

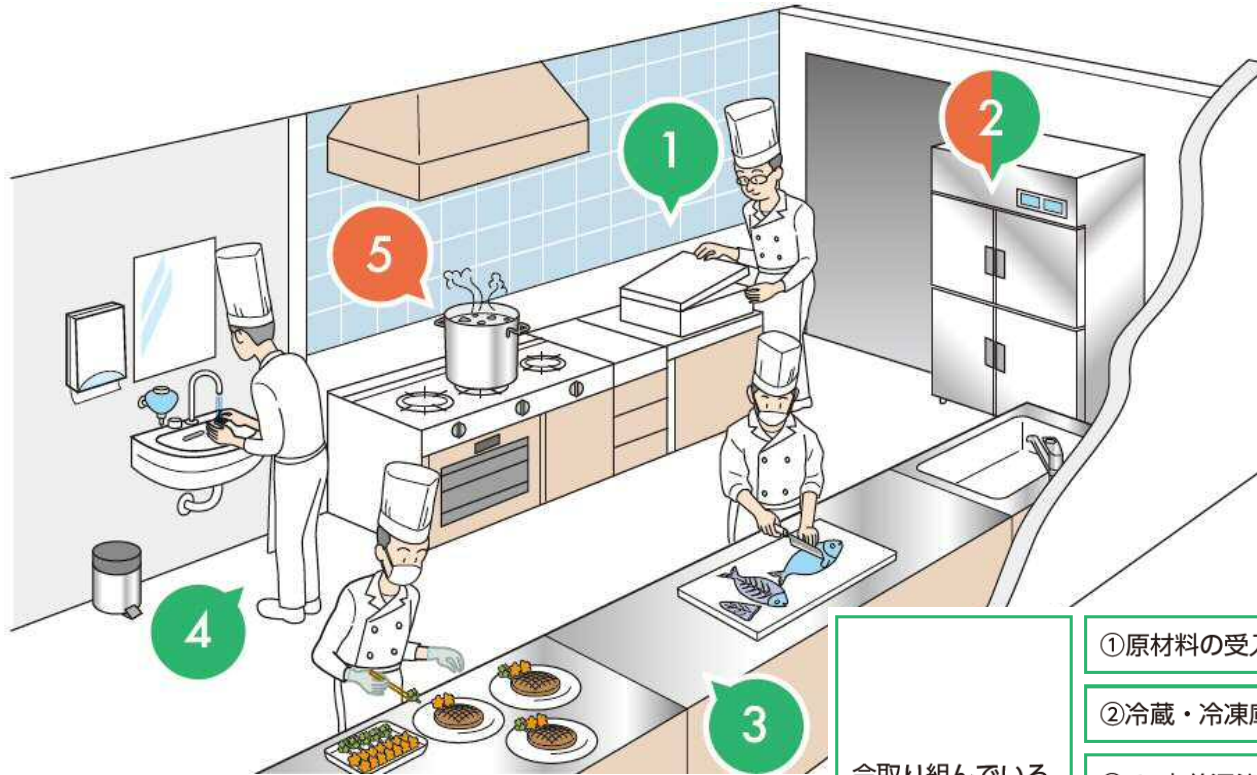
実際の食中毒の発生原因

平成18-20年の食中毒詳報解析に基づく(不明は除く)

発生原因	カンピロバクター属菌	ノロウイルス	サルモネラ属菌	腸管出血性大腸菌	ウェルシュ菌	黄色ブドウ球菌	
汚染した非加熱食品の摂取	400	3	54	38	5	2	つけない
非加熱の原材料と交差汚染	44	1	3	2			
調理従者による汚染		222	5	3		9	
施設設備の不適切な洗浄		1	2				
汚染された環境での保管			1				
室温又は高温下での食品放			21	3	10	8	ふやさない
緩慢な冷却			1		10	1	
不適切な冷蔵			1				
不適切な消毒			1	3			
調理から消費までの経過時間			3		4	1	
不十分な加熱度&時間	125	1	21	15	3	1	やっつける
不十分な再加熱温度&時間			1		12		
不適切な消毒	5	2	2				

厚生労働科学研究費補助金「食品衛生監視員による食品衛生監視手法の高度化に関する研究」平成21～23年度研究代表者:豊福 肇

一般飲食店におけるたいせつな衛生管理のポイント



今取り組んでいる
衛生管理（一般的衛生
管理のポイント）

①原材料の受入の確認

つけない

②冷蔵・冷凍庫の温度の確認

ふやさない

③ 1. 交差汚染・二次汚染の防止
2. 器具等の洗浄・消毒・殺菌
3. トイレの洗浄・消毒

つけない

④ 1. 従業員の健康管理・衛生的作業着の着用など
2. 衛生的な手洗いの実施

メニューに応じた
注意点（重要管理の
ポイント）

②冷蔵・冷凍庫の温度の確認

ふやさない

⑤適切な加熱

やっつける

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

- 一般的衛生管理を基本として、
 - 業界団体の**手引書**等を参考にしながら
 - 必要に応じて重要管理点を設けて衛生管理計画として明確にする。
- できた計画を実行して記録する。
- この一連の作業を行って**衛生管理の取組を「見える化」**すること。



なぜ衛生管理の「見える化」が必要なのか

- ◆ 「食品の安全性の向上」、「食中毒等の事故発生の防止」、「事故発生時の速やかな原因究明」に役立つ。
- ◆ 食品衛生管理を適正に行っていることを、具体的に自信を持って説明できる。

「各営業施設の衛生管理」

実施すること

Step 1 衛生管理計画を作成する

Step 2 作成した計画を実行する

Step 3 実施したことを確認・記録する

作成するのは次の4枚だけです

衛生管理計画	一般的衛生管理のポイント
	重要管理のポイント
実施記録	一般的衛生管理
	重要管理

一般衛生管理のポイント

- (ア) 施設の衛生管理
- (イ) 設備等の衛生管理
- (ウ) 使用水等の管理
- (エ) ねずみ及び昆虫対策
- (オ) 廃棄物及び排水の取扱い
- (カ) 食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理
- (キ) 検食の実施
(弁当屋、仕出し屋、給食施設等の場合)
- (ク) 情報の提供
- (ケ) 回収・廃棄
- (コ) 教育訓練

重要管理のポイント

食品における危害要因の例

危害要因の種類	原因
生物的	病原性微生物, ウイルス, 寄生虫
化学的	農薬, 殺菌剤, 洗剤, 潤滑油, 食品添加物, カビ毒, マリントキシン, ヒスタミン, ソラニン
物理的	ガラス, 金属片, 樹脂片, 釣り針, 従業員由来の物品, ホチキス, ワイヤ

重要管理方法(例)：病原性微生物→75℃で1分以上の加熱

留意事項

- 今回のHACCPに沿った衛生管理の制度化は、**衛生管理の手法(ソフト)**に関するものですので、**施設や設備(ハード)の新設や変更は必要ありません。**
- 衛生管理の実施状況については、これまでと同様に、営業許可の更新時や保健所による定期的な立入等の機会に、食品衛生監視員が確認を行います。新しい制度ですので、当面の間は、導入の支援・助言が中心となります。**分からない点は食品衛生監視員に相談しながら進めてください。**
- 第三者認証の取得は義務ではありません。保健所が認証することはありません。
- 罰則の適用については、これまでの制度から変更はありません。通常は、以下のような流れになります。
 - ・衛生管理の実施状況に不備がある場合、まずは口頭や書面での改善指導が行われます。
 - ・改善が図られない場合、営業の禁停止等の行政処分が下されることがあります。行政処分に従わず営業したときは、懲役又は罰金に処される可能性があります。