

2022年度 食品衛生実務講習会 【資料掲載】



町田市保健所 生活衛生課
食品衛生係

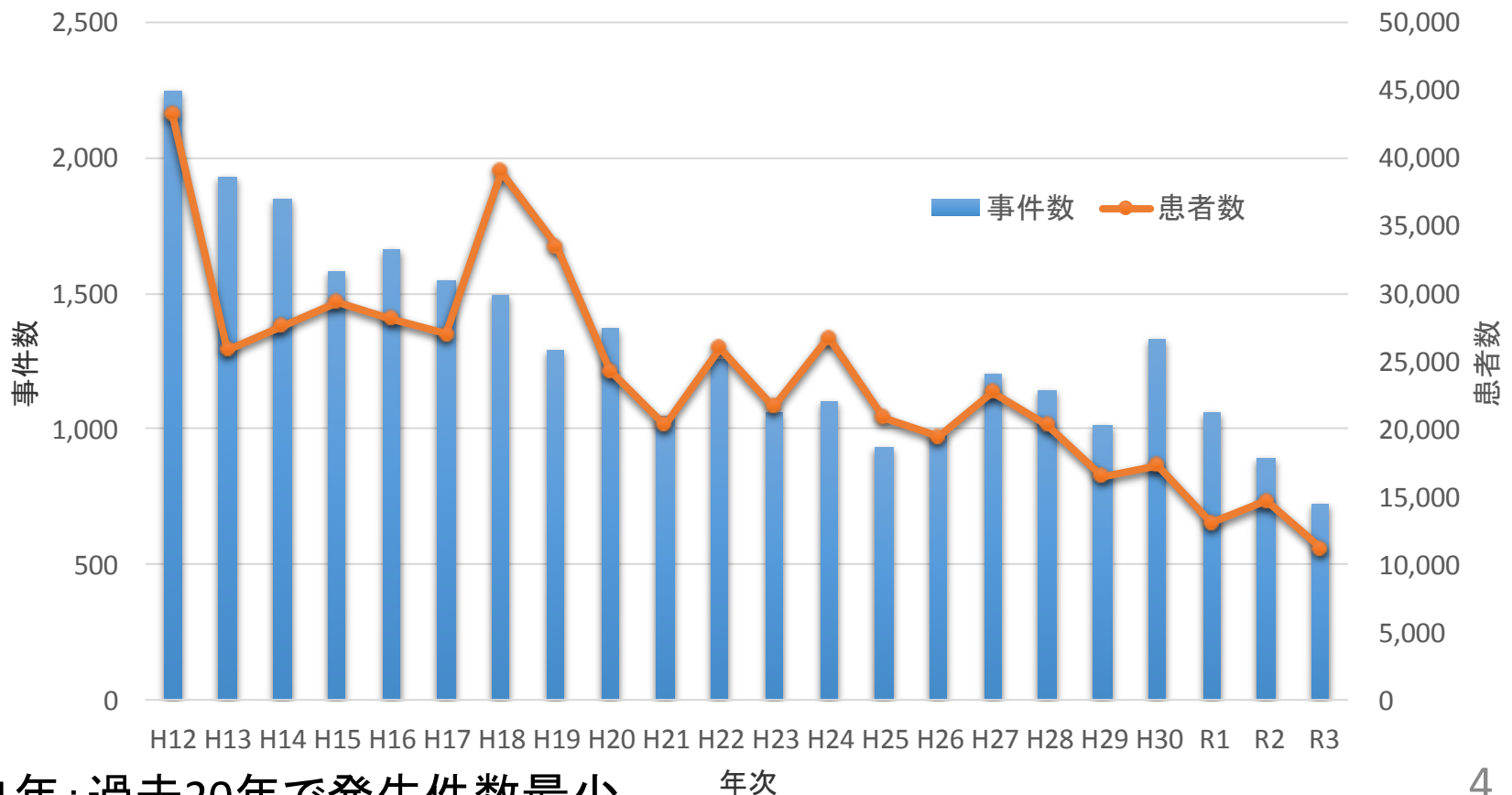
講習内容

1. 食中毒の発生状況・事例紹介
2. HACCPに沿った衛生管理、取組めていますか
3. 硬質異物混入対策について

1. 食中毒の発生状況・事例紹介

食中毒事件数・患者数の推移【全国】

年次	事件数	患者数	死者数
2021年	717	11,080	2
2020年	887	14,613	3
2021年	1,061	13,018	4



2021年：過去20年で発生件数最少

(厚生労働省「食中毒統計調査」をもとに作成)

2021年食中毒発生状況

【病因物質別】

	病因物質	事件数	
		全国	東京都
第1位	アニサキス	344件 (前年386件)	42件 (前年56件)
第2位	カンピロバクター	154件 (前年182件)	19件 (前年21件)
第3位	ノロウイルス	72件 (前年99件)	8件 (前年14件)
合計		717件 (前年887件)	83件 (前年114件)

2022年1～7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
第1位	アニサキス	46件 (前年21件)	47名 (前年21名)
第2位	カンピロバクター	14件 (前年9件)	53名 (前年28名)
第3位	ノロウイルス	3件 (前年5件)	36名 (前年46名)
全体		72件 (前年43件)	237名 (前年345名)

【()内は、2021年の1～7月の数値】

町田市保健所管内 食中毒発生状況

年度	事件数	患者数
2018年	3 件	1 1 名
2019年	2 件	8 名
2020年	3 件	1 1 6 名
2021年	0 件	0 名
2022年 (7月まで)	1 件	1 名

2022年 町田市内アニサキス 食中毒事例

発生年月日	2022年6月3日
探知	6月6日、医療機関から「6月4日に受診した患者の胃からアニサキスが摘出された。2日前に町田市の飲食店で生のアジ等を喫食していた。」との通報があった。
原因食品	2022年6月2日に当該施設で提供された魚介類の刺身(カツオ、カンパチ、アジ、イサキを含む。)
調査結果	<ul style="list-style-type: none">・患者の胃からアニサキス虫体が摘出された。・患者の症状及び潜伏期間がアニサキス症によるものと一致した。・患者が喫食した生魚は、当該施設で6月2日に提供された魚介類の刺身に限られていた。・医師から食中毒患者等届出票が提出された。
患者数	1名(喫食者2名)
病因物質	アニサキス (<i>Anisakis pegreffii</i>)
行政処分	1日間の営業一部停止(一部停止の範囲:鮮魚介類(-20℃で24時間以上冷凍したものを除く。)の生食用での調理提供)

アニサキス

<p>特 徴</p>	<ul style="list-style-type: none">○サバ、サケ、カツオ、アジ、イワシ、イカなど数多くの魚介類の内臓に幼虫が寄生している。○白色で、2～3 cmの糸状。○常温で放置すると内臓近くの筋肉に移行しやすくなる。○酢でしめたり、ワサビやしょう油をつけたりしても死滅しない。
<p>予防対策</p>	<ul style="list-style-type: none">◎<u>生食用魚介類は、中心部まで-20℃、24時間以上凍結したものを使用する。</u>○より新鮮なものを選び、早期に内臓を除去する。○同時に腹骨を除去し、目視確認を徹底する。

2022年 都内で発生した ボツリヌス食中毒事例

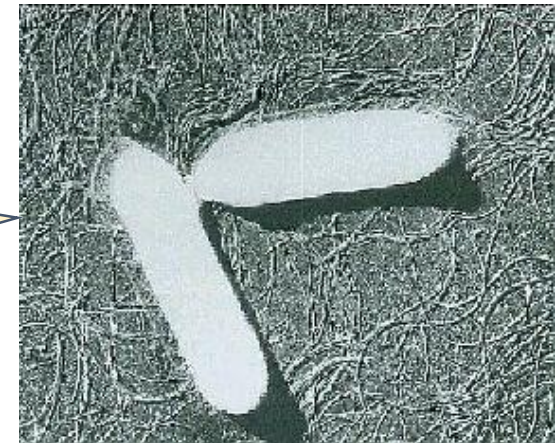
発生年月日	2022年2月14日
探知	2月17日、医療機関から、入院した患者が16日昼頃から容態が急変し、瞳孔散大、呼吸不全となり、人工呼吸器にて管理している。患者は発酵食品を喫食しているようであり、症状からボツリヌス食中毒を疑うと、保健所に連絡があった。
原因食品	2月13日に自宅で喫食したアユのいずし
	アユのいずしは、知人が自宅で調理したもので、患者は2月12日に入手していた。 検査の結果、患者の血清及び自宅に保管していたアユのいずし（開封品）から、E型ボツリヌス毒素を検出した。
患者数	1名
病因物質	ボツリヌス菌（E型ボツリヌス毒素）

ボツリヌス食中毒とは

ボツリヌス毒素が産生された食品を摂取後、8～36時間で、吐き気、おう吐や視力障害、言語障害、えん下困難（物を飲み込みづらい）などの神経症状を呈し、重症例では呼吸麻痺により**死亡**することがあります。

ボツリヌス毒素は、
「最強の自然毒素」
といわれる

過去の都内でのボツリヌス食中毒発生状況
1998年、1999年、2017年 各1件



ボツリヌス菌
(東京都福祉保健局 食品衛生の窓
ホームページから引用)

ボツリヌス食中毒とは

- ◆ボツリヌス菌は土壌や海、川など広く分布しており、酸素の少ない環境を好む菌です。
- ◆芽胞(植物に例えると種子のような菌の状態)を作り、芽胞は熱に強く、100℃で長時間加熱しても死滅せず、低酸素状態に置かれると発芽・増殖し、ボツリヌス毒素を産生します。
- ◆容器包装詰め食品(120℃4分の加熱処理がなされていないもの)、瓶詰・缶詰(特に自家製)保存食品や、発酵食品“いずし(なれずし)”(特に自家製)で発生しています。

ボツリヌス食中毒対策

真空包装、瓶詰、缶詰等の製品を製造する事業者は注意！！

- ・容器包装に密封(真空包装や、瓶詰等)
- ・pHが4.6超
- ・水分活性0.94超



これらすべてにあてはまる製品は、対策が必要です

対策① 中心部まで十分に殺菌

120℃、4分間加熱する、それと同等の方法で殺菌する

対策② 冷蔵、冷凍で流通

- ◆ 生産(製造)から消費まで10℃以下で管理、保存し、菌増殖、毒素の産生を防止
- ◆ 製品の目立つ場所への冷蔵、冷凍保存の表示をする

食品関係事業者
の皆さまへ

ボツリヌス菌対策の徹底をお願いします

真空パックなどの容器包装詰低酸性食品でも命にかかわる食中毒が発生します。

ボツリヌス菌は密封された食品の中で増殖し、命にかかわる食中毒を引き起こします。次の1~3のすべてに当てはまる容器包装詰低酸性食品(「容器包装詰加圧加熱殺菌食品」は除く)は、ボツリヌス菌食中毒の対策が必要です。事故を起こさないために、もう一度自社製品の対策を確認してください。

1. 容器包装に密封、2. pHが4.6を超える、3. 水分活性が0.94を超える

ボツリヌス食中毒対策 (①または②を実施してください)

対策① 中心部まで十分に殺菌

120℃で、4分間加熱する方法、またはこれと同等以上の効力を有する方法で殺菌する。ボツリヌス菌は非常に熱に強く、100℃程度では、加熱時間を長くしても殺菌するのは困難です。

対策② 冷蔵での流通

- 生産から消費まで冷蔵(10℃以下)で管理、保存し、菌の増殖・毒素の産生を防止する。
- 容器包装の表面に、冷蔵を要する食品である旨の文字を、目立つように、大きさ・色・場所などを工夫して表示する。



※なお、科学的知見に基づいて、①又は②と同等以上の措置を講じているものは、この限りではありません。

ボツリヌス食中毒について

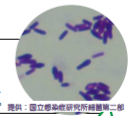
ボツリヌス菌が作り出す毒素を含む食品を摂取することで発症

菌は土壌・水などに広く生息し、常に食品を汚染する危険性があります。熱に強い芽胞を形成しますが、菌が作り出す毒素は十分な加熱で毒性を失います。酸素が極めて少ない密封状態で増殖します。

●特徴は？

●症状は？

●対応したら？



ボツリヌス菌。その毒素は「最悪の自然毒素」と呼ばれています。

1. ボツリヌス菌による食中毒が起きた場合、直ちに死につながる可能性があります。食中毒を防ぐためには、ボツリヌス菌を付けない、増やさない、やっつけるを徹底してください。

2. 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

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

市内の
ほとんどの
事業者は
こちらの
区分です

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**

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理で行うこと

1. 自施設の営業形態や製造品にあった**手引書**を選び、手引書を読んでリスクを把握しましょう。
2. 手引書をもとに（参考に）、一般衛生管理及び重要管理の「**衛生管理計画**」を作成しましょう。必要に応じて、洗浄、消毒、食品の取扱い等について「**手順書（マニュアル）**」を作成しましょう。
3. 衛生管理計画及び手順書の内容を定期的に**従事者に周知、徹底**をはかりましょう。
4. 衛生管理の実施状況を**記録し、保存**しましょう。
5. 記録から、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）、必要に応じて見直しましょう。

1. 手引書を選びましょう

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。

【どの手引書を使えばいいの??】

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。



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覧ください。



MACHIDA City

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 🔍 調べたい語句を入力してください 🔍 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

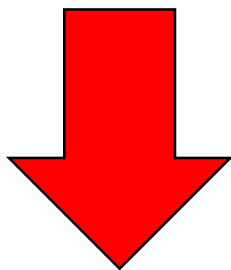
【小規模な一般飲食店：詳細版】 [2,538KB]	【小規模な一般飲食店：概要版】 [1,573KB]	【食品添加物製造】 [5,660KB]	【機械製乾めん・手延べ干しめん製造】 [1,010KB]
【公表日】2017年10月4日 【改訂日】2019年2月8日	【公表日】2017年10月4日 【改訂日】2019年2月8日	【公表日】2017年10月4日 【改訂日】2018年1月23日	【公表日】2016年2月6日
【作成団体】 公益社団法人 日本食品衛生協会	【作成団体】 公益社団法人 日本食品衛生協会	【作成団体】 一般社団法人 日本食品添加物協会	【作成団体】 全国乾麺協同組合連合会

納豆通 HACCP 記録簿記入例

2. 衛生管理計画を作成しましょう

手引書をもとに(参考に)衛生管理計画を作成しましょう。

難しいときは、手引書の記載例を参考にしましょう。



(製造・販売店舗一体型)

_____ における衛生管理計画

年 月 日作成
年 月 日改正

製造所名: _____

当社(当店)の _____ 工場(製造所)における菓子製品の製造管理については、HACCPガイドラインに沿って菓子業界団体で示した「HACCPの考え方を取り入れた菓子製造業における衛生管理の手引書」(平成31年2月8日厚生労働省確認)以下、「手引書」という。)に基づき、以下の内容で衛生管理を行います。

I. 製造する菓子の分類区分及び製品名

当工場(製造所)で製造する菓子製品は、手引書に定める菓子の分類区分の

第1分類:生地調整後加熱する菓子
第2分類:生地調整後に加熱する菓子
第3分類:加熱後手細加工等が入る菓子
第4分類:仕上げ工程(充填、巻き締め)後加熱する菓子
第5分類:加熱加工しないあるいは低加熱加工の菓子

に属するものであり、分類ごとの具体的な菓子製品名は別紙-1のとおりです。

II. 菓子製造・販売に係る衛生管理手順

当工場(製造所)は、次の者を食品衛生責任者とし、その指導の下に以下の衛生管理手順を履行します。

衛生管理計画					
	チェックポイント	頻度	いつ	実施事項	問題があった場合
一般衛生管理	原材料の受入れ	毎日	納品時	包装状態、におい、表示、保存方法、懸体などを確認	返品して正用品に交換
	冷蔵庫、冷凍庫の温度確認	毎日	始業前	庫内温度の確認	温度再設定 故障時は修理依頼
	従業員の健康管理、身だしなみ等	毎日	始業前、作業時	従業員の体調(下痢、発熱等)確認 手指の傷、着衣等を確認	体調不良者へ送院等を指示 押刺傷・手袋着用(手指の傷) 汚れた着衣の交換を指示
	衛生的な手洗いの実施	毎日	作業前、トイレ後、その他必要時	衛生的な手洗いの実施	未実施者への手洗いの指示
	機械や器具の洗浄、殺菌	毎日	使用後	洗浄、殺菌を実施	洗浄、殺菌を再度実施
	トイレの清掃	毎日	作業終了後	トイレの清掃、消毒の実施	再度清掃、消毒を実施
HAC	アレルギー対策	毎日	製造作業中	製品切替時の機械、器具の洗浄 戻し生地の適切使用 製品切替時の戻り生地の除	洗浄、殺菌を再度実施 戻る生地が混入した製品の除去

3. 従事者に周知、徹底(教育)をしましょう

衛生管理の仕方、判断基準がバラバラではいけません。

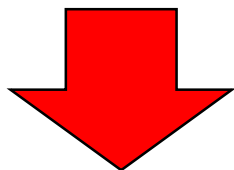
必要に応じて、手順書(マニュアル)を作成し、定期的に従事者への教育を行いましょ。

4. 衛生管理の実施記録を作成し、保存しましょう

衛生管理計画をもとに実施した記録を作成しましょう。

全体の衛生管理を「見える化」します！

記録は、一定期間保存しておきましょう。



別紙-3 菓子の製造に係る衛生管理記録 自社の製品製造の
正線で可し、独
責任者名

各日付の欄には、決められたとおりの衛生管理を行っているか確認し、不備
なお、責任者と担当者が同一の場合には、担当者欄への氏名の記入は不要で

確認事項	日付 曜日						
	1 月	2 火	3 水	4 木	5 金		
施設、設 備、機械、 器具の衛 生管理	床・内壁・トイレ等の清掃、衛生状況	○	○	○	○	○	
	鼠・ゴキブリ等、虫の発生がないか	×	○	○	○	○	
	器具類の保管状況	○	○	○	○	○	
	機械、器具類、作業台等の点検・清掃	○	○	○	○	○	
	冷蔵(凍)庫内の温度、整理状況	○	○	○	○	○	
	生ゴミの工場内からの撤去、排水の確認	○	○	○	○	○	
健康状態	○	×	○	○	○		

5. 検証し(振り返り)、見直しましょう

日々の記録から、できなかったことや問題点を確認し、必要に応じて衛生管理計画や手順書の見直しをしましょう。

見直すことで、よりよい衛生管理に！！

HACCPに沿った衛生管理は、

2021年6月1日から制度化されています。

取組みを進めるよう、よろしく申し上げます。

3. 硬質異物混入対策について

硬質異物の混入は健康被害に直結！！

一般衛生管理を徹底して、
異物混入対策をしましょう！！

(例えば、施設、設備等管理の基準は)

食品衛生法施行規則 別表第17 (一般衛生管理)

二 施設の衛生管理

- イ 施設及びその周辺を定期的に清掃し、施設の稼働中は食品衛生上の危害の発生を防止するよう清潔な状態を維持すること。
- ロ 食品又は添加物を製造し、加工し、調理し、貯蔵し、又は販売する場所に不必要な物品等を置かないこと。
- ハ 施設の内壁、天井及び床を清潔に維持すること。

三 設備等の衛生管理

- ロ 機械器具及びその部品は、金属片、異物又は化学物質等の食品又は添加物への混入を防止するため、洗浄及び消毒を行い、所定の場所に衛生的に保管すること。また、故障又は破損があるときは、速やかに補修し、適切に使用できるよう整備しておくこと。

各手引書における機器点検の項目

菓子製造

別紙-3

の製品製造の
（可）し、独

責任者名

各日付の欄には、決められたとおりの衛生管理を行っているか確認し、不備なお、責任者と担当者が同一の場合には、担当者欄への氏名の記入は不要で

確認事項	日付 曜日	1	2	3	4	5		
		月	火	水	木	金		
施設、設備、機械器具の衛生管理	床・内壁・トイレ等の清掃、衛生状況	○	○	○	○	○		
	鼠・ゴキブリ等、虫の発生がないか	×	○	○	○	○		
	器具類の保管状況	○	○	○	○	○		
	機械、器具類、作業台等の点検・清掃	○	○	○	○	○		
	冷蔵（凍）庫内の温度、整理状況	○	○	○	○	○		
	生ゴミの工場内からの撤去、排水の確認	○	○	○	○	○		
	健康状態	○	×	○	○	○		

パン類製造

受入れた原材料に破れ、汚れや期限切れはありませんか
冷蔵庫（10℃以下）、冷凍庫（-18℃以下）の温度は問題ありませんか
使用後に器具類の洗浄、殺菌をしましたか
従業員の健康状態、身だしなみに問題はありますか
手洗いをしていましたか（作業前やトイレ後、その他必要時）
トイレを清掃、消毒しましたか

HACCPの考え方を取り入れた重点衛生管理

アレルギー対策
製品切替時に設備、器具を洗浄しましたか
戻し生地は同一生地のみを使用しましたか
製品切替時に残り生地を取り除きましたか
金属および硬質プラスチック対策
機械類に異常音等はありませんか
器具類に破損等はありませんか
ノロウイルス対策

ハム・ソーセージ・ベーコン製造

① 原材料の受け入れ・保管の確認	どのように	外観、色、風味、品質、包装状態、表示、期限など
	問題があった時	返品し、交換する
② 製造室の整理・整頓・清掃	いつ	始業前・製造中・製造終了後・その他（ ）
	どのように	床・排水溝・壁・換気装置等の清掃
③ 機械・器具の洗浄・消毒・殺菌	どのように	肉挽機、ミキサー、充填機、燻煙装置、蒸煮装置等の清掃
	いつ	始業前・製造中・製造終了後・その他（ ）
④ 機械・器具の破損の確認	どのように	肉挽機、ミキサー、充填機、燻煙装置、蒸煮装置等の破損の確認
	問題があった時	製品への混入がないか確認する

手引書のうち、各種製造者向けのものには、

機器点検等硬質異物混入対策の項目があります。

硬質異物混入対策3つのポイント

① 入れない

② 持ち込まない

③ 取り除く



以下、東京都健康安全研究センター
広域監視部食品監視第二課
「食品関係事業者の皆さまへ 取り組もう！
硬質異物混入対策—対策の3つの
ポイント—」を参考に作成しています。

硬質異物を

① 入れない

- 機械・器具の作動確認や保守点検の実施
➡ 部品の破損や脱落にいち早く気づく！
- 実施記録をつける
➡ 意味のある記録をつけましょう！
- 異常があったときの対応について
➡ ルール、手順を決めておきましょう！
- 施設全体の点検実施
➡ 床、壁、天井、窓なども劣化します！

機械・器具の作動確認や保守点検の実施

点検が人によってバラバラでは意味がありません！！

～事前に手順書(マニュアル)を作成し、ルール化～

だれが

担当者なのか、管理者なのか
機械メーカーによる点検か

いつ

日常点検か、定期点検か
始業前点検か、終業後点検か

何を

どの機械、器具を点検するのか
天井、壁、床等施設点検は

どのように

点検する箇所はどこか
○×の判断基準は

実施記録をつける

「記録のための記録」になっていませんか？

なぜ、点検し、記録するのかを理解しましょう。

点検は、部品の破損や脱落にいち早く気づくために行い、記録は、その点検が適切に行われたかを証明するものです。

記録作成のヒント



- ◆ 記録する項目は、厳選して簡潔に！
- ◆ 責任の所在を明確にするためサイン・確認者欄を作成！
- ◆ あいまいな記入方法はなし！（△などつけない）
- ◆ 容易に消せない筆記具を使用！

異常があったときの対応

異常を確認したときは、異常のおそれがある食品を速やかに流通から排除する必要があります。



◆報告、連絡体制は整っているか？

◆機械、器具等が破損していたときは？自主回収は必要か？

◆異常時の対応は記録に残し、検証、再発防止策を講じます。

(再発防止策の一例：破損等が起きにくい物品への交換や、点検頻度の見直し等)

硬質異物を

② 持ち込まない

- 作業場への持ち込み物をルール化しましょう
- 外来者へ持ち込み物ルールを周知しましょう
- 原料由来の異物混入対策をしましょう

業務に必要なもの以外は持ち込まない

～持ち込み可能なものをルール化するか、
持ち込み禁止のものをルール化するか～

●筆記具を持ち込むならどちらがよいでしょうか？

シャープペンシル



ボールペン



か

●髪の毛をまとめるならどちらがよいでしょうか？

ヘアゴム

か

ヘアピン

食品工場における持ち込み禁止物の例

用途	具体例		
文房具等	ゼムクリップ	小さいマグネット	シャープペンシル
	鉛筆	ホチキスおよび針	消しゴム
	キャップ付き ボールペン・マジック	折れ刃式 カッターナイフ	輪ゴム
私物	鍵	財布	小銭
	イヤリング	ピアス	ネックレス
	腕時計	指輪	ヘアピン
	薬	飲食物	携帯電話

ルール外の持ち込みや外来者の対応

設備のメンテナンスや殺虫作業等、ルール外の持ち込み物や、外来者を作業場内に入れる必要があります。

これらの対応方法をあらかじめ定めておきましょう。

ルール外持ち込み物対応例

「何を」、「何個」、「どこへ」持ち込み、持ち込み前後での変化がないか、変化があったときの確認をしましょう。

外来者対応例

- ・持ち込み禁止物を事前に伝える
- ・持ち物検査
- ・外来者持ち込み物の記録
- ・外来者作業終了後の作業場内点検

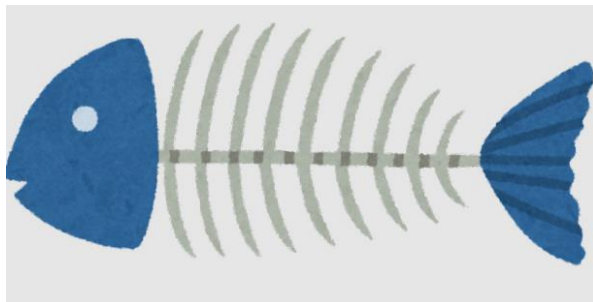


原料由来の異物混入防止対策

異物混入の原因は、自らだけでなく、仕入れ原料由来の可能性もあります。

- ◆原料の特徴に応じたリスクを把握する
- ◆原料メーカーと異物混入対策や事例等、密な情報共有をとみましょう

肉や魚の骨？



原料の製造工場で混入していた？



硬質異物を

③ 取り除く

(金属検出機、X線異物検出機等を使用する場合)

- 異物除去装置の特性を理解し、食品の特性にあった装置を使用
- 作動確認と記録の実施
- 感度の設定や、保守点検の実施

(検出器を使用しない場合)

人間の五感で確認を！！

製品の見た目やにおいは、いつもと変わらないか？

製造中に異様な音がしなかったか？

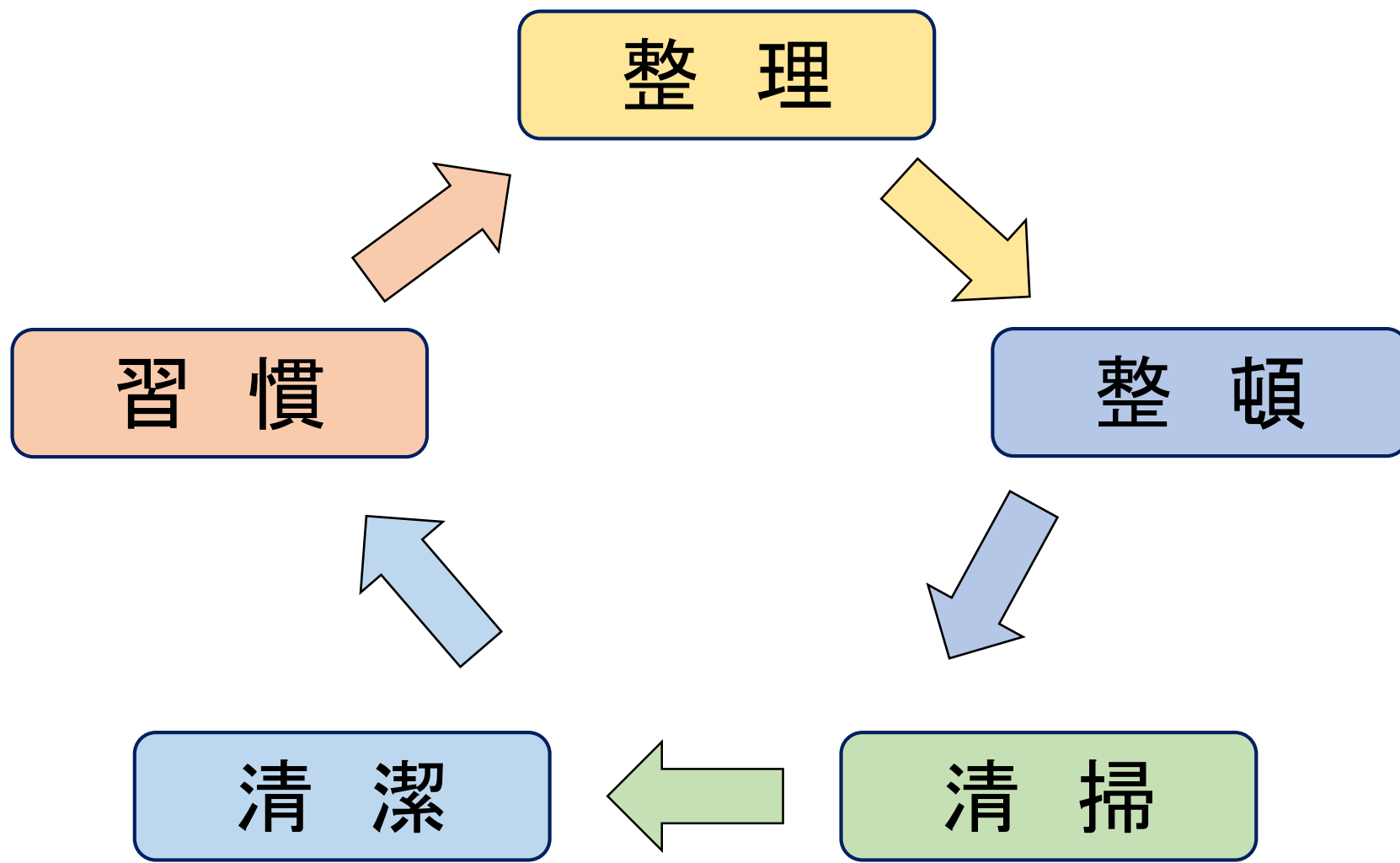
製品の重さやかたさは変わらないか？

これらルールを徹底するために

異物を入れない、持ち込まないための各ルールや、異物混入事故の対応ルールに従事者全員が守り、理解する必要があります。

- マニュアルは、誰もが簡単に「わかる」、「できる」内容で！
- 事故発生（ヒヤリハット含む）の要因を分析、再発防止の取組を！
- 従事者全員が情報を共有できる場を！
(例) 朝礼やミーティング・文書や写真の掲示・異物現物の展示

異物混入を防ぐ5S管理



異物混入を防ぐ5S管理

整 理

いるものといらぬものを区別し、いらぬものを処分

整 頓

いるものの置く場所、置き方、置く量を決める

清 掃

ゴミや汚れがないように清掃する

清 潔

3S(整理・整頓・清掃)を維持する

習 慣

手順やルールを定め、決められたことを習慣化

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