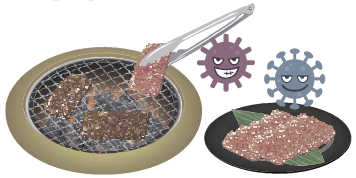
10月 2024年

生肉の取扱いに注意！

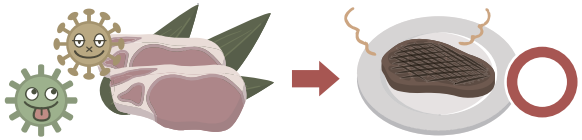
動物は、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌、E型肝炎ウイルスなど食中毒の原因となる病原体を保有している可能性があります。肉やレバーを生で食べたり、十分な加熱をせずに食べたりすると食中毒のリスクが高まります。

箸等の器具の使い分け

- 箸を介して食中毒菌などの汚染が広がることがあります。肉を焼く箸と食べる箸の使い分けを徹底しましょう。
- 肉を焼く（生肉をはさむ）専用の箸、トング
- 自分が食べる専用の箸



中心部まで十分加熱する



- シカやイノシシなどの野生獣肉（いわゆる「ジビエ」）は、特に十分加熱しましょう。

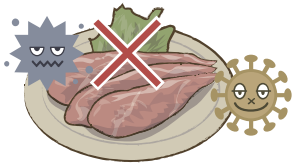
- **放射性物質対策について**

放射性物質の影響により、出荷制限の対象となっている地域のシカやイノシシなどの野生獣肉は、販売、提供しないようにしてください。

10月	①受入	②庫内温度 冷蔵庫(℃)	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(火)																
2日(水)																
3日(木)																
4日(金)																
5日(土)																
6日(日)																
7日(月)																
8日(火)																
9日(水)																
10日(木)																
11日(金)																
12日(土)																
13日(日)																
14日(月)																
15日(火)																

レバーや加熱用食肉の生食はダメ！

- 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



生食用食肉について

生食用食肉の加工・調理を行うには、専用の設備・器具を設け事前に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。**

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	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)																
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）

11月
2024年

ノロウイルスに注意！

ノロウイルスによる食中毒は、冬期を中心に発生件数が多く、集団感染事例も少なくないことから、全国の食中毒患者数においては上位となる傾向にあります。

11月～3月は
「栃木県ノロウイルス食中毒予防推進期間」です！

特に次のことを実践しましょう
○石けんでのこまめな手洗い
○調理器具の適切な消毒
○従事者の健康状態の確認

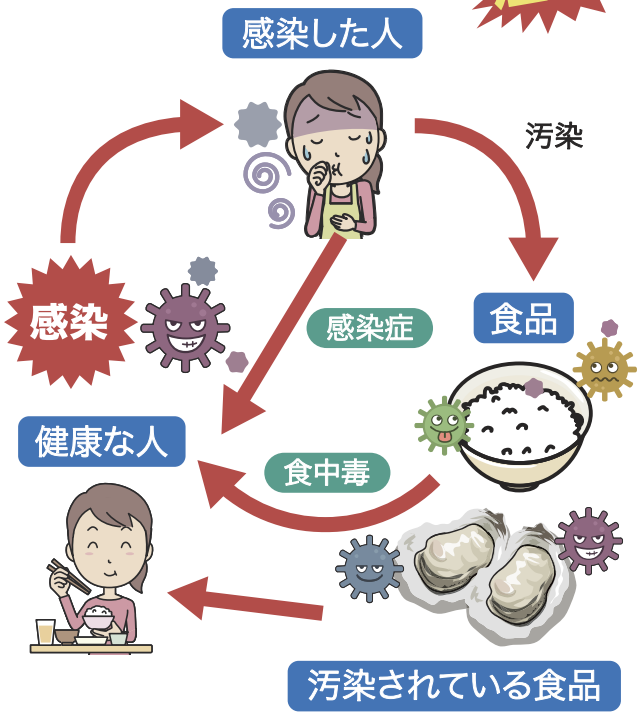
ノロウイルスの性質・症状

- 二枚貝などに蓄積する。
- 感染力が強く、ごく少量で発症する。
- 環境中で、長期間生存する。
- 食品を介して感染する＝食中毒
- 人から人へ感染する＝感染症
- 主な症状は吐き気、おう吐、下痢など

詳しくは栃木県ホームページへ

感染経路

注意

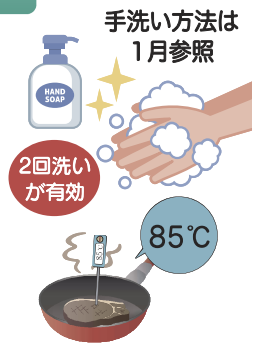


11月	①受入	②庫内温度 冷蔵庫(℃)	②庫内温度 冷凍庫(℃)	③-1 汚染防止	③-2 器具等	③-3 トイレ	④-1 健康管理	④-2 手洗い	その他	重要管理の実施記録 非加熱 1	加熱 2-1	加熱 2-2	冷却 3-1	冷却 3-2	特記事項	責任者確認欄
1日(金)																
2日(土)																
3日(日)																
4日(月)																
5日(火)																
6日(水)																
7日(木)																
8日(金)																
9日(土)																
10日(日)																
11日(月)																
12日(火)																
13日(水)																
14日(木)																
15日(金)																

不顕性感染に注意！

- 感染しても症状がなかったり（不顕性感染）、風邪のような症状しか出ないことがあります。下痢やおう吐等の症状がなくてもノロウイルスが体外に排出されるため、気づかずに人に感染させてしまう危険性があります。

予防のポイント



- 正しい手洗い
- 十分な加熱（中心温度85～90℃で90秒以上）
- 調理従事者の健康管理（下痢やおう吐等の症状がある場合は、食品を扱わない）
- 食品を扱うときは、器具や手袋を適切に使用するなど、食品の二次汚染に注意
- トイレ使用時や清掃時の着替え、履き替え
- 施設やおう吐物の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される

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	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)																

施設活用欄

そ族・昆虫駆除（　　月　　日）

衛生教育（　　月　　日）

検便（　　月　　日）

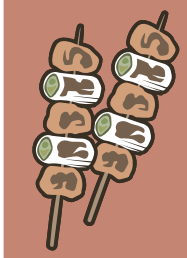
12月
2024年

カンピロバクターに注意！

カンピロバクターによる食中毒は、細菌性食中毒としては最も発生件数が多く、例年、全国の食中毒においては患者が多く見られる傾向にあります。

11月～3月は
「栃木県ノロウイルス食中毒予防推進期間」です！

特に次のことを実践しましょう
○石けんでのこまめな手洗い
○調理器具の適切な消毒
○従事者の健康状態の確認



●カンピロバクターによる食中毒の多くは、加熱不十分な鶏肉を食べることで発生しています。

カンピロバクターの性質

●鶏、牛などの家畜の腸内に存在する
●乾燥、加熱、消毒液には弱い
●比較的少ない菌数でも感染する

※市販の鶏肉は、カンピロバクターに汚染されている可能性があります。
国の調査結果では、市販の鶏肉の20～100%からカンピロバクターが検出された例があります。

●カンピロバクターに感染すると、ギラン・バレー症候群※が引き起こされることがあります。
※手足や顔の麻痺、呼吸困難などが現れる神経障害の一種

12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(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)																

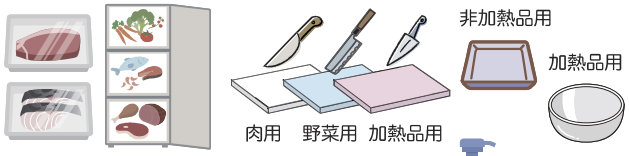
予防のポイント

十分な加熱

- 中心部まで十分に加熱しましょう。
  （中心温度：75℃で60秒以上）
- 焼き肉、焼き鳥などの加熱具合を十分確かめてから提供しましょう。

二次汚染の防止

- 肉のドリップが他の食品を汚染することがあるので、食肉と他の食品は調理器具や容器を分けて処理、保管しましょう。



- 食肉を扱った後は、石けんで十分に手を洗ってから他の食品を取り扱いましょう。

- 食肉に触れた調理器具などは、使用後に適切に消毒・殺菌をしましょう。

12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)																
31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）

1月 2025年

適切な手洗いと調理従事者の衛生管理

食品衛生は“手洗いに始まって手洗いに終わる”といわれています。また、検便により調理従事者の健康状態を確認することも重要です。健康に見える人でも食中毒菌等を保有していることがあります。

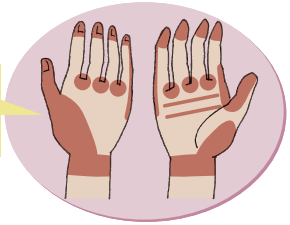
11月～3月は
「栃木県ノロウイルス食中毒予防推進期間」です！

特に次のことを実践しましょう
○石けんでのこまめな手洗い
○調理器具の適切な消毒
○従事者の健康状態の確認

手洗いのタイミング

- 作業前
- トイレや休憩などの後
- 肉や魚など生鮮食品を扱った後
- 顔や髪に触れた後　など

手洗いが不十分になりやすい箇所



手洗い前の準備

- 指輪や腕時計等のアクセサリーをはずす
- 手洗いは専用の手洗設備で行う

①～⑥まで２回繰り返し洗ったら、流水で十分にすすぎ、
濡れた手は、ペーパータオルなどで水分をよく拭き、手指に消毒用アルコールを噴霧してよくすりこむ。

1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)																

調理従事者の健康管理

- 体調不良（おう吐、下痢、発熱等）の場合
  →医療機関を受診し食品に触れる作業をしない。
- 手指に傷がある場合
  →傷を保護した後、調理用手袋などを適切に装着して作業する。

調理従事者の衛生管理

- 作業着が汚れている場合
  →衛生的な作業着に交換する。

検便

- 健康に見える人でも食中毒菌やウイルスが検出されることがあり、気づかないうちに汚染を広げていることもあります。
- 健康管理に努めるとともに、定期的に検便を実施し、結果を保存しましょう。

■赤痢菌、サルモネラ属菌 … 年2回以上
■腸管出血性大腸菌（O157等）‥ 年1回以上
■ノロウイルス …… 必要に応じて

結果が陽性になったときは？

- 調理には従事せず、症状がなくても医療機関を受診することが大切です。
- 食中毒菌等が検出されないことを確認してから調理業務に復帰しましょう。

1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）

2月 2025年

アニサキスによる食中毒に注意！

アニサキスによる食中毒は、近年、発生件数が最も多く確認されています。
症状として、食後に激しい胃痛、腹痛などがみられるのが特徴です。

11月～3月は
「栃木県ノロウイルス食中毒予防推進期間」です！

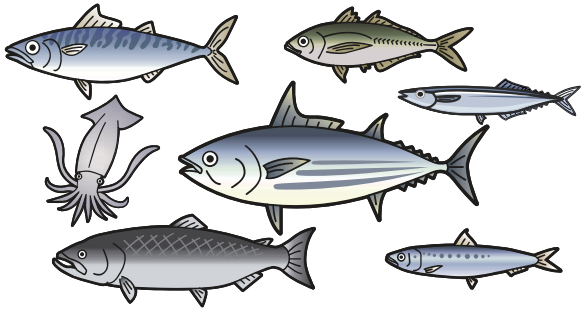
特に次のことを実践しましょう
○石けんでのこまめな手洗い
○調理器具の適切な消毒
○従事者の健康状態の確認

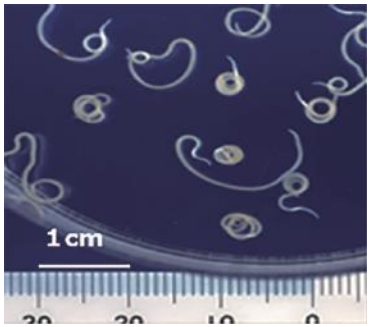
アニサキス食中毒

アニサキスが寄生している魚介類を生で食べることで、アニサキスが胃や腸を刺激して、激しい胃痛や腹痛、吐き気などを引き起こす食中毒です。

原因食品

海産魚介類の刺身など
（サバ、アジ、サンマ、カツオ、イカ、イワシ、サケなど）





出典：厚生労働省ホームページ
「アニサキスによる食中毒を予防しましょう」

2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(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)																

食中毒の発生状況

- アニサキスによる食中毒は、年間を通して多数発生しているので、常に対策を心がけましょう。

対策

- 新鮮な魚介類を選び、速やかに内臓を除去
- 十分な加熱調理
  （70℃以上、又は60℃で1分）
- −20℃で24時間以上の冷凍
- 目視によるアニサキスの除去
  ※ 一般的な調理で使う酢、塩、しょうゆやわさびでは、アニサキスは死滅しません！

サンマの体表に確認されたアニサキス

2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)																

施設活用欄

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

3月 2025年

調理場の整理・整頓・清掃

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管理の基本です。

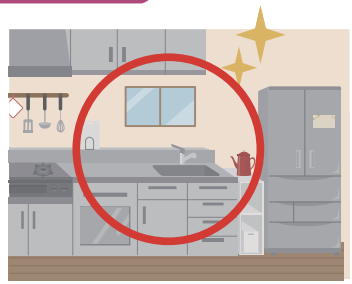
11月～3月は
「栃木県ノロウイルス食中毒予防推進期間」です!

特に次のことを実践しましょう
○石けんでのこまめな手洗い
○調理器具の適切な消毒
○従事者の健康状態の確認

整理のポイント

- 調理場内には、調理に関係ない物は置かない。
- 必要な物と不要な物とを明確に分ける。
- 不要な物は速やかに捨てる。

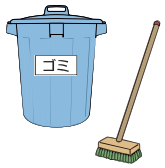
整頓のポイント



- 使用頻度や使用場所を考えて収納場所を決める。
- 表示を付けて明確にどこに何を収納しているか分かるようにする。
- 先入れ・先出しを確実に実施。
- 過剰な在庫を減らす。

3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)																

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決める。
- 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。

井戸水等を使用する場合

- 年１回以上水質検査を行い、飲用に適することを確認しましょう。
- 成績書は１年間保存しましょう。
- 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行いましょう。
- 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、その結果を記録しましょう。

※ 遊離残留塩素濃度は0.1mg／L以上になるよう調整しましょう。

3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)																
31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）

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）

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	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。

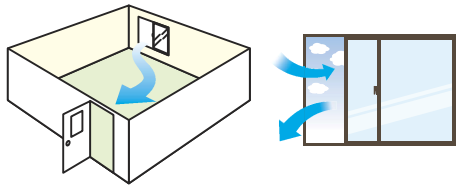
施設の消毒と汚物の処理

作業時に用意するもの

- 次亜塩素酸ナトリウム液
- 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

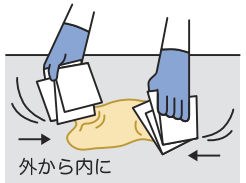
換気の実施

- 空気の出入り口は、できるだけ対角線になるようにする。
- 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液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液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。