

# 令和8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

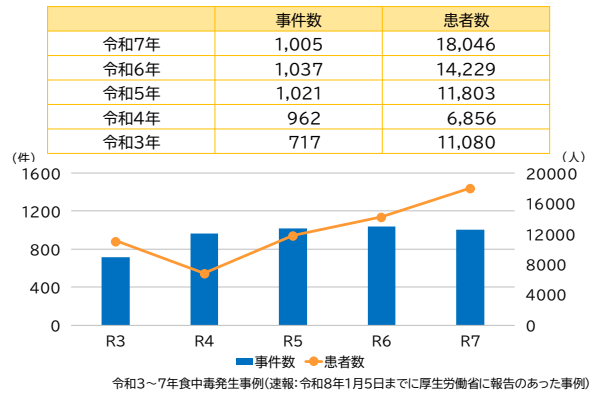
1. 食中毒の発生状況
2. HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理
3. 事例紹介
4. お知らせ

2

## 1. 食中毒の発生状況

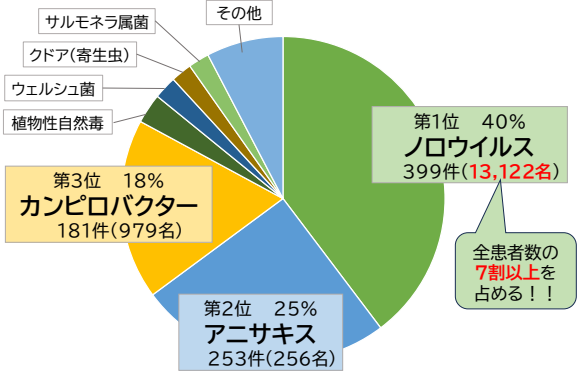
3

## 食中毒件数・患者数(全国)



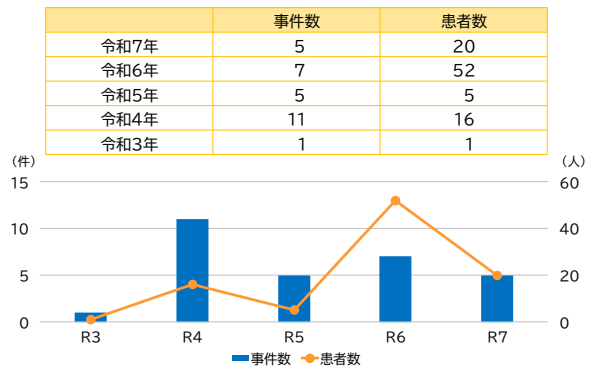
4

## 食中毒原因内訳(令和7年・全国)



5

## 食中毒件数・患者数(市内)




6

### 市内で発生した食中毒一覧(令和7年)

発生日	原因施設	摂食者	患者	原因食品	原因物質
1 1/23	家庭	1	1	家族が調理したしめさば	アニサキス
2 3/31	不明	不明	1	不明	アニサキス
3 7/11	魚介類販売業	2	1	加工・販売された刺身(ソウダガツオ)	アニサキス
4 11/3	不明	2	1	自宅で調理したヒラメの刺身	アニサキス
5 11/10	飲食店	36	16	調理・提供された弁当	ノロウイルス

7

### ノロウイルス

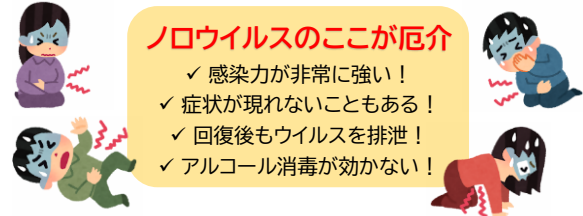


	事件数	患者数
令和7年	399	13,122
令和6年	276	8,656
令和5年	163	5,502

**注意**  
増加が続いています  
**注意**  
**注意**



**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!
- ✓ アルコール消毒が効かない!



8

### ノロウイルス

**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)

最近では、カキよりもこちらの方が多いです!

感染しても発症しないことがあり、気付かずに食品を汚染してしまうことがある(あなたも、ウイルスを持っているかも?)



9

### ノロウイルス



**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)

**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



10

### ノロウイルス




ノロウイルス食中毒を防ぐには「とにかく手洗い」なんだミン

みんなで手洗いこまめにしよう!



11

### カンピロバクター



	事件数	患者数
令和7年	181	979
令和6年	208	1,199
令和5年	211	2,089

出典：食品安全委員会HP

**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!



12

## 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
- 肉の内部へ浸潤
- 少量の菌で発症


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！！

中心部までしっかり加熱！

では、中心部までの十分な加熱をどのように確認するか？



13

## 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°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

出典：食品安全委員会HP \*63°C30分間 \*70°C3分間 \*75°C1分間

加熱温度	加熱時間
63°C	30分間
70°C	3分間
75°C	1分間

・見た目では分からない  
・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！



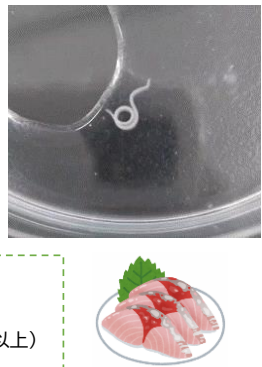
14

## アニサキス

	事件数	患者数
令和7年	253	256
令和6年	332	339
令和5年	432	441

予防方法

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



15

## ウェルシュ菌

	事件数	患者数
令和7年	23	925
令和6年	43	1,889
令和5年	28	1,097


1事件あたりの患者数が多い！

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！

### ○ウェルシュ菌の特徴

- ・自然界に広く分布
- ・熱に強い芽胞という構造になることができる→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

菌を増やさない対策が重要！



16

## 危険温度帯を意識しよう

ウェルシュ菌: 43~47°Cで最も増える

60°C

危険温度帯 細菌が最も増えやすい温度

10°C


大量調理 室温放置 前日調理 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



17

## 2. HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理



18

## HACCP(ハサップ)とは？

### **Hazard Analysis and Critical Control Point**

危害要因分析

重要管理点

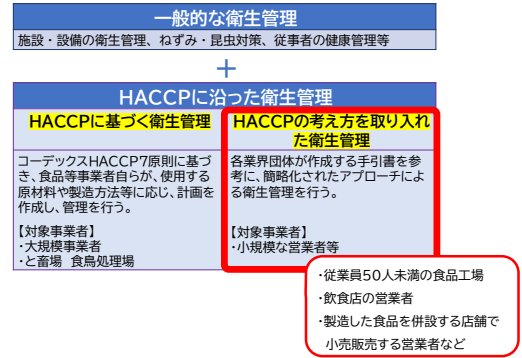
食中毒等の健康危害の発生を予防するシステムのこと

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」

19

## HACCPに沿った衛生管理の制度化



20

## 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
- 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

21

## 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**

22

## HACCPの取り組み方



23

## 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
- 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

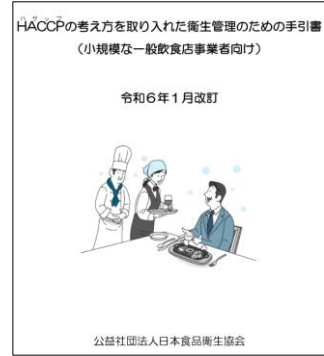
24

## 業種別手引書



25

## 業種別手引書



26

## 一般衛生管理と重要管理

### 一般衛生管理

どのような食品の取扱いにも共通する基本的な衛生管理のこと  
例) 手洗い、従業員の健康管理、器具等の洗浄・殺菌、トイレの洗浄・消毒等

### 重要管理

食品の調理方法にあわせて行う衛生管理のこと  
例) 加熱工程、冷蔵・保管方法の管理等

27

## 一般衛生管理のポイント

- ① 原材料の受入
- ② 冷蔵・冷凍庫の温度の確認
- 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・衛生的作業着の着用
- ④-2 衛生的な手洗いの実施

28

## 重要管理のポイント

### 第1グループ: 非加熱のもの

・冷蔵品を冷たいまま提供

### 第2グループ: 加熱するもの

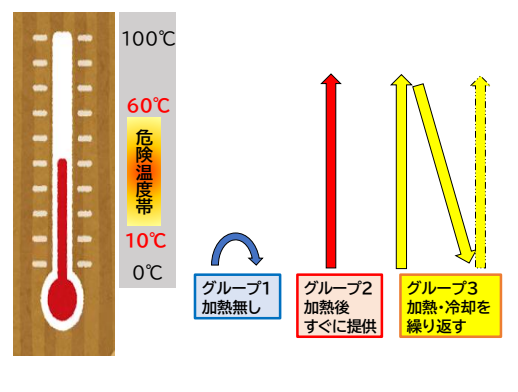
・加熱し、熱いまま提供  
・加熱後高温保管し、熱いまま提供

### 第3グループ: 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

※常温で保管が可能なのは分類の必要はありません

29



30

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らずくに提供する
第2グループ	ステーキ 焼き鳥	火の強さや時間、肉汁、見た目で判断する
	焼き魚	魚の大きさ、火の強さや時間、焼き上がりの感触(弾力)、見た目判断する
	チキンカツ	油の温度、揚げる時間、油にのけるチキンの数量、見た目判断する
第3グループ	加熱した後、高温保管するもの ライス	触感、見た目判断する
	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
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らずくに冷却する	

31

## 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
- 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**

32

### 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	メニュー	チェック方法
1	原材料の受入の確認	刺身、納豆、冷奴	冷蔵庫より取り出したらずくに提供する
2	加熱調理の温度・時間	ステーキ、焼き鳥	火の強さや時間、肉汁、見た目で判断する
3	揚げ物の油温・揚げ時間	焼き魚、チキンカツ	油の温度、揚げる時間、油にのけるチキンの数量、見た目判断する
4	加熱調理後の冷却・再加熱	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
5	加熱調理後の冷却・冷蔵	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らずくに冷却する

33

### 衛生管理計画作成(一般衛生管理)

一般衛生管理のポイント	
項目	内容
原材料の受入の確認	原材料の受入確認は、原材料の品質、規格、賞味期限、保存方法を確認する。
冷蔵・冷凍温度確認	冷蔵・冷凍温度は、冷蔵庫・冷凍庫の温度計で確認する。
交換汚染防止	調理器具の交換汚染防止は、調理器具の交換時に、調理器具を洗浄・消毒する。
器具等の洗浄・消毒	調理器具の洗浄・消毒は、調理器具の洗浄・消毒剤を使用して、洗浄・消毒する。
トイレの洗浄・消毒	トイレの洗浄・消毒は、トイレの洗浄・消毒剤を使用して、洗浄・消毒する。
従業員の健康管理	従業員の健康管理は、従業員の健康診断、健康診断の結果を記録する。
手洗いの実施	手洗いの実施は、手洗いの実施回数、手洗いの実施方法を記録する。

一般衛生管理のポイントについて、それぞれ  
・いつ  
・どのように  
・問題があったとき  
を決める

34


### 衛生管理計画作成(一般衛生管理)

一般衛生管理のポイント	
項目	内容
1	原材料の受入の確認

原材料の受入の確認  
いつ  
どのように  
問題があったとき

原材料の納入時、その他(調理作業開始前)の外観、におい、包装の状態、表示(期限、保存方法)を確認する。その他(返品し、交換する)その他(廃棄する)

それぞれの項目の例示になければ、  
その他に、店舗のやり方を記載する



35

### 衛生管理計画作成(重要管理)

重要管理のポイント			
グループ	メニュー	チェック方法	確認ポイント
第1グループ	刺身、納豆	冷蔵庫より取り出したらずくに提供する	冷蔵庫の温度計で確認する。
第2グループ	ステーキ、焼き鳥	火の強さや時間、肉汁、見た目で判断する	調理器具の洗浄・消毒を確認する。
	焼き魚、チキンカツ	油の温度、揚げる時間、油にのけるチキンの数量、見た目判断する	調理器具の洗浄・消毒を確認する。
第3グループ	ライス	触感、見た目判断する	調理器具の洗浄・消毒を確認する。
	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	調理器具の洗浄・消毒を確認する。
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らずくに冷却する	調理器具の洗浄・消毒を確認する。

重要管理のポイントメニューを調理法ごとにグループわけをして、  
・チェック方法(管理方法)  
・問題があったとき  
を決める

36

## 衛生管理計画作成(重要管理)

### 第1グループ

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	刺身、冷奴	<input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input checked="" type="checkbox"/> 食品が冷たくない場合は、提供しない又は加熱用を使用する <input type="checkbox"/> その他 ( )



37

## 衛生管理計画作成(重要管理)

### 第2グループ①

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2グループ (加熱し、熱いまま提供) ハンバーグ、焼き鳥、焼き魚、唐揚げなど	ステーキ 焼き鳥	<input type="checkbox"/> 火の強さや時間、肉汁、見た目で判断する <input checked="" type="checkbox"/> その他 ( ) (焼き鳥は串から外して、焼き色を確認)	<input type="checkbox"/> 加熱を延長する又は提供しない <input type="checkbox"/> その他 ( )
	焼き魚	<input checked="" type="checkbox"/> 魚の大きさ、火の強さ、時間、焼き上がりの感触(弾力)、見た目で判断する <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 加熱を延長する又は提供しない <input type="checkbox"/> その他 ( )
	チキンカツ	<input checked="" type="checkbox"/> 油の温度、揚げる時間、油にのけるチキンの量、見た目で判断する <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 加熱を延長する又は提供しない <input type="checkbox"/> その他 ( )

38

## 衛生管理計画作成(重要管理)

### 第2グループ②

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
加熱するもの (加熱後高温保管し、熱いまま提供) 唐揚げ、ライス など	ライス	<input checked="" type="checkbox"/> 高温保管器の温度を確認する <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input checked="" type="checkbox"/> 保管器の温度が上がらない又は途中で温度が低下し、長時間(例:1時間以上)高温でない温度で保管されていた場合は提供しない <input type="checkbox"/> その他 ( )

39

## 衛生管理計画作成(重要管理)

### 第3グループ①

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
加熱後冷却するもの (加熱後冷却、再加熱し、熱いまま提供) カレー、スープ など	シチュー スープ	<input checked="" type="checkbox"/> 速やかに冷却、再加熱時には気泡、見た目で判断する <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input checked="" type="checkbox"/> 速やかに冷却(例:2時間以内に20℃以下)ができなかった場合は、提供しない <input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> その他 ( )



40

## 衛生管理計画作成(重要管理)

### 第3グループ②

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
加熱後冷却するもの (加熱後冷却し、冷たいまま提供) ポテトサラダ、サラダチキン(低温調理)など	ポテトサラダ おひたし	<input checked="" type="checkbox"/> 速やかに冷却、冷蔵庫より取り出したらすぐに冷却する <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input checked="" type="checkbox"/> 速やかに冷却(例:2時間以内に20℃以下)ができなかった場合は、提供しない <input type="checkbox"/> その他 ( ) (加熱に問題があった場合は加熱を延長する又は提供しない)



41

## 手順書の作成

### 手順書とは

各店舗等で作成された作業マニュアル(例:手洗い、清掃、食品の処理法など)

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、必要に応じて作成するもの



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

43

## 衛生管理計画の実行(記録)


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、特記事項に原因や対応した内容を記入し、2週間後(重要管理の記録)の開始は、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	器具等洗浄消毒殺菌	トイレ従業員健康管理	手洗い実施	非加熱	加熱後加熱	加熱後冷却	加熱後再加熱					
日																
1																
2																
3																
4																
5																

特記事項

一般衛生管理      重要管理



44

## 衛生管理計画の実行(記録)

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、特記事項に原因や対応した内容を記入し、2週間後(重要管理の記録)の開始は、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	器具等洗浄消毒殺菌	トイレ従業員健康管理	手洗い実施	非加熱	加熱後加熱	加熱後冷却	加熱後再加熱					
日																
1	5	○	5,-18	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	1日ハンバーグの内部が赤いとクレームあり、調理したAに確認し、急いでいて確認が不十分だったことがわかり、加熱の徹底と確認を再教育
2	3	○	3,-16	○	○	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	2日営業中トイレが汚れていると申し出あり、清掃し、感染症対策のために塩素で消毒した
3			定休日													
4	3	○	3,-10 →再-16	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	4日AM11時 冷蔵庫-10℃ 20分後OK(-16℃) いつもより、出し入れが頻繁だった
5	4	○	4,-16	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
6																

45

原材料の納品時に包装が破れていたため返品し、午後にも再納品した

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

**特記事項の記載漏れに注意！！**

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

47

## 衛生管理計画の振り返り

毎月の振り返り(確認)	毎月の振り返り(記入例)
<p>Q1-1 衛生管理計画(手順書)の周知は完了していますか？</p> <p>Q1-2 衛生管理計画(手順書)の周知は完了していませんが、理由は何ですか？</p> <p>Q2-1 衛生管理計画(手順書)の周知は完了していますか？</p> <p>Q2-2 衛生管理計画(手順書)の周知は完了していませんが、理由は何ですか？</p> <p>Q3-1 衛生管理計画(手順書)の周知は完了していますか？</p> <p>Q3-2 衛生管理計画(手順書)の周知は完了していませんが、理由は何ですか？</p> <p>Q4-1 衛生管理計画(手順書)の周知は完了していますか？</p> <p>Q4-2 衛生管理計画(手順書)の周知は完了していませんが、理由は何ですか？</p> <p>Q5-1 衛生管理計画(手順書)の周知は完了していますか？</p> <p>Q5-2 衛生管理計画(手順書)の周知は完了していませんが、理由は何ですか？</p>	<p>Q1-1 衛生管理計画(手順書)の周知は完了していますか？</p> <p>Q1-2 衛生管理計画(手順書)の周知は完了していませんが、理由は何ですか？</p> <p>Q2-1 衛生管理計画(手順書)の周知は完了していますか？</p> <p>Q2-2 衛生管理計画(手順書)の周知は完了していませんが、理由は何ですか？</p> <p>Q3-1 衛生管理計画(手順書)の周知は完了していますか？</p> <p>Q3-2 衛生管理計画(手順書)の周知は完了していませんが、理由は何ですか？</p> <p>Q4-1 衛生管理計画(手順書)の周知は完了していますか？</p> <p>Q4-2 衛生管理計画(手順書)の周知は完了していませんが、理由は何ですか？</p> <p>Q5-1 衛生管理計画(手順書)の周知は完了していますか？</p> <p>Q5-2 衛生管理計画(手順書)の周知は完了していませんが、理由は何ですか？</p>

48

## 衛生管理計画の振り返り

(実施日: 令和●年 ▲月)

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

Q1-2 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？

×がついているものがあつたが、特記事項に詳細を書いていたので、記入をしっかりと行う

**記録に×があつた場合**

特記事項にどのような問題があつて、どのように対応したのか記入をする

**一般衛生管理・重要管理実施記録表**

日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	特記事項	備考
10月	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
1	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
2	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
3	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
4	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
6	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		

49

## 衛生管理計画の振り返り

Q2 記録に「×」が多かつたところ、クレームなどが多かつたところ、調理可能な量を超過して作業していたところなど、衛生上問題ありましたか？

なかつた あつた

Q2-2 問題があつたポイントはどこですか？

従業員が手洗いを行っていないことが時々あり、従業員ごとに洗い方が異なる

Q2-3 その理由はなんですか？

手洗いの重要性を教育できていなかった  
手洗いの方法について定めていなかった

Q2-3 どのように改訂しましたか？

目的を含めて再教育した。(●月●日)  
手洗いのやり方についてポスター掲示をした

**一般衛生管理・重要管理実施記録表**

日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	特記事項	備考
10月	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
1	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
2	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
3	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
4	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
6	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		

50

## 衛生管理計画の振り返り

Q3 従業員が代りましたか？

いいえ はい


Q3-2 衛生管理計画の説明はいつ行いましたか？ ▲月 ◆日

Q3-3 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？

D名をアルバイトで雇用し衛生管理の教育を実施。

**従業員が変更した場合**

衛生管理計画、手順書の内容を従業員に周知する必要があります



51

## 衛生管理計画の振り返り

Q4 メニュー、原材料、納入業者を変更しましたか？

いいえ はい

Q4-2 衛生管理計画はいつ見直しましたか？ ▲月 ◆日

Q4-3 どのように衛生管理計画を変更しましたか？

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。  
アレルギー確認した。その他、変更なし。

**衛生管理計画の重要管理 第3グループ**

分類	メニュー	チェック方法	問題があつたとき
加熱後冷却するもの		迅速やかに冷却、迅速やかに冷蔵(冷却)	迅速やかに冷蔵(冷却)に20℃以上あつた
(加熱後冷却し、冷たいまま提供)	ポテトサラダ	冷蔵より取り出しを速くしない	
ポテトサラダ、サラダチキン	サラダチキン	加熱に問題があつた場合は加熱を延長する又は提供しない	

**メニューを変更した場合**

衛生管理計画の重要管理のメニューについて変更し、チェック方法及び問題があつたときについても、変更がないか確認をする

52

## 衛生管理計画の振り返り

Q5 新しい設備・器具を購入しましたか？

いいえ はい

Q5-2 衛生管理計画はいつ見直しましたか？ ▲月 ◆日

Q5-3 どのように衛生管理計画を変更しましたか？

低温調理器、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。

Q5-4 衛生管理計画の見直しをしていない場合、見直さなくて良い理由は何ですか？

**衛生管理計画の重要管理 第2グループ**

分類	メニュー	チェック方法	問題があつたとき
加熱するもの(加熱し、熱いまま提供)	ステーキ、焼き鳥	中心温度を計測、計測した目で確認する	「肉の中心温度が75℃1分以上になっていることを確認」と変更
		焼き色を確認	

**新しい設備・器具の購入があつた場合**

必要に応じて、衛生管理計画を変更する

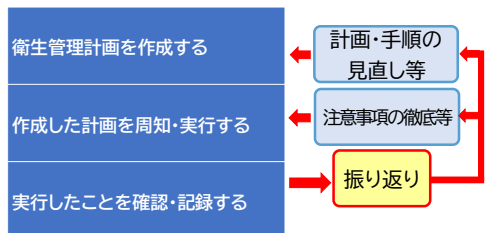
53

## 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
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

54

## HACCPの考え方を取り入れた 衛生管理で実施すること

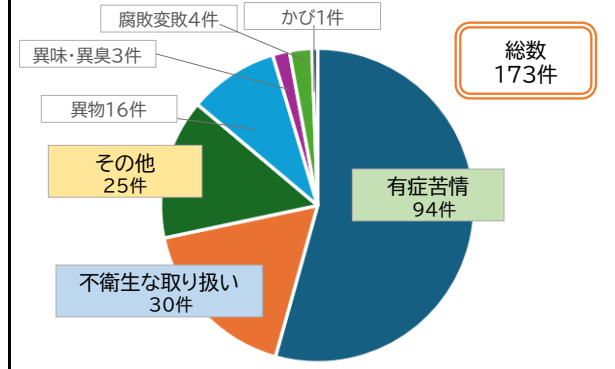


55

## 3. 事例紹介

56

### 令和7年相談件数(相模原市内) (4月~12月)



57

- (1)害虫の発生について
- (2)キッチンカーや屋台型臨時営業について
- (3)異物混入について

58

- (1)害虫の発生について
- (2)キッチンカーや屋台型臨時営業について
- (3)異物混入について

59

- ・店に虫が発生している！
- ・料理の中に混入した！



### 原因は？

- ・店内に食べ物の残渣がある
- ・壁や天井に穴が開いている
- ・段ボールが床に敷いてある
- ・溜まった水からコバエが発生する

60

## 害虫発生事例

### 内容

- ・ある建物内の給食施設でコバエが発生した。
- ・利用者より、食堂で多数のコバエを見かけ、食事への混入が指摘された。



保健所による立ち入り調査を実施

61

## 害虫発生事例



### 施設の状況

- ・保健所立ち入り以前に、すでに施設側による害虫の発生源の調査及び対策を一部実施済。
- ・厨房内床下からコバエが出てきた。
- ・コバエトラップに多数のコバエがかかっていた。

### 普段の害虫対策

- ・建物の管理者が、毎月のねずみ、害虫の発生のモニタリングを害虫駆除業者に委託している。
- ・過去に害虫の発生がみられた際に薬剤散布の助言があったものの、実施していない。

62

## 害虫発生事例

### 原因

### 排水管の水漏れ

- ・調理場内の床下の排水管が破損していた。
- ・破損部から水が漏れ、床下に水が溜まり、そこからコバエが発生した。

### 対応

- ・排水管の修繕を実施。しかし清掃はまだ不十分であった。
- ・調理場内にコバエトラップを設置していた。
- ・調理後の器にラップをかけていた。

63

## 害虫発生事例

### 指導事項

- ①給食施設の入っている建物と連携し、給食施設の維持管理に努めること。
- ②害虫駆除の発生源の清掃消毒を行うこと。
- ③害虫の食事への付着を防止する対策をすること。
- ④害虫発生のモニタリングだけでなく、発生時には駆除を実施すること。

64

## 害虫発生事例

### 指導事項

- ①給食施設の入っている建物と連携し、給食施設の維持管理に努めること。
- ②害虫駆除の発生源の清掃消毒を行うこと。
- ③害虫の食事への付着を防止する対策をすること。
- ④害虫発生のモニタリングだけでなく、発生時には駆除を実施すること。

65

## 害虫発生事例

### 指導事項

- ①給食施設の入っている建物と連携し、給食施設の維持管理に努めること。
- ②害虫駆除の発生源の清掃消毒を行うこと。
- ③害虫の食事への付着を防止する対策をすること。
- ④害虫発生のモニタリングだけでなく、発生時には駆除を実施すること。

66

## 害虫発生事例

### 指導事項

- ①給食施設の入っている建物と連携し、給食施設の維持管理に努めること。
- ②害虫駆除の発生源の清掃消毒を行うこと。
- ③害虫の食事への付着を防止する対策をすること。
- ④害虫発生のモニタリングだけでなく、発生時には駆除を実施すること。

67

## 害虫発生事例

### 指導事項

- ①給食施設の入っている建物と連携し、給食施設の維持管理に努めること。
- ②害虫駆除の発生源の清掃消毒を行うこと。
- ③害虫の食事への付着を防止する対策をすること。
- ④害虫発生のモニタリングだけでなく、発生時には駆除を実施すること。

68

- (1)害虫の発生について
- (2)キッチンカーや屋台型臨時営業について
- (3)異物混入について

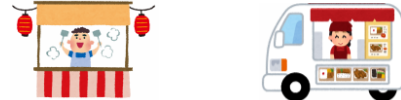
69

## 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



70

## キッチンカー・臨時営業のテントの事例について



- ・調理場で調理していた。
- ・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。

- (1)害虫の発生について
- (2)キッチンカーや屋台型臨時営業について
- (3)異物混入について

71

72

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

73

### 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。

74

### 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。


75

### 金属片の混入



76

### 異物混入事例




**内容**  
飲食店のハンバーグからアルミホイル様の異物が発見された

**原因**  
冷蔵庫内の仕切り網に巻いていたアルミテープが剥がれて、保管していたハンバーグの上を覆うビニールシートに付着後に、混入したと思われる。

77

### 異物混入事例



**店舗側の対応**

- 冷蔵庫内の劣化した仕切り網を新しく交換する手続きをした。
- 異物混入原因のアルミテープを剥がした。
- 従業員への教育を実施。

➡ ハンバーグを覆うビニールシート及び焼くときにハンバーグ自体に異物が付着していないか確認するよう再発防止に努める。

78

## 異物混入事例

### 指導事項

- ①従業員への周知を十分に行うこと。
- ②新しい仕切り網が届くまでは、劣化した塗料がむき出しになるため、新たな異物混入にならないような方法を検討すること。

79

## 異物混入事例

### 指導事項

- ①従業員への周知を十分に行うこと。
- ②新しい仕切り網が届くまでは、劣化した塗料がむき出しになるため、新たな異物混入にならないような方法を検討すること。

80

## 異物混入事例

### 指導事項

- ①従業員への周知を十分に行うこと。
- ②新しい仕切り網が届くまでは、劣化した塗料がむき出しになるため、新たな異物混入にならないような方法を検討すること。

81

## 4. お知らせ

82

## 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 ・ 食品衛生責任者の変更 ・ 営業所の名称変更 ・ 施設設備の変更等※
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
営業許可書 写し交付申請	・ 最新情報が記載された営業許可書の写しの交付を受ける時

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

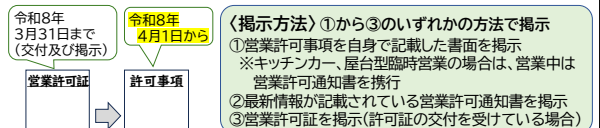
※他法令の遵守にも努めていただきますようお願いします。

(参照) 食品営業施設を開業後の手続き等について

83

令和8年4月1日から、**①施設内への営業許可事項と②食品衛生責任者の氏名の提示方法が変わります。**

①施設内の見やすい場所への  
営業許可証の提示から**営業許可事項の提示**に変わります。



〈提示内容〉営業許可通知書に記載されている次の事項  
①施設の所在地又は主たる営業区域  
②施設の名称、屋号又は商号  
③営業の種類  
④許可を受けた年月日  
⑤指令番号(許可番号)  
⑥営業許可期間  
⑦その他

②店舗への**食品衛生責任者の氏名提示は無くなりました。**

84

## 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

**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

**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

食品表示基準に従って適正な表示を行いましょ

85

## 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

**食品検査** 食品中の細菌や添加物の検査を実施

**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。

86

今年の講習会はこれで終了です。  
お疲れ様でした。



87

アンケートの入力にご協力ください。



【受講登録フォーム】



88