

2025年度 食品衛生実務講習会



2025年9月24日（水）
町田市保健所 生活衛生課
食品衛生係

食品衛生法第1条

【法の目的】

この法律は、食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もつて**国民の健康の保護を図ること**を目的とする。

お客様の健康の保護を一番に考えましょう！



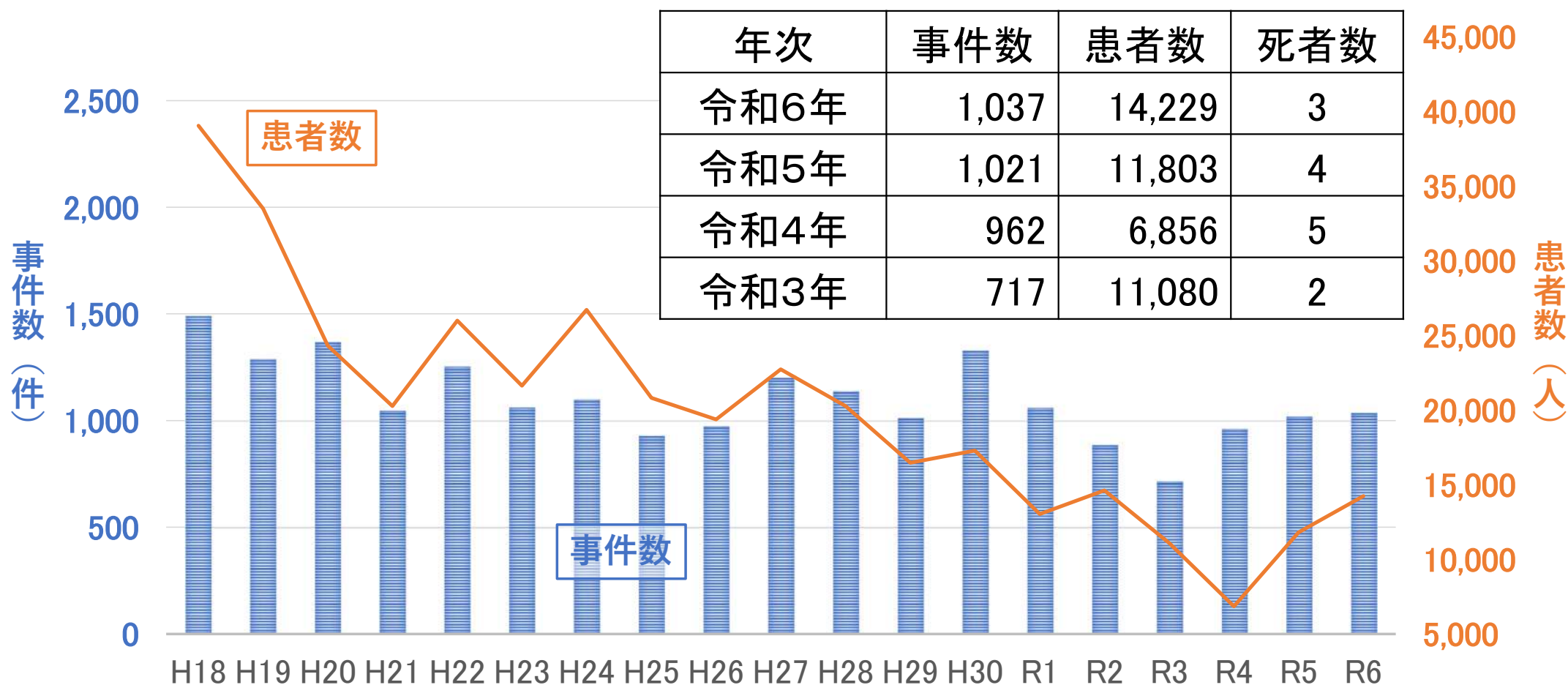
講習内容

- 1 食中毒の発生状況・事例
- 2 異物混入対策
- 3 その他

1 食中毒の発生状況・事例



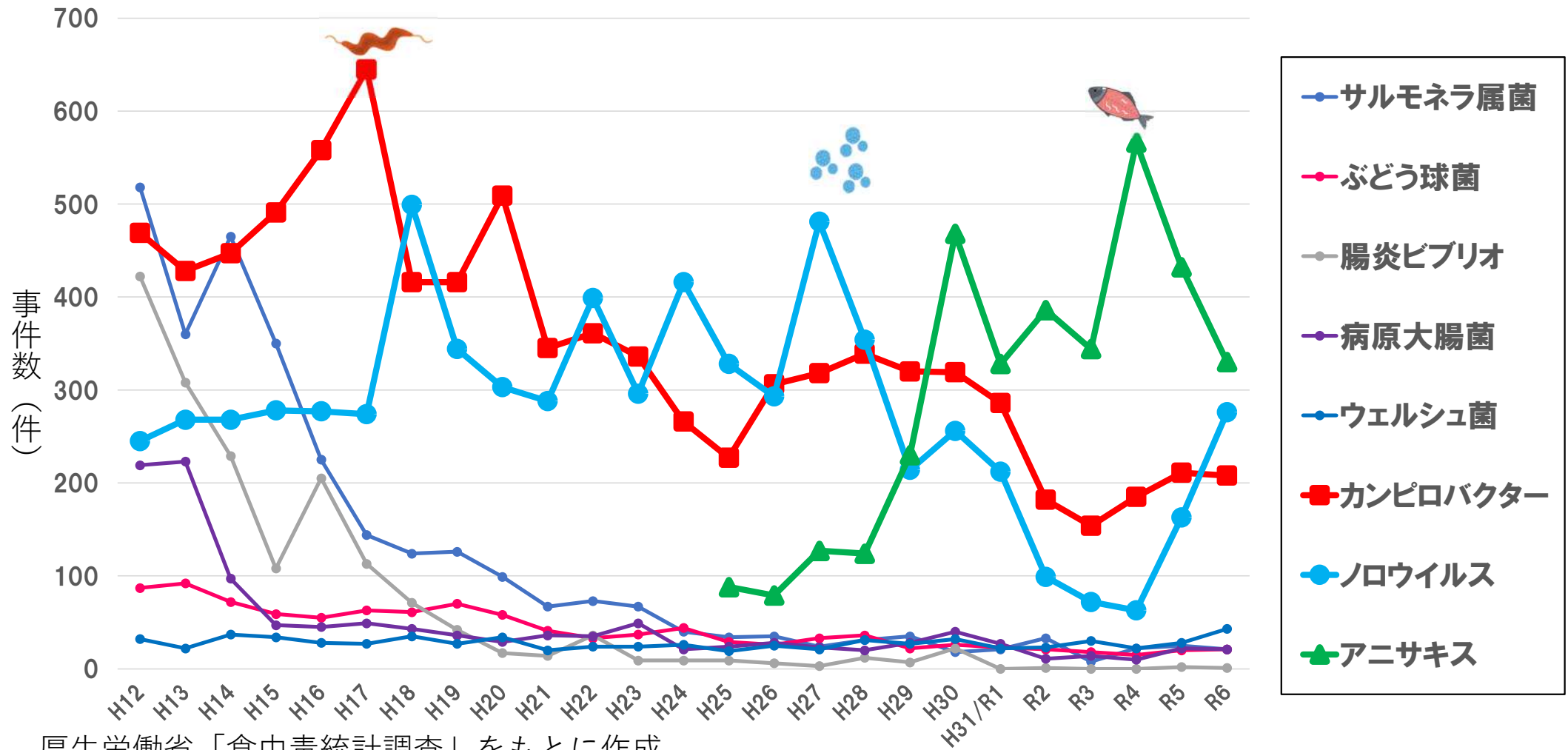
食中毒事件数・患者数の推移【全国】



厚生労働省「食中毒統計調査」をもとに作成

<https://www.e-stat.go.jp/stat-search/files?page=1&toukei=00450191&tstat=000001040259>

病因物質別事件数の推移【全国】



厚生労働省「食中毒統計調査」をもとに作成

<https://www.e-stat.go.jp/stat-search/files?page=1&toukei=00450191&tstat=000001040259>

東京都食中毒発生状況【病因物質別】

病因物質	事件数		患者数	
	令和5年	令和6年	令和5年	令和6年
アニサキス	70件	↓ 34件	74名	↓ 34名
カンピロバクター	29件	26件	144名	152名
ノロウイルス	16件	↑ 36件	358名	↑ 1,056名
ウェルシュ菌	4件	7件	149名	164名
全 体	137件	114件	878名	1,536名

令和7年1～6月 東京都食中毒発生状況 【病因物質別】（速報値）

病因物質	事件数		患者数	
	令和6年	令和7年	令和6年	令和7年
アニサキス	22件	22件	22名	23名
カンピロバクター	14件	14件	79名	76名
ノロウイルス	28件	35件	838名	717名
ウェルシュ菌	3件	2件	107名	27名
全 体	71件	78件	1,109名	884名

町田市保健所管内 食中毒発生状況

年	事件数	患者数	病因物質
令和3年	1 件	112名	ウエルシュ菌 1件
令和4年	1 件	1名	アニサキス 1件
令和5年	1 件	17名	サルモネラ 1件
令和6年	4 件	99名	ノロウイルス 1件 アニサキス 1件 ウエルシュ菌 2件

令和7年山形県仕出し弁当ノロウイルス食中毒事例

発生年月日	令和7年1月20日
探知	1月21日、当該施設から保健所に、自らが製造した弁当を喫食した客9名が消化器症状を呈した旨報告。これとは別に、1月19日の行事に参加して当該施設が製造した弁当を喫食した5名が同様の症状を呈した旨の苦情が寄せられた。
原因食品	令和7年1月19日から21日に当該施設が提供した弁当
特定理由	・患者に共通する食事は、当該施設が製造した弁当のみだった。 ・弁当を自宅に持ち帰り家族と喫食したグループで、会合に参加していない家族にも発症した患者がいた。 ・患者発生のパターンが一峰性を示し、ノロウイルスの潜伏期間と一致した。 ・調理従事者及び患者ふん便からノロウイルスGⅡが検出された。
患者数	9グループ78名(喫食者115名)
病因物質	ノロウイルスGⅡ
措置	1月22日から1月24日までの3日間営業停止(自粛1月21日～2月18日)

原因食品の推測・汚染経路の考察



◆調理従事者2名中1名が19日夕方に自宅で吐き気、20日朝おう吐。もう1名の従事者がその吐物进行处理していたにも関わらず、営業を続けていた。

◆厨房手洗器は使用せず、**食品や食器、調理器具の洗浄に使用するシンクで手洗い**を行っており、手洗いのタイミングも明確に決めていなかった。素手で調理しており、従事者の手指を介して食品や設備、調理器具への**二次汚染**が起こった可能性があった。



ノロウイルス

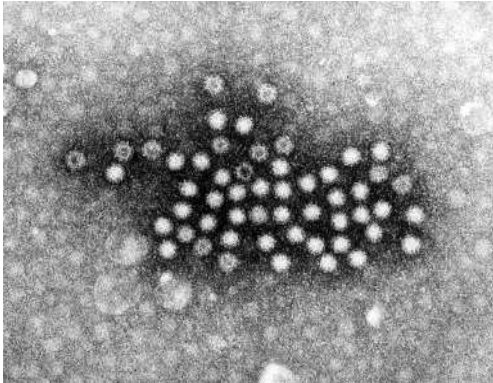


写真: 東京都健康安全研究
センターホームページから引用

主な症状

おう吐、下痢、発熱、腹痛等
一般的には、数日で治癒

潜伏期間

24～48時間

特 徴

- ・ヒトの腸管で増殖
- ・**10から100個程度**で発症
- ・長期間、感染力を保持
- ・11月ごろから食中毒事件が増え始め、翌年3月ごろまで事件発生
の多い時期が続く
- ・低温に強く、**加熱殺菌**が有効
(85℃以上1分半以上)
- ・消毒には、ウイルスを完全に失活
させる塩素系消毒剤を使う

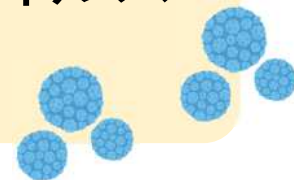
実は、私、ノロウイルスに感染して、 ウイルスを排出している！？



ノロウイルスに感染しても、無症状又は軽い症状のことがあります。

下痢やおう吐などの消化器症状がある場合、食品を直接取扱う作業は避けましょう。

症状がなくても、自分もノロウイルスに感染していて、実はウイルスを排出していると考え、**手洗い**を徹底しましょう！



(参考)食品衛生法施行規則別表第17

食品等取扱者が次の症状を呈している場合は、その症状の詳細の把握に努め、当該症状が医師による診察及び食品又は添加物を取り扱う作業の中止を必要とするものか判断すること。

(1) 黄だん (2) 下痢 (3) 腹痛 (4) 発熱 (5) 皮膚の化のう性疾患等

(6) 耳、目又は鼻からの分泌(感染性の疾患等に感染するおそれがあるものに限る) (7) 吐き気及びおう吐

食中毒・感染症防止のための衛生的な手洗いを！

スタート

腕時計・指輪等
をはずす



流水で手をぬらし、
せっけん
をよく
泡立てる



手のひら



手のこう



指先・爪の間



指の間



親指



手首



二度洗いが
効果的

もみ洗いする

流水で
よくすすぐ



よく拭いてから
消毒する



2 異物混入対策



SNS時代の異物混入



誰もが**瞬時に情報発信**することが可能



不正確な情報が拡散する



一度拡散した情報は**完全には消せない**



事前対策と事後対応

事前対策

- ・異物、混入経路は何が考えられるか？
- ・万が一事故が発生したときにどう対応するか、あらかじめ考えておく
 - ⇒ マニュアルの作成、シミュレーション訓練、研修
ニュース等で多くの事例を知る

すばやく適切に
対応できるよう
備えましょう！

販売中止？
自主回収？

事後対応

- ・原因究明・被害拡大防止・被害者対応
- ・事前に決めておいたマニュアルに従って**迅速に**対応



2023年度 東京都内異物混入苦情件数ランキング

(総数546件)

1位

虫 ゴキブリ、ハエなど

162件

2位

合成樹脂類 ビニール類など

84件

3位

動物性異物 毛髪など

80件

東京都 食品安全アーカイブズ「食品衛生関係苦情処理集計表」をもとに作成

https://www.hokeniryo1.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/foods_archives/publications/complaintHandling/index.html

2023年度東京都内異物混入苦情件数

東京都 食品安全アーカイブズ「食品衛生関係苦情処理集計表」をもとに作成

(件)

70

60

50

40

30

20

10

0



ねずみ及び昆虫対策について(原則)

食品衛生法施行規則 別表第17

1年に2回以上、
ねずみ及び昆虫の駆除作業を実施し、
その実施記録を1年間保存すること。

年2回、絶対に薬剤を使って駆除してもらわなければならないのか？



ねずみ及び昆虫対策について(ただし書き)

総合的有害生物管理(IPM)の考え方を取り入れた防除
なら、施設の状況に応じた方法、頻度で実施可能

① 定期的に調査

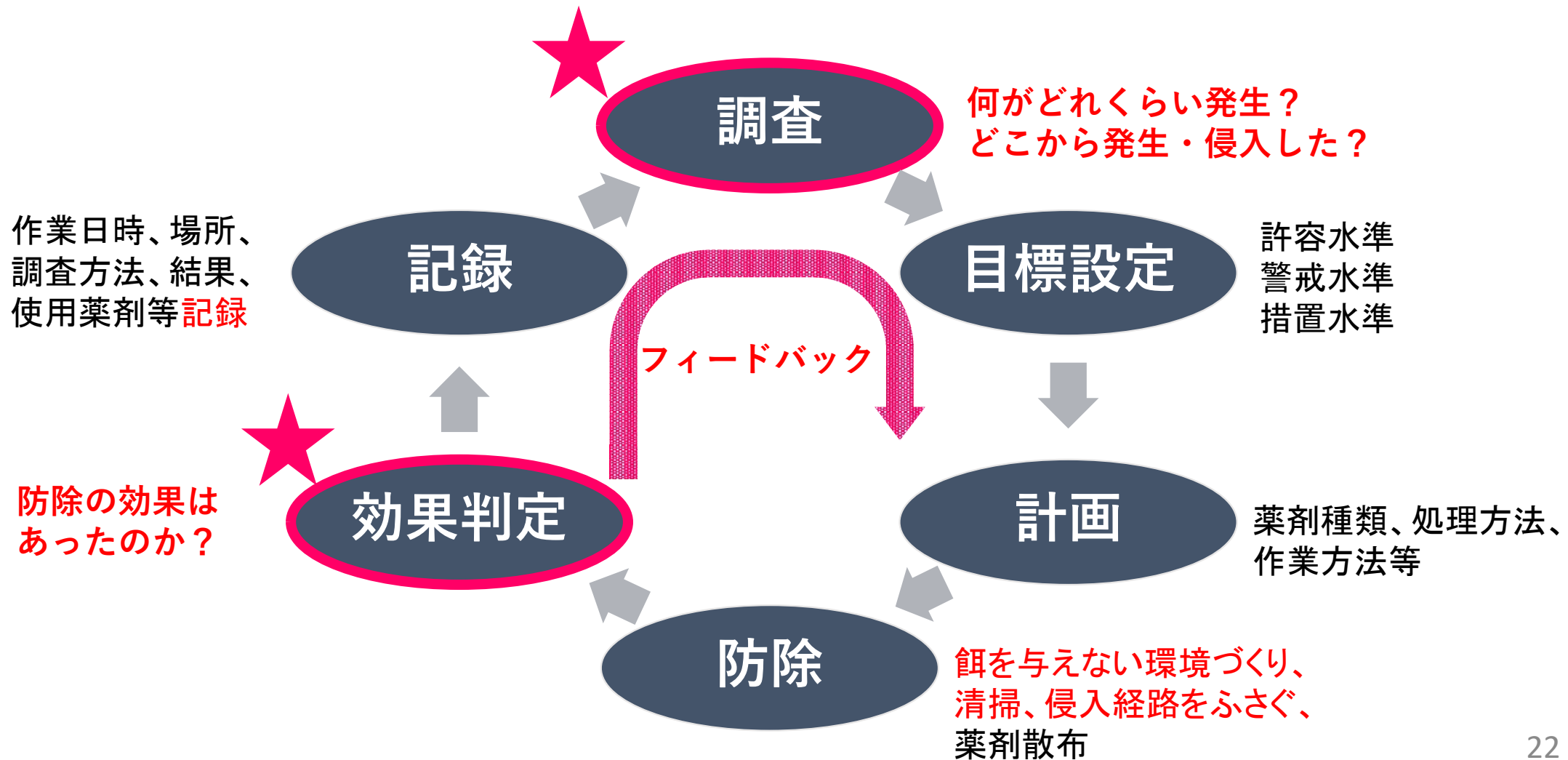
- ☑発生場所
- ☑生息場所
- ☑侵入経路
- ☑被害の状況

② 調査結果に応じて 駆除、侵入経路対策等 の措置をとる

「目的を達成できる」
かどうかポイント



IPM の考え方を取り入れた防除って？



IPMの考え方を取り入れた防除

調査

発生状況を調べて効果的な防除計画を考える

目視

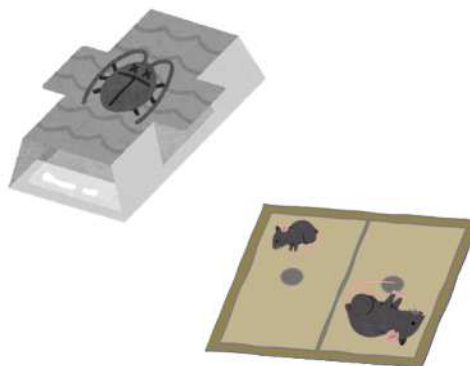
どこに



ガス台、調理台、シンク、
冷蔵庫周辺等
従業員への聞き取り

生息密度

警戒レベル判断



調査用粘着トラップ
設置

環境

発生要因



清掃、整理整頓状況、
食品、ゴミの管理状況

IPMの考え方を取り入れた防除

目標設定・計画

許容水準

良好な状態



警戒水準

放置すると今後問題が生じそうな状態
整理、整頓、清掃の見直し
施設の補修



措置水準

すぐに防除作業が必要な状態
薬剤や器具を使った防除作業と環境的対策
を同時に行う

IPMの考え方を取り入れた防除

防除作業



環境的対策

施設に入らせない！エサと水を与えない！

- ・食品やゴミは密閉保管
- ・床、排水溝、グリーストラップ清掃
- ・侵入口をふさぐ
- ・段ボールはすぐに捨てる



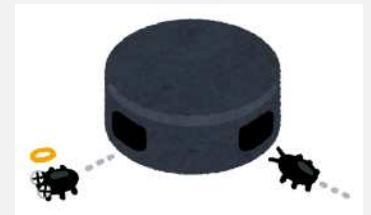
物理的対策

生息場所を見つけて
掃除機等で吸い取る
粘着板で捕獲



化学的対策

環境的対策、物理的対策で
防除が困難な場合
薬剤使用



IPMの考え方を取り入れた防除

評価(効果判定)

記録

生息密度調査

駆除したあと、ネズミ・ゴキブリ等は
出なくなったか？

はい

いいえ

定期的な調査を継続

6か月以内に1度
(発生の多い場所は
2か月に1度※)

※月1回が望ましい

再度駆除

- ・環境的対策見直し
- ・薬剤耐性も考慮

効果のない方法を繰り返さない！

外部事業者に委託する場合

「建築物ねずみ昆虫等防除業」事業者等
専門知識を有する事業者を選定しましょう



業者選定の相談

公益社団法人 東京都ペストコントロール協会

電話 03(3254)0014



東京都健康安全研究センター

「建築物事業登録営業所の一覧」から検索

https://www.tmiph.metro.tokyo.lg.jp/k_kenchiku/list/



質問です

A cartoon illustration of a woman with dark hair and a gentle smile, holding a white rectangular sign with both hands. The sign is positioned in front of her chest. The background behind her is a soft, yellow oval shape. Below the sign is a yellow rectangular base.

毛髪は1日に
何本抜け落ちる
でしょうか？

正解 40～80本

※100本抜けるという説もあります



毛髪の種類別寿命

毛髪の種類	寿命	平均
頭髮	4～6年	5年
ひげ	1～3年	2年
眉毛、まつげ	3～4カ月	3.5カ月
陰毛、腋毛	1～1.5年	1.25年

毛髪混入対策は難しい

作業者が発生源

発生源はなくせない

静電気

手で払っても取れない

軽くて舞い上がる

意外な場所から舞い込んでくる

見えにくい

日本人の毛髪の太さは約0.08mm

**毛髪混入対策
四原則**

持ち込まない

留めない

落とさない

取り除く

持ち込まない 毛髪を付着させたまま作業場内に入らない

家での対策

- ・毎日の洗髪
- ・ブラッシング
- ・散髪後は特に注意



更衣室での対策

- ・作業衣を床や私服に接触させない
- ・帯電防止の作業衣を着る
- ・靴に付いた毛髪も落とす



正しい粘着ローラーがけ

- ・頭→肩・腕→体全面→背中→足の順にかける
- ・朝の入場時、トイレの後、休憩後の入場時

上から下へ

落とさない

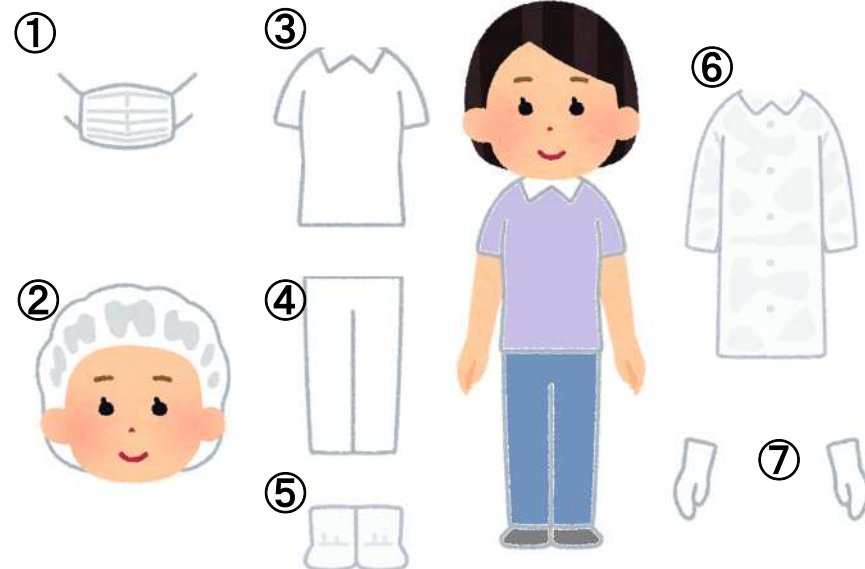
毛髪を落下させない

身だしなみチェック

- ・毛髪(体毛を含む)をすき間なく覆う
帽子サイズ
顔、すそ、袖口、胸元等の開口部
- ・作業衣は、マスク→ヘアネット→帽子
→上着→ズボンの順に着る
- ・全身が見える鏡で着用状況をチェック

上から下へ

内から外へ



見落としがちな 「着心地」と「快適さ」

帽子のしめつけ

帽子に触れる回数が増える

作業衣がきつい

首元を緩める、きちんと着ない

調理場が暑い

マスクをずらす、汗を拭く、腕まくり



帽子や作業衣との間に隙間ができ、
毛髪が落下する原因に！

ラインの対策

- ・ラインや開封状態の物の近くを走らない
- ・従事者が密集したり交差したりする配置はしない
- ・空調や冷蔵庫の吹き出し口などのそばに食品を置かない



毛髪が落下しやすい行動を避ける

- ・前かがみ
- ・製造ラインに覆いかぶさる動作
- ・激しい動作
- ・帽子や作業着に触れる動作



留めない

床や物陰に落ちてしまった毛髪をそのままにしない

清掃

- ・こまめに清掃
- ・ゴミを巻き上げない清掃用具を使用
(例) 粘着ローラー、フローリングワイパーなど
- ・管理エリアに応じた清掃頻度

毛髪がたまりやすい場所はどこ？



棚上、機械や架台の下、壁際や排水溝、パレットやすのこの下などです。
特に製造ラインや商品の容器・包材の周辺は念入りに！



取り除く

毛髪を発見して取り除く

- ・目視確認
- ・液状、粉末状の場合、フィルターを通す
- ・表面をエアで吹き飛ばす、吸い取る

対策できる食品は限られる

入ってしまったものを100%取り除くのは難しい



重要なのは、「取り除く」の前に

持ち込まない

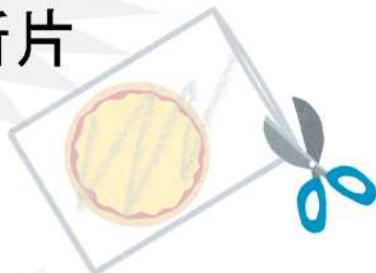
落とさない

留めない

合成樹脂、金属混入事例

ピザにビニル片

生地をハサミで切ったとき断片が混入



オムそばにビニル片

テイクアウトの包装を止めるセロハンテープが混入



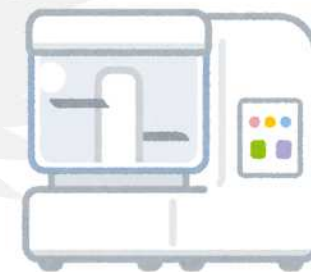
コロッケからビス

複数あるディッシャーのうち、壊れた1個が行方不明



フードプロセッサーの破片混入

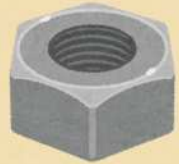
異物と破損部分の形状が一致
詰め過ぎが原因か



原因調査

異物の観察

材質



色

↔
大きさ

原材料



施設・設備



異物の発見状況



従業員からのききとり



混入事例

スーパーのおにぎりを喫食中、3cm程のボルトが出てきた。

【異物の同定】

製造施設のおにぎり成形機ラインのボルトと大きさ、形状が一致。

【原因】

- ・金属探知機が感知していたが、除外せずに出荷。
- ・製造終了後の分解洗浄中、ボルト紛失を確認していたが発見できず。
- ・記録は×だが、詳細な記録はなく、上司に報告していなかった。

【改善内容】

- ・目視確認の徹底
- ・金属感知時に正規品と混合しないよう、不適格品専用バットを用意。
- ・責任者不在時の対応や工場長への報告体制の見直し。
- ・上記対策について、パートを含めた全従業員に対し周知徹底。

【製造工程】

具材外装殺菌



具材開封



飯投入



成形



具材投入



包装、ラベル



金属探知機



出荷

異物混入がおきてしまったら

この教訓を
活かそう！



HACCPに沿った衛生管理

衛生管理計画



改善措置



原因調査

現場確認と記録に基づき検証

予め決めていた衛生管理計画では
なぜ防げなかったのか？
どうすれば防げるか？



衛生管理計画の見直し

衛生管理計画の見直し

管理項目	どのように行うか	問題がある場合は どうするか
機械・器具などの 洗浄・消毒 及び破損等の 確認	☒ 使用した器具などは、洗浄・消毒する ※消毒方法は「器具・トイレなどの消毒マニュアル」に従う ☒ その他(部品の破損、脱落がないかの点検)	☒ 汚れや洗剤などが残っていた場合は再度洗浄、すすぎ・消毒を行う ☒ その他(異物混入の確認を行い、問題製品が販売されないよう適切に対応する)

点検って、具体的に何をすればいいんですか？

適切な対応って？



マニュアル(手順書)を作りましょう！

手順書は一日にして成らず

①「部品の破損、脱落がないか点検」と記載



何をチェックするのかわからない

改善！

②機器ごとにチェックするように記録表を作成



見るポイントが人によって違う

改善！

③チェックする部分や手順を説明



どうなっていたらNGなのかわかりにくい

改善！

④OKな写真とNGな写真を比較して説明



見落としやばらつきがなくなった！

⑤その後も定期的に見直し、改善

異物混入が起きやすい現場

なくなってもわからない物がある
輪ゴム、クリップ、紐、何かの部品、小工具

なくなったことに気づけない状態

置き場所が決まっていない

やりっぱなし、置きっぱなしの常態化

散らかっていて「いつもと違う」がわからない

なくなる物、危険な物への意識低下

見つかるまで探していない

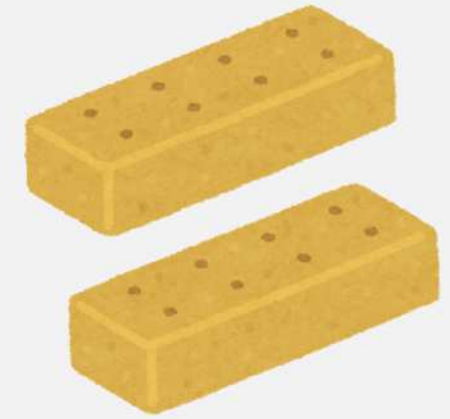
出入口や機械の開口部が開けっ放し

服装の乱れ



3 その他

- ・食品表示基準の改正
(添加物・アレルギー表示)
- ・食品用器具・容器包装のポジティブリスト制度
- ・食べ残しの持ち帰り



「食品表示基準について」の一部改正について

(消食表第 289 号 令和7年3月 28 日)

添加物の表示が免除されるもの

①加工助剤

②キャリーオーバー

~~③栄養強化の目的で使用されるもの~~ 削除

栄養強化が目的でも、添加物としての表示が必要になりました

例: ビタミンB群を強化した焼菓子

原材料名: 小麦粉(国内製造)、マーガリン、砂糖、卵、脱脂粉乳、でん粉、食塩／乳化剤(大豆由来)、香料



原材料名: 小麦粉(国内製造)、マーガリン、砂糖、卵、脱脂粉乳、でん粉、食塩／乳化剤(大豆由来)、**ナイアシン、パントテン酸Ca、V.B2、V.B6、V.B1、葉酸、V.B12**、香料

「食品表示基準について」の一部改正について

(消食表第 289 号 令和7年3月 28 日)

経過措置：2028年（令和10年）3月31日まで

- ・令和10年3月31日までに製造され、加工され、又は輸入される加工食品（業務用を除く）
- ・同日までに販売される生鮮食品及び業務用加工食品



早めの対応をお願いします

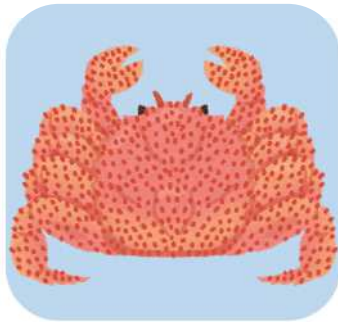


アレルギー表示の改正予定

2025年度中に、カシューナッツが**特定原材料**に追加されます



えび



かに



くるみ



小麦



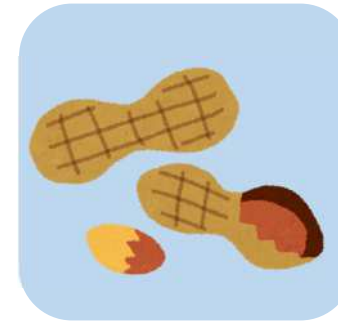
そば



卵



乳



落花生
(ピーナッツ)

「特定原材料に準ず
るもの」から格上げ



カシュー
ナッツ

表示が推奨される特定原材料に準ずるもの

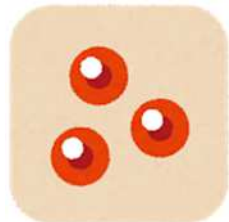
食品表示基準について（平成27年3月30日付消食表第139号）



あわび



いか



いくら



さけ



さば



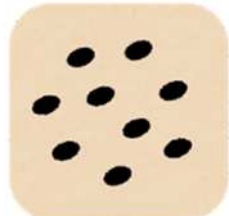
牛肉



豚肉



鶏肉



ごま



大豆



バナナ



オレンジ



もも



りんご



キウイフルーツ



ゼラチン



やまいも



アーモンド



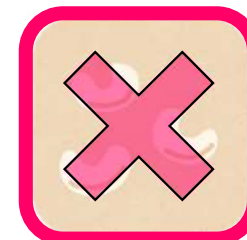
マカダミアナッツ
(2024年追加)

2025年度中改正予定



ピスタチオ

追加



カシューナッツ

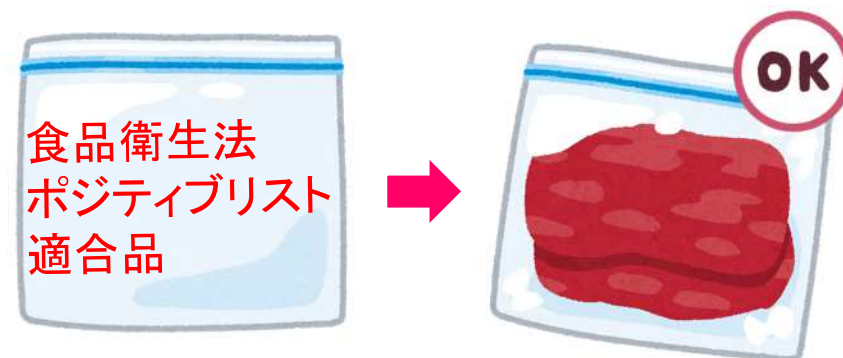
特定原材料
に格上げ

食品用器具・容器包装のポジティブリスト制度

2025年(令和7年)6月1日以降、食品の器具・容器包装に用いる合成樹脂(プラスチック等)については、原則ポジティブリストに掲載されていない原材料は使用できなくなりました。

また、合成樹脂(プラスチック等)の器具・容器包装、その原材料を販売等する営業者は、**ポジティブリストに適合していることを販売先に情報提供**する義務があります。

情報提供する内容は、ポジティブリストに**適合している事実のみ**でよく、成分等を開示することは義務付けられていません。



背景

社会的要請



廃棄コスト

もったいない

食べ残しの持ち帰り



SDGs ゴール12

「持続可能な生産消費形態を確保する」

12.3 2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食料の損失を減少させる。

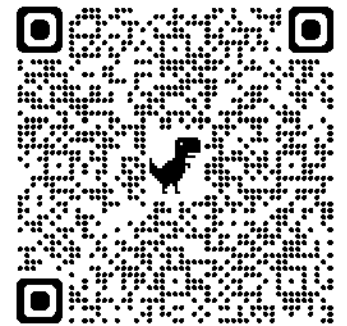
捨てるのにもお金がかかる



持ち帰りに関するガイドライン

【参考】消費者庁ホームページ
食べ残し持ち帰り促進ガイドライン
～SDGs目標達成に向けて～

https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/promote/assets/consumer_education_cms201_250120_04.pdf



【参考】厚生労働省ホームページ
消費者及び事業者に向けた食べ残しの持ち帰りに関する
食品衛生ガイドライン

<https://www.mhlw.go.jp/content/001363933.pdf>



食べ残しの持ち帰りを始める前に

飲食店で常温に置かれていた料理は、提供後すぐの料理と比べて食中毒のリスクが高まります。

フードロス対策で一番最初に考えるべきなのは
「**その場で食べきること**」

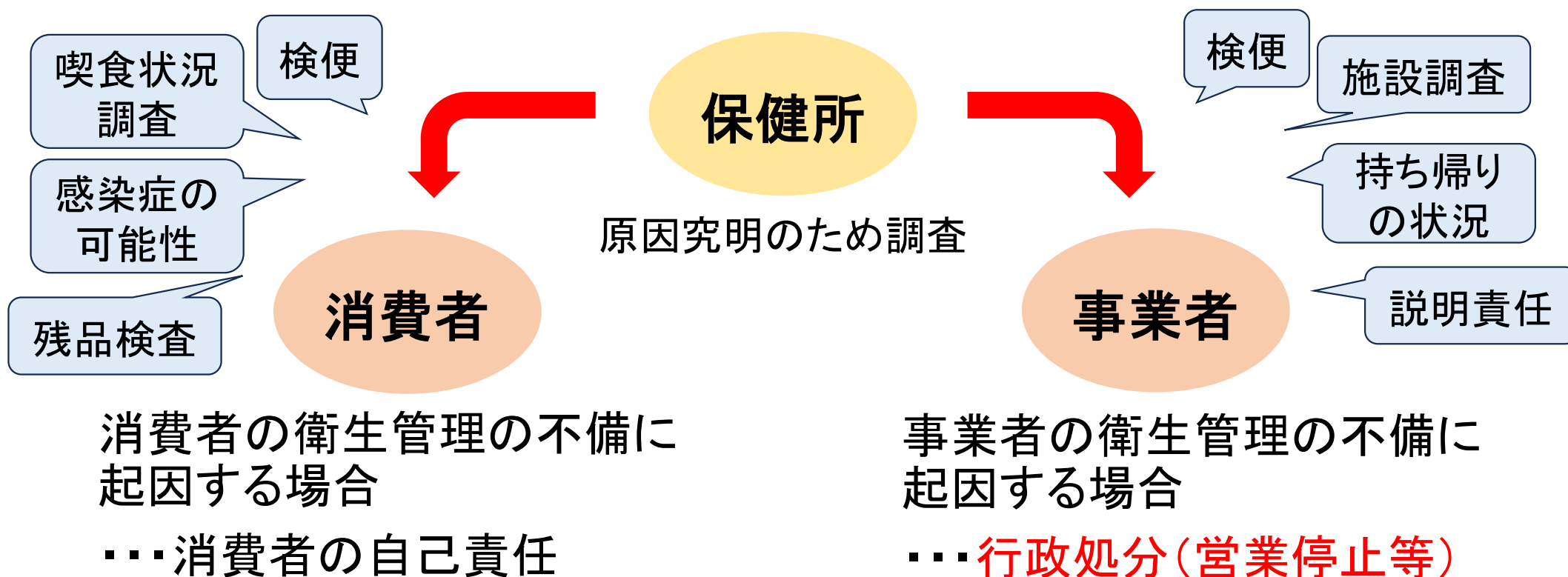
食べきれなかった料理を持ち帰る場合は、お客様に食中毒のリスクを十分に理解していただいた上で、ご自身でしっかり管理していただくようにしましょう。

少な目にしてもらって
ちょうどよかった！



持ち帰った食品で健康被害が発生した場合

消費者及び事業者に向けた食べ残しの持ち帰りに関する食品衛生ガイドライン
(厚生労働省)一部要約



持ち帰った食品に関する責任

食べ残し持ち帰り促進ガイドライン～ SDGs目標達成に向けて～

(消費者庁・厚生労働省)一部要約

食べ残しの持ち帰り

- ・持ち帰る際や持ち帰った後の食品の管理責任は基本的に消費者にある
- ・持ち帰りを許可した時点で、飲食店等には消費者が持ち帰った食品を安全に消費することについて責任が生じる(説明責任)

持ち帰った食品で食中毒が発生した場合

「安全性に関する注意事項」の説明を怠った結果として食中毒が発生した場合、食品衛生法の行政処分の対象とならなくても、損害賠償責任が生じる可能性がある

参考チラシ(例)

まずは美味しく食べ切りましょう。食べ切れなかったらSDGs目標達成に向けて持ち帰りましょう！

お持ち帰りの際の注意点

お客様の責任でお持ち帰りください。
容器への移し替えはご自身でお願いします。

※匂いや味に異変を感じた場合は召し上がらないでください。
※アレルギーのある方には譲渡しないでください。

帰宅後できるだけ速やかに
お召し上がりください。



生もの、傷みやすいものの
お持ち帰りはお控えください。



※スープ・ドリンク類の持ち帰りはご遠慮ください。

暑い時期や長時間の
持ち運びはご遠慮ください。



単に温めるだけでなく、十分に再加熱
してからお召し上がりください。



こんにちは！mottECO(モッテコ)です
環境省では「飲食店での食べ残しの持ち帰り」のことを「mottECO(モッテコ)」と名付けました。
「mottECO」には、「もってこ」と「持って帰ろう」というメッセージがこめられています。



食品ロスについて <おたけこ>
食品ロスポータルサイトへ



利用規約

【目的・基本的考え方】

- 食品ロス削減はSDGsにおいても国際目標が設定され、我が国においても課題となっています。美味しくお食事を召し上がって頂くためには、お客様にまずその場で食べきって頂くことが重要であるものの、どうしても食べ切れなかったものについては、御要望があれば持ち帰って頂くことが食品ロス削減の有効な方策といえます。そこで、当店は食べ切れなかった飲食物の持ち帰りの促進に取り組んでいます。
- 飲食物の持ち帰りにあたっては、一定の食中毒のリスクがあるので、お客様におかれては当店が御説明する衛生上の注意事項を十分御理解いただき、お客様の自己責任のもとに行っていただきます。
- 遵守事項：表面の注意事項を遵守してください。

【確認事項】

お客様が飲食物をお持ち帰りされる場合には、お持ち帰りの際又はお持ち帰り後のお客様の行為に起因する食中毒又は異物混入による事故について、提供店では責任を負いかねますのでご了承ください。

私たちは持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。



デコ活については



こちら



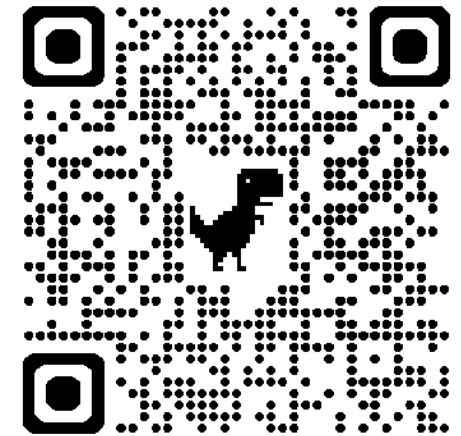
食の環プロジェクトについては



こちら



消費者庁
「食品ロス削減に
ついて行動する」
のページに掲載



英語・中国語・韓国
語版もあります

食中毒対策も、感染症対策も、
基本は手洗いから



ご覧いただきありがとうございました。

【問合せ先】

町田市保健所 生活衛生課 食品衛生係

電話 042(722)7254 FAX 042(722)3249

Mail hoken040@city.machida.tokyo.jp