食品衛生実務講習会

本日の内容
1 食品等事業者の責務について
(食品衛生責任者とは)
2 食中毒の発生状況と課題について
(食の安全性と食中毒)
3 食品衛生法の改正について
(HACCPの制度化と食品営業施設の基準の変更)
4 新たにテイクアウトやデリバリー等を始める際の注意点について
(衛生的な取り扱いと法令順守)
5 手洗いの重要性について
(食中毒対策も感染症対策も、基本は手洗いから)

食品衛生法令における営業者とは

「営業」を営む「人」又は「法人」のこと

- 営業とは、「業として」、一定の行為を行うこと
- 「人」・・・自然人のこと
- 「法人」・・・自然人以外で、各種の法律により人格を付与された団体のこと

営業とは

営業とされる行為の内容は、

① 食品又は添加物の採取、製造、輸入、加工、調理、貯蔵、運搬、又は販売

② 器具又は容器包装の製造、輸入又は販売のいずれかに該当するもの

※農業及び水産業における食品の採取業は含まれない。

「業として」とは

同種の行為を反復継続して行い、事業として認識される程度の規模、形態をなすもの

※非営利の場合も含まれます。

食品等事業者とは

① 食品又は添加物の採取、製造、輸入、加工、調理、貯蔵、運搬、販売する人又は法人

② 器具又は容器包装を製造、輸入又は販売する人又は法人

③ 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又は法人

食品等事業者の責務①

自らの責任において営業上使用する食品等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
- 原材料の安全性の確保
- 自主検査の実施
- その他必要な措置を講ずること

に努めなければならない

根拠：食品衛生法第3条

食品等事業者の責務②

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、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、その記録を保存するよう努めなければならない。

例）仕入（納品）伝票など

参考：

食品衛生法第1条の3第2項（現在の食品衛生法第3条第2項）の規定に基づく食品等事業者の記録の作成及び保存に係る指針（ガイドライン）

（平成15年8月29日付け食安発第0829001号）

食品等事業者の責務③

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、

① 記録を国、都道府県等へ提供

② 危害の原因となった食品等の廃棄

③ その他の必要な措置を適確かつ迅速に講ずること

に努めなければならない。

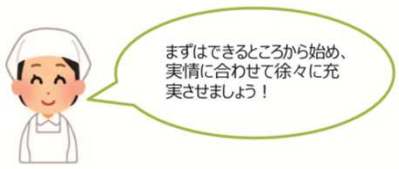
根拠：食品衛生法第3条第3項

食品等事業者の責務について

なお、これらはあくまで例示であり、例えばすべての食品等について自主検査を実施しなければならないというものではありません。食品等事業者が、各事項の必要性等をよく分析し、実施することが期待されています。

また、これらの責務は、「努めなければならない」とする努力規定なので、食品等事業者が責務を守らなかったからといって、罰則がかかるというものではありません。

いずれにしても、罰則がかからないからといって、責務を守らないというのではなく、この規定が設けられた目的をよく理解し、実施可能な範囲から取り組み、食品の安全の確保に努めることが大切です。



営業者の責務

① 【食品等のリコール情報の報告】

営業者が、食品衛生法違反又はそのおそれがある食品等を回収するときは、遅滞なく、回収に着手した旨及び回収の状況を都道府県知事等に届け出なければならない。

根拠：食品衛生法第58条

② 【厚生労働省令で定められた基準の遵守】

一．一般的な衛生管理に関すること
二．重要な工程を管理するための取組に関すること

これらの基準に従い、公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守しなければならない。

根拠：食品衛生法第51条

これが「HACCP制度化」ということ

一般的な衛生管理に関すること

① 食品衛生責任者等の選任
② 施設の衛生管理
③ 設備等の衛生管理
④ 使用水等の管理
⑤ ねずみ及び昆虫対策
⑥ 廃棄物及び排水の取扱い
⑦ 食品等取扱者の衛生管理
⑧ 検食の実施
⑨ 情報の提供
⑩ 回収・廃棄
⑪ 運搬
⑫ 販売
⑬ 教育訓練
⑭ その他（仕入元等の記録・保存、自主検査の記録・保存）

根拠：食品衛生施行規則第66条の2 第1項

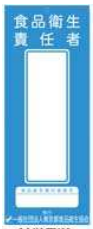
食品衛生責任者の選任

食品衛生責任者は

- ●食品衛生監視員、食品衛生管理者の資格要件を満たす者
- ●調理師、製菓衛生師、栄養士等一定の知識を有する者
- ●養成講習会を受講した者

のいずれかに該当するものとすること。

根拠：食品衛生施行規則第66条の2 第1項



（縦型）

（横型）

食品衛生責任者の遵守事項と責務

【食品衛生責任者の遵守事項】

- 都道府県知事等が行う講習会又は都道府県知事等が認める講習会を定期的に受講し、食品衛生責任者に関する新たな知見の習得に努めること。
- 営業者の指示に従い、衛生管理に当たること。

【食品衛生責任者の責務】

- 食品衛生責任者は、営業者の定めた公衆衛生上必要な措置の遵守のために、必要な注意を行うとともに、営業者に対し、必要な意見を述べるよう努めること。

【営業者の責務】

営業者は、食品衛生責任者の意見を尊重すること。

根拠：食品衛生施行規則第66条の2 第1項

食の安全性とは？

食品衛生（Food Hygiene）のWHOの定義

- *'Food hygiene' means all measures necessary for ensuring the safety, wholesomeness, and soundness of food at all stages from its growth, production, or manufacture until its final consumption.*

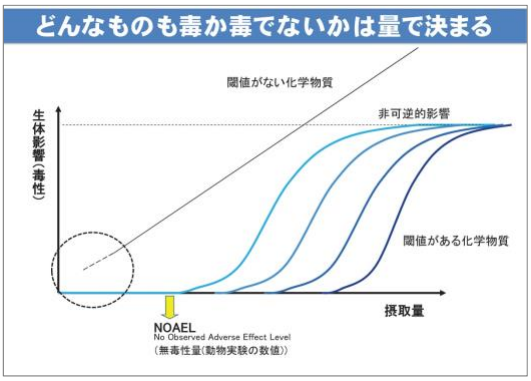
  『食品衛生』とは、栽培・飼育、生産、製造から最終的に人に消費されるまでのすべての段階において、安全で、栄養価に富む、良質の食品を確保するために必要なあらゆる手段を意味する。

食品衛生法 第1条（目的）

- この法律は、食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もつて国民の健康の保護を図ることを目的とする。

食の安全性の特質

- 食品の非代替性：人は食物なしでは生きていけない
- 食品の摂取量依存性：**パラケルスス「すべての物質は毒物である。毒物でないものなど一つもない。毒物と薬物（食物）を分けるのは、正しい量を使うことによるということだ。」**



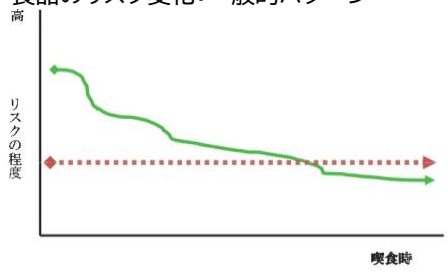
食物の本性＝もともと安全なものではない

- 動物、植物は食べられたいと思っていない
- だから、防衛機能がある
  - 食べても、美味しくないよ、不味いよ、苦いよ、といったメッセージ
  - さらに、食べたら病気になるよ、死ぬよ、という反撃措置
- 本来、食べ物は安心して食べられるものではなかった

栽培化、家畜化、品種改良、そして調理加工することによって食べられるようにしてきた

- 大型化・馴化：家畜、家禽
- 減毒化：品種改良（ジャガイモ）
- 加熱調理による解毒化：病原体、寄生虫（肉）
- 加工による解毒化：加熱と化学反応（コンニャク）
- 調理による除毒：ジャガイモの芽取りやフグの処理

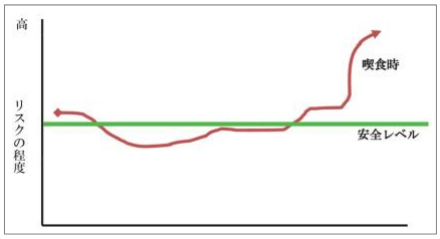
食品のリスク変化：一般的パターン



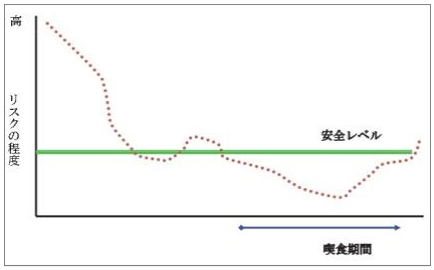
食品の製造・加工段階での制御

- ●調理：洗浄、除去、加熱
- ●加工：乾燥、塩蔵、発酵、砂糖漬
- ●殺菌：加熱、放射線照射
- ●保存：冷蔵、冷凍

食の安全性を高めるために



調理後の食品の取り扱いでリスクが高まる



危険性の程度を無視した研究が多いが、今後は、「どこまでは安全か」という科学的なエビデンスを作る研究の推進が必要

レギュラトリー・サイエンスの推進

「安全な食品」を考える①

「絶対に安全な食品」は存在しない

- どんな物質・食品も毒になり得る
- 物質や食品が安全かどうかは、摂取量や吸収量と、それぞれの毒性による
- 生命の維持に必要な物質でも多量に摂ると健康に悪影響がある（死に至ることもある）

量の問題

（例）

- 食塩：摂りすぎは、高血圧、動脈硬化など生活習慣病の要因になる
- 水：脱水時に水を摂りすぎると、Naイオンが通常濃度より薄まり、より症状が重くなる
- カフェイン：過剰に摂取し、中枢神経系が過剰に刺激されると、めまい、心拍数の増加、興奮、不安、震え、不眠が起こる。消化器管の刺激により下痢や吐き気、嘔吐することも

「安全な食品」を考える②

「絶対に安全な食品」は存在しない

人（体質、体力）によって危険が増大する場合がある

- アレルギー物質
  - 表示義務：卵、乳、小麦、そば、落花生
  - その他20品目についても、表示を推奨

個人差の問題

- 食中毒は、体の抵抗力の弱い子供やお年寄りで症状が重くなりやすい

リスクと調理のポイントを知り、食べ物をつくる最終段階での調理での衛生管理が大切です！

「リスク」と「ハザード」の違い

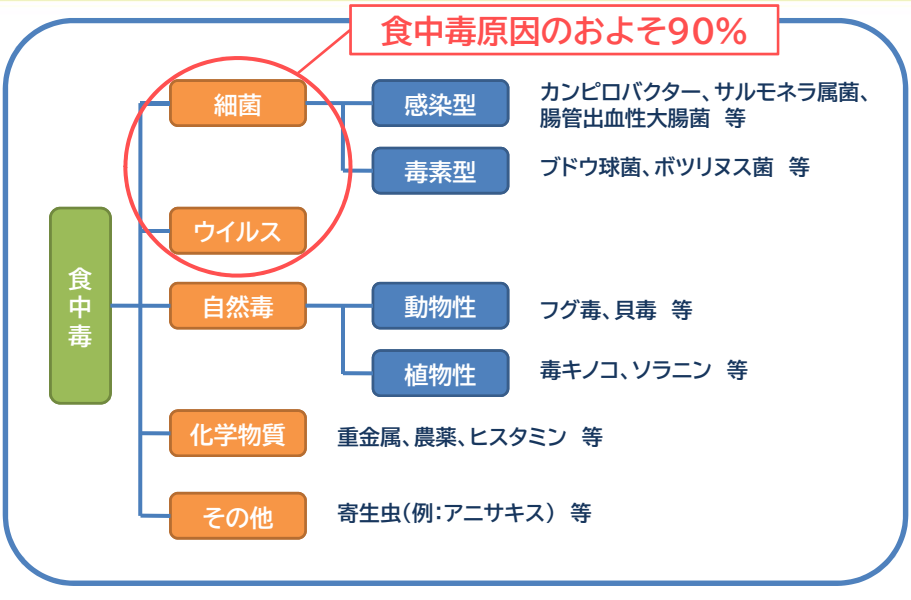
食品中の「ハザード(危害要因)」とは:
健康に悪影響をもたらす要因となる可能性のある食品中の物質または食品の状態

「リスク」とは:
損失や危害が起こる可能性
or
将来起きるかもしれない損失

確率的要素

正しい知識と対策で
リスクを低減させまし
ょう

「食中毒」とは何か

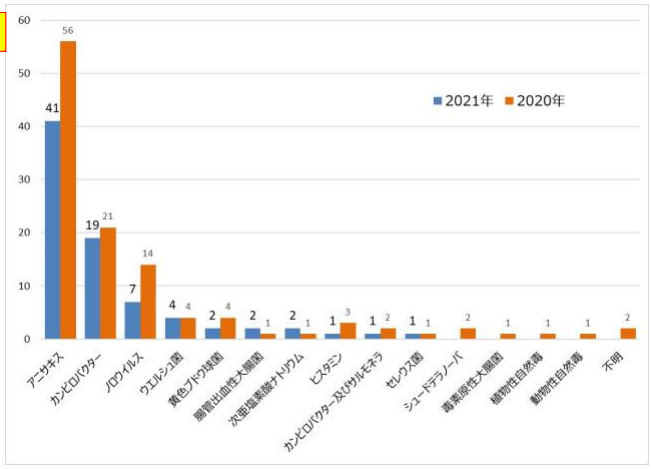


最近の食中毒の発生状況

令和3年(2021年) 東京都食中毒発生状況(速報値)

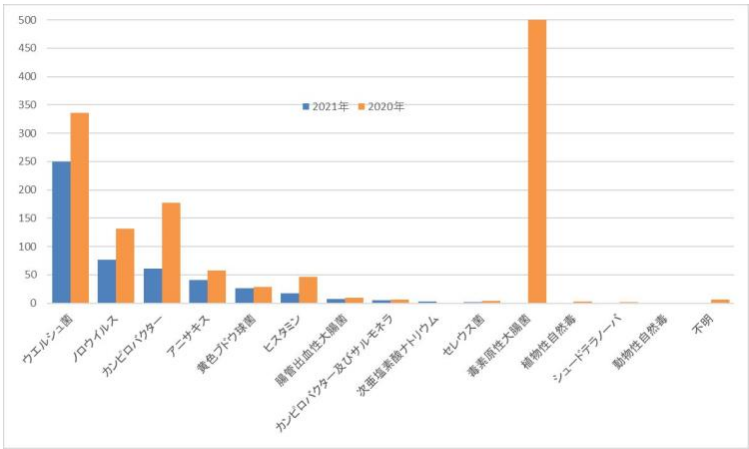
食中毒発生件数: 80 件 (昨年同期 114 件) 患者数: 489 名 (昨年同期 3,359 名)

病因物質別発生件数



最近の食中毒の発生状況

病因物質別患者数



特に注意すべきポイント

最近の食中毒の傾向について

少量で感染・発症させるウイルス・細菌に注意が必要！

- ノロウイルス　調理従事者が原因となるケースが最多
- カンピロバクター　未加熱・加熱不足の鶏・レバー等の生食
- 腸管出血性大腸菌　加熱不足の肉や生野菜等からの感染
人の手や器具などを介しての二次汚染

食中毒や食品事故の原因は？

① 衛生管理の不徹底
② 衛生知識の不足
③ 決まり（法律・マニュアル・手順）を守らない
④ 従業員のモラルの欠如

など

実際の食中毒発生事例 ①学校給食の食パンで食中毒

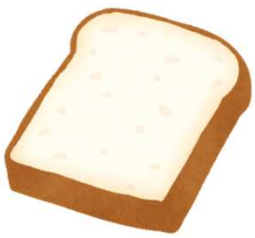
【概要】

平成26年1月、○○市の学校の児童生徒や教職員ら1271名が、おう吐や発熱、腹痛、下痢などを発症した。

調査の結果、学校給食で提供された食パンを原因とするノロウイルス食中毒であると断定された。

【疑問】

焼成以前の工程においてノロウイルスが付着することがあっても、焼成の工程でノロウイルスは全て死滅するはずなのに、なぜ？



実際の食中毒発生事例 ①学校給食の食パンで食中毒

【調査】

汚染経路の追究

- 焼成以降の工程で食パンの製造に関与していた従業員は23名であった
- スライス作業終了後、食パン1枚1枚を手に取り、表面、裏面ともに小麦玉(未加熱の粉の塊)や異物等が残存していないか確認する作業を行っていた(検品作業)
- 施設内のふきとりを行ったところ、従業員が利用するトイレのうち、女子トイレのスリッパからノロウイルス GⅡが検出された
- 調査対象とした23名中、4名の便検査において、ノロウイルス GⅡが検出された
- ノロウイルスが検出された4名はいずれも検品作業に従事していた
- ノロウイルスが検出された作業着は、便検査においてノロウイルスが検出された4名のうち1名が着用していたものであった
- トイレ使用前後の手袋の交換については指示を出しているが、それ以外の交換のタイミングや頻度について、具体的な指示は出していないという話があった
- 各従業員の担当業務については口頭による指示のみで、作業マニュアル等は特に整備されていなかった
- トイレの手洗いはセンサー式であり、洗浄後アルコール消毒を行わないと自動ドアが開かない仕組みであったが、温水の出るタイプではなかった

実際の食中毒発生事例 ①学校給食の食パンで食中毒

【事故の原因と対策】

- 寒い時期であるために十分に時間をかけて手洗いを行わず、手洗い不十分な状態で手袋を着用したために、手袋自体にノロウイルスが付着してしまった。
- 手袋の交換の頻度が少ないために、ノロウイルスが付着した手袋を使用している時間が長くなってしまった。
- 検品作業を入念に行っていたため、ノロウイルスが付着した手袋が食パンに触れる機会が増えてしまった。
- 作業着からもノロウイルスが検出されていることから、作業途中で手袋が作業着に触れていた可能性は否定できない。作業着と手袋の双方でノロウイルスを補充することになったということも考えられる。
- 作業着については、家庭に持ち帰って洗濯するようにというルールになっていたことから、家庭から工場内にノロウイルスを持ち込んだ可能性も否定できない。

⇒このため、検品時に、パンにノロウイルスを付けてしまったと考えられる。

改善策として、工場では、手袋を定期的に交換し、
作業着は洗濯業者に出すなどして、食品にウイルスを付けないようにしました

実際の食中毒発生事例
②カツオの刺身で食中毒

【概要】

平成22年5月に中学校の食育事業に参加した2年生の1クラス生徒32名中13名が腹痛、下痢で欠席しており、診察した医師から胃腸炎との診断がなされている旨、区内の中学校副校長より保健所に連絡があった。

保健所が調査したところ、食育事業に参加した2年生の他のクラスにも発症者がいることが判明した。2年生だけに特異的な食育の授業があり、「かつおの刺身」を試食していた。2年生と同じ給食を食べている1年生、3年生には発症者がいなかった。生徒のみでなく教職員、授業を見学した保護者、専門学校関係者にも発症者がおり、共通食は、当該食育事業で喫食したかつおの刺身のみであった。患者44名中16名の糞便から*カンピロバクター*が検出された。

【疑問】

なぜ「かつおの刺身」を食べてカンピロバクター食中毒になってしまったのか？

実際の食中毒発生事例
②カツオの刺身で食中毒

【調査】

この食育事業では調理師専門学校の講師が生徒の前で鶏のと体をさばいた後、かつおを刺身にし、参加者が試食していた。

授業では、鶏の中抜きと体やまな板、包丁などの器具類、食器などを全て同一シンク内で、同一スポンジを使用し洗浄していた。また、手指も同一シンク内にて中性洗剤で洗浄し、消毒は実施していなかった。

授業でさばいた鶏肉(残品)と患者ふん便から検出されたカンピロバクターの菌種、血清型が全て一致した。このことから、保健所は当該食育事業で提供された「かつおの刺身」を原因とする食中毒と断定した。

【事故の原因】

鶏をさばいた後に、かつおをさばいて刺身を作ったことで、鶏に付着していたカンピロバクターが調理従事者の手指及び器具を介して「かつおの刺身」を二次汚染したと考えられた。

実際の食中毒発生事例
②カツオの刺身で食中毒

十分な加熱調理と二次汚染防止を徹底すれば比較的容易に防げるはずのカンピロバクター食中毒が、近年増加しています

【対策】

① 食肉処理用の調理器具や容器を他の食材と分ける
　食肉処理には専用の調理器具、容器を使用し、他の食材と調理工程を分けることで二次汚染を防ぎます。

② 食肉処理後の調理器具、容器の洗浄と消毒を行う
　使い終わった調理器具、容器は放置せず速やかに洗浄・消毒することで、二次汚染の防止だけでなく、事故や破損などの防止にも繋がります。

③ 食肉を取り扱った後は必ず手を洗う
　調理前の食肉に触れた後の手洗いを徹底することで、他の食材や容器、調理場所に汚染が拡がることを防ぎます。

④ 十分な加熱を行う
　中心温度を75℃、1分以上しっかり加熱することで、食材に潜むカンピロバクター属菌は確実に死滅します。できれば中心温度計などを用いて実際に計測し、確実に中心まで十分な加熱をしましょう。

実際の食中毒発生事例
③学校給食の海藻サラダで食中毒

【概要】

令和2年6月、〇〇市で、学校の児童生徒や教職員ら3453名が、下痢や腹痛などを発症。

調査の結果、同市内の学校給食センターが作った給食の海藻サラダが原因の病原大腸菌食中毒であることが判明した。

【事故の原因】

この給食センターでは、サラダに使う海藻を、給食として提供する前日に水戻しして、提供日にそのまま出していた。

非加熱提供食品を前日調理！
温度管理もせずに長時間放置！
殺菌消毒処理も行われていなかった！

＜大量調理施設衛生管理マニュアル＞
- 非加熱で供される食品については、下処理後すみやかに調理に移行すること
- 野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、加熱して殺菌するか、次亜塩素酸ナトリウム水溶液などで消毒すること

実際の食中毒発生事例
③学校給食の海藻サラダで食中毒

【対策】

この給食センターは、2001年の工場建設時にHACCP高度化基準第一号の認定を得ていた（施設というハードウェアとマニュアルは完備されていた）

それから20年…現場で何が起こっていたのか？

- マニュアルが整っていても、作業員の意識により衛生管理が徹底されない状態になっていた
- 現場の作業員の力が強くなり、マニュアルを軽視して経験から作業工程を変えてしまう
- アルバイトやパートタイマーなどの臨時雇用者が適切な衛生管理教育を受けていない

会社で作った規定は守るというのは当たり前の事なのに、それが出来ていないことはよくある事 ⇒ これではせっかく規定を作っても意味がない

正社員、新入社員、パート、アルバイトといった立場によらず、食品を取り扱うすべての人が、消費者に安全な食品を提供する義務と責任があります。

衛生管理計画を一度立てれば終わりというわけではなく、常に現状を把握し、管理水準を維持することが大切です。

食品衛生法の改正について

食品の衛生・品質水準を確保するためには、ハードとソフトの両面の充実が重要となります。

ハード面：衛生管理をしやすくするための建物や設備

ソフト面：施設・設備の衛生管理、従業員の衛生管理や衛生教育

HACCP導入に必要なのはほとんどこちらです
また、今取り組んでいる方法を土台にするため、
いちから始める必要はありません

一般衛生管理とHACCPとの関係

HACCPはそれ単独で機能するのではなく、包括的な衛生管理システムの一部であり、その前提となる一般的衛生管理を整備したうえで実施すべきものです。

食品の取扱者を含めて、清潔で衛生的な作業環境を確保し、ハザードの汚染防止を確実に行った上で、HACCPによる衛生管理を行うことで、原材料から最終製品に至る各段階のハザードの増幅防止や排除が期待できるようになります。

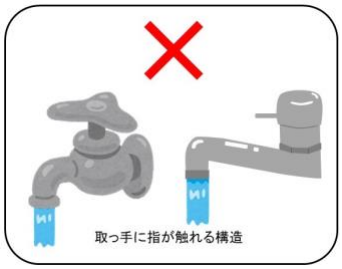
食品営業施設の基準が変わりました

食中毒予防には、手洗いが非常に重要です。

洗ったあとの手で蛇口を閉めるといった動作により、手を再び汚染させてしまうことがないよう、新たに調理施設内の手洗器に、手指の「再汚染防止構造（洗浄後の手指の再汚染を防止できる構造）」の設置が義務付けられました。

Q:「手指の再汚染を防止できる構造」とは？

A: 水栓に手指が直接触れることなく操作できるものです 。



食品営業施設の基準が変わりました

Q: なぜ変わったのですか？

A: これまで、施設の基準は地域によって異なっていましたが、全国の基準を統一するように、法律が改正されたためです。

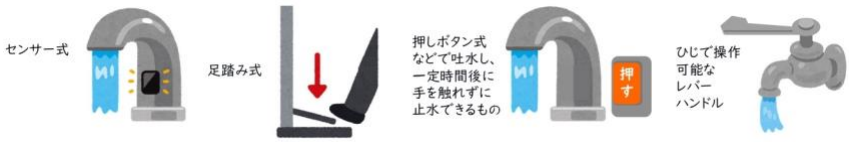
Q: 既に営業許可を取得しています。すぐに新たな基準に合わせないといけないのですか？

A: 令和3年6月1日より前から営業許可を取得している場合、有効期間満了までは、引き続き以前の施設設備で営業することができます。

令和3年6月1日以降に営業許可を更新する際には、新たな施設基準に適合している必要があります。

Q: 具体的にはどんなものですか？

A: 例えば、次のようなものであれば、基準に適合します



新たにテイクアウトやデリバリー等を始める際の注意点について

新型コロナウイルス感染症の影響を受けた対策として、新たに「テイクアウトサービス」や「デリバリー」を始められる営業者の皆さんに、事前に確認していただきたいことがあります。

許可を取得（更新）したのが、令和3年6月1日「以前」か「以降」かで、同じ「飲食店営業」の許可でも、取扱うことのできる食品の範囲が異なります。

ここでは、法改正の前後で以下のように区別して表記します。

- 令和3年6月1日以前に、飲食店営業の許可を取得した方
  → 旧法に基づく飲食店営業
- 令和3年6月1日以降に、飲食店営業の許可を取得した方（更新も含む）
  → 新法に基づく飲食店営業

飲食店営業の許可範囲でできること

☺旧法に基づく飲食店営業の許可範囲でできること

- お弁当、調理パンなど、主食と副食を組み合わせたものを製造・販売する
- 煮物や揚げ物などのそうざいを店頭販売する

☺新法に基づく飲食店営業の許可範囲でできること

- 短期間のうちに消費されることを前提として作った調理品を販売する
  （ケーキなどの菓子類、ソフトクリーム等を含む）

店内メニューのテイクアウト・デリバリーを始めたい

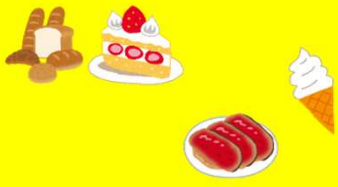
ステップ①　必要な営業許可について

現在、飲食店営業の許可を取得している場合、基本的に店内メニューとして提供している食品は販売できます

※ ただし、取得している許可が旧法に基づく飲食店営業の場合、取扱品目によっては、新たな営業許可が必要です。

【取扱いできない品目例】

- **菓子類（パンやケーキなど）**
- **ソフトクリーム**
- **食肉製品（焼豚、ローストビーフなど）**



新法に基づく飲食店営業の許可に切り替えることで販売できます
（※別途該当する製造業の許可を取得している場合は必要ありません）

店内メニューのテイクアウト・デリバリーを始めたい

ステップ② 衛生管理について

店内利用の場合、調理した食品をすぐにお客さんに食べてもらえます。

しかし、テイクアウトやデリバリーでは、お役さんにすぐに食べてもらえるわけではありません。

調理してからお客さんが食べるまでの時間が長くなったり温度管理もできない可能性が大きくなります。

その結果

食中毒のリスクが高まります

こまめな手洗いや調理者の健康管理など，
普段からやっている衛生管理に加え
次の5か条が実行できるかチェックしてください

デリバリー・テイクアウトの衛生管理5か条

1. **テイクアウトやデリバリーに適したメニュー、容器ですか？**
   - 鮮魚介類など生ものの提供は避けましょう。
   - 水分を切る、よく煮詰める、浅い容器に小分けするなど傷みにくい工夫をしましょう。
2. **お店の規模や調理能力に見合った提供数になっていますか？**
   - 注文を受けてから調理するなど、食べられるまでの時間を短くする工夫をしましょう。
   - 容器詰めは、清潔な場所で行いましょう。
3. **加熱が必要な食品は、中心部まで十分に加熱していますか？**
   - “半熟”卵や“レア”なお肉の提供は、テイクアウトやデリバリーでは控えましょう。
4. **保冷剤、クーラーボックス、冷蔵庫、温蔵庫などを活用していますか？**
   - 調理した食品は速やかに10℃以下まで冷ますか、65℃以上で保管しましょう。
     食中毒菌は、20～50℃の温度帯でよく増えます
5. **速やかに食べるよう、お客さんにお知らせしていますか？**
   - 購入した食品は速やかに食べるよう、口頭で、又は容器にシールを貼るなどして、伝えましょう。

販路拡大のため、店で出している食品を包装したり冷凍するなどしてネットで販売したり、他の店に卸したい

ステップ① 必要な営業許可・届出について

店で作った食品を包装又は冷凍するなどして、日持ちさせることを前提として製造したり、他店へ卸したり、ネットなどで通信販売をする場合には、**取扱品目に応じた製造業の許可または届出**が新たに必要です。

【製造業の許可の例】

- 菓子類(パン、クッキーなど) ⇒ 菓子製造業
- 食肉製品(焼豚、ローストビーフなど) ⇒ 食肉製品製造業
- そうざい、そうざい半製品 ⇒ そうざい製造業
- そうざいの冷凍品(冷凍食品) ⇒ 冷凍食品製造業

※ 食肉製品や冷凍食品には、食品衛生法に基づく個別の規格基準が定められており、製造にあたっては、**製造基準・保存基準や成分規格**に適合している必要があります。

ステップ② 食品表示について

作った食品を容器包装に入れる場合は、食品表示法に基づく表示をする必要があります。

自家製生麺、生肉、鮮魚介類を販売したい

必要な営業許可・届出について

生の肉・魚・麺など、そのままでは食べることができず、購入後に調理が必要な食品を販売する場合、取扱品目によっては、新たな営業許可・届出が必要です。

【例】

- 自家製の生麺を販売したい ⇒ 麺類製造業
- 生肉をカット、包装して「焼肉セット」として販売したい ⇒ 食肉販売業
- 鮮魚を切身に加工、包装して「鍋セット」として販売したい ⇒ 魚介類販売業

※ 包装済の精肉・鮮魚介類を仕入れて、そのまま販売する場合は営業届の範囲になります。

新たにテイクアウトやデリバリー等を始める際の注意点について

食品の調理行為は、食品営業許可施設の調理室内で行う必要があります。
食品の調理行為には、焼成、加熱、盛付、配膳、注ぐ等が該当します。

【飲食店営業許可を取得していても、以下の行為は 行えないので 御注意下さい。】

- 厨房で調理した餃子を、客が居ない時間に、客席で配膳盛付する
- 客が居ない時間に、客席の焼肉台で肉を焼いて、ご飯に盛付けて弁当を調製する
- 厨房で調理したカレーとごはんを、店先(屋外)で加温しながら容器に盛付けて販売する
- 厨房で豚汁を鍋で調理し、店先(屋外)で加熱しながらカップに盛り付けて販売する
- 厨房で製造したコーヒーを、ポットに移し替え、店先(屋外)で加温しながらコップに注いで販売する

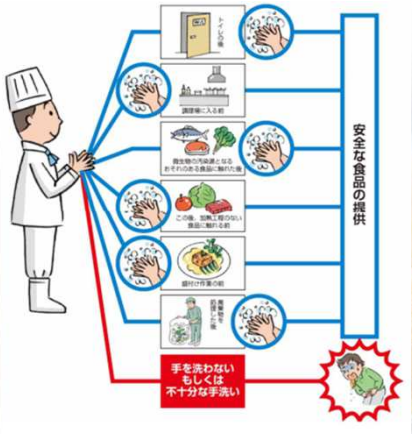
食品の販売方法・規模、現在お持ちの許可によっては、必要な許可・届出が異なる場合があります。
新たな事業を始める前には、保健所にご相談ください。

手洗いの重要性について

あなたの「手」が食中毒予防の「決め手」

- 人の手は、ふん便、汚染した食品・器具、履き物、髪の毛、顔や鼻など、いろいろな場所に触れるため、さまざまな細菌が付着しています
- 手指を介して食品に細菌が付着すると、食品中で増殖し、食中毒を起こします

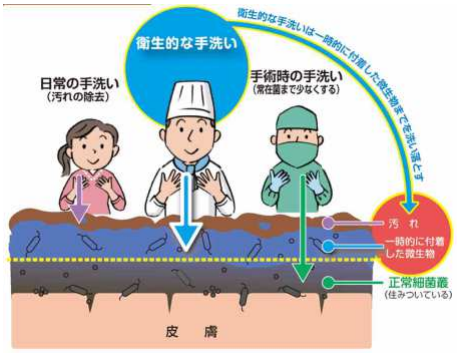
だから、手指は常に洗浄、消毒を徹底することが大切です



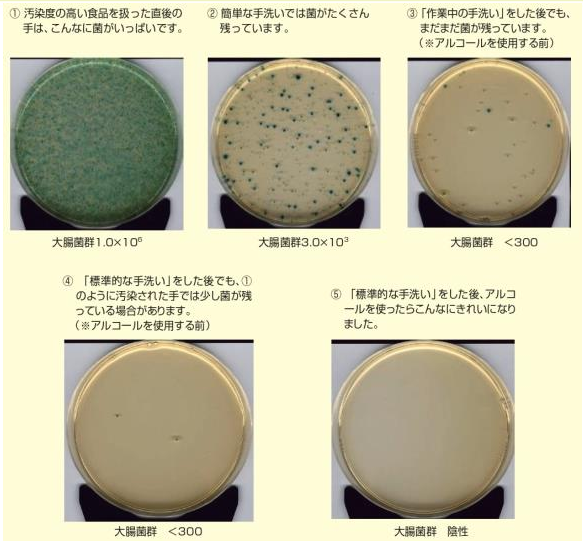
「衛生的な手洗い」とは

食品取扱者の手洗いは、医療の手洗いと異なる
⇒常在菌まで取り除く過度な手洗いは不必要

- 衛生的手洗いの基本コンセプト
  石けん→流水ですすぐ→乾燥
  →アルコール噴霧
- 作業途中の手洗いは、作業前やトイレ後の手洗い方法と異なってよい
- 温水の出る設備を備えるなど、手洗い環境の整備も必要



手洗いによる菌の減り方



文部科学省「学校給食調理場における手洗いマニュアル」より

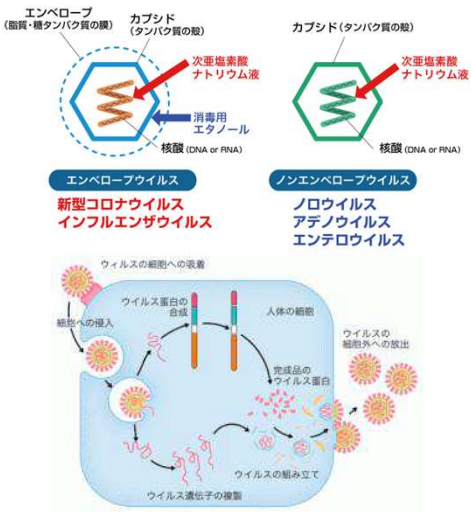
手洗いで大切なこと(おさらい)

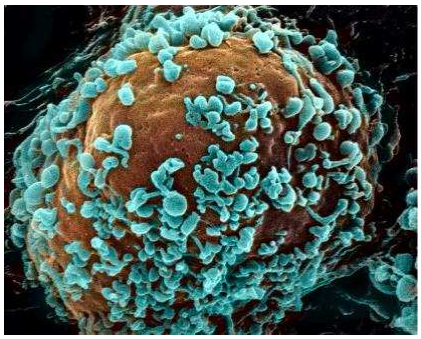
- 「なぜ手を洗わなくてはいけないか」を理解し、洗い残しがないように洗う(根拠に基づいた手順の実践)
- 適切なタイミング(トイレ後、作業開始前)での手洗いの習慣化
- もれ(不実施者)がないこと

外から手に付着した病原微生物は、**物理的に洗い流し、除去する**ことができる
⇒殺菌ではない!!(常在菌まで取り除く過度な手洗いは不必要)

食品衛生は、手洗いに始まって、手洗いに終わる
食中毒の防止は手洗いから

ウイルスについて





細胞表面から出芽する新型コロナウイルス粒子
© 2022 Tokyo Metropolitan Institute of Public Health

ノロウイルスの特徴と課題

- **ふきんによる水拭きでは、十分にウイルスを取り除くことはできない**
- **それよりも、そのふきんを使うことでウイルスを他に移しかえてしまう『拭き移し』効果が問題**

ノロウイルスの特徴である

- **感染力が強い**
- **不活化が難しい**
- **除去が難しい**

という課題

ノロウイルス食中毒の予防

食中毒予防3原則

食中毒菌を

（1）つけない　⇒　清潔に調理
（2）増やさない　⇒　冷却して保存し迅速に調理
（3）やっつける　⇒　加熱して菌を死滅させる

ウイルスの場合は、食品中では増えないので、「増やさない」は、当てはまりません。

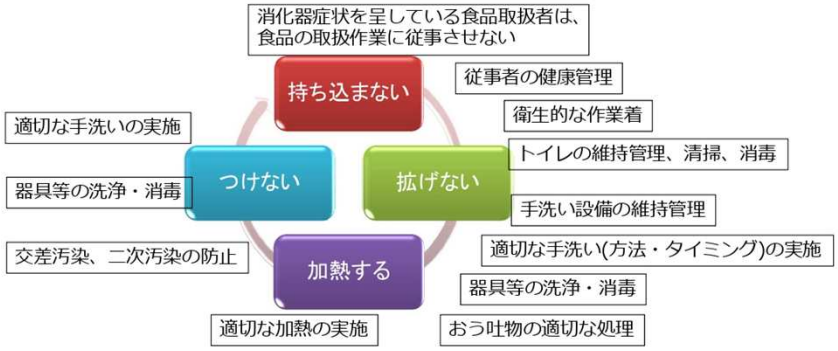
ウイルスは、ごくわずかな汚染によって食中毒を起こしてしまいます。

ウイルスを食品に「つけない」を確実に実行するためには、調理者はもちろんのこと、調理器具、調理環境などの調理場全体がウイルスに汚染されていないことがきわめて重要になります。

ノロウイルス食中毒の予防

ウイルスに汚染されていない調理環境をつくるには、調理場内にウイルスを「持ち込まない」、仮に持ち込んだとしても、それを「ひろげない」ことが大切です。

すなわち、ウイルスによる食中毒を予防するためには、ウイルスを調理場内に「持ち込まない」、食べ物や調理器具にウイルスを「ひろげない」、食べ物にウイルスを「つけない」、付着してしまったウイルスを加熱して「やっつける」という4つのことが原則となります。



食中毒及び感染症予防のための正しい手洗い方法

手洗いは、最も基本的かつ重要な食中毒予防法のひとつです。

手洗いは、食中毒予防だけでなく新型コロナウイルス感染症を含む感染症予防にも有効です。

「手を洗うこと」は「命を守ること」にもつながります。

衛生（エイセイ）
まもる　いきる