



## 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。

## 施設活用欄

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

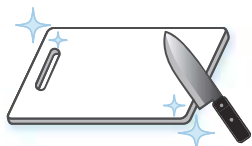
7月	①受入	②庫内温度		③-1 汚染 防止	③-2 器具等	③-3 トイレ	④-1 健康 管理	④-2 手洗い	重要管理の実施記録				特記事項	責任者 確認欄
		冷蔵 庫(℃)	冷凍 庫(℃)						非加熱 ①	加熱 ②	冷却 ③-1	冷却 ③-2		
16日 (日)														
17日 (月)														
18日 (火)														
19日 (水)														
20日 (木)														
21日 (金)														
22日 (土)														
23日 (日)					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



## 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!



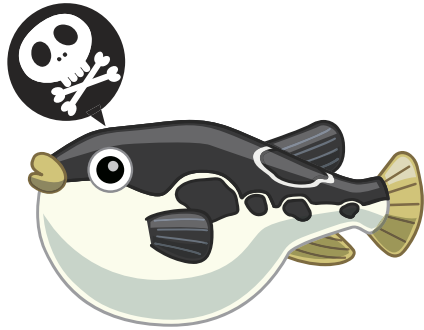
8月	①受入	②庫内温度		③-1 汚染防止	③-2 器具等	③-3 トイレ	④-1 健康管理	④-2 手洗い	重要管理の実施記録				特記事項	責任者 確認欄	
		冷蔵 庫(℃)	冷凍 庫(℃)						非加熱 ①	加熱 ②	冷却 ③-1	冷却 ③-2			
16日 (水)															
17日 (木)															
18日 (金)															
19日 (土)															
20日 (日)															
21日 (月)															
22日 (火)															
23日 (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



## 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)															

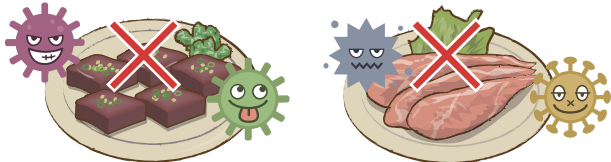
## 施設活用欄

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



## 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)														





## 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)