



(株)すかいらーくにおける 食品衛生自主管理の実際

平成17年8月31日

株式会社すかいらーく
総合品質保証部
三牧 国昭



本日メニュー

- 1、 (株)すかいらーくにおける『食品衛生定義』
- 2、 食品衛生自主管理の考え方
- 3、 自主管理具体的内容
- 4、 危機管理体制



本日のメニュー

- 1、 (株)すかいらーくにおける『食品衛生定義』
- 2、 食品衛生自主管理体制
- 3、 具体的実施内容
- 4、 危機管理体制



1、『食品衛生』定義

(1) 定義

食品から

お客様の命を守る

あらゆる行為



1、『食品衛生』定義

(2)消費者保護 WHO踏襲



生育・生産・製造から最終的に

人に消費されるまでの全段階における

安全性・完全性・健全性を確保するに

必要なあらゆる手段



本日のメニュー

- 1、 株式会社いらくにおける『食品衛生定義』
- 2、 **食品衛生自主管理の考え方**
- 3、 具体的実施内容
- 4、 危機管理体制



2、食品衛生自主管理の考え方

(1) 自主管理体制到達目標

食品衛生において

お客様、従業員と家族、地域社会から

祝福される企業になる



2、食品衛生自主管理の考え方

(3)食品衛生自主管理結実の要諦

“食品衛生”の定義を明確化

運用の要である“人”教育

社内規格基準等作成

日々の運用を科学的公平検証

問題点の改善

2、食品衛生自主管理の考え方

(7) 2000年からの自主管理体制概要



生育 生産 製造から最終的に人に消費されるまでの全段階における安全制確保

一貫した規格基準の確定と運用

購買管理規定

食品衛生定量管理(MDC) (店舗)

トレサビリティー

国内外原料

国内外工場

店舗

お客様

流通

流通



本日のメニュー

3、 自主管理具体的内容



3 - 1 購買管理規定

(1)取引原料、製品の安全性確保

自社基準CSによる管理、施設の食品衛生水準得点化
70点以上の合格

食材区分化し、区分毎合格・不合格菌量を示達

取引開始前 開始後抜取による微生物検査の実施

異常発生時の迅速改善対応の実施

自社工場適応

ダブルスタンダードの禁止



3 - 1 購買管理規定

(2) 工場CS 全体(改訂前参考)

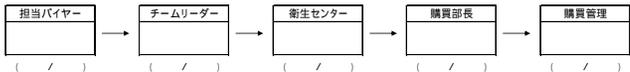
基本工場チェックシート

取引先CD 品目CD	取引先名 業い品目名	メーカー名 工場名	実施日	実施者
---------------	---------------	--------------	-----	-----

得点	得点	判定
0		

配点	得点	得点	チェック項目	書類保管期間	備考	特記事項
5			営業内容に適合した許可を取得している		期限内である	
5			食品衛生責任者が任命されている		見やすいところにプレートの掲示がされている	
5			必要な業種の場合、食品衛生監視者(常勤者)が任命されている		必要業種とは、乳製品(全粉乳、加糖粉乳、調製粉乳)、食肉製品、魚肉練り製品、食用油脂、マーガリンまたはショートニング、添加物製造業、食品の放射線照射業である(除く、総合衛生管理製造過程承認工場) 確認方法、届け出書類で行う	
5			過去2年間行政および当社からの食品衛生上の処分がない		行政処分については品とアライン、当社処分については管理記録で確認	
小計	15	0				
15			細菌検査設備があり、検査実施が可能である		施設外、検査機関への提出の場合は-1点	
小計	15	0				
10			緊急連絡体制が整っている	永久保存	書面にて、氏名・連絡先が記載されている連絡網ができていないこと	
小計	10	0				
2			手洗いマニュアルが添まつてあり、掲示がされている		手洗い場に掲示されている	
1			洗浄用石けんが備えてある		浴用石けんでも可	
2			適量の消毒薬が備えてある		逆性石けん(1%以上、濃度は30秒)またはアルコール、他食品工場用手指消毒剤でも可(メーカー使用方法に従う)	
2			ペーパータオルまたは温風乾燥機が備えてある		冷風のみでは不可(夏場、冷風使用とは可)	
1			温湯がでること			
2			日々の手洗い消毒実施を確認して記録をとっている	1年		
小計	10	0				
2			検便を年2回以上行っている	1年	0-157、サルモネラ、赤痢、について、事務所員を除く(従業員全員を対象に行うこと)	
2			従業員の健康チェックを行い記録をとっている	1年	チェック内容(下痢・嘔吐の有無、傷の有無、バンドエイドの有無(作業前後)、手アリの有無)	
2			下痢・嘔吐症状のある者を従事させないこと			
2			傷・手アリの者は、作業ポジションを変更している		手アリの作業は原則禁止であるが手袋作業をすることで解除とする。ただし、非加熱摂取区分局の盛り付け、袋詰作業は完全禁止とする	
2			従業員身だしなみチェックを行い記録をとっている	1年	チェック内容(爪が短いこと、帽子のかぶり方、作業着・長靴の保洁、装飾品がないこと)	
小計	10	0				
5			ゴキブリ、ハエ、ネズミを対象に害虫駆除を年2回以上行っている	5年	専門業者による対応とする	
小計	5	0				
5			ダスター・軍手管理		段階として、清潔中で10分以上の煮沸 100 以上の高圧機で10分以上 次亜(300ppm、10分以上)等の消毒剤での消毒	
小計	5	0				
10			水質検査 水道水を使用している場合 受水槽保有の場合はこの設問も含む	1年	1.0項目(別途記載)の水質検査を年1回行っており、飲用適であること(書類で確認) 水道直結の場合も同様 受水槽を設置している場合、年1回のタンク清掃を行っていること(書類で確認)	
7			井戸水を使用している場合 受水槽保有の場合はこの設問も含む	1年	年2回、1.0項目(別途記載)の水質検査を行っており、飲用適であること(書類で確認) 受水槽を設置している場合、年1回のタンク清掃を行っていること(書類で確認)	
3			遊離残留塩素を毎日測り、記録をとっている	1年	井戸水の場合、塩素消費を行っており、末端水栓で遊離残留塩素が0.1ppm以上であること(訪問時、チェック紙で確認)	
小計	10	0				
4			全体的な4Sが行き届いている		整理・整頓・清掃・清潔ができていない 床・壁・天井が清潔である	
2			ゾーン区分が出来ている		汚染区と清潔区の区分ができていない	
3			食材保管庫内温度や条件が基準内である		冷蔵庫:1.0 以下、冷凍庫:-1.5 以下、常置庫:直射日光が当たらないこと	
3			冷凍・冷蔵庫の適正な温度記録をとり、対応が行われている	1年	1日2回チェックを行い記録をとっていること 異常温度への対応が取られる記録が残っていること 隔測計の場合は センサーが冷却機そばにないこと 半年に1回温度計での実測と精度確認が行われていること コンピュータ自動制御及び自動記録の場合は異常温度時のアラーム設定ができていないこと	
2			工場建物外周、倉庫・休憩室、ロッカーの4Sが行き届いている		整理・整頓・清掃・清潔ができていない	
1			トイレ管理 トイレ専用履物がある		浴用石けんでも可	
1			石けんと手拭(ペーパー又は乾か機)がある		アルコールまたは逆性石けん(1%以上、濃度は30秒)、他食品工場用手指消毒剤でも可(メーカー使用方法に従う)	
2			消毒薬がある		庫の開放なく、やむを得ない場合網戸やビニールカーテンを設置して 床や壁に動物侵入跡となる穴がない	
2			衛生害虫対策がとられている		捕虫灯の場合、定期的に清掃または粘着シートの交換が行われている。殺虫灯が点灯していること	
小計	20	0				
合計	100	0				

特記事項





3 - 1 購買管理規定

(4) 食材ランク区分

Q01 購買管理規定 04年8月20日発行 4.4 食材分類

Sランク:特別な検査、対応が必要な食材

Aランク:当社購入後、加熱工程がなく消費者へ提供する食材

Bランク:当社購入後、加熱工程が入り、消費者へ提供する食材

Cランク:缶詰。乾物等食品衛生上、危険度が低い食材

AAランク:細菌危害の大きいもの。ABランク:細菌危害の少ないもの



3 - 1 購買管理規定

(5) 取引開始、運用時の検査定義

商品導入条件と導入後の検査									
必須条件		導入前・メ-カ-変更時検査		取引先検査内容		社内細菌検査ルール			
						導入後検査			
導入可否	導入条件(赤字:禁止対象理由)	先行検査	保存	初回製造時	定期検査	入庫前検査	抜取検査頻度	保存検査頻度	強化検査

食材区分 検査頻度



3 - 1 購買管理規定

(6) すかいらーく微生物規格基準



3 - 1 購買管理規定

(7) 表示規定

発効日		内製品表示基準 案	作成	総合品質保証部												
版	第1版		承認	総合品質保証部長												
改定日	2005/5/16		ページ	1/1												
<p>1 法的規制 内製品に関する法的規制はないが、原則として食品衛生法を遵守する</p> <p>2 表示の作成 <表示対象> 容器包装に入れられた加工食品</p> <p><表示すべき事項> ・「名称」、「保存方法(常温品は省略可)」、「消費期限又は賞味期限」、「製造者氏名・所在地」、 ・「食品添加物」、「特定原材料5品目」、「遺伝子組換え食品」を含む旨 上記事項が見やすい場所に記載されなければ、書式等は特に指定しない、</p> <p><食品添加物> 原則として物質名を表示するが、甘味料・着色料・保存料・増粘剤・酸化防止剤・発色剤・漂白剤については、物質名にその用途名を併記する。 例)安息香酸(保存料)</p> <p>イーストフード、ガムベース、かんすい、苦味料、増強酵素、光沢剤、香料または合成香料、酸味料、軟化剤、調味料、凝固剤、乳化剤、pH調整剤、膨張剤については、原則として一括名で表示する。</p> <p>キャリアーオーバーと加工助剤の表示を免除する。 注) 視覚、味覚等の五感に訴える添加物(着色料、香料、調味料等)は残留量が微量であってもキャリアーオーバーに該当しない 注) 醤油中に含まれる安息香酸の表示有無についての判断: 最終製品中に安息香酸 0.06g/kg以下は、効果がないとみなし、表示しない 目安:最終製品に占める醤油の割合が1/10以下であれば表示しない</p> <p>食品添加物およびアレルギー物質(特定原材料5品目)の表示例 アレルギー物質の表示対象は特定原材料5品目(卵、乳、小麦、そば、落花生)</p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width:50%; text-align: center;">食品添加物 アレルギー物質</td> <td style="width:50%; text-align: center;">食品添加物 アレルギー物質</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">調味料(アミノ酸等)、着色料(お茶)</td> <td style="text-align: center;">調味料(アミノ酸等)、着色料(お茶)</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">卵、小麦</td> <td style="text-align: center;">(原材料の一部に卵、小麦を含む)</td> </tr> </table> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width:50%; text-align: center;">原材料名</td> <td style="width:50%; text-align: center;">原材料名</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">調味料(アミノ酸等)、着色料(お茶)</td> <td style="text-align: center;">調味料(アミノ酸等)、着色料(お茶)</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">(原材料の一部に卵、小麦を含む)</td> <td style="text-align: center;">(卵、小麦を含む)</td> </tr> </table> <p><遺伝子組み換え食品> 対象は、大豆(枝豆およびもやし含む)、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実およびその加工品(全原材料中重量が上位3品目以内、かつ、食品中に占める重量が5%以上のものが対象) 注)製造時に水を添加した場合は、添加した水は原材料として換算しない、</p> <p>該当原料名を記載し、後ろに括弧をつけるなどして以下の内容を記載する、</p> <ul style="list-style-type: none"> ・分別生産流通管理が行われている遺伝子組換え食品 「遺伝子組換え」 ・分別生産流通管理が行われていない 「遺伝子組換え不分別」 ・分別生産流通管理が行われている非遺伝子組換え食品 「遺伝子組換えではない」 <p>分別生産流通管理の確認は、取引先の書類により確認する。</p> <p><期限表示> 期限限界値が5日以内の場合には「消費期限」、5日を超える場合には「賞味期限」を用いる、</p>					食品添加物 アレルギー物質	食品添加物 アレルギー物質	調味料(アミノ酸等)、着色料(お茶)	調味料(アミノ酸等)、着色料(お茶)	卵、小麦	(原材料の一部に卵、小麦を含む)	原材料名	原材料名	調味料(アミノ酸等)、着色料(お茶)	調味料(アミノ酸等)、着色料(お茶)	(原材料の一部に卵、小麦を含む)	(卵、小麦を含む)
食品添加物 アレルギー物質	食品添加物 アレルギー物質															
調味料(アミノ酸等)、着色料(お茶)	調味料(アミノ酸等)、着色料(お茶)															
卵、小麦	(原材料の一部に卵、小麦を含む)															
原材料名	原材料名															
調味料(アミノ酸等)、着色料(お茶)	調味料(アミノ酸等)、着色料(お茶)															
(原材料の一部に卵、小麦を含む)	(卵、小麦を含む)															

発効日		外部販売品 表示基準 案	作成	総合品質保証部
版	第1版		承認	総合品質保証部長
改定日	2005/5/16		ページ	1/1
<p>1 法的規制 外部販売品:法的規制(左記 -)対象製品 以下の法律の規定を遵守する、 食品衛生法 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(JAS法) 計量法 不当景品類及び不当表示防止法(景品表示法) 健康増進法 薬事法</p> <p>2 表示の作成 <表示方法および表示項目> 一括表示内に「名称」、「原材料名」、「内容量」、「消費期限又は賞味期限」、「保存方法」、「製造者」を記載する。</p> <p><原材料名> 使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載する。 複合原材料が原材料中5%未満のとき又は複合原材料の名称からその原材料が 明らかなき場合は、複合原材料の原材料記載(括弧内の記載)を省略する。</p> <p><食品添加物> 添加物の使用基準については、別途添加物基準に従う 「原材料名」欄に、原材料名を記載した後、原材料に占める割合が多いものから順に記載する。 原則として物質名を表示するが、甘味料・着色料・保存料・増粘剤・酸化防止剤・発色剤・漂白剤については、物質名にその用途名を併記する。 イーストフード、ガムベース、かんすい、苦味料、増強酵素、光沢剤、香料または合成香料、酸味料、軟化剤、調味料、凝固剤、乳化剤、pH調整剤、膨張剤については、原則として一括名で表示する。 キャリアーオーバーと加工助剤の表示を免除する。</p> <p><アレルギー物質> 原材料欄に一括表示(原材料をすべて記載した後括弧書き)する、 代替表記を実施する。 特定加工食品表記を実施する。 対象は24品目(特定原材料5品目および特定原材料に順ずるもの19品目)とする。 製造ラインで特定原材料等が入ってしまう可能性が想定される場合は、欄外に注意喚起表示する。</p> <p><原産地> 対象: 農産物漬物、うなぎ加工品、かつお削りぶし、野菜冷凍食品 別表「原料原産地表示の対象となる主な加工食品の例」に記載されている商品であって、原材料に占める割合が最も多い生鮮食品の含有率が50%を超えるもの</p> <p><遺伝子組み換え食品> 対象は、大豆(枝豆およびもやし含む)、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実およびその加工品(全原材料中重量が上位3品目以内、かつ、食品中に占める重量が5%以上のものが対象) 原材料欄該当原料名の後ろに括弧で以下を記載する、</p> <ul style="list-style-type: none"> ・分別生産流通管理が行われている遺伝子組換え食品 「遺伝子組換え」 ・分別生産流通管理が行われていない 「遺伝子組換え不分別」 ・分別生産流通管理が行われている非遺伝子組換え食品 「遺伝子組換え不分別」 <p>分別生産流通管理の確認は、取引先の書類により確認する。</p> <p><賞味/消費期限> 期限限界値が5日以内の場合には「消費期限」、5日を超える場合には「賞味期限」を用いる、</p> <p>3 表示のチェック 最終確認は、財団法人日本冷凍食品検査協会に依頼する(外販品表示体系図参照)。</p>				

表示規定



3 - 1 購買管理規定

(10) 農薬検査基準

輸入野菜は全品実施

国で区分 (特定国 他国)

取引条件区分 (直貿易品 非直貿易品)

加工状況区分 (生鮮 加工野菜)

検査項目区分 (一斉検査 指定の検査)



3 - 2 食品衛生定量管理

(1)工場 店舗の安全性確保

抜き打ち査察による“風景化”指摘と改善

微生物検査結果による得点化で客観的判断

同一不良発生時の改善横展開による事故防止

現地現場による教育指導



3 2 食品衛生定量管理

(3) 店舗定量管理 目視確認内容

[102F02]

GT.SK.GG.部
総合品質保証部

年 月 日

食品衛生巡視日誌

確認日	平成 年 月 日	巡視者	
店番	店名	店長名	社番
所属名		所属長名	
入店時間			

確認

承認

4項目以上に指摘があった場合、食中毒に直結する危険行為・衛生モラルの極端な低下があった場合も警告店とする。

項目	配点	×	目視チェック内容	不良項目
個人衛生	2	()	逆性石けんのセットなし。	
	2	()	砂時計なし。破損。	
営業許可可	2	()	浸漬時間不認知。未実施(全員が対象)。	
	2	()	体調チェックが未実施。	
営業許可可	2	()	タウバー補充なし	
	2	()	清潔なユニフォームを着用していない	
営業許可可	2	()	コックシューズが汚い	
	2	()	爪が伸びている。マニキュア、指輪などの着用	
営業許可可	2	()	直営の身体検査通知がない。検出率90%未満。	
	2	()	店舗重点課題の提示・指導なし。	
営業許可可	2	()	営業許可証の提示なし。	
	2	()	食品衛生責任者プレートの提示なし。	
営業許可可	2	()	受水槽のフタにカビなし。又は破損。	
	2	()	ドリンクターの施設	
営業許可可	2	()	施設のないバックヤードの冷蔵庫・冷凍庫にカビなし。	
	4	()	床、天井、窓の清掃不良	
4S	4	()	フィルター(冷蔵庫、冷凍庫、空調など)の汚れ	
	4	()	作業台(ステンレス部分)が汚い	
4S	4	()	冷蔵庫、冷凍庫の引き出し・庫内が汚い	
	4	()	ゴミダラの清掃不良	
食材の取扱い	2	()	最重要消費期限指定品目の消費期限オーバーが発生。(1品以上)	
	2	()	その他の食材に消費期限・品質保持期限オーバーが発生。(5品以上)	
食材の取扱い	2	()	日付相違。日付シール未添付が発生。(5品以上)	
	2	()	日付改ざん・日付シールの重ね貼り	
食材の取扱い	2	()	食材の継ぎ足し行為又は温湯による解凍(1品以上)。	
	2	()	温湯による解凍(1品以上)	
食材の取扱い	2	()	生肉・生魚介と生食品の明らかな相互汚染。	
	2	()	ロールボックス内に食材を収納。	
設備・器具の管理	2	()	その他の食材取扱不良。(割卵スタンバイ・保管方法相違・捨て水)	
	2	()	まな板の漂白なし。又は極端な取り扱い不良。	
設備・器具の管理	2	()	ダスターのボイルなし。又は極端なルール違反。	
	2	()	包丁に5mm以上の欠け。又は3箇所以上の欠け。	
設備・器具の管理	2	()	器具の保管状態不良(食材カス、サビなど)	
	2	()	その他器具類の極端に不衛生な取り扱い。	
設備・器具の管理	2	()	洗剤・薬剤の危険な取り扱い。	
	2	()	フライヤーの油酸価3.0以上。	
設備・器具の管理	2	()	温度チェック実施率90%未満。	
	2	()	冷蔵庫・冷凍庫の異常温度が前日又は当日まで放置。	
設備・器具の管理	2	()	棒状温度計・デジタル温度計がない又は破損。	
	10	()	食材・器具・取手より10 ⁴ /g以上発症菌量の食中毒菌が検出された場合。	

項目	配点	×	目視チェック内容
個人衛生	2	()	逆性石けんのセットなし。
	2	()	砂時計なし。破損。
個人衛生	2	()	1.手洗い
	2	()	浸漬時間不認知。未実施(全員が対象)。
個人衛生	2	()	最重要消費期限指定品目の消費期限オーバーが発生。
	2	()	その他の食材に消費期限・品質保持期限オーバーが発生。
個人衛生	2	()	日付相違。日付シール未添付が発生。(5品以上)
	2	()	日付改ざん・日付シールの重ね貼り
個人衛生	2	()	食材の継ぎ足し行為又は温湯による解凍(1品以上)。
	2	()	温湯による解凍(1品以上)
個人衛生	2	()	生肉・生魚介と生食品の明らかな相互汚染。
	2	()	ロールボックス内に食材を収納。
個人衛生	2	()	その他の食材取扱不良。(割卵スタンバイ・保管方法相違・捨て水)
	2	()	まな板の漂白なし。又は極端な取り扱い不良。
個人衛生	2	()	ダスターのボイルなし。又は極端なルール違反。
	2	()	包丁に5mm以上の欠け。又は3箇所以上の欠け。
個人衛生	2	()	器具の保管状態不良(食材カス、サビなど)
	2	()	その他器具類の極端に不衛生な取り扱い。
個人衛生	2	()	洗剤・薬剤の危険な取り扱い。
	2	()	フライヤーの油酸価3.0以上。
個人衛生	2	()	温度チェック実施率90%未満。
	2	()	冷蔵庫・冷凍庫の異常温度が前日又は当日まで放置。
個人衛生	2	()	棒状温度計・デジタル温度計がない又は破損。
	10	()	9.食中毒菌検出
食中毒菌	10	()	食材・器具・取手より10 ⁴ /g以上発症菌量の食中毒菌が検出された場合。

<特記事項>

<良好面>

3 - 3 微生物検査

(2) 通常品微生物検査項目と検査方法

一般生菌	大腸菌群	病ブ菌	セレウス	大腸菌	ウェルシュ	サルモネラ	ビブリオ	カンピロ	O-157	その他	PH	判定
------	------	-----	------	-----	-------	-------	------	------	-------	-----	----	----

すかいらーく	購買品 細菌検査法	版																																									
		作成	第1版 総合品質保証部																																								
		ページ	1/1																																								
1 検体の受理・準備 検体は、検査に使用するまで規定の温度で保管する。 (冷凍品は-18℃以下、冷蔵品は5℃以下、常温品は25℃以下)																																											
2 試料の調製 検体を無菌的に細切し、その10gに滅菌生理食塩水90mlを加えてスリマッサーで均質化したものを試料原液(10倍希釈液)とする。ついで試料原液1mlを滅菌生理食塩水9mlに加え、10 ² 倍希釈液とし、以下同様に10 ³ 倍希釈液、10 ⁴ 倍希釈液を作る。 液体の場合は原液もしくは10 ⁴ 倍希釈液を検査とする。 残った検体(50g以上)は、-18℃以下で最低2週間保管する。(表示シールをつけた状態で)																																											
3 一般生菌数 各希釈試料液について滅菌シャーレ1枚を用意し、それぞれに滅菌ピペットを用いて各希釈試料液を1mずつ分注する。 あらかじめ高圧蒸気滅菌した後、約50℃に保持しておいた標準寒天培地約15mlを無菌的に各シャーレに注ぎ、混和し、培地が完全に固化するまで静置する。 培地が凝固したら、シャーレを倒置して35℃で17～24時間培養する。 1平板当たりのコロニーを計測し、希釈倍率を乗じて食品1g当たりの生菌数を算出する。																																											
4 大腸菌群 試料原液(10倍希釈液)およびその10倍希釈液(10 ² 倍希釈液)を1mlずつ、シャーレに分注する。 あらかじめ加温溶解して約50℃に保持しておいたデスオキシコーレイト寒天培地を約10mlを注ぎ、混和し、培地が完全に固化するまで静置する。培地が凝固した後、同培地を培地表面に薄く重層する。凝固後、シャーレを倒置して35℃で17～24時間培養する。 1平板当たりのコロニーを計測し、希釈倍率を乗じて食品1g当たりの大腸菌群数を算出する。																																											
5 病原性(黄色)ブドウ球菌、大腸菌、腸炎ビブリオ、セレウス、カンピロバクター、サルモネラ、ウェルシュ 試料原液(10倍希釈液)0.1mlを当該培地の平板表面上にコンラージ棒を用いて塗抹する。 1平板当たりのコロニーを計測し、希釈倍率を乗じて食品1g当たりの菌数を算出する。 使用培地、培養時間、温度、条件は以下の通り。																																											
<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>培地</th> <th>培養温度</th> <th>培養時間</th> <th>培養条件</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>病原性ブドウ球菌</td> <td>食塩卵寒天基礎</td> <td>35</td> <td>約48時間</td> <td>好気培養</td> </tr> <tr> <td>大腸菌</td> <td>XM-G寒天</td> <td>35</td> <td>17～24時間</td> <td>好気培養</td> </tr> <tr> <td>セレウス</td> <td>NGKG寒天</td> <td>35</td> <td>17～24時間</td> <td>好気培養</td> </tr> <tr> <td>腸炎ビブリオ</td> <td>TCBS寒天</td> <td>35</td> <td>17～24時間</td> <td>好気培養</td> </tr> <tr> <td>サルモネラ</td> <td>DHL寒天</td> <td>42</td> <td>17～24時間</td> <td>好気培養</td> </tr> <tr> <td>カンピロバクター</td> <td>スロ-寒天</td> <td>42</td> <td>約48時間</td> <td>微好気培養</td> </tr> <tr> <td>ウェルシュ</td> <td>CW寒天</td> <td>35</td> <td>17～24時間</td> <td>嫌気培養</td> </tr> </tbody> </table>					培地	培養温度	培養時間	培養条件	病原性ブドウ球菌	食塩卵寒天基礎	35	約48時間	好気培養	大腸菌	XM-G寒天	35	17～24時間	好気培養	セレウス	NGKG寒天	35	17～24時間	好気培養	腸炎ビブリオ	TCBS寒天	35	17～24時間	好気培養	サルモネラ	DHL寒天	42	17～24時間	好気培養	カンピロバクター	スロ-寒天	42	約48時間	微好気培養	ウェルシュ	CW寒天	35	17～24時間	嫌気培養
	培地	培養温度	培養時間	培養条件																																							
病原性ブドウ球菌	食塩卵寒天基礎	35	約48時間	好気培養																																							
大腸菌	XM-G寒天	35	17～24時間	好気培養																																							
セレウス	NGKG寒天	35	17～24時間	好気培養																																							
腸炎ビブリオ	TCBS寒天	35	17～24時間	好気培養																																							
サルモネラ	DHL寒天	42	17～24時間	好気培養																																							
カンピロバクター	スロ-寒天	42	約48時間	微好気培養																																							
ウェルシュ	CW寒天	35	17～24時間	嫌気培養																																							
検査方法の詳細については、検査作業要領書に記載																																											

3 一般生菌数

各希釈試料液について滅菌シャーレ1枚を用意し、それぞれに滅菌ピペットを用いて各希釈試料液を1mずつ分注する。

あらかじめ高圧蒸気滅菌した後、約50℃に保持しておいた標準寒天培地約15mlを無菌的に各シャーレに注ぎ、混和し、培地が完全に固化するまで静置する。

培地が凝固したら、シャーレを倒置して35℃で17～24時間培養する。

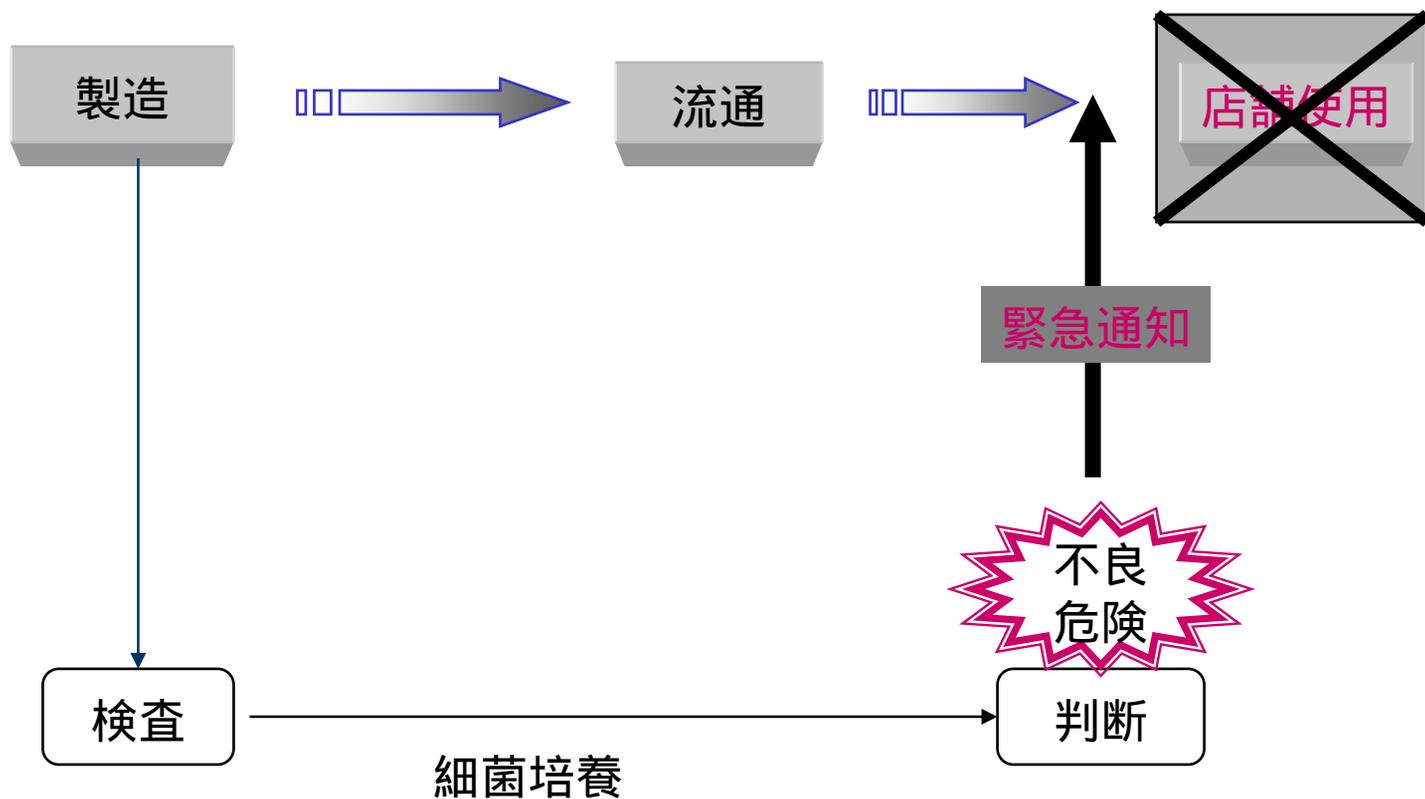
1平板当たりのコロニーを計測し、希釈倍率を乗じて食品1g当たりの生菌数を算出する。

4 大腸菌群

試料原液(10倍希釈液)およびその10倍希釈液(10²倍希釈液)を1mlずつ、シャーレに分注する。
 あらかじめ加温溶解して約50℃に保持しておいたデスオキシコーレイト寒天培地を約10mlを注ぎ、混和し、培地が完全に固化するまで静置する。培地が凝固した後、同培地を培地表面に薄く重層する。凝固後、シャーレを倒置して35℃で17～24時間培養する。

1平板当たりのコロニーを計測し、希釈倍率を乗じて食品1g当たりの大腸菌群数を算出する。

3 - 5 微生物污染緊急停止対応





本日のメニュー

- 1、 (株)すかいらーくにおける『食品衛生定義』
- 2、 食品衛生自主管理の考え方
- 3、 具体的実施内容
- 4、 **危機管理体制**

4、危機管理体制

(1) 基本理念

『食品からお客様の命を守る』



食中毒予防阻止

『購買管理規定』
『食品衛生定量管理』

総合品質保証体制



発生時対応

『お客様最優先』
『逃げるな隠すな嘘つくな』

危機レベル管理



4、危機管理体制

(2) 基本対応

レベル4 レベル5 対策本部

危機レベル

4、危機管理体制

(3) 発生時の基本的対応

被害者 救済

正確情報把握
被害者把握お見舞
専門医療基間連携
被害者への賠償

被害拡散防止

店舗営業自粛
当該食材使用禁止
販売数値の確認
在庫管と回収促進

原因 究明

原因物質確立
迅速細菌検査実施
緊急査察実施
発生状況の把握

再発 防止

製造工程中止変更
施設設備補修改善
衛生管理取扱改善
従業員再教育

お客様に対する安全安心対応は全てに優先される

まとめ



意識

食品衛生 『食品からお客様の命を守るあらゆる行為』

食品衛生を無視・軽視する企業に存続・発展はない

自分の最も大切な人を自信を持ってお連れ出来る店舗作り