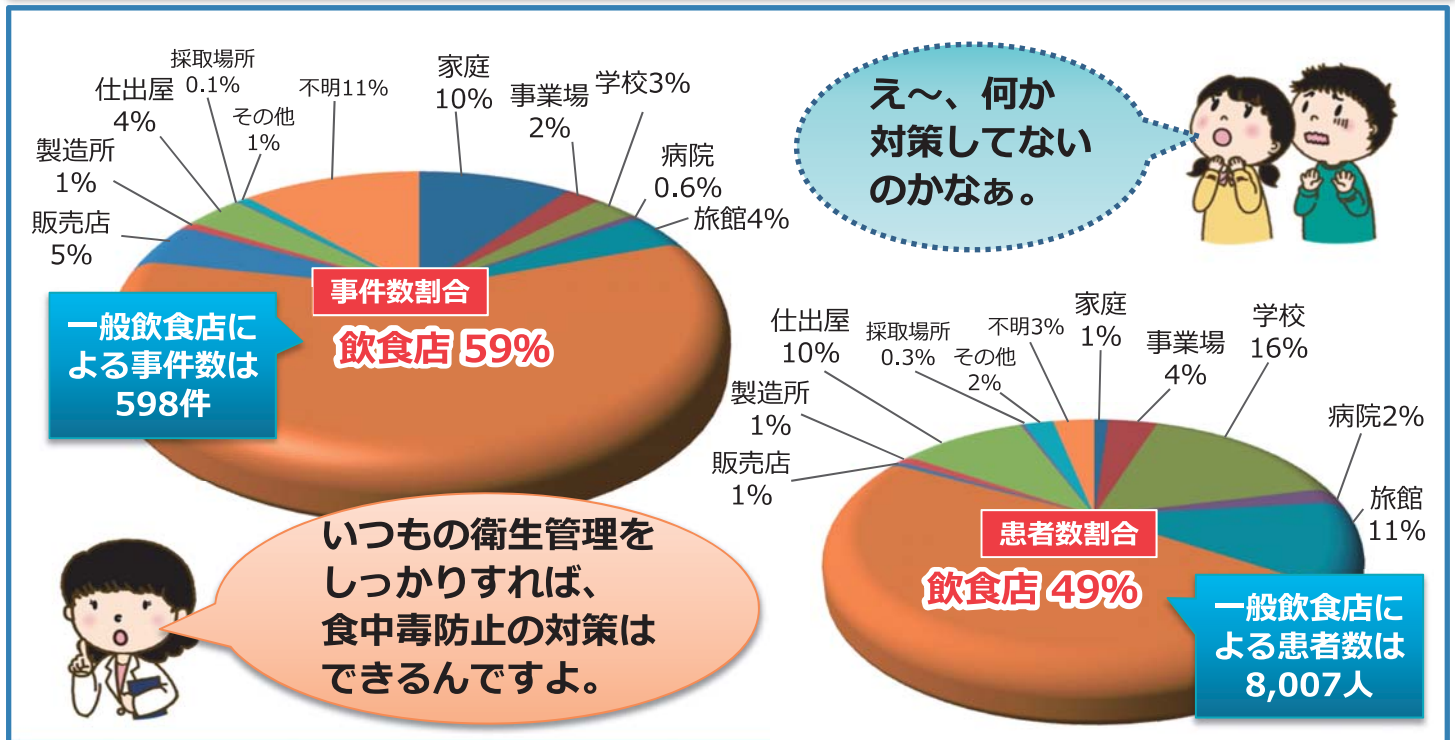


あなたのお店は大丈夫？ 衛生管理を「見える化」しませんか？

※ 平成29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

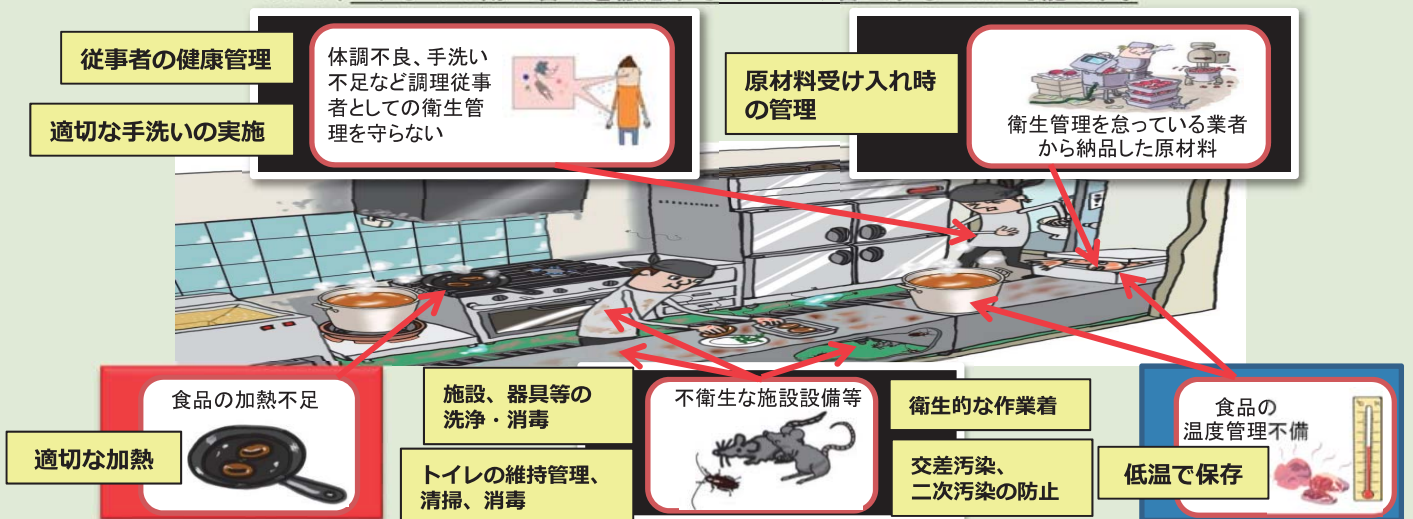


飲食店における食中毒発生防止のための取組

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。

① 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

非加熱のもの
(例)



加熱するもの
(例)



お店のメニューを記載してください

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

ハンバーグ



加熱後冷却、又は再加熱するもの(例)



カレー



飲食店における衛生管理(記録表例)

20xx年4月		一般的衛生管理の実施記録(記載例)									
分類	① 原材料の受入の確認	② 庫内温度の確認(冷蔵庫・冷凍庫(℃))	③-1 交差汚染・二次汚染の防止	③-2 器具等の洗浄・消毒・殺菌	③-3 トイレの洗浄・消毒	④-1 従業員の健康管理等	④-2 手洗いの実施	日々チェック	特記事項	確認者	
1日	良(否)	4, -16	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	老子	4/1朝 小麦粉の包装が破れてたので返品。午後、再納品		
2日	良(否)	9, -23	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	老子	4/2昼前、A君がトイレの後に手を洗わず作業に戻ったので、注意し手洗いをさせた		
3日	良(否)	15, -23 →10℃	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	老子	4/3 11時頃、15℃。20分後OK。いつもより出入れ頻数だったか。		

20xx年4月		重要管理の実施記録(記載例)						日々チェック	特記事項	確認者
分類	① 非加熱のもの(冷蔵食品を冷たいまま提供)	② 加熱するもの(冷蔵食品を加熱し、熱いまま提供)	③ (加熱した後、高温保管)	④ 加熱後冷却し、再加熱するもの	⑤ (加熱後、冷却するもの)	⑥				
メニュー	刺身、冷奴	ハンバーグ、焼き魚、焼き鳥、唐揚げ	唐揚げ、ライス	カレー、スープ	ポテトサラダ					
1日	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	老子				
2日	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	老子				
3日	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	老子				