2026. 11. 25
西宮市食品衛生協会

# 食品衛生責任者
# 実務講習会

講師／　村上　和典
（一般社団法人　兵庫栄養振興会）

# 本日のお話メニュー

１．食品衛生法の主な改正点
（１）食品リコール制度の創設
（２）営業許可制度の見直し／営業届出制度の創設
（３）HACCPに沿った衛生管理の制度化（義務化）

２．最近の食中毒の発生状況

# 営業許可の更新に当たって

食を取り巻く環境の変化や国際化等に対応して食品の安全性を確保するため

2018年（平成30年）6月13日に

**食品衛生法が改正されています。**




**2021年（令和3年）6月から施行**

# 食品衛生法の主な改正点

## ★特に事業者の皆様に影響があるもの★

### ①「HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理」の制度化（義務化）

一般的衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施が、原則として全ての事業者に義務付けられた。

### ②「営業許可制度」の見直し・「営業届出制度」の創設

従来の営業許可の業種区分が実態に応じて見直され、併せて、食品を扱う事業に関し、事業者の届出制度が創設された。

## ★その他の改正★

### ③食品等の自主回収（リコール情報）報告の義務化

事業者が食品の自主回収（リコール）を行う場合に、自治体を通じて国へ報告する仕組みとして、リコール情報の報告が義務化された。

### ④特定成分等を含む食品の「健康被害情報の届出」の義務化

厚生労働大臣が定める特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害が発生した場合、事業者から行政への当該情報の届出が義務化された。

### ⑤食品用器具・容器包装に「ポジティブリスト制度」の導入

食品用器具・容器包装について、安全性を評価して安全が担保された物質でなければ使用できない仕組みであるポジティブリスト制度が導入された。

### ⑥広域に及ぶ「食中毒への対策」の強化

広域的な食中毒の発生・拡大防止のため、国や都道府県が相互に連携・協力を行う仕組みが新設された。

### ⑦輸出入食品の安全証明」の充実

輸入食品の安全性確保のため、食肉や乳製品、水産食品の衛生証明書の添付が輸入要件となった。また、輸出のための衛生証明書発行に関する事務が定められた。

# 食品等の自主回収（リコール情報）報告の義務化

## 消費者の健康被害防止のため、2021年６月より、食品リコール（自主回収）を行った場合の届出が義務化されました。

事業者による食品等のリコール情報を行政が確実に把握し、的確な監視指導や消費者への情報提供につなげ、食品による健康被害の発生を防止するため、事業者がリコールを行う場合に行政への届出が義務付けられました。

## 自主回収とは‥

一度販売された製品に何らかの欠陥があることが判明した場合に、生産者が自主的に製品の回収の措置を行うことです。

## 【自主回収報告の対象：食品衛生法】

### ●食品衛生法に違反するもの、または違反するおそれがあるもの

・腸管出血性大腸菌に汚染された生食用野菜、ナチュラルチーズなど加熱せずに喫食する食品
・シール不良等により、腐敗、変敗した食品
・硬質異物（ガラス片、プラスチック等）が混入した食品
・一般細菌数や大腸菌群などの成分規格不適合の食品
・添加物の使用基準に違反した食品　など

# 【自主回収報告の対象：食品表示法】

## ●食品表示法に違反するもの、または違反するおそれがあるもの

・小麦粉を使用しているにもかかわらず、小麦のアレルゲン表示が欠落した食品

・消費期限について、本来表示すべき期限より長い期限を表示した食品

・保存温度について、本来表示する温度よりも高い温度を表示した食品

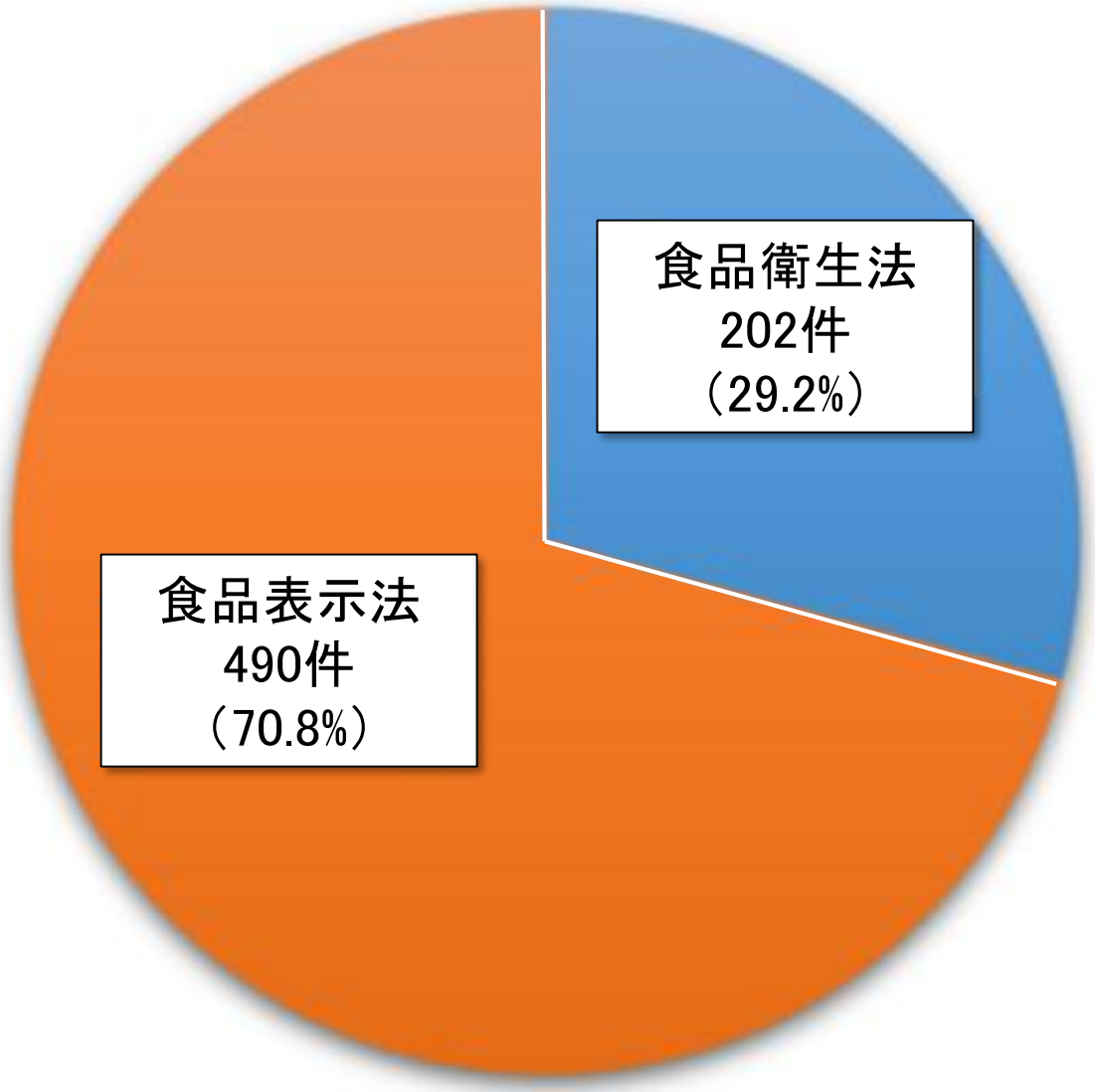
・アスパルテームを使用しているにもかかわらず、「L-フェニルアラニン化合物を含む旨」の表示が欠落した食品　など

**ポイント解説**　食品衛生法の改正に合わせて、食品表示法も改正され、食品の安全性に関する食品表示基準に従った表示がされていない食品の自主回収を行う場合には、行政への届出が義務付けられました。

# リコール食品等のCLASS（クラス）分類

| | CLASS Ⅰ | CLASS Ⅱ | CLASS Ⅲ |
|---|---|---|---|
| 食品衛生法<br><br>喫食により、重篤な健康被害や死亡の可能性 | 高い事案<br><br>●腸管出血性大腸菌に汚染された未加熱で摂食する食品<br>●シール不良等により腐敗、変敗した食品<br>●硬質異物（ガラス、金属等）が購入した食品 | 低い事案<br><br>●一般細菌数や大腸菌群等の成分規格不適合の食品 | ほとんどない事案 |
| 食品表示法 | 喫食により、直ちに消費者の生命、身体に対する危害発生の可能性が高い事案<br><br>●小麦のアレルゲン表示が欠落した食品<br>●本来の消費期限より長い期限を表示した食品<br>●本来の保存温度より高い温度を表示した食品 | 喫食により、直ちに消費者の生命、身体に対する危害発生の可能性があるもので、CLASSⅠに分類されないもの<br><br>●賞味期限の欠落または誤表示の食品 | |

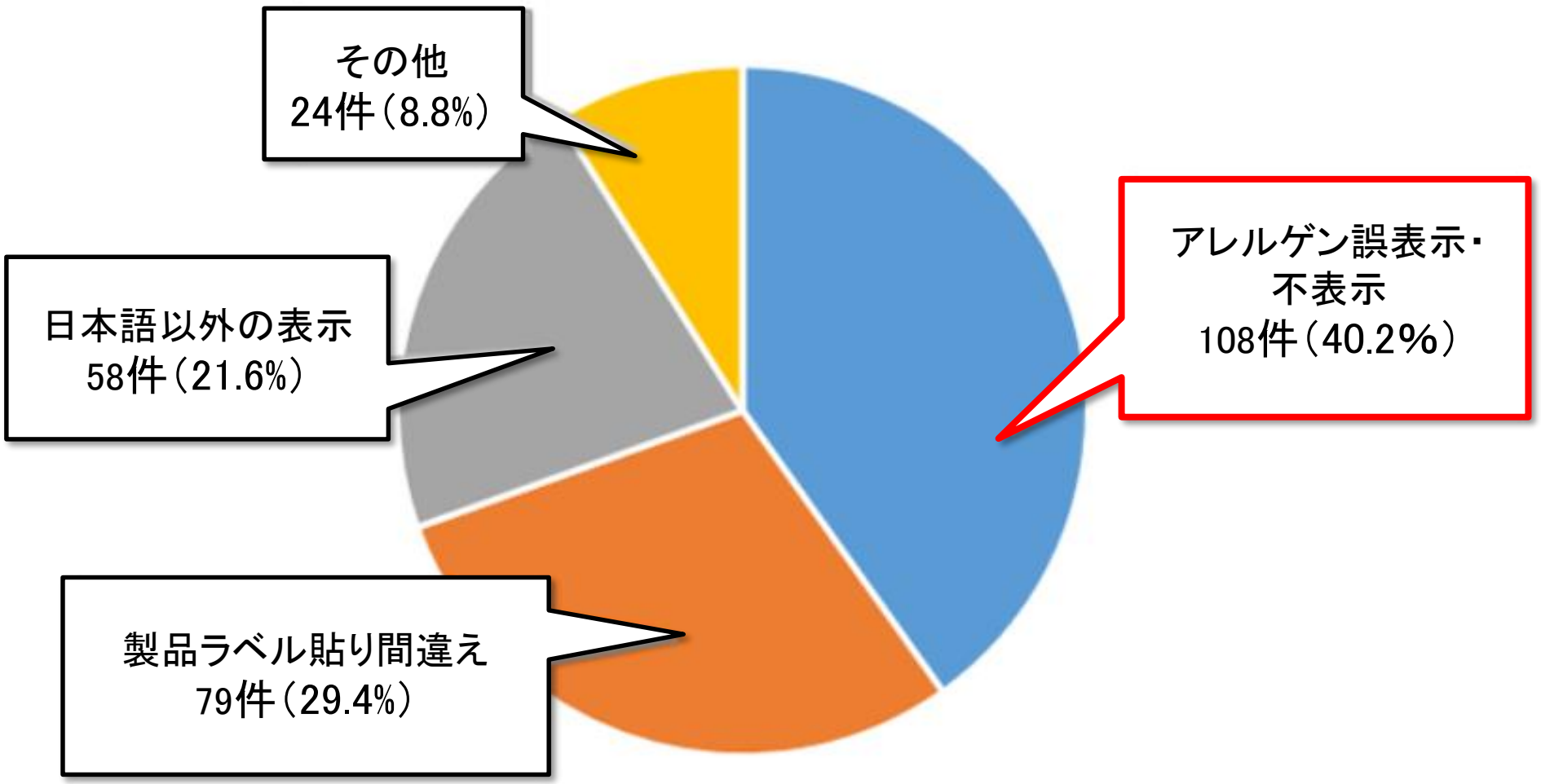
# リコールの法規別報告件数（令和4年度）




「一般社団法人食品分析開発センター」ホームﾍﾟｰｼﾞより引用

# 回収理由別報告件数（令和4年度）

## 食品表示法関連（CLASS Ⅰ）




「一般社団法人食品分析開発センター」ホームﾍﾟｰｼﾞより引用

# アレルゲンを含む食品の表示

＜令和8年(2026年)4月1日現在＞

【表示義務】

●特定原材料(9品目)

えび、カシューナッツ、かに、くるみ、小麦、そば、乳、卵、落花生

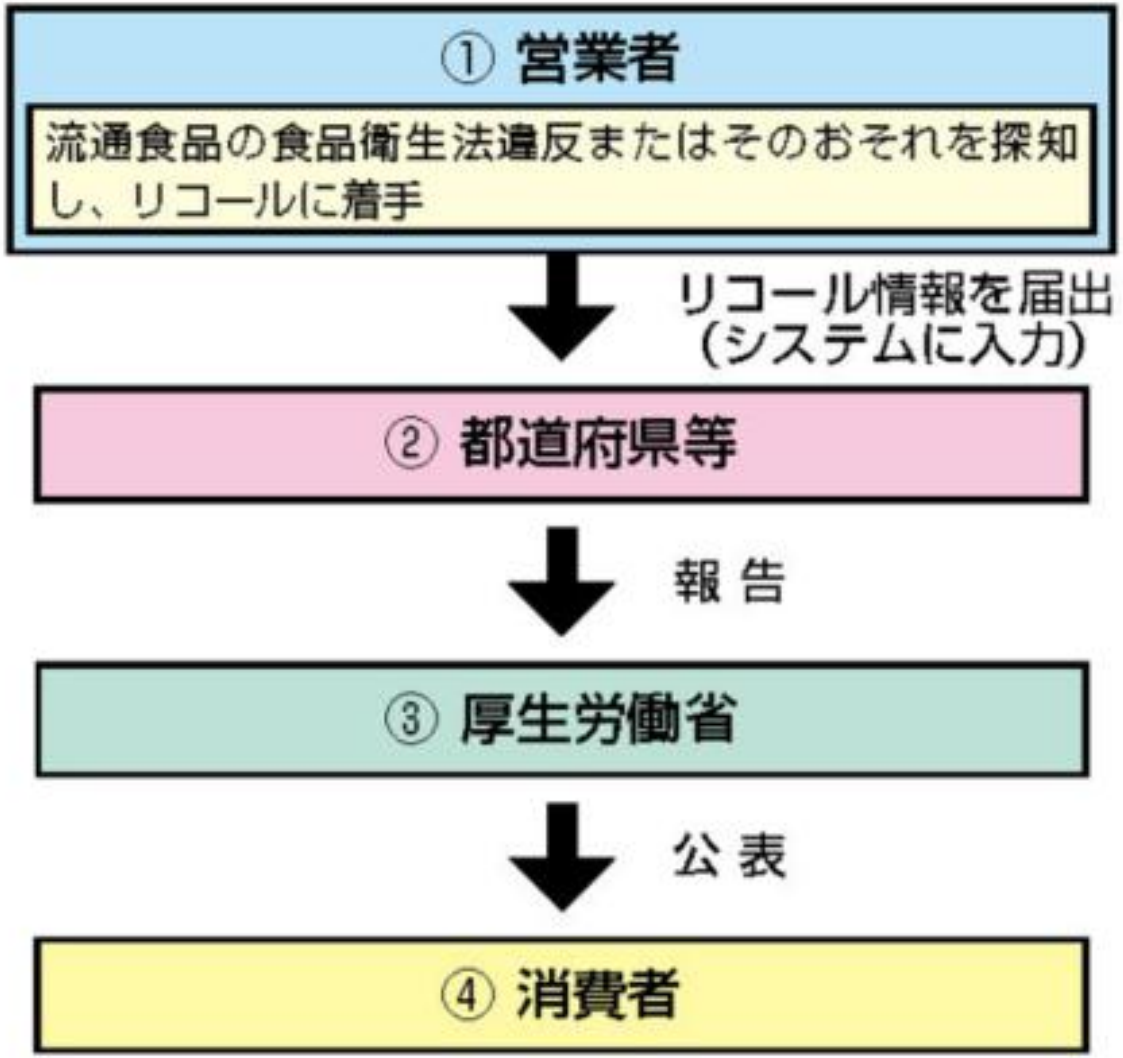
※　ただし、カシューナッツの表示については、２年間の経過措置が設けられており、令和10年（2028年）4月1日の施行となる。

【表示が推奨されるもの】

●特定原材料に準ずるもの(20品目)

アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、ピスタチオ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

# 【届出から公表までの基本的な流れ】



# 厚生労働省【食品リコール情報】

https://ifas.mhlw.go.jp/faspub/IO_S020501.do?_Action_=a_backAction



# 消費者庁【リコール情報サイト（食料品）】

https://www.recall.caa.go.jp/result/index.php



# 食品衛生法の主な改正点

## ★特に事業者の皆様に影響があるもの★

### ①「HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理」の制度化（義務化）

一般的衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施が、原則として全ての事業者に義務付けられた。

### ②「営業許可制度」の見直し・「営業届出制度」の創設

従来の営業許可の業種区分が実態に応じて見直され、併せて、食品を扱う事業に関し、事業者の届出制度が創設された。

## ★その他の改正★

### ③食品等の自主回収（リコール情報）報告の義務化

事業者が食品の自主回収（リコール）を行う場合に、自治体を通じて国へ報告する仕組みとして、リコール情報の報告が義務化された。

### ④特定成分等を含む食品の「健康被害情報の届出」の義務化

厚生労働大臣が定める特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害が発生した場合、事業者から行政への当該情報の届出が義務化された。

### ⑤食品用器具・容器包装に「ポジティブリスト制度」の導入

食品用器具・容器包装について、安全性を評価して安全が担保された物質でなければ使用できない仕組みであるポジティブリスト制度が導入された。

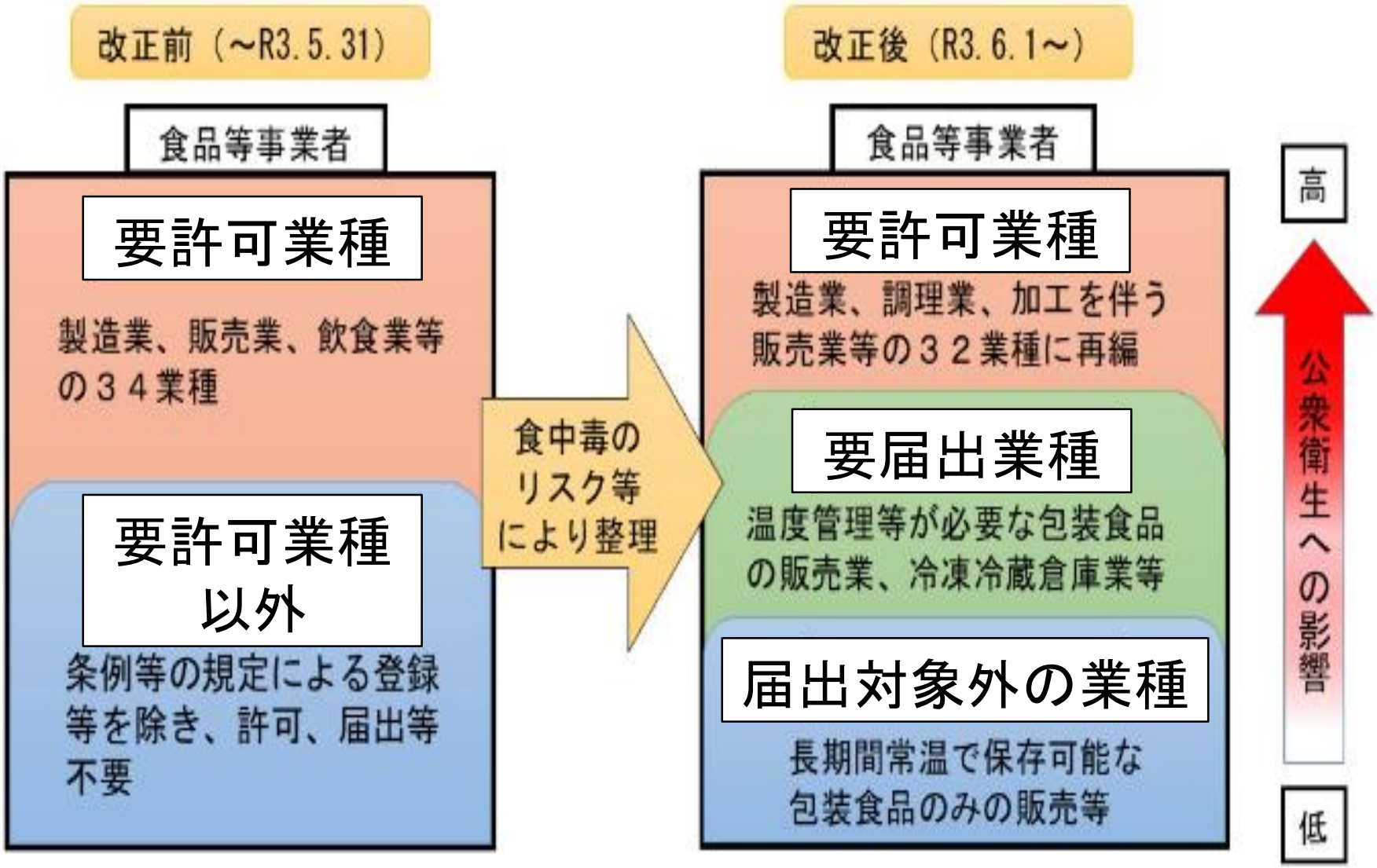
### ⑥広域に及ぶ「食中毒への対策」の強化

広域的な食中毒の発生・拡大防止のため、国や都道府県が相互に連携・協力を行う仕組みが新設された。

### ⑦輸出入食品の安全証明」の充実

輸入食品の安全性確保のため、食肉や乳製品、水産食品の衛生証明書の添付が輸入要件となった。また、輸出のための衛生証明書発行に関する事務が定められた。

# 営業許可制度の見直し／営業届出制度の創設



# 営業許可制度の見直し
# （34業種→32業種）

猶予期間
（～2024年5月31日）

34業種

## ①新たに許可対象となった業種

漬物製造業、液卵製造業、水産製品製造業、食品の小分け業、
複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業

## ②統合し、1業種での対象食品を拡大した業種

飲食店営業（←喫茶店営業）、菓子製造業（←あん類製造業）、
みそ又はしょうゆ製造業（←みそ製造業、醤油製造業） など

## ③再編した業種

密封包装食品製造業（←缶詰又は瓶詰食品製造業）
冷凍食品製造業（←食品の冷凍又は冷蔵業）

32業種

## ※許可から届出に移行した業種

乳類販売業、氷雪販売業、包装された食肉（魚介類）の販売業　など

## ※廃止した業種

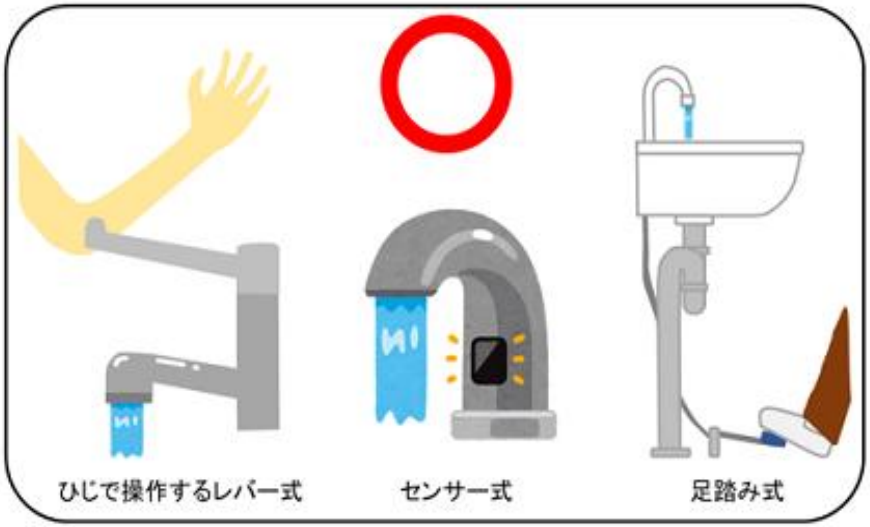
乳酸菌飲料製造業、ソース類製造業

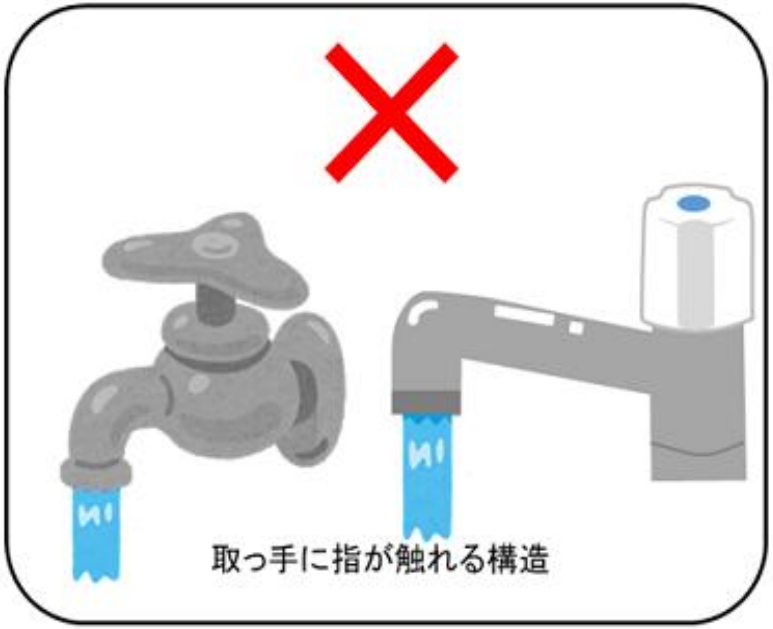
＜営業許可「施設基準」の一部改正＞

調理場（作業場）の手洗い器について

「**洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造**」を追加

肘で止水できるレバー、センサー、足踏みなど、止水時に蛇口を手で触らない構造にする必要があります。



# 営業届出制度の創設

## ①許可不要の食品製造業

米粉、小麦粉、食酢、こんにゃく、寒天、干しいも、鶏卵選別包装、カレー粉、パン粉、
麸（ふ）、海藻加工品　　など

## ②温度管理が必要な食品の販売業

容器包装に入れられた食肉・魚介類、牛乳・乳製品、冷凍食品　　など

## ③包装されていない食品の販売業

食品の量り売り　　など

## ④許可不要の調理業

１回20食程度以上の集団給食施設、
屋内に設置され一定の要件を満たすコップ式自動販売機　　など

## ⑤食品の貯蔵をする営業（常温保存以外）

冷凍冷蔵倉庫業

## ⑥合成樹脂製の器具・容器包装製造業

プラスチック食器・調理器具、食品用ラップフィルム、ペットボトル、発砲スチロールトレー、
食品製造用機械・調理用家電及びその部品　　など

# 許可も届出も不要な業種

## ①容器包装に入れられた常温保存食品のみを保管・販売する営業

【例】 食料品店、駄菓子屋、酒屋

※紙パック等の要冷蔵飲料、アイス、氷菓等の販売を行う場合は届出の対象

## ②食品そのものを直接取り扱わない営業

【例】 輸入業、卸売業、器具・容器包装の販売業

## ③顧客（荷主）との契約や約款により食品を取り扱う営業

【例】 輸送業（宅配便等を含む）、常温倉庫業

※冷蔵・冷凍倉庫業は届出の対象

## ④缶・瓶等の包装食品の自動販売機

# 食品衛生法の主な改正点

## ★特に事業者の皆様に影響があるもの★

### ①「HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理」の制度化（義務化）

一般的衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施が、原則として全ての事業者に義務付けられた。

### ②「営業許可制度」の見直し・「営業届出制度」の創設

従来の営業許可の業種区分が実態に応じて見直され、併せて、食品を扱う事業に関し、事業者の届出制度が創設された。

## ★その他の改正★

### ③食品等の自主回収（リコール情報）報告の義務化

事業者が食品の自主回収（リコール）を行う場合に、自治体を通じて国へ報告する仕組みとして、リコール情報の報告が義務化された。

### ④特定成分等を含む食品の「健康被害情報の届出」の義務化

厚生労働大臣が定める特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害が発生した場合、事業者から行政への当該情報の届出が義務化された。

### ⑤食品用器具・容器包装に「ポジティブリスト制度」の導入

食品用器具・容器包装について、安全性を評価して安全が担保された物質でなければ使用できない仕組みであるポジティブリスト制度が導入された。

### ⑥広域に及ぶ「食中毒への対策」の強化

広域的な食中毒の発生・拡大防止のため、国や都道府県が相互に連携・協力を行う仕組みが新設された。

### ⑦輸出入食品の安全証明」の充実

輸入食品の安全性確保のため、食肉や乳製品、水産食品の衛生証明書の添付が輸入要件となった。また、輸出のための衛生証明書発行に関する事務が定められた。

# 「HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理」の制度化（義務化）

◎法律の公布日2018年6月13日

↓

◎法律の施行日／2020年6月1日

↓ （1年間の経過措置）

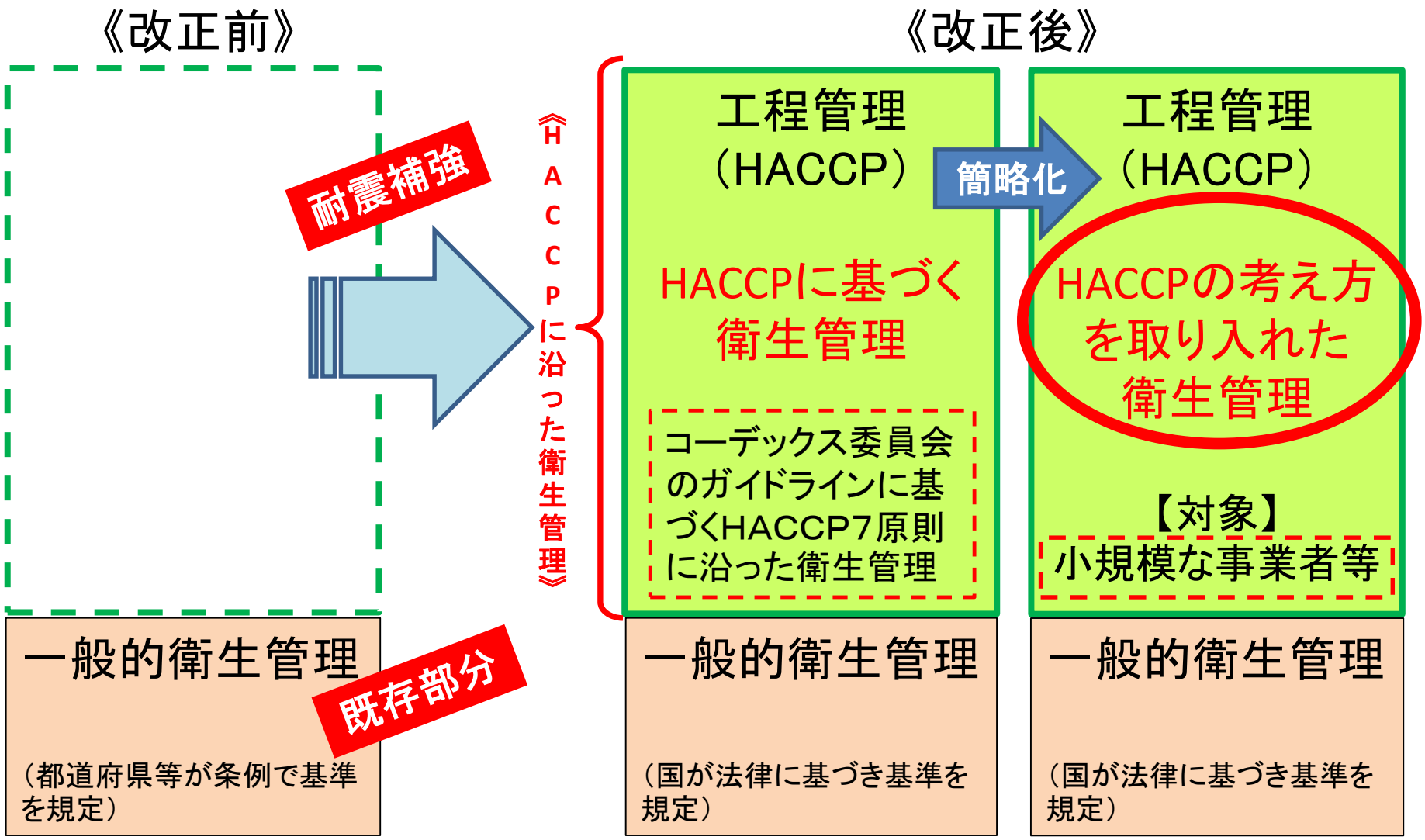
**(2021年6月1日～）完全実施**

●対象事業者

原則として、食品の製造、加工、調理、販売等を行う全ての食品事業者（※）

（※営業許可・届出対象施設の事業者）

# HACCPに沿った衛生管理の制度化



# ●食品衛生法第51条

厚生労働大臣は、営業の施設の衛生的な管理その他公衆衛生上必要な措置について厚生労働省令で、次に掲げる事項に関する基準を定めるものとする。

① 一般的な衛生管理に関すること
② 食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組に関すること

# ●食品衛生法施行規則（省令）第66条の２

① 別表第17（「一般的な衛生管理」の基準）
② 別表第18（「HACCPに沿った衛生管理」の基準）

既存部分

耐震補強

**事業者は、この基準に従い、公衆衛生上必要な措置を定め、遵守しなければならない。**

# 営業者が実施しなければならない公衆衛生上必要な措置

① 「一般的衛生管理の基準」及び「HACCPに沿った衛生管理に関する基準」に基づき衛生管理計画を作成し、食品等の取扱いに従事する者及び関係者に周知徹底を図る。
必要に応じて、施設・設備の清掃・洗浄・消毒や食品の取扱い等について、具体的な方法を定めた手順書（マニュアル）を作成する。

Plan

② 衛生管理計画に沿って、日々の衛生管理を実施する。

Do

③ 衛生管理の実施状況を記録し、保存する。

Check

④ 「衛生管理計画」及び「手順書（マニュアル）」の効果を定期的に、また、工程に変更が生じた際等に検証し（振り返り）、必要に応じて内容を見直す。

Act

**PDCA**サイクルを回して、
衛生水準の継続的な改善を図る。

らせん階段を上るように、食品衛生管理
のレベルを（より良い方向に）向上させる。

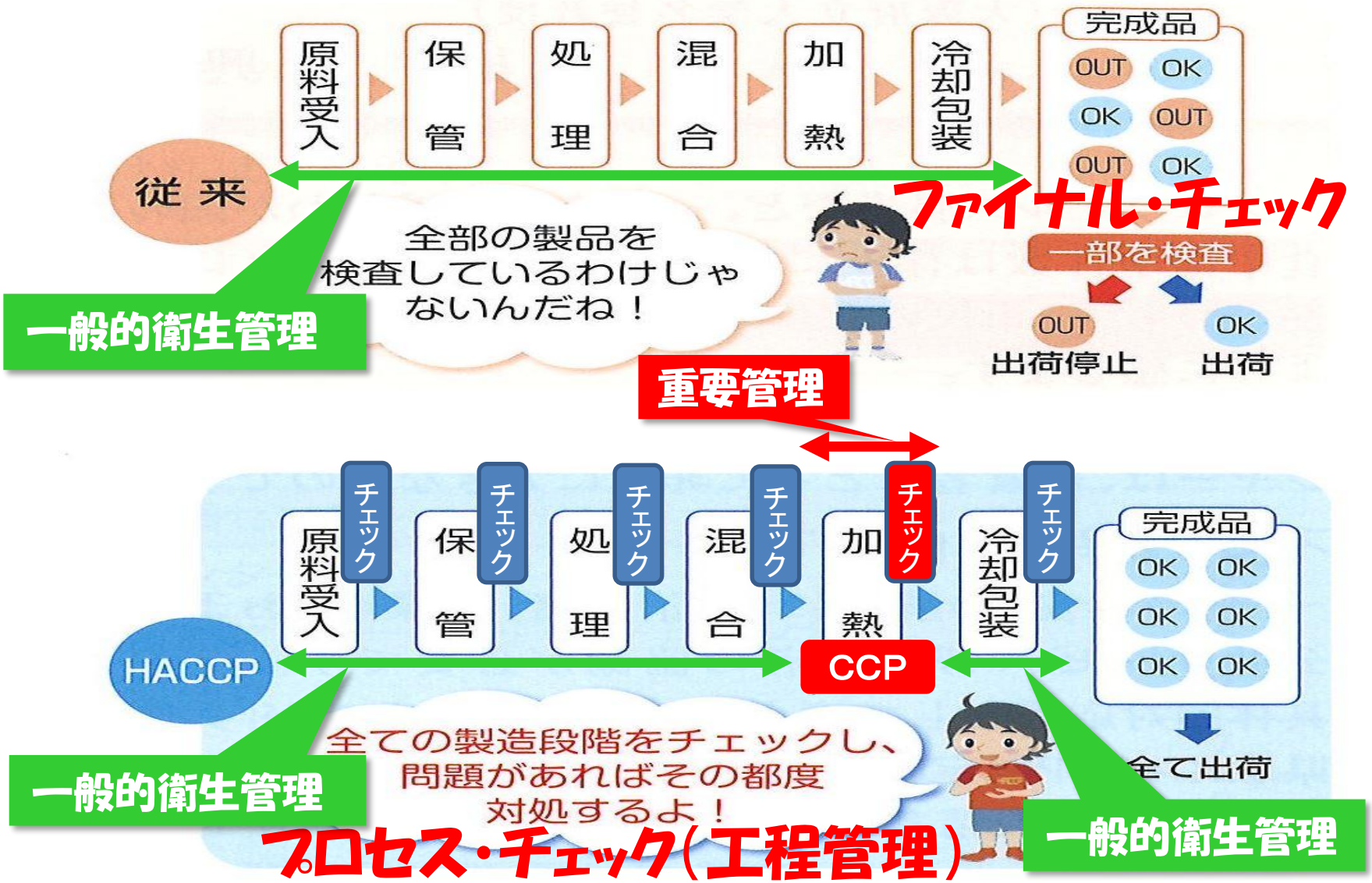
食品衛生管理の「最適化」

# HACCP(ハサップ)とは？

HACCPとは、下記のような衛生管理システム(手法)の名称である。
Hazard Analysis & Critical Contorol Point(ハザード アナリシス & クリティカル コントロール ポイント)の頭文字を取ったもので、「危害要因分析・重要管理点」と訳される。

原材料の受入れから最終製品の出荷までの工程ごとに、潜在的な危害要因(微生物、化学物質、異物混入など)を分析(HA)し、特定したうえで、
危害の発生防止につながる特に重要な工程(CCP)を継続的に監視・記録する。

# 「従来方式」と「HACCP方式」の衛生管理の違い




食品衛生上の危害の発生を防止するための特に重要な工程（CCP）を重点的に管理する。

# 『HACCPに沿った衛生管理』とは？

## ＝食品衛生管理の『見える化』

●「思い（頭の中だけ）」ではなく「書類」にする。

自身の施設で、どのような衛生管理が必要か、それを現場でどのように実施していくのかについて、「衛生管理計画」や「手順書」を作成する。

●「記憶」ではなく「記録」を残す。

計画どおりに実施できているか確認（点検）し、記録を取る。

# 『一般的な衛生管理』の基準（14項目）
# （食品衛生法施行規則　別表第17）

既存部分

①食品衛生責任者等の選任
②施設の衛生管理
③設備等の衛生管理
④使用水等の管理
⑤ネズミや昆虫対策
⑥廃棄物及び排水の取扱い
⑦食品等取扱者の衛生管理
⑧検食の実施
⑨情報の提供
⑩回収・廃棄
⑪運搬
⑫販売
⑬教育訓練
⑭その他（記録・保存）

※食品の製造、加工、調理、販売等を行う施設の規模、業種や業態にかかわらず、**全ての施設に共通して必要な一般的（基本的）な衛生管理項目**

# 5S活動による施設・設備の衛生管理

## ＼ 5S とは？ ／

５Ｓ活動を実行し、食品の調理・製造環境と機械・器具を清潔にすることで
食品への二次汚染や異物混入を予防することができます。

| 整 理 (Seiri) | 整とん (Seiton) | 清 掃 (Seisou) | 清 潔 (Seiketsu) | 習慣 (Shuukan) しつけ (Shitsuke) |
|---|---|---|---|---|

＋

洗浄（Senjou）
殺菌（Sakkin）

＝ 7S

| | |
|---|---|
| 整理 | 必要なものと不要なものを区別し、不要なものを処分すること |
| 整頓 | 必要な物を所定の場所に、使いやすく戻しやすく置くこと |
| 清掃 | ゴミ・汚れがなく、いつでも使用できる状態にしておくこと |
| 清潔 | 整理・整頓、清掃の行われた状態がいつでも維持されていること<br>単にキレイにすることでかでなく、微生物など目に見えないものを除去することが大きな目的 |
| 習慣 | 職場のルールや決まりなど、決められたことを全員が理解し守ること |

# 食品取扱者の衛生管理

- 朝礼やミーティング時に、健康観察を実施しましょう



- ☑ 腹痛・下痢・おう吐・吐き気はないか（前日含む）
- ☑ 家族や同居人に腹痛・下痢・おう吐・吐き気はない（前日含む）
- ☑ 発熱はないか（前日含む）
- ☑ 風邪を引いていないか
- ☑ 手荒れ・手傷はないか
- ☑ 手の化膿はないか

## ⚠ 不顕性感染に注意

有害微生物に感染していても下痢等の症状が出ない無症状病原体保有者（不顕性感染者）は、気づかないうちに二次汚染を広げてしまいます。



体調不良がある場合は作業をはじめる前に責任者に伝えて指示を受けます。

## できていますか？ 衛生的な手洗い

「食品衛生は、手洗いにはじまり手洗いで終わる。食中毒予防の基本は手洗い」といわれるほど、手洗いは食品取扱者にとってとても重要です。

さて、あなたは適切に衛生的な手洗いができていますか？



# 手洗い前に行うこと

1



爪は短く切り、マニキュアをしない

2



指輪や時計をはずす

3



手に傷や手荒れがないか確認し、ある場合は責任者等に報告し、手洗い後に決められた絆創膏と使い捨て手袋を着用する

# 手洗いのタイミング①

## a. 調理場に入室する前

調理場に有害微生物を持ち込まないために、調理場入口で手を洗う



## b. 各調理工程前の手洗い



調理作業に入る前や食品に直接触れる作業を行う前



調理済み食品を扱う前（後工程で加熱工程のないもの）



刺し身等、生のまま提供する食材を扱う前



盛りつけ作業前や配膳の前

# 手洗いのタイミング②

c. 有害微生物汚染の高い作業のあとや作業を変更するとき



原材料の生野菜、食肉類、魚介類、生卵等、有害微生物に汚染されている可能性の高い原材料を扱ったあと



汚染されている可能性の高い原材料を処理した器具や、機械類に触れる作業のあと、布きんなどを使用したあと



下膳作業のあと、残飯や廃棄物を処理したあと

# 手洗いのタイミング③

### d.顔や頭に触れたとき

鼻、口、毛髪等には有害微生物が付着している可能性があるので、顔や頭に触れたときは手を洗う



### e. トイレを使用したあと

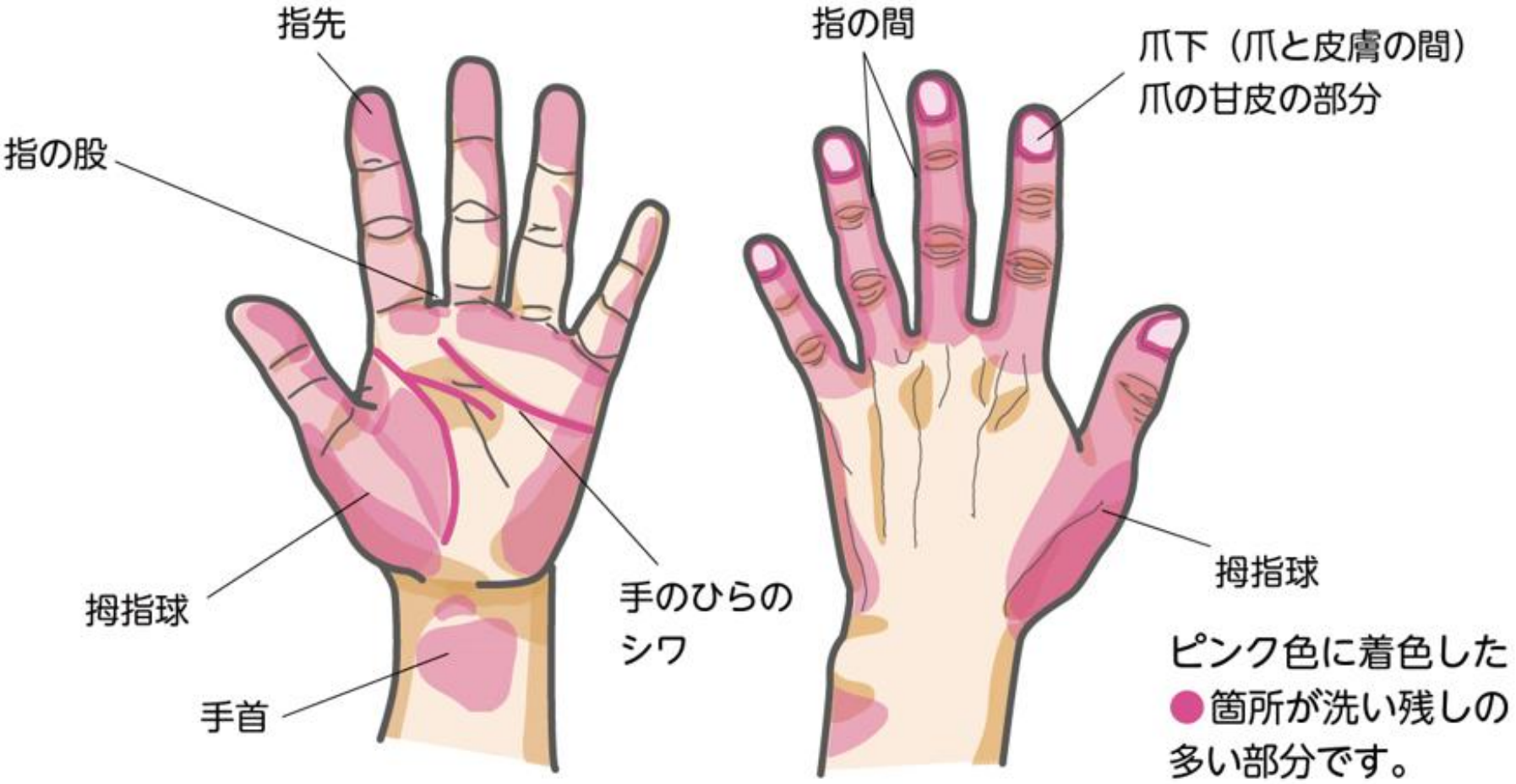
排泄後の手指は、有害微生物に汚染されている可能性があるので、手首から肘までを含め丁寧に洗う



### f. 食事の前や外から帰ってきたとき、ペットなどの動物にさわったあと



# 洗い残しの多い部分


指先
指の股
拇指球
手首
手のひらの
シワ
指の間
爪下（爪と皮膚の間）
爪の甘皮の部分
拇指球
ピンク色に着色した
●箇所が洗い残しの
多い部分です。

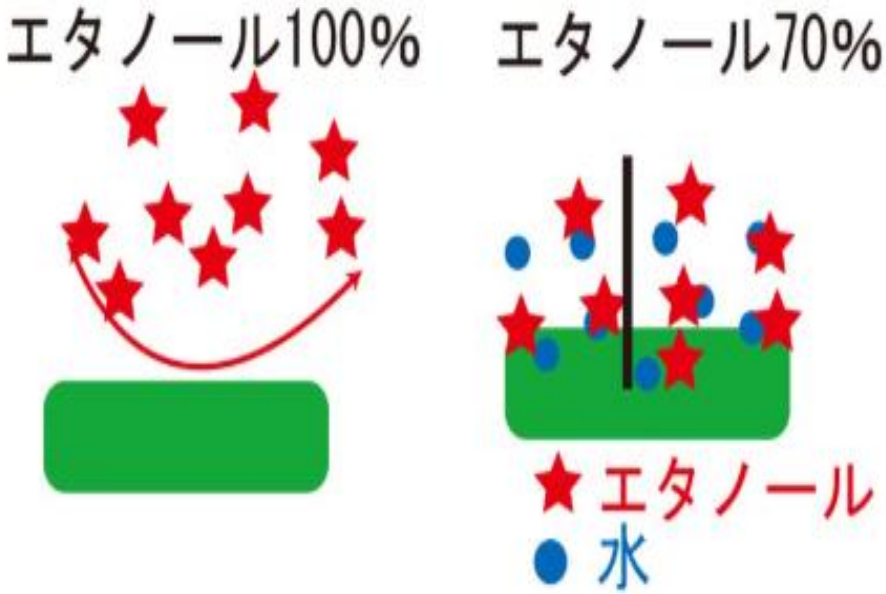
# 正しい手洗い方法


1
流水で手を洗う
2
両手を洗うのに
十分な量の洗浄剤を
取りましょう
洗浄剤を手に取る
3
手のひら
指の腹面
手のひら、指の腹面を洗う
4
手の甲
指の背
手の甲、指の背を洗う
5
指の間（側面）、股（付け根）を洗う
6
親指・拇指球（親指の付け根のふくらみ）を洗う
7
指先を洗う
8
手首を洗う
9
洗浄剤を十分な流水でよく洗い流す
10
手を拭き乾燥させる
11
アルコールによる消毒
（爪下・爪周辺に直接かけた後、手指全体によく擦り込む）
12
2度洗い
2度洗いが効果的です。
2～9の手順を繰り返し行いましょう。

エタノールの濃度（水分量）と殺菌効果

| エタノール濃度（V/V%：容量%） | 死滅に要する時間 |
|---|---|
| 100 | 50秒 |
| 90～60 | 10秒 |
| 50 | 20秒 |
| 40 | 60秒 |
| 30 | 60分 |
| 20 | 180分 |

エタノールは100%より70%の方が殺菌力高い

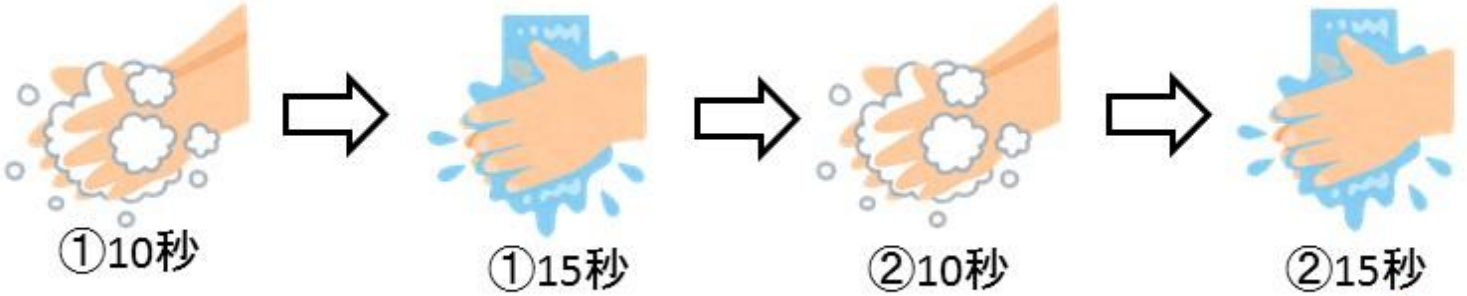



木村凡ブログ（食品微生物の基礎講座／エタノール殺菌とその殺菌メカニズム）より引用

# 手洗いの目安

| | 手洗いの方法 | 残存ウイルス数<br>（手洗いなしと比較した残存率） |
|---|---|---|
| A | 手洗いなし | 約1,000,000個 |
| B | 流水で15秒手洗い | 約10,000個<br>（約1%） |
| C | ハンドソープで10秒又は30秒もみ洗い後、<br>流水で15秒すすぎ | 約100個<br>（約0.01%） |
| D | ハンドソープで60秒もみ洗い後、<br>流水で15秒すすぎ | 約10個<br>（約0.001%） |
| E | ハンドソープで10秒もみ洗い後、<br>流水で15秒すすぎを2回繰り返す | 約数個<br>（約0.0001%） |

手洗いの時間・回数による効果（ノロウイルスの代替指標としてネコカリシウイルスを用い、手洗いによるウイルス除去効果を検討）（森功次　他　2006）



# 『HACCPに沿った衛生管理』の基準（8項目）
## （食品衛生法施行規則　別表第18）

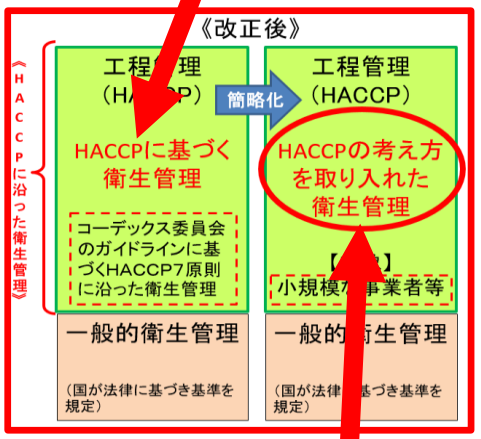
耐震補強

①危害要因を分析（**HA**）する
②重要管理点(**CCP**)を決定する
③管理基準を設定する
④モニタリング方法を設定する
⑤改善措置を設定する
⑥検証方法を設定する
⑦記録を作成する

（コーデックス委員会のガイドライン）

**HACCP7原則**

**HACCPに基づく衛生管理**




⑧「政令34条の2に規定する営業者」は、
①～⑦の事項を簡略化することができる。

**HACCPの考え方を取り入れた衛生管理**

# 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」対象事業者
## （政令34条の2に規定する営業者）

| |
|---|
| 食品の取扱いに直接従事する者が50人未満※の製造・加工等の事業場 **小規模事業者** |
| 製造・加工等した食品の全部または大部分を隣接または併設する店舗で小売販売するもの（例…菓子の製造販売、食肉の販売、魚介類の販売、豆腐の製造販売等） |
| 飲食店営業または喫茶店営業を行う者その他の食品を調理する営業者（そうざい製造業、パン製造業〈消費期限がおおむね5日程度のもの〉、調理機能を有する自動販売機を含む） |
| 容器包装に入れられ、または容器包装で包まれた食品のみを貯蔵・運搬・販売する営業者 |
| 食品を分割して容器包装に入れ、または容器包装で包み小売販売する営業者（例…米屋、八百屋、コーヒーの量り売り等） |

※事務職員などの食品の取扱いに直接従事しない者は、50人に含まれません。

# 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の手引書

小規模な製造・加工業等、一定の業種については、自らの施設や使用する原材料、製造方法等に応じて、危害要因を分析し、衛生管理計画を一から作成する「HACCPに基づく衛生管理」のかわりに、まずは、各食品等事業者団体が作成する手引書を参考にして衛生管理を実施するという、簡略化されたアプローチによる衛生管理である「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」が認められています。

一般的な衛生管理を基本に、必要に応じて重要管理点を設けて実施するものです。




①衛生管理計画（見本）
②実施記録表（見本）

が載っている。

# HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書

## （五十音検索）

表紙から探す場合はこちら

あ か さ た な は ま や ら

## あ

アイスクリーム類製造　あんぽ柿製造　飲食店　ウスターソース類製造

エキス・調味料製造　オリーブオイル製造

【公益社団法人　日本食品衛生協会】作成

（小規模な一般飲食店事業者向け）

# 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」のための手引書

★実施することは、次の４つです。

＜ステップ１＞　衛生管理計画を作成する。Plan

●「　思い（頭の中だけ）」ではなく「書類」にする。

【計画①】一般的衛生管理ポイントを確認する。
【計画②】重要管理のポイントを確認する。

＜ステップ２＞　作成した計画を実行する。Do

＜ステップ３＞　実施したことを確認・記録する。

●「記憶」ではなく「記録」を残す。Check

＜ステップ４＞　振り返る。（効果を検証する。）

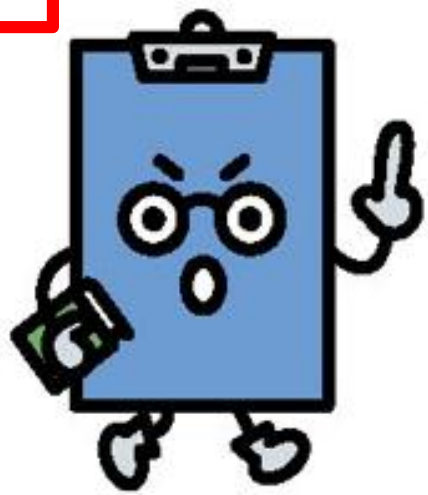
Act

# ＜ステップ１＞　衛生管理計画を作成する。 Plan

## 衛生管理計画①の作成

衛生管理計画は以下の２つで構成されます

- どんな食品にも共通して行う衛生管理
  (一般的な衛生管理のポイント)
- メニューに応じて行う衛生管理
  (重要管理のポイント)



# 一般的な衛生管理のポイントを確認する

①原材料の受入の確認



1

②冷蔵・冷凍庫の庫内温度の確認



2

③-1 交差汚染・二次汚染の防止



3

③-2 器具等の洗浄・消毒・殺菌



4

③-3 トイレの洗浄・消毒



5

④-1 従業員の健康管理 等




6

④-2 手洗いの実施



7

●7つの項目について衛生管理計画を作成します。

「なぜ必要なのか」を理解したうえで、衛生管理計画を作成する。

「いつ」「どのように」管理し、
「問題があった時はどうするか」を
計画に盛り込む

# 【衛生管理計画①】(一般的衛生管理)　作成例

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | 原材料の受入の確認 | いつ | (原材料の納入時)・その他（　　） |
| | | どのように | 外観、におい、包装の状態、表示（期限、保存方法）等を確認する |
| | | 問題があったとき | 返品し、交換する |
| 2 | 庫内温度の確認(冷蔵庫・冷凍庫) | いつ | (始業前)・作業中・業務終了後・その他（　　） |
| | | どのように | 温度計で庫内温度を確認する<br>(冷蔵：１０℃以下、冷凍：－１５℃以下) |
| | | 問題があったとき | 異常の原因を確認、設定温度を再調整／故障の場合は修理を依頼<br>食材の状態に応じて使用しない、または加熱して提供する |

「小規模な一般飲食店事業者向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」(公益社団法人日本食品衛生協会)より引用

| | | | |
|---|---|---|---|
| 3 | 交差汚染・二次汚染の防止 | いつ | 始業前・(作業中)・業務終了後・その他（　　） |
| | | どのように | 冷蔵庫内の保管の状態を確認する<br>まな板や包丁等の器具類は、用途別に使い分け、扱った都度に十分に洗浄し、消毒する |
| | | 問題があったとき | 生肉等による汚染があった場合は加熱して提供、または食材として使用しない<br>使用時に、まな板や包丁等に汚れが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する |
| 4 | 器具等の洗浄・消毒・殺菌 | いつ | 始業前・(使用後)・業務終了後・その他（　　） |
| | | どのように | 使用の都度、まな板、包丁、<br>ボウル等の器具類を洗浄し、消毒する |
| | | 問題があったとき | 使用時に汚れや洗剤等が残っていた場合は、<br>洗剤で再度洗浄、または、すすぎを行い、消毒する |

「小規模な一般飲食店事業者向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」（公益社団法人日本食品衛生協会）より引用

| | | | |
|---|---|---|---|
| 5 | トイレの洗浄・消毒 | いつ | (始業前)・作業中・業務終了後・その他（　　） |
| | | どのように | トイレの洗浄、消毒を行う<br>特に、便座、水洗レバー、手すり、ドアノブ等は入念に消毒する |
| | | 問題があったとき | 業務中にトイレが汚れていた場合は、<br>洗剤で再度洗浄し、消毒する |
| 6 | 従業員の健康管理 等 | いつ | (始業前)・(作業中)・その他（　　） |
| | | どのように | 従業員の体調、手の傷の有無、着衣等の確認を行う |
| | | 問題があったとき | 消化器系症状がある場合は調理作業に従事させない<br>手に傷がある場合は、耐水性の絆創膏をつけた上から手袋を着用させる<br>汚れた作業着は交換させる |

「小規模な一般飲食店事業者向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」（公益社団法人日本食品衛生協会）より引用

| | | | |
|---|---|---|---|
| 7 | 手洗いの実施 | いつ | トイレの後、調理施設に入る前、盛り付けの前、作業内容変更時、生肉や生魚等を扱った後、金銭をさわった後、清掃を行った後<br>・その他（　　） |
| | | どのように | 衛生的な手洗いを行う |
| | | 問題があったとき | 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は、すぐに手洗いを行わせる |

「小規模な一般飲食店事業者向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」（公益社団法人日本食品衛生協会）より引用

# 【衛生管理計画①】(一般的衛生管理)　作成例(全体)

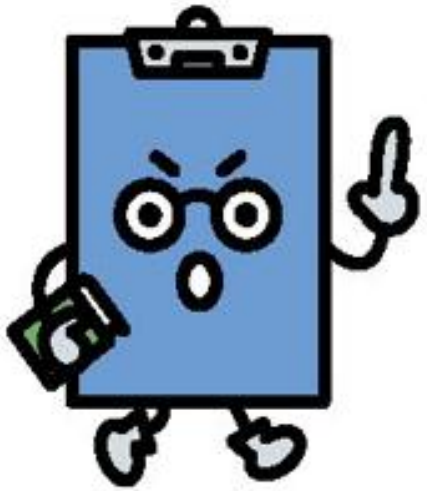
| 一般的衛生管理のポイント | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | 原材料の受入の確認 | いつ | (原材料の納入時)・その他（　　） |
| | | どのように | 外観、におい、包装の状態、表示（期限、保存方法）等を確認する |
| | | 問題があったとき | 返品し、交換する |
| 2 | 庫内温度の確認（冷蔵庫・冷凍庫） | いつ | (始業前)・作業中・業務終了後・その他（　　） |
| | | どのように | 温度計で庫内温度を確認する<br>（冷蔵：１０℃以下、冷凍：－１５℃以下） |
| | | 問題があったとき | 異常の原因を確認、設定温度を再調整／故障の場合は修理を依頼<br>食材の状態に応じて使用しない、または加熱して提供する |
| 3 | 交差汚染・二次汚染の防止 | いつ | 始業前・(作業中)・業務終了後・その他（　　） |
| | | どのように | 冷蔵庫内の保管の状態を確認する<br>まな板や包丁等の器具類は、用途別に使い分け、扱った都度に十分に洗浄し、消毒する |
| | | 問題があったとき | 生肉等による汚染があった場合は加熱して提供、または食材として使用しない<br>使用時に、まな板や包丁等に汚れが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する |
| 4 | 器具等の洗浄・消毒・殺菌 | いつ | 始業前・(使用後)・業務終了後・その他（　　） |
| | | どのように | 使用の都度、まな板、包丁、<br>ボウル等の器具類を洗浄し、消毒する |
| | | 問題があったとき | 使用時に汚れや洗剤等が残っていた場合は、<br>洗剤で再度洗浄、または、すすぎを行い、消毒する |
| 5 | トイレの洗浄・消毒 | いつ | (始業前)・作業中・業務終了後・その他（　　） |
| | | どのように | トイレの洗浄、消毒を行う<br>特に、便座、水洗レバー、手すり、ドアノブ等は入念に消毒する |
| | | 問題があったとき | 業務中にトイレが汚れていた場合は、<br>洗剤で再度洗浄し、消毒する |
| 6 | 従業員の健康管理 等 | いつ | (始業前)・(作業中)・その他（　　） |
| | | どのように | 従業員の体調、手の傷の有無、着衣等の確認を行う |
| | | 問題があったとき | 消化器系症状がある場合は調理作業に従事させない<br>手に傷がある場合は、耐水性の絆創膏をつけた上から手袋を着用させる<br>汚れた作業着は交換させる |
| 7 | 手洗いの実施 | いつ | (トイレの後、調理施設に入る前、盛り付けの前、作業内容変更時、生肉や生魚等を扱った後、金銭をさわった後、清掃を行った後・その他（　　）) |
| | | どのように | 衛生的な手洗いを行う |
| | | 問題があったとき | 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 |

「小規模な一般飲食店事業者向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」(公益社団法人日本食品衛生協会)より引用

# 衛生管理計画②の作成

## 衛生管理計画は以下の２つで構成されます

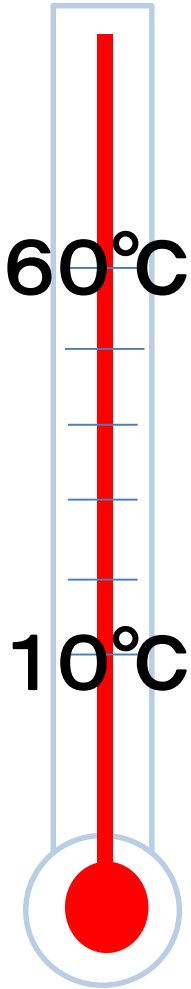
- どんな食品にも共通して行う衛生管理
  (一般的な衛生管理のポイント)
- メニューに応じて行う衛生管理
  (重要管理のポイント)



# 【衛生管理計画②】（重要管理）

## 重要管理のポイントを確認する

※危険温度帯に着目してグループに分類し、チェック方法を決める




＜第2グループ＞

加熱し、熱いまま提供するもの

☆加熱後すぐに、熱いまま提供

☆加熱した後、高温保管して提供

＜第3グループ＞

加熱後冷却するもの

☆再加熱して提供

**危険温度帯**

（有害な微生物が増殖しやすい温度）

＜第1グループ＞

非加熱のもの

（冷蔵品を冷たいまま提供）

＜第3グループ＞

加熱後冷却するもの

☆冷たいまま提供

# 【衛生管理計画②】(重要管理)の視点

※温度管理が必要なものを3つのグループに分ける

## 【非加熱のもの】

★冷蔵品を冷たいまま提供

刺身、冷奴、酢の物、おひたし、サラダ各種、納豆、
他の食品に添えるもの(大根おろし、メンマ等)

第1グループ

## 【加熱するもの】

★-1　加熱後すぐ、熱いまま提供

ステーキ、焼き鳥、しょうが焼き、ハンバーグ、餃子、唐揚げ、
天ぷら、フライ各種、焼き魚、炒めもの、茶わん蒸し　等

★-2　加熱後、高温保管して提供

唐揚げ、ライス

第2グループ

★-3　加熱後、冷却→　再加熱して提供

カレー、シチュー、スープ類

★-4　加熱後、冷却して提供

ポテトサラダ、チャーシュー、ローストビーフ、ゆで卵　等

第3グループ

# 重要管理のチェック方法（例）

## 第1グループ

◇冷蔵庫から出したらすぐに提供する。

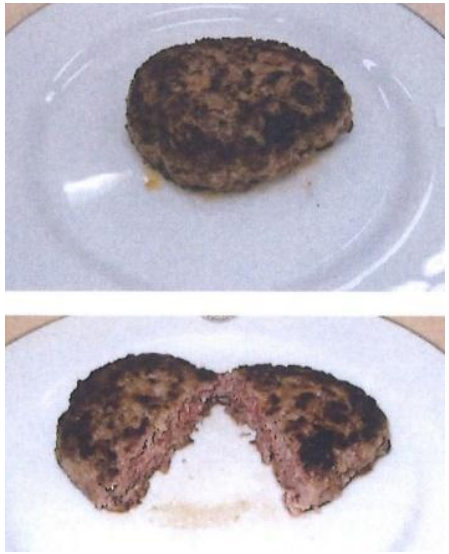
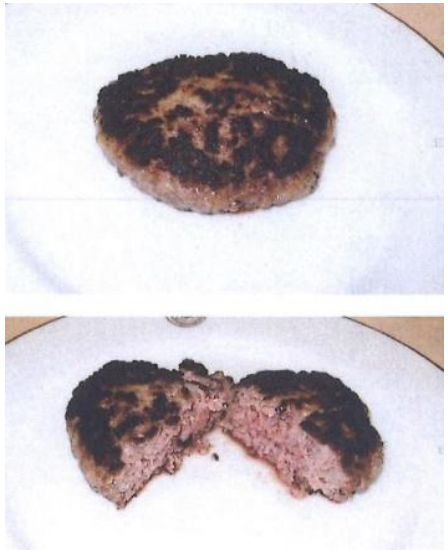
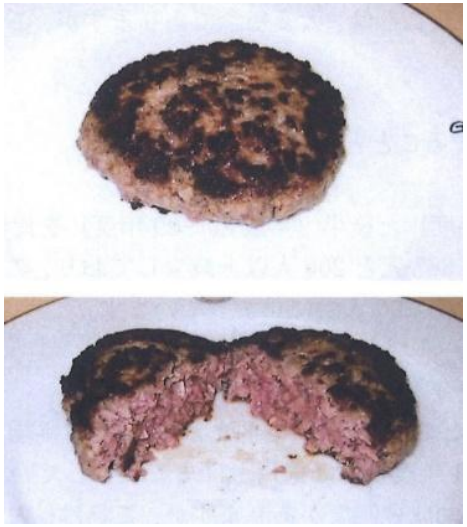
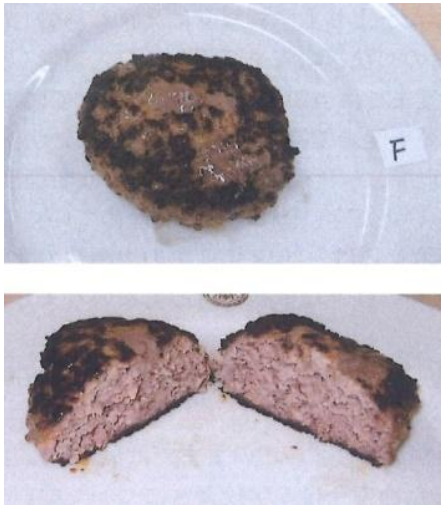
## 第2グループ

◇食品の中心部まで十分に加熱された時の火の強さや加熱時間、見た目（形状、色）、中心部の色などを確認しておき、日々の調理の中では、見た目などによって加熱が十分であることを確認する。

## 第3グループ

◇（低温調理の場合）中心温度計とタイマーで確認する（63℃・30分）
◇加熱後速やかに冷却する。
◇（再加熱する場合）再加熱時の気泡、見た目、温度を確認する。
◇（再加熱しない場合）冷蔵庫から出したらすぐに提供する。

# ハンバーグステーキ






焦げ色がちょうど良いと思っても、

中心部50℃

十分焦げているから火が通っていると思っても、中心部63℃

焼けているように見えても、**赤い肉汁が出る。**

中心部70℃

**上面に透明な肉汁が出る。**

中心部76℃
余熱で78℃

H21.6.26食品安全委員会「トワイライトセミナー（これだけは知っておきたい調理法）」資料等より引用




食品品安全委員会ホームページ：加熱と調理「ハンバーグ編」より引用

# 問題があったとき（例）

## 第1グループ

◇（食品が冷たくない場合）　提供しない、又は加熱用に使用する。

## 第2グループ

◇（加熱に問題があった場合）　加熱を延長する、又は提供しない。

## 第3グループ

◇（低温調理で加熱に問題があった場合）
　　加熱を延長する、又は提供しない。
◇（速やかに冷却できなかった場合）　提供しない。
◇（再加熱時に問題があった場合）　加熱を延長する、又は提供しない。

# 【衛生管理計画②】（重要管理）　作成例

第1グループ

| 分類 | メニュー | チェック方法 | 問題があったとき |
| --- | --- | --- | --- |
| 非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供） | 刺身、冷奴 | 冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する | 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 |

# 第2グループ

| 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（加熱し、熱いまま提供） | ハンバーグ | 火の強さや時間、肉汁、見た目で判断する | 加熱を延長する又は提供しない |
| | 焼き魚 | 魚の大きさ、火の強さや時間、焼き上がりの触感（弾力）、見た目で判断する | |
| | 焼き鳥 | 火の強さや時間、見た目で判断する | |
| | 唐揚げ | 油の温度、揚げる時間、油にいれるチキンの数量、見た目で判断する | |
| （加熱後高温保管し、熱いまま提供） | 唐揚げライス | 高温保管器の温度を確認する | 保管器の温度が上がらない又は途中で温度か低下し、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。 |

# 第3グループ

| 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<br>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 | 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<br><br>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 |
| （加熱後冷却し、冷たいまま提供） | ポテトサラダ | 速やかに冷却、冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する | 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 |
| | サラダチキン（低温調理 ） | 中心温度計と時計で、中心部の温度が63℃に達してから30分間経過したことを確認する<br>その後、速やかに冷却、冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する | 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<br>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 |

# 鶏ムネ肉を加熱した時の断面







**外観の違いはなく、**
**外観では安全性の判断はできない。**

食品安全委員会ホームページ「鶏肉の低温調理／安全に美味しく食べ物を調理しよう」より引用加工

# 【衛生管理計画①】(重要管理)　作成例(全体)

第1グループ

第2グループ

第3グループ

⑤ 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 |
|---|---|---|---|
| 非加熱のもの<br>(冷蔵品を<br>冷たいまま提供) | 刺し身、<br>冷奴 | 冷蔵庫より取り出したら<br>すぐに提供する | 食品が冷たくない場合は、<br>提供しないまたは加熱用に<br>使用する |
| 加熱するもの<br>(加熱し、<br>熱いまま提供) | ハンバーグ | 火の強さや時間、<br>肉汁、見た目で判断する | 加熱を延長するまたは提供<br>しない |
| | 焼き魚 | 魚の大きさ、火の強さや時間、<br>焼き上がりの触感(弾力)、<br>見た目で判断する | |
| | 焼き鳥 | 火の強さや時間、<br>見た目で判断する | |
| | 唐揚げ | 油の温度、揚げる時間、<br>油にいれるチキンの数量、<br>見た目で判断する | |
| (加熱後<br>高温保管し、<br>熱いまま提供) | 唐揚げ<br>ライス | 高温保管器の温度を確認する | 保管器の温度が上がらない<br>または途中で温度が低下<br>し、長時間(例:1時間以<br>上)高温でない温度で保管<br>されていた場合は提供しな |
| 加熱後<br>冷却するもの<br>(加熱後冷却、<br>再加熱し、<br>熱いまま提供) | カレー<br>スープ | 速やかに冷却、<br>再加熱時には気泡、<br>見た目で判断する | 速やかに冷却(例:2時間<br>以内に20℃以下)ができな<br>かった場合は、提供しない<br>再加熱時に問題があった場<br>合は、加熱を延長するまた<br>は提供しない |
| (加熱後冷却し、<br>冷たいまま提供) | ポテトサラダ | 速やかに冷却、<br>冷蔵庫より取り出したら<br>すぐに提供する | 速やかに冷却(例:2時間<br>以内に20℃以下)ができな<br>かった場合は、提供しない |
| | サラダチキン<br>(低温調理) | 中心温度計と時計で、中心部の<br>温度が63℃に達してから30分間<br>経過したことを確認する<br>その後、速やかに冷却、冷蔵庫<br>より取り出したらすぐに提供す<br>る | 加熱に問題があった場合<br>は、加熱を延長するまたは<br>提供しない<br>速やかに冷却(例:2時間<br>以内に20℃以下)ができな<br>かった場合は、提供しない |

作成者サイン　○○太郎　　作成した日　○○○○　年　■■　月　△△　日

# ＜ステップ３＞　実施したことを確認・記録する。Check

２０ＸＸ年　　４月

## 一般的衛生管理の実施記録（記載例）

別紙２

| 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（℃） | 3 交差汚染・二次汚染の防止 | 4 器具等の洗浄・消毒・殺菌 | 5 トイレの洗浄・消毒 | 6 従業員の健康管理等 | 7 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 | |
| 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℃ | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 花子 | 4/3　11時頃、15℃。20分後10℃。いつもより出し入れ頻繁だったか。 | |
| 4日 | 良・否 | 6、－22 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 花子 | | |
| 5日 | 良・否 | 8、－16 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 花子 | 4/5 調理の時にまな板に汚れが残っていたので再洗浄。A君の洗浄に問題があったので注意。 | |
| 6日 | 良・否 | 9、－21 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 花子 | 4/6 13時過ぎ、C君からトイレが汚れているとの連絡があったので、清掃し洗剤で洗浄し、消毒。ノロウイルス処理キットがないので、念のため購入してください。 | |
| 7日 | 良・否 | 5、－16 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 花子 | 4/7　注文済み　太郎 | 4/7 太郎 |
| 8日 | 良・否 | 9、－23 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 花子 | | |
| 9日 | 良・否 | 8、－16 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | C次郎 | 4/9 花子さん一日不在、代理 | |
| 10日 | 良・否 | 6、－18 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 花子 | 4/10 朝、A君が体調が悪そうだった。聞いたら下痢なので、帰宅させた。 | |
| 11日 | 良・否 | 7、－15 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 花子 | 4/11 昼、客がコップを破損。周囲の客、料理に影響ないことを確認。客のいないときにC君とテーブル、床を清掃。A君復帰。食中毒ではなかった模様。今日の手洗い良好。この調子 | |
| 12日 | 良・否 | 8、－16 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 花子 | | |
| 13日 | 良・否 | | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | | | |

20XX年　4月

# 重要管理の実施記録（記載例）

第1グループ　第2グループ　第3グループ

| 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（冷蔵品を加熱し、熱いまま提供） | （加熱した後、高温保管） | 加熱後冷却し、再加熱するもの | （加熱後、冷却するもの） | 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 | カレー、スープ | ポテトサラダ | | | |
| 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。 | |
| 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 | | |
| 4日 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 花子 | | |
| 5日 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 花子 | | |
| 6日 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 花子 | | |
| 7日 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 花子 | | 4/7 太郎 |
| 8日 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 花子 | | |
| 9日 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | C次郎 | | |
| 10日 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 花子 | | |
| 11日 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 花子 | | |
| 12日 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 花子 | | |
| 13日 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | | | | |

「小規模な一般飲食店事業者向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」（公益社団法人日本食品衛生協会）より引用

# ＜ステップ４＞　振り返る。（効果を検証する。）　Act

20ｘｘ年 ▲ 月 ◆◆ 日

## 毎月の振り返り（記載例）

**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）

『いいえ』の場合、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？

*確認を十分行わず〇を付けていたので、毎日確認をする。*

**Ｑ２** 否に〇をつけたところが多かったところ、クレームなどが多かったところ、調理が可能な量を超えて作業していたところなど、衛生上問題があったところはどこですか？

問題があったポイント

*A君が手洗いを行っていないことが時々ある。*

その理由はなんですか？ どのように改善しましたか？

*「A君は手洗いの重要性を理解できていなかったので、目的を含めて再教育した。●／●*

# 厚生労働省が作成した「一般飲食店向けHACCP衛生管理記録」アプリについて

本アプリは一般飲食店事業者向けの手引書に沿って、ご自身のお店の衛生管理計画を作成し、日々の記録、振り返りなどがスマートフォンやタブレットの端末にて行うことができ、記録の負担を軽減できます。



【おもな特徴】

- ▶無料(課金一切なし)
- ▶スマホ、タブレット専用
- ▶IDやパスワードの設定なし
- ▶記録データはアプリ内で2年間保存
- ▶メール機能で出力して帳票の作成も！

# 厚生労働省が作成した「一般飲食店向けHACCP衛生管理記録」アプリの活用

## 【アプリの入手・操作マニュアル等】

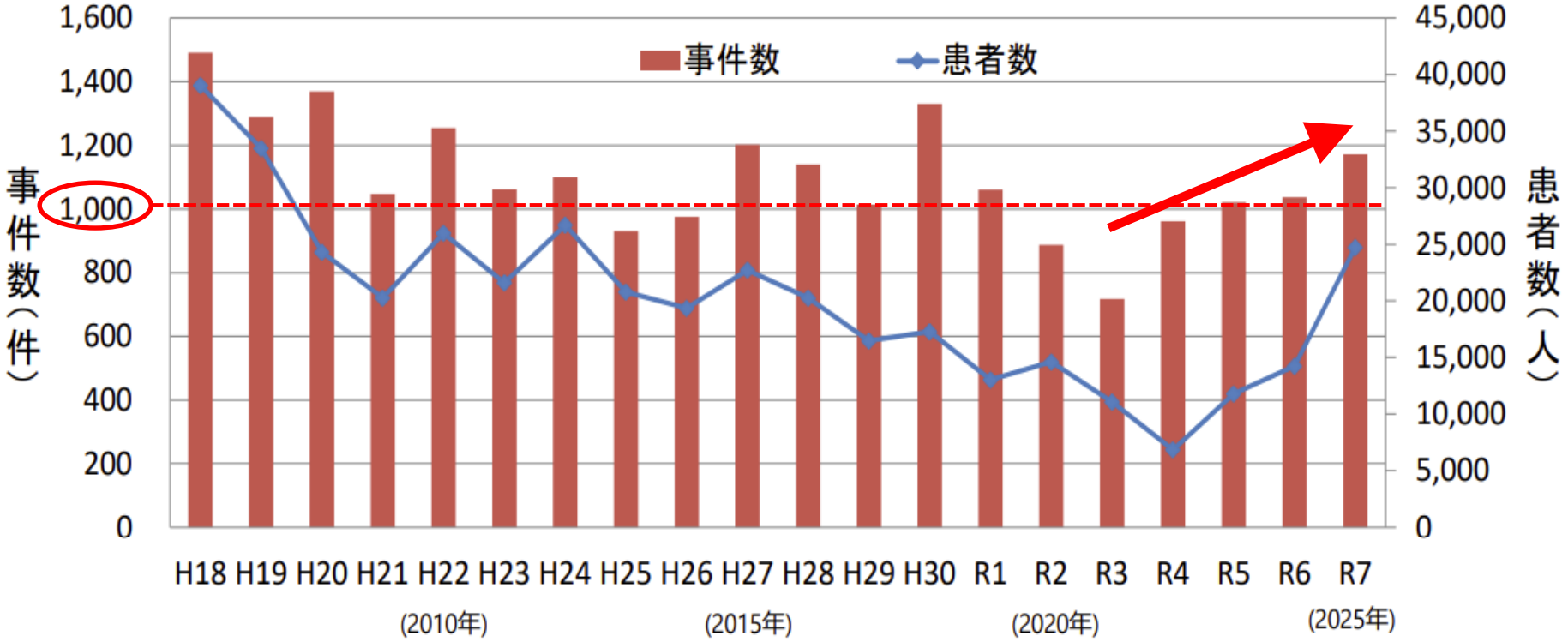


# 最近の食中毒の発生状況

# 食中毒事件数・患者数の推移（全体）

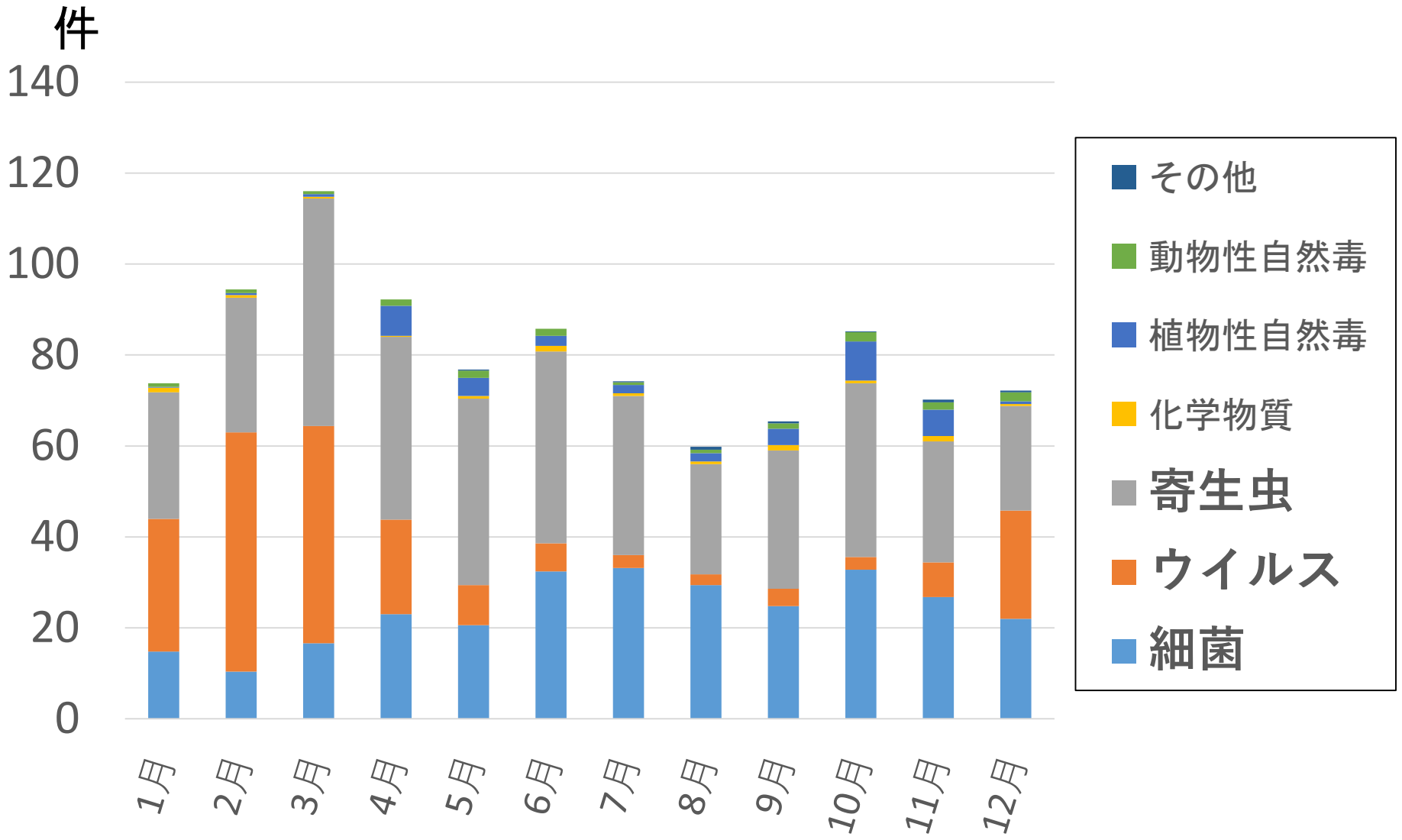
令和５年以降、食中毒の事件数及び患者数はともに増加傾向に転じ、令和７年の食中毒患者数は、令和６年に比べて約1.7倍に増加しており、過去10年平均と比較しても例年以上に多かった。

| | 事件数 | 患者数 | 死者数 |
|---|---|---|---|
| R5年 | 1,021 | 11,803 | 4 |
| R6年 | 1,037 | 14,229 | 3 |
| R7年 | 1,172 | 24,727 | 2 |

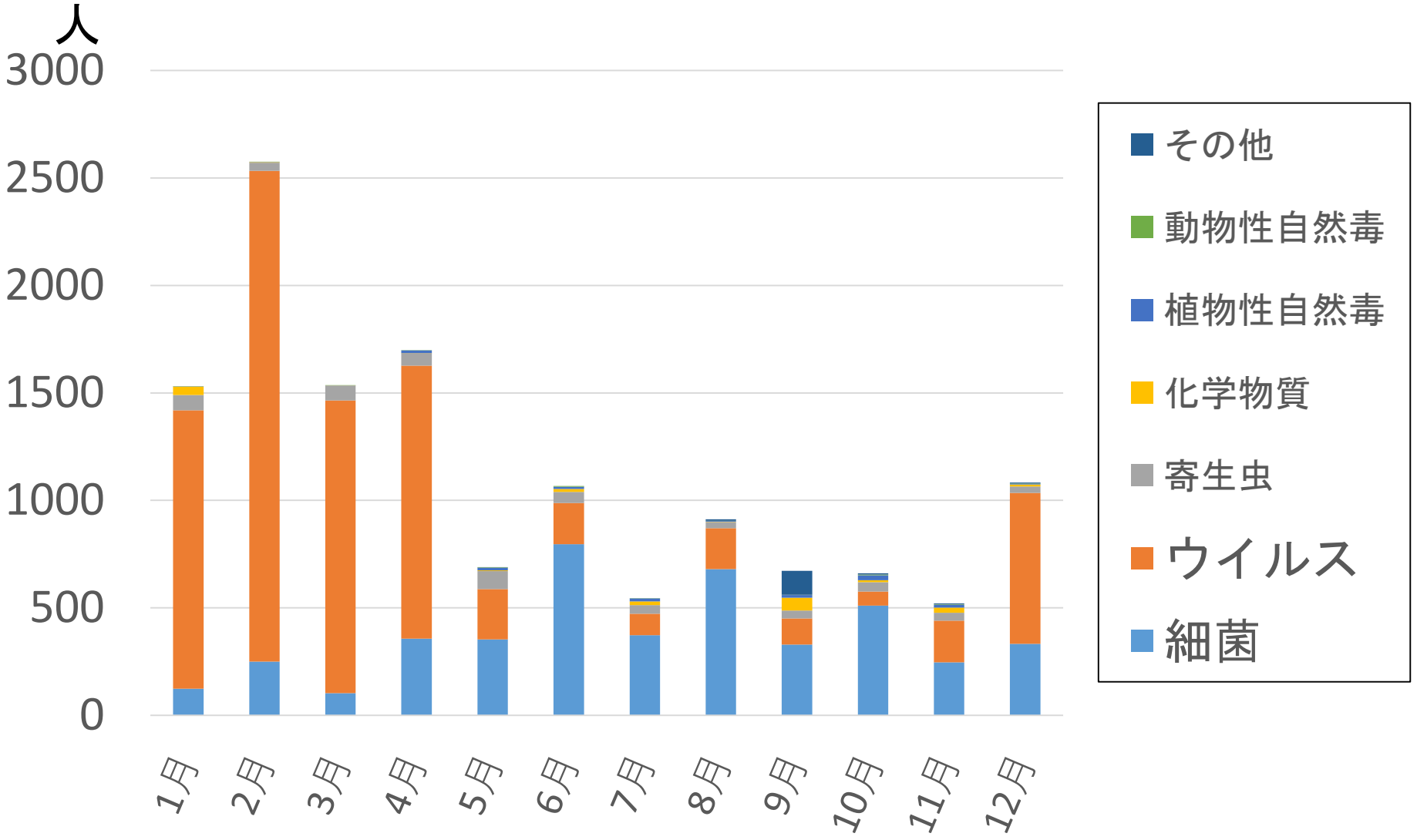



厚生労働省「令和7年食中毒発生状況の概要」資料より引用

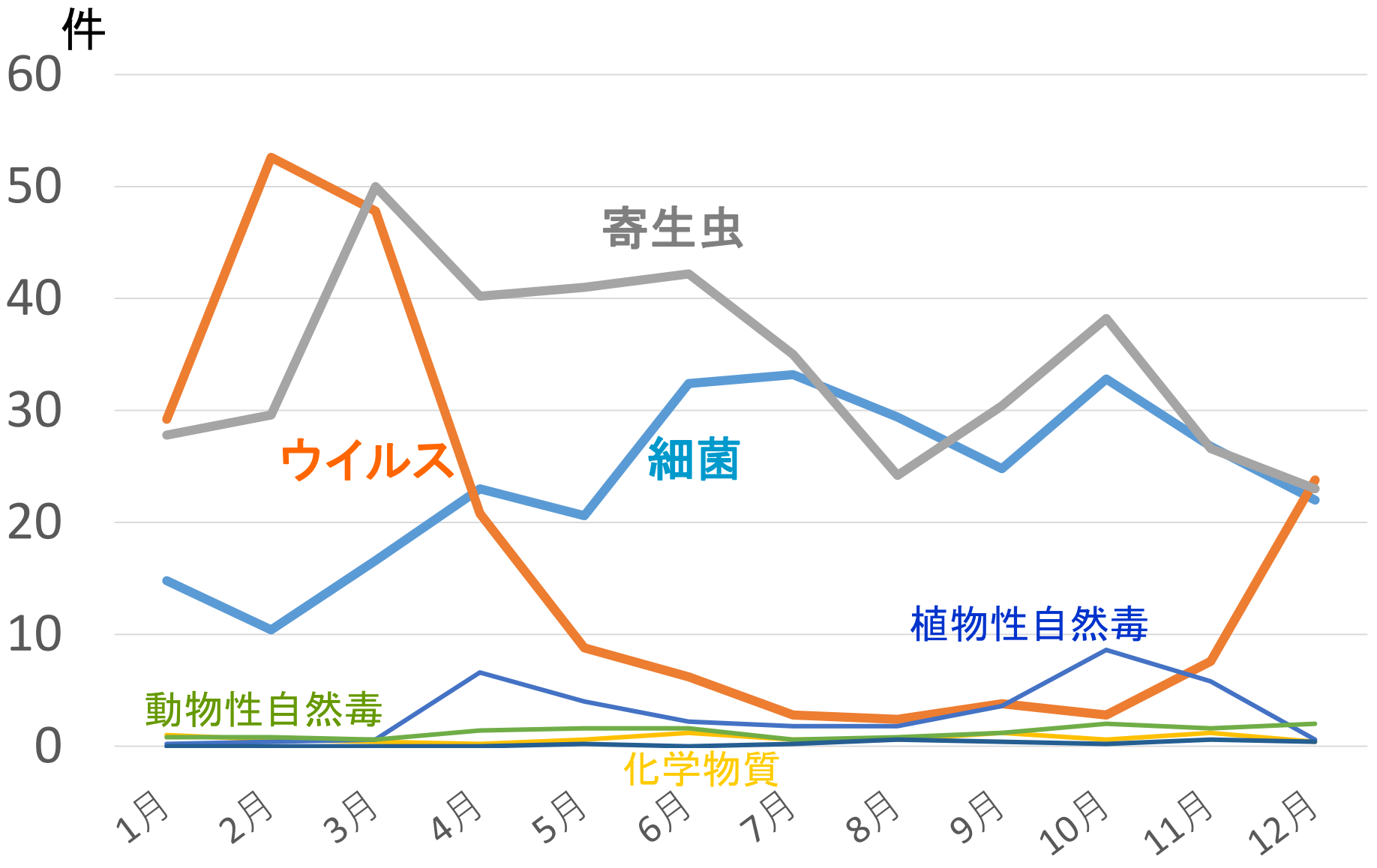
# 病因物質別・月別の食中毒発生状況【事件数】
# （2021～2025年の平均）



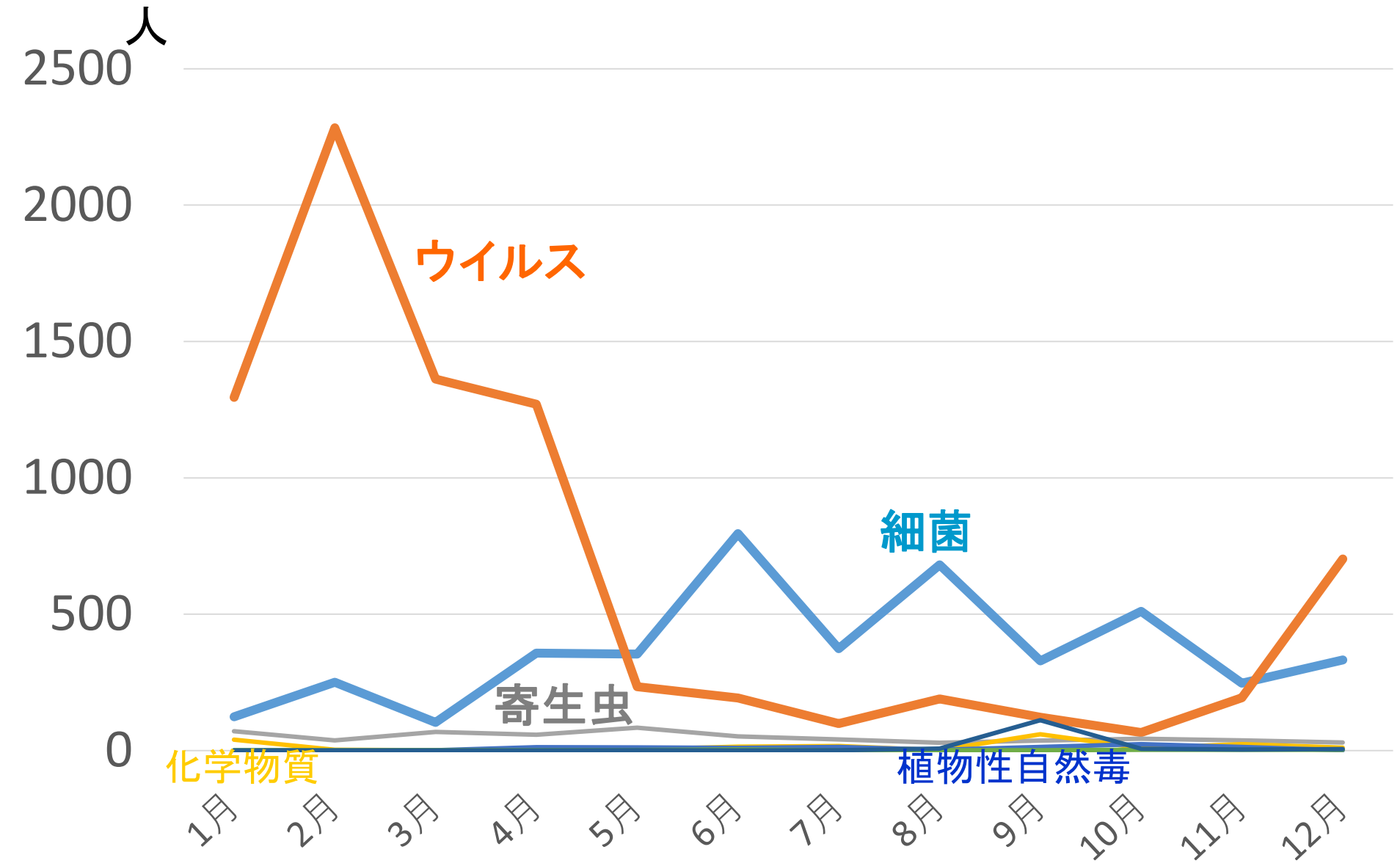
# 病因物質別・月別の食中毒発生状況【患者数】
# (2021～2025年の平均)



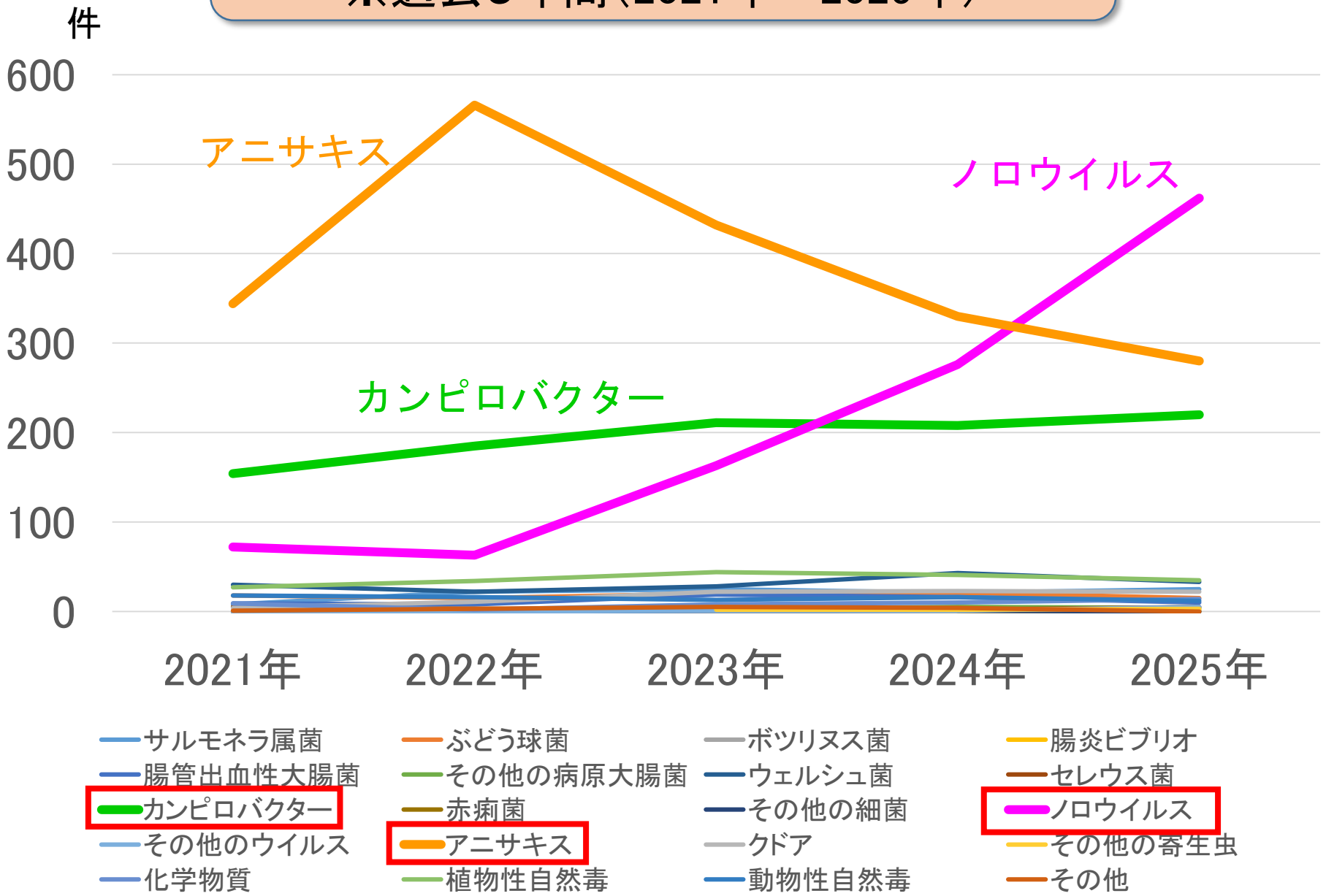
# 病因物質別・月別の食中毒発生状況【事件数】
（2021年～2025年の平均）



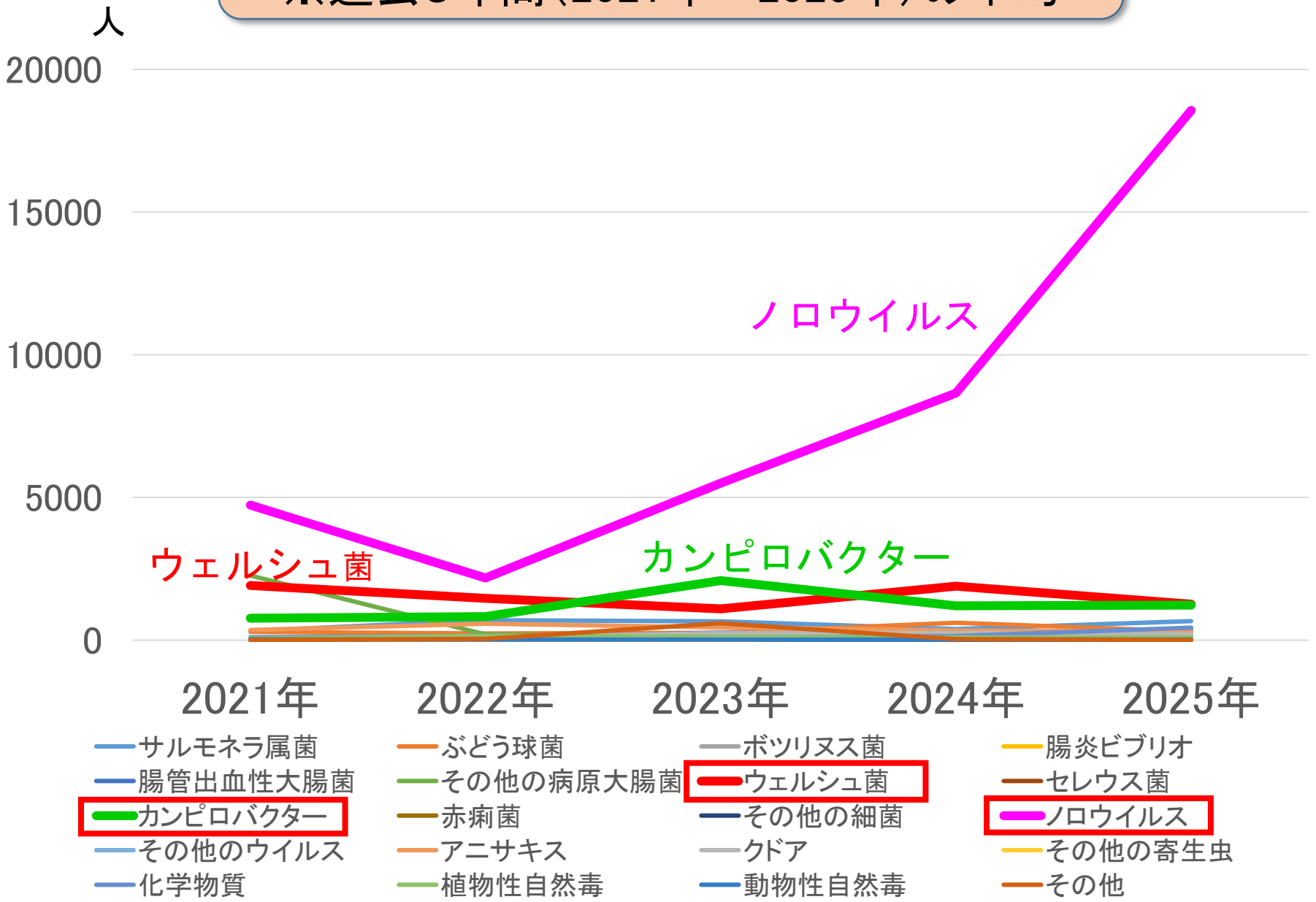
# 病因物質別・月別の食中毒発生状況【患者数】
（2021年～2025年の平均）



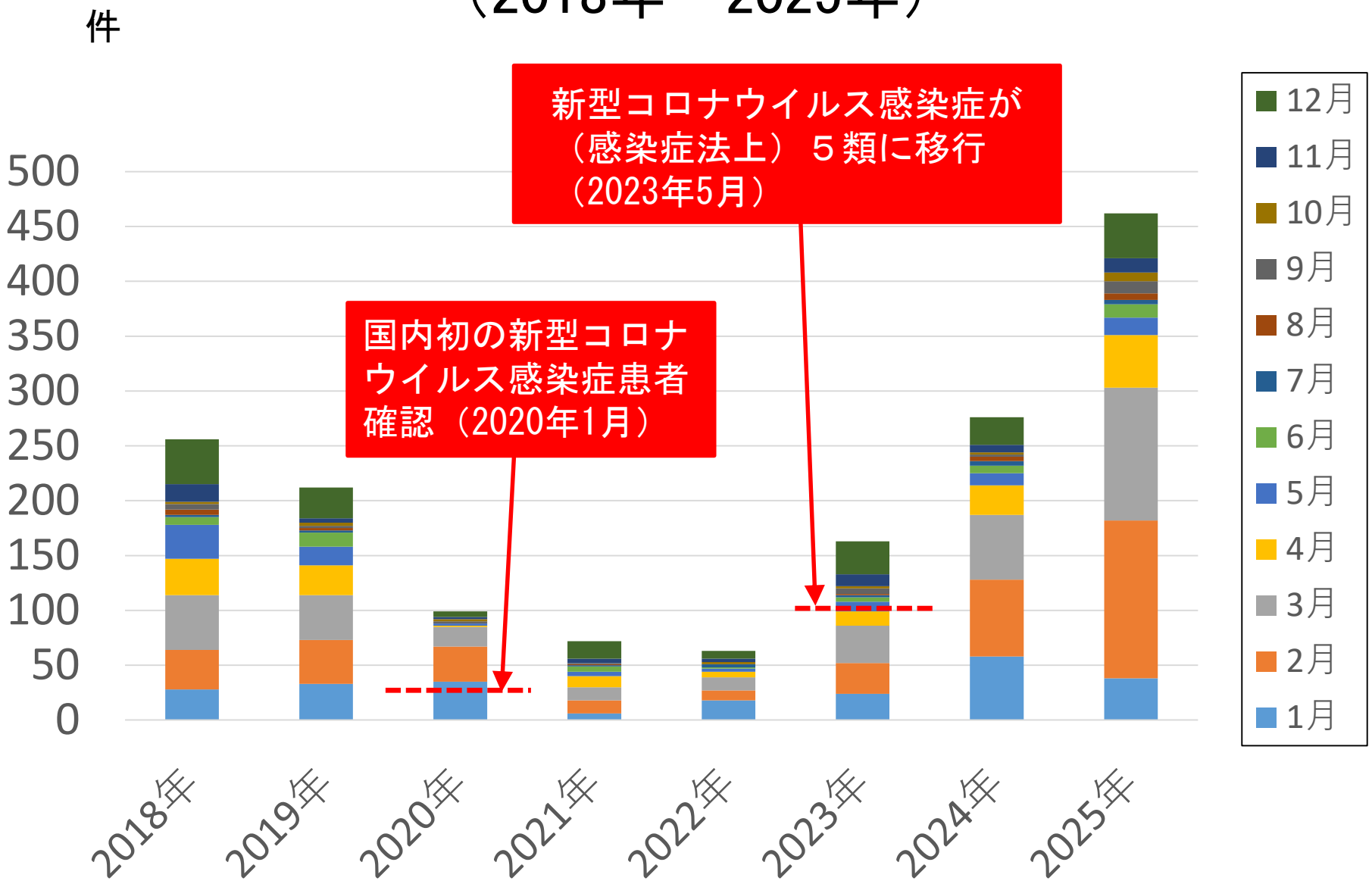
# 病因物質別の年間食中毒事件数
## ※過去5年間（2021年～2025年）



# 病因物質別の年間食中毒患者数
## ※過去5年間（2021年～2025年）の平均

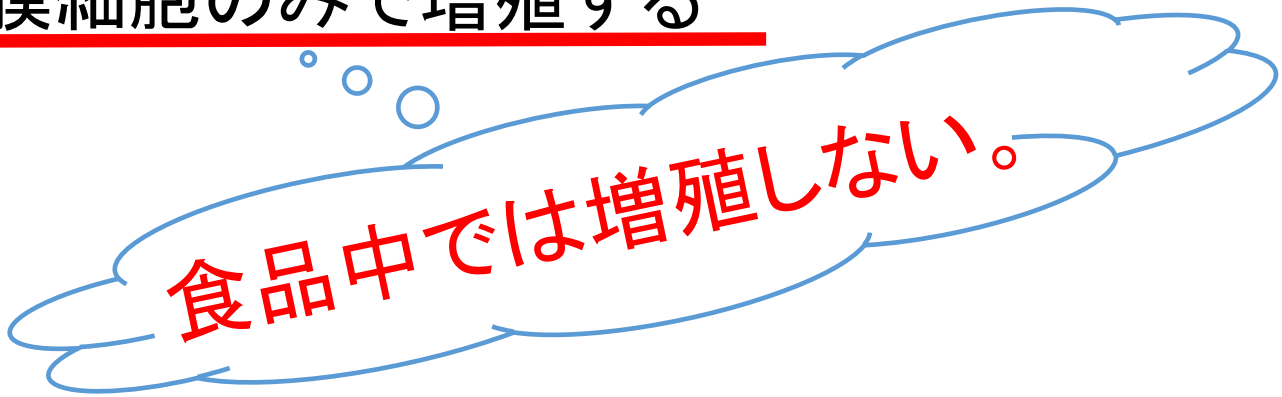


# ノロウイルス食中毒の年次別・月別事件数の推移（2018年～2025年）



# 【ノロウイルス】

・ヒトの小腸粘膜細胞のみで増殖する




・アルコールなどの消毒剤が効きにくい

# ノロウイルスの特徴（その１）

## ヒトの小腸粘膜細胞で増殖する

### 細菌とウイルスの増殖方法の違い

＜細菌＞

3要件（栄養素、水分、適度な温度）が揃えば、増殖できる

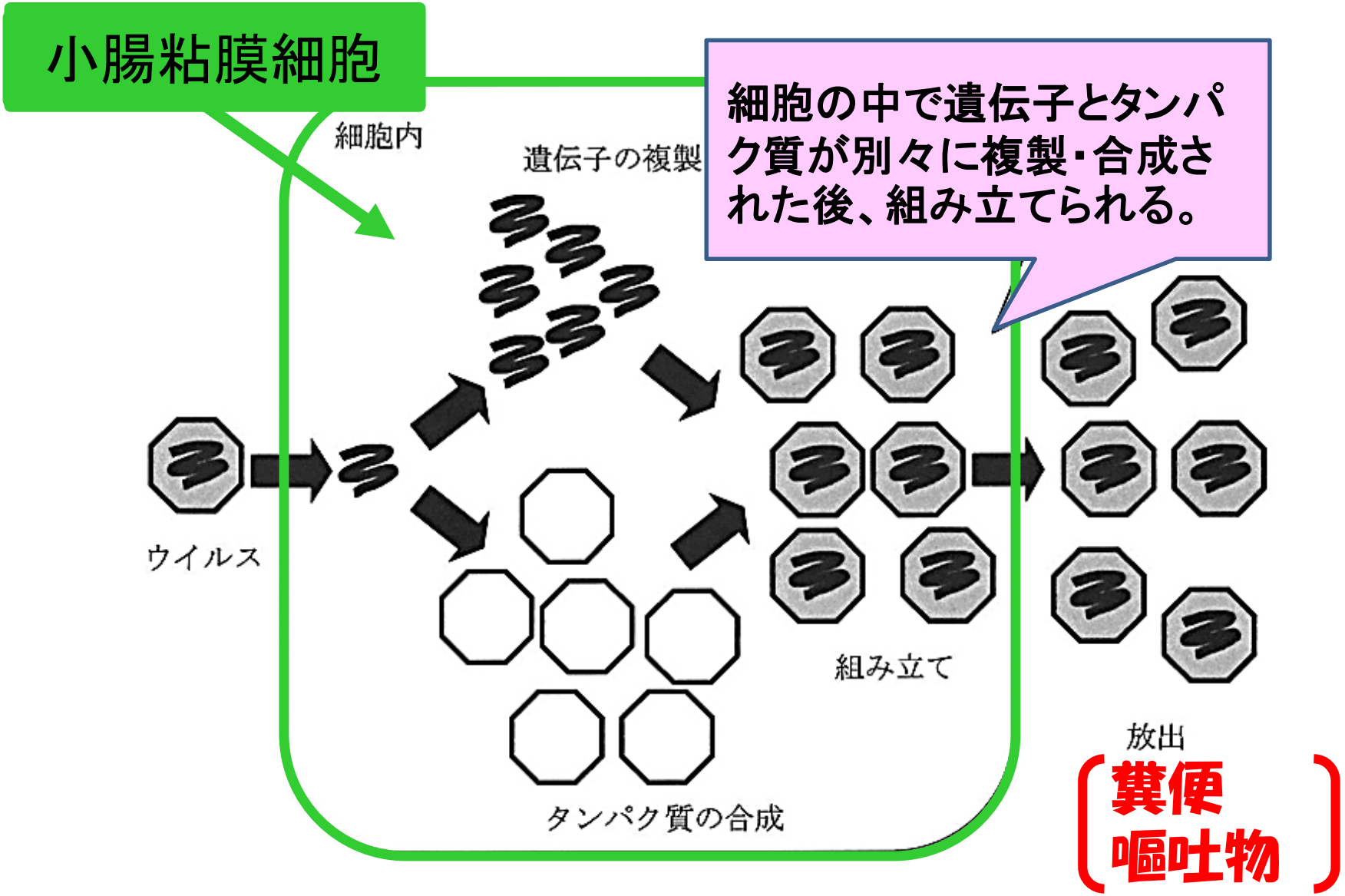
⇒食品中で増殖する

＜ウイルス＞

特定の『生きた細胞』の中でのみ増殖できる

⇒**食品中では増殖しない**

# ノロウイルスの増殖のしくみ



# ノロウイルスに感染した人の糞便や吐物には、どのくらいの量のウイルスが含まれているか？

| | | （1g当たりの）ウイルス量 |
|---|---|---|
| 発症者 | 糞便 | 100万～10億個 |
| | 嘔吐物 | 100万個 |
| 非発症者（不顕性感染者） | 糞便 | 100万個 |

**10～100個のノロウイルスで発症**

※　症状消失後でも約1週間～1か月程度は、糞便中にノロウイルスが排出され続けるので、症状が治まった後も油断禁物！

# ノロウイルスの特徴（その２）

## アルコールなどの消毒薬が効きにくい

＊　ノロウイルスは、エンベロープを持たない構造のウイルスであるため、通常の消毒剤は消毒効果が期待できない

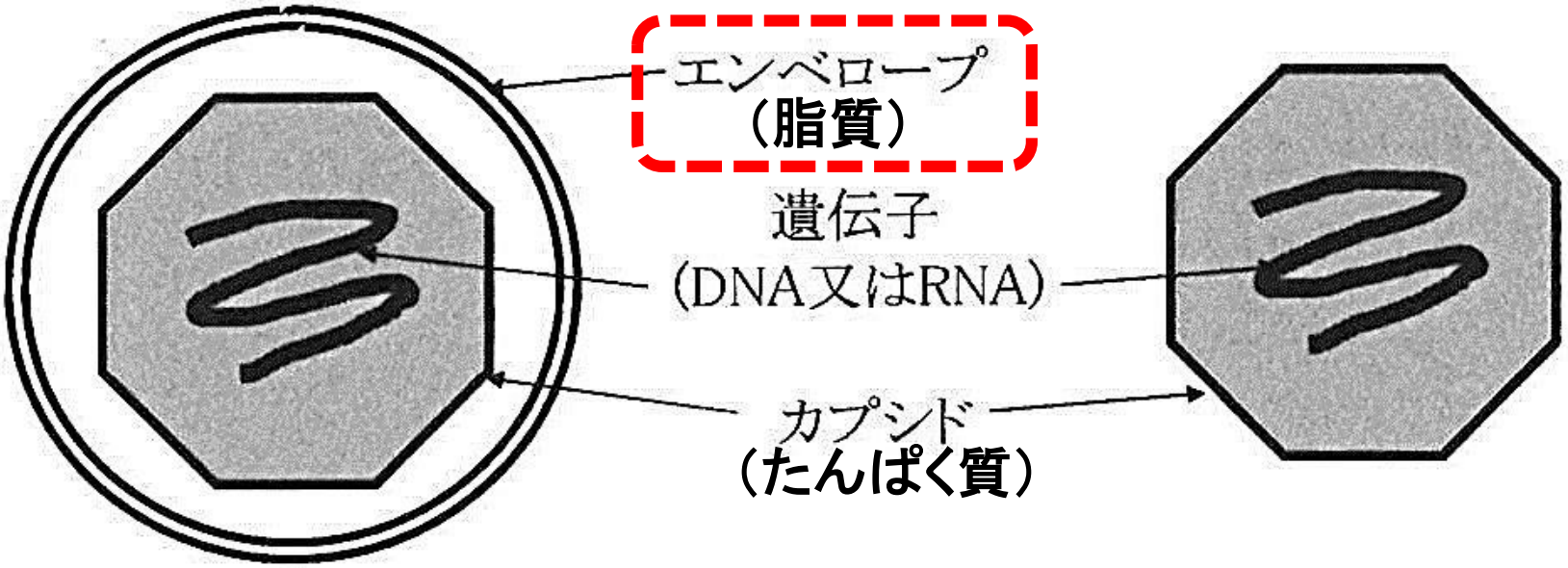
＊　次亜塩素酸ナトリウム溶液（家庭用の「塩素系漂白剤」の主成分）は、消毒効果（200～1000ppm）がある

＜注意＞

次亜塩素酸ナトリウムは金属腐食作用があるので、ドアノブなどの金属面の消毒（200ppm）に使用した場合には、必ず10分後には水拭きすること。

# ウイルスは構造の違いにより、2つのタイプに分かれる

＜エンベロープが有るもの＞　＜エンベロープが無いもの＞




（例）新型コロナウイルス
インフルエンザウイルス
エボラウイルス

（例）ノロウイルス
サポウイルス
ロタウイルス

**効果あり**　**アルコール消毒**　**効果が期待できない**

# 塩素系消毒液（希釈液）の作り方

※家庭用塩素系漂白剤（原液濃度５～６％）を希釈する。

| 用途 | 濃度 | 容器 | 原液(※) |
|---|---|---|---|
| おう吐物、ふん便の処理時 | 約0.1％（1000ppm） | 500mlペットボトル | ペットボトルのキャップ２杯（約10ml） |
| | | 2リットルペットボトル | ペットボトルのキャップ８杯（約40ml） |
| 調理器具、トイレのドアノブ、便座、衣類等の消毒 | 約0.02％（200ppm） | 2リットルペットボトル | ペットボトルのキャップ２杯（約10ml） |

# ノロウイルス感染の症状は？

●潜伏時間（感染してから症状が出るまでの時間）
通常24～48時間

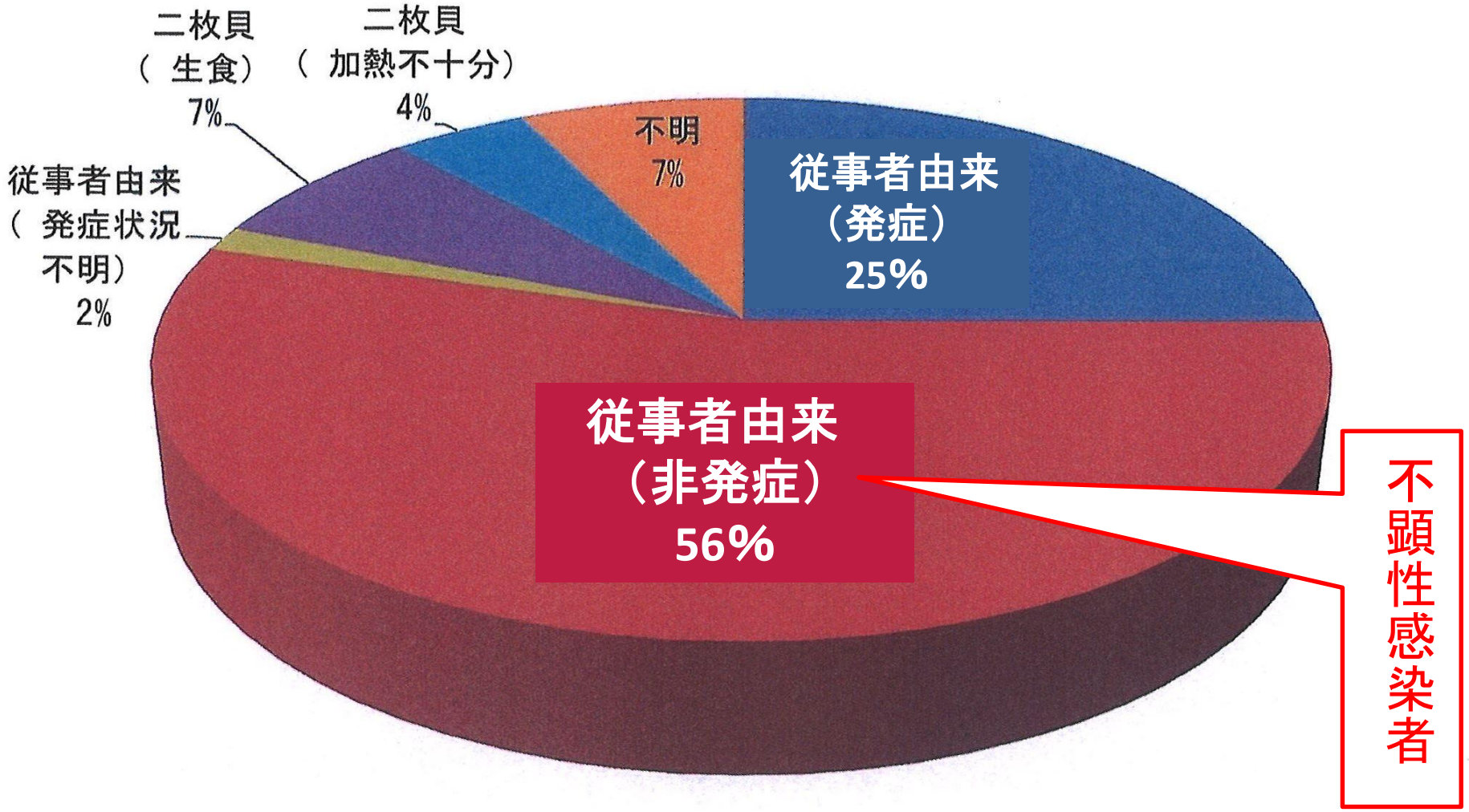
●症状
（突然の）おう吐・吐き気、腹痛、水溶性の下痢、発熱
ほとんどが3日以内に回復。

なお、感染しても発症しないで、糞便中にはウイルスを排泄している場合がある。

**不顕性感染者**

# ノロウイルス食中毒の発生原因

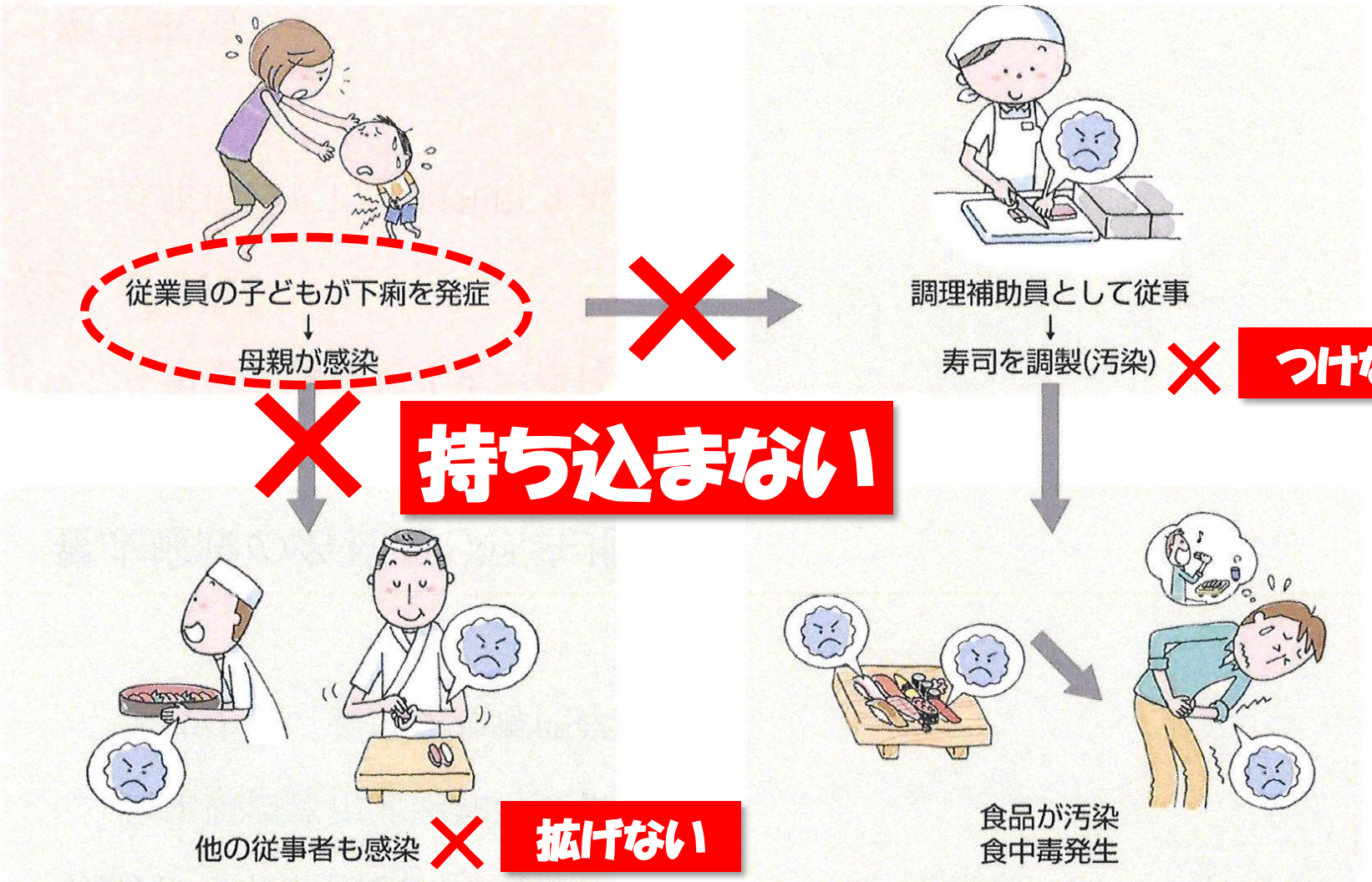
## ノロウイルス食中毒原因は、約80%が調理従事者由来




平成28年自治体からの食中毒詳報報告書より（n=68）

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会資料（2017．3）より引用

# ノロウイルスを調理施設に『持ち込まない』




家族等が感染したら、自分も感染したと思う

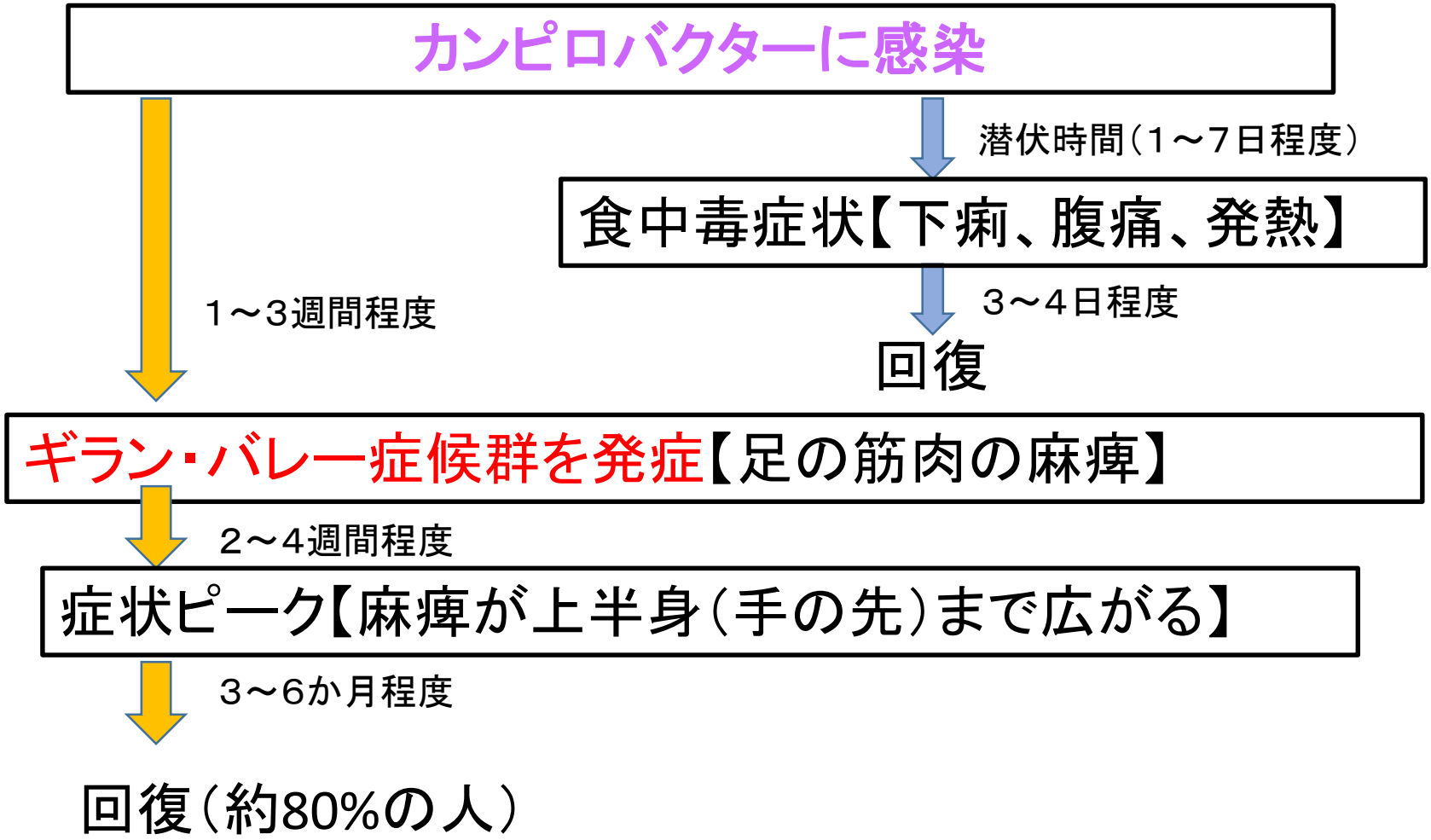
# 【カンピロバクター】

- 原因食品は、鶏肉（特に生食・加熱不十分）が多い。
- 加熱や乾燥には弱い。
- （微好気性のため）通常、食品中では増殖しない。
- 回復後、ギラン・バレー症候群を発症することがある。

# 兵庫県内でのカンピロバクター食中毒【2024年】

| 発生月 | 発生地域 | 原因施設 | 提供メニュー |
|---|---|---|---|
| 3月 | 神戸市 | 飲食店 | 鶏タタキを含む食事 |
| 3月 | 神戸市 | 飲食店 | 鶏なめろう、鶏刺しを含む食事 |
| 3月 | 神戸市 | 飲食店 | 鶏刺しを含む食事 |
| 3月 | 神戸市 | 飲食店 | 鶏タタキを含む食事 |
| 4月 | 神戸市 | 飲食店 | 鶏刺しを含む食事 |
| 4月 | 明石市 | 飲食店 | 鶏刺身盛合せ（ささみ、レバー等）を含む食事 |
| 4月 | 明石市 | 飲食店 | 鶏タタキを含む食事 |
| 6月 | 尼崎市 | 飲食店 | 鶏生レバー、鶏タタキを含む食事 |
| 6月 | 西宮市 | 集団給食 | 唐揚げとろろ丼、チンゲン菜スープ |
| 7月 | 神戸市 | 飲食店 | 鶏レバ刺しを含む食事 |
| 8月 | 神戸市 | 飲食店 | 鶏ユッケを含む食事 |
| 11月 | 神戸市 | 飲食店 | 加熱不十分な鶏肉を含む食事 |

# カンピロバクター感染による ギラン・バレー症候群発症までの経過



# 兵庫県内で発生したカンピロバクター食中毒事例

（1）平成28年3月、父子が兵庫県内の飲食店で鶏ササミのたたきによるカンピロバクター食中毒を発症。

（2）息子（10歳）は快復したが、父親（42歳）は ギランバレー症候群を発症し、四肢の麻痺により日常生活に介助が必要となり、後遺障害1級と認定。

（3）飲食店が加入していた食品衛生協会の賠償共済『あんしんフード君』で損害賠償金を支払い。

# 支払共済金の内訳

●損害賠償金：１億円

- 治療費　368万円
- 慰謝料　9,135万円
- 休業補償　442万円
- その他　55万円

●特別費用：　１千万円

●弁護士費用：　88万6240円

**＜合計＞　１億1088万6240円**

＜示談金＞　１億　545万2693円

# 施設の管理不備による施設賠償事故事例



（1） 兵庫県内の飲食店の床が油で滑りやすくなっており、そのまま放置していたため通りかかったお客が滑って転倒して、左座骨を骨折し緊急搬送された。被害者は60日間の入院と4日間の通院をした。【事故発生日：2024年（令和6年）12月】

（2） 飲食店が加入していた日本食品衛生協会の「あんしんフード君」から共済金として、**約125万円**が支払われた。

## 支払共済金の内訳

| | |
|---|---|
| ●治療費： | 約　１９万円 |
| ●通院交通費： | 約　　５千円 |
| ●慰謝料： | 約　５５万円 |
| ●休業補償： | 約　３９万円 |
| ●特別費用： | 約　１１万円 |

＜年間掛金＞　8,500円（あんしんフード君）

日食協ニュース（令和8年2月号）より

# 食品衛生協会の各種賠償共済制度での保険対象

## Ⅰ　食品営業賠償共済（「対人」補償のみ）

①「提供した食品により食中毒」、「食品に混入した異物による口内損傷」、「食品の容器破損による身体損傷」等（※）を起こした場合の被害者に支払う損害賠償費用
（例）治療費、入院費、薬代、付添看護料、慰謝料、被害者の休業補償など
②訴訟費用、弁護士費用

## Ⅱ　総合食品賠償共済（「対人＋対物」補償）

### （1）　あんしんフード君

①提供した飲食物に起因する事故（食中毒や異物による歯の欠損）のほか、「誤ってこぼしたコーヒーによる客の火傷」、「エアコン落下による客の負傷」、「漏水による階下施設の汚損」、「容器破損による客の衣服汚損」、「客から預かった衣服の汚損・盗難」、「食事中の客のバッグの盗難」など
②訴訟費用、弁護士費用

### （2）　スーパーあんしんフード君

上記（1）のほか、
「従業員の業務上の傷害補償」「自店の休業補償（最長15日間まで）」

# 「あんしんフード君」の
# 年間共済掛金の目安（1口）

| 業種 / 年間売上高 | 喫茶店 | 飲食店・すし | 仕出し・弁当給食施設 | 食料品販売業 | 食品製造業 | 旅館 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 3000万円以下 | 6,500円 | 8,500円 | 11,000円 | 3,500円 | 5,500円 | 営業建物の総床面積×23円 |
| 5000万円 | 8,000円 | 18,400円 | 34,600円 | 6,800円 | 11,100円 | |
| 7000万円 | 9,400円 | 24,000円 | 47,900円 | 9,200円 | 14,300円 | |
| 1億円 | 11,400円 | 32,400円 | 67,700円 | 12,800円 | 19,100円 | |
| 1.5億円 | 34,000円 | 63,200円 | 107,400円 | 20,100円 | 35,000円 | |
| 2億円 | 45,100円 | 84,100円 | 143,100円 | 26,700円 | 46,500円 | |

ご清聴ありがとうございました。