



食中毒予防研修会

令和6年5月22日(水) 14時～15時30分

高槻市役所 本館6階 大集会室

高槻市保健所保健衛生課
食品衛生チーム

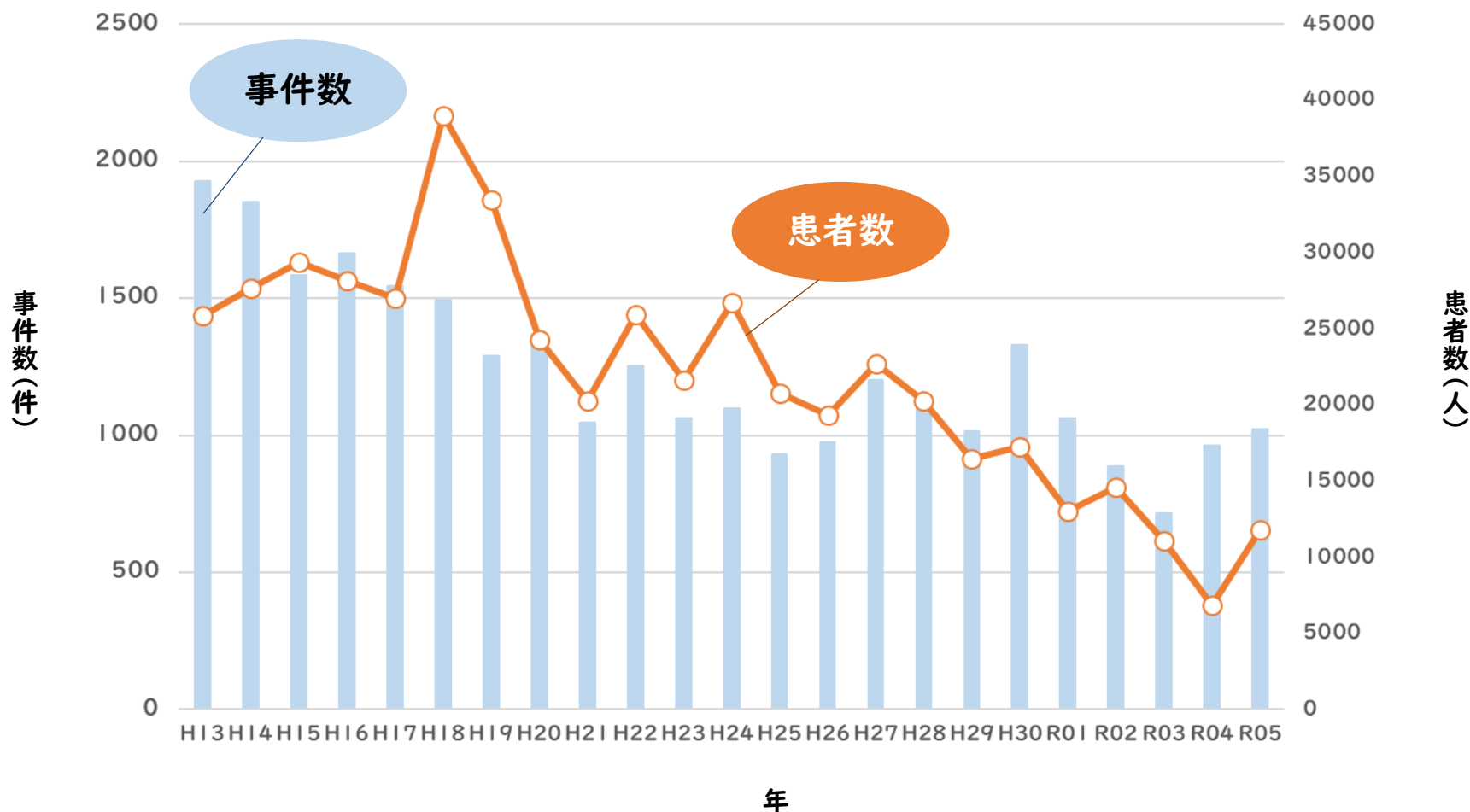
内 容

1. 食中毒の発生状況
2. 食中毒病因物質とその対策
3. HACCPに沿った衛生管理
4. 食品の収去検査について



1. 食中毒の発生状況

全国食中毒発生状況(平成13年～)

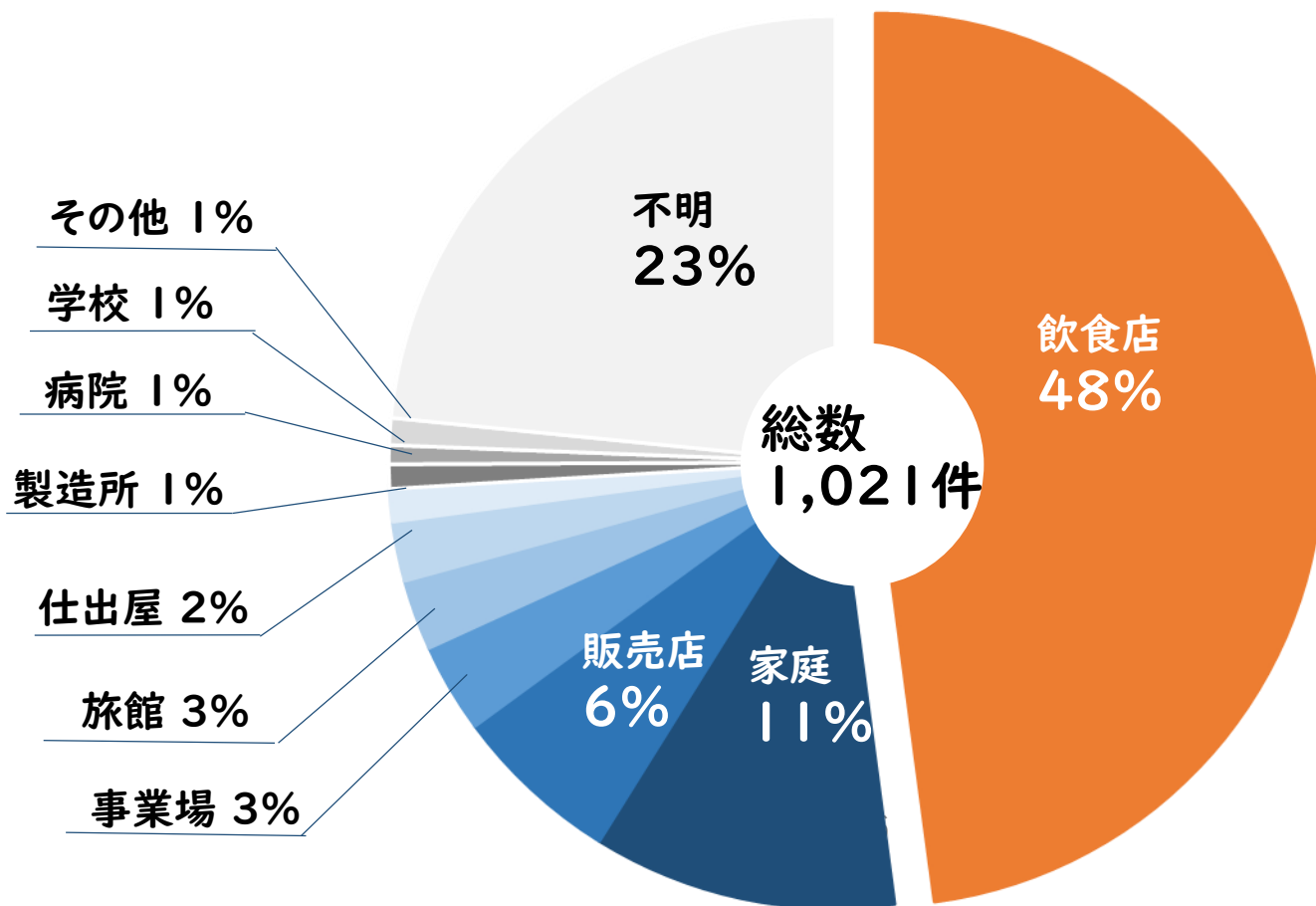


食中毒発生件数、患者数は年々減少傾向にある

全国食中毒発生状況(過去3年)

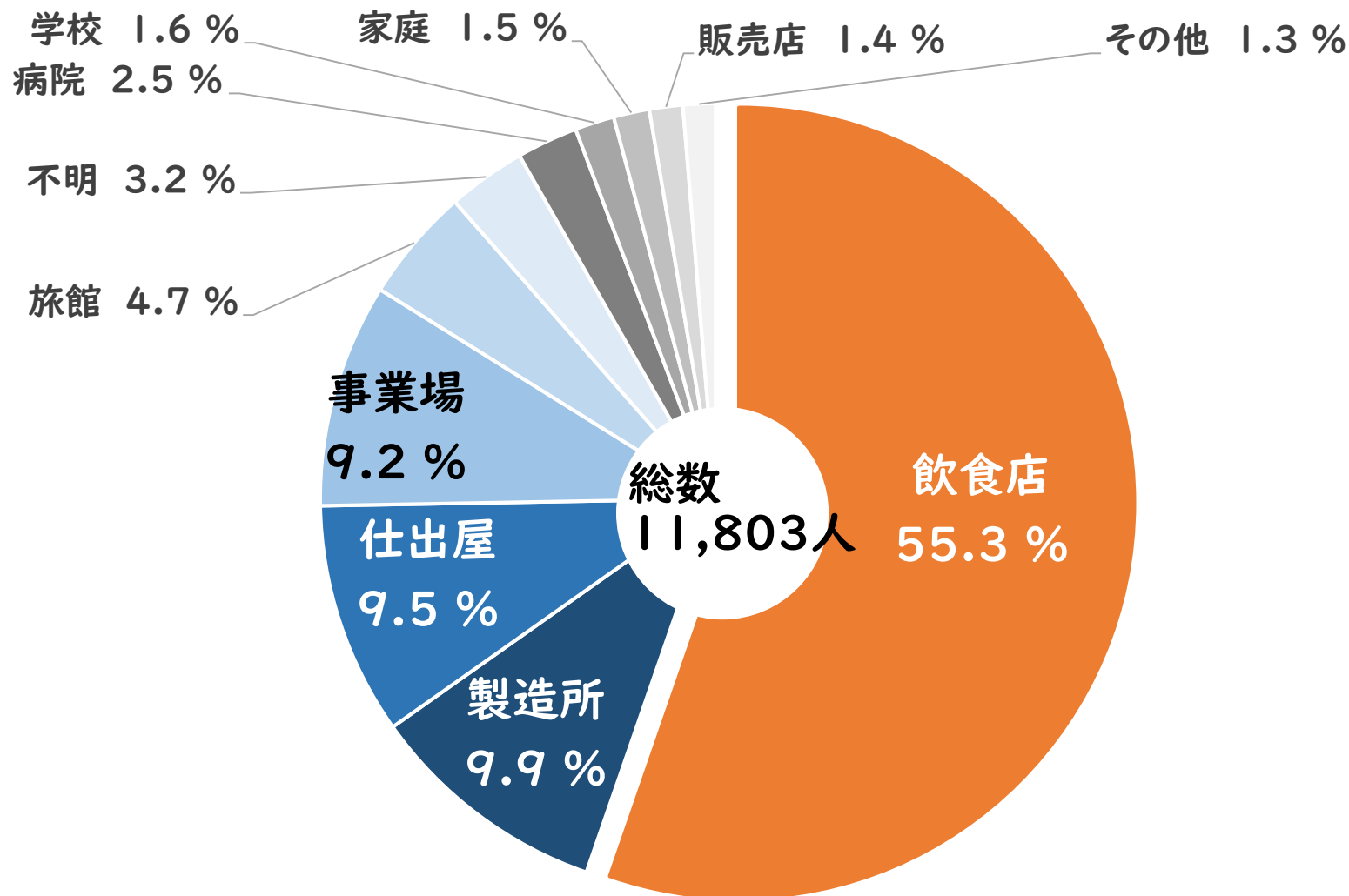
	事件数	患者数	死者
令和3年	717	11,080	2
令和4年	962	6,856	5
令和5年	1,021	11,803	4

令和5年食中毒事件数の“原因施設”内訳



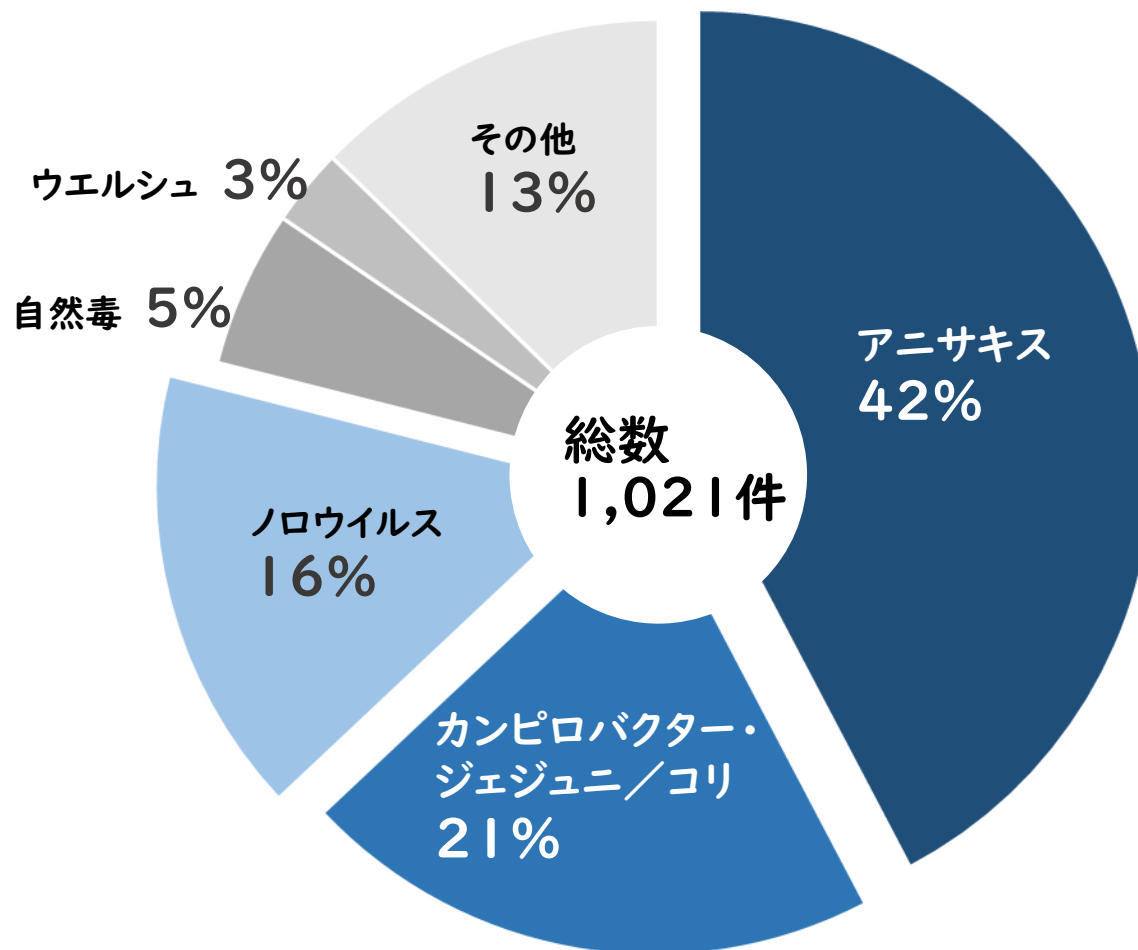
事業場（事業所、保育所、老人ホーム等）は33件

令和5年食中毒事件の“原因施設別患者数”内訳



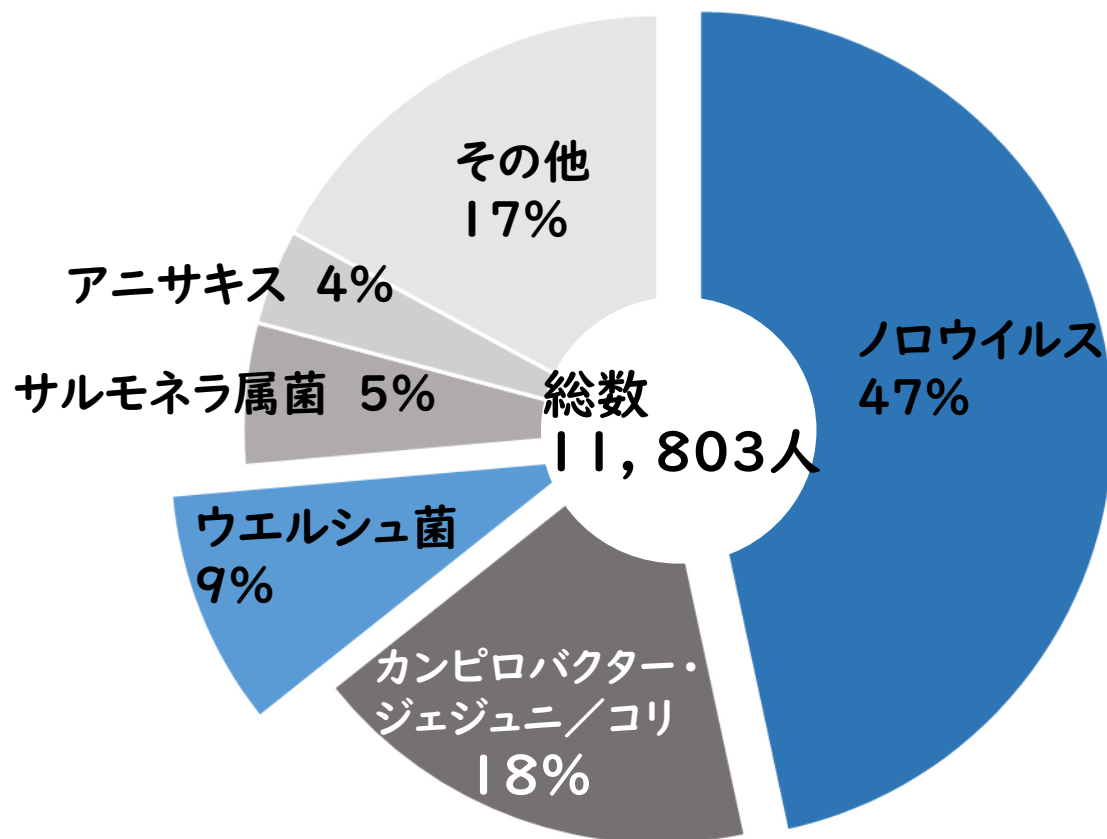
事業場（事業所、保育所、老人ホーム等）は1,081人

令和5年食中毒事件数の“病因物質”内訳



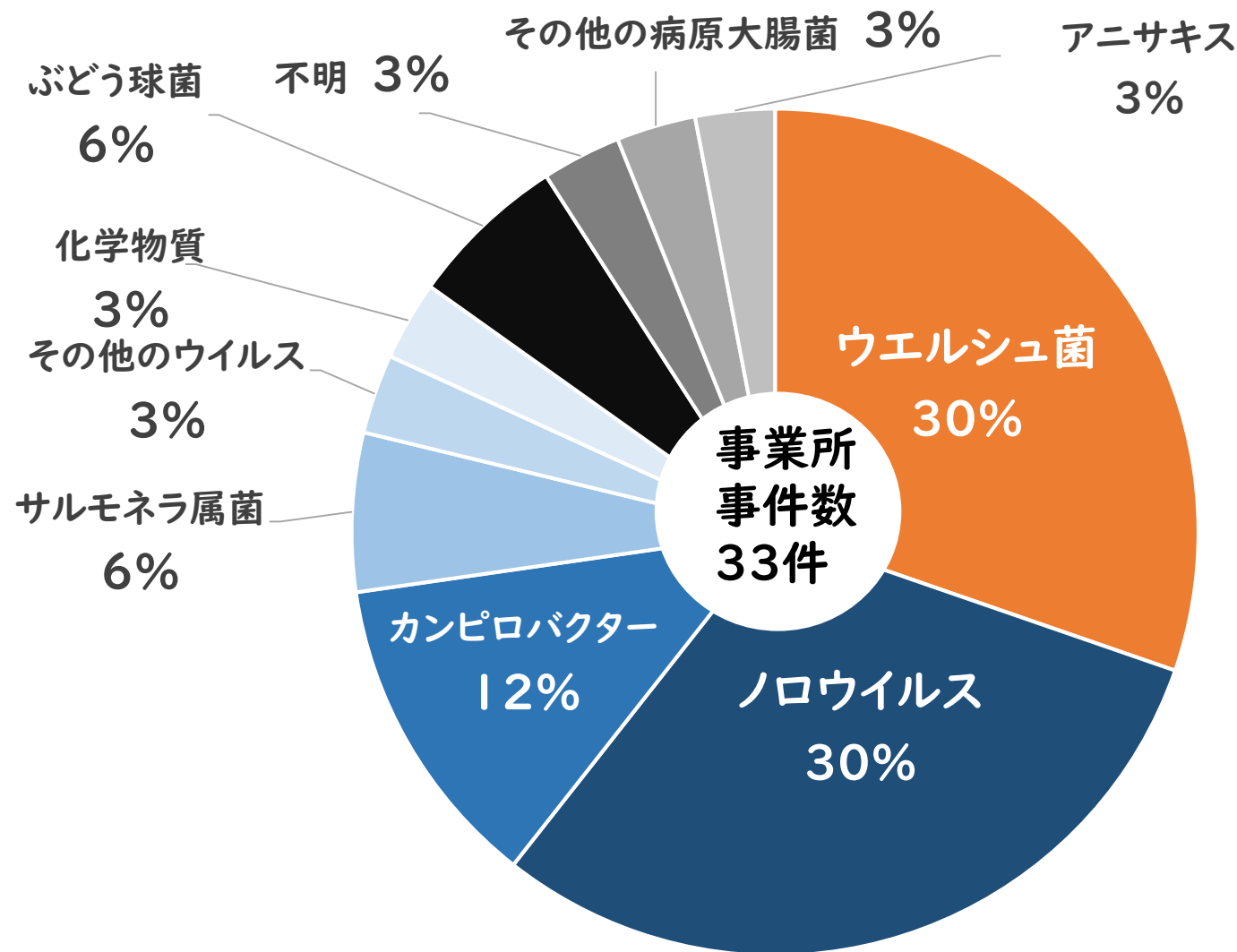
アニサキス、カンピロバクター、ノロウイルスを原因とする事件が多い

令和5年食中毒患者数の“病因物質”内訳



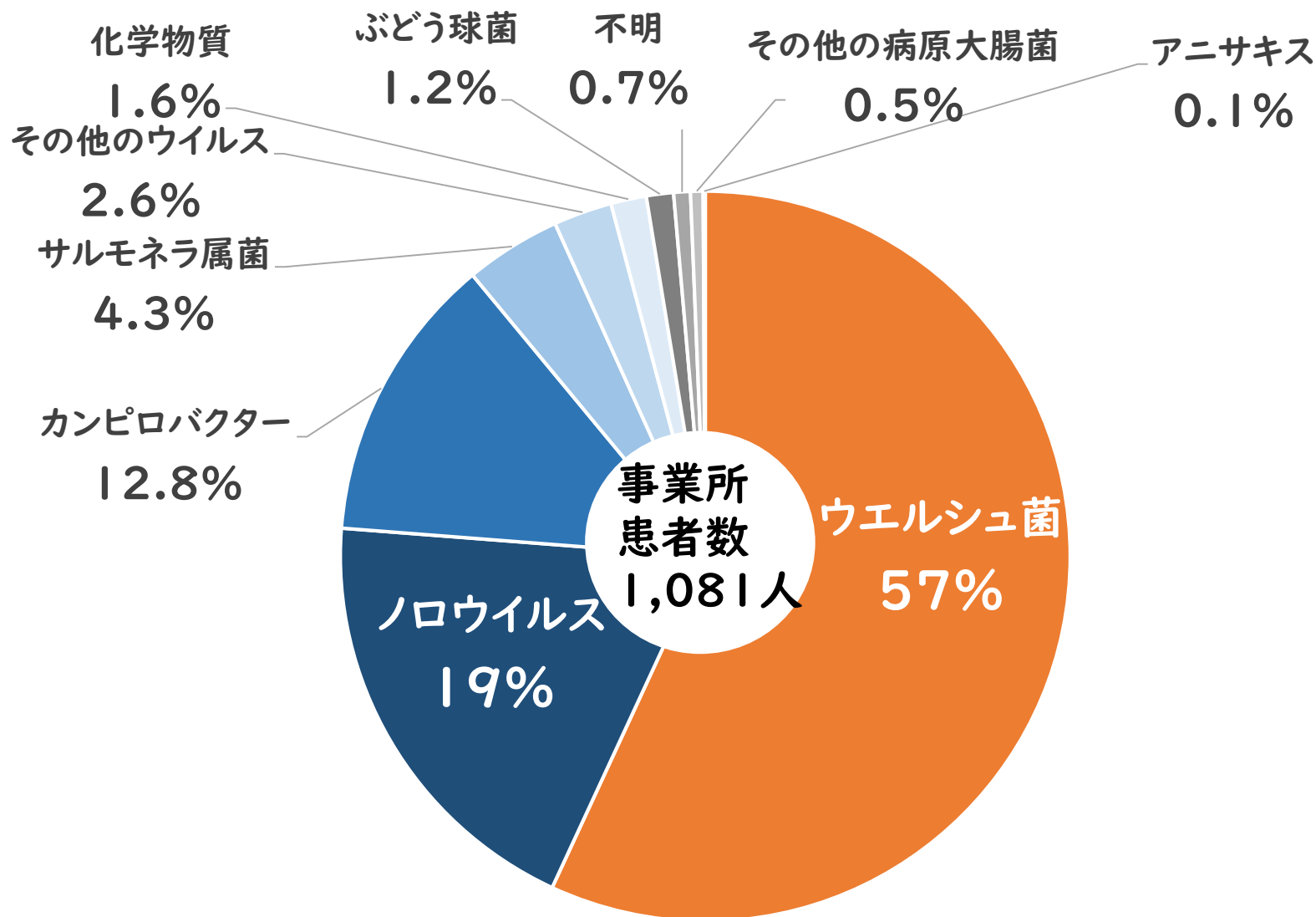
- 1 ノロウイルスは食中毒事件1件あたりの患者数が多い
(平成13年～令和5年のうち令和2年をのぞいて患者数が最多)
- 2 ウェルシュ菌でも例年1,000人以上患者が発生

令和5年 病因物質別“事件数”発生状況（事業所）



事業所ではウェルシュ菌、ノロウイルスの食中毒発生が多い

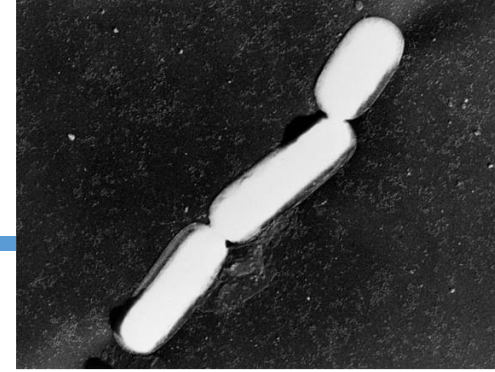
令和5年 病因物質別“患者数”発生状況（事業所）



2. 食中毒病因物質と その対策

ウェルシュ菌

国立感染症研究所HPより



特徴

- ・ヒトや動物の腸管内、土壌、河川などに広く存在
- ・野菜・香辛料・食肉・魚介類などの食材に付着
- ・熱に非常に強い耐熱性芽胞を作るウェルシュ菌がいる
- ・→加熱で死滅しない場合がある
- ・酸素がない環境で生きる嫌気性菌
- ・増殖温度は12～50℃(43～45℃で最も発育)
- ・潜伏期間は6～18時間

症状

- ・腹痛、下痢等

令和5年 ウエルシュ菌による食中毒事件

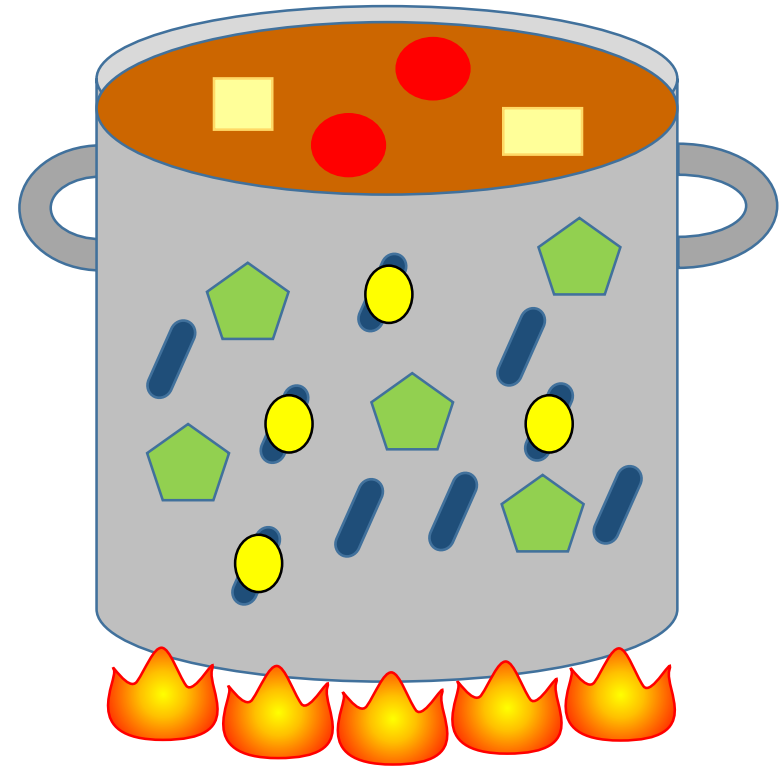
原因施設	原因食品	摂食者数	患者数
飲食店	6月10日(土)夜に提供された食品	不明	17
病院-給食施設	6月19日に原因施設が提供した昼食	386	44
飲食店	ラーメン、油そば	415	21
飲食店	令和5年12月7日に調理提供された肉じゃが	15	11
病院-給食施設	6月8日(木)昼に当該医療機関内の給食施設で調理、提供された食事	不明	27
事業場-給食施設-老人ホーム	当該施設で12月7日に提供された食事	37	24
事業場-給食施設-老人ホーム	当該給食施設が12月9日(土曜日)に調理、提供した朝食	100	10
事業場-給食施設-事業所等	ジャガ芋のそぼろ煮を含む弁当及び食事	107	69
病院-給食施設	令和5年6月12日の朝食で提供されたエビのスープ煮	200	54
その他	チキンカレー弁当	40	16
飲食店	不明(10月16日提供の夕食)	182	30
事業場-給食施設-老人ホーム	不明(11月4日の昼食又は夕食)	123	26
事業場-給食施設-事業所等	不明(12月20日に提供された昼食又は夕食)	1129	289
事業場-給食施設-老人ホーム	小松菜と薄揚げの煮びたし(8月14日に提供された夕食)	31	17
飲食店	令和5年11月19日に提供された弁当	70	60
旅館	令和5年1月11日(水)夕食に提供されたカレーライス(推定)	12	12
不明	不明	32	18
飲食店	不明(9月2日に当該施設が提供した食品)	6	5
事業場-給食施設-老人ホーム	不明(4月29日夜に原因施設で提供された食事)	29	17
病院-給食施設	不明(令和5年5月9日の昼食に原因施設で提供された食事)		
事業場-給食施設-老人ホーム	令和5年10月11日(水)朝食に提供されたポトフ		
飲食店	クリームシチュー		
飲食店	不明(9月18日昼食に提供された弁当)		
事業場-給食施設-老人ホーム	5月7日(日曜)に当該施設で提供された食事		
仕出屋	令和5年11月4日に原因施設で調理提供された昼食		
学校-寄宿舎	不明(令和5年11月12日(日)に提供した昼食又は夕食)	6	6
飲食店	令和5年10月21日及び令和5年10月22日に提供されたカレーライス	41	32
事業場-給食施設-老人ホーム	青梗菜の中華煮	50	14

煮物・弁当
が多い

ウェルシュ菌による食中毒が発生するまで

①加熱調理

- 熱に弱い一般細菌は死滅
- ウェルシュ菌は耐熱性芽胞を作って生き延びる



● 一般細菌 / ウェルシュ菌
● ウェルシュ菌の耐熱性芽胞

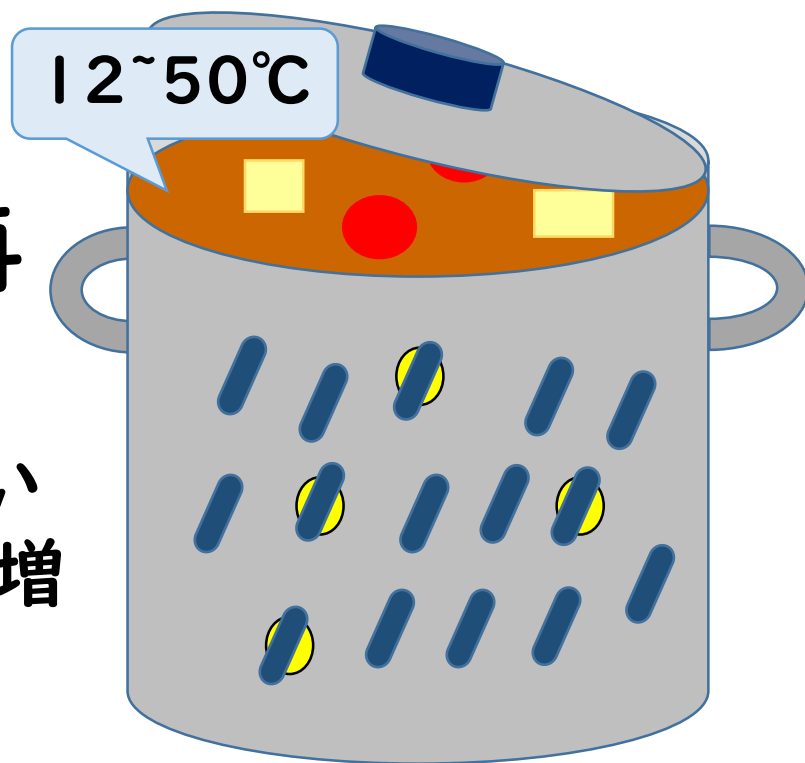
ウェルシュ菌による食中毒が発生するまで

②室温放置

- 耐熱性芽胞が発芽し再び増殖開始
- ✓ 加熱で鍋の中の酸素が少ない
- ✓ ウェルシュ菌は12~50℃で増殖
- ✓ 他の菌は加熱で既に死滅



ウェルシュ菌だけが
どんどん増殖

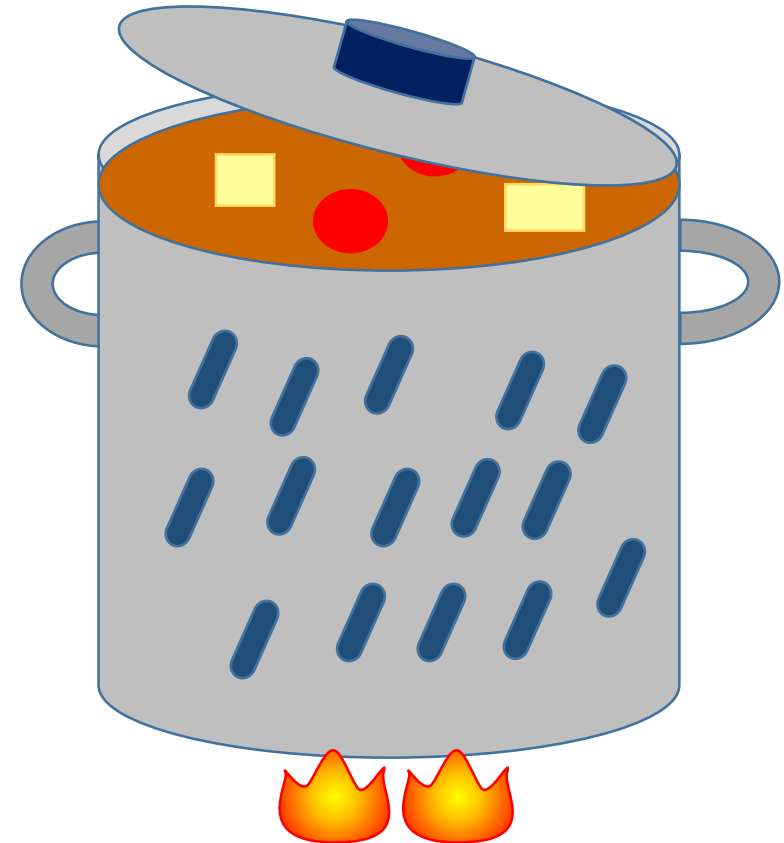


ウェルシュ菌による食中毒が発生するまで

③不十分な再加熱

- 大鍋での調理や、粘性のあるものは、中心部まで熱が上がりにくい
- 再加熱が不十分だと、ウェルシュ菌が生き残ったままに

食中毒の発生



一般細菌 / ウェルシュ菌
ウェルシュ菌の耐熱性芽胞

ウェルシュ菌

予防方法 加熱調理後も温度管理を徹底

提供時

- ・ 前日調理を避け、加熱調理後はなるべく早く提供
- ・ 提供までに時間がかかる場合は、65℃以上または10℃以下で保管

冷却・保存時

- ・ 速やかに中心温度を下げる（攪拌する、小分けにする、バットに移して表面積を広げる等）
- ・ 冷蔵庫や冷凍庫で保存

再加熱時

- ・ 食品の中心までしっかりと加熱

事例紹介 高齢者施設で提供された給食によるウエルシュ菌食中毒

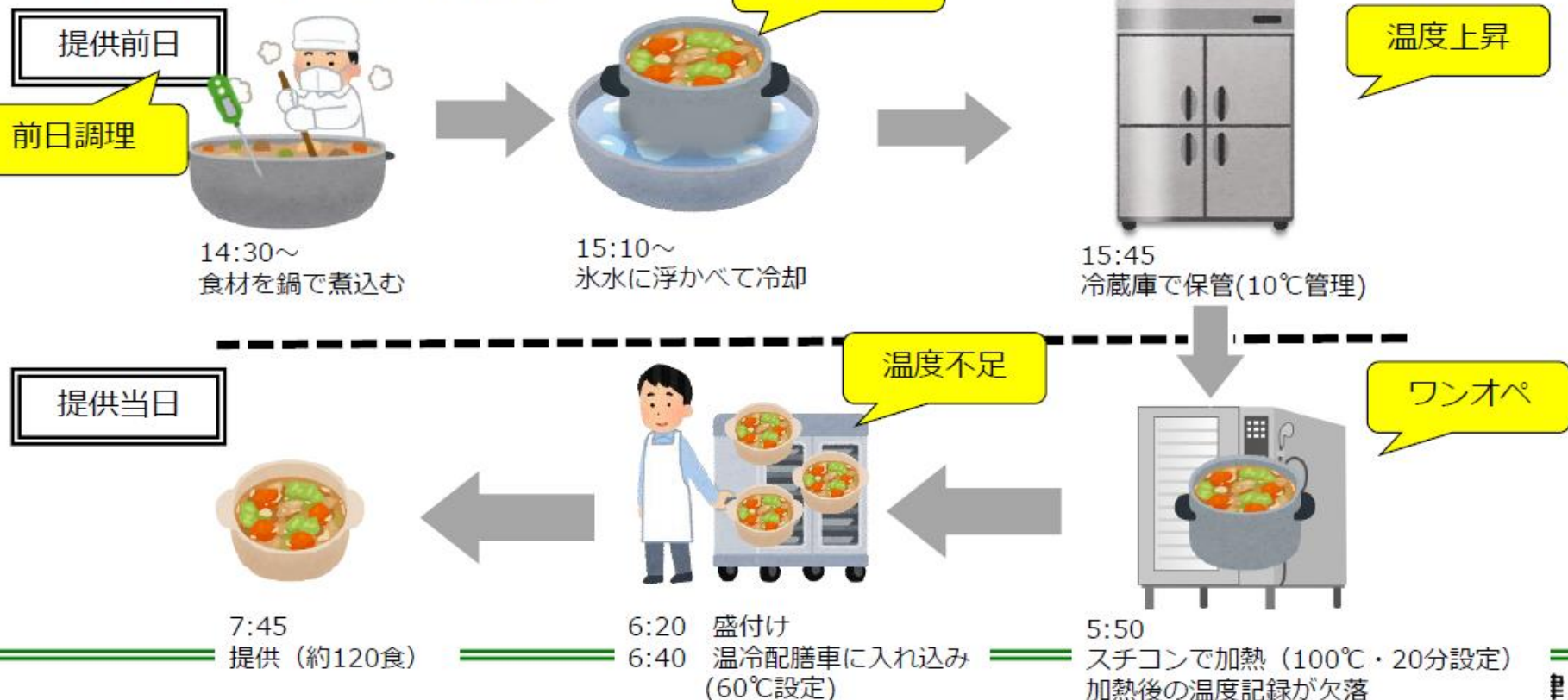
- 喫食日時 令和4年7月11日
- 発症者数 27名
- 病因物質 ウエルシュ菌（エンテロトキシン産生性）TW67型
- 原因食品 冬瓜と鶏肉の煮物（朝食）

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会 東京都配付資料（抜粋）

https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_31030.html

事例紹介 高齢者施設で提供された給食によるウエルシュ菌食中毒

・どこに問題があったか？



事例紹介 高齢者施設で提供された給食によるウェルシュ菌食中毒

- 前日調理を行っていた。
 - 朝食提供の業務をワンオペで行うため、部分的な前日調理が必要だった。
- 前日調理の煮込み工程後の冷却が不十分だった。
 - 調理工程が類似した別メニューの冷却状況を検証したところ、食品の表面温度は34.8℃だった。
- 冷却後の保管用冷蔵庫の温度が高かった。
 - 開閉頻度の高い冷蔵庫のため庫内を低温に保つことが難しく、温かい食品を格納すると温度が上昇する状態だった。
- 温冷配膳車の温度管理が不適切だった。
 - 温蔵庫の設定60℃、温度表示58℃、実測51℃。冷めた食品を格納すると温度がさらに下降する状態だった。

サルモネラ属菌

国立感染症研究所HPより



特徴

- ヒトや動物の腸管内、土壌、河川などに広く存在
- 主な原因食品は卵、卵加工品、鶏肉など畜産物
- 潜伏期間は6～72時間
- 100～1000個程度の菌量で発症することがある（特に小児、高齢者は感受性が高い）

症状

- 腹痛、下痢、発熱等

事例紹介 仕出し弁当によるサルモネラ属菌食中毒

【概要】

発生日時 : 令和5年8月19日（土）午後7時（初発）
喫食者数 : 9グループ 384名
有症者数 : 117名（最年少：5歳、最年長：86歳）うち1名死亡
発症率 : 31%
症状 : 下痢、腹痛、発熱
病因物質 : **Salmonella・Enteritidis（SE）**
検査等 : 有症者25名の便および2名の血液から菌を検出

事例紹介 仕出し弁当によるサルモネラ属菌食中毒

【概要の続き】

原因施設 : A社（地元の仕出し・弁当屋）

業 種 飲食店営業

従業員数 12名

HACCPの取組状況

公益社団法人日本食品衛生協会作成の「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（小規模な一般飲食店事業者向け）」により実施。

営業停止 : 8月29日～31日（3日間）

【追加】9月1日～7日（7日間）

原因食品 : 令和5年8月19日、20日に原因施設で調理された
弁当13種類

事例紹介 仕出し弁当によるサルモネラ属菌食中毒

発生時の状況について（A社の状況）

【弁当の受注数】

8月19日	弁当888食 + 会席料理78食 + α	}	通常、多くとも 400食ほど・・・
8月20日	弁当553食 + 会席料理32食 + α		



明らかなキャパオーバー

【衛生確保の状況】

手洗い : 19日、20日は多忙であり、作業中の手洗いがおろそかになっていた。

器具洗浄 : まな板は魚のみ専用、その他は都度洗浄し使用。
包丁は各調理員が個人管理。使い分けがなく都度洗浄を実施。

事例紹介 仕出し弁当によるサルモネラ属菌食中毒

発生時の状況について（原因疑い食品の調理）

『鶏胸肉焼』

- 鶏胸肉に調味を施し、スチームオーブン（250℃、7分）で加熱。加熱の条件に関しては妥当性の確認や検証を行っておらず、加熱条件として適切だったかは不明。（有症者の聴き取りで「鶏胸肉焼が生っぽかった」旨の発言をした者がいた）

『出汁巻』

- 普段から前日に専用容器内で液卵調製（割卵、出汁・水と調合）
⇒ ★18日に卵を割り置き 19日に使用
（卵100個と出汁等を専用容器へ入れ攪拌 × 2セット）
- 専用の冷蔵庫にラップをかけて保管（庫内温度は1～3℃）

事例紹介 仕出し弁当によるサルモネラ属菌食中毒

発生時の状況について（原因疑い食品の調理）

『出汁巻』（続き）

- 19日午前0時に専用容器を冷蔵庫から取り出し、フライパンで焼成

⇒★焼成に約2時間を要した

★ガスコンロ付近に専用容器に入った液卵を置いたまま（菌の増殖？）

★ある程度加熱してから余熱で火を通していた（菌の生残？）

★余った液卵 約卵50個分は翌日に使用（菌の持ち越し？）

（別途約150個分の液卵を前日調製（19日調製し20日に使用））

事例紹介 仕出し弁当によるサルモネラ属菌食中毒

発生時の状況について（原因疑い食品の調理）

『出汁巻』（続き）

- ・放冷（2～3時間）
- ・午前3時頃からカット・盛付け・パック後に冷蔵保管（プレハブ冷蔵庫内）
- ・冷蔵庫から出して出荷（一部保冷車を使用）

「出汁巻」に用いた卵へのサルモネラ菌のインエッグ

- 液卵前日調製 → 温度管理の不備（調理中） → 加熱不足
- 交差汚染

調査の結果「出汁巻」や「鶏胸肉焼」原因食品として疑われたが検食が残されておらず、原因食品や汚染経路の決定には至らなかった。

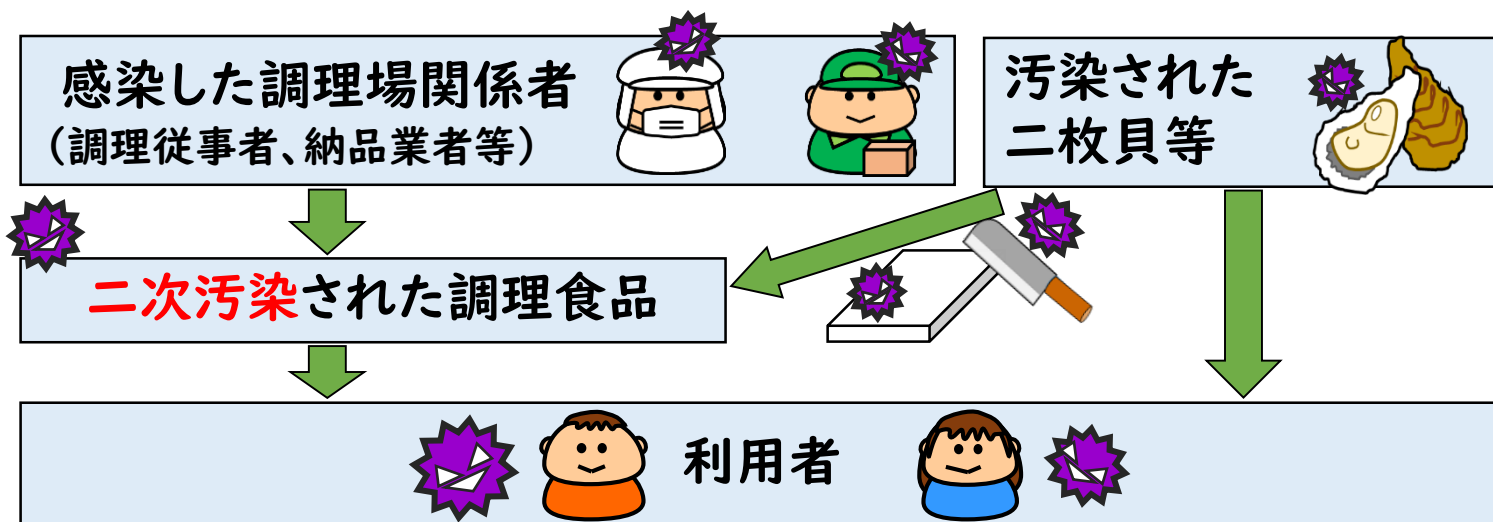
メニューについて疫学統計の解析を実施したところ、「出汁巻」や「鶏胸肉焼」を含め複数（17／73）のメニューで有意差がみられた。



特徴 ・二枚貝や、二次汚染された食品が原因

・潜伏期間：24～48時間

【食中毒発生のイメージ】



症状

・嘔吐、下痢、腹痛等

※感染しても症状が出ない場合も(不顕性感染)



予防方法

汚染された食品の対処

- 食品の中心部を85～90℃、90秒以上で加熱

食品や人からの二次汚染の防止

- 手洗い（調理前、食事提供前、トイレ後等）
- 使い捨て手袋の着用
- 体調不良者の食品取扱業務制限
- 調理器具及び調理場の洗浄、消毒

※消毒には次亜塩素酸ナトリウムが有効

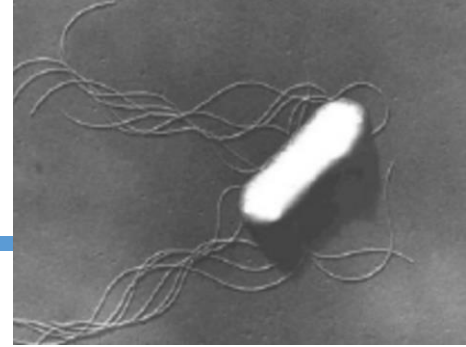
食器器具や設備の日常的な清掃：200ppm程度

嘔吐物等の処理：1,000ppm程度

腸管出血性大腸菌



大阪府HPより



特徴

- 牛など動物の腸管内に存在
- 体内でベロ毒素を産生し、少量の菌で発症
- 水系汚染による集団発生がある
- 潜伏期間：3～8日間と長い

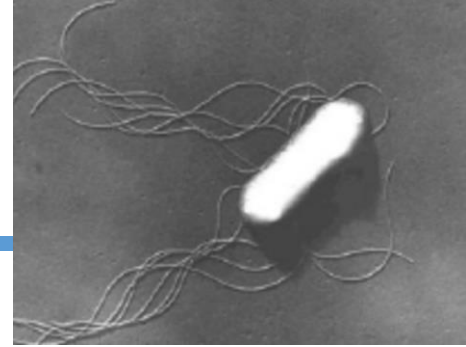
症状

- 腹痛、下痢（血便）、発熱
- HUS（溶血性尿毒症症候群）

腸管出血性大腸菌



大阪府HPより



予防方法

加熱不十分な状態で提供しない、
他の食品に菌をつけない

- 肉は中心部まで加熱する(75℃以上で1分以上)
- 生肉を保管するときは、他の食品に接触させない
- 食材毎に調理器具を使い分ける
- 生肉の調理に使用したまな板、包丁、調理器具は消毒する
- 生肉を触った後は十分手洗いをする

令和5年 死者が発生した食中毒事例

都道府県	発生日	原因施設	原因食品	病因物質	摂食者	患者	死者
栃木県	1/19	老人ホーム	当該施設で提供された食事	ロタウイルス	92	28	1
福岡市	6/2	飲食店	鶏肉のトマト煮 (施設給食)	腸管毒素原性大腸菌 O159 腸管凝集性大腸菌 O86a	41	19	1
和歌山県	8/19	仕出屋	原因施設で調理提供された料理	サルモネラ属菌	384	117	1
北海道	10/6	家庭	ドクツルタケ(推定)	植物性自然毒	2	2	1

予防方法

- 食用と保証された食材を使用する
- 鑑賞植物を野菜と一緒に栽培しない
- 近隣から種子が飛んでくる場合もあるため、施設で野菜等を栽培している場合は要注意

有毒植物に要注意

山菜狩りなどで誤って有毒な野草を採取し、食べたことにより、**食中毒**が発生しています。
有毒植物による食中毒で、**死者も発生**しています。

食用の野草と確実に判断できない植物は

絶対に

採らない! 食べない!

売らない! 人にあげない!

⚠ 家庭菜園や畑などで、野菜と観賞植物を一緒に栽培するのはやめましょう。

⚠ 山菜に混じって有毒植物が生えていることがあります。山菜狩りなどをするときは、一本一本よく確認して採り、調理前にもう一度確認しましょう。

<食用と間違いやすい有毒植物の例>

スイセン 及び スノーフレーク	バイケイソウ	イヌサフラン	クワズイモ
スイセン スノーフレーク (スズランスイセン) 【中毒症状】 食後30分以内で、吐き気、嘔吐、頭痛など。 (スイセンでは、悪心、下痢、流涎、発汗、昏睡、低体温などもある。) 【間違えやすい植物】 ・ニラ など (スイセンは、ノビルやタマネギにも間違われやすい)	毒出し根のバイケイソウ 【中毒症状】 嘔吐、下痢、手足のしびれ、めまいなどの症状が現れ、死亡することもある。 【間違えやすい植物】 ・オオバギボウシ(ウルイ)、ギョウジャニンニクなど	【中毒症状】 嘔吐、下痢、皮膚の知覚減退、呼吸困難。重症の場合は死亡することもある。 【間違えやすい植物】 (葉) ・ギョウジャニンニク ・ギボウシ と類似。(球根) ・ジャガイモ ・タマネギ など	クワズイモの塊茎 クワズイモの葉 【中毒症状】 悪心、嘔吐、下痢、麻痺、皮膚炎など 【間違えやすい植物】 ・サトイモ

野草を食べて体調が悪くなったら、すぐに医師の診察を！
見分けに迷ったら、食べないでください！

まとめ

令和5年に

集団給食施設で発生した食中毒の主な病因物質

・ウエルシュ菌 ・ノロウイルス 等

死者が発生した食中毒の病因物質

・有毒植物 ・サルモネラ属菌 等

これらの特徴や予防策を把握したうえで
施設の衛生管理に取り組むことが重要

3. HACCPに沿った 衛生管理

HACCPに沿った衛生管理とは

Hazard **A**nalysis (and) **C**ritical **C**ontrol **P**oint
危害要因 分析 決定的に重要な管理点



(出典:厚生労働省リーフレット)

HACCPに沿った衛生管理とは

全ての食品等事業者が（食品の製造・加工、調理、販売等）
HACCPに沿った衛生管理の実施が必要

食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組
（HACCPに基づく衛生管理）

コーデックスのHACCP7原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行う。

【対象事業者】

- ◆ 事業者の規模等を考慮
- ◆ と畜場〔と畜場設置者、と畜場管理者、と畜業者〕
- ◆ 食鳥処理場〔食鳥処理業者（認定小規模食鳥処理業者を除く。）〕

取り扱う食品の特性等に応じた取組
（HACCPの考え方を取り入れた衛生管理）

各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う。

【対象事業者】

- ◆ 小規模事業者（食品の製造、加工に従事する従業員の総数が50人未満）
- ◆ 当該店舗での小売販売のみを目的とした製造・加工・調理事業者（例：菓子の製造販売、食肉の販売、魚介類の販売等）
- ◆ 提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種（例：飲食店、給食施設、そうざいの製造等）
- ◆ 一般衛生管理の対応で管理が可能な業種（例：包装食品の販売、食品の保管等）

大量調理施設衛生管理マニュアル

大量調理施設衛生管理マニュアル

(平成9年3月24日付け衛食第85号別添)

(最終改正：平成29年6月16日付け生食発0616第1号)

I 趣 旨

本マニュアルは、集団給食施設等における食中毒を予防するために、HACCPの概念に基づき、調理過程における重要管理事項として、

- ① 原材料受入れ及び下処理段階における管理を徹底すること。
- ② 加熱調理食品については、中心部まで十分加熱し、食中毒菌等（ウイルスを含む。以下同じ。）を死滅させること。
- ③ 加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の二次汚染防止を徹底すること。
- ④ 食中毒菌が付着した場合に菌の増殖を防ぐため、原材料及び調理後の食品の温度管理を徹底すること。

等を示したものである。

※HACCPの考え方を取り入れたマニュアルです。

集団給食施設における参考資料②

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書(各種)

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書
(小規模な一般飲食店事業者向け)

令和6年1月改訂



公益社団法人日本食品衛生協会

HACCPの考え方を取り入れた
衛生管理のための手引書
～委託給食事業者～



令和3年5月
初版

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

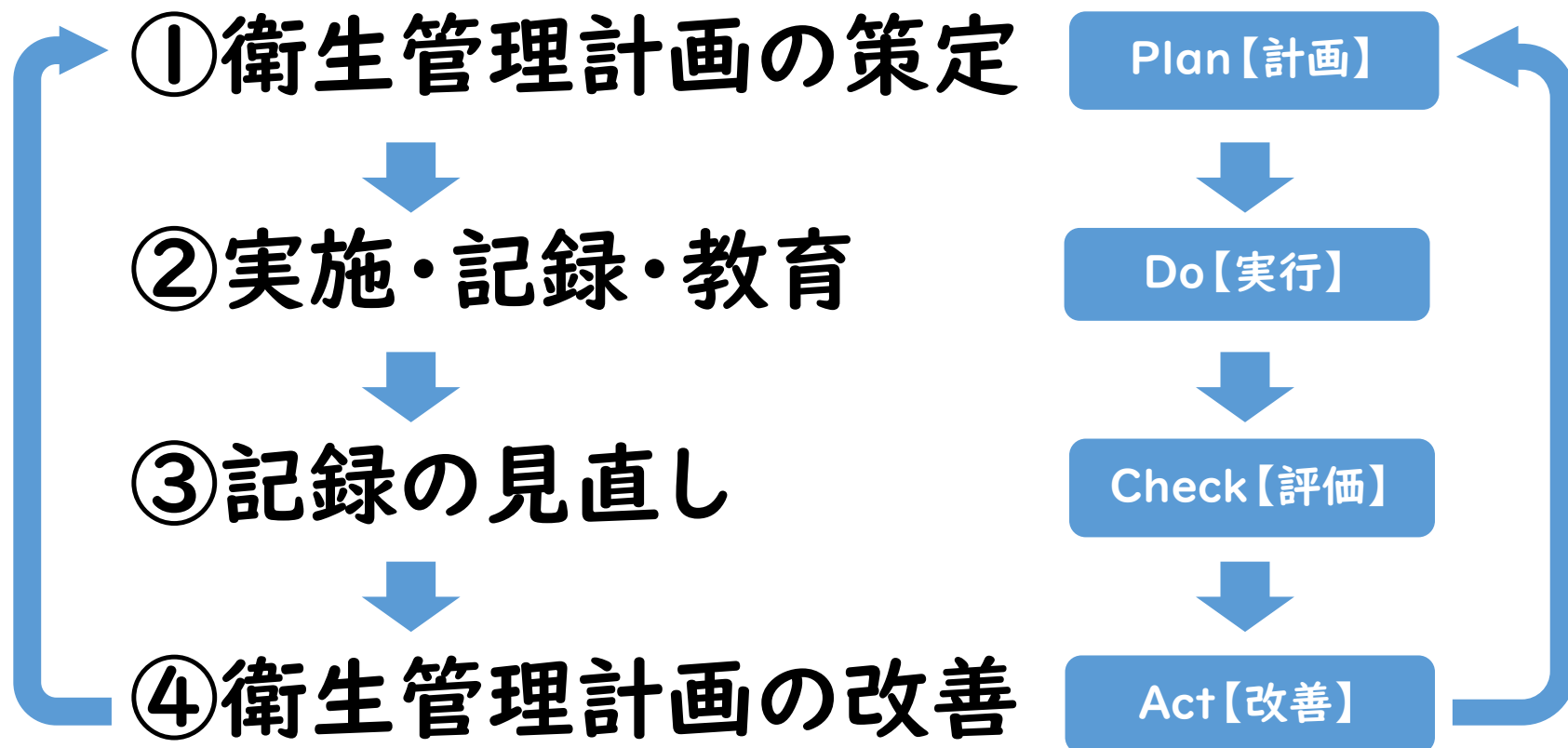
仕出し弁当における
HACCPの考え方を取り入れた
衛生管理手引書



一般社団法人 日本弁当サービス協会

今の施設に足りないルールがないかを確認しましょう
資料は厚生労働省ホームページに掲載されています(“HACCP 手引書”で検索)

HACCPに沿った衛生管理の運用方法



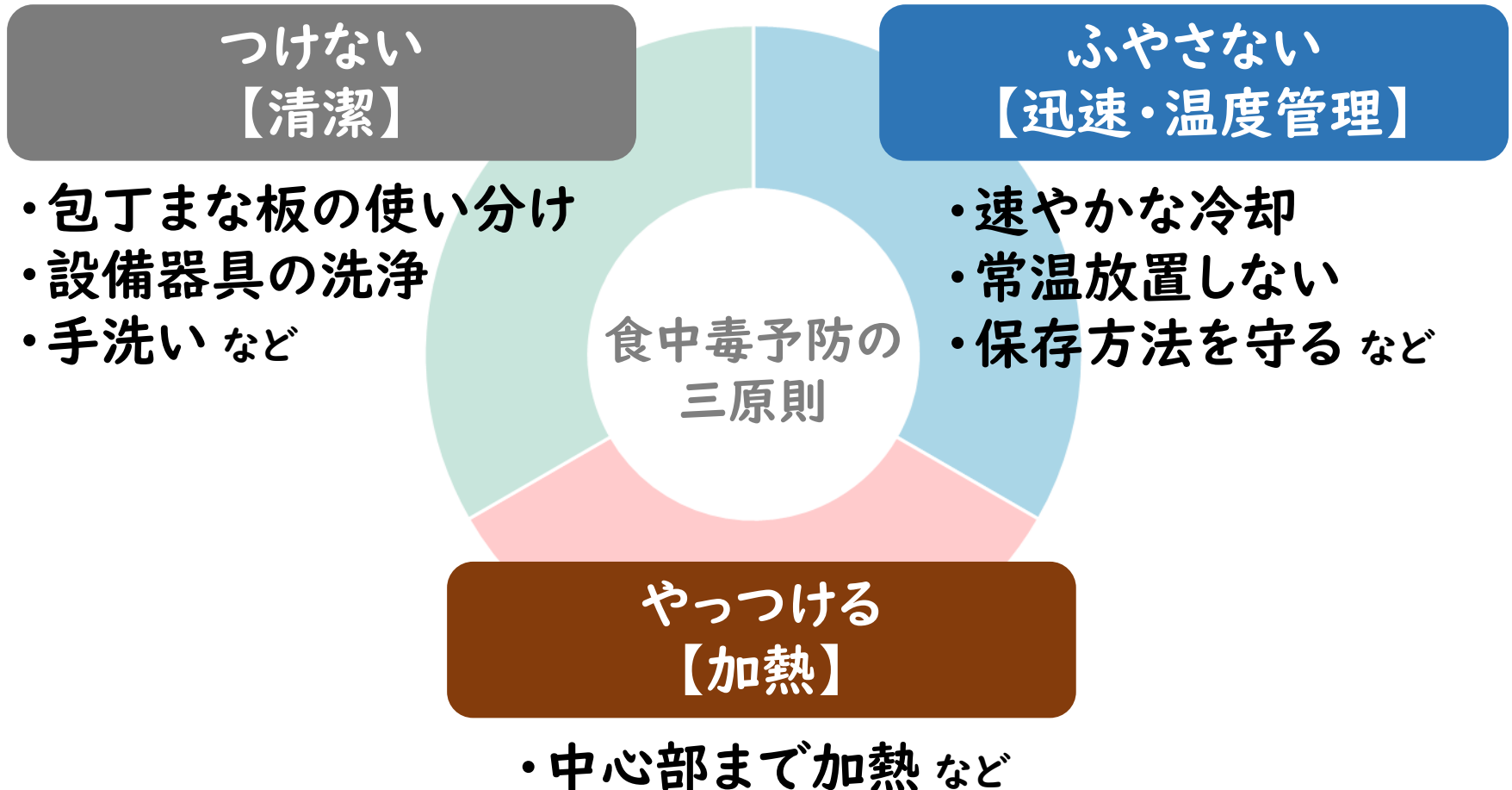
衛生管理計画のポイント(計画のねらい)

- ・「なぜ管理が必要なのか」考える
- ・「いつ」「どのように」管理するか、
また「問題があったときどうするか」を定める
- ・いつでも誰でも確認できる文書を作成する



誰がやっても同じ衛生管理を実施できるようにする

衛生管理計画のポイント(食中毒予防の三原則)



衛生管理計画の構成

一般衛生管理

取扱う食品の種類等に関わらず行うべき共通事項

例：器具の洗浄消毒、従業員の健康管理、衛生的な手洗い、原材料受け入れ時の確認、冷蔵庫・冷凍庫の温度管理、トイレの洗浄消毒、衛生的作業着の着用等

重要管理

食品の調理方法にあわせて行うべき事項

例：ハンバーグの中心部までの加熱、サラダ・果物の洗浄殺菌

食中毒事例から見る衛生管理計画

令和5年9月に八戸市内で製造された弁当による
患者数554名の食中毒事例を見てみましょう

事例紹介 八戸市内で製造された弁当による食中毒事例

概要

【探知】

令和5年9月17日（日）複数自治体から「管内で、八戸市内で製造された弁当を喫食し、複数名が嘔吐、下痢等の症状を呈している」との連絡

【初発例】

令和5年9月16日（土）

【患者】

患者数 554名

【主な症状】

下痢、嘔吐、吐き気、腹痛

【原因食品】

原因施設で9月15日及び16日に製造された弁当
（消費期限 2023.9.16）及び（消費期限 2023.9.17）

【病因物質】

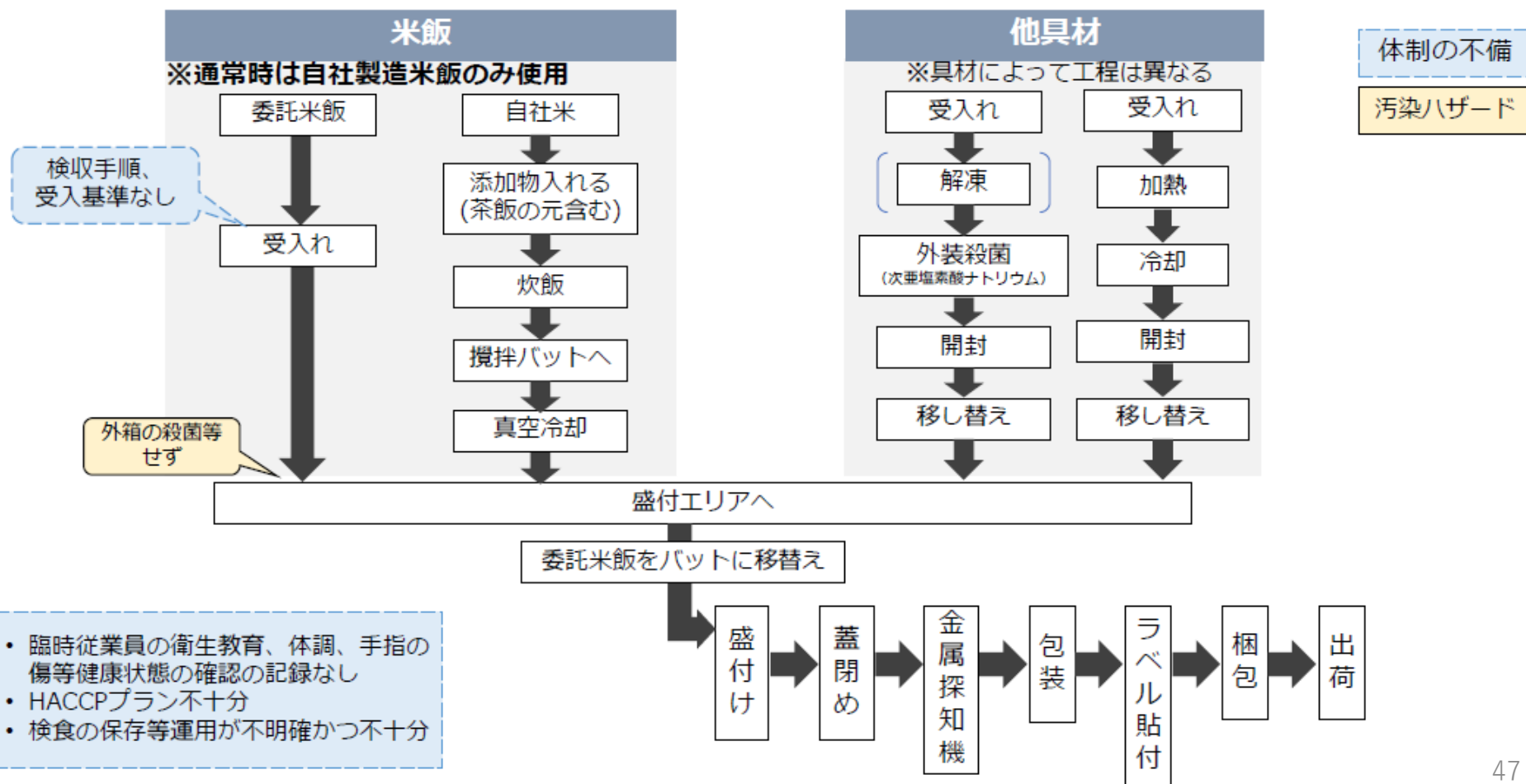
黄色ブドウ球菌（エンテロトキシンA型）
セレウス菌（下痢毒産生）

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会 八戸市配付資料（抜粋）

https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_37557.html

事例紹介 八戸市内で製造された弁当による食中毒事例

通常時の弁当製造の流れ

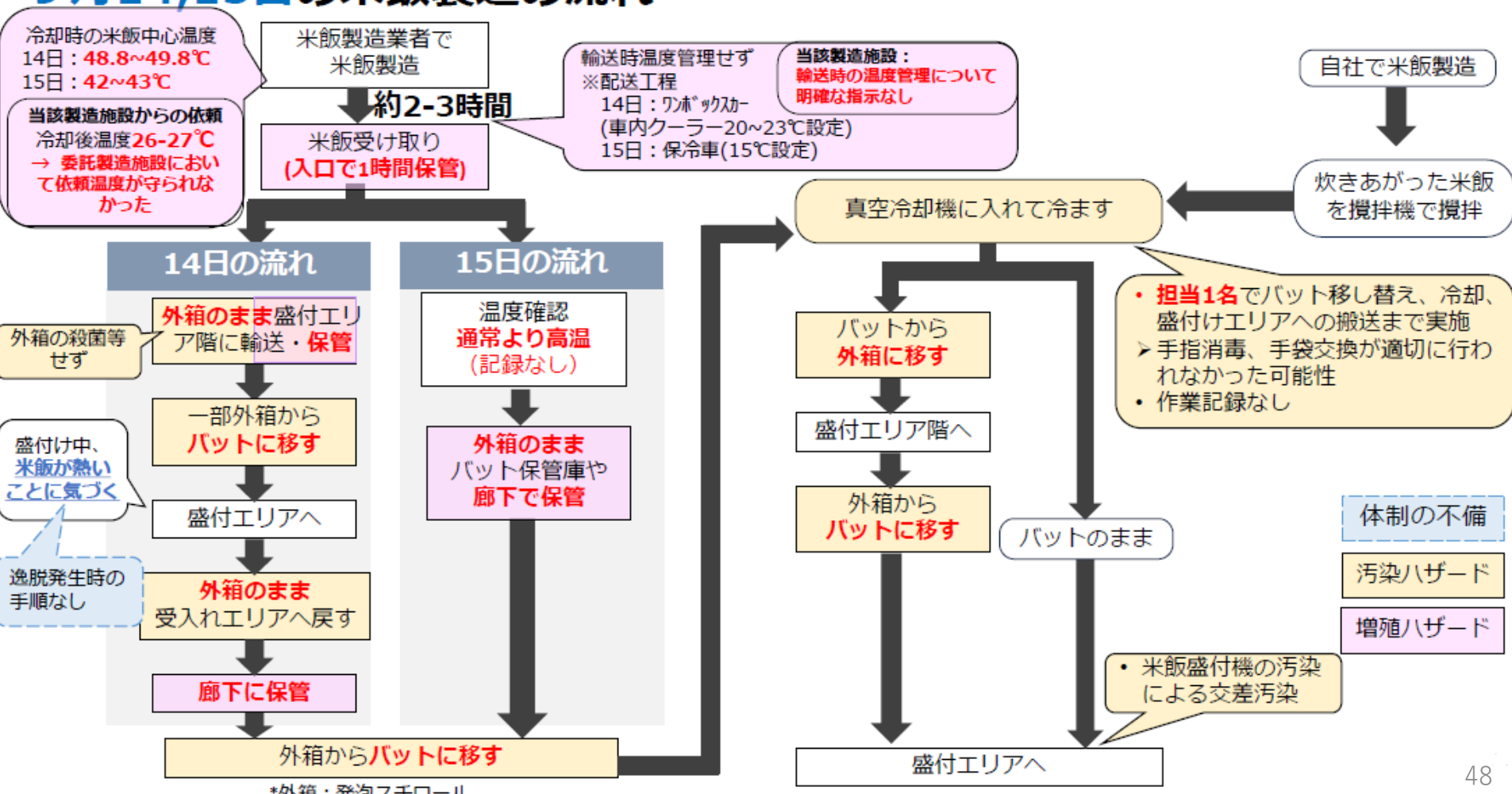


薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会 八戸市配付資料(抜粋)

https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_37557.html

事例紹介 八戸市内で製造された弁当による食中毒事例

9月14,15日の米飯製造の流れ

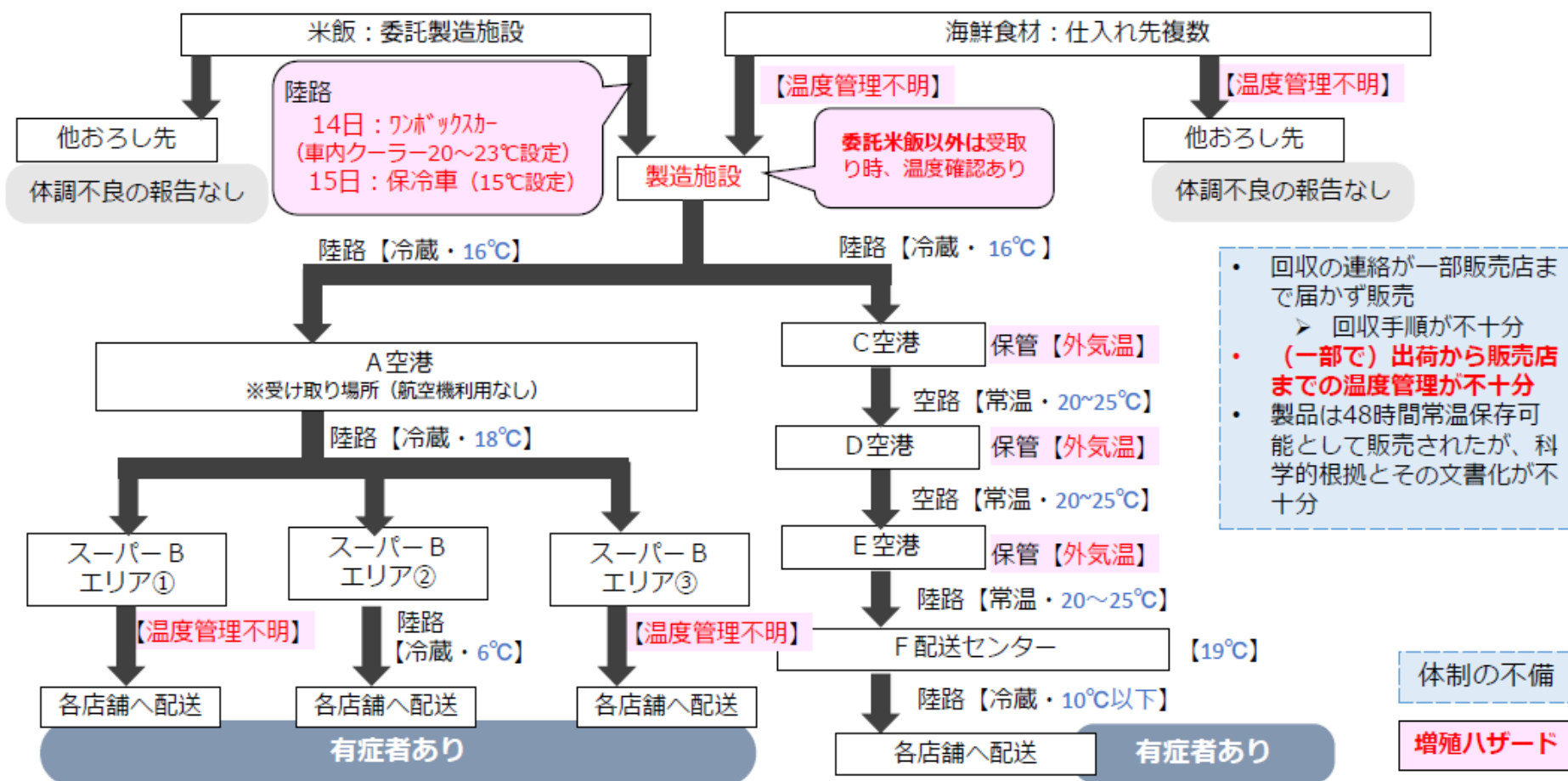


薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会 八戸市配付資料（抜粋）

https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_37557.html

事例紹介 八戸市内で製造された弁当による食中毒事例

9月15,16日の流通の流れ（判明した一部分を簡略化）

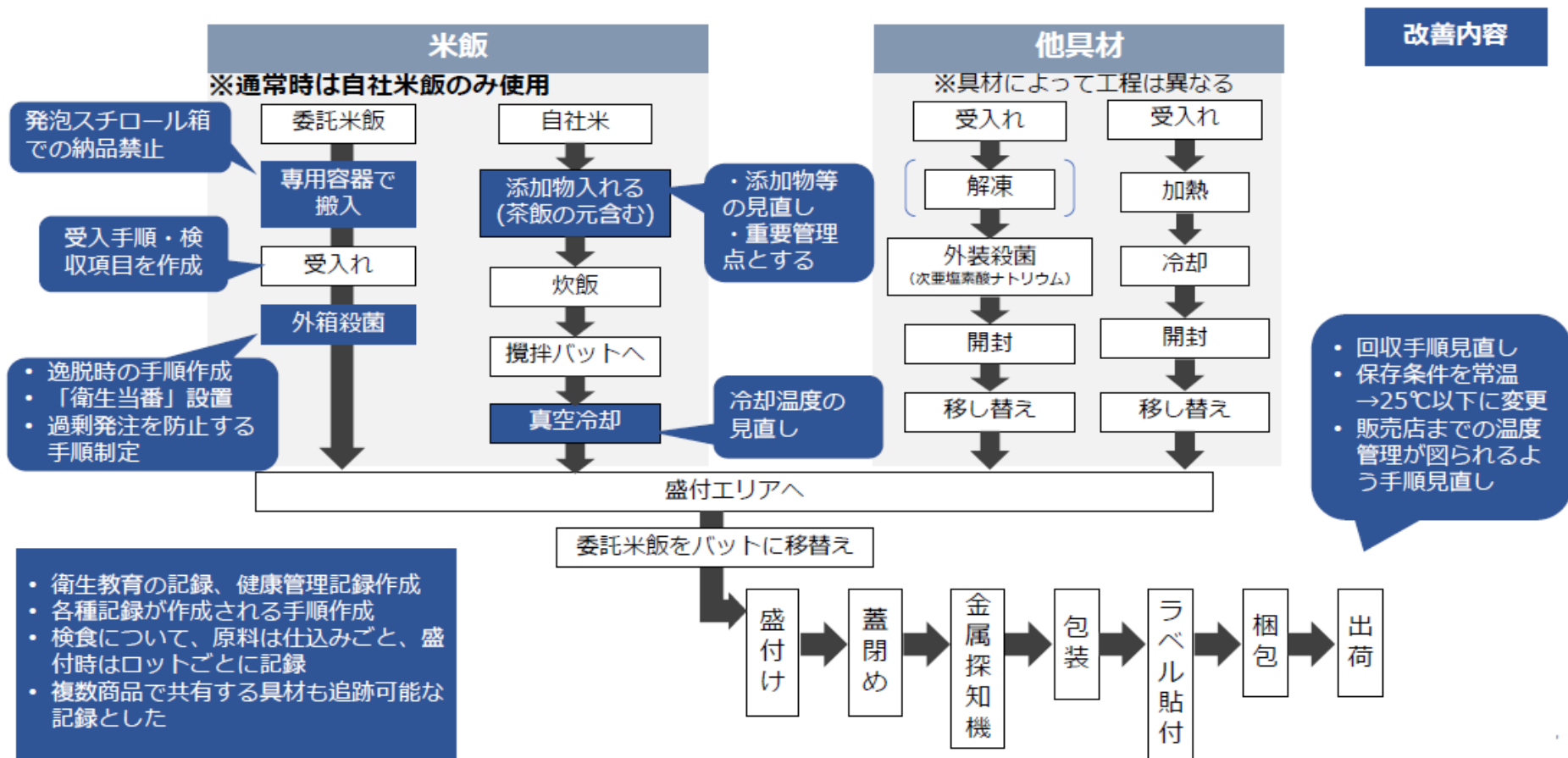


薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会 東京都配付資料（抜粋）

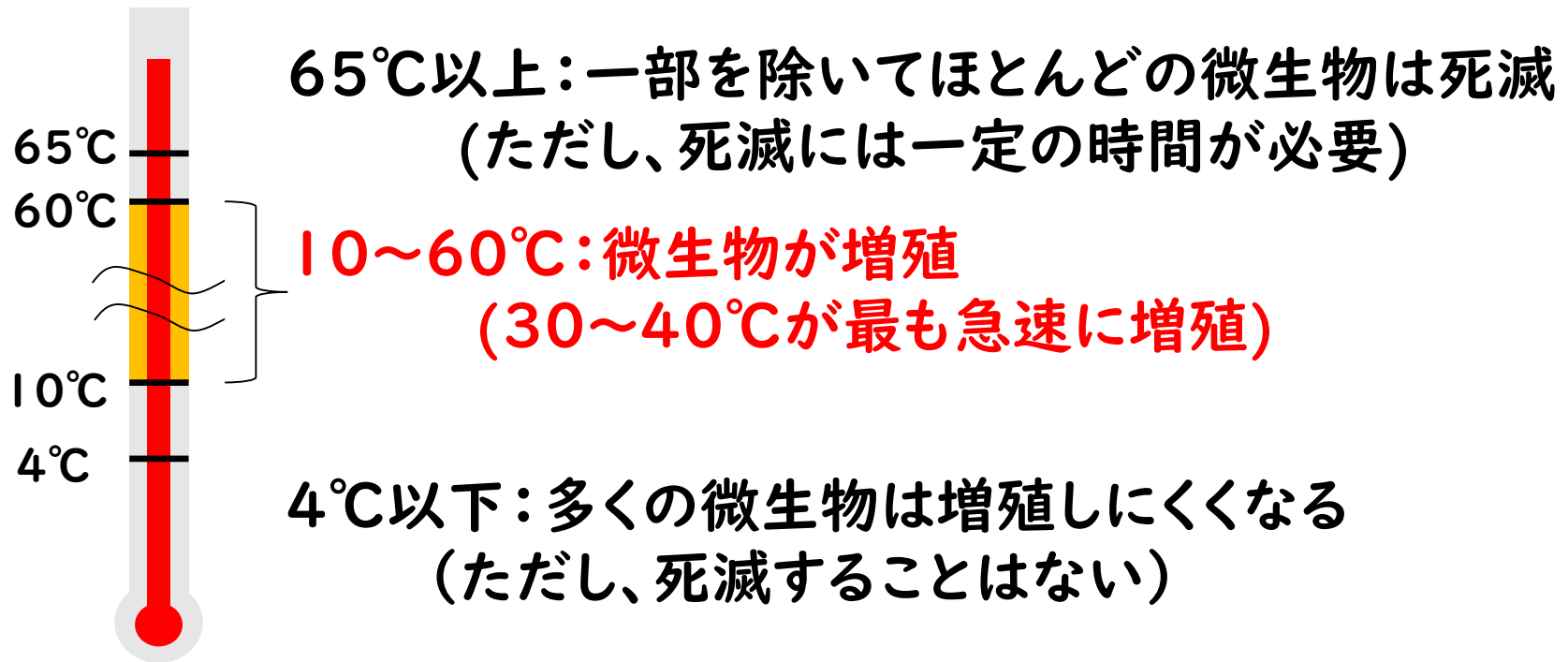
https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_37557.html

事例紹介 ハ戸市内で製造された弁当による食中毒事例

改善後の弁当製造の流れ



食品の温度管理のポイント



提供に至るまでの適切な温度管理
＝危険温度帯の滞在時間を短くすることが大切

メニューごとの注意点

グループ①

：冷たいまま提供するもの
(生野菜のサラダ、フルーツなど)

グループ②

：加熱して提供するもの
(ハンバーグ、焼き魚など)

グループ③

：加熱後、冷却して提供するもの
加熱・冷却後、再加熱して提供するもの
(ポテトサラダ、ほうれん草の和え物など)

(例)メニュー別の重要管理点

グループ① : 冷たいまま提供するもの

メニューの例

- ・ 生野菜のサラダ、フルーツなど

特徴・注意点

- ・ 加熱調理による殺菌工程がない
- ・ 食中毒菌が増殖しないよう、提供直前まで低温で管理する必要がある

管理点の具体例

- ・ 次亜塩素酸ナトリウム、流水での洗浄
- ・ 冷蔵庫に入れた時刻、提供時刻の記録
※冷蔵庫の日々の温度チェックも併せて実施

(例)メニュー別の重要管理点

グループ②：加熱して提供するもの

メニューの例

- ・ハンバーグ、焼き魚など

特徴・注意点

- ・中心部まで十分に加熱されなければ食中毒菌が生き残る恐れがある
- ・完成後に危険温度帯で放置すると食中毒菌が増殖する恐れがある

管理点の具体例

- ・中心温度、加熱時間の記録
- ・保温庫に入れた時刻、提供時刻の記録
- ※中心温度計の校正、保温庫の日々の温度チェックも併せて実施

(例)メニュー別の重要管理点

グループ② : 加熱して提供するもの

出典:内閣府食品安全委員会
「これだけは知っておきたい調理法」



焦げ色がちょうど良いと思っても、中心部50℃ ❌

充分焦げているから火がとおっているだろうと思っても、中心部63℃ ❌

焼けているように見えても赤い肉汁が出る
中心部70℃ ❌

上面に茶色い肉汁がでる
中心部76℃、
余熱で78℃



(例)メニュー別の重要管理点

グループ③ : 加熱後、冷却して提供するもの
: 加熱・冷却後、再加熱して提供するもの

メニューの例

- ・ポテトサラダ、ほうれん草の和え物など

特徴・注意点

- ・危険温度帯の滞在時間が長くなることで食中毒菌が増殖しやすい
- ・中心部まで十分に加熱されなければ食中毒菌が生き残る恐れがある

管理点の具体例

- ・中心温度測定記録、加熱時間の記録
 - ・(放冷後に)冷蔵庫に入れた時刻、提供時刻の記録
- ※中心温度計の校正、冷蔵庫の日々の温度チェックも併せて実施

参考：大量調理施設衛生管理マニュアル抜粋

- 中心温度を3点以上測定し、全ての点において75℃以上に達していれば、さらに1分間加熱を続けます（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品は85～90℃で90秒間以上）。
 - 加熱で死ぬものを確実に殺菌
- 加熱調理後食品を冷却する場合は、30分以内に中心温度を20℃付近、または60分以内に中心温度を10℃付近まで下げること（小分けにする、バットに移して表面積を広げる、中身を攪拌するなどの方法で急速に温度を下げ、冷蔵庫や冷凍庫で保存しましょう）
 - 菌の増殖温度帯を素早く通過し、増殖を防ぐ

参考：大量調理施設衛生管理マニュアル抜粋

- 調理後提供までに30分以上要する場合は、
65℃以上で保管する、または10℃以下で保管
しましょう
 - 菌を危険温度帯に置かない
- 調理後の食品は、調理終了後から2時間以内に
喫食しましょう
 - 菌が増える前に食べる

②実施・記録・教育

- 計画に基づき、点検表、記録簿を作成
- いつもと違うことが起こったときには、特記事項として記載
- 問題が起こった際には、全員に周知
- 従事者全員が確実に計画通りに実施できるよう、時期やレベルにあわせて教育を実施
- OJTや朝礼等を活用

③HACCPの振り返り

(1) 衛生管理計画が現場で実施されていたか、衛生管理計画が有効に機能して安全な食事を提供できているか、を責任者が確認

【チェック内容】

- ・記入漏れがないか
- ・基準から外れていないか
- ・基準から外れた時の措置記録があるかなど

基準から外れることが多い時は、基準を見直すことを検討する
余地あり

参考：HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための一般衛生管理の手引書（小規模な一般飲食店事業者向け）抜粋

重要管理

年 月 日	毎月の振り返り
Q1 毎営業日、正しく記録をつけることができましたか？	はい いいえ 『いいえ』の場合、今後忘れずに正しい記録をつけるためにどのようにしますか？
Q2 否に○をつけたところが多かったところ、クレームなどが多かったところ、調理が可能な量を 超えて作業していたところなど、衛生上問題があったところはどこですか？ 問題があったポイント	その理由はなんですか？ どのように改善しましたか？
Q3 従業員が代わりましたか？	はい いいえ 『はい』の場合、衛生管理計画の説明は行いましたか？ はい（いつ： 月 日） いいえ 説明を行った従業員は計画を理解して衛生管理を実施していますか？
Q4 メニュー、原材料、納入業者を変更しましたか？	はい いいえ 『はい』の場合、衛生管理計画を見直しましたか？ はい（いつ： 月 日） いいえ 『はい』の場合、どのように衛生管理計画を変更しましたか？ 『いいえ』の場合、衛生管理計画を見直さなくて良い理由は何ですか？
Q5 新しい設備・器具を購入しましたか？	はい いいえ 『はい』の場合、衛生管理計画を見直しましたか？ はい（いつ： 月 日） いいえ 『はい』の場合、どのように衛生管理計画を変更しましたか？ 『いいえ』の場合、衛生管理計画を見直さなくて良い理由は何ですか？
確認者サイン	確認した日 年 月 日

20××年 ▲ 月 ◆◆ 日	毎月の振り返り（記載例）
Q1 毎営業日、正しく記録をつけることができましたか？	はい <u>いいえ</u> 『いいえ』の場合、今後忘れずに正しい記録をつけるためにどのようにしますか？ <u>増減を十分行わず〇を付けていたので、毎日増減をする。</u>
Q2 否に○をつけたところが多かったところ、クレームなどが多かったところ、調理が可能な量を 超えて作業していたところなど、衛生上問題があったところはどこですか？ 問題があったポイント	<u>A君が手洗いを行っていないことが時々ある。</u> その理由はなんですか？ どのように改善しましたか？ <u>「A君は手洗いの重要性を理解できていなかったので、目的を定めて再教育した。」●/●</u>
Q3 従業員が代わりましたか？	はい <u>いいえ</u> 『はい』の場合、衛生管理計画の説明は行いましたか？ <u>はい（いつ： ● 月 ● 日）</u> いいえ 説明を行った従業員は計画を理解して衛生管理を実施していますか？ <u>D君をアルバイトで雇用し衛生管理の教育を実施。</u> <u>手洗いの重要性を説明でき、手洗いや食品の取扱いに適切。</u>
Q4 メニュー、原材料、納入業者を変更しましたか？	はい <u>いいえ</u> 『はい』の場合、衛生管理計画を見直しましたか？ <u>はい（いつ： ● 月 ● 日）</u> いいえ 『はい』の場合、どのように衛生管理計画を変更しましたか？ <u>メニューにサラダチキンを追加したので重要管理に追加。</u> <u>原材料に●●ソースを追加、アレルギー確認した。その他、変更なし。</u> 『いいえ』の場合、衛生管理計画を見直さなくて良い理由は何ですか？
Q5 新しい設備・器具を購入しましたか？	はい <u>いいえ</u> 『はい』の場合、衛生管理計画を見直しましたか？ <u>はい（いつ： ● 月 ● 日）</u> いいえ 『はい』の場合、どのように衛生管理計画を変更しましたか？ <u>温度調整器、中心温度計を購入。</u> <u>重要管理のチェック方法（中心温度の増減）に追加。</u> 『いいえ』の場合、衛生管理計画を見直さなくて良い理由は何ですか？
確認者サイン <u>金部 太郎</u>	確認した日 20××年 ▲ 月 ◆◆ 日

③HACCPの振り返り

(2) 定期的に衛生管理計画を見直す
⇒ 振り返りを行った日付とサインを記入

こんな時は要チェック

- ・新しい従業員が入ったとき
- ・メニューや原材料が変わったとき
- ・納入業者が変わったとき
- ・設備、機器、器具が変わったとき

衛生管理計画を変更する必要があるか、確認しましょう

④衛生管理計画の改善

- 計画通り実施したのに問題が発生する
- 同じような問題が度々発生している
- 記録から当時の状況が読み解けない
- 衛生管理計画と現場の実態が乖離している



- 計画、様式そのものに不備がある可能性
- 従事者の意見や手引書等を参考に、計画や様式を見直し、改善を実施

4. 食品の収去検査 について

収去検査のご協力のお願い

実施月：令和6年8月

対象食品：そうざい（加熱品）

依頼施設：3施設（各施設2品）

検査項目：大腸菌、黄色ブドウ球菌

依頼方法：7月に個別にご相談させていただきます

ご協力をよろしくお願いいたします。