

衛生管理体制の見直し

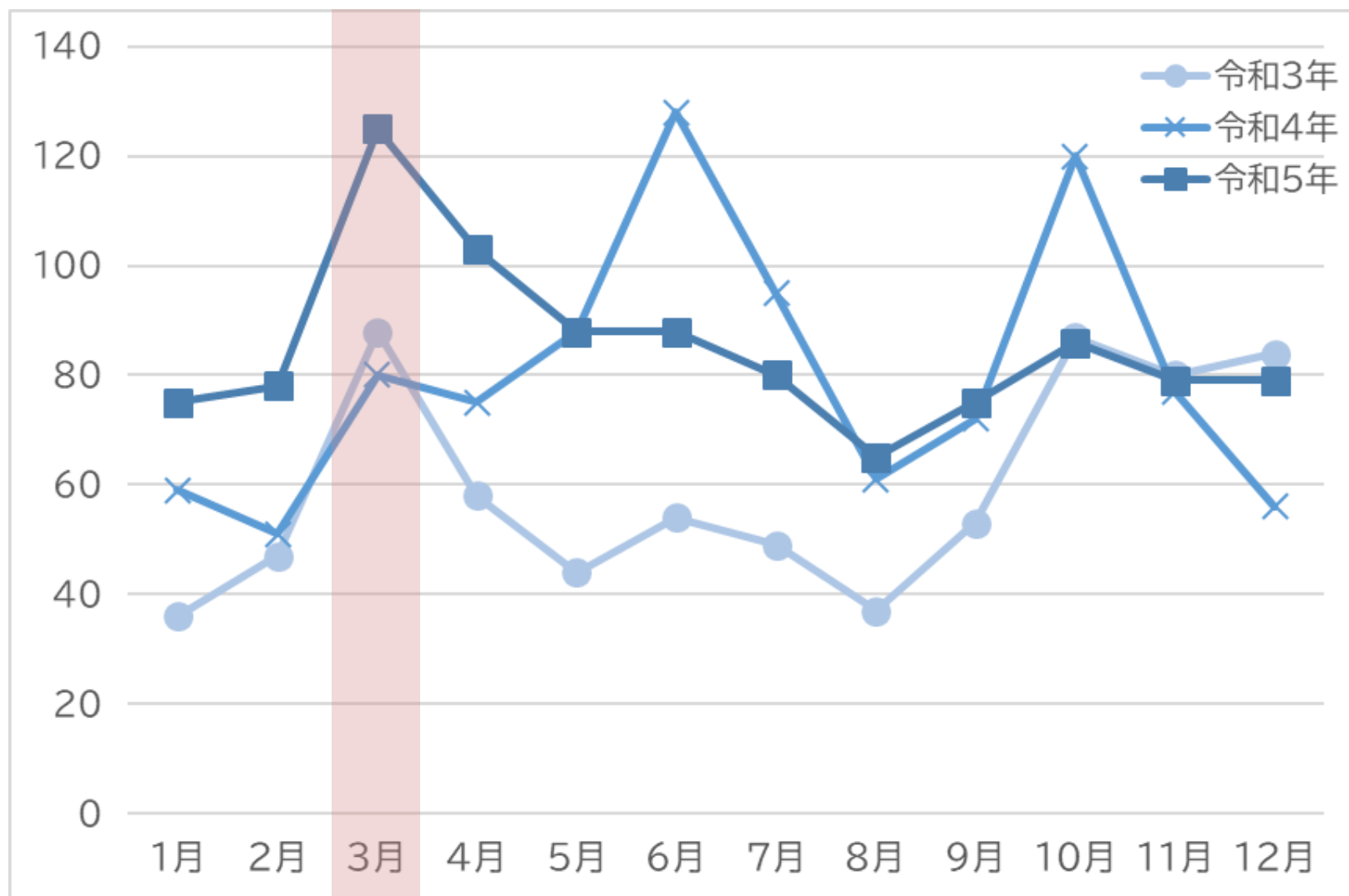
福島市保健所
衛生課 食品衛生係

目次

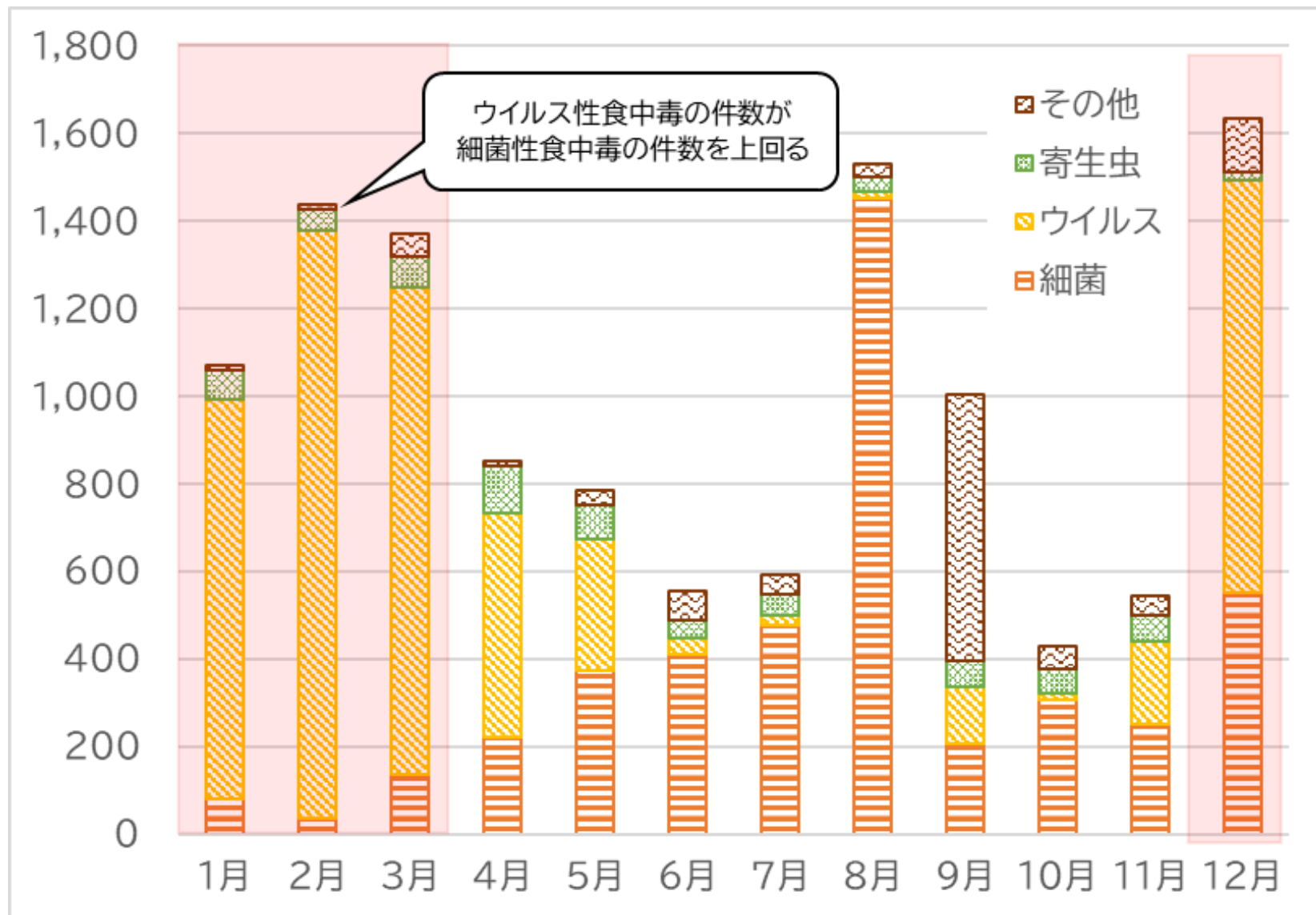
1. 食中毒の発生状況
2. 大量調理マニュアルに基づく記録作成のポイント
3. 運営管理責任者の責務
4. 事故発生時の対応

Ⅰ 食中毒の発生状況

全国食中毒発生状況（事件数）

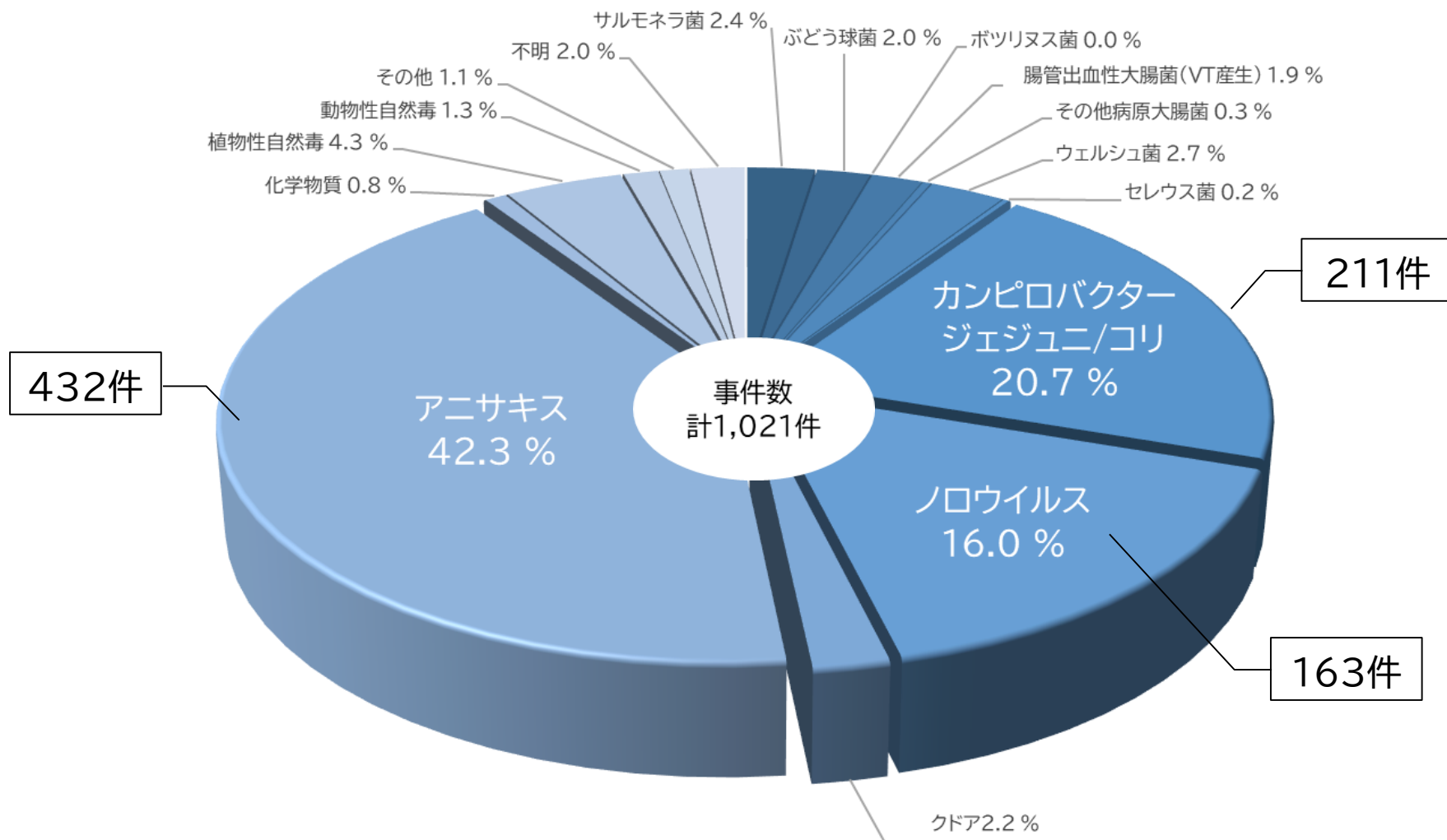


令和5年全国食中毒発生状況（患者数）



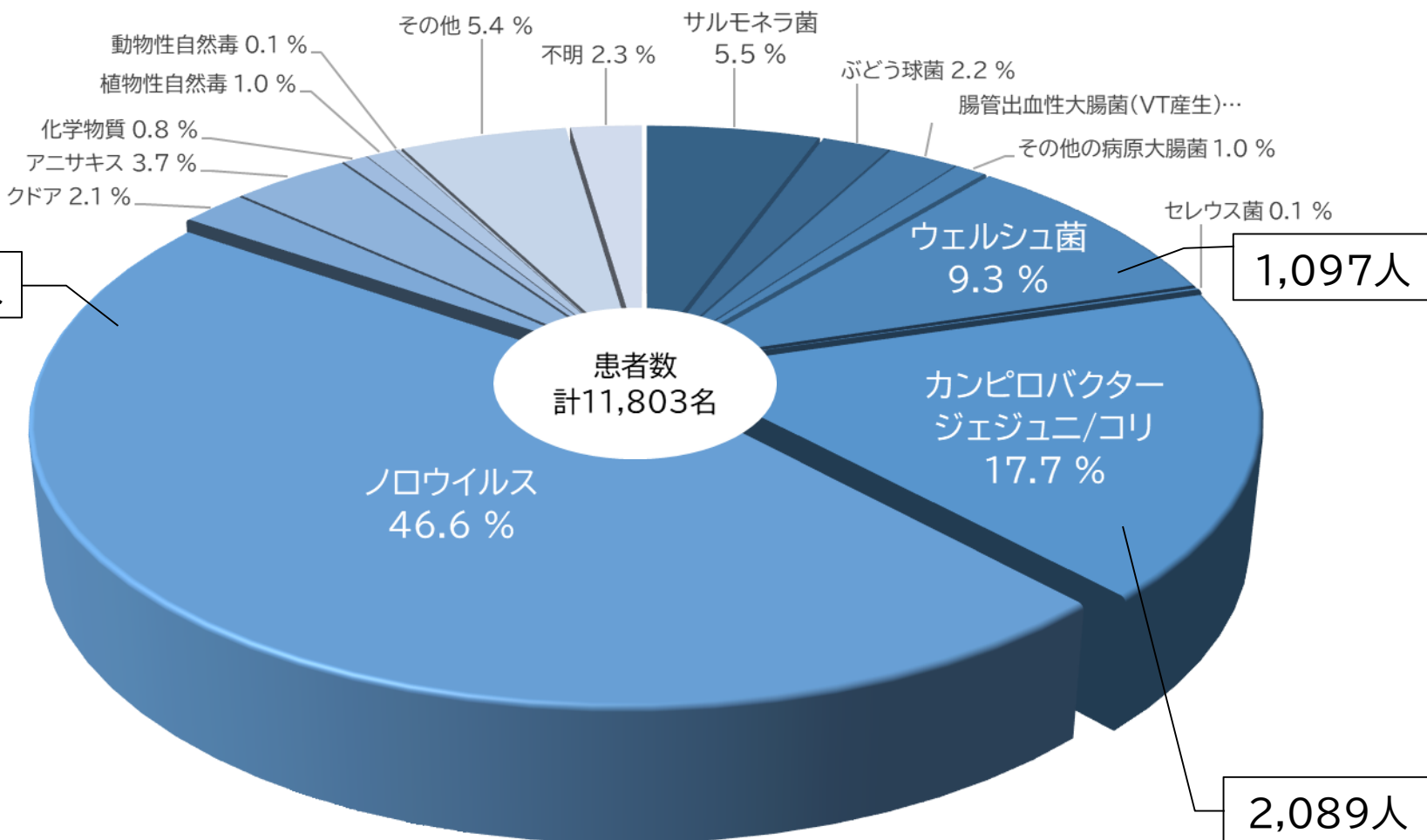
厚生労働省HP,食中毒統計資料を基に作成

令和5年病因物質別発生状況（事件数）



厚生労働省HP,食中毒統計資料を基に作成

令和5年病因物質別発生状況（患者数）



患者数500人以上の食中毒（令和5年/全国）

都道府県	発病年月日	原因施設種別	原因食品名	病因物質種別	患者数	死者数	摂食者数
石川県	2023/8/11	飲食店	令和5年8月11日～8月17日に当該施設で提供された湧水を使用した食事	細菌 カンピロバクター・ジェジュニ／コリ	892	0	1,298
八戸市	2023/9/16	製造所	令和5年9月15日及び16日に当該施設で製造された弁当	その他 （ぶどう球菌及びセレウス菌）	554	0	不明

資料出所：厚生労働省「食中毒統計調査」

死者が発生した食中毒（令和5年/全国）

都道府県	発病年月日	原因施設種別	原因食品名	病因物質種別	患者数	死者数	摂食者数
栃木県	R5/1/19	事業所 給食施設 老人ホーム	令和5年1月17日及び 18日に当該施設で提 供された食事	ウイルス ロタウイルス	28	1	92
福岡市	R5/6/2	飲食店	鶏肉のトマト煮（施設 給食）	細菌 腸管毒素原性大腸菌 O157 腸管凝集性大腸菌O86α	19	1	41
和歌山県	R5/8/19	仕出屋	令和5年8月19日及び 20日に原因施設で調 理提供された料理	細菌 サルモネラ属菌	117	1	384
北海道	R5/10/6	家庭	ドクツルタケ（推定）	自然毒 植物性自然毒	2	1	2

資料出所：厚生労働省「食中毒統計調査」

福島県内の食中毒発生状況（令和5年/患者数上位5件）

分類	原因物質	事件数	患者数	備考
細菌	黄色ブドウ球菌	1	5	—
	カンピロバクター	4	56	—
ウイルス	ノロウイルス	4	308	—
寄生虫	アニサキス	22	22	—
自然毒	植物性自然毒	1	1	スイセン（推定）
計	—	32	392	

2 大量調理マニュアルに基づく 記録作成のポイント

抜け・もれが多い項目

- ✓ 検収のチェック項目不足
- ✓ 原材料の保管記録もれ
- ✓ 加熱・冷却・保管工程の記録もれ
- ✓ 調理従事者の健康チェック項目不足
- ✓ 使用水の使用前後のチェック項目不足

検収・原材料の保管記録表（例）

業者名 _____

施設長	衛生管理者

発 注 ・ 検 収 記 録 簿

納品日	品 目	発注量 (規格)	数量	納品 時間	品温 (℃)	産地 メーカー	賞味期限 消費期限	鮮度	包装	異物	保存食	保管庫 搬入時刻	保管庫 温度	検収者



検収の記録



原材料保管
の記録

温度管理記録表（例）

[illegible]

温度管理記録表（例）

調理工程													
日付	メニュー名	調理開始時刻	殺菌(薬剤名:次亜塩素酸Na)		加熱工程					冷却工程			調理終了時刻
			濃度	時間	測定時刻	中心温度①	中心温度②	中心温度③	加熱終了時刻	冷却開始時刻	冷却終了時刻	冷却終了時 品温	
	(例) チキンステーキ	10:00	—	—	10:15	90℃	95℃	93℃	10:18	—	—	—	10:20
	(例) ホウレン草 おひたし	10:30	—	—	10:40	91℃	90℃	91℃	10:43	10:45	11:00	20℃	11:10
	(例) プチトマト	10:45	200ppm	10:50～ 10:55	—	—	—	—	—	—	—	—	—

1. 加熱後、あたたかいまま提供される食品

(例) 揚げ物、焼き物、煮物

2. 加熱後、冷却して提供される食品

(例) おひたし、和え物、サラダ

3. 非加熱で提供される食品

(例) 生野菜、果物

温度管理記録表（例）

		調理工程											
日付	メニュー名	調理開始時刻	殺菌(薬剤名:次亜塩素酸Na)		加熱工程					冷却工程			調理終了時刻
			濃度	時間	測定時刻	中心温度①	中心温度②	中心温度③	加熱終了時刻	冷却開始時刻	冷却終了時刻	冷却終了時 品温	
	(例) チキンステーキ	10:00	—	—	10:15	90℃	95℃	93℃	10:18	—	—	—	10:20
	(例) ホウレン草 おひたし	10:30	—	—	10:40	91℃	90℃	91℃	10:43	10:45	11:00	20℃	11:10
	(例) プチトマト	10:45	200ppm	10:50~ 10:55	—	—	—	—	—	—	—	—	—

1. 加熱後、あたたかいまま提供される食品

(例) 揚げ物、焼き物、煮物

- ✓ 中心温度を3点測定し、測定時刻、測定温度を記録する。
- ✓ 中心温度測定後に既定の時間加熱し、加熱終了時刻を記録する。
- ✓ 調理終了時刻を記録する。

温度管理記録表（例）

		調理工程											
日付	メニュー名	調理開始時刻	殺菌(薬剤名:次亜塩素酸Na)		加熱工程					冷却工程		冷却終了時 品温	調理終了時刻
			濃度	時間	測定時刻	中心温度①	中心温度②	中心温度③	加熱終了時刻	冷却開始時刻	冷却終了時刻		
	(例) チキンステーキ	10:00	—	—	10:15	90℃	95℃	93℃	10:18	—	—	—	10:20
	(例) ホウレン草 おひたし	10:30	—	—	10:40	91℃	90℃	91℃	10:43	10:45	11:00	20℃	11:10
	(例) プチトマト	10:45	200ppm	10:50~ 10:55	—	—	—	—	—	—	—	—	—

2. 加熱後、冷却して提供される食品

(例) おひたし、和え物、サラダ

- ✓ 冷却開始時刻、冷却終了時刻を記録する。
- ✓ 調理終了時刻を記録する。
- ✓ 青枠以外の情報も記録しておくとなお良い。

温度管理記録表（例）

		調理工程											
日付	メニュー名	調理開始時刻	殺菌(薬剤名:次亜塩素酸Na)		加熱工程					冷却工程			調理終了時刻
			濃度	時間	測定時刻	中心温度①	中心温度②	中心温度③	加熱終了時刻	冷却開始時刻	冷却終了時刻	冷却終了時 品温	
	(例) チキンステーキ	10:00	—	—	10:15	90℃	95℃	93℃	10:18	—	—	—	10:20
	(例) ホウレン草 おひたし	10:30	—	—	10:40	91℃	90℃	91℃	10:43	10:45	11:00	20℃	11:10
	(例) プチトマト	10:45	200ppm	10:50~ 10:55	—	—	—	—	—	—	—	—	—

3. 非加熱で提供される食品

(例) 生野菜、果物

- ✓ 洗浄とは別に薬剤等で殺菌を行うことが望ましい。
- ✓ 使用した薬剤名、濃度、消毒時間を記録する。

温度管理記録表（例）

日付	メニュー名	提供まで30分以上かかる場合の保管			
		あたたかいもの	冷たいもの		
		食缶への移し替え時刻 (保温は65℃以上)	保冷設備への 搬入時刻	保冷設備内温度	保冷設備からの 搬出時刻
	(例) チキンステーキ	10:25	—	—	—
	(例) ホウレン草 おひたし	—	11:10	4℃	11:40
	(例) プチトマト	—	11:10	4℃	11:40

提供されるまで30分以上かかる場合

- ✓ あたたかいものは、**食缶等へ移し替えた時刻**を記録し、提供まで65℃以上で保温する。
- ✓ つめたいものは、**保冷設備への搬入及び搬出時刻**、**保冷設備内温度**を記録する。

調理従事者の健康チェック（例）

		氏 名				
		福島 花子	飯坂 桃子			
1	調理従事者は体調に異常がない。 （下痢、腹痛、嘔吐、発熱の症状がない）	○	○			
2	同居家族の体調に異常がない。 （下痢、腹痛、嘔吐、発熱の症状がない）	○	○			
3	手指や顔面に化膿創がない。	○	○			

- ✓ 調理従事者の体調確認は、具体的に「**下痢、腹痛、嘔吐、発熱、手指の傷**」の有無を確認し、記録する。
- ✓ 調理従事者本人だけでなく、**同居家族に同様の症状が無い**か確認する。

調理従事者の健康チェック（例）

		氏 名				
		福島 花子	飯坂 桃子			
1	調理従事者は体調に異常がない。 （下痢、腹痛、嘔吐、発熱の症状がない）	×	○			
2	同居家族の体調に異常がない。 （下痢、腹痛、嘔吐、発熱の症状がない）	○	×			
3	手指や顔面に化膿創がない。	○	○			

チェック表に×がついた時は…

✓ 本人の体調不良

調理作業には従事せず、お休みをしてください。

✓ 同居家族の体調不良

調理従事者本人に自覚症状は無くても、不顕性感染の可能性あります！手指消毒の徹底や手袋の着用など、普段以上に注意してください。

マニュアルを備えておきましょう！



使用水のチェック（例）

1	使用水には異物の混入がなく、色・濁り・臭いに異常はない。	使用前	使用后	備考 (例) 貯水槽の清掃 など
2	使用水の残留塩素濃度 (貯水槽や井戸水使用の場合)	使用前	使用后	
		mg/L	mg/L	

- ✓ 使用水の確認は、**使用の前後**にそれぞれ行いましょう。
- ✓ チェックする項目は、具体的に「**色、濁り、臭い、異物**」の有無を確認し、記録する。
- ✓ 貯水槽や井戸水を使用する場合は、**使用前後に残留塩素濃度**を測定し、記録する。
- ✓ 貯水槽がある場合は、年に１回以上清掃を行いましょう。

3 運営管理責任者の責務

法的な面から

食品事業者の責務（食品衛生法 第三条 抜粋）

- 安全性確保のための知識、技術の習得
- 原材料の安全確保
- 自主検査の実施
- 危害発生防止のために必要な記録の作成、保管
- 危害発生防止のための迅速かつ的確な措置



法的な面から

食品事業者の責務（食品衛生法 第三条 抜粋）

- 安全性確保のための知識、技術の習得
- 原材料の安全確保
- 自主検査の実施
- 危害発生防止のために必要な記録の作成、保管
- 危害発生防止のための迅速かつ的確な措置



法的な面から

食品事業者の責務（食品衛生法 第三条 抜粋）

- 安全性確保のための知識、技術の習得
- 原材料の安全確保
- 自主検査の実施
- 危害発生防止のために必要な記録の作成、保管
- 危害発生防止のための迅速かつ的確な措置



法的な面から

食品事業者の責務（食品衛生法 第三条 抜粋）

- 安全性確保のための知識、技術の習得
- 原材料の安全確保
- 自主検査の実施
- 危害発生防止のために必要な記録の作成、保管
- 危害発生防止のための迅速かつ的確な措置



法的な面から

食品事業者の責務（食品衛生法 第三条 抜粋）

- 安全性確保のための知識、技術の習得
- 原材料の安全確保
- 自主検査の実施
- 危害発生防止のために必要な記録の作成、保管
- 危害発生防止のための迅速かつ的確な措置



法的な面から

食品事業者の責務（食品衛生法 第三条 抜粋）

- 安全性確保のための知識、技術の習得
- 原材料の安全確保
- 自主検査の実施
- 危害発生防止のために必要な記録の作成、保管
- 危害発生防止のための迅速かつ的確な措置



社会的な面から

行政上の責任…営業の禁停止、許可取消

民事上の責任…患者からの損害賠償請求

刑事上の責任…業務上過失の刑事処分



運営管理責任者の責務

- ✓ コンプライアンス（法令順守）の徹底
- ✓ 従事者の衛生教育等の実施
- ✓ 業界団体等を通じた情報収集
- ✓ 食品衛生思想の普及啓発

4 事故発生時の対応

食品に起因する事件・事故

期限切れ

規格基準違反

異物混入

異味・異臭



細菌の増殖

産地偽装

ウイルスの付着

アレルギーの混入

食品に起因する事件・事故

期限切れ

規格基準違反

異物混入

異味・異臭



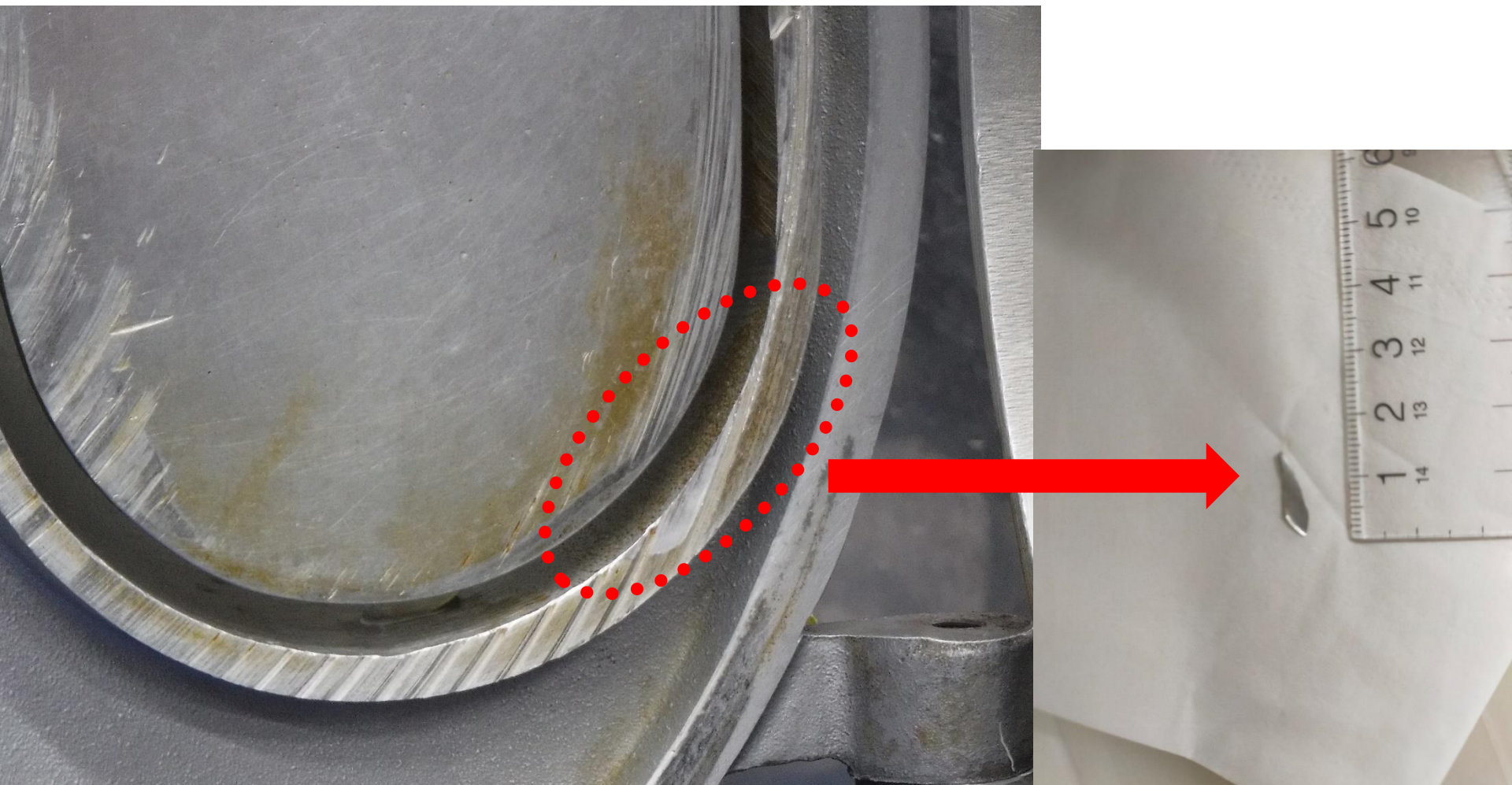
細菌の増殖

産地偽装

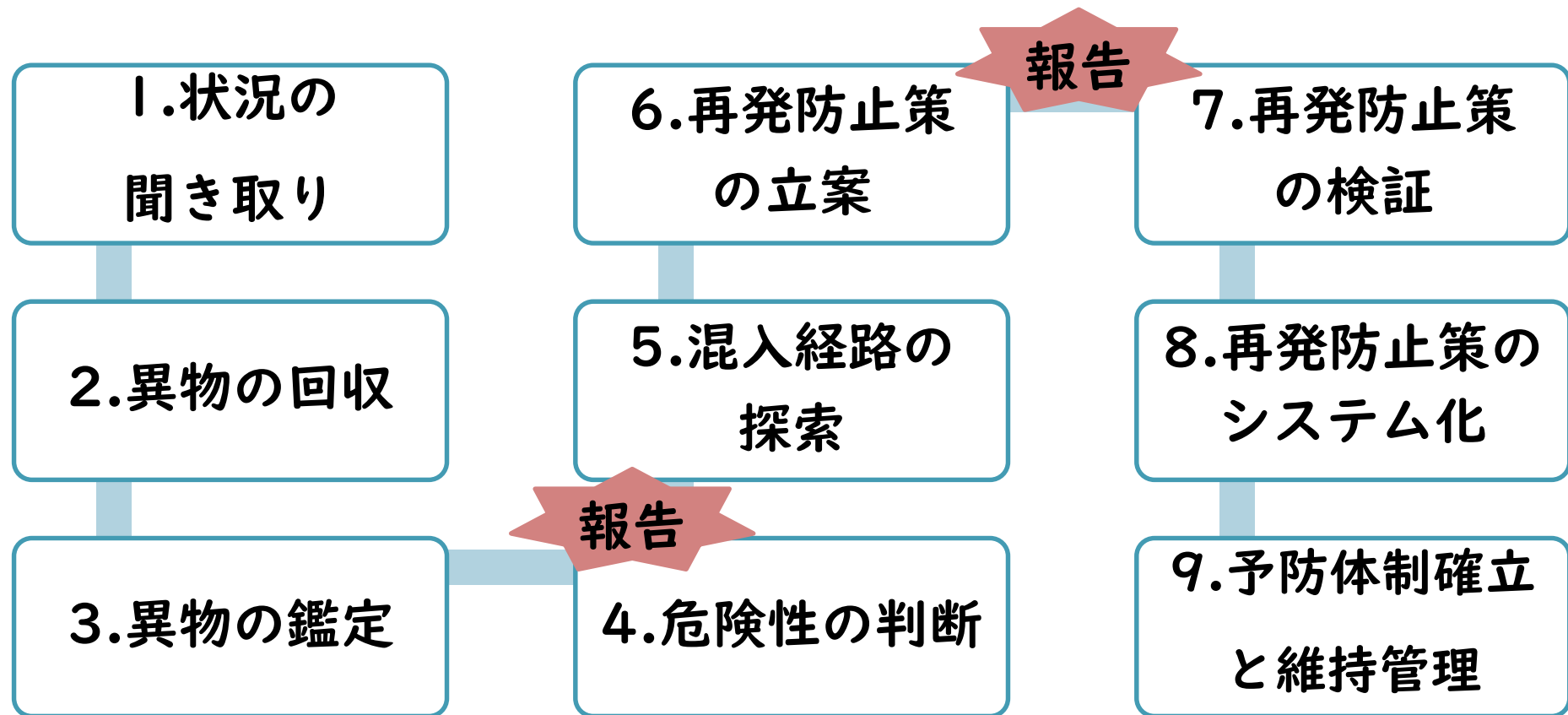
ウイルスの付着

アレルギーの混入

スライサーの刃の混入



異物混入が発生したら



1. 状況の聞き取り

- ・ いつ、だれが、どのように発見したか
- ・ 健康被害はないか
- ・ 被害が拡大する可能性はないか

2. 異物の回収

- ・ 原因が判明するまで捨てない
- ・ 紛失しないように保管する

3. 異物の鑑定

- ・ 異物の形状、硬さ、色、材質、大きさを観察する（必要に応じて写真に残す）

4. 危険性の判断

報告

- ・他にも混入している可能性は無いか
- ・喫食して健康被害は発生しないか

5. 混入経路の探索

- ・どこから発生したのか
- ・どの工程で混入したのか

6. 再発防止策の立案

報告

- ・なぜ発生したのか振り返り、**現場で実現可能な対策を検討する**

7. 再発防止策の検証

- ・ 6の対策を実行する
- ・ 現場で無理なく実行できるか
- ・ 原因に対して効果的な対策か

8. 再発防止策のシステム化

- ・ 7の検証を経て対策をルール化する
- ・ 従事者全員が同じように動けるように
周知啓発、訓練を行う

9. 予防体制確立と維持管理

- ・ 定期的にルールの再確認を行い、認識を共有する
- ・ ルール自体を定期的に見直す

まとめ

- 事故対応の一連の流れは記録に残す。
- 同様の事例が発生した時に同じ対応ができるように情報を共有する。
- 判断に迷う場合は保健所に連絡を。
連絡先：福島市保健所 衛生課 食品衛生係
電話 024-597-6358



ご清聴ありがとうございました！