

HACCPの考え方をういて 食中毒を防ぎましょう

- I 食中毒発生状況
- II 飲食店における衛生管理
- III 持ち帰り・宅配(出前)の注意事項

一般社団法人 札幌市食品衛生協会
札幌市中央区大通西19丁目WEST19 3階
TEL 011-614-8088

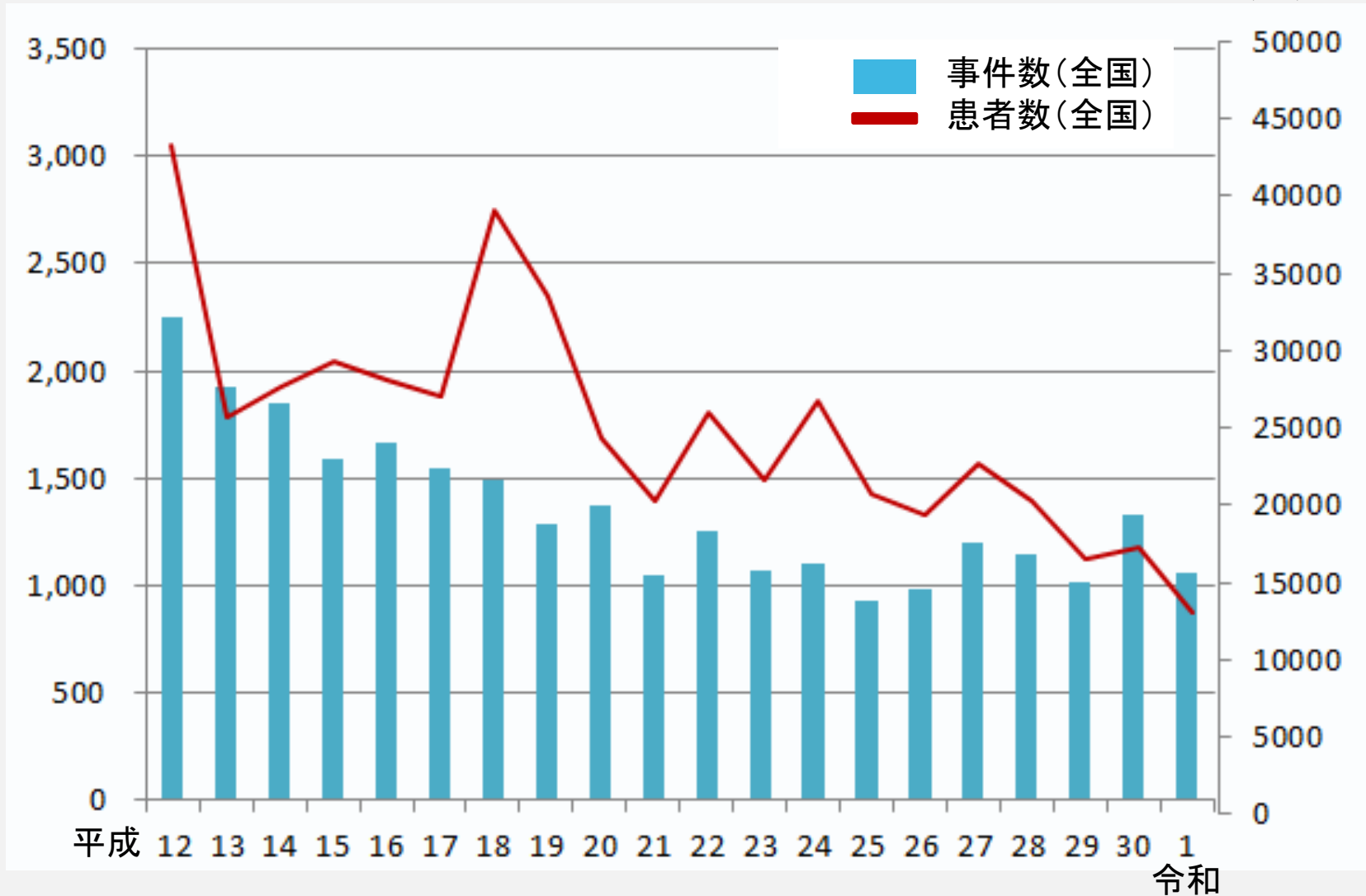
I 食中毒発生状況

食中毒発生状況

全国(平成12年から令和元年)

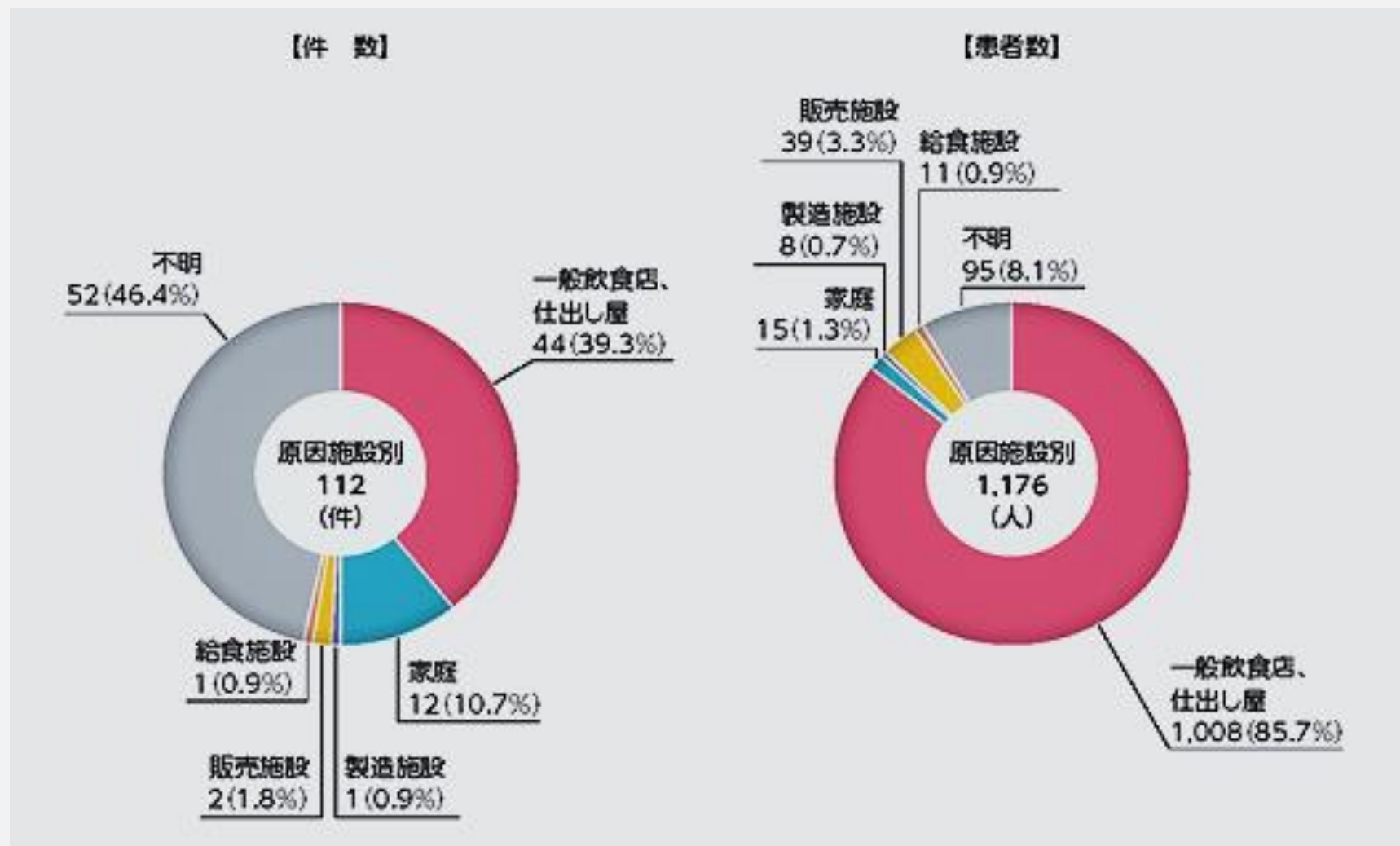
(件)

(人)



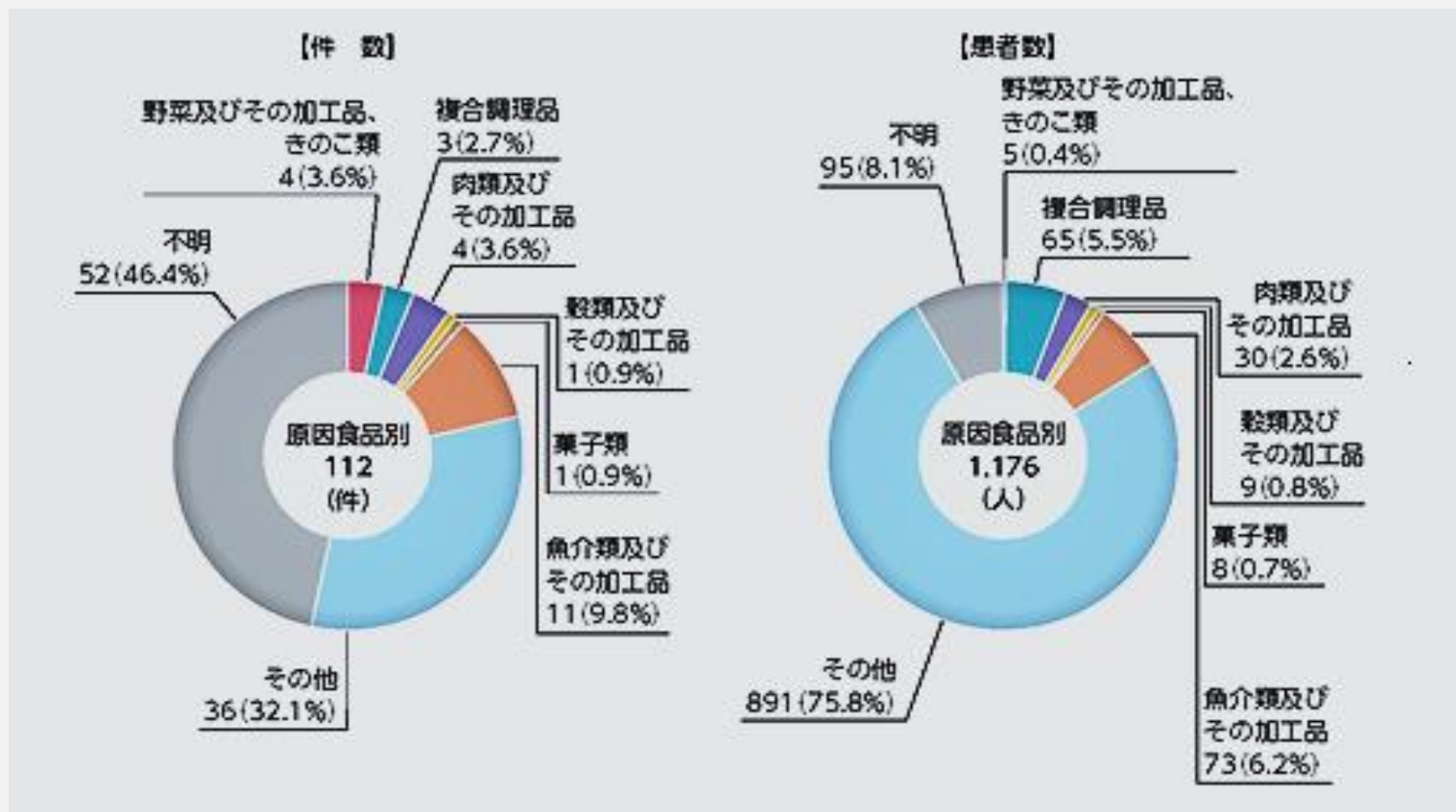
食中毒発生状況(原因施設別)

札幌市(平成27年から令和元年までの5年間)



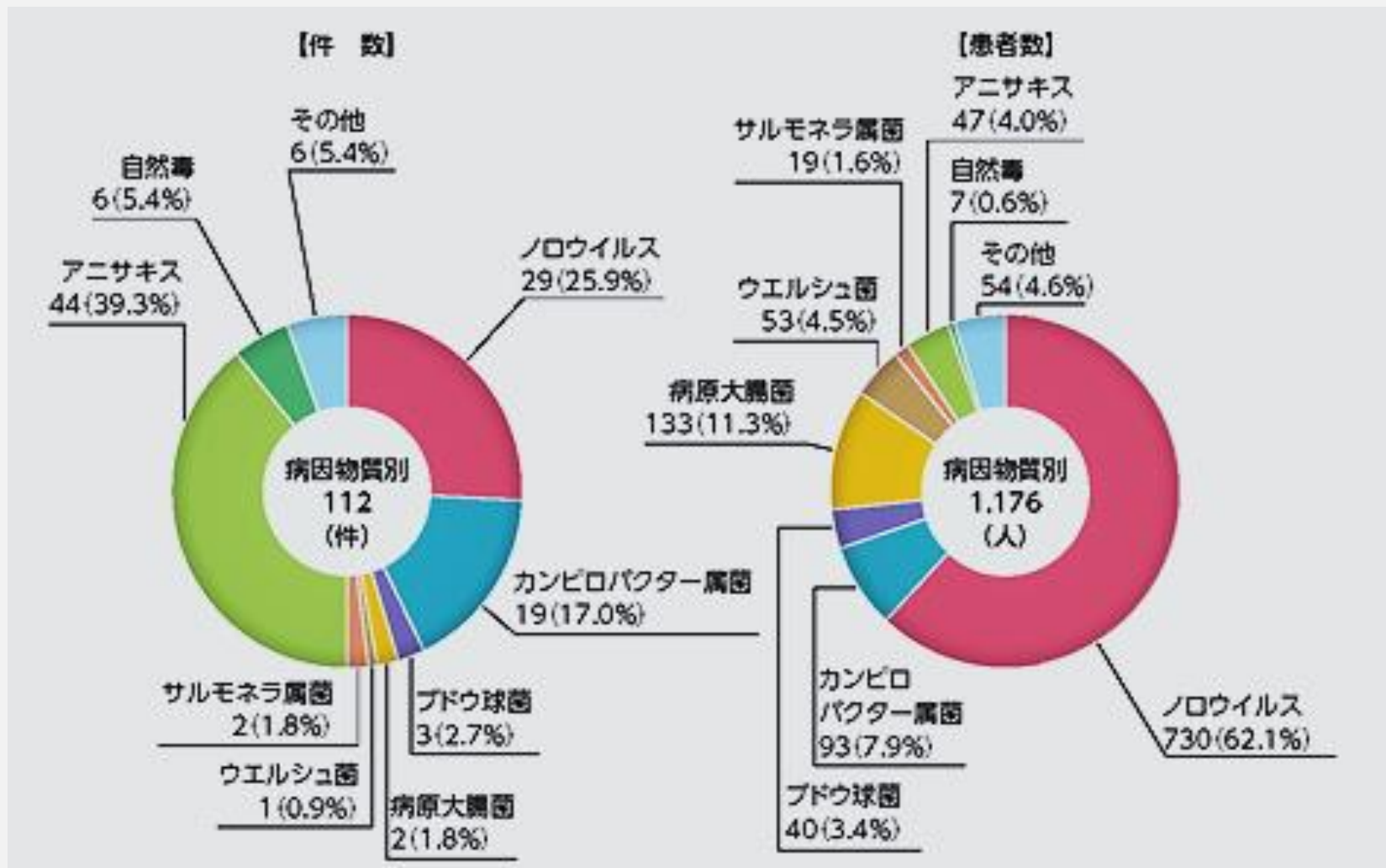
食中毒発生状況(原因食品別)

札幌市(平成27年から令和元年までの5年間)



食中毒発生状況(病因物質別)

札幌市(平成27年から令和元年までの5年間)



Ⅱ 飲食店における衛生管理

小規模な一般飲食店事業者向け HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

- ◆ 一般衛生管理のポイント
皆様が今取り組んでいる衛生管理
- ◆ 重要管理のポイント
メニューに応じた注意点(温度管理)

衛生的な手洗い

【手洗いのタイミング】

事前の手洗い

- 調理場に入る前
- 加熱工程のない食品に触れる前
- 盛付け作業前

事後の手洗い

- トイレの後
- 原材料(肉・生魚など)の下処理後
- 金銭を触った後
- 廃棄物の処理後

汚れが残りやすいところ



手あれを起こすと細菌が繁殖しやすくなります。
作業終了後は、ハンドクリームなどで手入れしましょう。

衛生的な手洗い

【手洗いの手順】

手洗いの手順 ①

1 流水で手を洗う



4 手の甲、指の背を洗う



2 洗剤を手に取る



5 指の間(側面)、股(付け根)を洗う



3 手のひら、指の腹面を洗う



6 親指、拇指球(親指の付け根のふくらみ)を洗う



7 指先を洗う



10 手を拭き乾燥させる
※タオル等の共有はしないこと



8 手首を洗う



11 アルコールによる消毒
※爪下、爪周辺に直接かけた後、手指全体に、よく擦り込む



9 洗剤を十分な流水で、よく洗い流す



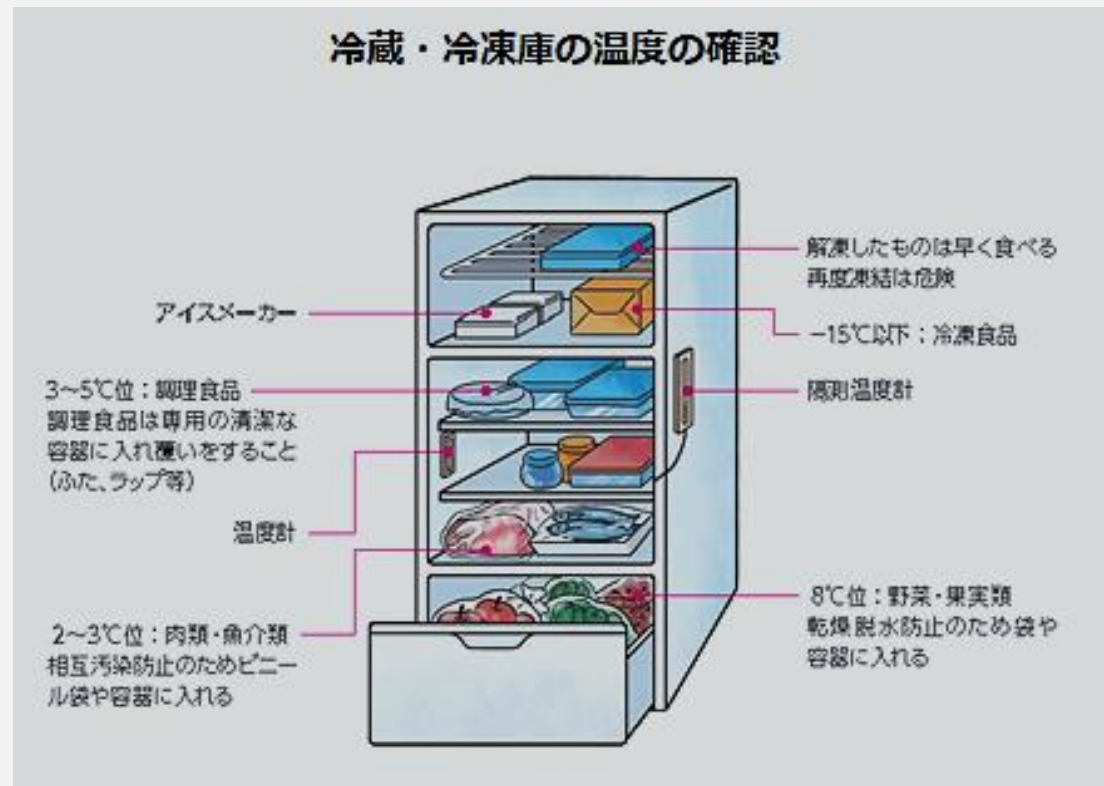
アルコールは、ノロウイルスの不活化にはあまり効果がないといわれています。

2度洗いが効果的です!

2~9 までをくり返す 2回洗いで、菌やウイルスをしっかりと洗い流しましょう。

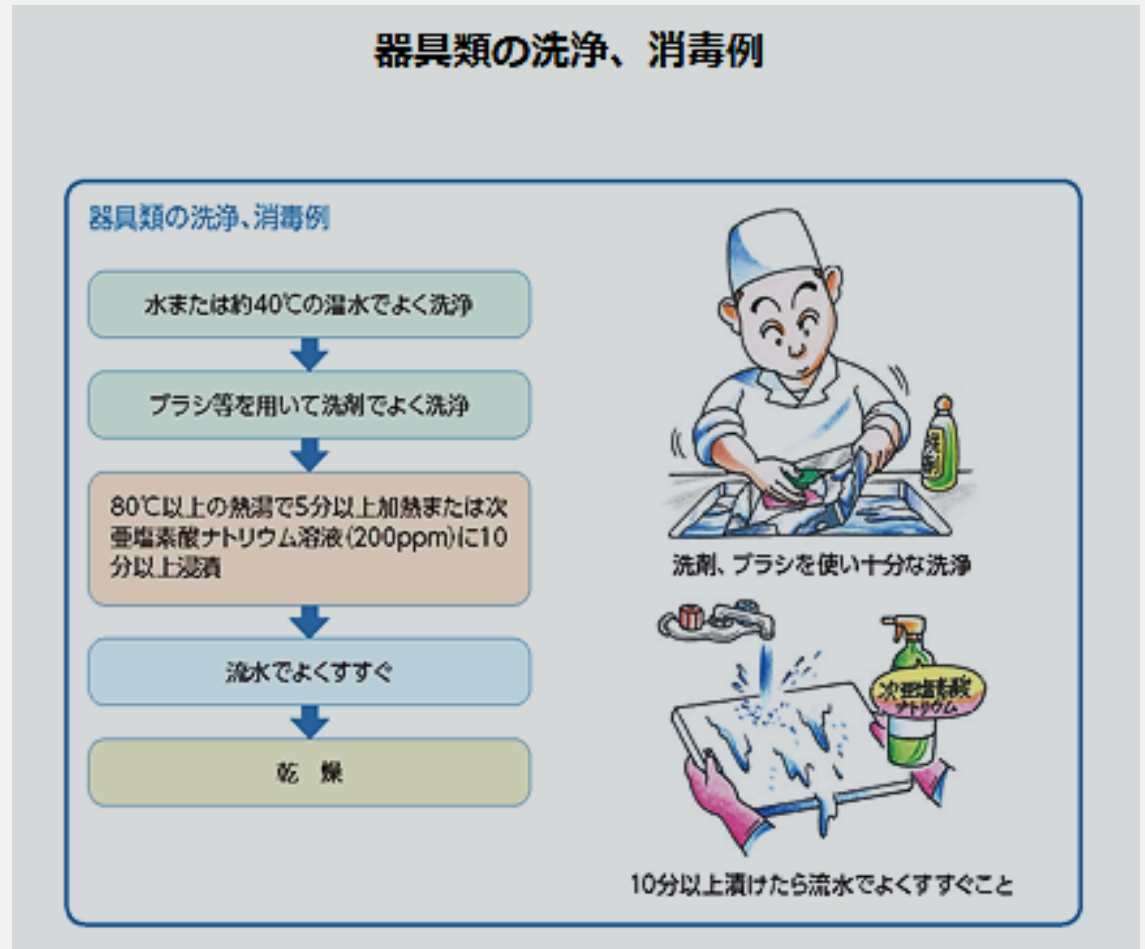
冷蔵庫・冷凍庫

- ・冷蔵・冷凍庫の庫内温度を温度計で確認しましょう
(冷蔵: 10°C 以下、 冷凍: -15°C 以下)
- ・詰める量の目安は7割以下
- ・先入れ先出しをしましょう



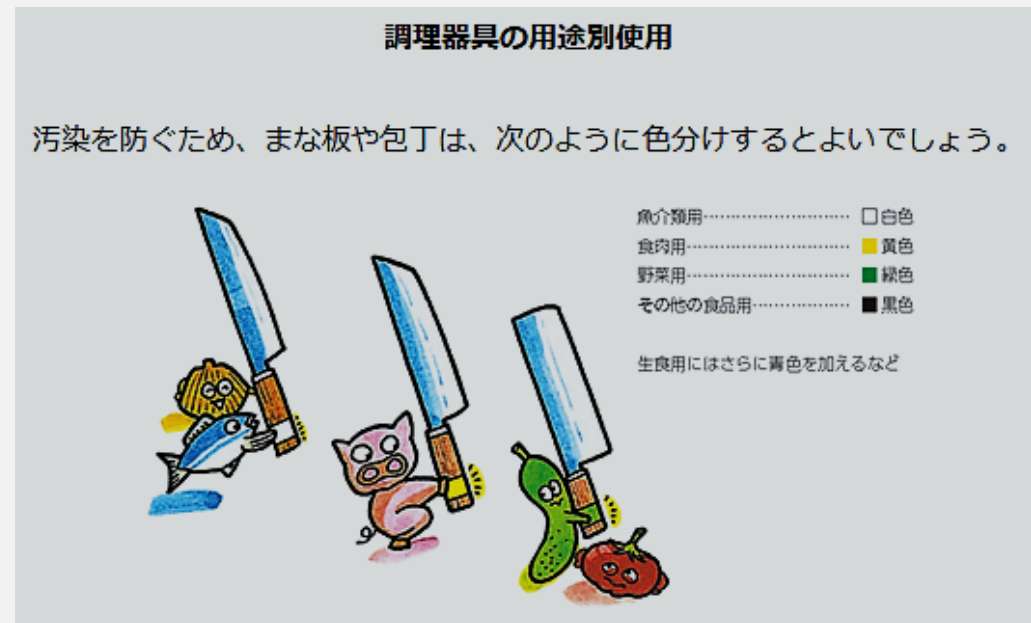
器具類の洗浄・消毒・殺菌

- ・食器類、調理器具は常に洗浄・消毒し清潔にしておきましょう



二次汚染防止(菌をつけない・うつさない)

- ・冷蔵庫内では、食肉類、魚介類、野菜類等、食材の分類ごと区分して保管
- ・生肉、生魚介類などは蓋付の容器に入れ、冷蔵庫の最下段に区分して保管
- ・汚染された食品に触れる危険性のあるまな板や包丁は用途別に区分して使用しましょう



全てのメニューを3つのグループで管理

細菌が付いた食品を10°C~60°Cの温度帯（危険温度帯）に置いたままにすると、菌はぐんぐん増えてしまいます。

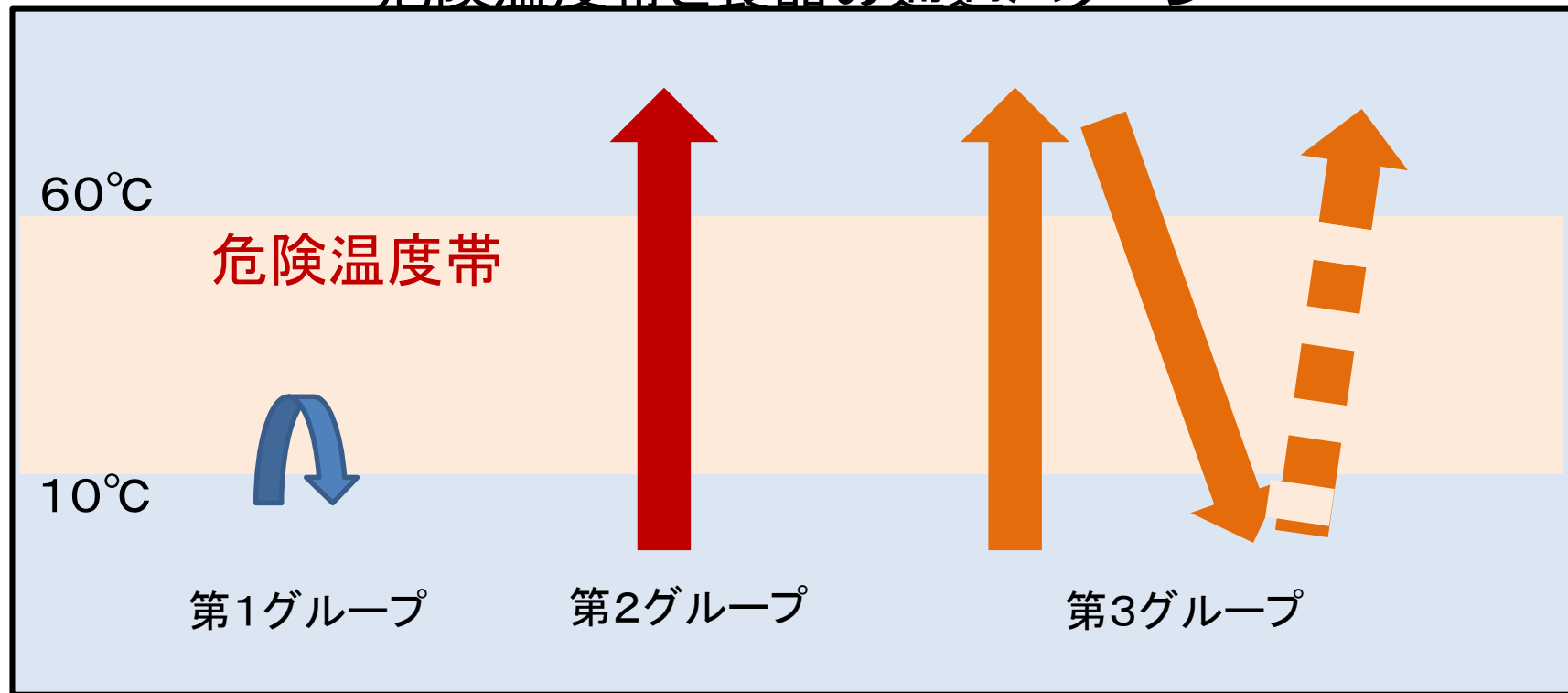
この温度帯に着目し、メニューを3つのグループに分類し管理します。



衛生管理(重要管理のポイント)

食品の調理中の温度に着目して、加熱、冷却、保存の観点から、メニューを3つのグループに分類します

危険温度帯と食品の通過パターン



刺身、冷奴、
納豆など

ステーキ、
ハンバーグ、
天ぷらなど

ポテトサラダ、
ローストビーフ、
ゆで卵など

カレー、
シチュー、
スープ類

全てのメニューを3つのグループで管理

メニューの分類と管理方法

第1グループ

非加熱のもの(冷蔵品を冷たいまま提供)

例) 刺身、冷奴、納豆、サラダなど

- ・冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する。
- ・冷蔵庫の温度確認

第2グループ

加熱するもの (冷蔵品を加熱し、**熱いまま**提供)
(加熱した後、**高温保管**を含む)

例) ステーキ、焼き魚、ハンバーグ、ライスなど

- ・食品の中心部まで十分に加熱(75℃・1分間以上)
ノロウイルスが心配の場合は、85～90℃・90間秒以上
- ・加熱後提供まで30分以上要するときは温蔵庫で保管

第3グループ

加熱後冷却し再加熱するもの

例) カレー、シチュー、肉じゃがなど

- ・加熱後速やかに冷却する。小さな容器に小分けしたり、流水などにより粗熱を取り、冷蔵庫に保管する
- ・再加熱の時は十分に加熱をする

または加熱後冷却するもの

例) ポテトサラダなど

- ・加熱後速やかに冷却し冷蔵庫に保管
- ・冷蔵庫から取り出したらすぐに提供する

Ⅲ 持ち帰り・宅配（出前）の 注意事項

飲食店において新たに持ち帰り(テイクアウト)や宅配(出前)等を行う場合

(厚生労働省の通知文から一部引用)

新たに持ち帰り(テイクアウト)や宅配(出前)等のサービスを行う場合は、店内での喫食に比較して調理から喫食までの時間が延長すること、又これからの季節、気温や湿度が高くなることから食中毒のリスクが高まります。

衛生管理の徹底に加え、次の事項に十分注意しましょう

- 持ち帰りや宅配等に適したメニューを選定すること(鮮魚介類等の生ものの提供は避けるなど)
- 施設設備の規模に応じた提供食数とすること
- 加熱が必要な食品は、中心部まで十分に加熱すること
- 調理済み食品は、食中毒菌の発育至適温度帯(約20℃～50℃)に置かれる時間が極力短くなるよう、適切な温度管理(10℃以下又は65℃以上で保存)を行うこと
(例)小分けによる速やかな放冷、持ち帰り時の保冷剤の使用、保冷・保温ボックスによる配達など
- 消費者に対して速やかに喫食するよう口頭やシールの貼付等により情報提供すること

ご清聴ありがとうございました

一般社団法人 札幌市食品衛生協会
札幌市中央区大通西19丁目WEST19 3階
TEL 011-614-8088