

4月
2025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

- 食品を衛生的に調理・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、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]

毎日の記録

- 毎日記録を残し、記入漏れや基準からはずれていないか確認しましょう。
- 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。

定期的な見直し

- HACCPが正しく機能しているか、定期的に衛生管理計画をふり返し、その日付を施設活用欄に記入しましょう。
- その結果、問題点を見つけた場合には、原因を究明した上で、衛生管理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	発生したクレームの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。

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	その他	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 ②-1	加熱 ②-2	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)																

施設活用欄

ねずみ・昆虫駆除 (月 日)

衛生教育 (月 日)

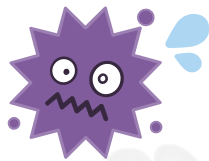
検便 (月 日)

ふり返し (月 日)

[illegible]

原則③ 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



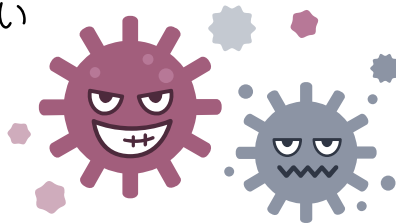
中心温度85～
90℃で90秒以上
加熱するとノロウイルス
にも有効



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
- ひろげない
- つけない
- やっつける



※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	その他	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 ②-1	加熱 ②-2	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)																
31日 (土)																

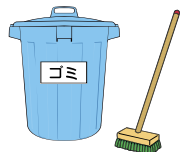
施設活用欄

ねずみ・昆虫駆除 (月 日)
 衛生教育 (月 日)
 検便 (月 日)
 ふり返り (月 日)

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衛生対策として不可欠です。

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。
- 清掃用具は汚染のないよう決められた場所に収納する。



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、飲用に適することを確認する。
- 成績書は1年間保存する。
- 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実施する。
- 殺菌装置等を設置している場合には、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、その結果を記録する。



※ 遊離残留塩素濃度は0.1mg/L以上になるよう調整する。

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	その他	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 ②-1	加熱 ②-2	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)																

施設活用欄

ねずみ・昆虫駆除 (月 日)
 衛生教育 (月 日)
 検便 (月 日)
 ふり返り (月 日)

[illegible]

黄色ブドウ球菌の性質

- 人の鼻腔や喉の粘膜、皮ふなどに存在する。
※傷やニキビなど化膿した部分は特に多い！
- 増殖するときに産生する毒素が、おう吐などの症状を引き起こす。
- 毒素は熱に強く、100℃、30分でも分解されない！

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。
- 手指に傷がある場合は、直接食品に触れない。
- 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。
※弁当等はいつまでに食べるかを表示し（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。

[illegible]

施設活用欄

ねずみ・昆虫駆除（ 月 日）

衛生教育（ 月 日）

検便（ 月 日）

ふり返し (月 日)

腸管出血性大腸菌(O157等)に注意！

腸管出血性大腸菌による食中毒は、毎年発生しており、2022年には死者も出ています。
十分な加熱や殺菌を行うことで食中毒を防ぐことができます。

菌の性質・症状

- 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。
- ★ 溶血性尿毒症症候群(HUS)など、重篤な合併症による死亡例もある。

原因食品等

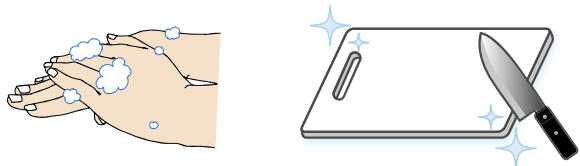
- 生肉や加熱不十分な食肉、生野菜など
- 2011年：ユッケ（富山、福井等）
 - 2012年：浅漬け（北海道等）
 - 2014年：冷やしキュウリ（静岡）
 - 2019年：焼き肉チェーン店（大阪、神奈川等）
 - 2022年：レアステーキ（京都）
 - 2024年：ハンバーグ[※]（千葉）

[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



● 食肉や食肉加工品は十分に加熱

- 中心温度75℃以上で60秒以上加熱
- 低温調理では中心温度63℃で30分以上加熱



● 加熱しないで食べる野菜の洗浄・消毒

- 流水での十分な水洗い
- 中性洗剤での洗浄
- 次亜塩素酸ナトリウム液(食品添加物規格)での消毒など



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	その他	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 ②-1	加熱 ②-2	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

ねずみ・昆虫駆除 (月 日)

衛生教育 (月 日)

検便 (月 日)

ふり返り (月 日)

自然毒による食中毒に注意！

毒キノコ・有毒植物に注意

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。
- 加熱しても毒は無くなりません。

毒キノコの
食中毒について



植物性 自然毒について

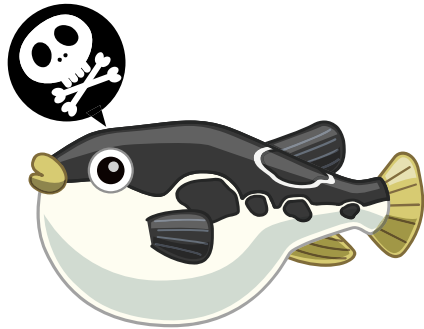


放射性物質対策について

放射性物質により、出荷制限の対象となっている地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(ネット販売含む)。

[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」という極めて強力な毒があります。この毒により口の周りがしびれる、呼吸ができなくなるなどの症状が現れ、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、ふぐ処理者の認定が必要です。

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	その他	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 ②-1	加熱 ②-2	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)																

施設活用欄

ねずみ・昆虫駆除 (月 日)
 衛生教育 (月 日)
 検便 (月 日)
 ふり返り (月 日)