

# ケータリング業者のための食品安全性

食中毒は、仕出し業者が食品を正しく処理、調理、または保存しない場合に発生する可能性があります。食品の調理にとって設備が不十分で不適切な施設は、よくあるケータリングの問題であり、しばしば食中毒を引き起こします。

## 食中毒の原因

以下に示すよくあるケータリングの間違いにより、食中毒を発生させる細菌を増殖させてしまうことがあります。

- 肉や鶏肉などの生食品の調理不足 - 不適切な調理法のために細菌が生き残る可能性がある。
- 弱火での時間をかけた再加熱と調理 - バクテリアが増殖する理想的な温度 (20°C ~ 50°C) になる。
- 不適切な調理 - バクテリアが増殖する最適な温度に食品を長時間 (2 時間以上) 置くことになる。
- かなり前から食品を調理しておく - 食品が細菌に汚染される機会が増加する。
- 適切に食品を保存しない、輸送と保存温度が正しくない。 - バクテリアを増殖させる。
- 食品取扱者の個人的な衛生状態が悪い - 汚い手、咳、二次汚染による食品汚染につながる可能性がある。

## 食中毒の防止

ケータリング事業の経営に必要な要素は、食中毒の発生を避けるように正しく管理することが必要です。

## 適切なケータリング施設を使用する

食品の調理場とすべての調理・冷蔵設備は、調理する食品の分量に適したものでなければなりません。

ケータリング設備は、食品の調理の床および保管エリアに関する基準を遵守し、適切な手洗い設備と冷蔵設備を備えており、害虫等を駆除する設計でなければなりません。

## 食品を安全に保管し輸送する

食中毒のもう一つの一般的な原因は、ある場所で調理し、他の場所に輸送して提供する食品を不適切に取り扱い保存することです。

別の場所への輸送中、食品は適切な保存温度で保存しなければなりません。輸送車は、NSW の法規に従って設計および製造されていることが必要です。

食品を適切な温度 (冷蔵食品は 5°C 以下、暖かい食品は 60°C) で保存できるように、温かい食品と冷蔵食品用の適切な保存装置と陳列装置が必要で

すべての食品は、ホコリ、昆虫、他の発生原因による汚染を防ぐために、正しく保護(中に入れる、あるいはカバーをかける)しなければなりません。このことは、屋外イベントへのケータリング、特にハエが問題となる夏季の期間は特に重要です。汚染から

食品と道具を保護することが重要です。

## 食品を正しく調理する

食中毒は、食品が正しく調理されていない場合に発生します。

冷凍食品は調理の前に完全に解凍します。特に大きい切り身肉や鶏肉は、完全に解凍しなければ、中まで完全に調理できない場合があります。冷凍食品は、調理前に冷蔵庫や電子レンジでのみ解凍しなければなりません。作業台の上で解凍しないでください。

細菌を壊滅させて安全な状態にするには、正しい核心温度になるまで、食品を調理しなければなりません。これは特に、肉(71°C)、鶏肉(74°C) シーフード(63°C)の場合に重要です。いったん調理されると、できるだけ早く食品を 60°C 以上の温度で維持するか、あるいは 5°C 以下の温度で冷やさなければなりません。

部分加熱した肉類は、お客様に出す前に、最終調理段階で正しい核心温度に達していることが必要です。他の調理済み食品は、食品を温めておく装置(例: 湯煎用の鍋)に入れる前に、これらの温度になるまで再加熱しなければなりません。

ケータリング業者は、正しい調理温度に達したかどうか確認するために、目盛り付き温度計を使用しなければなりません。目盛計は使用前と使用後に消毒することが必要であり、すべての最終調理温度を記録しなければなりません。

少量の食料を調理するカギは、十分な高温に達するようにすることです。また、大型鍋の代わりに浅い皿を使



用して盛り付けサイズを小さくすることで、食品をさらに速く完全に冷蔵あるいは加熱することができます。

## 二次汚染を避ける

ケータリング業者は、バクテリアの二次感染を回避するために、生食品を調理済み食品とは別に調理しなければなりません。可能であれば、生食品と調理済み食品には別の機器と道具(ナイフ、トング、まな板)を使用します。または毎回使用する時に完全に清掃し消毒してください。用具の殺菌には、化学殺菌剤が必要です。ゆすぐ場合は、別の容器が必要になることもあります。

## 食品安全と個人衛生に関する職員の訓練

食品取扱者は、食品安全と個人衛生に関する正しい訓練を受けなければなりません。

基本的な個人衛生の慣行には次のものが含まれます。

- 食品の取り扱い前と以下を行った後、完全に手を洗って乾かす
  - トイレに行った後
  - 鼻をかんだ、くしゃみをした、咳をした後
  - 喫煙後
  - 生食品や廃棄物を処理した後
- 食品を取り扱う際は、清潔な上着を着用する
- 食品を取り扱う際は、清潔な使い捨て手袋を使用する
- 長髪は後ろで束ねるか、帽子をかぶる
- 傷口、痛み、皮膚の割れ目には、清潔な防水性の絆創膏を貼る

手袋の着用は法的要件ではありませんが、食品安全監督局では、調理済み食品を素手で扱うことは推奨しません。トングや使い捨て手袋を使用すると、調理済み食品の汚染リスクを減少させることができます。使い捨て手袋が効果があるのは、定期的に交換した場合、および汚染の可能性のあるものに接触した後は必ず交換した場合に限られます。

食品取扱者は、皮膚、鼻、のど、内蔵の感染症がある場合、雇用主に通知しなければなりません。このような状態の場合は、食品の取り扱いをしてはいけません。

現在議会にかけられている食品取扱者の訓練に関する法規が通過した場合、この情報の一部が変更されます。

## より詳しい情報

- 食品安全監督局のウェブサイトをご覧ください。  
[www.foodauthority.nsw.gov.au](http://www.foodauthority.nsw.gov.au)
- 電話 1300 552 406 のヘルプラインまでお電話ください。

ウェブサイトの以下のファクトシートと公開内容も役に立ちます。

- 食品取扱者の保健衛生の要件
- 危険である可能性のある食品
- 鶏肉と赤身肉 – 安全な取り扱い
- 一時的な食品イベントと市場
- 寿司の調理と陳列のための食品安全ガイドライン

災害弱者の方に食品を提供する事業所には、特別な要件があります。こちらをご覧ください。

[www.foodauthority.nsw.gov.au/industry/vulnerable-persons](http://www.foodauthority.nsw.gov.au/industry/vulnerable-persons)

About the NSW Food Authority: The NSW Food Authority is the government organisation that helps ensure NSW food is safe and correctly labelled. It works with consumers, industry and other government organisations to minimise food poisoning by providing information about and regulating the safe production, storage, transport, promotion and preparation of food.

Note: This information is a general summary and cannot cover all situations. Food businesses are required to comply with all of the provisions of the Food Standards Code and the *Food Act 2003* (NSW).



Department of  
Primary Industries  
Food Authority

6 Avenue of the Americas, Newington NSW 2127  
PO Box 6682, Silverwater NSW 1811  
T 1300 552 406  
[contact@foodauthority.nsw.gov.au](mailto:contact@foodauthority.nsw.gov.au)  
ABN 47 080 404 416

More resources at [foodauthority.nsw.gov.au](http://foodauthority.nsw.gov.au)



[nswfoodauthority](https://www.facebook.com/nswfoodauthority)



[nswfoodauth](https://twitter.com/nswfoodauth)

Food safety for caterers, January 2016  
NSW/FA/F1015/1601-Japanese