

2024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

2025年2月26日（水）

2025年3月14日（金）

食品衛生法第 1 条

【法の目的】

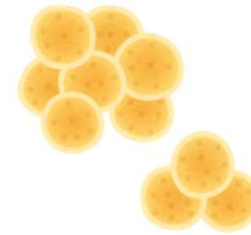
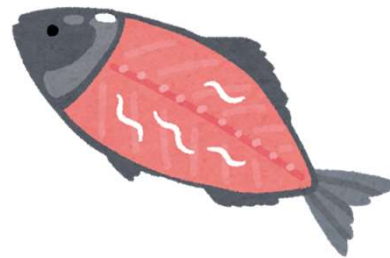
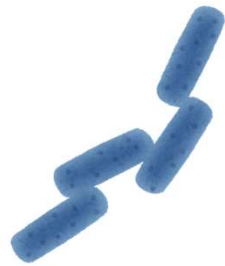
この法律は、食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もつて国民の健康の保護を図ることを目的とする。

お客様の健康の保護を一番に考えましょう！

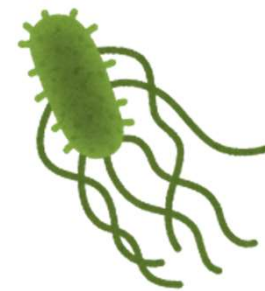
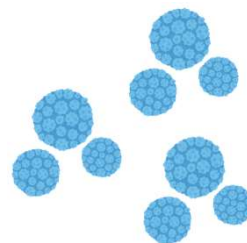


講習内容

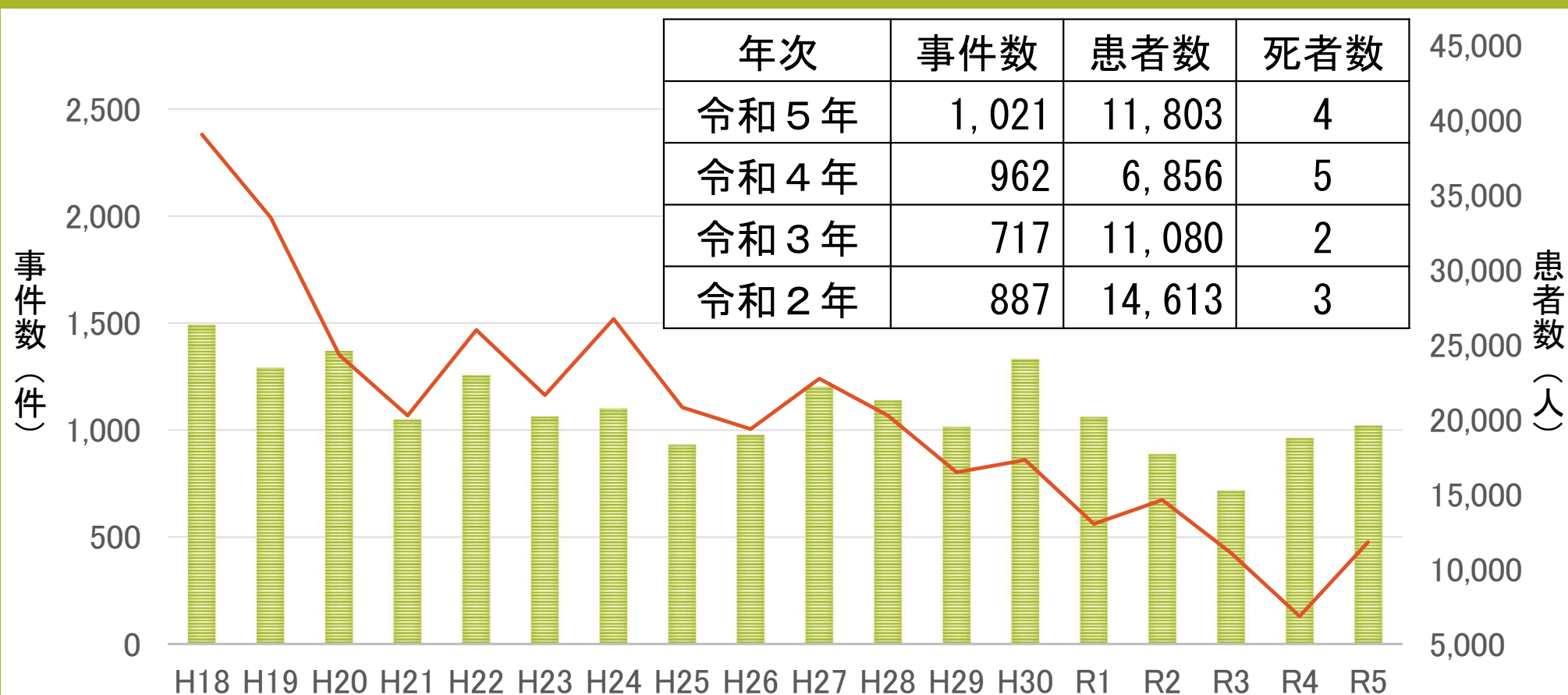
- 1 食中毒の発生状況・事例の考察
- 2 十分な加熱をHACCPで管理する
- 3 食物アレルギーについて



1 食中毒の発生状況・事例の考察

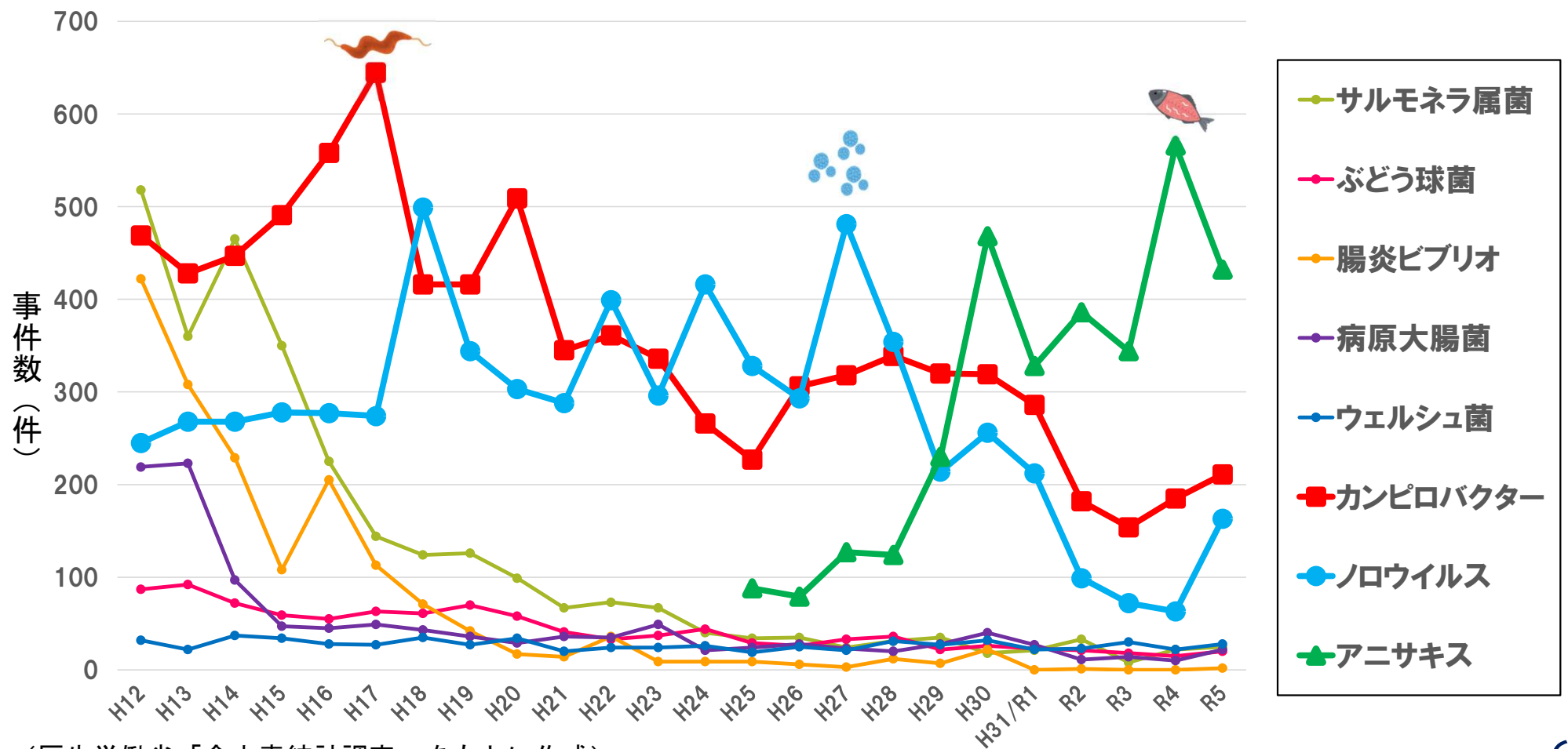


食中毒事件数・患者数の推移【全国】



(厚生労働省「食中毒統計調査」をもとに作成)

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)

2023年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	70件 / 2022年 62件	74名 / 2022年 63名
カンピロバクター	29件 / 2022年 19件	144名 / 2022年 81名
ノロウイルス	16件 / 2022年 6件	358名 / 2022年 100名
サルモネラ	5件 / 2022年 1件	59名 / 2022年 9名
全 体	137件 / 2022年 104件	878名 / 2022年 519名

2024年1～11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
アニサキス	31件/2023年 67件	31名/2023年 71名
カンピロバクター	23件/2023年 26件	135名/2023年131名
ノロウイルス	32件/2023年 12件	940名/2023年261名
ウェルシュ菌	7件/2023年 3件	164名/2023年139名
全 体	103件/2023年126件	1,380名/2023年755名

2024年 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
2021年	1 件	1 1 2 名	ウエルシュ菌 1 件
2022年	1 件	1 名	アニサキス 1 件
2023年	1 件	1 7 名	サルモネラ 1 件
2024年	4 件	9 9 名	ノロウイルス 1 件 アニサキス 1 件 ウエルシュ菌 2 件

2024年市内飲食店ノロウイルス食中毒事例

発生年月日	2024年3月17日
探知	3月19日、当該施設で3月16日に同窓会を行った幹事から参加者のうち複数名が体調不良を呈しているとの連絡が保健所あてにあった。
原因食品	2024年3月16日に当該施設が提供した食事
特定理由	・患者ふん便からノロウイルスGⅡが検出された。 ・患者はノロウイルスの症状を呈しており、潜伏期間から当該施設での食事が該当した。 ・患者に共通する喫食メニューは、当該施設のみであった。 ・感染症を疑う情報はなかった。 ・患者を診察した医師から食中毒患者等届出票が提出された。
患者数	3グループ17名（喫食者28名）
病因物質	ノロウイルスGⅡ
措置	4月2日から4月7日までの6日間営業停止（4月1日から営業自粛）10

原因食品の推測・汚染経路の考察



◆調理従事者1名が早朝に**自宅で吐き気、おう吐**の症状を呈していたにもかかわらず**出勤**し、仕込みなどに1時間従事していた。

◆この従事者が施設内にノロウイルスを持ち込み、食品への**二次汚染**が起こった可能性が考えられた。



◆施設の従業員の**健康チェック記録**では、**出勤者の中に体調不良者はいないと記録**されていた。

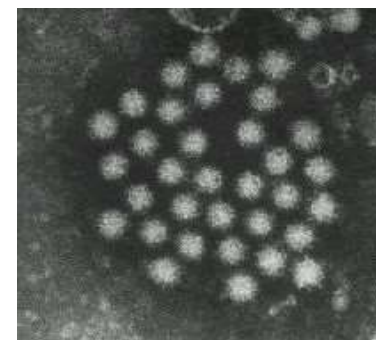
失敗・ミスを責めない環境づくり



ノロウイルス

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（感染力が強い）
- ・ 11月ごろから食中毒事件が増え始め、翌年2、3月ごろまで事件発生が多い時期が続く
- ・ 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



主な症状

嘔吐、下痢、発熱、腹痛等
一般的には、数日で治癒

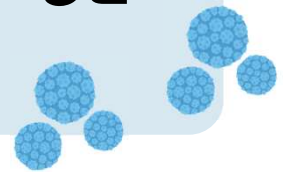
実は、私、ノロウイルスに感染して、ウイルスを排出している！？



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。

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

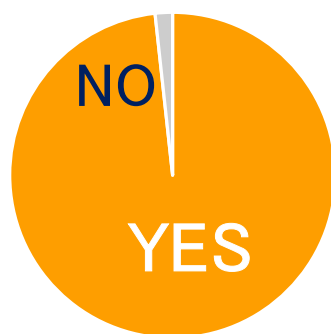
(6) 耳、目又は鼻からの分泌(感染性の疾患等に感染するおそれがあるものに限る) (7) 吐き気及びおう吐 **14**

調理従事者の皆さんに聞きました

あなたや同僚の方の手洗いについて教えてください！！

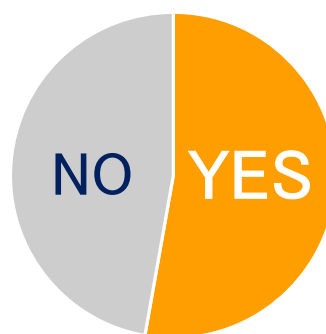
(自分は)
トイレの後は毎回
手を洗っている

98.3%



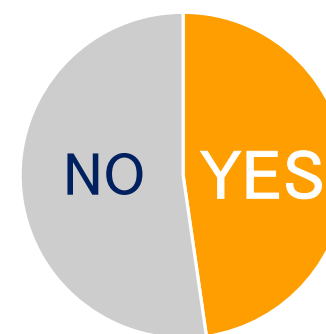
同僚の手洗いが
気になる

52.8%



手洗い不十分な
同僚を見たことが
ある

47.7%



出典「防ごう！ノロウイルス食中毒」東京都健康安全研究センター（2020）

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



もみ洗いする

手首



親指



二度洗いが
効果的

流水で
よくすすぐ



よく拭いてから
消毒する



2024年市内魚介類販売店アニサキス食中毒事例

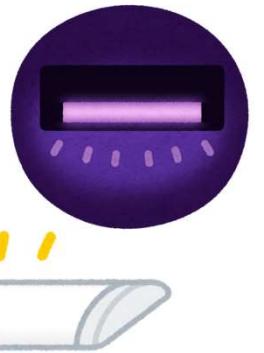
発生年月日	2024年5月20日
探知	5月21日、患者が所在する自治体から「5月20日、医療機関から胃痛を呈して受診した患者からアニサキスを摘出したとの連絡が入った」との連絡を受けた。
原因食品	5月19日に当該施設で加工・販売された魚介類の刺身
特定理由	・ 患者の胃からアニサキス虫体が摘出された。 ・ 患者の症状及び潜伏期間がアニサキス症によるものと一致した。 ・ アニサキスの潜伏期間内に患者が喫食した鮮魚介類は、当該施設で5月19日に購入した刺身に限られていた。 ・ 医師から食中毒患者等届出票が提出された。
患者数	1名（喫食者2名）
病因物質	アニサキス（Anisakis simplex sensu stricto）
措置	5月29日の1日間の営業停止処分 【営業停止の範囲】調理、加工した生食用鮮魚介類（－20℃で24時間以上冷凍したものを除く。）の販売に限定した一部停止

店舗で実施していた対策



- ◆冷凍工程のない魚種については、皮引き、サク取りのタイミングで目視による確認を徹底して行っており、結果をチェックシートに記録していた。

- ◆目視の際の補助具として、まな板に青色のシートを敷き、ブラックライト照射とLEDライトで透かす方法を取っていた。

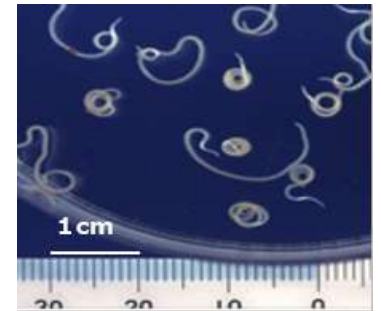


- ◆納入したその日の内に内臓を取り除く処理をし、丸魚を扱う場所、皮引き・サク取りの場所、刺身用にスライスする場所はそれぞれ明確に分けられていた。

アニサキス

特 徴

- ・ 寄生虫の一種で、幼虫は長さ1～3cm、幅0.5～1mm
- ・ サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカ等の魚介類に寄生
- ・ 魚介類の死後、時間が経過すると内臓から筋肉に移動
- ・ 幼虫が寄生した生鮮魚介類を生で食べることで、幼虫が胃壁や腸壁に刺入して食中毒（アニサキス症）を引き起こす
- ・ 生食用魚介類における最も効果的なアニサキス食中毒対策は**－20℃以下で24時間以上冷凍**



主な症状

食後数時間後から十数時間後に、みぞおちの激しい痛み、悪心、嘔吐（急性胃アニサキス症）

2024年 町田市内ケータリング弁当 ウエルシュ菌食中毒事例

発生年月日	2024年6月3日
探知	6月4日、町田市内の大学職員から「6月3日に大学内で販売されたケータリング弁当を食べた職員と学生のうち複数名が腹痛・下痢等の体調不良を呈している」との連絡があった。
原因食品	当該施設が6月3日に調理、提供した食事
特定理由	・患者のふん便からウエルシュ菌を検出した ・患者の症状及び潜伏期間はウエルシュ菌によるものと一致した ・共通食は当該弁当のみだった ・患者の発症時間に一峰性がみられた ・大学内で感染症を疑う情報がないことを確認した ・患者を診察した医師から食中毒の届出があった
患者数	24名
病因物質	ウエルシュ菌 エンテロトキシン産生性
措置	決定時点で出店場所に営業施設が存在しないため営業停止等の処分なし

原因の推測・汚染経路の考察

- ◆調理従事者1名で合計約130食の調理を行っており、**キャパシティを超え**ていた。当日の仕込みでは間に合わないため、仕込みは前日から行っていた。
- ◆調理した食品は小分けせず、**常温で放冷**した後冷蔵庫に入れて保管していた。温度、放冷時間等は管理されておらず、記録もなかった。
- ◆当日、仕込み場所から出店場所までの運搬は乗用車で行っていた。**積み込みから到着まで2時間ほどの間、常温**で管理していた。
- ◆出店場所では再加熱を行っていたが、温度管理はしておらず、十分な加熱ができていなかった可能性が高い。

ウエルシュ菌

特 徴



- 動物の腸管や土壌等自然界に存在する嫌気性細菌
- 耐熱性芽胞を作る（100℃加熱でも死滅しない）
- 12～50℃で増殖（至適温度：43～45℃）
- 原因食品：大量調理食品（カレー、シチュー等）

主な症状・潜伏期間

- 腹痛、下痢（発熱、おう吐はほとんどみられない） ※軽症が多い
- 潜伏期間：6～18時間（平均10時間）

対 策

- 発症に多くの菌量を要するため「増やさない」対策が重要
 - 前日調理を避ける
 - 小分けして速やかに冷却保存
- 温めなおし等の再加熱は十分に行うこと

食中毒予防 3 原則

食中毒菌・ウイルスを

① つけない

正しい手洗い

② ふやさない

温度管理
速やかな提供

③ やっつける

十分な加熱
消毒

2 十分な加熱をHACCPで管理する

食品衛生管理ファイルを使用して 「十分な加熱」を確認できるようにしよう！

(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をしてください。
- 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 －

下記サイトから
ダウンロード可
(PDF、Excel)



東京都「食品衛生の窓」HACCP取組支援
https://www.hokeniryo.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/haccp_torikumishien.html

なぜ、お肉は十分に加熱しないといけないのか

肉の中まで細菌やウイルス、寄生虫が入り込んでいる恐れがあるからです



牛肉



腸管出血性大腸菌

サルモネラ

カンピロバクター

鶏肉



サルモネラ

カンピロバクター

豚肉



サルモネラ

E型肝炎ウイルス

鹿肉
猪肉



ジビエも注意！

E型肝炎ウイルス

寄生虫

食肉由来の食中毒細菌



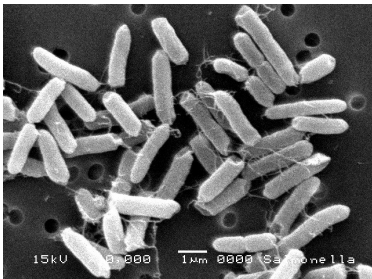
腸管出血性大腸菌

潜伏期間: 1～14日

主な症状: 激しい腹痛、血便

溶血性尿毒症症候群(HUS)

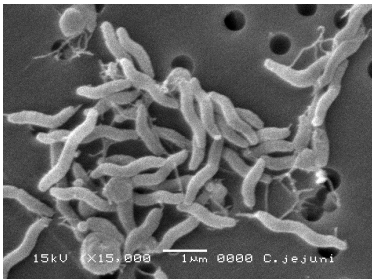
や脳障害を引き起こし、重症の場合死亡することがある。



サルモネラ属菌

潜伏期間: 8～72時間

主な症状: 腹痛、下痢、特に発熱(高熱)



カンピロバクター

潜伏期間: 2～5日

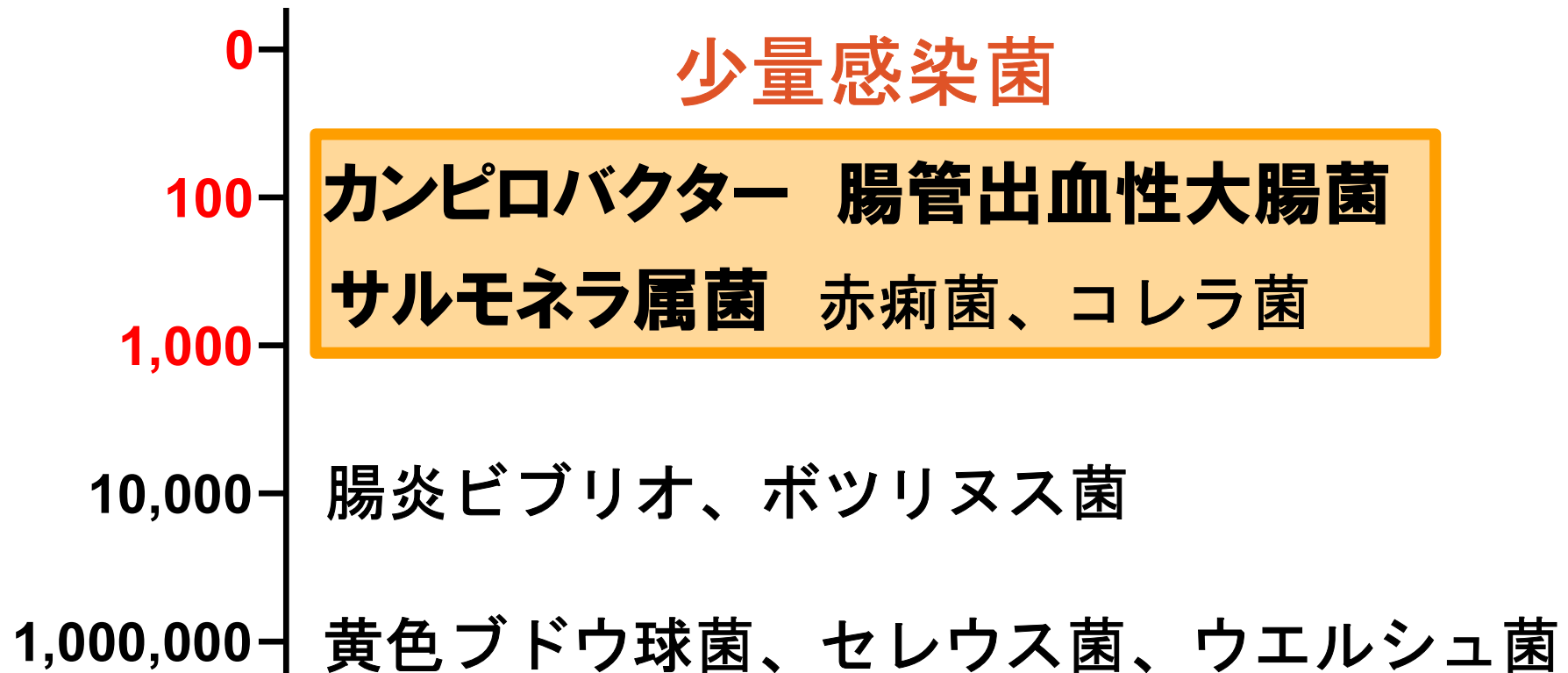
主な症状: 腹痛、下痢、発熱

手足や顔面神経のマヒ、呼吸困難等を引き起こす**ギラン・バレー症候群**になることがある。

写真: 食品安全委員会ホームページから引用

発症に要する菌量

少量感染菌



※食中毒の原因となる菌の中には、発症菌量が明確でないものもあります。

お肉の「加熱」を考えよう

加熱に影響するポイントは何でしょうか？

- 肉の種類 ➡牛肉、豚肉、鶏肉、……
- 肉の大きさ・重さ ➡ブロック肉？ひき肉？
- 温度 ➡冷凍？冷蔵？
- 加熱機器の違い ➡ガス台？IH？オーブン？炭火？
- 加熱方法の違い ➡焼く？煮る？揚げる？低温調理？

見た目・時間で判断する…その加熱は十分ですか？

(例) 鶏肉料理中心の居酒屋さんです。

炭火焼きやきとり



目視確認！
いつも通り焼き色も
しっかりついた

これでOK
……のはず！



低温調理サラダチキン



調理マニュアル通り、
専用器具で
決まった時間加熱した！

なのに、客からクレームが！！

生焼けだぞ！！

中が赤い！！



なぜ、衛生管理計画のとおり加熱調理したのに、このようなクレームが発生してしまったのでしょうか。

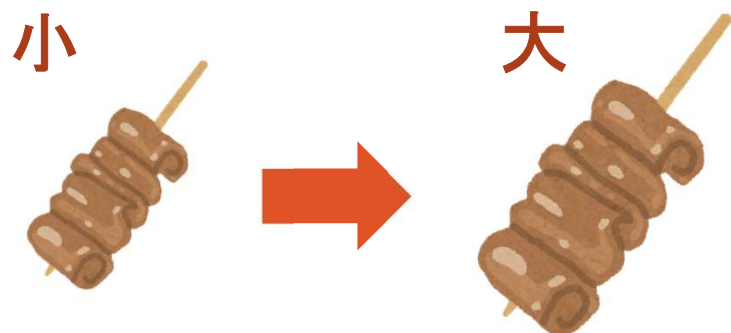
炭火で焼いたやきとり



問題点を洗い出してみましょう

- 焼き色は検証して決めた？ → 焼き色と内部の加熱状態の関係を事前に確認したか
- 焼き色はチェックしていた？ → 記録有無、問題発生頻度、判断のバラツキ
- 調理した人によって違う？ → 技術、ルール徹底意識
- 肉はいつもと同じだった？ → 肉の保管温度、肉の大きさ

今回だけ鶏肉がいつもより大きかった！



普段と同じ火の強さで焼き、
同じ焼き色で判断すると、
中まで十分加熱できない！



加熱状況に影響する変更
があるときは、他の方法
も組み合わせて確認する。

重要管理のポイント

第2グループ-1 加熱後直ちに提供するもの

分類	メニュー		管理方法
	例	代表的なメニュー	
加熱後直ちに提供するもの	省略	焼きとり 唐揚げなど 揚げ物	●加熱が十分に行われたことの確認方法 ☒中心温度計で確認する ☒火の強さと時間で判断する ☒見た目（外観、肉汁の色）や触感（弾力）で判断する ☐その他 （ ✓ 1個目 ✓ 2個目以降 ）

もし見た目で加熱状況を確認するなら

気をつけたいポイント

やきとりの例



炭火
火力が不安定



種類ごとの加
熱時間、色目



割って中の色
を見る



担当者による
認識の違い

どんな時も加熱不足にならない条件を設定しましょう！

低温調理したサラダチキン



問題点を洗い出してみましょう

- 加熱条件は検証して決めた？ ➡ 湯の温度と加熱時間、肉の内部の加熱状態の関係を事前に確認したか
- 低温調理機の状態は？ ➡ 調理機の変更、温度設定、温度計の校正
- ルールは守られていたか？ ➡ 記録確認、技術、ルール徹底意識
- 肉はいつもと同じだった？ ➡ 肉の保管温度、肉の大きさ

問題点

湯の温度が63℃になってから30分加熱し、
内側まで肉の色が変わってればよいとしていた。



そもそも十分な加熱ができる
調理方法でなかった！

肉の中心部 75℃ 1分以上

又はそれと同等の加熱が必要
(中心部 63℃の場合、30分以上加熱)

食肉の「十分な加熱」って何？

★ 中心部 7 5℃で 1 分以上

★ 「7 5℃ 1 分」と同等

7 0℃ ... 3 分

6 9℃ ... 4 分

6 8℃ ... 5 分

6 7℃ ... 8 分

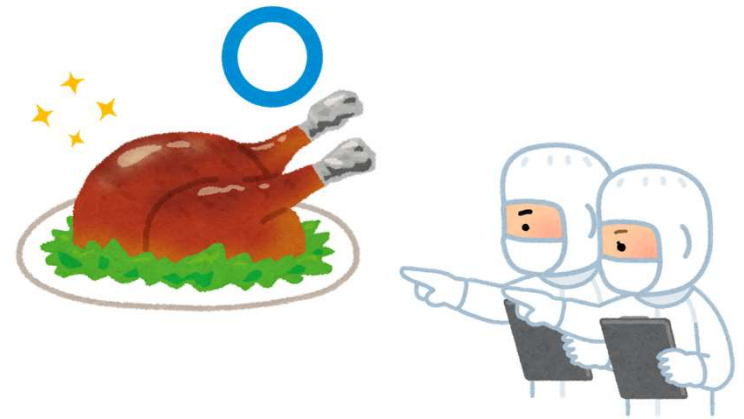
6 6℃ ... 1 1 分

6 5℃ ... 1 5 分

(食肉の加熱条件に関する Q & A)

★ 食肉製品の規格基準
における製造基準

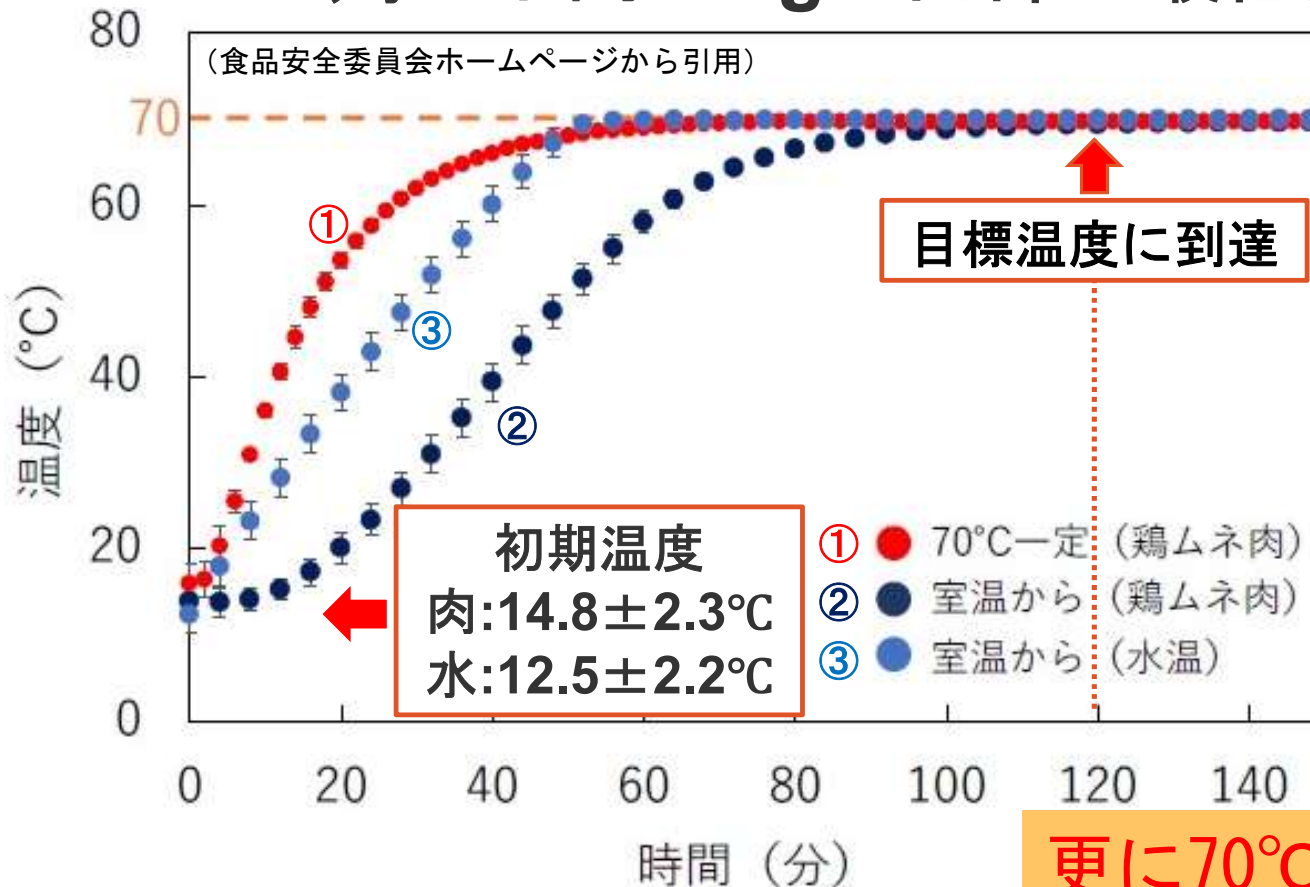
中心部 6 3℃で 3 0 分間



意外と時間がかかる！低温調理

鶏ムネ肉300gの内部の最低温度の変化

(食品安全委員会ホームページから引用)



70°Cのお湯に入れた場合 (①)

内部が70°Cに到達するのは70分前後

水に入れて加熱した場合 (②)

内部が70°Cに到達するのは120分前後

更に70°Cで3分間加熱が必要！

63℃から75℃で加熱した鶏ムネ肉の外観

加熱温度

63℃

70℃

75℃

食肉内部の最低温度が
加熱温度と同じ温度に
なった時点
(加熱不十分の状態)



衛生基準*を
満たした状態



*63℃30分間

*70℃3分間

*75℃1分間



(食品安全委員会ホームページから引用)

63°Cから75°Cで加熱した鶏ムネ肉の断面

加熱温度

63°C

70°C

75°C

食肉内部の最低温度が
加熱温度と同じ温度に
なった時点
(加熱不十分の状態)



衛生基準*を
満たした状態



*63°C30分間

*70°C3分間

*75°C1分間



(食品安全委員会ホームページから引用)

加熱温度

63°C

70°C

75°C

食肉内部の最低温度が
加熱温度と同じ温度に
なった時点
(加熱不十分の状態)

衛生基準*を
満たした状態

見た目で加熱状況を
判断するのは、
とても難しい！！

75°C

*63°C30分間

*70°C3分間

*75°C1分間

(食品安全委員会ホームページから引用)

もし見た目で加熱状況を確認するなら

サラダチキンの例

加熱温度

63°C

食肉内部の最低温度が
加熱温度と同じ温度に
なった時点
(加熱不十分の状態)



衛生基準*を
満たした状態



*63°C30分間

区別
不能！

(食品安全委員会ホームページから引用)

✓ 見た目のみでの判断は危険！

✓ チキンのサイズ、一回の調理数などを考慮し、加熱ムラをなくす。

✓ 中心温度測定を組み合わせることで温度設定、必要な加熱時間をテストし、調理方法を決定する。

この条件なら絶対十分に加熱できるという設定にしてください！

重要管理のポイント

第3グループ-2 加熱後冷却して提供するもの

湯温と時間で管理する場合は前提をそろえる！
加熱むらをなくす工夫をしましょう。

分類	メニュー	管理方法
加熱後冷却して提供するもの	サラダチキン	●加熱及び再加熱が十分に行われたことの確認方法 □中心温度計で確認する ☑火の強さと時間で判断する ・ 70℃で90分間加熱する ☑見た目（外観、肉汁の色）や触感（弾力）で判断する ☑その他（ ・ 肉は冷蔵庫で解凍しておく ・ お湯が70℃になってから肉を入れる）

重要管理のポイント

第3グループ-2 加熱後冷却して提供するもの

加熱後は速やかに冷却！

分類	メニュー	管理方法
加熱後冷却して提供するもの	サラダチキン	●冷却の確認方法 ☑冷蔵庫で保管する ☑冷蔵庫から出したらずぐに提供する ☑冷蔵庫の温度が10℃以下であることを確認する ☑その他（速やかに冷却する（加熱時の袋のまま氷水に漬けて急冷））

危険温度帯（10～60℃）に長く留まらないようにしましょう。

例・小さな容器に食品を小分け

・食品の入った鍋のあら熱をとり、ふたをして鍋ごと冷蔵する

小規模な一般飲食店事業者向け手引書の改訂

2024年1月15日に、
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」が改訂されました。

【改訂の概要】

事業者が実施することとして、定期的な「**振り返り**」と、その記録様式が追加されました。

振り返りって、何をすればいいのかな？



(参考)小規模な一般飲食店事業者向け手引書 46

別紙3 振り返りの実施記録

年	月	日	毎月の振り返り
Q1 毎営業日、正しい記録をつけることができましたか？			
はい いいえ			
『はい』の場合、今後忘れずに正しい記録をつけるためにどのようなようにしますか？			
Q2 ①を付けたところが多かったところ、クレーンなどが多かったところ、調理が可能な量を覚えて作業していたところなど、衛生上の問題があったところはどこですか？			
問題があったポイント			
その理由は何ですか？ どのように改善しましたか？			
Q3 従業員が代わりましたか？			
はい いいえ			
『はい』の場合、衛生管理計画の説明は行いましたか？			
はい (いつ: 月 日) いいえ			
説明を行った従業員は計画を理解して衛生管理を実施していますか？			
Q4 メニュー、原材料、納入業者を変更しましたか？			
はい いいえ			
『はい』の場合、衛生管理計画を見直しましたか？			
はい (いつ: 月 日) いいえ			
『はい』の場合、どのように衛生管理計画を変更しましたか？			
『はい』の場合、衛生管理計画を見直さなくて良い理由は何ですか？			
Q5 新しい設備・器具を導入しましたか？			
はい いいえ			
『はい』の場合、衛生管理計画を見直しましたか？			
はい (いつ: 月 日) いいえ			
『はい』の場合、どのように衛生管理計画を変更しましたか？			
『はい』の場合、衛生管理計画を見直さなくて良い理由は何ですか？			
確認者サイン		確認した日 年 月 日	

【振り返り項目】

- ☒ 毎営業日、正しく記録をつけることができましたか？
- ☒ ×が多く付いた(問題あった)ところや、クレーム、その他衛生上の問題がありましたか？
- ☒ 従業員が代わりましたか？
- ☒ メニュー、原材料、納入業者を変更しましたか？
- ☒ 新しい設備・器具を購入しましたか？



定期的な見直しも食品衛生管理ファイルを活用!!

[illegible]

記録表

毎月の振り返り

責任者は定期的に（月に1回程度）記録の振り返りを行い、クレームや衛生上気が付いたことなど、同じような問題が繰り返し発生している場合は、同一の原因が考えられますので対応を検討します。従業員が交代した場合は、衛生管理計画を説明して教育し、実施内容を記録に残します。また、メニューや原材料を変更したり、納入業者が変更したり、設備・器具に変更があったりした場合には、衛生管理計画を見直しましょう。

	月	月	月	月	月	月	月	月	月	月	月	月	月
Q1 毎営業日、正しく記録をつけることができたか？ 「いいえ」の場合、裏面①へ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ
Q2 ×が多かったところや、クレーム、その他衛生上の問題はありましたか？ 「あった」の場合、裏面②へ	☐ あった ☐ なかった	☐ あった ☐ なかった	☐ あった ☐ なかった	☐ あった ☐ なかった	☐ あった ☐ なかった	☐ あった ☐ なかった	☐ あった ☐ なかった	☐ あった ☐ なかった	☐ あった ☐ なかった	☐ あった ☐ なかった	☐ あった ☐ なかった	☐ あった ☐ なかった	☐ あった ☐ なかった
Q3 従業員が代わりましたか？ 「はい」の場合、裏面③へ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ
Q4 メニュー、原材料、納入業者を変更しましたか？ 「はい」の場合、裏面④へ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ
Q5 新しい設備・器具を購入しましたか？ 「はい」の場合、裏面⑤へ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ
記録日													
確認日													
確認者サイン													

旧版は、
(別紙)

最新版では、毎月の記録表の一番下に振り返り記入欄追加

旧版は、毎月の振り返り
(別紙)を追加して使用



毎月の振り返り

(参考)東京都発行「食品衛生管理ファイル」記録様式

詳細も記録しましょう

毎月の振り返り（詳細）

- ① 毎日の記録（毎営業日、正しく記録をつけることができなかった月には、追加で記入）

記録月	今後忘れずに正しい記録をつけるためにどのようにするか記録を残す。
（記載例）〇月	確認を十分行わず〇を付けていたので、毎日確認をする。

【毎日の記録】

正しく記録できなかった時は原因と対策を記入

×があったら
対策して記録

- ② ×が多く付いたところや、クレーム、その他衛生上の問題が多かった時の記録

記録月	問題があったポイント、その理由、改善方法について、記録を残す。
（記載例）〇月	A君が手洗いを行っていないことが時々あった。A君は手洗いの重要性を理解できていなかったため、目的を含めて再教育した。（〇月〇日）

【×の多いところ、クレーム等】

- ③ 従業員が代わった時の教育の記録

記録月	いつ衛生管理計画を説明したか、説明を行った従業員は計画を理解して衛生管理を実施しているか記録を残す。
（記載例）〇月	D君をアルバイトで雇用し、衛生管理計画の説明をした。（〇月〇日）手洗いや食品の取り扱いが適切である。

【従業員が変わった時】

新しいスタッフ
には説明を！

メニュー追加、
原材料変更時
は要見直し

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）〇月	（見直した場合）メニューにサラダチキンを追加したので重要管理に追加した。（〇月〇日） （見直さなくて良い場合）定食メニューの焼魚をサバから鮭に変更した。管理方法に変更なし。（〇月〇日）

【メニュー、原材料、納入業者変更】

- ④ 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）〇月	（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。（〇月〇日） （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。（〇月〇日）

【設備・器具の変更】

設備、器具が変
わった時も確認

（参考）
東京都発行「食品
衛生管理ファイル」

低温調理をしたいときの大事な見直し・確認

この温度計
正しいの？

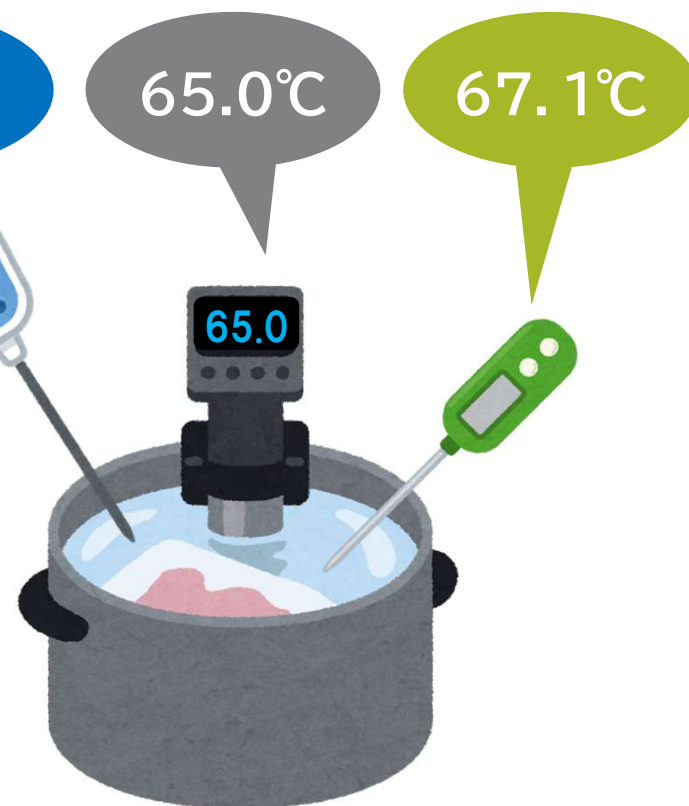
どの温度計が
正しいの??



61.9℃

65.0℃

67.1℃



温度計が正しくなければ、計画通り
加熱できたかわかりません。

温度表示が正しいのか定期的に温度
計の確認をしましょう。

温度計の精度確認（校正）

①砕いた氷を用意。氷水に温度計のセンサーを入れ、1分間静置後、表示温度が0℃であることを確認。



②電気ケトルに水を入れて沸騰させ、沸騰したら注ぎ口に温度計のセンサーを刺し、沸騰蒸気の温度を測定。1分間静置後、表示温度が100℃であることを確認。

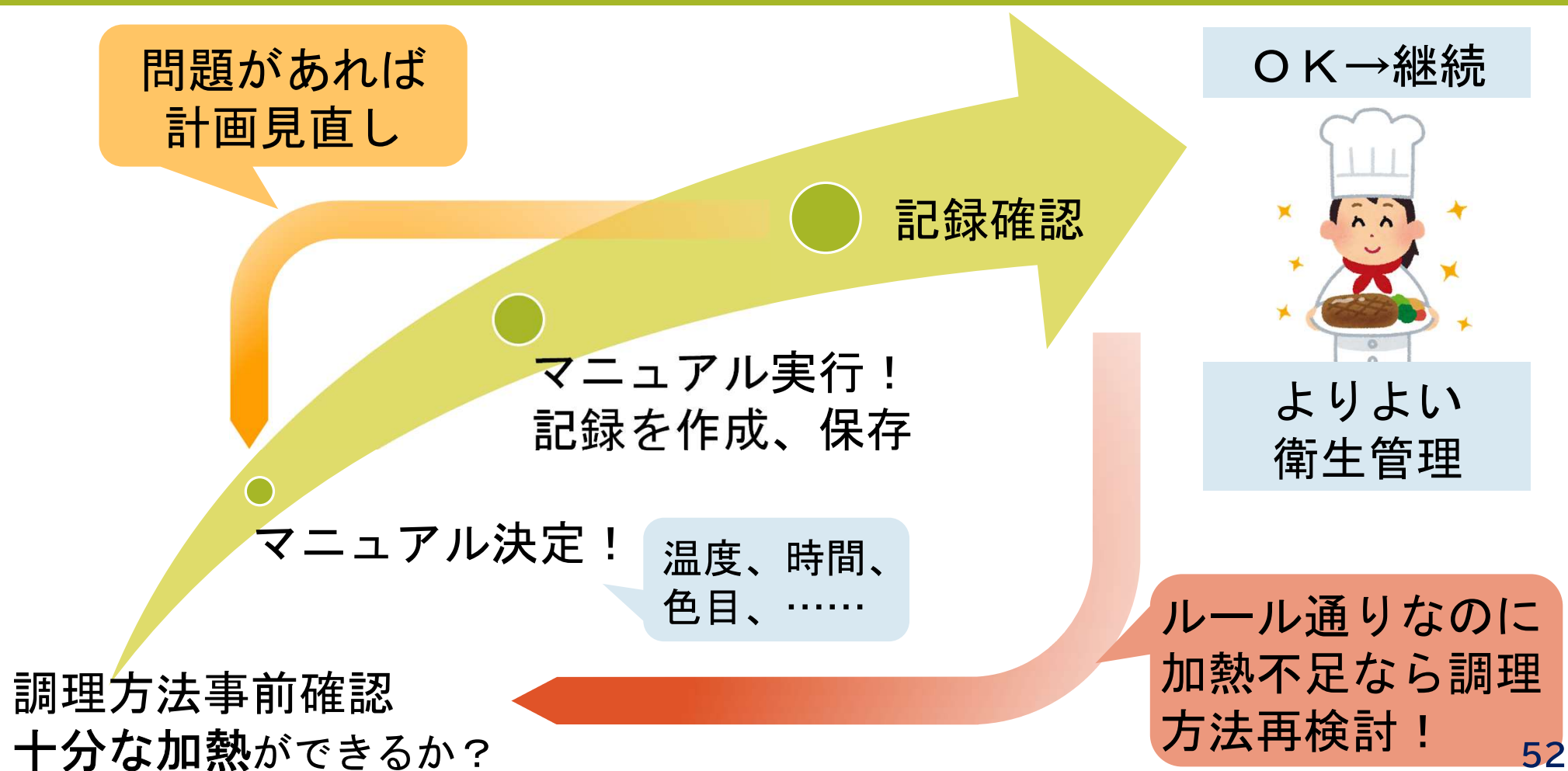


注意 1 やかんは直火の影響を受けるので電気ケトルを使う

注意 2 海拔高度や気圧により100℃にならないことがある

（小規模な一般飲食店事業者向け手引書より抜粋）

(まとめ) HACCPを活用してきちんと加熱！！



3 食物アレルギーについて

食物アレルギーについて

食物アレルギーに関してお悩みの方が増えています。

3歳までに食物アレルギー疾患と
診断された子どもの割合

2019年度: 14.9%

1999年度→2019年度 **約2倍**に増加

東京都「アレルギー疾患に関する3歳児全都調査」から



食物アレルギー対応に関して注意すべきこと

- 最新で正確な情報を提供し、**あいまいな回答はしないこと。**
- 正しい知識を持った従事者が対応すること。
- 意図しないアレルギーの混入の可能性を伝え、微量で発症する方には慎重な判断を促すこと。
- 食べる、食べないは、消費者に判断してもらうこと。

特定原材料 8 項目（2023 年くるみ追加）

食品表示基準別表第14



えび



かに



くるみ



小麦



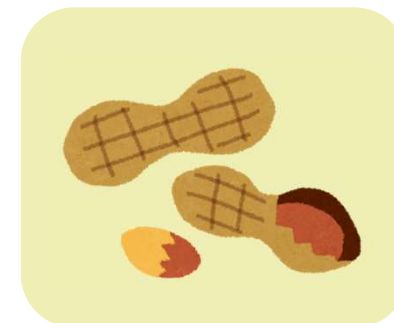
そば



卵



乳



落花生
(ピーナッツ)

表示が推奨される特定原材料に準ずるもの20項目

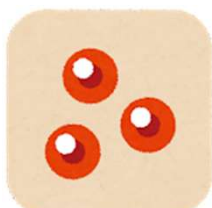
食品表示基準について（平成27年3月30日付消食表第139号）



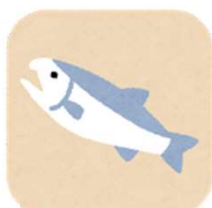
あわび



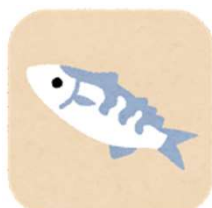
いか



いくら



さけ



さば



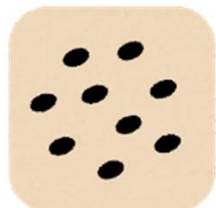
牛肉



豚肉



鶏肉



ごま



大豆



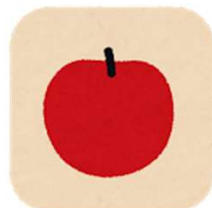
バナナ



オレンジ



もも



りんご



キウイフルーツ



ゼラチン



やまいも



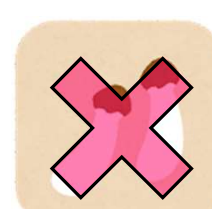
アーモンド



カシューナッツ



2024年3月28日
マカダミアナッツ
追加



2024年3月28日
まつたけ削除

アレルギー表示

容器包装された加工食品は、特定原材料の表示が義務付けられています

特定原材料表示義務がないもの



- 容器包装に入れずに販売される食品
（例）そうざいのはかり売り 等
- 飲食店の店内で食べる食品
- テイクアウト、出前など注文を受けてから
容器包装に入れる食品



アレルギー表示の原則と一括表示

原則の表示方法

原材料、添加物欄に、個々の原材料（添加物）の直後にカッコをつけて表示する。

（例）

原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、卵、 チョコレート（乳成分を含む）、 ．．．．、．．．．
添加物	カゼインナトリウム（乳由来）、 ．．．．、．．．．

一括表示

その食品に含まれるすべての特定原材料等をまとめて表示する。

（例）

原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、卵、 チョコレート、．．．．、．． ．．／カゼインナトリウム、 ．．．、．．．．、（一部に小 麦・卵・乳成分を含む）
------	---

特定原材料等の省略

原材料等が2種類以上あって、繰り返しになる特定原材料等が含まれている場合、いずれかに特定原材料等を含むことを表示すれば他のところは省略が可能。

(例)

原材料名	マヨネーズ（国内製造、卵・小麦を含む）、・・・、 醤油（小麦を含む）、・・・・・・・・・・
------	--



原材料名	マヨネーズ（国内製造、卵・小麦を含む）、・・・、 醤油、・・・・・・・・・・、・・・・・・・・・・
------	--



代替表記と拡大表記

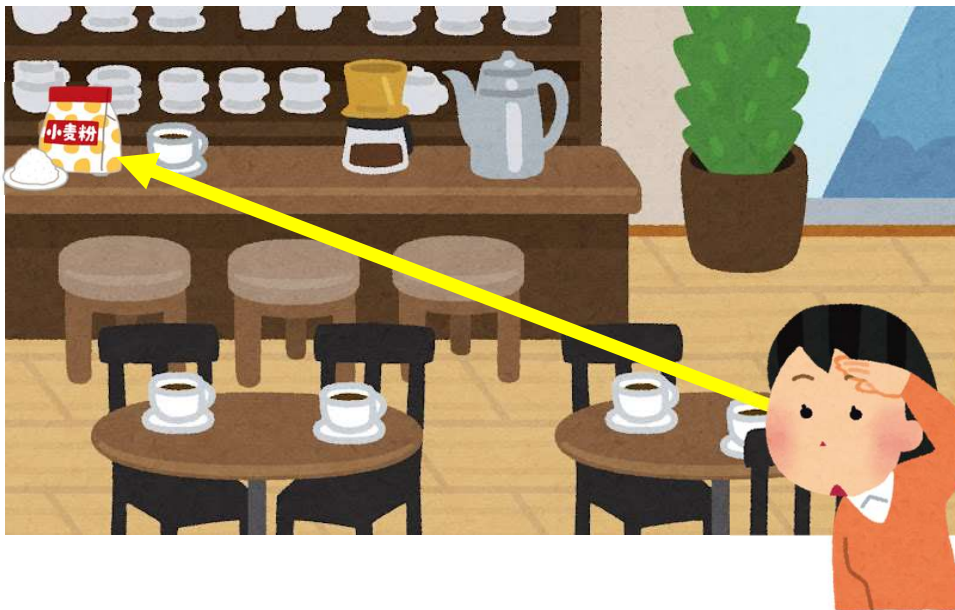
特定原材料	代替表記	拡大表記(例示)
えび	海老 エビ	えび天ぷら サクラエビ
かに	蟹 カニ	上海がに、カニシュー マイ、マツバガニ
くるみ	クルミ	くるみパン、くるみ ケーキ
小麦	こむぎ コムギ	小麦粉、こむぎ胚芽
そば	ソバ	そばがき、そば粉

消費者庁「食品表示基準について」別添アレルギー関係 より抜粋

特定原材料	代替表記	拡大表記(例示)
卵	玉子、たまご、 タマゴ、エッ グ、鶏卵、あ ひる卵、うず ら卵	厚焼玉子、ハムエッ グ
乳	ミルク、バ ター、バター オイル、チー ズ、アイスク リーム	アイスマルク、ガー リックバター、プロ セスチーズ、牛乳、 生乳、濃縮乳、乳糖 加糖れん乳、乳たん ぱく、調製粉乳
落花生	ピーナッツ	ピーナッツバター、 ピーナッツクリーム

その食品、どこで作っていますか？

原材料に使用していない特定原材料が、製造、加工時に**意図せず混入**することがあります。



混入を避けられない場合は、

本品製造工場では〇〇（特定原材料等の名称）を含む製品を生産しています

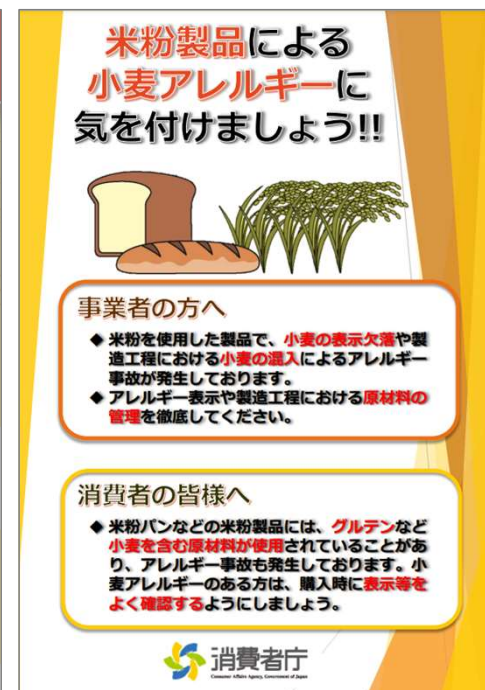
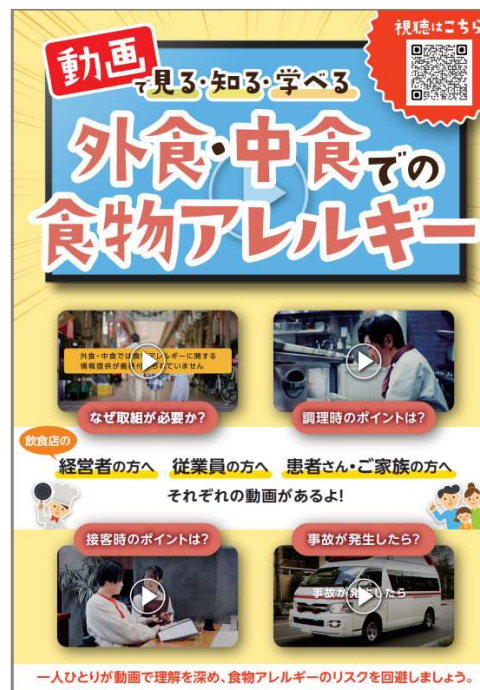
〇〇（特定原材料等の名称）を使用した設備で製造しています

等、枠外に記載し、注意を促すといいでしょう。

消費者庁の食物アレルギー啓発資料

消費者庁 食物アレルギー表示に関する情報のページ

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/index.html



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