

そうざい販売店(露出陳列)の衛生管理指針

平成29年10月
前橋市保健所
衛生検査課

1 はじめに

「そうざい」の衛生確保対策として、国は「弁当及びそうざいの衛生規範」（昭和54年6月29日、最終改正：平成7年10月12日）

（以下、「衛生規範」という。）を製造（調理）及び販売の全過程における営業者による衛生的な取扱い等の指針として定めている。

この背景として、弁当やそうざいに関し、次の特徴がある。

- (1) 国民の食生活に密着した食品であること。
- (2) 加熱等の処理をすることなく、そのまま摂食される食品であること。
- (3) 細菌性食中毒の発生事例が最も多く、その微生物制御が極めて重要な課題となっていること。
- (4) 高齢社会や様々な価値観などにより利用客の意識や行動の多様性が著しいこと。
- (5) 製造等においては、特に衛生上の配慮が必要とされること。

衛生規範では、製造（調理）の衛生管理方法を重点に示されている一方、販売時の衛生管理方法については、具体的に示されていない。

平成29年8月に市内で発生したそうざい店におけるO157食中毒の事例に鑑み、その再発防止対策として、そうざい等を露出陳列して販売する場合の衛生管理のポイントを衛生管理指針にまとめ、食品営業者に示すこととした。

なお、指針の作成にあたっては、第一線で食品衛生業務を担当している食品衛生監視員の観点で、HACCPによる衛生管理の考え方に立脚した、微生物学的危害の分析に基づく衛生管理の具体的方法を示す。

2 微生物学的危害

露出陳列販売食品については、次の危害要因が考えられる。

- (1) **利用客による二次汚染**
 - ① 利用客の手指による汚染
 - ② 利用客が利用するトング等の器具からの汚染
 - ③ 持ち帰り容器からの汚染
- (2) **陳列場所の不適切な温度管理による微生物の増殖**
 - ① 陳列場所の室温の不適切な管理
 - ② 食品の不適切な温度管理
- (3) **長時間の陳列による微生物の増殖**
 - ① 食品の長時間室温放置
 - ② 継ぎ足しによる製造（調理）時間の異なるものの混在

3 衛生対策

(1) 利用客による二次汚染の防止対策

① 利用客の手指による汚染の防止

利用客の手指の洗浄消毒が必要であることから、消毒液を備えた手洗い設備を出入り口等の容易に使用できる場所に設置するとともに、その活用を促すための掲示又は場内アナウンスを行う。
また、使い捨て手袋やアルコール消毒器等を設置し、活用を促す。

② 利用客が利用するトング等の器具からの汚染の防止

衛生対策として次のことを実施する。

- ア 品目毎に専用の器具を用意する。
- イ 使用頻度に応じて適切に交換し、洗浄消毒する。
- ウ トング等の保管場所を明示する。
- エ 汚染の可能性があるトング等は交換する。
- オ 交換頻度及び洗浄消毒方法等について定める。
- カ トング等利用客が接する器具等の適切な使用方法についての説明を掲示する。

③ 持ち帰り容器からの汚染の防止

持ち帰り容器の衛生的保管及び使用に際しては、容器を目視チェックして汚染の有無を確認し、汚染された又はその可能性のある容器は使用しない。

(2) 陳列場所の不適切な温度管理による微生物の増殖の防止対策

① 陳列場所の室温の管理

エアコンなどにより常時25℃以下の室温に保つ。
この場合、エアコンの吹き出し口の清掃を定期的に行うとともに、温度計を設置して、定時的に室温を確認する。

② 食品の温度管理

サラダ等の未加熱食品については、冷蔵ショーケース内等で、10℃以下に保つ。この場合、冷蔵ショーケースの温度を始業前、始業後のほか、営業中にも定時的に測定する。
なお、温蔵品の場合は、65℃以上に保ち、適宜温度確認を行う。

(3) 長時間の陳列による微生物の増殖の防止対策

① 食品の長時間室温放置の防止

食品の陳列時間は、原則として調理後4時間を限度とするよう管理する。

ただし、冷蔵（10℃以下）や温蔵（65℃以上）の場合はこの限りではない。

② 製造（調理）時間の異なるものの混在の防止

製造（調理）時間の異なるものは混在させず、必ず別容器に分けて、原則として調理後4時間を限度に陳列するよう管理を行う。

なお、陳列場所での掲示又はアナウンスにより、購入後の食品の速やかな冷蔵又は早めの喫食を促す。

4 衛生管理点検の実施

(1) 衛生管理点検の基本

1日の営業を始める前、営業中及び営業終了後に実施する。
なお、営業中においては、適宜頻度を定めて複数回実施する。

(2) 点検内容

「3 衛生対策」に記載したもののほか、各施設で必要とする事項を点検者（食品衛生責任者等）を定め、点検表（チェックリスト）等を活用して実施する。

5 記録の実施と管理

- (1) 「3 衛生対策」において行う温度確認やトング等の交換確認等の衛生管理の点検事項は、記録する。
- (2) 記録は、一定期間保存し、これにより衛生管理の検証を行う。

なお、日常的にチェックしている記録を利用客と共有することで衛生管理の見える化を図る。

6 衛生管理マニュアル

- (1) 本衛生管理指針を参考に、各施設に最も適した実効性のある衛生管理マニュアルを作成する。
- (2) 作成したマニュアルは、衛生管理担当者だけでなく、必ず従事者全員に周知し、理解を促す。

7 従事者の健康管理

- (1) 従事者の健康チェックは毎日行い、その記録を保存する。
- (2) 少量で食中毒を起こすとされている腸管出血性大腸菌O157、サルモネラ属菌及び赤痢菌を含む定期検便を年1回以上行い、その結果を保存する。

8 利用客への啓発

利用客の意識や行動の多様性を踏まえ、衛生的な利用を啓発する。

9 その他

- (1) この衛生管理指針は、露出陳列販売を行う場合の衛生管理について述べたものであるが、食品衛生の観点から、販売形態としては容器内に包装したもの、又は陳列ケース内に入れたものが原則である。特にサラダ等の未加熱食品は、衛生管理に注意を要する。
- (2) 露出陳列販売形態の抜本的衛生対策である蓋付き容器の活用を行う場合の衛生管理における留意事項は次のとおりである。
 - ① 蓋付き容器等は食品の量に適した大きさとする。
 - ② 蓋付き容器等は開閉時に食品に手が触れない形態とする。
 - ③ 蓋等を取り外さなくても食品を取れるよう、容器と連結させる構造とする。
 - ④ 蓋等を取り外せる場合には、蓋等の衛生的な置き場所を確保する。