

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

IV 食品の衛生的な取扱い 9

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

V 自主管理の推進 15

1. 自主管理の推進
2. 自主管理点検表の活用
3. 製品等の自主検査

参考 付録／公衆衛生上 講ずべき措置の基準 16

発行 東京都

編集 社団法人東京都食品衛生協会



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。

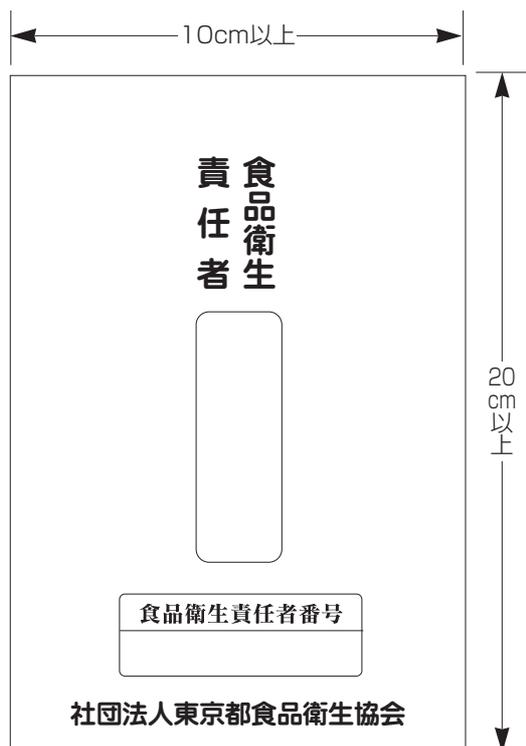
4. 食品衛生責任者氏名の掲示

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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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

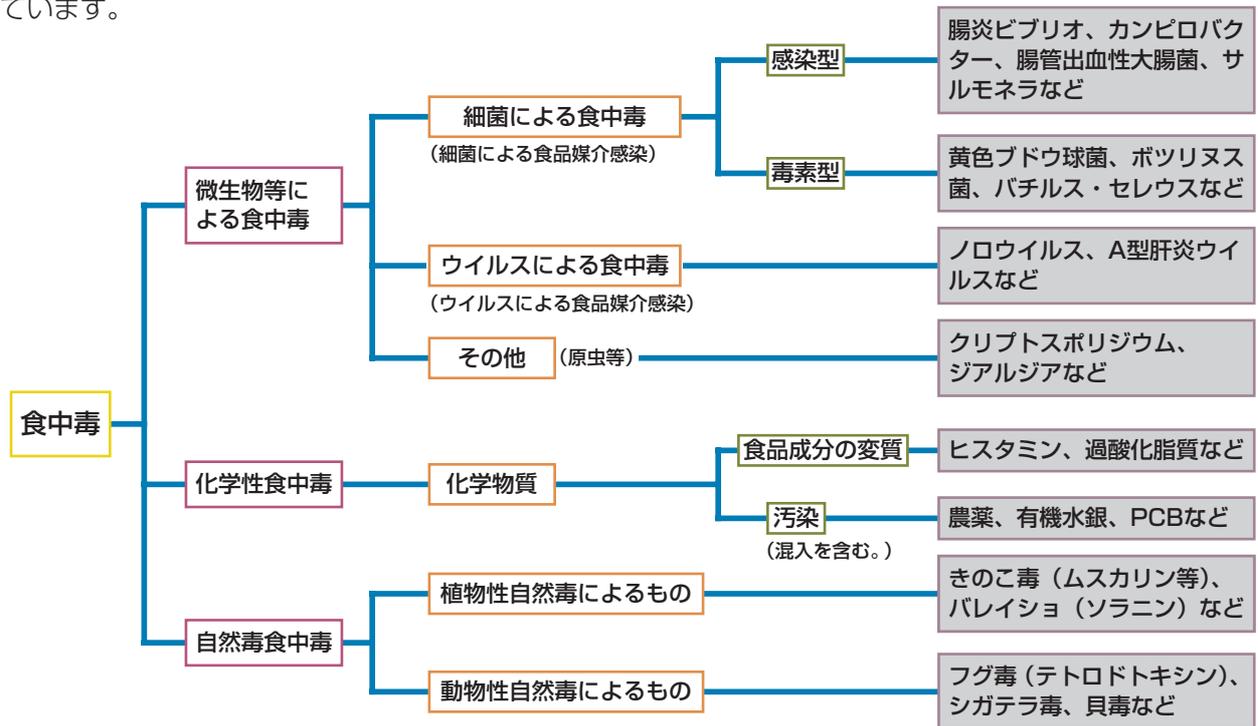
業態区分	受講回数
<ul style="list-style-type: none"> ○ 飲食店営業（仕出し屋、弁当屋、すし屋、集団給食） ○ 許可を要しない集団給食施設（食品製造業等取締条例に基づく届出義務のある施設） ○ 大量調理施設（飲食店営業及びそうざい製造業等であって1回300食以上又は1日750食以上を提供する施設） 	各年度内に1回以上
上記以外の食品関係施設	前回の受講日から3年に満たない期間内に1回以上

III

食中毒

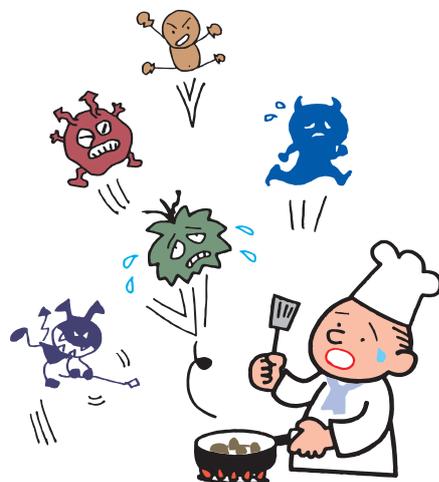
1. 食中毒の分類

食中毒の分類の仕方についてはいろいろありますが、一般的には次のように病因物質別に分けられています。



食中毒を大別すると、上記のとおり微生物による食中毒、化学性食中毒、自然毒食中毒に分けることができますが、食中毒の90%以上は微生物が原因で発生しています。したがって、微生物による食中毒を防ぐことができれば、食中毒の発生を激減させることができるのです。

食中毒を防ぐには食中毒を起こす微生物の種類や特徴、汚染の状況や感染経路、発病に至るまでの過程などを知り、食品の取扱いなどに十分注意する必要があります。



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が付着・増殖した飲食物や、有害又は有毒な化学物質（自然毒）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、付着している病原微生物あるいは含まれる有害化学物質等の毒力とその量によって発病しますが、一般にその食品の臭い・味・色などは変化していないため、感覚的には分からずに食べてしまって発病します。

微生物によって起こる食中毒は、微生物が食中毒を起こす菌数まで増殖することによって発生し、増殖するためには、「栄養・温度・水分」の3条件が不可欠になります。

表1に微生物の分裂速度及び発病菌数の目安を記載しました。この中で分裂速度が最も早い腸炎ビブリオを例にとってみると、1個の腸炎ビブリオが発病菌数の10,000個に増殖するまでに必要な時間は、

- 1個→8分＝ 2個 (8分)
- 2個→8分＝ 4個 (16分)
- 4個→8分＝ 8個 (24分)
- 8個→8分＝ 16個 (32分)
- 16個→8分＝ 32個 (40分)
- 32個→8分＝ 64個 (48分)
- 64個→8分＝ 128個 (56分)
- 128個→8分＝ 256個 (64分)
- 256個→8分＝ 512個 (72分)
- 512個→8分＝ 1024個 (80分)
- 1024個→8分＝ 2048個 (88分)
- 2048個→8分＝ 4096個 (96分)
- 4096個→8分＝ 8192個 (104分)
- 8192個→8分＝16384個 (112分)

となり、

2時間以内で食中毒を発生させる菌数にまで増殖してしまう計算になります。

また、ノロウイルス、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌O157やサルモネラなどは、少ない菌数でも食中毒を発生させることができます。

表1 微生物の分裂速度及び発病菌数

微生物名	一回の分裂に要する時間	発病菌数
腸炎ビブリオ	8分	10,000 個
病原大腸菌 セレウス菌	17分	10～100 個 100,000 個
サルモネラ	21分	100～1,000 個
赤痢菌 黄色ブドウ球菌	23分 27分	10～10,000 個 100,000 個
ボツリヌス菌※ ウェルシュ菌※ ノロウイルス	36分 早い	3～100 個 100,000 個 10～100 個

※菌が食品中で増殖する際に産生する毒素で発病する。

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23年の東京都発生状況（確定値）を見てみます。

(1) 食中毒発生状況（確定値）

平成23年は、133件の食中毒が発生しました。前年の143件と比べると10件減っており、患者数も1,515名と前年の2,006名と比べ491名減っています。

なお、平年（平成14年～23年まで平均値）の発生件数は110.4件、患者数は2,112名となっています。

月別の発生状況をみると、表2のとおりとなり、以前は食中毒は夏場が多発期といわれていましたが、現在では通年で発生していることがわかります。

(2) 病因物質別発生状況

発生した133件の食中毒を表3の病因物質別にみると、もっとも多かったのがノロウイルスの49件でした。

第2位はカンピロバクターの35件で、この2つをあわせると全食中毒の63%に達しています。

(3) 原因施設別発生状況

食中毒がどのような施設で発生したかを表4の原因施設別にみると、最も多かったのが届出集団給食を除く飲食店営業の108件で、全体の約81%を占めています。飲食店の中では、一般飲食店が最も多く96件発生しています。

表2 平成23年 月別食中毒発生状況

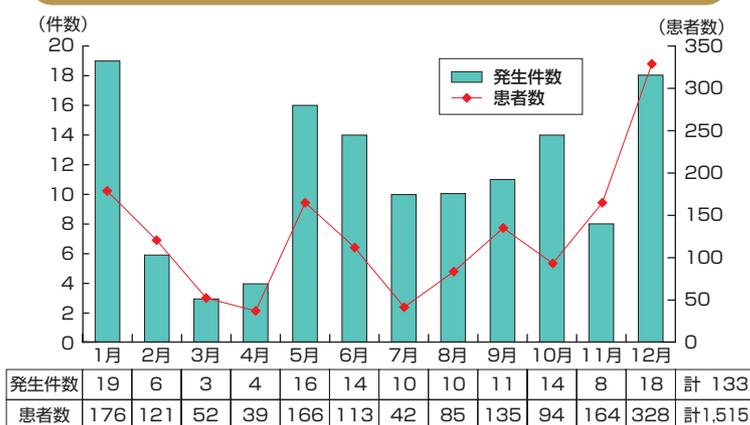


表3 平成23年 病因物質別食中毒発生状況

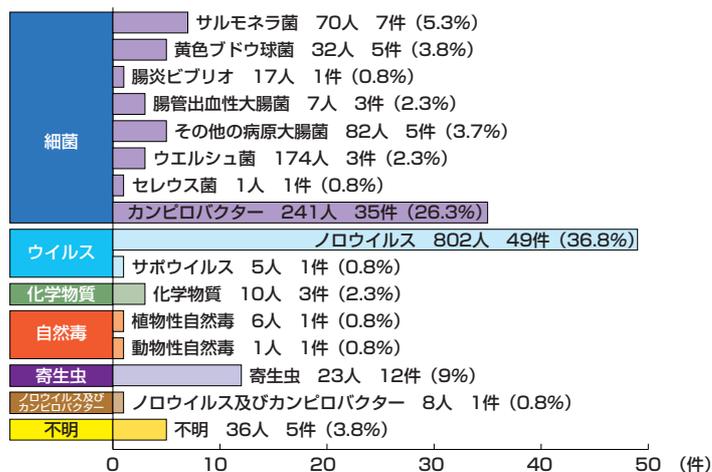


表4 平成23年 原因施設別発生状況



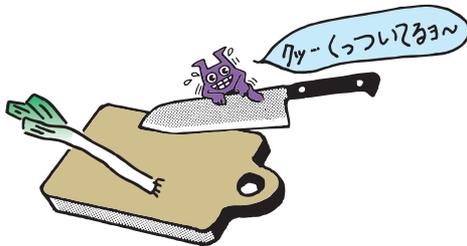
4. 食中毒の予防法

食中毒の90%以上が食中毒菌など微生物による食中毒です。しかし、微生物は目に見えないことや、微生物が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、次の三原則を完全に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2次汚染防止を効果的に行うなどが大切です。

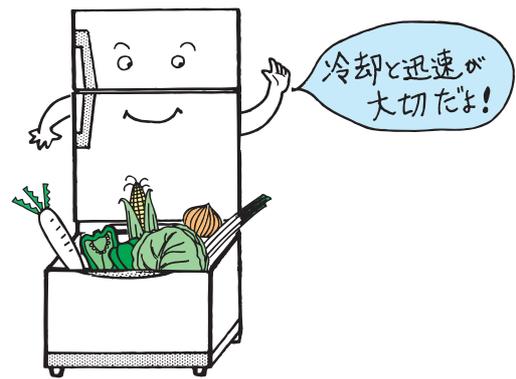


(2) 微生物を【増やさない】

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。

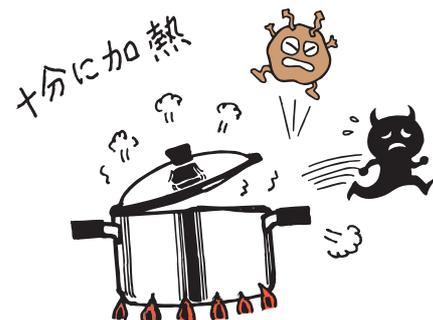
- A 調理された食品はできるだけ早く提供するようにします。
- B 食品は冷蔵して保存するようにしましょう。

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

微生物が付着していなければ食中毒は発生することはありませんが、実際は食品に微生物が付着しているものです。付着している微生物を「増殖させない」「死滅させる」ことは、微生物を温度管理する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、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違いますが、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。

表5

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℃
ウェルシュ菌	60℃・1分間	15℃
(芽胞)	(100℃・4時間以上)	
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℃・1分間	-

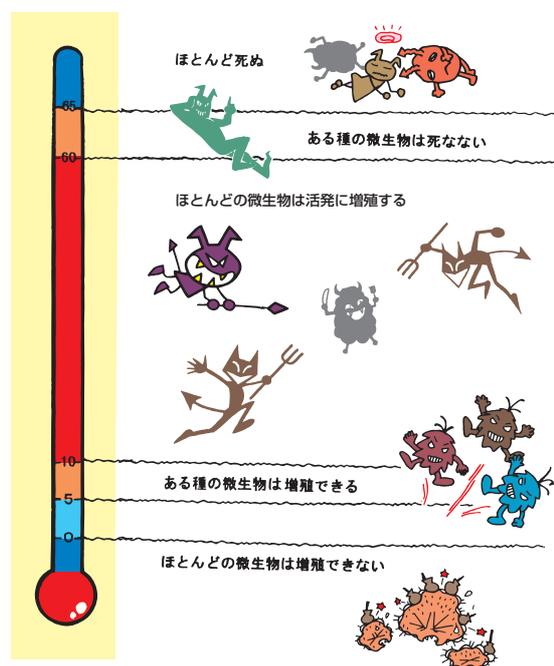
(2) 温度を上げる

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

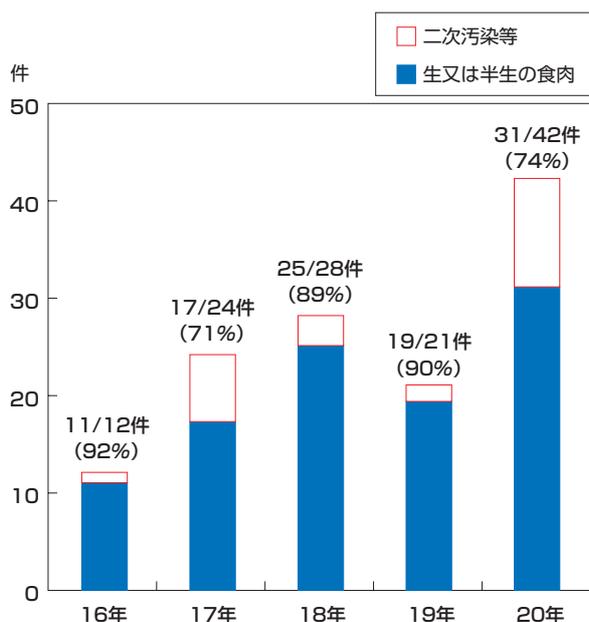
平成19年から平成23年にかけての5年間に都内で発生した食中毒の原因物質を調べてみると、カンピロバクターによるものが28.6%を占めています。

カンピロバクターは、鶏肉や牛の内臓などに付着していることが多く、これらの食肉類を生あるいは加熱不十分なまま食べることで食中毒になることが知られています。

ちなみに、平成16年から平成20年の5年間に都内で発生したカンピロバクター食中毒の原因をみると、その80%以上が生あるいは加熱不十分な食肉によるものであり、危険性の高さを物語っています。

表6 カンピロバクターによる食中毒の発生要因

(都内：平成16年～平成20年)



() 内は生・半生の食肉による食中毒の割合

(1) 食肉を生で食べるのはやめましょう。

食肉類は、生で食べられるほど衛生的なものではありません。表7を見ると、たとえば市販されている鶏肉のミンチの30%弱から、鶏肉のたたきの16%弱からカンピロバクターが検出されています。また、牛レバーからも10%弱～14%強の高率で、カンピロバクターが検出されています。

牛肉については、平成23年10月1日以降、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じられています。また、平成24年7月1日以降、牛レバーを生食用に提供することが禁止されました。

表7 市販鶏肉、牛レバーのカンピロバクター汚染状況

(平成20年度～22年度 厚生労働省調査から抜粋)

品目	検体数	カンピロバクター検出	検出率 (%)
ミンチ肉 (鶏)	610	182	29.84
牛レバー (生食用)	49	7	14.29
牛レバー (加熱加工用)	628	62	9.87
鶏 たたき	138	22	15.94

(2) 食肉を生あるいは加熱不足で提供するのはやめましょう。

飲食店等調理営業において、一定の条件下で衛生的に処理された牛肉以外の食肉を、生又は加熱不足で提供するのはやめましょう。また、成型結着処理された食肉等は、中心部も微生物で汚染されている可能性があります。しっかり中心部まで加熱する(75℃1分間以上)ことが必要です。

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



石鹸をつけ手のひらをよくこする



手の甲を伸ばすようにこする



指先・ツメの間を念入りにこする



指の間を洗う



親指と手のひらをねじり洗います

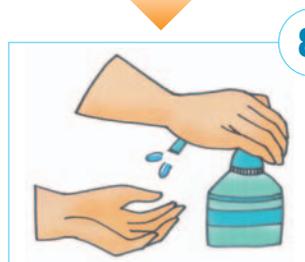


手首も忘れずに洗う

7 その後、十分に水で流し、ペーパータオルなどでよくふき取って乾かす



逆性石鹸を適量手に取り、①～⑦までを繰り返す



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

(1) 洗浄とは

洗浄とは、洗い清めることで、食品の原材料や調理器具、食器などに付着している異物や不潔物あるいは微生物、寄生虫卵などを除去し、常に清潔で衛生的な状態を保つために行います。

(2) 洗浄剤

洗浄剤としては、石けん、炭酸ナトリウム、クレンザー、中性洗剤などが使用されています。

洗剤を選ぶときは、洗剤の性質や特徴を知る必要があります。油脂の汚れの除去には中性洗剤、たんぱく質にはアルカリ洗剤が有効であり、でんぷんは、ブラシやたわしなどを用いて機械的に除去します。

(3) 食品用洗浄剤の使用基準

食品衛生法では、食品の洗浄剤について表6のように使用濃度及び使用方法を定めています。

野菜・果実及び飲食器の洗浄に使用する場合には、食品用の洗浄剤を選び、用途、使用量、使用上の注意をよく読んで使用しましょう。

また、使用に当たっては次のような注意が必要です。

- ①洗剤の濃度を高くしても洗浄力は強くなりません。使用量と使用方法については使用基準を守る。
- ②洗浄後は十分に水洗いして、洗剤が残らないようにする。

表6 野菜・果実・飲食器の洗浄剤の使用基準

使用濃度		使用方法		
		野菜・果実	洗浄後のすすぎ時間	
脂肪酸系 洗浄剤	非脂肪酸系 洗浄剤 自動食器洗浄機 専用の洗浄剤等 を除く	溶液中に 5分以上 浸しては いけない	野菜・果実	飲食器
			流水で 30秒間 以上	流水で 5秒間 以上
界面活性剤 として… 0.5%以下	界面活性剤 として… 0.1%以下		ため水の場合は、 水をかえて2回以上 すすぐ	

[2] 消 毒

(1) 消毒とは

消毒とは、物理的あるいは化学的方法により、病原微生物の活性を破壊して感染の危険を除くことで、消毒・滅菌・殺菌を含めて消毒といいます。

(2) 物理的消毒法

①乾熱消毒

水にぬらして都合の悪いような物の消毒は、乾熱滅菌器で高熱（150～180℃で30分以上）の乾燥した空気で行います。

②煮沸消毒

沸騰した湯の中に入れ、5～30分消毒する方法で、食器具・ふきん等に適しています。

③蒸気消毒

消毒釜を用いて流通蒸気で行う方法と、高圧蒸気で行う方法とがあります。前者は、100℃の流通蒸気中で30分～1時間加熱しますが、芽胞は死滅しないので、これを死滅させるためには、この消毒を1日1回ずつ3回繰り返します（間欠滅菌）。

高圧にするのは、圧力を加えて温度を高める方法で、2気圧あるいは15ポンド



(122.5℃の高温)で15～20分の加熱を行います。この方法によると一度で芽胞も含めて死滅させることができます。

④紫外線

日光消毒は簡単な方法ですが、十分な日照が得られないときは、紫外線灯が消毒に利用されます。ただし、この消毒は照射表面だけで、光線の当たらない部分及び内部には効果がありません。

(3) 化学的消毒法

化学的消毒法とは、薬剤を使用して消毒を行う方法で、薬剤の種類によって殺菌の機能が異なるので、使用に当たっては十分注意が必要です。

また、機械、器具、容器、手指等は、よく洗って汚れを落としてから消毒を行わなければ効果をあげることはできません。

消毒薬としては、次のようなものがあります。

①逆性石けん

石けんの名称がついていますが、消毒薬であって石けんに比べて洗浄力はほとんどありません。

【逆性石けんの長所】

- (a) ほとんど無臭で刺激性がなく、殺菌力が強い。
- (b) 日光や温度により消毒力が変化しにくい。
- (c) 水によく溶ける。

【逆性石けんの短所】

- (a) 普通の石けんと併用すると、沈殿して消毒力がなくなる。
- (b) 有機物があると殺菌力が低下する。
- (c) 金属を腐食する。
- (d) 芽胞や結核菌には無効であり、ウイルスもほとんど不活性化されない。

《注意》

◆逆性石けん液を使う場合、消毒薬として指定されているものを使用すること。

◆手指の消毒には市販品を0.2%溶液に希釈して、それを4～5滴たらし十分もみ洗いしてから水洗いします。

②塩素剤

塩素剤には次亜塩素酸ナトリウム（有効塩素4%以上含有）などが市販されています。飲料水・野菜・調理器具などの消毒に用いられます。

【塩素剤の長所】

- (a) 安価である。
- (b) 漂白作用がある。
- (c) 殺菌と同時に防臭作用もある。
- (d) 毒性が少ない。
- (e) ウイルスに作用して不活性化する。

【塩素剤の短所】

- (a) 日光・高温・有機物などにより分解しやすく、冷暗所に貯蔵しなければならない。
- (b) 濃度が高いと繊維などを傷める。
- (c) 刺激臭が強い。
- (d) 寄生虫卵を死滅させることはできない。

③消毒用アルコール（エタノール75～80%）

アルコールは、細菌のたんぱく質を凝固、変性させることにより殺菌力を示し、ことに大腸菌など無芽胞細菌には有効である。毒性が低いことから、手指、器具などの消毒に広く使われている。

[3] 消毒の方法

対 象		方 法	備 考
食器具 金属、合成樹脂、陶磁器、 耐熱ガラスなどの食器具、 合成樹脂製まな板	煮 沸	煮沸消毒器又は大型なべ等により煮沸する。 沸騰してから5分間以上 $\left(\begin{array}{ll} 100^{\circ}\text{C} & 30\text{秒間} \\ 90^{\circ}\text{C以上} & 5\text{分間以上} \\ 75^{\circ}\text{C以上} & 15\text{分間以上} \end{array} \right)$	消毒終了後はふきんを使用しないで、余熱で乾燥させる。
		蒸気消毒器で100℃5分間 湿熱式食器消毒保管庫で80℃20分間以上	
加熱が不適当な食器具 漆器、普通ガラス製品、 塩化ビニール製品	消毒用 アルコール	希釈せず、スプレーするか、清潔なふきんに含ませたもので拭く。 食器等の表面がぬれていると効果がない。	消毒終了後は、清潔なふきんを使用するか、自然乾燥させる。
	次亜塩素酸 ナトリウム	200～300倍希釈液(6%)に3分間以上浸漬し、水洗いする。	
木製まな板	熱 湯 日 光	熱湯をかけた後、(直射日光で)乾燥する。	包丁キズが多くなったときは、表面を削って平滑にすることが必要である。
合成樹脂製まな板	次亜塩素酸 ナトリウム	200～300倍希釈液(6%)を表面に塗布し、3分間以上放置した後、水洗いし乾燥する。	
ふきん	日 光	洗浄後、直射日光で乾燥する。	
	煮 沸 日 光	洗剤と共に煮沸し、水洗後直射日光で乾燥する。	汚れの多い場合
	次亜塩素酸 ナトリウム	洗浄後、200～300倍希釈液(6%)に5分間以上浸漬した後、水洗いし、直射日光で乾燥する。	汚れに応じて10～30分間浸漬すると漂白することもできる。
作業衣 作業帽、前掛	日 光	洗たくした後、直射日光で乾燥し、アイロンをかけて仕上げる。	
客用タオル(おしぼり)	蒸 気	洗浄後、蒸気消毒器で100℃10分間以上	
手 指	逆性 石けん液	石けんでよく汚れを落とし、よく水洗してから、市販の液を0.2%溶液に希釈して、それを4～5滴たらし30秒以上もみ洗いしてから水洗いし、清潔な手ぬぐい又はペーパータオルでふく。	石けん分を十分に洗い落としてから使用すること。
	アルコール	75～80%アルコールを脱脂綿に含ませたもので手指をふく。	

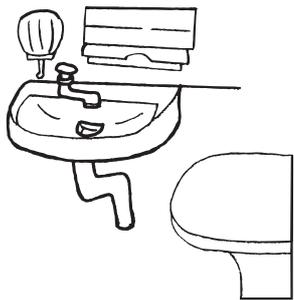
(注1) いずれの場合も、まず洗浄剤で汚れを十分除去してから消毒すること。

(注2) 消毒薬の使用に当たっては、使用方法及び使用上の注意などをよく読んで、ご使用ください。

3. 食品の衛生的な取扱いのチェックポイント

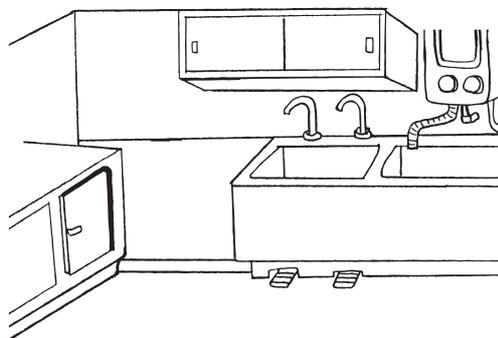
1. トイレ

- 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。



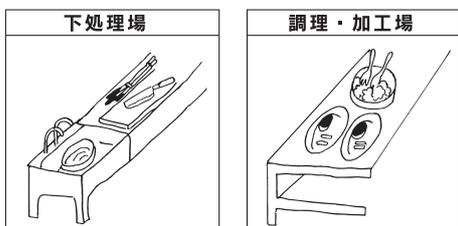
2. 床・内壁・天井

- 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。



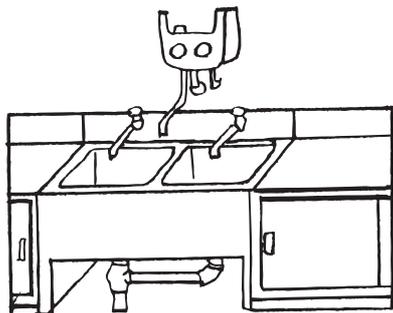
3. 区画

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。



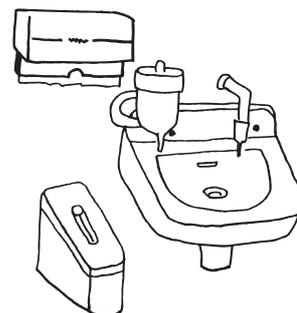
4. 洗浄設備(シンク)と給湯設備

- 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。



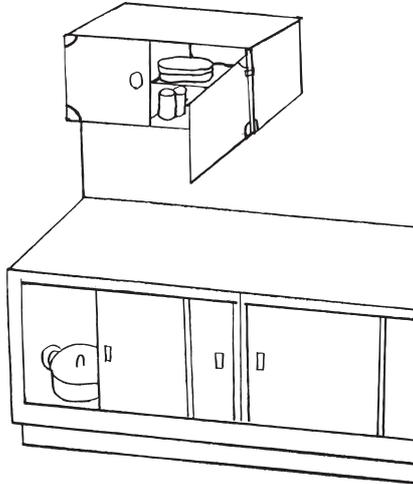
6. 排気設備

- 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。



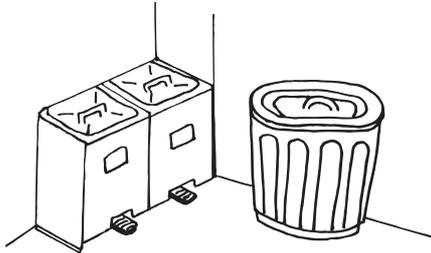
7.保管設備

食器戸棚、保管庫などは、必ず戸をつけましょう。



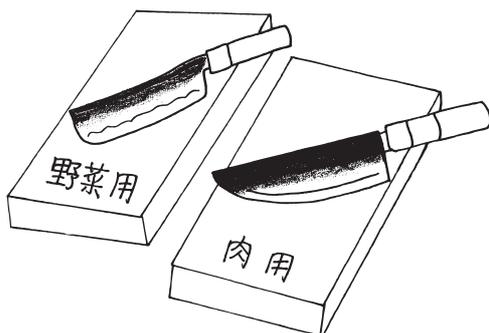
9.廃棄物容器

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。



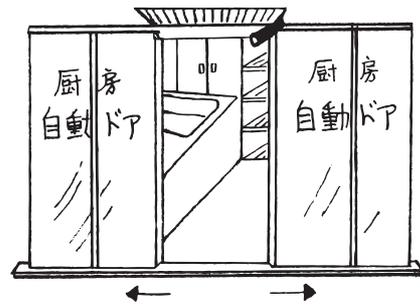
11.調理器具の区別

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。



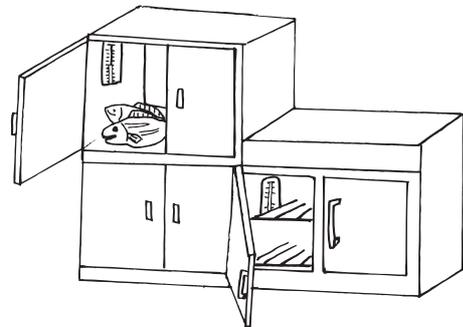
8.ねずみ族・こん虫の防除

- 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。



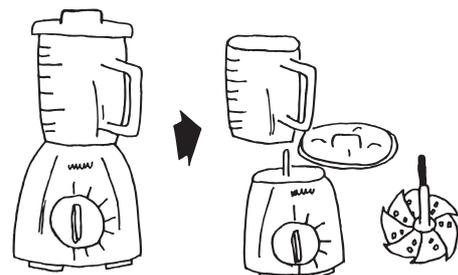
10.冷凍・冷蔵庫

- 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%）。



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。





自主管理の推進

1. 自主管理の推進

食品安全基本法や食品衛生法において、食品等事業者の責務（下記の記載）が明記され、安全性を確保するための製品の自主検査や記録の作成などが定められています。自主管理とは、自分の施設で取り扱う食品の製造、販売、提供がより衛生的に行われるよう、衛生管理の具体的な方法を自主的に決めて行うことです。

2. 自主管理点検表の活用

食品の製造、調理、販売を衛生的に行うためには、施設や設備、取り扱う食品などの危険がどこに潜んでいるかを確認し、それをどのように管理するかが重要です。そのためには、今、最も進んだ衛生管理の手法といわれるHACCP（危害分析重要管理点）の考え方を取り入れ、施設の衛生管理上の重要と思われる点検項目を決め、これを日々チェックしていくことが大切です。施設によって取り扱う食材また施設の状態が異なるため、点検項目もそれぞれ違ってきます。100の施設があれば100の点検表があるといってもよいでしょう。

協会では、自主管理を推進するため、自主管理点検表を配布しています。1年を通して記録ができるようカレンダー方式を導入していますのでご活用ください。

3. 製品等の自主検査

食品関係事業者は、「製品などの安全性を確保するために自主検査などを行うように努める。」とされ、自主検査の励行が求められています。安全で安心できる食品を提供するためには、経験や勘だけではなく、科学的な裏付けをもって製造、販売することが必要です。

日頃から簡易的に自社内で検査を行い、また、定期的に専門の「検査機関」に製品などの検査を依頼し、品質の状態を確認するなどして、製品の安全性を確認しておく必要があります。

◎参考〈食品衛生法第3条〉

第3条 食品等事業者（食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売すること若しくは器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することを営む人若しくは法人又は学校、病院その他の施設において継続的に不特定若しくは多数の者に食品を供与する人若しくは法人をいう。以下同じ。）はその採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、販売し、不特定若しくは多数の者に授与し、又は営業上使用する食品、添加物、器具又は容器包装（以下「販売食品等」という。）について、自らの責任においてそれらの安全性を確保するため、販売食品等の安全性の確保に係る知識及び技術の習得、販売食品等の原材料の安全性の確保、販売食品等の自主検査の実施その他の必要な措置を講ずるよう努めなければならない。

② 食品等事業者は、販売食品等に起因する食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、当該食品等事業者に対して販売食品等又はその原材料の販売を行った者の名称その他必要な情報に関する記録を作成し、これを保存するよう努めなければならない。

③ 食品等事業者は、販売食品等に起因する食品衛生上の危害の発生を防止するため、前項に規定する記録の国、都道府県等への提供、食品衛生上の危害の原因となつた販売食品等の廃棄その他の必要な措置を的確かつ迅速に講ずるよう努めなければならない。

公衆衛生上講ずべき措置の基準

「公衆衛生上講ずべき措置の基準」とは、食品衛生法第50条第2項に基づき、食品営業者が衛生的で安全な食品を調理・販売するための基準として都道府県が定めたもので、食品をどのように取り扱っていくべきかを示したものです。

食品関係営業者はこの基準に従って衛生管理を行うことが必要で、自主管理の基本ともなるものです。

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業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、1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、具体的な要綱の作成に努めなければならない。
- (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

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 共通事項（自動販売機によるものを除く。）

(1) 施設の管理

- イ 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を保つこと。
- ロ 作業場内に不必要な物品等を置かないこと。
- ハ 作業場内の壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。
- ニ 作業場内の採光、照明、換気及び通風を十分にすること。
- ホ 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。
- ヘ 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。
- ト 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。
- チ 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、(7)の項ホ、ヘ及びチの規定に準じた衛生管理に従わせること。
- リ 施設が常に別表第二の基準に合致するよう、補修又は補充に努めること。
- ヌ 排煙、臭気、騒音又は排水等により、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。
- ル 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。
- ヲ 便所は、常に清潔にし、定期的に殺虫及び消毒をすること。

(2) ねずみ族、昆虫等の対策

- イ 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。
- ロ 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。
- ハ 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。
- ニ 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こと。
- ホ 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。

(3) 食品取扱設備の管理

- イ 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。
- ロ 機械器具類は、使用目的に応じ区分して使用すること。
- ハ 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、補修等の結果の記録に努めること。
- ニ 冷蔵、加温又は殺菌の温度は、常に適正に管理すること。
- ホ 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こと。
- ヘ ふきん、包丁、まな板、保護防具等は、熱湯、蒸気又は殺菌剤等で消毒し、乾燥させること。この場合において、特に、食品に直接接触す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。
- ト 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。
- チ 洗浄設備は、常に清潔に保つこと。

(4) 給水、排水及び廃棄物の管理

- イ 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。
- ロ 水道法第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。
- ハ 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、その作動状況の記録に努めること。
- ニ 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）を保存すること。所有者が異なる場合は、管理者等に申入れをすること。
- ホ 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、知事又は保健所長の指示を受けて適切な措置を講ずること。
- ヘ 飲食に供し、又は食品に直接接触する氷をつくる場合は、飲用適の水からつくとともに、衛生的に取り扱い、及び貯蔵すること。
- ト 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。
- チ 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の作成に努めること。
- リ 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。
- ヌ 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。
- ル 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。

(5) 食品等の取り扱い

- イ 原材料及び製品の仕入れに当たっては、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、正確に秤量し、適正に使用すること。
- ヘ 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。
- ト 食品等の調理、加工、製造、保管、運搬又は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。
- チ 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。
 - (イ) 冷却
 - (ロ) 加熱
 - (ハ) 乾燥
 - (ニ) 添加物の使用
 - (ホ) 真空又はガス置換包装
 - (ヘ) 放射線照射
 - (ト) 保存
- リ 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。
 - (イ) 原材料は、その分類ごとに区別して取り扱うこと。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。
 - (ロ) 食肉及び食用に供する内臓（以下食肉等」という。）等の未加熱食品を取り扱った設備、機械器具等は、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。
- ヌ 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。
 - (イ) 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、必要に応じて検査をすること。
 - (ロ) 食肉等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、異物が認められた時は、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。
- ル 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。
- ヲ 食品等の製造及び加工に当たっては、次に掲げる次項を実施すること。
 - (イ) 原材料、製品及び容器包装に就いては、ロットごとに管理し、その管理状況の記録に努めること。
 - (ロ) 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の作成及び保存に努めること。
 - (ハ) 原材料として使用していない特定原材料（食品衛生法施行規則別表第6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。
- ワ 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。又、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。
- カ 製品の出荷又は販売に際しては、法定の表示事項を点検すること。なお、消費期限の表示については、弁当の類にあっては、必要に応じて時間まで記載すること。
- ヨ 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。
- タ 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。
- レ 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。

(6) 運搬等

- イ 食品等の運搬に用いる車両、コンテナ等にあつては、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。
- ロ 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分けすること。
- ハ 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。
- ニ 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。
- ホ 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。この場合においては、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。
- ヘ 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) 従事者の衛生管理

- イ 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。
- ロ 知事等から検便を受けるべき旨の指示があつたとき、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。
- ハ 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つたとき、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、そのおそれが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。
- ニ 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6条に規定する1類感染症、2類感染症若しくは3類感染症の患者又は無症状病原体保有者であることが判明した場合は、保菌していないことが判明するまで食品に直接接触する作業に従事させないこと。
- ホ 従事者は、作業中腕時計等を外し、清潔な外衣を着用し、作業場内では専用の履物を用いること。この場合において、必要に応じてマスク及び帽子を着用すること。また、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。
- ヘ 従事者は、常につめを短く切り、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、手指の洗浄及び消毒を行うこと。
- ト 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。
- チ 従事者は、作業場においては、所定の場所以外で更衣、喫煙、放たん又は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。

(8) 記録の作成及び保管

- イ 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（法第3条の販売食品等をいう。以下同じ。）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。
- ロ イの記録の保存期間は、販売食品等の流通実態、消費期限又は賞味期限等に応じて合理的な期間を設定すること。
- ハ 食品衛生上の危害の発生を防止するため、厚生労働大臣、知事等から要請があつた場合には、イの記録を提出すること。

(9) 製品の回収、廃棄等

- イ 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。
- ロ 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。
- ハ 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。

(10) 情報の提供

- イ 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努めること。
- ロ 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（以下この項において「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。
- ハ 販売食品等について、法の規定を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。

3 共通事項（自動販売機によるもの） 〈省略〉

4 特定事項

(1) 調理営業（飲食店営業及び喫茶店営業をいう。）

- イ 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。
- ロ 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。
- ハ 作業は、必ず調理場内で清潔に行うこと。
- ニ 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。
- ホ 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。
- ヘ 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。
- ト 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の記録及び保存に努めること。
- チ 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。
- リ 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。

(2) 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、醤油製造業、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。）

- イ タンク、パイプ等のピンホール、き裂その他の損傷の有無を定期的に点検すること。
- ロ 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。
- ハ 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。
- ニ 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。

- ホ 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。
- ヘ 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。
- ト ブライン等の冷媒剤、熱交換剤等が食品に混入しないよう常に留意すること。
- チ 機械器具類で注油を必要とするものについては、油が直接食品に混入しないよう留意すること。
- リ 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。
- ヌ 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。
- ル 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。
- ヲ 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。
- ワ 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。

(3) 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。)

- イ 受乳検査を行い、規格外のものは使用しないこと。
- ロ 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。
- ハ 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。
- ニ 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。
- ホ 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。
- ヘ 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。
- ト 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。
- チ 床に落ちた食肉等は、専用台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。
- リ 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。
- ヌ 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。
- ル 食品の放射線照射業にあっては、1日1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2年間保存すること。
- ヲ 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。
- ワ 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。

(4) 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。)

- イ 空瓶、空箱等は、専用の場所に保管すること。
- ロ 食品の保存は、法の基準に従い、常に適正に行うこと。
- ハ 製品の保管管理は、特に先入れ先出しに留意すること。
- ニ 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。
- ホ 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。

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)			文京区文京保健所	文京区春日1-16-21	03-5803-1228
東京都西多摩保健所	青梅市東青梅5-19-6	0428-22-6141	台東区台東保健所	台東区東上野4-22-8	03-3847-9466
秋川地域センター	あきる野市五日市411	042-596-3113	墨田区保健所	墨田区吾妻橋1-23-20	03-5608-6943
東京都南多摩保健所	多摩市永山2-1-5	042-371-7661	江東区保健所	江東区東陽2-1-1	03-3647-5882
東京都多摩立川保健所	立川市柴崎町2-21-19	042-524-5171	品川区保健所	品川区広町2-1-36	03-5742-9143
東京都多摩府中保健所	府中市美好町2-51-1	042-362-2334	目黒区保健所	目黒区上目黒2-19-15	03-5722-9506
武蔵野三鷹地域センター	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
東京都多摩小平保健所	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
東京都島しょ保健所	新宿区西新宿2-8-1	03-5320-4342	渋谷区保健所	渋谷区宇田川町1-1	03-3463-1211
大島出張所	大島町元町馬の背275-4	04992-2-1436	中野区保健所	中野区中野2-17-4	03-3382-6664
三宅出張所	三宅村伊豆1004	04994-2-0181	杉並区杉並保健所	杉並区萩窪5-20-1	03-3391-1991
八丈出張所	八丈町三根1950-2	04996-2-1291	食品衛生広域班・萩窪班	杉並区萩窪5-20-1	03-3391-1991
小笠原出張所	小笠原村父島字清瀬	04998-2-2951	食品衛生高円寺班	萩窪保健センター内	
東京都健康安全研究センター広域監視部	新宿区百人町3-24-1	03-5937-1069	食品衛生高井戸班	杉並区高円寺南3-24-15	03-3311-0110
食品監視第一課				高円寺保健センター内	
食品監視第二課	立川市柴崎町3-16-25	042-529-8899	豊島区池袋保健所	杉並区高井戸東3-20-3	03-3334-4310
東京都市場衛生検査所	中央区築地5-2-1	03-3547-8800	北区保健所	高井戸保健センター内	
東京都芝浦食肉衛生検査所	港区港南2-7-19	03-3472-0608	荒川区保健所	杉並区高井戸東3-20-3	03-3334-4310
			板橋区保健所	高井戸保健センター内	
八王子市保健所	八王子市旭町13-18	042-645-5111	練馬区保健所	豊島区東池袋1-20-9	03-3987-4177
町田市保健所	町田市中町2-13-3	042-722-0621	生活衛生課石神井分室	北区東十条2-7-3	03-3919-0726
特別区			足立区足立保健所	荒川区荒川2-11-1	03-3802-3111
千代田区千代田保健所	千代田区九段北1-2-14	03-5211-8161	葛飾区保健所	板橋区大山東町32-15	03-3579-2336
中央区保健所	中央区明石町12-1	03-3541-5939	江戸川区江戸川保健所	練馬区豊玉北6-12-1	03-3993-1111
港区みなと保健所	港区三田1-4-10	03-6400-0050		練馬区石神井7-3-28	03-3996-0633
新宿区保健所	新宿区新宿5-18-21	03-5273-3827		足立区中央本町1-5-3	03-3880-5363
				葛飾区青戸4-15-14	03-3602-1242
				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24年8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》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 (23) 97

古紙パルプ配合の再生紙を使用しています