

食中毒予防

研

修

会

令和7年6月3日(火) 14時～
高槻市役所 総合センター15階 C1501

高槻市保健所 保健衛生課
食品衛生チーム



本日のお話

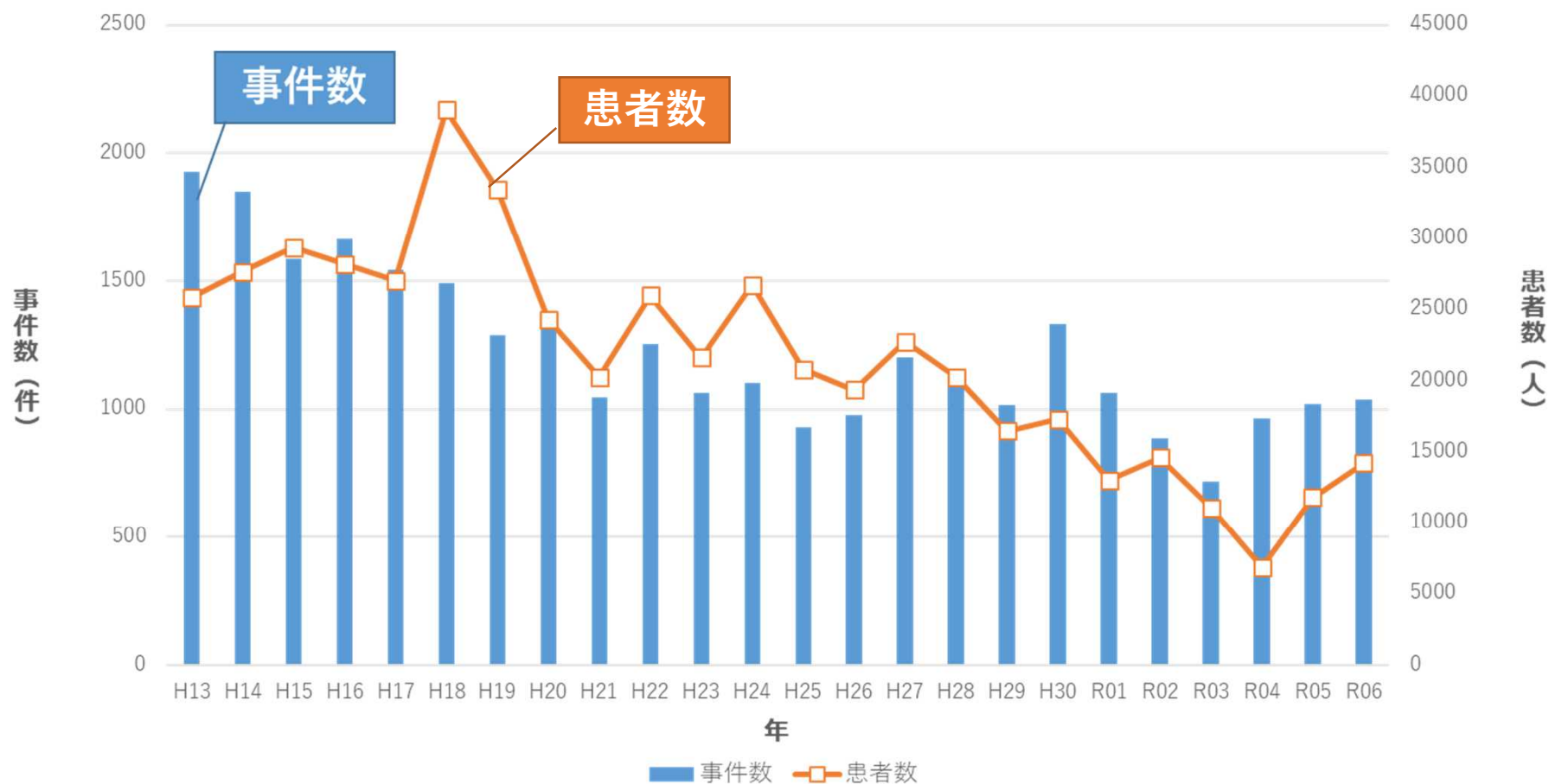
- ① 食中毒の発生状況
- ② 食中毒病因物質とその対策
- ③ HACCPに沿った衛生管理
- ④ 食品の収去検査について



本日のお話

- ① 食中毒の発生状況
- ② 食中毒病因物質とその対策
- ③ HACCPに沿った衛生管理
- ④ 食品の収去検査について

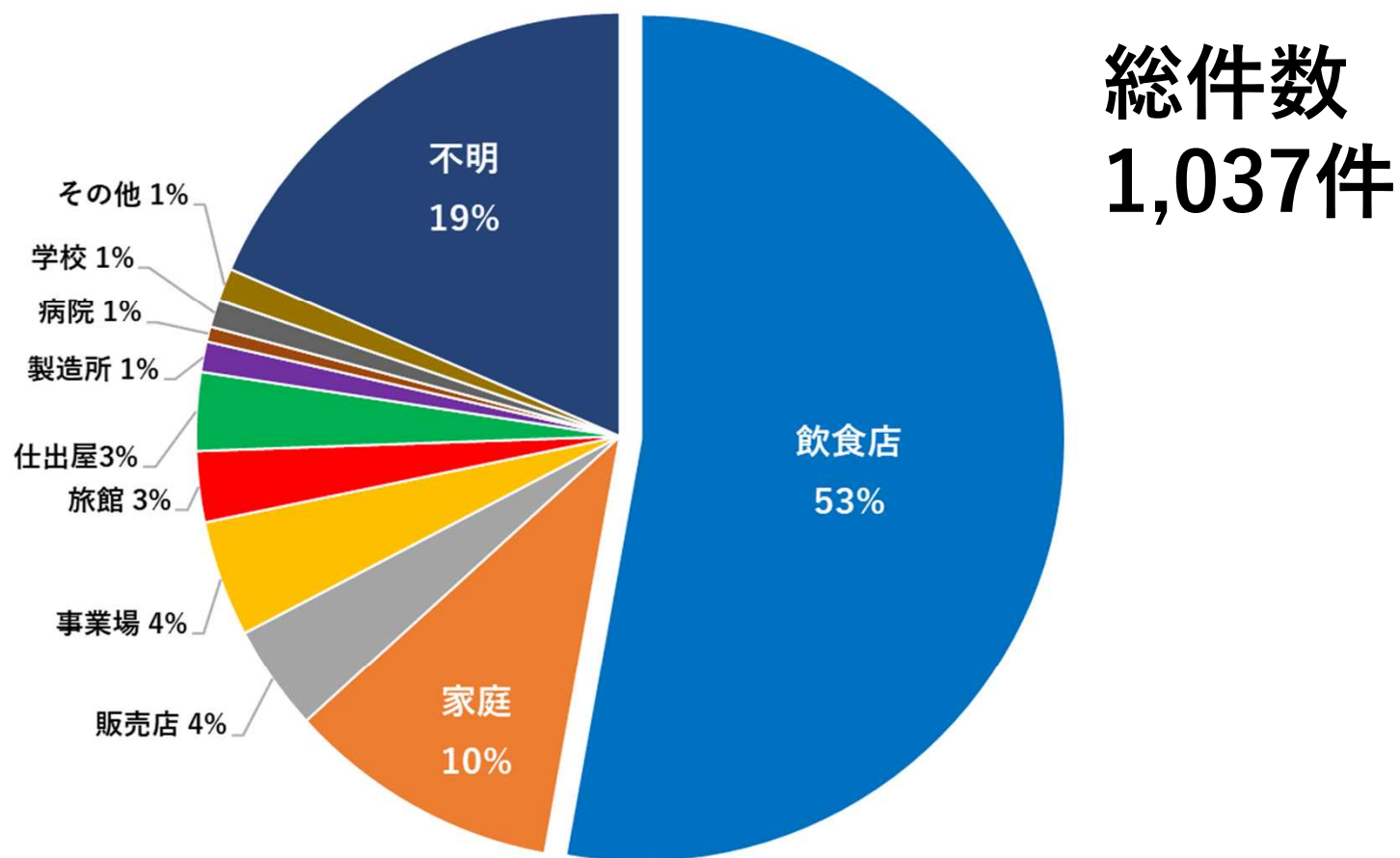
全国食中毒発生状況(平成13年~)



全国食中毒発生状況(過去3年)

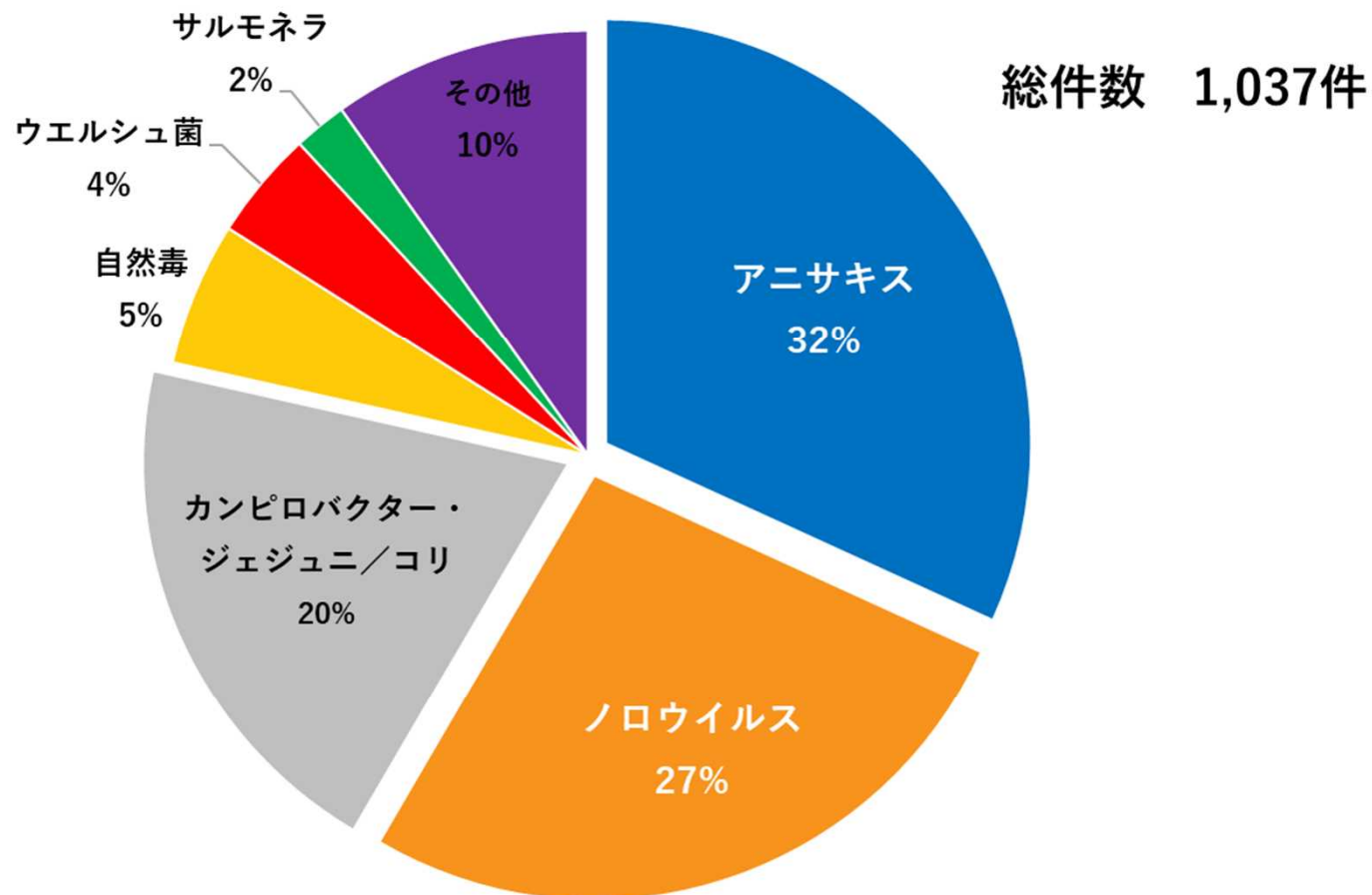
	事件数	患者数	死者数
令和4年	962	6,856	5
令和5年	1,021	11,803	4
令和6年	1,037	14,229	3

令和6年食中毒事件数の“原因施設”内訳



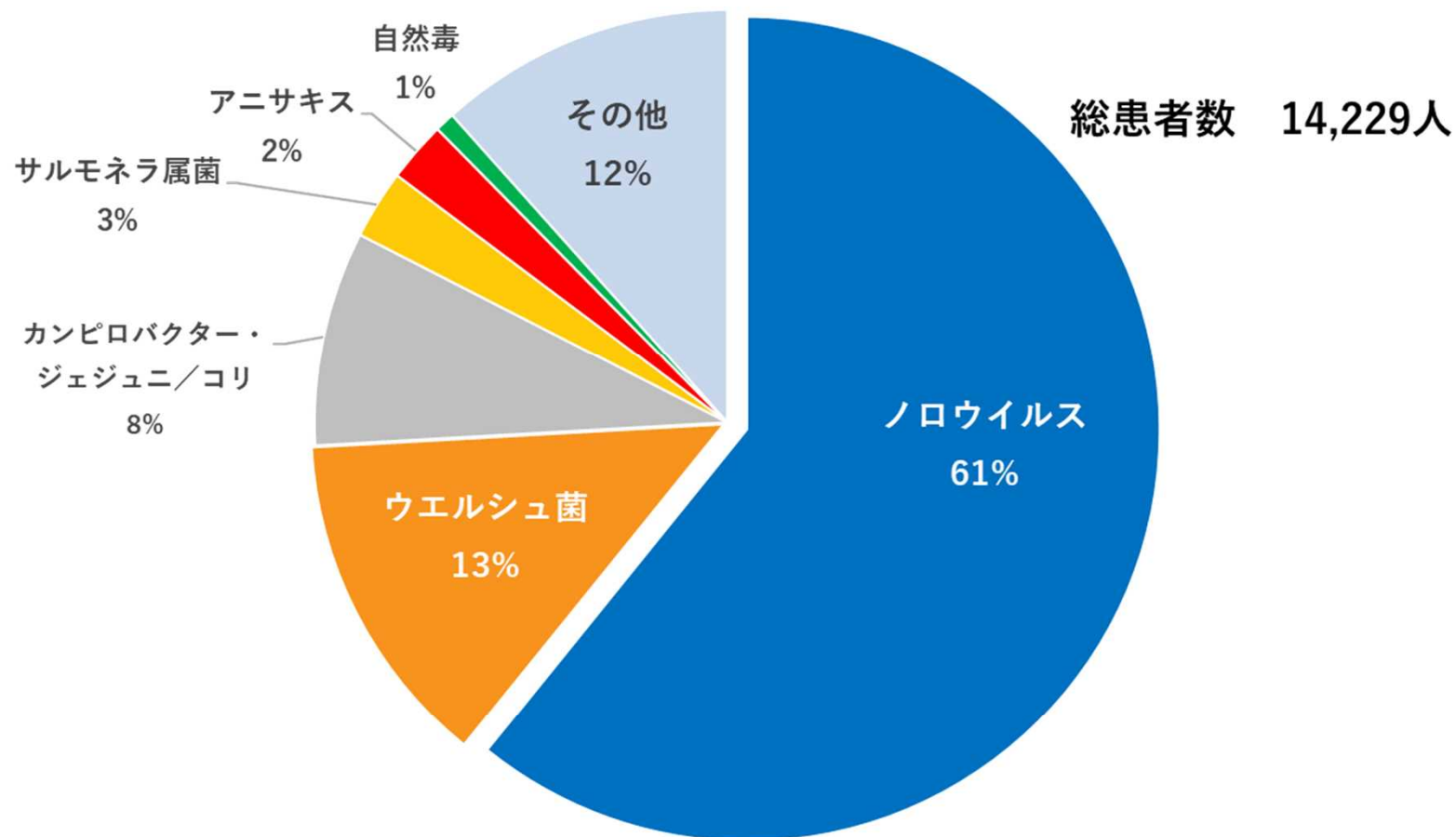
事業場（事業所、保育所、老人ホーム等）は46件

令和6年食中毒事件数の“病因物質”内訳



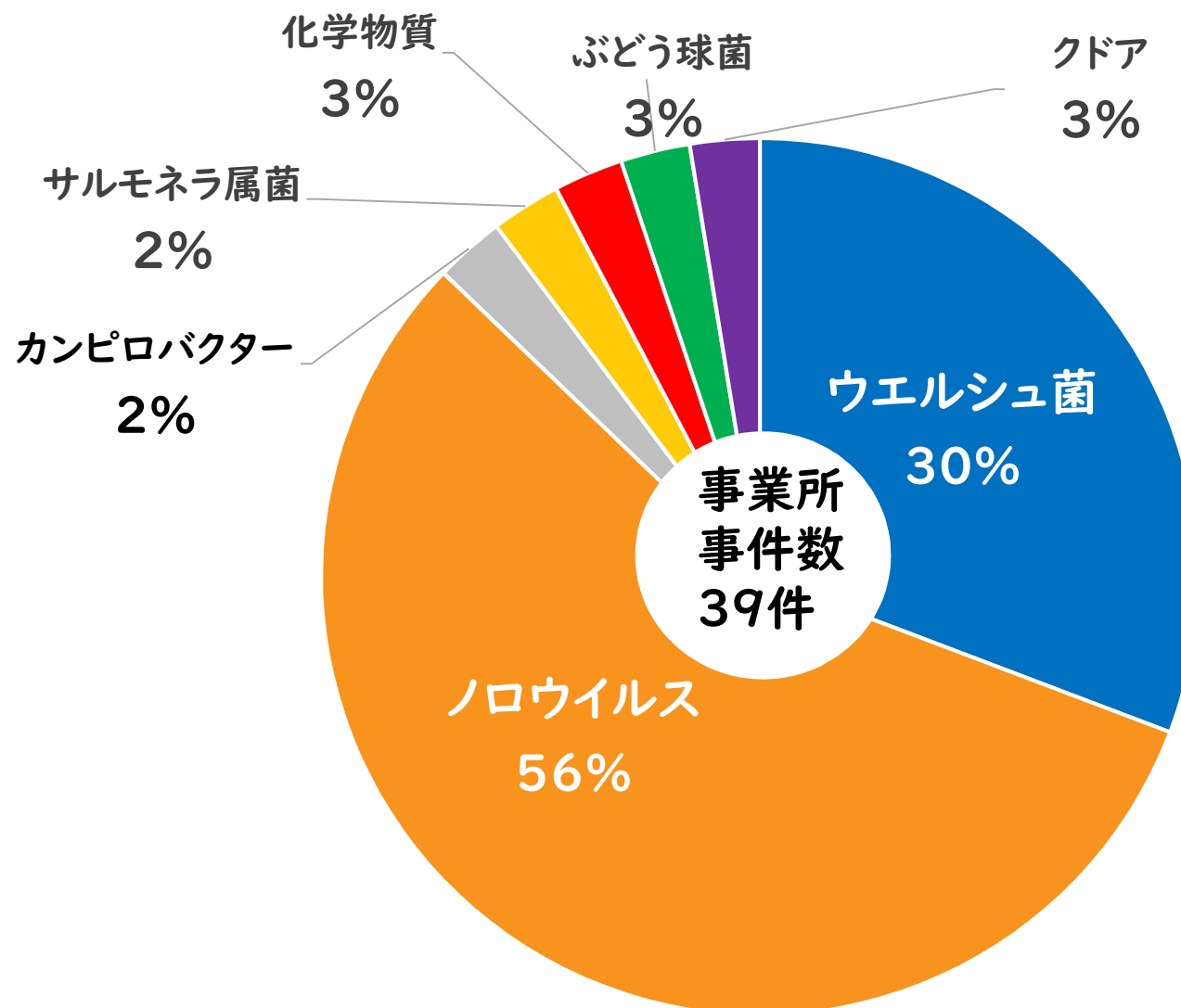
アニサキス、ノロウイルス、カンピロバクターを原因とする事件が多い

令和6年食中毒患者数の“病因物質”内訳



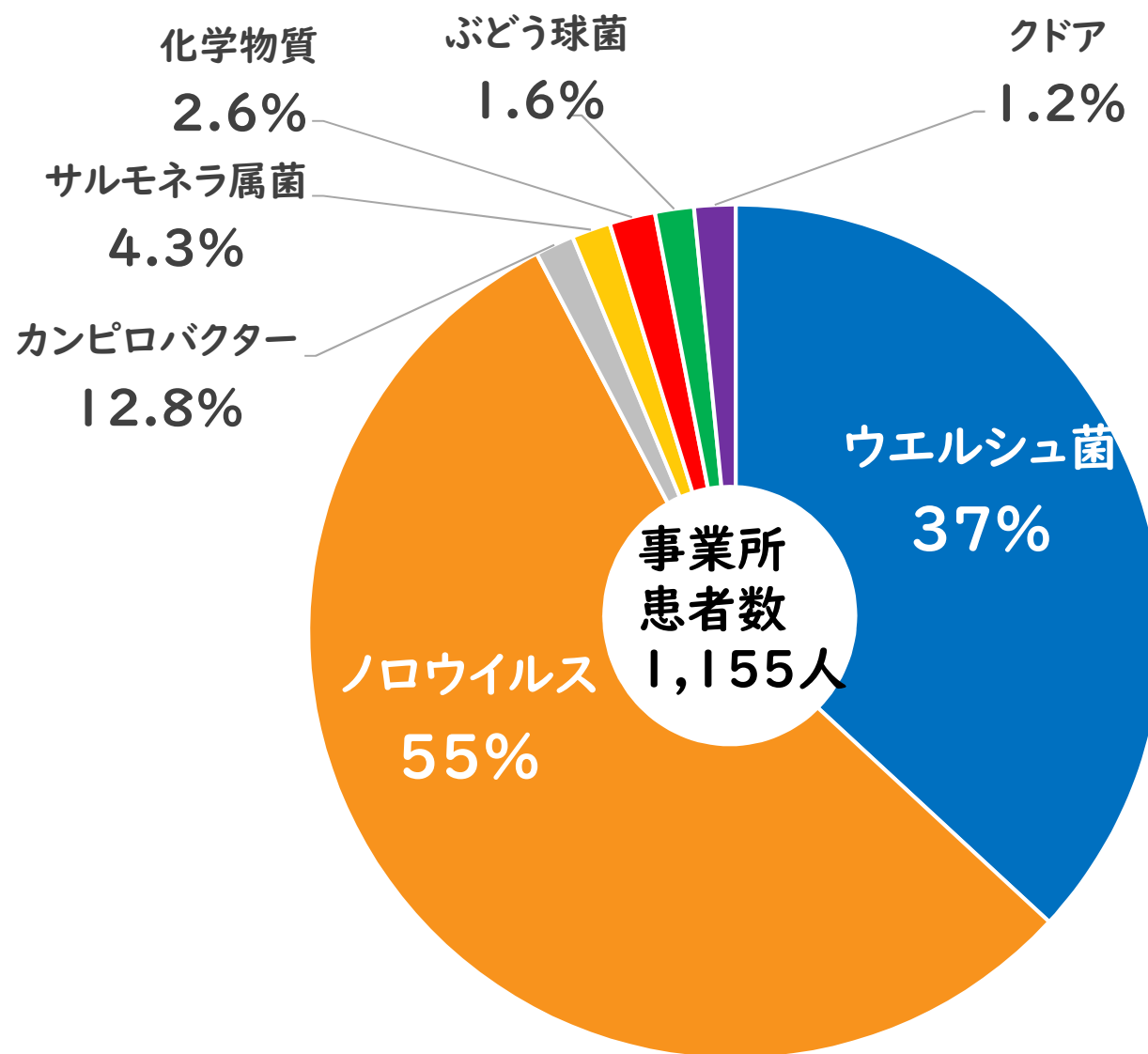
- ・ ノロウイルスは食中毒事件 1 件あたりの患者数が多い
(平成 13 年～令和 6 年のうち令和 2 年をのぞいて患者数が最多)
- ・ ウエルシュ菌でも例年1,000人以上患者が発生

令和6年 病因物質別“事件数”発生状況（事業所）



事業所ではウェルシュ菌、ノロウイルスの食中毒発生が多い

令和6年 病因物質別“患者数”発生状況（事業所）





本日のお話

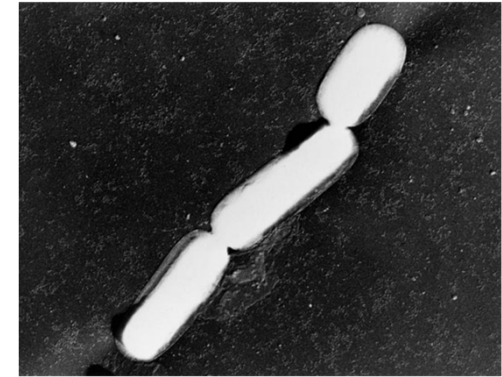
- 1 食中毒の発生状況
- 2 食中毒病因物質とその対策**
- 3 HACCPに沿った衛生管理
- 4 食品の収去検査について

ウェルシュ菌



ウェルシュ菌

特徴



- ヒトや動物の腸管内、土壌、河川などに広く存在
- 野菜・香辛料・食肉・魚介類などの食材に付着
- 熱に非常に強い耐熱性芽胞を作るウェルシュ菌がいる
- →加熱で死滅しない場合がある
- 酸素がない環境で生きる嫌気性菌
- 増殖温度は12～50℃（43～45℃で最も発育）
- 潜伏期間は6～18時間

症状

- 腹痛、下痢等

令和6年 ウエルシュ菌による食中毒事件

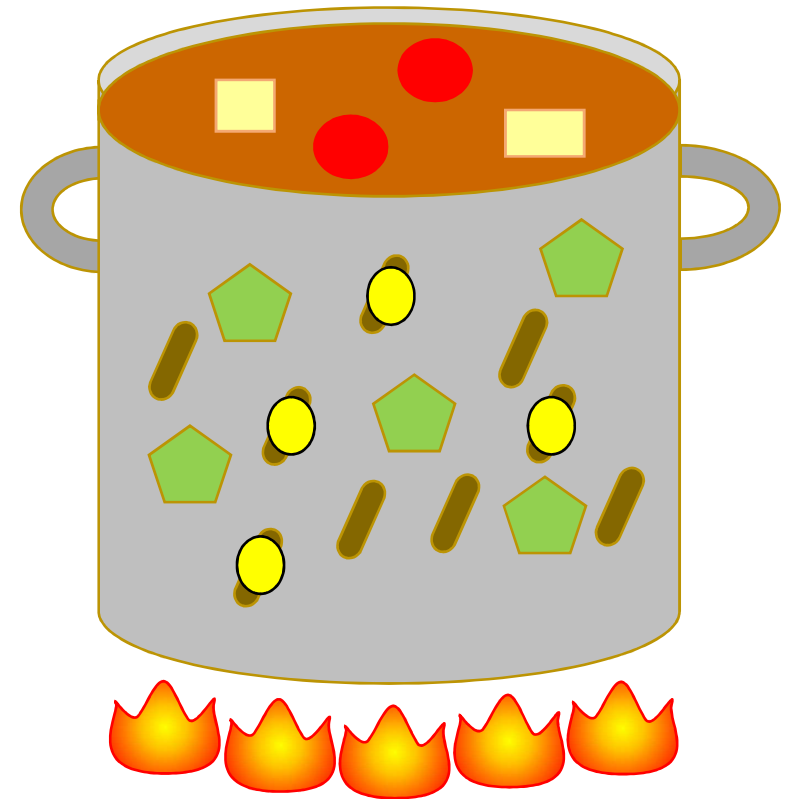
原因施設	原因食品	摂食者数	患者数
事業場-給食施設-老人ホーム	3月7日、8日及び9日に当該施設で提供された食事（推定）	56	30
病院-給食施設	里芋と野菜の含め煮（病院給食）	481	72
事業場-給食施設-老人ホーム	不明（令和6年11月29日に調理提供された昼食）	100	42
仕出屋	合鴨の鶏ちゃん風及びニョッキの五平餅風（仕出し弁当）	324	36
事業場-給食施設-老人ホーム	不明（11月11日に当該施設にて調理し提供された食事）	74	8
事業場-給食施設-老人ホーム	令和6年7月9日に調理し、提供された昼食	161	33
事業場-給食施設-老人ホーム	当該給食施設が2024年4月24日に当該施設で調理し提供された食事	164	57
事業場-給食施設-老人ホーム	4月24日に当該施設で調理し提供された食事	37	24
事業場-給食施設-老人ホーム	4月24日に提供された食事	77	38
事業場-給食施設-老人ホーム	令和6年7月2日に調理し提供された食事	81	37
事業場-給食施設-老人ホーム	令和6年6月20日に当該施設で調理し提供された食事	85	34
学校-寄宿舎	不明（寄宿舎給食）	241	125
事業場-給食施設-老人ホーム	不明（4月4日夕方に提供された食事）	96	18
事業場-給食施設-老人ホーム	冬瓜のそぼろ餡	88	36
事業場-給食施設-老人ホーム	肉じゃが及び牛肉と茄子の煮物（令和6年4月2日に提供された夕食）	123	69
仕出屋	大根とそぼろのコンソメ煮（仕出し弁当）	114	82
病院-給食施設	7月22日の朝または昼に提供された食事	18	5
旅館	令和6年10月24日に調理・提供された食事（クリームシチュー）	103	64
仕出屋	令和6年12月17日に原因施設が配食した食事	122	36

煮物・弁当
が多い

ウェルシュ菌による食中毒が発生するまで

①加熱調理

- 熱に弱い一般細菌は死滅
- ウェルシュ菌は耐熱性芽胞を作って生き延びる

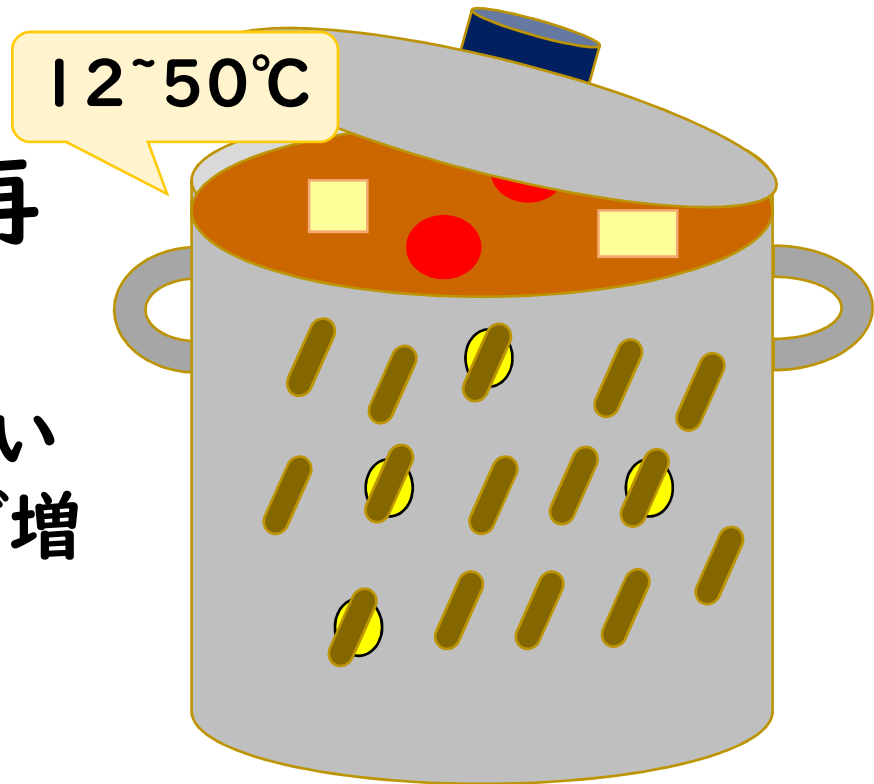


ウェルシュ菌による食中毒が発生するまで

②室内放置

- 耐熱性芽胞が発芽し再び増殖開始
- ✓ 加熱で鍋の中の酸素が少ない
- ✓ ウェルシュ菌は12~50℃で増殖
- ✓ 他の菌は加熱で既に死滅

ウェルシュ菌だけが
どんどん増殖

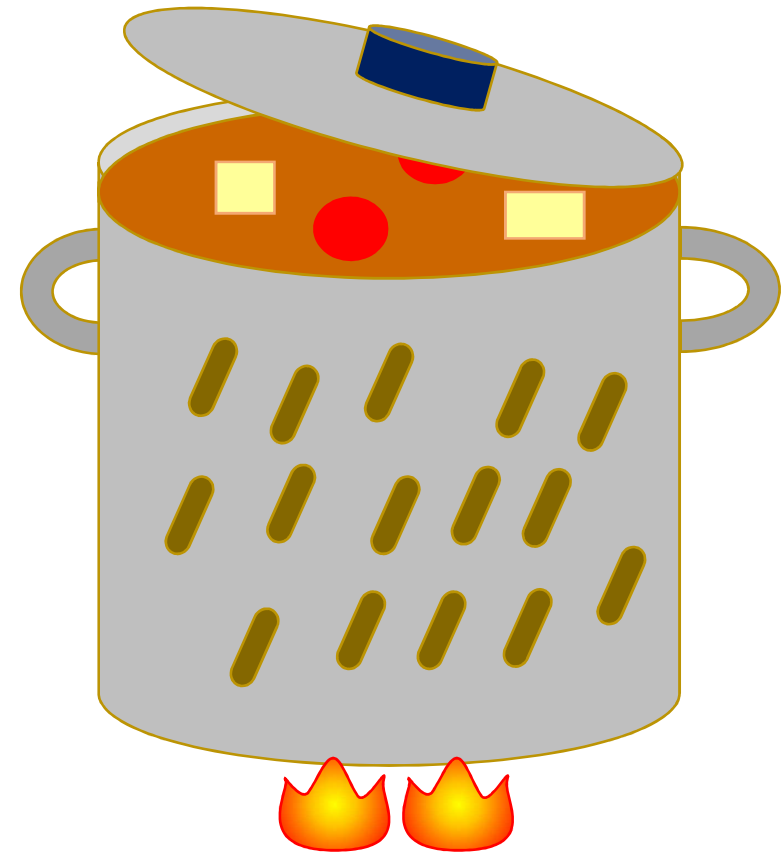


ウェルシュ菌による食中毒が発生するまで

③不十分な再加熱

- 大鍋での調理や、粘性のあるものは、中心部まで熱が上がりにくい
- 再加熱が不十分だと、ウェルシュ菌が生き残ったままに

食中毒の発生



一般細菌 / ウェルシュ菌
ウェルシュ菌の耐熱性芽胞

ウェルシュ菌

予防方法

加熱調理後も温度管理を徹底

提供時

- ・ 前日調理を避け、加熱調理後はなるべく早く提供
- ・ 提供までに時間がかかる場合は、65℃以上または10℃以下で保管

冷却・保存時

- ・ 速やかに中心温度を下げる（攪拌する、小分けにする、バットに移して表面積を広げる等）
- ・ 冷蔵庫や冷凍庫で保存

再加熱時

- ・ 食品の中心までしっかりと加熱

アニサキス



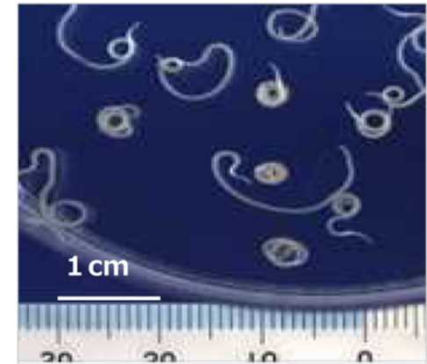
アニサキス

特徴

- 寄生虫
- 約2cm～3cmで、白色の少し太い糸状
- サバ、イワシ、カツオ、サケ、イカ、サンマ、アジ等に寄生

症状

- 症状：みぞおちの痛み、吐き気 など
(ほとんどが摂取後8時間以内に発症)

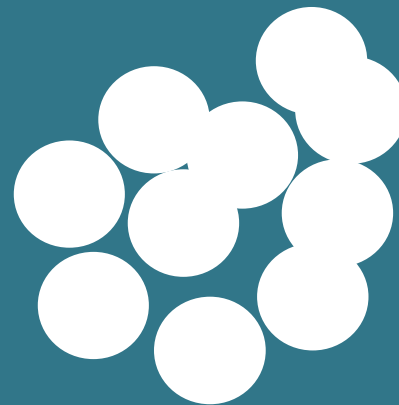


アニサキス

予防方法

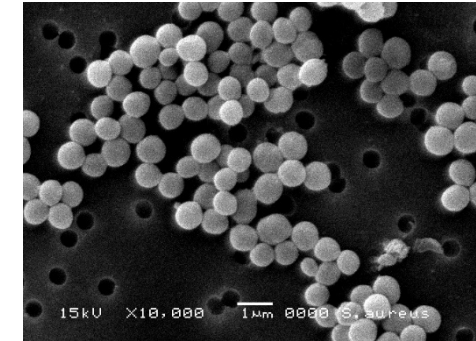
- 目視で確認して、アニサキス幼虫を除去する。
- 新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く。
- 冷凍する（ -20°C で24時間以上）。
- 加熱する（ 70°C 以上、または 60°C なら1分）。

黄色ブドウ球菌



黄色ブドウ球菌

特徴



- 人や動物の傷口、鼻、のどの粘膜等に広く存在
- 食品中で増殖する際に、熱に強い毒素を産生する
- 症状：嘔吐、下痢、腹痛 など

症状

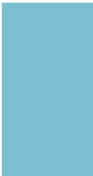
- 嘔吐、吐き気、下痢、腹痛

予防方法

- 手指に傷口のある人は直接食品に触れない
- 手指の十分な洗浄 など

■ 食中毒事例から考える衛生管理

令和6年2月に発生した患者数150名の食中毒事例を見てみましょう



食中毒事例から考える衛生管理

事例紹介

【発生年月日】

令和6年2月3日

【原因食品】

巻き寿司

【原因食品の販売数】

1690本

【患者数】

150名

食中毒事例から考える衛生管理

発症状況

【症状】

嘔吐、吐気、下痢等

【原因食品摂取から発病までの時間】

6時間以内：144名

6時間～12時間：6名

【検便結果】

患者9名中7名、調理従事者5名中2名
黄色ブドウ球菌（エンテロトキシン）検出

食中毒事例から考える衛生管理

調理から提供までの経過

- 調理従事者は全員で5名。
- 巻き寿司の具材
鰻、焼き穴子、海老、胡瓜、玉子（厚焼き玉子と薄焼き玉子）、酢飯、海苔
- 巻き寿司の具材の調製を2月1日朝8時頃から開始。
- 一部の具材は巻き寿司を巻き始めるまで室内で常温保管。

食中毒事例から考える衛生管理

調理から提供までの経過

- 2月2日の巻き寿司の販売数：**307本**
2月2日の8時から巻き始め、
販売まで常温で保管。
- 2月3日の巻き寿司の販売数：**1393本**
2月2日の22時から巻き始め、
販売まで常温で保管。

食中毒事例から考える衛生管理

汚染経路の追求

- 巻き寿司の残品検査で黄色ブドウ球菌が検出。
- 調理従事者1名（手袋着用）の手指の拭き取り検査において、黄色ブドウ球菌が検出。
- 調理従事者2名の検便から黄色ブドウ球菌が検出。

手洗い不十分な手で調理従事者が
食品に菌を付着させた

食中毒事例から考える衛生管理

考察

- 調理従事者の人数と注文数が見合っていないため、具材の調製を2月1日から始めていた。
- 調理場外での調理。
- 具材及び完成した巻き寿司を常温で保管。
- 手洗いが不十分な状態で調理したため食材に菌が付着。

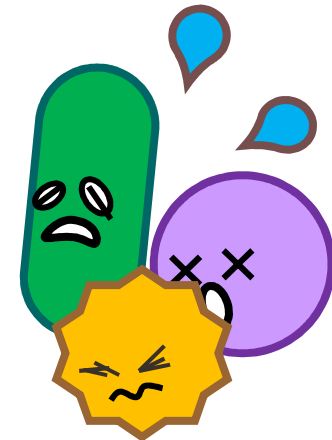


食材に菌が付着し増殖して食中毒発生

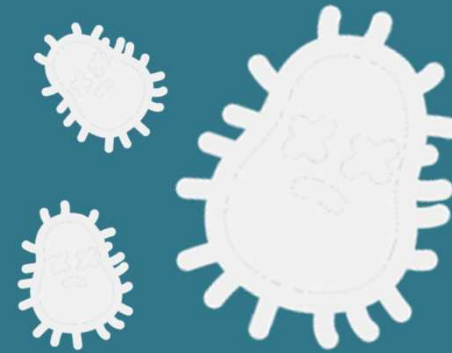
食中毒事例から考える衛生管理

結論

- 手洗いの徹底（手袋を過信しない）。
- 食材は65℃以上または10℃以下で保管。
- 調理場内で調理。
- 調理従事者数に見合った食数を調理。
- 調理から提供までの時間をできるだけ短くする。



サルモネラ属菌



サルモネラ属菌

特徴

- ヒトや動物の腸管内、土壌、河川などに広く存在
- 主な原因食品は卵、卵加工品、鶏肉など畜産物
- 潜伏期間は6～72時間
- 100～1000個程度の菌量で発症することがある（特に小児、高齢者は感受性が高い）

症状

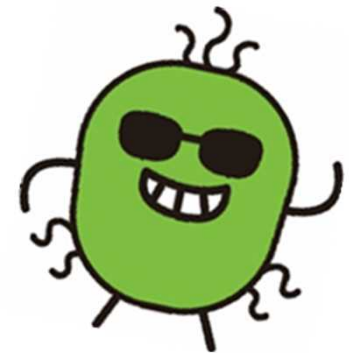
- 腹痛、下痢、発熱等



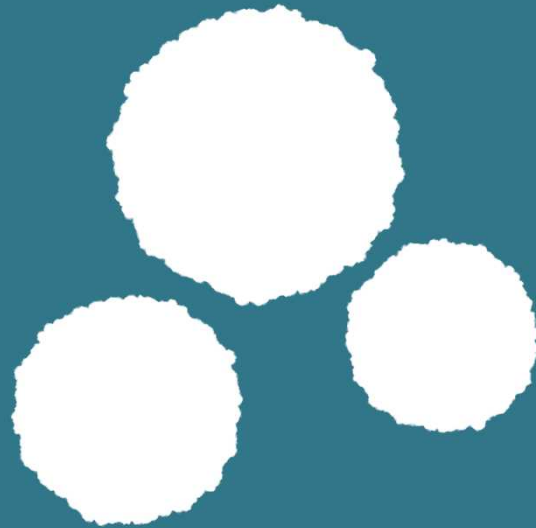
サルモネラ属菌

予防方法

- 中心部まで加熱(75℃以上で1分以上)
- 調理器具の洗浄、使い分け など
- ペットに触れた後はよく手を洗う

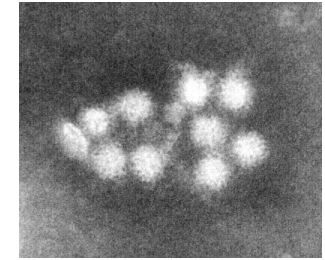


ノロウイルス



ウイルス性食中毒 ノロウイルス

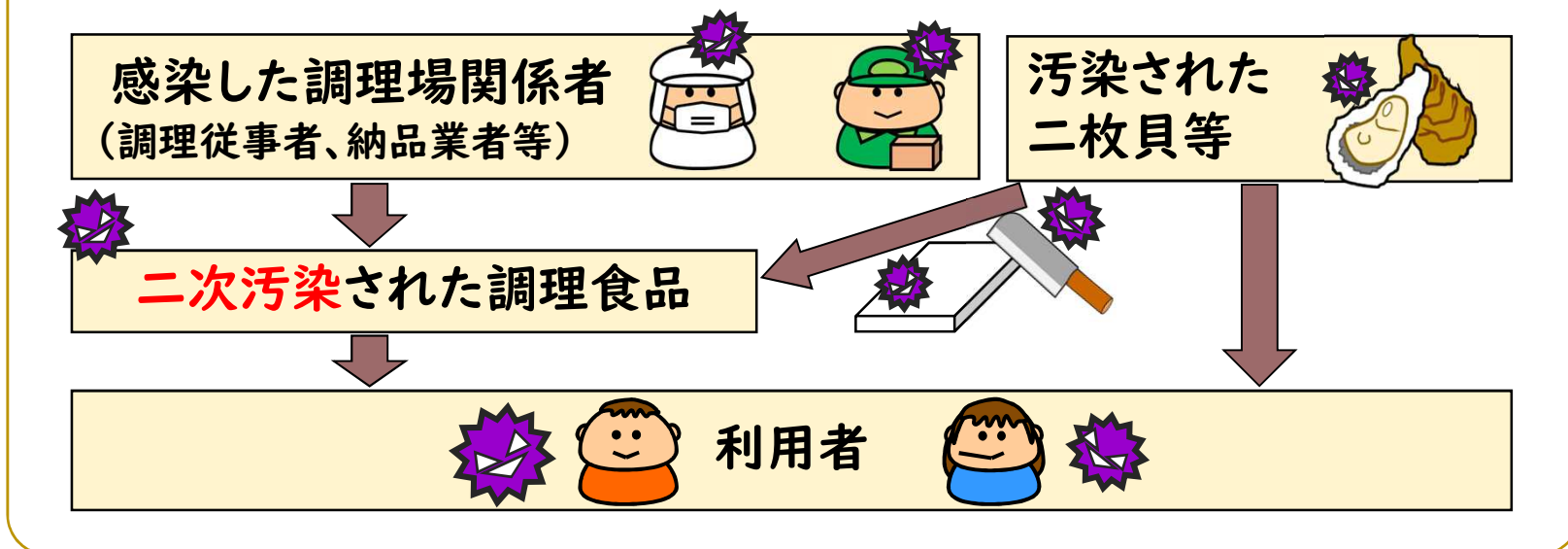
国立健康危機管理研究機構HPより



特徴

- ・二枚貝や、二次汚染された食品が原因
- ・潜伏期間：24～48時間

【食中毒発生のイメージ】



症状

- ・嘔吐、下痢、腹痛等
- ※感染しても症状が出ない場合も(不顕性感染)



食中毒事例から考える衛生管理

色々な食中毒事例を見てみましょう

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会 配付資料(抜粋)

ノロウイルス食中毒の事件例(1)

◆ノロウイルスに汚染された「大福もち」



1. 概要 発生年月：平成20年1月
有症者数：333名(2事業所の従業員及び家族)
原因施設：菓子製造業
病因物質：ノロウイルスGII
2. 調査結果：ノロウイルスを保有していた3名の従業員が作った大福もちを食べた431名のうち333名が発症(発病率77%)した。
従業員は、3名とも症状はなく、感染の自覚はなかったが、検便でノロウイルスが検出された。
便所の手洗い設備には消毒液は設置されておらず、手拭きは布タオルを共用していた。
この事例では、あんは陰性であったが、もちからノロウイルスが検出されたことから、製造の際の手洗いが不十分であったことが原因と判明した。

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会 配付資料(抜粋)

ノロウイルス食中毒の事件例(2)

◆ノロウイルスに汚染された「仕出し弁当」

1. 概要 発生年月：平成24年12月
有症者数：1,442名(事業所等)
原因施設：仕出屋
病因物質：ノロウイルスGII



2. 調査結果：ノロウイルスを保有していた従業員が作った仕出し弁当を食べた3,755名のうち1,422名が発症(発病率25%)した。
食品や施設拭き取り検査からはノロウイルスは検出されなかったが、従業員69名中、22名からノロウイルスが検出された。
原因施設は最小限の人員配置であり、調理員の体調不良時の対応策が確立されておらず、また調理器具やトイレ等の洗浄消毒が適切に行われていなかった。これが調理員間において感染の拡大となり、弁当の汚染につながったと推察された。

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会 配付資料(抜粋)

ノロウイルス食中毒の事件例(4)

◆ノロウイルスに汚染された「食パン」



1. 概要：発生年月：平成26年1月
有症者数：1,271名(小学校児童・教職員)
原因施設：製造業
病因物質：ノロウイルスGII
2. 調査結果：ノロウイルスを保有していた4名の従業員が製造した学校給食用の「食パン」を食べた複数の小学校児童・教職員8,027名のうち1,271名が発症(発病率16%)した。
ノロウイルスを保有していた従業員は、食パンの焼成、スライス後、1枚1枚を使い捨て手袋を使用して異物等の確認作業に従事していた。
この事例では、トイレ使用後に温水が出ないため十分な時間をかけて手洗いを行わなかったことにより、手又は作業着にウイルスが残存し、使い捨て手袋にウイルスが付着したと推察された。

ウイルス性食中毒

ノロウイルス



予防方法

汚染された食品の対処

- 食品の中心部を**85～90℃、90秒以上**で加熱

食品や人からの二次汚染の防止

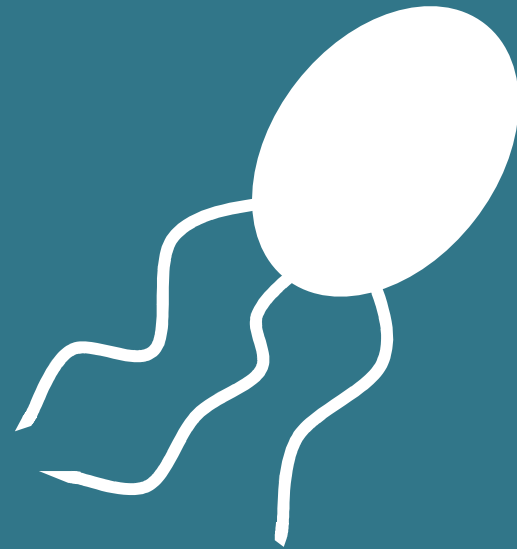
- 手洗い（調理前、食事提供前、トイレ後等）
- 使い捨て手袋の着用
- 体調不良者の食品取扱業務制限
- 調理器具及び調理場の洗浄、消毒

※消毒には次亜塩素酸ナトリウムが有効

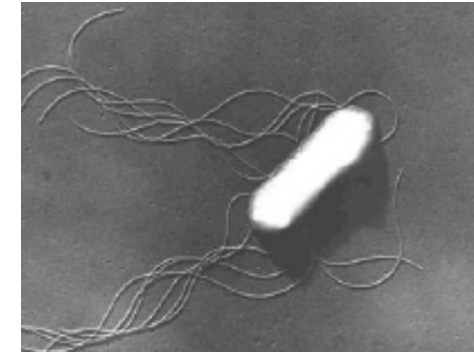
食器器具や設備の日常的な清掃：200ppm程度

嘔吐物等の処理：1,000ppm程度

腸管出血性大腸菌



腸管出血性大腸菌



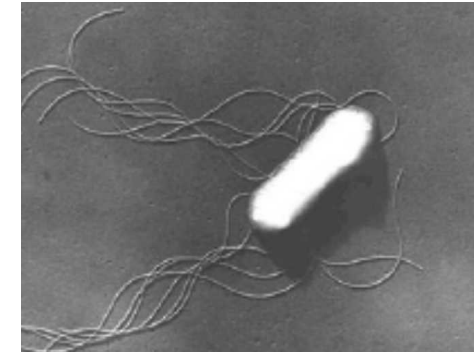
特徴

- 牛など動物の腸管内に存在
- 体内でベロ毒素を産生し、少量の菌で発症
- 水系汚染による集団発生がある
- 潜伏期間：3～8日間と長い

症状

- 腹痛、下痢（血便）、発熱
- HUS（溶血性尿毒症症候群）

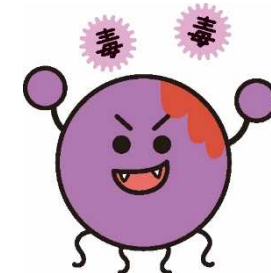
腸管出血性大腸菌



予防方法

加熱不十分な状態で提供しない、
他の食品に菌をつけない

- 肉は中心部まで加熱する(75℃以上で1分以上)
- 生肉を保管するときは、他の食品に接触させない
- 食材毎に調理器具を使い分ける
- 生肉の調理に使用したまな板、包丁、調理器具は消毒する
- 生肉を触った後は十分手洗いをする



有毒植物



令和6年 死者が発生した食中毒事例

都道府県	発生日	原因施設	原因食品	病因物質	摂食者	患者	死者
札幌市	4/23	家庭	イヌサフラン (推定)	植物性自然毒 (自然毒)	2	2	2
長野市	7/21	事業所 寄宿舍	7月20日の夕食として調理した 野生キノコ (ドクツルタケ、コテングタケモドキ) (推定)	植物性自然毒 (自然毒)	1	1	1

・事例1（家庭）

・自宅の庭に自生したイヌサフランを、食用のギョウジャニンニクと誤って喫食した。

・事例2（事業所 寄宿舍）

・道路わきで採取した野生キノコを食用と間違えて喫食。

イヌサフラン

イヌサフラン(有毒)



ギョウジャニンニク



間違えやすい植物

《葉》ギョウジャニンニク ギボウシ
《球根》ジャガイモ タマネギ など

中毒症状

嘔吐、下痢、皮膚の知覚減退、
呼吸困難





有毒植物に要注意

山菜狩りなどで誤って有毒な野草を採取し、食べたことにより、**食中毒**が発生しています。
有毒植物による食中毒で、**死者も発生**しています。

食用の野草と確実に判断できない植物は

絶対に

採らない! 食べない!

売らない! 人にあげない!

- ⚠ 家庭菜園や畑などで、野菜と観賞植物を一緒に栽培するのはやめましょう。
- ⚠ 山菜に混じって有毒植物が生えていることがあります。山菜狩りなどをするときは、一本一本よく確認して採り、調理前にもう一度確認しましょう。

野草を食べて体調が悪くなったら、すぐに医師の診察を!
見分けに迷ったら、食べないでください!

まとめ

令和6年に

集団給食施設で発生した食中毒の主な病因物質

・ウエルシュ菌 ・ノロウイルス 等

死者が発生した食中毒の病因物質

・有毒植物

これらの特徴や予防策を把握したうえで
施設の衛生管理に取り組むことが重要



本日のお話

- 1 食中毒の発生状況
- 2 食中毒病因物質とその対策
- 3 HACCPに沿った衛生管理**
- 4 食品の収去検査について

HACCPに沿った衛生管理とは

Hazard **A**nalysis (and) **C**ritical **C**ontrol **P**oint
危害要因 分析 決定的に重要な管理点



(出典:厚生労働省リーフレット)

HACCPに沿った衛生管理とは

全ての食品等事業者が（食品の製造・加工、調理、販売等）
HACCPに沿った衛生管理の実施が必要

食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組
（HACCPに基づく衛生管理）

コーデックスの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】

- ◆ 事業者の規模等を考慮
- ◆ 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。）〕

取り扱う食品の特性等に応じた取組
（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】

- ◆ 小規模事業者（食品の製造、加工に従事する従業員の総数が50人未満）
- ◆ 当該店舗での小売販売のみを目的とした製造・加工・調理事業者（例：菓子の製造販売、食肉の販売、魚介類の販売等）
- ◆ 提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種（例：飲食店、給食施設、そうざいの製造等）
- ◆ 一般衛生管理の対応で管理が可能な業種（例：包装食品の販売、食品の保管等）

大量調理施設衛生管理マニュアル

集団給食施設における参考資料①

大量調理施設衛生管理マニュアル

(平成9年3月24日付け衛食第85号別添)

(最終改正：平成29年6月16日付け生食発0616第1号)

I 趣 旨

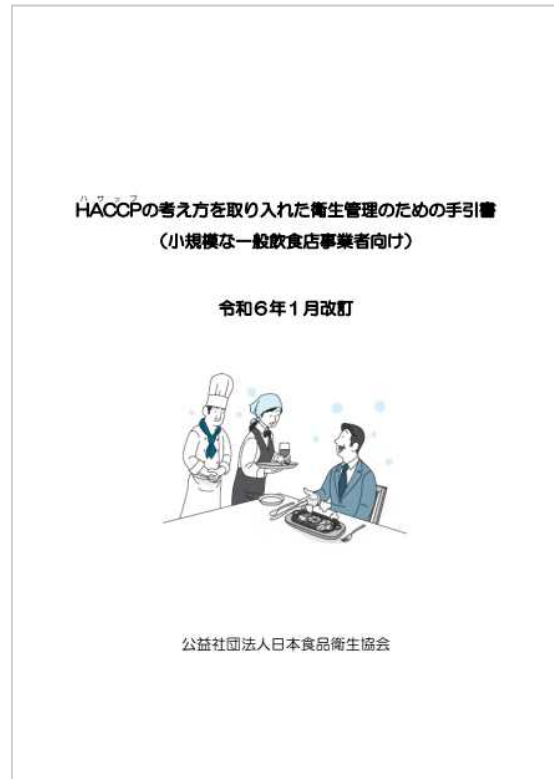
本マニュアルは、集団給食施設等における食中毒を予防するために、HACCPの概念に基づき、調理過程における重要管理事項として、

- ① 原材料受入れ及び下処理段階における管理を徹底すること。
 - ② 加熱調理食品については、中心部まで十分加熱し、食中毒菌等（ウイルスを含む。以下同じ。）を死滅させること。
 - ③ 加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の二次汚染防止を徹底すること。
 - ④ 食中毒菌が付着した場合に菌の増殖を防ぐため、原材料及び調理後の食品の温度管理を徹底すること。
- 等を示したものである。

※HACCPの考え方を取り入れたマニュアルです。

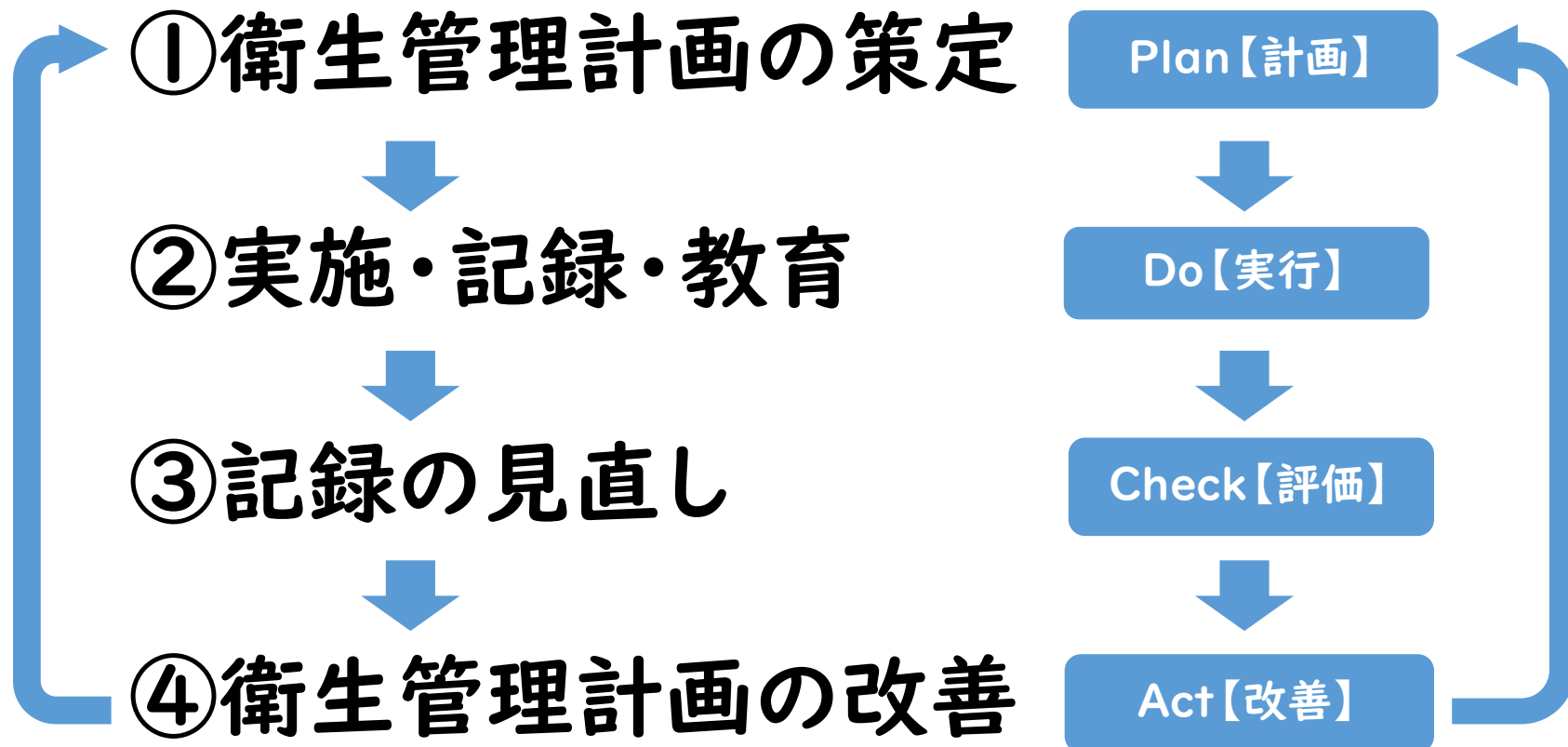
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書(各種)

集団給食施設における参考資料②



今の施設に足りないルールがないかを確認しましょう
資料は厚生労働省ホームページに掲載されています(“HACCP 手引書”で検索)

HACCPに沿った衛生管理の運用方法



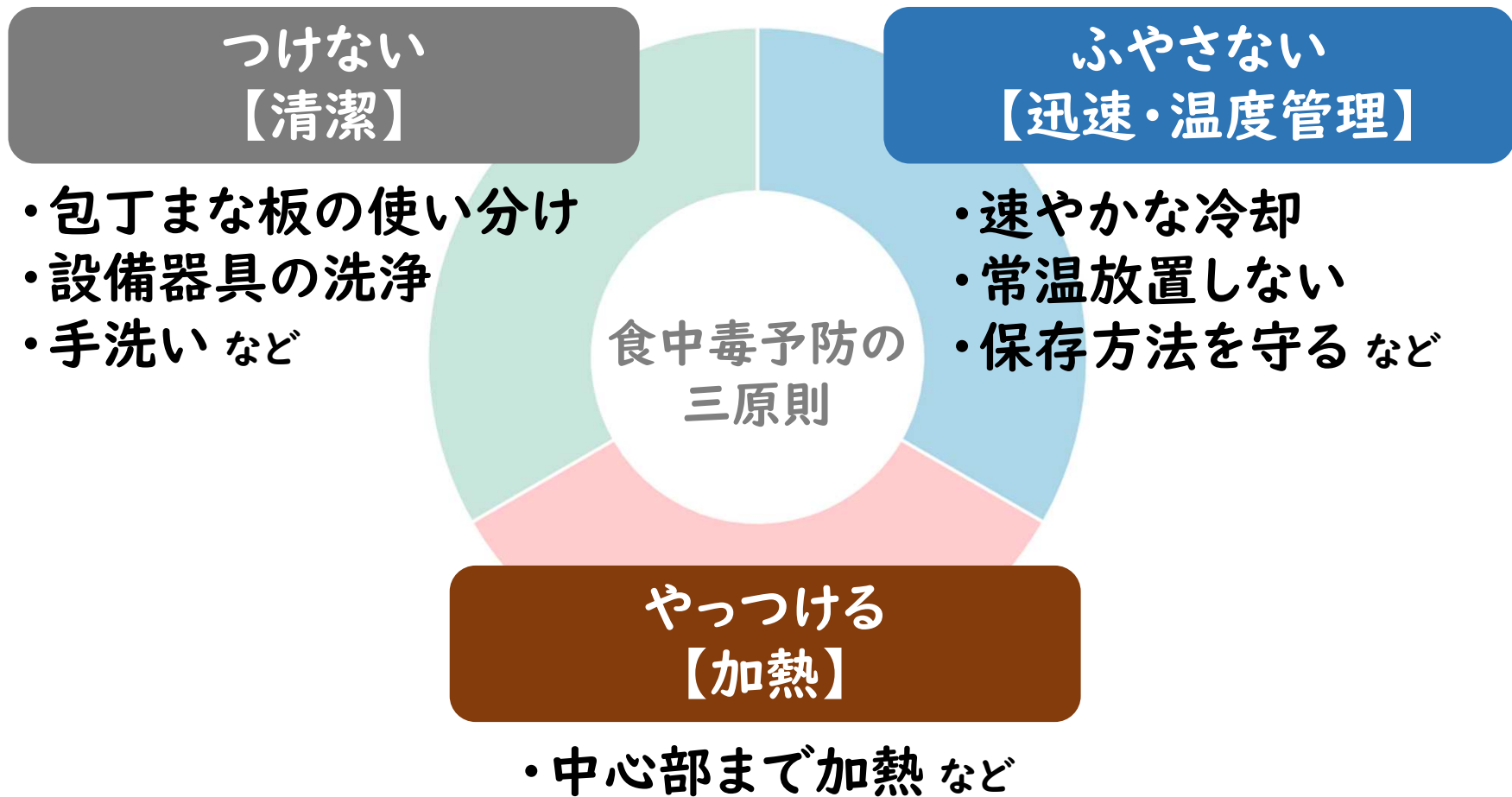
衛生管理計画のポイント(計画のねらい)

- ・「なぜ管理が必要なのか」考える
- ・「いつ」「どのように」管理するか、
また「問題があったときどうするか」を定める
- ・いつでも誰でも確認できる文書を作成する



誰がやっても同じ衛生管理を実施できるようにする

衛生管理計画のポイント(食中毒予防の三原則)



①衛生管理計画の構成

一般衛生管理

取扱う食品の種類等に関わらず行うべき共通事項

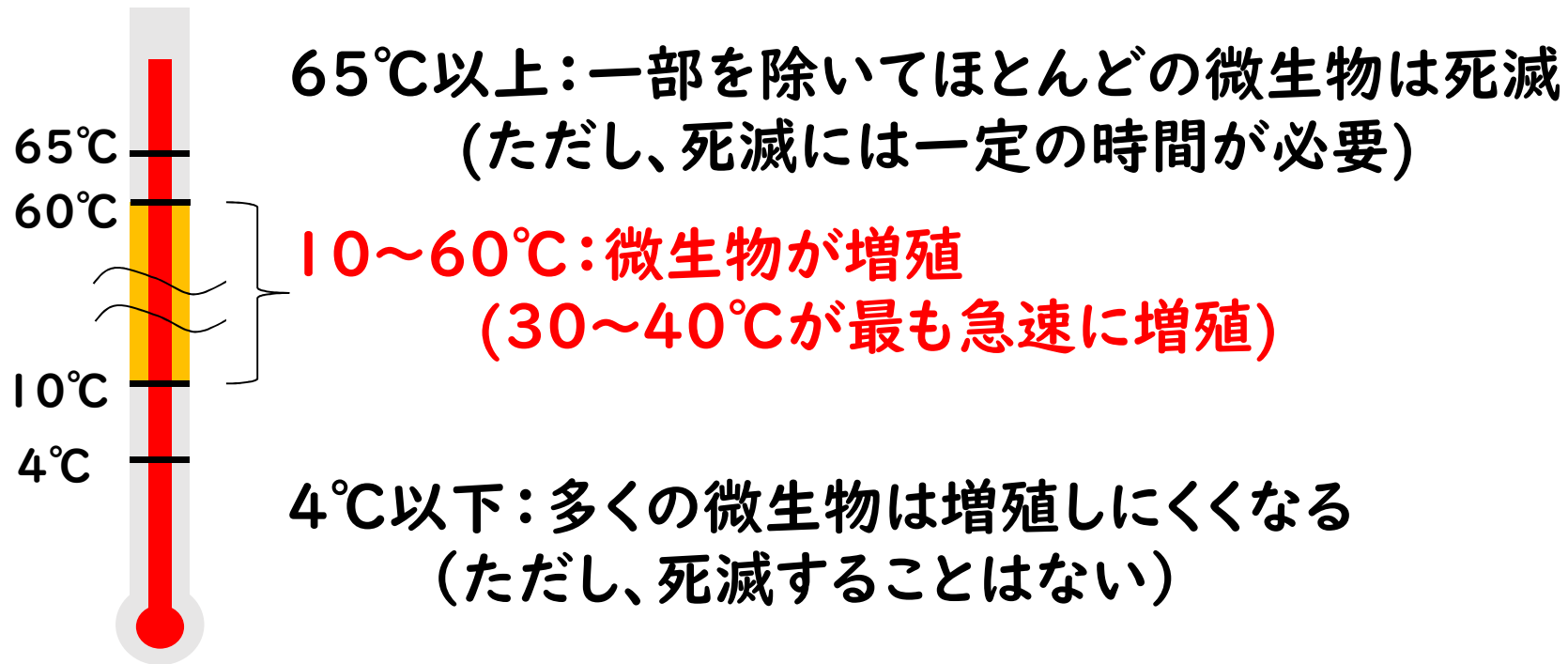
例：器具の洗浄消毒、従業員の健康管理、衛生的な手洗い、原材料受け入れ時の確認、冷蔵庫・冷凍庫の温度管理、トイレの洗浄消毒、衛生的作業着の着用等

重要管理

食品の調理方法にあわせて行うべき事項

例：ハンバーグの中心部までの加熱、サラダ・果物の洗浄殺菌

食品の温度管理のポイント



提供に至るまでの適切な温度管理
＝危険温度帯の滞在時間を短くすることが大切

メニューごとの注意点

グループ①

：冷たいまま提供するもの
(生野菜のサラダ、フルーツなど)

グループ②

：加熱して提供するもの
(ハンバーグ、焼き魚など)

グループ③

：加熱後、冷却して提供するもの
加熱・冷却後、再加熱して提供するもの
(ポテトサラダ、ほうれん草の和え物など)

(例)メニュー別の重要管理点

グループ① : 冷たいまま提供するもの

メニューの例

- ・生野菜のサラダ、フルーツなど

特徴・注意点

- ・加熱調理による殺菌工程がない
- ・食中毒菌が増殖しないよう、提供直前まで低温で管理する必要がある

管理点の具体例

- ・次亜塩素酸ナトリウム、流水での洗浄
- ・冷蔵庫に入れた時刻、提供時刻の記録
- ※冷蔵庫の日々の温度チェックも併せて実施

(例)メニュー別の重要管理点

グループ②：加熱して提供するもの

メニューの例

- ・ハンバーグ、焼き魚など

特徴・注意点

- ・中心部まで十分に加熱されなければ食中毒菌が生き残る恐れがある
- ・完成後に危険温度帯で放置すると食中毒菌が増殖する恐れがある

管理点の具体例

- ・中心温度、加熱時間の記録
- ・保温庫に入れた時刻、提供時刻の記録
- ※中心温度計の校正、保温庫の日々の温度チェックも併せて実施

(例)メニュー別の重要管理点

グループ②：加熱して提供するもの

出典：内閣府食品安全委員会
「これだけは知っておきたい調理法」



焦げ色がちょうど良いと思って、中心部50℃



充分焦げているから火がとおっているだろうと思って、中心部63℃



焼けているように見えても赤い肉汁が出る
中心部70℃



上面に茶色い肉汁がでる
中心部76℃、
余熱で78℃



(例)メニュー別の重要管理点

グループ③ : 加熱後、冷却して提供するもの
加熱・冷却後、再加熱して提供するもの

メニューの例

- ・ポテトサラダ、ほうれん草の和え物など

特徴・注意点

- ・危険温度帯の滞在時間が長くなることで食中毒菌が増殖しやすい
- ・中心部まで十分に加熱されなければ食中毒菌が生き残る恐れがある

管理点の具体例

- ・中心温度測定記録、加熱時間の記録
 - ・(放冷後に)冷蔵庫に入れた時刻、提供時刻の記録
- ※中心温度計の校正、冷蔵庫の日々の温度チェックも併せて実施

参考：大量調理施設衛生管理マニュアル抜粋

- 中心温度を3点以上測定し、全ての点において75℃以上に達していれば、さらに1分間加熱を続けます（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品は85～90℃で90秒間以上）。

➤ 加熱で死ぬものを確実に殺菌

- 加熱調理後食品を冷却する場合は、30分以内に中心温度を20℃付近、または60分以内に中心温度を10℃付近まで下げること（小分けにする、バットに移して表面積を広げる、中身を攪拌するなどの方法で急速に温度を下げ、冷蔵庫や冷凍庫で保存しましょう）

➤ 菌の増殖温度帯を素早く通過し、増殖を防ぐ

参考：大量調理施設衛生管理マニュアル抜粋

- 調理後提供までに30分以上要する場合は、
65℃以上で保管する、または10℃以下で保管
しましょう
 - 菌を危険温度帯に置かない
- 調理後の食品は、調理終了後から2時間以内に
喫食しましょう
 - 菌が増える前に食べる

②実施・記録・教育

- 計画に基づき、点検表、記録簿を作成
- いつもと違うことが起こったときには、特記事項として記載
- 問題が起こった際には、全員に周知
- 従事者全員が確実に計画通りに実施できるよう、時期やレベルにあわせて教育を実施
- OJTや朝礼等を活用

③HACCPの振り返り

(1) 衛生管理計画が現場で実施されていたか、衛生管理計画が有効に機能して安全な食事を提供できているか、を責任者が確認

【チェック内容】

- ・記入漏れがないか
- ・基準から外れていないか
- ・基準から外れた時の措置記録があるかなど

基準から外れることが多い時は、基準を見直すことを検討する
余地あり

参考：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事業者向け）抜粋

年 月 日	毎月の振り返り
Q1 毎営業日、正しく記録をつけることができましたか？ ☐ はい ☐ いいえ 『いいえ』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にしますか？ _____ _____	
Q2 面に〇をつけたところが多かったところ、クレームなどが多かったところ、調理が可能な量を 超えて作業していたところなど、衛生上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 _____ その理由はなんですか？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？ _____ 『いいえ』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・器具を購入しましたか？ ☐ 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？ _____ 『いいえ』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

20××年 月 日	毎月の振り返り（記載例）
Q1 毎営業日、正しく記録をつけることができましたか？ ☐ はい ☒ いいえ 『いいえ』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にしますか？ <u>確認を十分行わず〇を付けていたので、毎日確認をする。</u>	
Q2 面に〇をつけたところが多かったところ、クレームなどが多かったところ、調理が可能な量を 超えて作業していたところなど、衛生上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 <u>A君が手洗いを行っていないことが時々ある。</u> その理由はなんですか？どのように改善しましたか？ <u>「A君は手洗いの重要性を理解できていなかったので、目的を含めて再教育した。」</u>	
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？ <u>D君をアルバイトで雇用し衛生管理の教育を実施。</u> <u>手洗いの重要性を説明でき、手洗いや食品の取扱いに適切。</u>	
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？ <u>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。</u> <u>原材料に〇〇ソースを追加。アレルギー確認した。その他、変更なし。</u>	
Q5 新しい設備・器具を購入しましたか？ ☐ 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？ <u>低温調理器、中心温度計を購入。</u> <u>重要管理のチェック方法（中心温度の確認）に追加。</u>	
『いいえ』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 食部 太郎	確認した日 20××年 月 日

③HACCPの振り返り

(2) 定期的に衛生管理計画を見直す
⇒振り返りを行った日付とサインを記入

こんな時は要チェック

- ・新しい従業員が入ったとき
- ・メニューや原材料が変わったとき
- ・納入業者が変わったとき
- ・設備、機器、器具が変わったとき

衛生管理計画を変更する必要があるか、確認しましょう

④衛生管理計画の改善

- 計画通り実施したのに問題が発生する
 - 同じような問題が度々発生している
 - 記録から当時の状況が読み解けない
 - 衛生管理計画と現場の実態が乖離している
-
- 計画、様式そのものに不備がある可能性
 - 従事者の意見や手引書等を参考に、計画や様式を見直し、改善を実施



本日のお話

- 1 食中毒の発生状況
- 2 食中毒病因物質とその対策
- 3 HACCPに沿った衛生管理
- 4 食品の収去検査について**

■ 収去検査のご協力をお願い

実施月：令和7年8月

対象食品：そうざい（加熱品）

依頼施設：3施設（各施設2品）

検査項目：大腸菌、黄色ブドウ球菌

依頼方法：7月に個別にご相談させていただきます

ご協力をよろしくお願いいたします。

ご清聴ありがとうございました