

食中毒予防の三原則は「つけない」「増やさない」「やっつける」ですが、ソフトクリームにおいては特に「つけない」が大切です。

ソフトクリームは最終工程で加熱せず食べる食品なので、適切な取り扱いをしないと食中毒リスクが高まります。

## ソフトクリームを取り扱う 営業者の皆様へ

ソフトクリームはその成分により  
アイスクリーム類、氷菓の種類別に区分されます

### アイスクリーム類の成分規格（乳及び乳製品の成分規格等に関する省令）

種類別	乳固形分	うち乳脂肪分	大腸菌群	細菌数（/g）
アイスクリーム	15.0%以上	8.0%以上	陰性	100,000 以下
アイスマルク	10.0%以上	3.0%以上	陰性	50,000 以下
ラクトアイス	3.0%以上	-	陰性	50,000 以下

### 氷菓の成分規格（食品、添加物等の規格基準）

種類別	乳固形分	うち乳脂肪分	大腸菌群	細菌数（/ml）
氷菓	-	-	陰性	10,000 以下

### 用語説明

- フリーザー** ソフトクリームを製造するソフトクリームマシンのこと。
- ミックス** ソフトクリームを製造する機械に直接投入するソフトクリーム専用の原材料のこと。あらかじめ殺菌されてあります。
- マニュアル** フリーザーの使用マニュアルのこと。フリーザーメーカーが作成しています。
- 成分規格** 法令に定められたソフトクリームの基準。

## つけない（汚染防止）

ミックスをフリーザーに投入するとき、手指からの汚染を防止し異物混入を防止する  
フリーザーのメーカー指定どおりに定期的に分解洗浄する  
盛り付け時に汚染しない

- ・ミックスをフリーザーに投入する前は手洗い・消毒する。
- ・ミックスのパックをハサミで切って開封する際は、専用のハサミを使い、切り口とハサミにアルコールを吹き付けてから開封する。
- ・開封時に何度もハサミを動かすと、パックの切れ端がミックスと一緒にフリーザーに入ってしまうので、パックは一回で切り取る。
- ・ミックスの投入口の開放時間は短くする。（開放したままで別の作業に移らない。）
- ・フリーザーのメーカーマニュアルどおりに指定の期間ごと、指定の方法で分解洗浄、殺菌をする。  
（「分解洗浄後に薬剤殺菌後ミックス投入」や、「ミックス投入後加熱殺菌」などフリーザーごとに方法が違います。）
- ・フリーザーの製品出口をアルコールで1日2回以上（営業前・営業後）殺菌する。  
（製品出口は手で直接触らない！垂れたソフトクリームをカップ等ですり切らない！）
- ・盛り付け前は手洗い・消毒する。

## 増やさない（温度管理）

フリーザーが正常動作していることを確認  
（エラー表示がないこと）

- ・フリーザーに異常が発生した際はどこに表示が出るのか、あらかじめマニュアルで確認する。（エラー表示が出たらマニュアルに従って対応し、改善されないときはメンテナンス業者へ連絡してください。エラー表示のまま使用すると、消費者が食中毒を起こす可能性があります。）
- ・異常が発生していないことを定期的に確認し、記録する。
- ・古くなった部品はすぐ交換する。

## やっつける（殺菌）

フリーザーのメーカー設定条件どおりに殺菌する

- ・殺菌工程が正常に終了していることを殺菌ごとに確認し、記録する。
- ・フリーザーのメーカーマニュアルどおりに指定のタイミングで、加熱殺菌や薬剤殺菌により殺菌する。  
（自家製ソフトクリームについて：ミックスに追加して他の食材を組み合わせるときは、成分規格を満たしている必要があります。68℃、30分間の加熱殺菌か、それと同等以上に殺菌されている原料を使わずに自家製ソフトクリームを作ることは大変危険です。）

## 藤沢市内の収去検査違反事例

営業施設のソフトクリーム検査をしたところ、汚染が確認された近年の事例です。

年度	違反検体数	内容	原因
2020	12 検体の検査のうち 1 検体	大腸菌群陽性	殺菌ボタン押し忘れ
2019	12 検体の検査のうち 1 検体	細菌数超過 (16 万/g)	定期の分解洗浄未実施、殺菌ボタン押し忘れの可能性
2018	12 検体の検査のうち 1 検体	大腸菌群陽性	殺菌洗浄不足、取り扱いによる汚染

### HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の手引書

原則、食品を取り扱うすべての事業者のみなさまは、HACCP に沿った衛生管理が必要となりました。厚生労働省のホームページで各業種の手引書が掲載されていますのでご活用ください。ソフトクリームの衛生管理の手引書もあります。



厚生労働省 HACCP 手引書

検索

### 食品衛生責任者講習会

現在は WEB で受講できます。藤沢市ホームページ内で食品衛生責任者講習会を検索又は右の QR コードを読み取ってください。内容は随時更新します。



問い合わせ先 藤沢市保健所生活衛生課 食品衛生担当

電話 0466(50)3594

所在地 藤沢市鵜沼2131番地の1