

はじめに

本県では、安全で安心な食を通して県民の健康で豊かな食生活の実現を目的とし、平成16年3月、「ふくい食の安全・安心行動計画」を策定しましたが、この計画の重点推進事項の1つとして「食品事業者による自主管理体制の確立」を掲げています。

また、食品衛生法に基づく「食品事業者が遵守すべき公衆衛生上の措置の基準（管理運営基準）」を食品衛生法施行条例で定めていましたが、WHO（世界保健機構）で定めている衛生管理基準に沿った改正を行い、平成17年4月から施行されています。

一方、最近、依然として多数の食中毒発生の報告があり、今年に入ってから、冬場でのノロウイルスによる3件の食中毒をはじめ、今年1月から10月までに計10件の食中毒が発生しています。

このため、食品事業者の皆さんには、新しい管理運営基準に基づく自主管理を確実に実践していただく必要があり、その際に活用していただく目的で、具体的内容や注意事項を記載した「自主管理マニュアル」を作成しました。

このマニュアルを利用して、食品事業者の皆さん一人ひとりが、今まで以上に自主管理に取り組んでいただくことにより、本県の食品衛生水準が高まり、食中毒による健康被害の減少とともに、「健康長寿ふくい」が全国に広まることを期待しています。

また、本県では、国のハサップ（HACCP）承認制度とは別に「福井県版食品衛生自主管理プログラム認証制度」を本年4月から開始しており、このマニュアルは、この認証取得を目指す上での土台作りとしても有効であると考えていますので、そのようなことにもご利用いただければ幸いです。

なお、このマニュアルは県ホームページに掲載しておりますが、今後、食品衛生法の改正などがあった場合にはその都度改訂を行うこととしており、その改訂内容はホームページや県健康福祉センター（保健所）での衛生講習会等を通じてお知らせいたしますので、当該改訂内容等も収録されるようお願いいたします。

平成17年10月

福井県健康福祉部食品安全・衛生課長
定池 りゆ子

第1章 施設の衛生管理

1 「食品製造等の場所¹」の床

(1) 1日の作業の終業後、次により洗浄を行う。

なお、洗浄は、排水溝から遠い場所から行うとともに、移動できる機器類はすべて動かし、1箇所に寄せて露出面積を大きくしながら、機器類の設置場所まで行うようにする。

ア ドライシステムの場合

- ・ ほうきやちりとりで床のごみを集め、床専用モップで水拭きをする。
- ・ モップは使用后、洗浄し、乾燥をさせておく。
- ・ 必要に応じ、床全体に洗剤を撒き、デッキブラシでこすり洗いを行い、流水ですすぎ、水切りワイパーで水をよく切る（洗剤がアルカリ洗剤の場合、ゴム手袋を着用する）。

イ ウエットシステムの場合

- ・ ほうきやちりとりで床のごみを集め、流水で細かなほこりなどを洗い流す。
- ・ 床全体に洗剤を撒き、デッキブラシでこすり洗いを行い、流水ですすぎ、水切りワイパーで水をよく切る（アルカリ洗剤の場合、ゴム手袋を着用する）。

(2) 洗浄終了後、殺菌消毒剤を薄めて（300～400倍）撒き、30分おいた後、水切りしてから除湿機か扇風機で乾燥させて仕上げる。

2 食品製造等の場所の排水溝

1日の作業の終業後、次により清掃する。

- ・ 溝カバーを取り外し、洗浄剤を撒き、デッキブラシでこすり洗いをする。
- ・ 排水溝に設置した集塵かごを取り外し、残渣を取り除く。
- ・ 集塵かごを洗浄する。
- ・ 排水溝、溝カバーおよび集塵かごの汚れが落ちにくい場合は、アルカリ洗剤を使用する。
- ・ 洗浄後、洗剤成分を流水で洗い流し、集塵かご、溝カバーを元に戻す。
- ・ 清掃時に排水溝の破損箇所を発見した場合には、速やかに補修を行う。

¹ 「食品製造等の場所」とは、食品を製造、加工、調理または販売（以下「作業」という。）する場所をいう。

3 食品製造等の場所のレンジ・フード

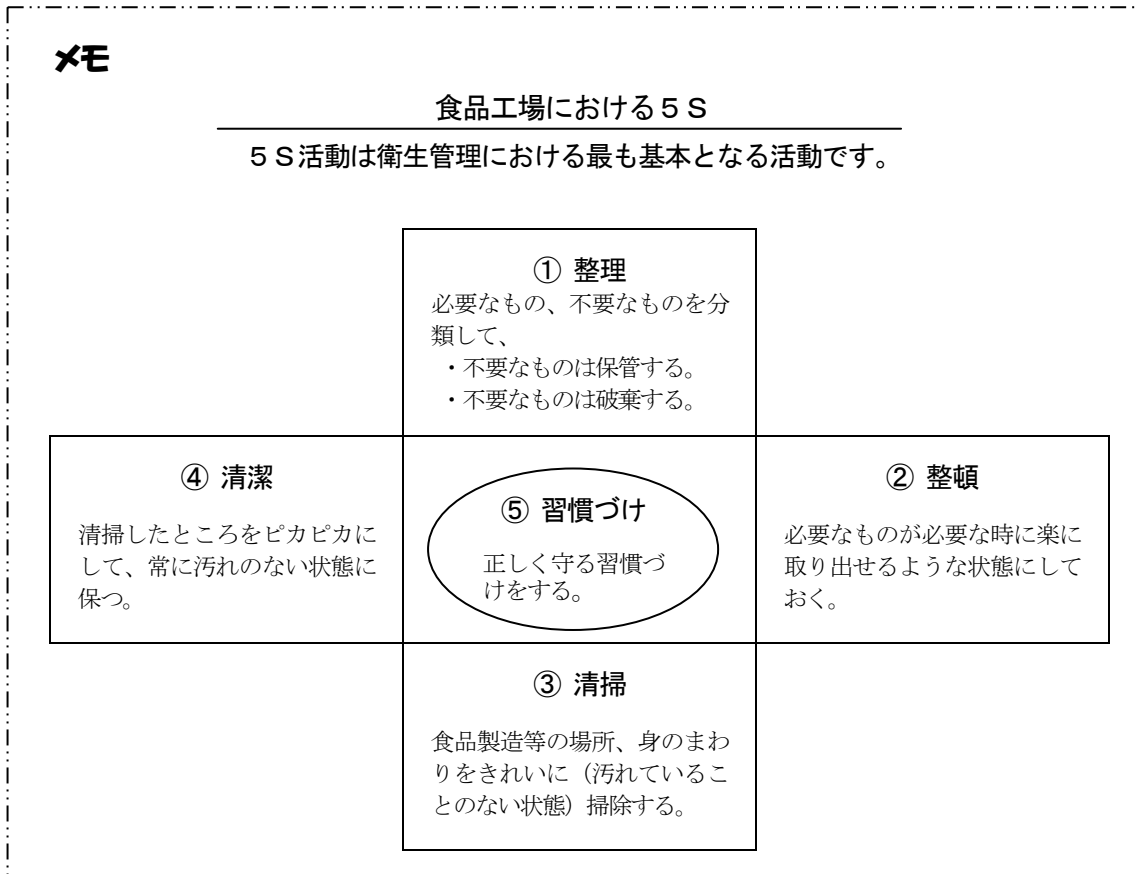
1日の作業の終了後、洗浄を行う。落ちにくい汚れはアルカリ洗剤を使用する。換気扇は取り外して、シンクにごみ袋などを広げて、湯を張り、洗浄液に漬けた後に洗い流す。

4 便所の衛生管理

便所は、毎日（作業の終了後）、使い捨て手袋を使用して清掃・消毒を実施する。

5 その他

- (1) 食品製造等の場所の天井・壁は、週1回（例：最終金曜日の作業の終業後）、油の跳ねなどをきれいに取り除く。
- (2) 食品製造等の場所の結露・天井の汚れの点検により換気能力を確認するとともに、定期的に食品製造等の場所の湿度と温度を測定（温度は25℃以下、湿度は80%以下を目安とする。）する。
- (3) 食品製造等の場所の照明設備は、週1回、乾いた布で電球やかさを拭くとともに、付着した虫の死骸などを取り除く。また、半年に1回、照度・点灯状況を点検し、機能が低下したものや電気の切れたものは交換する。



第2章 調理設備・器具の衛生管理

1 調理台・作業台

- (1) 作業の開始前に、70%アルコールをまんべんなく噴霧する（噴霧前に台の表面が乾いていることを必ず確認する）。
- (2) 1日の作業の終了後、次により洗浄・消毒を行う。
 - ・ 台上の汚れを除き、適度に希釈した中性洗剤をふきんに浸してよくこする。
 - ・ 清潔なふきんで水拭きして洗浄剤を完全に拭き取る。
 - ・ 表面の水分をふきんで拭き取り、70%アルコールをスプレーする（殺菌剤として次亜塩素酸ナトリウム（200ppm）を使用する場合は、ふきんに浸して拭いた後、清潔なふきんで完全に殺菌剤を拭き取り乾燥させる）。

2 洗浄設備

食品および器具の洗浄設備（シンク）は、一連の作業が終わるたびに次により洗浄・殺菌を行う。

- ・ シンク内の汚れ、ダストシューターに溜まった残渣を除き、適度に希釈した中性洗剤を使用して、専用のブラシ（またはスポンジタオル）でよくこする。特に、コーナー、排水口、オーバーフロー口、水道カランを念入りに洗浄する。
- ・ 十分な流水で汚れと洗剤を洗い流す。
- ・ 清潔なふきんで表面の水分を拭き取り、次亜塩素酸ナトリウム（200ppm）をふきんに浸して拭き、5分以上おいて流水で洗い落とす（または70%アルコールをスプレーする。）。

3 まな板、包丁等

1日の作業の終業後、まな板、包丁およびふきんの洗浄・消毒を次により行う。

まな板	<ul style="list-style-type: none">・ 洗剤を付けたスポンジで洗浄後、熱湯（80℃・5分以上）または漂白剤（次亜塩素酸ナトリウム液）で消毒し、収納庫に保管する。・ 作業開始前に70%アルコールを噴霧して消毒する。
包丁 ナイフ	<ul style="list-style-type: none">・ 中性洗剤（または弱アルカリ洗剤）で洗浄後、熱湯（80℃・5分以上）で消毒し、清潔な場所で乾燥・保管する。
ふきん 手袋	<ul style="list-style-type: none">・ 中性洗剤で洗浄後、沸騰したお湯で10分間煮沸消毒を行い、清潔な場所で乾燥・保管する。

4 冷蔵庫・冷凍庫

(1) 次の事項は、毎日行う。

- ・ 冷蔵庫・冷凍庫内の温度が正しく表示されているかを確認する。
- ・ 外側、特に取手部分を中心に、適度に希釈した中性洗剤をスポンジタオルに含ませてよくこする。
- ・ 清潔なふきんで水拭きして洗剤を完全に拭き取る。
- ・ 表面の水分をふきんで拭き取り、70%アルコールをスプレーする。

(2) 次の事項は、冷蔵庫にあっては週に1回、冷凍庫にあっては月に1回行う。

- ・ 洗浄前に電源を切り、庫内の食品は一時、別の冷蔵庫・冷凍庫に保管する。
- ・ 冷蔵庫・冷凍庫内の汚れを除き、適度に希釈した中性洗剤をスポンジタオルに含ませてよくこする。
- ・ 清潔なふきんで水拭きして洗剤を完全に拭き取る。
- ・ 表面の水分をふきんで拭き取り、70%アルコールをスプレーする。

5 機械類

フードスライサー、ミキサーなどの分解できる機械類の洗浄・消毒を次により行う。
なお、刃の取扱いには十分注意するとともに、事故防止のため通電時や作動中に回転部分に手を入れないよう注意する。

ア 機械の本体

「4 冷蔵庫・冷凍庫の衛生管理」の(1)と同じ手順で洗浄・消毒を行う。

イ 機械の部品類

- ・ 取り外せる部分はすべて取り外して、食品残渣を取り除き、流水または温湯で洗い流す。
- ・ 適度に希釈した洗浄剤に部品を浸し、専用ブラシまたはスポンジタワシで洗浄し、流水または温湯で洗剤を十分に落とす。
- ・ 次亜塩素酸ナトリウム（200ppm）溶液に5分以上浸漬し、その後、流水または温湯ですすぎ、清潔なふきんで水分を拭き取り、乾燥させる。あるいは、煮沸殺菌（大鍋などを用いて100℃で30秒以上煮沸消毒）して、自然乾燥させる。
- ・ 消毒後、機械の組立ておよび試運転を行い、正常に作動することを確認する。

6 配膳車・カート

配膳前にキャスター部分の汚れやほこりを取り除き、70%アルコールをスプレーする。
配膳後は「4 冷蔵庫・冷凍庫の衛生管理」の(1)・(2)と同じ手順で洗浄・殺菌を行う。

7 戸棚・パンラック

戸棚・パンラックの取っ手および棚板は、「4 冷蔵庫・冷凍庫の衛生管理」の(1)に準じて洗浄・殺菌を行う。

8 フライヤー

- (1) 電源またはガス栓を締め、油を抜く。このとき、油の温度が高いと発火、火傷などの事故の恐れがあるので、十分冷めてから行う。
- (2) 洗剤をスプレーし、専用のブラシで洗浄する。
- (3) 洗浄後、流水で洗剤成分を十分すすぎ落とし、清潔なふきんで水分を拭き取り乾燥させる。

9 手洗い設備

1日の作業終了後、石けん・消毒薬を点検・補充する。

10 その他

- (1) 計器類（温度計・圧力計・流量計）および秤量機器は、年1回（例：年度当初の4月）に点検整備と精度管理（正確度の点検）を行う。
なお、点検結果（点検の年月日・点検者・点検事項・点検結果の処置）は必ず記録し、その結果は2年間保存する。
- (2) 殺虫剤、洗剤などの化学薬品には必ず名称を記載し、食品庫とは別の保管倉庫へ保管する。
- (3) 清掃用器材は、必要に応じて洗浄・乾燥を行い、専用の場所に保管する。

第3章 ねずみ等の駆除、廃棄物・排水の衛生管理

1 ねずみ等の駆除

(1) ねずみ等の侵入防止対策

- ア 作業の開始前に、以下の侵入防止対策の実施状況を確認する。
 - ・ 出入口、網戸が無い窓の開放を禁止する。
 - ・ 排水口に鉄格子、開口部（換気扇・窓）には金網などを設置する。
- イ 1か月に1回、食品製造等の場所内におけるねずみ・こん虫の生息状況を巡回点検する（または業者に委託して実施し、作業終了後に証明書を提出させる）。

(2) ねずみ等の駆除

- ア 半年に1回、食品製造等の場所内の駆除作業を実施し、駆除の作業結果記録は、1年間保存する。
- イ ねずみなどの発生を認めた場合は、食品・器具が薬剤から汚染されない措置を講じたうえで、専門業者に依頼して駆除を実施する。駆除終了後、昆虫などの死骸を発見した場合は食品に混入しないように撤去する。

2 廃棄物・排水の衛生管理

(1) 廃棄物の衛生管理

- ア 1日の作業の開始前に、生ゴミなどを入れる廃棄物容器の蓋の有無や破損の有無を確認する。
- イ 作業中、廃棄物容器からの悪臭・汚液漏れの有無や廃棄物が素材ごとに適正に分別されているかを確認する。
- ウ 1日の作業の終業後、廃棄物を廃棄物集積場へ搬出し、廃棄物容器は洗浄する。
- エ 廃棄物集積場は毎日清掃を行い、周囲の環境に悪影響を及ぼさないように管理する。

(2) 排水の衛生管理

排水設備を有する施設では、維持管理（法的管理基準の遵守）を適正に行う。

第4章 使用水の衛生管理

1 水道水以外の水を使用する場合の衛生管理

- (1) 作業の開始前に、水質（色・濁り・臭い・異物）を確認する。
- (2) 滅菌装置を設置している施設では、次の管理を行う。
 - ・ 毎月1回、薬液注入ノズルの目詰まり、薬液切れ、ポンプの故障を確認する。
 - ・ 始業開始前に、水の残留塩素濃度を測定し、0.1ppm 以上であることを確認する。
- (3) 井戸水・地下水を使用している施設では、年1回、水質検査を行う。ただし、災害などにより、水源の汚染のおそれがある場合には、その都度水質検査を行い、その成績書は、検査実施後2年間保存する。
- (4) (3)の水質検査の結果、水質基準に適合しない場合は、直ちに水の使用を停止するとともに、管轄の保健所の指示を受け、適切な措置を講じる。

2 貯水槽の衛生管理

- (1) 業者に委託して貯水槽の清掃を年1回行い、その記録を1年間保存する。
- (2) 週1回、貯水槽に亀裂がないか、槽内に異物の混入はないかを点検する。
- (3) 貯水槽の水を長期間使用しなかった場合は、水を適度に流出させた後に使用するか、塩素濃度を確認してから使用する。

こんな事例

飲料水の汚染による食中毒

☆ 飲食店で会食した客が次々と嘔吐、下痢などの食中毒症状を呈し、敷地内の水飲み場を利用した客からも患者が出ていることが判明しました。患者の便とこの飲食店が水源としていた敷地内の井戸水からカンピロバクターが検出され、井戸水による食中毒と推察されました。

☆ 井戸の周辺は傾斜していて、雨水や動物の糞などが流れ込みやすくなっていました。さらに、消毒装置もなく、水質検査もほとんど実施されていませんでした。



第5章 食品の調理・製造

1 原材料の仕入れ・保管

- (1) 缶詰、乾物、調味料などの室温で保存可能な食品は、調理・製造量に応じて計画的に購入し、食肉類・魚介類・野菜類などの生鮮食品は1回で使い切る量を調理・製造日当日に仕入れる。
- (2) 原材料の納入時には、従事者（検収担当）が次の事項を点検し、その結果を記録した帳簿を作成する（帳簿は点検後1ヶ月間保存する）。
- ・ 仕入れ先の名称・所在地
 - ・ 食品の品名・数量・ロット番号
 - ・ 品質・鮮度
 - ・ 包装状態（破損による異物混入がないかを確認）
 - ・ 期限表示、添加物などの表示事項
 - ・ 食肉、魚介類および冷凍食品については、放射温度計による表面温度の測定
- (3) 主な原材料の保管は次のとおりとする。
- なお、原材料の入っていた段ボール箱やポリ袋などの外装資材は、食品製造等の場所の清潔区域へは持ち込まない。

野菜類	下処理室で外装資材から取り出し、流水で洗浄後、専用の容器に移し替えて原料用冷蔵庫の野菜保管場所へ保管する。
食肉 魚介類	専用の蓋付き容器に収納し、原料用冷蔵庫で保存する。
冷凍食品	外装資材の表面をふきんで拭いた後、70%アルコールを噴霧し、冷蔵庫で-15℃以下で保存する。

- (4) 原材料の保管時には、検収日・検収時刻を記録し、記録に基づく「先入れ・先出し」を励行する。
- (5) 食品倉庫内の原材料は、直接床に置かないで、すのこ、棚などの上に置く。また、食品倉庫内は、週に1回、清掃を行う。

2 調理・製造工程の衛生管理

(1) 凍結原材料の解凍は、冷蔵庫や流水を利用して速やかに行う。

なお、室温での解凍は時間がかかるとともに、表面温度が室温近くになり、微生物が増殖する危険性があるので避ける。

(2) 食品製造等の場所の汚染作業区域（下処理場）・清潔作業区域（盛付け場）の区域分けを行い、原材料の下処理は必ず汚染作業区域で行う。

(3) まな板および包丁は、次により色分けして使用する。

魚介類用	食肉用	野菜用	その他の食品用
白色	黄色	緑色	青色

(4) 加熱調理食品の加熱は、次により行う。

なお、食肉や卵、魚などの原材料は、サルモネラ、O157、カンピロバクターなどの食中毒菌に汚染されている可能性があり、加熱が不十分であると、食中毒菌が生き残り、食中毒を引き起こす場合があるので、注意を要する。

(例) ① ハンバーグは中心部の色が変わるまで加熱する。

② 卵は、半熟の状態がなくなるまで加熱する。

③ シチューは、沸騰後5分以上加熱する。

④ 揚物は、中心温度が75℃で1分以上加熱する。

メモ

食品衛生自主管理プログラム認証制度

福井県版の HACCP 認証制度とは

加熱調理食品において、(4)で示した加熱行程は、食中毒菌を限りなく少ない状態にまで確実に減少させる工程であり、HACCP の考え方による重要な工程（重要管理点）となります。

福井県版の HACCP 認証制度は、この HACCP の考え方を取り入れた県独自の認証基準を設け、食品事業者が自ら行う食品の衛生管理方法について、基準を満たしている施設を認証するもので、仕出し弁当調製施設、旅館・ホテルの調理施設および給食調理施設を対象としています。

なお、制度の詳細については、県食品安全・衛生課のホームページで紹介しています。
(<http://info.pref.fukui.jp/eisei/>「食の安全・安心」 → 「HACCP」)

- (5) 加熱工程を有しない野菜類・果物の調理は、次により行う。
- (例) ① 飲用適の流水で3回以上洗浄する。
- ② 洗浄で傷んだ部分は除去し、除去した物は廃棄物容器に収納する。
- ③ 次亜塩素酸ナトリウム(200ppm)の溶液に5～10分間浸漬した後、流水で十分に洗い流す。
- ④ 専用の清潔な容器に収納し、盛付け時まで10℃以下で保管する。
- (6) サラダなどの生食する食品は、釜やコンロなどの熱源の近くでの調理は行わない。
- (7) 加熱調理後の冷却および非加熱食品の下処理後の一時保管は、二次汚染の防止の観点から、清潔作業区域で行う。
- (8) 食品の調理・製造工程で、金属・ガラスの破片などの異物を発見した場合は、速やかに除去する。
- (9) 食品添加物を使用する場合は正確に秤量して添加する。
- なお、食品衛生法で使用基準が定められているものを過量使用すると法違反となり、また、過少使用は微生物増殖の原因として、食中毒発生の危険性が高くなるので注意を要する。

メモ

主な細菌性食中毒について(1)

食中毒とは、食品や調理器具に付着した細菌や細菌の出した毒素、化学物質、自然毒などを摂取したことによって起こる健康被害をいいます。

サルモネラ

食肉類および卵の加工食品が原因食品となる場合が多い。

腸管出血性大腸菌(O157)

生食用の食肉、サラダ、和え物などが原因食品となる場合が多く、井戸水を介した感染や人から人への二次感染もある。

この菌は熱に弱く、75℃1分以上の加熱で死滅するが、加熱不十分の場合に100個程度の菌量でも感染が成立するので、中心まで熱をとることが重要となる。

カンピロバクター

牛・鶏などの腸内に存在する菌で、特に鶏肉(とり刺しなど)によることが多くなっている。少量の菌量で発症し、学校給食などにおいて大規模な食中毒になることもある。

3 調理済み食品の衛生管理

- (1) 加熱調理後の食品の放冷は、速やかに行い、放冷後は、衛生的な容器に保管する。
- (2) 黄色ブドウ球菌などによる食中毒の発生を防止するため、盛り付けは衛生的な調理用手袋を用い、素手で行わないようにする。
- (3) 調理後、盛り付けまで2時間以上室温に放置しない。特に、刺身などの生食用魚介類調理食品は、腸炎ビブリオによる食中毒発生を防止するため、室温での放置は30分以内にとどめる。

4 検食の保存

- (1) 調理済み食品のうちから1食分を検食として、10℃以下で72時間以上保存する。
なお、検食は、食中毒事故が起きた場合の原因究明の際に重要となるものであり、旅館、仕出し屋などの不特定多数へ食事を提供する営業で、1回に50人以上を提供した場合に検食の保存が義務付けられている。
- (2) 検食を保存した場合には、製品の配送先、配送時刻および配送量の記録も保存する。
なお、記録は、配達伝票等を活用したものでも差し支えない。

5 製品の自主検査・その他

- (1) 年1回、製品の衛生検査を行い、検査結果書は、検査実施日から1年間保存する。
なお、検査の結果、基準に適合しなかった場合は、施設設備のふきとり検査、従事者の手指の衛生検査などにより原因追求を行い、必要があれば作業手順を見直す。
- (2) 適正な受注管理を行う（調理・製造可能な数だけ注文を受ける。）。
- (3) 食品の取扱いに直接関係のない者は、食品製造等の場所に入室させないようにするとともに、犬、鳥、猫などのペット類は、病原菌の保菌の関係から絶対に入れないようにする。

メモ

主な細菌性食中毒について（2）

腸炎ビブリオ

塩分を好み、海水や海中の泥の中に存在し、気温の高い夏になると、魚介類を介して腸炎ビブリオ食中毒が多く発生する。短時間で増殖するが、熱と真水に弱い。

黄色ブドウ球菌

健康な人の皮膚などにも付着し、特に、化膿した傷口、鼻の穴、爪の間に多く存在する。素手による調理により、おにぎり、サンドイッチなどが原因食品となる場合がある。

第6章 食品の配送時の衛生管理

1 配送車の衛生管理

(1) 食品の配送に使用する自動車の荷台・コンテナの内部は、1日の作業終了後に清掃を行う。

なお、配送車の荷台・コンテナは、ほこりの侵入を防止でき、清掃が容易な構造のものを使用し、必要に応じて冷蔵または保冷装置を設ける。

(2) 配送車の荷台・コンテナの内部に温度湿度計を設け、出発時・配送時における温度・湿度を確認する。

なお、食肉類（保存温度 10℃以下）、鮮魚介類（保存温度 4℃以下）などの食品は、食中毒の原因となる細菌が付着している可能性が高いため、特に温度管理に注意する。

(3) 食品を直接入れる容器は、衛生的なプラスチックケースやパレットを使用する。

2 配送経路・時間の管理

(1) 食品の配送経路の設定および渋滞などのアクシデント対策を的確に行い、食品の配送時間が長時間に及ばないようにする。

(2) 弁当・仕出し料理などの喫食時間が予定されている食品を配送する場合は、その時間を考慮した時間に出荷する。

こんな事例

温かい仕出し弁当により病原性大腸菌による食中毒

☆ 5月中旬、仕出し屋が 40 事業所から昼食用弁当 500 食の注文を受け、調製して配達しましたが、この弁当を食べたうちの 429 名が当日夜から、腹痛、下痢、発熱の症状を呈しました。調査の結果、患者や健康喫食者の便から病原性大腸菌が検出され、これによる食中毒と推察されました。

☆ 弁当の副食は、唐揚げ、ミートエッグ、肉じゃが、ほうれん草和え、千切りキャベツ等でしたが、この仕出し屋ではキャベツをまったく洗浄せず、他の副食も不潔な手で盛り付けており、副食や米飯を充分放冷せずに詰め合わせていました。

☆ また、「温かい弁当」として提供するために、配送車の中に数時間も室温放置して、細菌が増殖する環境になっていたのです。



第7章 販売の衛生管理

1 陳列前の点検方法

- (1) 販売量を見込んだ仕入れを行うとともに、期限表示を確認しながら「先入れ・先出し」による食品の在庫管理を行う。なお、期限切れの食品は、廃棄などにより適切に処分を行い、販売しないようにする。
- (2) 食品の腐敗がないか、包装における破損がないかなどを確認する。

2 陳列方法

- (1) 冷蔵する食品は 10℃以下、冷凍する食品は-15℃以下で保存・陳列する。特に、そうざいは、10℃以下か 65℃以上（揚げ物を除く。）で保存する。
- (2) 冷蔵ショーケースは、「ロードライン」より上にある食品は適正に冷やすことができないため、食品の入れすぎに注意する。
- (3) 「日よけ」を設けるなどして、直射日光による食品の品温上昇を防止する。
- (4) 即席めん類、油菓子などの酸化しやすい食品は、直射日光にあたらぬ場所に置く。
- (5) 在庫管理を徹底し、先に仕入れた食品は、先に販売するようにする。

3 陳列ケースの清潔保持と衛生管理

- (1) 陳列ケースは、週1回、清掃を行う。
なお、食品からの溶出液（ドリップ）により汚れた場合には、その都度、清掃する。
- (2) 午前と午後に1度ずつ温度を測定し、必要な温度が保たれていることを確認する。
- (3) 食品の収納量は、冷蔵冷凍庫内の容積の 70%以下にするとともに、食品を内壁から離して風の道をつくるなどして、冷気が十分対流するように収納する。
- (4) 冷凍庫内に霜がついている場合には除去する。
- (5) 食品の取扱いに直接関係のない者は、販売食品製造等の場所に入室させないようにするとともに、犬、鳥、猫などのペット類は絶対に入れないようにする。

第8章 従事者の健康・衛生管理

1 従事者の健康管理

- (1) 営業者は、年1回、従事者の健康診断を行う。
- (2) 保健所長から検便の指示があった場合は、必ず従事者に検便を受けさせる。
- (3) 食品衛生責任者は、毎日始業前に、従事者の下痢・発熱などの症状および手指の化膿創の有無を確認する。
- (4) 食品衛生責任者は、従事者が次のような場合には、食品の調理・製造に従事させない。
 - ・ 食中毒の原因となる疾患（下痢・嘔吐）の症状がある場合
 - ・ 感染症患者（その疑いを含む。）であることが判明した場合

2 従事者の衛生管理

- (1) 食品製造等の場所では専用の作業衣を着用する。
なお、作業衣は白いもの（汚れが目立つ）とし、汚れたら取り替える（作業内容によっては、専用の帽子・マスクを使用する。）。
- (2) 食品製造等の場所や便所では、それぞれ専用の履物を使用する。
- (3) 常に爪を短く切り、作業時には、腕時計、指輪およびマニキュアを付けない。
- (4) 休憩室・更衣室以外の場所では、着替え、喫煙、放たんおよび食事を行わない。
- (5) 食品製造等の場所には、訪問者を入れないこととし、やむを得ない場合には、更衣室で衛生的な外衣に着替えさせ、従事者と同様の衛生管理を講じさせる。
- (6) 従事者は、次の場合には、必ず手の洗浄・消毒を行う。
 - ・ 作業開始前、用便後、休憩後
 - ・ 原材料の下処理後、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動した場合
 - ・ 廃棄物の処理後
- (7) 食肉を扱う従事者は、軍手などの洗浄・消毒が困難な手袋を使用しない。
- (8) 包装作業前には、手洗いを実施後、使い捨て手袋を装着して作業に従事する。作業が2時間以上に及ぶ場合は、手袋を新しいものと交換する。

メモ

ノロウイルスによる食中毒について

近年、ノロウイルスによる食中毒が全国的に急増しています。

ノロウイルスは、急性胃腸炎の原因となるウイルスで、主に11月から3月を中心とした冬季に発生します。ノロウイルスは感染力が強く、少量（10個～100個程度の摂取）で感染し、主として食品を介して感染しますが、感染者から人への二次感染の場合もあります。また、原因食品として、カキなどの二枚貝や、ノロウイルスを保有する調理従事者の手指を介して汚染された食品の関与等が指摘されています。

なお、ノロウイルスによる食中毒の主な予防法は次のとおりです。

- ① カキなどの二枚貝は中心部まで十分に加熱する。
- ② 生鮮食品（野菜、果物など）は十分に洗浄する。
- ③ 調理従事者は用便後や調理前にはよく手を洗浄し、消毒を行う。
- ④ 下痢や風邪に似た症状がある場合には、調理に従事しないようにする。

こんな事例

学校給食のパンによるノロウイルス食中毒

- ☆ 1月下旬、給食用パンを食べた児童のうち、254名が嘔吐、腹痛、下痢、発熱の食中毒症状を呈しました。患者の便からノロウイルスが検出されました。
- ☆ このパンを製造した施設の調理作業台や作業用の軍手、従事者の便からもノロウイルスが検出され、施設内を汚染していたノロウイルスが、不適切な製品管理により給食用パンを汚染したものと推察されました。
- ☆ この事例は、施設・設備が十分に洗浄・殺菌されていなかったことが原因です。また、従事者の手指の洗浄・殺菌が適切に行われていれば、未然に防ぐことができたかもしれません。



第9章 従事者の衛生教育、平常時の訓練

1 従事者の衛生教育

- (1) 新規採用者の採用時に、食品衛生責任者が食中毒とその予防法、各種作業手順の留意事項などの衛生教育を行う。
- (2) 毎月初めの朝礼の時に、従事者全員を対象にして作業手順書の内容を周知徹底する。
- (3) 食品衛生責任者は、保健所が行う衛生講習会を必ず受講し、最新の情報を衛生教育に反映させる。
- (4) 法律改正や作業手順の改定などを行ったときは、その都度研修を実施する。
- (5) 定期的に衛生教育の効果について評価し、消費者から苦情があった場合などには、その内容を見直す。

メモ

標準作業手順書（マニュアル）の作成

自主管理の確実な実践のためには、文字・写真・イラストなどを組み合わせた作業手順書（マニュアル）の作成が必要です。マニュアルに書いてあるとおりに作業を行えば、誰でも同じ成果を上げることができ、自信をもって安心して衛生管理を遂行することができます。

マニュアルには、①誰が行うか（対象者）、②いつ行うか（タイミング）、③どのように行うか（手順）などを記載してください。また、マニュアルに沿って作業するため、壁面などに掲示（ポスター化）、すぐに取り出せるようカード化などの「しかけ」により、作業手順の確認を容易にすることも必要です。

さらに、従事者が作業手順を記憶し、習慣化するまで繰り返し指導することも大切です。指導に当たっては、なぜその作業が重要か、科学的根拠を示して十分な理解と納得が得られるように工夫すると、作業手順の記憶・習慣化が定着しやすくなります。

なお、マニュアルは、一度作ったら終わりというものではなく、育てていくものです。作業手順に無駄や無理がないか、定期的に見直しと修正を行ってください。

2 平常時の訓練

(1) 平常時から「食品による事故は絶対に発生させない」との基本方針のもとに、次の対策を行う。

- ・ 危機管理に関する事例研究と情報収集
- ・ 社員教育と自主衛生管理の実践
- ・ 食品衛生コンサルタントなどの外部専門機関による衛生検査の実施

(2) 苦情や食品による事故に対応できるように役割分担（誰が、何を、何時、どのように行うか）を決め、従事者全員に周知する。

なお、不具合や人事異動などがあった場合はその都度改める。

(3) 製品への異物混入等があった場合を想定し、回収するための責任者、手順などを記載した回収プログラムを作成するとともに、年1回、模擬訓練を行う。

(回収プログラムの必要な要件)

- ① 事故内容の特定
- ② 喫食者における健康被害状況の確認
- ③ 回収する食品の名称・ロットの特定
- ④ 回収する食品の調理日・調理量・出荷先・出荷量・在庫量などの確認
- ⑤ 消費者への連絡方法（チラシ、ポスターの作成、配布等）
- ⑥ 苦情者、所轄保健所への連絡手順
- ⑦ 回収状況（各出荷先での回収量）の把握

第10章 食中毒発生時の対応

1 食中毒発生時の基本姿勢

- (1) 常に消費者の命と健康を最優先に考え、健康被害を拡大させないための最善の努力をする。隠そう、握りつぶそうという姿勢は絶対にとらない。
- (2) 営業責任者に事実を正確に報告し、営業責任者が正しい判断ができるようにする。
- (3) 消費者の信頼を得るために、誠意ある対応と情報を開示する。

2 食中毒発生時の対応

- (1) 食中毒を探知した場合には、消費者の立場に立って次の事項を確認し、事実の全体像を把握する。
 - ・ 被害者の住所・氏名・連絡先
 - ・ 食中毒の発生日
 - ・ 喫食内容・喫食場所
 - ・ 被害者の主要症状（医療機関受診の有無）
 - ・ 検食・被害者の残品の確保状況
- (2) 食中毒の規模、被害者の症状の重篤度などの情報を分析し、重大な健康被害が発生またはそのおそれがある場合には、社長などの最高責任者を中心に対策本部を設置し、迅速に対応を行う（事前に対策本部の組織図を作成しておく）。
- (3) 保健所の調査への協力は積極的に行うとともに、保健所からの指示があった場合は、その指示に従い、指示に従った措置を必ず記録する。
- (4) 誠意と迅速性をもって、被害者からの信頼を得るよう最大限の努力を払うとともに、調査結果については、事実を正確に報告する。
- (5) 食中毒発生後、保健所の指示に基づく資料を作成・提出するとともに、食中毒が再び起こらないよう、原因の究明、再発防止対策の検討、従事者の再教育・訓練、作業手順書などの見直しを行う。