

# 2021年度 食品衛生実務講習会 (地区別)



町田市保健所 生活衛生課  
食品衛生係

# 講習内容

---

1. 食中毒の発生状況・事例紹介

2. 食品衛生法等の改正について

(1) HACCPに沿った衛生管理、取組めていますか

(2) 営業許可制度の見直し等法令改正情報

# 1. 食中毒の発生状況

# 2021年 東京都 食中毒発生状況（速報値）【病因物質別】

（2022年1月31日時点）

病因物質	事件数	患者数
アニサキス	42件 (前年56件)	42人 (前年58人)
カンピロバクター	19件 (前年21件)	61人 (前年177人)
ノロウイルス	8件 (前年14件)	118人 (前年131人)
ウエルシュ菌	4件 (前年4件)	250人 (前年336人)

2020年、2021年ともに患者数は、ノロウイルスより  
**ウエルシュ菌**食中毒が多くなりました。

# 町田市保健所管内 食中毒発生状況

年度	事件数	患者数
2017年	3 件	23 人
2018年	3 件	11 人
2019年	2 件	8 人
2020年	3 件	116 人
2021年 (2022年1月末時点)	0 件	0 人

## 食中毒等事例紹介

- (1) 同一の従事者が勤務した複数の飲食店におけるノロウイルス食中毒事例
- (2) 消毒液や洗剤を誤って提供する食中毒等に注意

# (1) 同一の従事者が勤務した複数の飲食店 におけるノロウイルス食中毒事例

## (事例1) 飲食店A

発生年月日	2021年2月22日
探知	2月24日、飲食店から22日に2名で利用した客から、2名とも胃腸炎症状を呈している旨連絡を受けた。保健所が調査したところ、10グループ22名が利用後に体調不良を訴えていた。
原因食品	会食料理（寿司を含む）
	有症者18名、調理従事者6名のふん便検査を実施したところ、有症者16名、調理従事者 <u>1名（X）</u> からノロウイルスGIIが検出された。
患者数	10グループ22名
病因物質	ノロウイルスGII

国立感染症研究所「病原微生物検出情報 (IASR Vol. 42, No. 8 (No. 498) August 2021)」

# (1) 同一の従事者が勤務した複数の飲食店 におけるノロウイルス食中毒事例

## (事例2) 飲食店B

発生年月日	2021年2月21日
探知	2月24日、有症者から、2月21日に飲食店を2名で利用後、2名とも胃腸炎症状を呈し、当該飲食店で購入した握り寿司を喫食した知人も体調を崩していると連絡があった。
原因食品	寿司種、刺身
	有症者8名、調理従事者6名、ホール担当者6名のふん便及び吐物の検査をしたところ、有症者6名、調理従事者4名（うち1名はX）、ホール担当者6名のふん便及び有症者1名の吐物検体からノロウイルスGIIが検出された。
患者数	・6グループ9名 ・まかないを喫食した調理従事者及びホール担当者3名
病因物質	ノロウイルスGII



# (1) 同一の従事者が勤務した複数の飲食店 におけるノロウイルス食中毒事例

## ✓ 調理従事者Xについて

- ◆ 飲食店A、飲食店Bでノロウイルスを検出した調理従事者Xは、同一人物であった。
- ◆ Xは、おう吐の症状があったが、消化不良によるものと認識、その後症状が軽快したため、勤務した。
- ◆ 飲食店A、飲食店Bでは、調理従事者の自己申告による健康チェックを実施していたが、体調不良者の記録はなかった。
- ◆ Xも、調理作業に従事する時点では、すでに回復していたことから、体調不良の記録がなされていなかったと考えられた。

# 実は、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。

調理従事者は自身の健康状態を把握し、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。

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行動し、**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) 黄疸だん (2) 下痢 (3) 腹痛 (4) 発熱 (5) 皮膚の化膿のう性疾患等  
(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**

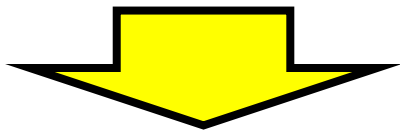
## 2度洗いが効果的です！

手洗いの方法	残存ウイルス数 (手洗いなしと比較した残存率)
手洗いなし	約1,000,000個
流水で15秒手洗い	約10,000個 (約1%)
ハンドソープで10秒または30秒もみ洗い後、 流水で15秒すすぎ	数百個 (0.01%程度)
ハンドソープで60秒もみ洗い後、 流水で15秒すすぎ	数十個 (0.001%程度)
<b>「ハンドソープで10秒もみ洗い後、 流水で15秒すすぎ」を2回くり返す</b>	<b>数個 (0.0001%程度)</b>

## (2) 消毒液や洗剤を誤って提供する食中毒等に注意

### 【ある飲食店の閉店間際】

- ◆ 従事者**A**（若手）は、2つ注ぎ口があるコーヒーマシンのうち、片方の洗浄を始め、別の作業にうつりました。
- ◆ 「洗浄中」の札をかけるなどはしませんでした。
- ◆ 従事者**B**はコーヒーの注文を受け、洗浄中の注ぎ口で入れたところ、いつもより薄かったので、もう1つのものと混合して客に提供しました。
- ◆ 客から、「変な味がする」と申出。コーヒーに洗剤が混入していたことが判明しました。



このようなヒューマンエラーによる事故を防ぐには、どうすればよいでしょうか？  
考えてみましょう。



## (2) 消毒液や洗剤を誤って提供する食中毒等に注意

入口の手指消毒や、器具等の消毒で消毒液等をコロナ禍前より多く準備されていると思います。

消毒液等を飲料と誤って、客に提供してしまう食中毒が報告されています。

消毒液等の取扱いについて、食品衛生法令上の基準にそって取扱い、誤って提供する「ヒューマンエラー」を防止するよう十分に注意してください。



### 消毒液等の取扱いに係る食品衛生法令上の規定

洗浄剤、消毒剤その他化学物質については、取扱いに十分注意するとともに、必要に応じてそれらを入れる容器包装に内容物の名称を表示する等食品又は添加物への混入を防止すること。  
(食品衛生法施行規則別表第17)

施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤は、食品等と区分して保管する設備を有すること。  
(食品衛生法施行条例別表第2)

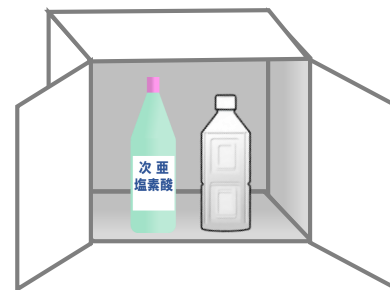
## 消毒液等を誤って提供した食中毒(全国(2020・2021年)抜粋)

発生年月日	原因物質	発生理由等
2021年4月13日	次亜塩素酸ナトリウム	レモンサワーを作る際、レモンシロップの容器と外観が似た消毒液をメジャーカップを用いて提供、さらに同じメジャーカップを用いて梅酒を計量し、ソーダ割りを作成し、提供した
2021年2月23日	次亜塩素酸ナトリウム	提供された水に混入
2021年2月8日	次亜塩素酸ナトリウム	水を提供する瓶を消毒したところ、そのまま提供
2021年1月7日	次亜塩素酸ナトリウム	飲料調製器材を消毒した際、内部に消毒液が吸い上げられた状況であったが、それを処理しなかった。また、通常より濃度が高い消毒液が使用されていた
2020年11月6日	塩素系漂白剤	漂白剤入りの水を提供
2020年7月19日	次亜塩素酸ナトリウム	漂白剤入りの水を提供

# 消毒液等を取り扱う際の注意すべきポイント

## 【濃度を調整した消毒液を保管するときは】

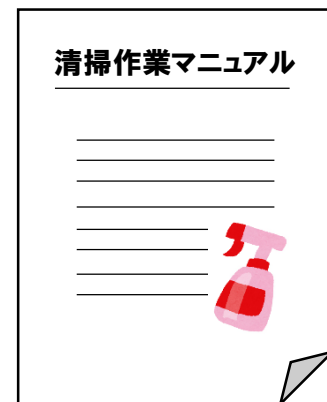
- ◆ 使用後の飲食物容器（ペットボトル等）に保管すると、誤飲事故の危険があります。  
**専用の保管容器**を準備し、使用しましょう。
- ◆ 保管容器に**消毒液の名前、調整日時**を記載しましょう。
- ◆ 食品等と分けて、**専用の場所、設備**に保管しましょう。



# 消毒液を取り扱う際の注意すべきポイント

## 【消毒作業を実施するときは】

- ◆ 器具の構造や消毒方法・手順について、理解しやすい**作業マニュアル**（手順書）を作成し、見やすいところへ掲示しましょう。
- ◆ 消毒中のものには、「**消毒中**」と他の従事者がわかるように掲示しましょう。
- ◆ 定期的に従事者教育を実施しましょう。





## 2. (1)

HACCPに沿った衛生管理、取組めていますか

HACCPに沿った衛生管理、取組めていますか

**2021年6月1日から、**

食品衛生法の改正に伴い、原則として、**すべての食品等事業者は、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理**を行うことが制度化！

営業者は、法令の基準に従い、公衆衛生上必要な措置(**衛生管理計画**)を定め、それを遵守(実施)しなければなりません

※規模や業種等によって、以下のどちらかを行います

HACCPに基づく  
衛生管理

または

HACCPの考え方を  
取り入れた衛生管理

## 事業者が取組むこと(概要)

- 一般衛生管理及びHACCPに沿った衛生管理の基準に基づき「**衛生管理計画**」を作成し、従事者に周知、徹底をはかる
- 必要に応じて、清掃、洗浄、消毒、食品の取扱い等について具体的な方法を定めた「**手順書**」を作成する
- 衛生管理の実施状況を**記録**し、**保存**する
- 衛生管理計画及び手順書の効果を定期的に**検証**し（振り返り）、必要に応じて見直す

規模や業種等を考慮し、各事業者団体が作成し、厚生労働省が確認した手引書を用いて実施する等の区分があります

# 規模や業種等を考慮した区分

## HACCPに 基づく 衛生管理

コーデックスのHACCP7原則に基づき、事業者自らが、衛生管理計画を作成し管理を行う

【対象事業者】

- ◆大規模事業者
- ◆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。)]

## HACCPの 考え方を 取り入れた 衛生管理

取り扱う食品の  
特性等に  
応じた取組

各業界団体が作成した**手引書**を参考に衛生管理計画を作成し実施する

【対象事業者(小規模な営業者等)】

- ◆製造加工事業者で、**小売販売**するもの(食肉販売、豆腐の製造販売等)
- ◆飲食店営業者、パン(概ね5日程度の消費期限のもの)製造業者、**そうざい製造業者**等
- ◆**容器包装された食品**を貯蔵・運搬・販売する事業者
- ◆食品を分割して容器包装し、小売する事業者(**青果販売等**)
- ◆食品の製造、加工等に従事する者が**50人未満の事業場営業者**

# 手引書とは

食品等事業者団体が、HACCPに沿った衛生管理への対応のために策定し、厚生労働省に策定過程で助言や作成支援を受け、厚生労働省が確認を行ったものです

各手引書では、それぞれの食品を製造・加工・調理等するうえで、どのような危害要因が存在し、それら危害要因をどのような方法でコントロールしていけばよいか、わかりやすく解説されています

## 【手引書に記載されている内容】

- 作成した業界団体がまとめた危害要因分析の内容
- 衛生管理計画の様式と記載例
- 記録の様式と記載例
- 手順書

など



# 各食品等事業者団体が作成した手引書

厚生労働省のホームページに各手引書が掲載されています  
また、「町田市保健所(食品衛生)」のホームページから、厚生労働省のホームページをごらんいただけます



English 中文 한국어 tagalog Tiếng Việt ภาษาไทย  
暮らし 子育て・教育 医療・福祉 文化・スポーツ

トップページ > 医療・福祉 > 町田市保健所 > 食品衛生 > 食品関係事業者の方へ

## 食品関係事業者の方へ

- > [食品関係の営業許可等の手続き](#)
- > [食品営業届出](#)
- > [食品衛生に関する申請・届出一覧](#)
- > [食品営業許可期限満了を迎える続き](#)
- > [集団給食施設の営業許可、届出について](#)
- > [生食用かきの取扱届の廃止](#)
- > [食品衛生実務講習会](#)
- > [HACCPに沿った衛生管理の制度化](#)
- > [食品衛生関連通知一覧\(抜粋\)](#)
- > [テイクアウトや宅配を始める飲食店の方へ](#)
- > [調理師、製菓衛生師、ふぐ調理師免許](#)
- > [食品等の自主回収届出制度](#)

厚生労働省  
Ministry of Health, Labour and Welfare

文字サイズの変更 標準 大 特大 検索

御意見募集やハッシュタグははこちら 国民参加の場

テーマ別に探す 報道・広報 政策について 厚生労働省について 統計情報・白書 所管の法令等 申請・募集・情報公開

ホーム 政策について 分野別の政策一覧 健康・医療 食品 HACCP(ハサップ) HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書

### 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：詳細版】 [2,538KB]	【小規模な一般飲食店：概要版】 [1,573KB]	【食品添加物製造】 [5,660KB]	【機械製乾めん・手延べ干しめん製造】 [1,010KB]
【公表日】2017年10月4日 【改訂日】2019年2月8日	【公表日】2017年10月4日 【改訂日】2019年2月8日	【公表日】2017年10月4日 【改訂日】2018年1月23日	【公表日】2016年2月6日
【作成団体】 公益社団法人 日本食品衛生協会	【作成団体】 公益社団法人 日本食品衛生協会	【作成団体】 一般社団法人 日本食品添加物協会	【作成団体】 全国乾麺協同組合連合会

納豆 HACCP 記録簿記入例

まだ、HACCPに沿った衛生管理を取組めていない事業者へ

- 自身の施設の営業形態等にあった**手引書**を選択しましょう

自らの業種に該当するものがない場合でも、原材料や製造工程等が類似しており、危害要因が共通する業種の手引書を参考にしましょう  
わからないときは、保健所職員まで相談してください

- 手引書をもとに**衛生管理計画**を作成しましょう

難しいときは、手引書の例をそのまま実施してみましょう

- 衛生管理計画の内容を、従事者へ周知、教育しましょう  
(必要に応じて**手順書 (マニュアル)**を作成しましょう)

2021年6月1日から制度化されています。速やかに取組むよう、  
よろしくお願ひします

## 2. (2)

### 営業許可制度の見直し等法令改正情報



## ①営業許可制度の見直し

2021年6月1日に施行された食品衛生法令の改正により許可制度の見直し、届出制度が新たに設けられました。

### ◆食中毒等のリスク、規格基準の有無、過去の食中毒の発生状況等を踏まえ、許可業種を再編、新設

- 漬物製造業、食品の小分け業等の許可業種が新設
- 食中毒のリスクが低いと考えられる一部の業種は**営業届出制度**へ  
(乳類販売業、冰雪販売業、包装品のみ扱う食肉販売業及び魚介類販売業)

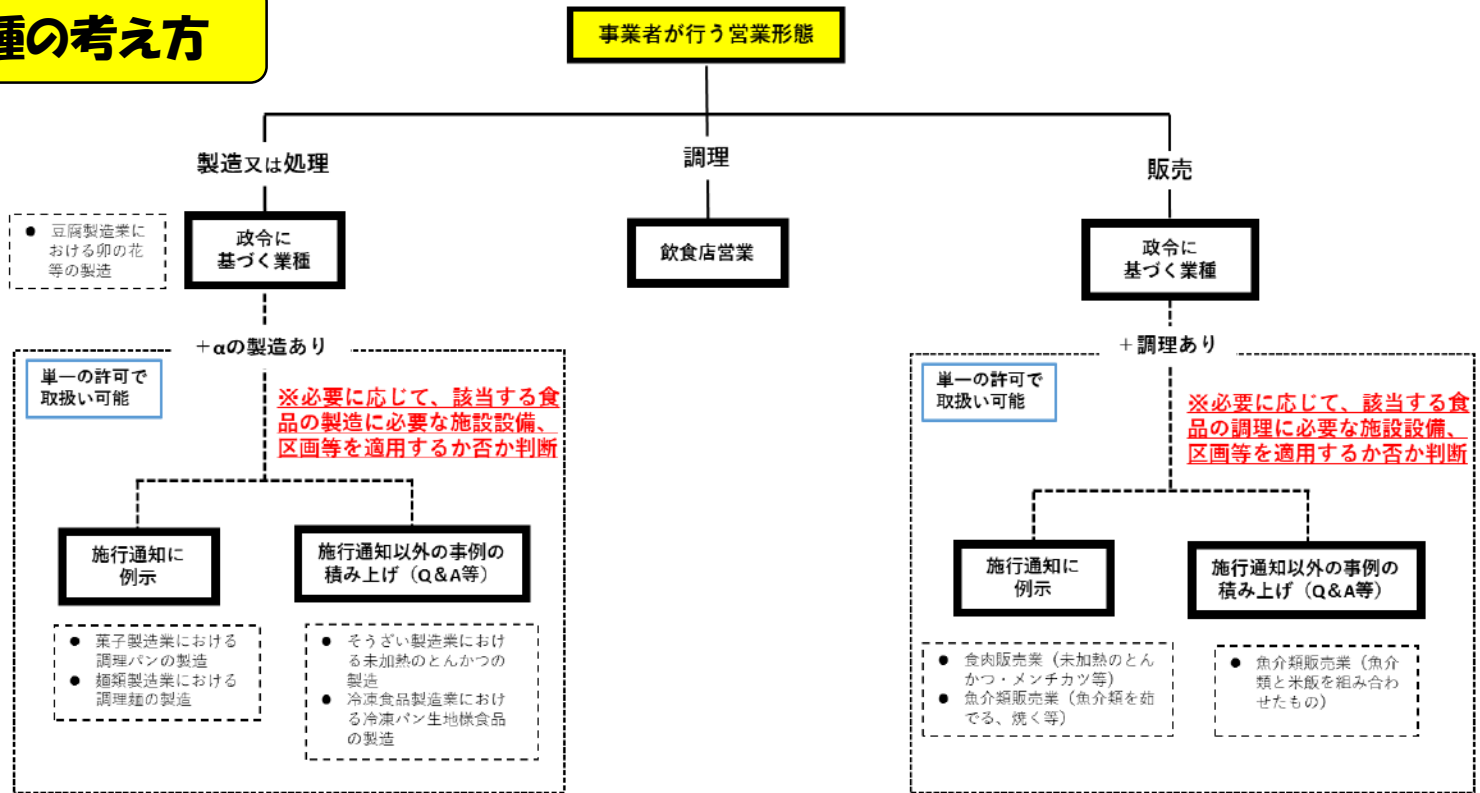
### ◆原材料や製造工程が共通する業種を統合

(例) みそ製造業としょうゆ製造業を統合し、「みそ又はしょうゆ製造業」に

### ◆1つの営業許可業種で扱える食品の範囲を拡大

# 1つの営業許可業種で扱える食品の範囲を拡大

## 許可業種の考え方



厚生労働省  
「営業許可制度の見直し及び営業届出制度の創設に関するQ&A」から抜粋

この許可業種の考え方は、**改正後の食品衛生法（2021年6月1日以降）**の許可を取得したときの考え方です。2021年5月31日までに取得した許可では、改正前の考え方に基づきます。

# 1つの営業許可業種で扱える食品の範囲を拡大

## (例) 飲食店営業許可取得施設で取り扱える食品

2021年5月31日までに取得した飲食店営業許可では

- ・設備(客席等)を設けて飲食させる
- ・コロッケ、天ぷら等のそうざいを調理し、店頭販売する
- ・調理パン、サンドイッチ、弁当等主食、副食を組み合わせたものの製造、販売する

**2021年6月1日以降に取得した飲食店営業許可では**

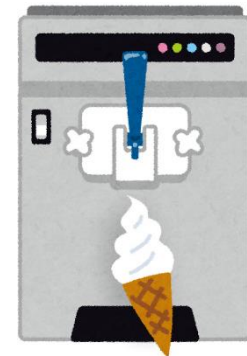
上のことに加えて、短期間のうちに消費されることを前提として、食品の調理した者から直接消費者に販売又は、食品表示義務が免除される対面販売をすることが可能に

どのようなこと  
かというと…

(例)



パン、ケーキの店頭販売



ソフトクリームマシンによる  
ソフトクリームの販売

# 1つの営業許可業種で扱える食品の範囲を拡大

## (例)菓子製造業許可取得施設で取り扱える食品

2021年5月31日までに取得した菓子製造業(パン製造)許可では

食パン、菓子パンの製造が可能でしたが、  
調理パン、サンドイッチの調製には、別途、飲食店営業の許可取得を要しました

## 2021年6月1日以降に取得した菓子製造業許可では

- 菓子製造業の許可施設で調理パンを製造する場合、そうざい製造業又は飲食店営業の許可は不要
- 菓子製造業の許可を受けた施設で、客が購入した菓子やパンに飲料を添えて施設内で提供する場合、飲食店営業の許可は不要(★注意)

### (★注意)

湯を沸かしコーヒーや茶をいれる、既製品のジュースを注ぐ等のものを想定しており、それ以上の調理行為を要する場合は飲食店営業の許可を要します



## 改正後の許可へ切り替えたいとき

- 2021年5月31日までに取得した営業許可では、改正後の扱う食品範囲が拡大された営業はできません
- 許可期限を待たずに、改正後の許可に切り替えることが可能です
- 申請手数料は、現在お持ちの許可業種及び営業形態等に応じて、更新手続きの手数料で申請することが可能な場合があります
- なお、法**改正後の営業施設の基準に適合**する必要があります。事前に許可書（図面添付のまま）を添えて相談をお願いします

（例）

改正前飲食店営業  
許可取得施設



改正後飲食店営業  
許可の取得

改正前喫茶店営業  
許可取得施設



改正後飲食店営業  
許可の取得

## ②営業届出制度の創設

原則、全ての食品等事業者にHACCPに沿った衛生管理が義務付けされたことから、対象事業者把握のため、営業許可業種以外の業種（公衆衛生に与える影響の少ない営業を除く）を営む事業者は届出が必要です

施設基準はありませんが、食品衛生責任者の設置、HACCPに沿った衛生管理の実施をしなければなりません

※ 公衆衛生に与える影響の少ない営業とは、例えば、容器包装に入れられた食品で、冷凍又は冷蔵せずに保存しても、腐敗、変敗等衛生上危害のないもの（缶飲料等）を販売する営業などです

※ 農家及び生産者団体が採取（農業）の一部とみなせる行為（皮むきや洗浄、簡易な加工等）も、制度の対象外です

## 営業届出を忘れずに！！

営業許可取得施設において、営業届出制度対象の食品事業を行う場合には、営業届出が必要です

(例)

- 喫茶店でコーヒー豆を焙煎して包装販売
- 自ら生産したものでない野菜や果物の販売
- 仕入れた包装済みの食品（一部除く）の販売

**その事業が営業許可対象か、届出制度対象か判断を要するため、事業開始前に必ず保健所へ相談してください！！**

## ③密封包装食品製造業の対象の見直し

2021年11月18日公布、施行（令和3年厚生労働省令第179号）

### ◆ 密封包装食品製造業とは

**冷凍又は冷蔵を要しない**方法で相当期間保存することを目的として、レトルトパウチ、缶詰、瓶詰その他の容器包装に密封された食品を製造する営業許可業種のことです。

### ◆ 対象外の食品について

冷凍又は冷蔵によらず保存した場合において、ボツリヌス菌等の増殖するおそれのないことが明らかな食品は、許可対象外とされています。

### ◆ この改正により対象外食品が拡大

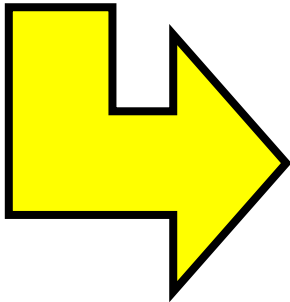
対象外の食品は次ページのとおりです。



# 密封包装食品製造業の対象の見直し

## 改正前

- 食酢（すし酢含む）
- はちみつ



**これらの食品を  
密封包装する営業  
は、食品衛生法の  
許可は要しません**

## 改正により追加された食品

- 玄米、精米
- 麦類、そばの実
- コーヒー生豆、焙煎コーヒー豆、茶
- 焙煎麦
- 乾ししいたけ
- 落花生（生鮮のもの及びゆでたものを除く）
- 節類、削節類
- 焼きのり
- 乾燥パン粉
- ゼラチン
- 焼ふ
- 顆粒状の食品又は粉末状の食品
- 顆粒状又は粉末状の食品を圧縮成形した食品
- 顆粒状又は粉末状の食品をカプセルに入れた食品
- これらの食品を混合した食品

# 密封包装食品製造業の対象の見直し

## 【注意点】

- 新たに許可の対象外食品を密封包装製造するとき

**営業届出は必要です！！**

- 法改正の経過措置により許可を取得せず、既に対象外食品を密封包装製造しているときは

**2022年5月31日までに営業届出をしてください。**

- 飲食店営業の許可施設で許可の必要な食品を密封包装製造したい  
**新たに密封包装食品製造業の許可が必要です。**

新たに始めたい事業者の方へ

**必ず**取扱い食品、密封包装の方法、製造施設のその他許可取得状況等**事前に**保健所へ相談してください！！

## ④食品表示基準の一部改正経過措置終了

### 【食品添加物の表示について】(2020年7月16日公布施行)

甘味料、着色料、保存料、香料について、「人工」及び「合成」の表記を削除

経過措置として、**2022年3月31日**までに製造、加工、輸入される加工食品（業務用加工食品は同日までに販売される食品）は、旧基準によることが可能

### 【原料原産地制度】

原料原産地表示制度についても、経過措置が**2022年3月31日**までです。ご対応をお願いします。

(2022年3月31日までに製造、加工される加工食品(業務用生鮮食品又は業務用加工食品は同日までに販売される食品)は、旧基準によることが可能)

# 食品表示法の相談窓口

分野	相談窓口		電話
食品表示法全般的な内容 品質事項 （原材料名、原料原産地など）	消費者庁食品表示企画課		03-3507-8800
品質事項 （都内のみの方）	東京都福祉保健局 食品監視課食品表示担当		03-5320-5989
衛生事項 （アレルギー、消費期限など）	町田市保健所	生活衛生課食品衛生係	042-722-7254
保健事項 （栄養成分表示、機能性表示食品など）		保健予防課保健栄養係	042-722-7996

# (最後に)テイクアウトやデリバリーを実施している事業者の方へ

テイクアウトや宅配（出前・デリバリー）される食品は、調理してからお客様が食べるまでの時間が長くなります。

特に気温の高い時期は、食中毒リスクが高まります。今まで以上に衛生管理に注意しましょう！

**食中毒予防の3原則、つけない・ふやさない・やっつけるの徹底が重要です！！**



新たにテイクアウトや  
デリバリーを始める飲食店の方へ

衛生管理を徹底し食中毒にご注意ください！

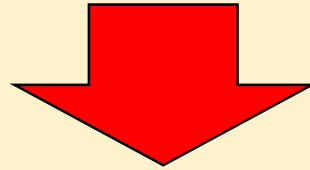
テイクアウトやデリバリーでは、調理してからお客様が食べるまでの時間が長く、気温の高い時期は、特に食中毒のリスクが高まります。こまめな手洗いや調理者の健康管理など普段からやっている衛生管理に加え、以下のポイントが実行できているかチェックしてください。

- テイクアウトやデリバリーに適したメニュー、容器ですか？**
  - 鮮魚介類など生ものの提供は避けましょう
  - 水分を切る、よく蒸し煮する、浅い容器に小分けするなど傷みにくい工夫をしましょう
- お店の規模や調理能力に見合った提供数になっていますか？**
  - 注文を受けてから調理するなど、食べられるまでの時間を短くする工夫をしましょう
  - 容器詰めは、清潔な場所で行いましょう
- 加熱が必要な食品は、中心部まで十分に加熱していますか？**
  - "半熟"卵や"レア"なお肉の提供は、テイクアウト・デリバリーでは控えましょう
- 保冷剤、クーラーボックス、冷蔵庫、温蔵庫などを活用していますか？**
  - 調理した食品は速やかに10℃以下まで冷ますか、65℃以上で保管しましょう
  - 食中毒菌は、20～50℃の温度帯でよく増えます！
- 速やかに食べるよう、お客様にお知らせしていますか？**
  - 購入した食品は速やかに食べるよう、口頭で、または容器にシールを貼るなどして、お客様に伝えましょう。



## (最後に)テイクアウトやデリバリーを実施している事業者の方へ

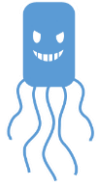
また、店舗で作ったものを、短期間で消費することを目的としない、真空パック詰めや、冷凍して、他施設へ卸したり、インターネットで販売したりしたいという相談を受けています。



- ✓ これらには、新たに製造業の許可や営業届出が必要です。
- ✓ 製品によっては、法令に基づく規格基準が定められたものがあります。

**事前に必ず保健所へ相談してください！！**

# 食中毒予防の3原則



食中毒原因菌・ウイルスを…

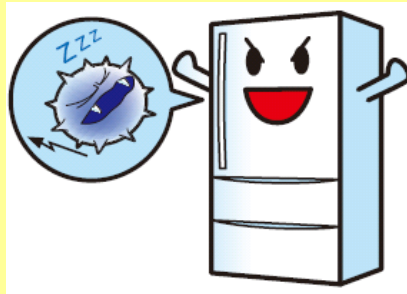


つけない！



- \* 食材の十分な洗浄、必要に応じて消毒
- \* 手からつけない！  
→衛生的な手洗い
- \* 体調が悪い場合は調理しない！

ふやさない！



- \* 温度を与えない！  
→適切な温度管理を
- \* 時間を与えない！  
→すぐに調理する
- ※ 少量発症菌  
対策にはならない

やっつける！



- \* 中心までよく加熱！
- \* 調理器具の殺菌・消毒も忘れずに！
- ※ 加熱できない食材  
には対策とならない

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

【問い合わせ先】

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