



## レバーや加熱用食肉の生食はダメ!

- 牛レバー、豚肉(内臓を含む)を生食用として販売・提供することは禁止されています。
- 生レバー ● 加熱用食肉の刺身・タタキ



## 生食用食肉について

**生食用食肉の加工・調理を行うには、  
専用の設備・器具を設けるとともに、  
事前に保健所への届出が必要です。**

- 「規格基準」と「表示基準」を満たしたものでなければ提供できません。

対象：牛ユッケ、  
牛タルタルステーキ、  
牛刺し、牛タタキなど

- 加熱用の食肉を生で食べると食中毒を起こす危険があります。

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	その他	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 ②-1	加熱 ②-2	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

ねずみ・昆虫駆除 ( 月 日)  
 衛生教育 ( 月 日)  
 検便 ( 月 日)  
 ふり返り ( 月 日)



## 食中毒の発生状況

- アニサキスによる食中毒は、年間を通して多数発生している。

## 対策

- 新鮮な魚介類を選び、速やかに内臓を除去
- 魚の内臓を生で提供しない。

### ● 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

### ● 目視によるアニサキスの除去

※ 一般的な調理で使う酢、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

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	その他	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 ②-1	加熱 ②-2	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)																

## 施設活用欄

ねずみ・昆虫駆除 ( 月 日)

衛生教育 ( 月 日)

検便 ( 月 日)

ふり返し ( 月 日)



## 調理従事者の衛生管理

- 作業着が汚れている場合  
→ 衛生的な作業着に交換する。



## 井戸水等を使用する場合の管理

- 水質検査は年1回以上行い、飲用に適することを確認する。
- 水質検査の結果は1年間保存する。
- 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実施する。

- 殺菌装置等を設置している場合には、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、その結果を記録する。



※ 遊離残留塩素濃度は0.1mg/L以上になるよう調整する。

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	その他	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 ②-1	加熱 ②-2	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)																

## 施設活用欄

ねずみ・昆虫駆除 (      月      日)  
 衛生教育 (      月      日)  
 検便 (      月      日)  
 ふり返り (      月      日)

# 次亜塩素酸ナトリウム液の調製方法(6%含有の市販品を使用した場合)

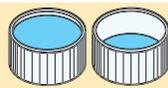
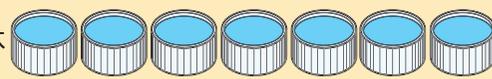


作り置き  
しない!

ラベルを  
貼る!



誤って飲んだり、調理に使用したりしないようにラベルを貼り、飲食物とは確実に区別して管理しましょう。

消毒したい物	濃度	希釈方法 ※ペットボトルキャップ1杯=約5mL
まな板、ふきん、生野菜・果実	約0.01% (約100mg/L)	原液 キャップ1杯弱  +水2L
調理器具	約0.02% (約200mg/L)	原液 キャップ1.5杯  +水2L
おう吐物、床、壁	約0.1% (約1,000mg/L)	原液 キャップ7杯  +水2L

※次亜塩素酸ナトリウム液は、時間が経つと効果が弱まりますので、必要な時に必要な量だけ作り、作り置きをしないようにしましょう。

## 施設の消毒と汚物の処理

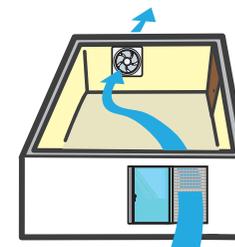
### 作業時に用意するもの

- 次亜塩素酸ナトリウム液 
- ビニール袋 
- マスク 
- ふき取るための布や紙など 
- 使い捨てのビニール手袋 
- バケツ 



### 換気の実施

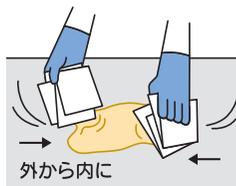
- 空気の入出口は、できるだけ対角線上になるようにする。
- 換気扇を使うときも、反対側の窓があれば開ける。
- 換気口の前の障害物は取り除く。



### おう吐物などの処理

1 使い捨ての布やペーパータオルで外側から内側に、ウイルスを空中に飛ばさないように静かにふき取る。

※空気中に浮遊しているウイルスへの対策も大切です。



2 ふき取ったものは、すぐにビニール袋の中に入れる(袋内に0.1%次亜塩素酸ナトリウム液を染み込む程度に入れておけばより安心です)。



3 汚染された場所は、0.1%次亜塩素酸ナトリウム液を浸した布などで消毒する。

※次亜塩素酸ナトリウムには、漂白作用があるので、使用の際には注意しましょう。



4 10分ほど放置したら水ぶきをする。



5 処理後は手を洗う。

