

2023年度 第2回 食品衛生実務講習会



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。

講習内容

1. 食中毒の発生状況・最近の事例
2. 食中毒原因菌等の特徴を知り、対策を理解する
3. なぜやる、一般衛生管理
4. 食品関係法令改正情報

1. 食中毒の発生状況・最近の事例

2023年1月～12月（速報値） 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
アニサキス	69件 (前年62件)	73名 (前年63名)
カンピロバクター	28件 (前年19件)	139名 (前年81名)
ノロウイルス	15件 (前年6件)	331名 (前年100名)
サルモネラ	5件 (前年1件)	59名 (前年9名)
合計	134件 (前年104件)	845名 (前年519名)

【（）内は、2022年の確定値】

町田市保健所管内 食中毒発生状況

年度	事件数	患者数
2019年	2 件	8 名
2020年	3 件	1 1 6 名
2021年	0 件	0 名
2022年	1 件	1 名
2023年 (12月まで)	1 件	1 7 名

2023年 食中毒に関するトピックス

- (1) 弁当屋における大規模食中毒の発生
- (2) 弁当によるサルモネラ食中毒で死亡者の発生

(1) 弁当屋における大規模食中毒の発生

発生年月日	2023年9月16日
概要	9月17日、弁当を喫食した体調不良者がいる旨報告があった。患者ふん便、弁当(未開封)から下記病因物質を検出。当該施設が製造した弁当による食中毒と断定、9月23日から営業禁止処分。
原因食品	9月16日及び17日に販売された弁当 (9月15日及び16日に製造・納品された弁当)
患者数	554名(29都道府県)(2023年11月3日時点)
病因物質	黄色ブドウ球菌、セレウス菌
行政処分	2023年9月23日から営業禁止命令 (11月4日に解除)

保健所による推定原因と改善内容(抜粋)

<p>委託製造の米飯を高い温度で仕入れ、冷却までに菌が増殖したか。</p>	<p>受入れ手順、検収項目を定め、基準を満たさないときの対応を設定。</p>
<p>臨時従業員に衛生教育、健康状態確認が徹底されていなかったか。</p>	<p>臨時従業員への衛生指導を充実し、記録を残す。 他の従業員と同じ検査をする。</p>
<p>手指消毒、手袋交換等のタイミングや方法が適切に行われず、原因菌が付着したか。</p>	<p>作業時間中に衛生管理の実施を確認、指導する担当を新たに設置。</p>
<p>(不良食品の)回収について、一部の販売店まで届かず、販売され、食中毒患者が確認された。</p>	<p>回収手順を見直し、休日でも確実に連絡が取れるようにした。</p>

(2) 弁当によるサルモネラ食中毒で死亡者の発生

発生年月日	2023年8月19日
概要	仕出し弁当屋にて8月19日及び20日に調理された弁当を喫食した2グループを調査をしたところ、24名が同様症状（下痢、腹痛、発熱等）を呈しており、有症者25名のふん便、2名の血液から菌を検出した。喫食者のうち1名（80歳代男性）が死亡した。
原因食品	8月19日及び20日に調理提供された弁当13種類
患者数	117名（喫食者数：9グループ384名）・死者数1名
病因物質	サルモネラ・エンテリティディス
行政処分	2023年8月29日から31日を営業停止命令 ※9月1日から9月7日の7日間営業停止を追加

保健所の調査から

- 出汁巻など複数の品目を調理、各弁当に選んで盛付け。
- 食材ごとの発症率に大きな差は見られなかった。
- 出汁巻の卵の割り置き（翌日及び翌々日に使用があった）、液卵は約2時間常温に置かれた。
- 施設能力以上の注文を受けて製造していた。

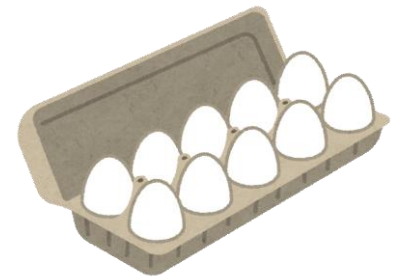
卵の取扱いの注意点

(農林水産省の調査(2020年))

サルモネラ・エンテリティディスに汚染された市販鶏卵

➡ **0.0027%(試算)**

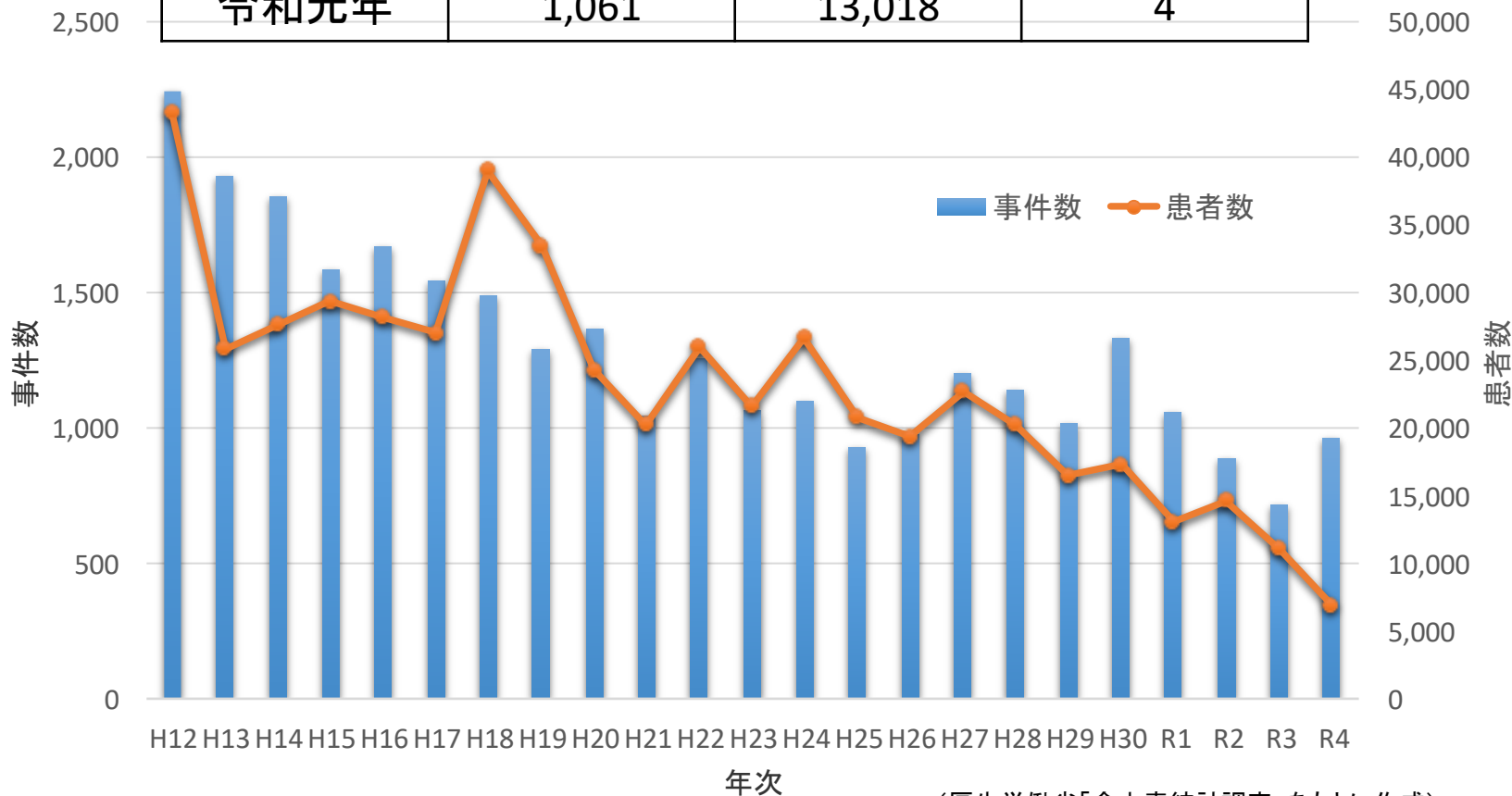
- 信頼できる業者から卵を納品しましょう。
- 納品後は、冷蔵して保管を。
- **卵の割り置き、常温放置しないこと。**
- 十分な加熱(75°C1分以上)を。



2. 食中毒原因菌等の特徴を知り、対策を理解する。

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
令和4年	962	6,856	5
令和3年	717	11,080	2
令和2年	887	14,613	3
令和元年	1,061	13,018	4



(厚生労働省「食中毒統計調査」をもとに作成)

食中毒の原因となる相手を理解しておきましょう。

最近、食中毒事件数が多い食中毒原因菌等

アニサキス(寄生虫)・カンピロバクター

20年以上前に多かった食中毒原因菌の事件も
今 起きている。

サルモネラ・黄色ブドウ球菌・腸炎ビブリオ

病因物質別食中毒の発生状況比較(全国)

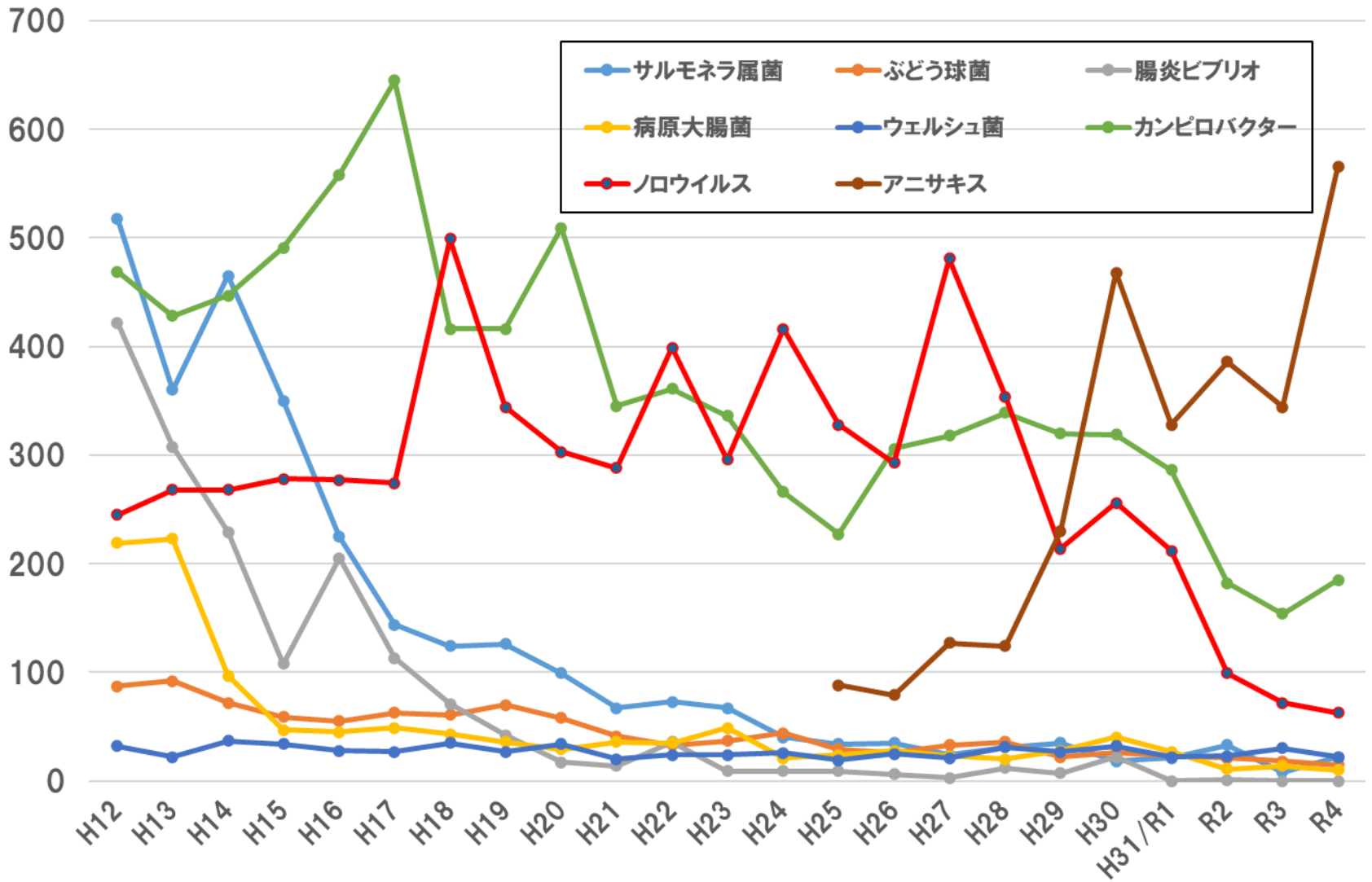
2000年

病因物質	事件数
サルモネラ 属菌	5 1 8 件
カンピロ バクター	4 6 9 件
腸炎ビブリオ	4 2 2 件
小型球形 ウイルス	2 4 5 件
全 体	2 2 4 7 件

2022年

病因物質	事件数
アニサキス	5 6 6 件
カンピロ バクター	1 8 5 件
ノロウイルス	6 3 件
ぶどう球菌	1 5 件
全 体	9 6 2 件

病因物質別事件数の推移【全国】



食中毒原因菌等ごとに注意すべき食品・メニュー

原材料、調理方法、メニュー	食中毒原因菌等
加熱が不十分な肉料理や 食肉の生食提供(鶏肉など)	カンピロバクター 腸管出血性大腸菌 サルモネラ
割り置いた卵の使用	サルモネラ
おにぎいやサンドイッチなど手作業で 調理するもの	黄色ブドウ球菌
魚介類の生食提供(刺身、すしなど)	腸炎ビブリオ
	アニサキス

 それぞれの対策方法は、次のページ

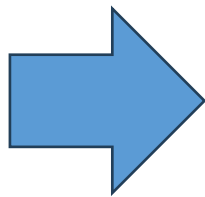
食中毒原因菌等ごとの対策

食中毒原因菌等	対策
カンピロバクター など	鶏肉などの生食提供はしない 中心部まで十分な加熱(75℃1分以上)
サルモネラ	卵を割り置きしないこと 中心部まで十分な加熱(75℃1分以上)
黄色ブドウ球菌	手指に傷があるときは、食品に触れない、 手袋の着用 手洗い、器具の洗浄消毒
腸炎ビブリオ	真水で洗う・低温管理
アニサキス	冷凍処理(中心部マイナス20℃24時間 以上)・目視除去

食中毒原因菌等ごとに注意すべき食品・メニュー (その他にも)

原材料、食品、メニュー	食中毒原因菌等
カレーなど 煮物 料理、ソース、つゆ	ウエルシュ菌
チャーハン や スパゲティ など米飯や麺類を油で調理した料理	セレウス菌

対策

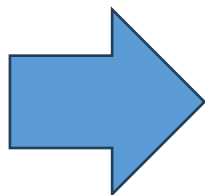


- **加熱調理後すぐに食べてもらう。**
- **保存する場合は、小分けするなどして、速やかに冷却する。**

メニューに関係なく気をつける食中毒原因菌等

	食中毒原因菌等
手指や器具などからの汚染	ノロウイルス ほとんどの食中毒原因菌 (サルモネラなど)

対策



- 従事者の健康管理（発熱、おう吐、下痢等ないか）
- 正しい手洗いの徹底
- 設備、器具の洗浄、消毒の徹底

食中毒予防3原則

① つけない

正しい手洗い

黄色ブドウ球菌等
ほぼすべての菌
ウイルス

② ふやさない

温度管理
速やかな提供

ウエルシュ菌
セレウス菌

③ やっつける

十分な加熱
消毒

カンピロバクター
腸管出血性大腸菌
サルモネラ

3. なぜやる、一般衛生管理

～食品衛生管理ファイルを参考に～

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

H
A
C
C
P
に
沿
っ
た
衛
生
管
理

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**

小規模な一般飲食店事業者向けの手引書

飲食店の方向けとして、東京都では
食品衛生管理ファイルを作成しました。

(衛生管理計画)

食品衛生管理ファイル

※この食品衛生管理ファイルは、厚生労働省ホームページに掲載されている「小規模な一般飲食店事業者向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」の内容に合致しています。

- 1 「衛生管理計画」は、定期的に見直し、最新版を「記録表」と一緒に、使いやすい場所に保管してください。
- 2 保健所から求められた場合は、「衛生管理計画」と「記録表」の両方を提示してください。

当施設では、この食品衛生管理ファイルに従って衛生管理を行います。

= 施設情報 =	
店名	
店舗所在地	
営業者	
食品衛生責任者	

東京都

- 1 -

【食品衛生管理ファイルのデータ】
東京都保健医療局ホームページ

食品衛生の窓
HACCP取組支援
と検索

～ 食品衛生管理ファイルのつくり ～

① リスクを知る 3ページ

お客様に提供する食品にひそむリスク(危険性)を知って管理方法を考えます。

② 「衛生管理計画」をつくる

一般衛生管理のポイント 4ページ

取扱い全般にわたって必要な、基本となる衛生管理です。

- ① 原材料の受入確認
- ② 冷蔵・冷凍庫内温度の確認
- ③ 交差汚染や二次汚染の防止
- ④ 器具などの洗浄・消毒
- ⑤ トイレの洗浄・消毒
- ⑥ 従事者の健康管理・清潔な作業着の着用
- ⑦ 衛生的な手洗いの実施

重要管理のポイント 6ページ

調理や提供に関して注意すべき衛生管理です。

- ① 食品の加熱の確認
- ② 食品の保管状況の確認

③ 「衛生管理計画」を実行する

問題があった場合は責任者への報告も忘れずに行います。

④ 「記録表」に記録する 別冊「食品衛生管理ファイル(記録表)」

責任者は月に1回以上記録をチェックし、問題があればすみやかに改善します。

⑤ 見直す

一般衛生管理と重要管理の関係

一般衛生管理

(食品衛生法第51条第1項第1号)

基本となる
衛生管理

(例) 施設設備等の衛生管理

重要管理

(食品衛生法第51条第1項第2号)

調理、提供において特に
注意すべき工程の管理

ここからは、ご自身のお店の管理を
イメージしながら考えていきましょう。

一般衛生管理の「なぜ」を考えよう！

一般衛生管理とは・・・

取扱い全般にわたって必要な、どの食品についても行うべき基本となる衛生管理

衛生管理計画①

- 実施する確認方法をチェックします。(例：☑返品する)
- 実施方法がここにあらかじめ記載された方法と異なる場合は、「その他」欄にその方法を記入します。

1 一般衛生管理のポイント(取扱い全般にわたって必要な、基本となる衛生管理です。)

管理項目	実施方法		
	いつ行うか	どのように行うか	問題がある場合はどうするか
①原材料の受入確認	<input type="checkbox"/> 原材料の納入時 <input type="checkbox"/> その他	<input type="checkbox"/> 外観、におい、包装の状態、表示(期限、保存方法)、品温などを確認する <input type="checkbox"/> その他	<input type="checkbox"/> 返品する <input type="checkbox"/> 廃棄する <input type="checkbox"/> その他
②冷蔵・冷凍庫内温度の確認	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 終業後 <input type="checkbox"/> その他	<input type="checkbox"/> 温度計で庫内温度を確認する(冷蔵：10℃以下、冷凍：-15℃以下) <input type="checkbox"/> その他	<input type="checkbox"/> 設定温度や原因を確認するなどして、改善する <input type="checkbox"/> 故障が疑われる場合は、修理を依頼する <input type="checkbox"/> 適正な温度を超えていた場合は、食材の状態を確認する <input type="checkbox"/> その他
③交差汚染や二次汚染の防止	<input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他	<input type="checkbox"/> 器具などの用途別使用を確認する <input type="checkbox"/> 生肉、生魚などの生鮮食材を扱った場合は、使用の都度、まな板、包丁、ボウルなどの器具類を洗浄し、消毒する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫内の区分、保管を確認する <input type="checkbox"/> その他	<input type="checkbox"/> 器具などの洗浄・消毒を実施する <input type="checkbox"/> 汚染された食材は、廃棄するか、加熱用として使用する <input type="checkbox"/> その他
④器具などの洗浄・消毒	<input type="checkbox"/> 使用前 <input type="checkbox"/> 使用の都度 <input type="checkbox"/> 使用后 <input type="checkbox"/> その他	<input type="checkbox"/> 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(8ページ)」に従う <input type="checkbox"/> その他	<input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> その他
⑤トイレの洗浄・消毒	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 終業後 <input type="checkbox"/> その他	<input type="checkbox"/> トイレ掃除用の作業着、手袋などを使用し、洗浄・消毒する <input type="checkbox"/> 便座、水洗トイレ、手すり、ドアノブなどを消毒する ※消毒方法は「器具・トイレなどの消毒マニュアル(8ページ)」に従う <input type="checkbox"/> その他	<input type="checkbox"/> トイレが汚れていた場合は、洗剤で洗浄し、消毒する <input type="checkbox"/> その他

⑥従事者の健康管理・清潔な作業着の着用など	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> その他	<input type="checkbox"/> 従事者の体調(下痢、おう吐、発熱など)を確認する <input type="checkbox"/> 手の届の有無を確認する <input type="checkbox"/> 作業着などを確認する ※「従事者の衛生管理マニュアル(8ページ)」に従う <input type="checkbox"/> その他	<input type="checkbox"/> 医療機関で受診し、食品に触れる作業をしない <input type="checkbox"/> 傷を保護したあとビニール手袋などを装着する <input type="checkbox"/> 清潔な作業着に交換する <input type="checkbox"/> その他
⑦衛生的な手洗いの実施	<input type="checkbox"/> トイレの後 <input type="checkbox"/> 調理施設に入る前 <input type="checkbox"/> 盛りつけの前 <input type="checkbox"/> 作業内容変更時 <input type="checkbox"/> 生肉や生魚などを扱った後 <input type="checkbox"/> 金銭を触った後 <input type="checkbox"/> 清掃を行った後 <input type="checkbox"/> その他	<input type="checkbox"/> 専用の手洗い設備で、衛生的な手洗いを実施する ※手洗いは「手洗いマニュアル(8ページ)」に従う <input type="checkbox"/> その他	<input type="checkbox"/> 手洗いの方法やタイミングが不適切な場合は十分な手洗いを実施する <input type="checkbox"/> その他
【追加項目】			

追加項目の例

管理項目①～⑦の他に、営業形態に合わせて新たな項目を追加する場合は、【追加項目】の欄に記入します。

施設・設備の衛生管理(整理・整とん、清掃・洗浄・消毒)	業務の実態に合わせて実施項目を選び、毎日の業務終了後に実施する
ねずみ・昆虫対策	生息状況を定期的に調査し、発生を認めたときは、駆除作業を実施する
廃棄物の取扱い	業務終了後、ゴミ捨てを行い、周囲を清掃する

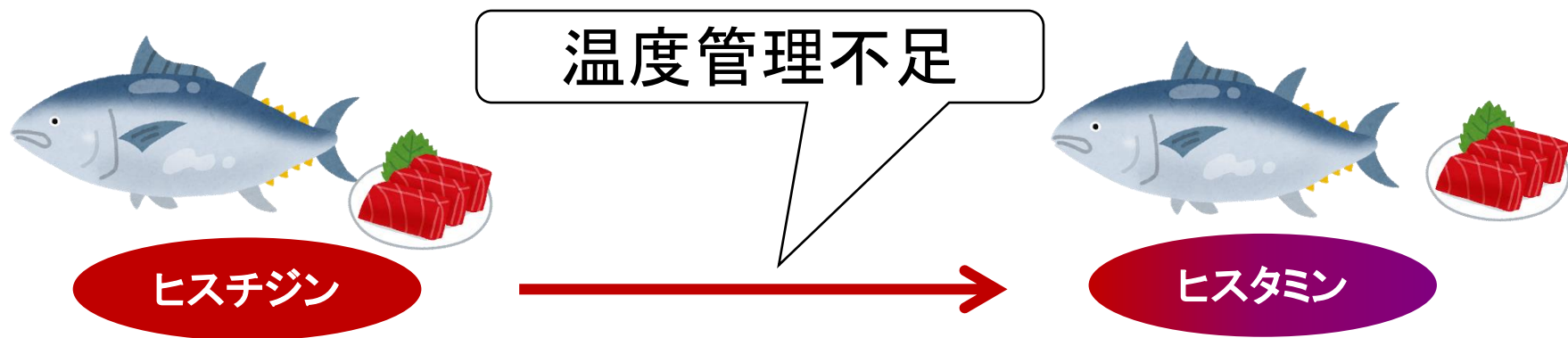
① 原材料の受入確認(納品チェック)

なぜ必要か？

管理項目	実 施 方 法		
	いつ行うか	どのように行うか	問題がある場合は どうするか
原材料の 受入確認	<input type="checkbox"/> 原材料 の納入時 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 外観、におい、包装の状態、表 示(期限、保存方法)、品温など を確認する <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 返品する <input type="checkbox"/> 廃棄する <input type="checkbox"/> その他 ()

①原材料の受入確認ができていないと・・・

保存状況が悪いために、食中毒原因菌や物質が増えている可能性があるため。



もともと魚に含まれる
ヒスチジンが・・・

ヒスタミン産生菌によって
ヒスチジンがヒスタミンに変化。

ヒスタミンは調理加熱では壊せない。

ヒスタミンが産生した魚を仕入れるかも・・・

② 冷蔵・冷凍庫内温度の確認

なぜ必要か？

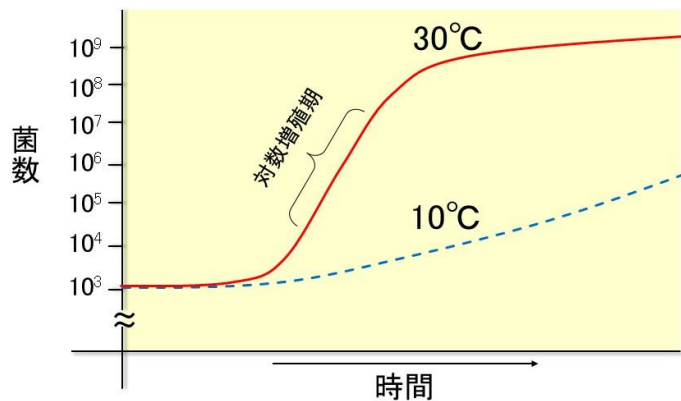
管理項目	実 施 方 法		
	いつ行うか	どのように行うか	問題がある場合はどうするか
冷蔵・ 冷凍庫内 温度の確認	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 終業後 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 温度計で庫内温度を確認する (冷蔵：10℃以下、冷凍：-15℃以下) <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 設定温度や原因を確認するなどして、改善する <input type="checkbox"/> 故障が疑われる場合は、修理を依頼する <input type="checkbox"/> 適正な温度を超えていた場合は、食材の状態を確認する <input type="checkbox"/> その他 ()

②冷蔵、冷凍庫内温度の確認をしていないと・・・

温度管理が悪く、食中毒細菌が増殖する
かもしれないため。

細菌の増殖曲線（イメージ）

ふやさない



食中毒細菌の増殖速度

ふやさない

菌種	至適温度(°C)	分/分裂※
腸管出血性大腸菌	37	18.0
サルモネラ属菌	40	18.0
腸炎ビブリオ	37	9.0
カンピロバクター	42	48.0
黄色ブドウ球菌	37	23.4

※ひとつの菌が1回分裂するために必要な時間

食品安全委員会HP (<https://www.fsc.go.jp/sozaishyuu/>)

機器類は、いつ壊れるかわからない。

③ 交差汚染や二次汚染の防止

なぜ必要か？

管理項目	実 施 方 法		
	いつ行うか	どのように行うか	問題がある場合はどうするか
交差汚染や二次汚染の防止	<input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 器具などの用途別使用を確認する <input type="checkbox"/> 生肉、生魚などの生鮮食材を扱った場合は、使用の都度、まな板、包丁、ボウルなどの器具類を洗浄し、消毒する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫内の区分保管を確認する <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 器具などの洗浄・消毒を実施する <input type="checkbox"/> 汚染された食材は、廃棄するか、加熱用として使用する <input type="checkbox"/> その他 ()

④ 器具などの洗浄・消毒

なぜ必要か？

管理項目	実 施 方 法		
	いつ行うか	どのように行うか	問題がある場合はどうするか
器具などの洗浄・消毒	<input type="checkbox"/> 使用前 <input type="checkbox"/> 使用の都度 <input type="checkbox"/> 使用后 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 使用した器具などは、洗浄・消毒する <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> その他 ()

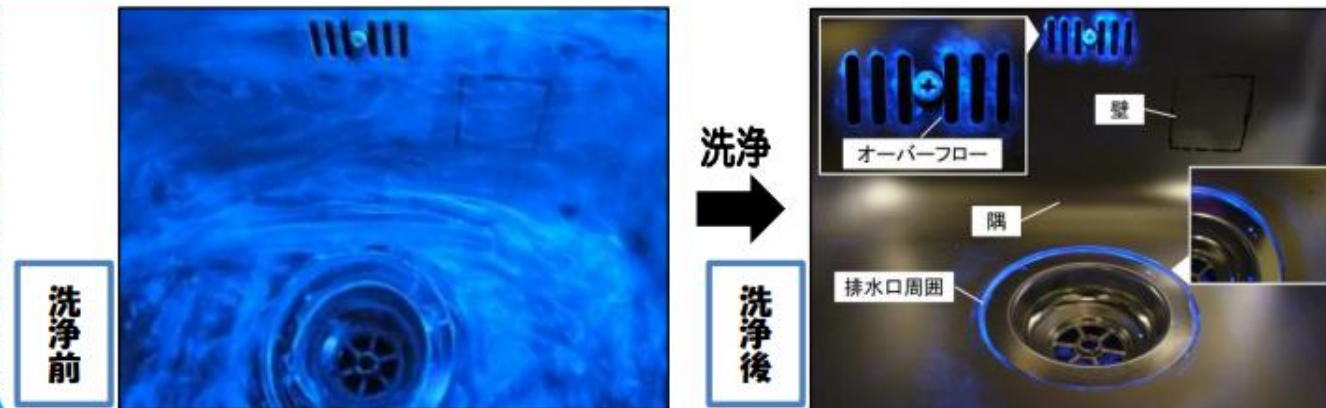
③交差汚染や二次汚染の防止

④器具などの洗浄・消毒ができていないと・・・

調理中や保管場所など、機器、器具から食品を汚染させるかもしれないため。

蛍光塗料による洗浄実験

シンクに蛍光塗料を塗布し、洗浄によりどの程度塗料が落ちるか実験しました。



【オーバーフロー】と【排水口周囲】で塗料が残りました。これらの場所は凹凸や溝があり、汚れが落ちにくいことがわかります。

北区保健所HPから引用

特に、生肉、生魚介類を扱った機器、器具は、使い分け、十分に洗浄、消毒を！

⑤ トイレの洗浄・消毒

なぜ必要か？

管理項目	実施方法		
	いつ行うか	どのように行うか	問題がある場合はどうするか
トイレの 洗浄・消毒	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 終業後 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> トイレ掃除用の作業着、手袋などを使用し、洗浄・消毒する <input type="checkbox"/> 便座、水洗レバー、手すり、ドアノブなどを消毒する <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> トイレが汚れていた場合は、洗剤で洗浄し、消毒する <input type="checkbox"/> その他 ()

⑤トイレの洗淨・消毒ができていないと

トイレを介して、ノロウイルスなどを他の従事者に広げるかもしれないため。

ドアノブ

便座・ふた



水洗レバー

トイレ用手洗い

トイレ使用时、手の触れるところは入念に洗淨、消毒を。

⑥従事者の健康管理・清潔な作業着の着用などができていないと・・・

手指など介して食中毒の原因となったり、異物混入の可能性となるため。

体調不良（おう吐、下痢、発熱など）の場合	下痢などしていると、その原因菌、ウイルスを手指を介して食品に付着させるかも。
手指に傷がある	傷口の黄色ブドウ球菌を食品に付着させるかも。
作業着が汚れている、正しく着用していない、不要な装飾品をつけている	毛髪など含め、異物混入のおそれや二次汚染の原因となるかも。

⑦ 衛生的な手洗いの実施

なぜ必要か？

管理項目	実施方法		
	いつ行うか	どのように行うか	問題がある場合はどうするか
衛生的な手洗いの実施	<input type="checkbox"/> トイレの後 <input type="checkbox"/> 調理施設に入る前 <input type="checkbox"/> 盛りつけの前 <input type="checkbox"/> 作業内容変更時 <input type="checkbox"/> 生肉や生魚などを扱った後 <input type="checkbox"/> 金銭を触った後 <input type="checkbox"/> 清掃を行った後 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 専用の手洗い設備で、衛生的な手洗いを実施する <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 手洗いの方法やタイミングが不適切な場合は十分な手洗いを実施する <input type="checkbox"/> その他 ()

⑦衛生的な手洗いができていないと

手についている黄色ブドウ球菌などを食品につけるかもしれないため。

主な汚染源	病原微生物の種類
動物の糞便	サルモネラ属菌、カンピロバクター 腸管出血性大腸菌、その他病原大腸菌 ウエルシュ菌
人の糞便	ノロウイルス、赤痢菌、コレラ菌
人の化膿創、手指、 鼻汁、乳	黄色ブドウ球菌
土壌	ボツリヌス菌、セレウス菌、リステリア
乳及び肉	エルシニア・エンテロコリチカ、リステリア、 黄色ブドウ球菌

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・指輪等の装飾品
や付け爪等はずす。

1 流水で手をぬらし、
せっけんをつける



2度洗いが
効果的

3 流水で
よくすすぐ



手のひら



手のこう



指先・
爪の間



2 もみ洗いする

指の間



手首



親指



なぜ記録をとる必要があるのか。

衛生管理を実施した証拠となり、今後の見直しの改善点が見えてくるため。

事実を記録すること！！

・**測定記録**

(温度や濃度など)

・**改善記録**

(問題発生時の対応、措置)

記録表

= 記入上の注意 =

- ○か×で記入します。
- ×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。

記録表で重要な記録場所・・・「特記事項」

衛生管理計画どおりに管理できなかったことがあったら、特記事項に必ず記録しておきましょう。

【例】

- 「できなかった内容」
- 「それに対してどうしたか」
- 「できていなかったときの食品の扱い」

特記事項

バーグの中が赤かったので加熱してから提供した。スタッフがトイレのあと手を洗ってなかったため、直ちに手洗いさせた。

一般衛生管理の点検項目

重要管理の点検項目

記録者名

- ① 原材料の受入確認
- ② 冷蔵庫内温度の確認
- ② 冷凍庫内温度の確認
- ③ 交差（二次）汚染防止
- ④ 器具などの洗浄・消毒
- ⑤ トイレの洗浄・消毒
- ⑥ 従業員の健康管理（清潔な作業着の着用）
- ⑦ 衛生的な手洗い

- 非加熱で提供
- 加熱後直ちに提供
- 加熱後、高温保管
- 加熱後冷却し、再加熱して提供
- 加熱後冷却して提供

記

1
2
3
4
5
6

(五)
(土)

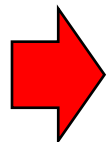
定期的に振り返り、見直す（検証）

記録等から問題が繰り返し発生している、管理ポイントの変更が必要な場合には、衛生管理計画等を見直します。

（例） 記録から、同じミスが起きているとき。

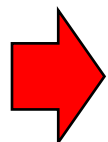
消費者から同様の苦情、クレームが続くとき。

- 従事者が洗浄シンクで手洗いを行っていた。



計画に専用の手洗設備で手洗いすることと明記し、再度従事者教育の徹底をすることとした。

- 客からフリードリンクコーナーの汚れの指摘が複数あった。



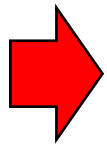
フリードリンクコーナーは定期的に確認し、1時間おきに清掃することとした。

定期的に振り返り、見直す（検証）

次のような場合にも、衛生管理計画等を見直します。

（例）製造品や調理メニューに追加、変更があるとき。

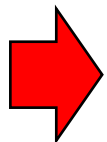
- 新たにハンバーグをメニューに追加することにした。



ハンバーグは、中心までの加熱が重要なので、中心温度計を使用して確認することとした。

（例）調理方法等に変更があるとき。

- サラダのキャベツを仕入れのカット野菜から、丸からカットすることとした。



キャベツを十分な洗浄と必要に応じて消毒することとした。
野菜の消毒に使用可能な消毒液を準備した。

定期的に振り返り、見直す（検証）

食品衛生管理ファイルの見直しが行われ、振り返り、見直しの記録表が新たにできました。

	月
毎営業日、正しく記録をつけることができましたか？	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ
×が多く付いたところや、クレーム、その他衛生上の問題はありましたか？	<input type="checkbox"/> あった <input type="checkbox"/> なかった
従業員が代わりましたか？	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ
メニュー、原材料、納入業者を変更しましたか？	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ
新しい設備・器具を購入しましたか？	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ
記録日	
確認日	
確認者サイン	

定期的に振り返り、見直す（検証）

記録から見えてきた問題点（変更点）、見直しポイントなど、具体的に書いておきましょう。

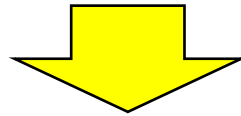
新しい設備・器具の購入があった際の記録	
記録月	衛生管理計画を見直した場合は、どのように変更したのか記録を残す。見直さなくてよい場合は理由を書く。
(記載例) ○月	(見直した場合)低温調理機、中心温度計を購入。重要管理のチェック方法(中心温度の確認)に追加した。(○月○日)
	(見直さなくて良い場合)冷蔵庫の買い替えを行った。管理方法に変更なし。(○月○日)

まとめ

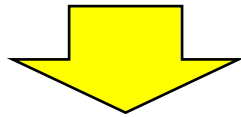
食品衛生管理ファイル

手引書

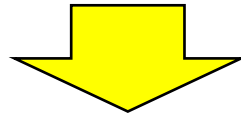
(チェーン店の場合)
本部作成衛生管理マニュアル



衛生管理計画のとおりに日々管理をする



管理したことをきちんと正しく記録する



見えてきた問題や課題を見直し・改善

衛生管理の「見える化」！！

4. 食品関係法令改正情報

～営業譲渡の手続きが新たに規定されました～

(生活衛生関係営業等の事業活動の継続に資する環境の整備を図るための旅館業法等の一部を改正する法律)

営業許可・営業届出後に必要な手続き

営業許可を受けた、又は営業届を行った施設において、次のときは、手続きが必要です。

●変更の届出

申請(届出)事項に変更があったときには、速やかに保健所へ届出をしてください。

変更事項	備考
結婚・離婚等による氏名 引越し等による住所	個人営業者の場合
法人商号、所在地、代表者	法人営業者の場合
食品衛生責任者	
施設名称、屋号	
営業施設の構造、設備	営業許可の場合
自動車登録番号	自動車営業の場合

営業許可・営業届出後に必要な手続き

●廃業の届出

営業をやめた(廃業した)ときは、廃業届の提出が必要です。

●承継の届出(2023年法改正)

営業を譲渡、相続又は法人合併、分割により営業承継したときは、その届出が必要です。

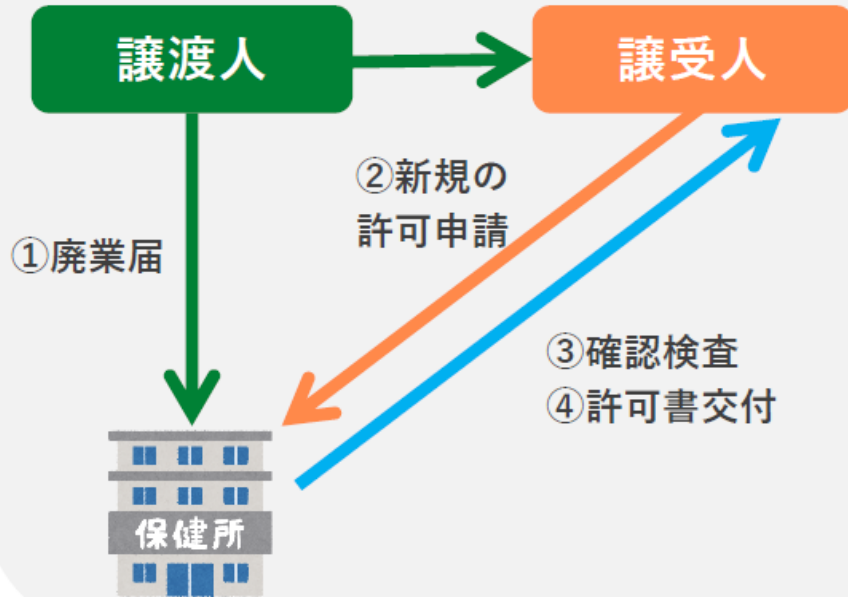
	必要な書類
譲渡	営業の譲渡が行われたことを証する書類 (譲渡契約書等の写し)
相続	戸籍謄本又は不動産登記規則に基づく法定相続情報一覧図の写し
法人合併	合併後存続する法人又は合併により設立された法人の登記事項証明書
法人分割	分割により営業を承継した法人の登記事項証明書

承継届（譲渡）制度のイメージ

東京都保健医療局ホームページ「食品衛生の窓」から引用

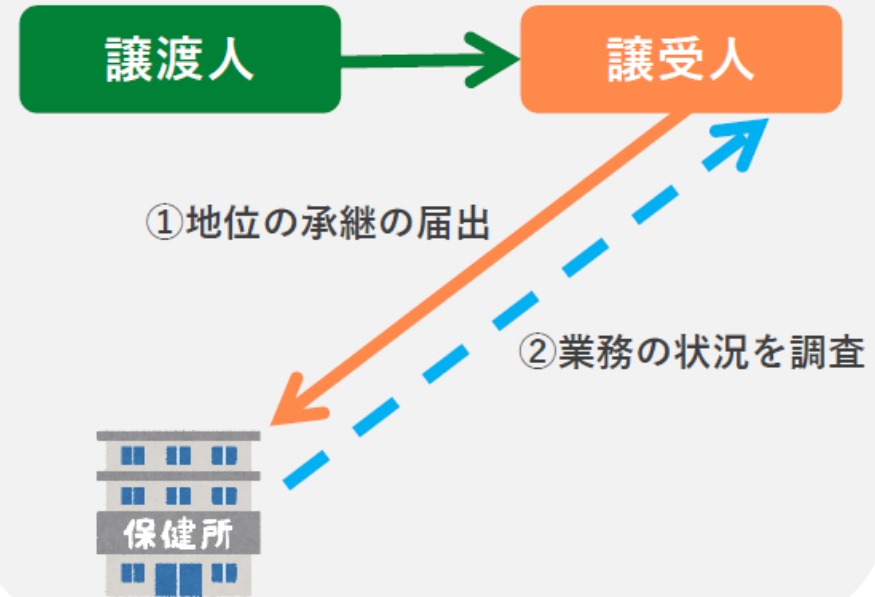
【改正前】

事業を譲渡



【改正後】

事業を譲渡



営業の譲渡を検討されている場合、譲渡人はあらかじめ保健所に相談してください。

営業許可・営業届出後に必要な手続き

●営業許可の期限満了

営業許可期限満了後も引き続き営業するときは、期限満了前に手続きする必要があります。

基本的には、対象の施設あてに手続き方法などを案内する通知はがきを送付します。

なお、ご自身でも許可期限満了日を把握するようにお願いします。

電子申請(食品衛生申請等システム)について

厚生労働省が構築した、インターネットで申請、届出できるシステムが始まりました。これからご利用になりたい方は、保健所までご相談ください。

【食品衛生申請等システム】

<https://ifas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp>



食中毒対策も、感染症対策も、
基本は手洗いから



【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