

第4章 一般的な衛生管理の基準14項目の詳細

(2) 施設の衛生管理

1) 施設の清掃について

施設およびその周辺は、食品残さやほこりによる(汚れ)、カビの発生、(虫)の発生などがないように定期的に清掃して(清潔)な状態を維持します。 =【P7】=

② 排水溝の清掃(毎日)

- ・ 排水溝は(固形物)の流入を防ぎ、適切に排水されるように清掃します。フタや排水溝に(破損)がないかを確認し、必要に応じて補修します。
- ・ 床の清掃作業終了後にグレーチング(硬質の格子状スノコ)を取りはずし、食品残さなどをブラシなどで(洗い流し)、専用洗剤を使用してデッキブラシなどで(こすり)洗います。 =【P8】=

⑧ 食品などの倉庫の清掃(定期的・汚れ具合で適宜)

- ・ 倉庫には各種の食材、包装材料、(洗浄剤)などが収納されていますので、庫内の(湿度)や温度にも注意し、品質の(劣化)を防ぎます。
- ・ 倉庫内は食材・関連製品ごとに(区分け)保管し、定期的に天井、換気口、壁、(床)などを清掃します。
- ・ 食材や食品包材、容器などは床に(直置き)しないようにします。
=【P9】=

(3)施設などの衛生管理

- ・目的に応じた器具類の使用区分

食材・食品の微生物の(相互汚染)や二次汚染を防ぐために、機械器具の洗浄・(消毒)・整備、清潔保持が重要です。また、機械器具は、(用途)別(下処理用、調理用など)、(食品種類)別(食肉類、魚介類、野菜類、果実類、加熱調理済み食品など)に用意し、混同しないように使用します。

ただし、専用使用できない機械器具は、十分に(洗浄・消毒)し、清潔に保つことで二次汚染の原因とならないようにします。 =【P11】=

⑥ 洗浄剤の種類と特性

- ・使用する洗浄剤を選ぶ際には、器具類の特性(材質や形状など)、使用する(環境)、作業のしやすさ、(コスト)などを考慮し、洗浄剤の特性をよく理解して使用します。
- ・食品製造現場で使用される洗浄剤には、(手洗い)用に使用する石けん野菜・果物や食器、調理器具などに使用する(中性)洗剤、重度の油汚れに使用する(アルカリ性)洗浄剤、スケール除去に使用される酸性洗浄剤などがあります。 =【P12-13】=

2)消毒とその方法について

紫外線殺菌保管庫:食器類の(水気)を確実に拭き取り、紫外線殺菌灯の光が当たるように、食器類の(間隔)をあけて収納します。紫外線殺菌灯には(寿命)がありますので、有効照射時間に気をつけて交換時期を誤らないようにします。 =【P14】=

(4) 使用水などの管理

水を介する食中毒や感染症は、その被害が(広範囲)で患者数が(多く)集団発生になる危険性があります。

食品などの製造、加工、調理に使用する水は、「水道水」又は「(飲用に)

適する水」を使用しなければなりません。また、「飲用に適する水」を使用する場合には、1年(1回)以上の(水質)検査をおこない、貯水槽の清掃、殺菌装置・浄水装置の作動状況を定期的に確認しなければなりません。

=【P17】=

(5) ねずみ及び昆虫対策

ねずみやハエ、ゴキブリなどの昆虫は、食中毒菌や(感染症)を引き起こす有害微生物の(運搬)役となり、異物混入の原因にもなります。

また、お客様が目にすることで、お店・施設の(信頼をなくす)重大な原因となりますので、侵入、発生を(予防)し、適正に(駆除)をしなければなりません。 =【P18】=

(6) 廃棄物及び排水の取扱い

食品を調理、製造する際に生じる生ゴミ、(空き容器)、段ボールなどのゴミは、昆虫やねずみの(発生源)や(すみか)にならないように適切に分別・処理し廃棄しなければなりません。また、排水は食品製造施設内の床に垂れ流したままにしたり、施設の外周に(そのまま)流したりせず、公共下水や下水処理施設に排水し(清潔)に保ちます。廃棄物(ゴミ)および排水(汚水)を適切に処理することで、常に施設と周辺環境を清潔に保ちます。 =【P20】=

(7)食品等取扱者の衛生管理

3)手洗い

「食品衛生は、(手洗い)にはじまって手洗いで終わる。食中毒予防の原点は、手洗い」といわれます。

全国の食中毒発生件数をみると、(手指)や調理器具などを介して食品を(二次汚染)させたことが原因の食中毒が多く発生しています。

特にノロウイルスによる食中毒では、(トイレ)後の食品取扱者の手洗いが不十分で、手指を介して食品にウイルスを(付着させた)ことが原因となった事例が多くみられます。

安全な食品を製造・調理・加工し食中毒を予防するためには、「手洗い」の(大切さ)を知識として理解するだけでなく、実際に適切に(実行)できなくてはなりません。 =【P23】=

(8)情報の提供

1) 消費者・保健所への情報提供

営業者は、製造、調理、販売する食品などについて、消費者の(健康被害)

にかかわる(食品情報の提供)に努めなければなりません。

また、製品が原因で消費者が食中毒などの健康被害を起こした、または、その(疑い)がある場合、あるいは食品衛生法に違反する情報を得た場合には、その情報を保健所に提供しなければなりません。 =【P24】=

(10)運搬・販売

② 運搬時間の管理

- ・ 運搬中の食品の(温度変化)を踏まえて運搬時間を設定し、所定の運搬時間を超えないようにします。
- ・ 仕出し弁当などの(調理された食品)を運搬し、提供する場合は、飲食されるまでの時間を(考慮)した時間管理が必要です。

=【P28】=

(11)教育訓練

1)主な教育訓練項目

- ① (健康管理) : 出勤時の健康チェック項目、(体調不良)時の業務対応および連絡方法など
- ② (身だしなみ) : 作業着の着用、持ち込み禁止品などの厨房入室時の(ルール)など
- ③ 手洗いなど : 手洗い方法、手洗いのタイミング、(衛生手袋)の使用方法など
- ④ 食品、器具などの(取扱い) : 調理器具などの使用区分など

=【P29】=