4月 2024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。

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		
1日(月)																
2日(火)																
3日(水)																
4日(木)																
5日(金)																
6日(土)																
7日(日)																
8日(月)																
9日(火)																
10日(水)																
11日(木)																
12日(金)																
13日(土)																
14日(日)																
15日(月)																

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振り返りましょう。
- その結果、問題点を見つけた場合には、その内容について解析・評価し、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。

毎日の記録

- 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。
- 毎日の記録においても、記入漏れがないこと、基準からはずれていないことなどを確認しましょう。
- 問題点が見つかった場合は、その都度計画の見直しの必要性について検討しましょう。

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(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

そ族・昆虫駆除(　　月　　日)

衛生教育(　　月　　日)

検便(　　月　　日)

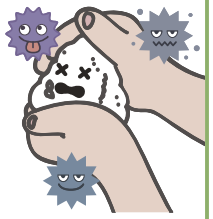
5月
2024年

食中毒予防の三原則

一般に、食中毒菌が増えても、また、ウイルスが付着していても、食品の『色・臭い・味』は変わりません！

詳しくは栃木県ホームページへ「食中毒ってなに??」

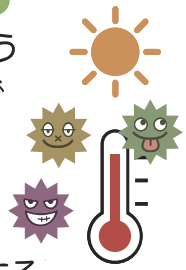
原則① つけない



- 手指や器具を洗う
- 使い捨て手袋を使用する
- 手袋は作業毎又は使用時間を決めて交換する
- 食材や調理後の食品は、保存用容器に入れ、フタをする

作業中に手指や器具で汚染されないように、調理済食品等の保管方法に注意しましょう。

原則② 増やさない



- 調理後、早めに食べてもらう
- 冷たいものは冷たい状態で（10℃以下）
- 熱いものは熱い状態で（65℃以上）
- 施設の温度と湿度を管理する（温度は25℃以下、湿度は80%以下）

適度な水分、温度及び栄養があると細菌はどんどん増えます。

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		
1日(水)																
2日(木)																
3日(金)																
4日(土)																
5日(日)																
6日(月)																
7日(火)																
8日(水)																
9日(木)																
10日(金)																
11日(土)																
12日(日)																
13日(月)																
14日(火)																
15日(水)																

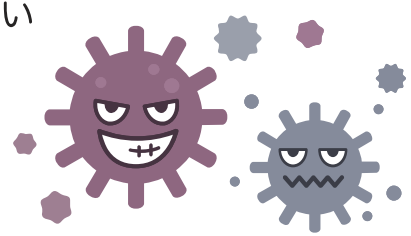
原則③ やっつける

- 中心部まで十分に加熱する
- 適切に加熱・殺菌する

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
- 拡げない
- 加熱する
- つけない



※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(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)																
31日(金)																

施設活用欄

そ族・昆虫駆除（　　月　　日）

衛生教育（　　月　　日）

検便（　　月　　日）

6月 2024年

弁当・持ち帰り(テイクアウト)・宅配(デリバリー)食品の衛生管理

これらの食品は、調理から喫食までの時間が長く、気温の高い時期は食中毒のリスクが高まります。2023年には、広域流通した弁当でセレウス菌と黄色ブドウ球菌による食中毒が発生し、554名の発症者が出ました。

容器・メニュー

- 鮮魚介類など生ものの提供は避けましょう。
- 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。

提供数

- 施設の規模に見合った提供数にしましょう。
- 注文を受けてから調理するなど、食べ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。

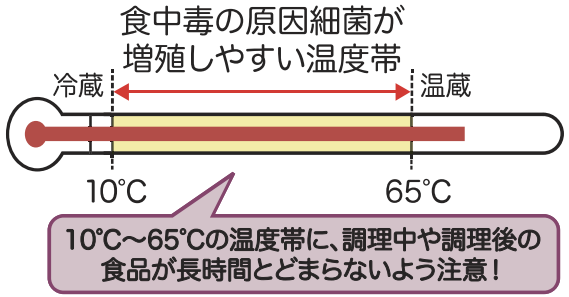
加熱調理の徹底

- 加熱が必要な食品は中心部まで十分に加熱しましょう。
- “半熟”卵や“レア”な食肉の提供は、テイクアウトやデリバリーでは控えましょう。

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		
1日(土)																
2日(日)																
3日(月)																
4日(火)																
5日(水)																
6日(木)																
7日(金)																
8日(土)																
9日(日)																
10日(月)																
11日(火)																
12日(水)																
13日(木)																
14日(金)																
15日(土)																

食品の温度管理

- 保冷剤、クーラーボックス、冷蔵庫、温蔵庫などを活用しましょう。
- 調理した食品は速やかに10℃以下まで冷却するか、65℃以上で保管しましょう。



セレウス菌に注意

- おう吐や下痢を引き起こす毒素を産生する。
- 穀類への付着が多く、米飯類や、めん類が食中毒の原因食品となりやすい。
- 熱に強い細菌で、加熱調理後も生存するため、調理後の食品を室温で放置すると菌が増殖し、毒素を産生する。

受け渡し時の注意

- 速やかに食べてもらうよう、口頭又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。

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(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)																

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
2024年

毒素を原因とする食中毒に注意！

ウエルシュ菌、黄色ブドウ球菌などの食中毒菌は毒素を産生することにより食中毒を引き起こすことが知られています。

ウエルシュ菌の性質

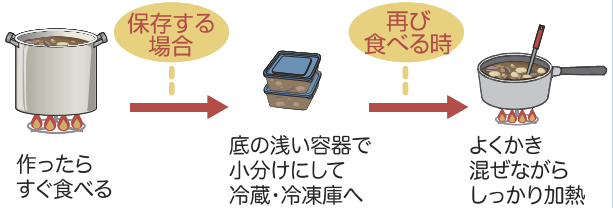
- 動物の腸内や自然界に広く分布する。
- ウエルシュ菌が生体内（人の腸内）で産生する毒素が食中毒を引き起こす。
- 熱に強い細菌で、加熱調理後も生存するため、食品を室温で放置すると菌が増殖する。

原因食品となりやすいもの

- カレー、シチューなどの大量調理食品

予防のポイント

- 前日調理は避け、加熱調理後は速やかに提供しましょう。
- 一度に大量の食品を加熱調理したときは、10～65℃の温度を長く保たないようにしましょう。
- やむをえず保存するときは、小分けして速やかに冷却しましょう。
- 再加熱して提供するときは、よく混ぜながらしっかり加熱しましょう。



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	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		
1日(月)																
2日(火)																
3日(水)																
4日(木)																
5日(金)																
6日(土)																
7日(日)																
8日(月)																
9日(火)																
10日(水)																
11日(木)																
12日(金)																
13日(土)																
14日(日)																
15日(月)																

黄色ブドウ球菌の性質

- 人の鼻や喉の粘膜、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！
- 黄色ブドウ球菌が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ようにする。
- 調理中に頭髪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。

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	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)																
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）

8月
2024年

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

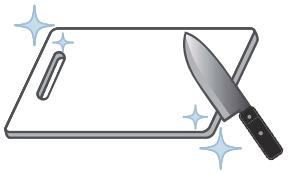
2011年：ユッケ（富山、福井等）
2012年：浅漬け（北海道等）
2016年：冷凍メンチカツ（東京、神奈川等）
2017年：惣菜など（埼玉、東京等）
2019年：焼き肉チェーン店（大阪、神奈川等）
2022年：レアステーキ（京都府）

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		
1日(木)																
2日(金)																
3日(土)																
4日(日)																
5日(月)																
6日(火)																
7日(水)																
8日(木)																
9日(金)																
10日(土)																
11日(日)																
12日(月)																
13日(火)																
14日(水)																
15日(木)																

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秒以上加熱する
- 低温調理では中心温度63℃で30分以上加熱する

● 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(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

そ族・昆虫駆除（　　月　　日）

衛生教育（　　月　　日）

検便（　　月　　日）

9月 2024年

自然毒による食中毒に注意！

毒キノコや有毒植物、ふぐなどに含まれる自然毒による食中毒は、毎年発生しており、2022年には本県でも毒キノコによる食中毒が発生しました。自然毒による食中毒は、死に至ることもありますので、十分注意しなければなりません。

毒キノコ・有毒植物に注意

確実に食用と判断できないものは…

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

詳しくは栃木県ホームページへ

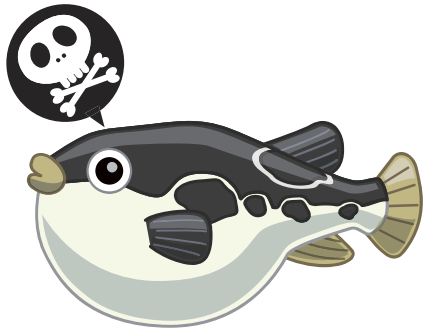
植物性自然毒について

放射性物質対策について

放射性物質により、出荷制限などがかかっている区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。

9月	①受入	②庫内温度 冷蔵庫(℃)	②庫内温度 冷凍庫(℃)	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 非加熱 1	加熱 2-1	加熱 2-2	冷却 3-1	冷却 3-2	特記事項	責任者確認欄
1日(日)																
2日(月)																
3日(火)																
4日(水)																
5日(木)																
6日(金)																
7日(土)																
8日(日)																
9日(月)																
10日(火)																
11日(水)																
12日(木)																
13日(金)																
14日(土)																
15日(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、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。

※養殖のふぐについて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	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

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