

食品衛生 の 基礎知識

目次

飲食店舗の衛生	1/11
QSCで満足度アップ!	2/11
自主衛生管理の義務化	3/11
異物混入の原因と防止策①	4/11
異物混入の原因と防止策②	5/11
食中毒の種類	6/11
食中毒予防の三原則	7/11
菌が繁殖する6条件	8/11
菌の繁殖スピード	9/11
食品衛生の7S	10/11
衛生手洗い	11/11

飲食店舗の衛生

店舗運営での重要項目QSC

Quality

お客様がお店をリピート
するかどうかを決める指標

Service

お客様が入店後にお店の
善し悪しを判断する指標

Cleanliness

店舗づくりの基本項目
お客様が飲食店を
選ぶ際の最初の指標



クオリティ

良質な素材を用い、適正な調理をおこなうことで、常に最良のコンディションで安定的に美味しい料理を提供すること。

サービス

お客様が店舗を利用する全時間帯にわたって快適に過ごしてもらうための配慮。タイミングの良い料理提供や、過不足のない接客（気遣い・おもてなし）など。

クレンリネス

厨房や清掃手順が食品衛生的に安全であること。店舗やスタッフが衛生的で清潔感があること。

CはQ・Sの土台です

QSCで満足度アップ!

QSCが向上すると、オーナー、従業員、お客様、全員にとって、
「快適」で「衛生的」な店舗になります。

オーナーにとって 『安心な店舗』

- 食中毒などの少ない店舗
- 従業員とお客様から好かれる店舗



従業員にとって 『働きやすい店舗』

- 清潔な職場
- 整理整頓された職場



お客様にとって 『心地よい店舗』

- 美味しい料理
- キレイで快適な空間



店の価値 = (品質 × サービス × 清潔・衛生) ÷ 価格 = 顧客満足度



Q

S

C

P

CS

自主衛生管理の義務化

自主衛生管理は食品衛生法により義務化されています！

食品衛生法は平成15年5月30日付けで大きく改正されました。
食品を取り扱う事業者の安全な食品の提供に対する責任が強化され、
事業者の義務が明確に示されました。



衛生に関する
知識・技術を持った
**「人」の
養成義務**

原材料まで
さかのぼった
**「食の安全確保」の
義務**



食品供給工程に
ついての
**記録保存の
義務**

保存した記録を
**行政へ提供する
義務**

自主検査能力を
充実させる義務
(外部委託も可能)

食品衛生法には、食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、「飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ることを目的とする」と記されています。商売として飲食店や食品の製造・販売をする施設・設備、人および取り扱う商品は全て食品衛生法の適用を受けます。

異物混入の原因と防止策①

異物混入については、従業員の意識の向上を図り、備品等の整理整頓を心掛ければ、故意による事故以外は予防できます。決められたルールを守ることが重要です。

代表的な混入異物

主な被害

髪の毛等の混入

防止策

着衣・身だしなみを整える

ネットや帽子を正しく着用するようにします。着替えるときに作業着に毛髪が付着する場合がありますので、厨房に入る前には粘着ローラーやエアシャワー等で取り除き、履物を替えてから入室するようにすれば万全です。

タバコ、鍵、お金等の混入

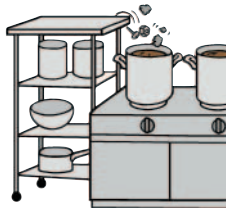
防止策

私物の管理

従業員が私的に持ち込んだものが、作業着のポケットから落ちて異物として混入するケースがあります。タバコ、財布（硬貨）、カギ等は厨房に持ち込まないようにします。

異物混入の原因と防止策②

設備機器のネジや
部品のメンテナンス、
ゴミ、ホコリの混入



防止策

整理・整頓・清掃

異物混入を防止するためには、厨房内に不要なものがなく、ゴミやホコリがないように清掃が行き届いた状態でなければいけません。また、筆記用具や工具は専用の保管場所を設けて数量の表示をする等した上で、使用後には保管場所に戻すようにします。

ペンのキャップ、
鉛筆の芯、クリップ
等の混入



防止策

使用禁止物の持ち込制限

異物混入を起こしやすく、かつ危険なクリップ、ホチキス、画鋲、ペンのキャップ等は厨房に持ち込まない。また、金属ブラシ等の破片の発生しやすい材質の器具はできるだけ使わないようにします。

外部より持ち込んだ
ゴミ、ホコリ等の混入

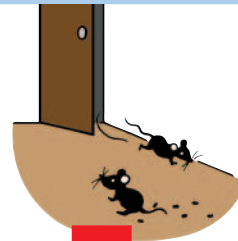


防止策

**ダンボールの
持ち込みを避ける**

ダンボールには、ゴキブリ等の卵や、ゴミやホコリが付着している場合があります、害虫の発生やゴミ、ホコリによる異物混入につながる可能性があるため、できる限り持ち込みを避けます。

ゴキブリ、ネズミの
死骸・糞等の
排泄物の混入



防止策

防虫・防鼠

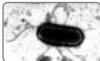


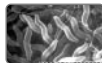

ドアや窓を不用意に開けない等、防虫や入退室時における決められたルールをつくり、また厨房の清掃を徹底し、食品残さを取り除く等、ネズミやゴキブリ、飛翔害虫が入り込みにくいような環境づくりが重要です。

食中毒の種類

一番多い食中毒は
微生物の食中毒です

微生物
による食中毒



細菌性食中毒	感染型	食品とともに食べられた細菌が人の体内で増殖。その結果食中毒症状を発生させます。発症までに一定の潜伏期間を要します。	<例>		サルモネラ菌		病原性大腸菌
	毒素型	食品の中で増殖。大量の毒素を作り出し、その食品を食べることによって発症。潜伏期間が大変短い。	<例>		腸炎ビブリオ菌		カンピロバクター
ウイルス性食中毒		生物の組織内でしか繁殖できません。感染力が極めて強い特徴を持っています。	<例>				ノロウイルス

自然毒
による食中毒



毒キノコ、毒草、ジャガイモの発芽部及び緑色部分などの植物性自然毒やフグの卵巣、肝臓等、麻痺性貝毒、下痢性貝毒などの動物性自然毒がある。

化学物質
による食中毒



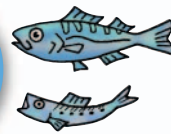
洗剤、消毒剤、化学薬品の誤飲。器具や容器包装から溶出した銅、緑青、鉛、カドミウム、スズなどの混入。環境汚染物質による魚介類の汚染、食品の放射能汚染、ヒ素など。

寄生虫
による食中毒



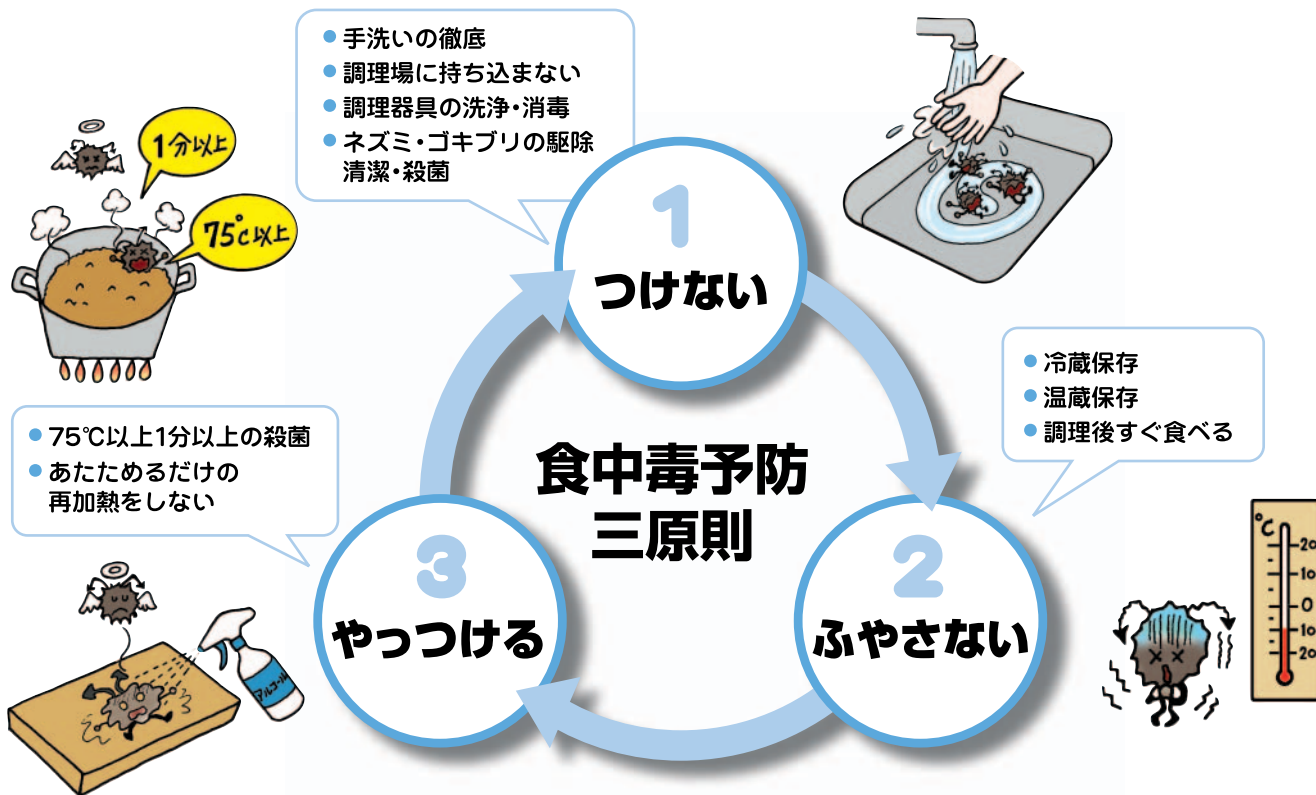
獣の肉や魚、生水などに寄生している寄生虫によって引き起こされる健康被害。

アレルギー様
食中毒

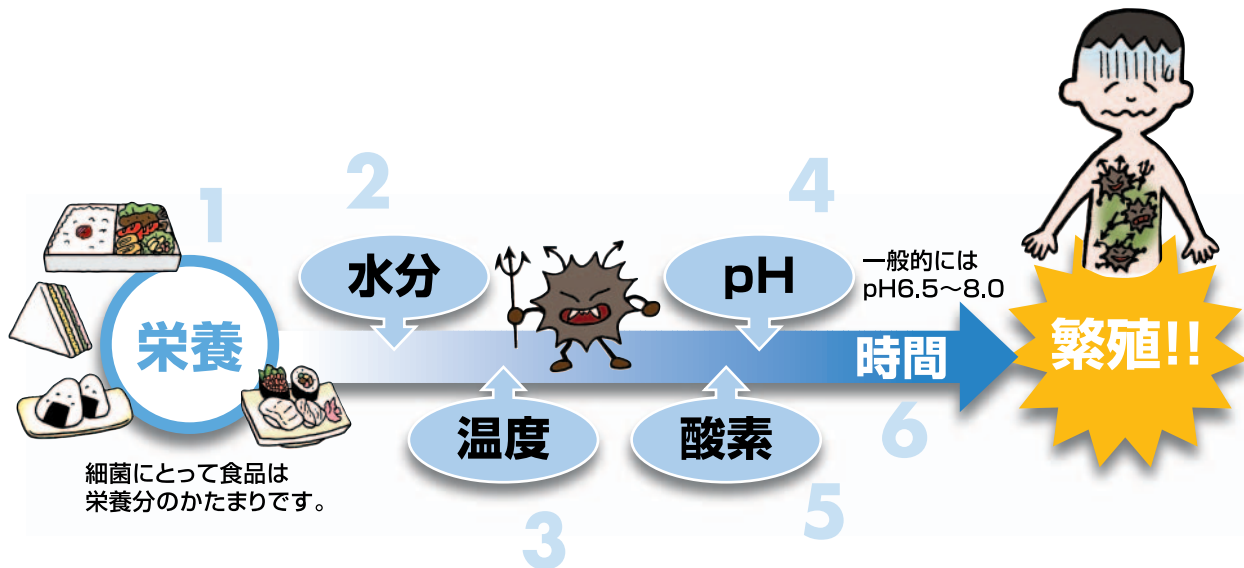


マグロ、サバ、イワシ等の青魚（赤身の魚）とその加工品からヒスタミン産生菌が増殖し、蓄積することで起こる。症状が食物アレルギーの症状と似ているところからアレルギー様食中毒と呼ばれている。

食中毒予防の三原則

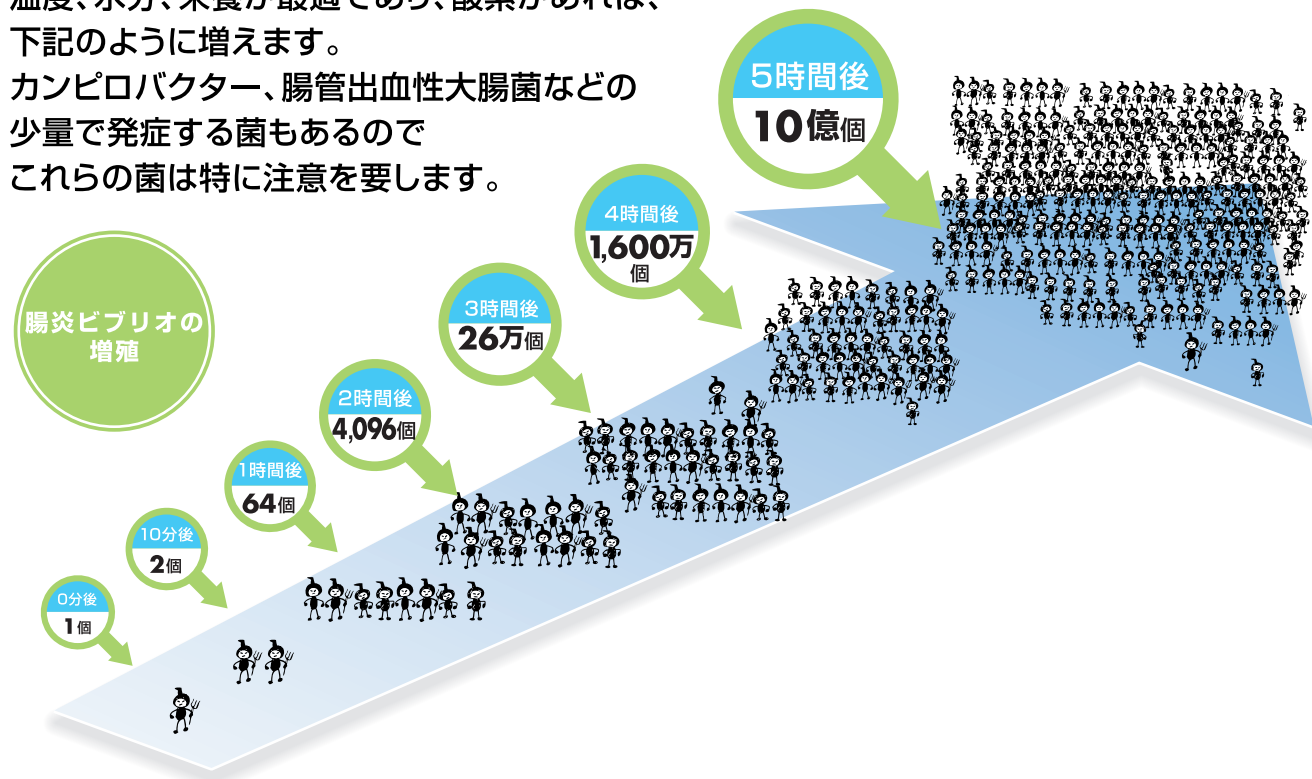


菌が繁殖する6条件



菌の繁殖スピード

温度、水分、栄養が最適であり、酸素があれば、
下記のように増えます。
カンピロバクター、腸管出血性大腸菌などの
少量で発症する菌もあるので
これらの菌は特に注意を要します。



食品衛生の7S

目的:微生物レベルの清潔

清潔

食品衛生・食品安全の目的、微生物レベルの清潔

維持管理:人間力育成

しつけ

“整理”“整頓”“清掃”“洗浄”“殺菌”における
約束事やルールを守ること

手段:手順書で確実実施

整理

『要るもの』と『要らないもの』との区別を行い、『要らないもの』を処分すること

整頓

『要るもの』の置く場所、置き方、置く量を決めて、識別すること

清掃

ゴミやホコリ汚れ等をなくし、キレイな状態にすること
(乾燥状態で行う)

洗浄

ゴミやホコリ汚れ等をなくし、キレイな状態にすること
(湿潤状態で行う)

殺菌

微生物を殺滅したり、除去したり、増殖させないようにすること

衛生手洗い



1
ハンドソープをよく泡立てます。



2
指を組んで、手のひらと甲、指の間をよくこすります。



3
手のひらのシワと親指を洗います。



4
爪を立てて、指先と指の付け根をこすります。



5
手首からヒジまでしっかりこすります。



6
爪ブラシを使って指先をこすります。



7
手指からヒジまでよくすすぎます。



8
ペーパータオルで水分を拭き取ります。



9
手指消毒剤を適量とります。



10
手のひら、甲、手首まで全体に乾くまですり込みます。