

～ 食中毒予防のため

～ 新年度スタート！新しい仲間と守る「食の安全・安心」～

新年度を迎え、皆様の店舗でも新しいスタッフを迎えられたことと存じます。3月号で報告した通り、昨年はノロウイルスが猛威を振るい、食中毒事件数・患者数ともに第1位となりました。食中毒は、正しい知識と日々の積み重ねで防ぐことができます。今月号は、新人スタッフはもちろん、ベテランスタッフも改めて確認したい「衛生管理の基本」を特集します。

○ 現場の第一歩！「正しい手洗い」の再徹底

ノロウイルスは、わずか10～100個という極めて微量なウイルスで感染します。その最大の対策は、基本の手洗いです。

【 教育のポイント 】

- ・ **石けんを使用し、30秒以上かけて丁寧に：**指先や爪の間まで念入りに洗ってください。
- ・ **「2度洗い」の推奨：**1度の手洗いよりも、2度繰り返すことでウイルス除去率が格段に上がります。
- ・ **アルコール過信は禁物：**ノロウイルスに対してアルコール消毒の効果はほとんどなく、石けんによる「物理的な除去」が最も重要です。



○ スタッフの「健康管理」ルールを明確に

調理従事者を介した二次感染は、大規模な食中毒につながる恐れがあります。

【 新人さんに伝えるべき鉄則 】

- ・ **体調不良の報告：**下痢や嘔吐などの症状がある場合は、絶対に調理作業に携わらないでください。

○ 調理場のルール（基本編）

2月号で触れた冷蔵庫管理なども、新人のうちに習慣化しましょう。

- ・ **容器のラベル表示：**中身、作成日、期限を必ず明記
- ・ **食材の配置ルール：**生肉・生魚のドリップが他の食品に落ちないように、最下段で保管
- ・ **段ボールの持ち込み禁止：**害虫や細菌を持ち込まないように、納品後はすぐに食材をプラコンテナ等に移し替え、段ボールは厨房外に移動

**慣れない時期だからこそ基本を大切に、全員が高い意識を持って
安心・安全な食を支えていきましょう。**

【配信に関するお問い合わせ先】

公益社団法人福岡市食品衛生協会

【夏期休暇のご案内】

TEL 092-651-5111

8月13日・14日・15日

URL <https://www.fsyokukyou.com>

〔内容についての質問、HACCP（ハサップ）や検査に関するご相談・お問い合わせ先〕

北九州生活科学センター福岡事業所（厚生労働大臣登録検査機関）

福岡市博多区千代1-2-4 福岡生活衛生食品会館4階

TEL 092-642-1001

FAX 092-642-1002

URL : <http://www.klsc.or.jp/>