

# 食品の衛生的な取扱い

## 食品取扱者が行うべきこと

- 食品を汚染した又はその疑いがある場合は、食品事業者／管理責任者に報告すること
- 提供前の調理食品に必要以上に触れないよう注意すること
- 清潔な服装を着用すること
- 髪をまとめ、長髪は後ろで結ぶこと
- ヘアクリップ、ヘアピン、服のボタン、アクセサリー、絆創膏が落ちないように固定すること
- 常に爪を短く切ること
- 体の露出した部分に貼っている絆創膏は防水カバーで覆うこと
- 手洗い専用の設備で手を洗うこと
- 手袋を使用する場合、作業内容が変わるごとに交換すること



## 食品取扱者が行ってはいけないこと

- 食品を介して感染する病気にかかっている場合、もしくはその疑いがある及び／又は保菌者である場合は、食品を取り扱わない
- 皮膚の外傷が感染している、又は耳だれ、鼻汁、目やにが出る場合は、食品を取り扱わない
- マニキュア等の爪の装飾はしない
- 人工爪はつけない
- アクセサリーをつけない（特に手と手首）
- 防護されていない食品又は食品が触れやすい表面の上で、食事やくしゃみをしたり、鼻をかんだり咳をしない
- 食品を取り扱うエリアでつばを吐いたり煙草を吸わない
- イヤリング、髪、鼻、耳、目、皮膚の外傷、唾液、体の粘液、汗、血液、紙幣と硬貨に触れた後、及び手を洗う前に食品に触らない



健康保護サービス電話番号 02 6205 1700 (英語のみ)

# 食品の衛生的な受け入れ

## 食品事業者が受け入れてもよい食品の条件

- 安全で適切な食品であること
- 汚染しないように防護されていること
- 適切な温度管理が行われていること
- 潜在的有害性食品の場合は、納入業者からの供給経路を追跡できること

## 食品を受け入れる時の注意点

- 搬入時に食品を検査する従業員がいること
- 包装が完全で損傷や破れがないこと
- 包装されていない食品は清潔な容器に保管され、完全に保護されていること
- 食品の保護材は食品に接触してもよい適切な素材であること
- 潜在的有害性食品は5度未満又は60度を超える温度で保存されていること
- 冷凍食品は凍っており、解けている様子ではないこと
- 食品は「賞味期限」又は「消費期限」内であること
- 配達の出発及び到着時間の記録があること

## 食品を受け入れた後の注意点

- 直ちに適正な温度で保存すること
- 受け入れ拒否の食品は別々に保管する、又は納入業者に返品すること
- もしくは納入業者の了承を得て廃棄すること

## 重要な点

- 食品の受け入れと保管に関するトレーニングを従業員に行うこと
- 食品搬入時に従業員が利用できるチェックリストを作成すること
- 温度計を使って食品の温度を確認すること
- 納入業者からの供給経路を追跡できるように、納品書を入手すること
- 食品納入業者の記録を保管すること
- 食品の安全性に関する全ての問題は、食品搬入を受け入れた食品事業者の責任になる

健康保護サービス電話番号 02 6205 1700 (英語のみ)



# 2時間4時間規準

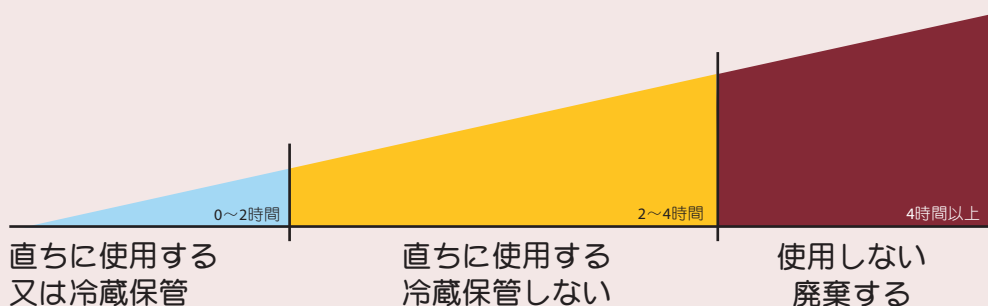
2時間4時間規準は潜在的有害性食品 (PHF) で、提供前にそれ以上の加工調理を行わないものに適用されます。

この規準はPHFを5度から60度の間の温度で安全に保管できる時間と、一定時間後にすべき対応についての指針を提供します。

## 危険温度帯

5度 ←————— 危険帯 —————→ 60度

5度から60度の間の合計時間に応じてすべき対応



## 記録管理

2時間4時間規準が正しく守られていることを示すために、食品事業者は以下を管理する必要があります。

- PHF保管温度の記録
- PHFの保管時間記録 (合計時間は PHFが危険温度帯で保管されていた全ての時間を含む)

輸送、搬入、調理、冷却、陳列にかかる全ての時間を合算して合計時間を出します。

食品事業者が証拠記録を提出できない場合、規則違反とみなされることとなります。

健康保護サービス電話番号 **02 6205 1700** (英語のみ)



# 食器及び調理器具の 洗浄と殺菌

食品事業者は食器や調理器具を毎回使用する前に、  
確実に洗浄と殺菌を行う必要があります。

洗浄と殺菌は別々の手順です。

**洗浄**：温水と洗剤で食べかす、汚物、油脂など目に見える  
汚れを表面から落とす。

**殺菌**：目に見えない菌を消滅しその数を安全なレベルまで  
減らす。高温の湯（温度77度で最低30秒間以上を推奨）  
及び／又は殺菌剤を使用する。

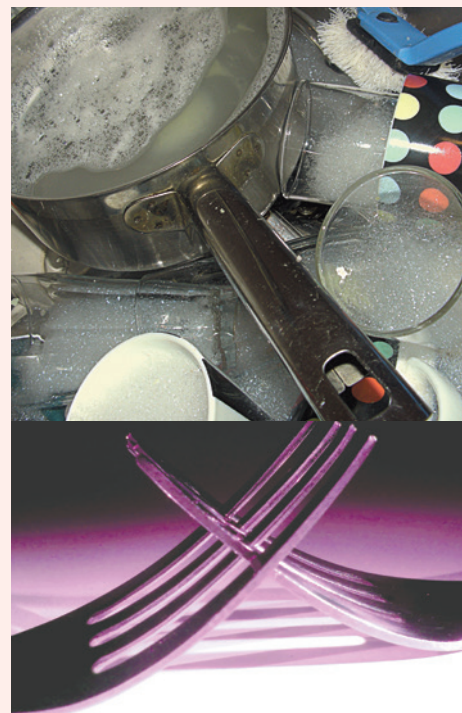
食器洗浄器が使用できない場合は、  
次の6段階で洗浄と殺菌を行います。

1. **洗浄前**: 食べ物の残りを捨て温水で流す
2. **洗浄**: 温水と洗剤で洗う（必要があればつけ置きする）
3. **すすぎ**: 洗剤の残りを清潔な水で洗い落とす
4. **殺菌**: 清潔な湯に浸す又は殺菌剤と湯を使用する（製品の使用方法に従う）
5. **仕上げのすすぎ**: 殺菌剤を使用する場合は清潔な水で殺菌剤を洗い落とす  
（製品の使用方法に従う）
6. **乾燥**: 通風乾燥が好ましいが、それ以外では清潔なタオルを使用する。  
食器類を積み重ねて再度使用する前に、完全に乾燥しなければならない

2つの容器／シンクで手洗いする時は以下の点に注意します。

- 適切な水温に達していること
- 労働安全衛生基準が守られていること

健康保護サービス電話番号 **02 6205 1700**（英語のみ）



# 冷蔵庫内の食品保存

冷蔵庫内の温度設定が5°C以下である  
よう常に確認すること

食品を入れすぎないようにし、庫内  
で空気が循環できるようにすること

食品を適切に覆うこと

生の食品と調理済食品は別々に保管  
すること

そのまま食べる食品は生の食品より  
も上に保管すること

生の肉類を保管する時は、肉汁が他  
の食品にかからないよう置き場所に  
注意すること



健康保護サービス電話番号 **02 6205 1700** (英語のみ)

# 手洗いについて

## 手洗いの手順

1. 手洗い専用の設備を利用する
2. 手を温水で濡らしてから石けんをつける
3. 手首、指の間、親指の周りを含め、手をこすり洗う
4. 石けんをよく流し落とし、手を完全に乾かす
5. 清潔で乾燥したタオル、又は使い捨てタオル、ハンドドライヤーを使用する



## 手を洗うべき時

### 以下を行う前

- 仕事を始める
- 食品を取り扱う
- 食事をする
- 手袋をつける

### 以下を行っている間

- そのまま食べる生の食品を取り扱う
- そのまま食べる生の食品を取り扱っている時にその他の食品又は調理器具に触る

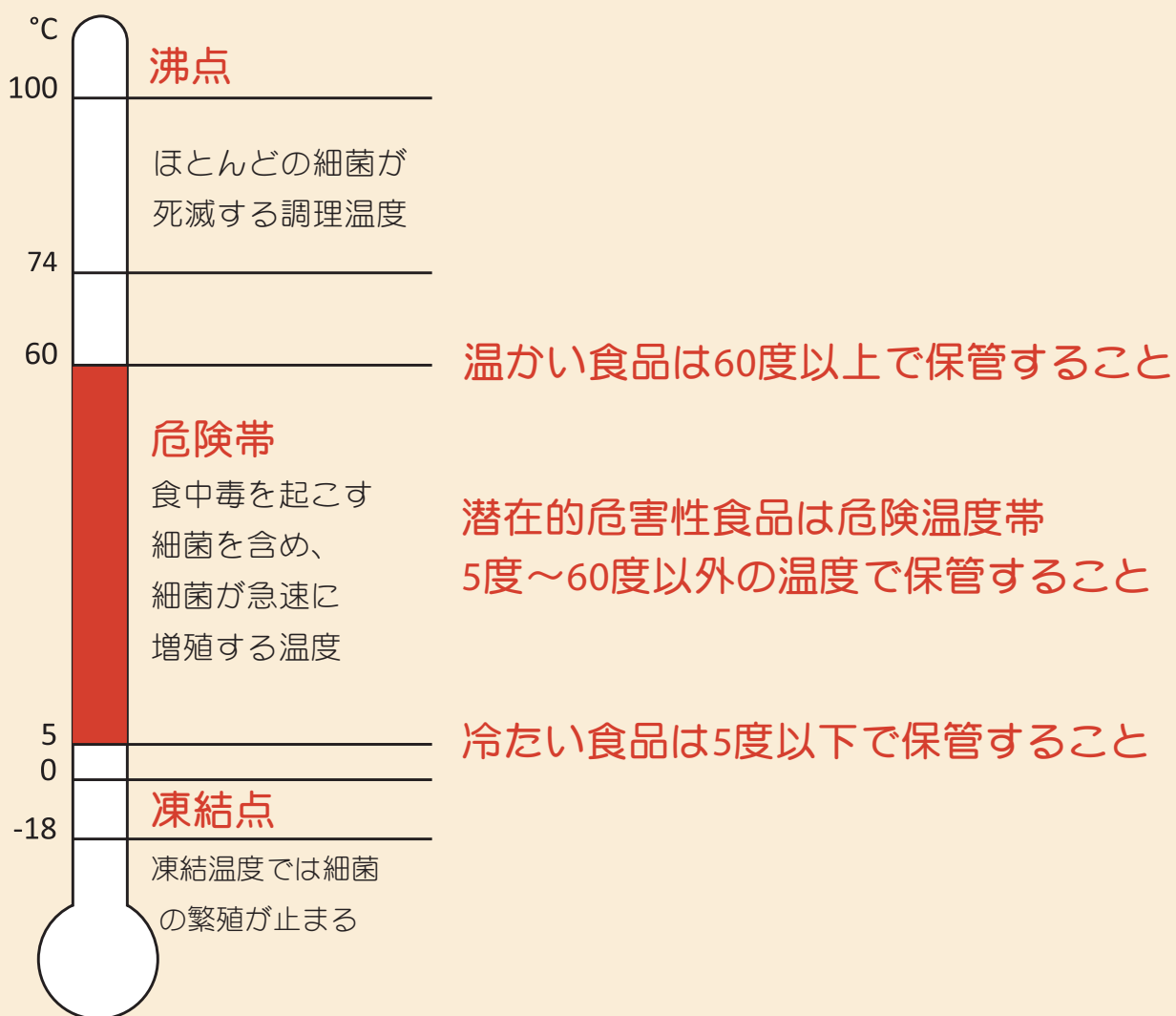
### 以下を行った後

- 生の食品を取り扱った又は触った
- トイレに行った
- 飲食又は喫煙をした
- 咳やくしゃみをした、つばを吐いた、鼻をかんだり拭いたりした
- 鼻、耳、歯、腕、髪、頭皮、痛む所、傷などあらゆる体の部分を触ったり掻いたりした
- 紙幣や硬貨を扱った
- 手袋を外した
- ゴミ又はその他の廃棄物を扱った
- 調理台を拭いたりモップをかけるなど清掃作業を行った

健康保護サービス電話番号 02 6205 1700 (英語のみ)

# 食品の温度管理

食品を正しい温度で保管することは衛生管理上不可欠です。



## 調理済食品の冷却

食品を冷やす時の注意点

- 2時間以内に60度から21度へ下げる
- その後4時間以内に21度から5度へ下げる

健康保護サービス電話番号 02 6205 1700 (英語のみ)