

食品衛生管理のポイント

令和2年度（2020年度）

八王子市保健所 食品衛生担当

 八王子市

食品衛生管理資料

目次



1.食品衛生の話題

(1)食品衛生法の改正	(P 3～6)
(2)食品表示法について	(P 8)
(3)食中毒について	(P 9～16)
(4)食中毒予防	(P 17～19)

2.テイクアウトを行う事業者様へ

(1)衛生管理について	(P 20)
(2)チェック表	(P 21)
(3)手続きについて	(P 22)

1.食品衛生の話題 (1)食品衛生法の改正

食品衛生法の改正が行われました！

食品衛生法改正の7つのポイント

1. 広域におよぶ“**食中毒**”への対策を強化

広域的な食中毒の発生・拡大防止のため、国や都道府県が相互に連携・協力を行います。
新たに「広域連携協議会」を設置し、緊急時には、この協議会を活用して対応します。

→ 2019年4月施行

2. 原則全ての事業者“**HACCPに沿った衛生管理**”を制度化

HACCP（ハサップ）とは、原料の受入から製造、製品の出荷までの一連の工程において、食中毒などの健康被害を引き起こす可能性のある危害要因を科学的根拠に基づいて管理する方法です。一般的衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施を、原則として全ての食品等事業者に求めます。小規模事業者の負担に配慮し、手引書の作成を進めます。

→ 2020年6月施行
1年間の経過措置期間

→ HACCPとは
(P 4 参照)

3. 特定の食品による“**健康被害情報の届出**”を義務化

厚生労働大臣が定める特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害が発生した場合、事業者から行政へ、その情報を届け出ることを義務化します。

→ 2020年6月施行

4. “**食品用器具・容器包装**”にポジティブリスト制度導入

食品用器具と容器包装について、安全性を評価して安全が確保された物質でなければ使用できない仕組みであるポジティブリスト制度を導入します。

→ 2020年6月施行

5. “**営業届出制度**”の創設と“**営業許可制度**”の見直し

食品を扱う事業に関し、事業者の届出制度を作ります。併せて、現在の営業許可の業種区分を実態に応じて見直します。

→ 2021年施行

6. 食品の“**リコール情報**”は行政への報告を義務化

事業者が食品の自主回収（リコール）を行う場合に、自治体を通じて国へ報告する仕組みを作り、リコール情報の報告を義務化します。また、このリコール情報を一覧化してHP等で発信します。

→ 2021年施行

7. “**輸出入**”食品の安全証明の充実

輸入食品の安全性確保のために、食肉等の食品のHACCPに基づく衛生管理や、乳製品・水産食品の衛生証明書の添付を輸入要件にします。

食品の輸出のための衛生証明書発行に関する事務を定めます。

→ 2020年施行

令和2年6月1日からH A C C P 制度化がスタート！

H A C C P (ハサップ) とは？

Hazard(危害) Analysis(分析)
Critical(重要) Control(管理) Point(点)

食品関連の事業者の方々はH A C C P (ハサップ) に沿った衛生管理が求められます。
(施工後、令和3年6月1日まで一年間の経過措置期間が設けられています。)

衛生管理計画は作成しましたか？記録はつけていますか？

これから衛生管理計画を作成する方は、自分の店舗を7つの視点で見直してみましよう。

店舗・器具の衛生管理のポイント

殺菌 有害な微生物を死滅させる

- ・消毒薬品使用時は、製品の表示を確認し、濃度や時間を守る。

微生物汚染の防止

整理 不要な物を処分する

- ・必要な物と不要な物を分別
- ・仕入れる前に計画を

異物混入や期限切れ品販売等の防止

整頓 必要なものを適切な場所に置く

- ・使いやすい場所を決めておく
- ・所定の置き場所には目印をつける

物を探す時間の短縮、作業効率のUP ↑

習慣 決めたことを習慣づける

- ・整理、整頓、清掃、洗浄、殺菌のルールを守って適切に実行する
- ・実行したことを記録する

不注意が減る

洗浄 水や洗剤で汚れや微生物を取り除く

- ・日常的に汚れを残さない
 - ・洗浄剤の特徴を踏まえて使用
- 微生物の汚染リスク低減
消毒・殺菌効果の向上 ↑**

清掃 綺麗な状態にする

- ・ゴミ、汚れ、異物を除去
 - ・同時に異常の点検を行う
- 設備性能の維持・向上 ↑**

清潔
毎日取り組むことで
綺麗な状態が維持され、
職場環境の改善にもつながります

HACCPの考え方を取り入れた 食品衛生において実施する事

1. 衛生管理計画の作成

業界団体作成の手引書に基づいた衛生管理のポイントや衛生管理計画例等（右図）を参考に、事業者それぞれの実情に応じて、自社で行う衛生管理計画を作成します。

参考：HACCPの考え方を取り入れた衛生管理
「業界団体作成の手引書に基づいた衛生管理」
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html

2. 計画に基づく実施

作成した計画に従って、日々の衛生管理を確実に行います。

3. 確認・記録

記録表例等を参考に実施したことを記録し、特記すべき事項があった場合にはその内容を具体的に記載し、後で確認できるようにします。（右図参照例）

4. 振り返りと見直し

決めた項目が実施され、記録されているかを定期的に振り返ります。そして徐々に項目を増やし、衛生管理の取り組みを充実させていきます。また、改善が必要な場合には対応を検討して計画の見直しをします。

厚生労働省「HACCPに沿った衛生管理の制度化に関するQ & A」より抜粋

(参考：厚生労働省HP <https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000635886.pdf>)

問2 HACCPに沿った衛生管理により、現在の衛生管理はどのように変わりますか。何か新しい設備を設けなければならないのですか。

- 1 HACCPに沿った衛生管理の内容については、これまで求められてきた衛生管理を、個々の事業者が使用する原材料、製造・調理の工程等に応じた衛生管理となるよう計画策定、記録保存を行い、「最適化」「見える化」するものです。
- 2 特に、小規模事業者、政省令で定める事業者については、事業者団体が作成し、厚生労働省が内容を確認した手引書を利用して、一般的な衛生管理を主体としつつ、温度管理や手洗い等の手順を定め、簡便な記録を行うことを想定しており、比較的容易に取り組めるものです。
- 3 衛生管理の計画と記録を作成することで、衛生管理の重要なポイントが明確化され、効率的な衛生管理が可能となり、さらには保健所からの監視指導の際の応答や顧客など外部への説明も容易になるなどといった利点も生じます。
- 4 なお、HACCPは工程管理、すなわち、ソフトの基準であり、必ずしも施設設備等ハードの整備を求めるものではありません。今回の制度化に当たっても現行の施設設備を前提とした対応が可能です。

問20 HACCPに沿った衛生管理を実施していることを、事業者はどのようにして認証を受けるのですか。また、認証の取得は営業許可の要件になりますか。

- 1 新制度のHACCPに沿った衛生管理の実施にあたって、認証や承認の取得は必要ありません。実施状況については、保健所等が通常の定期立入検査や営業許可の更新等の際に、衛生管理計画の作成や実施がなされているか監視指導する仕組みとなります。
- 2 なお、営業許可の基準（要件）には衛生管理計画は含まれません。

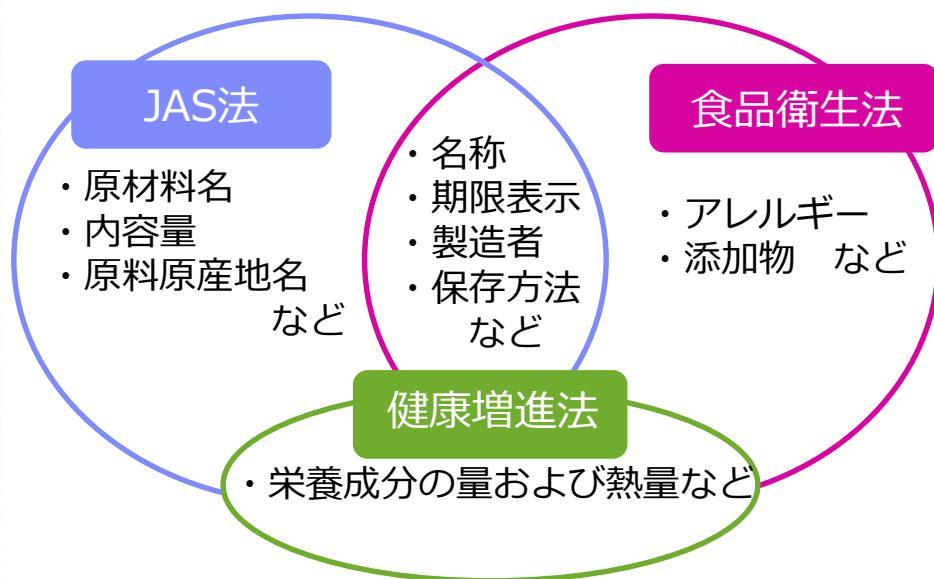
1.食品衛生の話題 (2)食品表示法について

2020年4月1日から食品表示法が完全施行されました

もともと食品表示のルールを定めていた法律は、「食品衛生法」、「JAS法」、「健康増進法」の3つがありました。この3つの法律は目的も異なるほか、それぞれに表示ルールを定めていたため、複雑でわかりづらいものでした、なので、**消費者・事業者の双方にとって分かりやすい**表示ルールを実現しようと、2015年4月より3つの法律を統合した「食品表示法」の制度がスタートしました。

2020年4月1日からは、この新法による表示が必須です。

以前までの食品表示法



新しい食品表示法

- ・名称
- ・原材料名
- ・アレルギー
- ・添加物
- ・原料原産地名
- ・内容量
- ・期限表示
- ・保存方法
- ・食品関連事業者
- ・製造所など
- ・栄養成分の量及び熱量 など

旧制度からの主な変更点

- ①栄養成分表示の義務化
- ②機能性表示食品制度の創設
- ③一部事項の表示方法の変更

参考資料：東京都HP「食品衛生の窓」内の「食品の表示制度」
<https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/hyouji/index.html>

1.食品衛生の話題 (3)食中毒について

食中毒とは…

食品を扱う方たちによく理解していただきたいのが、食中毒についてです。

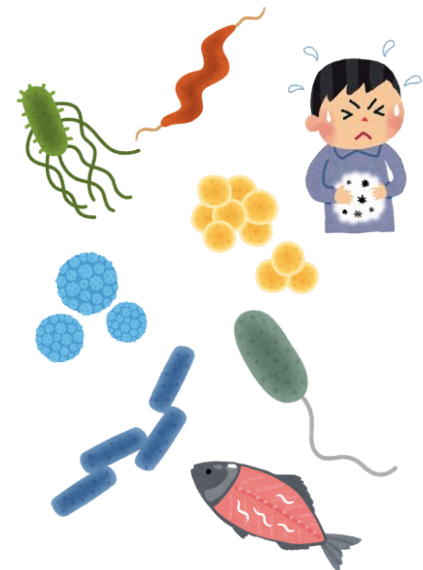
食中毒は、下痢や嘔吐を発症するだけでなく、生命をうばうような事態に陥ることもあります。食中毒というと夏に多いイメージがありますが、実は**1年を通して発生するので、常に注意が必要です。**

食中毒とは、細菌やウイルス、有害な物質などが含まれた食品を摂取することによって起こる健康障害のことです。

食品中で細菌が発症する量まで増えていても、**臭い・味・色などに変化がない**ため気づかずに口にしてしまう恐れがあります。一時期は、寄生虫等は除いていましたが、現在では、ガラスや金属等の異物混入を除く、飲食に起因するすべての健康障害を食中毒と見なしています。

食中毒の原因物質は以下のような分類に分けることができます。

細菌	黄色ブドウ球菌、カンピロバクター 腸炎ビブリオ、腸管出血性大腸菌 サルモネラ、ウェルシュ菌 等
ウイルス性	ノロウイルス 等
化学性	油脂の変敗、ヒスタミン 等
自然毒	毒キノコ、青梅、朝鮮アサガオ 毒化した貝、フグ、トリカブト 等
その他	寄生虫 等 (アニサキス・クドア等)



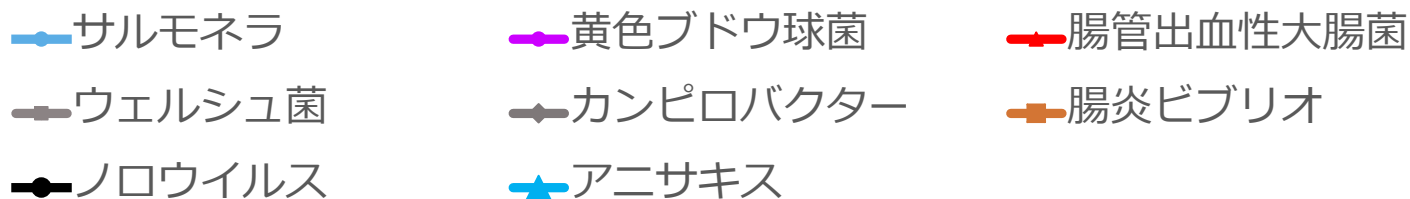
1.食品衛生の話題 (3)食中毒について

実際に
都内で発生した

原因物質別食中毒

平成31年度 発生件数
1位アニサキス
2位カンピロバクター
3位ノロウイルス

(件)



平成27年

平成28年

平成29年

平成30年

平成31年

食中毒発生件数ナンバー3！ 『ノロウイルス』

ノロウイルスの基礎知識

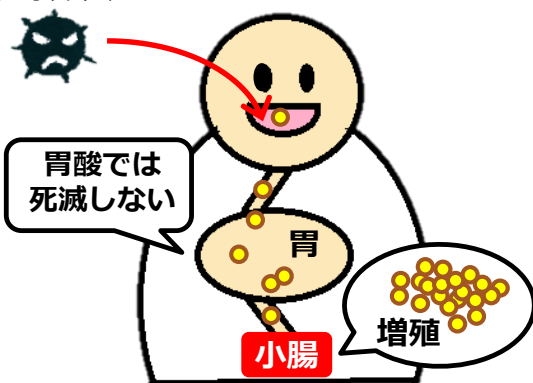
●ノロウイルスは、電子顕微鏡でなければ観察できないほど非常に小さなウイルスです。大きさは直径30～40nm（ナノメートル）ほどです。※1nmは1mmの100万分の1



●食べ物などと一緒に口から体に入ったウイルスは、食道、胃を通過して小腸に定着し、大量に増殖します。ノロウイルスはヒト以外の生物や食品中では増殖しません。

●非常に少量（10～100個）の摂取でも発症します。このため、食べ物にわずかでも付着していれば食中毒となる可能性があります。
また、手指に付着したノロウイルスが口から体に入り発症したり、感染症のおう吐物の粒子を吸い込むことにより発症する場合があります。

ウイルス



ノロウイルスに感染（ウイルスが体の中に入る）



24～48時間後

吐き気、おう吐、腹痛、下痢、発熱などの症状

軽い下痢で終わる場合もあれば、短時間に何回もおう吐し、脱水症状を起こす場合もあり、症状には個人差があります。

ノロウイルスの感染経路

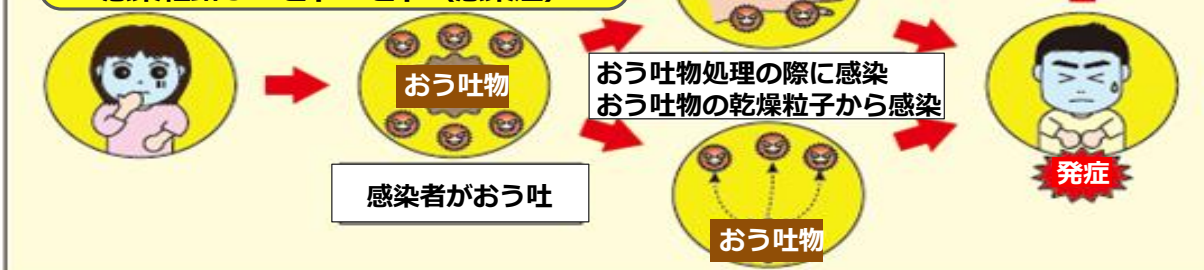
感染経路1：食べ物→ヒト（食中毒）



感染経路2：ヒト→食べ物→ヒト（食中毒）



感染経路3：ヒト→ヒト（感染症）



ノロウイルス食中毒の発生要因で一番多いのが「**調理従事者**」による二次汚染です。

さらに**6割以上**が症状が現れていない、いわゆる**健康保菌者**からの二次汚染です。

「健康保菌者」とは

菌を持っているが症状がない人のことです。症状が出ないため、手洗いや衛生上の注意がおろそかになりがちです。糞便中にはノロウイルスが多く存在しているため・・・

**無意識に二次汚染
となっています！**

ノロウイルス予防対策

・食生活

→二枚貝の生食は避ける。
85～90℃で90秒以上加熱する。

・手洗い・消毒

→特にトイレの後は念入りに手洗いをする。
調理器具は十分な洗浄・消毒をする。

・二次感染予防

→感染者の嘔吐物や汚物の処理は、手袋・マスクをし、処理中に着ていた服は交換する。
調理従事者は汚物処理を行わない。

先程のスライドでもありましたように
ノロウイルスを保菌していても、症状が
出ない人がいます。

「自分は大丈夫」ではなく、従業員一人一人
が意識して手洗いを行いましょう。



ノロウイルスの消毒には塩素系漂白剤が有効

(家庭用の塩素系漂白剤が使い易い)

ペットボトルなどに希釈した消毒液を作っておくと便利です。



※飲み物と間違えない様に
必ずラベルを貼ること！

◎調理器具、トイレなど
約0.02% (200 ppm)

2ℓのペットボトルにキャップ2杯
(約10ml)

◎嘔吐物、便の処理など
約0.1% (1000 ppm)

500mlのペットボトルにキャップ2杯
(約10ml)

例) 家庭用塩素系漂白剤 (原液塩素濃度6%) の場合

食中毒発生件数ナンバー2！ 『カンピロバクター』



〈カンピロバクター〉

写真提供：東京都健康安全研究センター提供

カンピロバクターの特徴

- 鶏などの消化管によくいる菌
→鶏肉につかないようにするのが難しい
- 比較的少量の菌で食中毒が発生する。
→菌が付いた鶏肉を食べたり、他の食材に付着した菌を食べてしまう程度でも、食中毒になる可能性がある。

カンピロバクター食中毒の症状

- 主な症状は、下痢、腹痛及び発熱で、他にだるくなったり、頭痛、めまい、筋肉痛などが起こることがあります。
お客様から申し出があった場合、早めに医療機関に受診するように伝え、最寄の保健所に相談しましょう。

カンピロバクター食中毒の発生原因には、いくつか特徴があります

- 生の鶏肉を提供した。
- 加熱が不十分であった。



鳥のさしみ



ササミの湯引き

- 生の鶏肉にさわった手指や鶏肉を調理した器具から、カンピロバクターが他の食品につき、その食品を加熱しないで食べた。



※鶏肉の鮮度は関係ありません。カンピロバクターは乾燥に弱い菌なので、新鮮なほど生き残っている可能性があります。

生や加熱不足の肉を原因とする食中毒の特徴

もしも こんな症状が出たら…	下痢、腹痛、発熱	激しい腹痛、下痢 (血便を含む)
場合によっては こんな症状が出る恐れも…	ギラン・バレー症候群 (手足のまひ、呼吸困難など)	溶血性尿毒症症候群 (HUS) (腎機能障害・意識障害など)
発症する何日か前に (発症するまでの時間)	2～7日 (平均2～3日)	1～14日 (平均3～5日)
こんな食品を 食べていませんか？ (考えられる主な原因食品)	・とりわさ、鶏刺しなどの生肉料理 ・加熱不足の焼き鳥等 ・菌のついた手指・器具によって二次汚染された食品 	・加熱不足の牛レバー、牛肉等 ・菌のついた手指・器具によって二次汚染された食品 
その原因菌の名前は…	カンピロバクター	腸管出血性大腸菌 O157など

食肉による 食中毒を 防ぐには

1. 十分に加熱する。



2. 生肉に触れた調理器具は
そのつど洗浄・消毒する。



3. 生肉に触った後は、石けんを
使って丁寧に手洗いをする。



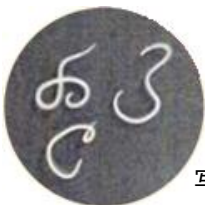
4. 生肉と他の食品との
相互汚染を防ぐ。



食中毒発生件数ナンバー1！

『アニサキス』

アニサキスとは？



- ・半透明白色で2～3cm程度の線虫です。魚の内臓や腹部の筋肉中に寄生しています。
- ・アニサキスが寄生した魚介類の生食後、数時間で激しい腹痛、嘔吐などの食中毒症状を引き起こします。
- ・都内における、令和元年のアニサキス食中毒の発生件数は47件で、第一位です。

写真提供：東京都健康安全研究センター提供

予防方法は

「加熱」「冷凍」「取り除く」のいずれかです。

アニサキス食中毒予防対策

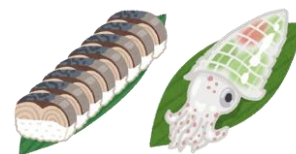
- ☆新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く
- ☆魚の内臓を生で食べない
- ☆目視でよく確認して虫体を取り除く
- ☆冷凍（-20℃で24時間以上）
- ☆加熱（70℃以上、または60℃なら1分）

これまでに発生した食中毒では、サバ（シメサバ含む）、サケ、サンマなどが原因食品となっています。

他にも、アニサキスは、スルメイカ、ニシン、イワシ、アジなど150種類以上の魚介類に寄生しています。

注意したい食品

シメサバ、イカ刺し 等



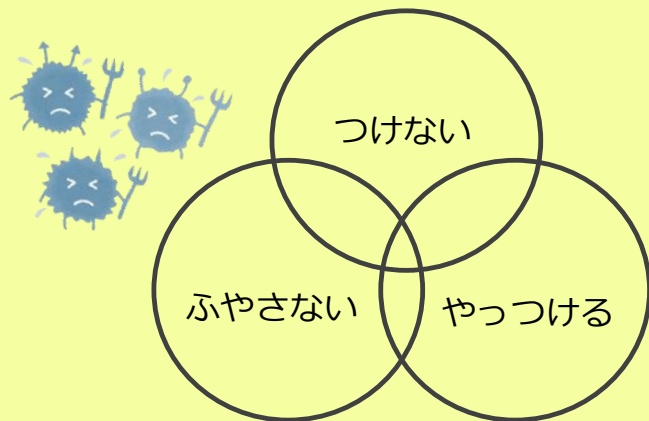
※「加熱」「冷凍」「取り除く」が不完全だったために食中毒になった事例もありますので、注意が必要です。



予防をしっかりと行い、食中毒を防ぎましょう！



食中毒予防の3原則



1. 細菌を食べ物に「つけない」

適切なタイミングでの手洗いや、加熱品と未加熱品の区分を行う。

2. 食べ物に付着した細菌を「増やさない」

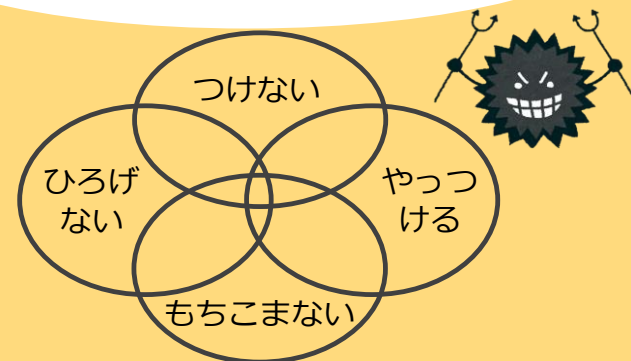
低温で保存する。早く食べる。

3. 付着した細菌を「やっつける」

中心部75℃ 1分以上の加熱処理を行う。

少量でも発症するノロウイルスなどでは…

ウイルス用4原則



1. 調理場内にウイルスを「持ち込まない」

健康状態の把握・管理を行う。

2. 食べ物や調理器具に「ひろげない」

適切なタイミングでの手洗いや、調理器具の定期的な消毒を行う。

3. ウイルスを食べ物に「つけない」

適切なタイミングでの手洗いや、加熱品と未加熱品の区分を行う。

4. 付着したウイルスを「やっつける」

中心部85～90℃90秒以上の加熱処理を行う。

1. 食品衛生の話題 (5) 手洗いについて

★ 食中毒の予防は「手洗い」から 効果的な手洗い方法

手には数えきれないほどの微生物がいます

➡ 手洗いの基本は「**2度洗い**」です！



流水でよく手をぬらした後、石けんをつけ、手のひらをよくこすります。



手の甲をのぼすようにこすります



指先・爪の間を念入りにこすります。

石鹸を使うことで、石鹸の泡の中にウイルスが出ていきます。

**1 回の手洗いは30秒！
2 回くり返す**



指の間を洗います。



親指と手のひらをねじり洗います



手首も忘れずに洗います。

しっかりと水で洗い流しましょう！

重点的に洗うように心がけましょう！

手洗いで汚れの残りやすいところ

- ・ 指先（爪の隙）
- ・ 手の甲
- ・ 親指
- ・ 指の付け根
- ・ 手首
- ・ 手の平の皺
- ・ アクセサリー

作業中の

無意識の癖に気を付けて！

- ⇒ 顔や髪にさわる
- ⇒ マスクなしの咳・くしゃみ
- ⇒ エプロン等で手をふく
- ⇒ 鼻をこする



手洗い以外の シンクでの手洗いは絶対やめて！

シンクで手を洗うと**二次汚染の危険大！**
次に作業する食材に汚染が移ってしまいます。
絶対に手洗い用設備で行ってください。

シンクで手洗いをする
水道栓**も**
作業台**も**
シンク**も**
汚染されます。



シンクからの二次汚染予防三原則

用途別・食品別に 使い分け

用途別（下処理用、調理用等）、
食品別（加熱調理用食材、非加熱
調理用食材等）にシンクが相互汚
染しないよう設置しましょう。



肉・魚・卵用



生野菜用

シンクに食品を 触れさせない

生野菜を水さらしにする時には、
専用のザル・ボール等を使用して
シンク内に食品が直接触れないよ
うにしましょう。



洗浄＋消毒

生野菜を扱う前には特に念入りに
洗浄し、水分をとってから消毒し
ましょう。



洗浄



消毒

テイクアウトや宅配を始める飲食店の皆さんへ①

テイクアウトや宅配（出前）される食品は、店内で提供する食品と比べて、調理してからお客様が召し上がるまでの時間が長くなります。また、これからの季節は気温が上昇し、食中毒リスクがさらに高まります。普段以上に衛生管理に注意しましょう。

★ 衛生管理について ★

つけない 普段から実施している一般的な衛生管理の徹底

- ・調理に使用する器具等は、使用用途により使い分けを行い、洗浄消毒したものを使いましょう。
- ・調理従事者の体調管理を徹底し、下痢・嘔吐・発熱等の症状がある場合は、調理に従事することを控えましょう。
- ・手洗いを徹底しましょう。

ふやさない 放冷・冷却・できるだけ早く提供！

- ・食中毒菌が増殖しやすい温度帯は約**20℃～50℃**です。
長時間常温で放置せず、**10℃以下または65℃以上**で温度管理しましょう。
- ・「小分けによる速やかな放冷」、「持ち帰り時の保冷剤の使用」、「保冷、保温ボックスによる配達」等により、食中毒菌の増殖を防ぎましょう。
- ・提供後、すぐに食べていただくようお客様へ伝えましょう。（口頭、シール等）

やっつける よく加熱！

- ・食肉等の加熱が必要な食品は中心部までよく加熱しましょう。
- ・**生卵、刺身等の生もの**の提供は避け、テイクアウト等に適したメニューにしましょう。

調理場の広さや調理能力に応じた取扱量としましょう！ 無理なく調理できる量で注文を受けましょう！

テイクアウトや宅配を始める飲食店の皆さんへ②

こまめな手洗いや調理者の健康管理など普段からやっている衛生管理に加え、以下のポイントが実行できているかチェックしてください。



★チェックしてみてください☆

☒ テイクアウトやデリバリーに適したメニュー、容器ですか？

- ・ 鮮魚介類など生ものの提供は避けましょう
- ・ 水分を切る、よく煮詰める、浅い容器に小分けするなど傷みにくい工夫をしましょう。

☒ お店の規模や調理能力に見合った提供数になっていますか？

- ・ 注文を受けてから調理するなど、食べられるまでの時間を短くする工夫をしましょう。
- ・ 容器詰めは、清潔な場所で行いましょう。

☒ 加熱が必要な食品は、中心部まで十分に加熱していますか？

- ・ “半熟”卵や“レア”なお肉の提供は、テイクアウトやデリバリーでは控えましょう

☒ 保冷剤、クーラーボックス、冷蔵庫、温蔵庫などを活用していますか？

- ・ 調理した食品は速やかに10℃以下まで冷えますか、65℃以上で保管しましょう
- ・ 食中毒菌は、20～50℃の温度帯でよく増えます！

☒ 速やかに食べるよう、お客さんにお知らせしていますか？

- ・ 購入した食品は速やかに食べるよう、口頭で、また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。

テイクアウトや宅配を始める飲食店の皆さんへ③

★ 手続について ★

現在お持ちの飲食店営業の許可範囲において

「**できること** 」「**できないこと** 」があります。
基本的に店内メニューとして提供している食品のテイクアウトや宅配（出前）はできます。

メニューにない食品や店内メニューでも販売の方法・規模によっては
新たな許可が必要になる場合もありますので、ご不明な点がございましたら、
保健所にお問い合わせください。

※自動車で移動販売を行う場合



東京都内で自動車を使って移動販売を行う場合は、都が定めた施設基準に合致した営業車により、取扱食品に応じた許可を取得する必要があります。

《食品営業はじめてナビ》

<https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/eigyounavi/car/>