

令和5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



本日の流れ

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

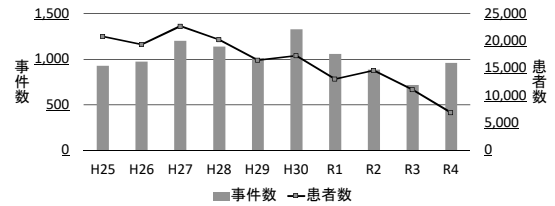
2

1. 食中毒の発生状況



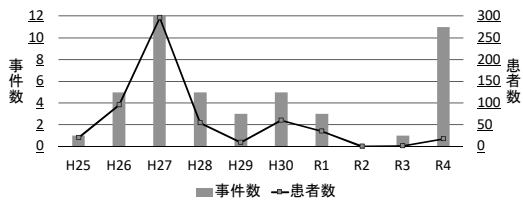
食中毒件数・患者数の推移（全国）

	事件数	患者数
令和4年	962件	6,856人
令和3年	717件	11,080人
令和2年	887件	14,613人
令和元年	1,061件	13,018人
平成30年	1,330件	17,282人



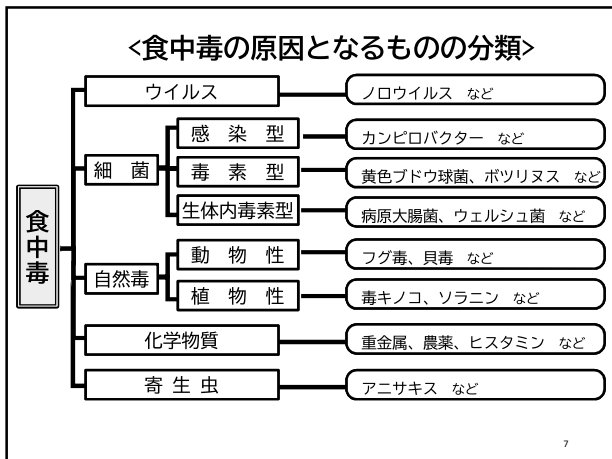
食中毒件数・患者数の推移（市内）

	事件数	患者数
令和4年	11件	17人
令和3年	1件	1人
令和2年	0件	0人
令和元年	3件	35人
平成30年	5件	47人



令和4年食中毒事件一覧（市内）

No	発生年月日	原因施設	摂食者	患者	原因食品	原因物質
1	1月9日	飲食店営業	1	1	1月8日に調理提供された寿司（いわし、アジ、ぶり、サーモン）	アニサキス
2	2月23日	魚介類販売業	1	1	2月23日に販売された刺身（いわし）	アニサキス
3	5月26日	魚介類販売業	4	1	5月25日に加工し販売された刺身（キンメダイ）	アニサキス
4	6月16日	不明	1	1	不明	アニサキス
5	6月18日	飲食店営業	7	3	6月15日に調理提供された食事	カンピロバクター・ジェジュニ
6	6月27日	家庭	2	1	家族が釣った魚（タチウオ）	アニサキス
7	6月30日	不明	2	1	不明	アニサキス
8	8月12日	飲食店営業	3	3	8月10日に調理提供された食事	カンピロバクター・ジェジュニ
9	8月14日	飲食店営業	6	3	8月12日に調理提供された食事	カンピロバクター・ジェジュニ
10	10月1日	不明	4	1	不明	アニサキス
11	11月7日	不明	3	1	不明	アニサキス
		合計	34	17		




食中毒（カンピロバクター）

特徴 鶏、豚、牛などの腸に生息
乾燥や熱に弱い
感染から発症まで2～3日程度
(ギランバレー症候群)

原因 生又は加熱不足の鶏肉
新鮮な鶏肉＝生食用ではありません！
二次汚染
(調理中の手洗い、器具の相互汚染)

対策 中心部まで、75℃で1分間以上加熱
器具の使い分け、洗浄・消毒



食中毒事例その1

発生日	令和4年5月31日	業態	飲食店
原因食品	5月28日(土)に調理された食事		
患者数	4名	原因物質	カンピロバクター・ジェジュニ
概要	<ul style="list-style-type: none"> ・コース料理(サラダ、豚べい焼き、鶏ささみポン酢、野菜の鉄板焼き盛り、手羽元の塩焼き、お好み焼き、パニラアイス) ・生肉等の包丁とまな板の使い分けあり ・冷蔵庫内の保管は相互汚染対策あり ・手洗い器には物が置かれており、シンクで手洗い 		

食中毒事例その1 (東京都)


発生原因	①鶏ささみポン酢の加熱不十分
	<ul style="list-style-type: none"> ・調理方法は、沸騰した湯にささみ肉を入れ、1分後に取り出し氷水でしめる ・原材料に「80℃1分以上加熱で食中毒菌は死滅」と表記されていたが、「沸騰した湯で1分間加熱すればよい」と認識していた →誤った認識と、中心温度の確認をしていない
	②手洗い器の未活用
	→手洗いが不十分のため、食材を二次汚染した

腸管出血性大腸菌O-157

特徴 動物の腸に生息
熱に弱い
感染から発症まで3～8日程度
HUSや脳症により命にかかわる

原因 生又は加熱不足の牛肉等
(牛の生レバーは法律で禁止)
二次汚染
(調理中の手洗い、器具の相互汚染)

対策 中心部まで、75℃で1分間以上加熱
野菜の流水洗浄、殺菌
二次汚染対策



食中毒事例その2

発生日	令和3年7月	業態	焼肉店
原因食品	令和3年6月26～30日に調理、提供した食事		
患者数	計10名	原因物質	腸管出血性大腸菌O157
概要	<ul style="list-style-type: none"> ・同系列の焼肉チェーン3店舗で発生 ・共通食は、低温調理された牛肉の「ユッケ」、加熱不十分が疑われる「肉寿司」等 ・セントラルキッチンで食材を加工し各店に納品 ・セントラルキッチンは作業スペースが狭く、生肉の細切の横で加熱済み食品を取り扱うなどしている 		

食中毒事例その2 (滋賀県)

【セントラルキッチンについて】

①ユッケの加熱不十分

- ・低温調理の方法

真空パック後64℃又は70℃の湯をホースで

継続して流し、番重に漬ける

→中心温度の測定や細菌検査未実施

→75℃1分以上と同等の加熱条件が検証が不十分

②交差汚染、二次汚染

- ・施設の規模に見合った取扱量でなく、汚染作業と非汚染作業を区別できていなかった

発生原因

13

2. HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理



HACCPに沿った衛生管理の制度化

**HACCPに沿った衛生管理
取り組んでいますか？**

令和3年6月1日から、原則、全ての食品等事業者はHACCPに沿った衛生管理の実施が必要です



15

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

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

18

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

19

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

20

業種別手引書



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

22

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



23

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、	有害微生物の増殖 異物混入 ヒスタミンの生成
保管	保管時の温度管理が不十分	有害微生物の増殖 ヒスタミンの生成
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	有害微生物の増殖 異物混入 ヒスタミンの生成 アニサキスの移動
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	有害な微生物の汚染が広がる 異物混入
トイレ	トイレの洗浄、消毒不足	有害な微生物に汚染される (特に、ノロウイルス)
従業員	体調不良で従事する 身だしなみの確認不足	有害な微生物に汚染される 異物混入の発生
手洗い	手洗い不良	有害な微生物の汚染が広がる

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	異物	微生物
	殺虫剤、洗剤、農薬、食品添加物、機械油、アレルギー物質	金属片、ネジ、ガラス片、プラスチック片、石	食中毒菌、ウイルス、寄生虫、かび
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		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
25			


食中毒予防の原則

細菌

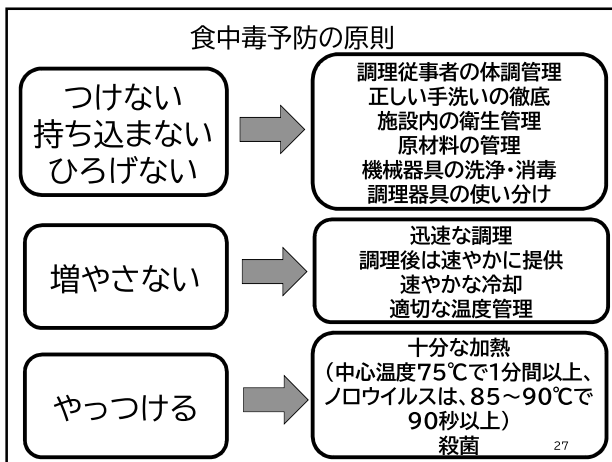
- ① つけない
- ② 増やさない
- ③ やっつける

ウイルス

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



相模原市
マスコットキャラクター さがみん



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

28

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	
区分	内容	区分	内容
調理従事者	健康診断、手洗いの徹底、調理器具の消毒	原材料	品質確認、賞味期限の確認
調理器具	定期的な洗浄・消毒	調理工程	温度・時間管理、冷却管理
施設環境	換気、清掃、排水処理	提供後	冷却管理、廃棄物の処理
その他	アレルギー対応、食品表示		

衛生管理計画の作成

衛生管理 = 一般衛生管理 + 重要管理
(普段の作業)

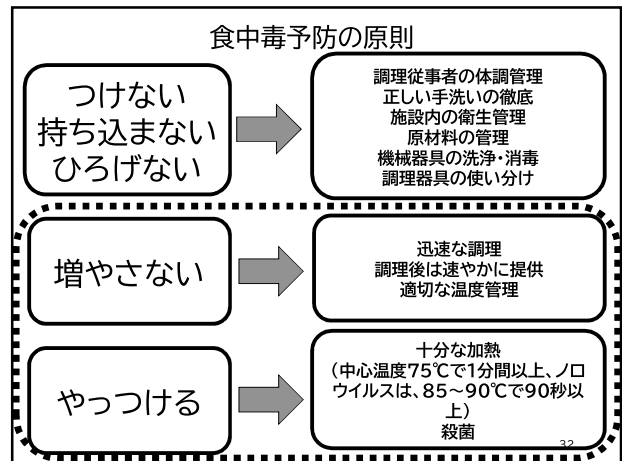
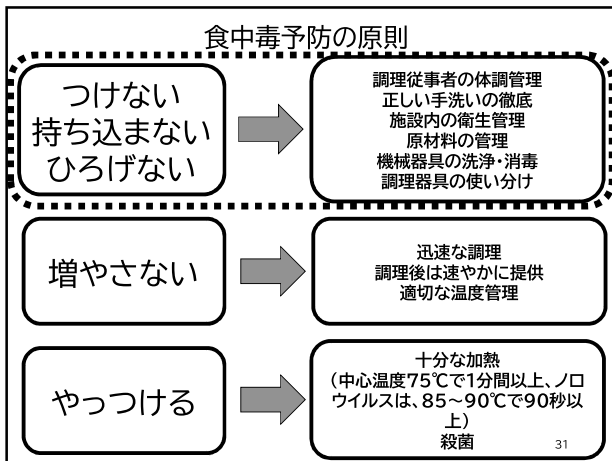
↓

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

30



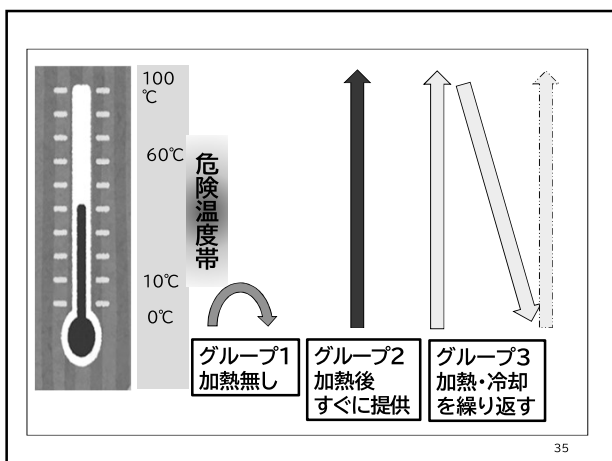
衛生管理計画の作成～一般衛生管理～ (例:手洗いの実施)

- 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	<input type="checkbox"/> その他() <input checked="" type="checkbox"/> トイレの後 <input checked="" type="checkbox"/> 調理施設に入る前 <input checked="" type="checkbox"/> 盛り付けの前 <input checked="" type="checkbox"/> 作業内容変更時 <input checked="" type="checkbox"/> 生肉や生魚などを扱った後 <input checked="" type="checkbox"/> 金銭をさわった後 <input checked="" type="checkbox"/> 清掃を行った後 <input type="checkbox"/> その他()
	どのように	<input checked="" type="checkbox"/> 衛生的な手洗いをを行う <input type="checkbox"/> その他()
	問題があったとき	<input checked="" type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> その他()

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(項目)	
第1グループ	非加熱のもの 刺身、冷奴 など	<input 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 type="checkbox"/> 火の強さや時間、肉汁、見た目で判断する <input type="checkbox"/> 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、 唐揚げ など	<input type="checkbox"/> 魚の大きさ、火の強さや時間、焼き上がりの感触(弾力)、見た目で判断する <input type="checkbox"/> その他()	
		<input type="checkbox"/> 油の温度、揚げの時間、油にいれるチキンの量、見た目で判断する <input type="checkbox"/> その他()	
		<input type="checkbox"/> 感触、見た目で判断する <input type="checkbox"/> その他()	
	加熱した後、高温保管するもの 唐揚げ、ライス など	<input type="checkbox"/> 感触、見た目で判断する <input type="checkbox"/> その他()	



重要管理のポイント

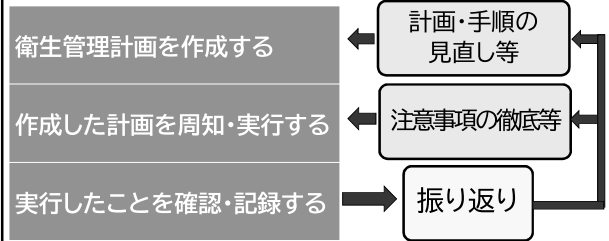
分類	メニュー	チェック方法(項目)	
第1グループ	非加熱のもの 刺身 納豆 冷奴	冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する	
第2グループ	加熱するもの (冷蔵品を加熱し、熱いまま提供)	ステーキ 焼き鳥	火の強さや時間、肉汁、見た目で判断する
		焼き魚	魚の大きさ、火の強さや時間、焼き上がりの感触(弾力)、見た目で判断する
		チキンカツ	油の温度、揚げの時間、油にいれるチキンの数量、見た目で判断する
	加熱した後、高温保管するもの	ライス	感触、見た目で判断する
第3グループ	加熱後冷却し、再加熱するもの	シチュー スープ	速やかに冷却、再加熱時には気泡、見た目で判断する
	加熱後冷却するもの	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すぐに冷却する

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



44

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
清掃が行き届いていない (トイレが汚れている等)	定めた清掃頻度が適正か見直す 清掃方法が適正か見直す 従業員の再教育、清掃手順書の見直し
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

45

衛生管理計画確認時によくある事例

- ・衛生管理計画書を作成せず、記録のみ実施している
- ・衛生管理計画書は手引書の(例)をそのまま使用しているため、店の実態にそぐわない
- ・食品衛生責任者は衛生管理計画を把握しているが、他の従業員は把握していない
- ・記録をつけているが、測定機器の校正点検をおこなっていない



46

■保健所の立入検査

- ・衛生管理計画と実行した記録は、今後の立入検査で確認します。

■①衛生管理計画を作成(改善)して、

- ②毎日、計画に基づき実行して、
- ③毎日、記録し、定期的に確認するようにしましょう。

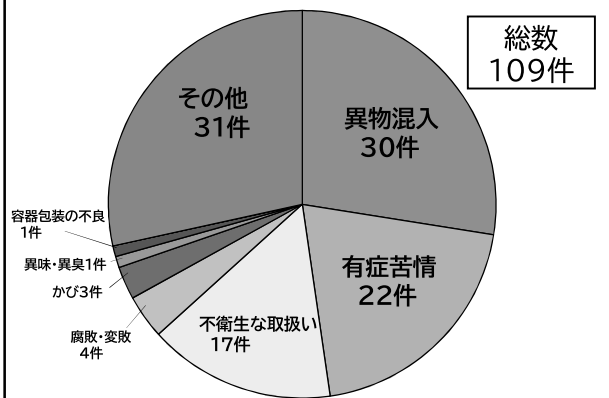
衛生管理の「見える化」により、今まで以上に食品の安全性確保の取り組みを進めていきましょう。



3. 事例紹介



令和4年相談件数(相模原市内)



(1)不適切な取扱い事例

(2)業種別の相談事例

(1)不適切な取扱い事例

内容	冷蔵庫の中で、生食用野菜の真上に鶏肉や豚肉を保管している
なにがいけない？	・食肉のドリップが垂れて、そのまま食べる食品を汚染する恐れがある
改善	・汚染度が高い食材は、冷蔵庫の最下段に保管する

～食品を適切に保管しましょう～

51

(1)不適切な取扱い事例

内容	食品を保管している鍋に蓋せず、床に直置き
なにがいけない？	・床面は食材の断片やゴミ、水などが溜まり、不衛生な状態になる ・床面から60cmまでの高さは、床面からの跳ね水による汚染を受けやすいため、鍋の中の食品を汚染する恐れがある
改善	【一般衛生管理の徹底（食品の保管）】 ・60cm以上の高さで保管する ・上蓋をする

～食品を適切に保管しましょう～

52

(1)不適切な取扱い事例

内容	ハンドソープをシンクのあちこちに設置している
なにがいけない？	・シンクで手洗いして、手の汚染をシンクに飛び散らせてしまう ・どこでも手を洗ってよいと勘違いしてしまう
改善	【一般衛生管理の徹底（手洗いの実施）】 ・ハンドソープは手洗器にのみ設置する ・手洗いは手洗器で行う

～適切に手洗いを行いましょう～

53

(1)不適切な取扱い事例

内容	作業終了後の作業台には、アルコール消毒薬を噴霧して拭き上げるのみ
なにがいけない？	・清掃と消毒は別物。物の表面には有機物などの汚れが蓄積しており、その汚れを除去してから消毒作業をすることで、消毒効果を発揮できる。 ・アルコールには洗剤の役割はないため、まずは清掃が必要である。
改善	【一般衛生管理（器具等の洗浄・消毒）の見直し】 ・作業台等の使用後は、中性洗剤で拭き上げた後、表面が乾いてからアルコール消毒薬を噴霧する

～適切な方法で清掃、消毒しましよう～

54

(1)不適切な取扱い事例

内容	キッチンカー、臨時営業のテントで、給水タンクを用意せずに営業している
なにがいけない？	<ul style="list-style-type: none"> ・営業許可に必要な施設基準を満たしていない ・手洗い、器具類の洗浄等を実施できない
改善	<ul style="list-style-type: none"> ・営業時には給水タンクに水を入れ、排水タンクとともに用意し、使用できる状態にする

～施設の基準を遵守しましょう～

55

(1)不適切な取扱い事例

(2)業種別の相談事例

【スーパーマーケット編】

(2)業種別の相談事例

内容	アレルギー表示の欠落		
食品	お惣菜	業態	スーパーマーケット
原因	<ul style="list-style-type: none"> ・外観が類似した商品を同時に調理し、表示を貼り間違えたことにより発生 ・商品と食品表示に相違ないか2人体制で確認するルールだが徹底されていなかった 		
対策	<ul style="list-style-type: none"> ・バットに商品名を貼り付け ・類似商品の調理時間をずらす ・2人体制で確認ルールの徹底 		

58

(2)業種別の相談事例

内容	金属片の混入		
食品	カットフルーツ	業態	スーパーマーケット
原因	<ul style="list-style-type: none"> ・フルーツを加工した包丁が刃毀れしたことにより、破片が混入 ・包丁の劣化状況について、日常的に点検を行っていなかった 		
対策	<ul style="list-style-type: none"> ・包丁刃毀れ点検表を作成し、使用前後に刃毀れがないか確認する 		

59

【工場・給食施設編】

(2)業種別の相談事例

内容	ペーパータオル（約14cm×4cm）の混入		
食品	シュークリーム	業態	工場
原因	<ul style="list-style-type: none"> ・器具等の拭き上げ用のペーパータオルを切り取る際、又は機器類がペーパータオルに接触した際に、破片が発生し、シュー生地製造機に混入（推定） 		
対策	<ul style="list-style-type: none"> ・ペーパータオルの設置場所を、万が一破片が発生しても製造機器類に混入しない場所に変更 ・設置位置を高くし、他の器具類と接触し難くする ・従業員教育（ペーパータオルを丁寧に取り扱い、切れ端は放置しない等） 		

61

(2)業種別の相談事例

内容	ネジ（4cm）の混入		
食品	おにぎり	業態	工場
原因	<ul style="list-style-type: none"> ・製造機の部品の一部が劣化により落下し混入 ・通常は金属探知機で検出されるが、通過前に表示ラベルの在庫が切れ、製造ラインを止め、一旦商品を取り出した後に、金属探知機を通過させずに出荷 		
対策	<ul style="list-style-type: none"> ・機器の点検記録（ネジのチェック表）を作成し、始業開始前と終業時に点検を実施 ・金属探知機前で商品を取り出す場合は、専用保管場所を設け、必ず金属探知機を通過させる 		

62

(2)業種別の相談事例

内容	金属片の混入		
食品	チーズ和え	業態	学校給食
原因	<ul style="list-style-type: none"> ・原材料に果物の缶詰を使用 ・テコ式缶切りで開封時、缶の内部に縦に線状に傷が付き、内部の表面が削れたことにより混入 		
対策	<ul style="list-style-type: none"> ・缶の中に刃が入りこまないローラー式缶切りに変更 ・代用できるものは缶詰からパウチタイプ等に変更 		

63

4. お知らせ



(1)臨時営業許可制度の開始

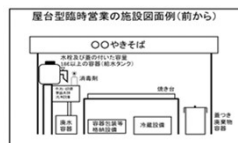
地域の祭りやフードフェスティバルなどの、短期間で開催される臨時行事において、テント等の簡易な設備で営業許可を取得できるようになりました

営業とは

- ・商業目的の行事に出店する場合
- ・行事の主催者への出店手続きを行わずに出店する場合
- ・直近1年間の出店回数が概ね5回を超える場合
- ・事業地区以外で、屋号を掲げて複数回出店する場合

許可期間・範囲・取扱い食品

- ・原則、5年間の許可期間
- ・神奈川県内で出店（営業）可能
- ・取り扱うことができる食品は1品目に限る
（例：焼きそば、唐揚げ、ポテト）



65

(2)適切な情報提供を

消費者が安全に食べるために必要な情報を正確に提供できるように努めましょう。

【消費者の疑問】

- ・アレルギー物質の「卵」が入っている？
- ・着色料などの添加物が入っている？
- ・いつまで食べられる？

あなたのお店は答えられていますか？
正確な知識を習得していますか？

66

(3) 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	・ 個人の相続、法人の合併等により承継した時
更新(継続)申請	・ 許可満了期間後も営業する時

(参照) 食品営業施設を開業後の手続き等について

(4) 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

受講する年度	受講する講習会
許可を初めて取得した年度 許可の更新がある年度	会場受講型講習会
許可の更新がない年度	インターネット視聴型講習会*

受講後に許可証を交付します。

*希望者は会場受講型を受講することもできます

受講後は、受講登録を行いましょ

(5) 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。

収去(食品等検査) いわゆる「抜き取り検査」のことで、細菌検査や添加物の検査等を実施。

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、ご協力よろしく申し上げます。

今年の講習会はこれで終了です。
お疲れ様でした。



たなかん