

食品取扱現場のゾーニングと交差汚染防止

ー 汚染作業区域と非汚染作業区域 ー



新しく入った職員にゾーニングの必要性を説明するためにはどうしたらいいかしら...

食品取扱現場は、ゾーニングによって取扱う食材や作業内容を明確に区分し、交差汚染を防止していることを伝えるのじゃ! 一緒に説明できるようにしていこう!



押さえて
おきたい!

今回の ポイント

- ☒ ゾーニングとは、作業区域を明確に区分すること
- ☒ 交差汚染は、汚染度の高いところから低いところへ汚染を持ち込むことで起こる
- ☒ 冷蔵庫内は食材毎の定位置保管で交差汚染防止!



▶ 食品取扱現場におけるゾーニングとは？

ゾーニングとは、**汚染されている区域(汚染作業区域)**と**汚染されていない区域(非汚染作業区域)**を明確に区分することで、食品取扱現場では表1のように分けられます。

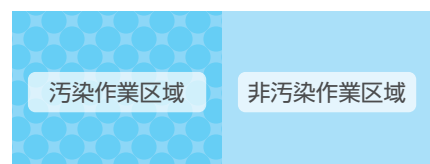
表1 汚染作業区域と非汚染作業区域の区分

区 域	汚 染 度	場 所	作 業 内 容
汚染作業区域 	高 	検収室	納品された食品を確認する
		原材料の保管場所	調理前の原材料を保管する
		下処理室	食品の選別、皮むき、食材を切る
		洗浄室	食器や調理器具を洗浄する
非汚染作業区域 	低 	調理室	食品の加熱や冷却などの調理を行う
		配膳室	盛り付け作業を行う
		完成品の保管場所	盛り付け終了後、提供まで食品を保管する

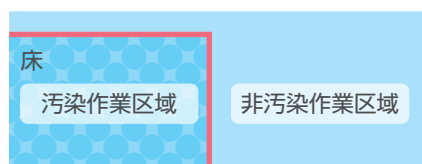
作業区域の区分は、各食品取扱現場の設備や広さ、作業の実施状況に合わせて行います。壁で仕切るなどハード面を整備するのが理想的ですが、難しい場合はテープ等でどこから区域が変わるのかを明示するか、同じ場所で汚染作業、非汚染作業を実施する場合は時間によって区域を分け、作業の変わり目には洗浄・除菌を行いましょう。

〈ゾーニング例〉

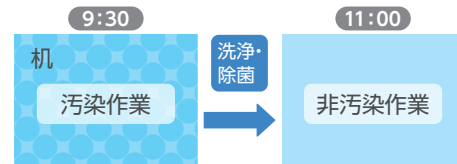
▶ 壁などで仕切られた部屋で区分する



▶ テープを貼って区分する



▶ 時間で区分する



▶ ゾーニングが正しくできていないとどうなる？

食品は、原材料由来の汚れや食中毒菌が付着している可能性があり、この汚れや菌が付着している度合いを**汚染度**と言います。

汚染度の高いところから低いところへ汚染を持ち込むことを**交差汚染**と言い、**食中毒発生のリスクとなる場合**があります。交差汚染が発生しないようにゾーニングを行い、食材や調理器具などを適切に管理する必要があります。



各作業区域の入口手前に手洗い設備や作業衣・履物の交換場所を設置し、区域を越えて移動する場合や作業の切り替え時には、**その都度手洗い**や**作業衣・履物の交換**ができるようにしましょう。

また、調理器具や物品は各作業区域で使い分けます。



▶ 冷蔵庫内もゾーニング！食材の定位置保管

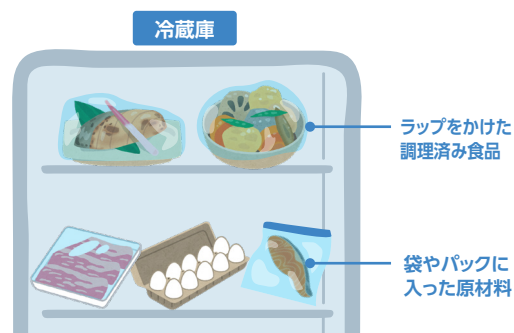
原材料(生肉、生魚、生卵など)と調理済み食品など食品の汚染度毎に冷蔵庫・冷凍庫を専用化すると自動的にゾーニングできます。

設備でのゾーニングが難しい場合、同じ冷蔵庫内でも保管場所を工夫することでゾーニングでき、交差汚染防止に繋がります。

(例)・汚染度の低い**調理済み食品や果物、調味料などは上段**に保管する

・汚染度の高い**原材料は袋や容器に入れて密閉し下段**に保管する

また、冷蔵庫は取扱説明書を参照して指定された方法で定期的に清掃を行いましょう。



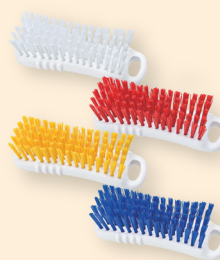
1枚サイズ:320×600mm

食品衛生関連用品

カウンタークロス

乾燥性が高く、清潔にお使いいただけます。
使用用途や作業工程に応じて色分けできます。

カラーバリエーション：
ホワイト/グリーン/ピンク/ブルー



食品衛生関連用品

ハンディブラシ M

まな板やザルなどの洗浄に。
使用用途や作業工程に応じて色分けできます。

カラーバリエーション：
白/赤/黄/青

【参考文献】情報入手日:2023/07/05時点

大量調理施設衛生管理マニュアル

文部科学省「学校給食調理従事者研修マニュアル 第6章衛生管理を充実させるための手順」平成24年3月

公益社団法人日本給食サービス協会「公益社団法人日本メディカル給食協会HACCPの考え方を取り入れた衛生管理要綱～委託給食事業者～」令和2年7月初版

理由がわかると
納得！

介護・保育現場での感染対策のお悩みを一緒に解決！

サラヤ 福祉ナビ

fukushi.saraya.com

サラヤ 福祉

検索

スマホでも
みやすい