

食中毒予防

研

修

会

令和8年6月12日（金）14時～
高槻市役所 総合センター15階 C1501

高槻市保健所 保健衛生課
食品衛生チーム



本日のお話

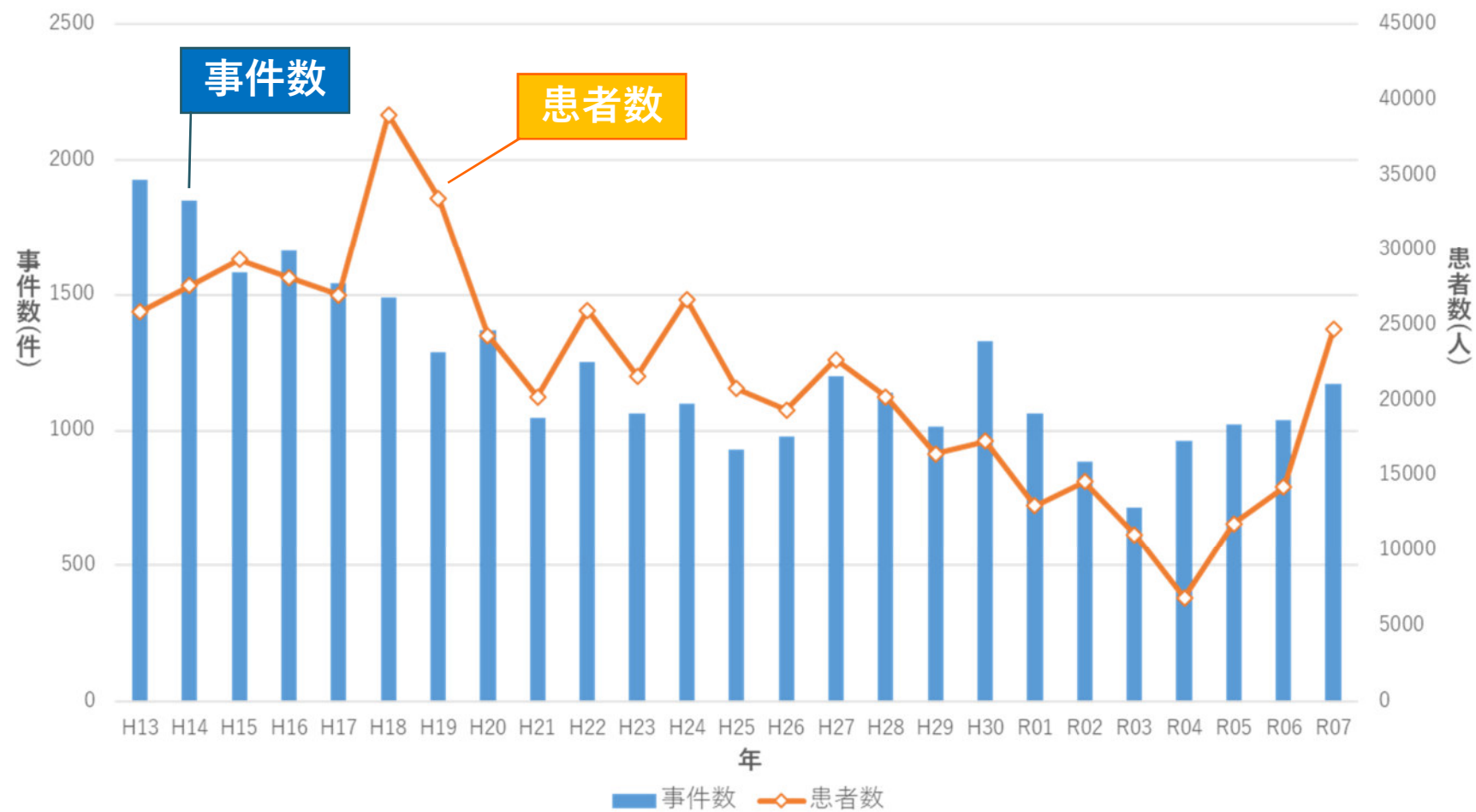
- 1 食中毒病因物質とその対策
- 2 HACCPに沿った衛生管理
- 3 食品の収去検査について



本日のお話

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

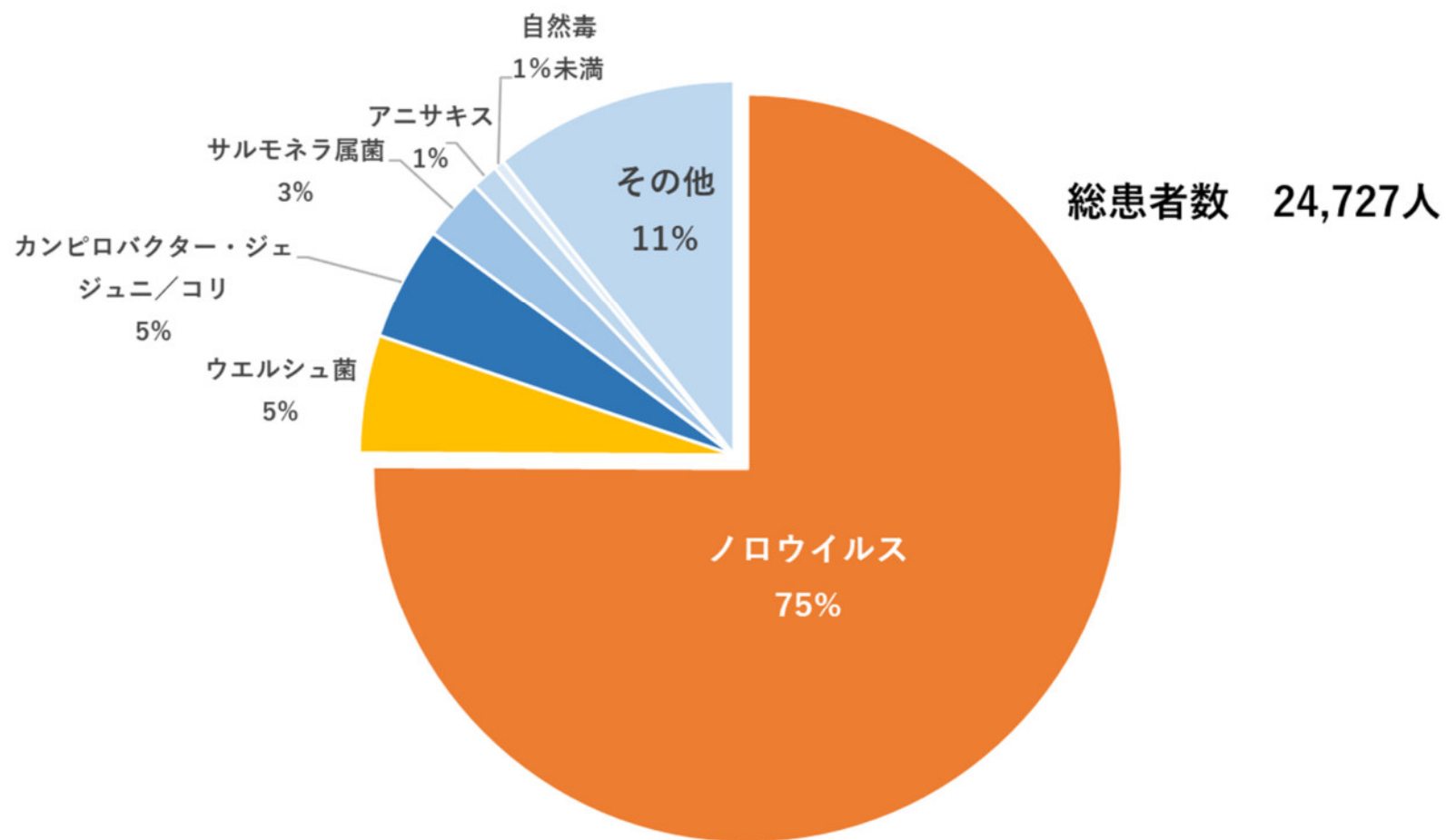
食中毒事件数・患者数の推移（平成13年～）



過去3年の全国食中毒発生状況

	事件数	患者数	死者数
令和5年	1,021	11,803	4
令和6年	1,037	14,229	3
令和7年	1,172	24,727	2

令和7年食中毒患者数の“病因物質”内訳



* 端数処理のため合計が100%にならない場合があります

ノロウイルス



ウイルス性食中毒

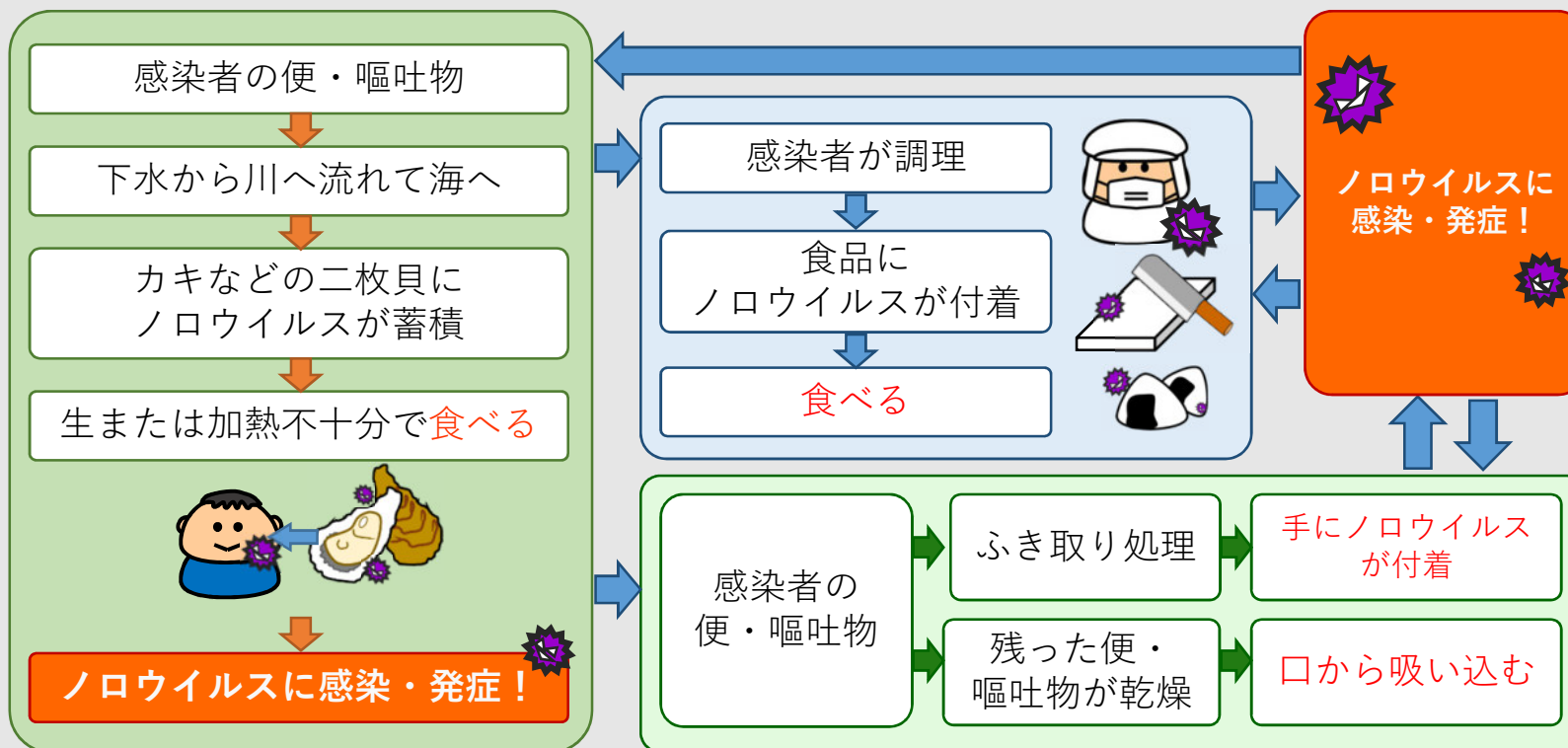
ノロウイルス



症状

- 嘔吐、下痢、腹痛等（潜伏期間：24～48時間）
※感染しても症状が出ない場合も（不顕性感染）

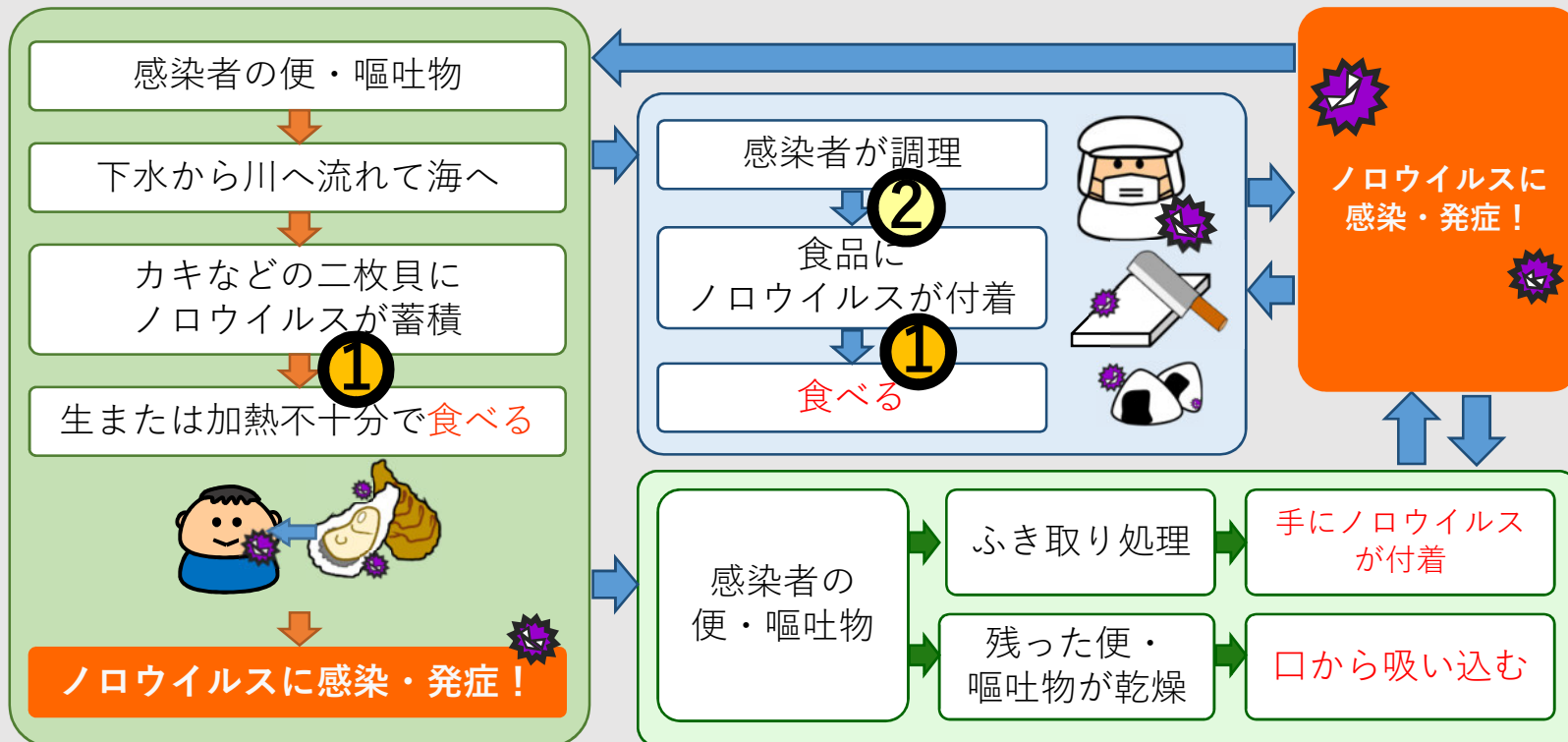
特徴



ウイルス性食中毒 ノロウイルス



特徴



予防策

- ① : 食品の中心部を **85～90℃、90秒以上で加熱**
- ② : **手洗い**(調理前、提供前、トイレ後等)、使い捨て手袋の着用
トイレ利用時の更衣・履物交換
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**※

※:次亜塩素酸ナトリウムが有効(日常清掃: 200ppm / 嘔吐物処理: 1,000ppm)

身の周りで最もノロウイルスに汚染されているのは

トイレです！



ドアノブ、便座、水洗レバー、水洗カラン、
トイレットペーパーとそのカバーなど
皆が触れる部分は“汚染されている”と考える。

ノロウイルスの消毒には次亜塩素酸ナトリウムが有効です

塩素消毒の方法

次亜塩素酸ナトリウムを水で薄めて「塩素消毒液」を作ります。
なお、家庭用の次亜塩素酸ナトリウムを含む塩素系漂白剤でも
代用できます。

*濃度によって効果が異なりますので、正しく計りましょう。

	食器、カーテンなどの 消毒や拭き取り 200ppm の濃度の塩素消毒液		おう吐物などの 廃棄 (袋の中で廃棄物を浸す) 1000ppm の濃度の塩素消毒液	
	液の量	水の量	液の量	水の量
製品の濃度				
12%	5ml	3L	25ml	3L
6%	10ml	3L	50ml	3L
1%	60ml	3L	300ml	3L



- ▶ 製品ごとに濃度が異なるので、表示をしっかりと確認しましょう。
- ▶ 次亜塩素酸ナトリウムは使用期限内のものを使用してください。
- ▶ おう吐物などの酸性のものに直接原液をかけると、有毒ガスが発生することがありますので、必ず「使用上の注意」をよく確認してから使用してください。
- ▶ 消毒液を保管しなければならない場合は、消毒液の入った容器は、誤って飲むことがないように、消毒液であることをはっきりと明記して保管しましょう。

500人以上の患者が発生した大規模食中毒事例（令和7年）

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
一宮市	1/30	仕出屋	1月30日から2月1日までに製造された弁当	ノロウイルス（ウイルス）	1,805	769	0
兵庫県	2/8	仕出屋	令和7年2月8日（土）に提供された弁当	ノロウイルス（ウイルス）	4,832	2,307	0

ノロウイルスに汚染された食パンによる食中毒事例①

発生年月日：2026年3月

患者数：302名（速報値。大阪府熊取町の小中学校8校の生徒・教職員。）

症状：嘔吐、腹痛等

病因物質：ノロウイルスGⅠ

原因食品：食パン（3月17日に泉佐野市のパン製造施設にて製造、同日給食として納品・提供されたもの。）

調査結果：複数の患者の便、パン製造施設の従業員（配送担当）の便から、ノロウイルスが検出された。（なお、検品担当は陰性）

措置：3月25日、原因となったパン製造施設に対して5日間の営業停止

給食施設における対策例（日々の対策が原因究明の一助となることも）

- ・ノロウイルス予防策（手洗い、従事制限等）の徹底
- ・各種記録の徹底（食材搬入時のチェック、加熱、従事者の健康状態・検便等）
- ・保存食の適切な保管

ノロウイルスに汚染された食パンによる食中毒事例②

発生年月日：2014年1月
有症者数：1,271名（摂食者8,027名）（小学校児童・教職員）
病因物質：ノロウイルスGⅡ
原因食品：学校給食として納品・提供された「食パン」

食パン製造施設についての調査結果（抜粋）

- ・スライス作業後に食パンを1枚ずつ手に取り異物混入を確認する工程があった。
→食パンに触れる機会が増え、汚染が拡大した可能性。
- ・製造室前の手洗いは水流が少なく、トイレの手洗いは冷水しか出ない。
- ・手袋の着用や交換に関する明確なマニュアルなし。
→手洗い・手袋交換が不十分だった可能性。
- ・トイレ入室時に作業着（下）の交換なし。作業着は各自が家庭で洗濯。
→作業着が洗浄不十分であった可能性。家庭からのウイルス持ち込みの可能性。
- ・製造当日、従事者の中に体調不良者はいなかった。
→不顕性感染の可能性。

**衛生対策をいかに全従事者に対して有効に実施させるか
常に不顕性感染者がいることを前提とした食中毒対策の徹底 が重要**

ノロウイルス食中毒の事件例（1）

◆ノロウイルスに汚染された「大福もち」



1. 概要 発生年月：平成20年1月
有症者数：333名（2事業所の従業員及び家族）
原因施設：菓子製造業
病因物質：ノロウイルスGII
2. 調査結果：ノロウイルスを保有していた3名の従業員が作った大福もちを食べた431名のうち333名が発症（発病率77%）した。
従業員は、3名とも症状はなく、感染の自覚はなかったが、検便でノロウイルスが検出された。
便所の手洗い設備には消毒液は設置されておらず、手拭きは布タオルを共用していた。
この事例では、あんは陰性であったが、もちからノロウイルスが検出されたことから、製造の際の手洗いが不十分であったことが原因と判明した。



ノロウイルス食中毒の事件例（２）

◆ノロウイルスに汚染された「仕出し弁当」



1. 概要 発生年月：平成24年12月
有症者数：1,442名（事業所等）
原因施設：仕出屋
病因物質：ノロウイルスGII

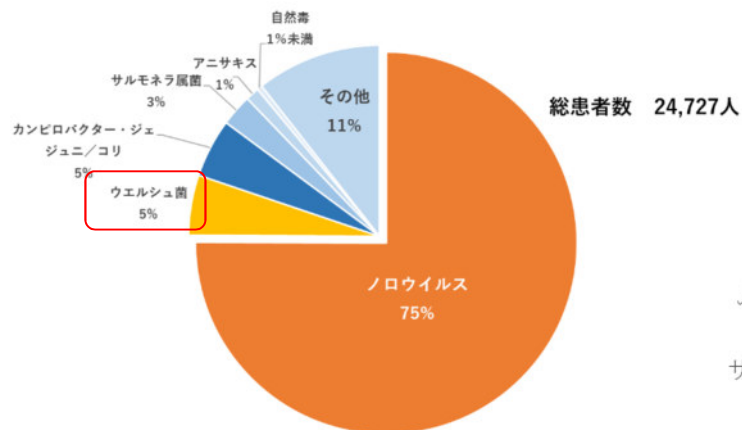
2. 調査結果：ノロウイルスを保有していた従業員が作った仕出し弁当を食べた3,755名のうち1,422名が発症（発病率25%）した。
食品や施設拭き取り検査からはノロウイルスは検出されなかったが、従業員69名中、22名からノロウイルスが検出された。
原因施設は最小限の人員配置であり、調理員の体調不良時の対応策が確立されておらず、また調理器具やトイレ等の洗浄消毒が適切に行われていなかった。これが調理員間において感染の拡大となり、弁当の汚染につながったと推察された。



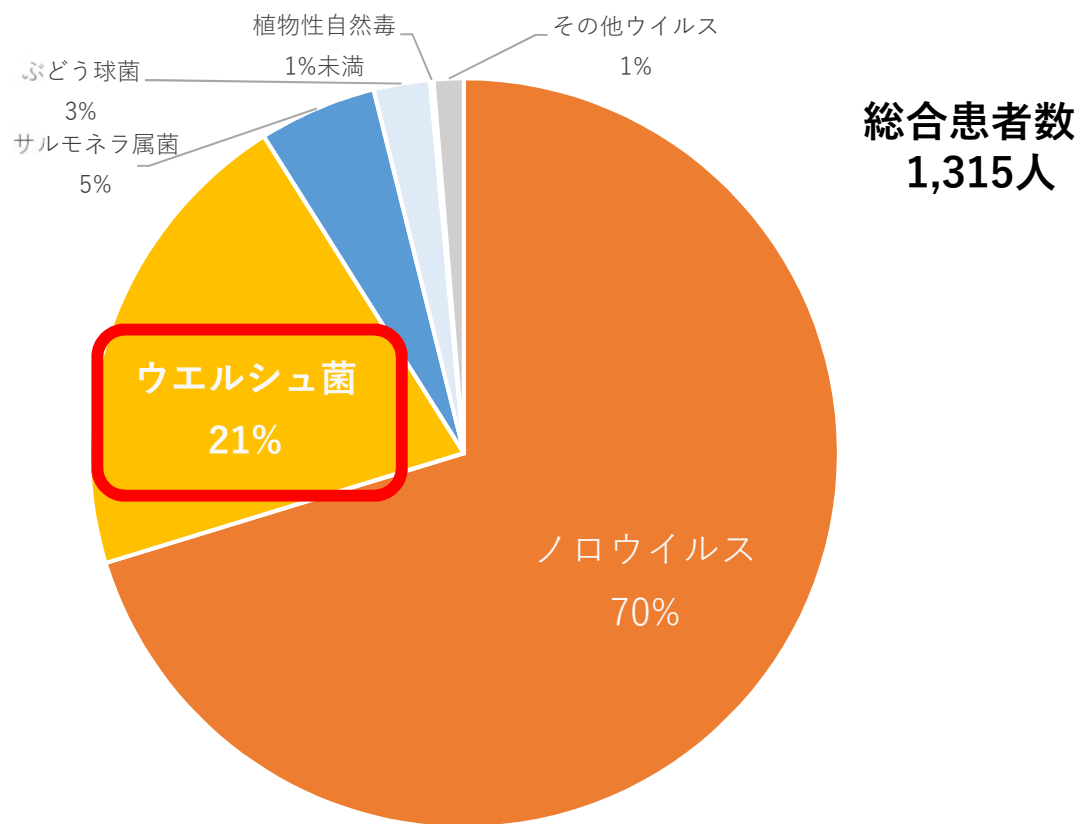
ウェルシユ菌



令和7年食中毒患者数の“病因物質”内訳



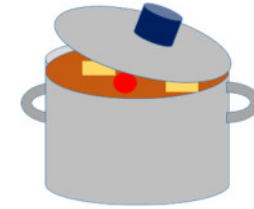
事業所で発生した
食中毒に絞ると…



* 端数処理のため合計が100%にならない場合があります

細菌性食中毒

ウエルシュ菌



特徴

- ・ ヒトや動物の腸管内、土壌、水中など自然界に幅広く存在（野菜・香辛料・食肉・魚介類などの食材に付着）
- ・ 酸素がない環境で増殖ができる嫌気性菌
- ・ 増殖温度は12～50°C(43～45°Cで最も発育)
- ・ 一部のウエルシュ菌は耐熱性の芽胞を形成し、熱に強い

煮物、カレー等を大量に調理する場合、その調理過程でウエルシュ菌が大量に増殖し、食中毒が発生しやすい

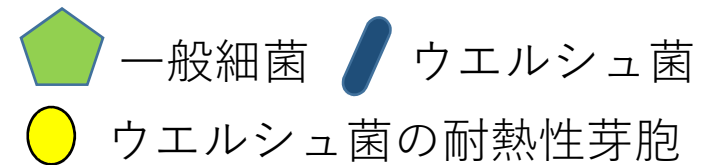
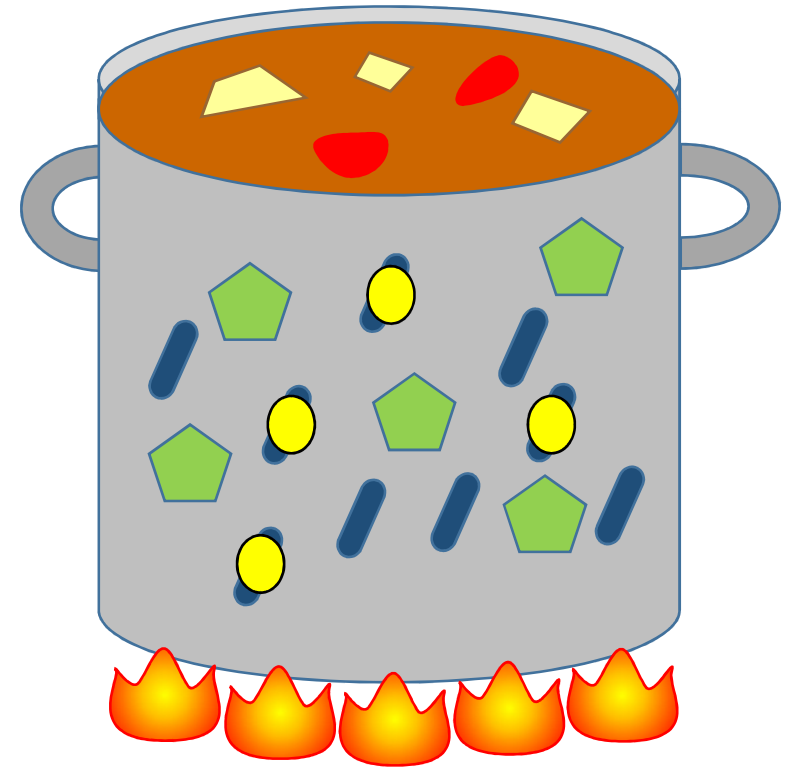
症状等

腹痛、下痢等（潜伏期間：6～18時間）

ウエルシュ菌による食中毒が発生するまで

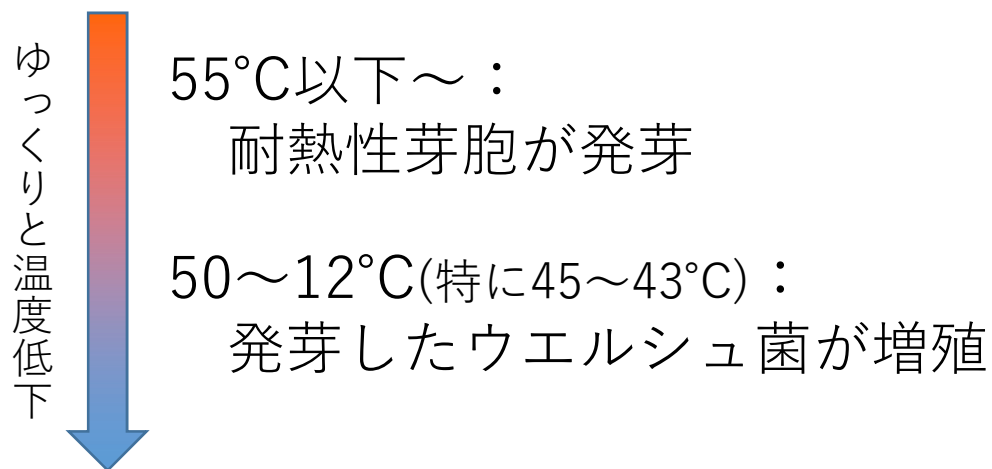
①加熱調理

熱に弱い一般細菌が死滅するが、
ウエルシュ菌は耐熱性芽胞を作っ
て生き延びる

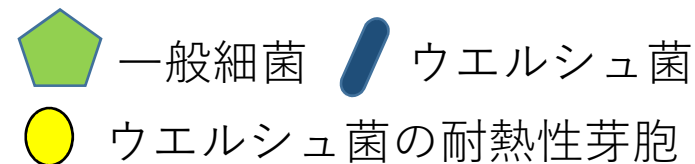
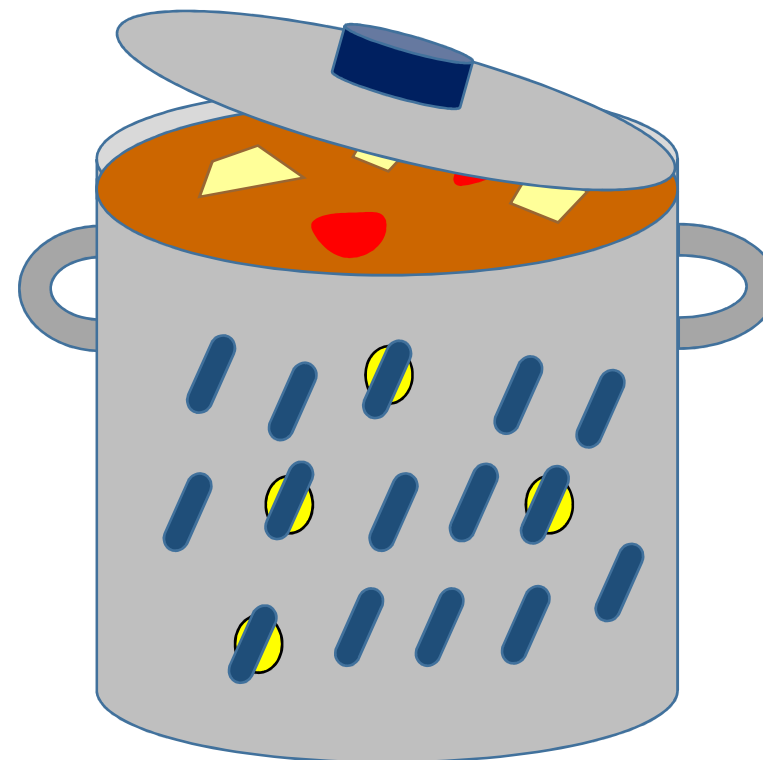


ウエルシュ菌による食中毒が発生するまで

②室温放置



他の一般細菌は死滅しており、鍋の中の酸素も少ないため、
ウエルシュ菌だけがどんどん増殖



ウエルシュ菌による食中毒が発生するまで

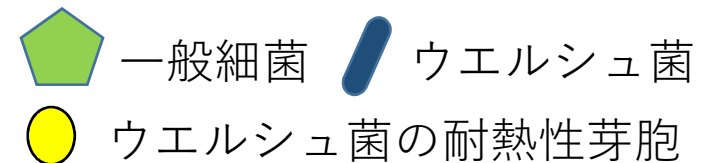
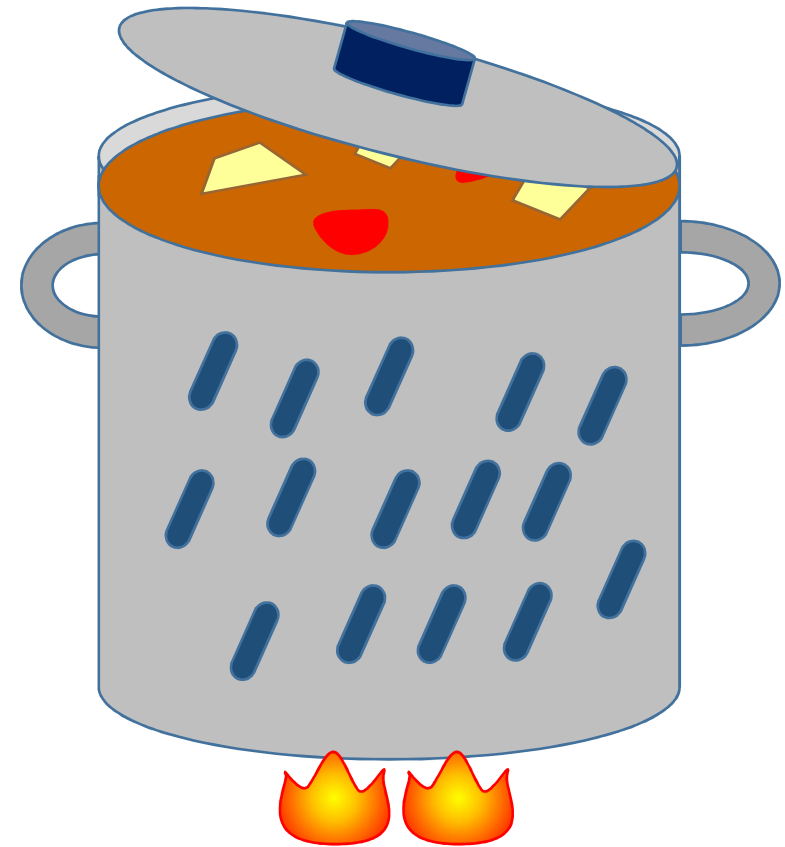
③不十分な再加熱

大鍋のもの、粘性のあるものは、中心部まで熱が通りにくい

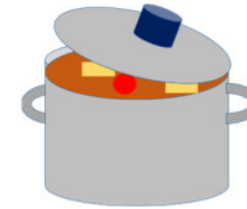
再加熱が不十分だと、大量のウエルシュ菌が生き残ったままになる

④食中毒の発生

大量のウエルシュ菌が腸管内で毒素産生して、下痢等を発症



ウエルシュ菌



加熱調理後も、温度管理を徹底する。

「一度加熱したら安全」と思い込まない！

【喫食時】

- ・ 前日調理は避け、加熱調理したものはなるべく早く喫食する
- ・ 喫食までに時間を要する場合、65°C以上または10°C以下で保管

【冷却時】

- ・ 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)

【再加熱時】

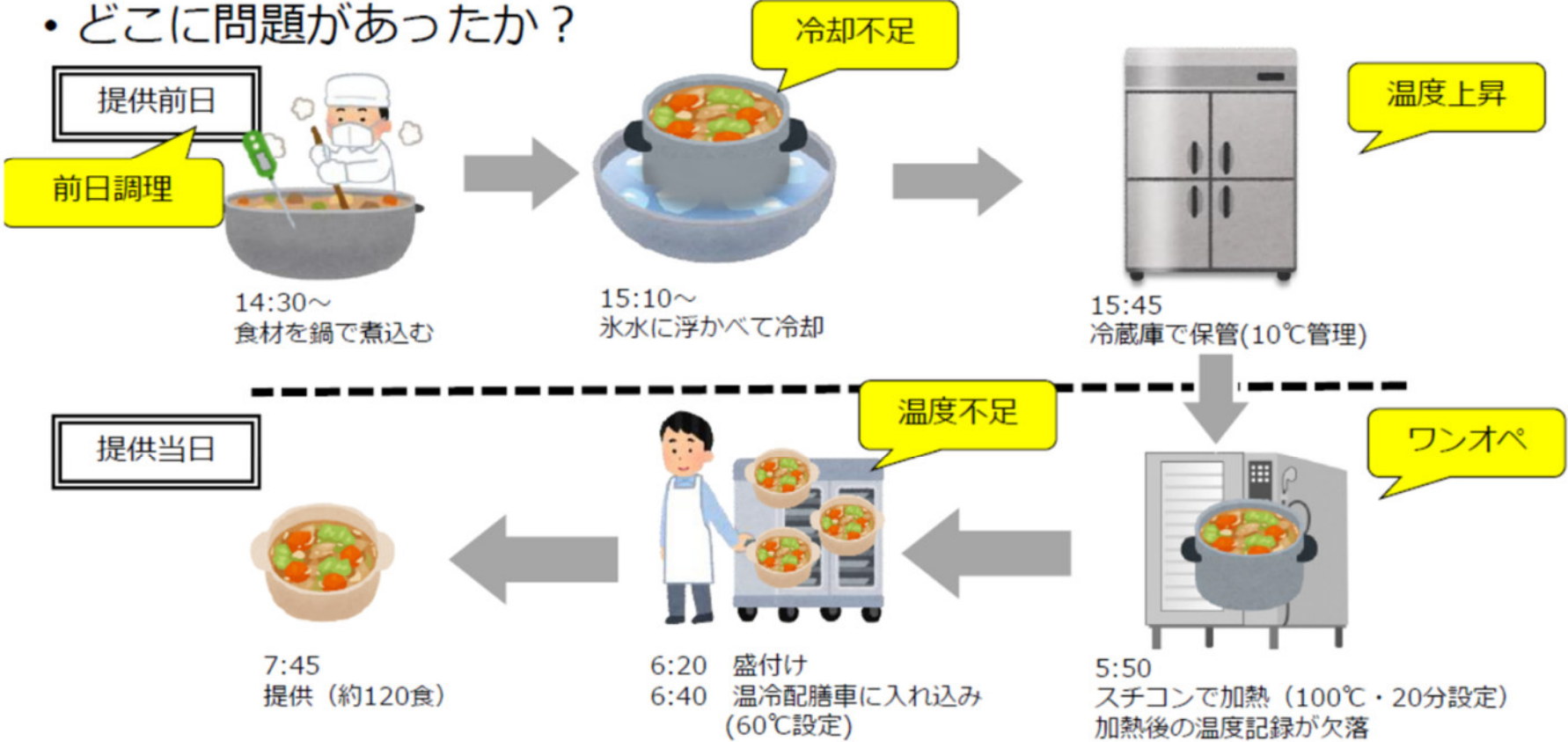
- ・ 食品の中心までしっかりと加熱する

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）

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？



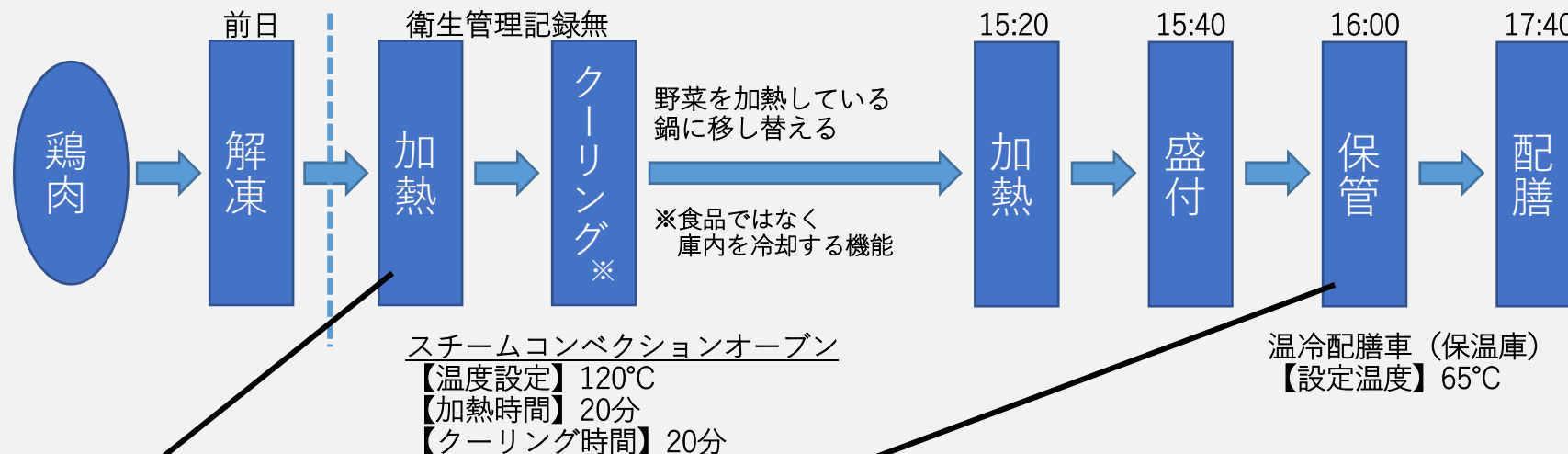
事例紹介 高齢者施設で提供された給食によるウエルシュ菌食中毒

- 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。

社会福祉施設におけるウエルシュ菌食中毒事例

発生年月日：2022年11月
有症者数：22名（喫食者86名）（入所者・職員）
病因物質：ウエルシュ菌
原因食品：夕食として提供された「炒り鶏」

「炒り鶏」の調理工程



①：加熱前の鶏肉が半解凍であり、普段よりも加熱されにくい状態であった。

②：温冷配膳車の1台が故障していた。
(立入時のモニター表示64°C/実測値：上41°C、中37°C、下23°C)
・ただし、正常に作動していた温冷配膳車を使用した「炒り鶏」の喫食者からも、有症者が出ていた
・また、食品を保管してから温冷配膳車の電源を入れていた


検証①：スチームコンベクション オーブンでの加熱

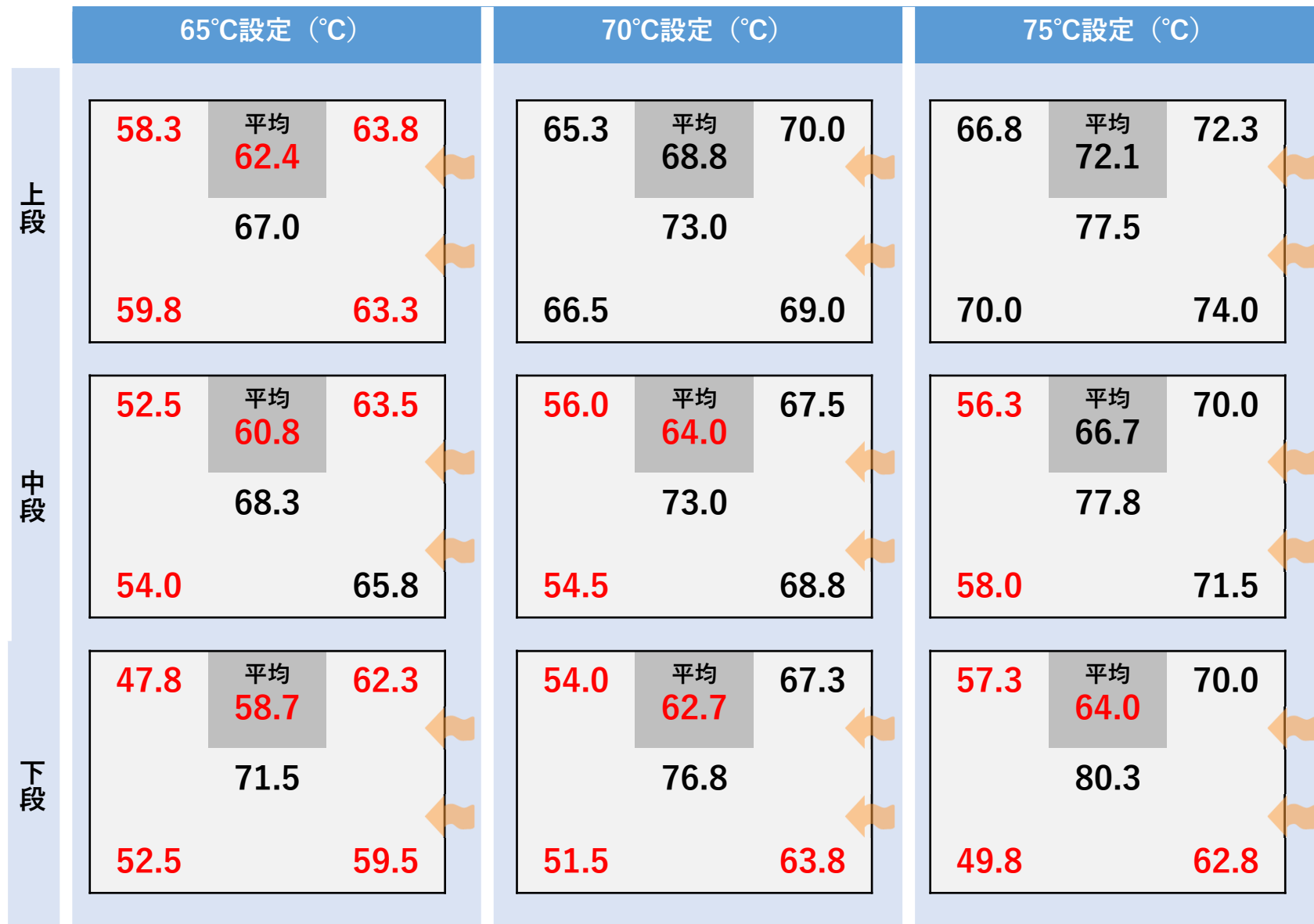
※（条件） 温度設定:120℃、
加熱時間:20分、クーリング時間:20分
（対象） 5kgの皮なし鶏モモ肉
（5mmスライス小間切れ）

事例②

加熱条件※		結果：加熱後（℃）	結果：クーリング後（℃）
<p>方法 1 （半解凍後、加熱） ※食中毒発生時の方法</p> <p>鶏肉の 表面温度:0~1℃ 厚さ:4~5cm</p>	<p>中段 下段</p>	<p>67.0 56.5 43.0 59.5 50.0</p>	<p>80.5 76.5 67.0 78.5 72.0</p>
<p>方法 2 （解凍後、加熱）</p> <p>鶏肉の 表面温度:6~10℃ 厚さ:4~5cm</p>	<p>中段 下段</p>	<p>73.5 74.0 64.0 67.5 64.0</p>	<p>79.5 79.0 74.0 78.0 79.0</p>
<p>方法 3 （解凍後、分けて加熱）</p> <p>鶏肉の 表面温度:6~10℃ 厚さ:2~2.5cm</p>	<p>中段 下段</p>	<p>89.5 98.0 93.5 95.5 95.0 91.5 93.5 97.0 89.0 84.5</p>	<p>89.5 88.5 88.0 87.5 89.0 88.5 88.5 88.0 88.5 90.0</p>

検証②：温冷配膳車での保温

 : 温風の向き



社会福祉施設におけるウェルシュ菌食中毒事例

HACCPの実施状況等

- ・メニューごとの加熱方法が明確に示されていなかった。
- ・衛生管理計画に記録の漏れが散見された。
- ・中心温度の測定結果はその場で記録せず、業務終了後にまとめて記入。
- ・盛付担当者の半数以上が、HACCPについて理解せず。
- ・調理従事者全員が、温冷配膳車の温度ムラを把握せず使用。

指導事項

(スチームコンベクションオーブン関係)

- ・鶏肉の加熱方法の見直し
- ・加熱、クーリングが終了した時点での中心温度測定・記録
- ・食材ごとの加熱方法を、衛生管理計画及び手順書に記載

(温冷配膳車関係)

- ・温冷配膳車の設定温度・電源を入れるタイミングの見直し
- ・保管時間の短縮化、速やかな配膳
- ・置き場所の見直し(温風口近くや中央部に寄せる等)
- ・モニターの値ではなく、実際の庫内温度を考慮した保管
- ・マニュアルの順守、使用方法の見直し

その他の課題

- ・人手不足(盛付以外の調理を調理従事者1名で担っていた。)

有毒植物



死者が発生した食中毒事例(令和7年)

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
旭川市	8/25	仕出屋	令和7年8月25日(月)に原因施設で調理し、提供された弁当	腸炎ビブリオ(細菌)	692	144	1
岡山県	6/28	家庭	イヌサフラン	植物性自然毒(自然毒)	1	1	1

事例(家庭)

自宅庭プランターに園芸用に植えていたイヌサフランの球根を**玉ねぎと誤って喫食**した。

イヌサフラン

イヌサフラン (有毒)



間違えやすい植物

《葉》 ギョウジャニンニク ギボウシ
《球根》 ジャガイモ タマネギ など

中毒症状

嘔吐、下痢、皮膚の知覚減退、
呼吸困難

ギョウジャニンニク





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には、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。

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!



本日のお話

- 1 食中毒病因物質とその対策
- 2 HACCPに沿った衛生管理**
- 3 食品の収去検査について

HACCPに沿った衛生管理とは

Hazard **A**nalysis

危害要因 分析

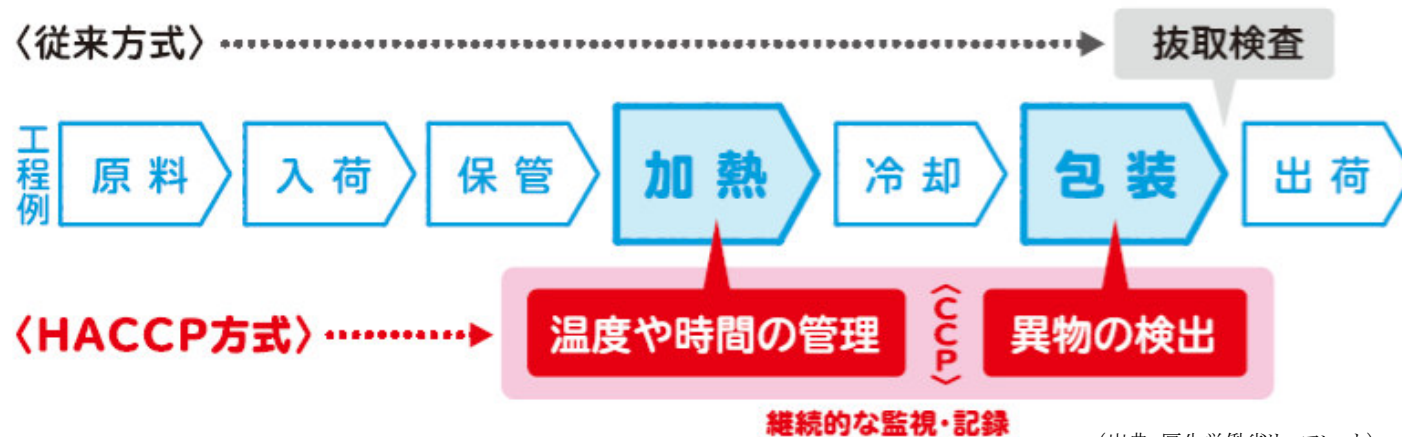
原材料受入～提供までの
各工程に潜む危害要因と
防止法を見つけ出す

(and)

Critical **C**ontrol **P**oint

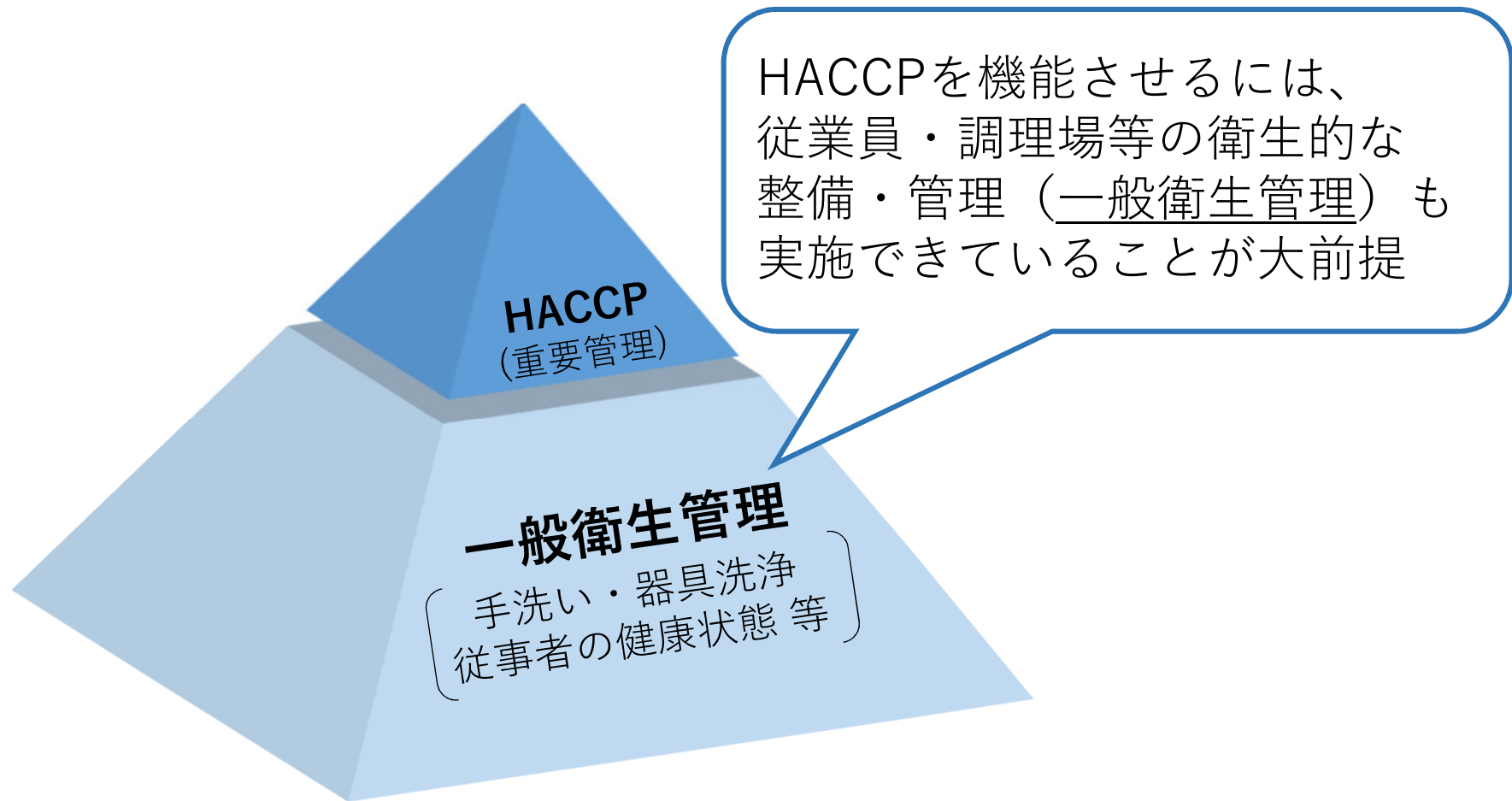
重要 管理 点

HAのプロセスを経て、特に
重大な危険が潜む工程(CCP)
を決定し、継続的に管理する



(出典:厚生労働省リーフレット)

HACCPに沿った衛生管理とは



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）

HACCPに沿った衛生管理とは

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

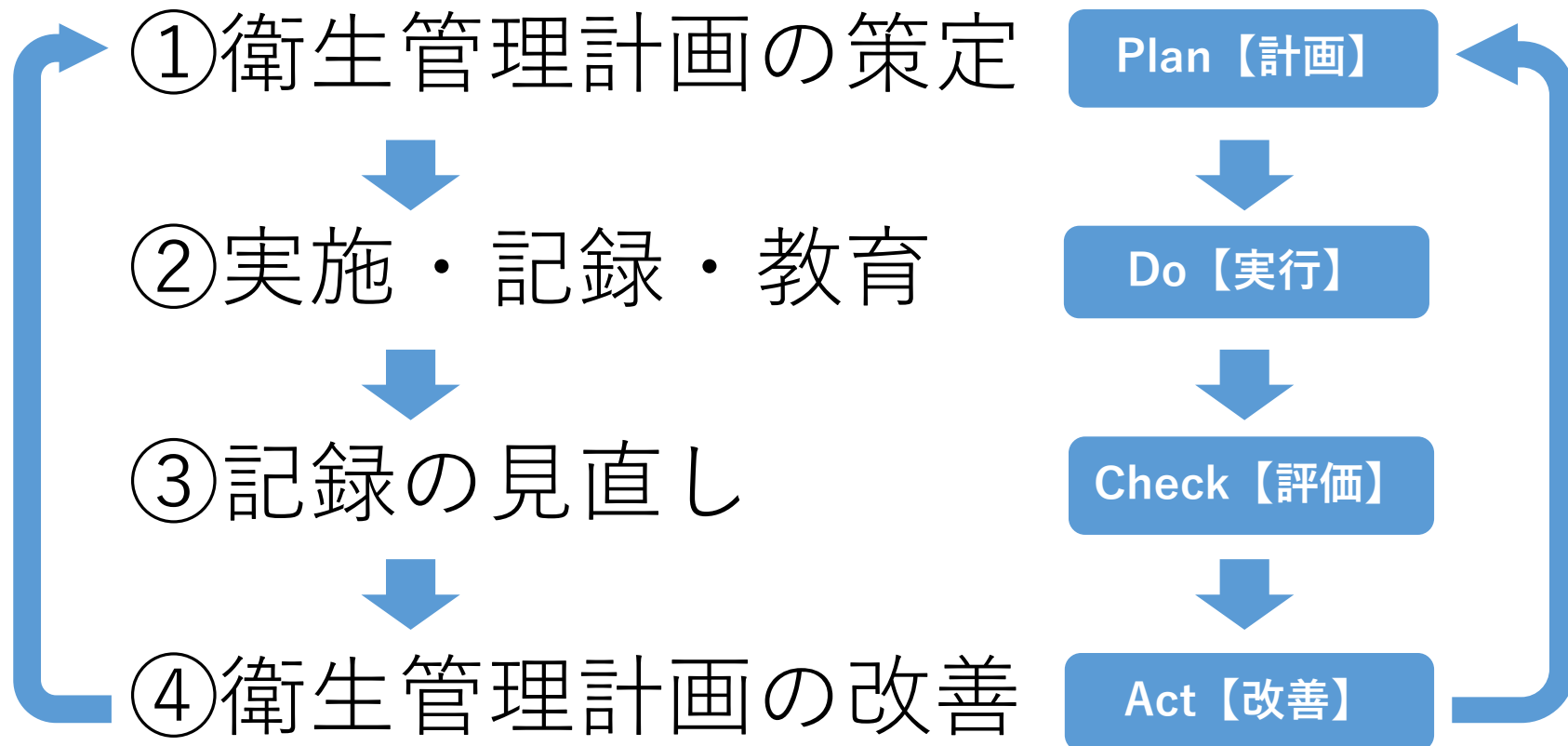
本マニュアルは、集団給食施設等における食中毒を予防するために、HACCPの概念に基づき、調理過程における重要管理事項として、

- 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

HACCPに沿った衛生管理の運用方法



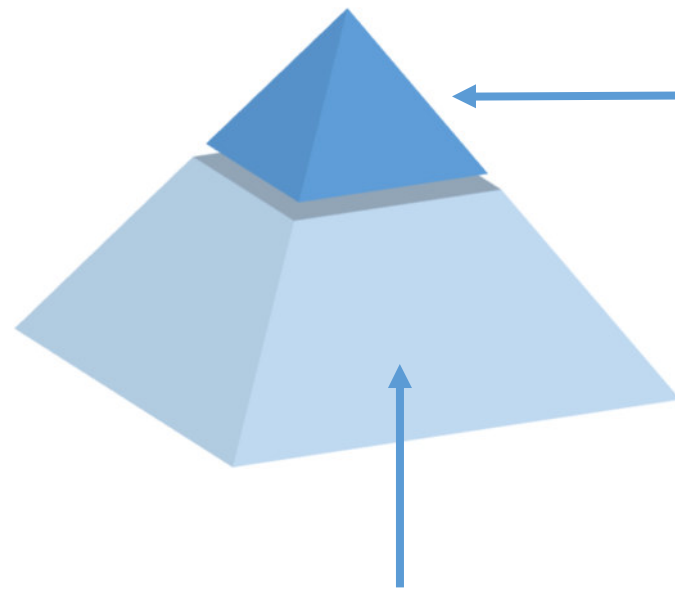
衛生管理計画のポイント(計画のねらい)

食中毒予防に有効な衛生管理を、
誰がやっても同じように実施できる体制を整える

- ☑ 「**何の管理が必要か**」 「**なぜ管理が必要か**」
- ☑ 「**いつ**」 「**どのように**」 管理するか
「**問題があったときどうするか**」
- ☑ **いつでも誰もが確認できる文書**の作成

現行の施設のルールと手引書を照らし合わせながら、
これらのポイントを意識した計画づくりを行いましょう。

衛生管理計画の構成



重要管理

実際の食品の調理方法にあわせて、行うべき事項

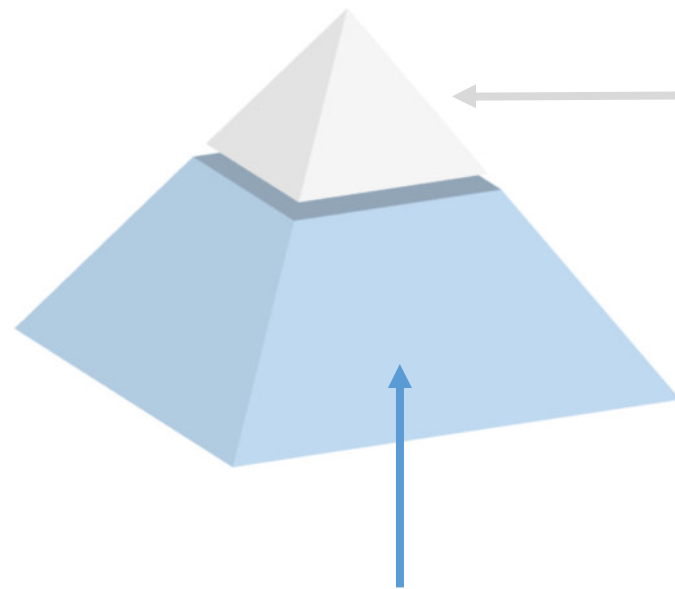
例：ハンバーグの十分な加熱
サラダ・果物の洗浄殺菌

一般衛生管理

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

衛生管理計画の作成例（一般衛生管理）



重要管理

実際の食品の調理方法にあわせて、行うべき事項
例：ハンバーグの十分な加熱
サラダ・果物の洗浄殺菌

一般衛生管理

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

(例)食品取扱者の衛生管理(体調・手指)

なぜ必要

- 下痢や嘔吐等体調が悪い時は、**ノロウイルス**や**食中毒菌**を保有している可能性が高くなる
- 手荒れや傷のある手指は多くの**黄色ブドウ球菌**が存在する可能性がある

大量調理マニュアルでは

5. その他 (4) 調理従事者等の衛生管理

- ② 調理従事者等は、毎日作業開始前に、**自らの健康状態を衛生管理者に報告し、衛生管理者はその結果を記録**すること。
- ⑤ 調理従事者等は**下痢、嘔吐、発熱などの症状があった時、手指等に化膿創があった時は調理作業に従事しない**こと。
- ⑥ **下痢又は嘔吐等の症状がある調理従事者等については、直ちに医療機関を受診し、感染性疾患の有無を確認**すること。ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された調理従事者等は、**検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えるなど適切な処置をとることが望ましい**こと。

(例)手洗い

なぜ必要

- 手には目に見えない有害な細菌やウイルスが付着していることがあり、食品を汚染する可能性がある
- 手洗いは見た目の汚れを落とすだけでなく、これらの有害な微生物が食品を汚染しないためにも大切

大量調理マニュアルでは…

3. 二次汚染の防止

(1) 調理従事者等（食品の盛付け・配膳等、食品に接触する可能性のある者及び臨時職員を含む。以下同じ。）は、次に定める場合には、別添2に従い、必ず流水・石けんによる手洗によりしっかりと2回（その他の時には丁寧に1回）手指の洗浄及び消毒を行うこと。なお、使い捨て手袋を使用する場合にも、原則として次に定める場合に交換を行うこと。

- ① 作業開始前及び用便後
- ② 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
- ③ 食品に直接触れる作業にあたる直前
- ④ 生の食肉類、魚介類、卵殻等微生物の汚染源となるおそれのある食品等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合
- ⑤ 配膳の前

(例)手洗い

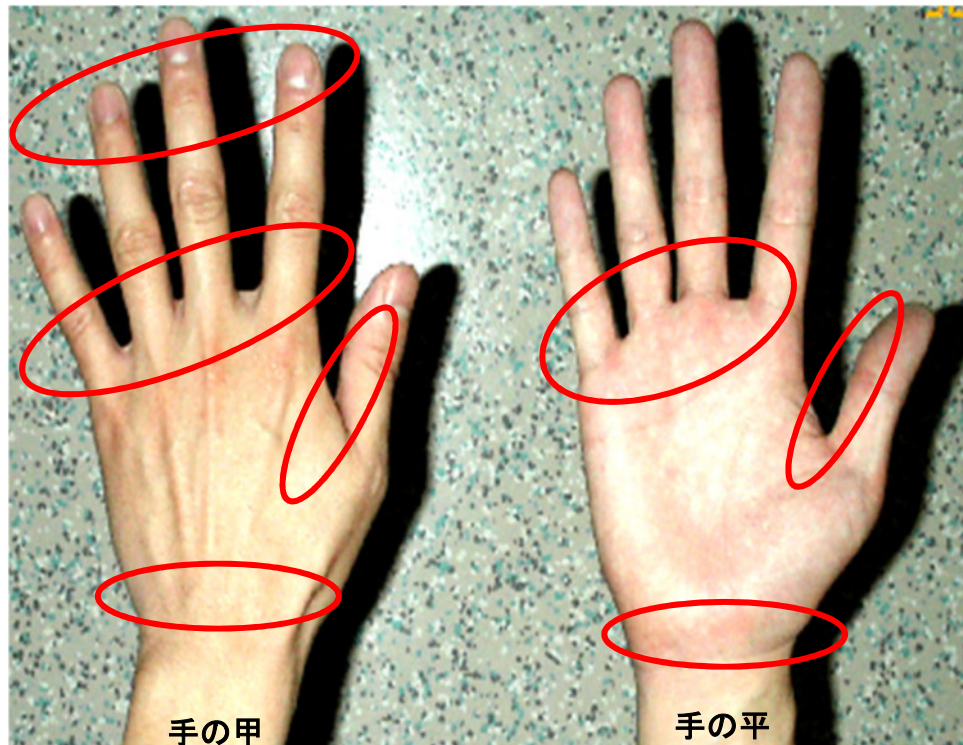
(別添2)標準作業書

(手洗いマニュアル)

1. 水で手をぬらし石けんをつける。
 2. 指、腕を洗う。特に、指の間、指先をよく洗う。(30秒程度)
 3. 石けんをよく洗い流す。(20秒程度)
 4. 使い捨てペーパータオル等でふく。(タオル等の共用はしないこと。)
 5. 消毒用のアルコールをかけて手指によくすりこむ。
- (本文のⅡ3(1)で定める場合には、1から3までの手順を2回実施する。)



(例)手洗い



指の間、爪の生え際、手首など…
洗い残しに注意（特に利き手）

(例) トイレの洗浄・消毒

なぜ必要

- トイレはさまざまな有害物質に汚染される危険性がもっとも高い場所です。トイレを利用した人の手を介して食品を汚染する可能性があります。(ノロウイルス、腸管出血性大腸菌など)

大量調理マニュアルでは…

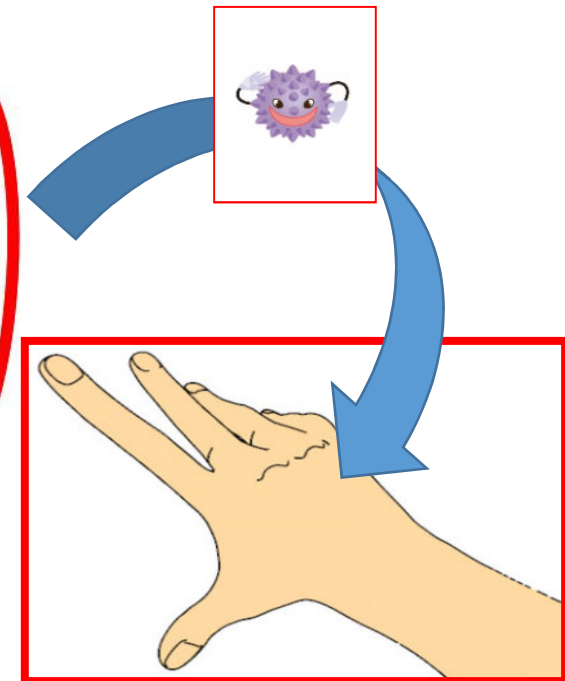
5. その他 (2) 施設設備の管理

便所については、業務開始前、業務中及び業務終了後等定期的に清掃及び消毒剤による消毒を行って衛生的に保つこと。

清掃の際には、清掃用の作業着などに着がえ、調理する食品を汚染させないように注意しましょう。

(例) トイレの洗浄・消毒

ドアノブ、便座、水洗レバー、水洗カーン、
トイレットペーパー及びそのカバーなど皆が触れる
部分は“汚染されている”と考える。



(例)原材料の受入確認

なぜ必要

- 腐敗しているもの、包装が破れているもの、消費期限が過ぎているもの、保存方法が守られていない原材料などには有害な微生物が増殖している可能性があります。

大量調理マニュアルでは…

1. 原材料の受入れ・下処理段階における管理

(4) 原材料の納入に際しては調理従事者等が必ず立ち合い、検収場で品質、鮮度、品温（納入業者が運搬の際、別添1に従い、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。）、異物の混入等につき、点検を行い、その結果を記録すること。

納品されたものが冷蔵や冷凍が必要な場合には、室温におかれる時間をできるだけ短くします。

(例)原材料の受入確認

(別添1) 原材料、製品等の保存温度

食品名	保存温度
穀類加工品(小麦粉、デンプン)	室温
砂糖	室温
食肉・鯨肉	10℃以下
細切した食肉・鯨肉を凍結したものを容器包装に入れたもの	-15℃以下
食肉製品	10℃以下
鯨肉製品	10℃以下
冷凍食肉製品	-15℃以下
冷凍鯨肉製品	-15℃以下
ゆでだこ	10℃以下
冷凍ゆでだこ	-15℃以下
生食用かき	10℃以下
生食用冷凍かき	-15℃以下
冷凍食品	-15℃以下
魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ	10℃以下
冷凍魚肉ねり製品	-15℃以下

液状油脂 固形油脂 (ラード、マーガリン、ショートニング、カカオ脂)	室温 10℃以下
殻付卵 液卵 凍卵 乾卵	10℃以下 8℃以下 -18℃以下 室温
ナッツ類 チョコレート	15℃以下 15℃以下
生鮮果実・野菜 生鮮魚介類(生食用鮮魚介類を含む。)	10℃前後 5℃以下
乳・濃縮乳 脱脂乳 クリム バター パテ 練乳	10℃以下 15℃以下
清涼飲料水 (食品衛生法の食品、添加物等の規格基準に規定のあるものについては、当該保存基準に従うこと。)	室温

納品されたものが冷蔵や冷凍が必要な場合には、室温におかれる時間をできるだけ短くします。

(例)交差汚染・二次汚染の防止

なぜ必要

- 保管や調理の際に、生肉や生魚介類などから他の食品へ有害な微生物の汚染が広がる可能性があります。

大量調理マニュアルでは…

3. 二次汚染の防止

(2) **原材料は**、隔壁等で他の場所から区分された専用の保管場に保管設備を設け、食肉類、魚介類、野菜類等、食材の分類ごとに**区分して保管**すること。この場合、専用の衛生的なふた付き容器に入れ替えるなどにより、原材料の包装の汚染を保管設備に持ち込まないようにするとともに、原材料の相互汚染を防ぐこと。

(4) **包丁、まな板など**の器具、容器等は用途別及び食品別（下処理用にあっては、魚介類用、食肉類用、野菜類用の別、調理用にあっては、加熱調理済み食品用、生食野菜用、生食魚介類用の別）に**それぞれ専用のもの**を用意し、混同しないようにして使用すること。

(10) **加熱調理後の食品の冷却、非加熱調理食品の下処理後における調理場等での一時保管等**は、他からの二次汚染を防止するため、清潔な場所で行うこと。

(例)器具等の洗浄・消毒・殺菌

なぜ必要

- 汚れが残っていると、他の食品に汚れや有害な微生物の汚染が広がる可能性があります。

大量調理マニュアルでは…

3. 二次汚染の防止

(5) 器具、容器等の使用後は、別添2に従い、全面を流水で洗浄し、さらに80℃、5分間以上の加熱又はこれと同等の効果を有する方法で十分殺菌した後、乾燥させ、清潔な保管庫を用いるなどして衛生的に保管すること。なお、調理場内における器具、容器等の使用後の洗浄・殺菌は、原則として全ての食品が調理場から搬出された後に行うこと。

また、器具、容器等の使用中も必要に応じ、同様の方法で熱湯殺菌を行うなど、衛生的に使用すること。この場合、洗浄水等が飛散しないように行うこと。なお、原材料用に使用した器具、容器等をそのまま調理後の食品用に使用するようなことは、決して行わないこと。

(例)器具等の洗浄・消毒・殺菌

(器具等の洗浄・殺菌マニュアル)

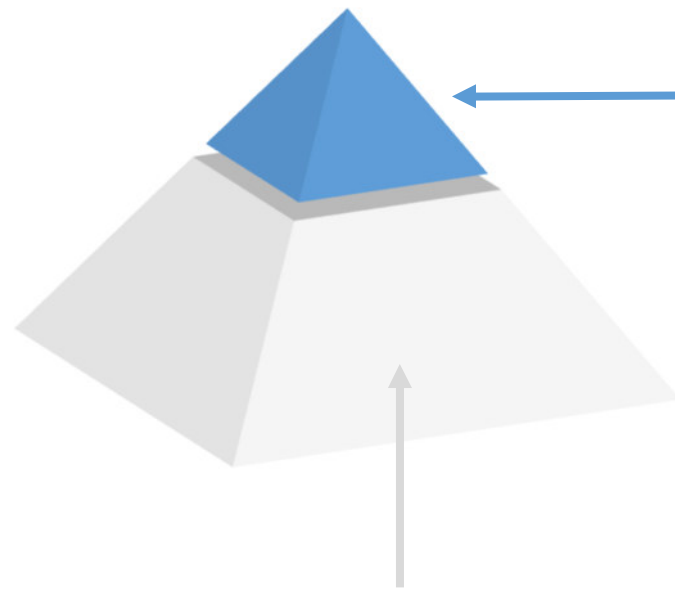
3. まな板、包丁、へら等

- ① 食品製造用水（40℃程度の微温水が望ましい。）で3回水洗いする。
- ② スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ③ 食品製造用水（40℃程度の微温水が望ましい。）でよく洗剤を洗い流す。
- ④ 80℃で5分間以上の加熱又はこれと同等の効果を有する方法^{注2}で殺菌を行う。
- ⑤ よく乾燥させる。
- ⑥ 清潔な保管庫にて保管する。

注2：大型のまな板やざる等、十分な洗浄が困難な器具については、亜塩素酸水又は次亜塩素酸ナトリウム等の塩素系消毒剤に浸漬するなどして消毒を行うこと。

(調理機械、調理台、ふきん、タオル等についても、マニュアルをご参照ください。)

衛生管理計画の作成例（重要管理）



重要管理

実際の食品の調理方法にあわせて、行うべき事項

例：ハンバーグの十分な加熱
サラダ・果物の洗浄殺菌

一般衛生管理

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

衛生管理計画のポイント(食中毒予防の三原則)

つけない
【清潔】

- ・ 包丁まな板の使い分け
- ・ 設備器具の洗浄
- ・ 手洗い など

何°Cでやっつけられる？

ふやさない
【迅速・温度管理】

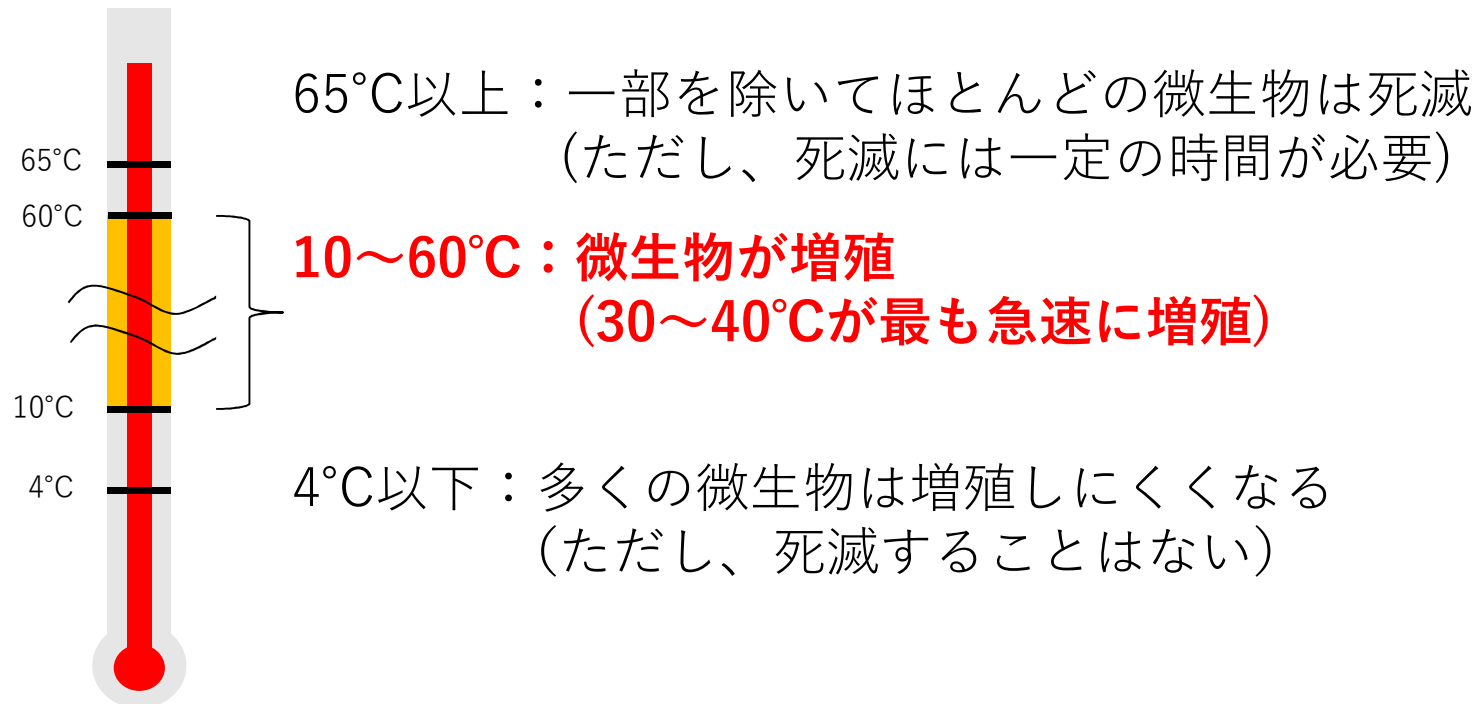
- ・ 速やかな冷却
- ・ 常温放置しない
- ・ 保存方法を守る など

何°Cでふえやすい？

食中毒予防の
三原則やっつける
【加熱】

- ・ 中心部まで加熱 など

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
(ポテトサラダなど)

(例)メニュー別の重要管理点

グループ①

：加熱しない食品

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による消毒、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

Plan【計画】

Do【実行】

Check【評価】

Act【改善】

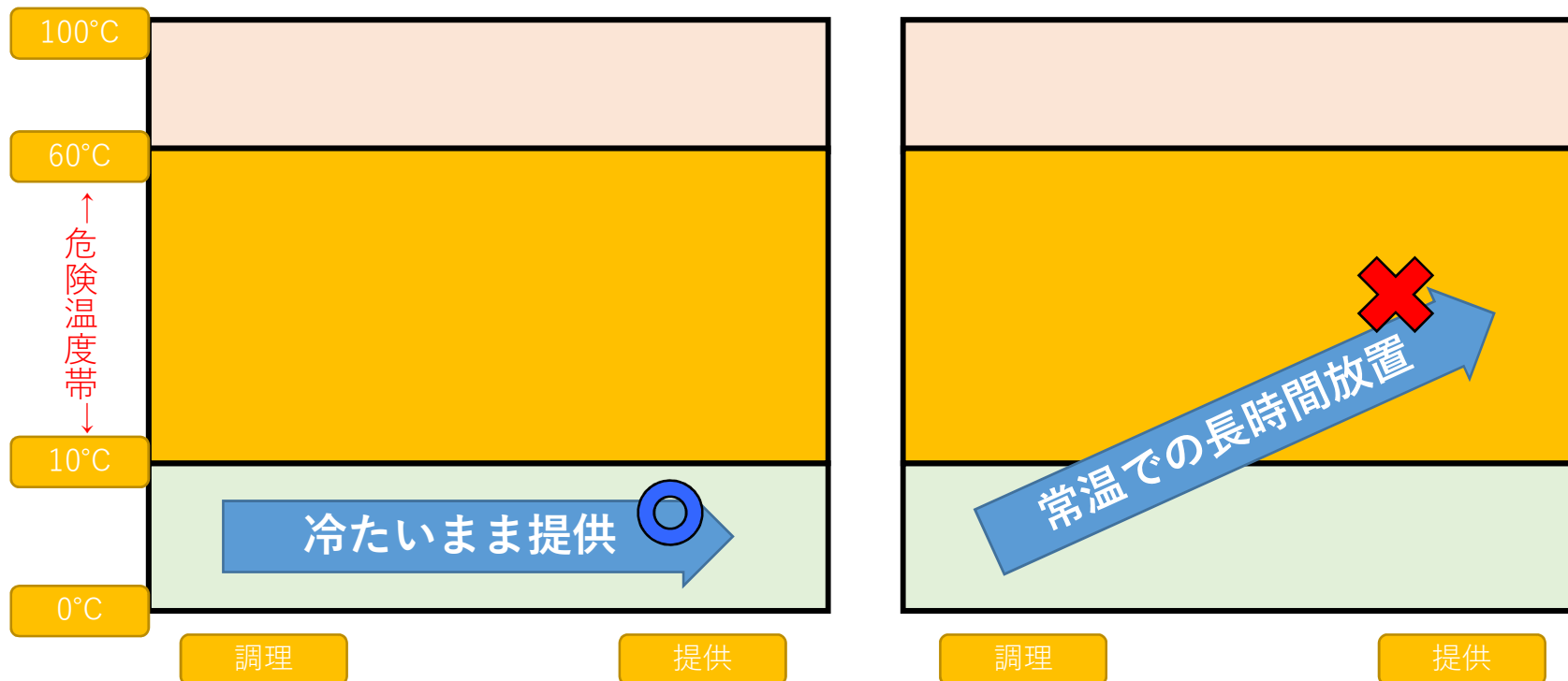
一般衛生管理

重要管理

(例)メニュー別の重要管理点

グループ①

：加熱しない食品



(例)メニュー別の重要管理点

グループ②：加熱してすぐ提供する食品

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

Plan【計画】

Do【実行】

Check【評価】

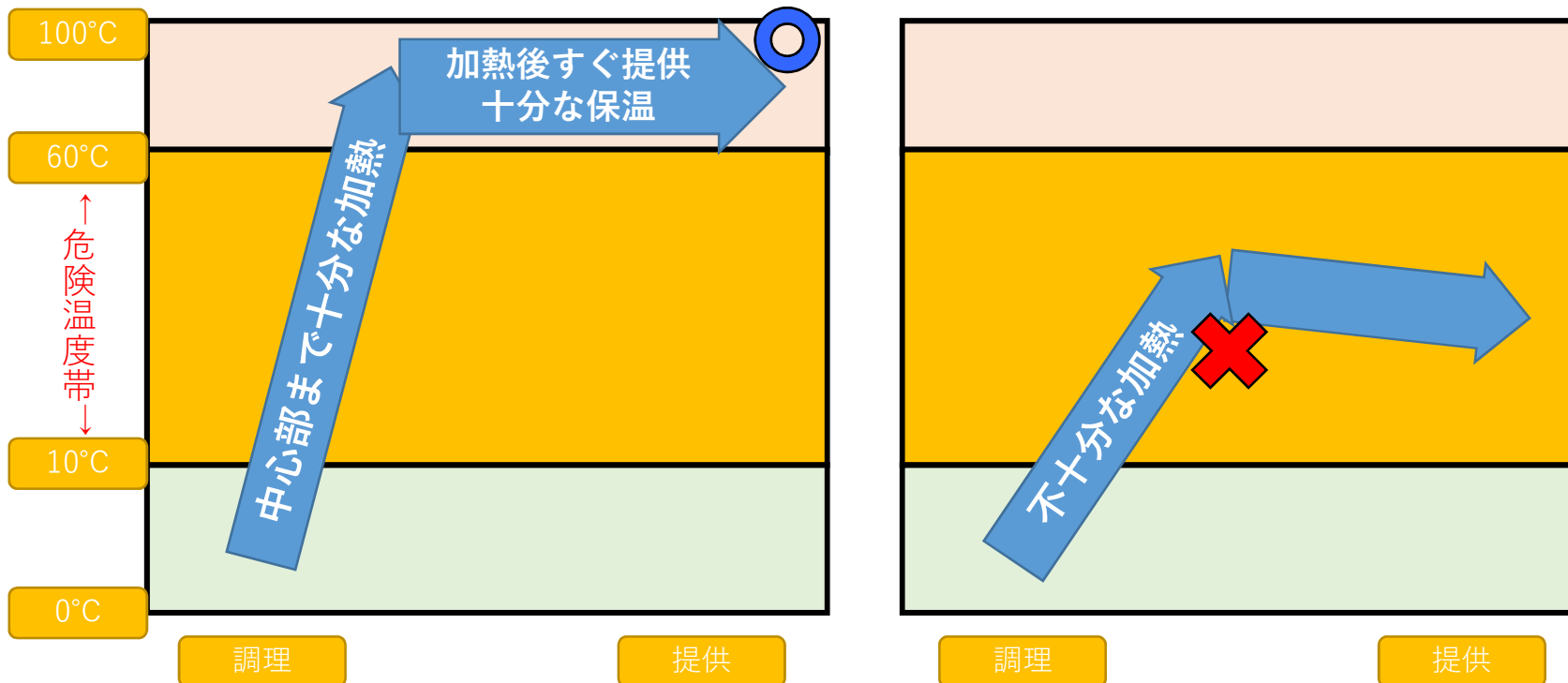
Act【改善】

一般衛生管理

重要管理

(例)メニュー別の重要管理点

グループ②：加熱してすぐ提供する食品



Plan【計画】

Do【実行】

Check【評価】

Act【改善】

一般衛生管理

重要管理

(例)メニュー別の重要管理点

グループ②：加熱してすぐ提供する食品

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℃ ❌

上に茶色い肉汁がでる
中心部76℃、
余熱で78℃



Plan【計画】

Do【実行】

Check【評価】

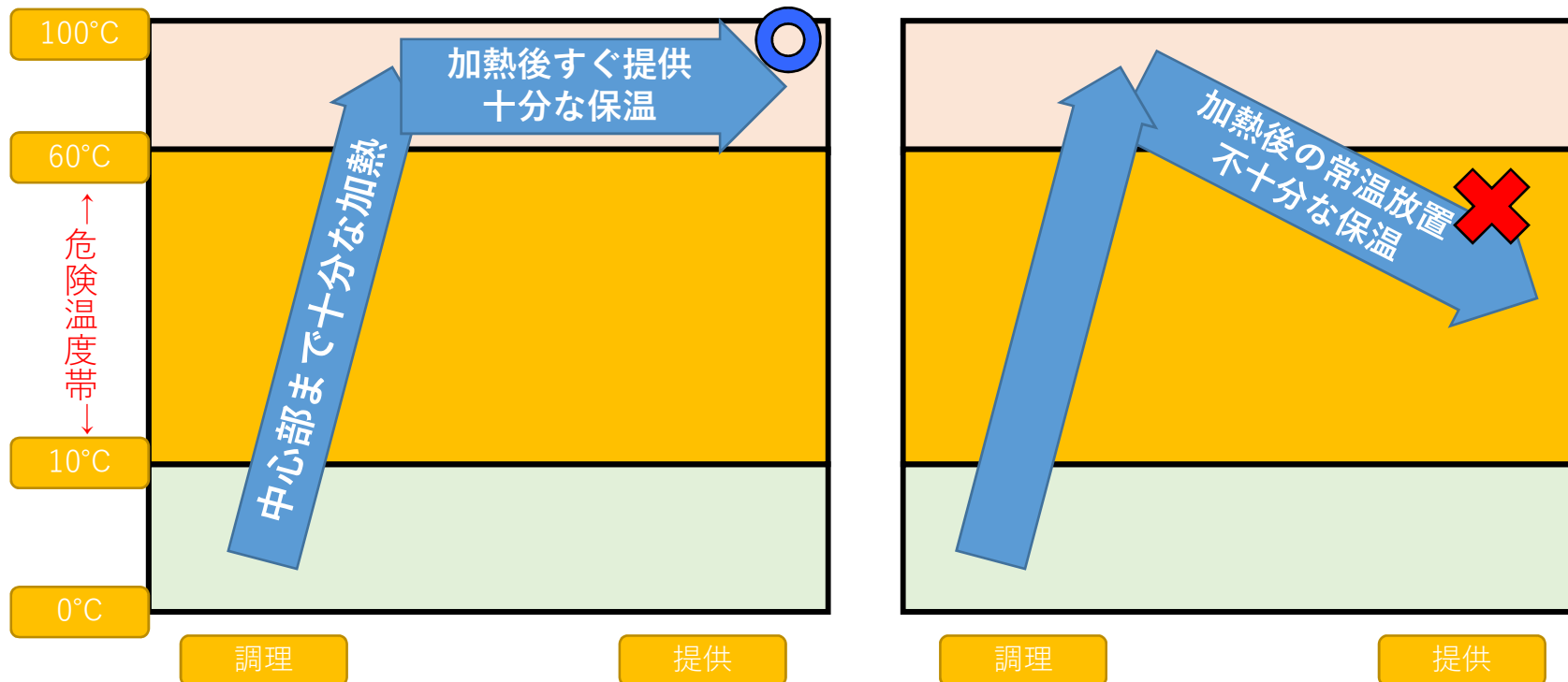
Act【改善】

一般衛生管理

重要管理

(例)メニュー別の重要管理点

グループ②：加熱してすぐ提供する食品



(例)メニュー別の重要管理点

グループ③：加熱後冷却する食品

メニューの例

- ・ポテトサラダなど

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

Plan【計画】

Do【実行】

Check【評価】

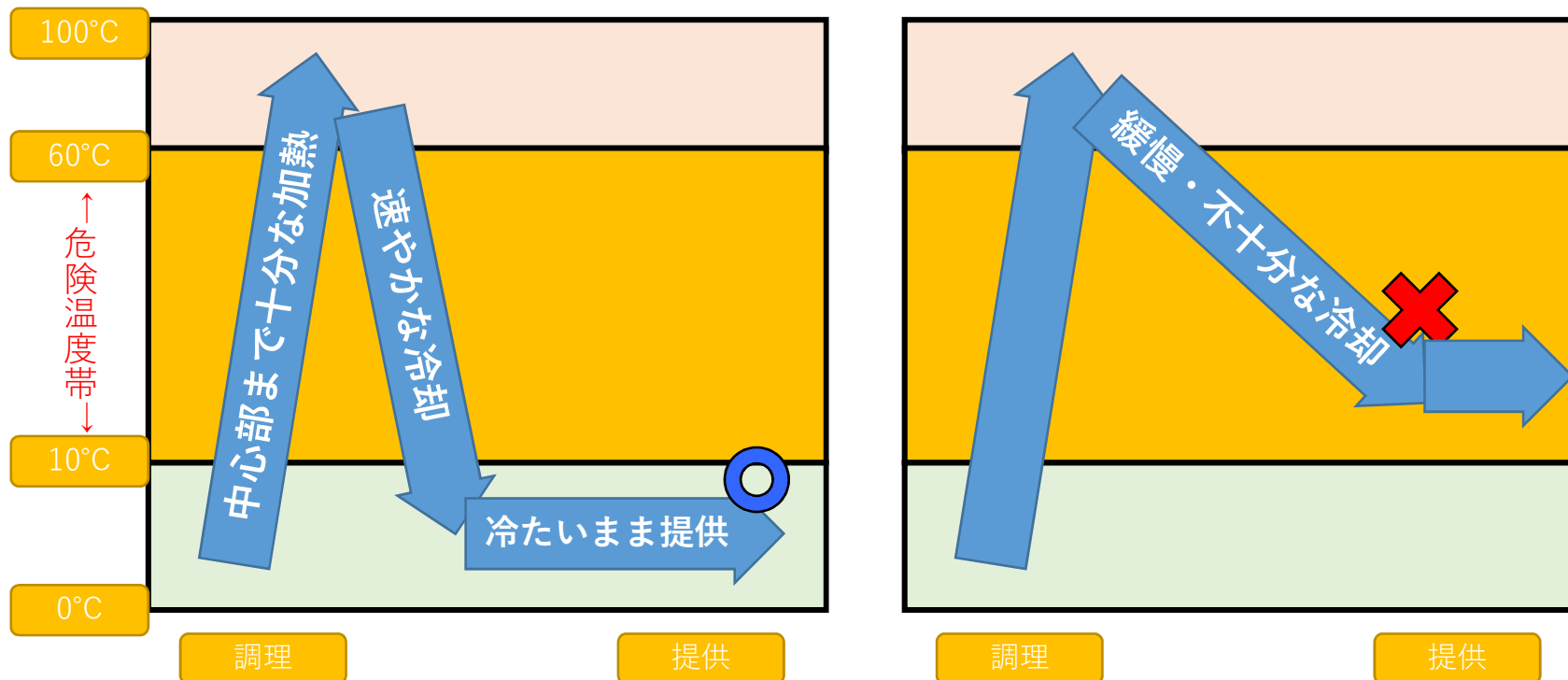
Act【改善】

一般衛生管理

重要管理

(例)メニュー別の重要管理点

グループ③：加熱後冷却する食品



大量調理マニュアルでは…

- 中心温度を3点以上測定し、全ての点において75°C以上に達していれば、さらに1分間加熱を続ける（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品は85～90°C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°C付近、または60分以内に中心温度を10°C付近まで下げること
 - **菌の増殖温度帯を素早く通過し、増殖を防ぐ**

大量調理マニュアルでは…

- 調理後提供までに30分以上要する場合は、**65°C以上で保管する、または10°C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**

本マニュアルに沿って適切に調理できた食品であることが前提

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に、時期やレベルにあわせて教育を実施
- OJTや朝礼等を活用

③記録の見直し

「ルールが現場で実施されていたか」
「ルールが有効に機能して安全な食事を提供できているか」等について、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
- ・ 基準から外れた時に処置の記録があるか
- など

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



- 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

いつもより多い注文受注を検討している方へ

チェックがあるとキャパオーバーの可能性があり
複合的に食中毒のリスクが高まります！

チェック回してみよう！

十分な加熱ができますか？（中心温度75℃で1分以上）

A

<input type="checkbox"/>	焼く 揚げる 炒める	・一度に調理する食材の量が、いつもより多くなる
<input type="checkbox"/>	煮る	・いつもより大きい鍋を使う

速やかに放冷・冷却・保管ができますか？（2時間以内に21℃以下）

B

<input type="checkbox"/>	時間	・いつもより調理の時間や提供（喫食）までの時間が長くなる
<input type="checkbox"/>	環境	・いつもより放冷場所（調理場内）の温度・湿度が高くなる
<input type="checkbox"/>	冷蔵庫	・冷蔵庫の中がギュウギュウになる（原材料、製品など）

いつもと違う作業をしますか？

C

<input type="checkbox"/>	モノ	・原材料の納入元や納品量を変更・追加をする ・いつもと同じように調理器具や原材料の洗浄・消毒ができない
<input type="checkbox"/>	ヒト	・臨時で雇用する職員がいる ・いつもと同じ頻度で手洗いでできない
<input type="checkbox"/>	場所	・調理室内で作業が完結できない ・いつもと作業工程や動線が異なる ・施設、作業場所をいつものタイミングで洗浄・消毒できない

☑が付いたら裏面の対策へ

キャパオーバーが疑われる過去の食中毒事例

発生年月	原因食品(疑い)	原因物質	施設	患者数(死亡)	主な発生要因
R5.8	弁当 (出汁巻、鶏胸肉焼)	サルモネラ属菌	弁当製造施設 (飲食店)	117名(1名)	・原材料の前日調理 ・不十分な加熱 ・緩慢な冷却 ・適時の手洗い不足
R5.9	弁当 (米飯)	黄色ブドウ球菌 セレウス菌	弁当製造施設	554名	・緩慢な冷却 ・適時の手洗い不足
R6.2	巻き寿司	黄色ブドウ球菌	寿司店	150名	・製品の温度管理不足

対策にチェック☑して食中毒を予防しましょう！

A 「加熱」について

<input type="checkbox"/>	焼く 揚げる 炒める	○ いつもと同じ火の通り加減か確認します！ 一度に大量に調理すると温度が十分に上がらないことがあります
<input type="checkbox"/>	煮る	○ 十分にかき混ぜながら中心部まで加熱します！

B 「保存温度と時間」について

最終加熱（盛り付け） → 21～57℃の温度帯は、2時間以内 → 食べる

<input type="checkbox"/>	時間	○ 調理時間、提供までの時間が変わらないように手順を見直します！ ・食べられるまでが長くなる場合は調理後に素早く10℃以下に冷却する ・冷たいものは常温に置く時間を短くする ・従業員を増やす（「C ヒト」参照） ・効果的な機材（真空冷却機など）を準備する ・保冷したまま輸送する
<input type="checkbox"/>	環境	○ 放冷する場所は、温度25℃以下、湿度80%以下にします！
<input type="checkbox"/>	冷蔵庫	○ 冷蔵庫の温度を10℃以下にします！ ・食材を入れる量は、冷蔵庫の容量の7割以下にする ・設定温度を下げる ・粗熱を取ってから入れる ・出し入れ時に庫内温度のチェックをする

C 「慣れない作業」について

<input type="checkbox"/>	モノ	○ 検品の手順や受入れの基準を決めて納品時にしっかり確認します！ いつもと違う原材料は受入れの基準を満たしていない可能性があります（包装に穴、温度逸脱など） ○ 調理器具や原材料の洗浄・消毒は適切に行います！ 製造量に応じて消毒液の交換頻度を増やすなどの対策が必要です
<input type="checkbox"/>	ヒト	○ 臨時で雇う従業員へ事前に衛生教育を行います！（手洗い方法など） 衛生に関する知識が不十分だと、食品の取り扱いが不衛生になる可能性があります ○ 適切なタイミングでの手洗いを遵守します！（調理前、作業変更時など）
<input type="checkbox"/>	場所	○ 調理室内で作業を完結できるように作業工程を工夫します！ ○ 変更した作業工程や動線に問題がないことを製造開始前に確認します！ ○ 施設、作業場所の適切なタイミングでの洗浄・消毒を遵守します！

A B Cの対策にチェックが入れられない場合は・・・

メニューの一部を調理しやすいものに変更することも検討してください
それでも難しい場合は、**勇気をもって注文を断る**ことが大切です！

○相談・問い合わせ先 高槻市保健所 保健衛生課（電話072-661-9331）



本日のお話

- 1 食中毒病因物質とその対策
- 2 HACCPに沿った衛生管理
- 3 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8年8月

対象食品　：そうざい（加熱品）

依頼施設　：2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。

ご清聴ありがとうございました