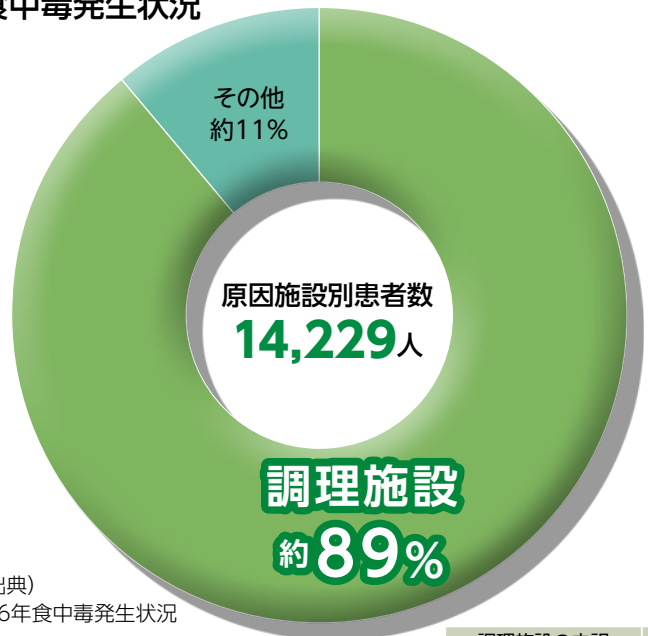
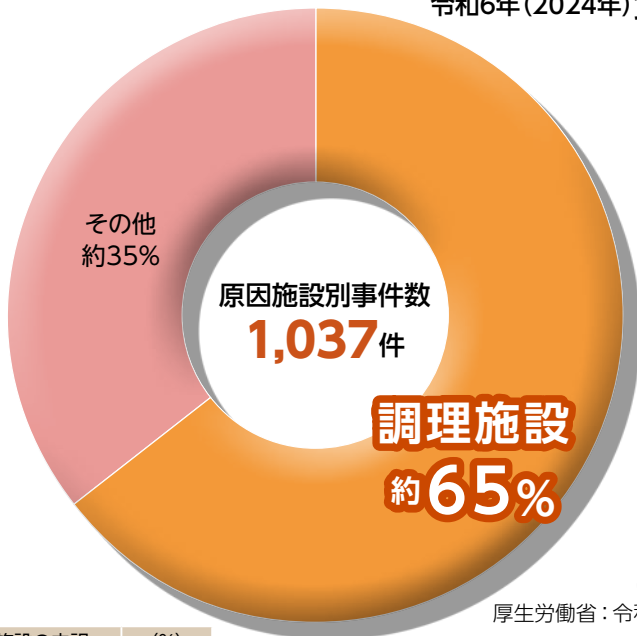


# 食中毒

事件数の  
6割以上は調理施設で  
発生しています

## あなたのお店は 大丈夫？

令和6年(2024年)食中毒発生状況



(出典)  
厚生労働省：令和6年食中毒発生状況

調理施設の内訳	(%)
飲食店	52.84
事業場(給食施設等)	4.44
仕出屋	2.99
旅館	2.70
学校	1.06
病院	0.58

調理施設の内訳	(%)
飲食店	60.83
事業場(給食施設等)	9.21
仕出屋	8.91
旅館	6.01
学校	2.57
病院	1.41

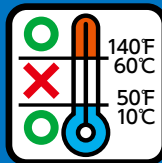
衛生管理を「見える化」して、  
お客様に安全・安心を  
衛生管理の見える化を実践しましょう。

### 基本は「食中毒予防の3原則」

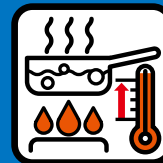
有害な  
微生物を



つけない



増やさない



やっつける

# 衛生管理が必要なところ

## 衛生管理のポイント

それぞれのチェックポイント、確認方法をあらかじめ決めておきましょう  
→衛生管理計画(次ページを参考に)

### 従業員の衛生管理

日々の健康管理  
衛生的な作業着の着用  
衛生的な手洗い



つけない

### 冷蔵・冷凍庫の温度確認

温度管理が必要な食材を管理するため、庫内温度を確認



増やさない

### 冷蔵・冷凍庫

### 盛り付け

### 加熱調理



やっつける

### 食材の下処理

### 入口で手洗い

### 食材の確認

見た目  
保存方法  
期限表示など



つけない



増やさない

### 汚染防止対策

調理器具の使い分け  
(肉・魚とは別に)  
洗浄・消毒・殺菌  
トイレの洗浄・消毒



つけない

## ノロウイルス食中毒に気をつけよう!

- ノロウイルスは食中毒原因のトップ!!
- 発生要因の8割はヒト由来→健康管理と手洗いが大切
- 消化器症状がある場合は調理作業をしない

ノロウイルス



手洗い方法は  
こちらから



# 衛生管理計画をつくりましょう

## 一般的な衛生管理

どの食品、店舗でも行う共通事項

実施項目	実施内容(例)	問題があったときの対応(例)
食材の確認	食材が納品されたら、外観、包装状態、表示(期限、保存方法)等を確認する	返品し、交換する
冷蔵・冷凍庫の温度確認	始業時に、冷蔵庫10℃以下、冷凍庫-15℃以下を確認する	設定温度の再調整/故障の場合は修理を依頼/食材の状態に応じて使用しない
汚染防止対策	(始業時・作業中・終業後) 交差・二次汚染の防止 調理器具の洗浄・消毒・殺菌 トイレの洗浄・消毒の実施	汚れが残っていた場合は再度洗浄、消毒・殺菌する
従業員の衛生管理	始業時・作業中に、従業員の健康状況を確認する。 マニュアルに従って、衛生的な作業着を着用する 衛生的な手洗いを実施する	消化器症状がある場合は調理作業はさせない

日々の作業内容を決めておきます

万が一、問題があった時の対処方法を決めておきます

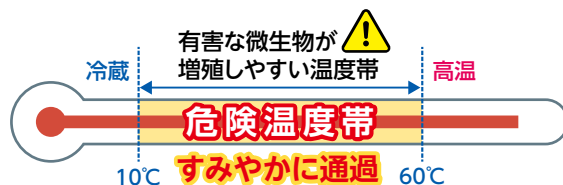


## 重要管理

メニューに応じ、加熱の有無、加熱後の速やかな冷却などを実施する

### 考え方のポイント

食中毒を起こす有害な微生物が増殖しやすい「危険温度帯(10~60℃)」に、食品をとどまらないようにします。この温度帯でも短時間であれば有害なレベルまで増殖することはありません。



1 非加熱のもの  
(冷たいまま提供)

刺身  
冷奴など

冷蔵・冷凍庫の  
温度確認

問題があったときの対応(例)  
食品が冷たくない場合は、提供しない又は加熱用に使用する



2 加熱するもの

ハンバーグ、焼き魚、  
焼き鳥など  
ライス、唐揚げ

適切に加熱する  
高温保管

加熱を延長する又は提供しない



3 加熱後冷却するもの

カレー、スープなど  
ポテトサラダ、サラダチキンなど

加熱後、速やかに冷却する(冷却後、再加熱する場合も適切に加熱する)  
加熱後、冷却し、冷たいまま提供

速やかに冷却できなかった場合は提供しない  
再加熱時に問題があった場合は、加熱を延長する又は提供しない

## カンピロバクター食中毒に気をつけよう!

- カンピロバクターは細菌性食中毒のトップ!!
- “新鮮=安全”は大間違い! 新鮮な鶏肉でも高い確率でカンピロバクターに汚染
- 生・加熱不足は危険! 中心部75℃・1分以上でしっかり加熱

カンピロバクター



# 計画に基づき実施・記録しましょう

何か問題が起こった時は「否」に○をつけ、特記事項に対応方法を記録しておきましょう。後で振り返る際に役立ちます。

20xx年 4月

## 一般的な衛生管理の実施記録(記載例)

分類	① 原材料の 受入の 確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫 (°C)	③-1 交差汚染・ 二次汚染の 防止	③-2 器具等の 洗浄・消毒・ 殺菌	③-3 トイレの 洗浄・消 毒	④-1 従業員の 健康管理 等	④-2 手洗いの 実施	日々 チェック	特記事項	確認者
1日	良・否	4、-16	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/1朝 小麦粉の包装が1袋破れていたので返品。午後、再納品	4/7 太郎
2日	良・否	9、-23	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/2昼前、A君がトイレの後に手を洗わず作業に戻ったので、注意し手洗いさせた	
3日	良・否	15、-23 →再10°C	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/3 11時頃、15°C。20分後OK。	
4日	良・否	6、-22	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	いつもより出し入れ頻繁だったか。	

代表的なメニューをグループ化してみましょう

20xx年 4月

## 重要管理の実施記録(記載例)

分類	非加熱のもの (冷蔵品を冷た いまま提供)	加熱するもの (加熱し、熱いま ま提供)	(加熱後高温 保管し、熱いま ま提供)	加熱後 冷却するもの (加熱後冷却、 再加熱し、熱 いまま提供)	(加熱後冷却 し、冷たいま ま提供)	日々 チェック	特記事項	確認者
メ ニ ュ ー	刺身、冷奴	ハンバーグ、 焼き魚、焼き鳥、 唐揚げ	唐揚げ、 ライス	カレー、 スープ	ポテトサラダ サラダチキン (低温調理)			
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/1 ハンバーグの内部が赤いとクレームがあった。調理したB君に確認したところ、急いでいたので確認が十分でなかったとのことであった。B君に加熱の徹底と確認を再教育した。	4/7 太郎
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		

### 加熱しても死滅しない菌もいる! (ウェルシュ菌など)

- 加熱後の速やかな冷却がポイント
- 大きな鍋などで作る料理や加熱調理後に冷やす料理は要注意
- 再加熱する場合はよくかき混ぜながら十分に加熱



## 今月はどうでしたか? (毎月の振り返り)

- 毎営業日、正しく記録をつけることができましたか?  
つけていなかった場合、記録をつけるタイミング等を決めましょう
- 否に○をつけたところ、クレームなどはありましたか?  
問題があった場合、改善点を検討しましょう
- メニュー、原材料、納入業者の変更、新しい機器等を導入しましたか?  
変更がある場合、衛生管理計画を見直し、必要であれば変更しましょう

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しょう。

