

食品事業所 リソース・ライブラリー



責任者(PIC)の知識に関するガイダンス

食品事業所の責任者(PIC)は、2012年の条令、第2-102節および第2-102節に記載されている通り、特定の食品についての取り扱い方法を熟知している必要がある。

調理法に関わる知識の難易度は、事業所において実施される食品の調理によって異なる。

ここで提供されている情報は一般的なガイダンスのみで、必要とされる全ての項目のリストではない。質問がある場合は、居住地区の検査官に問い合わせること。

タイプ1-包装済みの食品

食品事業所で市販用に包装されて、包装済みの状態で消費者に渡される全ての食品。

責任者は以下の事を確認すること。

- 食品は認証を受けた提供者から受け取ったこと(3-201)。
- 食品に不純物が混入していないこと。
- 危険性の高い食品(PHF/TCS)は、適切な温度で受けとり(3-202)、保存すること(3-501.16)。
- 食品と施設の温度は、正確な温度計を使用して監視すること(4-302.13 および 4-202.11)。
- 食品は、受け取り、貯蔵し、そして陳列されるまで汚染されていないこと(3-3)。
- 食品を扱う人は、食物媒介性の病気の症状を5つ知っていること。食品を扱う人は「重要な5つの」植物媒介の病気を防ぐために、守らなければならないことがあること。食品を介して蔓延する可能性のある症状や病気は報告する義務があり、必要であれば職場から離れることも重要であることを認識すること。(2-201)責任者は、食品事業所において必ず従業員健康衛生ポリシーを作成し、従業員に従わせること。

タイプ2 - 調理済み食品サービス

完全に火を通し、調理された状態で提供される危険性の高い食品(PHF/TCS)。

責任者はタイプ1の内容のすべてと、以下の内容を確認すること。

- 食品を扱う人は、個人的に適切な衛生習慣および手の衛生管理を実践し(2-3 および 2-4)、素手で調理済みの食品に触らないこと。
- 食品は、調理し提供される間に汚染から保護されること(3-3)。
- 冷凍された危険性の高い食品(PHF/TCS)の廃棄の仕方。
- 調理済みの危険性の高い食品(PHF/TCS)は、適切に提供されること。

食品事業所 リソース・ライブラリー



- 市販用に加工された調理済みの危険性の高い食品 (PHF/TCS) は、135° F で再加熱され、高温を維持すること (3-403. 11C)。
- 正しい手順および頻度で、食品と接する器具などの側面を洗浄し殺菌すること。

タイプ 3 - 調理および提供する作業

生の危険性の高い食品 (PHF/TCS) を受け取り調理したら、速やかに時間を置かずに消費者に提供すること。危険性の高い食品 (PHF/TCS) が、危険温度域 (the danger zone) つまり 41° F から 135° F の間) を一度通過しており、この提供過程で、それ以降の食品サービスで冷却がない場合。

責任者はタイプ 1 とタイプ 2 の内容のすべてと、以下の内容を確認すること。

- 危険性の高い食品 (PHF/TCS) 製品のための安全な調理温度は、事業所において設定・準備すること (3-401)。
- 生の動物食品を適切に分離することで、相互汚染を避けることできること (3-302. 11)。

タイプ 4 - 複合食品の取り扱い

これは、より複合的な食品加工を手掛ける、完全な食品サービス事業所に関してである。食品は複数回、危険温度域 (41° F から 135° F) を通過している。例) 生の動物食品は、調理、冷却、冷蔵保存、そしてのちに提供される際、再加熱される。

責任者はタイプ 1、2、3 と内容のすべてと、以下の内容を確認すること。

- 安全な冷却方法 (3-501. 14, 3-501. 15)。
- 調理し、事前に冷却された食品の適切な再加熱の手順 (3-403. 11A)。

特定の食物の安全性に関わって

- 消費者状況報告 - その事業所が、すし、生ハンバーガー/ステーキ、または目玉焼きなどの、生または未調理の危険性の高い食品 (PHF/TCS) を提供する場合、3-603 節に記載されているように、情報の開示および通知など、消費者に状況報告をすること。
- 特別な加工方法。(3-502)
- HAACP プラン - さらに詳しい情報は、危険分析および重要な管理のポイント (the Hazard Analysis and Critical Control Point) プランのウェブページを参照すること。
- 免除 - さらに詳しい情報は免除申請 (the Waiver Requests) のウェブページを参照すること。
- 公共の健康管理のための時間に関する規則 (3-501. 19)。
- かなり注意が必要な年齢層・人口層に関する特定の要件 (3-8)。

食品事業所 リソース・ライブラリー



- 表示に関して(6-602)。

総合的な責任

以下の内容は、健康・衛生の許可を維持するための食品取扱いに関する、一般的な要件である。さらに詳しい情報は 8-204.12 節を参照のこと。

- ネバダ州衛生屋内空調法 (the Nevada Clean Indoor Air Act) NRS 202.2483 の要件を順守すること。
- 切迫した衛生危機については、健康・衛生担当局に申し出ること。
- 衛生管理許可証および等級のカードを提示することが必要であること。

Japanese