

衛生管理計画を作り 食品の二次汚染・交差汚染を 防ぎましょう！



食中毒の原因となる細菌やウイルスは、目には見えません。

それらが付着している食品（生の食肉など）を調理・保管する際に、器具や調理従事者の手指を介して別の食品を汚染（二次汚染・交差汚染）してしまうと、**食中毒の原因**になります！

ポイント

①

汚れた調理器具を洗浄・消毒せずに使い続けてしまうと、次に扱う食品も、細菌で汚染してしまいます。

- 使用した調理器具はこまめに洗浄、消毒しましょう！
- 特に生の食肉や魚介類を扱う調理器具は専用にする（他の食品には使わない）ことが食中毒の予防になります。



実験1 調理器具を介した二次汚染

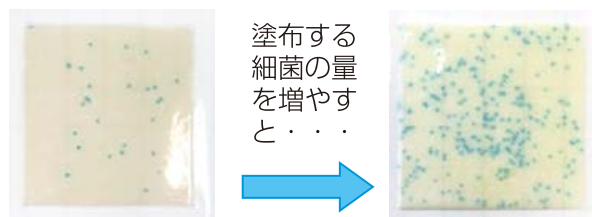
方法

- ① 殺菌した鶏肉の表面に細菌（汚染指標菌）液を量を変えて塗布（＝汚染源となる食品）
 - ⇒ 殺菌した包丁とまな板で汚染源となる食品を切り、同じ包丁とまな板でゆで卵を切る
 - ⇒ 切ったゆで卵を採取して細菌を培養
- ② 細菌液の代わりに蛍光塗料を用い、①と同様の作業を実施

結果

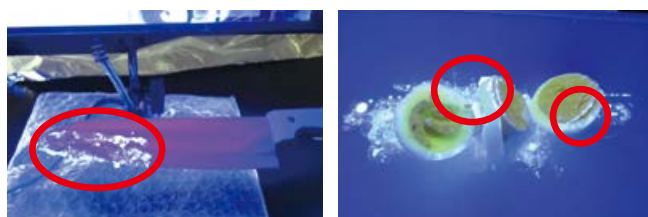
包丁とまな板の洗浄・消毒をしなかった場合

①細菌の検出



切ったゆで卵から細菌が検出されました！
また、鶏肉に塗布する細菌の量を増やすと、それに応じて、ゆで卵から検出される細菌の量も増えました

②蛍光塗料の移染



包丁と切ったゆで卵の断面に塗料が移りました！

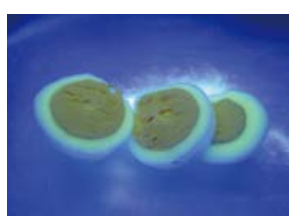
包丁とまな板を中性洗剤で洗浄し、エタノール噴霧で消毒した場合

①細菌の検出



切ったゆで卵から細菌は検出されませんでした

②蛍光塗料の移染



切ったゆで卵の断面に塗料は移りませんでした

ポイント

②

施設の清掃・消毒が十分でないと、汚れた場所を触った手に細菌がつき、次に触る食品などを汚染してしまいます。

- 施設の清掃・消毒を行って清潔に維持しましょう！
- 調理の前、トイレの後、生の肉や魚介類を取り扱った後などは手指を汚染していることが多いので、**手指をしっかりと洗浄消毒しましょう！**
- 使い捨ての手袋を使用する場合も、**こまめな交換が重要です。**



実験2 調理従事者の手指による二次汚染

方法

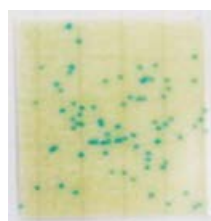
- ① 模擬ドアノブの表面に細菌（汚染指標菌）液を量を変えて塗布
⇒ 模擬ドアノブを手袋を着用した手で握ってから、その手でゆで卵のスライスをバットに盛り付け
⇒ 盛り付けたゆで卵を採取して細菌を培養
- ② 細菌液の代わりに蛍光塗料を用い、①と同様の作業を実施



模擬ドアノブ

結果

①細菌の検出



塗布する細菌の量を増やすと・・・



盛り付けたゆで卵から細菌が検出されました！
また、模擬ドアノブに塗布する細菌の量を増やすと、それに応じて、ゆで卵から検出される細菌の量も増えました

②蛍光塗料の移染



盛り付けたゆで卵に塗料が移りました！

滋賀県では食の安全に関する情報を発信しています！

滋賀県ホームページ「食の安全情報」

(下記URLまたはQRコードから)

<https://www.pref.shiga.lg.jp/ippan/kurashi/syokunoanzen/16737.html>



食の安全プチ通信

「しらがメール」から配信します

(登録は下記URLまたはQRコードから)

【メール】 <https://www.pref.shiga-info.jp/>



【メール】

【LINE】 <https://www.pref.shiga-info.jp/ShiraLineWeb/service/index>



【LINE】

ポイント

③

生肉などを冷蔵庫の上段で保管していると、ドリップ（汁）が垂れ、下段の食品を汚染することがあります。

- 生肉など原材料は下段に、調理済み食品は上段に、ラップや蓋つきの容器を使用して保管しましょう！



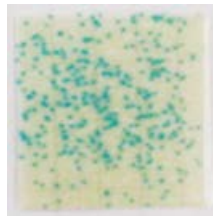
実験3 食品保管時のドリップによる交差汚染

方法

- ① スライスしたゆで卵をバットに並べ、高さ30cmから細菌（汚染指標菌）液を量を変えて滴下（＝保管中の食品に上棚からドリップが落ちた状況を再現）
⇒ ゆで卵を採取して細菌を培養
- ② 細菌の代わりに蛍光塗料を用い、①と同様の作業を実施

結果

①細菌の検出

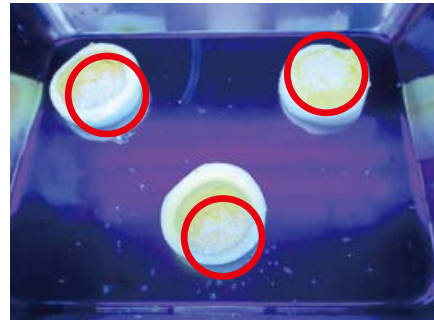


塗布する細菌の量を増やすと・・・



ゆで卵から細菌が検出されました！
また、滴下する細菌の量を増やすと、それに応じて、ゆで卵から検出される細菌の量も増えました

②蛍光塗料の移染



ゆで卵に塗料が移りました！

食中毒の予防のためには、これらのポイントに気を付けて毎日の衛生管理を適切に実施し、二次汚染・交差汚染を防ぐ必要があります。
毎日確実に、その日の従事者が誰であっても、適切な衛生管理を実施するため、

「衛生管理計画」 および必要に応じて手順書を作成し、その**計画等**に沿って作業し、**結果**を記録しましょう！

※食品衛生法の改正（平成30年6月公布）により**HACCPが制度化**され、**衛生管理計画の作成等が義務付け**られました。

（令和3年6月から本格施行）

～ 衛生管理計画を作成しましょう! ～



衛生管理計画は、日頃取り組んでいる衛生管理の方法を、**目に見えるように文書化**したものです。

衛生管理計画を作って、**【いつ・どのように】** 汚染を防ぐかを決めましょう。

また**【問題があったとき】** にどう対応するかを決めておきましょう。

(例) 一般的衛生管理のポイント

二次汚染・ 交差汚染の 防止	いつ	始業前・作業中・業務終了後 その他 ()
	どのように	冷蔵庫内の保管の状態を確認する。 まな板・包丁などの器具は、肉用・魚用・野菜用を使い分け、使ったらそのたびに、十分に洗浄し消毒する。
	問題があったとき	食材に生肉等による汚染があった場合は、加熱して提供する。または使用しない。 使用時に、まな板や包丁などに汚れが残っていた場合は、洗剤でもう一度洗浄し、消毒する。



衛生管理計画どおりに実施することで、二次汚染・交差汚染による食中毒を防ぐことができます。

実施結果は、**記録**として残しておきましょう。

記録を残すことで、問題やクレームが発生した場合に、衛生管理を適切に行っていた証拠になります。

また、業務の改善点が見えてくることで、業務の効率化につながります。

(記録の例)	...	交差汚染・二次汚染の防止	...	記入者	特記事項	確認者
4月1日	...	良・ 否	...	Aさん	調理の時に、まな板が汚れていたため再洗浄	C主任
4月2日	...	良 ・否	...	Bさん		



お問い合わせは、お近くの保健所まで

草津保健所 077(562)3549

甲賀保健所 0748(63)6149

東近江保健所 0748(22)1266

彦根保健所 0749(21)0284

長浜保健所 0749(65)6664

高島保健所 0740(22)3552

滋賀県健康医療福祉部生活衛生課

大津市保健所 077(522)8427

食の安全推進室 077(528)3643