

しっかり衛生管理で 食中毒予防!

食中毒予防には次の**3原則**が有効です

1

つけない

従業員、器具、
他の食品からつけない

- 手洗いの徹底
- 使い捨て手袋を正しく活用
- 肉や魚用の器具とサラダや調理済み用の器具は使い分ける
- 従業員の健康チェックを行い、体調不良者は盛り付けに携わらない



無理はせず、体調不良者が申告しやすい
雰囲気づくりをしましょう

2

ふやさない

その食品に応じた
温度管理

- 冷蔵品は10℃以下、温かいものは65℃以上で保管
- 自然解凍はさけ、冷蔵庫や電子レンジを活用



3

やっつける

加熱する食品は
中心部までしっかり加熱

- 75℃以上1分間以上



正しい手洗いの方法



1 水洗い



2 石けんで泡立てる



3 手の甲



4 ゆび先と爪



5 ゆびの間



6 親ゆびのつけ根



7 手首



8 石けんと汚れを流す



2~8を
繰り返す



9 水分をふき取る

共用のタオルは使わない!

お肉はしっかり加熱して提供しましょう!

- **カンピロバクター食中毒**は 細菌性食中毒事件発生数 **ワースト1位**
- **鶏刺し 鶏たたき 鶏わさ 焼き鳥 (生焼け)** 原因 (疑い含む) が多数報告
- **「新鮮だから安全」ではありません!** 食鳥処理後の鶏肉のカンピロバクター汚染率 **67.4%**

食肉を扱うときは次のことに注意しましょう!

- 鶏刺しや生肉を提供しない



- 生肉に触れた手はていねいに洗う



- 中心部まで十分に加熱して提供する (75℃ 1分間以上)



特に鶏肉は、切り目を入れたり、薄切りにするなど、工夫して中心部までよく火を通す

- 焼肉では、生肉の取り箸と食べる箸を区別する



生肉用



焼き上がり用

生肉用トングで
みんなに配らない!!

※イノシシやシカなどの野生鳥獣では、家畜のように管理されていないことから、生食するのはさらに危険です。
※ハンバーグなどの生のひき肉を使ったメニューは、ひき肉に付着した病原体が中心部まで入ってしまうため、しっかりと火を通しましょう。

HACCPを取り入れよう！

もう、
取り入れましたか？

令和3年6月から原則、全ての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理が必要となりました。HACCPは安全な食品を製造するための衛生管理方法です。食中毒を予防するためにも取り組みましょう。

① 衛生管理計画の作成

→どのように衛生管理を行うか、計画を立てます

② 衛生管理の実施

→計画に基づいて衛生管理を実施します

③ 記録・確認

→実施した結果を記録に残します



◀県HP
二次元バーコード

作成方法について
解説しています

衛生管理計画、作ったままにしていますか？

令和5年9月に全国広域的な弁当を原因とする大規模食中毒が発生しました。HACCPに基づく衛生管理に取り組むそうざい製造業者であったと報告されていますが、これまでの調査で、

- ①外注米飯の検収・受入れ基準を定めておらず、高温の米飯を受入れ冷却までに原因菌が増殖した可能性
- ②外注米飯を外箱のまま盛り付けエリアへ搬送・保管していたため交差汚染が起こった可能性
- ③予定外の作業を並行して行い、手指消毒や手袋交換等のタイミングや方法が適切でなかった可能性などが原因として挙げられています。

衛生管理計画における重要な工程が漏れていないか、手順を逸脱した場合のルールはあるか、製造・調理工程にかかわる全従業員の衛生教育や健康管理と記録の徹底が出来ているか再確認しましょう。

他の施設であった食中毒事例も、
自施設における衛生管理計画の見直し機会に



営業許可業種の見直し・営業届出制度の創設

令和3年6月から以下のような許可業種が新設されました。このほか、届出の対象となる場合があります。(令和3年6月1日時点で営業済の場合、令和6年5月31日までに許可取得が必要)

許可業種として
新設

- あじの開きや明太子などの製造（改正後の水産製品製造業）
- 液卵の製造（改正後の液卵製造業）
- 漬物の製造（改正後の漬物製造業）
- 食品を小分けする営業（改正後の食品の小分け業）



詳しくは、最寄りの富山県各厚生センター・支所又は富山市保健所に確認しましょう。

食物アレルギー対策として「くるみ」アレルゲン表示が義務化

令和5年3月から食物アレルギーの義務表示対象品目に「くるみ」が追加されました。令和7年3月31日までに表示を行う必要がありますが、重篤な健康被害を発症する「特定原材料」なので、速やかに表示をすることが望まれます。



えび



かに



くるみ



小麦



そば



卵



乳



落花生
(ピーナッツ)

その他、20品目※を「特定原材料に準ずるもの」として表示を推奨しています。

※ アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、リンゴ、ゼラチン