

令和7年度 食品衛生責任者実務講習会



相模原市保健所生活衛生課

1

本日の内容

1. 食中毒の発生状況
2. HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理
3. 事例紹介
4. お知らせ

2

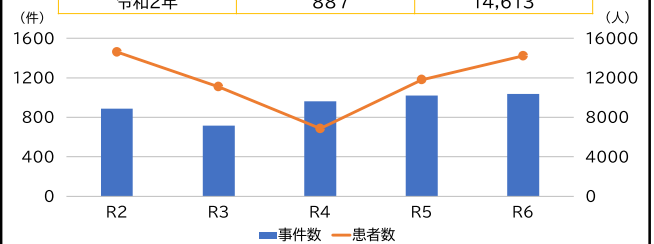


1. 食中毒の発生状況

3

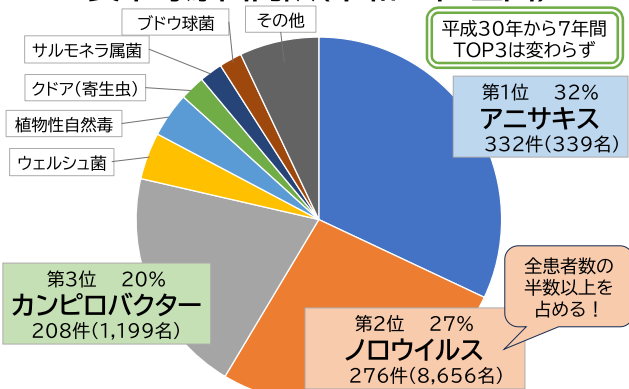
食中毒件数・患者数(全国)

	事件数	患者数
令和6年	1,038	14,231
令和5年	1,021	11,803
令和4年	962	6,856
令和3年	717	11,080
令和2年	887	14,613



4

食中毒原因内訳(令和6年・全国)

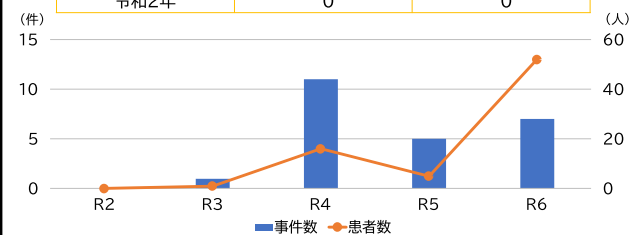


参考 令和6年食中毒発生事例(速報:令和7年2月13日までに厚生労働省に報告のあった事例)

5

食中毒件数・患者数(市内)

	事件数	患者数
令和6年	7	52
令和5年	5	5
令和4年	11	16
令和3年	1	1
令和2年	0	0



6

市内で発生した食中毒一覧(令和6年)					
発生日	原因施設	摂食者	患者	原因食品	原因物質
1 1/24	家庭	1	1	自ら調理したイワシの刺身	アニサキス
2 2/11	飲食店	29	20	調理・提供された握り寿司等	ノロウイルス
3 2/19	集団給食施設	60	21	調理・提供された食事	ノロウイルス
4 8/13	飲食店	3	3	調理・提供された焼き鳥等	カンピロバクター
5 9/19	飲食店	3	3	調理・提供された食事(加熱不十分な食品(鶏レバーのたたき)を含む)	カンピロバクター
6 10/22	飲食店	6	3	調理・提供された食事(加熱不十分な食品(白レバー串)を含む)	カンピロバクター
7 12/16	不明	3	1	不明	アニサキス

7

カンピロバクター

	事件数	患者数
令和6年	208	1,199
令和5年	211	2,089
令和4年	185	822

細菌性食中毒の原因、ワースト1位

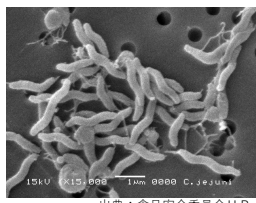
主な原因

- ◆生または加熱不十分な鶏肉料理
- ◆食肉からの二次汚染

予防方法

- ◇十分な加熱(中心部まで、75℃1分間加熱)
- ◇器具の使い分け、使用後の消毒・殺菌

胃腸炎症状や発熱だけでなく、ギラン・バレー症候群を引き起こすことも！



出典：食品安全委員会HP



8

カンピロバクターの特徴

- 食鳥処理の段階で肉に付着
- 市販の鶏肉に高率で汚染

汚染率が96%という報告もあり！

「新鮮だから安全」ではない！むしろ、その逆！！

- 肉の内部へ浸潤
- 少量の菌で発症

中心部までしっかり加熱！

では、中心部まで加熱できているか、どう確認する？



9

低温調理の場合

どれも十分加熱してあるように見えるけれど・・・

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			

出典：食品安全委員会HP

*63℃30分間 *70℃3分間 *75℃1分間

加熱温度 加熱時間

63℃	30分間
70℃	3分間
75℃	1分間

・見た目では分らない
・加熱温度と加熱時間の検証が必要
・温度は湯温ではなく、肉の中心温度！

10

ノロウイルス

ノロウイルス食中毒 予防4原則

持ち込まない つけない やっつける ひろげない

ノロウイルスのここが厄介！

- ・感染力が非常に強い！
- ・症状が現れないこともある！
- ・回復後もウイルスを排泄！
- ・アルコールが効かない！

全患者数の半数を占める！

主な原因

- ◆ノロウイルス感染者からの二次汚染
- ◆カキなどの二枚貝を加熱不十分なまま喫食

予防方法

- ◇十分な加熱(85℃～90℃で90秒間以上の加熱)
- ◇二次汚染防止(十分な手洗い、器具の消毒)

11

アニサキス

	事件数	患者数
令和6年	332	339
令和5年	432	441
令和4年	566	578

8年連続、食中毒原因1位！

予防方法

- ◇鮮度管理
- ◇目視確認
- ◇冷凍(－20℃で24時間以上)
- ◇加熱




12

ウェルシュ菌

	事件数	患者数
令和6年	43	1,889
令和5年	28	1,097
令和4年	22	1,467

1事件あたりの患者数が多い！

○ウェルシュ菌の特徴

- ・自然界に広く分布
- ・熱に強い芽胞をもつ **これが厄介！**
- ・菌の増殖スピードが速い
- ・食中毒の発症には多くの菌量が必要

煮込み料理だけでなく、弁当に入れたそうざいによる事例も発生！

菌を増やさない対策が重要！

出典：食品安全委員会HP

13

危険温度帯を意識しよう

ウェルシュ菌：
43～47℃で最も増える

60℃

危険温度帯
細菌が最も増えやすい温度

10℃

大量調理
室温放置
前口調理
冷却不足
キャパシティオーバー？

危険温度帯で菌が急速に増殖

予防方法

- ◇ 加熱後すぐ食べる
- ◇ 小分けして速やかに冷却・保存
- ◇ 再加熱はよくかき混ぜる
- ◇ 施設の規模・能力に見合う調理

14

2. HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理

15

HACCP入門編

任意

すでにHACCPのことを理解し、実践できる方は、次の内容「**HACCP実践編**」に進んでください。

16

HACCP(ハサップ)とは？

Hazard Analysis and Critical Control Point
危害要因分析 重要管理点

食中毒等の健康危害の発生を予防するシステムのこと

1. あらかじめ、健康危害を起こすものを予測する。
2. 1を回避するための管理方法を決定する。
3. 管理方法がきちんと守られているか確認する。
4. 記録を残す。

衛生管理をマニュアル化すること
⇒ 衛生管理の「見える化」

17

HACCPに沿った衛生管理の制度化

一般的な衛生管理	
施設・設備の衛生管理、ねずみ・昆虫対策、従事者の健康管理等	

+

HACCPに沿った衛生管理	
HACCPに基づく衛生管理 コーデックスHACCP7原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、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 食鳥処理場	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う。 【対象事業者】 ・小規模な営業者等

・従業員50人未満の食品工場
 ・飲食店の営業者
 ・製造した食品を併設する店舗で小売販売する営業者など

18

HACCPの考え方を取り入れた 衛生管理で実施すること

①各種業界団体が作成している**業種別手引書**を確認

業種別手引書とは

- ・HACCPの考え方を取り入れた衛生管理に取り組む際に、参考とするもの。
- ・各食品事業団体が作成し、それぞれの食品や業態の特性に照らし合わせて、特に優先度が高く、実施方法を定めておく事項を記載

19

HACCPの考え方を取り入れた 衛生管理で実施すること

- ②手引書の解説を読み、自身の業種では何が健康に悪影響をもたらす原因となるのかを理解する(**健康被害をもたらす要因の分析**)
- ③手引書のひな形を利用して、**衛生管理計画**と必要に応じて**手順書**を**作成**

手順書とは

各店舗等で作成されたマニュアル(例:手洗い、清掃、食品の処理法)

20

HACCPの考え方を取り入れた 衛生管理で実施すること

④衛生管理計画、手順書の内容を従業員に**周知**

⑤手引書の記録様式を利用して、衛生管理の実施状況を**記録**、手引書で推奨された期間、記録を**保存**

⑥記録等を定期的に**振り返り**、必要に応じて衛生管理計画や手順書の内容を**見直し**

21

HACCPの考え方を取り入れた 衛生管理で実施すること

①各種業界団体が作成している**業種別手引書**を確認

業種別手引書とは

- ・HACCPの考え方を取り入れた衛生管理に取り組む際に、参考とするもの。
- ・各食品事業団体が作成し、それぞれの食品や業態の特性に照らし合わせて、特に優先度が高く、実施方法を定めておく事項を記載

22

業種別手引書



23

HACCPの考え方を取り入れた 衛生管理で実施すること

- ②手引書の解説を読み、自身の業種では何が健康に悪影響をもたらす原因となるのかを理解する(**健康被害をもたらす要因の分析**)
- ③手引書のひな形を利用して、衛生管理計画と必要に応じて**手順書**を作成

手順書とは

各店舗等で作成されたマニュアル(例:手洗い、清掃、食品の処理法)

24

健康被害をもたらす要因について 理解する

化学物質

殺虫剤
洗剤
農薬
食品添加物
機械油
アレルギー物質



異物

金属片
ネジ
ガラス片
プラスチック片
石



微生物

食中毒菌
ウイルス
寄生虫
かび



25

健康被害をもたらす要因

どのような時に	健康被害をもたらす要因
原材料の受入れ	腐敗している、包装が破れている、消費期限が過ぎている、保存方法が守られていない
保管	保管時の温度管理が不十分
調理	不適切な保管 調理時の交差汚染、二次汚染 加熱温度の不備
設備等	器具等の洗浄、殺菌不足 不衛生な施設・設備 整理整頓、清掃が不十分
トイレ	トイレの洗浄、消毒不足
従業員	体調不良で従事する 身だしなみの確認不足
手洗い	手洗い不良

26

健康被害をもたらす要因について 理解する

要因

化学物質

殺虫剤、洗剤、
農薬、食品添加
物、機械油、
アレルギー物質

対策

殺虫剤、洗剤等
の保管・使用方
法を定めて適
切に管理する

異物

金属片、ネジ、
ガラス片、プラ
スチック片、石

使用している機
械器具類の保守
管理方法を適切
に定める
金属探知機を使
用して管理する

微生物

食中毒菌、ウ
イルス、寄生
虫、かび

食中毒菌・
ウイルス等
への対策を
実施する

27

食中毒予防の原則

細菌

- ① につけない
- ② 増やさない
- ③ やっつける

ウイルス

- ① 持ち込まない
- ② ひろげない
- ③ につけない
- ④ やっつける



28

食中毒予防の原則

につけない
持ち込まない
ひろげない

調理従事者の体調管理
正しい手洗いの徹底
施設内の衛生管理
原材料の管理
機械器具の洗浄・消毒
調理器具の使い分け

食中毒予防の原則

増やさない

迅速な調理
調理後は速やかに提供
速やかな冷却
適切な温度管理

やっつける

十分な加熱
(中心温度75℃で1分間以上、
ノロウイルスは、85～90℃で
90秒以上)
殺菌

29

30

HACCPの考え方を取り入れた 衛生管理で実施すること

- ②手引書の解説を読み、自身の業種では
何が健康に悪影響をもたらす原因となるのか
を理解する(健康被害をもたらす要因の分析)
- ③手引書のひな形を利用して、**衛生管理計画と
必要に応じて手順書を作成**

手順書とは
各店舗等で作成されたマニュアル(例:手洗い、清掃、
食品の処理法)

衛生管理計画の作成

一般衛生管理のポイント		重要管理のポイント	
項目	内容	項目	内容
1. 従業員の健康管理	① 健康診断の実施 ② 出勤時の健康状態の確認 ③ 発熱・下痢・嘔吐などの症状の発生時の対応	1. 調理器具の洗浄・消毒	① 洗浄・消毒の方法 ② 洗浄・消毒の頻度 ③ 洗浄・消毒の記録
2. 食品の取扱い	① 食品の取扱い方法 ② 食品の保存方法 ③ 食品の廃棄方法	2. 調理器具の洗浄・消毒	① 洗浄・消毒の方法 ② 洗浄・消毒の頻度 ③ 洗浄・消毒の記録
3. 清掃	① 清掃の方法 ② 清掃の頻度 ③ 清掃の記録	3. 調理器具の洗浄・消毒	① 洗浄・消毒の方法 ② 洗浄・消毒の頻度 ③ 洗浄・消毒の記録
4. 水の取扱い	① 水の取扱い方法 ② 水の保存方法 ③ 水の廃棄方法	4. 調理器具の洗浄・消毒	① 洗浄・消毒の方法 ② 洗浄・消毒の頻度 ③ 洗浄・消毒の記録
5. 廃棄物の取扱い	① 廃棄物の取扱い方法 ② 廃棄物の保存方法 ③ 廃棄物の廃棄方法	5. 調理器具の洗浄・消毒	① 洗浄・消毒の方法 ② 洗浄・消毒の頻度 ③ 洗浄・消毒の記録
6. 衛生管理計画の作成	① 衛生管理計画の作成 ② 衛生管理計画の実施 ③ 衛生管理計画の記録	6. 調理器具の洗浄・消毒	① 洗浄・消毒の方法 ② 洗浄・消毒の頻度 ③ 洗浄・消毒の記録
7. 衛生管理計画の実施	① 衛生管理計画の実施 ② 衛生管理計画の記録 ③ 衛生管理計画の点検	7. 調理器具の洗浄・消毒	① 洗浄・消毒の方法 ② 洗浄・消毒の頻度 ③ 洗浄・消毒の記録
8. 衛生管理計画の点検	① 衛生管理計画の点検 ② 衛生管理計画の記録 ③ 衛生管理計画の点検	8. 調理器具の洗浄・消毒	① 洗浄・消毒の方法 ② 洗浄・消毒の頻度 ③ 洗浄・消毒の記録
9. 衛生管理計画の記録	① 衛生管理計画の記録 ② 衛生管理計画の記録 ③ 衛生管理計画の記録	9. 調理器具の洗浄・消毒	① 洗浄・消毒の方法 ② 洗浄・消毒の頻度 ③ 洗浄・消毒の記録
10. 衛生管理計画の点検	① 衛生管理計画の点検 ② 衛生管理計画の記録 ③ 衛生管理計画の点検	10. 調理器具の洗浄・消毒	① 洗浄・消毒の方法 ② 洗浄・消毒の頻度 ③ 洗浄・消毒の記録

31

32

衛生管理計画の作成

衛生管理 = 一般衛生管理 + 重要管理
(普通の作業)

それぞれの衛生管理計画を作成

衛生管理計画を作成する時のポイント

- いつ実施するか
- どのような方法で実施するか
- 問題があったときは、どのように対処するか

食中毒予防の原則

つけない

持ち込まない

ひろげない

一般衛生管理
で対応

調理従事者の体調管理
正しい手洗いの徹底
施設内の衛生管理
原材料の管理
機械器具の洗浄・消毒
調理器具の使い分け

33

34

食中毒予防の原則

増やさない

やっつける

重要管理計画
で対応

迅速な調理
調理後は速やかに提供
速やかな冷却
適切な温度管理

十分な加熱
(中心温度75℃で1分以上、
ノロウイルスは、85～90℃で
90秒以上)
殺菌

衛生管理計画の作成～一般衛生管理～ (例:手洗いの実施)

- いつ実施するか
(例)トイレの後、調理施設に入る前、盛付の前、生肉や
生魚を扱った後、金銭を触った後、清掃を行った後
- どのような方法で実施するか
(例)衛生的な手洗いを行う
- 問題があったときはどうするか
(例)作業中に従業員が必要なタイミングで手を洗っていない
ことを確認した場合には、すぐに手洗いを行わせる

7	手洗いの 実施	いつ	☐ その他 () ☒ トイレの後 ☒ 調理施設に入る前 ☒ 盛り付けの前 ☒ 作業内容変更時 ☒ 生肉や生魚などを扱った後 ☒ 金銭をさわった後 ☒ 清掃を行った後
		どのように	☐ その他 () ☒ 衛生的な手洗いを行う
		問題が あったとき	☐ その他 () ☒ 作業中に従業員が必要なタイミングで手を洗っていないことを確認した場合には、 すぐに手洗いを行わせる

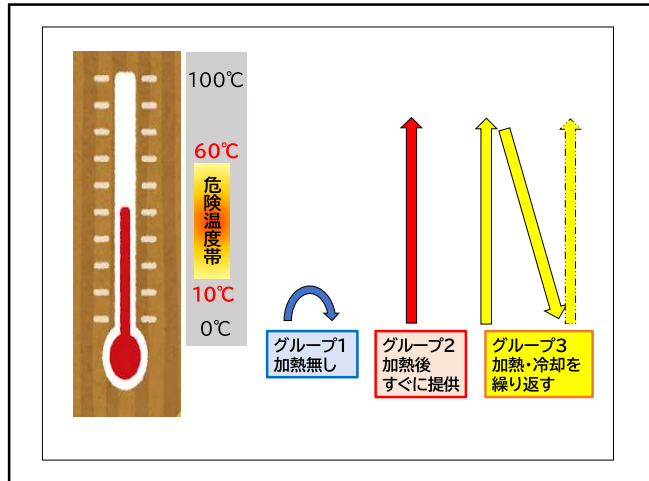
35

36

衛生管理計画の作成～重要管理～

重要管理のポイント			
分 類	メニュー	チェック方法	問題があったとき
第1グループ	非加熱のもの (冷蔵品を冷たいまま提供) 刺身、冷奴 など	☐ 冷蔵庫より取り出した後、すぐに提供すること ☐ その他	☐ 食品が冷たすぎない場合は、提供しない又は加熱後に使用する ☐ その他
	加熱するもの (加熱し、熱いまま提供) ハンバーグ、焼き鳥、焼き魚、刺身など	☐ 火の強さや時間、肉汁、見た目で判断すること ☐ 加熱を延長する又は提供しない ☐ その他	☐ 加熱を延長する又は提供しない ☐ その他
第2グループ	加熱するもの (冷蔵品を加熱し、熱いまま提供) ハンバーグ、焼き鳥、焼き魚、刺身など	☐ 火の強さ、火の強さ、時間、肉汁、見た目で判断すること ☐ 加熱を延長する又は提供しない ☐ その他	☐ 加熱を延長する又は提供しない ☐ その他
	加熱するもの (加熱後高温保管し、熱いまま提供) ハンバーグ、焼き鳥、焼き魚、刺身など	☐ 加熱の温度、肉汁、見た目で判断すること ☐ 加熱を延長する又は提供しない ☐ その他	☐ 加熱を延長する又は提供しない ☐ その他
第3グループ	加熱後冷却し、再加熱するもの シチュー、スープ	☐ 速やかに冷却、再加熱時には気泡、見た目で判断すること ☐ 加熱を延長する又は提供しない ☐ その他	☐ 加熱を延長する又は提供しない ☐ その他
	加熱後冷却するもの ポテトサラダ、おひたし	☐ 速やかに冷却、冷蔵庫より取り出した後、すぐに提供すること ☐ 加熱を延長する又は提供しない ☐ その他	☐ 加熱を延長する又は提供しない ☐ その他

37



38

重要管理のポイント			
分 類	メニュー	チェック方法(項目)	
第1グループ	非加熱のもの 刺身、納豆、冷奴	冷蔵庫より取り出した後、すぐに提供すること	
第2グループ	加熱するもの (冷蔵品を加熱し、熱いまま提供) ステーキ、焼き鳥	火の強さや時間、肉汁、見た目で判断すること	
	焼き魚	魚の大きさ、火の強さや時間、焼上がりの感触(弾力)、見た目で判断すること	
	チキンカツ	油の温度、揚げ上げる時間、油に浸けるチキンの数量、見た目で判断すること	
第3グループ	加熱した後、高温保管するもの ライス	触感、見た目で判断すること	
	加熱後冷却し、再加熱するもの シチュー、スープ	速やかに冷却、再加熱時には気泡、見た目で判断すること	
	加熱後冷却するもの ポテトサラダ、おひたし	速やかに冷却、冷蔵庫より取り出した後、すぐに提供すること	

39

手順書とは

手順書＝マニュアル

- ・清掃方法
- ・機械器具等の洗浄方法
- ・野菜等の消毒方法
- ・衛生的な手洗い方法など



40

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理で実施すること

④衛生管理計画、手順書の内容を従業員に周知

⑤手引書の記録様式を利用して、衛生管理の実施状況を記録、手引書で推奨された期間、記録を保存

⑥記録等を定期的に振り返り、必要に応じて衛生管理計画や手順書の内容を見直し

41

衛生管理計画の周知と実行

衛生管理計画、手順書の内容を従業員に周知

作成した計画に従って日々の衛生管理を実施



42

HACCPの考え方を取り入れた 衛生管理で実施すること

④衛生管理計画、手順書の内容を従業員に周知

⑤手引書の記録様式を利用して、衛生管理の実施状況を記録、手引書で推奨された期間、記録を保存

⑥記録等を定期的に振り返り、必要に応じて衛生管理計画や手順書の内容を見直し

衛生管理の記録・保存

一般衛生管理の実施記録・確認
重要管理の実施記録・確認

一般衛生管理・重要管理の実施記録表

計画どおり実行できた場合は○、実行できなかった場合は×を記入し、特記事項に問題や対応した内容を記入しましょう。
※「2」冷蔵庫・冷凍庫の温度確認の項目は、冷蔵庫又は冷凍庫の温度を記入しましょう。

年	月	一般衛生管理							重要管理			日々 チェック	特記事項	確認 者	
		1	2	3	4	5	6	7	第1 グループ	第2 グループ	第3 グループ				
		原材料 受入 確認	冷蔵庫 冷凍庫 温度確認 (℃)	交差 二次 汚染 防止	器具 洗浄 消毒	トイレ 洗浄 消毒	従業員 手洗い 実施		加熱	加熱 後冷蔵	加熱 後冷凍				
日															
1															
2															
3															
4															
5															

43

44

衛生管理の記録・保存 ～特記事項欄について～

年	1	2	3	4	5	6	7	第1グループ	第2グループ	第3グループ	日々チェック	特記事項	確認者
月													
1													
2													
3													
4													
5													
6													
7													
8													
9													
10													
11													
12													
13													
14													
15													

原材料の納品時に包装が破れていたため返品し、午後に再納品した

冷蔵庫の温度が基準値より高かったため、20分後に再度確認し基準値内であることを確認した、いつもより出し入れが頻繁だったことが原因と思われる

ハンバーグの中身が赤いとクレームがあった。調理したAさんに確認すると、急いでいたので確認が十分でなかったと報告があった。Aさんに加熱の徹底と確認を再教育した

Bさんがトイレの後に手を洗わずに作業に戻ったため、注意し、手洗いをさせた

45

衛生管理の記録・保存 ～記載例～

年	1	2	3	4	5	6	7	第1グループ	第2グループ	第3グループ	日々チェック	特記事項	確認者
20													
4													
月													
1	○	4、-16	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷蔵庫、冷凍庫の温度確認については、温度を記入 ※食品を保存するための冷蔵庫、冷凍庫すべての温度を記入	2日 ハンバーグの内部が赤いとクレームあり。調理したA君に確認し、急いでいて確認が不十分だったとのこと。加熱の徹底と確認を再教育。
2	○	3、-18	○	○	○	○	○	○	×	○	○	5日 am11:00頃 冷凍庫-10℃ 20分後OK(-16℃) いつもより出し入れが頻繁だったか	4/7 さがみ光郎
3	○	4、-16	○	○	○	○	○	○	○	○	○	8日 冷凍庫トイレットが汚れているとの申し出あり。 清掃し、感染症対策のため次亜塩素酸ナトリウムで消毒	
4	○	3、-17	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
5	○	3、-10 →再-16	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
6	○	4、-16	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
7	○	4、-16	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
8	○	4、-16	○	○	×	○	○	○	○	○	○		
9	○	4、-16	○	○	○	○	○	○	○	○	○		

46

HACCPの考え方を取り入れた 衛生管理で実施すること

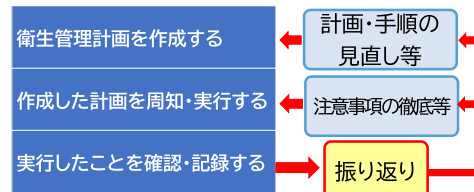
④衛生管理計画、手順書の内容を従業員に周知

⑤手引書の記録様式を利用して、衛生管理の実施状況を記録、手引書で推奨された期間、記録を保存

⑥記録等を定期的に振り返り、必要に応じて衛生管理計画や手順書の内容を見直し

記録の振り返り・衛生管理計画の見直し

定期的な記録の振り返り



47

48

[illegible]

49

必須

HACCP実践編

ここからの内容は皆さんご覧ください。



50

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 についての概要

```
graph LR; A[各業界団体が作成した手引書を  
確認し、危害要因を理解] --> B[衛生管理計画を作成]; B --> C[衛生管理計画を実行]; C --> D[記録表に記録をする]; D --> E[振り返り]; E --> F[計画・手順の  
見直し等]; F --> B;
```

The diagram illustrates the HACCP implementation process. It begins with a vertical stack of four blue boxes containing the following steps: 1. 各業界団体が作成した手引書を確認し、危害要因を理解 (Confirm guidelines created by various industry groups and understand hazard factors), 2. 衛生管理計画を作成 (Create a hygiene management plan), 3. 衛生管理計画を実行 (Execute the hygiene management plan), and 4. 記録表に記録をする (Record in the record sheet). A red arrow points from the bottom of this stack to a box labeled 振り返り (Review). From there, a red arrow points to a box labeled 計画・手順の見直し等 (Review of plans and procedures, etc.). Finally, a red arrow points from this box back to the second step of the initial stack, creating a feedback loop.

51

HACCP見直しモデル例

とある飲食店にて…(架空のお話です)

店主

最近、お客さんから食器が汚いと指摘を受けることが多いし、
お店が、しっかりと清掃できていないなあ

52

一般衛生管理・重要管理の実施記録表

※本欄は必ず書き添えする。書き添えする場合は必ず記入し、毎営業日確認が可能な記録を記入しよう。
 (注) 消毒薬、洗剤等の使用の際は、消毒薬又は洗剤の濃度を記入しよう。

一般衛生管理実施記録										重要管理実施記録		特記事項
R6 日	1	2	3	4	5	6	7	第1 ゾーン （入口）	第2 ゾーン （調理）	第3 ゾーン （接客）	第4 ゾーン （トイレ）	
10月1日	食材 （室温）	冷蔵庫 （室温）	冷凍庫 （室温）	洗浄 （室温）	消毒 （室温）	器具 （室温）	手洗い （室温）	手洗い （室温）	手洗い （室温）	手洗い （室温）	手洗い （室温）	
1	○ 5.~19	×	○	○	○	○	○	○	○	○	印	
2	○ 4.~19	×	○	○	○	○	○	○	○	○	印	
3	○ 5.~18	×	○	○	○	○	○	○	○	○	印	
4	×	4.~19	○	○	○	○	○	○	○	○	印	
5	○ 4.~18	○	○	○	○	○	○	○	○	○	印	

「器具等洗浄」の欄に
バツがたくさん
付いている

「特記事項」へ
記載もないので
詳細が分からない

店の清掃についての
計画がなかったため
清掃記録がない

53

従業員2人に、皿洗い、調理場の清掃について聞くと…



特にやり方が決まっていないので、自己流で食器を洗っていました。
お店の清掃はやり方がわからないので、やっていません。

Aさん

汚いのは嫌なので、食器は、ピカピカになるように洗っています。
お店の汚い場所も、徹底的にきれいにして消毒もしています。



Bさん

54

食器洗いについて、従業員によって洗い方のバラつきがあるな

お店の清掃については、衛生管理計画に入れていなかった。
清掃の記録もないし、従業員ごとに、頻度とやり方がバラバラ…

そもそも、ここ最近、従業員に衛生管理について、教育をしていなかったな

店主

このまま汚い状態が続くと、**食中毒**のリスク上がるだろうし、何より店の評判が悪くなりそうだ。なんとか、しないと！！

55

食器洗いについて、従業員によって洗い方がバラつく
お店の清掃について、従業員によってやり方がバラつく

店主

従業員が複数名いる場合など、誰が作業しても同じような作業ができるように管理するための、**手順書(作業マニュアル)**を作成する方法があります。

手順が示されたポスターなどを掲示するものよいでしょう。

56

お店の清掃について、記録がない
従業員ごとに清掃頻度がバラバラ

店主

衛生管理計画を見直す【見直し例】
衛生管理計画へ新たに、施設の清掃についての項目を追加する

衛生管理の記録へ、清掃の項目を追加し、記録をとる

57

衛生管理計画

追加

一般衛生管理計画		
施設の清掃	いつ	業務終了後
	どのように	施設設備の清掃を行う
	問題があった時	作業中に施設設備の清掃の不良を確認した場合は、すぐに清掃をする

58

一般衛生管理・重要管理の実施記録表

※計画どおり実行できたら○、実行できなかった場合は△(2. 冷蔵庫・冷凍庫の温度の項目には、冷蔵庫又は)

年	一般衛生管理実施記録							重要管理実施記録					日々チェック
	1	2	3	4	5	6	7	第1グループ	第2グループ	第3グループ			
月	原材料受入確認	冷蔵庫温度確認(℃)	交差汚染防止	器具等洗浄消毒	トイレ洗浄消毒	従業員手洗い実施		非加熱	加熱	加熱後冷却	加熱後冷却		
1													
2													
3													
4													
5													

施設の清掃

59

従業員に衛生管理について、教育をしていなかった

店主

従業員への衛生管理(衛生管理計画や手順書など)の周知が必要になります。

従業員へ食品衛生に関する意識を高めていきましょう。

60

衛生管理について変更してから、しばらくたった、とある飲食店では・・・

店主

計画の追加と手順書(マニュアル)を作ったおかげで、店内がきれいになった。

一方で、従業員から手順書の一部が理解しにくいと相談があったし、実際、手順に沿ってやっていたうちに、よりよい方法を見つけた。

これから、入ってくる従業員のためにも、手順書を変えてみようと思うよ。

61

記録の振り返り・衛生管理計画の見直し

記録からの気付き	改善措置例
毛髪混入の申し出が多い	身だしなみについて見直す 従業員に再教育
生焼けの申し出がある	重要管理の方法が適正か見直す 加熱条件等を再検討する
同じミスが何度も起こる (機械器具の洗い残し等)	手順書が適正かどうか再検討する 手順書がない場合は、手順書を作成する
冷蔵庫内温度が基準値より高いことが多い	冷蔵庫の設定温度、庫内食品量の見直し 冷蔵庫の清掃頻度、清掃手順書の見直し メーカーの定期点検を実施

62

毎月の振り返り

毎月振り返り

Q1-1 衛生管理計画・手順書の作成状況を振り返り、必要に応じて変更したか？

Q1-2 手順書が現場で正しい手順で実行されているか？

Q2-1 衛生管理計画・手順書の作成状況を振り返り、必要に応じて変更したか？

Q2-2 手順書が現場で正しい手順で実行されているか？

Q3-1 衛生管理計画・手順書の作成状況を振り返り、必要に応じて変更したか？

Q3-2 手順書が現場で正しい手順で実行されているか？

Q4-1 衛生管理計画・手順書の作成状況を振り返り、必要に応じて変更したか？

Q4-2 手順書が現場で正しい手順で実行されているか？

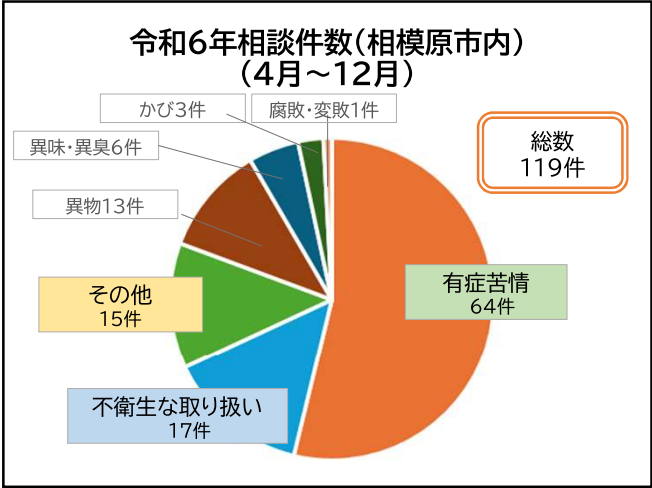
Q5-1 衛生管理計画・手順書の作成状況を振り返り、必要に応じて変更したか？

Q5-2 手順書が現場で正しい手順で実行されているか？

63

3. 事例紹介

64



65

(1)不衛生な取扱い

(2)異物混入について

(3)給食施設の指導事例

66



(1)不衛生な取扱い

(2)異物混入について

(3)給食施設の指導事例

67

- ・虫が発生している！
- ・飲食店内が不衛生だ！



原因は？

- ・店内に食べ物の残渣がある
- ・壁や天井に穴があいている
- ・段ボールが床に敷いてある

68

適切な清掃について

- ・ HACCPの衛生管理計画において、日々の清掃についての項目を作成する。
- ・ 換気扇回りなど、毎日の清掃が難しい部分は、頻度を決めて清掃する。
- ・ 定期的にねずみ、害虫駆除の専門業者に依頼して、点検及び駆除をしてもらう。
- ・ 各種清掃マニュアルを作成し、従業員で共有する。



69

ノロウイルスの清掃について

- ・ 日々の手洗いを必ず行いましょう。
- ・ 吐物や汚物を処理する場合は、直接触れないようにマスク、手袋、ガウンを着用しましょう。使用後はビニール袋に入れ、処分してください。
- ・ ノロウイルスはアルコール消毒の効果がみられないので、次亜塩素酸ナトリウム消毒液を使用しましょう。



70

塩素系消毒薬の希釈方法

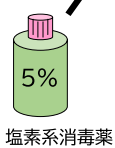
食器、器具類の消毒

200ppm

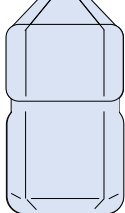
汚物、吐物の消毒

1000ppm

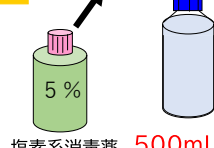
ペットボトルの
キャップ1杯(5mL)
を2杯分



塩素系消毒薬



2L



塩素系消毒薬 500mL

71

- ・ ペーパータオル等で、外側から内側にウイルスを飛ばさないように静かに拭き取る。
- ・ 拭き取った汚物等はすぐにビニール袋に入れて、口を縛って捨てる。



72

キッチンカー・臨時営業のテントの事例について



- ・給水タンクが設置されていない。
- ・タンク内に十分な量の水が入っていない。
- ・手洗いシンクが物置になっており使用できない。

給水タンクは営業許可の施設基準です
営業時には必ず、十分な量の水を入れて、
手洗いや調理器具等の洗浄に使用してください



73

キッチンカー・臨時営業のテントの事例について



- ・調理場外で調理していた。
- ・直射日光で肉を解凍していた。
- ・喫煙しながら調理していた。

必ず許可を取得した施設内で調理をするように
しましょう。

冷凍品は直射日光に当たらないようにクーラー
ボックスなどの中で解凍しましょう。

調理中の喫煙は控えましょう。

74

(1)不衛生な取扱い



(2)異物混入について

(3)給食施設の指導事例

75

食品から異物が出てきた



食品中の異物とは

本来その食品中にあるべきでないもの、
あるはずがないものが混入すること

動物性異物、植物性異物、鉱物性異物

76

異物混入の例

異物	原因	対策
髪の毛	帽子の着用せず正しく身だしなみを整えていなかった。	髪の毛を結んだり、帽子の着用をする。 ローラーがけをし、調理従事前に身だしなみチェックをする。
虫	原材料に虫が付着していたが、目視確認しないまま使用した。	施設の窓やドアが閉まっていることを確認する。 納品時に虫の付着がないか確認する。

77

異物混入の例

異物	原因	対策
ブラシの繊維	食器類の洗浄に劣化したままのブラシを使用していた	定期的に器具の点検を実施し、劣化していたら新しいものと交換する。
ビニール片	原料開封時にビニール包装片を生じるような開け方をした	納品時に包装の破れがないか目視確認し、記録する。
金属片	缶切りの使用方法を誤り、金属片が生じた 劣化した金ザルを使用していた	金属片の生じないローラー式缶切りに変える。 使用前後に破損がないかチェックし、記録する。

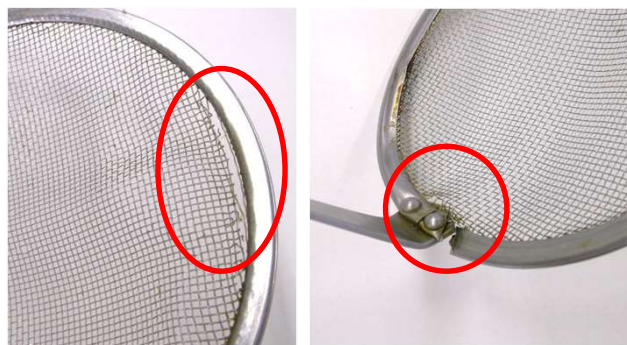
78

金属片の混入



79

破損した調理器具



80

異物混入事例①

飲食店のスムージーの中から
プラスチック製の異物が発見された



原因

調理場内で使用している手袋と思われる素材であり、
食品をカットする際に誤って手袋を破損し、
混入したと思われる。



81

異物混入事例①

指導事項



- カット等の異物混入の危険性がある工程の前後に手袋の破損の有無について確認すること。
- 苦情事例については従業員に周知し、再発防止に努めること。

82

異物混入事例②

豆腐製造業で製造した豆腐の中に、
虫や髪の毛が混入していた



原因

- 原材料である大豆を保管する部屋に虫がいた。
- 製造時には帽子の着用のみで、白衣の着用やローラーかけをしていなかった。

83

異物混入事例②

指導事項



- 原材料保管室入口に網戸を設置し、虫の侵入を防止すること。
- 害虫駆除の専門業者に依頼すること。
- 帽子だけでなく、使い捨てのヘアキャップ、白衣を着用し、ローラーかけすること。
- 異物混入の目視確認を徹底すること。

84

給食施設にむけての内容です。
対象以外の方は、次の内容
「4. お知らせ」に進んでください。

任意

(3)給食施設の指導事例

85

集団給食施設監視指導とは

【目的】

食中毒の発生を未然に防止し、
衛生管理体制の向上を図る



【対象】

小学校、保育所、福祉施設、事業所、病院などの一度に大量の食事を提供する施設

【主な内容】

食品衛生監視員が計画的に立入調査を実施し、施設の衛生状態やHACCPに沿った衛生管理の実施状況の確認を行う

給食施設に沿った内容のHACCPの衛生管理計画を使用しましょう。

86

一般衛生管理についての指導

主な指導事項

- ・施設清掃、設備管理について
- ・検食について
- ・使用水の管理について
- ・交差汚染、二次汚染防止について
- ・各種記録の取り方について

87

施設清掃、設備管理について

現状	・ほこりが蓄積している（エアコンフィルター、蛍光灯の上など） ・壁や天井の塗装のはがれがある ・殺菌灯の交換がされていない。
改善	・フィルターの清掃交換頻度の見直し ・定期的な施設のメンテナンスの実施 ・殺菌灯の交換時期をあらかじめ決め、交換する。

検食について

現状	・検食量が50gに満たない ・一部の食材しか保存していない
改善	・正しい検食の取り方を理解する

88

検食の正しい取り方

検食は食中毒が疑われた時、原因究明のための手がかりになります



原材料・調理済食品を食品ごとに約50gずつ保存

【原材料】

洗浄、殺菌は行わず、購入した状態のものを検食として保存

【調理済食品】

調理完了後、配膳する状態のものを検食として保存



日時を分かるようにし、-20℃以下で2週間以上保存

89

使用水の管理について

現状	・貯水槽を設けているが残留塩素濃度の測定をしていない、記録がない ・残留塩素濃度の基準値を理解していないため、基準値未満の時の対応記録がない ・残留塩素測定機器が正しい数値を示しているか分からない
改善	・使用水の残留塩素濃度、色、臭い、濁り、異物の有無について、毎日確認し、記録する ・残留塩素濃度の基準値(0.1mg/L)について、従事者に周知し、基準値未満の時の対応について定める ・自動測定器は定期的に校正する



90

交差汚染、二次汚染防止について	
現状	・ 床上60cm以内に調理器具、食器類を保管している ・ シンクを用途別に使い分けしていない ・ シンク内に空調のドレンホースが開口している 
改善	・ 食器類は床面からの汚染を受けにくい高さ、もしくは戸棚や、蓋つき収納ケースに入れて保管する ・ シンクや作業台は汚染作業、非汚染作業で使い分けをする。使い分けができない場合には、作業切り替え時の洗浄、消毒を徹底する ・ ドレンホースはシンク内ではなく、床面の排水溝に開口させること

91

各種記録の取り方について	
現状	・ 冷蔵庫、冷凍庫が複数あり、記録をつけているが、対応する冷蔵庫、冷凍庫がどれなのか分からない ・ 従業員の体温や冷蔵庫の温度記録が1か月間同じ数値であった
改善	・ 複数個の冷蔵庫、冷凍庫がある場合は、それぞれに番号をつけて記録と対応する機械が分かるようにすること ・ 必ず毎日体温や温度確認を実施し、正しい数値を記録すること

92

重要管理についての指導	
主な指導事項	
・ 加熱食品の確認方法について ・ 生食用野菜、果物の殺菌方法について ・ 食品の温度管理について	

93

加熱食品の確認方法について (校正した中心温度計を用いて中心温度75℃以上を確認)	
現状	・ 中心温度計を校正していない ・ 3点計測していない、1点のみ記録している
改善	・ 中心温度計の数値が正確か定期的に確認する ・ 食品の中心温度を3点計測し、75℃以上に達していることを確認し、3点とも記録する
中心温度計の正確さの確認について ①砕いた氷を用意し、氷水に温度計のセンサーを入れ、静置(約1分)後、表示温度が0℃になることを確認 ②電気ケトルに水を入れ、沸騰させる。沸騰後、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。静置(約1分)後に表示温度が100℃になることを確認 ※やかんは直火の輻射熱を受けるので電気ケトルを使いましょう 	

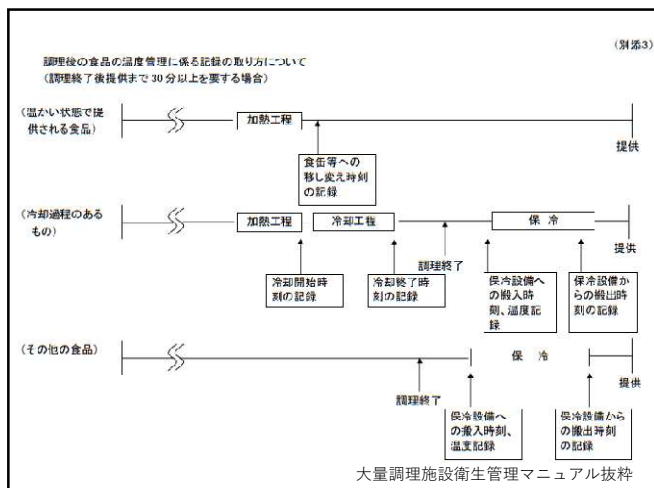
94

生食用野菜、果物の殺菌方法について	
現状	・ 流水洗浄のみで消毒していない ・ 消毒薬が適切な濃度に希釈されていない ・ 消毒を実施しているが、記録していない
改善	・ 高齢者、若年者及び抵抗力の弱い者を対象とする給食施設では、表皮を除去する場合を除き、殺菌をする ・ 消毒薬が特定の濃度(次亜塩素酸ナトリウム200ppm)になるように希釈方法を定める ・ 適切な消毒薬の濃度、時間で消毒を実施したことを記録する 

95

食品の温度管理について	
現状	・ 冷却工程に関する衛生管理計画、記録がない ・ 冷却時間や冷却後の温度確認等を実施していない ・ 調理後の食品が常温で保管されている ・ 委託米飯について、搬入時に40℃前後のときがある
改善	・ 小分けにして冷却、氷水等を活用するなどして、食品の温度を速やかに下げる冷却手順を定める。 ・ 手順を定める際には、30分以内に20℃以下または60分以内に10℃以下まで冷却できているか、芯温や時間を測定し検証する ・ 調理後、提供までに時間を要する場合、冷たい状態で提供する食品は10℃以下で保つことができる設備へ搬入する ・ 温かいものは65℃以上で保管 ・ 委託米飯の製造者に、米飯の適正な温度管理について確認すること。

96



97



98

営業開始後の諸手続き

届出等の種類	届出等の事案
変更届	・ 営業者の住所変更 ・ 営業所の名称変更 ・ 食品衛生責任者の変更
廃業届	・ 営業をやめた時
承継届	・ 事業譲渡、個人の相続、法人の合併等により営業を承継した時
更新(継続)申請	・ 許可満了期間後も営業する時

大規模な修繕工事や営業の形態を変更する場合などは、事前に保健所までご相談下さい。

(参照) 食品営業施設を開業後の手続き等について

99

講習会の受講方法

年に1回、食品衛生責任者実務講習会を受講し、食品衛生に関する最新の知識の習得に努めましょう

対象者	受講する講習会
すべての営業者	インターネット視聴型講習会 いつでも何回も見れる！ 従業員教育にも便利！
インターネット視聴環境のない方	DVD視聴型講習会 会場受講型講習会

インターネット及びDVD視聴後は必ずアンケートに回答し受講登録を忘れずに！

100

食品表示

容器包装に入れられた加工食品を販売する際には、食品表示が必要です。

衛生事項

加工食品等の消費期限(賞味期限)、保存方法、食品添加物等の表示、アレルギーを含む食品 など
生活衛生課

品質事項

名称、原材料名、原料原産地名、特色のある原材料に関する事項、遺伝子組換え食品に関する事項 など
農政課

保健事項

栄養表示、特別用途食品の表示、栄養機能食品の表示、機能性表示食品の表示 など
健康増進課

食品表示基準に従って適正な表示を行いましょ

101

「くるみ」の特定原材料への追加

	特定原材料等の名称	表示
特定原材料	えび、かに、 くるみ 、小麦、そば、卵、乳、落花生	義務
特定原材料に準ずるもの	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン	推奨

食物アレルギーの表示義務のある特定原材料に、「くるみ」が追加されました。令和7年4月1日からは表示が必要になりました。

102

定期・更新(継続)検査等

保健所職員が伺います

定期・更新(継続)検査 衛生状態、施設基準、
衛生管理計画・記録の確認を実施

食品や拭取り検査 食品中の細菌や添加物の検査や、施
設設備の拭取り検査を実施

苦情調査 利用者(客)等から保健所へ情報提供が
あった場合、調査を実施

定期検査や苦情調査は、連絡なしに伺う場合が
ありますので、ご協力よろしくお願いします。

103

今年の講習会はこれで終了です。
お疲れ様でした。



104

アンケートの入力に
ご協力ください。



【受講登録フォーム】



105