



一般社団法人日本デリバリー協会  
JAPAN DELIVERY ASSOCIATE

## 衛生基礎テキスト

---

デリバリー事業におきまして、その特性から、通常の飲食店営業以上に衛生管理面の強化が必要です。なぜなら、衛生事故のリスクが高まるからです。

## 1. 異物混入リスク

- イートインより発生確率が上がる
- 事実確認が難しくなる
- 店舗で把握する前にSNS等で拡散される可能性

## 2. 複数同時オペレーションによるリスク

- 作業動線の交差などで交差汚染の発生

## 3. 商品完成後の温度・時間コントロール不可リスク

- お客様の召し上がる時間のコントロール不可
- 配達中の温度管理不可
- 食中毒に至る菌数に増加してしまう可能性

※万が一商品に不備があった場合

**上記理由により衛生事故発生確率が上がる**

万が一、食品衛生事故が起こった場合、その責任を負うのは事故のあった、営業許可証を持つ該当店舗です。衛生事故は、一つ間違えると人の命を奪う可能性があります。

### 1. 被害対象者の方に対して（人数分）

- 治療にかかった費用
  - 緊急対応等にかかった費用
  - 体調を崩すことによる休業などの保障
  - 慰謝料
- －相場観－1人あたり5万～50万

### 2. 店舗側の営業停止による損失等

- 検査・消毒などの費用
  - 営業停止期間の売上損失
  - 営業再開後の売上ダウン(相場7割減)
  - イートイン店舗営業への影響
- －相場観－繁忙期一か月分程度

### 3. チェーン全体に対する風評被害等

- 風評被害による売上低下等の損害賠償
  - ブランド棄損に対しての損害賠償
- －相場観－影響未知のため算出不可

**上記の通り損害額が多額になる可能性**

### ③ 食中毒予防の3原則

食中毒は、その原因となる細菌やウイルスが食べ物に付着し、体内へ侵入することによって発生します。

食中毒を防ぐためには、細菌の場合は

- ▶ 細菌を食べ物に「付けない」
- ▶ 食べ物に付着した細菌を「増やさない」
- ▶ 食べ物や調理器具に付着した細菌を「やっつける」

という3つのことが原則となります。

#### つけない

食品や調理場の設備・器具・容器にウイルスを付けないことを指す。

##### 【必要な行動】

- ①清掃・洗浄・消毒
- ②ゾーニング
- ③健康管理・手洗い

#### 増やさない

食材の保存時に細菌が増殖するのを防ぐことを指す。

##### 【必要な行動】

- ①先入れ・先出し
- ②食材保存時の温度管理

#### やっつける

食材の十分な加熱や器具などの消毒を指す。

##### 【必要な行動】

- ①適正温度での調理加熱
- ②高温殺菌やアルコール消毒

## ④ 食中毒予防の3原則 「つけない」

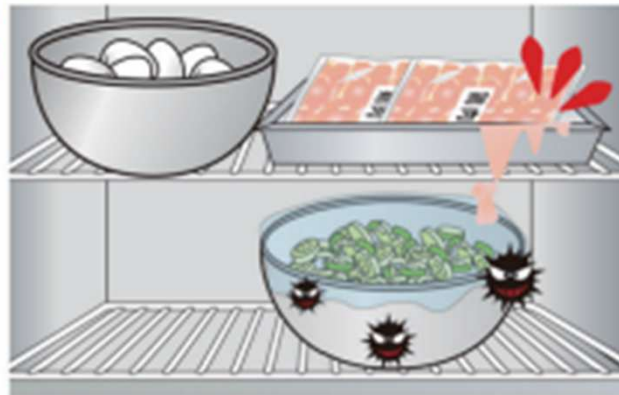
ゾーニング (zoning) とは食中毒予防の3原則の実施に関わる観念です。簡単に言うと「空間分け」や「使い分け」で、二次汚染を防ぐために、下記のような方法で食品を取り扱います。

### 冷蔵庫の区分け

◎ 食材ごと、食材の状態ごとに保管場所を分けていきます。



**NG**



**OK**



## ④ 食中毒予防の3原則 「つけない」

食中毒を「つけない」では、手洗いによる予防が重要です。店内に手洗いを喚起するPOPを必要箇所に提示するなどして、こまめな手洗いに気づける環境を目指すのがよいです。

p.24

感染症対策へのご協力をおねがいします

# ! 手 洗 い

新型コロナウイルスを含む感染症対策の基本は、「手洗い」や「マスクの着用を含む咳エチケット」です。

ドアノブや電車のつり革など様々なものに触れることにより、自分の手にもウイルスが付着している可能性があります。  
**外出先からの帰宅時**や**調理の前**、**食事前**などこまめに手を洗います。

**正しい手の洗い方**

①

流水でよく手をぬらした後、石けんをつけ、手のひらをよくこすります。

②

手の甲をのばすようにこすります。

③

指先・爪の間を念入りこすります。

④

指の間を洗います。

⑤

親指と手のひらをねじり洗います。

⑥

手首も忘れずに洗います。

石けんで洗い終わったら、十分に水で流し、清潔なタオルやペーパータオルでよく拭き取って乾かします。

首相官邸

厚生労働省

厚労省

### ポスターを掲示して啓発する

#### STEP 1

- ・日本食品衛生協会などから入手できる手洗いポスターを取り寄せる。
- ・次ページのような厚生労働省などが配布しているポスターをインターネットから印刷する。
- ・手洗い場に掲示して啓発を行う。

### 手洗いのタイミングを把握する

#### STEP 2

- ① トイレの後
- ② 調理施設に入る前
- ③ 盛り付けの前
- ④ 作業内容変更時
- ⑤ 生肉や生魚などを扱った後
- ⑥ 金銭を触った後
- ⑦ 清掃を行った後 など



### 日々の実施内容を記録する

#### STEP 3

- ・従業員の実施状況に気を配り、実施記録表にて日々の状況を記録していく。

## ⑤ 食中毒予防の3原則 「ふやさない」

食中毒を「ふやさない」では、菌を増殖させない為に、正しい食材の保管が重要となります。取り扱いアイテムの多いデリバリー店舗は特に注意すべき点です。

食材	代表的な発生要因	ハザード(危害)	代表的な管理措置(着眼点)
<b>食肉類</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆加熱不足</li> <li>◆器具や手指を介しての二次汚染</li> </ul>	サルモネラ カンピロバクター 腸管出血性大腸菌 E型肝炎ウイルス 寄生虫	<ul style="list-style-type: none"> <li>・冷蔵4℃以下、冷凍-18℃以下で保存</li> <li>・十分な加熱(中心温度75℃1分以上又はそれと同等)</li> <li>・生食での提供を行わない</li> <li>・処理後の手洗い</li> <li>・加熱前と加熱後の使用器具を分ける</li> <li>・使用した器具を十分に洗浄する</li> </ul>
<b>魚介類</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆加熱不足</li> <li>◆器具や手指を介しての二次汚染</li> <li>◆目視確認不足、冷凍不足による寄生虫の混入</li> <li>◆有毒魚の混入</li> <li>◆保存温度不良</li> </ul>	腸炎ピリオ 寄生虫 ふぐ毒 有毒魚 ヒスタミン	<ul style="list-style-type: none"> <li>・冷蔵4℃以下、冷凍-18℃以下の保存</li> <li>・十分な洗浄</li> <li>・生食の場合、寄生虫(アニサキス)を目視確認し、取除く、もしくは冷凍処理(-20℃で24時間以上)を行なう</li> <li>・十分な加熱(中心温度60℃10分以上又は65℃1分以上)</li> <li>・免許取得者によるフグの取扱い、その他有毒魚を持ち込まない</li> <li>・処理後の手洗い</li> <li>・加熱前と加熱後の使用器具を分ける</li> <li>・使用した器具を十分に洗浄する</li> </ul>
<b>卵類</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆加熱不足</li> <li>◆割卵後の常温放置</li> </ul>	サルモネラ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・購入後は冷蔵10℃以下で保存、割卵後は速やかに使用</li> <li>・十分な加熱(中心温度60℃20分、65℃3分、70℃1分)</li> <li>・ハイリスク者(高齢者・幼児など)への提供や大量調理等において、加熱温度が上げられない調理方法とする際は殺菌液卵を使用</li> </ul>
<b>貝類</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆加熱不足</li> <li>◆器具や手指を介しての二次汚染</li> <li>◆有毒化情報の認識不足</li> </ul>	ノロウイルス(二枚貝) 貝毒 腸炎ピリオ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・冷蔵4℃以下、冷凍-18℃以下で保存</li> <li>・十分な加熱(中心温度85~90℃90秒間以上)</li> <li>・独自ルート入手の場合、貝毒情報に注意</li> <li>・下処理に注意(有毒部位を取除く)</li> </ul>
<b>野菜果物類</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆加熱不足</li> <li>◆器具や手指を介しての二次汚染</li> <li>◆洗浄・殺菌不足</li> </ul>	腸管出血性大腸菌 ウエルシュ菌 ボツリヌス菌	<ul style="list-style-type: none"> <li>・十分な洗浄</li> <li>・生食の場合、ルール通りの洗浄殺菌</li> <li>・生肉や生魚の使用器具と使い分ける</li> <li>・加熱後すぐに提供しない場合の速やかな冷却</li> </ul>
<b>加工原材料</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆製造場の不備</li> <li>・不衛生による微生物汚染</li> <li>・製造・運搬工程の不備による病原菌の生残及び増殖</li> <li>・表示ミス</li> </ul>	食中毒菌、ウイルス 寄生虫、食品表示、異物混入など	<ul style="list-style-type: none"> <li>・サプライヤー、メーカーからの製品規格書(原料原産地やアレルギー食材、微生物基準、栄養成分値などが明確化されたもの)を入手しておく</li> <li>・製造工程、運搬工程(温度を含め)が安全であることを確認しておく</li> </ul>

## ④ 食中毒予防の3原則 「やっつける」

食中毒を「やっつける」では、加熱による滅菌の他、調理機器等の洗浄による滅菌も重要であり、汚染された機器での調理は、2次汚染の原因となります。ただの水洗いでは菌をやっつけることはできません。使用頻度の高い、包丁やダスターの洗浄方法を学びましょう。

### 包丁の洗浄

#### ◆洗浄方法



1 刃・柄・付け根を十分に洗う



中性洗剤をスポンジに取り、よく泡立てて洗う

2



流水ですすぐ

3

・水分を十分に拭き取る  
・刃・柄・付け根に十分スプレーする



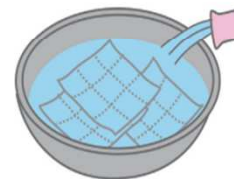
水気を拭き取り、アルコール洗剤をスプレーし乾燥させる

### ダスターの洗浄

#### ◆洗浄方法



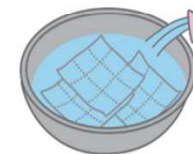
1 用途に分けて洗浄する



中性洗剤を取り、こすり洗いをした後、流水ですすぐ

2

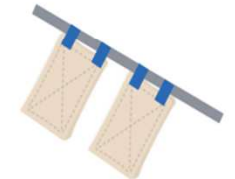
15分以上



塩素除菌漂白剤に15分以上漬け込み、流水ですすぐ

3

計量カップ 20mL



乾燥させる