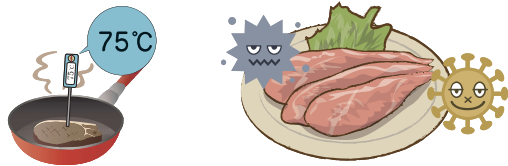


予防のポイント

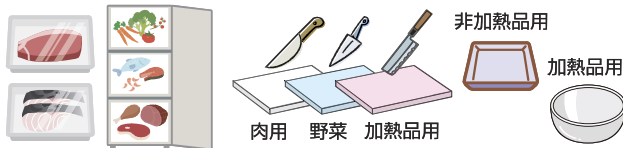
十分な加熱

- 中心部まで十分に加熱しましょう。
(中心温度：75℃で60秒以上)
- 焼肉、焼鳥などの加熱具合を十分確かめて提供しましょう。



二次汚染の防止

- 食肉は他の食品と調理器具や容器を分けて、処理、保管しましょう。



- 食肉を取り扱った後は石けんで十分に手を洗ってから他の食品を取り扱しましょう。



- 食肉に触れた調理器具などは使用後に適切に消毒・殺菌をしましょう。

12月	① 受入	② 庫内温度		③-1 汚染防止	③-2 器具等	③-3 トイレ	④-1 健康管理	④-2 手洗い	重要管理の実施記録				特記事項	責任者 確認欄	
		冷蔵庫(℃)	冷凍庫(℃)						非加熱 ①	加熱 ②	冷却 ③-1	冷却 ③-2			
16日(土)															
17日(日)															
18日(月)															
19日(火)															
20日(水)															
21日(木)															
22日(金)															
23日(土)															
24日(日)															
25日(月)															
26日(火)															
27日(水)															
28日(木)															
29日(金)															
30日(土)															
31日(日)															

施設活用欄

そ族・昆虫駆除 (月 日)
 衛生教育 (月 日)
 検便 (月 日)

従事者の健康管理

- 体調不良(おう吐、下痢、発熱等)の場合
→医療機関を受診し食品に触れる作業をしない。
- 手指に傷がある場合
→傷を保護した後、調理用手袋などを装着して作業する。

従事者の衛生管理

- 作業着が汚れている場合
→衛生的な作業着に交換する。

検便

- 健康に見える人でも食中毒菌やウイルスを持っていることがあり、知らないうちに汚染を広げていることもあります。
- 健康管理に努めるとともに、定期的に検便を実施し、結果を保存しましょう。
- 赤痢菌、サルモネラ属菌 年2回以上
- 腸管出血性大腸菌(O157等) 年1回以上
- ノロウイルス 必要に応じて

結果が陽性になったときは？

- 調理には従事せず、症状がなくても医療機関を受診することが大切です。
- 食中毒菌等が検出されないことを確認してから調理業務に復帰しましょう。

施設活用欄

そ族・昆虫駆除 (月 日)
衛生教育 (月 日)
検便 (月 日)

1月	①受入	②庫内温度		③-1 汚染 防止	③-2 器具等	③-3 トイレ	④-1 健康 管理	④-2 手洗い	重要管理の実施記録				特記事項	責任者 確認欄	
		冷蔵 庫(℃)	冷凍 庫(℃)						非加熱 ①	加熱 ②	冷却 ③-1	冷却 ③-2			
16日 (火)															
17日 (水)															
18日 (木)															
19日 (金)															
20日 (土)															
21日 (日)															
22日 (月)															
23日 (火)															
24日 (水)															
25日 (木)															
26日 (金)															
27日 (土)															
28日 (日)															
29日 (月)															
30日 (火)															
31日 (水)															

4月

5月

6月

7月

8月

9月

10月

11月

12月

1月

2月

3月

衛生管理計画

食中毒の発生状況

アニサキスによる食中毒の50%以上は飲食店又は販売店で提供されたものを原因として発生しています。

対策

- 新鮮な魚を選び、速やかに内臓を除去する。
- 十分な加熱調理(70℃以上、又は60℃で1分)
- 20℃で24時間以上の冷凍
- 目視による虫体の除去
※一般的な料理で使う酢、塩、しょうゆやわさびでは、アニサキスは死滅しません！



サンマの体表に確認されたアニサキス虫体

2月	①受入	②庫内温度		③-1 汚染 防止	③-2 器具等	③-3 トイレ	④-1 健康 管理	④-2 手洗い	重要管理の実施記録				特記事項	責任者 確認欄	
		冷蔵 庫(℃)	冷凍 庫(℃)						非加熱 ①	加熱 ②	冷却 ③-1	冷却 ③-2			
16日 (金)															
17日 (土)															
18日 (日)															
19日 (月)															
20日 (火)															
21日 (水)															
22日 (木)															
23日 (金)															
24日 (土)															
25日 (日)															
26日 (月)															
27日 (火)															
28日 (水)															
29日 (木)															

施設活用欄

そ族・昆虫駆除 (月 日)

衛生教育 (月 日)

検便 (月 日)

4月

5月

6月

7月

8月

9月

10月

11月

12月

1月

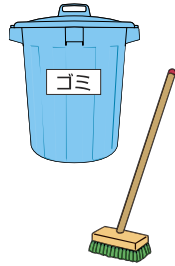
2月

3月

衛生管理計画

清掃のポイント

- 施設設備ごとに具体的な清掃方法や点検方法とその頻度を定める。
- 掃除の際に設備を細部まで点検する。



井戸水を使用する場合の管理

- 年1回以上水質検査を行い、成績書を1年間保存しましょう。
- 不慮の災害等により水源が汚染されたおそれがある場合には、その都度水質検査を行いましょう。
- 殺菌装置等を設置している場合には、装置が正常に作動しているか作業前に遊離残留塩素濃度(※)を確認し、その結果を記録しましょう。



※遊離残留塩素濃度は、0.1mg/L以上になるよう調整しましょう。

3月	①受入	②庫内温度		③-1 汚染 防止	③-2 器具等	③-3 トイレ	④-1 健康 管理	④-2 手洗い	重要管理の実施記録				特記事項	責任者 確認欄
		冷蔵 庫(℃)	冷凍 庫(℃)						非加熱 ①	加熱 ②	冷却 ③-1	冷却 ③-2		
16日 (土)														
17日 (日)														
18日 (月)														
19日 (火)														
20日 (水)														
21日 (木)														
22日 (金)														
23日 (土)														
24日 (日)														
25日 (月)														
26日 (火)														
27日 (水)														
28日 (木)														
29日 (金)														
30日 (土)														
31日 (日)														

施設活用欄

そ族・昆虫駆除 (月 日)
 衛生教育 (月 日)
 検便 (月 日)