

# 食品取扱者の健康と衛生に関する要件

食品取扱者とは、食品事業所で働く、食品あるいは食品と接触する面（例 フォーク・ナイフ類）を取り扱う人のことを言います。食品取扱者は、食品の準備、製造、調理、陳列、包装、保存、あるいはサービスに関わっています。

## 食品取扱者の責任

食品基準規約の下で、食品取扱者は、食品の安全性や適合性を危険にさらすような方法で食品を取り扱わないように、あらゆる手段を講じなければなりません。

食品取扱者には、健康と衛生に関する特定の責任もあります。

## 健康の要件

食品取扱者に、疾病（おう吐、下痢、または発熱等）の兆候がある場合、あるいはそれらの診断を下された場合には以下のことが必要です。

- 雇用者あるいは監督者に、食品自分が病気であることを報告する
- 疾病の結果、食品汚染の妥当な可能性がある場合は、食品の取り扱いをしない
- 食品施設の他の作業に継続して従事する場合は、食品の汚染を防止するために、すべての実施可能な手段をとる

- 汚染された食品があることが分かっている場合、あるいはそのように考える場合は、監督者に通知する

## 効果的な手洗い

手洗いは、食品由来の疾病を防止するためにできる最も重要な行動の一つです。

食品取扱者は以下のことをしなければなりません。

- 石鹸水のお湯で両手を洗い、使い捨てペーパータオルで完全に乾燥させる
- 汚染源となりそうな場合は、常に手を洗う（トイレ使用后、喫煙、せき、くしゃみ、ハンカチを使用した後、食事、飲食、あるいは髪や頭皮、体に触れた後）
- 調理済み食品を扱う前、および生食品を扱った後には手を洗う

## 衛生要件

食品取扱者は、以下のことが必要です。

- 食品や食品の表面の周辺で、物を食べる、くしゃみをする、鼻をかむ、咳をする、唾を吐く、喫煙することはやめる
  - インスタント食品と不必要な接触を避けるすべての実行可能な手段をとる
  - 長髪は束ねて、毛髪による食品汚染を防止するためのすべての実施可能な手段をとる
  - 衣服が清潔であること
  - 外部に出ている体の部分についた救急絆と包帯は、防水性のカバーで覆う
- 固定されていない装身具を外し、手や手首に装身具をつけない。

## 手袋の使用

食品基準規約では、食品取扱者に手袋を装着することは求められていません。

多くの場合、手袋を着用している場合でも tong や spoon を使用する方がよいでしょう。



以下の場合には、手袋を外し、捨てて、新しいものと交換しなければなりません。

- 食品を取り扱う前
- 調理済み食品を扱う前、および生食品を扱った後
- トイレを使用した後、喫煙、咳、くしゃみをした後、ハンカチを使用、食事、飲食、あるいは髪や頭皮、体に触れた後

## 雇用主の責任

食品事業では以下のことが必要です

- 汚染の可能性がある場合は、食品取扱者が食品を取り扱わないようにする
- 簡単に利用できる手洗いの設備と、お湯、石鹸、使い捨てペーパータオルを維持する
- 全ての食品取扱者が、安全と食品衛生に関する技術と知識を持つようにする。これは研修あるいは正式なトレーニングによって行うことができる。

## 食品安全監督者

食品基準規約(基準 3.2.2)の下では、すべての食品取扱者は、食品安全と衛生に関する総合的な技術と知識を持っていることが必要です。2010

年4月には、ホスピタリティと小売り食品サービスセクターの指定の食品事業者で、少なくとも1名の食品安全監督者(FSS)を任命することを求める法が施行されました。

トレーニングは、職業教育訓練(VET)制度内にある国で認可された能力ユニットと連携しています。

トレーニングの要件を含む食品管理局の食品安全監督者のイニシアチブをご覧ください。以下のウェブサイトをご覧ください。

[www.foodauthority.nsw.gov.au/retail/fss-food-safety-supervisors](http://www.foodauthority.nsw.gov.au/retail/fss-food-safety-supervisors)

## より詳しい情報

- [www.foodauthority.nsw.gov.au](http://www.foodauthority.nsw.gov.au) をご覧下さい
- 電話 1300 552 406 のヘルプラインに電話してください

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



nswfoodauth

Health & hygiene requirements of food handlers, August 2015  
NSW/FA/F1041/1508-Japanese