

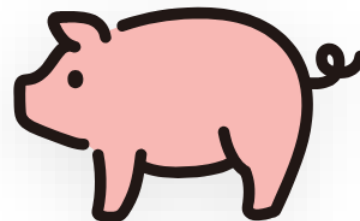
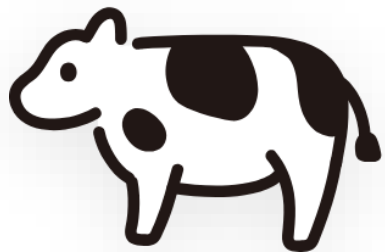
講習会の開始まで

しばらくお待ちください

食肉販売業、飲食店営業 (焼肉・焼鳥) 食品衛生講習会

令和8年7月27日

仙台市保健所宮城野支所衛生課



本日の内容

(1) 食中毒発生状況

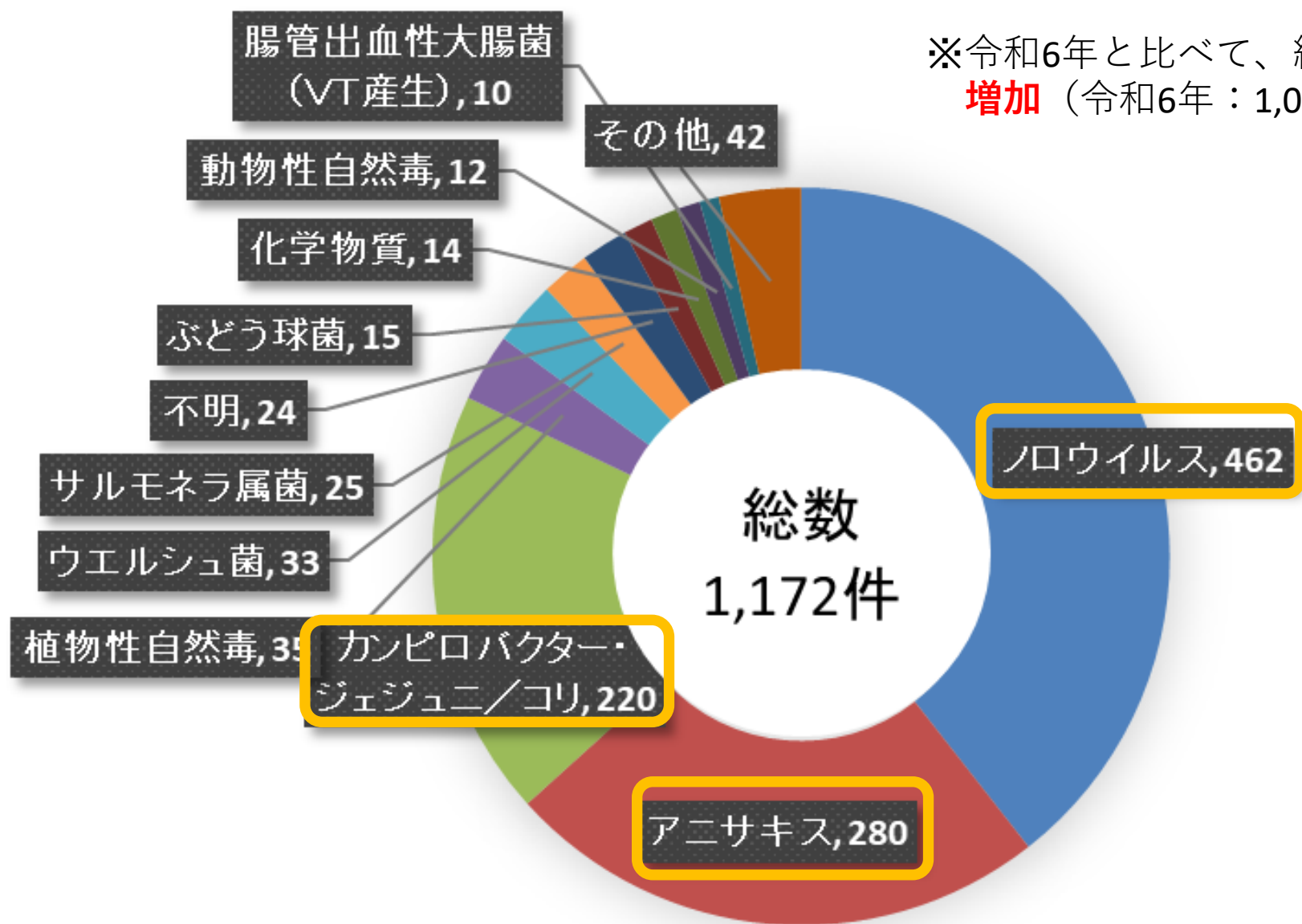
(2) 食中毒の原因と予防方法

(3) 厨房内での衛生管理

(4) HACCPについて

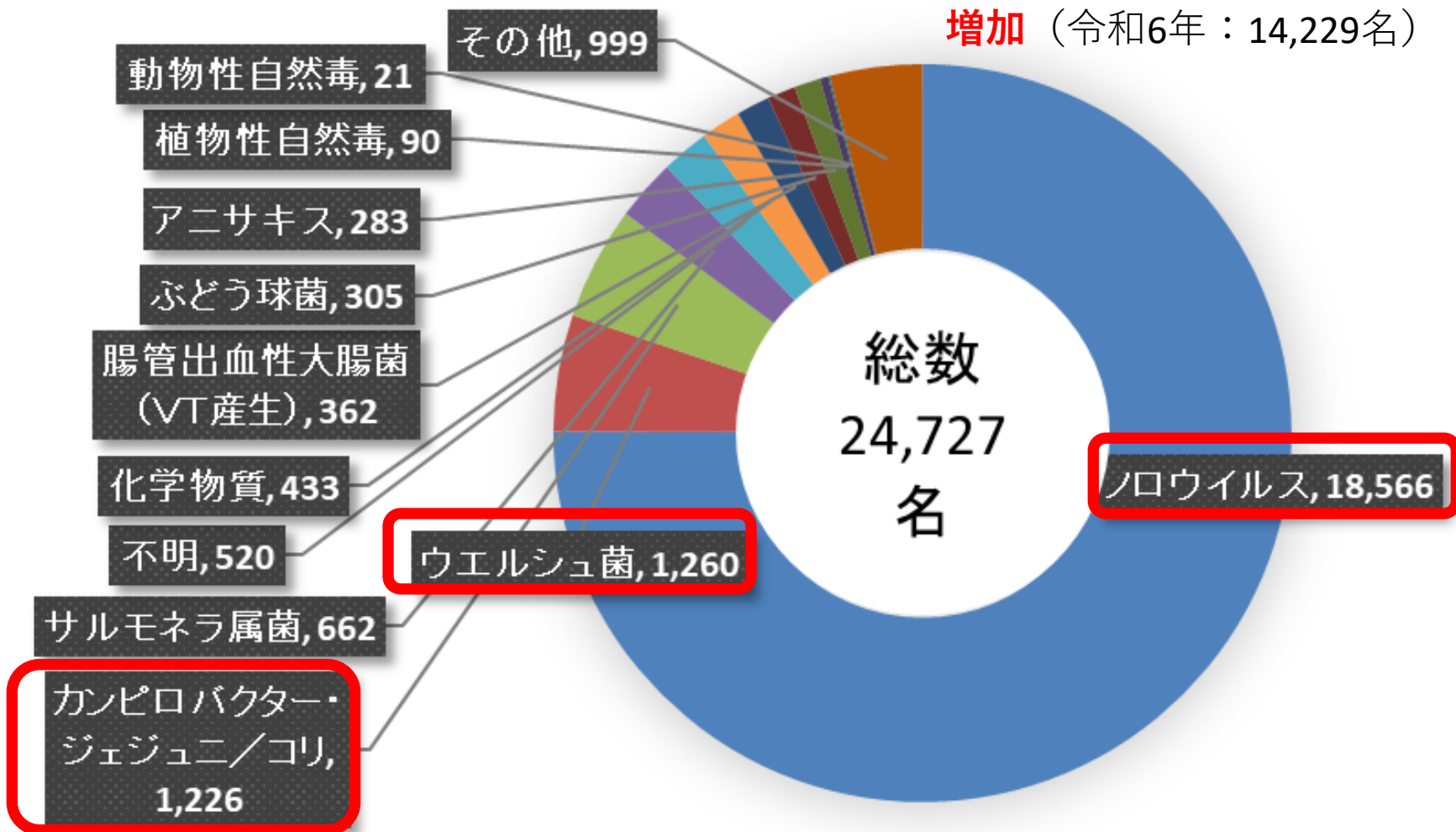


令和7年 全国食中毒発生状況【事件数】



令和7年 全国食中毒発生状況【患者数】

※令和6年と比べて、患者数が
増加（令和6年：14,229名）



令和7年 仙台市食中毒発生状況

令和8年6月16日時点

発生年月日	患者数 (名)	病因物質	原因食品	原因 施設
R7年12月27日	47	ノロウイルス	12/26に提供された食事	飲食店
R7年12月10日	3	カンピロバクター	12/8に提供された食事	飲食店
R7年11月16日	5	カンピロバクター	11/14に提供された食事	飲食店
R7年10月8日	1	アニサキス	刺身盛り合わせ	飲食店
R7年7月10日	1	アニサキス	刺身盛り合わせ	飲食店
R7年6月29日	1	アニサキス	刺身	飲食店
R7年4月15日	9	ノロウイルス	4/13～20にかけて提供された焼かき	仮設
R7年3月13日	43	ノロウイルス	3/11～14にかけて提供された弁当	飲食店
R7年1月1日	4	カンピロバクター	12/29に提供された食事	飲食店

令和8年 仙台市食中毒発生状況

令和8年6月16日時点

発生年月日	患者数 (名)	病因物質	原因食品	原因 施設
R8年5月5日	5	ノロウイルス	5/5に提供された食品	飲食店
R8年3月21日	5	ノロウイルス	3/19に提供された食事	飲食店
R8年2月27日	1	アニサキス	寿司	飲食店
R8年1月23日	12	ノロウイルス	1/22及び23に提供されたコース料理	飲食店
R8年1月18日	23	ノロウイルス	1/17及び18に提供された料理	飲食店

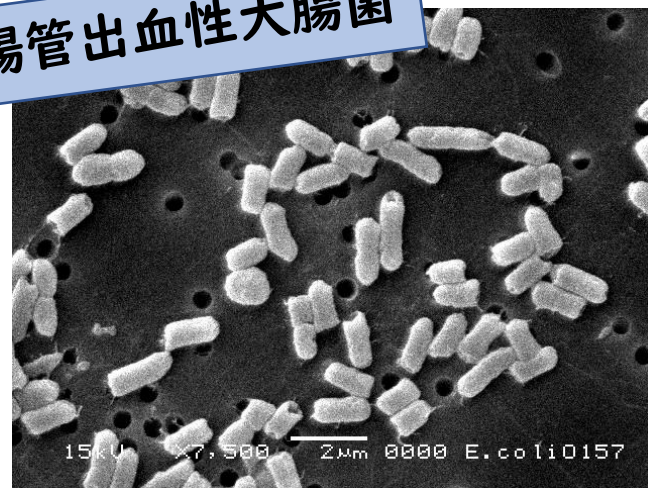
ノロウイルスによる食中毒が多発

食肉を原因とする食中毒菌

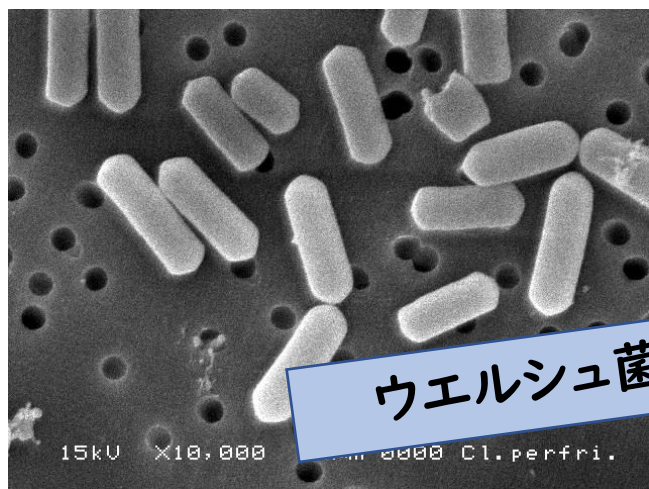
カンピロバクター



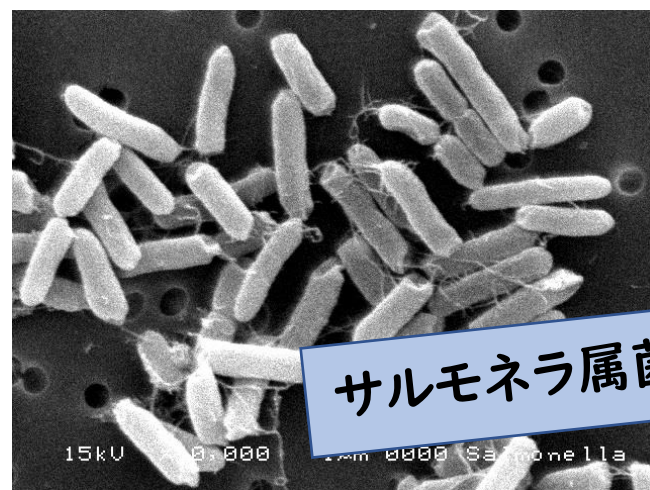
腸管出血性大腸菌



ウェルシュ菌



サルモネラ属菌



食肉による食中毒の原因

①生食

➡ 生肉はカンピロバクター、O157、サルモネラなどの食中毒菌に汚染されている可能性がある

②加熱不足

➡ 飲食店、BBQなどで発生

③二次汚染

➡ 手や調理器具等を介して菌に汚染された食品が食中毒の原因となる

病原微生物の食肉への汚染源

つけない

病原微生物の生息場所(汚染源)を知っておくと、「つけない」(汚染を防止する)ための注意点が判る。

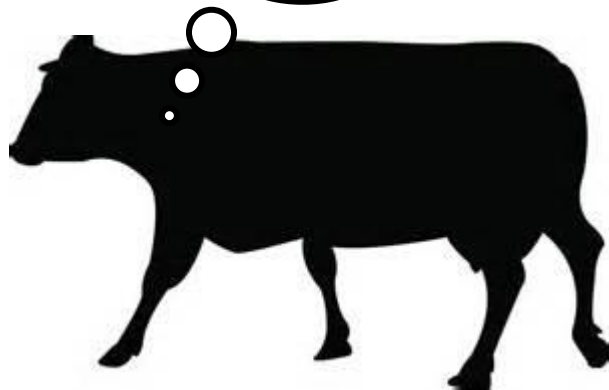
主な汚染源	病原微生物の種類
動物の糞便	サルモネラ属菌、カンピロバクター 腸管出血性大腸菌、その他病原大腸菌 ウエルシュ菌
人の糞便	ノロウイルス、赤痢菌、コレラ菌
人の化膿創、手指、 鼻汁、乳	黄色ブドウ球菌
土壌	ボツリヌス菌、セレウス菌、リステリア
乳及び肉	エルシニア・エンテロコリチカ、リステリア、 黄色ブドウ球菌

食品安全委員会HPより

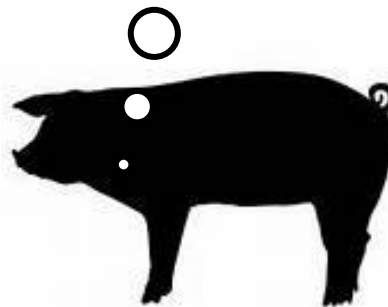
レバーや肉は、中までしっかり加熱

- 動物の肉や内臓は病原体が付着している可能性が高く、もともと生食すべきものではない
- 子供、高齢者、その他抵抗力の弱い方は、食肉の生食を控えるべき

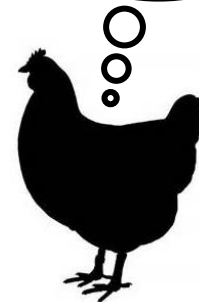
腸管出血性大腸菌
カンピロバクター
サルモネラ属菌・



腸管出血性大腸菌
サルモネラ属菌
E型肝炎ウイルス・



カンピロバクター
サルモネラ属菌・



食肉等の種別ごとの対応

生食用食肉（牛肉）の規格基準

- 規格基準を遵守した食肉以外は、生食用食肉として提供・販売ができない

牛肝臓（レバー）の取扱い

- 生食用としての提供・販売禁止
- 製造、加工、調理する場合には、中心部まで十分に加熱することが必要

豚肉・豚の内臓の取扱い



- 生食用としての提供・販売禁止
- 製造、加工、調理する場合には、中心部まで十分に加熱することが必要
- 一般消費者に販売する際には、中心部まで加熱を要する等の情報を提供すること

カンピロバクター

カンピロバクターとは

- 鶏・豚・牛などの腸管に存在、解体するときに食肉を汚染する
- 特に鶏の保菌率が高い（50～80％）
- 感染力が強い（100個程度の少量の菌で発症）
- 10℃以下の低温でも長時間生存

原因食品

- 生肉や加熱不十分な食肉（バーベキューや焼肉時にも）
- 食肉から二次汚染を受けた食材（サラダなど）
- 井戸水、湧水等による水系感染

症状

- 潜伏時間が長いのが特徴（2～5日（平均2～3日））
- 下痢、発熱、腹痛など
- まれにギランバレー症候群を引き起こす（四肢筋力の低下）

カンピロバクターによる食中毒事例

発生年月日	令和7年11月
発生場所	仙台市内
原因食品	飲食店で提供された食事 (鶏レバー(低温調理品)、鶏たたきなど)
患者数	5名
症状	下痢、発熱など
病因物質	カンピロバクター・ジェジュニ

事例から学ぶこと

鶏肉を扱う 飲食店

- 鶏肉や鶏内臓を提供する場合は、中心部まで十分に加熱する（※中心温度75℃1分間以上の加熱またはそれと同等以上の加熱）
- 二次汚染対策（手指や施設設備の洗浄・消毒）

食鳥処理業者、卸売業者

- ◆「加熱用」「十分に加熱してお召し上がり下さい」「生食用にはしないで下さい」等の表示により消費者へ情報伝達を確実に行う
- ◆新鮮だから大丈夫など根拠のない発言を行わない

見た目で判断するのは困難？

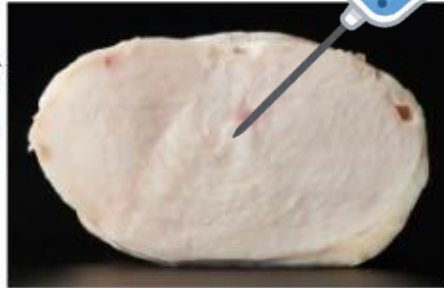
加熱温度

63°C

70°C

75°C

食肉内部の最低温度が
加熱温度と同じ温度に
なった時点
(加熱不十分の状態)



衛生基準*を
満たした状態



*63°C30分間

*70°C3分間

*75°C1分間

鶏ムネ肉を加熱した時の断面。内部の温度が加熱温度に達した肉（上段）と、一定の温度と時間が維持され食肉製品の規格基準を満たした肉（下段）で外観の違いはなく、外観では安全性の判断はできない

食品安全委員会HP：「肉を低温で安全に美味しく調理するコツをお教えします！」

加熱の確認方法は？

★見た目、触感、音などの感覚による判断は、
人の経験によってばらつきが生じる



+ 科学的根拠、基準

■毎回中心温度計を使用して中心部が**75℃で1分間以上の加熱がされていることを確認**する

■あらかじめ**焼き時間や温度を確認(検証)し、マニュアルを作成**するなど、誰が行っても適切に調理が行えるようにする(衛生管理計画に盛り込む)

客席で客が自ら生肉を焼く場合

- 生肉用の tong や箸を必ず提供する！



この箸で生肉と調理済み食品の両方に触ると、器具を介して調理済み食品が汚染されてしまいます！！



- 客に対し声掛けやポスター等を掲示することで、中心までしっかり火を通すよう注意喚起する！

腸管出血性大腸菌

特徴

- 大腸菌のうち、出血を伴う腸炎を引き起こすもの（O157、O26など）
- 牛などの家畜が保菌
- 毒素を産生する

原因食品

- 生肉や加熱不十分の食肉（バーベキューや焼肉時にも）
- 生肉から二次汚染を受けた食品（サラダなど）

症状

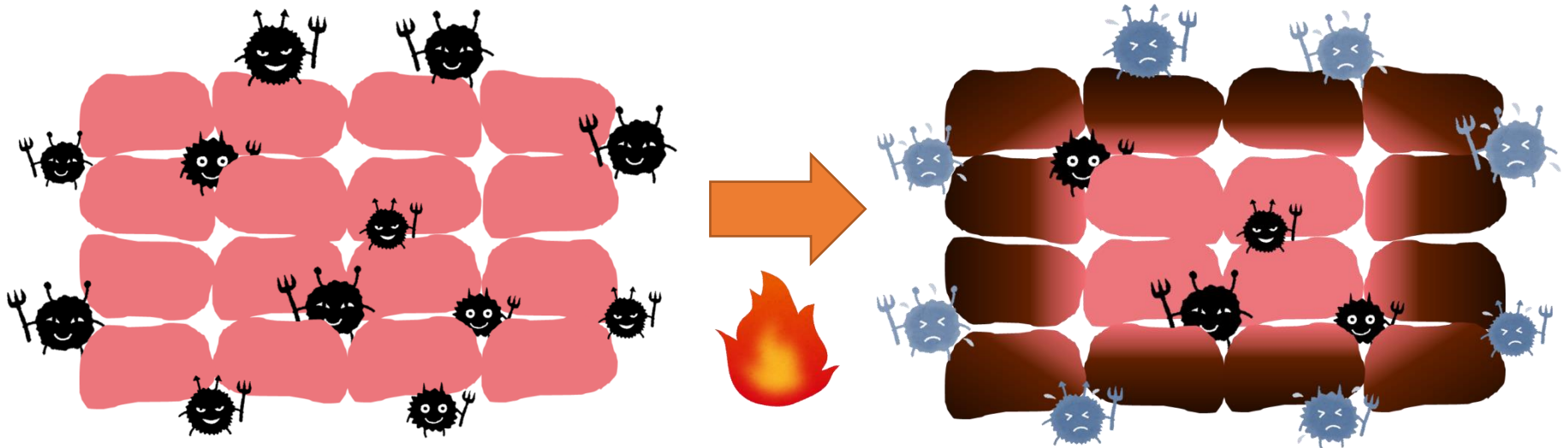
- 平均 3 ～ 8 日で発症
- 激しい腹痛、水様性下痢、下血(血性下痢)、嘔吐等
- まれに溶血性尿毒症症候群(HUS)など重篤な合併症を発症

腸管出血性大腸菌による食中毒事例

発生年月日	令和7年9月
発生場所	島根県
原因食品	当該飲食店が調理・提供した加熱不十分のハンバーグ(推定)
患者数	102名
症状	下痢、腹痛、血便、発熱、嘔吐など
病因物質	腸管出血性大腸菌O157(VT2)

事例から学ぶこと

ひき肉を使ったハンバーグや成型肉のような場合



- 加工処理された食肉やハンバーグなどのひき肉製品は、食中毒菌が肉の内部まで侵入していることがある
- 塊の中心部まで火が通っていなければ、内部の細菌は死滅せず、食中毒が起きる危険性が高い！！

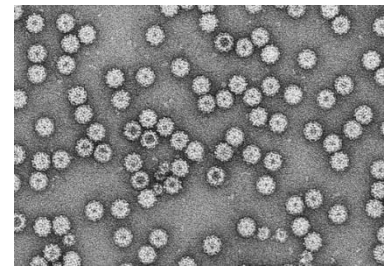
ノロウイルス

特徴

- 糞便や嘔吐物の中に**大量にウイルスが排出される**
- 回復(症状が消えた)後も**長期間ウイルスの排出が続く**
- 感染しても症状が出ない場合がある（**不顕性感染**）
- **不顕性感染でも糞便中にウイルスを排出する**
- 感染力が強く、**10～100個程度で感染・発症**する
- **アルコールが効きにくい**
- ウイルスは小さく、**除去が難しい**

＜潜伏期間と症状＞

- 潜伏期間：24～48時間
- 症状：吐気、嘔吐、下痢、腹痛、発熱など



写真：国立健康危機管理
研究機構

ノロウイルスによる食中毒事例

発生年月日	令和8年1月
発生場所	仙台市内
原因食品	当該施設で提供された寿司を含む食事
患者数	23名
症状	嘔吐、下痢、発熱、嘔気など
食中毒原因	ノロウイルスGⅡ

事例から学ぶこと

感染者から食品や器具類を汚染（人→食品・器具）

1. トイレの吐物の処理方法が不適切であった（普段はしない）
→ノロウイルスに感染
2. ウイルスを保菌したまま素手で食品に触れたことで、
知らないうちにウイルス汚染を広げてしまった
3. 手洗いが適切に行われていなかった
（タイミング、手拭きタオルの共用など）

- ✓ 作業前、作業切り替え時でこまめに手洗いを実施する
- ✓ 長い時間同じ手袋を使い続けないようにし、適切なタイミングで手袋を着脱する
- ✓ 普段と変わったことがあったときは特に注意する

ノロウイルス食中毒の予防方法

加	熱	中心温度 85～90℃で90秒以上
消	毒	次亜塩素酸ナトリウム(塩素系漂白剤) 【消毒に有効な濃度】 ・器具類の消毒:200ppm(300倍希釈) ・吐物等の処理:1,000ppm(60倍希釈) ～5,000ppm(約10倍希釈) ※市販品(6%)=60,000ppm
手	洗	二度洗いして物理的に落とす
健	康	嘔吐や下痢の症状がある場合は調理しない

食中毒予防の3原則

基本

- **つけない** 清潔に調理
- **増やさない** 冷却して保存、迅速に調理
- **やっつける** 加熱して菌を死滅させる

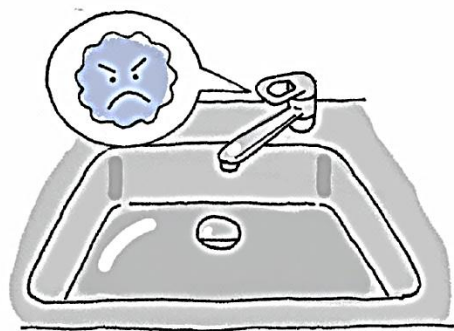
ノロウイルス予防の場合は4原則

- **持ち込まない** 調理施設に持ち込まない
- **拡げない** 調理施設を汚染させない
- **つけない** 食品に汚染させない
- **加熱する** 加熱して死滅させる

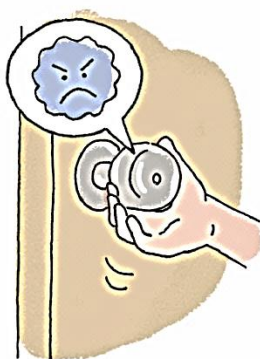
汚染されやすい場所

- 糞便で汚染されるところ
- 嘔吐物で汚染された場所
- 手指が触れるところ

水道の蛇口



ドアノブ



洗面台



トイレの
便座・フタ



食品の保管方法



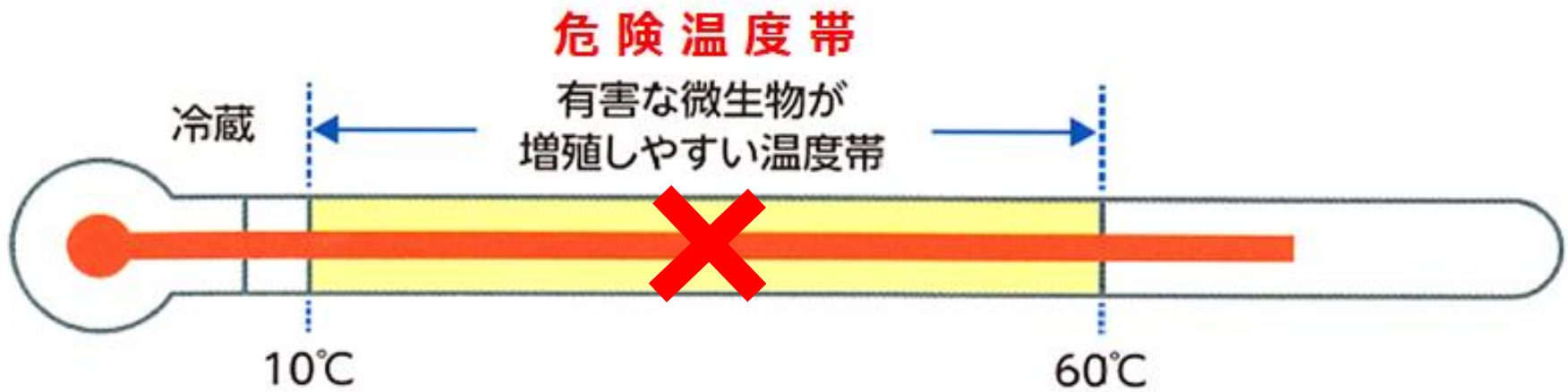
ラップや
フタをして保管



調理済み食品
が汚染される

生食用の野菜や調理済みの食品を
汚染しないように保管すること！！

⚠危険な温度帯⚠



※10～60°Cの温度帯に、
調理食品が長い時間留まらないように注意！

器具の取り扱い

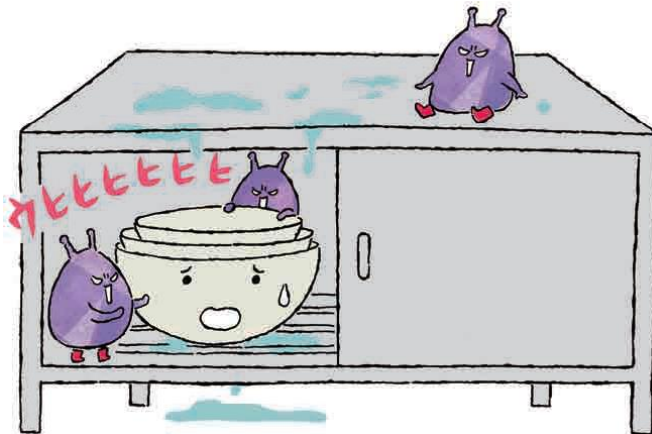
- 包丁、まな板の使い分け
サイズ・色分け等で分かりやすく！
(肉用、野菜用、調理済み食品用等)
- 保管の際も他と接触しないようにする
- 調理器具は洗浄、消毒、乾燥を徹底する

洗浄不十分だと
菌が調理器具に
残って二次汚染
につながるぞ！



器具や食品の保管

- 洗浄、消毒後した調理器具や食器の汚染を防ぐため、衛生的に保管する
- 調理器具や食器は、濡れたまま保管しない



- はね水からの汚染がないよう食品や器具類は床上60cm以上に保管する



HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

1. 従来行っている食中毒予防対策を整理して、
取り組みを「見える化」する！
2. 衛生管理の重要なポイントについて
チェック方法を定め、記録を実施する！



「見える化」するにはどんなことをすればいいの？

①衛生管理計画の作成 (Plan)

②作成した計画の実施 (Do)

③実施したことを確認・記録・振り返り (Check)

④改善
(Action)

普段行っている衛生管理を、誰もが、後からでも
「見える (確認できる)」ようにしよう！



1. 衛生管理計画の作成

衛生管理計画

➡ ① 一般的衛生管理

【今取り組んでいる衛生管理】

- どの食品についても行うべき共通事項
- 清掃や手洗いなど、日ごろから施設内の環境を整えるために行っていることが含まれる

➡ ② 重要管理

【メニューに応じた衛生管理の注意点】

- 食品の調理方法や提供時の状態でグループ分けを行い、グループごとに注意すべきポイントが何か考える

5 S 活動

大切!

- ・ **整理** : 必要な物と不要な物を区分する
- ・ **整頓** : 必要なものを識別管理する
- ・ **清掃** : 身の回りや施設内をきれいにする
- ・ **清潔** : 汚れのないきれいな状態を維持する
- ・ **習慣** : 決められたことを正しく守り、習慣化する



施設内のトラブルやクレームの低減につながる

【作業場・調理場におけるセルフチェック】

- ☐ 作業場の整理整頓
- ☐ 手洗い設備（石鹸、ペーパータオル）
- ☐ 器具の洗浄、消毒、衛生的な保管
- ☐ 器具や作業台の使い分け（または作業切り替え時の洗浄消毒）
- ☐ 売り場の温度管理
- ☐ 食肉の保管場所と温度
- ☐ 異物混入防止対策
- ☐ 従事者の健康管理
- ☐ 原材料の受け入れ、仕入れ
- ☐ 防じん防虫対策
- ☐ 廃棄物の処理 など

普段どんなことに
気を付けているかな？



2. 実施記録を付ける

- ① 衛生管理のポイントを明確にし、実施することで、食中毒を未然に防ぐ
- ② 記録に残すことで、事故発生時に速やかに原因究明ができる
- ③ 問題が発生した場合に、衛生管理を適切に行っていたことの証拠書類となる
- ④ 自分の店の衛生管理について適切に行っていることを、記録に基づいて具体的に自信を持って説明できる

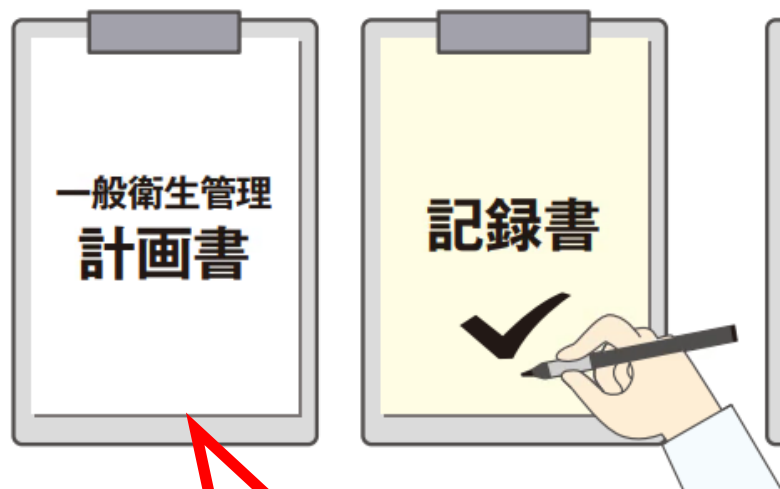
実際に作成してみましよう！



実施すべき衛生管理 **【食肉販売業の場合】**

食肉販売業・処理業 の場合

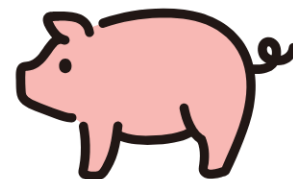
一般衛生管理の計画書と記録書の
2種類となります。



※重要管理の
要素を含む

飲食店営業(惣菜)を併せ行う場合

一般衛生管理と**重要管理**の計画書と
記録書(一般・重要兼用)の**3種類**となります。



(つづき) 一般衛生管理計画の記載例

一般衛生管理のポイント

(作成者 赤坂 六郎) (計画策定) 変更日 2021年 3月15日)

1 施設・設備の 衛生管理

①施設などの 洗浄・消毒

いつ

業務終了時に必ず、業務終了時に必要に応じて、その他()

どのように

処理室(調理室)の床・溝・シンク・作業台等の汚れを確認、必要に応じて洗浄

*トイレの洗浄は、施設の状況に応じて定めた頻度で実施

*そ族、昆虫の発生が見られた場合は、必要に応じて駆除(業者に依頼など)

改善措置等

清掃、洗浄のやり直し

2 従業員の健康管理等

①健康管理

いつ

始業時、その他()

どのように

従業員の体調、手の傷の有無の確認

改善措置等

発熱、おう吐、下痢などを確認した場合、症状に応じて従事しない、させない
手指に傷がある場合、バンソウ膏を貼り、ゴム手袋の着用

②手洗い

いつ

トイレの後、加工に入る前、清掃の後、その他()

どのように

手洗いマニュアルに従って行う

改善措置等

必要な時に手を洗っていない場合、直ちに手を洗わせる

「小規模な食肉販売業向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」より

一般衛生管理計画の記載例（食肉販売業）

3 食肉等の衛生的な取扱い	①原材料の受入れ	いつ	原材料受入時
		どのように	五感による品質の確認・包装の状態、期限内か否かを確認
		改善措置等	返品・交換
	②汚染の防止	いつ	作業中、業務終了後、その他（ ）
		どのように	冷蔵庫内の畜種別、アレルギー原材料ごとの区分保管 食肉と惣菜用のまな板、ナイフの区分使用、畜種ごと（特に鶏肉）の作業終了時には洗浄、消毒（ナイフ等の刃こぼれの確認も行う）
		改善措置等	異種の食肉（肉汁）間の接触、肉塊が落ちた場合は、トリミング、極端な汚染時には廃棄 惣菜と食肉（肉汁）の接触があった場合は、惣菜を廃棄
	③冷蔵庫等の温度管理	いつ	始業時、作業中、業務終了後、その他（ ）
		どのように	冷蔵庫、冷凍庫の温度の確認
		改善措置等	異常時はメーカーに連絡し修理を依頼（極力、扉を開閉しない）
4 器具の 洗浄等	①器具等の洗浄・消毒	いつ	別途の洗浄等の頻度表により、洗浄の実施、その他（ ）
		どのように	洗浄し、消毒する
		改善措置等	洗浄のやり直し

「小規模な食肉販売業向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」より

重要管理の考え方の例（食肉販売業の場合）

【管理ポイント①】温度管理の徹底

★原材料受入後の「検品」や「保管温度」及び「陳列・販売時の温度」が管理できていないと・・・

- ・病原微生物の増殖、品質劣化 →健康被害の恐れ！

⇒低温で管理された冷蔵庫、冷凍庫で保管する

【管理ポイント②】硬質異物の残存

★原材料にはクギ、折れた注射針等の異物が混入している場合があり、見過ごしたまま販売してしまうと・・・

- ・歯が欠ける
- ・口などを傷つける

⇒処理、加工する際には目視等による確認を徹底する

又は金属探知器またはX線検出器による検査を実施する

☞ 異物混入（髪、骨、ビニール、虫など）

危険度
高

1. ガラス



2. 金属



3. 石、砂



4. プラスチック

5. 紙

6. 髪の毛



7. 昆虫



硬質異物
➡危険性が高い

軟質異物

・健康被害の可能性は低い但不快感が強く激しい

➡クレームにつながることもある

・作業者の目視確認・そ族昆虫モニタリング

➡チェック表、報告書等

【管理ポイント③】

アレルギー対策

◆原材料は食材（畜種）別に決められた場所に保管する

◆設備を共用する場合は、作業の切り替え時に清掃を徹底する

 **コンタミネーションの防止！**

アレルギーの表示

※令和8年4月にカシューナッツの表示が義務化

（令和6年3月にくるみの表示が義務化）

**表示義務
（特定
原材料
9品目）**



卵



乳



小麦



落花生



そば



えび



かに



くるみ



カシュー
ナッツ

**表示を推奨
（20品目）**

あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、さけ、
さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、もも、やまいも、りんご、
ゼラチン、ごま、アーモンド、マカダミアナッツ、ピスタチオ

表示を推奨する原材料にピスタチオが加わった

ここからは 飲食店向け

「小規模な一般飲食店事業者向け
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理
のための手引書」より

衛生管理計画書
（一般衛生管理／重要管理の記載例）

一般的衛生管理のポイント		
①	原材料の受入の確認	いつ 原材料の納入時 ・その他（ ）
		どのように 外観、におい、包装の状態、表示（期限、保存方法）を確認する
		問題があったとき 返品し、交換する
②	庫内温度の確認 （冷蔵庫・冷凍庫）	いつ 始業前 ・作業中・業務終了後・その他（ ）
		どのように 温度計で庫内温度を確認する（冷蔵：10℃以下、冷凍：－15℃以下）
		問題があったとき 異常の原因を確認、設定温度の再調整／故障の場合修理を依頼 食材の状態に応じて使用しない又は加熱して提供
③-1	交差汚染・二次汚染の防止	いつ 始業前 ・ 作業中 ・業務終了後・その他（ ）
		どのように 冷蔵庫内の保管の状態を確認する まな板、包丁などの器具は、用途別に使い分け、扱った都度、十分に洗浄し、消毒する
		問題があったとき 生肉等による汚染があった場合は加熱して提供又は使用しない 使用時に、まな板や包丁などに汚れが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する
③-2	器具等の洗浄・消毒・殺菌	いつ 始業前 ・ 使用後 ・業務終了後・その他（ ）
		どのように 使用の都度、まな板、包丁、ボウル等の器具類を洗浄し、または、すすぎを行い、消毒する
		問題があったとき 使用時に汚れや洗剤などが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄、または、すすぎを行い、消毒する
③-3	トイレの洗浄・消毒	いつ 始業前 ・作業中・業務終了後・その他（ ）
		どのように トイレの洗浄・消毒を行う 特に、便座、水洗レバー、手すり、ドアノブ等は入念に消毒する
		問題があったとき 業務中にトイレが汚れていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する
④-1	従業員の健康管理等	いつ 始業前 ・ 作業中 ・その他（ ）
		どのように 従業員の体調、手の傷の有無、着衣等の確認を行う
		問題があったとき 消化器症状がある場合は調理作業に従事させない 手に傷がある場合には、絆創膏をつけた上から手袋を着用させる 汚れた作業着は交換させる
④-2	手洗いの実施	いつ トイレの後、調理施設に入る前、盛り付けの前、作業内容変更時、生肉や生魚などを扱った後、金銭をさわった後、清掃を行った後 ・その他（ ）
		どのように 衛生的な手洗いを行う
		問題があったとき 作業中に従業員が必要なタイミングで手を洗っていないことを確認した場合には、すぐに手洗いを行わせる

一般的衛生管理の 全体のイメージと記載例

（様式は自由です！）

※業種により追加項目を検討しましょう

それぞれの項目について

「いつ」

「どのように」

管理するかを決めておき、

「問題があった時の対応」

について対処方法を定めます

誰が見てもわかるように、
施設の状況に応じて
作する必要があります。

【重要管理のポイント】

食品を3つ(4つ)に分類してみよう

グループ1

加熱なし

- 冷蔵庫から取り出しすぐ提供
冷蔵庫の温度を確認

★**つけない！増やさない！**



グループ2

加熱後すぐ喫食

- 火の強さ・時間、見た目、肉汁の色、
焼き上がりの触感、中心温度等

★**やっつける！**



グループ3

加熱・冷却を
繰り返す

- 加熱後速やかに冷却
再加熱の気泡、見た目、温度等

★**やっつける！増やさない！**



グループ4

客が加熱調理

- お客様への注意喚起

★**やっつける！**



重要管理のポイント ～グループ1～ 加熱しない食品

グループ	メニュー	チェック方法
グループ 1 【冷却】 加熱調理せず 冷たいまま提供	前菜 (既製品)	冷凍品は流水または冷蔵庫で解凍し、盛付後速やかに提供する
	サラダ	流水で下洗いし、消毒してからカットする 盛付後提供するまで冷蔵庫で保管する
	お造り	目視で寄生虫の有無を確認する 盛付後は提供まで専用冷蔵庫で保管する

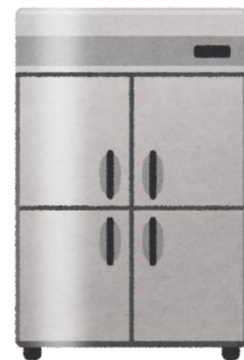
ふやさない

温度と時間管理

◆加熱しない食品では、加熱調理工程がないため、食材に付着している有害な微生物を殺菌することができない



付着した有害な微生物が増殖しないように冷蔵庫（低温）で保管する



重要管理のポイント ～グループ2～ 加熱する食品

グループ	メニュー	チェック方法
グループ 2 【加熱】 加熱調理し、 熱いまま提供	焼き物	外観(焼き目、肉汁の色)・触感、火の強さ、時間
	揚げ物	油の温度、揚げ時間、外観（色、浮き上がり方、油の気泡が小さくなる）、油の音
	蒸し物	火の強さ、時間、外観（具材の大きさ、湯気）、触感
	温蔵品	加熱調理後は速やかに温蔵庫に入れる（中心温度を65℃以上に保つ）
	ご飯	炊飯後、高温で保管

やっつける

十分な加熱

- ◆温度計で確認する場合は、中心温度が75℃1分間以上（ノロウイルス対策では85～90℃で90秒）または同等の加熱であることを確認
- ◆一番加熱されにくい場所・具材を測定する

重要管理のポイント

～グループ3～ 加熱・冷却を繰り返す食品

グループ	メニュー	チェック方法
グループ 3 【加熱調理後、 冷却し再加熱】 【加熱調理後、 冷却し冷たい まま提供】	煮物 スープ	加熱調理後、<u>氷水を張ったボウルなどに鍋ごと浸け粗熱がとれたら、小分けして冷蔵保管する</u> 【再加熱時】 気泡が十分に出るまで加熱 スチーマーなどで十分に加熱（加熱時間の確認等） 調理後の状態の変化が見た目ではわかりにくいことから、調理条件（具体的な冷却の手順）をチェック方法とする

ふやさない

温度と時間管理

◆ ゆっくり冷ますと生き残った細菌が爆発的に増えるため、出来るだけ**早く冷却すること**が重要

➡ 中心温度：30分以内20℃ or 60分以内10℃以下

◆ 大量調理では、加熱調理された料理の中心部は冷めにくい
ため、冷却後の温度や時間を記録



★実施記録例★（食肉販売業、飲食店等）

ポイント①

ポイント②

ポイント④

分類	① 原材料 の受入 の確認	② 庫内温度 の確認 冷蔵庫・冷凍庫 (℃)	③-1 交差汚 染・二次 汚染の 防止	③-2 器具等 の洗浄・ 消毒・殺 菌	③-3 トイレの 洗浄・消 毒	④-1 従業員 の健康 管理 等	④-2 手洗い の実施	日々 チェッ ク	特記事項	確認 者
1日	良・否	4、-16	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/1朝 小麦粉の包装が1袋破れていた ので返品。午後、再納品	
2日	良・否	9、-23	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/2昼前、A君がトイレの後に手を洗わ ず作業に戻ったので、注意し手洗いさ せた	

ポイント③

毎月の振り返りの実施

別紙3

年 月 日

毎月の振り返り

Q1 毎営業日、正しく記録をつけることができましたか？

はい いいえ

『いいえ』の場合、今後忘れずに正しい記録をつけるためにどのようにしますか？

Q2 否に○をつけたところが多かったところ、クレームなどが多かったところ、調理が可能な量を
超えて作業していたところなど、衛生上問題があったところはどこですか？

問題があったポイント

その理由は何ですか？ どのように改善しましたか？

Q3 従業員が代わりましたか？

はい いいえ

『はい』の場合、衛生管理計画の説明は行いましたか？

はい（いつ： 月 日） いいえ

説明を行った従業員は計画を理解して衛生管理を実施していますか？

「毎月の振り返り」の記録
を追加して保存しましょう

Q4 メニュー、原材料、納入業者を変更しましたか？

はい いいえ

『はい』の場合、衛生管理計画を見直しましたか？

はい（いつ： 月 日） いいえ

『はい』の場合、どのように衛生管理計画を変更しましたか？

『いいえ』の場合、衛生管理計画を見直さなくて良い理由は何ですか？

Q5 新しい設備・器具を購入しましたか？

はい いいえ

『はい』の場合、衛生管理計画を見直しましたか？

はい（いつ： 月 日） いいえ

『はい』の場合、どのように衛生管理計画を変更しましたか？

『いいえ』の場合、衛生管理計画を見直さなくて良い理由は何ですか？

確認者サイン

確認した日

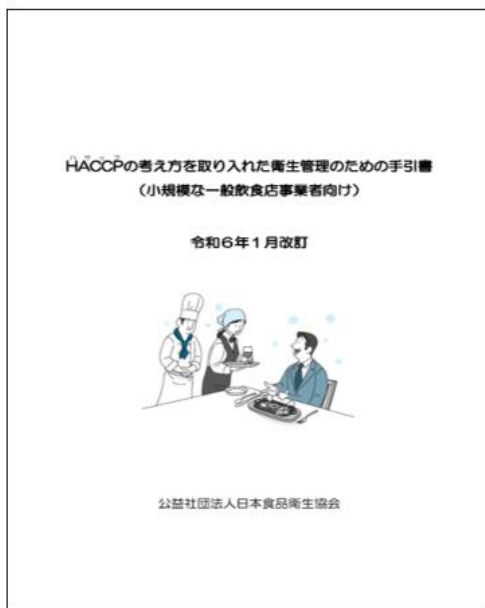
年 月 日

小規模な一般飲食店向け手引書が**改定**！
（令和6年1月15日付）

※詳細については、厚生労働省のホームページをご参照ください。

HACCPの考え方を取り入れた 食品衛生管理の手引き (一般飲食店、焼肉店、食肉販売業など)

厚生労働省のホームページからダウンロードできます。

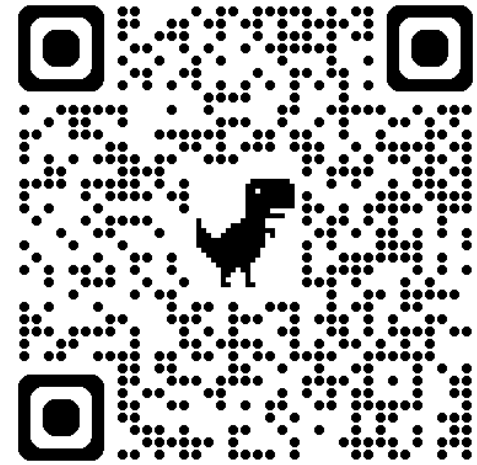


仙台市HACCPアプリ

利用開始日：令和8年3月

利用対象：飲食店事業者

利用料：無料



<https://haccp-app-dev.web.app/>



さいごに・・・食品衛生クイズ！

問題	○or ×
Q1. 新鮮な鶏肉は生で食べられるため、店舗で鳥刺しなどに調理しても問題ない。	
Q2. 低温調理は、肉の中心の色が白っぽくなれば十分加熱されていると判断してよい。	
Q3. ノロウイルスによる食中毒の原因は生かきが一番多い。	
Q4. 全ての食中毒は原因食品を食べて数時間以内に発症する。	
Q5. 手袋をつけていれば、どんな食中毒も防げる。	
Q6. HACCPに沿った衛生管理は営業者が把握していれば、その他の従業員がすることは特に何もない。	

回答	○or×
A 1. 新鮮な鶏肉でもカンピロバクターなどの細菌が生存しています。提供する場合は、生食用食肉の加工施設で「製品化」されたものを使用し、飲食店での加工は危険ですのでやめましょう。	すべて×
A 2. 見た目では判断が付きにくいのが低温調理です。加熱食肉製品の製造基準に準じて、中心部の温度を63℃で 30 分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌しなければなりません。実際に加熱条件を検証しレシピ作成しましょう。	
A 3. カキなどの貝類から感染する割合（約2割）よりも、感染した人の手を介してウイルスが広がる割合（約8割）の方が圧倒的に高い傾向があります。不顕性感染により気づかないまま食品を汚染してしまうことがあるため、体調管理と手洗いを徹底してください。	

回答	○or×
A 4. 黄色ブドウ球菌では1～6時間、ノロウイルスでは12～48時間、カンピロバクターや腸管出血性大腸菌では2～8日と、発症までの時間には幅があります。直前の食事が原因とは限りません。	すべて×
A 5. 手袋を付けた状態で顔や髪を触ったり生肉を触った後に手袋を変えずに調理済み食品を触るなど、手袋をしていても二次汚染による食中毒のリスクがあります。適切なタイミングでの手洗い、手袋の着脱を徹底しましょう。	
A 6. HACCPは店舗全体で取り組みます。各従業員が体調管理やそれぞれの記録を行う理由を理解することが重要です。定期的に振り返り、適宜見直しを図るとともに、計画書の周知や記録方法の統一など、全員で取り組めるよう周知しましょう。	

仙台市ホームページでは、 食品衛生動画を公開しています！ ☆☆ぜひ従業員教育にご活用ください☆☆



**仙台市** SENDAI CITY 杜の都

 読み上げ  色合い変更 標準 **青** 黄 黒  Foreign Language

AA 文字の大きさ 標準 大きく さらに大きく

☒ キーワード ☐ ページID Google 提供 検索

 ホーム  暮らしの情報  観光情報・イベント  事業者向け情報  市政情報

現在位置 [ホーム](#) > [事業者向け情報](#) > [環境・衛生](#) > [食品・生活衛生](#) > [食品衛生](#) > [食品関係営業](#) > 食品衛生に関する動画配信について

 シェアする  ポスト  LINEで送る ページID：75231 更新日：2026年3月26日

食品関係営業

- ▶ 飲食店などの営業を始める前に
- ▶ 食品等のリコール（自主回収）情報の報告が義務化されました
- ▶ 食品衛生に関する動画配信について**
- ▶ 食品衛生手数料について
- ▶ 食品への異物の混入防止について

食品衛生に関する動画配信について

食品衛生に関する動画を配信しています

食品を取り扱う方、および市民の方向けに、食中毒予防、HACCPに沿った衛生管理方法等、動画にて確認いただけます。

各区保健福祉センター衛生課が実施する業種別講習会等、対面による講習会を受講できなかった方のご視聴のほ

[ホーム](#) > [事業者向け情報](#) > [環境・衛生](#) > [食品・生活衛生](#) > [食品衛生](#) > [食品関係営業](#) > 食品衛生に関する動画配信について

お疲れ様でした！

- ◇ 対面受講の方 → 紙面
- ◆ WEB受講の方 → 下記二次元コード

アンケートの回答をお願いします。

締切: 8月10日

