

Japanese

食品安全は あなたの 仕事です



食品事業者向け指針

Food Safety is Your Business
A GUIDE FOR FOOD BUSINESSES



ACT
Government
Health

健康保護サービス
保健局
ACT 政府



目次

免責事項	2
はじめに	3
この指針は誰を対象としていますか？	4
「安全」な食品とは？	4
食品安全の原則と実践	6
個人の保健衛生	7
温度調節	10
時間を管理手段として利用する	14
食品の汚染防止	15
食品の調理場と器具の維持の仕方	21
有害生物の駆除	25
食品安全の技能と知識	27
食品取扱者はどのような技能と知識が必要ですか？	27
スタッフは食品安全の技能と知識を身につけているでしょうか？	27
トレーニングのオプション	28
さらなる情報を調べるには.....	29
用語集.....	30
付録1：食品衛生	33
付録2：技能と知識チェックリスト	35
付録3：トレーニングの記録.....	41

免責条項

この指針、「食品安全はあなたの仕事です」は食品事業経営者およびスタッフが食品安全の実践と手順を理解するために役立ちます。

食品事業者は、該当するすべてのACT法規制の要件を遵守しなければなりません。しかし本指針は2001年食品安全法、2002年食品規制法あるいはオーストラリア・ニュージーランド食品基準規約のすべての要件を網羅していません。ここに提供する情報は法的勧告ではありませんので、利用者の方がご自分で判断して下さい。法的助言は、有資格の弁護士にお求め下さい。

本指針には誤りがある場合もあり、本書に含まれている情報は随時変更される場合があります。本書印刷時点においては、本書内のウェブアドレスおよび法律へのリンクは正確です。ご利用の場合は公文書をご参照になるようお勧め致します。

本書に含まれている情報の使用を理由としたいかなる法的措置に対しても、ACT政府は一切責任を負いません。本書使用の結果によるいかなる損害責任も負いません。ACT政府は、本書で照会するウェブサイト上の情報の精度を保証するものではなく、またACT政府の管理下でないいかなるウェブサイト上の情報についても同様です。

30ページの用語集に定義されている用語は初めて掲載された時に **オレンジ色** で表示されています。

ACT政府保健局発行

刊行物 No: 12/0796

Health Protection Service

Locked Bag 5005

Weston Creek ACT 2611

Tel: (02) 6205 1700 Fax: (02) 6205 1705

Email: hps@act.gov.au

はじめに

ACTで販売される全ての食品は人々が食べても安全でなければなりません。食品安全を確実にするために、すべての**食品取扱者**は食品を安全に保つ方法を知り、職場で常に食品安全の技能を利用しなければなりません。

この指針は、次の基本的な内容を理解していただくために食品取扱者のために作成されたものです：

- 個人の保健衛生の実践;
- 食品安全の実践と手順;
- **温度調節;**
- 食品の**汚染;**
- 洗浄と消毒;
- 食品の調理場と調理器具;
- 害虫駆除管理

本書では、「食品取扱者」は食品事業に携わるすべての人で、管理者、監督者及びスタッフを指します。

本書は2001年食品法（以下「法律」、2002年食品規制法（規制法）およびオーストラリア・ニュージーランド食品基準規約（食品基準規約）に基づいて作成されました。一般的な概要であり、すべての要件を網羅するものではありません。食品事業の管理者は、法律、規制法、食品基準規約を精読し、事業者は確実に法律を遵守するようにしなければなりません。法律遵守の不履行は違法行為です。

ACT政府の健康保護サービスは、食品法、食品基準規約の遵守を監視します。健康保護サービスはACTにおける食品安全性の高度化と維持に向けて事業者と協力します。

本書は、調理場、調理器具、食品運搬車両の設計および建設の要件を含んでいません。これらの要件に関しては健康保護サービスに支援を依頼してください。連絡先の詳細は29ページをご参照ください。

この指針は誰を対象としていますか？

この指針はACTで食品を調理、販売する食品事業を営む人、働く人のすべてを対象としています。

食品事業の例を挙げると：

- カフェ及びレストラン；
- テイクアウト；
- 自分の事業場または事業場で食品を提供するケータリング業者；
- スーパーマーケット及びデリカテッセン；
- 調理済みの野菜サラダ、フルーツを販売する店舗；
- 肉屋及び家禽小売店；
- 市場の売店

「安全」な食品とは？

「安全な食品」とはその食品を食べた人が病気になったり身体的な危害の原因を引き起こすことのない食品です。安全な食品は、病気の原因となる**細菌**、毒素（細菌またはカビによる毒物）、化学薬品や異物を含有しません。

簡単に安全ではなくなるような食品（「**危険性の高い食品**」として知られる）を貯蔵したり、陳列したり、輸送する時は必ず冷たい食品は**5°C**以下、温かい食品は**60°C**以上に保たなければなりません。安全性を保つために食品を冷たい、又は熱い状態で保温することは「**温度調節**」として知られています。

包装された食品の殆どに「賞味期限」又は「使用期限」が記載されています。

- 「賞味期限」は、期限後には食品の品質が劣化するかもしれないという日です。
- 「使用期限」は、食品を安全に食べられる最終日です。「使用期限」経過後の食品は、病気の原因となる場合があるため販売あるいは料理に使用すべきではありません。

安全でない食品

安全ではなく販売してはいけない食品は以下の食品を含みます：

- 傷がある、腐っている、又は古い食品;
- 適切な温度で保存されていない食品
- 異物や化学薬品を含有する食品
- 有毒な食品（例、特定のきのこ類）；
- 有害生物が接触した食品;
- 亀裂が入ったり、殻の汚れた卵のような食品基準規約を遵守しない食品

食品が安全でないと思われる場合には廃棄して下さい。



食品安全の原則と実践

すべての食品取扱者は、業務と関連する食品安全の技能と知識を備えている必要があります、食品安全の原則を遵守しなければなりません。

食品安全を保つために必要なこと:

- 十分な手洗いを実行する;
- 個人が良い保健衛生の習慣を実行する;
- 食品の温度を調節する（温かい食品は 60°C 以上、冷たい食品は 5°C 以下）;
- 食品を汚染から守る;
- 食品の調理場を清潔に保つ;
- 器具や調理用具を洗浄し、**消毒する**;
- 器具を良好な状態に保つ;
- 食品の調理場を良好な状態に保つ、つまり破損などがあってはならない;
- 事業場は有害生物ゼロを保つ



🍴 個人の保健衛生

最も多くみられる食中毒の細菌源は人です。細菌は私達の排泄物、皮膚、鼻、唾液、傷口に存在します。人々は気づかないでこれらの細菌を保菌し、うつす場合があります。細菌は不潔な表面、不潔な手、不潔な器具や他の食品から食品へと移るのです。細菌は重症や死を招く場合もある**食中毒**の原因となり得るのです。

食品取扱者は特に注意しなければなりません。手から直接、以下のような物を汚染して食品を汚染する場合があります:

- 食品;
- 食品を下ごしらえする際に使用する器具;
- 包装材料;
- お客様が飲食に使用した食器類

手洗い

手洗いは非常に重要で正しく実行されなければなりません。必ず:

- **手洗い専用洗面台**で手を洗わなければなりません。
- 石鹸又は他の手洗い用洗剤を使い、温水を流しながら手を完全に洗わなければなりません - 洗面器の貯め水を使ってはいけません。
- 1回限り使用のタオルで手を完全に拭いて下さい。

器具や食品を洗うために使用する流し台で手を洗わないで下さい。

食品取扱者はトイレの清掃をしてはいけません。食品取扱者以外の人によって行なわれるべきです。

食品取扱者の個人の衛生

- 汚染したと思われる時はいつでも手を洗って乾かしましょう。
- あなたの体から食品を汚染することがないように防いでください。
- 食品の調理台の上に座らないでください。
- 調理台の上に個人の所持品を置かないで下さい。
- 防水包帯や使い捨ての手袋で傷口を覆ってください。定期的に手を洗い、手袋を交換してください。

- 清潔な衣服を着用してください。汚れたらエプロンや衣服を替えて下さい。
- くしゃみや咳を避けられない場合には、鼻や口をティッシュで覆い、使用後すぐティッシュをゴミ箱に捨て、手を洗って乾かしてください。
- 食品を入れる袋に、決して口から空気を吹き込んで開けようとしないで下さい。
- いかなる理由があろうと食品の上に息を吐き出さないで下さい。
- 食品を扱う近辺で唾をはいたり、タバコを吸ったり使ったりしないで下さい。
- 食品を準備する区域以外にいる時にのみ食べてください。

管理者の保健衛生

- 温水、石鹸、手洗いのみに使用する1回限り使用のタオルを備え、手洗い専用の設備を設けてください。
- 手洗い用洗面台は常に利用できるようにして下さい。
- スタッフに保健衛生の義務を伝えて下さい。
- 彼らが次のような状態の時、あなたが彼らに期待することを伝えてください:
 - » 食品媒介性の病気の兆候がある場合;
 - » 食品媒介性の病気を患っているか、又は保菌者であると分かっている場合;
 - » 感染性の傷口がある場合
- スタッフ全員が確実に自分の保健衛生の責任について知り、理解しているようにして下さい。
- スタッフが保健衛生を確実に実践するようにして下さい。
- スタッフ個人の所持品や衣類を保管する場所を食品から離れた所に設けてください。
- スタッフが食品の近辺で唾をはいたり、喫煙したりタバコを使わないようにして下さい。
- スタッフの病気を記録する病気の記録を残して下さい。
- 訪問者を食品区域に入らせないで下さい。
- ペットや他の動物を食品区域に入れてはいけませんが、介助動物はお客様と同じ区域に入ることが許可されている点に留意して下さい。

食品媒介性の病気への対応

病気の食品取扱者は働くべきではなく自宅に留まるべきです。食品取扱者が病気の場合、その人は食品や器具を汚染するかもしれません。下痢をしている人や嘔吐した人は細菌を蔓延させる可能性が高いです。

食品取扱者は、健康が優れない場合、原因が不明な場合であっても監督者に伝えるべきです。下痢、嘔吐、発熱または喉の痛みがある時は特に重要です。

食品取扱者は、もしも皮膚の傷、傷口の感染、耳や鼻や目から分泌物がある場合には監督者に伝えなければなりません。





温度調節

危険性の高い食品の温度は常に調節するように徹底しなければなりません。

食中毒を起こす細菌を含んでいて、その生育を活発にする可能性のある食品は「危険性の高い食品」と呼ばれます。細菌が食品の中で、食中毒を起こすようなレベルまで達したり、食品内で毒素（毒物）を形成することのないようにこれらの食品の温度を調節しなければなりません。

危険性の高い食品例:

- 生肉および調理肉;
- ストラスブール、ハム、チキンローフなどの加工肉;
- 乳製品、チーズケーキやカスタードタルトなどの乳製品ベースのデザート類;
- シーフード;
- 加工フルーツおよび野菜類;
- 調理済みの米およびパスタ;
- 卵を含む食品

食中毒の原因となる種類の細菌の殆どは、危険性の高い食品が5°Cと60°Cの間の温度の時に生育します。この温度は「**危険温度帯**」と呼ばれます。

細菌の種類によっては、冷蔵庫や冷却室の低温で生育するものもあります。病気の原因となり得るレベルまで細菌が生育するのを防ぐために、5°Cで保存された危険性の高い食品は7日以上保存すべきではありません。

細菌は冷凍食品の中では生育しません。冷凍は細菌を破壊するわけではなく、食品が解凍されると急速に生育します。食品の保存方法については、食品のラベルに記載されているメーカーの推奨事項が良い指針になります。

危険性の高い食品でない場合も、何らかの方法で食品を変化させると危険性の高い食品になる場合があります。

例えばカスタードパウダーは、細菌が生育するには乾燥しすぎているため危険性は高くありません。しかし牛乳を加えるとカスタードは危険性が高くなります。

殆どの生のフルーツや野菜は、そのままでは危険性は高くありません。なぜならば食中毒を起こす細菌を生育させないからです。しかし一旦切ると切り口では細菌が生育しますので、調理したフルーツや野菜は冷蔵しておかなければなりません。

温度調節

温度調節とは、食品の安全を守り、細菌の生育を最小限度にとどめるために温度を利用することです。つまり冷たい食品は5℃以下で、温かい食品は60℃以上で保存することです。

危険性の高い食品を調理したり販売する場合には、食品の温度を調べる温度計を持っていなければなりません。温度計は+/-1℃まで正確に測れる食品等級のものでなければなりません。また食品内部の温度が測れるように温度計にはプローブがついていなければなりません。温度計は食品事業場で保管し、毎回使用するごとに洗浄、消毒しなければなりません。ある食品から他の食品への汚染を防止するために重要です。

危険性の高い冷たい食品

- 食品が確実に0℃ から5℃の間で保存されているように冷蔵室や冷蔵庫の温度を定期的に測定して下さい。
- 日付、時間、測定温度など点検温度を記録して下さい。
- 冷蔵食品は5℃ 以下で、冷凍食品は硬く冷凍されているか確認するために食品を無作為に点検して下さい。
- 危険性の高い食品を室温に放置しないで下さい。冷蔵保存して下さい。
- 温度を維持するために、蓋を交換したり、使用していない時は陳列棚のドアを閉めて下さい。

危険性の高い温かい食品

- 食品を必ず60℃以上に保存できるように食品保温棚、保温オープン、ベインマリーを定期的に監視して下さい。
- 点検温度を記録して下さい。
- 液体は温度が均等になるように混ぜて下さい。
- 温度を維持できるようにビュッフェでは盛り付け皿の蓋を交換して下さい。
- 食品保温棚に入れる前に食品が60℃以上になるまで加熱して下さい。

危険性の高い食品の荷受、保存、 陳列および輸送

危険性の高い食品を受け取る場合、食品が5°C以下または60°C以上の場合にのみ受取するようにすべきです。

- これらの食品が配達された時に温度を測定し記録して下さい。
- 例えば他の場所へ輸送される場合など、これらの食品が調理場から出る時、食品の温度を測定し、記録して下さい。

危険性の高い食品の準備と加工

準備中に危険性の高い食品の細菌が生育する場合があります。食品が室温に置かれている時間を観察し、できるだけ短時間に抑えるようにして下さい。

解凍中に食品内で細菌が生育する場合があります。

- 危険性の高い食品は必要な時にのみ冷蔵庫から取り出して下さい。
- 準備後はすぐに食品を給仕するか、又は冷蔵庫に戻して下さい。
- 危険性の高い冷凍食品は、電子レンジ、冷蔵庫または冷蔵室で解凍して下さい。
- 調理前に食品を完全に解凍して下さい。
- 解凍した食品又は半解凍した食品を再び冷凍しないで下さい。

危険性の高い食品の料理

- 肉や鶏肉などの食品は内部の温度が75°C以上になるまで火を通して下さい。
- プローブ式温度計を使用して内部の温度を確認して下さい。
- ロースト用大腿部やステーキなどの塊肉は生焼けの場合があります。
- 鶏肉と挽肉は中心部まで火が通っていません。

危険性の高い調理済みの食品を冷却する

危険性の高い調理済みの食品を冷却する時は、次のように食品を冷まさなければなりません:

- 2時間以内に60°Cから21°Cまで;
- 4時間以内に21°Cから5°Cまで

調理済みの食品を後で給仕するために冷ます場合は、急速に冷却して5°C以下で保存しなければなりません。

- 温かい食品は少し冷まして（約20分）それから冷蔵して下さい。
- 調理済みの食品が所要時間内に冷めたかどうか確認してください。時間がかかり過ぎる場合には:
 - » 大量のキャセロールや他の汁気のある料理を少量ずつに分けて、浅い容器に入れて下さい。
- ロースト肉はスライスして、浅い容器に入れて下さい。

調理後、冷却した危険性の高い食品の再加熱

前に調理して冷却された食品を再加熱する場合は、食品を急速に60°C以上まで再加熱しなければなりません。

食品が再加熱されている間に細菌が生育する可能性があるため、食品は急速に再加熱する必要があります。

食品を再加熱して給仕するか、または温かい食品のビュッフェに並べる場合、最低60°Cまで急速に加熱しなければなりません。給仕するまで60°C以上に保温して下さい。

食品を再加熱するためにベインマリーを使用しないで下さい。食品を再加熱した後、熱いベインマリーに入れて下さい。

- 細菌が生育するのを防ぐために食品を60°C以上まで再加熱して下さい。
- 食品を素早く再加熱して下さい。少量だと早く加熱できます。
- 再加熱は一度のみにして下さい。

⌚ 時間を管理手段として利用する

食品を5°C以下又は60°C以上に保つのは非現実的な場合もあります。例を挙げれば、結婚式のビュッフェや会議でのランチです。取扱中に汚染されなければ、短時間ならば食品は安全でしょう。

危険性の高い食品を5°Cから60°Cという危険温度帯に置いておけるのは最高4時間までです。4時間後には、残った食品は廃棄しなければなりません。4時間というのは、準備中、加工中、加工後、輸送中、またビュッフェの場合にはセットする時間を含めて、食品が5°C から 60°C の間に置かれた時間です。

危険性の高い食品を5°Cから60°Cの間で並べたり、そのままにしておいた後に食品を冷蔵する場合、食品を5°C から60°Cの間に2時間以上放置してはいけません。



食品の汚染防止

食品は常に汚染から守らなければなりません。

汚染食品とは、細菌、化学薬品、異物やその他食べると安全ではない物を含有する食品です。

細菌は、私たちの排泄物、皮膚、鼻、唾液、傷口に存在します。食品取扱者は気づかないで、これらの細菌を保菌し、移しているかも知れません。細菌は重症および死亡に至る食中毒の原因となる場合があります。

細菌は、不潔な表面、不潔な手、不潔な器具および他の食品から食品へと移ります。細菌は生肉および家禽にも存在します。汚染した表面および食品取扱者から食品へと移動します。

トブネズミ、ネズミ、ごきぶり及びその他の虫などの有害生物は環境や不潔な表面から細菌を食品へと移動します。

食中毒は、手によって人から表面へ、また食品や口へと撒き散らされたウイルスが原因となることもあります。ウイルスは食品の中で生育しませんが、食べると病気を引き起こす場合もあります。ウイルスは食品の中、また食品を準備する物の表面で数日間生存することができます。

食品には適さない化学薬品が誤って食品に添加された場合、損傷、病気あるいは死をもたらすことすらあります。食品事業では、清掃用の化学薬品やその他の化学薬品を食品の近くに保管してはいけません。

髪の毛や虫などの異物が細菌で食品を汚染する場合があります。

プラスチックやガラスの破片などその他の異物が、身体的損傷の原因となる場合があります。

生の食材及びその他食品関連資材の荷受

汚染から守られ、温度調節された食品のみ受け取ってください。

食品の荷受または購入

- 供給業者を注意深く選択して下さい。例えばACT-登録食品事業者など信頼でき評判の良い供給元から仕入れましょう。
- 食品は清潔な容器で配達され、汚染から守られていることを確認して下さい。

- 配送品を確認して下さい。清潔で包装は損傷されず、清潔な車両で配達された食品のみを受理して下さい。
- 配送品を評価して受理できるように誰かが事業場にいる時に配達するように手配して下さい。
- 請求書や配送伝票には、必ず仕入先の住所と名前および食品の内容が記載されていることを確認して下さい。請求書は保管して下さい。
- 食品の鮮度を追跡できるように食品の容器に配達日を記載して下さい。

危険性の高い食品の荷受

- 危険性の高い冷蔵食品は、5°C以下で配達するように仕入先に依頼して下さい。
- 危険性の高い温かい食品を受け取る場合には、60°C以上で配達するように仕入先に依頼して下さい。
- 配達された食品の温度を調べて記録し、また適切な温度ではない食品を拒否して下さい。
- 冷凍食品は硬く凍っていて、解凍後、再冷凍された形跡（例えば、氷の結晶、包装形態が変形しているとか蓋がきちんとされてないなど）が見られないことを確認して下さい。
- 危険性の高い食品はすべて、配達後できるだけ早く適切な温度に調節された貯蔵場所にしまって下さい。

食品の保存

すべての食品を汚染から守るような方法で保存しなければなりません。

- 安全な食品のみ保存して下さい。安全でないと思われる食品は廃棄して下さい。
- 危険性の高い食品は、すべて適切な温度で保存して下さい。（5°C以下又は60°C以上）
- 蓋がきちんとしまる清潔な食品等級の容器又はプラスチックラップでカバーして保存して下さい。
- 生の食品と食べられる状態の食品を分けて下さい。
- 生の食品は調理済み食品より下に貯蔵して下さい。

- 食品を直接床の上に置いて保存しないで下さい。
- 冷蔵庫や冷凍庫の中に食品の容器を貯蔵する時、空気が流れるようにして下さい。一杯にしたり食品を重ねないで下さい。
- こぼれた物は、即座に片付けて下さい。
- 飲食用食器類は、洗浄、消毒後、清潔な食器棚や貯蔵室にしまい保護して下さい。
- 化学薬品は食品から離れた場所に保管して下さい。化学薬品は元の容器に保存して下さい。
- 貯蔵区域は有害生物ゼロにして下さい。
- 食品などが害虫駆除法によって汚染されないように徹底して下さい。

食品の加工処理

食品を加工処理する際は、安全な食品のみ使用しなければなりません。

食品を汚染から防止するために必要なすべての手順に従って下さい。

「加工処理」という用語は、食品を洗う、切る、スライスする、料理する、解凍する、冷却することなどを含みます。

汚染されていると知っているとか疑惑がある場合には、食品を使わないで下さい - 捨てて下さい。

食品が最も汚染されがちなのは、準備中と調理後です。細菌は次のように食品に移動します:

- 表面、調理用具、衣服、流し台及びまな板から;
- 手から;
- 排泄物や不潔な調理器具から;
- 汚れたり、殻に亀裂の入った卵など汚染食品を使うことによって;
- 食品準備区域にいるごきぶり、ハエ、ドブネズミなどの有害生物から。

加工処理

- 手を洗って下さい。
- 安全な材料のみ使用して下さい。

- 卵は殻に亀裂がなくきれいな卵か、液体殺菌卵を使用して下さい。
- 清潔で消毒したまな板および調理用具を使用して下さい。
- 使用する都度すべての物を清浄し、消毒して下さい。
- プラスティックのスプーンまたは使い捨ての手袋など使い捨ての物を再使用しないで下さい。
- 手で食品の味見をしないで下さい - 清潔な試食用のスプーンを使って下さい。
- 生の食品と食べられる状態の食品を分けて下さい。
- 果物や野菜は、使用前に洗って下さい。
- 手洗い用洗面台は手洗いのみに使用してください - 他の用途には一切使用しないで下さい。
- 容器に「補充」しないで下さい - 準備または調理済みの食品の一回分の分量ごとに清潔な容器を使用して下さい。
- いかなる方法であってもあなたが食品を汚染したと思った場合には、監督者に通知して下さい。

食品の陳列

食品を陳列する際には、食品が汚染されないように保護しなければいけません。

包装されていない食品を陳列する場合（例えば、サラダバーなどで）顧客によって汚染される可能性があります。セルフサービスの食品を扱う場合、以下の点にご注意下さい：

- 陳列品を監視する；
- 適切な温度下で陳列するように食品の温度を測定して、温度を記録する；
- 汚染が発生した場合、安全でない食品または調理用具を即座に除去する；
- 各食品用に別々の給仕用具を揃える；
- 保護用のバリアを設置する（時どき「スニーズガーズ」と呼ばれる）。

カウンターや顧客が触れる場所に陳列されている食品にカバーをして下さい。例えばカウンター上のケーキやペイストリーなどです。食品は有害生物、埃、汚れから、また顧客が触ったり取り扱わないように保護する必要があります。

生の食品を食べられる状態の食品と同じ陳列棚に並べないで下さい。

陳列

- 包装を確認し、破損しているパックは除去して下さい。
- ビュッフェ、他のセルフサービスの陳列を監視して下さい。
- 温かい食品は必ず60℃以上で保存されているように監視して下さい。
- 冷たい食品は必ず5℃以下で保存されているように監視して下さい。
- 汚染された可能性があると思われる場合には食品を除去して下さい。
- 各食品用に別々の給仕用具を提供して下さい。
- 陳列棚にある容器には補充しないで下さい。容器を取り除き、一杯のものと交換して下さい。
- ビュッフェのセルフサービスの食品には保護バリアまたは個別のカバーをつけて下さい。
- 陳列棚の食品にはカバーをかけて下さい。
- 陳列棚及びすべての器具は清潔で衛生的に保って下さい。
- 手洗い用洗面台を給仕場の隣か近くに設置して、石鹸及び1回限り使用のタオルを常に利用できるようにして下さい。

食品の包装

食品を汚染しない包装材料のみ使用して下さい。

- 食品を包装する場合には、包装材料は清潔でその目的に適わなければなりません。
- 包装機は清潔で壊れた部品や潤滑油による汚染を防ぐために十分な保全が必要です。
- 真空包装機は完璧に清潔で、生鮮食品の包装、食べられる状態の食品の包装へと切り替える時、その都度消毒して下さい。
- 包装形態は必ず目的に適った方法にして下さい。（例えば、一部の容器は電子レンジや冷凍に適しません。）不確かな場合にはメーカーに問い合わせして下さい。
- 包装材料は埃や汚れ、有害生物を防止できる清潔な場所に保管して下さい。埃、ごみ、異物などが落下しないように容器は逆さまにして置いて下さい。

- 適切な食品貯蔵容器を使用し、明確に内容を表示して下さい。
- 包装したすべての食品に内容を表示して下さい。

食品の輸送

食品の輸送に使用する車両は清潔で、修理され整備されていなければなりません。

輸送中、すべての食品は汚染を防止する必要があります。

- 食品の輸送とは、カフェ、レストラン、その他の販売店への配達及びテイクアウトの配達も含まれます。
- 食品の輸送には、あなたのカフェから近くの事務所までケータリング用のランチを運ぶトレーを運搬することも含まれます。良い食品貯蔵場所として扱うべきです。
- 食品は完全にカバーで覆われていなければなりません。
- 断熱剤使用の包装材料または容器を使用して下さい。
- 清潔で整備された配達用車両を使用して下さい。
- 温かい食品は60°C以上を維持して下さい。
- 食品を冷蔵室又は冷蔵庫から直接車へ搬入して下さい。搬入区域に放置しないで下さい。
- 冷たい食品は5°C以下を維持し、冷蔵車を利用して下さい。不可能な場合には、氷と断熱容器、あるいは断熱仕様の車両を利用して下さい。
- 食品安全を確実にするために温度を点検、記録して下さい。（例えば、出発時と到着時の食品の温度を測定、記録する）。

車両を清潔で良好な状態に整備して下さい。

- 車を定期的に掃除して下さい。
- 誰が、いつ、どのように掃除するか理解できているように配達用車両も清掃の予定表に組み込んで下さい。
- 車の冷蔵ユニットが正常に作動しているかどうか点検して下さい。
- 定期的に車両の温度を点検して下さい。

車を食品輸送以外の他の目的で使用した場合には、食品が包装されている場合であっても、次回に食品を輸送する前に確実に清掃するようにして下さい。

食品の調理場と器具の維持の仕方

あなたの調理場は食品廃棄物や再利用可能な材料、汚れ、油脂やカビなどの目に見えるものが堆積していないように清潔さの基準を維持しなければなりません。

清潔な調理場、清潔な器具によって食品汚染の可能性は減少します。清潔な調理場にはごきぶり、ドブネズミ、ネズミなどの有害生物が近寄りません。調理用具、ナイフやフォークなど、食品が接触する表面や器具類については、洗浄するだけでは不十分です。これらについては細菌をより効果的に殺菌する消毒が必要です。

洗浄する

「きれい」という意味は、目に見えるごみ、油脂、埃及び食品廃棄物がついていないという意味です。

洗浄するために推奨できる手順は以下のとおりです:

1. **下洗い** かすや残飯をめぐいとったり、拭いたりこすり落とします。
2. **洗う** 油脂やゴミを除去するために洗剤とお湯で洗います。
3. **すすぐ** よごれや洗剤の残渣を除去するためにきれいな水を使います。
4. **乾燥** 空気乾燥または清潔な布巾を使用します。

亀裂があったり、破壊しているタイルの表面、木造部、はがれたペンキ、亀裂のある表面や破壊されている表面は効果的に清掃できません。

食品取扱者が実行すべきこと:

- 使用後は、物を保管場所に戻し、器具は食洗機や流し台に戻して、仕事をしながら整頓してきれいにする;
- 一つの作業を終えると、器具を洗い、調理台を清掃してから次の仕事へ進む;
- 何を、いつ、どのように、誰が掃除するかという詳細を示した清掃スケジュールを守る;
- 日中と終業時にごみ箱を空にする;
- 生ごみや再利用可能なものは、食品貯蔵区域から離れた場所にある蓋つきのゴミ箱に入れ、定期的に回収を手配する。
- 生ゴミ入れは定期的に清掃する。

管理者が実行すべきこと:

- 何を、いつ、どのようにして、誰が清掃作業を行なうかなどの詳細な清掃スケジュールを作成する;
- スタッフがすべきことを周知しているようにし、効果的に清掃作業を実施しているかどうか監視する;
- 必要に応じて清掃スケジュールに書かれた作業が必ず実施されるように徹底する;
- 生ゴミ及びリサイクルの定期的な回収を手配する。

汚れたらきれいにする。

消毒する

「消毒する」とは、細菌を殺菌するために食品が接触する表面に化学薬品を用いることです。例えば業務用食洗機などでは消毒用に熱湯も使用されます。

使用する前に飲食用食器類は洗浄して消毒して下さい。

推奨できる洗浄と消毒の手順は以下の通りです:

1. **下洗い** 残飯をめぐい去りゴミ箱に入れます。
2. **洗う** 油脂や汚れを落とすために洗剤を使って温水で洗います。必要に応じて浸けておくか、特定の洗剤を利用します。
3. **すすぐ** よごれや洗剤の残渣を除去するためにきれいな水を使用します。
4. **消毒する** 業務用食洗機又は化学薬品の消毒液を使用します。
5. **すすぐ** 化学薬品による消毒を利用する場合、十分にすすぎます。(メーカーがすすぐように指示している場合)
6. **乾燥** 空気乾燥または清潔な布巾を使用して下さい。

亀裂が入ったり、欠けていたり、壊れている飲食用食器類は使用しないで下さい。亀裂が入ったり、欠けていたり、壊れている飲食用食器はすべて捨てなければなりません。

ナイフやフォーク、お皿、カップやグラスなどの飲食用食器類は清潔で消毒済みとなっているように確認しなければなりません。

飲食用食器類の洗浄と消毒

- メーカー又は仕入先が、洗浄し、消毒すると記述している適正に作動する食洗機またはグラス洗い機を使用して下さい。（食洗機の方が通常は手洗いよりもより効果的に消毒します。なぜならば熱湯ですすぎ、および/または高温で乾燥させるからです。）
- ワイングラス、ビール用、スピリット用のグラスは、熱湯ですすぎ化学薬品の消毒薬を使用するグラス洗い機で洗浄し、消毒するようにして下さい。
- もし食洗機が無いとか、消毒できる食洗機が無い場合には、メーカーの指示どおりに従って業務用消毒液を使用するか、又は77℃のお湯に少なくとも30秒間浸けて下さい。これを実行するためには水道の蛇口から出るお湯の温度は80℃であることが必要です。これだけ熱いお湯ではやけどする恐れがありますので、スタッフは保護用手袋と浸潤用バスケットを使用する必要があります。
- すべての台所用品は清潔な区域で逆さにして保管して下さい。
- お客様がハンドルをもってナイフやフォークなどを手にすることができるように、ハンドル側を上にして清潔な保存容器に保管して並べて下さい。

食品が接触する表面を消毒する

まな板や調理台など食品と直接接触する表面は、使用前、清潔で消毒されている必要があります。それは生の食品や食品を汚染する他の汚染源から細菌が移るのを防止するためです。

食べられる状態の食品に触れる物の表面は、清潔で消毒されている必要があります。これらの表面とは食品の準備台およびまな板などを含みます。

生の食品を準備し、その後調理済みの食品を準備するために使われる表面は、使用の都度、洗浄され消毒されなければなりません。

食品に触れる表面は使用前に完璧に乾燥させなければなりません。湿気は、細菌が他の表面へと移る可能性を高めます。

- 消毒液の作り方、使用方法、貯蔵方法については常にメーカーの指示に従って下さい。
- 器具の消毒に熱湯を使用する場合には、お湯の温度が非常に高温であることを確認して下さい。表面と接触する時77℃位になるように蛇口では80℃でなければなりません。これだけ熱いお湯はやけどする恐れがありますので、スタッフは手袋と浸潤用バスケットを使用する必要があります。

調理場と器具を良好な状態に維持する方法

あなたの食品調理場及び器具は、修理も整い作業手順も良好な状態を保つことが必要です。

- ドブネズミ、ネズミ、鳥、ごきぶりやその他の虫類などの有害生物が侵入しないように安全でなければなりません。戸や窓はぴったりとはまっているようにして下さい。壁、床、天井にある穴や隙間はすべて修理して下さい。
- 有害生物が生息しないように調理場を守らなければなりません。
- 業者に早速連絡して、壊れた壁タイル、磨耗した床表面、及び欠陥があると思われる部分の修理または交換を手配して下さい。
- 冷蔵庫、冷蔵庫、レンジ、食洗機、給水給湯システムなどは事業の安全な運営に欠かせません。業務に支障をきたさないよう器具は即座に修理して下さい。
- 営業中は、食品調理区域で業者が作業することのないようにして下さい。それは埃、汚れ、除去する物による汚染の危険があるからです。業者が作業する間は、営業を停止する必要があるかも知れません。
- 開店する前に食品の準備区域やその他影響のあった部分を清掃して下さい。
- 完了した作業の記録を残して下さい。それは**公衆衛生担当官**に対して、調理場の保全をしていることを実証できます。また必要な場合には業者を再び呼ぶことができます。
- 食品事業で使用しない材料（例 - 建築材料や不使用の設備）は調理場から撤去すべきです。有害生物に生息する場所を提供して更に清掃作業を増やすこととなります。



有害生物の駆除

あなたの事業場は有害生物がゼロになるようにしなければなりません。

ドブネズミ、ネズミ、ハエ及びごきぶりは調理場にはびこる最も一般的な有害生物です。有害生物にとっては、台所と食品貯蔵場所は魅力的です。なぜならば温かい生息場であり食品と水の補給源だからです。

ドブネズミ、ネズミ、ごきぶりは夜行性なので夜になると最も活動的になります。ゾウムシやカブトムシ（さらにこれらの幼虫）は、事業場に配達された食品や包装材料の中に潜んでいるかも知れません。いったん食品容器または妨害されない場所ができれば急速に増殖するでしょう。

有害生物は尿、糞や体の細菌で食品および表面を汚染します。これらの細菌が食中毒の原因になり得るのです。

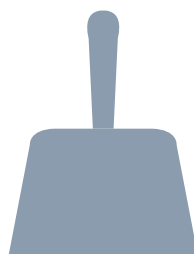
有害生物による被害は、食品の腐敗および損失という結果を招きます。有害生物は体全体または一部が食品に入り込む場合もあります。ドブネズミやネズミはケーブル、電線や容器をかじり、調理場にとって広範囲で費用のかかる損害の原因となる場合もあります。

調理場に有害生物がいる証拠がないかどうか調べて下さい。以下のような兆候です：

- 生きた動物、死体、卵、幼虫やさなぎ
- ごきぶり、ドブネズミ、ネズミの糞
- 包装材料、食品、配線、木造部、ダンボール又は紙の破損（ドブネズミやネズミの切歯は成育し続けているため食品および包装をかじって被害を与えがちです）；
- こぼれた小麦粉にドブネズミやネズミの足跡；
- かび臭いにおい – ネズミやドブネズミは独特のにおいを放つ；
- 幼虫によって作られたクモの巣状の糸が小麦粉などの食物粒子を結びつける；
- 有害生物をみかけた（調理場または別の買い物区域で）または購入した食品内に害虫が混在していたという顧客の苦情。

事業場から有害生物の生息を防除するためにあなたができること

- 有害生物を駆除するために害虫防除会社を利用する。
- 事業場から有害生物を防除する。
- 外部から侵入できる穴などがないようにする。
- 自動的に閉まるドア、ドアのまわりに目張り、入り口にエアーカーテンおよび窓には防虫ネットなど設置する。
- 下水配管には必ず格子をつける。
- 台所、器具、貯蔵室を清潔にして食品源を取り除く。
- 夜帰宅する前に清掃する。
- 閉店時にはすべての生ゴミを除去して蓋がきちんと閉まるゴミ箱に入れる。
- 例えば、不要だとか使用していない器具など有害生物が繁殖する場所を取り除く。
- 少数の有害生物を殺すために、わなを仕掛けるなど物理的手段を使う。食品の汚染を避けるために化学薬品、食毒剤やトラップの使用法を理解する。
- 有害生物に適した特定の食毒剤入り容器を使用する。
- 他の動物や子供が口にするような場所に食毒剤を置かない。
- すべての化学薬品はラベルや指示を保管できるように元の容器に入れたままにする。
- 紫外線（または類似した）殺虫灯を設置する。虫の死骸が落下して食品を汚染しないように食品の調理台、レンジなどから離れた場所に設置する。



食品安全の技能と知識

食品事業の経営者は、食品取扱者および監督者が、業務と関連性のある食品安全に関する技能と知識を備えているようにさせなければなりません。

公衆衛生担当官は、あなたの事業場で**食品安全検査**を実施する際に、食品取扱者の食品安全の技能と知識を評価する場合があります。

食品取扱者はどのような技能と知識が必要ですか？

食品取扱者は食品安全の一般原則を知り、安全な食品の取扱を実践する技能を持っていなければなりません。

食品取扱者に要求される技能と知識は、職務内容によっても異なり、殆どの場合について本書で網羅されています。食品取扱者は、例えば配達品を受け取ったり、食品を貯蔵したり、調理し、温度を測定するなど自分たちの責任と関連する特定の知識と技能を必要とします。

監督者もこれらの技能と知識が必要です。

新入スタッフが仕事を開始する前に一般的な技能と知識を実証できるようにすることは良い実践法です。

スタッフは食品安全の技能と知識を身につけているのでしょうか？

食品取扱者は職場で食品安全実施要領を遵守しながら作業しているかどうか確認して下さい。例えば、手洗い用洗面台は調理用具を洗うなど他の目的に使用せず、手洗いのみに使用しているかどうか観察して下さい。正しく実践していなければ正しい方法で実践するように指導して下さい。

食品取扱者はいくつかの理由で適切でない行動をとっている場合もあり、知識を確認するのはより困難です。食品取扱者は:

- 間違いであるということを知らないかもしれません;
- 忘れてしまったかも知れません; あるいは

- 正しい方法を知っているが、業務に重要ではないと思っているかも知れません。

食品取扱者はなぜ実施要領が必要なのかを知り、理解しているかどうか確認して下さい。

食品安全の知識を確認するために食品取扱者にいくつかの質問をして下さい。付録2のチェックリストが役立つかもしれません。特定の食品業務に適合するようにチェックリストを調整する必要があるかも知れません。

本書のチェックリストを各スタッフのために印刷又は複写しても構いません。結果について彼らと話し合い、取組の合意をして下さい。食品取扱者はさらなる技能と知識が必要だと思う場合、トレーニングの手配をして下さい。

あなたの取組を記録するためにチェックリストを保存し、法的責任を果たしていることを公衆衛生担当官に実証して下さい。

トレーニングのオプション

あなたの食品取扱者がさらなるトレーニングまたは再研修を必要とする場合:

- スタッフの誰かが、食品取扱者を指導し訓練することもできます。
- キャンベラ・インスティテュート・オブ・テクノロジーまたは地元又は州外の他の登録研修機関で、食品安全、食品安全の監督または同様な資格を取得したスタッフがいる場合もあるでしょう。あるいは正式な資格は持たないが、他人に教えられる技能と知識をもっているスタッフがいるかも知れません。
- 誰かが研修を受けて、その後、他の人を指導することもできます。
- 誰かが食品安全のコースおよび他人の研修方法のコースに出席するように手配することもできます。
- 登録研修機関が、特にあなたの事業のために現地で又は地元でコースを実施することもできます。
- 現地でオンサイト研修を実施する組織もいくつかあります。

ACTでの研修に関する情報は:

- 研修提供機関についてはオンラインまたはイエローページでお調べ下さい。
- キャンベラ・インスティテュート・オブ・テクノロジーまでお問合せ下さい。

付録3には、あなた自身及びスタッフによって実施されるトレーニングを記録する記録用紙の例が添付されています。

さらなる情報を調べるには

健康保護サービス

あなたの事業場で安全食品を保証することについて詳しい情報をお求めの場合は、以下の健康保護サービスまでお問合せ下さい。

電話: (02) 6205 1700

ファックス: (02) 6205 1705

Eメール: hps@act.gov.au

当局事務所はHoward Florey Centenary House, 25 Mulley Street, Holderに位置します。

情報はwww.health.act.gov.au/foodsafetyからご入手いただけます。ポスター及び情報シートなどの食品安全に関する資料は、健康保護サービスから入手いただけます。またウェブサイトでもお調べいただけます。

食品法と規制法

法律および規制法はwww.legislation.act.gov.auからダウンロードしていただけます。

フード・スタンダーズ・オーストラリア・ニュージーランド

食品安全の情報は、フード・スタンダーズ・オーストラリア・ニュージーランド(FSANZ)のウェブサイトwww.foodstandards.gov.auから入手いただけます。同ウェブサイトから食品基準規約 (Food Standards Code)、食品安全基準 (Food Safety Standards)、ファクトシート及び一部のファクトシートの翻訳版もご入手いただけます。

Safe food Australia: Food Safety Standards (セーフ・フード・オーストラリア: 食品安全基準) の指針も参照資料として役立ちます。<http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/publications>からご入手いただけます。

用語集

介助動物

盲導犬、聴導犬または障害による影響を軽減する訓練された他の動物。

細菌

肉眼では見えないほど小さな微生物。本書では「細菌」は、微生物、ウィルス、かび及び寄生虫の代わりに使用されている。

汚染

食品の中に何かが混入したり、発生して食品として使用するには安全でなくなる。

汚染食品

汚染食品とは細菌またはウィルス、あるいは化学物質、異物または食べると安全ではない物質または食品としての適合性に影響するような生物因子を含有する食品。

二次汚染

他の食品から直接又は食品取扱者の手や調理台から、又は器具の表面から細菌によって食品が汚染されること。例えば、生の鶏肉がまな板で準備され、続いてそのまな板でサラダ用の野菜が準備されると、サラダは鶏肉からの細菌で汚染され、食中毒を招くおそれがある。

手洗い専用洗面台

手を洗う目的のみに使用する洗面台。食品事業では、食品や器具を洗う流し台とは別の手洗い用の洗面台が必要。手洗い専用洗面台には温水、石鹼または手洗い用洗剤、1回限り使用のタオルを備えている必要がある。

食品取扱者

食品事業に携わるすべての人を指す。彼らは食品を取扱ったり、食品と接触するような表面（ナイフやフォーク、皿、ボールなど）に触れる場合がある。

食品取扱活動

包装された食品、及び/又は包装されていない食品の取扱を伴うあらゆる活動

食中毒

以下を食することが原因で発病した病気又は疾患：

- 適正温度で貯蔵されていなかった食品;
- 食品媒介性病原細菌又はウイルスによって汚染された食品;
- 食品媒介性病原細菌によって毒素が作られた食品;
- 適切でない貯蔵によって毒素が作られた食品（例えば、暗所に貯蔵していない芋類はソラニンという毒素を発生）；
- 一部天然毒素（例えばダイオウの葉）を含む食品

食品安全検査

食品安全検査を実施する際、公衆衛生担当官は、食品事業のあらゆる側面を調べる。例えば彼らは；

- » 調理場の清潔さと状態全般を検査し;
- » 手洗い専用洗面台を設置して確実に使用するようさせ;
- » 食品の貯蔵方法を観察し;
- » 食品の取扱工程を観察し;
- » 冷蔵庫や冷蔵室の温度を測定し;
- » 温かい食品の温度を調べ;
- » 食品取扱者の食品安全に関する技能と知識を評価し;
- » 清掃スケジュールを調べ;
- » 害虫駆除対策の証拠を要請する。

危険性の高い食品

食中毒を起こす細菌を含む可能性があり、その生育をサポートする食品は「危険性の高い食品」と呼ばれる。細菌が食品の中でそのレベルに達しないように、また食品中で食中毒を起こし得る毒素（毒物）を形成しないようにこれらの食品の温度を調節しなければならない。

公衆衛生担当官

2001年食品法または1997年公衆衛生法の施行の責任を有する担当官。公衆衛生担当官はACT政府保健局の健康保護サービスが雇用する。彼らは写真入りの身分証明書を携行する。

公衆衛生担当官は食品事業の検査を実施し、食品事業に助言を与えたり、食品事業に対する苦情に対応したり、食物媒介性による疑わしい症例を調査する。

食べられる状態の食品

購入した時と同じ状態で食べることができ、さらなる調理、洗浄、加工を必要としない食品

温度調節

細菌の生育を最小限にとどめ、食品の安全を守るために温度を利用すること。一般的には、危険性の高い食品を5°以下又は60°C以上に保つことを意味する。

危険温度帯

5°Cと60°Cの間の温度帯を意味する。食中毒の原因となる細菌の種類のうち殆どすべてはこの温度帯で生育する。

消毒する

殺菌するために食品と接触する表面に化学薬品を塗布すること。例えば業務用の食洗機では熱湯も消毒に使用される。

付録1: 食品衛生

手洗い

手洗いは非常に重要です。次のように手を洗わなければなりません:

- 食品の準備に使用する食品、器具、表面を扱う前;
- 食品を扱うために使い捨ての手袋を装着する前。手袋をしていなければ手を洗う時に手袋を替える。
- 顧客が使用した皿類や用具を片付けた後;
- 顔、髪毛、鼻や皮膚に触れたり引っかいたりした後;
- トイレに行った後;
- 喫煙後;
- ごみを処理した後;
- 清掃した後。

手を洗うために必ず下記を守って下さい:

- 手洗い専用洗面台で手を洗って下さい。調理器具や食品を洗うために使用する流し台は使用しないで下さい。
- 石鹸又はその他の洗剤を使用してお湯を流しながら洗って下さい - 貯めた水を使用しないで下さい。
- 一回きり使用のタオルで手を拭いて下さい。

食品汚染を防止するために:

- ジュエリーおよびボタンの取れそうな衣服又は食品にポケットの中身が落ちそうな衣服を避けて下さい。
- 準備台の上に座ったり、調理台の上に個人の所持品を置かないで下さい。
- 清潔な洋服を着用して下さい。
- 仕事場に到着したら、清潔な保護衣に着替えて下さい。
- 汚れた場合には、食品汚染を防止するためにエプロン又は他の衣類を着替えて下さい。
- 露出している傷口や感染した傷口は防水包帯で覆って下さい。手の上に使い捨ての手袋をはめるのも、手の包帯を防水にする一つの方法です。

- 手を洗う必要のあるような時はいつでも手袋を交換して下さい。
- 食べるのは、食品準備区域以外の場所にいる時のみにして下さい。
- 保護されていない状態の食品や、食品の準備に使用している表面の上で、くしゃみをしたり、息をふきかけたり、咳をしないで下さい。
- くしゃみや咳を避けられない場合には、鼻や口をティッシュで覆い、使用後のティッシュはすぐゴミ箱に捨て、手を洗い乾燥させて下さい。
- 食品を入れるために息を吹きかけて袋を開けようとししないで下さい。
- いかなる理由があろうとも食品の上に息を吹きかけないで下さい。
- 食品を取り扱う所で唾を吐いたり喫煙しないで下さい。
- 喫煙した場合、仕事に戻る時は手を洗って下さい。
- 食品を汚染しそうだと思う時はいつでも手を洗って乾かして下さい。
- 髪の毛を後ろでしばるか、又は帽子やネットで覆って下さい。



付録2: 技能と知識チェックリスト

これらのチェックリストは一般的な技能や知識を網羅しています。各食品取扱者に適するように変更できます。空欄に追加するだけです。

スタッフの名前..... 署名

職位..... 日付

食品の汚染防止

技能	はい/ いいえ
食品および調理用具をできるだけ扱わない	
生の食品と食べられる状態の食品を別に貯蔵する	
食品を適切な食品貯蔵容器に保存する	
食べられる状態の食品を準備するために清潔で消毒されたまな板及び調理用具を使用する	
包装の破壊、その他破損がないか配達時に食品を点検する	
陳列棚（又はサンドイッチバーで）の食品で異なる食品に対して別の調理用具を使用する	
手や、調理用具または表面を拭くためにエプロンや汚れた布巾を使用しない	
食品を取り扱う前に手を洗う	
知識	はい/ いいえ
汚染源（業務と関連する）をリストアップする	
食品はどのように汚染されるか例をあげる	
並べられた包装されていない食品を、どのように汚染防止するか説明する	
汚染を回避するためにどのように冷蔵室に食品を貯蔵するか説明する	

温度調節

技能	はい/ いいえ
危険性の高い食品の温度を配達時に確認する	
正しい温度が何度であるべきか知っている	
温度が限度範囲を逸脱している場合、是正措置をとる	
危険性の高い冷蔵食品を冷蔵庫または冷蔵室で迅速に適正に貯蔵する	
危険性の高い温かい食品を迅速に適正に貯蔵する	
冷凍食品を迅速に適正に保存する	
危険性の高い食品を温度条件内で調理する	
危険性の高い食品を温度条件内で冷却する	
危険性の高い食品を温度条件内で再加熱する	
冷蔵庫および冷蔵室の温度を指定された頻度で測定する	
冷蔵庫および冷蔵室の温度が限界温度を超えた場合には是正措置をとる	
プローブ式温度計を正しい方法で使用して食品温度を測定し、限界温度を超えた場合には適切な是正措置をとる	
準備する食品は、必要な時にのみ冷蔵庫または冷蔵室から取り出し、準備終了後は、直ちに戻すように確認する	
食品が温度調節の範囲外で貯蔵されたり、陳列されている場合、食品が貯蔵または陳列されている時間を監視する	
スタッフが監督者の場合: 上記項目を不履行のスタッフを矯正し、時間/温度調節の必要性を説明する	

知識	はい/ いいえ
事業場で使用しているどの食品が危険性の高い食品か説明する	
なぜ危険性の高い食品は5℃以下または60℃以上で貯蔵しなければならないか説明する	
事前に調理済みの危険性の高い食品を冷却するために必要な時間と温度を述べる	
事前に調理済みの危険性の高い食品を再加熱して保温する方法を説明する	
温度を測定するためになぜプローブ式温度計が必要か説明する	
ロースト類や七面鳥などの獣肉の大腿にどのようにして確実に火を通せるか説明する	
危険性の高い食品は、ビュッフェで室温にどのくらいの間、並べておけるか説明する	

個人の健康と衛生

技能	はい/いいえ
毎日/シフトごとに清潔なユニフォームや保護衣を着用し、汚れた場合には着替える	
個人の所持品は、与えられた戸棚またはロッカーに保存する	
髪毛は、きちんとまとめて後ろで止め、頭にキャップをかぶる(必要な場合)	
不適切なジュエリーを装着しない	
例えばお客様に給仕する前、台所に入る時、鼻をかんだ後、ゴミを処理した後など、必要に応じて手を洗い乾燥させる	
食品を準備する間、ガムを噛んだり食べ物を食べたりしない	
食品の上で咳をしたり、くしゃみをしない	
気分が優れない時や、いかなる兆候であっても食中毒を示唆するような症状を患っている場合には報告する	
傷口は防水の包帯やバンドエイドで覆う	
適時使い捨ての手袋を装着する	
適時使い捨ての手袋を正しく使う	
知識	はい/いいえ
なぜ保護衣（又はユニフォーム）が必要か説明する	
食中毒の兆候を説明する	
職場で気分が優れない場合、食品取扱者は何をすべきか説明する	
食品を準備する際になぜ喫煙や食べることが許可されないか説明する	
手を洗い乾かすのが重要なのはどのような時か説明する	

洗浄と消毒及び調理場、器具や車の維持

技能	はい/ いいえ
整頓され清潔な仕事を維持する	
清掃スケジュール（又は指示）を正しく守る	
化学薬品や清掃用洗剤は指示どおりに使用する	
適時、清潔で消毒された器具や食器類のみ使用する	
専用の容器にゴミを入れる	
知識	はい/ いいえ
なぜ洗浄が重要なのか説明する	
洗浄と消毒の違いを説明する	
どの器具を消毒する必要があるか述べる	

事業場を有害生物ゼロに保つ

技能	はい/ いいえ
事業場に有害生物がないかどうか調べる	
化学スプレーは正しく使い、必要に応じてトラップや食毒剤を置く	
有害生物、破損した器具、その他注意すべき保全に関する事柄について証拠を報告する	
知識	はい/ いいえ
ドブネズミ、ネズミ、ごきぶりやその他の有害生物が建物にいることを示唆する形跡について説明する	
お客様が調理場に動物を連れてくることに関する規則を説明する	

付録3: トレーニングの記録

スタッフ名および 職位	トレーニングの種類 又は資格	取得年月日	署名

