



衛 生 福 利 部  
食 品 藥 物 管 理 署  
Taiwan Food and Drug Administration

# 飲食従事者の衛生操作 《ガイド手引書》



# 署長序文

飲食従事者が迅速に食品衛生の知識を習得し、関連規範を遵守して、良好な食品衛生管理を実現できるようにするため、本《飲食従事者の衛生操作ガイド手引書》は中華民國114年（2025年）に公布された食品良好衛生規範（GHP）に基づき改訂されたものである。この手引書の一部の文章および図は、中華民國90年（2001年）に衛生福利部食品藥物管理署（以下「食藥署」という）の出版された「料理人良好作業規範図解手引書」から引用し、章節の一部を更新したものである。この手引書は国内の飲食従事者に対して、衛生管理における明確で実践的なガイドを提供し、大衆飲食の衛生安全と品質を守ることを目的としている。

本手引書の内容は、「従事者の作業前の準備」、「従事者の個人衛生状態」、「営業場所の衛生管理要件」、「調理時の衛生管理」などの章に分けて記述している。

文章の表現として、本手引書は分かりやすさを重視し、樹を見て森を見るとの形で、飲食従事者が遵守すべき衛生安全の規範を平易に説明している。また、実務面での理解を深めるため、簡潔な説明文にだけでなく、多くの実例画像を掲載し、飲食従事者が指針に従って迅速に習得できるよう、食品の安全を確保して、食中毒を予防することを目指している。

姜至剛

謹白  
署長

中華民國114年12月（2025年12月）

# 目次

序文	1
目次	2
第1章 飲食業従事者の作業前の準備	3
(1) 健康診断	3
(2) 食品安全教育訓練	4
(3) 専門認証取得の要件	8
第2章 食品従事者の個人衛生状態	10
(1) 飲食従事者の服装規定	10
(2) 作業中の個人衛生要点	11
(3) 個人衛生に不適切行為	12
(4) 手洗い	13
第3章 営業場所の衛生管理要点	14
(1) 営業場所の環境および施設管理	14
1. 営業場所の清浄度によりエリア管理	14
2. 営業場所の気流管理	14
3. 営業場所の手洗い施設の衛生管理	15
4. 営業場所の給水施設の衛生管理	17
5. 営業場所の洗浄エリアの衛生管理	17
6. 営業場所の作業中の衛生管理	18
(2) 営業場所の器具衛生管理	20
第4章 調理時の衛生管理	23
(1) 洗浄・食材の前処理	23
(2) 調理・加工	24
(3) 配膳・包装	28

## 第1章 飲食業従事者の作業前の準備

食品の安全と衛生は外食産業にとって極めて重要である。原材料の調達は品質条件を満たすだけでなく、食品安全管理を徹底する必要がある。原材料の仕入れ、食材の保存そして調理段階まで、すべて厳密に管理しなければならない。その内、食品調理従事者が一番キーマンであり、実際に食品を取扱う最前線として、彼らの健康状況及び衛生知識は直接に食品安全に影響をかける。従事者が健康不良であったり、正しい衛生意識を持っていなかったりすると、交差汚染や病原体の拡散を引き起こし、食品安全上のリスクを高める可能性がある。したがって、食品従事者の管理と衛生教育を強化することは、不適切な作業による汚染リスクを低減し、調理過程の衛生と安全を確保することに役立つ。

飲食業者が食品従事者を雇う際には、雇用時および在職期間中における健康診断と教育訓練に関して、それぞれ規定が設けられている。

### (1) 健康診断

飲食業者が食品従事者を雇う際には、まず当該従事者が健康診断合格証明を取得していることを確認しなければならない。未受診または証明を取っていない場合、その従事者は食品調理作業に従事してはならない。食品従事者の在職期間中、雇用者は毎年少なくとも1回、従事者の健康診断を積極的に実施しなければならない。健康診断の実施にあたっては、特に注意すべき2点がある。

1. 現在、健康診断を実施できる医療機関には、病院、診療所、保健所が含まれるが、医事検査所はまだ含まれていない。
2. 腸チフス検査は、糞便検査と血清診断（Widal試験）の2種類の方法に分けられる。飲食業の食品従事者については、糞便検査によって腸チフスの検査を行わなければならない点に注意する必要がある。



1-1 飲食業従事者の健康  
診断検査項目

## A型肝炎検査における IgM と IgG の意味

A型肝炎検査	検査結果	結果意味	就業可否
A型肝炎ウイルス抗体 IgM (Anti-HAV IgM)	陽性	「最近感染」或いは「現在感染」	不可
	陰性	未感染	可
A型肝炎ウイルス抗体 IgG (Anti-HAV IgG)	陽性	以前に感染し、抗体を獲得している	可
	陰性	未感染で、A型肝炎ワクチン接種を検討できる	可

A型肝炎抗体を持っていない食品従事者にはワクチンの予防接種を受けることがお勧めとなる。A型肝炎抗体のある場合、健康診断記録を残せば、毎年の再検査は免除される。

## (2) 食品安全教育訓練：

1. 雇用時：新入食品従事者には、食品調製時の衛生操作を理解させ、正しい食品安全の概念を取り入れるために教育訓練を受けさせることが必要である。従業能力が生産・衛生・品質管理の要求に合うために、少なくとも3時間の教育訓練をアレンジすることが必要である。
2. 在職期間：食品従事者は食品安全・衛生・品質管理に関する教育訓練を定期的に受けなければならない、毎年少なくとも3時間の訓練を受けることが必要である。

訓練内容は食品安全、衛生、品質管理などを含む必要がある

対象	新入食品従事者	在職食品従事者
訓練時間	少なくとも3時間	少なくとも3時間
頻度	入職時	毎年

## 1-2 食品安全教育訓練コース

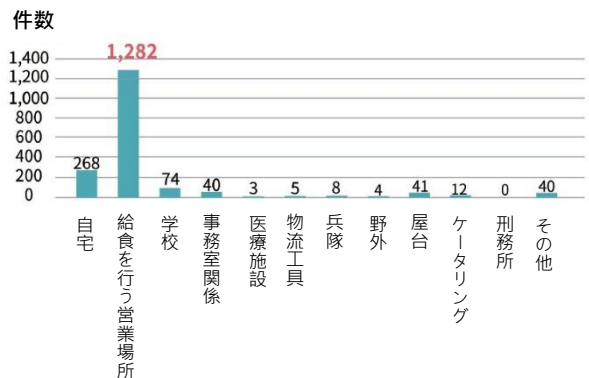
上記の教育訓練は、適切に記録を残すことが必要である。記録には、出席表、授業中の写真、当該訓練コースの教材や受講時間数などの情報を示すことが必要である。

教育訓練は事業者が自主で実施することや、または衛生主管機関やその認可機関に委託することもできる。認可機関は「食品衛生安全コース情報管理システム」にて検索できる。自主で教育訓練を実施する場合、推薦の主要のコース内容は下記の通りとなる：

- 1) 食中毒の予防。
- 2) 食品安全に関するクレームの対応。
- 3) 調理時の適切な衛生操作。
- 4) 台湾食薬署の出版した関連ガイドや宣伝資料を参考してアプローチする。

食品従事者は持続的な教育訓練を通じて、食中毒防止に関する知識を強化し、適切な作業習慣によって食中毒の発生を低減することができる。

台湾食薬署が公表した2024年の「食中毒事例の発生飲食場所分類データ」によると、台湾における食中毒は主に外食産業（レストラン、ホテル、旅館、飲食店、アイス店など）で発生している。。飲食業者が調理に注意を払わない場合、食中毒を引き起こしやすくなる。



出典：台湾食品藥物管理署  
食中毒事例の発生飲食場所分類統計



食中毒を引き起こす主な原因：

1. 不適切な冷却
2. 調製が早すぎ（調製と提供の間隔が長すぎる）
3. 病気のあるまたは衛生習慣の不良な従業員
4. 不適切な加熱
5. 不適切な粗熱の状態での保存
6. 不適切な再加熱：残り物の使用
7. 汚染された生鮮原材料
8. 交差汚染
9. 設備の洗浄・消毒の不適切
10. 有毒物質
11. 食品の供給源が不安全
12. 食品の保存が不適切



1-1 交差汚染



1-2 食品は区分してラベルを付けて  
保管すべき



# 食中毒予防 五つの要点と二 つの禁止事項

## 五つの要点

手を洗う



調理前に手を洗い、傷のある場合は適切に包帯する。

新鮮であること



食材は新鮮なうちに使用し、水を衛生的に使うこと。

生と加熱済み食品を分ける



生・加熱済み食品や器具は別々に保管し、交差汚染を避ける。

十分に加熱する



食品の中心温度が70℃以上までに加熱する。

保存温度に注意



7℃以下で保管すること。調理済みまたは腐敗しやすい食品は5℃以下で保管し、室温で長時間放置しないこと。

## 二つの禁止事項



山の湧き水を飲まない



不明な動植物を食べない

注意：調理済みの料理は、保管時間と温度に関する規定があります。室温で2時間以上の放置はせず、加熱済みや腐敗しやすい食品は迅速に冷蔵し、加熱食品は60℃以上を維持してください。





### (3) 専門認証取得の要件

飲食業の調理従事者において、雇用された従業員が技術士証を取得している割合（以下「保有比率」）は、飲食業の形態に応じて異なる。比率は下表をご参照ください。飲食業の調理従事者が中華料理技術士、西洋料理技術士、または食品製備技術士証の保有比率は、「食品業者専門職業・技術証書者の設置および管理規則」に準ずる必要である。

飲食業調理従事者の技術証書保有比率

飲食業の形態	比率（％）
観光ホテルの飲食業	85
契約機関向けの飲食業	75
学校向け飲食業	75
宴席請負レストラン	75
ケータリング飲食業	75
セントラルキッチン式の飲食業	70
ビュッフェ式の飲食業	60
一般レストランの飲食業	50
前店後工房型の小規模ベーカリー	30

1. 前項比率の計算において、小数点以下1人未満は1人として計算する。
2. 飲食業の技術証書には、中華料理技術士、西洋料理技術士、または食品製備技術士が含まれる。
3. 法規出典：食品業者専門職業・技術証書者の設置及び管理規則（2020年11月6日改正）

上記の技術証明を有する従事者は在職期間、各級主管機関またはその認可した衛生講習機関が実施する衛生講習を毎年少なくとも8時間受講する必要がある。

台湾食薬署は食品衛生安全コース情報管理システムを構築しており、教育訓練の時間数を便利で簡単に確認することができる。

The screenshot shows the homepage of the '食品衛生安全課程資訊管理系統' (Food Safety Course Information Management System). The header includes the FDA logo and the system title. Below the header is a navigation bar with tabs: 首頁 (Home), 公告訊息 (Announcements), 廚師證書 (Chef Certificate), 衛生講習 (Food Safety Training), HACCP課程 (HACCP Course), 學習資源 (Learning Resources), 時數查詢專區 (Credit Inquiry Special Zone), and 管理專區 (Management Special Zone). The main content area displays a list of recent announcements with columns for the announcement text and the date. The announcements include information about GHP standards, HACCP course updates, and chef selection activities.

衛生講習またはHACCPコースをクリックすると、現在実施中のコースおよび実施機関を確認できる。

The two screenshots show the search and results pages of the system. The left screenshot shows the search interface with filters for course type (e.g., HACCP), course name, and search criteria. The right screenshot shows the search results, displaying a table of available courses with columns for course name, course type, course date, and course status. The results table lists specific HACCP courses and their details.

参考資料：台湾食薬署（2024）。食品衛生安全コース情報管理システム。

<https://foodedu.fda.gov.tw/tblu/main/ap/index.jsp>（最終閲覧日：2025年6月2日）。

## 第2章 食品従事者の個人衛生状態

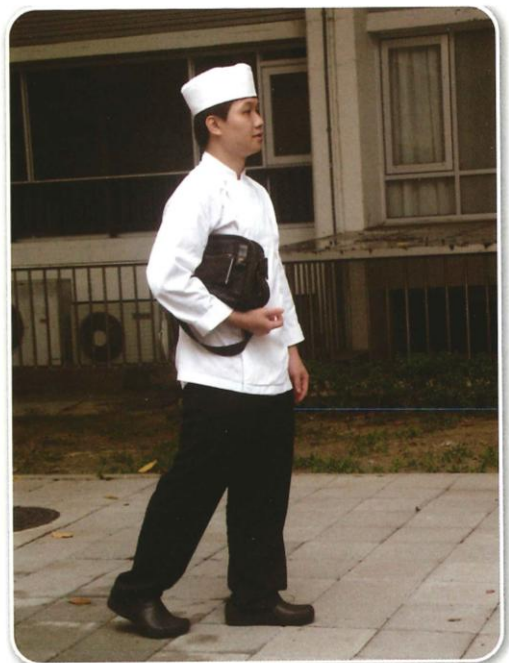
食中毒になる一つの原因は、食品従事者の不十分な個人衛生に関連している。したがって、食品従事者の服装と健康状態が非常に重要であり、以下の規定を遵守しなければならない。

### (1) 飲食従事者の服装規定：

1. 作業場内では、食品従事者は清潔な作業服、帽子（靴）、およびマスクを着用しなければならない。私服を作業場に持ち込んではいけない。
2. 作業服は白色または淡色が推奨となる。作業服と帽子は作業場に入る前に着替え、作業場のみ着用してください。作業場を離れるときは着替えて、衣服の汚染を防ぐ。食品従事者は、指定された作業区域外で作業服や帽子を着用してはいけない。
3. 飲食作業場所では、適切な位置に全身ミラーを設置、従事者が現場に入る前に、衛生基準を準じて身だしなみをチェック・調整するべきである。



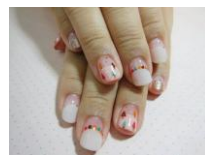
2-1 外食従業員の標準服装



2-2 作業服を外出時に着用してはいけない

## (2) 作業中の個人衛生要点

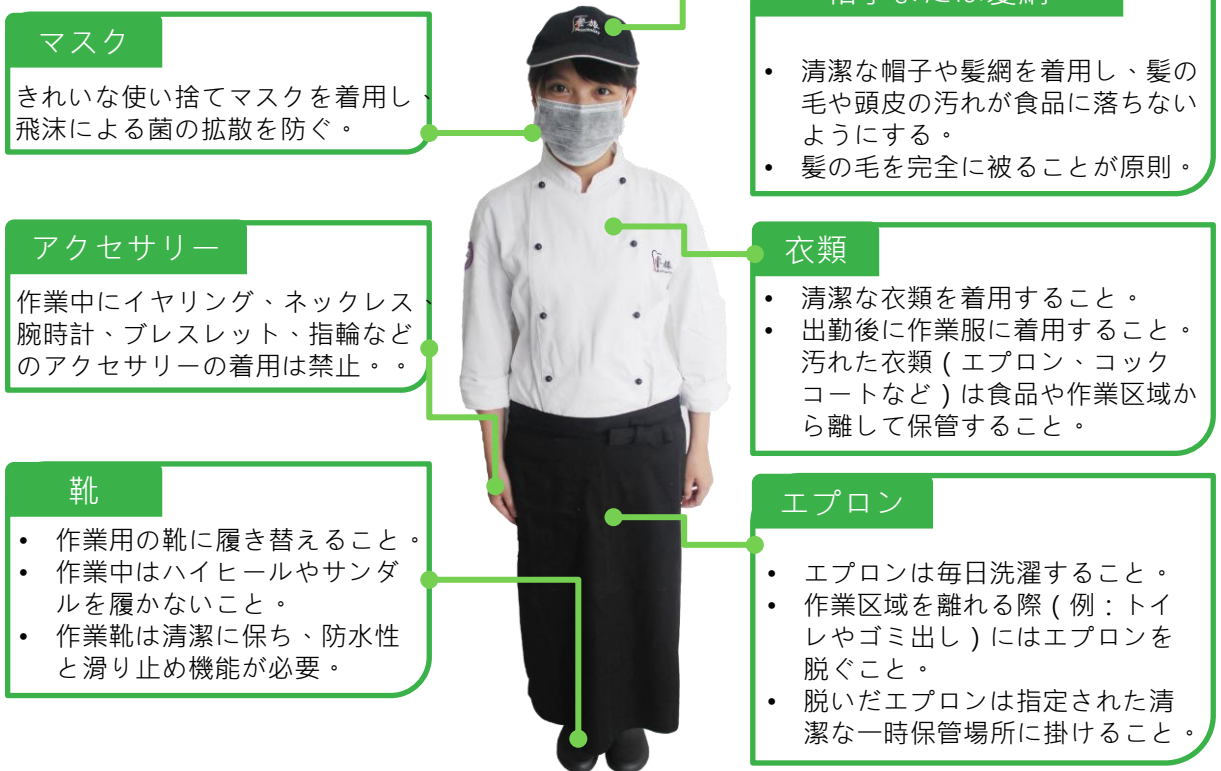
1. 爪を伸ばしたり、マニキュア・ネイルアート・付け爪を使用したり、腕時計・ブレスレット・指輪などのアクセサリーを着用してはいけない。また、化粧品・薬品・その他の物質で製品を汚染してはいけない。
2. 作業現場に入る前、トイレの使用、唾を吐き、鼻をかみ、または他に手を汚染する可能性のある行為をした後に、直ちに掲示された手洗いの手順に従い、正しく手を洗ってから作業を行わなければならない。
3. 作業場内での喫煙、ビンロウやガムを噛み、飲食、その他製品を汚染する可能性のある行為は禁止されている。
4. 即食食品を調理する際、食品従事者は手を徹底的に洗淨・消毒し、必要な場合にはきれいな防水手袋を着用しなければならない。
5. 手袋を着用することは手洗いを代替することではない。必ず正しく手を洗ってから手袋を着用してください。
6. 手に傷のある場合、適切に包帯し、食品調理作業を行わないことがお勧めとなる。どうしても作業をする場合は、傷を適切に包帯し、防水手袋を着用してから作業を進む。食品を汚染することを防ぐために手袋は定期的に交換または消毒をする。
7. 食品従事者は毎日の健康状態をチェックすることがお勧めとなる。健康な状態でのみ調理作業を行うべきである。食品を汚染する可能性のある病気にかかった場合は、積極的に上司に報告し、感染期間には食品関連の作業を行ってはいけない。
8. 下痢・嘔吐などの胃腸症状がある場合、他人への感染を防ぐために自宅で休養し、症状が解消してから少なくとも48時間経過後に食品関連作業に従事できる。



### (3) 個人衛生に違反する行為

個人衛生は規定に従う必要があり、主な目的は不適切な行為により製品の汚染を防ぐことである。以下はよく見られる個人衛生違反の行為である：

1. 顔の化粧や口紅の使用。
2. 腕部のアクセサリーの着用（よくあるのは腕時計、指輪、ブレスレットなどが外されないこと。）
3. 爪が長すぎ、またはマニキュアをすること。
4. 作業中にマスクを着用しない、または着用が正しくないこと。（鼻や口を覆っていない。）
5. 使い捨てのマスクが使用済みや汚れが付いてるのに再使用すること。
6. 正しい手洗い手順に従わないこと。
7. 手の傷をちゃんと包帯しないまま手袋を着用して作業をすること。
8. 調理済みの食品や即食食品に触れる場合、汚染の恐れのある物に触れても手を洗わない、またはきれいな手袋に交換しないこと。
9. 即食食品を調理する食品従事者の手が同時または一連の動きでお金や汚染の恐れのある物に触れること。



#### 2-4 食品従事者のきれいで適切な作業服に関する詳細注意事項



## (4) 手洗い

外食業界の従業員の手を常に清潔に保つことが非常に重要である。手は微生物を拡散する主な媒介であり、病原菌やウイルスを消す最も効果的な方法は「手洗い」である。下記にて従業員が必ず手を洗うタイミングを示す：

1. 食材を調理する前、調理中（手が汚染された場合）、および調理後。
2. 生の食材（肉類、魚介類、卵など）を扱うとき。
3. 咳、くしゃみ、鼻をかんだ後。
4. トイレを使用した後。
5. ごみを扱った後。
6. カウンターを拭いた後、または化学薬品で他の表面を掃除した後。
7. 携帯電話を使用した後、またはお金に触れた後。

手洗いは食品の交差汚染を防ぐ最も簡単で実行しやすい方であるが、最も見落とされがちな所でもある。



2-4手洗い設備

近年、外食業界でノロウイルスによる食中毒事例が増やしており、その主な原因は原料の養殖水質由来の汚染である。事業者は必ず原料の安全性を確認し、生食可能かどうかを確認する必要がある。また、従業員の健康状態を確認し、器具や作業環境を定期的に塩素系漂白剤で消毒することで、ノロウイルスのリスクを低減する。





## 第3章 営業場所の衛生管理要件

### (1) 営業場所の環境および設備管理

#### 1. 営業場所の清浄度区分管理

- 1) 清潔度レベルの異なる場所は、しっかり空間の仕分け・管理をし、搬送作業に十分なスペースを確保すべきである。
- 2) 販売カウンターと調理・加工・作業エリアをしっかり仕分けすべきである。
- 3) 食事エリアは常に清潔に保つこと。

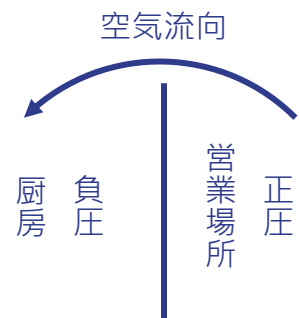
汚染エリア（一般作業エリア）	検収、洗浄
準清浄エリア	調理準備、調理
清浄エリア	包装、配膳
非食品作業エリア	事務所、トイレ

3-1 外食業における営業場所の清浄度区分図

#### 2. 営業施設における空間の気流管理

- 1) 厨房では適切な気圧と室温を維持する措置が必要である。営業場所は常に正圧状態を保ち、厨房は負圧状態を維持することがお勧めとなる。営業場所から厨房へ気流を流すことによる利点は以下の通り：

- ① 厨房の温度を下げるができる。
- ② 厨房の空気の新鮮さを高めることができる。
- ③ 排気によって生じる厨房内の局所的な低圧状態を補うことができる。



空気は高圧から低圧へ流れます。つまり、正圧から負圧へ流れます。

- 2) 油煙は適切に処理し、作業場所や飲食環境を油汚れや煙で汚染しないようにすべきである。営業場所内で厨房の炒め物の匂いがしてはならず、発生した場合は原因を排除する必要がある。
- 3) 営業場所では可能な限り喫煙エリアを設けないこと。必要な場合は空調システムの種類に応じて設置する：
  - ① セントラル空調システム：換気口付近に設置。
  - ② 箱型及び窓型空調システム：設置不可。
  - ③ 複数階建ての場合：最上階の換気口に設置。



3-2 飲食店における適切な換気・排気設備

### 3. 営業場所の手洗い設備の衛生管理

- 1) 手洗いおよび手乾燥設備の設置場所は適切であり、現場の人員が使用するのに十分な数を備えること。手洗い設備の設計は、手洗い後に再び汚染されることを防止しなければならない。
- 2) 現場の手洗い設備には、流水、洗剤、ペーパータオルまたはその他の手乾燥設備、指を洗うための爪ブラシを備えること。必要に応じて消毒設備を設置すること。
- 3) 明確で分かりやすい手洗い手順と方法を目立つ場所に掲示すること。外国人労働者を雇用している場合は、その労働者が理解できる言語でも手洗い手順を追加掲示することを推奨する。



3-3 本部食薬署のウェブサイトには、正しい手洗い手順の翻訳資料が提供されており、事業者は自由にダウンロードしてご利用をください。



3-4 手洗い設備

## 4. 営業場所の給水設備の衛生管理

- 1) 飲用水と非飲用水の配管システムは完全に分離しなければならない。調理過程で使用する再生水、製氷用の水、食品関連設備・器具の洗浄に使用する水の給水口は、明確に識別できるように区別する必要がある。
- 2) 貯水槽（タンク・槽）は清潔に保ち、少なくとも年1回掃除をして記録を残すべきである。
  - ① 点検のため、掃除前後の処理写真を保存することがお勧めである。
  - ② 外部掃除業者に委託する場合は、作業票や写真などの関連記録を保存する必要がある。
  - ③ 清掃後に再度水質を確認してください。

## 5. 営業場所の洗浄場所の衛生管理

- 1) 食材を洗浄する場所には、飲用水の水質基準に合う流水を備え、食器や器具を洗浄・すすぎ・有効殺菌設備を設置しなければならない。
- 2) 食器洗浄設備は、水道の蛇口がシンクの満水位より高い位置に設置され、水の逆流による汚染を防止する必要がある。飲用水の水質基準に合う流水が十分に確保できない場合は、使用後すぐに廃棄する使い捨て食器を使用しなければならない。



3-5 洗浄設備は、洗浄・すすぎ・確実に殺菌の機能を備えている必要がある（図は三槽式シンクを示している）。

飲食業者は、食器を洗浄するために手動の三槽式洗浄設備または高温自動食器洗浄設備を設置しなければならない。高温食器洗浄設備を設置する場合、水圧は23ポンド/平方インチ（23 lbs/psi）以上である必要がある。洗浄・すすぎ・有効殺菌設備の運用要件は以下の通り：

高温食器洗浄設備の作業パラメータ要求	
洗浄槽	45℃以上の洗剤入り温水を使用（推奨 45～49℃）
すすぎ槽	洗剤を完全に洗い流すために十分な流水を使用
有効殺菌槽 (以下のいずれかの方法で実施。)	1. 水温80℃以上（手動洗浄：2分以上浸漬） 2. 110℃以上の乾熱（手動洗浄：30分以上加熱） 3. 残留塩素200 ppmの塩素液（手動洗浄：2分以上浸漬） 4. 100℃以上の蒸気（手動洗浄：2分以上加熱）
備考：水温または水圧が基準に達しない場合は洗浄不可。 食器洗浄良好作業指針 2012-09-07	

※洗浄時には水温が高すぎないように注意する必要がある。水温が高すぎると、器具表面に残留したタンパク質が熱変性を起こし、器具に付着して洗浄しにくくなる可能性がある。

## 6. 営業場所の作業中の衛生管理

- 1) 従業員用の飲料水は専用エリアで管理し、水を飲む場合は作業現場を離れてから行う。
- 2) グリーストラップは定期的に掃除する。
- 3) 環境を定期的に清掃・消毒し、実施状況を記録する。トイレは毎日掃除・消毒を徹底する。
- 4) 営業場所では、害虫やその痕跡を防ぐため、有効な防除対策を実施する。



- ① 合格の害虫防除業者を選定し、その業者の有効な許可証を確認する。
- ② 害虫駆除のための環境消毒に頼るのではなく、作業環境の衛生維持することがお勧めとなる。
- ③ 害虫防除の消毒作業では、営業場所の器具や設備を汚染しないよう、噴霧前に覆いをする。



画像出典：環境部化学物質管理署



3-6 厨房は乾燥かつ清潔に保ち、病媒や病原微生物の繁殖を防ぐ。

- 5) 勤務時間中に来客のある場合、必ず応接室で対応し、厨房に直接に招いて入れてはならない。
- 6) 厨房の汚染を低減するため、勤務時間中の納品作業はできるだけ避ける。



3-7 来客は応接室で対応する。



## (2) 営業場所の器具衛生管理

1. 調理過程で使用する設備および器具は、食品が汚染されないように操作・維持し、必要に応じて用途ごとに色分けをする。
2. 使い捨て食器は使用後すぐに廃棄する。共食の場合は、取り分け用のスプーン、箸、フォーク、ナイフなど必要な食器を提供する。



3-8 レストランは、顧客に紙ナプキンと箸を用意すべき。

3. 提供する食器は乾燥・清潔を保ち、食品接触面は滑らかで、変形・破損・ひび割れ・欠け・錆がないこと。油脂、澱粉、タンパク質、食器用洗剤の残留がなく、必要に応じて病原性微生物の検査を行う。

食器に残留する脂肪、澱粉、タンパク質および洗剤の検査方法については、本部食薬署が2023年11月3日に公表した「食器中の油脂、澱粉、タンパク質およびアルキルベンゼンスルホン酸塩の簡易検査方法」を参照するか、自主管理の必要に応じて市販の検査キットなど適切な方法を選択する。



4. 食品や食器は、防塵、防虫など必要な衛生設備にて保管をする。
5. 食品調理に使用する機械、器具、その他の設備は清潔に保つ。
  - 1) 使用前に器具が清潔であることを確認してから使用し、使用後は必ず洗浄する。
  - 2) 洗浄・消毒済みの設備や器具は、再汚染を防ぎ、乾燥した状態を保つ。
  - 3) 設備や器具の洗浄・消毒作業では、洗剤や消毒剤が食品、食品接触面、包装資材を汚染しないようにする。
6. 食品に使用する機械、器具、その他の設備を清潔に保ち、汚染を防ぐための推奨方法：
  - 1) 清掃済みの器具を保管する専用区域を設け、明確な表示で区分管理をする。保管場所は適切で、ゴミ箱や未洗浄の食材・器具などの汚染源のそばに置かない。
  - 2) 清潔済みの器具は清潔な容器に保管するか、清潔なビニール袋で覆う。
  - 3) 洗浄・消毒済みの設備や器具は、乾燥させてから積み重ねて保管する。



3-9乾燥後、器具は整然と積み重ねて保管する。

7. 飲食業者は、施設・設備・器具・容器について、清掃および消毒または殺菌を行わなければならない。清掃作業には、飲用水の水質基準に合う洗浄水を使用し、洗剤を使用する場合は食品用洗剤しか使えない。
8. どんな器具や設備を消毒または殺菌する必要があるか。またどんな方法で行うべきか。
  - 1) まな板、包丁、へら及び食器類：乾熱、蒸気、熱水、塩素液、その他の有効な方法で処理する。
  - 2) タオルおよび布巾：蒸気、熱湯、塩素液、その他の有効な方法で処理する。



3-10洗浄後の器具の区分保管



3-11まな板は生食用と加熱済食品用に仕分けする（色で使い分け）。

### 飲食業で一般的に用いられる器具の殺菌方法

	熱湯殺菌	蒸気殺菌	熱水殺菌	塩素液殺菌	乾熱殺菌
タオル、 布巾など	100℃で 5分間	100℃で 5分間	---	---	---
食器	100℃で 1分間	100℃で 2分間	80℃で 2分間	有効残留塩素200ppm以 下の溶液に2分間浸漬。	110℃で 30分間

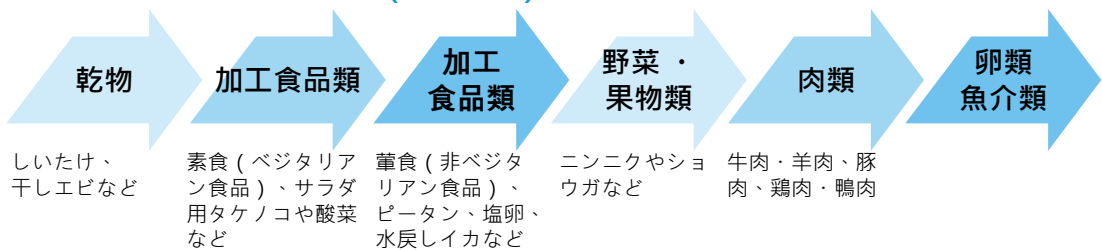
備考：「---」は推奨使用条件なしと示すこと。

## 第4章 調理時の衛生管理

### (1) 洗浄・食材の前処理

1. 従業員は異なる作業に取りかかる前に、必ず手をよく洗わなければならない。
2. 種類の違う食材を洗浄する際は、交差汚染を避けなければならない。実行可能な方法は2つある。①エリアによる区分 ②時間帯による区分。
  - 1) エリア区分：現場に種類の違う食材ごとに洗浄エイルを設ける。例えば、野菜・果物処理エリア、肉類処理エリア、魚介類（魚・貝類）処理エリアなど。
  - 2) 時間帯区分：営業場所に処理エリアが一つしかない場合、各種生鮮食材を時間帯で分けて処理しなければならない。順番はこの通り：野菜・果物 → 肉類 → 魚介類。

#### 処理エリアが一つだけ（シンク）の食材を処理する際の時間分けの例



#### 4-1 魚介類および野菜・果物の区分処理

各種食品を洗浄した後に、シンクを必ず洗浄し、交差汚染を防がなければならない。





## (2) 調理・加工

1. 一般作業場所の照度は100ルクス以上、作業台または調理台の照度は200ルクス以上でなければならない。使用する光源は食品の色を変えてはならない。食品の上方にある照明設備には防護装置を備え、照明設備は清潔に保たなければならない。



4-2 照明設備にはカバーによる保護が必要である。

2. 食品調理台面はステンレス板で覆わなければならない。注意事項：
  - 1) ステンレス板内部の下地木材は、ステンレス板で完全に覆い、木材が腐敗しないようにしなければならない。
  - 2) 麺類製造用の作業台は、必要に応じて大理石を使用してもよいが、酸性物質の使用は避けたいことである。



4-3 食品調理台はステンレス板で覆わなければならない。

3. 食品、食品容器および器具は、汚染を防ぐために床に置いてはならない。洗浄待ちの食品、容器、器具であっても、床に置いてはならない。
4. 厨房には空気補給システム ( Air Make-up System ) を設置しなければならない。その利点は：

- 1) 厨房の排気によって生じる空気不足を補う。
- 2) 断熱効果がある。
- 3) 温度を下げる。



4-4 厨房には空気補給システムを設置すべきである。

5. 調理過程では、加熱効率の高いコンロを使用すべきである。これは、厨房に過度な高温により病原菌が大量に繁殖するチャンスを低減するためである。
6. 多くの中華料理店では送風式コンロを使用しており、その利点は強火で素早く炒められることである。しかし、熱の約70%が厨房内に放出され、衛生上深刻な問題となっている。
7. 給食業では、厨房の油煙や廃熱を低減するために、できるだけガス回転釜や蒸し焼き兼用オーブンを使用することが望ましい。
8. 揚げ物に使う食用油は、総極性化合物 ( TPC ) の含有量が25%に達した時点で必ず新しい油に全面的に交換し、再使用してはならない。
9. 宴会で提供する冷菜は、飲食の安全を確保するため、できるだけ酸処理または脱水された食品を提供することが望ましい。
10. 炒め物の調理中は、過度に鍋を振らないように注意すべきである。



\* 過度な鍋振りは、厨房火災や厨房の油汚れ・不潔の原因となる可能性がある。

4-5過度な鍋振りは、火災や油汚れによる不潔を引き起こしやすい。



11. 豚肉および鶏肉は、外側が加熱されても内部が生のままにならないよう、必ず十分に加熱して提供しなければならない。

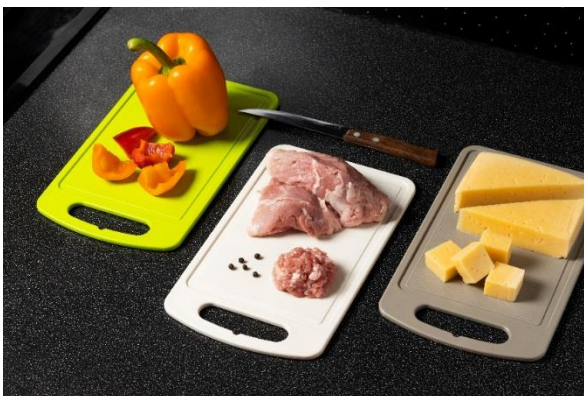
- 1) 豚肉や鶏肉を十分に加熱調理するのは、寄生虫やその他の病原菌による汚染を防ぐためである。
- 2) サービススタッフは、「豚カツやチキンステーキは何分焼きにいたしますか」といった質問をしてはならない。
- 3) 豚肉類など一部の畜肉は必ず十分に加熱し、半熟の状態では提供してはならない。
- 4) ステーキを調理する際は、中心温度を80℃以上にしなければならず、食中毒を防ぐためである。
- 5) 生鮮の魚介類は、必ず加熱調理してから食べなければならず、食中毒を防ぐためである。



4-6肉類の調理が不適切だと、外側は火が通っても内部が生のままになることがある。

12. 生食品と加熱済食品で使用する器具は分けなければならない。使用後の包丁やまな板は、必ずすぐに洗浄・消毒しなければならない。まな板：

- 1) 生食品用と加熱済食品用の区別のために、少なくとも2枚のまな板が必要である。
- 2) さらに3枚のまな板を用意し、野菜、魚介類、肉類をそれぞれ区別して使用することとなる。



4-7生食品と加熱済食品は一緒に扱ってはならない。これは汚染を引き起こしやすいためである。

13. 加熱済食品の上下に飾りとする生鮮食品は、必ず有効的に洗浄および滅菌処理を行った後で、装飾として使用しなければならない。方法は次のとおり：
  - 1) 湯通し
  - 2) 殺青
  - 3) 酢酸液で洗浄
  - 4) 50～100 ppm の塩素液で洗浄し、最終的な有効残留塩素が1 ppm以下になること。
14. 調理済みの食品はできるだけすばやかに提供しなければならない。冷蔵が必要な場合は、食品をいくつかの容器に小分けして、速やかに冷蔵庫に入れて保存する。そうすることで、食品の内外の温度が一致し、外側は冷たくても内側は温かいままという誤った状態を防ぎ、細菌の繁殖を抑えることができる。
15. 冷蔵温度は7℃以下、冷凍温度は-18℃以下、保温温度は60℃以上でなければならない。また、食品は分類して保管できるよう、必ず蓋をするか包装しなければならない。



4-8細菌が最も繁殖しやすい  
温度は16～49℃である。

16. 厨房の床は、汚染エリアを除き、常に乾燥かつきれいに保つ。床が濡れて滑りやすくなると欠点が下記の通り：
  - 1) 作業員が滑ってけがをしやすい。
  - 2) 作業現場が湿っていると、管理が徹底できない場合、従業員による交差汚染が生じやすい。
  - 3) 作業現場が湿っていると、細菌が繁殖しやすい。
17. 調製工程では、交差汚染を防ぐ措置を実施すべきである。。
18. 生鮮または冷製食品を提供する場合は、専用の作業エリアで調理・加工・操作を行わなければならない。
19. 生鮮水産物の養殖場所と調理エリアは、確実に区分しなければならない。
20. 調製時間には、厨房および作業エリアへの仕入れや人員の出入りを適切に管理すべきである。
21. 食事提供エリアは常に清潔に保たなければならない。

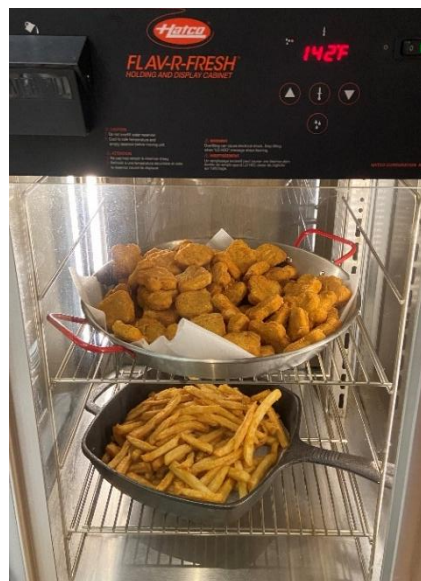
### (3) 配膳・包装

1. 配膳および包装エリアは清潔作業エリアにし、従業員の出入りは厳格に管理しなければならない。要点：
  - 1) 従業員がいつでも手を洗えるよう、手洗い台を設置すべきである。
  - 2) 空気の清浄度を保つために、正圧を維持すべきである。
  - 3) 出入口のドアは、一方通行の管理をすべきである。
2. ビュッフェの配膳台には、防塵・防飛沫の設備を設置しなければならない。  
理由：従業員や消費者の飛沫による食品汚染を防ぐため。



4-9 ビュッフェ配膳台の防塵・防飛沫設備

3. 食品を販売・貯蔵する施設および場所は清潔に保ち、病虫害の侵入を効果的に防止する設備を設けなければならない。
4. 食品の保温（高温貯蔵）は、 $60^{\circ}\text{C}$ 以上に維持しなければならない。
5. 調理済みの料理は、適切な温度で保存・提供しなければならない。室温で2時間以上放置してはならない。加熱済みおよび腐敗しやすい料理は速やかに冷蔵し、加熱済み食品の保温温度は $60^{\circ}\text{C}$ 以上に維持しなければならない。
6. 自施設で調製ではない即食料理を提供する場合は、変質・腐敗を防ぎ、その他衛生安全を確保する措置を実施しなければならない。



4-10 保温温度は $60^{\circ}\text{C}$  (  $142^{\circ}\text{F}$  ) に維持しなければならない。

7. 倉庫内の物品は、パレットや棚に分類して保管するか、その他の有効な措置を実施すべきである。床に直接置いてはならず、良好な換気を維持しなければならない。
8. 食品衛生管理業務を担当する専任の衛生管理者を現場に配置しなければならない。
9. 販売・貯蔵作業は、先入れ先出し ( FIFO ) の原則に従う。
10. 販売・貯蔵作業で温度や湿度の管理が必要な場合は、管理方法と基準を確立し、それに基づいて実行しなければならない。
11. 販売・貯蔵作業では、製品の表示や保存状態を定期的に検査しなければならない。異常があれば直ちに処理し、食品や食品添加物の品質と衛生を確保しなければならない。
12. 原料・半製品・製品を汚染する恐れのある物品や包装資材は、交差汚染を防止する措置を実施しなければならない。そうでなければ、原料・半製品・製品を一括に保管してはならない。
13. 販売場所の照度は200ルクス以上でなければならない、使用する光源は食品の色を変えてはならない。
14. 冷凍・冷蔵食品を販売・保管する業者は、以下の関連する専門規定を遵守しなければならない。
15. 販売業者は、製造業者が設定した製品の保存温度条件を勝手に変更してはならない。冷凍食品の中心温度は-18℃以下に維持し、冷蔵食品の中心温度は7℃以下及び凍結ポイント以上にあることである。



4-11冷蔵または冷凍倉庫のイメージ図



16. 冷凍庫・冷蔵庫は定期的に霜取りを行い、きれいに保つ。
  - 1) 冷凍食品は完全に密封された基本的な包装を備えなければならない。冷凍・冷蔵食品を金属のホッチキス針や輪ゴムなどで固定してはならず、包装袋が破れている場合は販売してはならない。
  - 2) 冷凍食品と冷蔵食品は分けて保管・販売しなければならない。
  - 3) 冷凍庫で冷凍食品を陳列する際は、最大積載ラインを超えてはならない。これは、庫内の冷気の良い循環を維持し、食品の品質を保護するためである。
17. 倉庫内の食材は食品の種類ごとに分けて保管しなければならない。同じ種類の食品でも、生食品と加熱済食品を混在させてはならず、分けて保管しなければならない。また、「先入れ先出し ( FIFO ) 」ということが原則である。冷蔵庫に保存される冷凍食品の中心温度は $-18^{\circ}\text{C}$ に維持すべきである。
18. ケータリング業者は、上記の要件を遵守するほか、以下の規定にも従わなければならない。
  - 1) 調理場所および提供する食品は、直射日光や雨、汚染源に直接与えてはならず、遮蔽設備や冷凍・冷蔵設備を備えなければならない。
  - 2) 調理時には、新鮮・清潔・迅速・加熱・冷蔵の原則に従って、交差汚染を起こしてはならない。
  - 3) 200人以上の宴会を実施する場合は、実施3日前までに、実施場所を管轄する衛生局 ( 所 ) に届け出なければならない。届出内容には、委託者、受託者、実施場所、参加人数、メニューを含めること。



4-12 ケータリング業者は、必ず屋根などの遮蔽設備がある場所で調理しなければならない。



## 飲食従事者の衛生操作 《ガイド手引書》

発行機関： 衛生福利部食品藥物管理署  
住所： 115021 台湾台北市南港区研究院路一段130巷109号  
ウェブサイト： <http://www.fda.gov.tw>  
電話： +886-2-2787-8200・1919（全国食品安全ホットライン）  
発行者： Ciang, Chih-Kang  
編集長： Tsai, Shu-Chen  
副編集長： Hsu, Chao-Kai  
審査： Hsiao, Hui-Wen; Chou, Pei-Ju  
編集チーム（第2版）： Liu, Tsu-An; Chen, Juo-Yu; Chuang, Pei-Hua; Lee, Wan-Chen  
編集チーム（第1版）： Hsieh, Hsiu-Ying; Hsu, Yao-Nan; Chang, Cheng-Chin; Chuang, Li-Hsun  
発行年月： 民国114年12月（第2版）  
デザイン担当： 食品工業発展研究所  
GPN： 1011401645  
ISBN： 978-626-7667-89-7

著作財産権者：衛生福利部食品藥物管理署

本書のすべての権利を保有します。必要な場合は衛生福利部食品藥物管理署までご連絡ください。



主催機関



食品工業發展研究所

実施機関



衛生福利部食品藥物管理署



衛 生 福 利 部  
食 品 藥 物 管 理 署  
Taiwan Food and Drug Administration

住所：115021 台湾台北市南港区研究院路一段130巷109号

電話：：+886-2-2787-8000

ウェブサイト：<http://www.fda.gov.tw>