

食品衛生について

1. 食中毒予防

(1) 令和6年 病因物質別食中毒発生状況(全国)

○事件数 1,037 件・患者数 14,229 人・死者 3 人

	病因物質	事件数	患者数	死者数
1 位	アニサキス	330	337	-
2 位	ノロウイルス	276	8,656	-
3 位	カンピロバクター	208	1,199	-
4 位	ウェルシュ菌	43	1,889	-
5 位	植物性自然毒	41	93	3
6 位	クドア	23	245	-
7 位	サルモネラ属菌	21	384	-
7 位	ぶどう球菌	21	610	-
9 位	腸管出血性大腸菌	16	124	-
9 位	動物性自然毒	16	18	-

*病因物質が判明した食中毒について、上位 10 件を事件数順に並べたもの。

(2) 特に注意が必要な食中毒

病因物質	主な原因	対策
ノロウイルス	人の手指からの汚染、二枚貝の加熱不足	手洗いの徹底、健康チェック、食品の十分な加熱
カンピロバクター	焼き鳥等の加熱不足、食材(特に鶏肉)からの二次汚染	食品の十分な加熱、器具類の洗浄徹底 ★炙りやたたき等、表面のみの加熱でカンピロバクターは完全に死滅しません
ウェルシュ菌	おでん、スープ等、事前に仕込む食品の温度管理不備、再加熱時の加熱不足	調理後の速やかな提供、食品の温度管理の徹底、十分な加熱
サルモネラ属菌	肉、卵の加熱不足、食材(肉、卵)や調理器具、人からの二次汚染	食品の十分な加熱、器具類の洗浄徹底、手洗いの徹底
ぶどう球菌	人の手指からの汚染、ラーメン等の麺類の不衛生な保管、温度管理不備	手洗いの徹底、食品の温度管理の徹底

(3) 食中毒予防3原則

菌をつけない	清潔(二次汚染防止):手洗いの徹底、調理器具の洗浄消毒 *専用の手洗設備を備え、石けんを使って手を洗いましょう。 *調理器具は熱湯や消毒液で消毒しましょう。
菌を増やさない	時間・温度:適切な温度管理 *ネタケース、クーラーボックスに温度計を備え、よく冷えているか(10℃以下)確認しましょう。
菌をやっつける	加熱:食品の内部までしっかりと中心温度75℃、60秒以上 (二枚貝は中心温度85℃~90℃、90秒以上)

2. 屋台営業における食品衛生

(1) 提供できる食品

- ・簡易な調理加工により提供できる食品で、提供する直前に十分に加熱されたもの
(例)焼物、揚物、煮物、蒸し物、めん類 など
- ・取扱品目数は施設の規模に応じた衛生上支障がない範囲
*調理場の広さやクーラーボックスの容量等を考慮してメニューを考えてください。
*テイクアウト、デリバリー等はできません。

(2) 提供できない食品

- 生ものや中心まで十分に加熱されていない食品(提供した場合は、営業停止処分)
(例)刺身、たたき、トマトスライス、酢物、あえもの、サラダ類、板わさ、たこわさ など
*「炙り」「たたき」は中心まで十分に加熱されていないため、屋台での提供はできません。

(3) 屋台での作業

- 飲料の注ぎ分けを含む調理、盛り付け、食器洗浄等は、屋台の調理場内で行う必要があります。
(屋台の調理場外で調理等はできません。)

(4) 食肉類、魚介類の下処理

- 食中毒菌による二次汚染防止のため、食肉、鮮魚のカット、焼き鳥の串刺し等は、屋台内では行えません。固定店舗等の屋内施設(給排水、流し、手洗い設備、冷蔵設備等を備えた衛生的な環境の仕込み場所)で行ってください。

(5) 営業者の責務

① 食品衛生責任者の設置

- ・営業開始までに営業者本人又は従業員が食品衛生責任者の資格を取得すること

② 食品衛生責任者実務講習会の定期的な受講

③ HACCP の考え方を取り入れた衛生管理

(衛生管理計画の作成)

○食品の取扱い

- ・納品時(購入時)の異常の有無のチェック
- ・食材の保管方法及び保管温度のチェック
- ・食品の十分な加熱のチェック(見た目、時間など)

○従業員の衛生管理(衛生教育)

- ・毎日の健康チェック(下痢、腹痛、嘔吐などの症状の有無、手指のキズの有無)
- ・清潔な服装
- ・調理場内での喫煙禁止

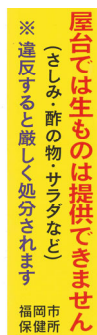
○調理施設及び関連設備の清潔保持

- ・調理器具の洗浄消毒の徹底
- ・クーラーボックス、給水タンク、電気ポット等も定期的に洗浄
- ・食器類の衛生的な保管(扉やフタが付いた保管容器)
- ・衛生害虫の駆除

(衛生管理の記録)

○衛生管理記録の作成及び保存(1年間)

④ 生もの禁止ステッカーの掲示



(6) 屋台設備の配置例

* 飲食店(屋台)の営業許可を取得するために必要な設備等は、「特殊形態営業に関する取扱要綱」に規定されています。

