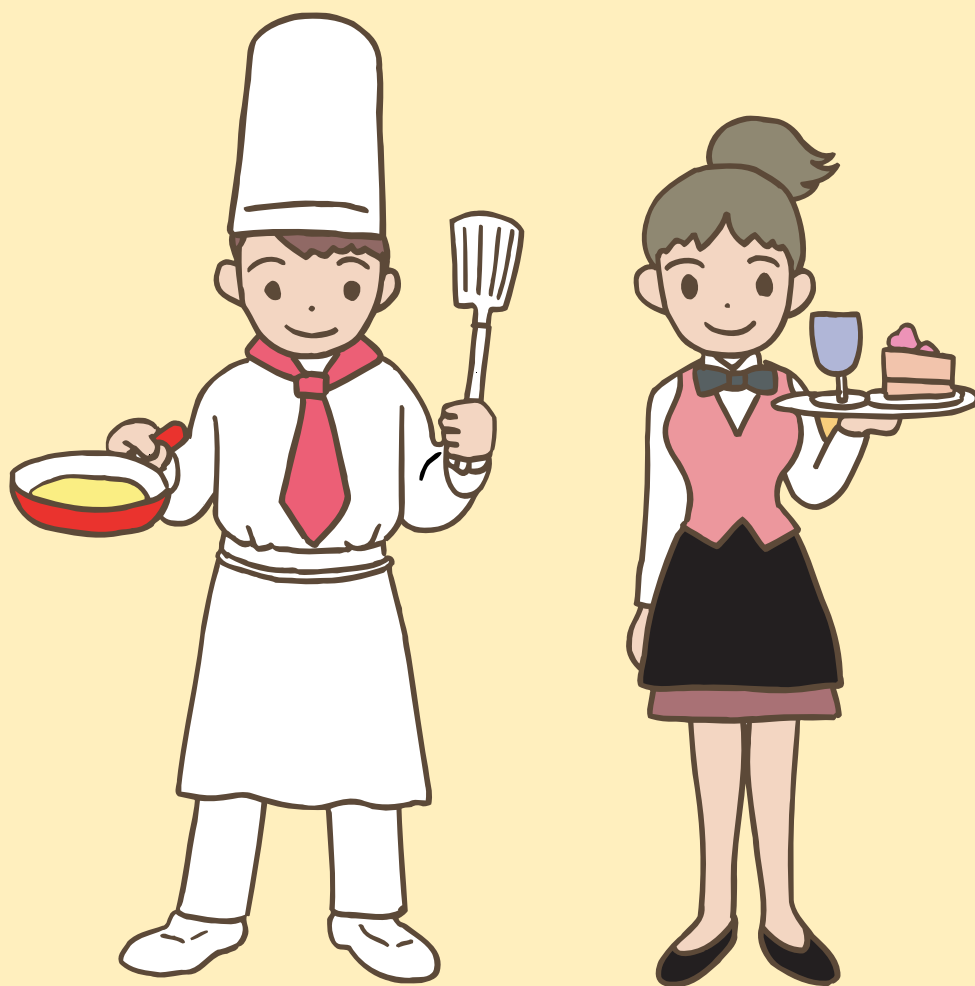


食品の 安全・安心に係わる ガイドブック



はじめに

食の安全・安心を届けましょう

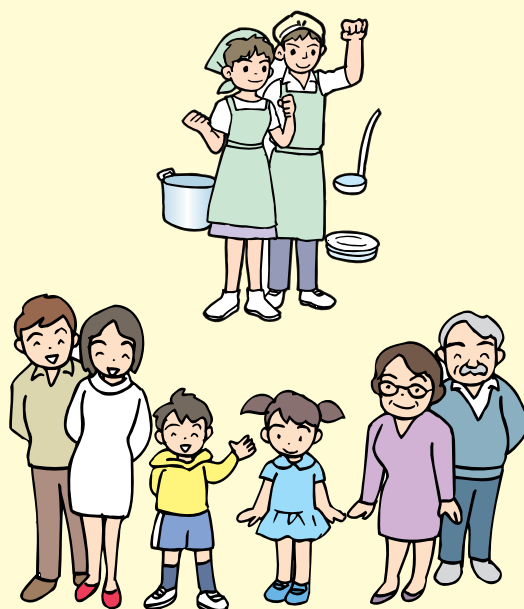
近年、国際化の進展、流通のグローバル化等食品を取り巻く環境は大きく変化しています。

また、牛海綿状脳症(BSE)、鳥インフルエンザの発生や食品の偽装表示、農薬混入問題等、食の安全性に対する信頼も揺らいでおり、消費者の食に対する不安や不信感が増大し、食の安全・安心の確保が今まで以上に求められています。

食品関連事業者は、消費者が安心して食生活を楽しんでいただけるよう、安全で衛生的な食品を提供し安心して利用していただかねばなりません。

そこで、本ガイドブックは食品の安全のための衛生管理のポイント、食の安心のための食材選びのポイント、食中毒の予防法等についてまとめました。

本書が食品関連生活衛生営業事業者の毎日の事業活動の中で少しでも活用、お役に立てれば幸いです。



食品の安全・安心に係わるガイドブック

はじめに	1
------	---

I 食に対する消費者の意識

4

II 食品の安全のために 衛生管理のポイント

6

1. 飲食業者の責務	6
2. 食品取扱者の衛生	7
3. 調理器具の衛生	8
4. 食品取扱場所の衛生	9
5. 食中毒の種類と発生状況	10
6. 食中毒予防の三原則（清潔・迅速・温度管理）	12
7. 食中毒と予防	15
1) ノロウイルス	15
2) O157感染症	16
3) 腸炎ビブリオ	18
4) カンピロバクター	19
5) 鳥インフルエンザ	20
6) サルモネラ	21
7) SARS	22
8) BSE	23

Ⅲ 食の安心のために 食材選びのポイント

24

1. 食品添加物について 24
2. 農薬について 25
3. 原産地表示について 27
4. 牛肉のトレーサビリティ法について 29

Ⅳ 安全・安心に対する苦情対応

31

1. 苦情の実態 31
2. 苦情対応と危機管理 33

Ⅴ 参考資料

37

1. 風評被害 37
2. 法律はどのように定めているか 38
(食品安全基本法と食品衛生法)
3. Sマーク（標準営業約款制度） 40
(衛生管理状況の自主点検表)



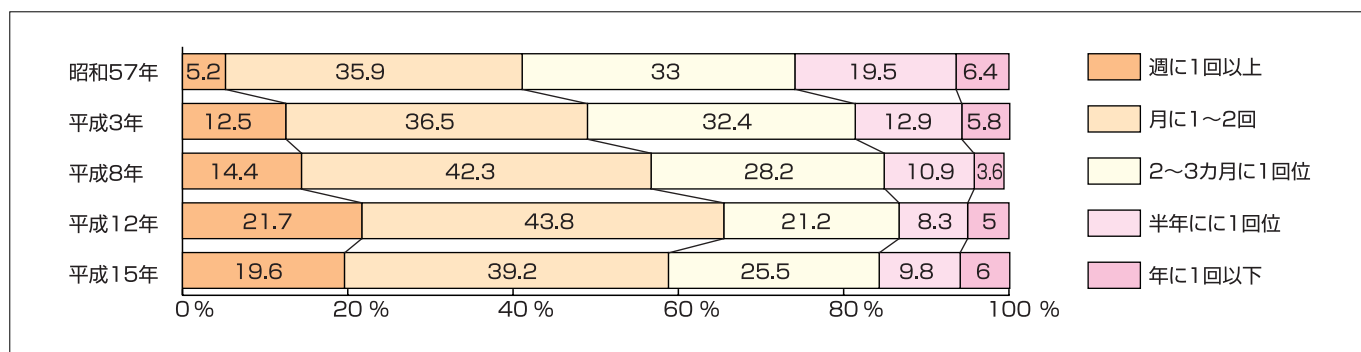
I

食に対する消費者の意識

(1) 外食利用の頻度

外食頻度の調査によると、週に1回以上または月に1～2回利用する人が約60%に達し、外食を楽しむ人達への飲食店の責任と期待が大きく求められていることが分ります。

外食の頻度の経年変化

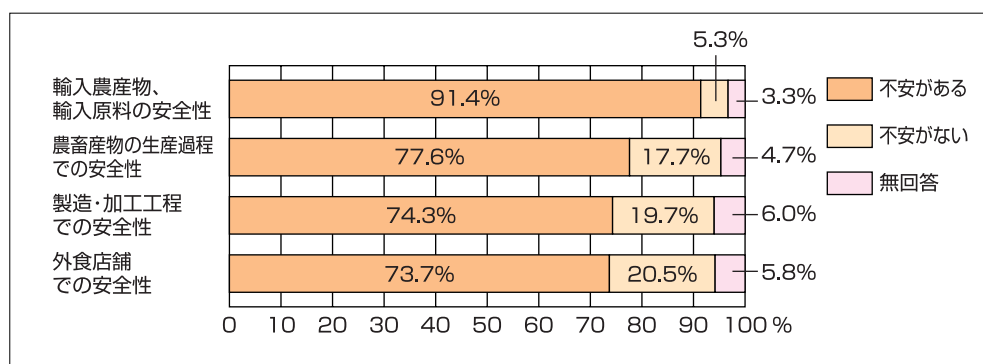


(農林水産省HP資料)

(2) 外食店舗への不安要因

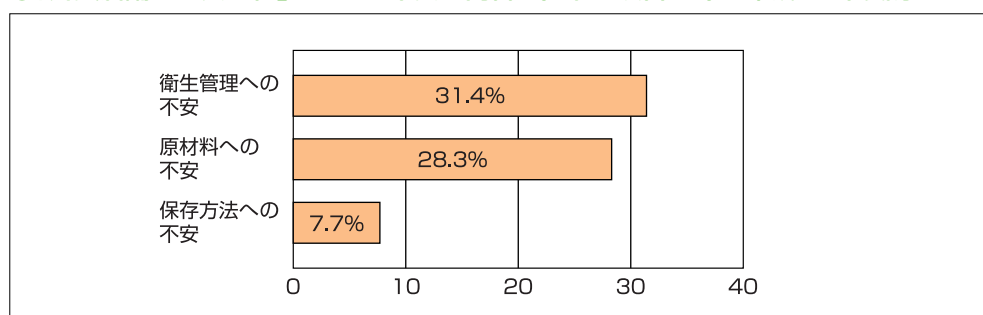
飲食店で出される食べ物にも、食材の安全性や衛生管理などに強い関心がみられます。

①食品供給の各段階における消費者の不安感(%) <平成15年度調査>



(農林水産省資料)

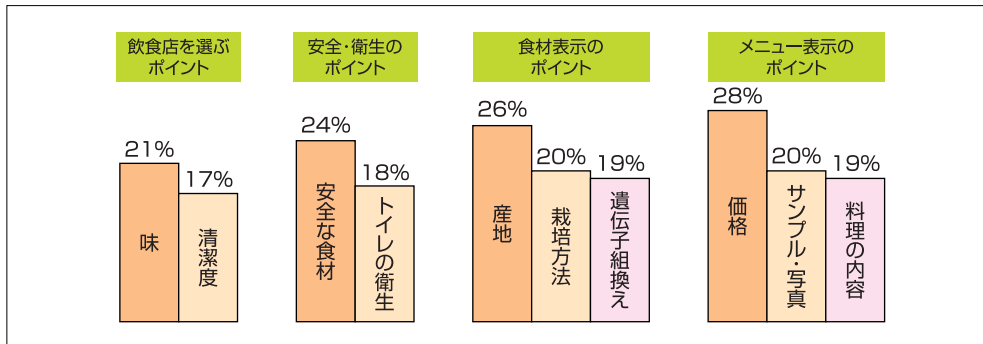
②「外食店舗での安全性」における不安の内容(上位3項目・%) <平成15年度調査>



(農林水産省資料)

(3) 飲食店を選ぶときの基準

食品情報などをわかりやすく表示し、店内を清潔に保っているお店が支持されています。



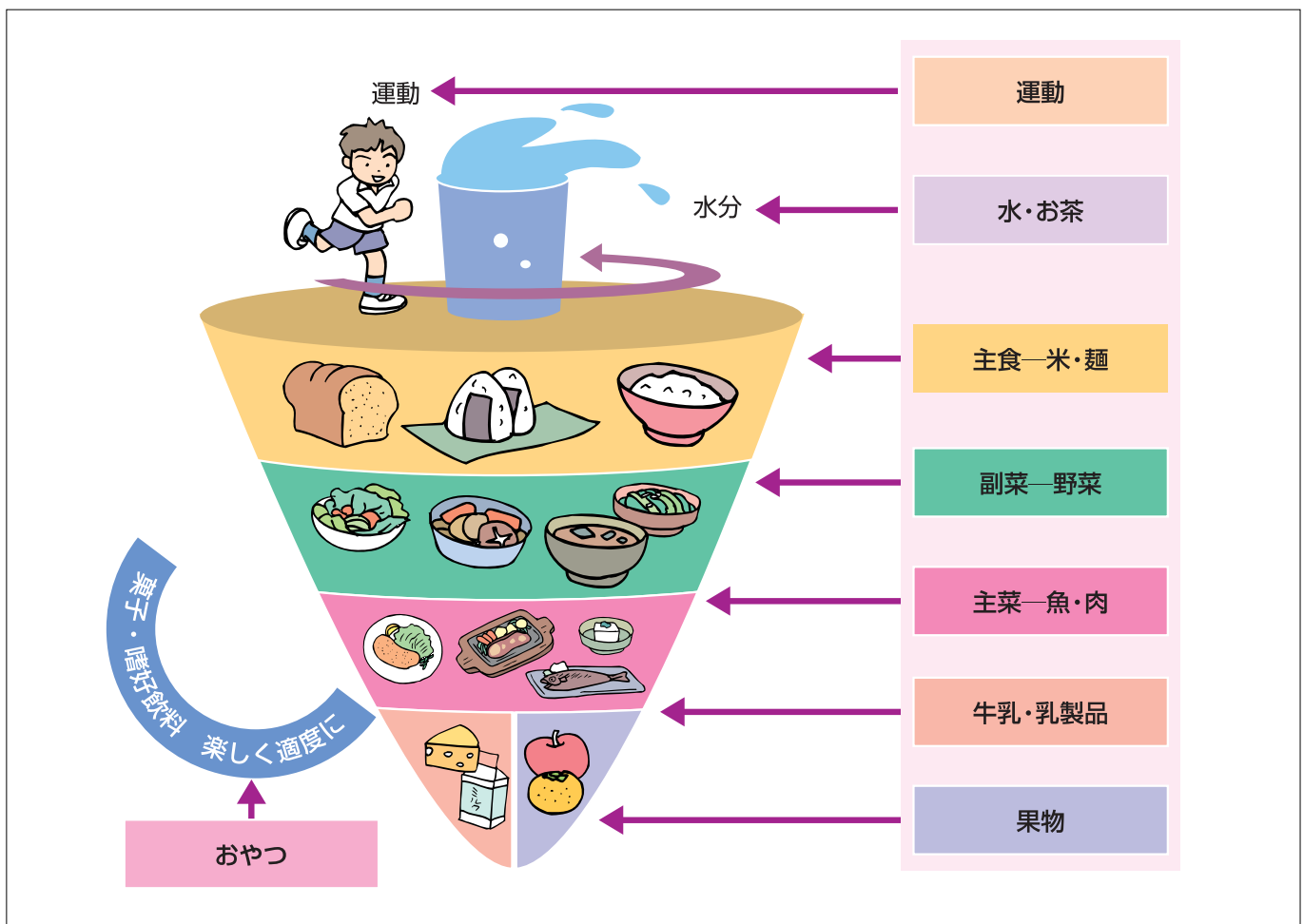
(平成14年度日消協飲食店・居酒屋に関する意識調査資料より作成)

(4) バランスのとれた食事

健全な食生活の実践や、生活習慣病を予防するために、何をどれだけ食べれば良いかという志向が高まっています。「食事バランスガイド」はこれらの目安を分かり易く示したものです。



食事バランスガイド



(厚生労働省・農林水産省HPより)

Ⅱ

食品の安全のために

衛生管理のポイント

1 飲食業者の責務

食中毒事件、BSE問題、食品偽装表示事件など食に関する事件が多く発生し、毎日のように食品の安全性に関する問題がマスコミで取り上げられています。そのため、消費者の「食品の安

全」への関心や要望は非常に高くなっています。

私たち飲食業者は、第1に「安全で衛生的な料理」を提供する義務があります。飲食のプロとして、責任とプライドをもって食品衛生に取り組みましょう。

Q 具体的な内容を教えてください。

A 食品衛生法では飲食業も食品等事業者として、より一層の安全確保の努力が要求されています。

具体的な責務としては、

- ① 仕入先の名称など必要な情報を記録、保存するよう努めなければならない
- ② 食中毒発生時にその記録を国や自治体へ提供、販売食品の廃棄など措置を適確、迅速に行うよう努めなければならない

などが定められています。

なお、中小事業者（飲食店営業については資本・出資額3億円以下または従業員300人以下）は記録の作成保存を期待するという表現に止まっていますが、品質管理面からも記録に努めた方がよいでしょう。



2 食品取扱者の衛生 （社団法人 日本食品衛生協会資料より）

Q 作業時に気をつけることを教えてください。

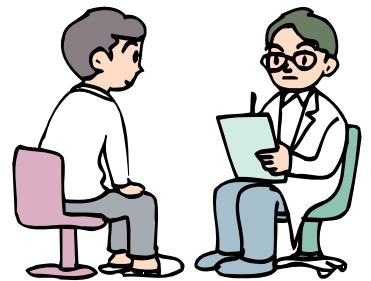
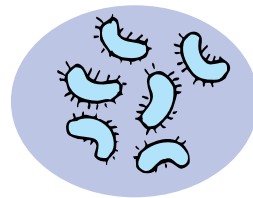
A 清潔な作業着・帽子や頭巾を着用し、定期的に取り替えます。手袋やマスクの着用も心がけます。

外部から病原体が入り込むことを断つために、調理場所以外のトイレや、出前に行くときは履き物を替えます。



Q 普段から気をつけることは何ですか。

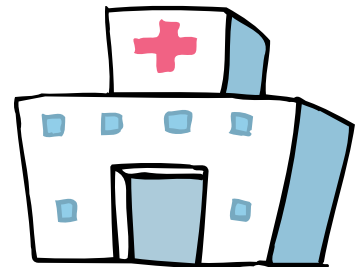
A 知らないうちに病原菌を出している健康保菌者となっている場合もあるので、食中毒を防ぐために検便検査や健康診断を受けるようにこころがけます。



Q 下痢やおう吐、風邪のような症状があるとき、調理作業をしてもいいのですか？

A 休養をとりましょう。調理責任者がいる場合には症状をきちんと話し、調理責任者は下痢やおう吐などの症状がある人を、食品を直接取り扱う作

業に従事させないようにします。体調が悪い場合は、医療機関で受診します。



3 調理器具の衛生 （社団法人 日本食品衛生協会資料より）

Q 調理器具を清潔に扱うポイントは何ですか。

A 洗浄と、細菌を減少させる除菌です。

Q 現場で気をつけるポイントを教えてください。

A 器具類は十分な数を用意し、用途に応じて使い分けをします。

洗浄は洗浄剤を使用して、できるだけお湯で行ない、洗浄剤は流水で十分に洗い流します。

ふきん、まな板、包丁などは熱湯消毒や次亜塩素酸ナトリウム液につけて殺菌消毒します。

洗浄後は十分に乾燥させて保管します。ぬれたまま重ね置きすると、ビックリするほどの細菌が増殖するので注意が必要です。

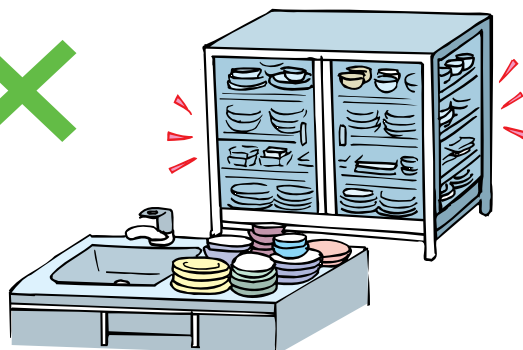
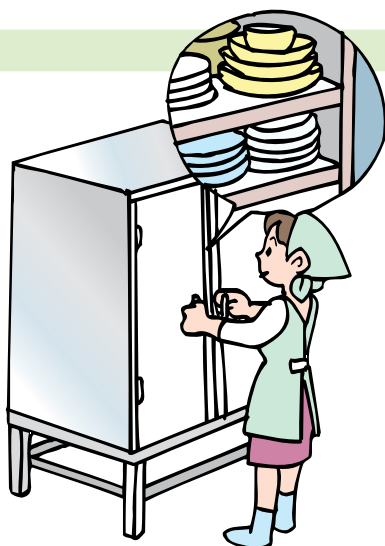
保管場所は常時開放している棚を避けましょう。

器具類は十分な数を用意して…



器具が少ないと十分な使い分けができません！

器具が十分あっても保管場所が少ないと…



放置すると器具類が汚染を受ける可能性が…

4 食品取扱場所の衛生 （全国飲食業生活衛生同業組合連合会管理マニュアルより）

Q 衛生管理基準について教えてください。

A 食品関係の営業施設については、各都道府県知事が業種ごとに定めた施設基準や衛生管理基準があり、一定レベルの衛生確保ができるよ

うに規制しています。

これらの基準を守り、清潔な作業環境を保ちましょう。

Q 衛生管理の場所や方法など、注意すべき点を教えてください。

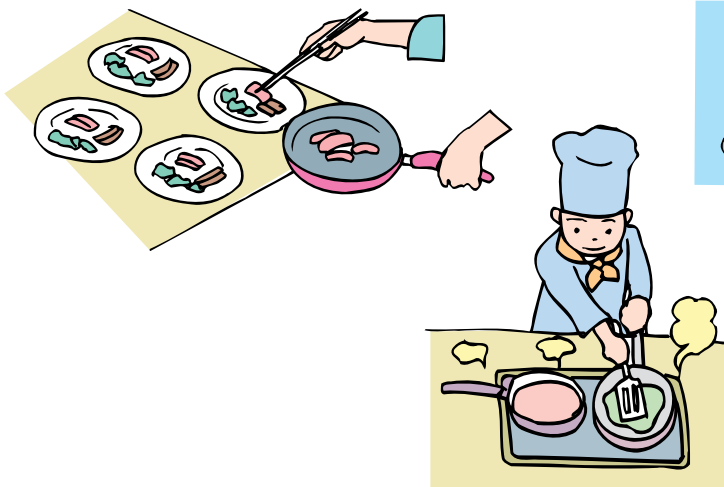
A ビルの店舗などの高架水槽の定期的清掃、井戸水やタンク水の定期的水質検査の実施、ネズミやゴキブリなどの駆除をします。



Q 「抗菌」マークがついた器具であれば対策になりますか？

A 「JIS 抗菌規格」、「SIAA 抗菌 ISO マーク」が付されているものは、材料表面の細菌の増殖を抑制する効果があります。細菌を死滅させる

のではなく、適切なレベルで増殖を抑制して、細菌との共生を前提とするもので、細菌の死滅を目的とする殺菌とは一線を画すものです。



5 食中毒の種類と発生状況

食中毒とは、飲食物に食中毒をおこす細菌やウイルスが付着したり、付いて増殖したり、有害、有毒な化学物質を含んでいたたり、容器包装等を通じて

有害・有毒物質が混入した食品を食べることによって発生する急性の健康障害をいいます。主な症状は、吐き気、おう吐、腹痛、下痢、発熱などです。

Q 食中毒にはどのようなものがありますか。

A 食中毒は次のように分類されます。

食中毒の分類と主な原因

種類	原因物質	感染源	原因となった食品等
細菌性食中毒	サルモネラ	畜肉、鶏肉、鶏卵	卵加工食品、食肉など
	腸炎ビブリオ	生鮮魚介類	さしみ、すし、弁当類など
	病原大腸菌	人、動物の腸管	飲料水、サラダなど
	カンピロバクター	ニワトリ、ブタ	鶏肉、飲料水など
	ウエルシュ菌	人、動物の腸管	シチュー、カレー
	ブドウ球菌	手指の化膿	シュークリーム、おにぎりなど
	ボツリヌス菌	土壌、動物の腸管、魚介類	
	セレウス菌	土壌、河川	
	エルシニア・エンテロコリチカ	食肉、乳製品、野菜	
	ナグビブリオ	生鮮魚介類	さしみ、すし、弁当類など
	感染症	腸管出血性大腸菌O157	牛肉関連食品、サラダ、野菜、飲料水など
		コレラ菌	コレラ汚染地区の魚介類、生水など
		赤痢菌	人、動物
		チフス菌	人
		パラチフスA菌	人
ウイルス性食中毒	ノロウイルス等		貝類等
自然毒食中毒	植物性		毒キノコなどの有害植物
	動物性		フグ、毒カマス、毒化した貝など
化学性食中毒	化学物質の食品中への混入		洗剤、消毒液などの薬剤
	有毒性金属による食品汚染		微量重金属
	その他		油脂の変敗、ヒスタミンなど

(千葉県健康福祉部のホームページより)

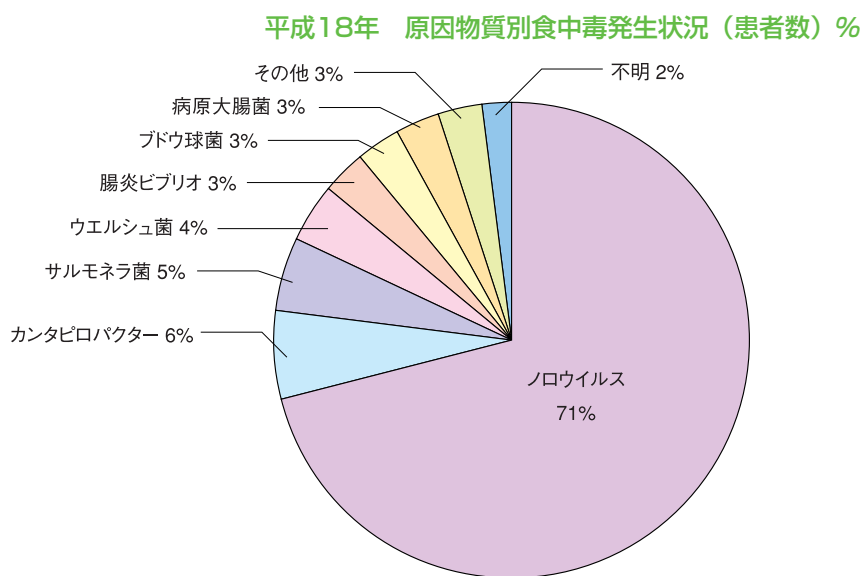
Q 発生の多い食中毒は？

A 食中毒患者数は年々増加し、平成18年は39,026人です。最も多い食中毒はノロウイルスによるもので、患者総数の71%を占めています。

細菌による食中毒で最も多いのは、カンピロバクターで、サルモネラ菌、ウェルシュ菌、腸

炎ビブリオ、ブドウ球菌の順になっています。

自然毒による食中毒患者数は511人で1%、化学物質による食中毒患者数は172人とわずかですが発生しています。

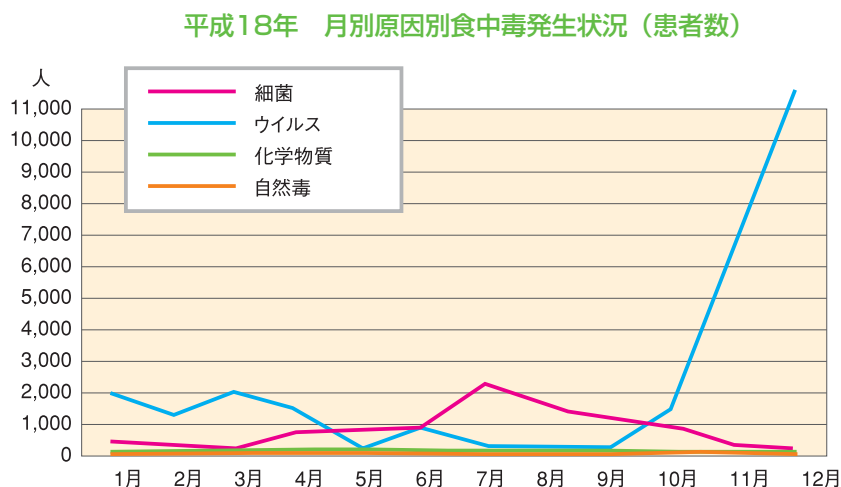


（厚生労働省「平成18年原因別食中毒発生状況」より作成）

Q 発生の多い時期は？

A カンピロバクター、サルモネラ菌、腸炎ビブリオなど細菌性食中毒は夏場に多く発生しています。

最近急増しているノロウイルスは11月から12月の冬場に多発しています。



（厚生労働省「平成18年月別原因別食中毒発生状況」より作成）

6 食中毒予防の三原則（清潔・迅速・温度管理）

私たちのまわりは、ほとんどが細菌のすみかともいえます。食品に付着している細菌は肉眼では見えません。また、食中毒細菌が発症菌量まで増殖

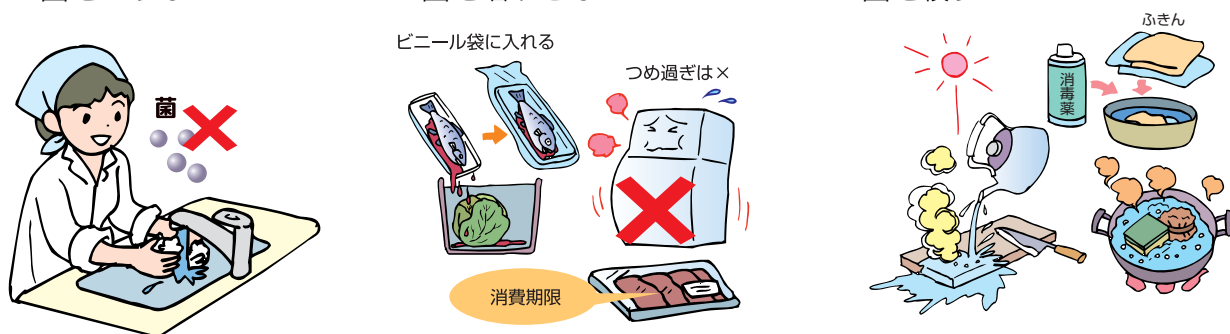
しても、味・におい・色などにほとんど変化がないため、人間の五感ではその危険性を判断できません。食中毒を予防するため次のことを守りましょう。

Q 食中毒を予防する3原則とは何ですか？

A 1. 菌をつけない

2. 菌を増やさない

3. 菌を殺す



Q 「菌をつけない」ために、気をつけることを教えてください。

A

手洗いを徹底しよう！

作業前やトイレのあと
肉・魚・野菜など
原材料を取り扱ったあとは
必ず手洗いの励行を。

手指の切り傷、手あれは 黄色ブドウ球菌に注意を！

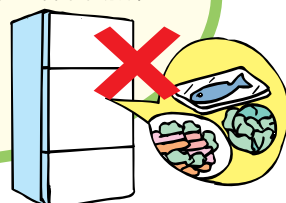
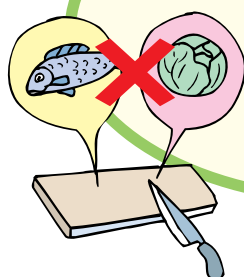
手の傷・手あれがある場合は
調理に従事しない。
使い捨て手袋を
利用しよう。

調理器具を清潔に！

魚介類を取り扱ったまな板で、
キュウリやキャベツを
扱っていませんか？
二次感染の原因に
なることも。

冷蔵庫内での汚染も注意を！

加工済みの食品と肉・魚・野菜の保管場所を
一緒にしていませんか？
相互汚染の原因に
なることも。



（日本医師会HPより）

Q 「菌をふやさない」ためにどうすればいいですか？

A 迅速に処理することです。

食品の取扱いに細心の注意をはらっても細菌の付着は避けられません。細菌に増殖する時間を与えないように迅速に処理しましょう！

Q 細菌の種類によって、増殖のスピードが異なるのですか？

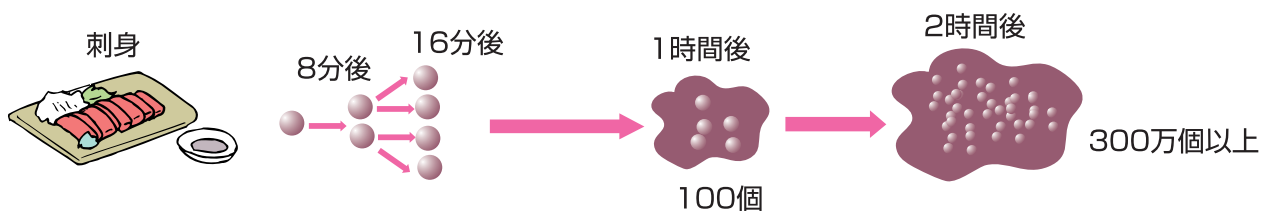
A 次のとおり、分裂速度は異なります。

夏に多い食中毒の原因である腸炎ビブリオは、最も増殖が速く注意が必要です。

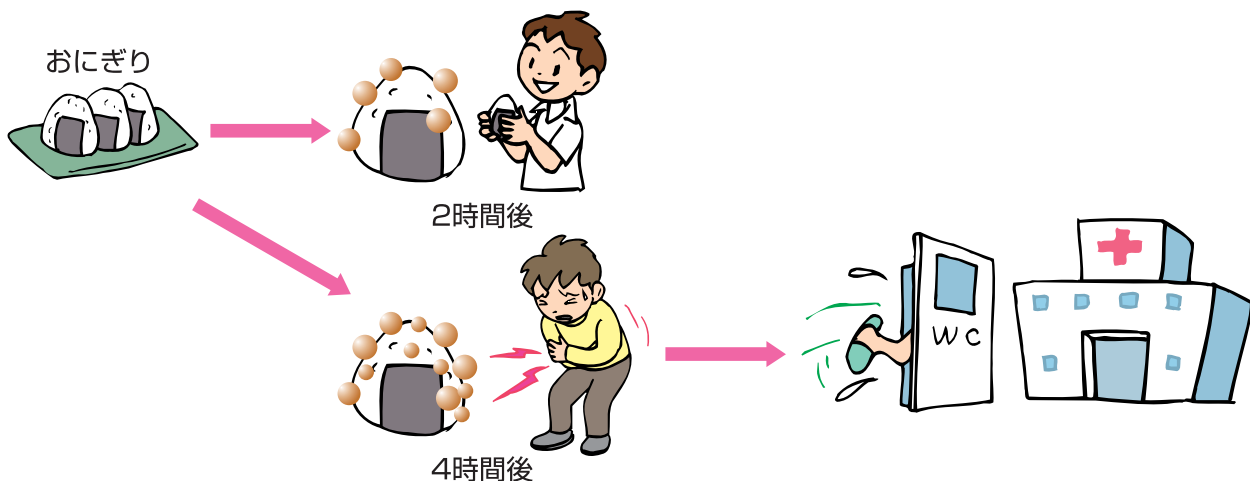
細菌の分裂速度

細菌名	1回の分裂に要する時間
腸炎ビブリオ	8分
病原性大腸菌	17分
サルモネラ属菌	21分
黄色ブドウ球菌	27分
ボツリヌス菌	35分

増殖のスピードが速い腸炎ビブリオ



黄色ブドウ球菌



A どんな細菌でも栄養分と適度な温度、水分・時間があればさかんに増えます。必要以上に大量に調理をして常温で保管したり、能力以

上の注文を受けて長時間かけて調理したりすることは、食品中の細菌を増殖させる結果となります。

Q 「菌を殺す」方法を教えてください。

A 中心部までの加熱

たいいていの食中毒菌は加熱により死滅します。
食品の内部まで十分加熱することが必要です。
中心部75℃以上で1分以上加熱を！
温蔵は65℃以上に！

中心まで火を通す



A 煮沸や薬剤による殺菌

【煮沸消毒】

食器・器具、ふきん・タオルなど5分以上の煮沸



【次亜塩素酸ナトリウム溶液による消毒】

5分以上の漬け込み

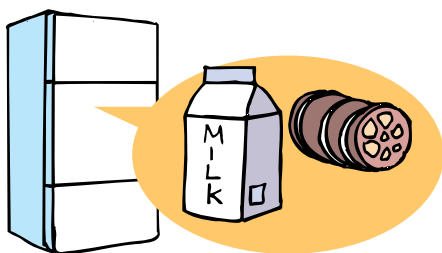
【アルコールスプレーによる消毒】

70%アルコール噴霧

Q 「冷却」の効果は？

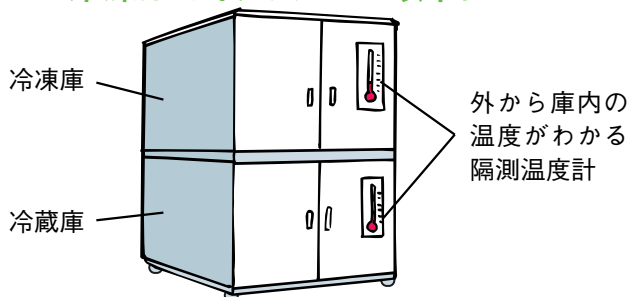
A 冷蔵・冷凍により細菌の増殖は抑えられますが、死滅するわけではありません。常温に戻せば活動をはじめます。油断禁物！

冷却

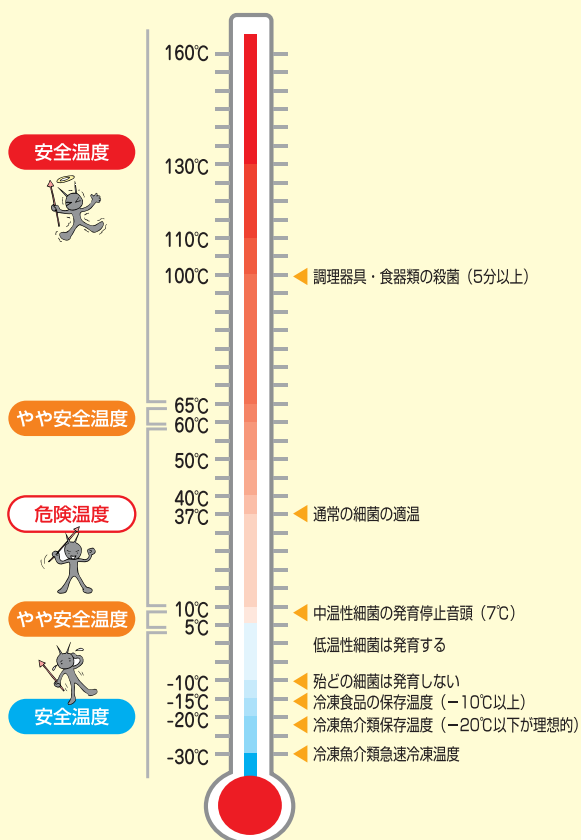


冷蔵は10℃以下に
できるだけ5℃以下に

冷凍はマイナス15℃以下に



参考 細菌と温度の関係



（三重県健康福祉部より）

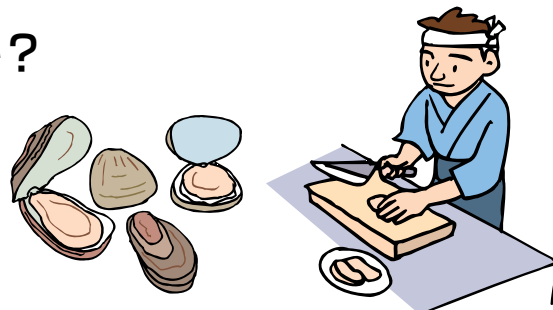
7 食中毒と予防

(1) ノロウイルス

Q どのようにして感染するのですか？

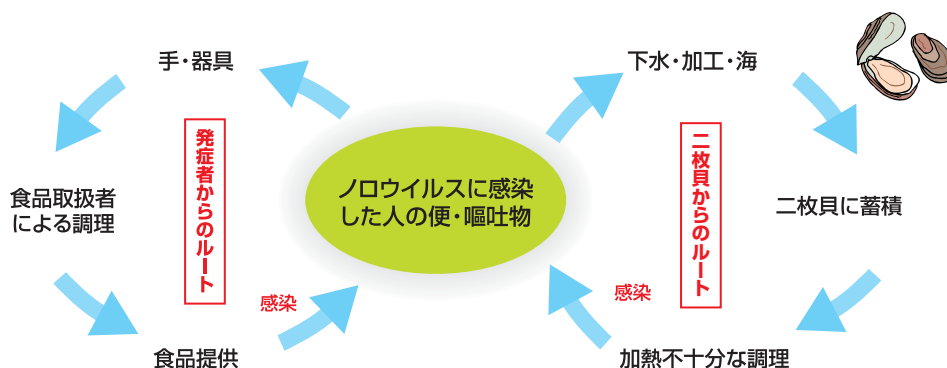
A 二枚貝からの感染

ノロウイルスに汚染された二枚貝を、生または加熱不十分で食べた場合。



A ノロウイルスに感染した調理者が食品を汚染

ノロウイルスに感染した人が不十分な手洗いのまま食品を調理・製造し、食品が汚染されその食品を食べた場合。



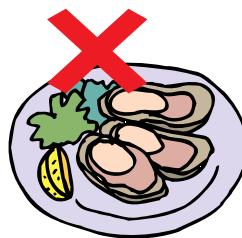
Q どのような症状ですか、またどうすれば防げますか？

A 嘔気、おう吐、下痢、腹痛、発熱など、風邪の症状に似ています。ノロウイルスは、食中毒菌のように食品中で増えることはなく、ヒトの腸管内でしか増殖できません。

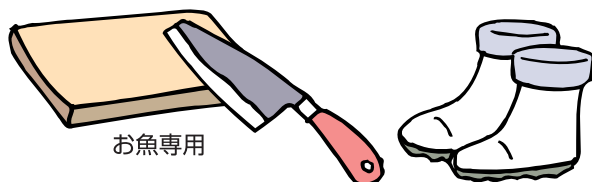
手洗いの徹底



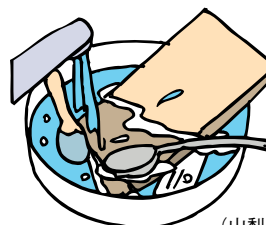
二枚貝の生食は避ける



調理・製造所内の着衣・履物の区別の徹底



調理器具の洗浄・殺菌



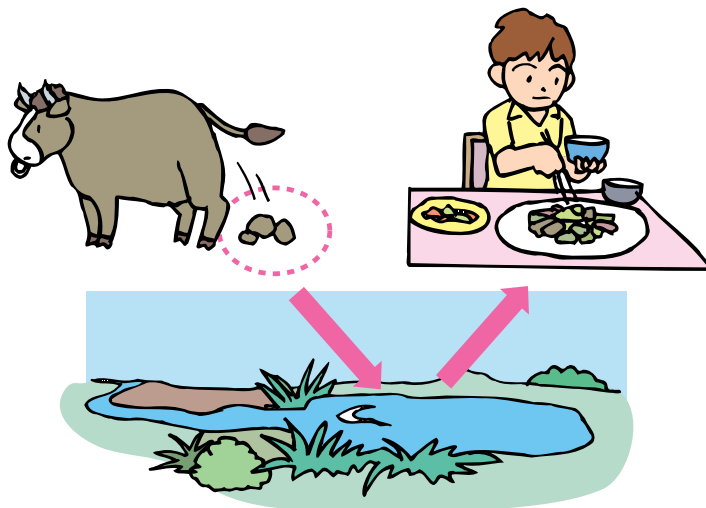
(山梨県衛生監視指導センターHPより)

(2) O157感染症 日本医師会HP資料より

腸管出血性大腸菌（ベロ毒素産生性大腸菌）といわれるもので、毒素を出して、溶血性尿毒症症候群（HUS）や脳症（けいれんや意識障害）を起こす大腸菌の一種です。

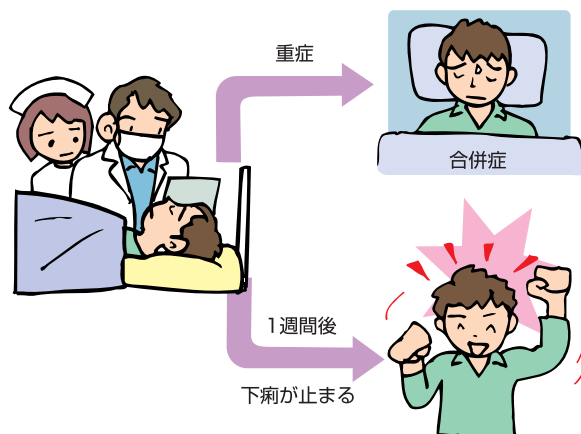
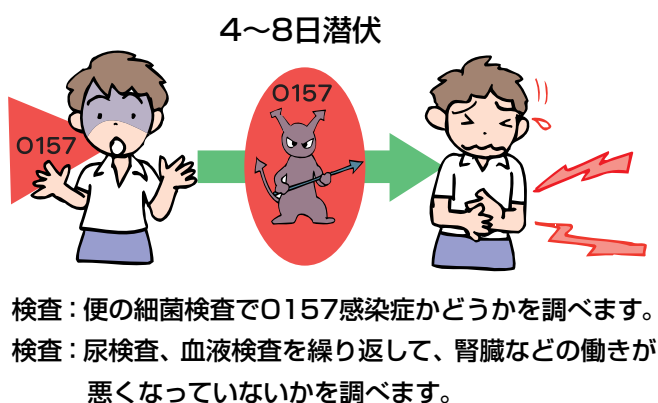
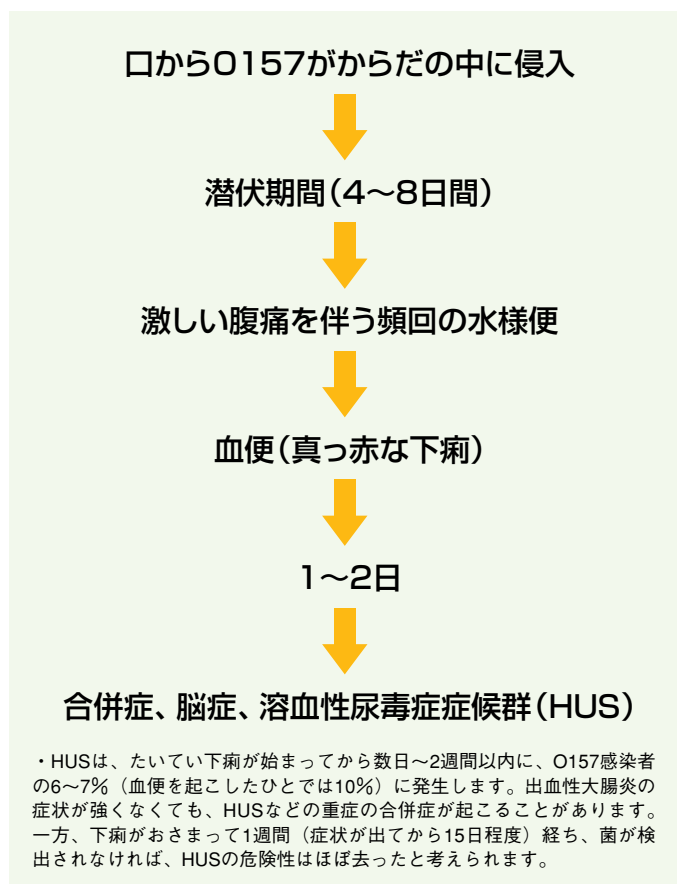
Q 感染経路は？

A O157は家畜（牛、羊、豚など）の大腸をすみかとしています。汚染は家畜糞便から水や食物を介して感染したり、感染した人から人へ感染します。



Q O157感染症の症状は？

A 感染者の約半数は、4～8日の潜伏期間ののちに、激しい腹痛を伴った水様便（水っぽい下痢）が頻回に起こり、まもなく血便（血液の混じり）が出ます。



（日本医師会HPより）

Q 0157の予防法は

A 調理前には丁寧に手洗いをします。新鮮な食材を使って、手早く調理しましょう。生煮がないよう十分過熱します。魚や肉を調理した器具はよく洗って熱湯消毒をしましょう。



調理場、厨房は明るく、調理器具はいつも清潔に、調理は手早く！

調理するまでのポイント

- 1 新鮮な食材を使用する。
- 2 肉汁や魚汁が他の食品に触れないように冷蔵10℃、冷凍-5℃で保存する。
- 3 井戸水を使用する場合には、水質に注意する。
- 4 肉や魚を調理した器具はよく洗い流し、熱湯消毒をする。
- 5 野菜などはよく洗い、肉汁などに触れないように調理する。
- 6 電子レンジを使用する場合には、調理時間に気をつけ、熱の伝わりが悪いものは途中でかき混ぜて十分加熱する。
- 7 時間の経った食材やちょっとでも怪しいと感じた食品は捨てる。

(日本医師会HP資料より)

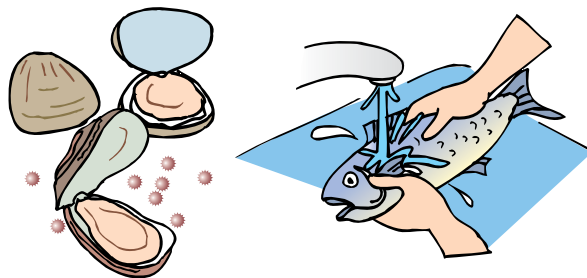


(3) 腸炎ビブリオ

Q どうやって起こるのでしょうか？

A 腸炎ビブリオが、魚や貝などの魚介類に付着したまま食卓にのぼると、それを食べた人に感染します。

魚介類のえらや内臓についているので流水で、良く洗いましょう。



Q どんな症状が出るのでしょうか？

A 食べてから10～24時間くらいで、激しい下痢、吐き気、おう吐、発熱、水様性の下痢などの急性胃腸炎症状を起こします。2～3日程度で回復するケースがほとんどです。



Q 予防法は？

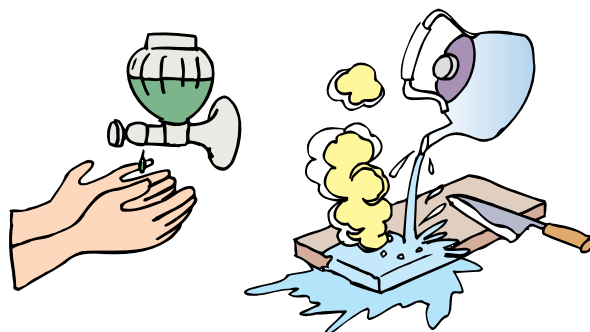
A 加熱はもっとも手軽で確実な殺菌方法です。中心部までしっかり火を通るようにしましょう。目安として、65℃で10分間または100℃で2～3分の加熱が必要です。



Q 二次汚染を防止するにはどうしたらよいのでしょうか。

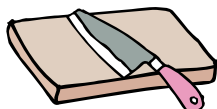
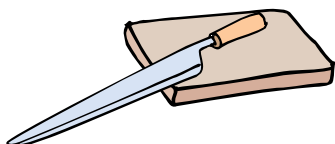
A 手洗いは食品衛生の基本です。しっかり手を洗いましょう。

調理器具は他の食品と区別して、器具を分けて使いましょう。使用後はきちんと消毒することが大事です。



刺身用

下処理用



特長

・塩分を好む・真水に弱い・増殖がはやい

(大阪府健康福祉部食の安全推進課HP)

(4)カンピロバクター

Q どんな症状？

A 潜伏期間が2～5日間と、比較的長いのが特徴です。

下痢や発熱、腹痛、倦怠感など初期の風邪のような症状がでます。



Q 感染経路は？

A 加熱不足の調理品や半生状態の鶏のささみ、鶏わさ、牛レバーを摂ることや、不十分な殺菌による井戸水、わき水を感染源として発生しています。

カンピロバクター食中毒は、近年、わが国で発生している食中毒の中で、発生件数が最も多い食中毒です。患者数も平成18年はノロウイルス

に続いて2番目に多くなっています。また、カンピロバクター食中毒は患者数が1名の事例が多いことも特徴の1つです。

カンピロバクター食中毒の発生状況(平成14年～平成18年)

	平成14年	15年	16年	17年	18年
事件数(件)	447	491	558	645	416
患者数(人)	2,152	2,642	2,485	3,439	2,297

(厚生労働省HP資料より)

Q 予防方法は？

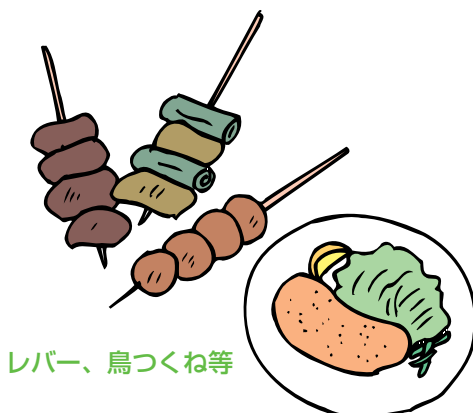
A 食肉は中心部を75℃以上で1分間以上加熱して調理をおこなうほか、二次汚染防止として食肉を扱う場合には、

①食品と調理器具や容器を分けて処理や保存を

おこなう

②取り扱った後の手洗いを充分におこなう

③食肉に触れた調理器具等は使用後洗浄・殺菌をおこなうことが重要です。



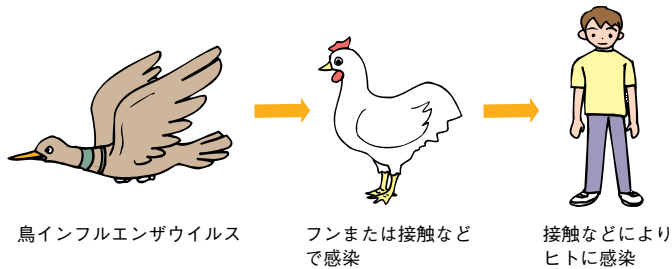
(厚生労働省HP資料より)

(5) 鳥インフルエンザ

Q 鳥インフルエンザはどんな病気ですか

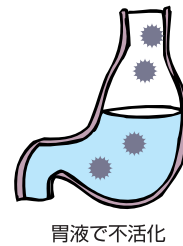
A インフルエンザウイルスの感染により、鶏、あひる、七面鳥、うずら等（以下家きん）に高い死亡率を示す疾病です。

鳥インフルエンザウイルスの感染経路



卵、鶏肉を食べることによるヒトへの感染経路はない

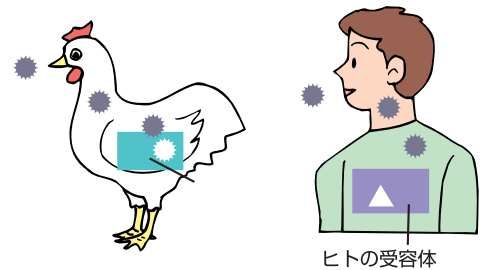
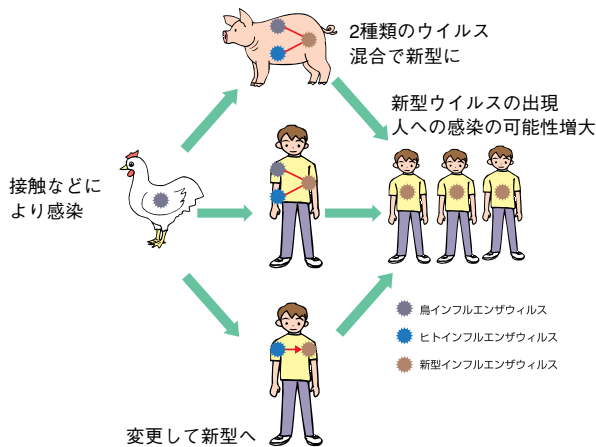
酸に弱く、胃酸で不活化されと考えられる



胃液で不活化

ヒトの細胞に入り込むための受容体が、鳥と異なる

ヒトからヒトへ感染する新型インフルエンザウイルス出現の仕組み



通常の加熱調理で、容易に死滅する



Q 鶏肉・鶏卵を食べて感染することはありませんか？

A 鶏卵、鶏肉を食べることにより、鳥インフルエンザウイルスが人に感染することは世界的にも報告されていません。

Q どのようにすれば安全ですか？

A ・肉・卵を全ての部分が70℃に達するまで加熱する。
・肉にピンク色の部分がないこと。
・卵の黄身にとろみがないこと。

・下ごしらえの際、生肉や肉汁を、生で食べる食材に触れさせたり混和させたりしない。
・生肉に触れた手は石けんで洗い、調理器具は熱湯で消毒すること。

(6) サルモネラ

Q どんな症状の病気ですか？

A 潜伏時間がだいたい5～72時間で、へそまわりの腹痛、下痢、38～40℃の発熱、おう吐などをおこします。

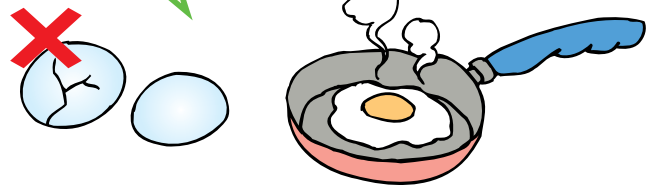
Q 感染経路は？

A サルモネラ菌はニワトリ、牛、馬、ネズミ、カメなどの腸内に常在しています。サルモネラ菌に汚染された牛、鶏、豚肉などの食肉や生卵を口にするによっておこります。特にオムレツや自家製マヨネーズ、ティラミスなど鶏卵を原料とし

て、十分に加熱をしない食品を摂取することで発症したり、ペットから感染する場合があります。



ひびや割れが入った卵は生食しない。肉や卵は芯まで十分加熱！



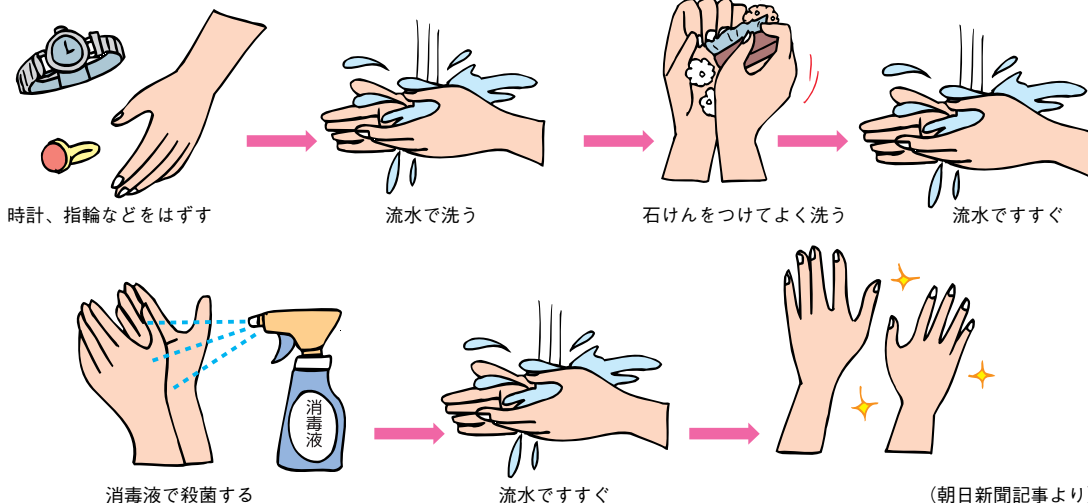
(厚生労働省HPより)

Q 予防方法は？

A 食肉・卵は十分に加熱（75℃以上、1分以上）します。

卵はひびが入らないように取り扱いに注意をします。ひびや割れが入った場合は取り除き、別容器

で冷蔵庫で保存し、卵の入っていたケースは、菌に汚染されている場合が多いので、調理場へは持ち込まないようにします。 ペットに触った後は、よく手を洗いましょう。



(朝日新聞記事より)

(7) SARS

Q どんな症状の病気ですか？

A 新型コロナウイルスの「SARSコロナウイルス」が原因でおきる新しく発見された感染症のことです。2日～7日、最大10日間程度の潜伏期間を経て発症し、症状は原因不明の38℃以上の急な発熱や咳、肺炎のような症状を伴います。



Q 感染経路は？

A 患者のせきやくしゃみを浴びたり、便や尿に汚染された水が飛散し、それを人が吸引した場合に感染します。



Q 予防方法は？

A 外出先から戻った時の手洗い、うがいを行うことはSARSだけではなく、多くの感染症に共通する予防法です。また、SARSコロナウイルスは、エタノール（アルコール）や漂白剤等の消毒で死滅します。



（厚生労働省・国立感染症研究所HPより）

(8) BSE

Q どんな症状の病気ですか？

A 日本語では「牛海面状脳症」といわれている牛の病気ですが、未だ十分に解明されていません。牛の脳の組織にスポンジ状の変化を起こし、

起立不能等の症状を示す遅発性かつ悪性の中枢神経系の疾病です。

Q 人に感染するの？

A 人でBSEに感染した例はありませんが、類似の中枢神経系の疾病はあり、現在でも調査や研究が続いています。

Q 予防方法は？

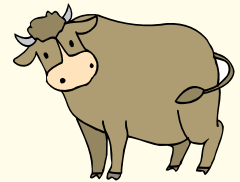
A 個人レベルでの予防方法ではありませんが、国内では月齢21カ月齢以上の牛を対象としてBSE検査を実施しています。

Q 牛肉や牛脂、乳製品は安全なの？

A 脳や脊髄、目といった特定部位を含まない牛肉や、乳製品、また特定部位以外を原料として造られている牛脂を摂ることは問題ないとされています。

牛の特定部位とは

国内において、と畜・解体時にすべての牛の頭部(舌、頬肉を除く)、扁桃、脊髄、脊柱、回腸遠位部(小腸の末端部分を指し、盲腸との接続部分から2メートルまでの部位)の焼却並びにこれらにより食用肉等が汚染されることのないよう衛生的に処理することを義務づけています。



牛個体識別制度

「牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法第3条に基づき、我が国で飼養されている牛1頭毎の個体識別情報及びその所在等に関する情報を記録して一元的に管理するものです。

牛個体識別情報検索サービス

法第6条の規定に基づき公表することとされており、家畜改良センターの管理するインターネットホームページの検索画面に個体識別番号を入力することにより、その牛にかかる個体識別情報が表示されます(詳細はP29トレーサビリティ法を参照)。



(独) 家畜改良センター 個体識別部
<https://www.id.nlbc.go.jp/top.html>
 所在地：〒961-8511 福島県西白河郡西郷村大字小田倉字小田倉原1
 TEL：0248-48-0596

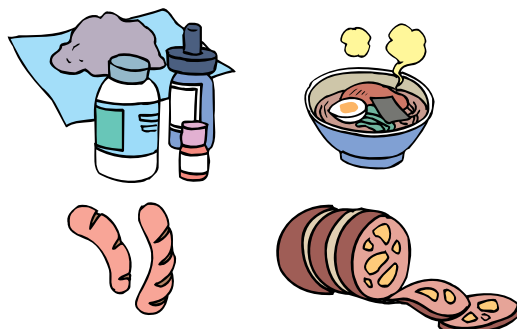
Ⅲ 食の安心のために

食材選びのポイント

1 食品添加物について

Q 食品添加物とは何ですか？

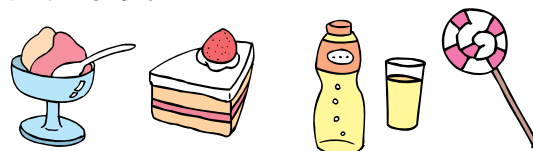
A 食品衛生法では、「食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用する物」と定義されています。



Q 使用基準の決め方は？

A 「目的外使用」をすることは禁じられています。使用できる量については、動物実験で得られた最大無作用量を根拠として、その100分の1の量＝一日摂取許容量（ADI）をもとに、対象

食品ごとに「使用量の最大限度等」として細かく定めています。



Q 使用した場合の表示は？

A 容器包装して販売する加工食品は、添加物を使用した場合表示が必要になります。

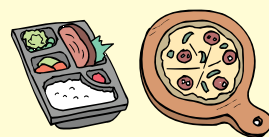
添加物の表示方法は細かく定められています。また、原材料に含まれている添加物についても表示が必要になる場合があります。原材料の添加物も含め、使用した添加物をきちんと把握し、適切に表示しましょう。

添加物表示 例

名 称：三色弁当
熱 量：522kcal
原材料名：白飯、鳥そぼろ、広島菜、沢庵、大豆、小麦、調味料(グリシン)、pH調整剤、増粘多糖類、甘味料(甘草、ステビア)、着色料(カラメル、うこん)、酸味料、V.B2、V.C
消費期限：08.03.03 24時
製 造 元：〇〇〇食品株式会社 〒123-4567
〇〇県〇〇市〇〇町×番××号

食品添加物のメリット

- 1 食品の微生物の増殖や酸化を抑えることで、保存性や安全性を高めることができる。
- 2 保存性を上げることにより、資源の無駄を省くことができる。
- 3 栄養素の強化ができる。
- 4 食品の色、香り、味などの嗜好性が高められる。
- 5 食品の製造工程で使用するにより、作業工程の短縮、あるいは、大量生産を可能にするなど、作業能率を上げることができる。



食品添加物のデメリット

- 1 使用法を誤れば毒性が現れることがある。
- 2 効果を期待しすぎると食品の取り扱いがずさんになることがある。

(日本食品添加物協会・その他資料より)

② 農薬について

Q 農薬にはどんな種類がありますか？

A 使用する目的によって分けると、大きく4種類になります。

殺虫剤	害虫を防除する。
殺菌剤	植物の病気を防ぐ。病原菌は主にカビの仲間。
除草剤	雑草を防ぐ。
植物成長調整剤	背丈を低くしたり、種なしブドウを作ったりする。



Q 農薬の「ポジティブリスト制」とはどんな制度ですか？

A 残留農薬の制度には2つの制度があります。

ポジティブリスト制	原則すべてを禁止し、「残留を認めるもの」のみを一覧表にして示す。
ネガティブリスト制	原則自由で、「残留してはならないもの」を一覧表にして示す。

日本では平成18年5月からポジティブリスト制が導入されました。全ての食品に残留農薬基準値が設定され、残留農薬基準値がない農薬については、人の健康を損なうおそれのない量として0.01ppmが基準値として設定されることに

なります。

この残留基準値を超える農薬が検出された場合は、その農産物は食品衛生法違反となり、回収・廃棄等がなされます。

例 A 農薬

農産物	残留農薬基準値
トマト	1ppm
キュウリ	2ppm
キャベツ	0.5ppm
レタス	一律基準
ほうれん草	一律基準
はくさい	一律基準

一律基準→0.01ppm

「0.01ppm」とは

農産物1kgあたりに残留する農薬の限量量(mg)をppmという単位で表します。

水に例えると25mプール(長さ25m×幅12m×深さ1mを想定)に、“数滴”(2～3g)の液体をいれたくらいの濃度。

Q 「ポジティブリスト制」の導入によって、どんな変化がありますか？

A 今まで見過ごされてきた残留農薬基準が設定されていなかった農薬も規制の対象となります。消費者側からは食の安全・安心の面で非常に大きな前進となります。

農産物の生産者側から見ると残留農薬等が全てチェックされることになり、今まで以上に農薬の使用に対して注意が必要となります。

Q 輸入農産物の残留農薬の検査体制はどのようなになっていますか。

A 港や空港で厚生労働省検疫所の食品衛生監視員がチェックします。市場にでてからも、全国の保健所や検査機関では、食品衛生法にもとづく抜

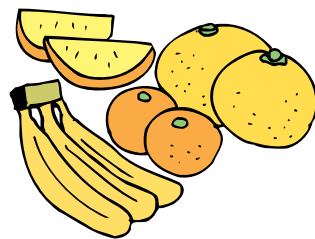
き取り検査を定期的に行っています。これは国産・輸入を問わず、店頭に並んでいるすべての食品が対象です。

Q ポストハーベスト農薬とはどんなものですか？

A 世界各国から農産物を運んでくる場合、船の中での長期保存のために病虫害対策、防かび対策、腐敗防止対策として、農産物に農薬が散布されています。これを「ポストハーベスト農薬(収穫後の農薬使用)」といいます。

日本国内ではポストハーベスト農薬は認められていませんが、「腐敗・変質を防ぐ」目的で収穫後使用

される農薬は、食品衛生法によって食品添加物として認可されています。



現在、防かび剤(殺菌剤)として認可されている食品添加物は、ジフェニール(DP)、イマザリル、OPP、TBZの4種類です。レモン、オレンジなどの輸入かんきつ類やバナナに使用されています。

Q 有機野菜とは？

A 消費者の有機野菜の人気や関心は高くなっていますが、以下のように厳しい基準が定められています。「化学的に合成された肥料及び農薬を種まき又は植付け前2年以上、使用していない農地で生産され

た農作物で国が認めた登録認定機関によって有機JAS認定を取得したもの」と認定されたものに、有機JASマークがつけられます。



Q 無農薬農産物などという呼び名は使えないのですか？

A 以前は「無農薬農産物」「無化学肥料農産物」「減農薬農産物」などいろいろな呼び名のものがありましたが、消費者の混乱を避けるため「特別栽培農産物」に統一されました。

特別栽培農産物とは、その農産物が生産された地域の慣行的に使用されているレベルに比べて化学合成農薬の使用回数が50%以下で、かつ化学肥料の窒素成分量が50%以下で栽培された農作物のことを指します。

紛らわしい表現、「無農薬○○」
「無化学肥料○○」「減農薬○○」「減



化学肥料○○)といったものは禁止されています。

参考 農薬や食品添加物に関する関心度は高い！

食品トレーサビリティの利用理由

Q. あなたが食品トレーサビリティ情報を入手する理由を教えてください。(複数回答)(食品トレーサビリティを利用したことがある人への質問)

1. 農薬や添加物に関する情報がわかるので54.8%
2. 生産者・製造者がわかるので52.5%
3. 生産日・製造日がわかるので45.0%
4. なんとなく食品の安全に対して不安があるので42.5%
5. 消費期限・賞味期限がわかるので38.2%
6. 生産過程・製造過程がわかるので28.9%
7. カロリーや食品アレルギーなど、健康に関する情報がわかるので18.4%
8. 食品トレーサビリティがどういうものか使ってみたかったので4.9%
9. その他2.1%

農薬や添加物に関する情報に対する関心度の高さがうかがえます。また、42.5%の人が「なんとなく食品の安全に対して不安があるので」と回答しています。

「食品トレーサビリティに関する主婦の意識調査」(全国の20~69歳の主婦を対象) 三井物産戦略研究所 (2007年10月)

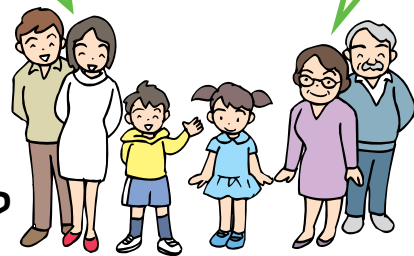
③ 原産地表示について

外食は、家計の食料消費支出の3割を占め、国民の食生活において重要な地位を占めています。

消費者の食に対する感心も高く、利用者の8割以上が原産地表示を望んでいます。

外食でも原産地を知りたかったわ。これで安心ね！

原産地表示で外食の楽しみが増えるね！



Q なぜ原産地表示が必要なのですか？

A BSEや残留農薬、食品の偽装表示問題など食の安全を脅かすさまざまな問題が起こり、消費者の「食の安全」に対する関心が高まっています。

す。「安全なものを安心して食べたい」との関心の高まりに応じていく必要があるからです。

食品供給の各段階における消費者の不安感

項目		不安がある
輸入農産物、輸入原材料等の安全性		91.4%
農畜産物の生産過程での安全性		77.6%
製造・加工工程での安全性		74.3%
外食店舗での安全性		73.7%
上記の理由	衛生管理への不安	31.4%
	原材料への不安	28.3%

飲食店メニューに表示して欲しい事項

希望する項目	要望度
カロリー	64.7%
原材料名	47.5%
原材料の原産地・栽培方法	44.8%
栄養素	37.0%
塩分量	27.7%

Q 外食の原産地表示ガイドラインとは

A 外食において消費者に安心して食事をしてもらうために、外食事業者が自主的に原材料の原産地表示を行えるように作成した指針です。

Q すべての事業者が対象ですか？

A お店の形態、規模にかかわらずすべての外食事業者が対象ですが、義務ではありませんので、表示しなくても罰則はありません。

Q 原産地表示をする食材は？

A お店で使用しているすべての食材を原産地表示しなければならないわけではありません。右記のメニューに示すような食材の表示を推奨しています。

○メニューの主たる食材

○メニューに名前が入っている食材

○「こだわり」のある食材

○定番・売れ筋メニューの食材



Q どのように表示すればよいですか？

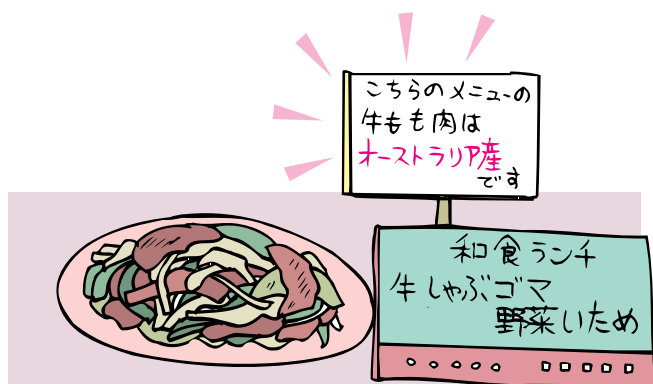
A 国産品の場合は「国産」、輸入品の場合は「原産国名」を表示します。このほかに、一般に知られている地名・地域名などで表示してもかまいません。

国産品	一般に知られている地名・地域名など	都道府県名	例	北海道	佐賀県
		地方名	例	北陸地方	東海地方
		地域名	例	信州	阿蘇
		海域名	例	銚子沖	日向灘
		湖名	例	宍道湖	十三湖
		島名	例	淡路島	佐渡島

輸入品	一般に知られている地名・地域名など	州名・省名	例	フロリダ州	福建省
		地域・都市名	例	バルマ地域	
		湖名	例	〇〇国	カスピ海
		島名	例	タスマニア島	
		海域名	例	〇〇国	地中海

Q 表示の方法は？

- A
- メニューに食材の原産地を書く
 - メニューブックの巻末やお店の掲示物などに食材をまとめて書く
 - 調達先が変動しやすい場合は、主に使用している食材の原産地と使用割合を表示する



丼・定食メニュー			原産地情報
メニュー	食材		原産地
豚丼	豚肉	デンマーク	オーストラリア フランス スペイン スウェーデン ベルギー
	玉ねぎ	中国	国産
牛すき鍋 定食	牛肉	オーストラリア	
	白菜	国産	
牛焼肉 定食	牛肉	オーストラリア	
	玉ねぎ	中国 国産	
豚生姜焼 定食	キャベツ	国産	
	豚肉	中国 デンマーク フランス	
	キャベツ	国産	

Q 表示する場所は？

A メニューブックやウィンドーサンプル、店内ポスター、卓上メニューなど、お客様の「見やすい場所に」「わかりやすい表現で」表示します。



4 牛肉のトレーサビリティ法について

Q トレーサビリティとはどんな意味ですか。

A 「追跡可能性」という意味で、食品などの産地・種別・流通経路といった履歴を確認できるシステムを言います。

Q 牛肉トレーサビリティ法とは

A 牛海綿状脳症いわゆるBSEの蔓延を防止するため、牛一頭ごとに個体識別台帳を作成し、出生日や飼育施設、管理者などを管理し、問題が発生した時には迅速にその原因を追究できるように台帳を整備しています。また、牛肉に対する信頼を回復するために牛の個体情報を消費者等に公開することなどを規定しています。そのため、生産者（管理者）が行うべきこと、流通・販売業者が行うべきこと、国が行うべきことが示されています。

生産者は、国内で生まれたすべての牛と輸入牛

に、10桁の個体識別番号が印字された耳標を装着します。

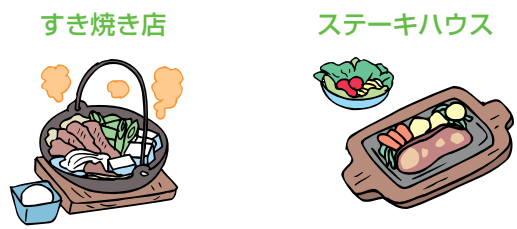
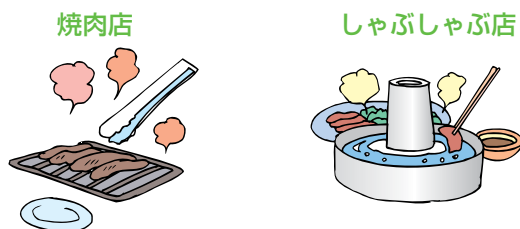


Q 飲食店ではどのような対応が必要ですか。

A 特定料理提供業者については、個体識別番号の表示が必要です。

特定料理提供業者とは、牛肉料理が売り上げの過

半数を占める店、具体的には以下のいわゆる「専門店」が対象です。ファミリーレストランのように、牛肉料理を一部メニューで提供している店は該当しません。



対象となる飲食店は、牛肉料理または店の見やすい場所に個体識別番号を明瞭に表示しなければなりません。識別番号などのデータは3年間の保存が義務付けられています。（これを怠ると30万円以下の罰金）

国産牛肉トレーサビリティ実施店

本日使用している国産牛肉の個体識別番号は、次のとおりです。

1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
1	2	3	4	5	6	7	8	9	0

はめ込み式とし、毎日差し替える

個体識別番号の全国データベースへのアクセス方法
ホームページアドレス: www.nibc.go.jp
ロット番号の問い合わせ先
電話:

Q

A

輸

Q

A



Q

A

●商品ラベルへの表示

Q

A

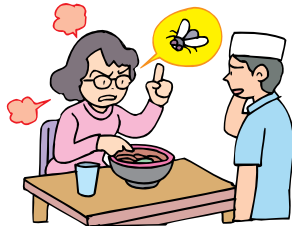
- (都道府県名を除く)

IV 安全・安心に対する苦情対応

1 苦情の実態

Q 寄せられる苦情にはどのようなものがありますか？

A (1) 調理・販売した食品への異物混入などによるもの



ただちに調査を開始

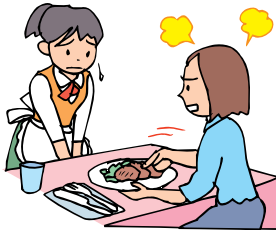


事実、状況を確認する



適切に対処して、お詫びする

(2) お客様の誤解などによるもの



まず話をよく聞くことで、落ち着いてもらう

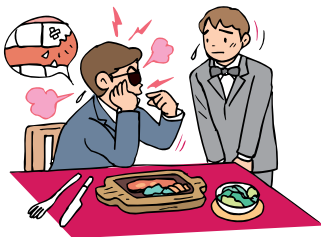


問題点を整理する



状況を丁寧に説明し、納得していただく

(3) 苦情に見せかけた悪質なクレーム、
過剰な賠償要求など



まずよく話を聞いて、主張を整理する



要求に応じられないことを丁寧に伝える

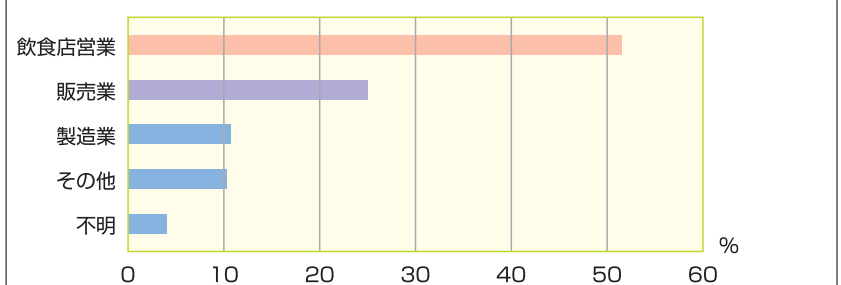


警察への相談や、第三者検査機関へ依頼する

Q 苦情はどのような形で寄せられますか？

A 直接店に出向く場合、電話、郵送などがあります。また右記のように保健所に寄せられる苦情の過半数が飲食店営業で、保健所など行政からの通報の場合もあります。

平成17年度 保健所に寄せられた食品苦情件数

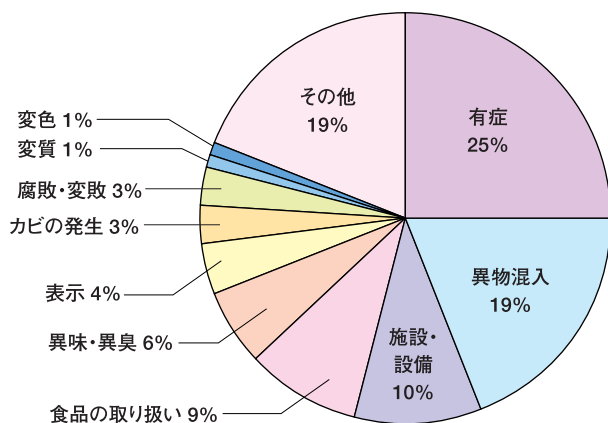


(東京都福祉保健局「食品の苦情」より作成)

Q 「食品の安全・安心」に関する苦情にはどんなものがありますか？

A 17年度中に東京都内の保健所に寄せられた食品の苦情は3722件です。

平成17年度 要因別苦情総件数



(東京都福祉保健局「食品の苦情」より作成)

最も多いのが“有症”です。

- ・ お腹が痛くなった
- ・ 下痢をした

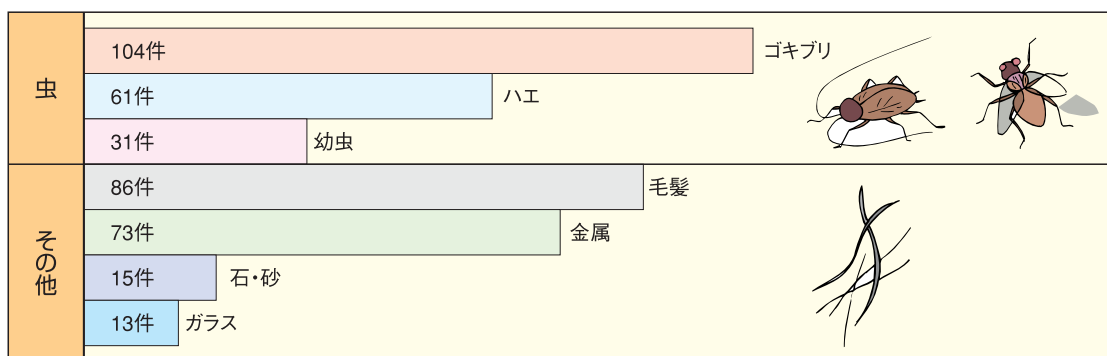
など、何らかの健康被害を受けたというもので、4分の1を占めます。

(ただし、食中毒は除く)



Q 「異物混入」ではどんなものが多いですか？

A 平成14年度 保健所に寄せられた主な「異物混入」苦情件数



(東京都食品衛生協会「苦情とその対応」より作成)

Q その他、衛生面に関する苦情にはどんなものがありますか？

A

店内の衛生に関して

- ・ 食器の汚れ
- ・ ねずみがいる
- ・ 厨房内に犬が出入り
- ・ 周辺が不潔

店外の衛生に関して

- ・ 食材の放置
- ・ ゴミの放置
- ・ 器具を路上で洗浄

店員に関して

- ・ 服装の汚れ、乱れ
- ・ 喫煙しながらの調理

(東京都食品衛生協会「苦情とその対応」より作成)

2 苦情対応と危機管理

Q 苦情に対してどのように対応したらよいですか？

A 初期段階での誠実な対応が大切です。アルバイトや一般従業員に任せず店長か経営者が直接対応します。適切な対応マニュアルを作成し、

従業員教育を徹底するなどして平時からの危機管理が大切になります。

Q 危機管理とはどういうことですか？

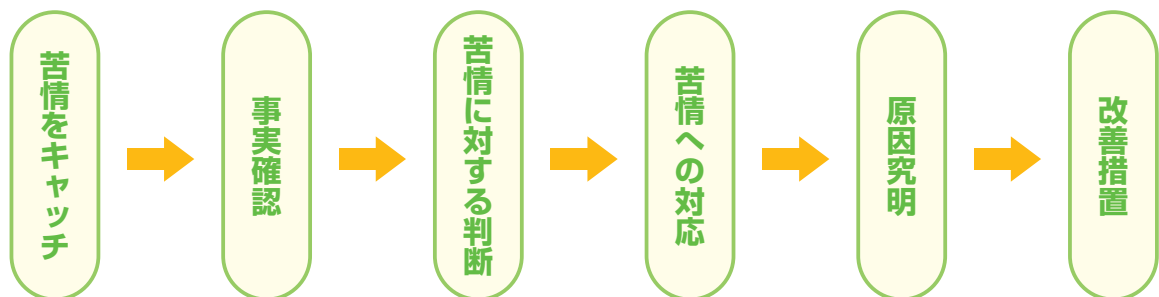
A 消費者からの苦情や事故等による被害を最小限に止められるよう適切な対応をすること、

日頃から危機を起こさない事前の対策をとっておくことをいいます。

Q 苦情発生時からの基本的な対応プロセスは？

A 苦情は、「異物混入」「衣服の汚損」「会話トラブル」「器物の破損」など、様々ですが、小さな苦情でも、対応次第ではお店の存在自体を危

うくするような事態を招くこともあります。一方、適切に対応すればお店の信頼にも繋がり大きなプラスにもなります。



（「苦情対応と危機管理」日麺連関東ブロック会）

Q 苦情内容の確認——聞き取りのポイントは？

A ていねいな聞き取りは、適切な対応にむけての第1歩です。自店に合った苦情カードを作成しておきましょう！

重大事故が発生した場合の確認事項 例

1. 届け出年月日
2. 届け出者住所、氏名、電話番号
3. 被害者の住所、氏名、電話番号
4. 発生年月日、時間
5. 喫食した食品の種類
6. 喫食場所
7. 症状
8. 発症時間
9. 医療機関受診の有無
10. 食中毒診断書の有無
11. 入院の有無
12. 検食の有無

個人情報の取り扱いに
注意しましょう

（「食品安全に係わる企業のCSRと健康危機管理」より）

Q 苦情申し出者への対応のポイントは？

A

1 相手の主張をよく聞き、心を込めてお詫びをする。

たとえ原因がお客さんにあったとしても、お客さんに不愉快な思いを与えた事に対してお詫びをします。

2 責任者への報告

3 ただちに原因究明に取り組む意思を伝え、行動する。

途中経過を報告する。

4 情報は隠さず、積極的に公開する。

5 再発防止にむけて、改善方法を提示する。

有症・食中毒等の場合

・ 何より患者対応を優先

中毒症状があれば医師の診察を勧める

・ 食中毒と断定されたら、保健所に届け出る。

・ 保健所の原因究明等の調査に協力する。

・ 自主休業・回収

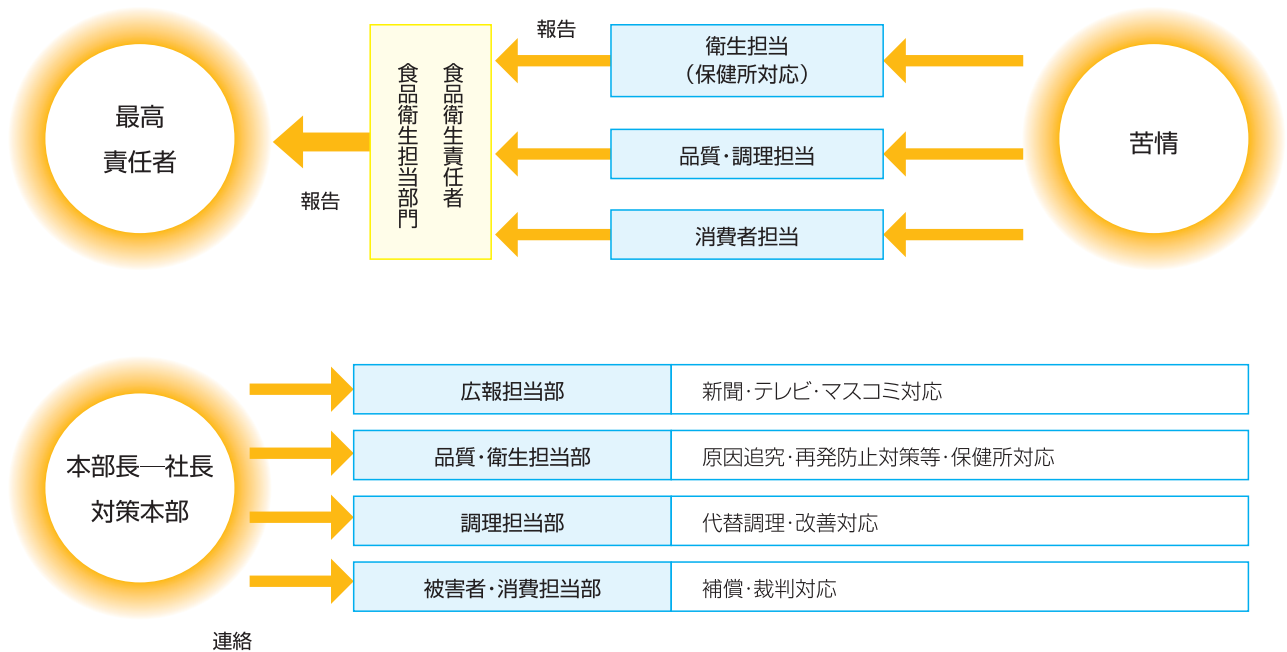
・ 患者・家族への事情説明 補償等の話し合い



Q 重大事故発生に備え、どのような組織体制が必要ですか？

A 下の例を参考に、自店に適した組織体制を整え、それぞれの役割分担を決めておくことが大切です。

〈組織体制例〉



(社団法人東京都食品衛生協会より)

Q 報道機関への対応は？

A 被害が広範囲にわたるなど、事件が大きくなれば報道機関への対応も必要です。

・最高責任者が責任をもって実施する。

・隠すことなく事実を公開し、誠意をもって会見に望む。

Q 苦情や事故処理後は？

A 苦情や事故の処理が終わった後は、

・申し出者・被害者に対して
・保健所など行政機関に対して
・関連業者に対して
・従業員に対して
・報道機関に対して

対応が
適正であったか
どうか

事故発生時のスピーディーかつ適切な対応、信頼回復のための活動を検証する上で必要です。

Q 平常時どのような取り組みが必要ですか？

A 下の例を参考に、自店に適した組織体制を整え、それぞれの役割分担を決めておくことが大切です。

(1) 日常の自主点検を励行しましょう！

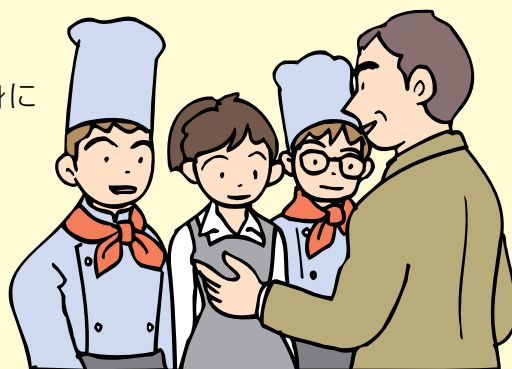
自店にあった自主点検表を作成し、実行しましょう。

(P42～P43の(資料1、2 衛生管理状況の自主点検表を参照))

(2) 事故発生時のシミュレーションを描き、実施計画に基づき、定期的に訓練をおこないましょう。

(3) 従業員の教育に努めましょう！

- ・従業員の衛生知識の確保に努めましょう。
- ・法律改正などの最新の知識を身につけましょう。



(4) 万一の事故に備え、損害賠償保険に加入しましょう。

「P40. 3. Sマーク制度(標準営業約款制度)を参照」

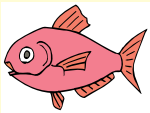
V 参考資料

1 風評被害

Q 風評被害とは何ですか？

A 問題が発生していない事業者に被害影響が及ぶ、問題の当事者に問題終結後も被害影響が及ぶことを言います。

Q これまでにどのような被害がありましたか？

- A
- | | | |
|--------------|---|--|
| 葉物野菜 |  | テレビの報道番組で「ダイオキシンが葉物野菜から高濃度検出された」と報道したことで、埼玉県所沢市産のホウレンソウなど野菜の価格が暴落した。 |
| キンメダイ |  | 厚生労働省が「水銀を含有する魚介類等の摂取に関する妊婦等への注意事項」が発表された際、妊婦以外の一般消費者もキンメダイを控えたため、売り上げは例年に比べ減少した。 |
| 牛肉 |  | 国内で飼育されていた乳牛からBSE（牛海綿状脳症）が発生した事により、牛肉の消費が大幅に落ち込み、焼き肉やハンバーガー店など牛肉を提供するサービス業の売り上げも著しく低下し、牛肉の生産者から流通業者、販売店、レストランなど多くの人が多大な損害を被った。 |
| 鳥インフルエンザ |  | 2004年に山口県、大分県、京都府などで鳥インフルエンザが発生し鶏が大量死した。それをきっかけに国民の間に不安が高まり、鶏卵、鶏肉の売り上げが減少した。 |
| 中国産
輸入食料品 |  | アメリカで発生した「輸入中国産品による事故・不具合」に端を発し、中国からの輸入食料品全般に対する不信感、拒否反応が国民の間に広く蔓延し、買い控えムードが高まった。 |

Q その対策はありますか？

A 風評被害対策を個々の事業者が行うことに限界があります。最近発生した鳥インフルエンザの風評被害に関しては、食品安全委員会、厚生労働省、農林水産省、環境省が「鳥インフルエンザについては、これまで、鶏肉や鶏卵を食

べることによって、人に感染したという事例の報告はない」旨の情報が国民に提供されました。このような関係省庁・自治体等や専門家から迅速で正確な情報提供が必要となります。

② 法律はどのように定めているか（食品安全基本法と食品衛生法）

Q いつ、なぜ、食の安全・安心をまもる法律がつけられたのですか？

A 食品をとりまく環境がめまぐるしく変わったことで、食品事故が複雑化し、食品の安全・安心を確保することが、これまでのやりかただけでは十分に

対応できなくなってきました。このため、平成15年に食品安全基本法が制定され、食品衛生法も改正されました。

食品安全基本法第1条

偽装表示

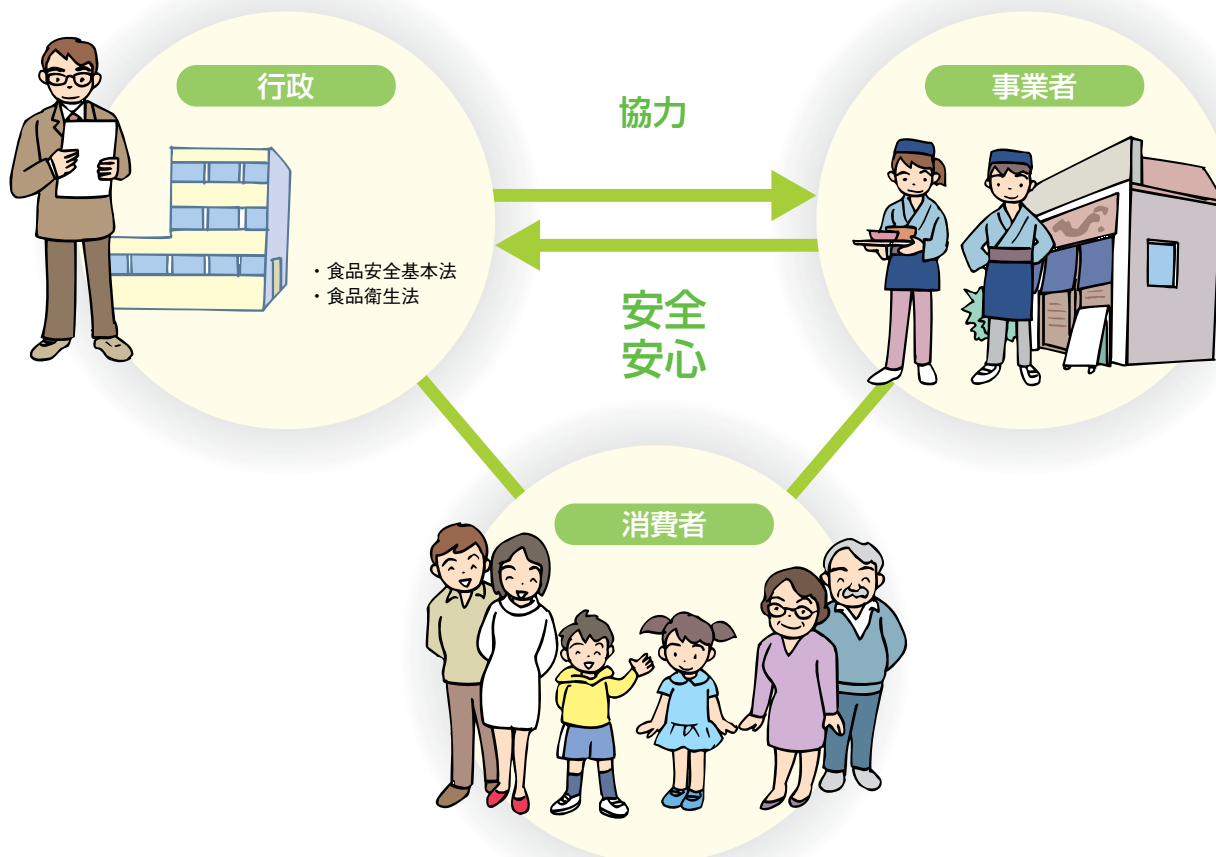
賞味期限 消費期限

JAS法違反

Q 食品安全基本法ではどんなことが法律で決められたのですか？（法第1条、法第2条）

A 食品の安全性を確保するために、基本となる考え方を決めています。この中で国や地方公共団体、さらに食品関連事業者が果たさなくてはならない責任や役割を明らかにしました。

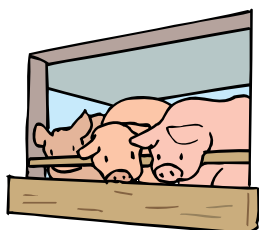
第1条 この法律は、科学技術の発展、国際化の進展その他の国民の食生活を取り巻く環境の変化に適切に対応することの緊要性にかんがみ、食品の安全性の確保に関し、基本理念を定め、並びに国、地方公共団体及び食品関連事業者の責務並びに消費者の役割を明らかにするとともに、施策の策定に係る基本的な方針を定めることにより、食品の安全性の確保に関する施策を総合的に推進することを目的とする。



食品安全基本法

第3条・・・消費者が、いつも健康的な食生活をおくれることを一番に考えて、適切な方法をとること

第4条・・・食品の生産・加工・流通・販売のそれぞれの段階で、適切な方法をとること



食品安全基本法第5条

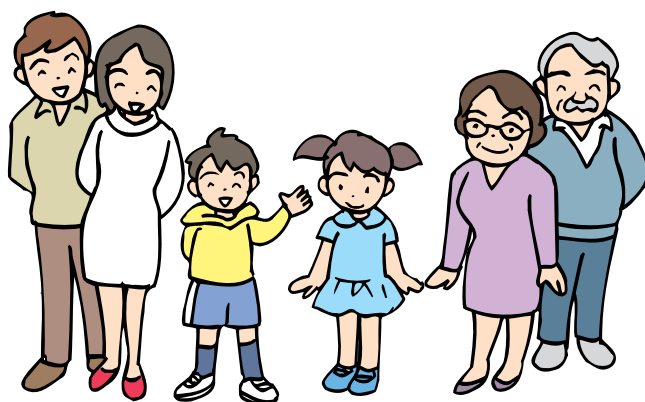
- ・ 食品事故が起こってから対処するのではなく、事故を未然に防ぐようにいつも備えること

食品安全基本法第8条・食品衛生法第3条

- ・ 食品関連事業者は、食品の安全を確保するために、適切な措置をとること

※この法律で対象になる食品は薬事法に規定する医薬品、医薬部外品を除いたすべての飲食物（第2条）です。

※「食品関連事業者」とは食品の製造に携わる人や、流通関係、農林漁業者など、食品の安全性に影響をあたえる作業をおこなう人のことです。



③ Sマーク制度(標準営業約款制度)

Q 万一事故が発生し、補償を要求された場合の対応策はありますか？

A Sマーク制度（標準営業約款制度）があります。Sマーク登録店は、万一事故が発生した場合は、業種ごとに定められた事故賠償基準に

基づいて、利用者等に速やかにその賠償が行えるように損害賠償保険への加入が義務づけられています。

Q Sマーク制度とは？

A Sマークは、厚生労働大臣認可の標準営業約款制度に従って営業しているお店の表示です。



Safety … 安全であること

Sマーク登録店は、万一の事故が発生した場合、事故賠償基準に基づいて賠償が行えるように損害賠償保険に加入しています。

Sanitation … 清潔であること

Sマーク登録店は、衛生的なサービスを提供できるよう、営業施設又は、設備についての基準を定めています。

Standard … 安心であること

Sマーク登録店は、標準的なサービスを提供できるよう、提供する役務の内容、基準を細かく定めています。

Q 一般飲食店営業の標準営業約款とは？

A 「一般飲食店営業に関する標準営業約款」の概要は次のとおりです。

『一般飲食店営業に関する標準営業約款』の概要

〈目的〉

役務の内容又は商品の品質及び施設又は設備の表示の適正化並びに損害賠償の実施の確保に関する事項を定めることにより、消費者の選択の利便を図り、併せて営業者の資質の向上及び公衆衛生の向上に資することを目的とする。

〈役務の内容又は商品の品質の表示の適正化に関する事項〉

- ◎主要商品の表示
- ◎アピール食材の表示
- ◎消費期限等の表示
- ◎調理師の表示（調理師を配置している場合）
- ◎消費者の接遇向上の改善
- ◎情報通信技術の活用（予約システムの導入）
- ◎宅配サービスの実施（関係市町村と連絡し、社会福祉へ参加）
- ◎食品廃棄物の原料化及びリサイクルの推進

〈施設又は設備の表示の適正化に関する事項〉

- ◎営業施設の衛生管理状況
- ◎営業施設の外国語又はローマ字表記
- ◎営業施設のバリアフリー化の推進
- ◎受動喫煙防止の推進

〈施設又は設備の表示の適正化に関する事項〉

- 〈損害賠償の実施の確保に関する事項〉
- 〈標識の掲示〉

Q Sマークに登録するにはどうすればよいですか？

A 最寄りの都道府県生活衛生指導センターに申し出、登録の手続きをしてください。



資料1 衛生管理状況の自主点検表（様式例1）

衛生管理状況の自主点検表															
(平成 年)		記入要項：○良好 ×不良													
点検項目		点検月日(月/日)		点検項目											
営業施設の管理	調理場及びその周辺は清潔に保たれているか。	／	／	／	／	／	／	／	／	／	／	／	／	／	／
	調理場内に不要な物を置かず、整理整頓されているか。														
	調理場内の採光、照明、換気及び通風は十分か。														
	調理場及び周辺に補修の必要な箇所はないか。														
	施設内にねずみや衛生害虫はいないか。														
	手洗い設備の周辺は清潔に保たれているか。														
	手洗い設備の石けん・殺菌液は適切か。														
	冷蔵庫及び冷凍庫内は清潔に保たれているか。														
	収納戸棚は整理整頓され、清潔に保たれているか。														
	まな板、包丁及びぶきん等の調理器具は使用目的に応じて区別しているか。														
食品取扱設備の管理	調理器具・容器は、きちんと洗浄・殺菌しているか。														
	調理器具は洗浄・消毒後よく乾燥させ、扉のある棚に収納されているか。														
	生ゴミ等は汚水や汚臭が漏れないように容器に入れ、害虫等が入り込まないようにしているか。														
汚物等処理	便所は清潔にし、定期的に消毒を行っているか。														
食品の管理	原材料の仕入れに当たっては、品質、鮮度及び期限表示等の検品を行っているか。	／	／	／	／	／	／	／	／	／	／	／	／	／	／
	食品等の保管は衛生的で温度管理を十分行っているか。(冷蔵庫10℃以下、冷凍庫-15℃以下)														
	原材料は消費期限内のものを使用しているか。														
	冷凍庫内の食品は、相互汚染が生じないよう専用容器を用い、又は区画して保存しているか。														
	清潔な専用の作業衣・帽子及び履物を使用し、必要に応じてマスク等をしているか。														
	爪を短く切り、指輪やマニキュアをしていないか。														
	作業前に手指等に化膿傷のある人や下痢等で体調を崩している人を確認しているか。														
	作業前、下処理後及び使用後は必ず手指の洗浄・消毒を行っているか。														
	所定の場所以外で、更衣、喫煙及び食事等をしていないか。														
	従業員に対する衛生教育を定期的にしているか。														
その他	正しい表示をしているか。														
	記録表記入者の印														
	調理師又は食品衛生責任者の印														
標準営業約款登録店		氏 名													

資料2 衛生管理状況の自主点検表（様式例2）

1. 食品の取扱い

- ① 先入れ先出しは良いか
- ② 冷蔵庫の詰めすぎはないか
- ③ 冷蔵庫の温度は良いか（冷蔵品10℃以下・魚介類4℃以下・冷凍食品マイナス15℃以下、温度記載推奨）
- ④ 中心部まで加熱できたか
- ⑤ 器具・容器の洗浄消毒は良いか
- ⑥ 製品・調理品の保存温度は適切か（具体的に温度を設定）
- ⑦ 食品が露出している場所で清掃をしていないか
- ⑧ まな板・包丁等は肉・魚・製品用等の使い分けができていますか
- ⑨ 食品の放冷は速やかに行えているか
- ⑩ 肉や魚は蓋つきの容器に保管できているか
- ⑪ 冷蔵庫内で相互汚染が生じない方法で保存しているか
- ⑫ 製品の表示事項を点検したか

2. 食品取扱い設備の管理

- ① 機械器具類は清潔に保ち、目的に応じて使用しているか
- ② 機械器具類及び計器類を整備したか
- ③ ふきん・まな板・包丁等は消毒し乾燥させたか

3. 仕入れ・原材料

- ① 伝票の整理保管は良いか
- ② 添加物・期限等、表示の確認はしたか
- ③ 食品の仕入れ時に品質・鮮度・表示・温度について点検したか
- ④ 仕入れ量は適切であるか

4. 従事者の衛生管理

- ① 下痢や腹痛のあるものはいないか
- ② 作業服は清潔か
- ③ 帽子着用と髪の毛混入対策は良いか
- ④ 手洗場に消毒薬の充填はされているか
- ⑤ 作業場内では専用の履物を履いているか

5. 施設の管理

- ① 施設は整理整頓し清潔に保っているか
- ② ねずみ族・昆虫等の駆除作業を実施し記録しているか
- ③ 作業場の窓および出入り口等は開放していないか

6. 給水及び汚物処理

- ① 廃棄物容器は常に清潔にしているか
- ② 廃棄物は適正に処理しているか
- ③ トイレは常に清潔な状態になっているか

7. 衛生管理体制

- ① 危害や苦情発生時の責任者の連絡体制は良いか
- ② 食品衛生責任者は常在し責務を遂行しているか
- ③ 現場の問題点を経営者に伝達できているか
- ④ 問題点の改善や改善計画の作成が行えているか

業種別点検項目一覧

〔調理業・製造業・販売業のすべてに共通する項目〕

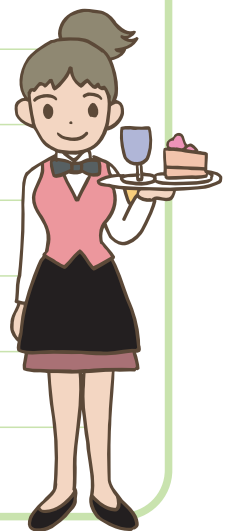
- ① 施設の排水が良好となるよう、排水溝などの清掃・補修をしているか
- ② 作業場などに関係者以外の者や、動物などを入れたりしていないか
- ③ 廃棄物の容器は、汚液や臭いがもれないよう清潔にしているか
- ④ 製造や調理などに直接関係のない薬品や掃除道具などを調理場等に置いていないか
- ⑤ 施設内のねずみ族及び昆虫類の駆除を定期的に行い、実施記録を1年間保存しているか
- ⑥ 必要に応じて検便を行っているか
- ⑦ 貯水槽は、定期的に清掃して清潔に保ち、年1回以上水質検査を実施し、記録を保管しているか
- ⑧ 食品衛生に関する講習会等に参加し、衛生知識の向上に努めているか

〔調理業〕

- ① 手に化のう疾患がある場合や、腹痛・下痢などの時には直接食品を扱うことは避けているか
- ② 作業前・使用後等に手を良く洗ったか
- ③ 作業服等は清潔なものを着用しているか
- ④ 食品の仕入れ時の検品及び伝票等の確認をしたか
- ⑤ 冷蔵庫に食品を詰めすぎではないか
- ⑥ 肉・魚は蓋のある容器に入れ保管しているか
- ⑦ 卵は割った後すぐに使用しているか
- ⑧ 解凍は冷蔵庫内で行っているか
- ⑨ 下処理と調理を同じ場所で行っていないか
- ⑩ まな板・包丁等の調理器具類は用途別に区別しているか
- ⑪ 加熱調理食品は、中心部まで十分加熱されているか
- ⑫ 調理器具・食器類は、使用後確実に洗浄・消毒し保管しているか
- ⑬ 調理器具・食器類は、戸棚などに衛生的に保管されているか
- ⑭ 食品や器具等を、床面から60cm以下の場所に置いていないか
- ⑮ 調理作業等を、床面から60cm以下の場所で行っていないか
- ⑯ 能力以上の調理を行っていないか
- ⑰ 調理後の食品は、衛生的な容器に蓋をして保管しているか
- ⑱ 調理した食品を、盛り付けまで2時間以上置いたままにしているか
- ⑲ 集団給食施設・弁当屋・仕出し屋等にあつては、検食用食品を保存しているか
- ⑳ 配送車の社内の清掃、運搬時の温度管理は適正か

（東京都食品衛生協会「自主管理点検表」より）

MEMO



平成19年度



安心と信頼のSマーク