

3 記録を振り返りましょう



- 衛生管理のポイントが明確になり、食中毒発生の未然防止になります。
- 衛生管理を適切に行っていた証拠書類となります。
- 衛生管理を適切に実施していることが確認でき、自信を持って説明できます。
- 記録を振り返ることで業務の改善点が見えてきます。

記録の保管

- ▶ これらの一連の記録は、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から提示を求められた場合は、すみやかに対応しましょう。

保健所への報告

- ▶ 消費者からの健康被害や食品衛生法に違反する食品等に関する情報については、保健所等へすみやかに連絡しましょう。
- ▶ 消費者等から、異味・異臭の発生、異物の混入などの苦情で、健康被害につながるおそれがある場合は、保健所等へすみやかに報告しましょう。

知ろう！食中毒原因微生物

ノロウイルス



特徴：ヒトの腸管内でのみ増殖
経路：感染者の吐物や糞便
調理従事者の手洗いを介して汚染された食品や二枚貝などの飲食
発症：24～48時間
症状：嘔吐、激しい下痢、腹痛、発熱

カンピロバクター



特徴：少量の菌で食中毒をおこす
経路：あらゆる動物が保菌
特に加熱不十分な鶏肉の熟食
発症：平均2～3日
症状：腹痛、激しい下痢、発熱、嘔吐、腸内痛、まれにギラン・バレー症候群も発症

病原大腸菌



特徴：発症の仕方により5つのカテゴリーに分類、代表的なものとして腸管出血性大腸菌O157
経路：ヒト、動物(特にウシ)の糞便、二次汚染された食品(生野菜など)
発症：12～72時間(菌種により異なる)
症状：下痢、腹痛、発熱、嘔吐
O157は溶血性尿毒症候群の発症で死亡することもある

サルモネラ属菌



特徴：乾燥に強い
経路：ヒト、家畜の糞便、それ、昆虫と広く分布
鶏卵、食肉類とその加工品
発症：12～48時間(菌種により異なる)
症状：悪心、腹痛、下痢、嘔吐、発熱
長期間保菌する

黄色ブドウ球菌



特徴：冷蔵温度域では発育できない
熱にも乾燥にも強いエンテロトキシンという毒素を産生する
経路：ヒト、動物の皮膚、鼻孔や化膿した傷口など広く分布
手洗いを介し、食品に二次汚染
発症：1～5時間(平均3時間)
症状：吐き気、嘔吐、腹痛(下痢)

ウエルシュ菌



特徴：酸素があると発育できない
熱に強い芽胞を形成する
経路：ヒト、動物の糞便、土壌
大量調理されたカレーやシチューなど
発症：6～18時間
症状：下痢、腹痛(通常は軽症で1回日でお腹)

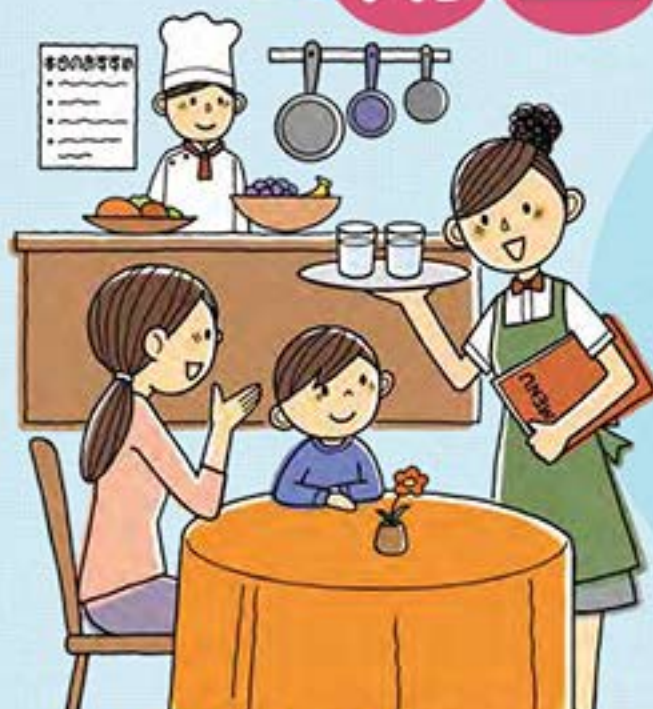
©公益社団法人日本食品衛生協会 201612第1版(再印刷版・最新版)

HACCPの

(Hazard Analysis and Critical Control Point: 危害要因分析・重要管理点)

考え方を取り入れた

衛生管理



食中毒予防 三原則を基本に

- 今取り組んでいる衛生管理とメニューに応じた注意点を衛生管理計画として明確にする
- できた計画を実行して記録する

この一連の作業を行って
衛生管理の取組みを「見える化」すること。

実施すること

詳細は中面で

- 1 衛生管理計画の策定
- 2 計画に基づく実施
- 3 記録・確認

公益社団法人日本食品衛生協会 <http://www.n-shokuei.jp/>

公益事業部 TEL 03-3403-2112

1 衛生管理計画の策定

「いつ」「どのように」管理し、「問題があったとき」の対処方法を決めておきます。

① 原材料の取扱い

- 原材料の受入の確認



② 冷蔵・冷凍庫の管理

- 冷蔵・冷凍庫の温度の確認
- 冷蔵：10℃以下
- 冷凍：-15℃以下



③ 施設・店舗の清潔維持

- 交差汚染・二次汚染の防止
- 器具等の洗浄・消毒・殺菌
- トイレの洗浄・消毒



調理方法にあり、食品温度帯に着目してグループに分類し、チェック方法を定めます。



重要管理のポイントをまとめましょう！

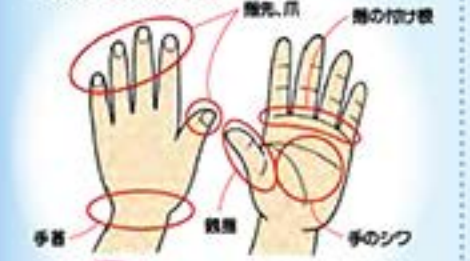
分類	第1グループ	第2グループ	第3グループ
調理方法	加熱したもの(冷たいまま提供)	加熱し、温かいまま提供	加熱後冷却し、再加熱する(または加熱後冷却するもの)
食品			
管理ポイント	下処理後の食材や生食で提供する食材	細菌やウイルスがついていることを事前に	有害な微生物が増殖しないよう温度帯に注意
注意	増やさない	やっつける	増やさない
設備			
チェック方法	冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する	火の強さや時間、肉汁、見た目で判断する 湯の温度、揚げの時間、油に油の量、見た目で判断する	すみやかに冷却、再加熱時には充分に加熱

一般的衛生管理のポイントをまとめましょう！

項目	チェック項目	確認方法
① 従業員の健康管理	従業員の入社時	健康診断の結果を確認する
② 衛生管理	店内温度の確認	室温計で確認し、記録する
③ 交差汚染・二次汚染の防止	調理器具の洗浄・消毒	洗浄・消毒の記録を確認する
④ 手洗いの実施	手洗いの回数	手洗いの回数を確認する

④ 調理従事者の衛生・健康

- 従業員の健康管理・衛生的作業着の着用など
- 衛生的な手洗いの実施



洗い残しに注意！
○で示した箇所が洗い残しの多い部分です。

2 実施して記録をつけましょう

年月	20xx年 4月	一般的衛生管理の実施記録(記載例)
分類	① 原材料の受入の確認 ② 店内温度の確認(冷蔵・冷凍庫の温度)	①-1 交差汚染・二次汚染の防止 ①-2 器具等の洗浄・消毒 ①-3 トイレの洗浄・消毒 ②-1 従業員の健康管理 ②-2 手洗いの実施 日々チェック 特記事項
1日	A・否 4, -10	4/1朝 小麦粉の包装が1袋破れていたため返品。午後、再加熱
2日	B・否 9, -23	4/2昼前、A君がトイレの後に手を洗わず作業に戻ったので、注意し手洗いをさせた
3日	C・否 15, -23 →再10℃	4/3 11時頃、15℃、20分OK、いつもより出し入れ頻度だったが、
4日	D・否 6, -22	

年月	20xx年 4月	重要管理の実施記録(記載例)
分類	加熱したもの(冷たいまま提供) 加熱するもの(冷製品を加熱し、熱いまま提供) 加熱した後、再加熱するもの 加熱後冷却し、再加熱するもの (加熱後、冷却するもの)	日々チェック 特記事項
1日	刺身、冷奴	ハンバーグ、焼き魚、焼き鳥、唐揚げ
2日		カレー、スープ
3日		ポトサラダ
4日		