

開始まで、しばらくお待ちください

令和8年度 食品衛生講習会

魚介類販売業 飲食店営業(寿司)

令和8年6月

太白区保健福祉センター衛生課

今回のテーマ

- 食中毒予防について

- HACCPについて

- 食品表示について

令和7年 仙台市内の食中毒発生状況

NO	発成年月日	発生場所	喫食者数	患者数 (死者数)	原因食品	病因物質	原因施設
1	1月1日	若林区	14	4(0)	不明（令和6年12月29日に当該飲食店で調理・提供された食事）	カンピロバクター	飲食店
2	3月13日	青葉区	114	43(0)	令和7年3月11日から14日にかけて提供された弁当	ノロウイルス	飲食店
3	4月15日	青葉区	不明	9(0)	令和7年4月13日から20日にかけて提供された焼かき	ノロウイルス	飲食店 (仮設)
4	6月29日	泉区	2	1(0)	刺身（マグロ、アジ、スズキ）	アニサキス	飲食店
5	7月10日	青葉区	7	1(0)	刺身盛り合わせ（ヒラメ、アジ等）	アニサキス	飲食店
6	10月8日	青葉区	31	1(0)	刺身盛り合わせ（ヒラメ、スズキ、マグロ等）	アニサキス	飲食店
7	11月16日	青葉区	5	5(0)	11月14日に提供された飲食店の食事（鶏レバー（低温調理品）、鶏のたたき等）	カンピロバクター・ ジェジュニ	飲食店
8	12月10日	青葉区	3	3(0)	12月8日に提供された飲食店の食事（焼鳥（レバー）等）	カンピロバクター	飲食店
9	12月27日	宮城野区	66	47(0)	12月26日に当該店舗で提供されたコース料理	ノロウイルス	飲食店

令和8年 仙台市内の食中毒発生状況

NO	発生年月日	発生場所	喫食者数	患者数 (死者数)	原因食品	病因物質	原因施設
1	1月18日	宮城野区	81	23(0)	1月17日と1月18日に当該店舗で提供された料理	ノロウイルス	飲食店
2	1月23日	青葉区	108	12(0)	1月22日及び23日に提供されたコース料理	ノロウイルス	飲食店
3	2月27日	泉区	1	1(0)	寿司（アジ、イワシ）	アニサキス	飲食店
4	3月21日	青葉区	23	5(0)	3月19日に提供された飲食店の食事(生ガキ、刺身等)	ノロウイルス	飲食店
5	5月5日	青葉区	7	5(0)	5月5日に提供された食品（殻付き生かき等）	ノロウイルス	飲食店

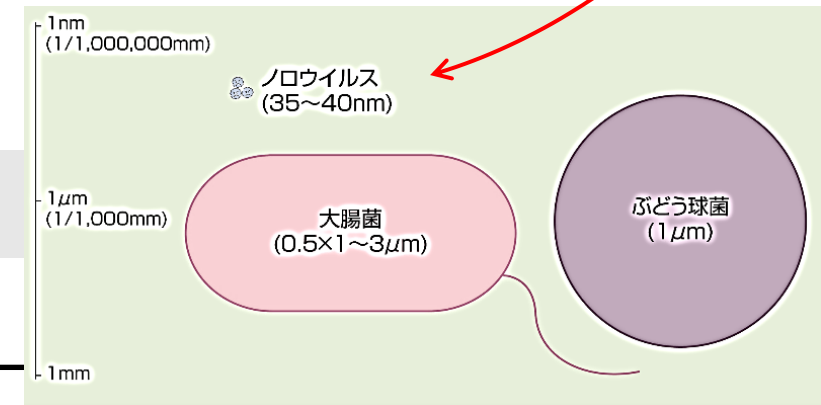
ノロウイルス
アニサキス、カンピロバクター
を病因物質とする食中毒事件が発生している

食中毒の原因となる物質

		食中毒の原因となるもの
細菌性	感染型	腸炎ビブリオ、カンピロバクター、サルモネラ、病原大腸菌
	毒素型	黄色ブドウ球菌、ボツリヌス菌、ウェルシュ菌、腸管出血性大腸菌（O157、O111など）
ウイルス性		ノロウイルス、サポウイルスなど
化学性		ヒスタミン、消毒剤、添加物、農薬、有機水銀など
自然毒	動物性	フグ毒、貝毒、シガテラ毒魚など
	植物性	毒キノコ、植物毒、カビ毒など
寄生虫		アニサキス、クドアなど

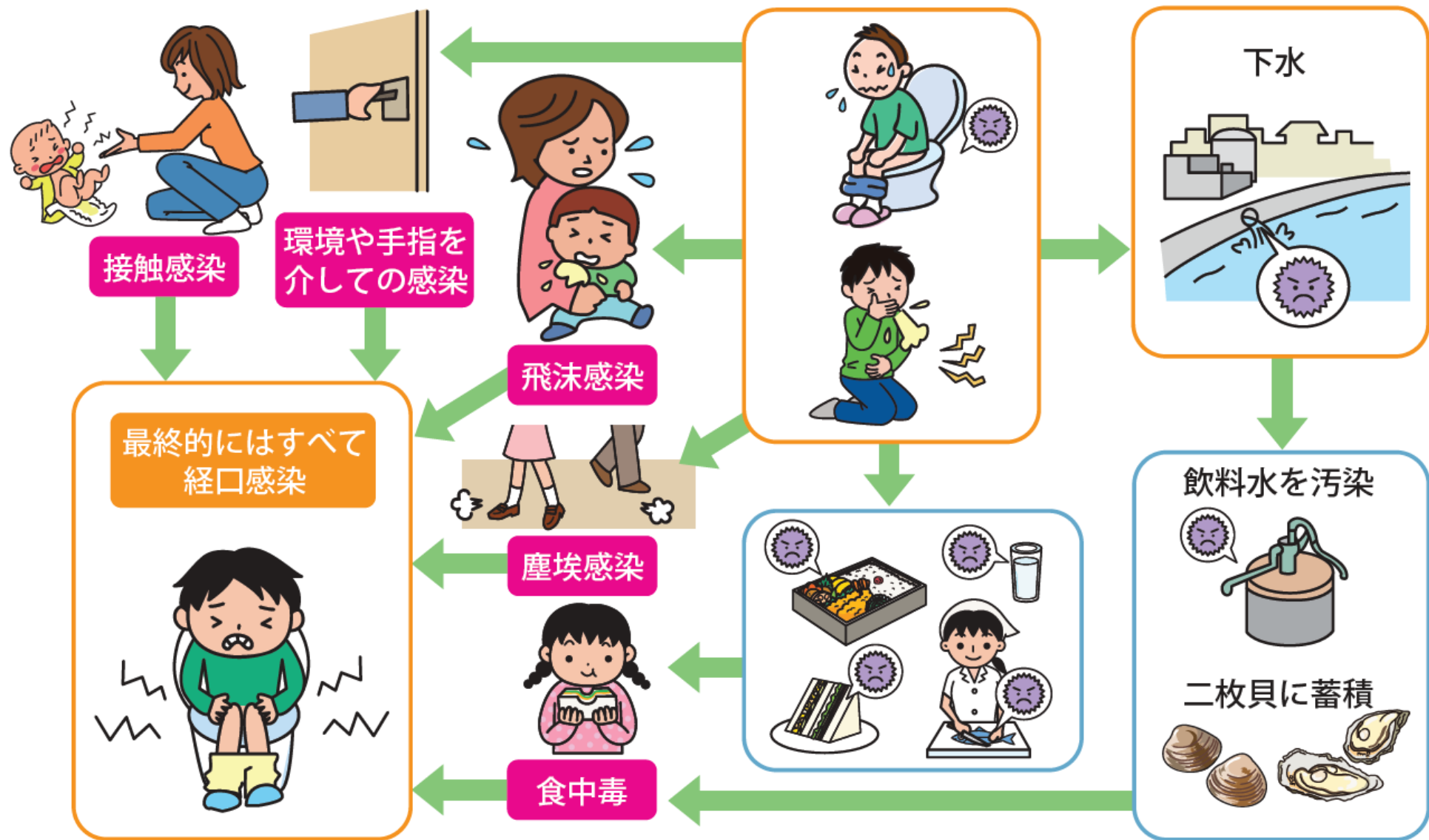
ノロウイルス

特徴	<ul style="list-style-type: none">・乾燥に強く、環境中での生存率が高い（4℃：2ヶ月、室温：2週間）・熱に強い・非常に小さい（大きさ：0.000035mm～0.000040mm（=35～40nm））・100個で発症（糞便：10億個以上／g、吐物：100万個以上／g）・アルコールが効きにくい
原因食品	<ul style="list-style-type: none">・カキなどの二枚貝・調理従事者などから二次汚染した食品
潜伏期間	24～48時間
症状	吐き気、おう吐、下痢、腹痛、発熱



出典：「お客様 従業員 家族をノロウイルスからまもる!!」
（（公社）日本食品衛生協会）

ノロウイルス（感染経路）



ノロウイルス（予防対策）

- ①**加熱**（中心温度85～90℃で90秒以上）
- ②**手洗い**（2度洗い、タオルは共用しない！）
- ③**健康管理**（胃腸症状のあるものは従事しない）
- ④**消毒**（次亜塩素酸ナトリウムを使用する）

アニサキス

特徴	<ul style="list-style-type: none">・長さ2～3cm程度の半透明白色の寄生虫・160種類以上の魚介類に寄生・アニサキス感染を原因とするアレルギー症状発生例もあり
----	--

原因食品 海産魚介類の生食

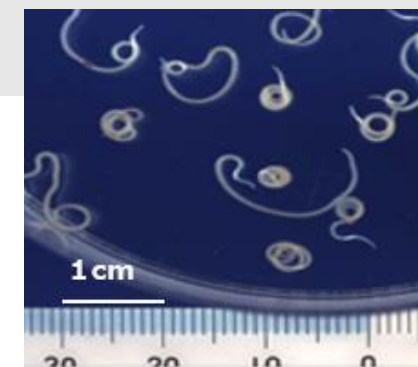
急性胃アニサキス症

潜伏期間	数時間後～十数時間後
症状	みぞおちの激しい痛み、 悪心、嘔吐

急性腸アニサキス症

潜伏期間	十数時間後～数日後
症状	激しい下腹部痛、 腹膜炎症状

予防対策	<ul style="list-style-type: none">・ 加熱 (60°Cで1分、70°C瞬時)・ 冷凍 (-20°C以下で24時間以上)・ 速やかな内臓除去・ 明るさ確保、目視除去、器具使い分け
------	---



厚生労働省HPより引用

カンピロバクター

特徴	<ul style="list-style-type: none">・家畜、ペット、野生動物等多くの動物に生息・ギラン・バレー症候群との関係が指摘・乾燥に弱い・少量の菌（100個程度）の摂取で発症
原因食品	生肉（特に鶏肉）（新鮮でも発症！）
潜伏期間	2～7日（平均3日）
症状	下痢（初め水様性、重症化で粘血便）、腹痛、吐気、発熱
予防対策	<ul style="list-style-type: none">・中心部まで加熱（75℃1分以上）・器具や手指の洗浄・消毒・乾燥

腸炎ビブリオ

特徴	<ul style="list-style-type: none">・沿岸の海水中に生息・水温の高い夏期（7～9月）に多い・他の細菌より増殖速度が2倍
原因食品	魚介類の生食（新鮮でも発症！）
潜伏期間	6～24時間
症状	突然の 水様便と上腹部痛 （必発）、発熱、嘔吐
予防対策	<ul style="list-style-type: none">・真水で洗浄・低温保管（10°C以下、刺身は4°C以下）・調理後は早めに喫食・加熱（60°C10分以上）

フグ毒

特徴	<ul style="list-style-type: none">・食物連鎖やフグの腸内菌に由来し合成された、耐熱性の神経毒であるテトロドトキシンによる・加熱無効
原因食品	<ul style="list-style-type: none">・主にフグの肝臓・卵巣に多い（筋肉に含まれることもあり）・釣りなどによる素人調理
潜伏期間	20分～3時間
症状	<ul style="list-style-type: none">・口唇、舌、指のしびれ・やがて知覚・運動神経障害⇒呼吸筋麻痺により死亡
予防対策	専門知識・技術者による調理

貝毒

特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・二枚貝が、エサとしているプランクトンの毒を体内に蓄積 ・熱に安定 	
原因食品	二枚貝（ホタテガイ、ムラサキイガイ、カキ、アサリ、バイガイなど）の 中腸腺 に多い	
<h2>麻痺性貝毒</h2>		<h2>下痢性貝毒</h2>
東北地方は春～秋が多い		初夏に多い
潜伏期間	30分程度	潜伏期間 30分～4時間程度
症状	口唇、顔面のしびれ ⇒ 呼吸麻痺（死亡）	症状 下痢、腹痛、嘔吐
予防対策	<ul style="list-style-type: none"> ・生産地の毒性検査結果の確認 ・有毒部位除去後出荷（ホタテガイ） 	



ホタテ安全証紙

殻付きツブ（テトラミン）

特徴	<ul style="list-style-type: none">・ 巻貝のだ液腺に存在するテトラミンによる・ 熱に強い・ 回復は早い
原因食品	ヒメエゾボラ、エゾボラモドキなどの巻貝
潜伏期間	30分程度
症状	頭痛、吐気、めまい、足のふらつき、船酔い感
予防対策	だ液腺の除去



ポイント
有毒部位をとりさる

ヒスタミン

特徴	<ul style="list-style-type: none">・ 魚肉タンパク質中のアミノ酸（ヒスチジン）が微生物による腐敗過程でヒスタミンに変性し、それを摂取することで発症・ 加熱しても殆ど分解しない
原因食品	赤身の魚（マグロ、カツオ、サバ、イワシ、サンマ等）・干物
潜伏期間	30～60分
症状	顔面紅潮、口腔内灼熱感、頭痛、動悸、じんましん、悪心、嘔吐、発熱（アレルギー様症状）
予防対策	<ul style="list-style-type: none">・ 鮮度管理（速やかな冷蔵・冷凍保存）・ 温度管理（常温放置しない、5℃以下での解凍）・ 再凍結しない

黄色ブドウ球菌

特徴	<ul style="list-style-type: none">・ヒトの皮膚、鼻腔、咽頭の常在菌・手指の化膿創などを介し食品にうつる・食品中で耐熱性のエンテロトキシン（毒素）をつくる
原因食品	弁当、握り飯など
潜伏期間	1～6時間 （短い!）
症状	激しい嘔吐 、ときに急激な腹痛、下痢
予防対策	<ul style="list-style-type: none">・切り傷、化膿巣のある人は調理しない（使い捨て手袋の使用）・マスク・帽子の使用・手指の洗浄・消毒・加熱により初期の菌数をへらす・調理品の長期保管は20°C以上にしない・10°C以下の低温保管（できるだけ5°C以下）

腸管出血性大腸菌（EHEC:O157、O111等）

特徴	<ul style="list-style-type: none">・牛など動物の腸管内に存在・と殺・解体処理時に食肉を汚染・ヒトの腸管内で増殖、少量の菌数（100個程度）で発症・体内でベロ毒素（VT1、VT2）を産生
原因食品	糞便に汚染された食品（牛肉、野菜、果物、井戸水など）
潜伏期間	3～8日
症状	<ul style="list-style-type: none">・激しい腹痛、水様性下痢⇒血便・HUS:溶血性尿毒症症候群（重症者）⇒死亡することも
予防対策	<ul style="list-style-type: none">・中心部まで加熱（75℃1分以上）・器具、手指の洗浄・消毒、器具の使い分け・生野菜等の十分な洗浄

食中毒予防の四原則

①もちこまない

②つけない

- ・ 清潔に調理
- ・ 原材料・設備・手指からの二次汚染を防ぐ
 - ▶ 器具・設備・手指の洗浄消毒、体調管理

③ふやさない

- ・ 速やかに冷蔵・冷凍保管、素早く調理
- ・ 調理後は10℃以下または60℃以上で保管

④やっつける

- ・ 加熱調理で菌やウイルスをへらす
- ・ 中心温度75℃1分以上
- ・ ノロウイルスは中心温度85～90℃、90秒以上

手洗い時間・回数による効果

手洗いの方法	残存ウイルス数 (残存率)*
手洗いなし	約1,000,000個
流水で15秒手洗い	約10,000個 (約1%)
ハンドソープで10秒または30秒もみ洗い後、 流水で15秒すすぎ	数百個 (約0.01%)
ハンドソープで60秒もみ洗い後、流水で15秒すすぎ	数十個 (約0.001%)
ハンドソープで 10秒もみ洗い 後、流水で 15秒すすぎ を 2回繰り返す	約数个 (約0.0001%)

*:手洗いなしと比較した場合

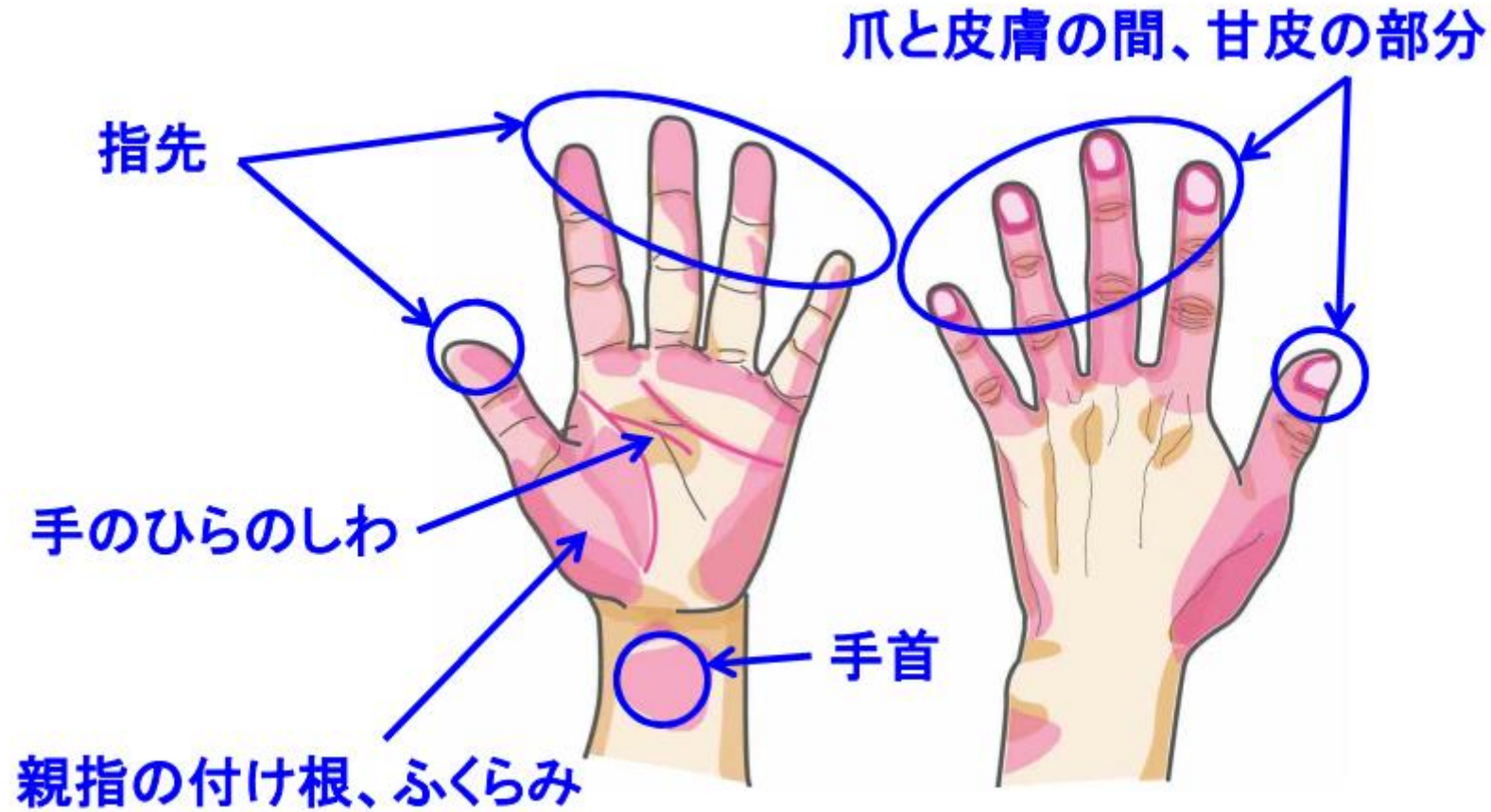
出典:「お客様、従業員、家族をノロウイルスからまもる!!」

野田衛 著

正しい手洗い方法



洗い残しの多い部分



(公財)日本食品衛生協会作成資料より引用

今回のテーマ

- 食中毒予防について
- HACCPについて
- 食品表示について

HACCPに沿った衛生管理の制度化の背景

諸外国

- 1960年代 宇宙食の安全確保のために開発。
- 1970年代 米国FDAが指針化
- 1980年代末 「HACCPの7原則」が整理。
- 1993年 Codex委員会で国際ガイドラインとして採用。

【Codex】

FAO/WHO合同食品規格委員会による国際食品規格

日本

- 1995年 「総合衛生管理製造過程承認制度」 HACCPを基盤とした承認制度導入。
- 2016年 厚労省で国際標準化に関する検討会
- 2018年 食品衛生法改正、HACCP制度化決定
- 2020年 改正食品衛生法施行、HACCP義務化開始(猶予期間あり)。
- 2021年 猶予期間終了、**完全義務化**

HACCP（ハサップ）とは

Hazard Analysis and Critical Control Point

危害要因分析

原材料や製造工程に潜んでいる危害要因を明らかにし、それをどのように制御するかを考えること

重要管理点

危害の発生防止につながる、特に重要な工程を監視・記録する

危害の例

原材料



魚類

腸炎ビブリオ
ヒスタミン
アニサキス
硬質異物 など



二枚貝

ノロウイルス
A型肝炎ウイルス
腸炎ビブリオ
貝毒 など



畜肉

サルモネラ
病原大腸菌
E型肝炎ウイルス
硬質異物 など

工程

- ★保管/解凍 . . . 保管/解凍中の温度管理不備による **菌の増殖**
- ★裁断/混合 . . . 機器の点検不備/破損による **異物混入**
- ★洗浄/消毒 . . . 洗浄不足や管理不備による **洗剤・消毒薬の混入**

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

(1) 衛生管理計画を作成する

調理環境に危険はないか？

- ・施設清掃
- ・従業員教育
- ・器具消毒
- ・手洗い…

つけない
もちこまない
ふやさない



調理中の衛生管理のキモ！

- ・どう調理するか
- ・レシピの中で衛生管理に重要な点はどこ？
- ・加熱、冷却、保存の温度に着目

ふやさない
やっつける

(2) 作成した計画を実行する

トイレ消毒



手洗い



十分な加熱



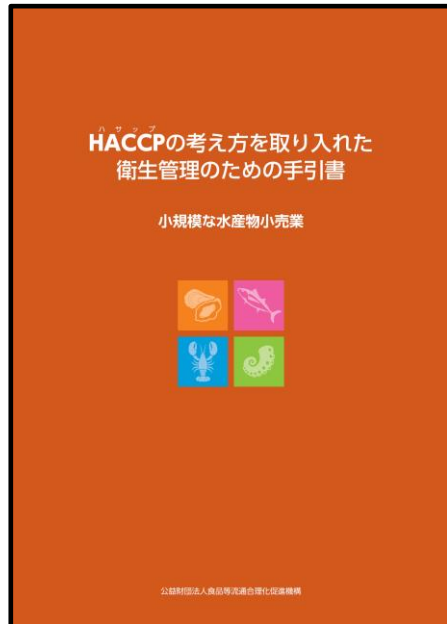
(3) 実行したことを確認し、記録する



(4) 記録を振り返る

衛生管理計画の作成

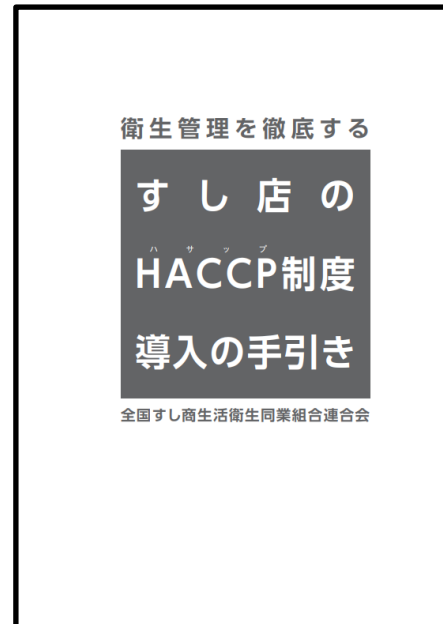
- 事業者団体が作成し、厚生労働省が内容を確認した「手引書」を活用してください。



小規模な水産物小売業

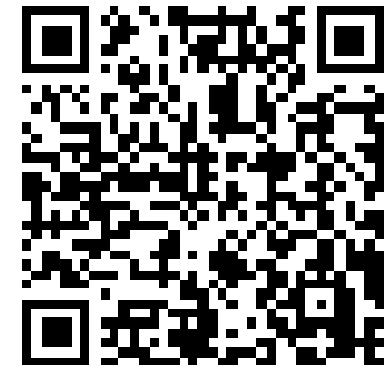


小規模なふぐ製品製造加工業者向け



すし店

インターネットで「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」と検索してください 🔍







https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html

一般衛生管理

- ① 原材料の受入れの確認
- 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
(使用水の管理、そ族・昆虫対策)

ポイント

-  **なぜ管理が必要か**を考え、
 -  **いつ、どのように管理し、**
 -  **問題があったときどうするか**の対応を決めて、
 -  **文書化**する
- ・写真などを入れるのも可
 - ・**事業者団体作成の手引書**をそのまま参考にして利用するのもOK
 - ・このほか、普段から実施している項目があれば追加しましょう

一般衛生管理 【①原材料の受入れの確認】

◆なぜ必要か？

保存方法が守られていないもの、包装が破れているもの、消費期限が切れたものは、有害な微生物が増えている可能性があるため

(例) 青魚やその加工品で、納品時の温度が高い場合や鮮度が悪い場合、すでに食品中にヒスタミンが多量に生成されている可能性があり、ヒスタミンは加熱しても分解しないことから、食中毒の原因となります

* 食品衛生法で保存基準が定められている食品（生食用鮮魚介類、生食用かき、冷凍ゆでがに等）は配送中も含め**温度管理**に注意が必要です。

◆だから、

原材料の納入時に、^{いつ}外観やにおい、^{どのように}包装の状態、表示（期限、保存方法）、品温等を確認する必要がある。

◆問題があった場合は、

返品し、交換する

一般衛生管理 【②庫内温度の確認】

◆なぜ必要か？

適切な温度帯で管理しないことで、有害な微生物が増えたり、品質が劣化したりするため

◆だから、

いつ

どのように

始業前と終業時に（頻度は店によって異なってもよい）、冷蔵庫の温度計で庫内温度を確認する

冷蔵：10°C以下（ものによっては4°C以下）

冷凍：-15°C以下（冷凍食品は-18°C以下）

◆問題があった場合は、

異常の原因を確認し、設定温度を再調整
メーカーに修理を依頼する

食材の状態によっては使用しない、加熱して提供

一般衛生管理 【③－1 交差汚染・二次汚染の防止】

◆なぜ必要か？

調理や保管の際に、生肉や生魚などから、他の食品へ有害な微生物の汚染が広がる可能性があるため

◆だから、

まな板、包丁等の調理器具は、生の肉用、魚あら処理用、刺身用、生野菜用（サラダ・薬味等）等、**用途別に使用**する※

※誰でもわかるよう**色分け**するとよい

原材料と調理済み食品、生食用食品（刺身、サラダ等）は**場所を分けて保管**し（上段に生食用、下段に原材料など）、フタをして汚染されないようにする

◆問題があった場合は、

汚染の可能性がある場合は、**加熱して提供**するか、**使用しない**

一般衛生管理 【③ー2 器具等の洗浄・消毒・殺菌】

◆なぜ必要か？

汚れが残っていると、他の食品に汚れや有害微生物の汚染が広がる可能性があるため

◆だから、

使用の都度、あるいは営業終了後に、**器具類の洗浄を十分に**行い、**アルコール**や**塩素系消毒剤**で消毒をする。洗浄や消毒の仕方も決めておく

いつ

どのように

◆問題があった場合は、

汚れや洗剤等が残っていた場合は、再度洗浄、すすぎ、消毒

※ノロウイルスにはアルコールは効きにくいいため、**次亜塩素酸ナトリウム**を使用するとよい

一般衛生管理 【③ー3 トイレの洗浄・消毒】

◆なぜ必要か？

トイレは、有害微生物に最も汚染されている場所（ノロウイルスやO157等）
トイレを利用したヒトの手を介して食品を汚染する可能性

◆だから、

シフトが終了した従業員が、^{いつ}トイレを^{どのように}洗浄、消毒する（便座の他、レバーやドアノブ等**手の触れるところも塩素系消毒剤**で拭き上げた後、水拭き）

清掃の際は、手や服を汚染しないよう掃除用の服と手袋を着用

食品に触れる前、調理前にはトイレ清掃しない

◆問題があった場合は、

トイレが汚れていた場合は、再度洗浄し消毒

一般衛生管理【④－1 従業員の健康管理・身だしなみ】

◆なぜ必要か？

調理従事者が下痢をしていると手指などを介して食品を汚染し、**食中毒の原因**となる場合がある。また、**手指に化膿創**がある場合や、**咳や鼻水が出る場合も**食品を汚染する可能性がある

清潔な身だしなみは毛髪や**異物の混入を防ぐために必要**

◆だから^{いつ}

始業前に体調、傷の有無、身だしなみのチェックを行う。

毎日洗濯した作業衣・エプロン・帽子を着用し、アクセサリー等ははずす

^{どのように}

◆問題があった場合は、

体調不良の場合は調理に従事させない

傷が軽度の場合は、耐水性の絆創膏をつけた上から手袋を着用する、マスクを着用するなどに対応する

汚れた作業衣は交換 アクセサリーははずす

一般衛生管理 【④ー2 衛生的な手洗い】

◆なぜ必要か？

手に有害な微生物が付着し、食品を汚染する可能性があるため。

また、作業中にも手指を汚染することがあり、適切なタイミングでの手洗いが必要なため。

◆だから、

トイレの後、^{いつ}調理施設に入る前、盛り付け前、作業内容が変わった時、生肉等を扱った後、金銭をさわった後、清掃後に、衛生的な手洗いをを行う（手洗いポスター掲示 p21参照）

◆問題があった場合は、

作業中に従業員が必要なタイミングで手洗いしていなかった場合は、すぐに手洗いを行わせる。

← どのように

手袋を過信しないこと！適切な手洗いをした上で着用し、適宜交換する！

重要管理 【魚介類販売業】

重要管理のポイント		
生食用鮮魚介類の アニサキス対策	いつ	<ul style="list-style-type: none"> ・ 下処理時および調理時
	どのように	<ul style="list-style-type: none"> ・ 仕入れたら速やかに内臓を除去し、4℃以下で保存する ・ 目視で確認し、ピンセットで除去する ・ サバおよびカツオ（腹側）を刺身として提供する場合は、冷凍処理（中心温度-20℃24時間以上）を行う。 ・ 色付きまな板を使用する。 ・ ブラックライトを使用する。
	問題があったとき	<ul style="list-style-type: none"> ・ 内臓や内臓周辺の筋肉に多数のアニサキスが確認された個体は、刺身以外の調理（加熱処理 中心温度60度1分以上）もしくは、冷凍処理（中心温度-20℃24時間以上）を行う。 ・ 生食用として提供しない。
生食用鮮魚介類の 下処理時における 真水の洗浄	いつ	<ul style="list-style-type: none"> ・ 下処理後速やかに
	どのように	<ul style="list-style-type: none"> ・ 真水で下処理後の魚体を洗浄する。 ・ 特に体表・エラ・内臓に近い部分は念入りに洗浄する。 ・ 生食用の魚介類は、短時間でも低温管理する。
	問題があったとき	<ul style="list-style-type: none"> ・ 生食用として販売しない。 ・ 場合によっては廃棄する。
加熱加工調理に おける温度管理	いつ	<ul style="list-style-type: none"> ・ 調理時
	どのように	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食品の中心部まで加熱しているか確認する。
	問題があったとき	<ul style="list-style-type: none"> ・ 再加熱して、中心部まで加熱されているか確認してから販売する。 ・ 場合によっては廃棄する。

衛生管理の実施記録

実施日		検品の実施	一般衛生管理											重点管理		特記事項	確認者 サイン		
			施設・設備の衛生管理		廃棄物・排水の取扱い		温度管理			従事者の衛生管理			使用水の管理	そ族・昆虫対策	生食用鮮魚介類の洗浄			加熱調理品の中心温度	
			施設	器具	廃棄物	排水溝	冷蔵庫	ショーケース	冷凍庫	健康確認	服装	手洗いの実施							
1日	月	○	○	○	○	○	4℃	4℃	-18℃	○	○	○	○	○	○	○		※書ききれない場合は別紙添付	印
2日	火	○	○	○	×	○	5℃	4℃	-17℃	○	○	○	○	○	○	○	ごみの分別がされていなかったため、注意し分別した。		
3日	水	○	○	○	○	○	4℃	4℃	-16℃	○	○	○	○	○	○	○			

(公財) 食品等流通合理化促進機構「小規模な水産物小売業の手引書」より抜粋

重要管理【飲食店営業（寿司）】

ヒスタミンは加熱してもなくなるらない

重要管理のポイント

分類	メニュー	チェック方法	問題があったとき	
グループ1 非加熱	冷蔵商品を 冷たいまま 提供する	刺身、冷奴、寿司ネタ、 つま類、酢の物、 付け合わせの野菜	<ul style="list-style-type: none"> ・ 速やかに内臓を除去、目視確認 ・ サバ、カツオ、イカは冷凍（-20℃以下24時間以上）してから提供 ・ 4℃以下で保存 ・ 冷蔵庫から取り出してすぐ提供 ・ よく水洗いしてから調理 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 加熱用に使用する ・ 提供しない
グループ2 加熱	加熱し、 熱いまま 提供	焼き魚、煮魚、焼き鳥、 天ぷら、唐揚げ、 茶碗蒸し、ハンバーグ	<ul style="list-style-type: none"> ・ 湯気が出ている ・ 肉汁が透明 ・ 油の温度確認 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 加熱を延長する ・ 提供しない
	加熱した後 高温保管	ごはん、蒸し物、 フライドチキン	<ul style="list-style-type: none"> ・ 湯気が出ている 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 長時間高温でない温度で保管されていた場合は提供しない
グループ3 加熱後に 冷却	加熱後冷却し、 再加熱 するもの	カレー（ソース）、煮物、 みそ汁、椀もの、出汁	<ul style="list-style-type: none"> ・ 速やかに冷却 ・ 湯気が出ている 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 速やかに冷却できなかった場合は、提供しない ・ 再加熱に問題があった場合は加熱を延長するまたは提供しない
	加熱後冷却 するもの	しゃこ、えび、たこ、 だし巻き卵、酢飯、 あえ物、デザート、 ポテトサラダ	<ul style="list-style-type: none"> ・ 速やかに冷却 ・ 冷蔵庫から取り出してすぐ提供 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 速やかに冷却できなかった場合は、提供しない ・ 加熱に問題があった場合は加熱を延長するまたは提供しない

衛生管理の実施記録

一般的衛生管理の実施記録 (記入例)

※表組は1カ月分を作る

20××年 4月

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 (担当者)	特記事項	確認者 (氏名)
1日	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	4、-16	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	花子	4/1朝 小麦粉の包装が1袋破れていたため返品。午後、再納品。	
2日	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	9、-23	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	花子	4/2昼前、A君がトイレの後に手を洗わずに作業に戻ったので、注意し手洗いをさせた。	
3日	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	15、-23 →再10℃	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	花子	4/3 11時頃、15℃。20分後OK。いつもより出し入れ頻繁だったか。	
4日	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	6、-22	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	花子		
5日	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	8、-16	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	花子	4/5 調理の時にまな板に汚れが残っていたので再洗浄。A君の洗浄に問題？注意	
6日	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	9、-21	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	花子	4/6 13時過ぎ、C君からトイレが汚れているとの連絡があったので、清掃し洗剤で洗浄し、消毒。ノロウイルス処理キットがないので、念のため購入してください。	
7日	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	5、-16	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	花子	4/7 注文済み 太郎	4/7 太郎

重要管理の実施記録 (記入例)

※表組は1カ月分を作る

20××年 4月

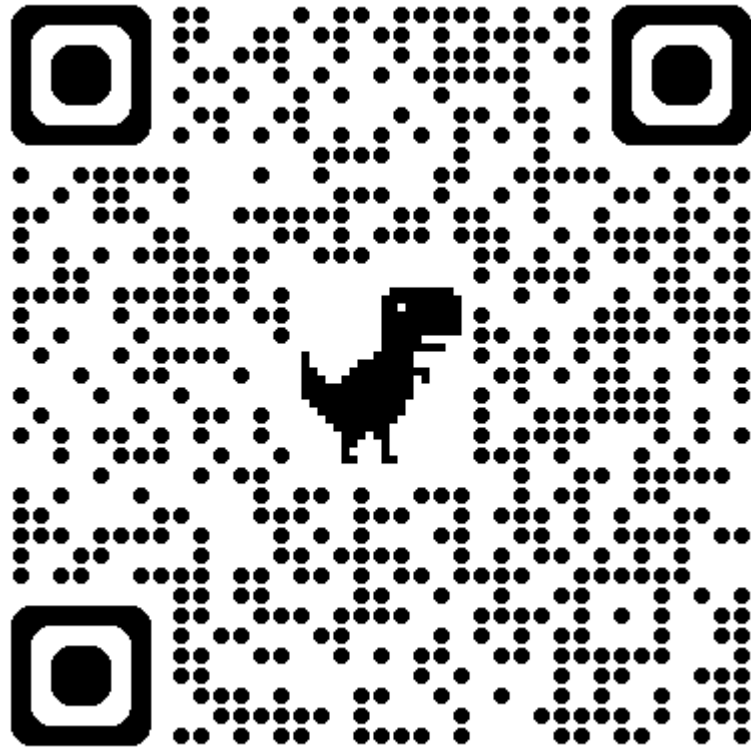
分類	第1グループ: 非加熱のもの① (冷蔵品を冷たいまま提供)		第2グループ: 加熱するもの (加熱した後、高温保管)		第3グループ: 加熱後冷却し、再加熱するもの (加熱後、冷却するもの)		日々 チェック (担当者)	特記事項	確認者 (氏名)
	すしダネ(生)刺身、刺身料理	キュウリ、生野菜、ワサビ、ガリ、ツマ	焼き魚、煮物、天ぷら、味噌汁、茶わん蒸し	唐揚げ	タレ、アナゴ	玉子焼、カンピョウ、エビ(茹で)、タコ(茹で)、すし飯			
1日	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	花子	4/1 焼き魚の内部が生っぽいとクレームがあった。調理したB君に確認したところ、急いでいたので確認が十分でなかったとのことであった。B君に竹串を刺して竹串が熱くなっているかチェックするように、加熱の徹底と確認を再教育した。	
2日	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	花子		
3日	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	花子		
4日	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	花子	4/5 かつぱんしていたので、いつ仕入れ、どう管理していたのかを調査。 ↓ 出さないように指示	
5日	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	花子		
6日	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	花子		
7日	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	花子		4/7 太郎

仙台市HACCPアプリ

利用開始日：令和8年3月19日（木）13時

利用対象：飲食店事業者

利用料：無料



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

仙台市HACCP管理アプリ



ログイン

新規登録がお済みの方は、ユーザー名とパスワードを入力しログインします。未登録の方は「新規登録」へ。

ユーザー名

パスワード

入力情報を保存し、次回から省略

ログイン

パスワードを忘れた場合

はじめてご利用の方

新規登録が必要です

新規登録



今回のテーマ

- 食中毒予防について
- HACCPについて
- 食品表示について

表示が必要な食品



- ・ **容器包装に入れ、または包装されたもの**
- ・ 詰め合わせ商品は、あらかじめ詰め合わせて包装し、販売する場合、外装に表示が必要（中身の個包装の表示が見える場合を除く）

表示義務の対象外



- ・ 容器包装に入れないで生産者が生産した生鮮食品を自らその場（水産物であれば水揚げした場所）で消費者に販売する場合
 - ・ 容器包装入りでない加工食品
- ⇒表示義務はありませんが、**店頭掲示や直接会話による情報提供に努めて下さい**

食品表示の**目的**は商品の**情報提供**です。
消費者が食品を選ぶ**機会**の提供及び食物アレルギー等の**健康被害を未然に防止**することを目的に、**食品表示法**で表示基準が設けられています。
表示義務がない食品であっても、店頭掲示や口頭説明で積極的な情報提供に取組みましょう。

表示する項目【水産物（生鮮食品）】①

①名称 一般的な名称を表示する

②原産地 国産品

水域名又は**地域名**（主たる養殖場が属する都道府県名をいう）を表示する
（水域名に、**水揚げした港名**又は**港が属する都道府県名**の併記も可）

ただし、水域名の表示が困難な場合には、水揚げした港名
又は水揚げした港が属する都道府県名でも可

輸入品

原産国名を表示する（水域名の併記も可）

産地表示例	
国産品	輸入品
・まだい 香川県沖	・キングサーモン カナダ
・まだら えりも沖	・タコ モロッコ(大西洋)*
・ぶり 天草灘(熊本県)*	・タラバガニ ロシア(オホーツク海)*
・わかさぎ 霞ヶ浦	・ぎんざけ アメリカ
・きんめだい 下田沖	・からすがれい アメリカ
・さんま 三陸北部沖(大船渡港)*	・ブラックタイガー タイ
・あゆ 四万十川	・はまぐり 中国
・かき 気仙沼湾	・タイセイヨウサバ ノルウェー
・ニシン 石狩湾	
・しじみ 宍道湖	
・かつお 高知沖	
・まこがれい 若狭湾	
・まあじ 和歌山沖	
・まだこ 明石沖	
・するめいか 日本海(新潟県)*	

◆水域名と港名又は県名、
国名と水域名を併記する
場合は※のように表示して
ください。

※次のような場合は、**加工食品**です

- 加熱処理**等を行った場合（むき身あさり（加熱）、ゆで海老、蒸したこ、うなぎ蒲焼き、など）
- 塩蔵**等を行った場合（いくらしょうゆ漬け、塩たらこ、塩蔵わかめ（塩抜き含む）、など）
- 水分調整等の目的で日干し等の**乾燥**を行った場合（ひもの）
- 酢**等で加工した場合
- 異種混合**を行った場合（**刺身盛り合わせ**（マグロとイカの盛り合わせ））

表示する項目【水産物（生鮮食品）】②

③食品の特性に応じて表示が必要な項目

食品	表示項目
水産物	解凍した旨（凍結させたものを解凍したものである場合に限る。）、 養殖 された旨（養殖されたものである場合に限る。）
切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを除く。）であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）	アレルギー （特定原材料に由来する添加物を含むものに限る。）、 保存の方法 、 消費期限 又は 賞味期限 、 添加物 、 加工所の所在地 及び 加工者の氏名又は名称 、 生食用である旨
冷凍食品のうち、切り身又はむき身にした魚介類（生かきを除く。）を凍結させたもの	アレルギー （特定原材料に由来する添加物を含むものに限る。）、 保存の方法 、 消費期限 又は 賞味期限 、 添加物 、 加工所の所在地 及び 加工者の氏名又は名称 、 生食用であるかないかの別
生かき	アレルギー（特定原材料に由来する添加物を含むものに限る。）、保存の方法、消費期限又は賞味期限、添加物、加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称、 生食用であるかないかの別 、採取された水域（生食用のものに限る。）

表示する項目【加工食品】

名称	ゆでだこ（ぶつ切り）
原材料名	まだこ
原料原産地名	国産
内容量	180g
消費期限	R8.6.××
保存方法	10℃以下で保存してください。
製造者	××株式会社 ××県××市××町××

原料原産地名は、原材料名欄に原材料と対応させて表示することも可能です。
(例) **まだこ (国産)**

①名称

一般的な名称を記載（商品名ではない）
(例)ゆでだこ、水産物加工品等

②原材料名 (アレルギー)

原材料に占める重量の**割合の多い順**に記載
アレルギー、遺伝子組換え食品についてもこの欄で記載

③添加物

添加物に占める重量の**割合の多い順**に記載
特定原材料を含む添加物使用→物質名（○○由来）と表記

④内容量

グラム、キログラム、個など単位を明記して記載

⑤期限表示

『消費期限』または『賞味期限』を年月日で記載
(3ヶ月を超える場合は年月で表示可)

⑥保存方法

温度など必要な情報を記載
(例)「4℃以下で保存」「直射日光を避け常温で保存」等

⑦表示責任者

表示責任者の**氏名又は名称**(法人⇒法人名)と**住所**(法人⇒本社所在地)を表示

⑧製造所等

製造所等の**氏名又は名称と所在地**を表示責任者に近接して表示
(表示責任者と同一の場合は省略可)

⑨栄養成分の量及び熱量

熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウムの量を記載

栄養成分表示
食品単位当たり
熱量 ○kcal
たんぱく質 ○g
脂質 ○g
炭水化物 ○g
食塩相当量 ○.○g

ご清聴ありがとうございました

アンケートにご協力ください！
回答〆切 7月3日（金）

<https://logoform.jp/form/3PrJ/1577042>

