

4月
2023年

衛生管理計画の見直し

HACCPに沿った衛生管理が適切に実施されているか、PDCAサイクルにより定期的に見直して、現在の計画に問題はないか確認してください。

詳しくは栃木県ホームページへ
「HACCPに沿った衛生管理の制度化について」



PDCAサイクル

● 食品を衛生的に製造するための衛生管理計画を作成(Plan)し、計画に基づき実行(Do)し、業務の実施記録を確認(Check)し、実施が計画に沿っていない部分があれば計画内容の見直し(Action)を順次行い、次のサイクルにつなげ、確実な衛生管理を維持・向上させることです。

[illegible]

定期的な見直し

- HACCPが正しく機能しているか、定期的に計画を振り返りましょう。
- その結果、衛生管理の実施に問題点を見つけた場合には、その問題点の内容について、解析・評価した上で、計画の内容を見直しましょう。

振り返り事項(例)	見直し内容
クレーム内容	発生したクレーム内容を評価した結果、衛生管理事項の改善が必要となった。
製品の自主検査結果	いつもと異なる検査結果が確認されたため、結果の解析・評価を行い、重要管理点における衛生管理の改善が必要となった。
機器の精度確認	温度計などの計測記録において、冷蔵機能が低下している状況が確認されたため、機器の修繕が必要となった。

毎日の記録

- 毎日の記録の積み重ねによって、「定期的な見直し」を行うことができます。
- 毎日の記録においても、記入漏れがないこと、基準からはずれていないことなどを確認しましょう。
- 問題点が見つかった場合は、その都度見直しの必要性について検討しましょう。

4月	①受入	②庫内温度		③-1 汚染 防止	③-2 器具等	③-3 トイレ	④-1 健康 管理	④-2 手洗い	重要管理の実施記録				特記事項	責任者 確認欄
		冷蔵 庫(℃)	冷凍 庫(℃)						非加熱 ①	加熱 ②	冷却 ③-1	冷却 ③-2		
16日 (日)														
17日 (月)														
18日 (火)														
19日 (水)														
20日 (木)														
21日 (金)														
22日 (土)														
23日 (日)														
24日 (月)														
25日 (火)														
26日 (水)														
27日 (木)														
28日 (金)														
29日 (土)														
30日 (日)														

施設活用欄

そ族・昆虫駆除 (月 日)
 衛生教育 (月 日)
 検便 (月 日)

4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月 1月 2月 3月 衛生管理計画

[illegible]

やっつける

- 中心部まで十分に加熱する！
- 適切に加熱・殺菌する！

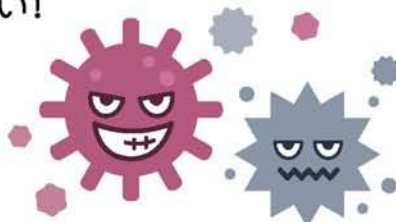


中心温度85～
90℃で90秒以上
加熱するとノロウイルス
にも有効

一般的な食中毒菌は75℃で60秒以上
加熱すればやっつけることができます。

ノロウイルスによる食中毒予防の4原則

- 持ち込まない！
- 拡げない！
- 加熱する！
- つけない！



※調理従事者の健康管理に特に注意！

5月	①受入	②庫内温度		③-1 汚染 防止	③-2 器具等	③-3 トイレ	④-1 健康 管理	④-2 手洗い	重要管理の実施記録				特記事項	責任者 確認欄
		冷蔵 庫(℃)	冷凍 庫(℃)						非加熱 ①	加熱 ②	冷却 ③-1	冷却 ③-2		
16日 (火)														
17日 (水)														
18日 (木)														
19日 (金)														
20日 (土)														
21日 (日)														
22日 (月)														
23日 (火)														
24日 (水)														
25日 (木)														
26日 (金)														
27日 (土)														
28日 (日)														
29日 (月)														
30日 (火)														
31日 (水)														

施設活用欄

そ族・昆虫駆除 (月 日)
 衛生教育 (月 日)
 検便 (月 日)

4月

5月

6月

7月

8月

9月

10月

11月

12月

1月

2月

3月

衛生管理計画

持ち帰り(テイクアウト)・宅配(デリバリー)食品の衛生管理

1 容器・メニュー

- 

2 提供数

-
- A cartoon illustration of a chef wearing a brown hat and apron, looking stressed with sweat drops on his forehead while cooking in a pan. A tray of food is on the counter next to him.

3 加熱調理の徹底

-

[illegible]

4 食品の温度管理

- 保冷剤、クーラーボックス、冷蔵庫、温蔵庫などを活用しましょう。
- 調理した食品は速やかに10℃以下まで冷ますか、65℃以上で保管しましょう。（食中毒菌は、10～65℃の温度帯でよく増えます。）



10℃～65℃の温度帯に調理食品が長い時間とどまらないよう注意！

5 セレウス菌に注意

- おう吐や下痢を引き起こす毒素を産生し、食中毒の原因となります。
- 原因食品としてチャーハンやピラフ等の米飯類が多く報告されています。
- セレウス菌は芽胞（熱等に耐えるカプセル）を形成するので、加熱された食品でも室温で放置すると菌は増殖します。

6 受け渡し時の注意

- 調理後はなるべく早く食べてもらうよう、口頭で直接又は容器にシールを貼るなどして、お客さんに伝えましょう。

6月	①受入	②庫内温度		③-1 汚染 防止	③-2 器具等	③-3 トイレ	④-1 健康 管理	④-2 手洗い	重要管理の実施記録				特記事項	責任者 確認欄
		冷蔵 庫(℃)	冷凍 庫(℃)						非加熱 ①	加熱 ②	冷却 ③-1	冷却 ③-2		
16日 (金)														
17日 (土)														
18日 (日)														
19日 (月)														
20日 (火)														
21日 (水)														
22日 (木)														
23日 (金)														
24日 (土)														
25日 (日)														
26日 (月)														
27日 (火)														
28日 (水)														
29日 (木)														
30日 (金)														

施設活用欄

そ族・昆虫駆除（ 月 日）
 衛生教育（ 月 日）
 検便（ 月 日）

4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	衛生管理計画
----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----	----	----	----	--------

黄色ブドウ球菌の性質

- 人の鼻、のど、皮膚などに存在する菌
※傷やニキビなど化膿した部分は要注意!
- 黄色ブドウ球菌が増殖するときに産生する毒素(エンテロトキシン)が食中毒を引き起こします。
- エンテロトキシンは熱に強いので一度エンテロトキシンが産生されてしまうと、通常の加熱では食中毒は防げないことがあります。
※100℃、30分でも分解されません。

原因食品となりやすいもの

弁当、おにぎり、サンドウィッチ、そうざいなどの直接手を触れて調理する食品



予防のポイント

- 加熱後の食品は素手で取り扱わない。
※盛り付け時は適切な手洗い、消毒後に使い捨て手袋を着用しましょう。
- 手に傷がある場合は直接食品に触れないようにする。
- 調理中に頭髮や鼻などを触らない。
- 調理後は速やかに食べてもらう。
※弁当等はいつまで食べられるかを表示し(消費期限)、購入した方にはできるだけ早く食べてもらうよう伝えましょう。
- 食品は常温放置せず10℃以下で保存し、細菌が増えるのを防ぐ。

7月	①受入	②庫内温度		③-1 汚染 防止	③-2 器具等	③-3 トイレ	④-1 健康 管理	④-2 手洗い	重要管理の実施記録				特記事項	責任者 確認欄
		冷蔵 庫(℃)	冷凍 庫(℃)						非加熱 ①	加熱 ②	冷却 ③-1	冷却 ③-2		
16日 (日)														
17日 (月)														
18日 (火)														
19日 (水)														
20日 (木)														
21日 (金)														
22日 (土)														
23日 (日)														
24日 (月)														
25日 (火)														
26日 (水)														
27日 (木)														
28日 (金)														
29日 (土)														
30日 (日)														
31日 (月)														

施設活用欄

そ族・昆虫駆除 (月 日)
衛生教育 (月 日)
検便 (月 日)

4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	衛生管理計画
----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----	----	----	----	--------

腸管出血性大腸菌(O157等)に注意

菌の性質

- 牛などの家畜の腸内に存在する。
- 少ない菌数で発症する。
- 菌が産生する「ベロ毒素」により激しい腹痛、水様性の下痢、血便を引き起こす。
- 人から人にも感染する。

近年の食中毒原因食品等

- 2011年: ユッケ (富山、福井等)
- 2012年: 浅漬け (北海道等)
- 2016年: 冷凍メンチカツ (東京、神奈川等)
- 2017年: 惣菜など (埼玉、東京等)
- 2019年: 焼き肉チェーン店 (大阪、神奈川等)
- 2022年: レアステーキ (京都府)

[illegible]

予防のポイント

●二次汚染の防止

- 手洗いの徹底(特に生肉や野菜を扱った後)
- 包丁やまな板の洗浄・消毒、使い分け
- 調理器具等の適切な取扱い



●肉や肉類加工品は十分に加熱

- 中心温度75℃以上で60秒以上加熱する
- 低温調理では中心温度63℃で30分以上加熱する
- 加熱不十分な食肉が原因食品となるケースが多い



- 中心温度を確認しましょう

●生のまま食べる野菜は十分に洗浄・消毒

- 消毒には次亜塩素酸ナトリウム(食品添加物)等が有効
- 生野菜や浅漬けが原因食品になるケースもあるため要注意!



8月	①受入	②庫内温度		③-1 汚染 防止	③-2 器具等	③-3 トイレ	④-1 健康 管理	④-2 手洗い	重要管理の実施記録				特記事項	責任者 確認欄
		冷蔵 庫(℃)	冷凍 庫(℃)						非加熱 ①	加熱 ②	冷却 ③-1	冷却 ③-2		
16日 (水)														
17日 (木)														
18日 (金)														
19日 (土)														
20日 (日)														
21日 (月)														
22日 (火)														
23日 (水)														
24日 (木)														
25日 (金)														
26日 (土)														
27日 (日)														
28日 (月)														
29日 (火)														
30日 (水)														
31日 (木)														

施設活用欄

そ族・昆虫駆除 (月 日)

衛生教育 (月 日)

検便 (月 日)

4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	衛生管理計画
----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----	----	----	----	--------

9月
2023年

自然毒による食中毒に注意

毒キノコや有毒植物、ふぐなどに含まれる自然毒による食中毒は、毎年発生しており、2022年には本県でも毒キノコによる食中毒が発生しました。自然毒による食中毒は、死に至ることもありますので、十分注意しなければなりません。

毒キノコ・有毒植物に注意

確実に食用と判断できないものは…

絶対に ☠️ 🍄 🍄

**採らない！ 食べない！ 売らない！
人にあげない！ もらわない！**

- 家庭において、食べられる植物と間違えて、食中毒になるケースが多発しています。
- キノコの毒には極めて強いものもあり、中には命にかかわるものも多く含まれます。**2020年には栃木県内で毒キノコを原因とする死亡事例が発生しました。**
- 毒キノコを、外見だけで正確に見分けることは困難です。
- 加熱しても毒は消えません。



詳しくは栃木県ホームページへ
「毒キノコの食中毒について」



放射性物質対策について

放射性物質により、出荷制限などが
かかっている区域のキノコや山菜は、販売、
提供しないようにしてください。

[illegible]

ふぐの取扱い



- ふぐの内臓や皮などには「**テトロドトキシン**」という強い毒があります。この毒により口の周りがしびれる、息ができなくなるなどの症状が現れ、最終的には死に至ることもあります。
 - ふぐは毒が含まれる部位を適切に取り除かなければ食用にすることができません。ふぐの処理（有毒部分の除去）を行うにはふぐ処理者の資格が必要です。
- ※温泉水で養殖したふぐも取扱いは同じです。

詳しくは栃木県ホームページへ
「ふぐによる食中毒に注意
しましょう！」



9月	①受入	②庫内温度		③-1 汚染 防止	③-2 器具等	③-3 トイレ	④-1 健康 管理	④-2 手洗い	重要管理の実施記録				特記事項	責任者 確認欄
		冷蔵 庫(℃)	冷凍 庫(℃)						非加熱 ①	加熱 ②	冷却 ③-1	冷却 ③-2		
16日 (土)														
17日 (日)														
18日 (月)														
19日 (火)														
20日 (水)														
21日 (木)														
22日 (金)														
23日 (土)														
24日 (日)														
25日 (月)														
26日 (火)														
27日 (水)														
28日 (木)														
29日 (金)														
30日 (土)														

施設活用欄

そ族・昆虫駆除（ 月 日）
衛生教育（ 月 日）
検便（ 月 日）

4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	衛生管理計画
----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----	----	----	----	--------