

[illegible]

## レバーや肉の生食(提供)をしない

- 牛レバー、豚肉(内臓を含む)を生食用として販売・提供することは禁止されています。
- 生レバー ●加熱用食肉の刺身・タタキ



## 生食用食肉

**生食用食肉の加工・調理を行うには、  
専用の設備・器具を設け  
保健所への届出が必要です。**

- 「規格基準」と「表示基準」を満たしたものでなければ提供できません。

対象：牛ユッケ、  
牛タルタルステーキ、  
牛刺し、牛タタキなど

- 仕入れた食肉の表示を確認しましょう。  
「加熱用」「生食用」→加熱用の食肉を生で  
食べると食中毒を起こす危険性があります。

## 施設活用欄

そ族・昆虫駆除 (    月    日)  
衛生教育 (    月    日)  
検便 (    月    日)

10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 (月)														
17日 (火)														
18日 (水)														
19日 (木)														
20日 (金)														
21日 (土)														
22日 (日)														
23日 (月)														
24日 (火)														
25日 (水)														
26日 (木)														
27日 (金)														
28日 (土)														
29日 (日)														
30日 (月)														
31日 (火)														



特に次のことを実践しましょう

- 石けんでのこまめな手洗い
- 調理器具の適切な消毒
- 従事者の健康状態の確認

## 不顕性感染に注意!

- 感染しても症状がなかったり、風邪のような症状しか出ないこともあります。感染していると症状がなくてもノロウイルスが便中に含まれるため、気づかずに人に感染させてしまう危険があります。

## 予防のポイント

- 正しい手洗いの徹底
- 十分な加熱(中心温度85~90℃で90秒以上)
- 従事者の健康管理の徹底(下痢、おう吐、発熱など症状がある方は食品を取り扱う作業は避けましょう)
- 食品への二次汚染に特に注意が必要(加熱調理済の食品を盛り付ける時などは、器具や手袋を適切に使用する)
- トイレの利用時や清掃時の着替え、履き替え
- 消毒には次亜塩素酸ナトリウム液が効果的(一般的な消毒用アルコールでは十分な効果が得られにくいといわれています)
- 施設でおう吐した場合、直ちに次亜塩素酸ナトリウム液(1,000mg/L)で消毒



11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(木)														
17日(金)														
18日(土)														
19日(日)														
20日(月)														
21日(火)														
22日(水)														
23日(木)														
24日(金)														
25日(土)														
26日(日)														
27日(月)														
28日(火)														
29日(水)														
30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 )



## カンピロバクターに注意

特に次のことを実践しましょう

- 石けんでのこまめな手洗い
- 調理器具の適切な消毒
- 従事者の健康状態の確認

## 菌の性質

- ※市販の鶏肉はカンピロバクターに汚染されている可能性があります。  
市販の鶏肉(鶏モモ肉42%(11/26検体)、鶏ムネ肉40%(12/30検体)からカンピロバクターが検出されたという調査結果があります。

●カンピロバクターは、ギラン・バレー症候群※の原因になるともいわれています。

※手足の麻痺、顔面神経麻痺、呼吸困難などを引き起こす病気。

[illegible]

## 予防のポイント

### 十分な加熱

- 中心部まで十分に加熱しましょう。  
(中心温度: 75℃で60秒以上)
- 焼肉、焼鳥などの加熱具合を十分確かめて提供しましょう。



### 二次汚染の防止

- 食肉は他の食品と調理器具や容器を分けて、処理、保管しましょう。



- 食肉を取り扱った後は石けんで十分に手を洗ってから他の食品を取り扱いましょう。



- 食肉に触れた調理器具などは使用後に適切に消毒・殺菌をしましょう。

12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)														
31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)



## 適切な手洗いと調理従事者の衛生管理

特に次のことを実践しましょう

- 石けんでのこまめな手洗い
- 調理器具の適切な消毒
- 従事者の健康状態の確認

食品衛生は“手洗いに始まって手洗いに終わる”といわれています。また、検便により調理従事者の健康状態を確認することも重要です。健康に見える人でも食中毒菌等を保有していることがあります。

- 作業前
- トイレなど休憩の後
- 肉や魚など生鮮食品にさわった後
- 顔や髪をさわった後 など

手洗いが不十分になりやすい箇所



- 指輪や腕時計等のアクセサリーをはずす！
- 手洗いは専用の手洗設備で行う！



①～⑧まで2回繰り返し洗ったら、流水で十分にすすぎ、濡れた手は、ペーパータオルなどで水分をよく拭き、手指に消毒用アルコールを噴霧してよくすりこむ。

[illegible]

## 従事者の健康管理

- 体調不良（おう吐、下痢、発熱等）の場合  
→医療機関を受診し食品に触れる作業をしない。
- 手指に傷がある場合  
→傷を保護した後、調理用手袋などを装着して作業する。

## 従事者の衛生管理

- 作業着が汚れている場合  
→衛生的な作業着に交換する。

## 検便

- 健康に見える人でも食中毒菌やウイルスを持っていることがあり、知らないうちに汚染を広げていることもあります。
- 健康管理に努めるとともに、定期的に検便を実施し、結果を保存しましょう。
- 赤痢菌、サルモネラ属菌 年2回以上
- 腸管出血性大腸菌(O157等) 年1回以上
- ノロウイルス 必要に応じて

## 結果が陽性になったときは？

- 調理には従事せず、症状がなくても医療機関を受診することが大切です。
- 食中毒菌等が検出されないことを確認してから調理業務に復帰しましょう。

1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



## アニサキスによる食中毒に注意

特に次のことを実践しましょう

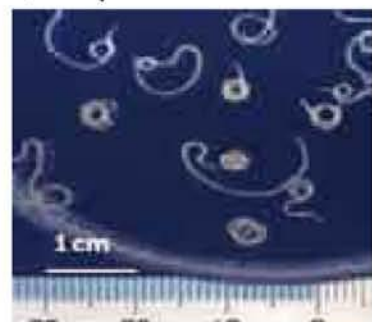
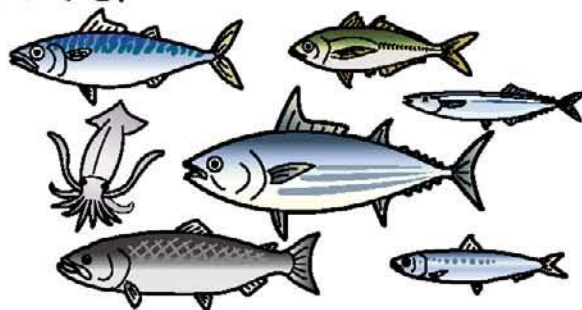
- 石けんでのこまめな手洗い
- 調理器具の適切な消毒
- 従事者の健康状態の確認

アニサキスによる食中毒は、近年、発生件数が最も多く確認される食中毒です。症状として激しい腹痛が見られるのが特徴です。

アニサキス幼虫が寄生している魚介類を生で食べることで、アニサキス幼虫が胃壁や腸壁に刺入して激しい腹痛などを引き起こす食中毒です。

## 原因食品

海産魚介類の刺身など  
(サバ、アジ、サンマ、カツオ、イカ、イワシ、サケなど)



出典：厚生労働省ホームページ  
「アニサキスによる食中毒を予防しましょう」

[illegible]

## 食中毒の発生状況

アニサキスによる食中毒の50%以上は飲食店又は販売店で提供されたものを原因として発生しています。

## 対策

- 新鮮な魚を選び、速やかに内臓を除去する。
- 十分な加熱調理(70℃以上、又は60℃で1分)
- 20℃で24時間以上の冷凍
- 目視による虫体の除去  
※一般的な料理で使う酢、塩、しょうゆやわさびでは、アニサキスは死滅しません！



サンマの体表に確認されたアニサキス虫体

2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)														

## 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



3月  
2024年

## 調理場の整理・整頓・清掃

**食品衛生の基本は、調理場の整理・整頓・清掃です。  
また、使用水の適切な管理も清潔の基本です。**

**11月から3月は  
「栃木県ノロウイルス食中毒  
予防推進期間」です!**

特に次のことを実践しましょう

- 石けんでのごまめな手洗い
- 調理器具の適切な消毒
- 従事者の健康状態の確認

## 整理のポイント

- 調理場内には、調理に関係ないものは置かない。
- 必要なものと不要なものとを分ける。
- 不要なものを捨てる。



## 整頓のポイント

- 使用頻度や使用場所を考えて収納場所を決める。
  - 表示を付けて明確にどこに何を収納しているか分かるようにする。
  - 先入れ先出しを確実に実施。
  - 過剰な在庫を減らす。
- 

[illegible]

## 清掃のポイント

- 施設設備ごとに具体的な清掃方法や点検方法とその頻度を定める。
- 掃除の際に設備を細部まで点検する。



## 井戸水を使用する場合の管理

- 年1回以上水質検査を行い、成績書を1年間保存しましょう。
- 不慮の災害等により水源が汚染されたおそれがある場合には、その都度水質検査を行いましょう。
- 殺菌装置等を設置している場合には、装置が正常に作動しているか作業前に遊離残留塩素濃度(※)を確認し、その結果を記録しましょう。



※遊離残留塩素濃度は、0.1mg/L以上になるよう調整しましょう。

3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)														
31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 )