

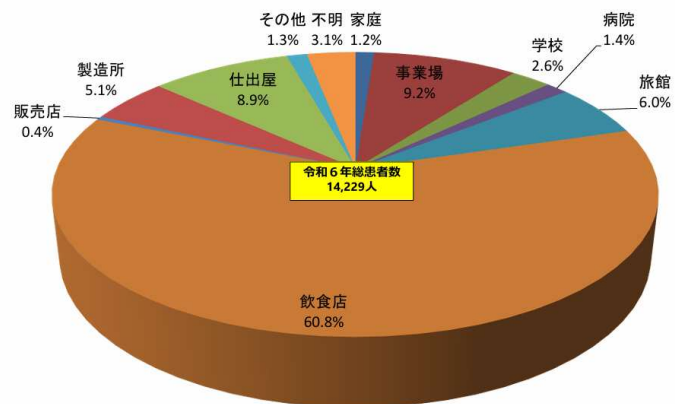
食中毒予防と HACCAPを取り入れた 食品衛生について

学校法人あさひがおか学園
旭丘第二こども園
管理栄養士 加藤静香

食中毒とは

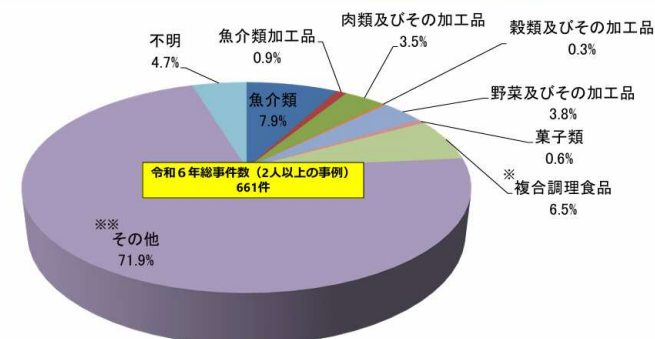
- ①食中毒とは、その原因となる細菌やウイルスが食べ物に付着し、体内へ侵入することで発生する。主な症状は下痢、嘔吐、発熱など。
- ②食中毒の原因菌は、様々な経路で付着する危険性を持つ。また、発生場所も、レストランや旅館、学校、家庭と、多岐に渡る。
- ③免疫機能が十分でない乳幼児施設や、抵抗力が低い高齢者を対象とする施設では、症状が重くなりやすい。

【全体】原因施設別患者数（令和6年）



厚労省「食中毒統計調査」より

【患者数2人以上】原因食品別事件数（令和6年）

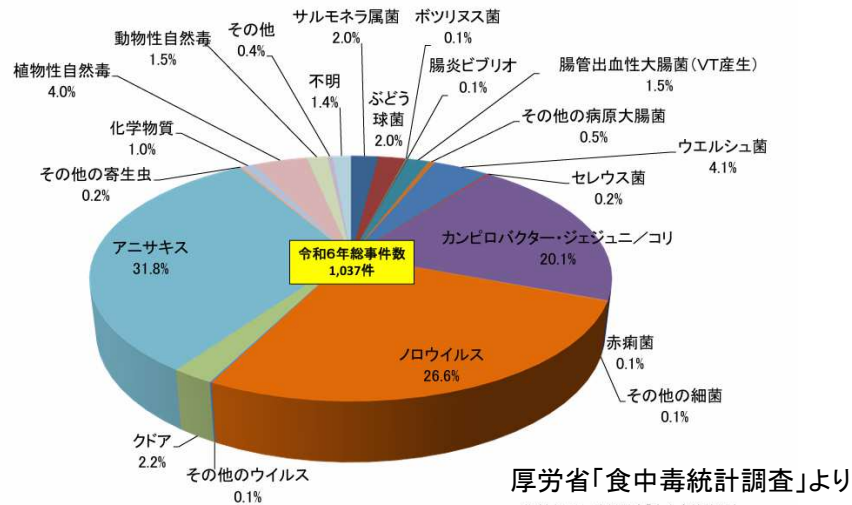


詳細は、資料1-2（令和6年食中毒発生状況）23ページ参照

※複合調理品：コロッケ、ギョウザ、肉と野菜の煮付け等食品そのものが2種以上の原料により、いずれをも主とせず混合調理又は加工されているもので、そのうちいずれかが原因食品であるか判明しないもの（「食中毒統計作成要領」より）。

※※その他：上記分類のいずれにも該当しない全ての食品。酒精飲料、氷菓並びに藻類及びこれらの調理品又は加工品等（「食中毒統計作成要領」より）。また、「〇月〇日の食事」等の食事特定の事例を含む。

【全体】病因物質別事件数発生状況（令和6年）



食中毒の原因菌について

「細菌によるもの」

- ・サルモネラ・セレウス菌・腸炎ビブリオ
- ・腸管出血性大腸菌・カンピロバクター
- ・黄色ブドウ球菌・ウェルシュ菌・ポツリヌス菌 など

「ウイルスによるもの」

- ・ノロウイルス

「寄生虫によるもの」

- ・アニサキス

サルモネラ菌



- ・鶏、豚、牛などの動物の腸管や、河川・下水道などに広く生息している
- ・動物の腸管内を好むため、無症状での保菌状態になることも多く、食中毒を広げる原因ともなる
- ・体内へ入ってから12-48時間で発症し、高熱、腹痛、下痢などを起こす
- ・75度1分以上の加熱が効果的
- ・生肉や卵などを取り扱ったら手指を洗うこと、調理器具の洗浄消毒をする

写真：内閣府食品安全委員会HPより転写

食中毒の原因菌について

「細菌によるもの」

- ・サルモネラ・セレウス菌・腸炎ビブリオ
- ・腸管出血性大腸菌・カンピロバクター
- ・黄色ブドウ球菌・ウェルシュ菌・ポツリヌス菌 など

「ウイルスによるもの」

- ・ノロウイルス

「寄生虫によるもの」

- ・アニサキス

セレウス菌(熱に強く、芽胞をつくる)

- 土壌や河川に広く生息する
- 食中毒の原因菌として、野菜果物、豆腐ナッツ、乳製品、調味料やスパイス、穀類や調理済み食品から検出される
- 熱に強い芽胞を作り、毒素を産生することで食中毒が発生する
- ヒトの小腸で毒素を作る。
- 126度で90分加熱処理でも失活しない
- 25度～30度で毒素を産生し、食品中で産生する場合は嘔吐型、小腸で産生される場合は下痢症状がみられる

食中毒の原因菌について

- 「細菌によるもの」
- サルモネラ・セレウス菌・腸炎ビブリオ
 - 腸管出血性大腸菌・カンピロバクター
 - 黄色ブドウ球菌・ウェルシュ菌・ボツリヌス菌 など
- 「ウイルスによるもの」
- ノロウイルス
- 「寄生虫によるもの」
- アニサキス

腸炎ビブリオ菌

- 海底の泥のなかに生息する細菌
- 海産魚介類の体表面やエラ、内臓に付着する
- 4度以下で増殖が止まるため、保冷技術の普及に伴い食中毒報告件数は減少傾向にある
- 30度程度で増殖速度が上がる
- 体内に入ってから8-24時間程度で発症し、激しい腹痛、水溶性下痢、発熱、嘔吐が特徴
- 十分な加熱で死滅する(生牡蠣、刺身など魚の生食に注意)

サルモネラ属菌	セレウス菌	腸炎ビブリオ
症状	症状	症状
激しい腹痛、下痢、発熱、嘔吐など	吐き気・嘔吐、腹痛、下痢など	腹痛、水溶性下痢など
潜伏期間	潜伏期間	潜伏期間
12～48時間	嘔吐型:30分～6時間 下痢型:8～16時間	8～24時間
対策	対策	対策
・肉・卵の調理時は75℃以上で1分以上、十分に加熱する ・卵の生食をする際は賞味期限内の卵のみにする ・肉・卵は室温に放置せず、速やかに冷蔵庫に保存する ・調理開始時や生肉・卵を扱った際は、必ず手洗いを行う ・使用した調理器具はよく洗浄のうえ熱湯などで消毒する ・日頃からネズミやゴキブリの発生を予防する	・調理時に十分に加熱する ・室温に放置せず、小分けにして速やかに冷蔵庫に保存するか、65℃以上で保存し、保存期間をなるべく短くする	・魚介類は真水でよく洗う ・短時間でも冷蔵庫で保存し、菌の増殖を抑える ・調理時に十分に加熱する
		
令和5年のサルモネラ属菌による食中毒	令和5年のセレウス菌による食中毒	令和5年の腸炎ビブリオによる食中毒
発生件数 患者数 死者数	発生件数 患者数 死者数	発生件数 患者数 死者数
25件 655人 1人	2件 11人 0人	2件 9人 0人

食中毒の原因菌について

「細菌によるもの」

- ・サルモネラ・セレウス菌・腸炎ビブリオ
- ・腸管出血性大腸菌・カンピロバクター
- ・黄色ブドウ球菌・ウェルシュ菌・ボツリヌス菌 など

- ・「ウイルスによるもの」
- ・ノロウイルス

- ・「寄生虫によるもの」
- ・アニサキス

腸管出血性大腸菌（O-157など）

- ・大腸菌の中でも、毒性を持つものを呼ぶ
- ・牛などの家畜の腸管内で見つかることが多い
- ・牛糞堆肥などで汚染された生食野菜、浅漬け、水などが原因となる
- ・潜伏期間は3-8日と比較的長く、腹痛、下痢、血便を引き起こす
- ・ヒトからヒトへ、トイレなどから感染することがある
- ・3類感染症として、医療機関は行政に報告する義務がある
- ・検便から検出の場合、陰性が確認できるまで調理に従事することはできない
- ・中心温度75度1分以上の加熱が有効

腸管性大腸菌による食中毒の発生状況
(VT産生によるもので、厚生労働省に報告があったものを集計)

	発生件数	患者数	死者数		発生件数	患者数	死者数
平成19年	25	928	0	平成28年	14	252	10
平成20年	17	115	0	平成29年	17	168	0
平成21年	26	181	0	平成30年	32	456	0
平成22年	27	358	0	令和元年	20	165	0
平成23年	25	714	7	令和2年	5	30	0
平成24年	16	392	8	令和3年	9	42	0
平成25年	13	105	0	令和4年	8	78	1
平成26年	25	766	0	令和5年	19	265	0
平成27年	17	156	0	令和6年	16	124	0

食中毒の原因菌について

「細菌によるもの」

- ・サルモネラ・セレウス菌・腸炎ビブリオ
- ・腸管出血性大腸菌・カンピロバクター
- ・黄色ブドウ球菌・ウェルシュ菌・ボツリヌス菌 など

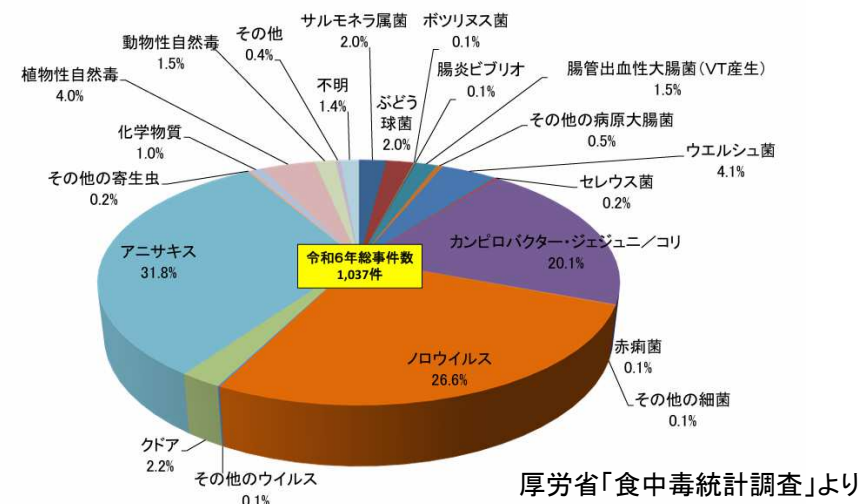
- ・「ウイルスによるもの」
- ・ノロウイルス

- ・「寄生虫によるもの」
- ・アニサキス

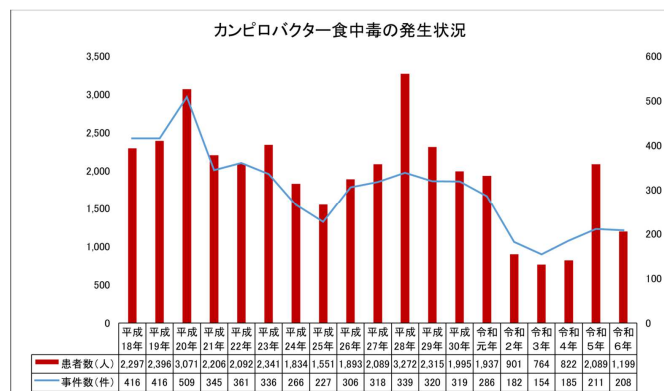
カンピロバクター(1年中発生している)

- 潜伏期間は1-7日 ヒトの腸管内で増殖し、腹痛、嘔吐、下痢、倦怠感などの症状を引き起こす
- 家畜以外にも、ペット、野鳥、野生動物の腸内に存在する
- 冷凍や冷蔵庫の中で長期間生存するが、通常の加熱で死滅する
- **鶏肉の生食**、で大量食中毒発生事例がある

【全体】病因物質別事件数発生状況（令和6年）



カンピロバクター食中毒の発生状況 (厚生省HP、食品安全委員会報告より)



食中毒の原因菌について

「細菌によるもの」

- サルモネラ・セレウス菌・腸炎ビブリオ
- 腸管出血性大腸菌・カンピロバクター
- 黄色ブドウ球菌・ウェルシュ菌・ボツリヌス菌

• 「ウイルスによるもの」

- ノロウイルス

• 「寄生虫によるもの」

- アニサキス

黄色ブドウ球菌（手指のケガに注意）

- 自然界に広範囲に存在し、ヒトでは、鼻腔、喉、傷の化膿部分に特に多く存在する。通常加熱で死滅する
- 菌が増殖することで、毒素（エンテロトキシン）を産生し、**その場合は通常の加熱では死滅しない**
- 潜伏期間は1-5時間で、腹痛、嘔吐、下痢などの症状が出る
- 手指の傷がある場合は、食品に直接触れないようにする
- 毒素を産生させないよう、調理前の手洗い、調理器具の洗浄・消毒、食品の取り扱い中の交差汚染に十分注意する

食中毒の原因菌について

「細菌によるもの」

- サルモネラ・セレウス菌・腸炎ビブリオ
- 腸管出血性大腸菌・カンピロバクター
- 黄色ブドウ球菌・**ウェルシュ菌**・ボツリヌス菌 など

• 「ウイルスによるもの」

- ノロウイルス

• 「寄生虫によるもの」

- アニサキス

ウェルシュ菌（芽胞を作れば加熱は無効）

- ヒトの腸管、土壌や下水などに広く分布している
- **熱に強い芽胞をつくる**、酸素のない環境を好む。
- カレーやシチュー、煮魚、麺のつけ汁など、大量に調理され、そのまま室温で冷やされた食品を原因とする食中毒が発生している。また、1件あたりの患者数が多く、大規模発生になることがある
- 潜伏期間は6～18時間（平均10時間）で、腹痛や下痢などの症状が現れる。
- 夏（7～9月）に多く発生するが、春や冬にも起こる。
- 毒素を産生させないよう、調理前の手洗い、調理器具の消毒、食品の取り扱いには注意する

食中毒の原因菌について

「細菌によるもの」

- ・サルモネラ・セレウス菌・腸炎ビブリオ
- ・腸管出血性大腸菌・カンピロバクター
- ・黄色ブドウ球菌・ウェルシュ菌・**ボツリヌス菌** など

「ウイルスによるもの」

- ・ノロウイルス

「寄生虫によるもの」

- ・アニサキス

ボツリヌス菌(芽胞を作れば加熱は無効)



- ・土壌や海、湖、川などの泥砂中に分布している菌
- ・食後8～36時間に、おう吐、下痢、うまく話せない、ものを飲み込みづらいなどの症状が出たり、呼吸困難に陥ったりする
- ・乳児ボツリヌス症では、数日にわたって便秘の症状を示し、その後、母乳やミルクを吸う力が弱くなったり、泣き声が小さくなったり、無表情になったり、首や手足の筋力が落ちたりすることが知られている。
- ・ハチミツは非加熱食品のため、1歳未満の乳児には与えないこと
- ・缶詰、真空パック食品、瓶詰など酸素が少ない条件で増殖する
- ・120度4分か、100度360分でないと死滅しないので、異臭やパック商品が膨張している場合は食べないこと

出典:厚生労働省HP

黄色ブドウ球菌	ウェルシュ菌	ボツリヌス菌
症状 吐き気・嘔吐や下痢など	症状 腹痛や下痢など	症状 吐き気・嘔吐や視力障害・言語障害・嚥下困難(物が飲み込みづらくなる)などの神経症状、まれに呼吸麻痺により死亡する例もある
潜伏期間 1～5時間(平均3時間)	潜伏期間 6～18時間(平均10時間)	潜伏期間 8～36時間
対策 食品中に毒素(エンテロトキシン)をつくらせないことが重要。調理前の手洗いや調理器具の洗浄・殺菌、手や指に傷などがある人は食品に直接触れるのを避けるなど。	対策 清潔な調理を心がけ、調理後は速やかに喫食。加熱調理をした食品を冷やす際は小分けにするなどして素早く冷やし、室温に長時間放置しない。保存する際は10℃以下または55℃以上の温度での保存。再加熱する場合は十分に加熱して早めに食べる。	対策 包装の表裏の表示を確認して、適切な冷蔵保存や加熱調理を行う。真空パックや缶詰が膨張していたり、食品に異臭があるときは食べない。1歳未満の赤ちゃんには、ハチミツやハチミツ入りの食品などボツリヌス菌を含む可能性のある食品を与えない。
 © STArt - stock.adobe.com	 © hedgeroy14 - stock.adobe.com	
令和5年黄色ブドウ球菌の食中毒	令和5年ウェルシュ菌の食中毒	令和5年ボツリヌス菌の食中毒
発生件数 20件	発生件数 28件	発生件数 0件
患者数 258人	患者数 1,097人	患者数 0人
死者数 0人	死者数 0人	死者数 0人

消費者の皆さまへ **しっかり表示を見て保存・調理を行いましょう**

真空パックなどの密封食品でも命にかかわる食中毒が発生することがあります。

真空パックなどの密封食品※でも常温で放置しておくと、ボツリヌス菌が増殖し、命にかかわる食中毒の原因になることがあります。包装の表裏の表示を確認して、適切な冷蔵保存や加熱調理をしてください。

※「レトルトパウチ食品」と記載されているものは常温保存可能です。

冷蔵保存 「要冷蔵」「10℃以下で保存してください」などの表示がある場合は、冷蔵庫などの適切な保存が必要です。購入したら寄り道せずに戻り、すぐに冷蔵保存してください。

＜表面 表示例＞



＜裏面 表示例＞

名 称	〇〇〇〇〇〇
原材料名	△△△、×××、□□□、☆☆☆、・・・
内容量	100g
賞味期限	20XX.X.X
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	株式会社△△食品 東京都〇〇市〇〇

❗ 真空パックなどで、膨張、異臭のある場合は、菌が増殖している可能性があります。絶対に食べないようにしてください。

❗ ボツリヌス菌が作りだす毒素は、加熱により毒性を失うため、食べる前に十分な加熱を行うことも食中毒の大切な予防策です。

ボツリヌス食中毒について
ボツリヌス菌は、土壌や海、湖、川などの泥砂中に分布している菌で、120度4分か、100度360分でないと死滅しないので、異臭やパック商品が膨張している場合は食べないこと。

食中毒の原因菌について

「細菌によるもの」

- ・サルモネラ・セレウス菌・腸炎ビブリオ
- ・腸管出血性大腸菌・カンピロバクター
- ・黄色ブドウ球菌・ウェルシュ菌・ボツリヌス菌 など

・「ウイルスによるもの」

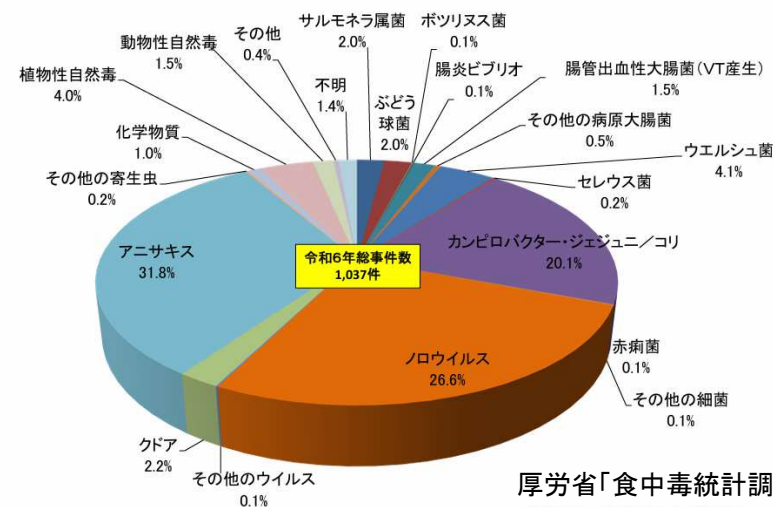
- ・ノロウイルス

← 吐物や、糞便中に含まれる

・「寄生虫によるもの」

- ・アニサキス

【全体】 病因物質別事件数発生状況（令和6年）



ノロウイルス

- ・潜伏期間は24～48時間で、吐き気、嘔吐、下痢、腹痛などの症状がある。感染しても発症しない(不顕性感染)場合や軽い風邪のような症状の場合もある。
- ・糞便後の消毒が不十分で、手指や、飛沫などを介して、経口で感染する。子どもや高齢者などでは重症化しやすい。
- ・糞便が下水を通して海へ流れ込み、プランクトンを主に食べる2枚貝が体内へ蓄積している場合がある。2枚貝は十分加熱して食べることが大切
- ・調理施設では、調理員が不顕性感染していることを前提とした食中毒対策が望ましい(手洗い！加熱によるウイルスの失活！)

食中毒の原因菌について

「細菌によるもの」

- ・サルモネラ・セレウス菌・腸炎ビブリオ
- ・腸管出血性大腸菌・カンピロバクター
- ・黄色ブドウ球菌・ウェルシュ菌・ボツリヌス菌 など

・「ウイルスによるもの」

- ・ノロウイルス

・「寄生虫によるもの」

- ・アニサキス

飲食店・販売店・調理施設・給食施設などで
生鮮魚介類を扱う皆さまへ

魚介類に寄生した
アニサキスによる
食中毒が多く
発生しています

アニサキスによる 食中毒を予防しましょう

アニサキスの特徴

- ◆サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、ヒラメ、マサリ、イカなどに寄生する寄生虫
- ◆2～3cmで、白色の少し太い糸状

食中毒の症状

生の魚介類を食べた後、1時間から数日で症状が出現
急性アニサキス症
12時間以内に、激しいみぞおちの痛み、吐き気、嘔吐。
慢性アニサキス症
十数時間以降に、激しい下腹部の痛み。

アニサキス食中毒の発生状況

生食用は鮮度を徹底！ 目視で確認！

- ✓ より新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く。
- ※ アニサキス幼虫は寄生している魚介類が死に、時間が経つと、内臓から筋肉に移行することになります。内臓が白い魚を避ける場合は、速やかに内臓を取り除きましょう。
- ✓ 魚の内臓を生で提供しない。
- ✓ 目視で確認して、アニサキス幼虫を除去する。

中心部までの冷凍・加熱が有効！

一般的な料理で使う食料での処理、塩漬、しょうゆやわさびでは、アニサキス幼虫は死滅しません。

- ✓ 冷凍する。(－20℃で24時間以上)
- ✓ 加熱する。(70℃以上、または 60℃なら1分)

裏面もご確認ください。

図説「東京健康安全研究所センター」サバに寄生したアニサキス幼虫の発見

魚を捌く時はよく見ましょう！

▽アニサキス幼虫は2～3cmの大きさなので、よく見ると発見できます。
▽表面にいる時は、ブラックライトを使用すると光って発見しやすくなります。
※ 筋肉の奥層に潜っている場合は見えにくいこともあります。
※ ブラックライトを当てても光らない種類もいます。

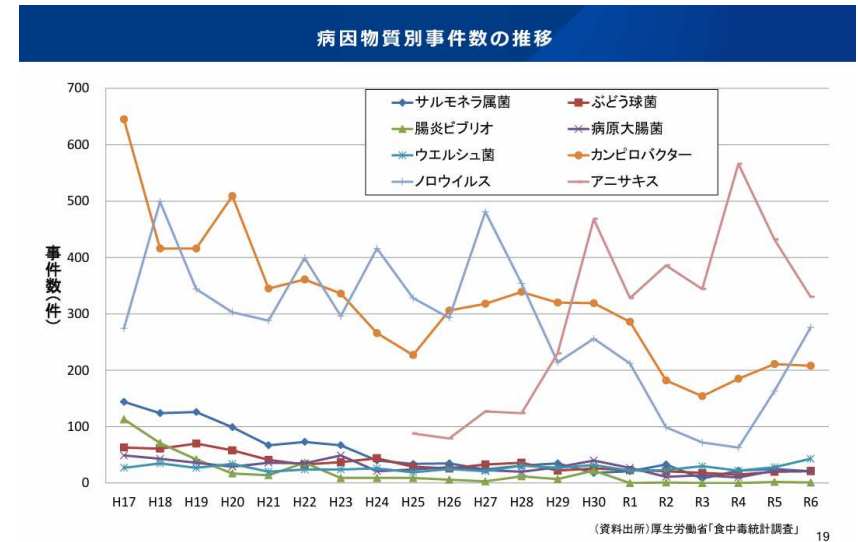
生で食べる時は、腹身を除去することも有効です。アニサキス幼虫は、魚が死んだ後、内臓から筋肉に移動するため、腹部(腹身)に多いことが多いです。

いないように見えても、ブラックライト(波長365nm)で照らすと・・・

筋肉表面に潜り込んでいました。

厚生労働省ホームページ
アニサキスによる食中毒を予防しましょうもご覧ください。
<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/000042953.html>

図説「東京健康安全研究所センター」サバに寄生したアニサキス幼虫の発見



食中毒予防の3原則

- つけない(持ち込まない)
- 増やさない
- やっつける
- 購入、納品時
- 保存
- 下準備
- 調理、食事
- 残った食べ物の保存
- 手洗いの徹底
- 消毒した清潔な器具の使用
- 食品の取り扱い
- 適切な保存
- 早めに食べきる
- 加熱調理
- 交差汚染防止

- ノロウイルスを完全に失活化する方法としては、**次亜塩素酸ナトリウム※**や**亜塩素酸水**や**加熱**による処理があります。
- 調理器具等は洗剤などを使用し十分に洗浄した後、次亜塩素酸ナトリウム※(塩素濃度約200 ppm)や亜塩素酸水(遊離塩素濃度25 ppm(含量 亜塩素酸として0.05%≒500 ppm以上))で浸すように拭くことでウイルスを失活化できます。
- また、まな板、包丁、へら、食器、ふきん、タオル等は亜塩素酸水(遊離塩素濃度25 ppm(含量 亜塩素酸として0.05%≒500 ppm以上))による浸漬や、熱湯(85℃以上)で1分以上の加熱が有効です。

次亜塩素酸水と次亜塩素酸は 様々な抗菌・抗ウイルス活性がある

表2. 次亜塩素酸水と次亜塩素酸ナトリウムの抗菌・抗ウイルス活性

病原菌・ウイルス	次亜塩素酸水 (40ppm: HClO)	次亜塩素酸ナトリウム (1,000ppm: NaClO)
黄色ブドウ球菌 <i>Staphylococcus aureus</i>	◎(<10 秒)	◎(<10 秒)
MRSA (メチシリン耐性黄色ブドウ球菌: 多剤耐性)	◎	◎
腸管出血性大腸菌 <i>Escherichia coli</i> O-157 H7	◎	◎
緑膿菌 <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	◎	◎
サルモネラ菌 <i>Salmonella</i> Enteritidis	◎	◎
腸炎ビブリオ菌 <i>Vibrio parahaemolyticus</i>	◎	◎
その他のグラム陰性病原菌	◎	◎
セレウス菌 <i>Bacillus cereus</i>	△(3~5 分)	△(3~5 分)
結核菌 <i>Mycobacterium tuberculosis</i>	△(~2.5 分)	▲(~30 分)
ノロウイルス(ネコカリシウイルス: Feline Calicivirus)	◎	○
ヘルペスウイルス (Herpes virus)	◎	◎
インフルエンザウイルス (Influenza virus)	◎	◎

次亜塩素酸水と次亜塩素酸ナトリウムの同類性に関する資料(厚生労働省)

市販の塩素系漂白剤を用いた 消毒液の作成方法



- 市販品はおよそ6%
- 500mlペットボトルにキャップ2杯・・吐物の消毒、処理に
- 500mlペットボトルにキャップ1/2杯・・衣類や、調理器具のつけ置き消毒、トイレ便座の消毒

表 1. 次亜塩素酸水と次亜塩素酸ナトリウムの特徴の比較

	酸性電解水(次亜塩素酸水)	次亜塩素酸ナトリウム
1)供給・濃度:	ユーザーが製造・使用濃度	製品の市販・高濃度
2)使用: 有効塩素濃度	希釈せず、新鮮なうちに流水洗浄 20~60ppm(強酸性) 10~30ppm(微酸性)	希釈して浸置き使用 100~10,000ppm
3)化学的性状 主生成成分	酸性 次亜塩素酸(HClO) > 塩素(Cl ₂) >> ClO ⁻	アルカリ性 次亜塩素酸イオン(ClO ⁻) > HClO
UVスペクトル	酸性で230nm付近に吸収極大 アルカリ性で294nmに吸収極大	同左 同左
4)安全性 手荒れ	少ない	多い
環境負荷	少ない	多い
トリハロメタン	生成なし	生成あり

次亜塩素酸水と次亜塩素酸ナトリウムの同類性に関する資料(厚生労働省)

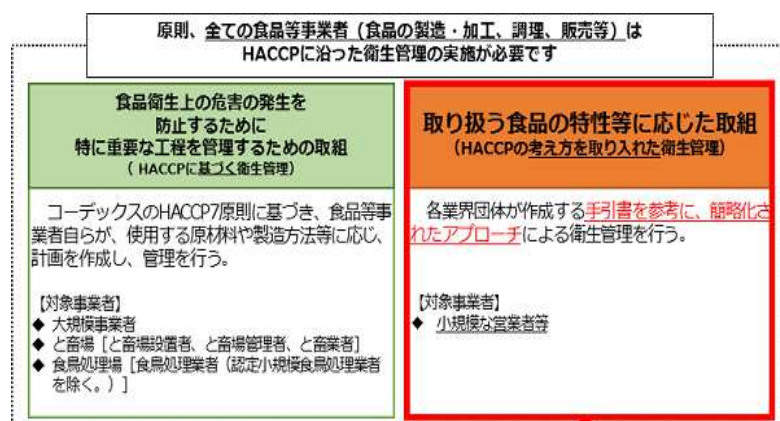
食中毒予防の3原則

- つけない(持ち込まない)
- 増やさない
- やっつける
- 購入、納品時
- 保存
- 下準備
- 調理、食事
- 残った食べ物の保存
- 手洗いの徹底
- 消毒した清潔な器具の使用
- 食品の取り扱い
- 適切な保存
- 早めに食べきる
- 加熱調理
- 交差汚染防止

HACCPを取り入れた 食品衛生について

HACCP導入の背景

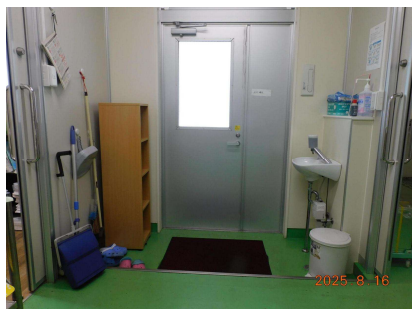
- 2002年BSE問題、2007年賞味期限偽装問題を受け、食の安全に対する国民の不安が高まる
- 外食や調理食品へのニーズの高まりに伴い、衛生管理の手法が新たに必要になった
- 食のグローバル化が進み、輸入・輸出食品の種類も増加していることから、2018年食品衛生法が改正された
- サプリメントなどによる健康被害が増えている→行政への届け出が義務化
- 物流の発達や店舗拡大による、広域食中毒案件に対し、国や都道府県が情報共有できるように
- 2024年からは化学物質管理者の選任義務が発生(フードテロ防止)



学校・病院等の営業以外の
集団給食施設はこれに該当する

つまり・・施設内の「どこで」「いつ」食中毒が
起こりやすいのかを予測して
「記録・保管」する

- ・身支度の段階(手洗い、傷の有無・体調)
- ・検収時(検品)、下処理時
- ・施設の清潔さ(防虫)
- ・調理作業時の衛生(つけない、増やさない、やっつける)
- ・調理時加熱時間の確認、冷却時間の確認
- ・盛り付け時、調理器具の洗浄、殺菌、
- ・清掃時 などなど



(玄関口＝前室)

- 手洗い
- 着替え時(装飾品チェック、髪の毛のチェック)
- 体調記録(傷の有無)
- トイレの前後には手洗い！

衛生管理日誌表	
日	時
2025.8.16	10:00
① 手洗いの回数を確認する。② 手洗いの方法を指導する。③ 手洗いの時間を確認する。④ 手洗いの効果を評価する。⑤ 手洗いの記録を記入する。⑥ 手洗いの状況を観察する。⑦ 手洗いの状況を評価する。⑧ 手洗いの状況を改善する。⑨ 手洗いの状況を報告する。⑩ 手洗いの状況を記録する。⑪ 手洗いの状況を評価する。⑫ 手洗いの状況を改善する。⑬ 手洗いの状況を報告する。⑭ 手洗いの状況を記録する。⑮ 手洗いの状況を評価する。⑯ 手洗いの状況を改善する。⑰ 手洗いの状況を報告する。⑱ 手洗いの状況を記録する。⑲ 手洗いの状況を評価する。⑳ 手洗いの状況を改善する。㉑ 手洗いの状況を報告する。㉒ 手洗いの状況を記録する。㉓ 手洗いの状況を評価する。㉔ 手洗いの状況を改善する。㉕ 手洗いの状況を報告する。㉖ 手洗いの状況を記録する。㉗ 手洗いの状況を評価する。㉘ 手洗いの状況を改善する。㉙ 手洗いの状況を報告する。㉚ 手洗いの状況を記録する。㉛ 手洗いの状況を評価する。㉜ 手洗いの状況を改善する。㉝ 手洗いの状況を報告する。㉞ 手洗いの状況を記録する。㉟ 手洗いの状況を評価する。㊱ 手洗いの状況を改善する。㊲ 手洗いの状況を報告する。㊳ 手洗いの状況を記録する。㊴ 手洗いの状況を評価する。㊵ 手洗いの状況を改善する。㊶ 手洗いの状況を報告する。㊷ 手洗いの状況を記録する。㊸ 手洗いの状況を評価する。㊹ 手洗いの状況を改善する。㊺ 手洗いの状況を報告する。㊻ 手洗いの状況を記録する。㊼ 手洗いの状況を評価する。㊽ 手洗いの状況を改善する。㊾ 手洗いの状況を報告する。㊿ 手洗いの状況を記録する。	



- 検収時
- 温度、賞味期限、野菜の鮮度
- 包装は適正か
- 過去の事例:
EX) えのきだけ、バナナ
EX) 小麦粉の袋が破けていた
EX) パンの袋の中に海苔のような...



(下処理室)

- 下処理の段階
- 交差汚染がないか(例: 魚の解凍と、果物の消毒を同じ部屋で行わない)
- 室温について(熱中症予防..)

- 保管の段階
- どこに何を保管するか
- 保存食の管理方法





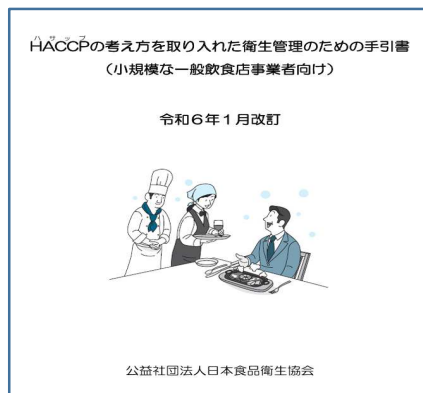
- 出来上がった食品を冷蔵庫で保管する場合
- 温度の確認方法



- (調理室)
- 調理器具・食缶の清潔な保管(床から10cm上げる)



手引書を参考にする



改正日
令和 4年12月1日

年1回変更事項についての確認を行う



ご清聴ありがとうございました

加熱後の冷却についての指摘

①加熱食品の中心温度 ※中心温度は2点以上測定し、全ての点において60℃に達したら、それぞれの中心温度を記録し、その時点から5分間加熱をする。ただし、中心温度計の搬送を確証し、加熱食品に対する中心温度の測定を行うこと。
※食品袋と食品との接触面は、所定の加熱時間を経た後、食品の中心温度を測定する。

②冷却時の温度測定 ※冷却を行う際は、食品の温度を10℃以上低下させる。食品は菌繁殖に影響する。

品目名	調理法	中心温度	測定時間	測定者	備考
ごはん	炊き上げ	℃	℃	℃	※煮込み入りの場合は食品に温度
	揚げ焼き	℃	℃	℃	
	揚げ焼き	℃	℃	℃	
	揚げ焼き	℃	℃	℃	
冷飯	揚げ焼き	℃	℃	℃	
	揚げ焼き	℃	℃	℃	
冷飯	揚げ焼き	℃	℃	℃	
	揚げ焼き	℃	℃	℃	
冷飯	揚げ焼き	℃	℃	℃	
	揚げ焼き	℃	℃	℃	
冷飯	揚げ焼き	℃	℃	℃	
	揚げ焼き	℃	℃	℃	
冷飯	揚げ焼き	℃	℃	℃	
	揚げ焼き	℃	℃	℃	

③ 保冷設備搬入時温度記録 ※保冷設備で冷却を行う際は、保冷設備への搬入・搬出時刻および搬入時の保冷設備内の温度を記録する。

品目名	時間	搬入時温度(℃)	測定者	備考
	～	℃		
	～	℃		

④ 野菜・果物の消毒時間

品目名	消毒時間	消毒濃度
	～	※ 200ppmで消毒
	～	※ 200ppmで消毒

※消毒液で5分消毒後30分流水で洗す

130.9℃