

より安全な食品の取り扱い
ドイツ感染症予防法 (IfSG) 第42/43条に関するお住
いの地域の保健所情報



食品の取り扱いに関する従業員に対する研修



1

研修を受ける必要がある対象者

例えば、パン屋、肉屋、厨房スタッフ、包装されていない食品の納入業者および販売者など、食品の製造、運搬または提供に従事する人。



2

重要な期限

食品を取り扱う人は、3ヶ月以内に行われた研修を受けている必要があります。さらに、その人は自分の知識が定期的に更新されていることを証明する必要があります。



3

取り扱いに慎重を要する食品

食品の中には、病原菌が特に増殖しやすいものがあります。例えば、肉、鶏肉、魚、卵製品、牛乳、アイスクリーム、スプラウト、マヨネーズなどが挙げられます。



4

作業の禁止 作業の禁止

伝染性の疾病に罹患している場合は、食品を加工・製造することが禁止されています。下痢や嘔吐といった症状がある場合は、直ちに上司に報告してください。



5

衛生管理

衛生管理は食品加工において重要な役割を果たしており、次の目的があります。人の衛生管理、食品の衛生管理、職場の衛生管理。



6

法律と問い合わせ先

食品の取り扱いに関する詳細情報は、保健所のリーフレットに記載されています。すべての問い合わせ先についてもまとめられています。

1・研修を受ける必要がある対象者



飲食店の従業員



保育士



パン屋およびケーキ屋



肉屋



ボランティア

2. 重要な期限

- ▶ 初めて活動を開始したときに初期研修から3ヶ月以上経過してはいけません。
- ▶ 仕事の初日には、雇用主から指示を受けなければなりません。
- ▶ 2年間の経過する前にフォローアップ研修が必要です。
- ▶ 研修が不要となるのは、2001年までにドイツ連邦防疫法に基づく健康診断書を取得し、またその後のフォローアップ研修の修了を証明できる人です。

3. 取り扱いに慎重を要する食品

研修が必要となる食品は以下の通りです。



牛乳および牛乳をベースとする製品



アイスクリームおよびアイスクリームの半製品



肉、鶏肉およびこの加工品



魚、エビまたは軟体動物およびこの加工品



卵製品



離乳食および幼児向け食品



生食用のsproutならびに苗、および生食用のsproutならびに苗を生産するための種子



中まで焼けていない、またはしっかりと加熱されていないフィリングが入っている、またはそのようなトッピングがのっている焼き菓子



グルメサラダ、生野菜サラダ、ポテトサラダ、マリネ、マヨネーズ、その他乳化ソース、イースト菌

4・作業の禁止



ドイツ感染症予防法では、以下の疾患を示す病気の兆候がある場合、または医師から以下の病気であるとの診断を受けた場合は、食品に接触してはならないと定められています。

- ▶ 急性感染性胃腸炎(突然の伝染性下痢症)。これはサルモネラ菌、シゲラ、コレラ菌、ブドウ球菌、カンピロバクター、ロタウイルスまたはその他の下痢を引き起こす病原菌によって発症します
- ▶ 腸管出血性大腸菌
- ▶ コレラビブリオ
- ▶ チフスまたはパラチフス
- ▶ A型またはE型のウイルス性肝炎(肝臓炎)
- ▶ 外傷の炎症や皮膚疾患があり、その病原体が食品を介して他の人に感染する恐れがある場合。

以下の症状は、ここで述べた疾患を示しています。

- ▶ 1日に2回以上の緩い下痢便、場合によっては吐き気、嘔吐および発熱
- ▶ 頭痛、腹痛または関節痛、および便秘(数日後にひどい下痢症状)を伴う高熱は、チフスおよびパラチフスの兆候です。
- ▶ コレラの典型的症状は大量の水分損失を伴う乳白色の下痢です。
- ▶ 虚弱と食欲不振を伴う皮膚と眼球の黄ばみはA型肝炎またはE型肝炎の可能性がありますが。
- ▶ 皮膚疾患での傷やびらんは、赤くなっている、脂漏がある、じくじくする、腫れているなどの症状があると感染の恐れがあります。

これら疾患の兆候がある場合は、かかりつけ医または会社の産業医の診断を受け、その医師に食品を扱う仕事をしていることを伝えてください。さらに、これが該当する人は義務として、その疾患が持続する期間は食品を取り扱ってはならない旨を速やかに上司に報告してください。違反した場合は、行政上の違反または刑事上の違反として訴追されます。

5・衛生管理



人の衛生管理

- ▶ 手洗い
- ▶ 装飾品を外す
- ▶ 清潔な保護服
- ▶ 食品に向かってせきをしたり、くしゃみをしたりしない
- ▶ 小さな傷口用のバンドエイド
- ▶ 爪のマニキュアやジェルネイルを使用しない



食品の衛生

すぐにいたみやすい食品は冷やして保存し、すぐに加工して使い切る必要がある。

冷凍肉は最大7度の環境で解凍し、調理時に十分に加熱する。



職場の衛生管理

作業領域全体において秩序が維持され、整理された状態であること。

調理設備や器具を洗浄する際に使用するふきんはすべて毎日交換する必要がある。洗剤および消毒剤は、食品の領域と分けて保存する必要がある。

6. 法律と問い合わせ先

このパンフレットは、食品のより安全な取り扱いに関する初めての概要を提供するものです。法的根拠は、人における感染症の予防と撲滅に関する法律（ドイツ感染症予防法、IfSG）であり、この詳しい法文は以下をご覧ください。



<https://www.gesetze-im-internet.de/ifsg>

▶ 第8章

食品の取り扱いの際の従業員の衛生要件



https://www.rki.de/DE/Content/Infekt/IfSG/Belehrungsbogen/belehrungsbogen_node.html

ロベルトコッホインスティテュートの情報パンフレット
(他の言語で)

オンライン研修の登録

über den Link Ihrer Stadt/Ihres Kreises

刊記:



デザインと著作権:

Technologiezentrum Glehn
Hauptstraße 74 - 76
41352 Korschenbroich-Glehn

02182 / 85 07 65
info@tz-glehn.de
www.tz-glehn.de