

食品販売員・調理者の衛生

1. 健康診断と検便

- ・定期的に健康診断と検便を受けましょう。
- ・身体に異常があるときは、食品の取り扱いを止めて早めに医師の診断を受けること。

2. 手指に傷がある場合の注意

- ・手指に切り傷やできものがある場合は、食品の取扱いに従事しない。
- ・やむを得ず従事するときは、使い捨ての手袋などを使用して食品に直接触れないようにすること。

3. 身体・服装の清潔

- ・身体は常に清潔にし、特に爪は短く切って従事すること。また、調理者は時計や指輪をはずしマニキュアはしないこと。
- ・作業中は常に清潔な作業着(白衣・白帽子・マスク・所定の制服)を着用し専用の清潔な履物を使用、又そのままトイレに行ったり外出しないこと。
- ・私服・私靴にて調理場・厨房への出入りは差し控えること。

4. 毛髪の注意

- ・作業中は頭髪を清潔に整え、帽子または頭巾をかぶり頭髪が出ないようにすること。
- ・作業中は頭髪に触れないよう、又触れた場合は手を洗うこと。

5. 喫煙の注意

- ・異物混入の原因になりますのでタバコは必ず決められた喫煙室で吸うこと。

手洗いの励行

食品取扱い施設に入る前に、用便後に、ゴミ・汚物の取扱い後、および食品に直接触れる場合は必ず手を洗いましょう。

【手洗いの順】

- ①爪を短く切り、手指を流水で濡らす。
- ②石鹸をたっぷりつけて、よく泡立て、ブラシを使って指先(爪の間)⇒指⇒指の間⇒手のひら⇒手の甲⇒腕まで丁寧に汚れを落とす。
- ③流水で石鹸分をよく洗い流す。
- ④消毒液(逆性石鹸原液)を5～8滴手のひらに垂らして揉み洗います。
- ⑤消毒液をよく流水で洗い流す。
- ⑥ペーパータオルなどで水分を拭き取る。

【洗淨消毒薬の使い方例】

- ①ポンプを2～3回(約2～3ml)押しつけて液を手に取ります。
- ②指の先までよくもみ洗います。(1～2分)
- ③水でしっかり洗い流します。
- ④ペーパータオルなどで水分をよくふき取ります。

【アルコール消毒使用の場合】

水分が残っていると消毒効果がなくなります。洗淨後水分をよく拭き取ってから使用してください。

衛生的な商品陳列(保管)

冷蔵(冷凍)食品

- ・ショーケースは強い照明が当たる場所を避けて設置しましょう。
- ・オープンケースは空調の風速が強い場所に設置しないようにしましょう。
- ・通路や店先での山積み販売は行わないようにしましょう。
- ・冷蔵庫(冷凍庫)は一定時間に温度管理、測定、記録しましょう。
- ・「先入れ・先出し」の販売ができるように陳列し、消費期限などの日付表示に注意しましょう。
- ・オープンケースのロードライン以下で陳列販売しましょう。
- ・詰めすぎて冷気の流れを妨げないようにしましょう。
- ・必要に応じて冷蔵庫内の霜取りを行いましょう。
- ・ショーケース内は定期的中性洗剤などで汚れを落とし消毒液(次亜塩素酸ナトリウム、アルコール、酸性水など)で消毒を行いましょう。

器具・容器などの消毒

【熱湯による消毒方法】

洗淨済みの器具・容器などを沸騰したお湯の中に入れて5分以上煮沸し、煮沸後はそのまま粉塵などの無いところで乾燥させて保管します。

【塩素剤による消毒方法】

市販の次亜塩素酸ナトリウム(6%溶液)を300倍に薄め、その中に洗淨済みの器具・容器などを入れて5分間たってから出して熱湯又は温湯で洗淨後よく乾燥できる状態にして保管します。

【公衆衛生上講ずべき措置の基準】

営業者は食品等の取扱いに関する事項について、危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を行う場合の基準(HACCP導入型)又は従来の基準のいずれかにより衛生管理を行うこととされています。

<HACCPについて>

令和2年6月1日施行の改正食品衛生法により、原則としてすべての事業場においてHACCPに基づく衛生管理の基準、又はHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の基準が適用されます。(令和2年6月1日から令和3年5月31日まで経過措置期間、令和3年6月1日より完全施行となります。)

1 HACCPに基づく衛生管理が適用される事業場

食品の取扱いに従事する者の数が50人以上の食品工場等の大規模事業場

2 HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の基準(HACCPを簡略化した基準)が適用される事業場

①飲食店営業、喫茶店営業、そうざい製造業など

②食品の取扱いに従事する者の数が50人未満である小規模事業場(大手飲食店チェーン、大手ホテルであっても許可施設ごとに判断されるため、ほとんどがHACCPを簡略化した基準が適用される。)

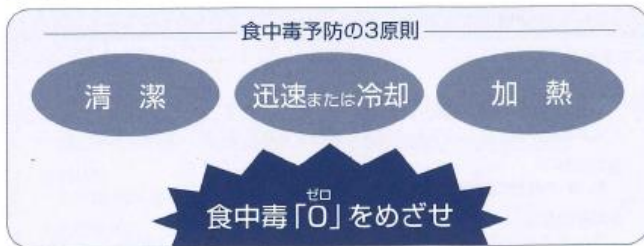
食中毒・異物混入～予防・発生時の対応～

予防方法

細菌やウイルスなど、微生物による食中毒を防ぐために特に次の三つのことに注意しましょう

食中毒事件数の55%、患者数の90%以上が食中毒などの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、食中毒菌が食品中で増殖していてもその食品の味・香りや外観が変化しないこともあり、食中毒を完全に防止することは困難です。

調理された直後には安全な食品であっても、そこに多少存在していた微生物や、後から付着した微生物などが、増殖すれば食中毒は発生します。微生物による食中毒の防止法の決め手は、次の3原則を完全に守ることです。



洗う

1. つけない[清潔]

微生物を食品につけないことが第一で、そのためには、特に手指や衣服・制服などを清潔にし、調理場(厨房)内外を常に清潔に保ち、食品の取扱を衛生的に行うことが大切です。

生ものは冷蔵庫庫

2. ぶやさない[迅速または冷却]

微生物を食品につけないように努力しても、調理などを無菌では行えません。食品についた微生物が大量に増殖しないようにすることが大切です。すなわち、微生物が増殖する時間を与えない(迅速な調理)ことと、増殖できる温度を与えない(冷蔵・冷却)ことがポイントです。食品原材料を出来るだけ清潔で衛生的に取扱い、手早く調理をして販売するか、もし販売するまで時間がかかる場合は、短時間でも必ず冷却保存(10℃以下、できれば4℃以下)にすることです。

加熱

3. やっつける[加熱]

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大変有効です。また調理器具や食器類・シンク・冷蔵庫などは熱湯や塩素系の漂白剤などで消毒することが大切です。



※ウイルスが食品中で増えることはありませんが、ウイルスに対しても「つけない」「やっつける」という食中毒予防の原則が成立します。

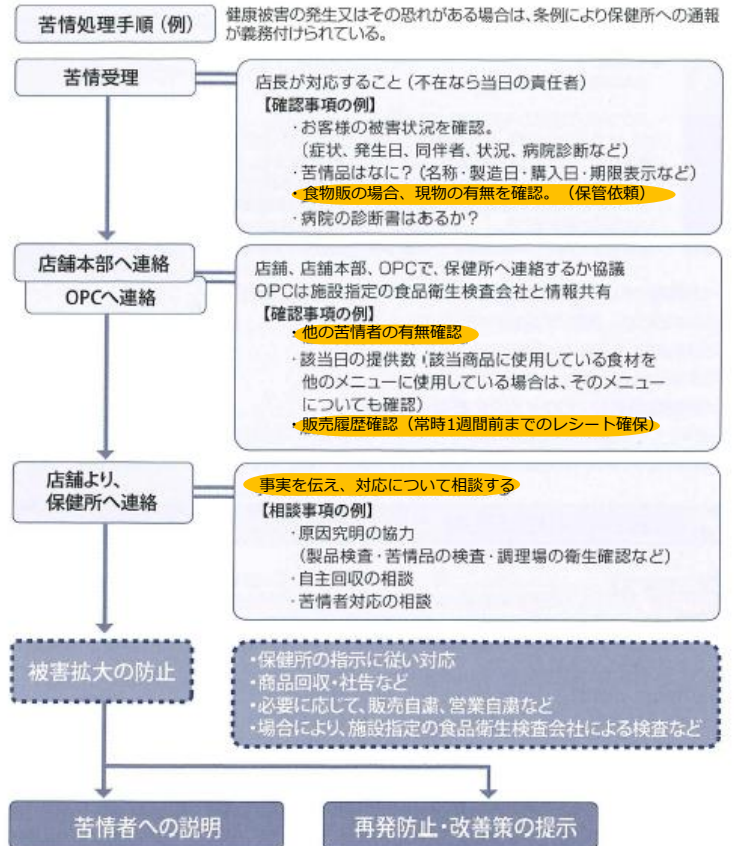
※商品抜き取り検査などで、あまり良くない結果が続いている店舗は要注意です。取扱いを見直し、改善をお願いします。

※食中毒予防の詳細につきましては、ガイドブック内P.13～19をご一読いただくようお願い申し上げます。※現地支給

食中毒および異物混入発生時の対応

食中毒および異物混入発生時は、店長が責任者となり速やかに原因解析を行い、健康被害等の拡大防止を図る。

- ・店舗本部、OPC、LAGへ速やかに連絡する。※緊急時連絡先表を参照
- ・店舗本部、OPCと協議のうえ、最寄りの保健所へ連絡し、指示を仰ぐ。
- ・商品を回収した場合、原則店舗で保管する。
- ・食中毒および異物混入の原因解析の結果、店舗に改善すべき箇所があった場合は、改善を行う。
- ・食中毒および異物混入等発生事案の処理経過は、書面にて記録する。



その他

- ・お客様対応は、誠意をもって対応し、結果がはっきりするまでは、調査および確認中である旨、お伝えし、理解を得ること。
- ・同時に数件もしくは、重度の症状が発生している際には、即時商品の取り扱いを見送ること。
- ・営業管理規則に基づき、食中毒と断定された場合、反則金徴収となります。