



# 食中毒のリスク因子を減らす

以下に説明するリスク因子が食中毒（FBI）を引き起こす主要原因となっています。南ネバダ保健地区の食品規制は、クラーク郡の認可食品事業所におけるFBIリスク因子の抑制を重要視しつつ、FDAの食品基準を踏襲しています。主要なリスク因子としては、以下の5つが挙げられます：

## 1. 個人の衛生意識の欠如

- ・ 不十分な手洗い、および/または手洗いが必要な際にこれを実行しない。
- ・ 食べられる状態にある食品を素手で触る。
- ・ 食品サービス業の従業員が、嘔吐、発熱を伴う喉の痛み、黄疸などの症状、または手や手首に感染した切り傷や火傷があるにもかかわらず業務に従事する。

## 2. 安全でない仕入先から購入した食品

- ・ 未承認の仕入先から購入した食品、および/または無許可の場所で調理された食品。
- ・ 混ぜ物をした品質の悪い食品の購入。

## 3. 不適切な調理温度/調理方法

- ・ 調理
- ・ 再加熱
- ・ 冷凍（魚の寄生虫を殺すためのステップ）

## 4. 不適切な保管期間と保管温度

- ・ 危険性の高い食品（PHF）を不適切な高温または低温下で保存する。
- ・ 食べられる状態にあるPHFに日付や保存期間が記載されていない/管理者として不適切な時間の使用法

- ・ PHFを不適切な方法で冷却する。
- ## 5. 食品の汚染
- ・ 汚染および/または製造上の欠陥が認められる装置
  - ・ 従業員の熟練度の不足
  - ・ 食品の不適切な保存および/または調理
  - ・ 化学品による汚染

取締官と食品サービス事業者は、当地域での食中毒を防止するために協力する必要があります。

保健地区の役割は、適切な規制、事業主へのガイダンス、事業主の法令順守評価を提供することにあります。

また、事業主の役割は、安全のための手続きを策定し、従業員への教育研修や施設内での監視および是正処置を実施することにあります。

食品事業所内でこれらのリスク因子を低減させる方法を説明した資料については、[www.southernnevadahealthdistrict.org/ferl/reducing-fbi-risk-factors.php](http://www.southernnevadahealthdistrict.org/ferl/reducing-fbi-risk-factors.php)を訪問してご確認ください。

その他の関連資料：

食品事業所関連資料ライブラリ <http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/RetailFoodProtection/FoodborneIllnessandRiskFactorReduction/ucm106205.htm>

