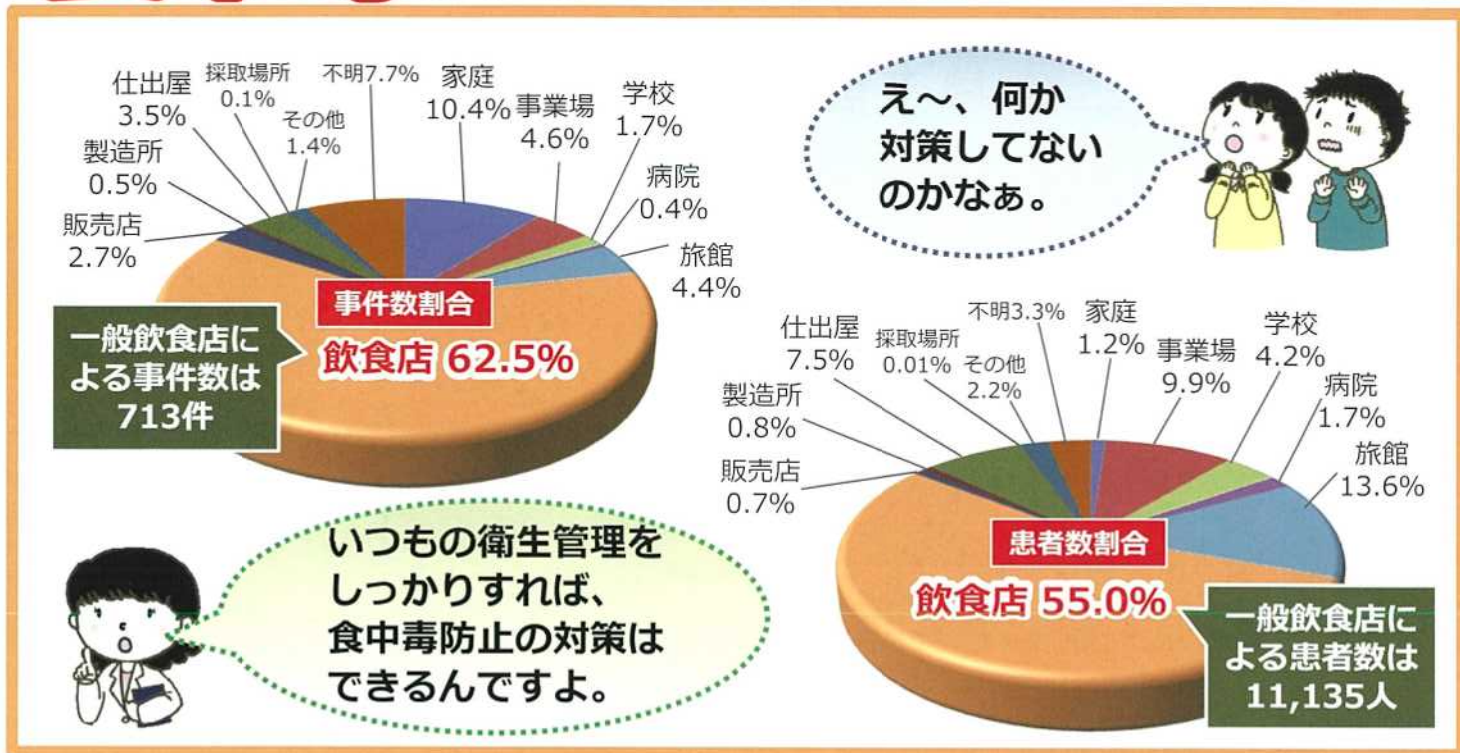


あなたのお店は大丈夫？ 衛生管理を「見える化」しませんか？

※ 平成28年 食中毒発生状況（事件数、患者数）

食中毒の約60%は飲食店で発生しています

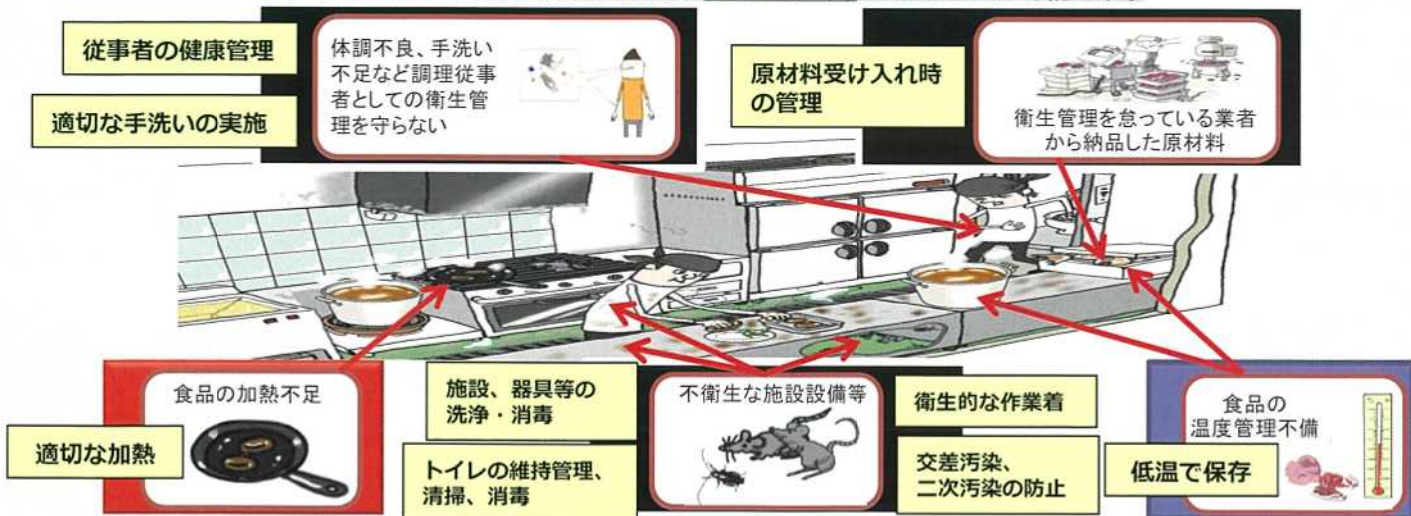


飲食店における食中毒発生防止のための取組

飲食店における食中毒防止は、これまでの食中毒菌を「**つけない**」、「**増やさない**」、「**やっつける**」で対策ができます

飲食店における食中毒発生要因への対策

飲食店における食中毒発生の多くは以下のことが要因で起きています。しかし、これまでの衛生管理を徹底することにより管理することが可能です。



食中毒予防の3原則 食中毒菌を **つけない** **増やさない** **やっつける** で対応が可能です。

？ 衛生管理を「見える化」するって、 どうしたらいいの？

これが「見える化」!!

① 衛生管理計画 + ② 実施 + ③ 記録・確認

① 衛生管理計画を作成する。

今、取り組んでいる衛生管理と、メニューに応じた衛生管理の注意点（冷蔵する、加熱する）を明確にする。

そんなに
難しくは
ないかなあ



② ①を実行する。

③ ②を記録・確認する。

そうですね。
下のような衛生管理計画、
記録でいいんですよ。



飲食店における衛生管理(衛生管理計画例)

一般衛生管理に関する事項(例)		
基本事項	・各自治体の飲食店営業許可申請時等に求められる事項(管理運営基準等)	
原料の受入	・原材料の納入に際し、外観、におい、包装の状態、表示(期限、保存方法)を確認	
冷蔵・冷凍庫	・冷蔵庫、冷凍庫の温度を確認	
器具等の管理	・シンク、器具の洗浄、消毒の確認	
従業員の健康管理	・調理従事者の健康チェック	
トイレの清掃	・トイレの清掃の確認	
手洗い	・調理前、トイレの後の手洗い	
メニューチェック(例)		
分類	チェック方法	メニュー
非加熱のもの(冷蔵食品を冷たいまま提供)	冷たいまま提供、冷蔵の温度等	刺身、冷奴
加熱するもの(冷蔵食品を加熱し、熱いまま提供)	湯気、肉色、見た目、肉汁、匂い、中心部の温度等	ハンバーグ
	湯気、見た目、匂い、中心部の温度等	焼き魚、焼き鳥
加熱するもの(加熱した後、高温保管)	湯気、高温保管庫の温度等	フライドチキン
加熱後冷却又は再加熱するもの(加熱後、冷却し、再加熱して提供)	湯気、見た目、中心部の温度等	カレー、ポテトサラダ

非加熱のもの(例)



加熱するもの(例)



加熱後冷却、又は再加熱するもの(例)



お店のメニューを記載してください

飲食店における衛生管理(記録表例)

衛生管理日誌 _____年 月 日()

1. 配達食材のチェック

品名	外観、匂い、包装の状態、表示(期限、保存方法等)など	特記事項	サイン
冷蔵品	○	なし	厚生
冷凍品	×	包装が破れていたため、返品した。	厚生
常温品	○	なし	厚生

※外観、匂い、包装の状態、表示(期限、保存方法等)などをチェックしましょう。問題があった場合は、その内容と措置を記載しましょう。

2. 冷蔵庫・冷凍庫チェック

冷蔵・冷凍庫	営業時間内の温度※	特記事項	サイン
冷蔵庫1	8℃	なし	厚生
冷蔵庫2	12℃	原料を出し入れしたため、その後10℃以下を確認。	厚生
冷凍庫	-19℃	なし	厚生

※営業時間内に庫内温度をチェックし、記録しましょう。冷蔵は10℃以下、冷凍は-15℃以下。

3. 料理のチェック

分類	メニュー	チェック方法※	チェック結果※	サイン
非加熱のもの(冷蔵食品を冷たいまま提供)	刺身、冷奴	冷たいまま提供	○	厚生
加熱するもの(冷蔵食品を加熱し、熱いまま提供)	ハンバーグ、焼き魚、焼き鳥	湯気が出ている、肉汁がピンクでない	○	厚生
加熱するもの(加熱した後、高温保管)	フライドチキン	湯気が出ている	○	厚生
加熱後冷却又は再加熱するもの(加熱後、冷却し、冷たいまま提供)	ポテトサラダ	保管する場合、速やかに冷却	○	厚生
加熱後冷却又は再加熱するもの(加熱後、冷却し、再加熱し提供)	カレー	冷却されている、再加熱後の中心温度、官能評価	○	厚生

※参考に従って、メニューを分類しチェック方法を決め、チェックしましょう。

4. 施設・従事者等のチェック

シンク・器具の消毒	従事者の健康状態	トイレの清掃	調理前・トイレ後の手洗い	サイン
×	○	○	○	厚生

5. クレームや衛生上気がついたこと

確認者	サイン	年	月	日
-----	-----	---	---	---