

食品衛生講習会 テキスト



CONTENTS

I	食品衛生責任者	1
	1. 食品衛生責任者の設置	
	2. 食品衛生責任者の要件	
	3. 食品衛生責任者の役割	
	4. 食品衛生責任者氏名の掲示	
	5. 食品衛生責任者の届出	
II	食品衛生実務講習会	2
	1. 対象者	
	2. 内容	
	3. 区分	
III	食中毒	3
	1. 食中毒の分類	
	2. 食中毒はなぜ起こるのか	
	3. 食中毒の発生状況	
	4. 食中毒の予防法	
	5. 微生物の温度管理	
	6. カンピロバクター食中毒と 食肉の生食	
	7. ノロウイルス食中毒と従業員の 健康管理	
IV	食品の衛生的な取扱い	10
	1. 手洗いの正しい方法	
	2. 洗浄と消毒	
	3. 食品の衛生的な取扱いの チェックポイント	
付録	公衆衛生上 講ずべき措置の基準	17

発行 東京都

編集 一般社団法人東京都食品衛生協会

I 食品衛生責任者

食品衛生責任者については、食品衛生法施行条例及び食品製造業等取締条例で、その設置、要件、役割などが示されています。

1. 食品衛生責任者の設置

営業者は、各許可施設ごとに自ら食品衛生責任者になるか、従事者のうちから専任の食品衛生責任者1名を置かなくてはなりません。

2. 食品衛生責任者の要件

- ①栄養士・調理師・製菓衛生師・食鳥処理衛生管理者・と畜場法に規定する衛生管理責任者若しくは作業衛生責任者・船舶料理士又は食品衛生管理者
- ②食品衛生責任者の養成講習会の受講修了者
- ③都道府県等の衛生関係条例に基づく資格又は知事が同等以上の資格と認めた資格を有する者

3. 食品衛生責任者の役割

- ①営業者の指示に従い食品衛生上の管理運営にあたる。
- ②食品衛生管理上の不備又は不適事項を発見した場合は、営業者に対して改善を進言し、その促進を図る（営業者は、食品衛生責任者の食品衛生管理上の進言に対して速やかに対処し、改善しなければならない。）。
- ③法令の改廃に注意し、違反行為のないように努める。
- ④保健所等が実施する講習会を定期的に受講し、常に食品衛生に関する新しい知見の習得に努める。

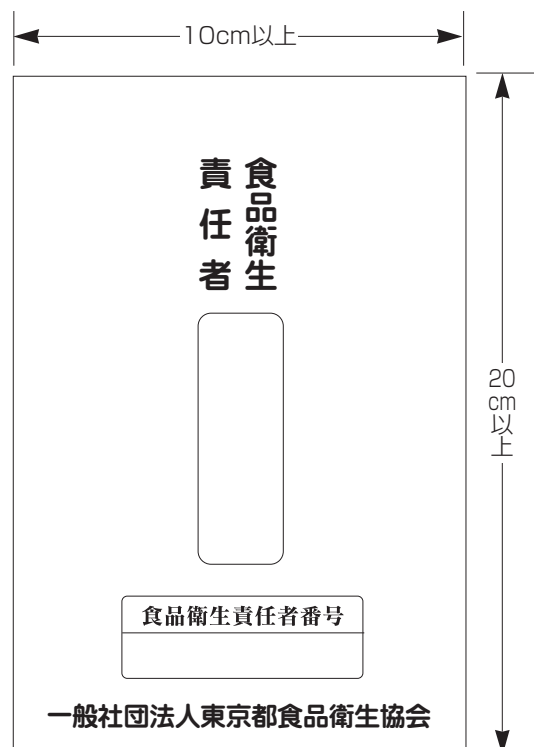
4. 食品衛生責任者氏名の掲示

食品衛生責任者の氏名を作業場又は販売所等の見やすい場所に掲示しなければなりません。名札の大きさは、一辺が20cm以上、他辺が10cm以上の長方形と決められています。

5. 食品衛生責任者の届出

食品営業施設の食品衛生責任者を、営業許可を受けた保健所に届け出なくてはなりません。

また、食品衛生責任者が変更になったときも同様に変更の届出が必要です。



Ⅱ 食品衛生実務講習会

法律の改廃や食品衛生を取り巻く動向の変化など、食品衛生に関する最新の知見と情報を修得するための実務講習会が実施されています。進んで受講しましょう。

1. 対象者

- 1 食品衛生責任者
- 2 食品衛生管理者
- 3 許可を要しない集団給食の衛生管理責任者
- 4 営業者又は事業者等



2. 内 容

名 称	講習内容	時 間
食品衛生実務講習会 A	・ 食品衛生に関する最新情報 ・ 食中毒防止対策 ・ 食品衛生法及び関係法規等	2 時間以上
食品衛生実務講習会 B	・ 食中毒防止のための基礎知識 ・ 食品衛生法 ・ 食品衛生に関する情報等	1 時間以上

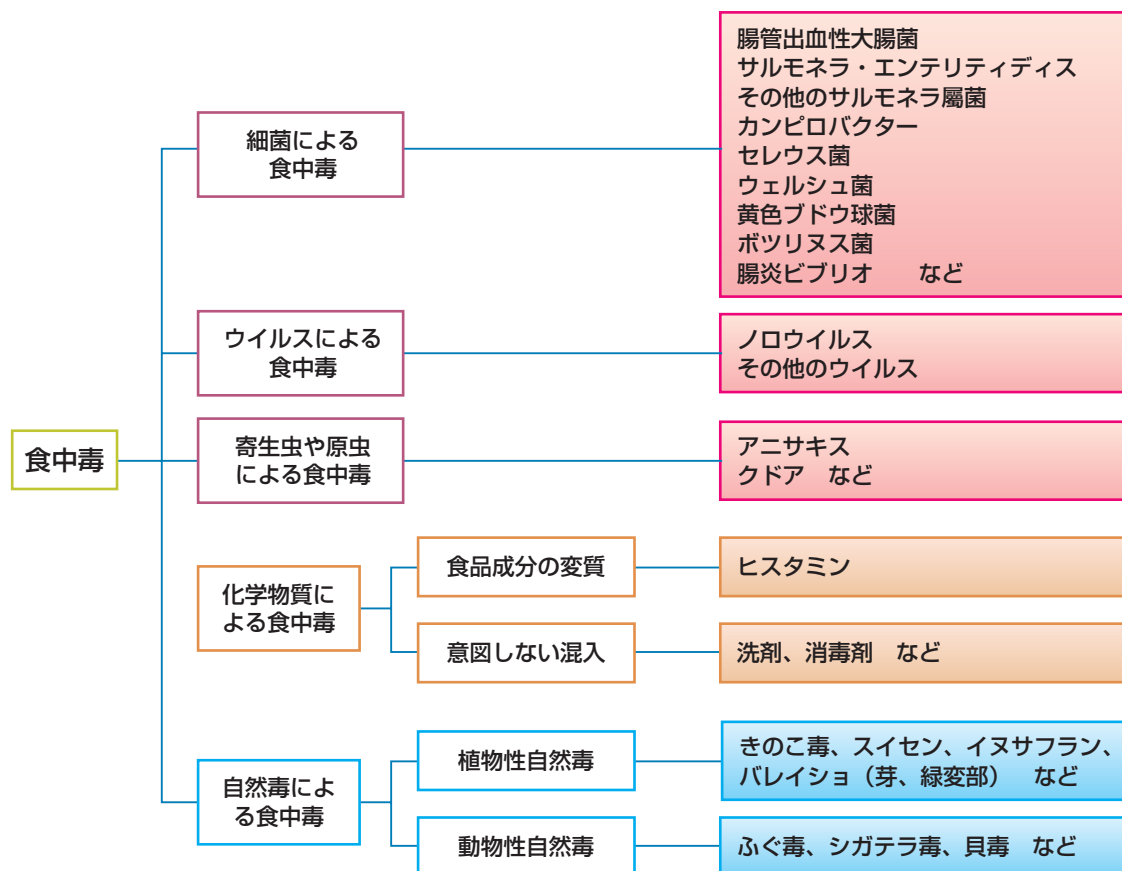
3. 区 分

業態区分	受講回数
○ 飲食店営業（仕出し屋、弁当屋、すし屋、集団給食） ○ 許可を要しない集団給食施設（食品製造業等取締条例に基づく届出義務のある施設） ○ 大量調理施設（飲食店営業及びそうざい製造業等であって1回300食以上又は1日750食以上を提供する施設）	各年度内に1回以上
上記以外の食品関係施設	前回の受講日から3年に満たない期間内に1回以上

Ⅲ 食中毒

1. 食中毒の分類

食中毒を大別すると、下図のように微生物によるもの、化学物質によるもの、自然毒によるものに分類することができます。



わが国の食中毒の80%近くは、細菌やウイルスが原因で発生しています。最近では、そのなかでもノロウイルス、カンピロバクター、アニサキスによる食中毒が上位を占めるようになりました。

食中毒の原因となる微生物などは、危害要因とも呼ばれます。

食中毒を防ぐには、危害要因がどのような食品に存在しているのか、どのような取扱いで危害度が増加するのかなどを知ることが大切になります。

そして、たとえば、カンピロバクター対策とアニサキス対策が異なるように危害要因にあわせた対策を図ることが必要になります。

2. 食中毒はなぜ起こるのか

食中毒とは、食中毒を起こす微生物（危害要因）が付着・増殖した飲食物や、有害または有毒な物質（これも危害要因です。）が含まれている飲食物を摂取することによって起こる健康障害です。

食中毒は、病原微生物や有害化学物質等の毒力とその量によって発症しますが、ほとんどの場合、病原微生物や有害物質が存在していても食品のにおい、味、色などの変化がないため、わからずに食べてしまいます。

食中毒の原因として圧倒的に多数を占めるのは病原微生物ですが、2000年（平成12年）前後に発生件数の1、2位を占めていた腸炎ビブリオやサルモネラ（少量感染タイプ）は急速に減少し、最近では、ノ

ロウイルスやカンピロバクターが大勢を占めています（図1参照）。また、腸管出血性大腸菌をはじめとする病原大腸菌も死者を出すような重大な食中毒を起こします。

図1 主な食中毒原因微生物の食中毒発生状況の推移

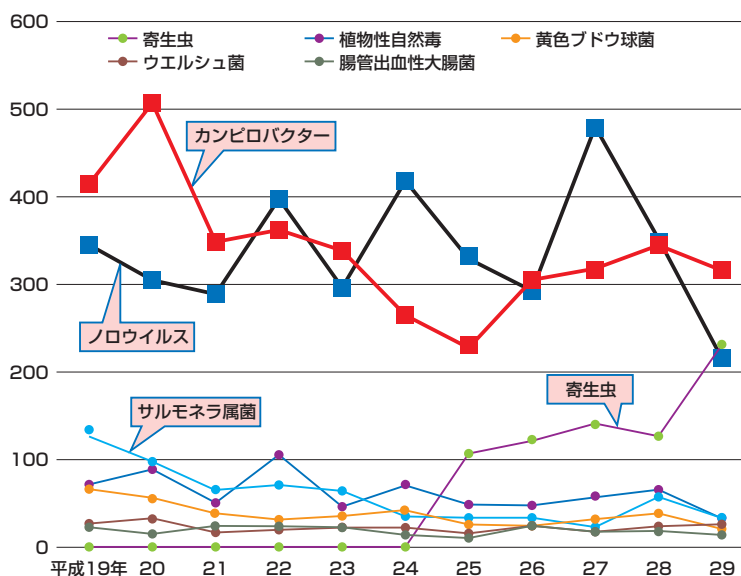


表1 主な病院微生物別食中毒発生状況の推移

病原体	発症菌量等	食中毒予防の要点		
		つけない	ふやさない	やつつける
黄色ブドウ球菌	10万以上	○	○	○
セレウス菌	10万以上	○	○	○
ボツリヌス菌	10万以上	○	○	○
ウェルシュ菌	100万以上	○	○	○
腸炎ビブリオ	1万以上	○	○	○
サルモネラ属菌	10万以上	○	○	○
少量感染サルモネラ属	100～1000	○	×	○
カンピロバクター	400～500	○	×	○
腸管出血性大腸菌	50程度	○	×	○
ノロウイルス	10～100	○	×	○

表1は食中毒を発症するのに必要な菌量の一覧を示したものです。発症菌量の多いタイプは、食品に付着しているだけでは発症菌量に達しないことが多く、食品中で増えることが必要になります。そのため、これらの細菌は、温度管理を行って、増やさないことが予防対策に有効となります。

一方、赤い枠で囲まれた細菌やウイルスは、ごく少量で感染するため、食品に付着しただけで食中毒を起こす可能性があり、衛生管理が難しい危害要因と言えます。

平成12年ころに多発したサルモネラ食中毒の原因菌は、卵を原因とする少量発症タイプのサルモネラです。

少量で発症するため、食品中で増える必要がない

3. 食中毒の発生状況

実際に食中毒がどのくらい発生しているのか、平成29年の東京都の発生状況を見てみます。

(1) 食中毒発生状況

平成29年には、132件の食中毒が発生しました。

前年と比べると4件減少しましたが、患者数は319名増加しています。

なお、最近10年間の平均である、発生件数121件、患者数1,794名と比較すると、件数は12件、患者は834名多い数字となっています。

月別の発生状況を図2に示します。2月に患者数が極端の多いのは、学校給食が原因のノロウイルス食中毒で、1,000名を超える患者が出たためです。

(2) 病因物質別発生状況

132件の食中毒を病因物質別にみると図3のとおりです。発生件数で最も多かったのがカンピロバクター及びアニサキスの45件でした。特にアニサキス食中毒は前年の21件から倍増しています。

これに対して前年第1位だったノロウイルス食中毒は25件で前年の51件から半減しています。

この3つの病因物質で全体の87%を占めています。

一方、患者数は、例年通りノロウイルス食中毒が他を圧倒して、全体の62%を占めており、件数は減少しても決して油断ができない食中毒です。

(3) 原因施設別発生状況

原因施設別にみると図4のとおりとなります。

件数では、圧倒的に一般飲食店が多いですが、業態数が多いため例年この状況は変わっていません。

発生件数は少ないですが、仕出し屋や集団給食など大量調理施設は、1件当たりの患者数が多くなります。

図2 平成29年 月別食中毒発生状況

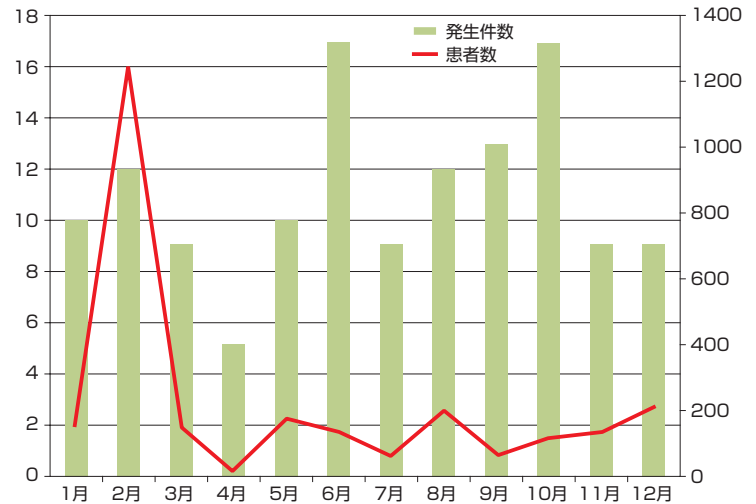


図3 平成29年 病因物質別食中毒発生状況

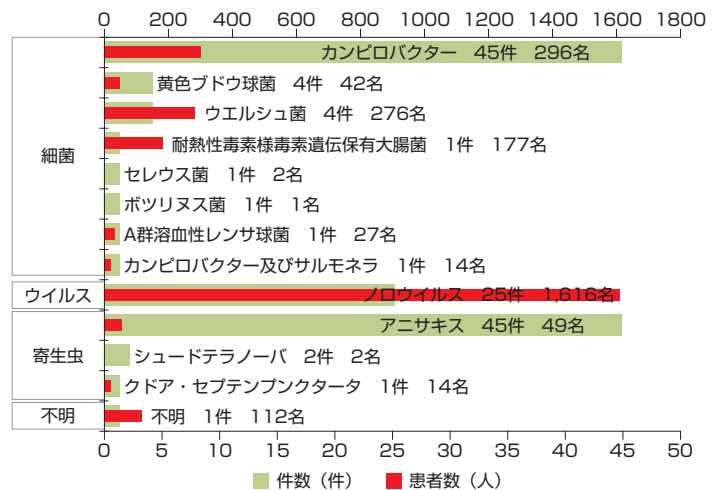
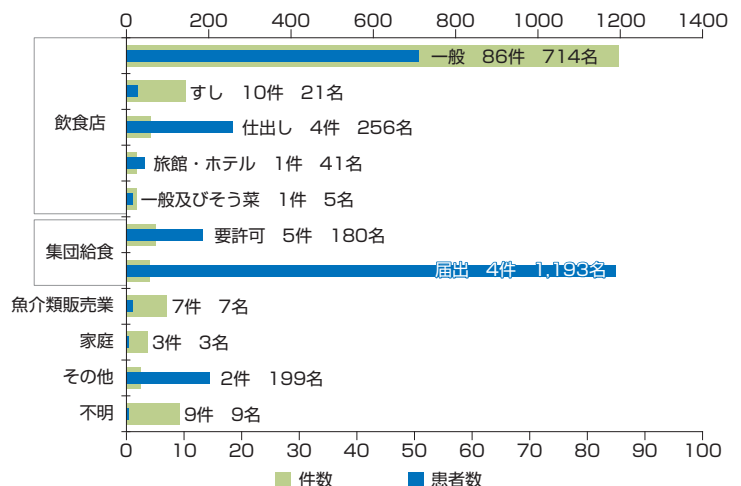


図4 平成29年 原因施設別食中毒発生件数



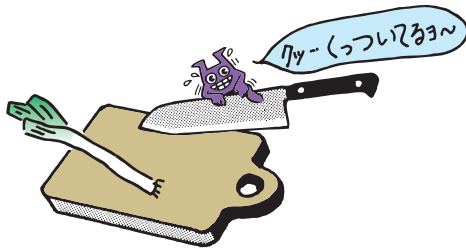
4. 食中毒の予防法

食中毒の80%近くが食中毒菌など微生物による食中毒です。食中毒を起こす微生物は目に見えないことや、食品中で増殖してもその食品の味・香りや外観が変化しないため、完全に防止することは困難です。

したがって、微生物による食中毒予防の決め手は、次の三原則を守ることが大切です。

(1) 微生物を【つけない】

「火のないところに煙は立たず」のことわざではありませんが、微生物を食品に付けなければ食中毒が起こることはありません。手指や衣服等の清潔保持、食品取扱者の健康保持、調理場内外の清潔維持、調理器具や食品原材料を介した交差汚染（2次汚染ともいいます。）防止を効果的に行うなどが大切です。



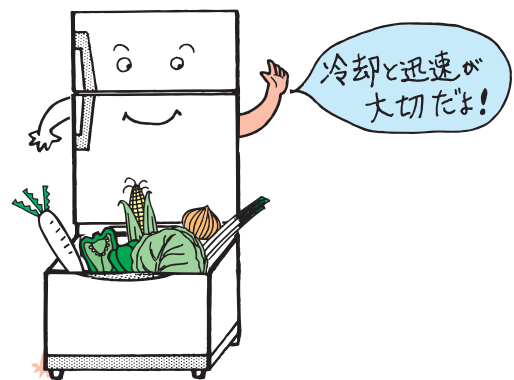
(2) 微生物を【増やさない】

微生物を食品に付けないように努力しても、食材に既に付着していることもあるなど、食品調理を無菌的に行うことは困難です。そのため微生物を増殖させないことも衛生管理上重要です。微生物が増殖する時間を与えない（迅速）、増殖できる温度を与えない（冷却）の2つの方法があります。

A 調理された食品はできるだけ早く提供するようにします。

B 食品は冷蔵して保存するようにしましょう。

一般の要冷蔵食品は10℃以下、魚介類は4℃以下、冷凍品は-18℃以下で保存しましょう



(3) 微生物を【やっつける】

大多数の微生物は熱に弱いので、食品の中心部まで十分に加熱することが非常に有効です。また、食品や調理器具、シンクや冷蔵庫などは、熱湯や塩素系殺菌剤などで消毒し、手指はよく洗浄した後、逆性石けんなどの殺菌剤で消毒することが大切です。



5. 微生物の温度管理

私達が普段接している食品の多くは微生物が付着しています。付着している微生物を「増殖させない」「死滅させる」ことは、温度管理を適切に行うことによって可能であり、ほとんどの食中毒を防止することができます。

(1) 温度を下げる

微生物によって、それぞれ増殖に適した温度があります。ある温度以下になると増殖ができなくなります。この温度を最低発育温度といい、冷蔵庫を使って温度管理を行い、多くの微生物を制御することができます。

例えば、 腸炎ビブリオは、12℃以下になると増殖が遅くなり、4℃以下になるとほとんど増殖ができなくなります。

しかし、温度を下げ、例えばマイナス30℃で冷凍しても微生物は死滅することはありません。

最低発育温度はそれぞれの微生物で異なりますが、一般的には冷蔵庫は5℃以下に、冷凍庫はマイナス18℃以下にすることで微生物の増殖を抑えることができます。また、最近多く発生しているアニサキス（魚介類の寄生虫の一種）による食中毒も、魚介類をマイナス20℃で24時間冷凍することで防ぐことができます。

表2

病原物質	死滅温度・時間	最低発育温度
腸炎ビブリオ	65℃・5分間	5～7℃
病原大腸菌	75℃・1分間	4～6℃
ウエルシュ菌 (芽胞)	60℃・1分間 (100℃・4時間以上)	15℃
カンピロバクター	60℃・1分間	30℃
バチルス・セレウス (毒素型)	65℃・10分間	10℃
(芽胞)	(120℃・1時間以上)	
黄色ブドウ球菌	65℃・10分間	6.1℃
(毒素)	200℃・30分間	
ノロウイルス	85℃～90℃・90秒	—

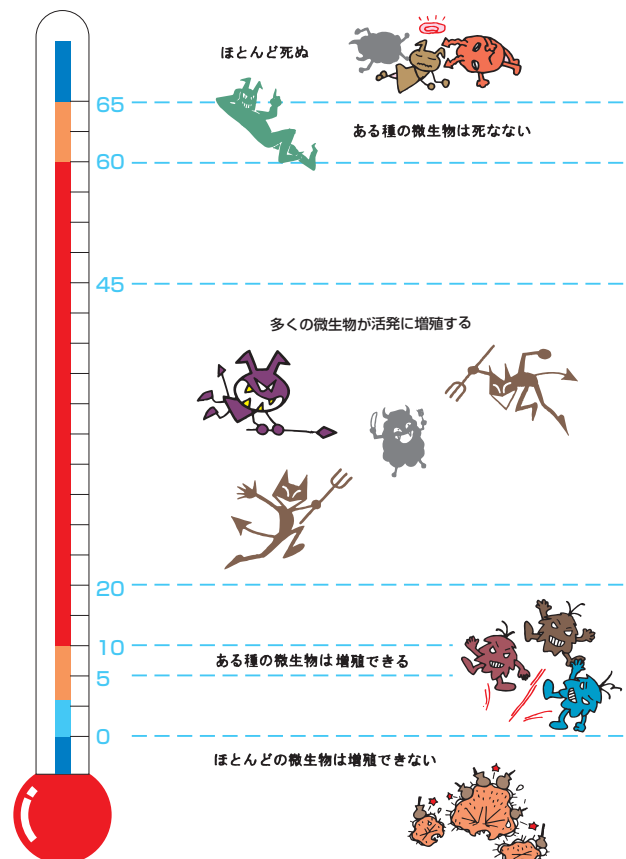
(2) 温度を上げる

食中毒を起こす微生物は、高温に弱いものがほとんどで、熱を加えることにより死滅します。

例えば、 腸炎ビブリオは、65℃で5分間加熱をすると死滅させることができます。

各微生物の死滅する温度と必要な時間を知り、微生物を死滅させてください。

しかし、ボツリヌス菌やウエルシュ菌など芽胞菌と呼ばれるタイプの微生物や、黄色ブドウ球菌等が作る毒素は非常に熱に強いので、これらの殺菌等には特殊な加熱方法が必要です。



6. カンピロバクター食中毒と食肉の生食

カンピロバクター食中毒は、平成29年には都内でも全国でも発生件数の第1位となりました。以前から、その原因は肉の生食又は加熱不足とされています。

図5は都内のカンピロバクター食中毒の発生要因を示したものです。原因食品が鶏肉の生食または加熱不足と判明したものは、意外と少ないことがわかります。

鶏肉は高率でカンピロバクターに汚染されていると言われていますが、交差汚染（二次汚染）による食中毒にも十分に注意する必要があります。

鶏肉を扱った調理器具や手指の洗浄・消毒を確実に行わないまま、調理済み食品を扱ったりすることのないように気を付けてください。

生肉の危険性

図6及び図7は、都内の食中毒で、肉の生食が原因と判明したものについて、原因食品と病因物質を示したものです。平成24年から平成29年までの6年間で合計107件発生しています。

肉の生食を原因とした重篤な食中毒が全国的に多発したことから、牛肉については平成23年10月以降、一定の条件下で衛生的に処理されたもの以外は生で提供することが禁止されました。また、牛レバー及び豚肉（内臓を含む）はそれぞれ平成24年7月及び平成27年6月から生で提供することが禁止されました。

都内では、昨年及び一昨年と肉の生食による食中毒が低く抑えられています。

禁止されていない鶏肉についても生で提供することは避け、その取扱いにも細心の注意をお願いします。

図5 都内におけるカンピロバクター食中毒発生要因

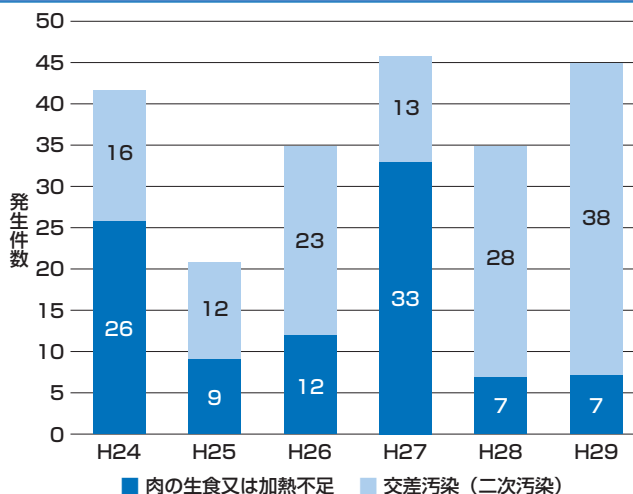


図6 都内における肉の生食が原因の食中毒（原因食品）

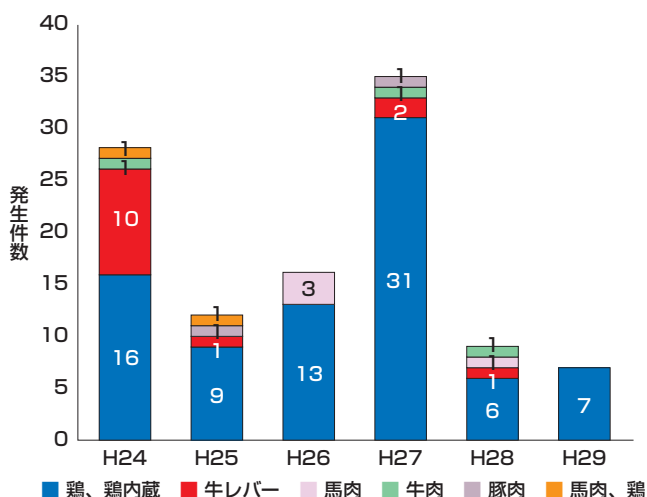
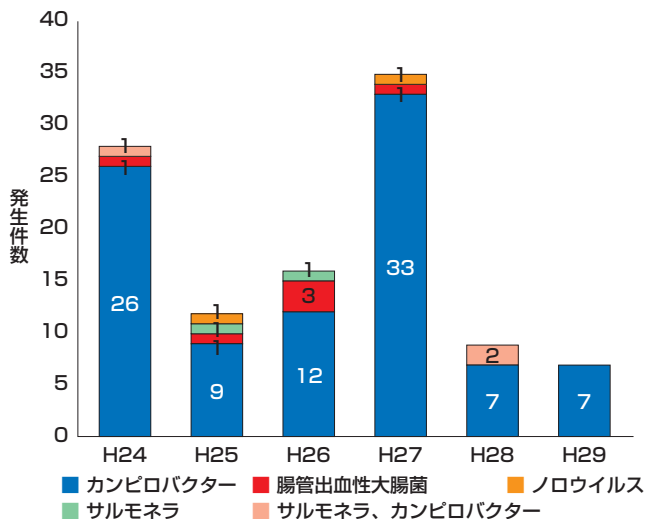


図7 都内における肉の生食が原因の食中毒（病因物質）



7. ノロウイルス食中毒と従業員の健康管理

平成29年におけるノロウイルス食中毒の発生件数は、図3に示したように、カンピロバクターについて第2位でした。しかし、患者数では、圧倒的に多数を占めています。この傾向は、全国の状況でも同様です。

ノロウイルスの特徴

●特徴1 感染力が非常に強い

ノロウイルスが10～100個体内に入れば感染し、発病することがあります。

●特徴2 感染者の便や吐物に大量に排出される

感染者は、発症していなくても、便1g中に、多い場合は10億個ぐらいのノロウイルスが含まれていることがあります。つまり、感染者の便1gで1億人の人が感染する計算になります。

●特徴3 ノロウイルスは小さい

ノロウイルスは小さいため、手などに付着した場合、洗浄等をしっかり行わないと落とせません。また、おう吐物が乾燥し、塵やホコリとともに空気中に舞い上がり、長時間浮遊するため、それによる感染も起こっています。

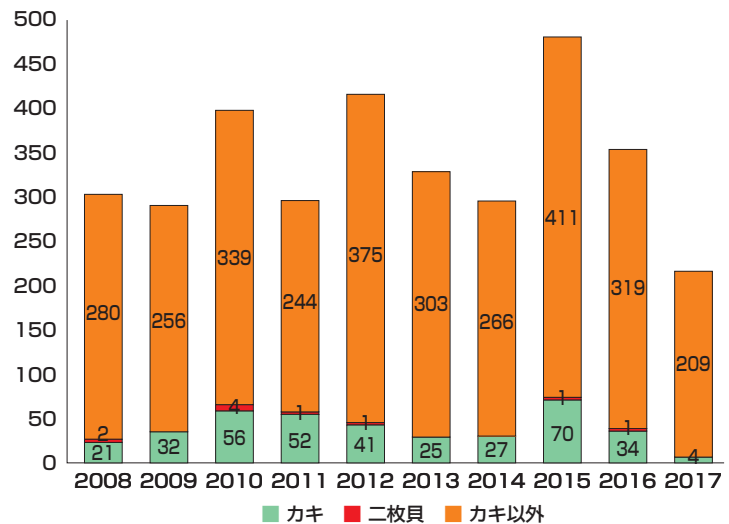
●特徴4 ノロウイルスは強い

ノロウイルスは、細菌などに較べると、酸、消毒用アルコール、熱、乾燥などに強いため、衛生管理には、細菌以上の対応が必要です。

原因食品

ノロウイルス食中毒の原因食品として、以前から生ガキがよく知られています。しかし、図8に示したように、現在は、カキ以外のさまざまな食品も原因食品であると、指摘されています。

図8 ノロウイルス食中毒の推定原因の推移（全国）



ノロウイルスは、ヒトとチンパンジーの腸内では増えることができないことがわかっています。便やおう吐物と一緒に体外に排出されたノロウイルスが様々な食品を汚染します。つまり、ノロウイルスの汚染源は、ヒトということになります。

防止対策

上記のような特徴を踏まえて、ノロウイルス食中毒を防ぐための4原則を紹介します。

① 持ち込まない

調理施設などにノロウイルスを持ち込まないために、従事者の健康管理、入室前の手洗いなどが重要です。

② 拡げない

トイレの清掃・消毒、嘔吐物の適切な処理、二枚貝調理後の調理器具類の洗浄・消毒を徹底します。

③ 加熱する（やっつける）

食品を加熱するときは、中心温度が85℃から90℃で90秒以上加熱します。

④ つけない

調理済み食品、調理施設、調理器具、食器などにつけないために、手洗いの徹底や非加熱食品や加熱済み食品の取り扱いに注意します。

IV 食品の衛生的な取扱い

1. 手洗いの正しい方法

手指には、食中毒を起こす微生物が付着していることがあります。食品を取り扱う際に、手洗いや手指の消毒が正しく行われなかったために、食中毒を発生させてしまうことがあります。食中毒事故を防ぐために正しい手洗いを心がける必要があります。

(1) 手を洗うタイミング

- ① 厨房に入ったとき
- ② 食肉・魚介類などの食材を扱った後
- ③ トイレの後
- ④ 外から帰った時
- ⑤ 食事の前
- ⑥ ペット等に触れた後
- ⑦ その他必要に応じて

(2) 手洗いの前にすること

- ① 爪は短く切る。
- ② 指輪・時計をはずす。
- ③ 傷や肌荒れがないかチェックする。

手洗いの手順



1

石鹸をつけ手のひらをよくこする



2

手の甲を伸ばすようにこする



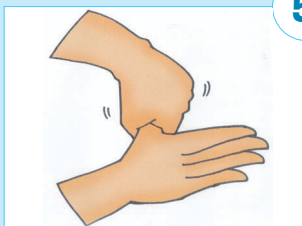
3

指先・ツメの間を念入りにこする



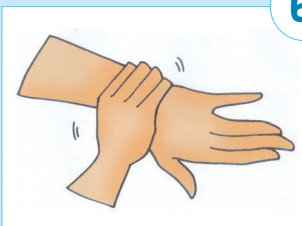
4

指の間を洗う



5

親指と手のひらをねじり洗う

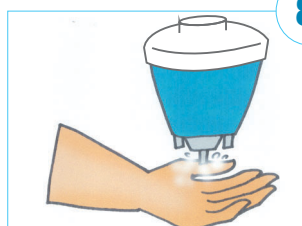


6

手首も忘れずに洗う

7

その後、十分に水で流し、ペーパータオルや清潔なタオルでよくふき取る



8

逆性石鹸を適量手に取り、よくもみ洗いしてから洗い流す



8

必要量の消毒用アルコールを手に取り、手指によくすり込む

①から⑥は2回行う
(くり返す)

2. 洗浄と消毒

(1) 洗浄

「洗浄」とは“洗い清めること”で、水道水や洗剤等を使用して汚れを洗い流し、清潔にするための作業です。洗浄によって食材残さなどの汚れと、汚れと一緒に混在している微生物や異物などをできるだけ除去します。

① 食器類の洗浄

洗い場に下げられた食器類は、まず残っている固形物の食品残さを落とし、流水（給湯器がある場合は40℃位の微温水が良い）で洗い流します。次いで、洗浄剤を用いて油成分を除去した後、流水または微温水で十分にすすぎ洗いをします。食器類は水気をとって乾燥させます。

② 調理器具類の洗浄

残っている食品残さを流水または微温水で洗い流します。次に洗浄剤を用いて食材由来の汚れを除去した後、流水または微温水で洗い流します。

まな板は使用にともなって表面に傷がつき、そこに食品残さが詰まって微生物の巣となってしまいますので、ブラシ等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。忘れがちな、まな板の裏面、側面もよく洗浄します。

包丁は柄の部分が汚染されやすいため、特に刃と柄の付け根部分は念入りに洗浄します。

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等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替えます。

③ シンク（流し）の洗浄

調理器具類と同様の洗浄方法で洗浄します。特に、オーバーフロー部、排水トラップ、残菜受けのふちなどにも注意して洗浄します。

④ 洗浄用具類

たわしやブラシなどの洗浄用具類は、劣化することで、切れたり抜けたりして異物混入の原因となります。一般的に、ヤシ繊維製の天然素材のものより、合成樹脂製の方が劣化しにくいとされています。しかし、合成樹脂製も劣化しないわけではありませんから、常に状態に注意する必要があります。

なお、洗浄用具類は濡れた状態で放置しておくと微生物が繁殖しますので、よくもみ洗いをして、消毒、乾燥して保管します。

⑤ 洗浄剤の種類

使用する洗浄剤を選ぶ際には、対象物の特性（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。

次頁に調理場で使用される主な洗浄剤の種類と特徴を示します。

⑥ 洗浄剤の使用基準

洗浄剤は、以下に記したように、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。

●野菜または果実を洗浄する場合は、5分間以上洗浄剤の溶液に浸せきしてはいけません。

●洗浄後、流水を用いる場合、野菜、果実は30秒間以上、飲食器は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。

⑦ 洗剤の管理上の注意

ア 洗剤は食品類に混入しないよう、食品原料、調理済み食品、食器具類とは別の場所に保管します。

またラベル等には洗剤の種類や使用上の注意等が記されていますので剥がさないで保

管します。

イ 洗剤を小分けする場合は、食品の空き容器は使用しないようにします。小分け容器には洗剤とわかるよう大きく表示し、食材などとは別の場所に保管します。

	使用目的	種類と主成分	対象物の例	特徴・注意点
食品、調理器具等の洗浄	食品由来の汚れ（油、でんぷん、たんぱく質）全般、土などの食品についた汚れ	中性洗剤 〈主成分〉 陰イオン界面活性剤	調理器具類 野菜（必要に応じて）	〈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。
	特にひどい油汚れ、焦げ付いた汚れ、特にひどいたんぱく質汚れ	アルカリ洗剤 〈主成分〉 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	床、壁 加熱調理機器 食器洗浄機で洗う食器	〈特 徴〉 ○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。 〈注意点〉 ○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剤を使うこと。
	水分中のミネラル由来の汚れ（スケールともよばれる。）	酸性洗剤 〈主成分〉 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	食器洗浄機の内 部の洗浄	〈特 徴〉 ○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〉 ○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。
手指の洗浄	手指の洗浄	手洗い石けん 〈主成分〉 陰イオン界面活性剤（石けん含む。）	手指	〈特 徴〉 ○手指の洗浄専用に使われることができる。調理場では手洗い用石けん液を使うことが望ましい。 〈注意点〉 ○食器用の石けんは目的が異なるので、手指の洗浄には用いないこと。

★「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part1」 平成21年3月文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課 を改変

(2) 消毒について

「消毒」とは、「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。」です。

① 食器類、調理器具類、調理機械類の消毒

洗浄後の食器類、調理器具・機械類は、加熱消毒または同等の効果のある消毒剤による殺菌を行った後、よく乾燥して保管します。調理開始前にはアルコール消毒剤を噴霧することで消毒効果はさらに高まります。

ア 加熱消毒

洗浄後の食器類、調理器具・機械類は 80℃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、タオル等は 100℃で 5 分間以上の煮沸殺菌が有効です。

イ 薬剤消毒

調理場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（酸性電解水）等）やエタノール系消毒剤が認められています。ただし、使用する場合には濃度・方法等の製品指示を守って使用することが大切です。消毒剤は浸漬して使用することが望ましいのですが、衛生的な布きん（不織布が望ましい）、ペーパータオルなどに十分染み込ませて拭きあげることでも効果が期待できます。

●亜塩素酸ナトリウム溶液の市販品（ピューラックス、ハイター、ブリーチ等）を使用する場合には、清潔な希釈用容器を用意し、消毒剤の説明書に従って 200 ～ 300 倍に薄めて使用します。この時には手指保護のために手袋を着用します。消毒剤を使用した後の食器具類には次亜塩素酸ナトリウムが残っていますので、十分に水洗いしてから乾燥させるようにします。

●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のですが、対象物が多いとコスト高になります。また、引火性も強いので注意が必要です。

② 電子レンジ、冷蔵庫内等の消毒

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。

冷蔵庫内は食品類や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。棚も同様に布きんで拭き上げて消毒します。次亜塩素酸ナトリウムは金属部分を腐食させるので、消毒に使用した後は水拭きをします。

③ 調理台、シンク（流し）の消毒

調理台、シンクを洗浄してよく乾燥させた後、エタノール系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き上げて消毒します。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。

④ 調理場で使用される主な消毒剤

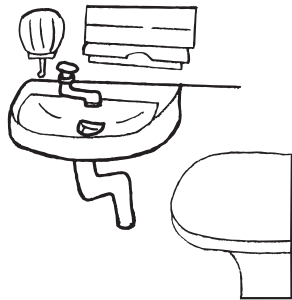
野菜の殺菌 まな板などの漂白	次亜塩素酸ナトリウム	まな板 布きん 野菜 メラミン製以外の食器	〈特 徴〉 ○野菜などの殺菌ならびに調理器具の殺菌、漂白に有効。 〈注意点〉 ○野菜の殺菌に用いる場合は食品添加物の認可を受けているものを使用する。 ○金属腐食性が強いので注意。 ○時間と共に濃度が低下するので要注意。 ○アルカリ性なので必ず手袋を着用して使用すること。また換気をする。
食器の漂白・殺菌	酸素系漂白剤 〈主成分〉 過炭酸ナトリウムなど	メラミン製の食器	〈特 徴〉 ○メラミン製の容器の殺菌漂白に使用する。 〈注意点〉 ○殺菌力を発揮するには 50℃程度の温湯を使うことが望ましい。
調理器具の殺菌 手指の消毒	アルコール 〈主成分〉 アルコール（エタノール）、有機酸等の食品添加物	調理器具類 手指	〈特 徴〉 ○即効性のある殺菌能力を発揮する。 〈注意点〉 ○水分を完全に取り除いてから使用する。 ○引火性が高いので火の近くでは要注意。

★「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part1」 平成21年3月文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課

3. 食品の衛生的な取扱いのチェックポイント

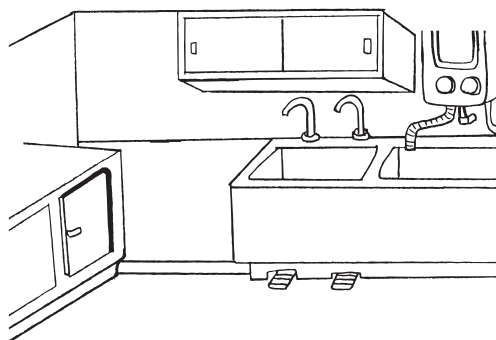
1. トイレ

- ①トイレは常に清潔に保ちましょう。
- ②トイレ専用の手洗い設備を設置しましょう。



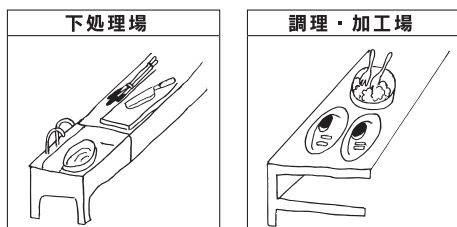
2. 床・内壁・天井

- ①排水のための床勾配は1/50～1/100程度にしましょう。
- ②床と壁が交わる隅は、丸みをつけましょう。
- ③天井は、配管ダクト、照明器具等が露出しないようにしましょう。
- ④床の破損は直ちに補修し、排水溝、排水ます、グリストラップの清掃は毎日行いましょう。
- ⑤調理場の床に水たまりができないようにしましょう。



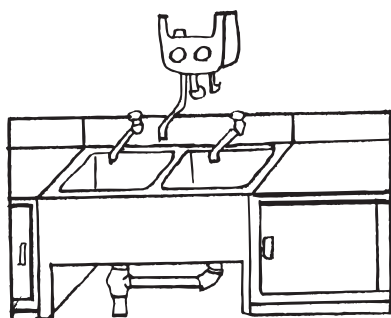
3. 区画

調理場は、汚染作業区域（原材料の下処理等）と非汚染作業区域（調理の最終工程）を区別し、安全な食品を作るために衛生的な取扱いをしましょう。



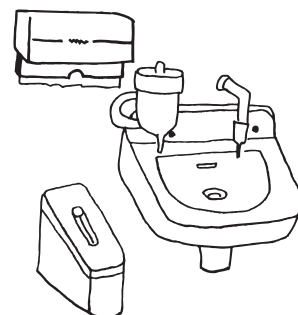
4. 洗浄設備（シンク）と給湯設備

- ①シンク1槽の大きさ（内径）は、営業許可施設基準によって45cm×36cm×18cm以上と決められています。
- ②シンクは洗浄して清潔に保ちましょう。
- ③給湯設備を使って、食器、器具等の洗浄・消毒を行いましょう。



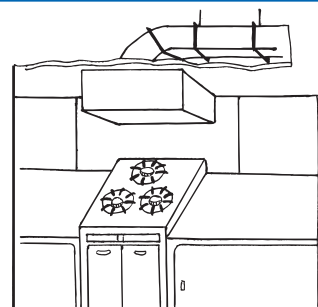
5. 従事者専用手洗設備

- ①給水栓のハンドルは微生物等により汚染されていることがあります。足踏式、ハンドコック、自動給栓などを利用し、直接手を触れないようにしましょう。
- ②石けん、消毒液、ペーパータオルを定期的に補充し、常に使用できる状態にしておきましょう。



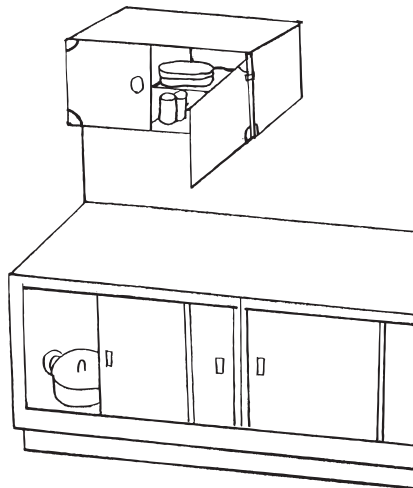
6. 排気設備

- ①フードを設置する場合、天井との隙間がないよう直接つけ、外面は垂直にします。排気能力を十分に保てるよう清掃を行いましょう。
- ②ダクトをよって屋外に排気する場合、近隣に迷惑のかからないよう、その高さ及び方向に注意しましょう。



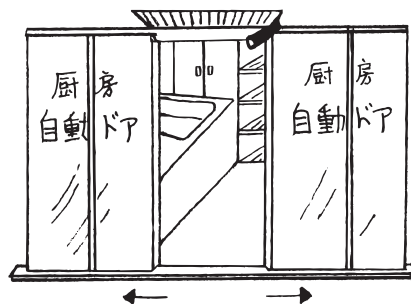
7.保管設備

食器戸棚、保管庫などは、必ず戸をつけましょう。



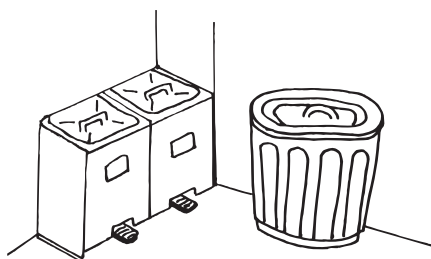
8.ねずみ族・こん虫の防除

- ①網戸、自動ドアなどを利用して防止しましょう。
- ②排水溝には、鉄格子、金網張等をつけて、ねずみ・こん虫の侵入を防ぎましょう。



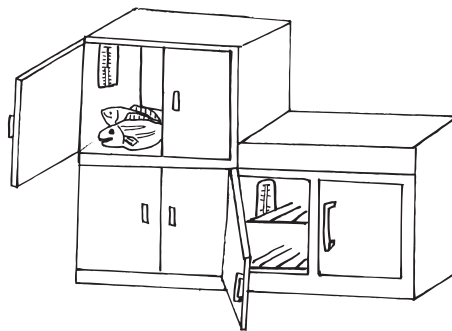
9.廃棄物容器

フタつきの容器を使用し、汚臭もれや、ハエ等の発生を防ぎましょう。



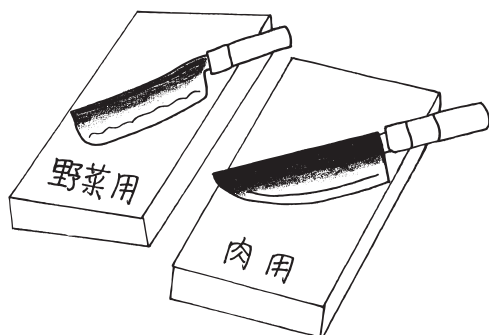
10.冷凍・冷蔵庫

- ①隔測温度計などを利用して、定期的に温度のチェックをしましょう（冷蔵庫10℃以下、冷凍庫-15℃以下で保存）。
- ②庫内は常に清潔に保ち、整理整頓に心がけ、食品を詰めすぎないようにしましょう（上限は容量の70%）。



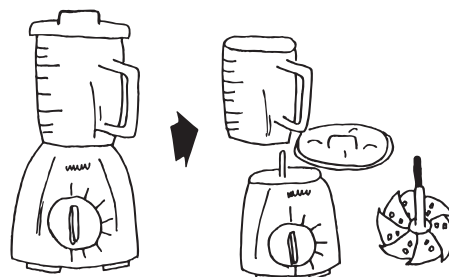
11.調理器具の区別

まな板、調理器具は区別（下処理用・調理用等）して使用しましょう。



12.調理用器具の分解洗浄

スライサー、ミキサー、チョッパーなどは使用後分解し、洗浄・消毒をしましょう。



「公衆衛生上講ずべき措置の基準」とは、食品衛生法に基づき、食品営業者等が衛生的で安全な食品を調理、製造、販売するための基準として都道府県が条例により定めたものです。

食品営業者等には、この基準に従って衛生管理を行う義務が課せられています。

第一 食品衛生責任者等

1 食品衛生責任者の設置

- (1) 営業者（法第48条の規定により食品衛生管理者を置かなければならない営業者を除く。）は、許可施設ごとに自ら食品衛生に関する責任者（以下「食品衛生責任者」という。）となるか、又は当該施設における従事者のうちから食品衛生責任者1名を定めて置かなければならない。ただし、必要のある場合は増員（各部門ごとに構成されている場合）又は減員（同一施設で複数の許可を有する場合）をすることができるものとする。
- (2) この公衆衛生上講ずべき措置の基準の適用については、食品衛生管理者を食品衛生責任者とみなす。
- (3) 営業者は、製造場、調理場、加工場若しくは処理場（以下これらを「作業場」という。）又は販売所等の見やすい場所に食品衛生責任者の氏名を掲示すること。この場合において、名札の大きさは、一辺が20センチメートル以上、他辺が10センチメートル以上の長方形とする（自動販売機に付するものを除く。）。
- (4) 食品衛生責任者は、営業者の指示に従い食品衛生上の管理運営に当たるものとする。
- (5) 食品衛生責任者は、食品衛生上の危害の発生を防止するための措置が必要な場合は、営業者に対して改善を進言し、その促進を図らなければならない。
- (6) 営業者は、食品衛生責任者の食品衛生管理上の進言に対して速やかに対処し、改善しなければならない。
- (7) 食品衛生責任者は、次のいずれかに該当し、常時、施設、取扱い等を管理できる者のうちから選任されなければならない。
 - イ 原則として、業種ごとに、栄養士、調理師、製菓衛生師、食鳥処理衛生管理者、と畜場法に規定する衛生管理責任者若しくは作業衛生責任者若しくは船舶料理士の資格又は食品衛生管理者若しくは食品衛生監視員となることができる資格を有する者
 - ロ 知事、保健所を設置する市の市長若しくは特別区の区長（以下「知事等」という。）が実施する食品衛生責任者のための講習会又は知事が指定した講習会の受講修了者
 - ハ 道府県、地方自治法第252条の19第1項の指定都市（以下「指定都市」という。）若しくは同法第252条の22第1項の中核市（以下「中核市」という。）の食品衛生関係の条例に基づく資格又は道府県の知事若しくは指定都市若しくは中核市の市長が食品衛生等に関してこれと同等以上の知識を要する資格として認めた資格を有する者
 - ニ その他知事が食品衛生等に関して同等以上の知識を要する資格として認めた資格を有する者
- (8) 食品衛生責任者は、法令の改廃等に留意し、違反行為のないように努めなければならない。
- (9) 食品衛生責任者は、都道府県知事、保健所を設置する市の市長若しくは特別区の区長（以下「都道府県知事等」という。）が行う講習会又は都道府県知事等が適正と認めた講習会を定期的に受講し、常に食品衛生に関する新しい知見の習得に努めなければならない。

2 管理運営要綱

- (1) 営業者は、施設及び取扱い等に係る衛生上の管理運営について、この基準に基づき、具体的な要綱を可能な限り作成しなければならない。
- (2) この基準又は(1)の要綱は、従事者に周知徹底させなければならない。
- (3) 営業者は、定期的に製品検査、ふき取り検査等を実施して、施設の衛生状態を確認するなど、(1)の要綱に基づく衛生管理状況を検証し、必要に応じてその内容を見直すものとする。

3 衛生教育

- (1) 営業者又は食品衛生責任者は、製造、加工、調理、販売等が衛生的に行われるよう、従事者に対し、衛生的な取扱方法、汚染防止の方法、適切な手洗いの方法、健康管理その他の食品衛生上必要な事項に関する衛生教育を実施しなければならない。

- (2) 営業者又は食品衛生責任者は、洗浄剤、殺菌剤その他の化学物質を取り扱う者に対しては、その安全な取扱いについて教育訓練を実施しなければならない。
- (3) 営業者又は食品衛生責任者は、従事者への衛生教育の効果について定期的に評価し、必要に応じて教育方法を見直すものとする。
- (4) 営業者は、従事者を各種の食品衛生に関する講習会に出席させ、その衛生知識の向上に努めなければならない。

第二 衛生措置（自動販売機によるものを除く。）

1 一般的衛生事項

- (1) 営業者は、日常点検を含む衛生管理を計画的に実施するものとする。
- (2) 営業者は、施設設備及び機械器具類について、これらの構造及び材質並びに取り扱う食品、添加物、器具及び容器包装の特性を考慮し、適切な清掃、洗浄、消毒及び殺菌の方法を定めるものとする。また、その方法を定めた手順書の作成に努めなければならない。
- (3) 営業者は、施設、設備、人的能力等に応じた食品及び添加物（以下「食品等」という。）並びに器具及び容器包装の取扱いを行い、適切な受注管理を行うものとする。

2 施設の管理

- (1) 施設及びその周辺は、毎日清掃し、常に整理整頓に努め、衛生上支障のないよう清潔に保つこと。
- (2) 作業場内に不必要な物品等を置かないこと。
- (3) 作業場内の壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。
- (4) 作業場内の採光、照明、換気及び通風を十分にすること。
- (5) 施設及びその周囲の排水がよく行われるよう廃棄物の流出を防ぎ、かつ、排水溝の清掃及び補修を行うこと。
- (6) 施設の手洗い設備を、手指の洗浄が適切にできるよう維持するとともに、石けん、適当な消毒液等を常に使用できる状態にしておくこと。
- (7) 作業場には、営業者及び従事者以外の者を立ち入らせたり、動物等を入れたりしないこと。ただし、営業者及び従事者以外の者が立ち入ることにより食品等が汚染されるおそれがない場合は、この限りでないこと。
- (8) 作業中に従事者以外の者が作業場に立ち入る場合は、別に定めがある場合を除き、10の款（5）の項、（6）の項及び（8）の項の規定に準じた衛生管理に従わせること。
- (9) 施設が常に別表第2の基準に合致するよう、補修又は補充に努めること。
- (10) 排煙、臭気、騒音、排水等により、近隣の快適な生活を阻害することのないようにすること。
- (11) 清掃用器材は、必要に応じて洗浄し、乾燥させ、衛生上支障のない専用の場所に保管すること。
- (12) 便所は、常に清潔にし、定期的に殺虫及び消毒をすること。
- (13) 施設においておう吐した場合には、直ちに殺菌剤を用いて適切に消毒すること。

3 ねずみ族、昆虫等の対策

- (1) 施設及びその周囲においては、ねずみ族、昆虫等の繁殖場所を排除するとともに、ねずみ族、昆虫等の施設内への侵入を防止すること。
- (2) 作業場の窓、出入口等は、開放しないこと。ただし、じんあい、ねずみ族、昆虫等の侵入を防止する措置を講じた場合は、この限りでないこと。
- (3) 施設内のねずみ族、昆虫等の生息状況を定期的に調査するとともに、その発生を認めたときは、直ちに駆除作業を実施し、その実施記録を1年間保存すること。
- (4) 駆除作業に殺そ剤又は殺虫剤（以下「殺そ剤等」という。）を使用する場合には、食品等、器具及び容器包装を汚染しないようその取扱いに十分注意するとともに、適正なものを適正な方法で使用するすること。
- (5) 食品等、器具及び容器包装は、ねずみ族、昆虫等による汚染防止対策を講じた上で保管すること。

4 食品取扱設備等の管理

- (1) 機械器具類及びその部品は、洗浄及び消毒又は殺菌を行い、常に清潔に保つこと。
- (2) 機械器具類は、使用目的に応じ区分して使用すること。
- (3) 機械器具類及び温度計、圧力計、流量計その他の計器類並びに滅菌、殺菌、除菌又は浄水に用いる装置は、常に点検し、故障、破損等があるときは、速やかに補修し、常に使用できるよう整備すること。また、これらの点検、補修等の結果を可能な限り記録すること。
- (4) 冷蔵、加温又は殺菌の温度に関わる計器類は、常に適正に管理すること。
- (5) 機械器具類及びその部品の洗浄、消毒又は殺菌に洗浄剤又は殺菌剤（以下「洗浄剤等」という。）を使用する場合は、適正な洗浄剤等を適正な濃度及び方法で使用するすること。

- (6) ふきん、包丁、まな板、保護防具等は、熱湯、蒸気、殺菌剤等で消毒し、乾燥させること。この場合において、特に、食品に直接触れる器具等については、汚染の都度及び作業終了後に洗浄及び消毒を十分に行うこと。
- (7) 機械器具類及びその部品は、それぞれ所定の場所に衛生的に保管すること。
- (8) 洗浄設備は、常に清潔に保つこと。
- (9) 添加物、殺そ剤、殺虫剤、殺菌剤等は、それぞれ明確な表示をし、製造等に関係のない薬品は作業場に置かないこと。
- (10) 食品の放射線照射業にあっては、一日一回以上化学線量計を用いて線量を確認し、その結果の記録を二年間保存すること。

5 給水、排水及び廃棄物の管理

- (1) 施設で使用する水は、飲用適の水であること。ただし、飲用適の水に混入しないよう防止策を講じた上で、食品等に影響を及ぼさない用途で使用する水は、この限りでないこと。
- (2) 水道法（昭和32年法律第177号）第3条第1項に規定する水道により供給される水（以下「水道水」という。）以外の水を使用する場合は、年1回以上水質検査を行い、成績書を1年間（取り扱う食品等の賞味期限を考慮した流通期間が1年以上の場合は、当該期間）保存すること。ただし、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うこと。
- (3) 水道水以外の水を使用する場合で、殺菌装置又は浄水装置を設置したときは、正常に作動しているかを1日1回以上確認し、そのうち1回は、作業開始前に行うこと。また、その作動状況を可能な限り記録すること。
- (4) 貯水槽を使用する場合は、定期的に清掃し、清潔に保ち、年1回以上水質検査を行い、清掃記録及び検査成績書を1年間（取り扱う食品等の賞味期限を考慮した流通期間が1年以上の場合は、当該期間）保存すること。所有者が異なる場合は、管理者等に申入れをすること。
- (5) 水質検査の結果、飲用適の水でなくなったときは、直ちに使用を中止し、知事等の指示を受けて適切な措置を講ずること。
- (6) 飲食に供し、又は食品に直接接触する水をつくる場合は、飲用適の水からつくるとともに、衛生的に取り扱い、及び貯蔵すること。
- (7) 使用した水を再利用する場合にあっては、食品の安全性に影響しないよう必要な処理を行うこととし、その処理工程を適切に管理すること。
- (8) 廃棄物の保管及び廃棄の方法について、手順を定めること。また、その手順を定めた手順書を可能な限り作成すること。
- (9) 廃棄物容器は、他の容器と明確に区別し、汚液及び汚臭が漏れないようにし、かつ、清潔にしておくこと。
- (10) 廃棄物は、食品等、器具及び容器包装に影響を及ぼさない場所で適切に保管すること。
- (11) 廃棄物及び排水の処理は、近隣等と協力して適正に行い、環境衛生の保持に努めること。

6 食品等の取扱い

食品等の取扱いに当たっては、次の（１）の項又は（２）の項に掲げる基準のいずれかによるものとする。

（１）危害分析・重要管理点方式を用いる場合の基準

省略・「東京都」のホームページを参照して下さい。

（２）危害分析・重要管理点方式を用いずに衛生管理を行う場合の基準

イ 共通事項

- (イ) 原材料及び製品の仕入れに当たっては、適切な管理が行われたものを仕入れ、品質、鮮度、温度管理状態、包装状態、表示等について点検すること。また、その点検状況の記録に努めること。
- (ロ) 原材料として使用する食品は、当該食品に適した状態又は方法で衛生的に保存し、必要に応じて前処理を行った後、加工に供すること。
- (ハ) 原材料の保管管理に当たっては、使用期限等に応じた適切な順序（以下「先入れ先出し」という。）で使用するよう留意すること。
- (ニ) 冷蔵庫又は冷蔵室内では、相互汚染が生じない方法で保存すること。
- (ホ) 添加物を使用する場合は、正確に秤ひよう量し、適正に使用すること。
- (ヘ) 食品等の調理、加工、製造、保管、運搬、販売等の各過程において、加熱、保存等の温度及び時間については、法で基準が規定されている場合にあってはこれを遵守するとともに、当該食品等の特性、消費期限又は賞味期限、製造加工の方法、保存方法、包装形態、加熱調理の必要性の有無等に応じて適正に管理すること。
- (ト) 特に食品衛生に重大な影響がある次に掲げる工程の衛生管理に十分配慮すること。
 - (1) 冷却
 - (2) 加熱

- (3) 乾燥
- (4) 添加物の使用
- (5) 真空又はガス置換包装
- (6) 放射線照射
- (7) 保存
- (チ) 食品間の相互汚染を防止するため、次に掲げる事項に配慮すること。
 - (1) 原材料は、その分類ごとに区分して取り扱うこと。また、製造、加工又は調理をされた食品は、原材料と区分して取り扱うこと。
 - (2) 食肉、食用に供する内臓等の未加熱食品を取り扱った設備、機械器具類等は、別の食品を取り扱う前に、必要な洗浄及び消毒又は殺菌を行うこと。
- (リ) 食品等への異物の混入を防止するため、次に掲げる事項を実施すること。
 - (1) 原材料及び製品への異物の混入を防止するための措置を講じ、必要に応じて検査すること。
 - (2) 食肉及び食用に供する内臓（以下「食肉等」という。）を取り扱う場合には、異物の有無を確認すること。この場合において、異物が認められたときは、当該異物が認められた部分及び汚染の可能性のある部分を廃棄すること。
- (ヌ) 食品等を入れる器具及び容器包装には食品等を汚染及び損傷から保護できるものを使用し、容器包装には適正な表示が行えるものを使用すること。また、再使用が可能な器具及び容器包装については、洗浄及び殺菌が容易なものをを用いること。
- (ル) 食品等の製造及び加工に当たっては、次に掲げる事項を実施すること。
 - (1) 原材料、製品及び容器包装については、ロットごとに管理し、その管理状況を可能な限り記録すること。
 - (2) 製品ごとに、その特性、製造及び加工等の手順、原材料等について記載した製品説明書を可能な限り作成し、保存すること。
 - (3) 原材料として使用していない特定原材料（食品表示法（平成 25 年法律第 70 号）第 4 条第 1 項の規定に基づく表示の基準に規定する特定原材料をいう。）に由来するアレルギー物質が、製造工程において混入しないよう措置を講ずること。
- (ヲ) 原材料及び製品について、規格基準等の適合性を確認するため、自主検査を実施するよう努めること。また、その検査の結果の記録を、賞味期限等を考慮した流通期間保存すること。
- (ワ) 衛生管理が不適当なため、又は売れ残ったために飲食に供することができなくなった製品は、出荷又は販売がされることのないよう、速やかに処理すること。
- (カ) おう吐物等により汚染された可能性のある食品等は廃棄すること。

ロ 特定事項

- (イ) 調理営業（飲食店営業及び喫茶店営業をいう。）
 - (1) まな板、包丁、保管容器等は、それぞれの使用区分に従って使用すること。
 - (2) 食品の取扱量は、作業場の規模及び調理能力に見合う量とすること。
 - (3) 作業は、必ず調理場内で清潔に行うこと。
 - (4) 調理食品は、そのまま放置せず、必ず容器に納め、覆蓋をするか、完備した戸棚又は冷蔵庫等に入れること。
 - (5) 弁当等を調製する場合は、十分放冷した後、詰め合わせること。
 - (6) 原材料の洗浄又は殺菌に洗浄剤等を使用する場合は、適正な濃度で使用し、浸せき時間、水すすぎ等に十分留意すること。
- (ロ) 製造業（菓子製造業、あん類製造業、アイスクリーム類製造業、乳製品製造業、食肉製品製造業、魚肉ねり製品製造業、清涼飲料水製造業、乳酸菌飲料製造業、氷雪製造業、食用油脂製造業、マーガリン又はショートニング製造業、みそ製造業、醬しょう油製造業、ソース類製造業、酒類製造業、豆腐製造業、納豆製造業、めん類製造業、そうざい製造業、缶詰又は瓶詰食品製造業及び添加物製造業をいう。）
 - (1) タンク、パイプ等のピンホール、亀裂その他の損傷の有無を定期的に点検すること。
 - (2) 機械器具類で分解可能なものは、分解して、洗浄及び消毒又は殺菌を行うこと。
 - (3) 分解できない機械器具類の内面の洗浄、消毒又は殺菌に際しては、洗浄剤等と接触しない部分ができないよう留意すること。
 - (4) 製品を適宜自主検査し、成績書を 1 年間（賞味期限を考慮した流通期間が 1 年以上の場合は、当該期間）保存すること。
 - (5) 添加物製造業にあっては、品質管理の責任を明確にするため、食品添加物にロット番号を記入すること。
 - (6) 製造又は加工が自動的に行われる工程については、制御装置が正確に作動しているかを常に確認すること。
 - (7) ブライン等冷媒剤、熱交換剤等が食品に混入しないよう常に留意すること。
 - (8) 機械器具類で注油を必要とするものにあっては、油が直接食品に混入しないよう留意すること。
 - (9) 原材料の選別を厳重に行い、異物の混入防止に努めること。

- (10) 冷凍原材料の解凍は、専用の場所又は容器で衛生的に行うこと。
- (11) 製品をスライス又は小分け包装する場合は、二次汚染を防ぐための措置をすること。
- (12) 冷蔵保存を要する製品を出荷するときは、完全に放冷してから行うこと。
- (13) 豆腐の水切り作業を行う場合は、直接床に置く等の不衛生な取扱いをしないこと。
- (ハ) 処理業（乳処理業、特別牛乳搾取処理業、集乳業、食肉処理業、食品の冷凍又は冷蔵業及び食品の放射線照射業をいう。）
 - (1) 受乳検査を行い、規格外のものは使用しないこと。
 - (2) 乳の処理及び保存は、法の基準に従い、適正に行われているか確認すること。
 - (3) 搾取する乳牛は、搾取前、牛体を洗浄し、乳房を消毒すること。
 - (4) 生乳に直接接触する缶、ポンプ、タンクその他の機械器具類は、作業終了後直ちに分解し、損傷の有無を点検し、洗浄し、熱湯、蒸気又は殺菌剤等で殺菌すること。ただし、定置洗浄装置による部分は、この限りでないこと。
 - (5) とさつし、又は放血する場合は、汚物の飛散を防止するよう管理すること。
 - (6) 食肉等を分割し、又は細切する処理室及び包装室は、適切な温度管理を行うこと。
 - (7) まな板、ナイフ、保護防具等の直接食肉等に触れる部分については、汚染の都度及び作業終了後に洗浄消毒を十分に行うこと。
 - (8) 床に落ちた食肉等は、専用台の上で汚染された面を完全に切り取る。また、この作業終了後は、使用した専用台を洗浄消毒すること。
 - (9) 食肉処理業を営む営業者にあっては、衛生管理についての点検表を作成し、食品衛生責任者に定期的に点検させること。
 - (10) コイル管を使用する冷凍場又は冷蔵場にあっては、絶えず除霜に留意し、常に十分な機能を発揮させること。
 - (11) 製品は、適宜自主検査し、成績書を1年間（賞味期限を考慮した流通期間が1年以上の場合は、当該期間）保存すること。
 - (12) 製造又は加工が自動的に行われる工程については、制御装置が正確に作動しているかを常に確認すること。
- (ニ) 販売業（乳類販売業、食肉販売業、魚介類販売業、魚介類せり売営業及び冰雪販売業をいう。）
 - (1) 空瓶、空箱等は、専用の場所に保管すること。
 - (2) 食品の保存は、法の基準に従い、常に適正に行うこと。
 - (3) 製品の保管管理は、特に先入れ先出しに留意すること。
 - (4) 冰雪の取扱いは、直接床上で行うことなく、常に清潔な取扱台で行うこと。
 - (5) 冷凍食品の保管管理は、特に冷凍ケース内の除霜に留意し、温度管理に努めること。

7 運搬等

- (1) 食品等の運搬に用いる車両、コンテナ等にあっては、食品等又はその容器包装を汚染するようなものを使用してはならない。また、容易に洗浄、消毒ができる構造のものを使用し、常に清潔にし、必要に応じて補修、消毒等を行うことにより適切な状態を維持すること。
- (2) 食品等とそれ以外の貨物とを混載する場合には、当該貨物からの汚染を防止するため、必要に応じ、食品等を適切な容器に入れる等当該貨物と区別すること。
- (3) 運搬中の食品等は、直射日光から遮断され、じんあい、排気ガス等に汚染されないよう管理すること。
- (4) 品目が異なる食品等又は食品等以外の貨物の運搬に使用した車両、コンテナ等を使用する場合は、効果的な方法により洗浄し、必要に応じ消毒を行うこと。
- (5) 生乳、食用油脂等の食品等を直接タンクローリ、コンテナ等に入れて運搬する場合、必要に応じ、食品専用のものを使用すること。この場合において、タンクローリ、コンテナ等に食品専用であることを明示するよう努めること。
- (6) 食品等の運搬に当たっては、温度及び湿度の管理、所要時間、運搬方法等に留意すること。
- (7) 弁当等を配送する場合は、摂食予定時間を考慮して、適切な出荷時間を設定すること。

8 販売

- (1) 販売に当たっては、販売量を見込んだ仕入れを行う等、適正な販売管理を行うこと。
- (2) 長時間不適切な温度で販売し、又は直射日光にさらすことのないよう衛生管理に注意すること。

9 検食

- (1) 弁当屋、仕出し屋、給食施設及び団体宿泊旅館にあっては、次に従い、検食の保存を行うこと。
 - イ 検食用食品（客の注文に応じてその都度調製し、提供した弁当を除く。）1食分を保存すること。
 - ロ 使用した原材料を保存するよう努めること。この場合において、原材料は、洗浄、殺菌等を行わず、購入した状態で保存すること。
 - ハ 検食用食品及び原材料は、食事提供後48時間以上冷蔵保存すること。ただし、48時間目が日曜日又は国民の祝日に関する法律（昭和23年法律第178号）に規定する休日に当たる場合は、72時間以上と

する。

- (2) 弁当屋、仕出し屋及び給食施設にあっては、製品の配送先、配送時刻及び配送量を可能な限り記録し、保存すること。

10 従事者の衛生管理

- (1) 食品衛生上必要な健康状態の把握に留意して、従事者の健康診断が行われるようにすること。
- (2) 知事等から検便を受けるべき旨の指示があったとき、又は自ら必要と認めるときは、従事者に適宜検便を受けさせること。
- (3) 常に従事者の健康に留意し、従事者が飲食物を介して感染するおそれのある疾病にかかったとき、又はその疾病の病原体を保有していることが判明したとき、若しくはその疾病にかかっていることが疑われる症状を有するときは、その旨を営業者に報告させ、医師の診断を受けさせるとともに、そのおそれなくなるまでの期間その従事者が食品に直接接触することのないよう食品の取扱作業に十分注意し、食中毒の発生防止に努めること。
- (4) 従事者が感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成10年法律第114号。以下「感染症法」という。）第18条第2項の規定による就業制限の対象となった場合（感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律施行規則（平成10年厚生省令第99号。以下「感染症法施行規則」という。）第11条第2項第1号、第3号及び第4号に規定する感染症に係る場合に限る。）において、当該従事者が飲食物の製造、販売、調製又は取扱いの際に飲食物に直接接触する業務に従事しているときは、同条第3項に規定する期間当該業務に従事させないこと。
- (5) 従事者は、作業中清潔な外衣を着用し、作業場内では専用の履物を用い、必要に応じてマスク及び帽子を着用すること。汚染区域（便所を含む。）には可能な限りそのまま入らないこと。また、作業中は腕時計等を外し、ピアスなど食品等への異物混入の原因となり得るものを、作業場内に持ち込まないこと。
- (6) 従事者は、常に爪を短く切り、マニキュア等を付けないこと。作業前、用便後及び生鮮の又は汚染された原材料等に触れた後は、必ず十分に手指の洗浄及び消毒を行い、使い捨て手袋を使用する場合には交換を行うこと。
- (7) 食肉等を取り扱う従事者は、原則として、食肉等に直接接触する部分が繊維その他の洗浄消毒することが困難な素材で作られた手袋を使用しないこと。
- (8) 従事者は、作業場においては、所定の場所以外で更衣、喫煙、放たん、食事等をしないこと。また、食品等の取扱作業中に、手若しくは食品等を取り扱う器具で、髪、鼻、口若しくは耳に触れ、又は覆いのない食品等の上でせき若しくはくしゃみをしないこと。

11 記録の作成及び保管

- (1) 食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、販売食品等に係る仕入元、製造又は加工等に関する情報、出荷先又は販売先その他必要な事項に関する記録の作成及び保存に努めること。
- (2) (1)の項の記録の保存期間は、販売食品等の流通実態、消費期限、賞味期限等に応じて合理的な期間を設定すること。
- (3) 食品衛生上の危害の発生を防止するため、厚生労働大臣又は知事等から要請があった場合には(1)の項の記録を提出すること。

12 製品の回収、廃棄等

- (1) 販売食品等に起因する食品衛生上の問題が発生した場合において、健康への悪影響を未然に防止する観点から、問題となった製品を迅速かつ的確に回収するための連絡体制を整備し、具体的な回収の方法、知事等への報告の手順等を定めること。
- (2) 回収された製品は、その他の製品等と明確に区別して保管し、知事等の指示に従って適切に廃棄等の措置を講ずること。
- (3) 製品の回収等を行う際は、消費者への注意喚起等のため、必要に応じて当該回収等に関する公表について考慮すること。

13 情報の提供

- (1) 消費者に対し、販売食品等についての安全性に関する情報を提供するように努めること。
- (2) 製造し、輸入し、加工し、又は調理した食品等、器具及び容器包装（以下この款において「製造食品等」という。）について、消費者の健康被害（医師の診断を受け、その症状が当該製造食品等に起因する又はその疑いがあると診断されたものに限る。）の情報を受けたときは、速やかに知事等に情報を提供すること。
- (3) 販売食品等について、法の規定に違反していることが判明したときは、速やかに知事等に情報を提供すること。
- (4) 消費者等から、製造食品等に係る異味又は異臭の発生、異物の混入その他の情報であって、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、知事等に速やかに情報を提供すること。

都内 保健所一覧表

東京都（福祉保健局健康安全部 食品監視課 ☎03-5320-4401）			新宿区保健所	新宿区新宿5-18-21	03-5273-3827
東京都西多摩保健所 秋川地域センター 東京都南多摩保健所 東京都多摩立川保健所 東京都多摩府中保健所 武蔵野三鷹地域センター 東京都多摩小平保健所 東京都島しょ保健所 大島出張所 三宅出張所 八丈出張所 小笠原出張所 東京都健康安全研究センター広域監視部 食品監視第一課 食品監視第二課 東京都市場衛生検査所 東京都芝浦食肉衛生検査所	青梅市東青梅5-19-6	0428-22-6141	文京区文京保健所	文京区春日1-16-21	03-5803-1228
	あきる野市五日市411	042-596-3113	台東区台東保健所	台東区東上野4-22-8	03-3847-9466
	多摩市永山2-1-5	042-371-7661	墨田区保健所	墨田区吾妻橋1-23-20	03-5608-6943
	立川市羽衣町2-63	042-524-5171	江東区保健所	江東区東陽2-1-1	03-3647-5882
	府中市宮西町1-26-1	042-362-2334	品川区保健所	品川区広町2-1-36	03-5742-9143
	東京都府中合同庁舎内		目黒区保健所	目黒区上目黒2-19-15	03-5722-9506
	武蔵野市西久保3-1-22	0422-54-2209	大田区保健所	大田区大森西1-12-1	03-5764-0698
	小平市花小金井1-31-24	042-450-3111	世田谷区世田谷保健所	世田谷区世田谷4-22-35	03-5432-2901
	新宿区西新宿2-8-1	03-5320-4342	渋谷区保健所	渋谷区渋谷1-18-21	03-3463-1211
	大島町元町馬の背275-4	04992-2-1436		仮設第三庁舎	
	三宅村伊豆1004	04994-2-0181	中野区保健所	中野区中野2-17-4	03-3382-6664
	八丈町三根1950-2	04996-2-1291	杉並区杉並保健所	杉並区萩窪5-20-1	03-3391-1991
	小笠原村父島字清瀬	04998-2-2951	食品衛生広域班・萩窪班	杉並区萩窪5-20-1	03-3391-1991
	新宿区百人町3-24-1	03-5937-1069	食品衛生高円寺班	萩窪保健センター内	
				杉並区高円寺南3-24-15	03-3311-0110
	立川市羽衣町2-63	042-529-8899	豊島区池袋保健所	高円寺保健センター内	
	中央区築地5-2-1	03-3547-8800	北区保健所	豊島区東池袋1-20-9	03-3987-4177
	港区港南2-7-19	03-3472-0608	荒川区保健所	北区東十条2-7-3	03-3919-0726
八王子市保健所	八王子市旭町13-18	042-645-5111	板橋区保健所	荒川区荒川2-11-1	03-3802-3111
町田市保健所	町田市中町2-13-3	042-722-0621	練馬区保健所	板橋区大山東町32-15	03-3579-2336
特別区			練馬区豊玉北6-12-1	練馬区石神井7-3-28	03-3993-1111
千代田区千代田保健所	千代田区九段北1-2-14	03-5211-8161	生活衛生課石神井分室	練馬区中央本町1-5-3	03-3996-0633
中央区保健所	中央区明石町12-1	03-3541-5939	足立区足立保健所	足立区中央本町1-5-3	03-3880-5363
港区みなと保健所	港区三田1-4-10	03-6400-0050	葛飾区保健所	葛飾区青戸4-15-14	03-3602-1242
			江戸川区江戸川保健所	健康プラザかつしか内	
				江戸川区東小岩3-23-3	03-3658-3177
				小岩健康サポートセンター内	

平成30年7月発行

《発行》東京都

東京都新宿区西新宿二丁目8番1号
電話03-5320-4401

《編集》一般社団法人東京都食品衛生協会

東京都渋谷区神宮前二丁目6番1号
食品衛生センター内
電話03-3404-0121

印刷物規格表 第1類

印刷番号 (29) 86

古紙パルプ配合の再生紙を使用しています