

## 加工食品の表示

詳しくは消費者庁ホームページを御活用ください。

詳しくは消費者庁  
ホームページへ



- 食品の表示は、消費者にとって重要な情報源です。
- 製造者は正しい情報を消費者に伝える義務があります。法に基づき適切な表示を行います。
- 飲食店等では、原材料の受入時に消費(賞味)期限が過ぎていないかなどを食品表示で確認しましょう。また、原材料を保管する際は表示されている保存方法を守りましょう。

名称はその内容を表す一般的な名称が表示されています。

原材料は、最も一般的な名称で、使用した重量の割合の高い順に表示されています。

原料原産地表示は一番多い原材料の産地(製造地)が表示されています。

添加物は、原材料名と明確に区分して表示されています。

製造者は法人名もしくは個人事業主の場合は個人名が記載されています。  
なお、屋号のみの記載は認められていません。

ナトリウム(mg)は食塩相当量(g)で表示されています。

●名 称 カレールウ

●原材料名 小麦粉(国内製造)、牛脂、砂糖、食塩、カレー粉、バター、りんごペースト、香辛料、(一部に小麦・牛肉・乳成分・りんごを含む)

●添加物 カラメル色素、調味料(アミノ酸等)

●内 容 量 500g

●賞味期限 2023.12.31

●保存方法 直射日光や高温多湿を避けて保存してください。

●製 造 者 (株)栃木〇〇食品  
栃木県宇都宮市埴田〇-〇-〇



栄養成分表示  
[1箱(〇g)当たり]

熱量 〇〇kcal  
たんぱく質 〇〇g  
脂質 〇〇g  
炭水化物 〇〇g  
食塩相当量 〇〇g

8月と12月は  
「食品表示適正化強化月間」  
です!

## アレルギー表示

※複合原材料にアレルゲンが含まれていることもありますので、表示を確認しましょう!  
令和5年度から「くるみ」が特定原材料になる予定です。

特定原材料：7品目 必ず表示が必要(表示義務)	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)
特定原材料に準ずるもの：21品目 表示が勧められている(任意表示)	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、くるみ、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、りんご、ゼラチン

## とちぎHACCP

(栃木県食品自主衛生管理認証制度)

詳しくは栃木県  
ホームページへ



### <とちぎHACCPとは>

食品の安全性を確保するため、HACCPによる手法を取り入れて基本的な衛生管理を確実に続けることができる施設を認証する制度です。

認証を受けている施設やその商品には、安全安心の取組を示す右の認証マークを表示することができます。



### <認証取得のメリット>

- ①第三者機関が認証することで、衛生管理への努力が客観的に評価され社会的信頼が得られます。認証施設は、県ホームページ等に公表されますので、広告効果が得られます。
- ②消費者へ安全・安心の取組をアピールすることができます。
- ③大がかりな設備投資をしなくても、衛生水準を上げることができ従業員の衛生管理意識が飛躍的に向上します。

## 放射性物質に対する食品の安全性確保について

栃木県では、県内で生産される農林畜水産物や県内に流通している食品について、モニタリング検査を行い、安全性を確認しています。

### <モニタリング検査結果の公表>

県のホームページで公表するとともに、報道機関等に情報提供しています。

### 食品中の放射性セシウムの基準値

食 品 群	基準値 (ベクレル/kg)
飲 料 水	10
牛 乳	50
乳児用食品	50
一 般 食 品	100

詳しくは栃木県  
ホームページへ



## 宇都宮市食品衛生推進員制度とは

<このカレンダーは食品衛生推進活動の一環として作成しました>

食中毒の発生を防止し、地域における食品衛生の向上を図るため、各食品営業施設での食品衛生に関する自主的活動を推進することを目的とした制度です。

宇都宮市から委託を受けた各地域の食品衛生推進員が自主衛生管理の推進のため、営業者や食品衛生指導員からの相談を受けたり、指導・助言などを行っています。





## 次亜塩素酸ナトリウム液の調製方法(6%含有の市販品を使用した場合)



作り置き  
しない!

ラベルを  
貼る!




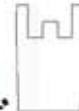

誤って飲んだり、調理  
に使用したりしない  
ようにラベルを貼り、  
飲食物とは確実に区  
別して管理しましょう。

消毒したい物	塩素濃度	希釈方法 ※ペットボトルキャップ1杯=約5mL
まな板、ふきん、 生野菜・果実	約0.01% (約100mg/L)	原液 キャップ1杯弱  +水2L
調理器具	約0.02% (約200mg/L)	原液 キャップ1.5杯  +水2L
おう吐物、床、壁	約0.1% (約1,000mg/L)	原液 キャップ7杯  +水2L

※次亜塩素酸ナトリウム液は、時間が経つと効果が弱まりますので、必要な時に必要な量だけ作り、作り置きをしないようにしましょう。

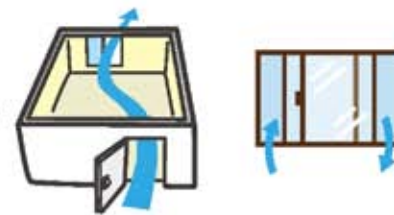
## 施設の消毒と汚物の処理

### 作業時に用意するもの






- 次亜塩素酸ナトリウム 
- マスク 
- 使い捨てのビニール手袋 
- ビニール袋 
- ふき取るための布や紙など
- バケツ 

### 換気をしましょう

- 空気の入出力口は、できるだけ対角線になるように。
- 換気扇を使うときも、反対側の窓があれば開ける。
- 換気口の前の障害物は取り除く。



### おう吐物などの処理

- 1 使い捨ての布やペーパータオルで外側から内側に、ウイルスを空中に飛ばさないように静かにふき取る。  

- 2 ふき取ったものは、すぐにビニール袋の中に入れる(袋内に0.1%次亜塩素酸ナトリウムを染み込む程度に入れておけば、より安心です)。  

- 3 汚染された場所は、0.1%次亜塩素酸ナトリウムを浸した布などで消毒する。  
※次亜塩素酸ナトリウムには、漂白作用があるので、使用の際には注意しましょう。  

- 4 10分ほど放置したら水ぶきをする。  

- 5 処理後は手を洗う。  




## 一般衛生管理のポイント

(どの食品でも行うべき共通事項)

- 一般衛生管理は施設整備、機械器具等の衛生管理、食品取扱者の健康や衛生等の管理などが関係します。これらを「いつ」「どのように」管理するのか、「問題があったときはどうするか」を考えておきましょう。
- HACCPを効果的に機能させるために次の①～④に記した一般衛生管理のポイントを踏まえ、一般衛生管理の取組を適正に行うことが必要になります。
- この表以外に普段から実施している一般衛生管理の項目があれば追加してください。



- ①原材料の受入の確認
- ②冷蔵・冷凍庫の温度の確認
- ③-1交差汚染・二次汚染の防止
- ③-2器具等の洗浄・消毒・殺菌
- ③-3トイレの洗浄・消毒
- ④-1従業員の健康管理・衛生的な作業着の着用
- ④-2衛生的な手洗いの実施

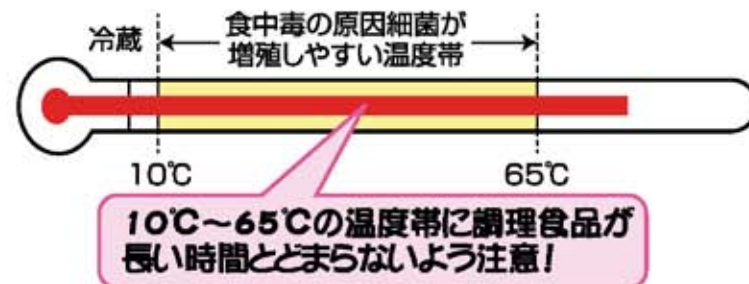
## 一般衛生管理のポイントの追加項目の例

施設・設備の衛生管理	業務の実態に合わせて実施項目を選び、毎日の営業終了後に実施する。 (例: フードの清掃、グリストラップの清掃等)
ねずみ・昆虫対策	生息状況を定期的に調査し、発生を認めたときは、駆除作業を実施する。
廃棄物の取扱い	業務終了後、ゴミ捨てを行い、周囲を清掃する。

## 重要管理のポイント

(食品の調理方法に合わせて行うべき事項)

- 自分の施設で取り扱う食品を次の3つのグループに分けて、それぞれの重要管理ポイントのチェック方法(非加熱のものは冷蔵庫から出してすぐ提供する。加熱するものは火の強さや加熱時間などで判断するなど)を決めましょう。
- 調理手順が同じような食品はまとめて記載してもかまいません。



### ①非加熱のもの(冷蔵品を冷たいまま提供するもの)

例: 刺身、冷や奴等

→低温(10℃以下)を保つ。

冷蔵庫から取り出したらすぐに提供する。



### ②加熱するもの(加熱し、温かいまま提供する等)

例: ハンバーグ、焼き魚、唐揚げ等

→中心部までしっかり火を通す。

盛り付け時に食品を汚染しない。

一時的に高温保管するものは65℃以上を保つ。



### ③-1加熱後冷却し、再加熱するもの

例: カレー、シチュー、スープ、たれ等

→加熱後、小分けするなどしてすばやく冷却する。

加熱後熱いまま提供するものは、65℃以上で保管する。



### ③-2加熱後冷却して提供するもの

例: おひたし、ポテトサラダ等

→加熱後、小分けするなどして速やかに冷却(10℃以下)する。





# 一般衛生管理計画のポイント

この様式に記載されている項目について、これまで取り組んできた衛生管理をまとめましょう。「いつ、どのようにやるか」「問題があったときはどうするか」を考えて、記入例を参考に記入してみましょう。

一般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
	問題が あったとき
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
	問題が あったとき
③-1 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
	問題が あったとき
③-2 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
	問題が あったとき
③-3 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
	問題が あったとき
④-1 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
	問題が あったとき
④-2 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、生肉や生魚などを扱った後、金銭をさわった後、清掃を行った後・その他（ ）
	どのように
	問題が あったとき

## 記入例

一般衛生管理のポイント	
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）を確認する
	問題が あったとき 返品し、交換する
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 （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、設定温度の再調整／故障の場合修理を依頼 食材の状態に応じ使用しない又は加熱して提供
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 まな板、包丁などの器具は、用途別に使い分け、扱った都度、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又は使用しない 使用時に、まな板や包丁などに汚れが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する
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、ボウル等の器具類を洗浄し、 又はすすぎを行い、消毒する
	問題が あったとき 使用時に汚れや洗剤などが残っていた場合は、洗剤で 再度洗浄又はすすぎを行い、消毒する
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 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、洗剤で再度洗浄し、 消毒する
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 消化器症状がある場合は調理作業に従事させない 手に傷がある場合には、創傷を付けた上から手袋を着用させる 汚れた作業着は交換させる
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、 生肉や生魚などを扱った後、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

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

# 重要管理のポイント

自分の施設で取り扱う食品を、冷却、保存、調理中の加熱などの温度帯に着目して、お店のメニューを下のグループに分けてみましょう。その上でそれぞれのグループの重要管理ポイントのチェック方法を決めて記入してみましょう。

重要管理のポイント		
分類	メニュー	チェック方法
① 非加熱のもの(冷蔵品を冷たいまま提供)		
② 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)		
③-1 加熱後冷却し、再加熱するもの		
③-2 (加熱後、冷却するもの)		

作成者サイン

作成した日

年

月

日

## 記入例

お店のメニューを分類してみましょう

調理方法をふり返り、できあがりのチェック方法を書き出しましょう

重要管理のポイント		
分類	メニュー	チェック方法
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。
加熱するもの(冷蔵品を加熱し、熱いまま提供)	ハンバーグ	火の強さや時間、肉汁、見た目、中心部の温度を確認する。
	焼き魚	魚の大きさ、火の強さや時間、焼き上がりの弾力、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。
(加熱した後、高温保管)	唐揚げ	油の温度、揚げる時間、油にいれる肉の数量、見た目で判断する。
	唐揚げライス	触感、見た目で判断する。
加熱後冷却し、再加熱するもの	カレー スープ	加熱後速やかに冷却、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	加熱後速やかに冷却、冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する。

作成者サイン 栃木 太郎

作成した日 〇〇〇〇年〇〇月〇〇日

計画内容を作成、確認した人のサインと日付を記入しましょう