や硝酸などの無機酸
対象物の例	調理器具類 野菜（必要に応じて）	床、壁 加熱調理機器 食器洗浄機で洗う食器	食器洗浄機の内部の洗浄
使用目的	食品由来の汚れ（油、でんぶん、たんぱく質）全般、土などの食品についた汚れ	特にひどい油汚れ、焦げついだ汚れ、特にひどいたんぱく質汚れ	水分中のミネラル由来の汚れ
特徴	・界面活性剤の力で洗浄する ・中性なので安全性は高い	・中性洗剤で対応できない強い汚れ、特に油やたんぱく質をアルカリの力で溶かすことができるので、それらの汚れに強い	・調理場では食器洗浄機内部に付着したスケールに使用する
注意点	・殺菌を目的としたものではない ・中性洗剤と同じ用法で食器洗い用の石けんを用いることがある。使い方は中性洗剤と同じ。ただし、石けんは中性ではなく、弱アルカリ性	・アルカリ性なので手袋を必ず使用し、目の保護などの注意が必要 ・食器洗浄機に使う場合は必ず専用の洗浄剤を使うこと	・次亜塩素酸ナトリウム溶液と混ぜると塩素ガスを発生するので危険

文部科学省「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part1」をもとに作成

## ⑦ 洗浄剤の使用基準

- 食品への洗浄剤の使用に際しては食品衛生法で定められた使用基準を守らなければなりません。
- 野菜または果物に使用可能な洗浄剤の使用に際しては、使用濃度を守り、野菜または果実が5分間以上洗浄剤の溶液に浸せきされないようにしなければなりません。
- 野菜、果実、食器は洗浄剤を使用後には水ですすぐ必要ですがなければなりません。この時、流水を用いる場合、野菜、果実は30秒間以上、食器は5秒間以上すすぐこと、ため水を用いる場合はため水をかえて2回以上すすぐことが定められています。

## 2) 消毒とその方法について

「消毒」とは「人畜に対して病原性のある微生物（細菌、ウイルスなど）を不活化させ、感染を防止すること」で、薬物・煮沸・蒸気・日光などによる方法がある。」と説明されます。

器具・容器・設備は、洗浄によってたんぱく質、炭水化物などの有機物をできる限り除去（清潔にする）した後、消毒剤を用いることによって効果的に病原微生物を減少させて衛生状態を保ちます。

調理施設における食器具類の消毒方法としては、薬剤による化学的消毒、煮沸や紫外線による物理的消毒があります。消毒方法を選ぶ際には、目的とする有害微生物、対象となる器具の材質や形状、消毒剤の適切な濃度や使用量などの特性をよく理解し、効果的かつ安全な方法を選択します。

### ① 食器類、調理器具類、調理機械類の消毒方法

#### ● 加熱消毒

洗浄後の食器類、調理器具・機械類は80°Cで5分間以上加熱して消毒します。フードカッターの耐熱性部品、布きん、タオルなどは100°Cで5分間以上の煮沸殺菌が有効です。

#### ● 薬剤消毒

調理施設で使用できる消毒剤としては、塩素系消毒剤（次亜塩素酸ナトリウム、亜塩素酸水、次亜塩素酸水）やアルコール系消毒剤があります。ただし、使用する場合にはその特徴を理解し、濃度・方法などの製品指示を守って使用することが大切です。

次亜塩素酸ナトリウム溶液：市販品を使用する場合には、手指保護のために手袋を着用します。次亜塩素酸ナトリウムは金属腐食性があるので、使用後の器具類に残らないように十分に水洗いします。

消毒用アルコール（食品に使用できるものに限る）：スプレーを用いた消毒は速乾性があり金属腐食性も低いが、対象物が多いとコスト高になります。また、対象物が濡れるとアルコール濃度が下がるため消毒の効果が落ちてしましますので注意が必要です。

#### ● 消毒保管庫などによる消毒

熱風保管庫：食器類の水気を軽く切ってから収納し、熱風をかけるようにすると効果的です。ただし、食器類の材質によっては熱変性を起こすものがありますので注意が必要です。

紫外線殺菌保管庫：食器類の水気を確実に拭き取り、紫外線殺菌灯の光が当たるように、食器類の間隔をあけて収納します。紫外線殺菌灯には寿命がありますので、有効照射時間に気をつけて交換時期を誤らないようにします。

### ② 電子レンジ、冷蔵庫内などの消毒

電子レンジ、冷蔵庫の取っ手は消毒用アルコールを浸した布きんやペーパータオルで拭き上げて消毒します。冷蔵庫内は食品類、棚を取り出し清掃した後、消毒剤を浸した布きんで拭き上げて消毒します。

### ③ シンク（流し）と作業台の消毒

シンク、作業台（調理台含む）を洗浄してよく乾燥させた後、アルコール消毒剤や塩素系消毒剤を浸した布きんやペーパータオルで拭いて消毒します。次亜塩素酸ナトリウムを消毒剤として使用した場合には、金属が腐食しないように水拭きをして仕上げます。

### 3) 食器、器具類の保管について

調理場内での「保管」は、消毒された食器、器具類を衛生的に管理し、食中毒事故の発生や異物の混入を防止することを目的とします。食器、調理器具類の保管に際しては、扉のある戸棚やフタのある容器に保管する場合を除いて、床からの跳ね水や埃による汚染防止のために床から離した高さのある場所に保管します。

#### ① 食器類の保管

洗浄・消毒後、扉の付いた食器戸棚かフタのある容器に保管します。扉やフタのない戸棚や容器に保管すると、衛生害虫（ハエやゴキブリなどをいう）や埃、異物が入って不衛生な状態になります。

#### ② 調理器具類の保管

洗浄・消毒後、各々決められた収納場所（包丁、まな板専用収納庫など）に保管します。なお、大型のボウル、ザル、バットなど扉付き戸棚などに納まらないものは、逆さにして専用の清潔な場所に保管します。ボウルなどの容器をそのまま重ねると、乾燥不足の水分がボウルの底に溜まり、埃が混入するなどして不衛生な状態になります。

#### ③ 調理機械類の保管

フードカッターなどは分解して十分に洗浄・消毒した後、扉やフタのある専用の収納場所に保管します。破損やネジなどの脱落やゆるみがないかを確認します。

#### ④ 清掃用具の保管

清掃用具も洗浄剤で洗浄後によくすいで乾燥させます。清掃用具は汚れているものと考えて、調理場外に設置した専用ロッカーに入れ、吊り下げて保管します。適当な場所が施設にない時は、調理場内で食品などの調理に影響を及ぼさない場所に吊り下げて保管します。水に濡れたままの状態では微生物が増殖しやすく不衛生になるので、乾燥させることが大切です。

### (3) —2 計器類・装置、手洗い設備の管理

#### 1) 計器類や装置の点検について

調理場で使用する計器類の示す数値が信頼できるものであるためには、計器類自体の機能を定期的に点検し、精度を確認する必要があります。また、点検の結果を記録することで、計器類が継続的に正常に作動していることを確認することができます。

## ① 中心温度計の点検（精度確認）

食品の加熱温度を測るために中心温度計が活用されますが、定期的に校正（温度計が正確かどうかの確認）をするようにします。また、校正を実施した際には必ずその記録を残すようにします。

## ② 紫外線殺菌灯の点検

調理器具類の保管庫内や調理施設内環境の殺菌のため紫外線殺菌灯が使用されますが、紫外線殺菌灯は使用時間の経過に伴って殺菌効果が減少し、その寿命は3,000時間程度です。紫外線殺菌灯の日々の点灯状態の確認とともに、紫外線殺菌灯の交換時期を記録し、次回の交換予定時期を含めて適切に管理することが必要です。

## ③ 食材や食器具類用の殺菌装置の点検

次亜塩素酸ナトリウム溶液を使用する殺菌装置や次亜塩素酸水の製造装置などについては、有効成分の濃度を測定機器や試験紙を用いて定期的に測定し、記録することで装置の機能の有効性を確認します。

## 2) 手洗い設備の整備について

手洗い設備は、利用者にとって手を洗うことへの負担が少ない環境を整え、確実な手洗いがおこないやすい状態を整えます。

- 各作業区域の入口近くで、食品取扱場所に影響のない場所に設置します。
- 手洗い設備の近くの見やすい場所に、手洗い方法を示した掲示をおこない、常に確認できるようにします。
- 手洗い用シンクは、肘まで洗浄する際にも周囲に水が飛び散らない大きさが望されます。
- 給水栓は、手指が触れずに操作できるセンサー式、足踏み式、肘押し式などで、温水が利用できる設備が望ましいです。
- 手洗い用洗浄剤は、一回ごとに使い切る液体石けんが衛生的です。
- ペーパータオルは、下から取り出せるホルダー内に格納して使用することが望ましいです。
- 洗浄後はペーパータオルなどで手指の水分を拭き取り、十分に乾燥させます。
- 手指の乾燥にハンドドライヤーを使用する場合には、ハンドドライヤーの設置場所、向き、高さなどを考慮して、ドライヤーの反射風が食品に影響を与えないようにします。また、ハンドドライヤー内壁の水切り部分や手指からの除水の貯留部分の定期的な清掃も必要です。
- ペーパータオルの廃棄容器は足踏み式などで、手指を再び汚染させる危険性がないものを設置します。
- 洗浄・乾燥後の手指には消毒用アルコールをかけ、指先から手全体にすり込むようにすることが効果的です。
- 爪ブラシは爪の中の汚れの除去に有効ですが、取扱いによっては爪ブラシ自体が二次汚染や手指の荒れの原因となります。使用する場合には、用意する爪ブラシの数や消毒の方法、爪ブラシを共用しないなどの衛生的な管理が必要です。

しょくひんえいせいかん し ひょう しょくひんえいせいほう し こう き そく ないよう はんえい かん し こうもく  
**食品衛生監視票（食品衛生法施行規則の内容を反映）による監視項目**

かん し こうもく 監視項目	き じゅんてん 基準点
機械器具の洗浄・消毒・補修を適切におこなっている	2
計器類・殺菌装置等の定期点検を実施している	2
化学物質を適切に使用・管理している	1
手洗設備に必要な備品が備えられている	3
洗浄設備が清潔に保たれている	1

#### (4) 使用水などの管理

みず かい しょくひん うどく かんせんじょう ひ がい こうはん い かんじやすう おお しゅうだんはっせい き けんせい  
**水を介する食中毒や感染症は、その被害が広範囲で患者数が多く集団発生になる危険性があります。**

しょくひん せいぞう か こう ちうり し ょう みず すいどうすい また いんよう てき みず し ょう  
**食品などの製造、加工、調理に使用する水は、「水道水」又は「飲用に適する水」を使用しなければなりません。**

いんよう てき みず し ょう ば あい ねん かい い じょう すいしつけん さ ちよすいそう せい  
**また、「飲用に適する水」を使用する場合には、1年1回以上の水質検査をおこない、貯水槽の清掃、殺菌装置・浄水装置の作動状況を定期的に確認しなければなりません。**

#### 1) 使用水の種類

しょくひんとりあつい し せつ えいぎょう し ょう みず つぎ  
**食品取扱施設が営業に使用する水には、次のようなものがあります。**

- ① **水道水（水道法に規定する水道事業および専用水道により供給される水）**
- **水道事業により供給される水：市町村の水道で供給される水をいいます。**
- **専用水道により供給される水：寄宿舎、社宅、療養所などにおける自家用の水道などで、①100人を超える者に供給するものまたは、②1日最大給水量が20m<sup>3</sup>を超えるもの**
- **簡易専用水道により供給される水：水道事業により供給される水のみを水源とし、10m<sup>3</sup>を超える受水槽を有するもの**
- ② **飲用に適する水（都道府県の条例などに規定されたもの）**
- **小規模貯水槽水道：水道水のみを水源とし、水槽の有効容量が10m<sup>3</sup>以下のもの**
- **飲用井戸など：井戸水、沢水、自家用用水道などを水源とし、飲用のための水槽を有するもの**
- ③ **食品製造用水**
- **食品衛生法で定める特定の食品の製造などにおいては、「食品製造用水」の使用が義務づけられています。食品製造用水には、水道水のほかに、食品衛生法で定める食品製造用水の規格に適合する水が該当します。**

#### 2) 施設における使用水の管理方法

- ① **日常点検**  
 にちじょうてんけん  
 作業開始前に、「色、濁り、臭い、味」について異常の有無を確認し、記録します。点検は1日1回以上おこないます。

## ② 定期検査

簡易専用水道、小規模貯水槽水道、飲用井戸などおよび食品製造用水については、1年1回以上水質検査を実施します。水質検査をおこなう場合の採水は、製造・調理施設など食品取扱施設の給水栓からおこないます。

## ③ 滅菌装置または浄水装置の点検

飲用井戸などの使用時に、殺菌装置または浄水装置を設置している場合には、装置が正常に作動しているかを確認し、その結果を記録します。作業開始前に異常の有無を確認し、作動状況と残留塩素濃度が0.1ppm以上あることを確認します。

## 3) 問題があった時の対応

水に異常を認めた時、および不慮の災害（地震、土砂崩れ、洪水などで井戸水や沢水などの水源を汚染する可能性のある災害）により汚染のおそれがある場合には、直ちに水の使用を停止し、水質検査をおこなうなどの対策を講じます。その結果、異常が認められた場合は、保健所などに連絡し、指導を受けてください。

## 4) 記録の保存

水質検査の結果は、その成績書を1年間以上保存します。ただし、その保存期間は、取り扱う食品などの流通期間や賞味期限を考慮する必要があります。

## 食品衛生監視票（食品衛生法施行規則の内容を反映）による監視項目

監視項目	基準点
水道事業等により供給される水又は飲用に適する水を用いている	2
貯水槽を定期的に清掃している	1
殺菌装置・浄水装置の定期点検を実施している	2

## （5）ねずみ及び昆虫対策

ねズみやハエ、ゴキブリなどの昆虫は、食中毒菌や感染症を引き起こす有害微生物の運搬役となり、異物混入の原因にもなります。また、お客様が目にすることで、お店・施設の信頼をなくす重大な原因となりますので、侵入、発生を予防し、適正に駆除をしなければなりません。

### 1) ねずみ及び昆虫の侵入防止・駆除方法と記録

- 納入された原材料や包装資材などは、床や壁から離して保存します。
- 特に、一度開封したものは、ねズみや昆虫の侵入を防ぐためにフタ付きの容器に入れて保管します。
- 殺そ剤や殺虫剤を使用して駆除する場合には、薬剤で食品を汚染しないように十分に注意します。
- ねズみおよび昆虫の駆除は、1年に2回以上は実施し、その記録を1年間保管します。ただし、定期的にねズみおよび昆虫の生息状態などの調査（モニタリング）を実施し、ねズみや昆虫の発生が認められない場合は、1年に2回以上の駆除作業をおこなわなくても差し支えありません。

## 2) ハエの侵入・発生防止および駆除

調理場で見かけるハエ類は、調理施設の環境で発生・増殖するコバエ類と外部から侵入するイエバエなどですが、それぞれの特徴、生息場所を理解して対策をとります。

### ① 侵入・発生の防止

- 調理施設などの出入り口、窓は開放せず必ず閉めておきます。入口や窓を開けて換気をおこなうような施設では、網戸を設けて防虫対策をします。
- 排水溝は常に清掃し、チョウバエなど排水系の昆虫が発生できないように心掛けます。
- 施設内の植栽が発生源になることもあるので、調理・製造現場以外の場所も点検します。
- 虫の中には、においに引き寄せられるものも多いので、生ゴミや残った酒類などはフタ付き容器に入れ、においが漏れない工夫も必要です。
- 光で誘引する粘着捕獲器の設置や防虫フィルムを張るなどの対策も有効です。

### ② 駆除

- 食品類を取り扱う調理施設内で殺虫剤を噴霧することは極力避け、ハエの施設内への侵入を防ぐことと、発生源を断つことがもっとも重要です。
- ゴミ、食品残さ、排水溝の内部やフタ、グリストラップのフタなどの洗浄・清掃をしっかりとおこないます。大量に発生した場合の駆除は、専門業者に依頼することを検討します。

## 3) ゴキブリの発生防止および駆除

ゴキブリも基本的には発生源を絶つことが大切です。調理施設内で隠れ場所となりやすい戸棚、引き出し、狭いすき間などをしっかり清掃します。また、大量に発生した場合は専門業者に依頼して駆除しますが、駆除処理後の調理施設内にはゴキブリの死骸が見つかりやすいので、異物混入やお客様の目にふれないように見つけたらすぐに取り除きます。

### ① 侵入・発生の防止

- 調理施設で見かけるゴキブリは主としてチャバネゴキブリやクロゴキブリなどですが、チャバネゴキブリは暖かいところ（冷蔵庫のモーター部、加熱する機器周辺など）、暗いところ、ゴミ、食品残さ、水分の残っているところ、微小のすき間や割れ目などに生息していますので、調理施設内の清掃を十分におこなうとともに、調理施設で使用する電気製品の内部や周辺にも注意します。
- クロゴキブリは主に、屋外のゴミ置き場や湿った古紙類や落ち葉が積み重なったところなどに生息し、餌や暖を求めて施設内に侵入してきますので、侵入口の管理が重要です。

### ② 駆除

- 薬剤による噴霧法：ゴキブリの通過しそうな場所全面に、残効性のある殺虫剤をスプレーする方法ですが、効果が確実で有効です。
- 薬剤による燻煙法：殺虫成分を含む薬剤を閉め切った調理施設内でたきますが、3～4時間は調理施設内へは入れません。殺虫成分を含む煙が調理施設全体に行きわたり効果が期待できます。なお、薬

- ざい おせん ふせ しょき ほかん こい おお  
剤汚染を防ぐため、食器などは保管庫に入れるか、ラップなどで覆ってください。
- 駆除剤：殺虫成分を含む毒餌を食べさせて殺す方法ですが、置き場所が限られるため効果は限られます。
  - 捕殺法：粘着トラップなどの器具でゴキブリを捕えて殺す方法ですが、絶滅させることは困難です。

#### 4)ねずみの侵入防止および駆除

##### ① 侵入・発生の防止

- 調理施設内で被害をもたらす代表的なねずみは、クマねずみとドブねずみです。クマねズミは垂直面の移動が得意で、天井の配線、床の配水管のすき間、パイプなど2cm程度のすき間も通り抜け侵入します。一方、ドブねズミは上下の動きは苦手です。
- ネズミの外部からの侵入を防ぐことが最も大切です。出入り口、窓、壁、天井、排水溝などをねズみが侵入できない構造にして、パイプ、配線と天井、床とのすき間は必ず塞ぎます。
- ゴミや餌になるようなものを作業場内に残さないようにすることや、作業場内の人の目がゆきとどかない場所も整理・整頓、清掃をしてねズみの巣になる場所を作らないことも大切です。

##### ② 駆除

ぶつりてきほうほう ほかく ねんちやく ほかくき きひしより ちょうおんばはっしんき 物理的方法として、捕獲（粘着トラップ、ゲージトラップ、捕獲機など）、忌避処理（超音波発信機、忌避剤など）、薬剤処理（殺そ成分の喫食剤、接觸剤など）などがあります。しかし、調理施設内での薬剤の使用には、ねズみの回収処理や薬剤の安全性などの問題もありますので、専門業者に相談・依頼することが有効です。

#### 食品衛生監視票（食品衛生法施行規則の内容を反映）による監視項目

監視項目	基準点
定期的な駆除又は調査に基づく防除を実施している	4

#### (6) 廃棄物及び排水の取扱い

しょくひん ちょうり せいぞう さい しょう なま あ よう き だん こんちゅう はっせいげん 食品を調理、製造する際に生じる生ゴミ、空き容器、段ボールなどのゴミは、昆虫やねズみの発生源やすみかにならないよう適切に分別・処理し廃棄しなければなりません。また、排水は食品製造施設内の床に垂れ流したままにしたり、施設の外周にそのまま流したりせず、公共下水や下水処理施設に排水し清潔に保ちます。廃棄物（ゴミ）および排水（汚水）を適切に処理することで、常に施設と周辺の環境を清潔に保ちます。

#### 1)ゴミ処理

はい き ぶつ しょり およ せいそう かん ほうりつ はい き ぶつ はいしゆつ よくせい およ はい き ぶつ てきせい ぶんべつ ほかん 「廃棄物の処理及び清掃に関する法律」では、廃棄物の排出を抑制し、及び廃棄物の適正な分別、保管、収集、運搬、再生、処分などの処理をし、並びに生活環境を清潔にすることにより、生活環境の保全及び公衆衛生の向上を図ることを目的としています。

じ ぎょうかつどう ともな はい き ぶつ じ ぎょうけいいっぱんはい き ぶつ さんぎょうはい き ぶつ ぶんるい しょくひんかんけい し せつ だ 事業活動に伴う廃棄物は、事業系一般廃棄物と産業廃棄物に分類されますが、食品関係施設から出され

るゴミは、原則として事業者がみずから責任をもって適切に処理する必要があります。

- ゴミの分別は処理を依頼した回収業者や自治体のルールに従います。
- 洗浄が簡単な専用フタ付き容器を用意し、生ゴミや食品残さは水気をよくきり、液漏れがしないようにビニール袋や専用容器に密封します。
- 瓶、缶などは中をすすぎ洗いして、分別し、段ボールとともに回収してもらいます。
- 生ゴミ、資源回収ゴミを一時保管する場合には、ねずみや昆虫が侵入しない状態で保管します。専用置き場を設けることが難しい店舗では、調理施設からできるだけ離れた場所に設けます。
- ゴミの保管場所は常に清潔にして、昆虫やねずみの発生源やすみかにならないようにします。
- ゴミの種類の分け方や排出の方法、排出日などのゴミ処理の手順は、誰もがわかるようにマニュアルを作成し現場に備えておくことが必要です。
- ゴミ容器は使用頻度が高いため、ゴミの収集後に容器やフタを点検して破損の有無を確認します。生ゴミや食品残さや汚液が付着したものは、その都度洗浄・清掃して常に清潔な状態で使用できるようにします。

## 2) 排水処理

- シンクや手洗い器からの排水は、床に直に流すのではなく、パイプで排水管や排水溝に排水するようにします。
- 食品関連施設が問題となる排水には、温度の高い排水、酸性あるいはアルカリ性の強い排水、多量の有機物を含んだ排水、沈殿性物質を含む排水、油脂類を多く含む排水などがあります。施設からの排水を公共の下水道に放流する場合には「下水道法」や自治体条例による水質基準を守ることが求められます。

## 食品衛生監視票（食品衛生法施行規則の内容を反映）による監視項目

監視項目	基準点
はい き ぶつ はい てきせつ しょり 廃棄物・排水を適切に処理している	2
はい き ぶつ ほ かん ば しょ てきせつ かんり 廃棄物の保管場所を適切に管理している	1

## (7) 食品等取扱者の衛生管理

### 1) 食品取扱者の健康管理

ノロウイルスは冬季に流行しますが、ノロウイルス食中毒の発生原因の約80%は食品取扱者に由来したものであるとの報告があります。ノロウイルスのように少量感染で発生する食中毒の対策として、食品取扱者の日常的な健康管理と食品取扱者から食品への二次汚染防止対策が非常に重要です。

食品取扱者の健康状態の把握、体調不良時の判断と対応、従事者の服装、手洗いなどに関することは、食品の安全や衛生に大きな影響があり、日々の確認と適切な対応が求められます。

## ① 毎日の健康管理

- 每日の健康チェックは、朝礼などの機会を活用・工夫して実施します。
- 腹痛、下痢、おう吐、吐き気などの胃腸炎症状や発熱だけでなく、黄疸や皮膚（手荒れ・手傷など）の化膿性疾患、感染性の疾患などに感染するおそれがある耳・目・鼻からの分泌の症状などについても、有無を確認します。
- 定期的に検便（腸内細菌検査）を実施して、毎日の健康確認を補完します。

## ② 胃腸炎症状がある場合の対応

- 食品取扱者に下痢やおう吐などの胃腸炎症状がある場合は、調理作業に従事しないことが重要です。なお、ノロウイルスなどに感染しても症状の出ない無症状病原体保有者が存在しますので、胃腸炎症状がなくとも注意が必要です。
- そのほかの症状がある場合も、詳細の把握に努め、作業の中止を必要とするものか判断します。
- 職場の責任者などは、食品取扱者の家族を含む健康状態の情報にも注意を払うとともに、体調不良者が外出した場合の代替要員の確保などの対策を事前に練っておく必要があります。

## 2) 食品取扱者の個人衛生

食品取扱者はみずからが施設や食品の汚染源にならないために日常生活に気を付けるとともに、食品への二次汚染を防ぐために、洗濯済みの清潔な作業着、帽子、マスク、手袋、履物などを適切に着用して調理作業に従事します。

### ① 食品取扱者が汚染源にならないための行動

- 食品取扱者は家庭内や日常生活でノロウイルスなどの病原微生物に感染しないように日ごろの生活でも十分に注意します。
- ノロウイルスを含んだ便やおう吐物を処理する時は、使い捨てのマスク、手袋、エプロンを着用するなど、自分が感染しないように十分に注意しておこないます。
- 二枚貝を食べる場合には十分加熱し、ノロウイルスなどの感染者にならないようにします。

### ② 作業着の着用

- 汚れた作業着は食品を汚染させ、ほころびや裂けは異物混入の原因となる可能性があるので、着用前後に必ず確認します。
- 更衣室において、毛髪、ゴミや埃を作業着に付着させないために、清掃しやすい床やロッカーを整え、こまめに清掃しておきます。
- 調理場内に入る際には、調理作業に直接関係のない私物は持ち込まないようにします。

### ③ 帽子やインナーネットの着用

- 帽子やインナーネットは、毛髪の落下による異物混入を防止するため着用します。帽子から毛髪がはみ出していないかを作業前や作業中に確認します。
- 毛髪混入防止には、家庭での洗髪とこまめなブラッシングが効果的です。

#### ④ マスクの着用

食品取扱者が口や鼻に直接触れた手指で食品に触れるによる黄色ブドウ球菌などの細菌汚染の防止と、作業中にくしゃみなどをした際の細菌や唾液の飛散を防ぐためにマスクの着用が効果的です。

- 鼻や口を出さないように着用します。
- 盛り付け作業など、食品に直接触れる作業時は必ず着用します。

#### ⑤ 履物の使い分け

- 履物は、調理場用、汚染区域や非汚染区域用、トイレ用などそれぞれの専用履物を使用します。
- 調理場用の靴は、作業終了後に靴底まで洗浄・消毒をおこない、専用の靴箱で保管します。
- 作業開始前には履物（特に靴底）の汚れを確認してから使用します。靴箱も汚染を受けやすいので、清掃実施日を定めて清掃や消毒をおこないます。

#### ⑥ 手袋の着用

食品用使い捨て手袋の材質は、ニトリルゴム、ポリエチレン、ラテックス（天然ゴム）が主に使用されていますが、それぞれの材質に特徴があり、作業内容や使用目的、価格などを考慮して使用目的に適した手袋を選びます。

- 十分に手洗いをおこなった後の手指に、使い捨て手袋を着用するようにします。
- 手指に傷や手荒れがある場合には、作業中は常に手袋を着用します。
- 加熱済み食品などに直接触れる作業時は必ず使い捨て手袋を着用します。
- 一度使用した手袋を再使用してはいけません。
- 使い捨て手袋交換の目安は、破れ、汚れが認められた時以外では、汚染作業から非汚染作業に変わった時や、調理施設で設定した着用時間を経過した時などになります。
- 手袋を箱から取り出す際に、素手で触れることでほかの手袋を汚染しないようにします。
- 手袋装着時には手袋表面を素手で触れることがないように注意します。
- 使い捨て手袋の保管は、汚染を受けない清潔な場所に設定します。

### 3) 手洗い

「食品衛生は、手洗いにはじまって手洗いで終わる。食中毒予防の原点は、手洗い」といわれます。全国の食中毒発生件数をみると、手指や調理器具などを介して食品を二次汚染させたことが原因の食中毒が多く発生しています。特に、ノロウイルスによる食中毒では、トイレ後の食品取扱者の手洗いが不十分で、手指を介して食品にウイルスを付着させたことが原因となった事例が多くみられます。

安全な食品を製造・調理・加工し食中毒を予防するためには、「手洗い」の大切さを知識として理解するだけでなく、実際に適切に実行できなくてはなりません。

#### ① 手洗い前におこなうこと

- 爪は短く切り、マニキュアはとり除きます。
- 指輪や時計をはずします。
- 手に傷や手荒れがないか確認し、ある場合は責任者などに報告し、手洗い後に決められた耐水性の綿

創膏と使い捨て手袋を着用して作業をおこないます。

## ② 手洗いのタイミング

調理場に入室する前は有害微生物を持ち込まないために、調理場入口で必ず手を洗います。

また、調理工程中の手洗いのタイミングは次のような場合です。

- 調理作業に入る前や食品に直接触れる作業をおこなう前
  - 調理済み食品を扱う前（後工程で加熱工程のないもの）
  - 刺身など生のまま提供する食材を扱う前
  - 盛り付け作業前や配膳の前
  - 原材料の生野菜、食肉類、魚介類、生卵など有害微生物に汚染されている可能性が高い作業の後
  - 汚染されている可能性の高い原材料を処理した器具や、機械類に触れる作業の後、布きんなどを使用した後
  - 下膳作業の後、残飯や廃棄物を処理した後
  - 鼻、口、毛髪などには有害微生物が付着している可能性があるので、顔や頭に触れた時
  - トイレを使用した後は、手指が有害微生物に汚染されている可能性がありますので、調理場内に持ち込まないためにも丁寧な手洗いが重要です。
  - 食事の前や外から帰ってきた時、ペットなどの動物に触った後
- （「基本の手洗い手順」については特定技能1号学習テキスト「衛生管理」参考資料を参照のこと）

## 食品衛生監視票（食品衛生法施行規則の内容を反映）による監視項目

監視項目	基準点
食品取扱者の健康状態を把握している	1
食品取扱者は衛生的な服装をしている	2
食品取扱者は不衛生な行動をしていない	5

## （8）情報の提供

### 1) 消費者・保健所への情報提供

営業者は、製造、調理、販売する食品などについて、消費者の健康被害にかかる食品情報の提供に努めなければなりません。また、製品が原因で消費者が食中毒などの健康被害を起こした、または、その疑いがある場合、あるいは食品衛生法に違反する情報を得た場合には、その情報を保健所に提供しなければなりません。

#### ① 安全に食べてもらうための消費者への情報

- 安全に食べてもらうための調理方法や保存方法などの情報
- アレルギー物質（アレルゲン）表示義務のある特定原材料8品目（くるみを含む）と特定原材料に

② 食中毒などの健康被害や食品衛生法違反に関する保健所への情報

- 医師や複数のお客様から、食中毒ではないかとの連絡があった場合
- 販売した輸入食品について、海外の製造者から製品を回収している旨の情報があった場合
- 製品の自主検査の結果、未加熱で食べる食品から有害微生物を検出した場合

③ 異味または異臭の発生や異物混入による健康被害のおそれについての保健所への情報

- 製品の異味・異臭やカビ発生などの原因が製造時の加熱不足や包装不良などであることが判明した場合
- 製造機械の破損で、金属や硬質プラスチックなどの異物が製品に混入した可能性がある場合

2) 食物アレルギーへの取組み

食物アレルギーとは、食品に含まれる特定のアレルギー物質（アレルゲン）を摂取することで生じるアレルギー反応のこと、じんましんなどの皮膚症状や吐き気などの消化器症状のほかに呼吸困難、血圧低下や意識混濁などを招き、重篤な場合は生命にもかかわることがあります。

原因となるアレルゲンは人により異なることから、食物アレルギーをもつ人にとって食品に含まれるアレルゲン情報は極めて重要です。

① 食品表示法とアレルゲン表示

食品表示法では容器包装された加工食品および添加物については、8品目の特定原材料の表示が義務づけられ、推奨表示と合わせて28品目のアレルゲンの表示が規定されています（表4-2）。

一方、対面販売や店頭での量り売りをおこなう場合や、レストランのような飲食店など（以下、「外食など」）では、アレルゲン情報の提供は義務づけられていません。

外食などでは料理の種類と原材料やその仕入れ先が変わることが多く、また、同一厨房で複数のメニューを同時並行で調理する特徴があることから、アレルゲン情報の正確性の確保と予期せぬ混入を防ぐことが難しいと考えられています。しかし、注文や販売時にお客様への情報提供は可能であることから、メニューへ記載するなど、アレルゲン情報をお客様に提供するよう推奨されています。

表4-2 アレルゲン(特定原材料等)について

表示義務があるもの	特定原材料	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)、くるみ	特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高いもの
表示を推奨されているもの	特定原材料に準ずるもの	あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューなッツ、キウイフルーツ、牛肉、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、アーモンド	症例数や重篤な症状を呈する者の数が継続して相当数みられるが、特定原材料に比べると少ないもの。特定原材料とするか否かについては今後、引き続き調査をおこなうことが必要

## ② 外食事業者ができる食物アレルギー対応

- 料理に含まれるアレルゲン(食材や調味料に使用を含む)をメニューごとにリスト化します。
- お客様とのコミュニケーションによって、食物アレルギーの有無を確認するとともに、厨房での通常の調理工程ではアレルゲンが混入する可能性があることを伝えます。
- お客様がアレルギーを発症した時には症状を見極め、重篤な状態や症状が急変した時は速やかに救急車を手配します。
- お客様からのお問い合わせでわからないことは責任者などに確認し、あいまいな回答をしないよう従業員教育を徹底します。
- 都道府県が作成している「食物アレルギー緊急対応マニュアル」などを用いて、従業員への食物アレルギー知識と緊急時対応を教育研修します。

## (9) 回収・廃棄について（食品などのリコール）

食品衛生法違反や健康被害のおそれのある硬質異物の混入などにより、製品の自主回収に着手した場合は、消費者に迅速に正確な回収対象製品の情報を提供し、回収を促進して被害の拡大を防止することが必要です。回収の必要が生じた場合に備えて、消費者への注意喚起方法、回収の実施方法・体制、保健所などへの報告などについて決めておきます。

### 1) 食品リコール情報の報告制度

2021年6月1日からは国の制度として、営業者は食品リコール（自主回収）に着手した旨および回収の状況を都道府県に届出することが義務づけられました。なお、この制度はリコールを義務づけるものではなく、事業者みずからの判断でリコールした場合に届出することを義務づけるものです。  
自主回収とは、一度販売された製品に何らかの欠陥があることが判明した場合に、生産者が自動的に製品の回収の措置をおこなうものであり、行政による食品衛生法違反品の回収命令とは異なる措置です。

#### 自主回収（リコール）報告制度に関する情報

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryou/shokuhin/kigu/index\\_00011.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/kigu/index_00011.html)



届出の対象となる回収事例は次のとおりです。

#### ① 食品衛生法違反または違反のおそれのあるもの

- 腸管出血性大腸菌に汚染された生食野菜、リストリアに汚染されたナチュラルチーズなど
- 一般生菌数や大腸菌群などの成分規格違反品
- 添加物の使用基準に違反した食品
- 硬質異物（ガラス、プラスチックなど）が混入した食品
- シール不良などにより、腐敗、変敗した食品

#### ② 食品表示法違反のもの

- 小麦粉を使用しているにもかかわらず、小麦のアレルゲン表示が欠落した食品
- 消費期限について、本来表示すべき日付より先の日付を表示
- 保存温度を本来表示する温度より高い温度で表示した食品

#### ③ 届出が不要なもの

- 食品衛生上の危害が発生するおそれがない場合として厚生労働省令・内閣府令で定める。
- 不特定かつ多数の者に対し販売されたものでなく、容易に回収できることが明らかな場合。
- その食品などを消費者が飲食しないことが明らかな場合。例として消費期限、賞味期限を過ぎた食品。

しょくひんえいせいかん し ひょう しょくひんえいせいほう し こう き そく ないよう はんえい かん し こうもく  
**食品衛生監視票（食品衛生法施行規則の内容を反映）による監視項目**

かん し こうもく 監視項目	き じゅんてん 基準点
かいしゅう はい き て じゅん さだ 回収・廃棄の手順を定めている	1

**(10) 運搬・販売**

**1) 運搬について**

しょくひん うんばん しやりょう せんじょう しょうどく せいけつ たも うんばんちゅう しょくひん  
 食品を運搬する車両やコンテナなどは洗浄・消毒をおこない、清潔に保ちます。また、運搬中の食品の  
 おんど しつど じかん かんり ちゅう い 温度、湿度、時間の管理にも注意します。

**① 運搬時の温度管理**

- 積み込み時の品温を点検して適温を保つようにします。また、必要がある場合には、食品を積み込む  
 前に車両やコンテナの予冷をしておきます。
- 積み降ろし作業は、ドアを開閉することで庫内温度が急激に上るので、できるだけ迅速におこない  
 ます。
- 出発から到着まで運搬時の保冷車の温度変化を確認・記録し、設定した基準以内の温度が確保でき  
 ていることを確認します。

**② 運搬時間の管理**

- 運搬中の食品の温度変化を踏まえて運搬時間を設定し、所定の運搬時間を超えないようにします。
- 仕出し弁当などの調理された食品を運搬し、提供する場合は、飲食されるまでの時間を考慮した時  
 間管理が必要です。

**③ 運搬車やコンテナの管理**

- 運搬に用いる車両やコンテナなどは、食品の容器包装を汚染しないよう、必要に応じて洗浄・消毒、  
 補修をおこない、清潔で適切な状態を維持します。
- 食品とそれ以外の貨物を混載する場合は、汚染防止のために食品を適切な容器に入れて区分します。
- 品目の異なる食品や食品以外の貨物を運搬した後の車両・コンテナを使用する場合には、効果的な方  
 法で洗浄し、必要に応じて消毒してから使用します。
- 食品などがちり、埃や排気ガスに汚染されないよう管理します。
- ばら積みの食品などは、必要に応じて食品など専用の車両・コンテナを使用し、その旨を明示します。

**2) 販売について**

はんぱいひん てきせつ りょう し い のうひん じ い じょう かくにん はんぱい じ しょくひん ふ はい へんぱい  
 販売品は適切な量を仕入れ、納品時に異常がないか確認します。また、販売時には、食品の腐敗、変敗を  
 ふせ ちょくしゃにっこ おん ど かんり ちゅう い えいせいてき と あつか 防ぐために、直射日光や温度管理に注意して衛生的に取り扱います。

**① 仕入れ品の管理**

- 納品時の検査において、包装不良や品温上昇など、販売品に異常が認められた場合の判断基準およ

び措置についてあらかじめ決めておきます。異常があった場合は、その内容・措置について記録します。

- 商品の先入れ・先出しが守られるようロット管理を確実におこないます。

## ② 販売時の温度管理

- 販売品に表示または指示された保存温度に従って、冷蔵・冷凍などの温度管理をおこないます。
- 冷蔵・冷凍品をショーケースで販売する場合は、ロードライン（商品陳列の上限ライン）を守り、定期的に温度を確認して記録します。

## ③ 販売品の表示チェックと衛生的な取扱い

- アレルゲン、消費期限などが不適切な表示のまま販売されることのないように、販売品の表示内容のチェックをおこないます。
- 計り売りする商品の表示は免除されますが、微生物汚染、異物混入防止のため、手指および使用する器具の洗浄・消毒、食品の覆いなどをおこないます。

## (11) 教育訓練

食品安全や食中毒の未然防止のために、食品取扱者に対しての、健康管理、身だしなみ、手洗いの方法、食器具類の取扱いなど、衛生管理に必要な教育訓練を実施します。

新規採用時や従事経験に応じて、その時点の立場や担当業務に必要な知識や技術を研修やOJTの機会を活用することで、常に衛生レベルの維持、向上を図ります。

また、教育訓練が実際に十分な効果を得られているかを検証し、必要に応じて見直しをおこないます。

### 1) 主な教育訓練項目

- ① 健康管理：出勤時の健康チェック項目、体調不良時の業務対応および連絡方法など
- ② 身だしなみ：作業着の着用、持ち込み禁止品などの厨房入室時のルールなど
- ③ 手洗いなど：手洗い方法、手洗いのタイミング、衛生手袋の使用方法など
- ④ 食品、器具などの取扱い：調理器具などの使用区分など
- ⑤ 食中毒の予防など最新の食品衛生知識：保健所などがおこなう食品衛生講習会の受講など
- ⑥ 化学物質の安全な取扱い：食品取扱施設にある化学物質の食品への混入事故の多くは、従業員による人為的なミスで発生しています。化学物質を安全に取り扱うことができるよう教育訓練を実施します。

### 食品衛生監視票（食品衛生法施行規則の内容を反映）による監視項目

監視項目	基準点
食品取扱者等に教育訓練を実施している	8

## (12) そのほか（記録と保存）

食品の製造・調理には多くの食材が利用され、食品取扱施設においては検収、保管、下処理、調理、包装、輸送などの複雑な工程があります。

これら食品の製造・調理にかかるすべての工程と同様に、仕入れ元、出荷または販売にかかる事項について、食品衛生上の危害の発生防止に必要な項目が確実に実施されたことの結果として記録をします。

また、保存された記録を振り返ることで、工程・要素を見直し、製品の改善に役立てます。

### 1) 基本的な記録項目

次のような、食品衛生上の危害の発生防止に必要となる項目について記録し、保存します。

- 取り扱う食品や添加物の仕入れ元と内容情報
- 製造、加工などの状態
- 出荷・販売先
- 製造・加工した食品の自主検査結果

### 2) 記録を毎日とらなければならない理由

「記録」が必要な理由は、次のとおりです。

#### ① 不適切な事象を「発見→改善→事故を未然に防止」

継続的な点検と記録によって、データの変化からトラブル発生の予兆を把握し、作業工程の改善や機械の補修などの対策を早めにとることができ、結果的に食中毒などの重大事故の未然防止が可能となります。

#### ② 問題が起きた時の対応の迅速化

製品トラブルが起きた時に、記録を振り返ることによって原因を究明し、原因を明らかにすることができます。また、問題が起きた製品（ロット）を特定して迅速的確な回収などを実現することも可能となります。

#### ③ 作業の効率化と自主管理の推進

記録データを検証することにより、作業工程の無駄や改善点を把握し、作業の効率化の見直しをおこないます。

#### ④ お店の安全性をアピールし、信頼を獲得

記録を定期的に検証し、対処した実績は安全・安心の証明となります。

## 食品衛生監視票（食品衛生法施行規則の内容を反映）による監視項目

監視項目	基準点
衛生管理の実施状況を記録し、保存している	4

## 5. 食品調理・提供工程における適切な衛生管理のポイント

安全な食品の提供のためには、食品取扱い施設における、食材の下処理、解凍と保管、加熱調理と非加熱食材の取扱い、盛り付け、調理済み食品の取扱い・提供のそれぞれの工程における適切な衛生管理が必ず須です。

### (1) 食材の適切な下処理と保管

食材の下処理工程では、泥、汚れ、異物、有害微生物などをできるだけ除去し、下処理後には二次汚染や有害な微生物の増殖の機会を与えないように保管します。

#### ① 包丁・まな板、布きんなどは用途別に専用のものを用意

- 包丁・まな板は、魚介類・食肉類・野菜類・加熱済み食品用とそれ専用のものを使用します。
- 布きんは、調理台用、包丁・まな板用など、使用区分を明らかにし、十分な数を用意します。
- シンクや器具を洗浄するスポンジ・ブラシなども専用のものを用意します。

#### ② 下処理の作業区域、設備を目的別に配置

- 汚れを落とす、切り分ける、生食用食材など作業目的に応じて作業区域を設定し、目的に沿った調理台・シンクを使用します。
- 作業区域の区分が困難な場合には、食材の潜在的危険を考慮して、生食用のものを先に調理するなど、処理の順番を決めて作業をおこないます。

#### ③ 有害微生物の増殖と二次汚染に注意

- 有害微生物の増殖を防ぐために下処理作業はできるだけ素早くおこないます。
- 下処理後の食材は適した温度で保管します。
- 肉・魚：10°C以下（生食用魚介類：4°C以下）、生鮮果実・野菜：10°C前後。
- 食材は相互汚染のないよう、用途ごとにフタ付き容器などで保管します。

#### ④ 下処理に使用した器具、布きんなどの洗浄・保管

- 使用した包丁、まな板、布きんなどは、洗浄後に消毒、乾燥をおこない衛生的に保管します。

### (2) 食材の解凍と保管

凍結した食材の解凍をおこなう際には、有害微生物を増やさないように温度管理をおこなうことに注意します。

#### ① 表面温度を低く保つ

- 凍結した肉や魚の解凍中に細菌の増殖を抑えるために、低温で解凍すると、ドリップの発生も抑えられます。

## (2) 食材に適した解凍法を選択する

- **冷蔵庫内で解凍**：冷蔵庫内の空気の対流によって低温環境で解凍するため、時間がかかりますが、品質の保持、細菌増殖の抑制に適しています。
- **流水解凍**：比較的短時間で解凍が可能ですが、食材の温度が急激に上昇するために鮮度低下やドリップの発生もあります。
- **電子レンジ解凍**：短時間で解凍できるため便利ですが、解凍ムラができやすいので注意が必要です。
- **自然・室温解凍**：食材の表面で細菌が増殖する機会を与えることになるため、衛生管理上おこなってはいけない解凍方法です。また、食材表面と内部の温度差のためドリップが生じやすく、風味などの品質にも悪影響を与えます。

## (3) 食材の加熱処理とその後の取扱い

食材由来の有害微生物を殺菌し、食材の保存性を向上させる効果もあります。

### (1) 有害微生物を殺菌するための加熱調理の基本

- 食品の中心部が $75^{\circ}\text{C}$ で1分間以上の加熱（二枚貝などノロウイルス汚染の可能性ある食材は、85～90°Cで90秒間以上の加熱）
- 加熱調理する食品（煮物・蒸し物、焼物・揚物など）ごとに、加熱温度と時間などの条件を決めます。
- 加熱調理の温度測定には中心温度計を使い、加熱した時間も計測します。

### (2) 加熱調理では死滅しない芽胞形成菌に注意

- ポツリヌス菌、ウエルシュ菌、セレウス菌などの食中毒菌は、熱に強い芽胞を形成するため、加熱調理時に $100^{\circ}\text{C}$ で加熱しても死滅しませんので、加熱調理後の食品であっても芽胞の増殖抑制のための温度管理が重要です。
- 耐熱性の芽胞形成菌による食中毒を防ぐためには、加熱後の速やかな喫食、また、保管する場合には迅速な冷却と低温保管、提供前の十分な再加熱がポイントです。

### (3) 加熱調理後の食品の冷却、保管

- 加熱調理後に冷却する食品は、細菌の増殖が可能な危険温度帯（ $10\sim60^{\circ}\text{C}$ ）に置かれる時間を極力短くすることが重要です。
- プラストチラーや真空冷却機などの冷却機を効果的に用いて速やかに食品温度を下げ、冷蔵庫内でも保管します。
- 冷却機がない場合には、水、氷、保冷材や清浄な冷風を使用し、中心温度が $20^{\circ}\text{C}$ 前後になるようにあら熱を取り、冷蔵庫で保管します。
- 加熱済み食品の冷却方法について、「大量調理施設衛生管理マニュアル」では、30分以内に $20^{\circ}\text{C}$ または1時間以内に $10^{\circ}\text{C}$ まで冷却することとしています。

④ 加熱後食品の温藏保管  
加熱調理後に温藏する食品は、速やかに保温庫（ウォーマー）などに移し、細菌が増殖しにくい温度帯（65°C以上）を維持して保管します。

⑤ 加熱前の食材から加熱調理した食品への二次汚染に注意  
加熱前食材と加熱後の食品に使用する包丁、まな板などの器具や食器類は、それぞれ専用のものとして二次汚染の発生を防止します。

(4) 加熱工程のない食材の取扱い  
サラダや和え物、刺身などの加熱工程がない食材は、原材料由来の微生物が残っていることが考えられます。

また、調理の過程で、人や器具などを介して有害微生物に汚染される可能性もあります。  
原材料や人・物から食材への有害微生物の汚染を防ぐことと、調理・保存過程での有害微生物の増殖を防ぐことが重要です。

#### ① 使用原材料の細菌を減らす

- サラダなどに使用する野菜・果実は、十分な流水で洗浄します。また、必要に応じて塩素系消毒剤などで消毒処理をしてから流水ですすぎ洗いします。
- 食材ごとに専用の包丁・まな板で加工し、フタ付きの清潔な容器に入れて冷蔵庫で保管します。

#### ② 調理段階での二次汚染を防止

- 加工調理（カット・和える）の前には十分な手洗いをおこないます。
- 和える際は、必ず使い捨て手袋を使用します。
- 作業は速やかにおこない、調理済み食品はフタ付きの清潔な容器に入れて冷蔵庫で保管します。

#### ③ 食材・食品の冷却、保管

食品類は、細菌の増殖が可能な危険温度帯（10~60°C）を避け、速やかに10°C以下の冷蔵庫内に保管します。

#### (5) 盛り付け作業

盛り付け作業の際には、有害微生物を食品につけないこと、食中毒菌を増やさないこと、異物の混入を起こさないことが重要です。

#### ① 盛り付け作業前に必要なチェック項目

- 開始前の十分な手洗い
- 食品の十分な冷却
- 清潔な盛り付け台、容器の準備
- 盛り付けに不要なものを周辺に置かない

- 清潔な盛り付け器具を準備
- マスク・帽子、使い捨て手袋の適切な着用

**(2) 盛り付け時に留意する点**

- 盛り付け開始前には、着衣（白衣など）に毛髪やちりや埃などがついていないことを確認します。
- 盛り付けは素手でおこなわず、必ず使い捨て手袋と、清潔な箸、トングなどの器具を使用します。
- 消毒用アルコールスプレーを使用して作業台を消毒します。
- 作業の途中で盛り付け以外の作業をおこなった時は、手袋を交換します。手袋を着用する前には必ず衛生的な手洗いをおこないます。
- 盛り付け時に手袋や器具が破損した時は、手袋・器具の交換をおこないますが、その破損片が盛り付け皿や食品に混入していないことを確認します。
- 盛り付けが完了し、お客様に提供する際には、もう一度、不足品がないか、異物が入っていないなどを確認します。

**(6) 調理済み食品の適切な取扱い**

調理後、提供までに時間を見要する場合には、この間の保存・保管、配達時における細菌の汚染や増殖、虫・埃などの異物混入に注意する必要があります。

**(1) 調理済み食品を汚染させない保管**

調理済み食品は必ずフタ付きの容器やラップをかけて保管し、未加熱原材料との接触や手指からの汚染、異物混入を防ぎます。

**(2) 調理済み食品ごとに適した温度での保管**

食品の特性に応じ、温蔵・常温・冷蔵・冷凍の方法を選択し、必ず温度の確認と記録をとります。  
温蔵品は温蔵庫内で65°C以上、常温品は専用ケース15~25°C、冷蔵品は食品冷蔵庫（棚）で10°C以下、冷凍品は食品冷凍庫内で-15°C以下などが目安になります。

## 食品衛生監視票

許可番号・届出番号：	施設の名称：
食品等事業者氏名：	
施設所在地：	
営業の種類： <input type="checkbox"/> 営業許可 ( )	<input type="checkbox"/> 届出 ( )
取扱食品：	
(※ 許可事項、届出事項、必要に応じて取り扱っている食品や業種の特徴も記載すること)	

HACCPに沿った衛生管理		
<input type="checkbox"/> HACCPに基づく衛生管理		
<input type="checkbox"/> HACCPの考え方を取り入れた衛生管理		
使用又は参考とした手引き書 ( )		
取得している第三者認証 ( )		
食品衛生管理者が必要な資格		
<input type="checkbox"/> 食品衛生管理者（氏名）	( )	
監視項目	基準点 <sup>(1)</sup>	得点

## I 全体的な事項 (HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施する施設は、1~5においてHACCPの内容も評価する)

## 1. 営業者の責務

1 衛生管理計画を作成している	4	
2 必要に応じて手順書を作成している	6	
3 食品取扱者等に教育訓練を実施している	8	
4 衛生管理の実施状況を記録し、保存している	4	
5 効果を検証し、計画・手順書を見直している	4	

## II 一般的な衛生管理に関する事項

## 1. 食品衛生責任者の選任

6 食品衛生責任者を選任している	1	
------------------	---	--

## 2. 施設の衛生管理

7 施設及び周辺の清潔な状態を維持している	2	
8 不必要な物品を置いていない	1	
9 施設内の内壁、天井及び床を清潔に維持している	1	
10 施設内の採光、開明、換気が十分である	2	
11 窓及び出入口の管理が適切である	1	
12 排水溝の管理が適切である	2	
13 便所を清潔に管理している	2	

## 3. 設備等の衛生管理

14 機械器具の洗浄・消毒・補修を適切に行ってている	2	
15 計器類・殺菌装置等の定期点検を実施している	2	
16 化学物質を適切に使用・管理している	1	
17 手洗設備に必要な薬品が備えられている	3	
18 洗浄設備が清潔に保たれている	1	

## 4. 使用水の管理

19 水道事業者等により供給される水又は飲用に適する水を用いている	2	
20 去水槽を定期的に清掃している	1	
21 喰食装置・浄水装置の定期点検を実施している	2	

## 5. ねずみ及び虫対策

22 定期的な駆除又は調査に基づく防除を実施している	4	
----------------------------	---	--

## 6. 廉棄物及び排水の取扱い

23 廉棄物・排水を適切に処理している	2	
24 廉棄物の保管場所を適切に管理している	1	

## 7. 食品取扱者の衛生管理

25 食品取扱者の健康状態を把握している	1	
26 食品取扱者は衛生的な服装をしている	2	
27 食品取扱者は不衛生な行動をしていない	5	

## 8. 検査の実施

28 横食を保存している	1	
29 提供先・時刻・提供数量を記録している	1	

## 9. 回収・廃棄

30 回収・廃棄の手順を定めている	1	
-------------------	---	--

## III HACCPに基づく衛生管理に関する事項 (HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施する施設は採点の対象外)

## 1. 危害要因の分析

31 危害要因の一覧表を作成し、管理措置を適切に定めている	6	
-------------------------------	---	--

## 2. 重要管理点の決定

32 重要管理点(COP)を適切に決定している	2	
-------------------------	---	--

## 3. 管理基準の設定

33 32で定めたCOPに適切な管理基準(OL)を定めている	4	
--------------------------------	---	--

## 4. モニタリング方法の設定

34 33で設定したOLのモニタリング方法を適切に定めている	6	
--------------------------------	---	--

## 5. 改善措置の設定

35 OL逸脱時の改善措置の内容を適切に定めている	6	
---------------------------	---	--

## 6. 検査方法の設定

36 31~35の効果を定期的に検証する手順を定め、実施している	8	
----------------------------------	---	--

## 7. 記録の作成

37 モニタリング・改善措置・検証の実施結果の記録がある	6	
------------------------------	---	--

## IV その他

(下記の事項が遵守されている場合には印を入れること)

□

38 横習会を定期的に受講している	□	
-------------------	---	--

39 仕入元・出荷先等の記録を保存している	□	
-----------------------	---	--

40 自主検査を実施し、結果を保存している	□	
-----------------------	---	--

## 【点数】

( A:適用する項目の採点の合計点 )	( B:適用する項目の基準点 (施設に適用しない項目を除く) )	$\times 100$

## 【特記事項】

監視年月日： 年 月 日	保健所名：
食品衛生監視員氏名：	

## < おわりに >

ほん さくせい がいしょくきぎょう がいしょくかんけいだんたい がくしきけいけんしや ご きょうりょく え いっぽんしやだんほうじん  
本テキストの作成にあたっては、外食企業や、外食関係団体、学識経験者の御協力を得て、一般社団法人  
にほん きょうかい  
日本フードサービス協会がとりまとめました。

さくせい ごきょうりょく かんけいしゃ あらた おんれいもう あ  
このテキスト作成に御協力いただきました関係者に、改めて御礼申し上げます。

2023年12月

いっぽんしやだんほうじん にほん きょうかい  
一般社団法人 日本フードサービス協会

## < 注意事項 >

### ■ 著作権について

・本テキストの著作権は、一般社団法人日本フードサービス協会(以下、「当協会」という。)に帰属します。

・本テキストの内容のうち、第三者が権利を有しているものについては、当該第三者の了解の上、出典の表記等によって第三者が権利を有していることを直接的または間接的に表示・示唆しているものがありますので、利用する場合は利用者の責任において確認してください。

### ■ リンクについて

・リンクを行う場合の許可や連絡は必要ありませんが、リンクの設定をされる際は、「一般社団法人日本フードサービス協会ホームページ」へのリンクである旨を明示してください。

### ■ 出典の記載について

・本テキストの内容を利用する場合には、出典を記載してください。

・本テキストの内容を編集・加工等して利用する場合には、上記出典とは別に、編集・加工等を行ったことを記載してください。また、編集・加工した情報をあたかも当協会が作成したかのような態様で公表・利用してはいけません。

### ■ 免責について

・当協会は、利用者が本テキストの内容を用いて行う一切の行為(本テキストの内容を編集・加工等した情報を利用することを含む。)について何ら責任を負いません。

・本テキストの内容は、予告なく変更、移転、削除等が行われることがあります。