

# 食品卫生实用教材

千代田保健所生活卫生课食品监督指导系

电 话 0 3 - 5 2 1 1 - 8 1 6 8 (神田)

0 3 - 5 2 1 1 - 8 1 6 9 (麴町)

传 真 0 3 - 5 2 1 1 - 8 1 9 3

# 目 录

经营许可证从申请到交付 .....	1
致现有营业设施经营者:想通过邮寄方式领取经营许可证.....	2
取得营业许可后需办理的必要事项.....	3
1 有关许可的事项(变更申请、继承申请、停业申请、食品卫生负责人变更) .....	3
2 关于食品处理的规定	
(1) 烹调河豚并提供时 .....	5
(2) 提供生牛肉的情况下.....	6
(3) 向其他店铺批发产品、开展邮购等业务时 .....	7
生肉或半生肉引发的食物中毒事件频发.....	8
餐饮店营业许可设施标准 .....	9
《食品卫生法》已修订 .....	11
(1) 遵循 HACCP 的卫生管理 .....	11
(2) 营业许可制度的修订与营业申报制度 .....	13
千代田区食品安全自主检查店公示制度.....	14
预防食物中毒三原则 .....	15
微生物导致的食物中毒 .....	16
微生物以外的食物中毒致病因素 .....	17
发生食物中毒时 .....	19
接到投诉时 .....	21
洗手时机与洗手步骤 .....	23
消毒方法.....	25
员工的卫生和健康的管理 .....	26
食品等的处理.....	27
设施的清洁和管理.....	27
含过敏原的食品的信息提供 .....	29
公共卫生上必要的措施 .....	30
千代田保健所粪便检测指南 .....	34
病菌携带者筛查业务介绍.....	36
千代田保健所主办的食品卫生讲习班与互联网主页指南.....	37
本书结尾(参考资料) .....	38

# 营业许可证从申请到交付

申请营业许可

日后，负责的工作人员将前往营业设施进行检查。  
通常情况下，不事先联系就对现有营业设施进行访问。请提前告知您的员工，负责的工作人员将对设施进行检查。  
如只在夜间营业等特殊情况，请提前与我们协商。

负责工作人员对企业设施进行检查

检查是否符合设施标准（9~10页）等。

改善设施不完善之处

改善后，再次进行检查。

符合设施标准

不符合设施标准  
（设施存在不完善）

对于设施的不完善没有改善的情况下，可能会被判定为“不予许可决定”。

交付“营业许可证预定交付日期通知”  
「営業許可書交付予定日のお知らせ」  
或“营业许可证预定邮寄日期通知”  
「営業許可書郵送予定日のお知らせ」



明信片大小的  
兑换券（指南）

※ 邮寄服务，新开业设施除外

领取营业许可证（亲自到场或邮寄）

## 注意！

营业许可证不可补发，请妥善保管以免丢失。  
请不要拆下附在营业许可证上的图纸等。  
取得营业许可后，如有申请事项变更等情况，请及时办理申报手续。  
（请参照第3页及后续内容。如有任何疑问，请联系生活卫生课【生活衛生課】）

# 致现有营业设施经营者

## 想通过邮寄方式领取营业执照

希望邮寄营业执照的申请人，请准备 Letter Pack Plus 信封（红色）。待营业设施检查完毕后，我们将通过该信封邮寄营业执照。

### 营业许可更新申请

在店铺检查完之前，请准备好 Letter Pack Plus 信封（红色）。  
（请不要填写收件人姓名栏。）

#### 《注意》

\* 请准备可留存配送记录的 Letter Pack Plus 信封（红色）。  
请勿使用 Letter Pack Light 信封（蓝色）。

### 负责的工作人员检查营业设施

设施检查结果显示无需补充提交文件或手续时，请在邮寄用的 Letter Pack Plus 信封上填写以下两项内容：

- 正面“收件地址”处填写可当面签收的收件地址  
（收件地址不限于店铺）
- 背面内侧粘贴区附近填写店铺地址及商号

#### 《注意》

\* 如需补充文件或手续，请亲临生活卫生课（生活衛生課）窗口办理，恕不接受邮寄办理。

交付“营业许可证预定邮寄日期通知”  
「営業許可書郵送予定日のお知らせ」

使用您准备好的 Letter Pack Plus 邮寄

\* 若 Letter Pack Plus 被退回保健所，我们将致电店铺。请携带“营业许可预定邮寄日期通知”前往生活卫生课（生活衛生課）窗口办理。

# 取得营业许可后需办理的必要事项

## 1 有关许可的事项

获得营业许可后，若申请内容发生变更，每次变更均需办理手续。如有疑问，请随时咨询。

### “营业许可证申请书·营业登记（变更）【営業許可申請書・営業届（変更）】”

如有以下变更，则需要办理变更手续。

请携带营业许可证（原件）【営業許可書（原本）】及必要文件，向生活卫生课提交申报。

变更事项		必要文件
1	个人	姓名变更（改姓等）
		经营者地址（住址）变更
2	公司	公司名称变更
		总公司所在地变更
		代表人姓名变更
3	营业场所名称、商号或其他记载事项的变更	无
4	营业设备 ※2	表示变更后的设施的构造及设备的图纸 2份
5	食品卫生负责人变更	新任负责人资格证明文件（可提交复印件） （如：厨师执照、食品卫生负责人讲习班结业证书等）

**注意** ※1 请准备记载变更前后事项、且开具时间在三个月以内的文件（复印件亦可）。

※2 下列情况需重新申请营业许可，请提前咨询：

- ① 店铺搬迁
- ② 经营者（名义人）变更（继承、合并或拆除外）

### “经营者地位继承申报书【営業者の地位の承継届】”

如发生企业转让、继承、合并或拆分，须提交经营者身份继承申报书。自2023年12月13日起，企业转让可通过提交经营者身份继承申报书进行。

请联系我们了解具体流程。

必要文件清单（例）	转让	继承	合并	拆分	备注
证明转让已完成的文件	必要	不要	不要	不要	合同等
户籍誊本或法定继承人信息一览表	不要	必要	不要	不要	
同意书	不要	(必要)	不要	不要	当继承人有二人以上时，需提交全体继承人的同意书。
登记事项证明书	不要	不要	必要	必要	

“**营业许可申请书·营业申报书（停业）【営業許可申請書・営業届（廃業）】**”

在下列情况下，需办理停业手续。请在 10 日内携带营业许可证【営業許可書】（原件），向生活卫生课提交申报。

(1) 停止营业

(2) 营业场所搬迁

(3) 经营者变更

} (2) ~ (3) 需重新申请营业许可。但若 (3) 中涉及个人继承、法人合并或拆分、事业转让等情形，有时可办理继承申报手续，请咨询相关事宜。

\* 若想取得食品卫生负责人资格 \*

未持有资格者，请参加培训讲习班以获取资格。

东京都由一般社团法人东京都食品卫生协会（一般社团法人東京都食品衛生協会）举办培训讲习班。申请表可在协会总部、各综合事务所及都内保健所窗口领取，也可从协会官网下载。

截至 2024 年 4 月，该协会正在开展在线学习培训讲习班。参加培训讲习班的人可访问该协会网站或使用以下联系方式进行咨询。

一般社团法人东京都食品卫生协会（一般社团法人東京都食品衛生協会）

东京都台东区寿 4-15-7 食品卫生中心 4 楼

（東京都台東区寿 4-15-7 食品衛生センター 4 階）

TEL 03-5828-7182（直通）

（咨询时间・・・工作日 上午 9:15~下午 5:00）

一般社团法人东京都食品卫生协会（一般社团法人東京都食品衛生協会） [主页](#)



※ 其他都道府县等地区也举办食品卫生责任人培训讲习班。

详情请咨询举办该培训的都道府县等机构。

## 2 关于食品处理的规定

此外，在法律法规中事先规定了需要申请、申报的事项等。

### (1) 烹调河豚并提供时……

河豚是一种含有叫做河豚毒素的剧烈神经毒素的有毒鱼类。

不同的河豚品种，其有毒的部位也不同，不仅如此，不同的季节和采集地其毒性的强弱也不同，每年都会发生食物中毒事件，甚至导致死亡。因此，由无资质人员操作处理极为危险。

在东京都内的餐饮店等场所操作处理未经处理的河豚时，根据《东京都河豚处理管制条例》，必须取得认证。

#### “河豚处理场所认证”～餐饮店、水产销售店等场所烹调或提供未经处理的河豚时～

需在设施内配备持有东京都河豚处理负责人（原称：河豚烹调师）执照的人员，并办理相关手续。

- 需认证的河豚

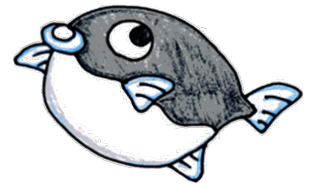
（例）完整的河豚、未经除毒的去内脏河豚等

- 申请所需事项

① 河豚处理场所认证申请书

② 专职的东京都河豚处理负责人（原称：河豚烹调师）的执照及执照复印件

③ 申请手续费 4,700 日元（现金）（2025 年 7 月现在）





## (2) 提供生牛肉的情况下……

“生食用肉类处理开始报告书【生食用食肉の取扱い開始報告書】”

生牛肉等生食用肉类(作为生食用肉类出售的牛肉(内脏除外))是根据食品卫生法制定的标准。提供生食用肉类时,必须在许可设施内设置处理生食用肉类的专用设备、烹调器具等,并向保健所提交“生食用肉类处理开始报告书【生食用食肉の取扱い開始報告書】”。

不符合这些标准时,不得提供生食用肉类的烹调服务。

如计划提供生食用肉类,请事先向生活卫生课窗口咨询。

### “关于生食用牛肉的标识”

在餐饮店等场所提供或销售未装入容器包装的生食用肉类时,必须在店铺醒目位置(如店头告示、菜单等)标示以下事项:

- 一般而言,食用生肉存在食物中毒的风险
- 儿童、老年人及其他对食物中毒抵抗力较弱者应避免食用生肉

#### 示例

菜单

店铺告示

烤肉店○○ 菜单

- ◆牛小排 ○ 日元
- ◆牛舌 ○ 日元
- ◆生牛肉 ○ 日元

关于生食用肉类的注意事项  
食用生肉可能导致食物中毒。请避免让幼儿、老年人及抵抗力较弱的人群食用生肉。

生食用食肉に関する注意事項  
肉を生で食べると、食中毒になることがあります。小さなお子さんや、高齢の方、抵抗力の弱い方は肉を生で食べないようにしましょう。



关于生食用肉类的注意事项  
食用生肉可能导致食物中毒。请避免让幼儿、老年人及抵抗力较弱的人群食用生肉。

生食用食肉に関する注意事項  
肉を生で食べると食中毒になることがあります。小さなお子さんや、高齢の方、抵抗力の弱い方は肉を生で食べないようにしましょう。

若提供不符合规格标准的生食牛肉,将作为违反《食品卫生法》的行为予以公布店铺名称等信息。

此外,若发生食物中毒事件,店铺需承担的责任范围很广,除因违反《食品卫生法》而面临公示店铺名称、停业整顿等行政处罚外,还需承担对受害者的赔偿责任。

请绝对要避免提供未达到标准的生牛肉或生马肉。



### (3) 向其他店铺批发产品、开展邮购等业务时……

#### “需要制造业的许可”

将店铺生产的产品批发给其他店铺时，通过互联网、商品目录进行邮购销售等，在大范围内流通食品时，有时需要重新取得制造业的许可。

有时需要增加设施或在商品上进行标示，敬请提前咨询。





## 生肉或半生肉引发的食物中毒事件频发!!

### 牛的肝脏、猪肉（含内脏）不能作为生食出售或提供!

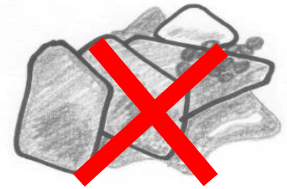
牛的肝脏（肝）、猪肉（含内脏）禁止作为生食销售和提供。

在餐饮店等场所烹调这些肉类时，务必充分加热至中心部位（中心温度达到 63℃时请持续加热 30 分钟以上，或达到 75℃时请持续加热 1 分钟以上）。

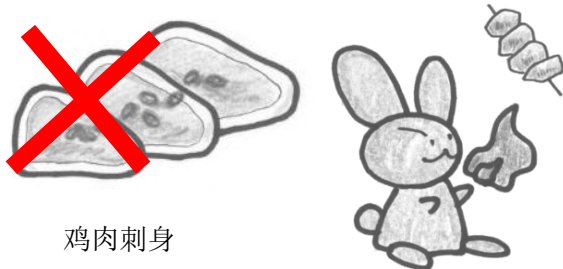
此外，当顾客自行烹调未经加热的牛肝、猪肉或猪内脏时，必须告知并提醒其需确保充分加热至中心部位。

### 生鸡肉或半熟鸡肉引发的食物中毒事件频发!

在餐饮店发生的弯曲杆菌食物中毒大多数是由于提供了生鸡肉或半熟鸡肉引起的。切勿认为“新鲜鸡肉生吃无妨”。鸡肉务必充分加热至中心部位后提供。



牛肝刺身（生牛肝）



鸡肉刺身

鸡肉刺身、汆烫、炙烤等加热程度的鸡肉食物中毒风险高，危险！  
鸡肉务必彻底加热至中心部位!!

### 关于其他生食肉类

食用生的或加热不充分的野生鸟兽肉（野猪、鹿肉等野味）已导致食物中毒事件发生。

野生鸟兽与牛和猪等家畜不同，由于没有对饵料、饲养方法等进行管理，因此除了常见的食物中毒细菌外，还可能携带寄生虫和戊型肝炎病毒。为预防食物中毒，请务必将含有野生鸟兽肉的菜肴充分加热后再提供。

生食用马肉请按照规定的卫生标准提供。

## 餐饮店营业许可设施标准

### 1. 区域划分

考虑到食品污染等问题，为了预防发生公共卫生危害，按照工作分工，使用隔板等进行必要的区域划分，并依据生产流程合理配置设施设备，或安装空气流动管理设备。

### 2. 防止污染

该设施必须具备能够防止灰尘、废水和废物污染的结构或设备，以及能够防止老鼠和昆虫侵入的设备。

### 3. 地面、内墙、天花板

地面、内墙及天花板应采用能够容易清洁的材料制成，并且是能够容易清洁的结构。

在需要用水进行地面及内墙清洁的设施内，地面应采用不透水材质建造，并确保排水良好。内墙应采用不透水材料进行腰部贴面处理，从地面起到易受污染的高度。

### 4. 明亮度

照明设备的功能应确保必要照度，以充分满足作业、检查及清洁等需求。

### 5. 通风设备

处理食品等作业场所的上方，应具备不易结露，能适当通风的结构或设备，以防止因结露导致霉菌滋生，以及避免结露变成水滴污染食品等。

### 6. 洗手设备

该设施必须配备足够数量的自来水洗手设施，并配备用于清洗和消毒员工双手的设备。水龙头的结构必须能够防止洗手后双手再次受到污染。

例如，自动流水龙头、手柄式等（图 1）。

图 1 清洗设备

### 7. 清洗设备

为清洗食品等而设置清洗设备，其规格与数量应能满足实际使用需求，可根据需要供应热水或蒸汽等。

### 8. 冷藏冷冻设备

须根据需要配备具有可以卫生地处理食品或添加物的冷藏或冷冻设备，以确保食品或添加物的卫生处理。

关于生产和储存过程中的冷藏或冷冻，从事处理符合本法第 13 条第 1 项的标准或规格的需要冷藏或冷冻的食品（如肉类、煮章鱼、生食海鲜、生食牡蛎、冷冻食品等）业务，须按照本法规定来配备必要的设备。



↑手柄式

### 9. 存储设备

具备足够规模的设备，能够根据原材料的种类及特性调节至相应的温度，在防止污染的状态下进行储存。

此外，具备能将设施内使用的清洗剂、杀菌剂等药剂与食品等分开存放的设备。

## 10. 更衣场所

更衣场所应具备足够宽敞的空间以容纳相应数量的从业人员，且其位置需便于进出工作区域。

## 11. 仪表类

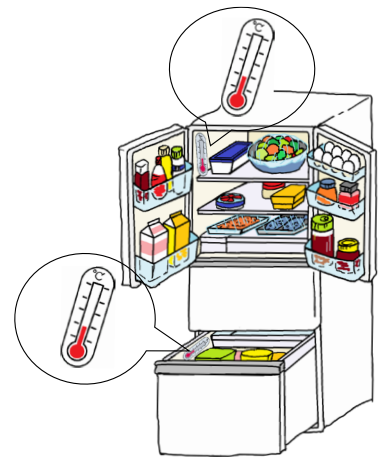
冷藏、冷冻、杀菌、加热等设备应配备温度计（图2），并根据需要配备压力计、流量计及其他计量仪器。

图2 温度计

## 12. 供水设备

该设施必须配备供水设备，其能够以适宜的温度向设施内各个需要的地方提供充足的自来水的供水或其他适合饮用的水。

使用自来水厂以外的供水时，应根据需要配备消毒装置及净水装置，且水源具有可以防止外部污染结构。使用储水箱时，其结构应符合食品卫生要求。



## 13. 排水设备

具备充分的排水功能，而且，在地面上设置好清水清洗区域，以及废水、液体废弃物流动区域。

铺设管道时应防止污水倒流导致污染食品或添加物，而且，具备能够将污水排放至设施外的功能。

管道应具备足够的容量，并设置在适当的位置。

## 14. 厕所

必须根据员工人数提供符合以下要求的厕所：

- (1) 其结构不得对工作场所造成污染影响。
- (2) 必须配备专用流水式洗手设备。

## 15. 废弃物容器

用于盛装废弃物的容器或用于保管废弃物的设备，应具备不渗透性及充足容量，并采用易于清洁，可防止污液及臭味泄漏的结构。

## 16. 清扫用具

须配备足够数量的专用工具用于作业场所的清扫等，为了保管人员及作业人员容易理解作业内容，设置用于公示作业内容的设备。

以上摘录营业设备的共通事项。

## 《食品卫生法》已修订

《食品卫生法》于 2021 年 6 月进行了修订。

其中与餐饮店经营者密切相关的主要有以下两项：

- 原则上要求所有经营者将“遵循HACCP的卫生管理”进行制度化。
- 建立“营业申报制度”并修订“营业许可制度”  
营业许可行业修订后，部分行业已由许可制转为申报制。

### (1) 遵循HACCP的卫生管理

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) 是一种确保安全性的管理方法，分析从原材料接收、生产到产品出货全过程中的食物中毒等危害因素，确定各阶段应采取的应对措施的关键控制点，并对这些控制点进行确认与记录，从而确保食品安全。

它已被世界各国采纳为食品卫生管理的国际标准。

一般来说，所有食品经营者都必须遵循HACCP实施卫生管理计划。



### ● 制定卫生管理计划吧！



食品经营者必须指定负责人，根据产品（菜品）特点及生产流程（烹饪流程）进行危害分析，并制定管理方法。

对那些人数少的经营者等（小规模经营者），各行业团体已编制手册《融入HACCP理念的卫生管理》（详见下页）。

小规模经营者请参照各行业手册进行管理与记录。

计划与记录表请务必充分利用《食品卫生管理档案》及《千代田区卫生检查日历》等。这些手册末尾还附有计划和记录表样本供您参考。

### [参考]

厚生劳动省 HACCP 解说主页



厚生劳动省 融入 HACCP 理念  
卫生管理手册

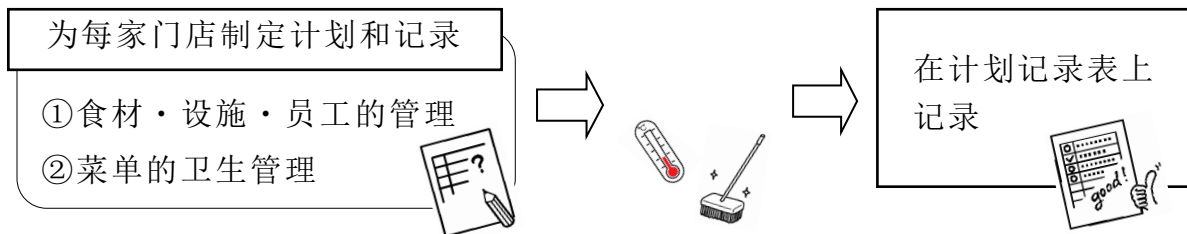


面向小型餐饮店

## 融入 HACCP 理念的卫生管理

～让店铺卫生管理可视化（记录）起来吧～

除洗手、清洁、员工健康管理等记录外，还应制定并记录根据菜品而定的管理方法的卫生管理计划。



### ①食材·设施·员工的管理（一般卫生管理）（示例）

	项目	检查方法
食材	原材料接收	外观、气味、包装状态、标识（保质期、保存方法）
	冷藏·冷冻柜	冷藏柜、冷冻柜的温度
设施	交叉（二次）污染	冷藏柜内保存、砧板与菜刀的区分使用
	器具等的卫生管理	水槽、器具的清洗、消毒
	厕所的清洁	厕所的清洁
员工	员工的健康管理	烹调人员的健康检查
	洗手	烹调前，厕所后要洗手

### ②菜品管理（重要管理）

将店铺提供的菜品分为以下三组，制定预防食物中毒的检查项目并进行记录。

#### · 菜单检查（示例）

	分类	菜品	检查方法
1	非加热食物 （冷藏食品保持低温状态提供）	生鱼片、凉豆腐、萝卜泥	低温状态下提供、冷藏柜的保存温度等
2	加热食物 （将食品加热后趁热提供）	汉堡肉饼、烤鱼、烤鸡肉串	肉色、外观、肉汁、中心温度等
3	加热后冷却，再加热食物	咖喱、汤	加热后迅速冷却、再加热时的温度、外观等
	加热后冷却食物	布丁	加热后迅速冷却、保持低温状态提供、冷藏保存时的温度等

## (2) 营业许可制度的修订与营业申报制度

随着法律修订，营业许可制度进行了修订，对那些不属于许可范围的食品经营场所，建立了申报制度。

### ● 营业许可制度的修订

餐饮店营业许可等需营业许可的行业，现已整合为32个许可行业类别。

此次修订后，单项许可的适用范围变了。此前持有多个许可行业类别的经营者，今后办理许可手续时请务必咨询相关事宜。

此外，若从事的主要食品处理方法（例如餐饮店经营）与其他食品处理方法明显不同（如生产面包并向其他店铺批发、开展邮购业务等＝糕点制造业），就需要取得多项经营许可，敬请留意。

### ● 营业申报制度

随着法律修订，原则上所有经营者都必须实施遵循HACCP标准的卫生管理。因此，即使不属于营业许可的对象，凡涉及食品处理的设施均须办理营业申报手续。

制造业及加工业示例	烹调行业示例	销售行业示例
<ul style="list-style-type: none"> <li>· 农产品保存食品制造业</li> <li>· 糕点类制造业</li> <li>· 粉末食品制造业</li> <li>· 精米及精麦业</li> <li>· 合成树脂器具/容器包装制造业</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 集体供餐（若接受委托烹调食物则可能需要餐饮店营业许可）</li> <li>· 具备烹调功能的自动售货机（指功能先进且安装于室内的设备）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 乳制品销售业</li> <li>· 肉类销售业（仅限包装产品销售）</li> <li>· 水产销售业（仅限包装产品销售）</li> <li>· 蔬菜水果销售业</li> <li>· 便当等食品销售业</li> </ul>

餐饮店新增食品销售等业务时，可能需要提交补充申报。届时请咨询保健所。

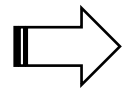
# 是否申请获得千代田区 食品安全自主检查店公示制度的认证？ 千代田区食の安全自主点検店公表制度

千代田区全力支持致力于提升卫生水平的店铺！  
何不利用这个制度向客人展示在确保食品安心安全方面所做的努力呢？



## 特点

- ◇ 须遵循 HACCP 的卫生管理检查记录表进行记录  
须管理好 8 种高风险菜品



可降低  
食物中毒的风险！

### ※ 什么是高风险菜品

根据以往案例，这是发生食物中毒风险较高、应最优先管理的菜品（烹调方法）。

8 种高风险菜品如下：

- ① 生食鱼类（鲭鱼、沙丁鱼等）
- ② 鸡肉、肉馅菜肴
- ③ 吃内脏的双壳贝类
- ④ 顾客自烤的肉类、双壳贝类
- ⑤ 生食牡蛎
- ⑥ 腌渍烤鱼
- ⑦ 活鳗鱼、活甲鱼
- ⑧ 未充分加热的蛋类菜肴

### ◆ 高风险菜单及其检查项目的示例

- 鲭鱼、沙丁鱼等刺身：使用前冷冻（-20° C，24 小时）。
- 鸡肉、野味和肉馅菜肴：彻底加热到中心部熟透，直至肉变色。

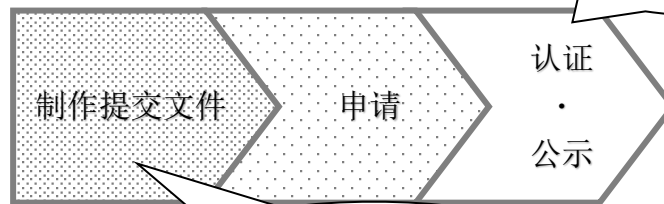


- ◇ 千代田区官方网站上公布认证设施名单。  
认证有效期为自认证之日起一年（每年更新）。

## 认证对象设施

- 饮食店业务
- 集体供餐设施
- 糕点制造业

## 认证流程



交付认证书和贴纸  
刊登在区政府官网上

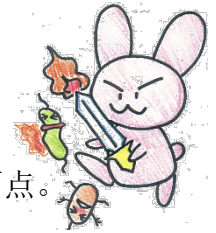
遵循 HACCP 规定记录检查表  
管理好高风险菜品

【详细的申请方法、刊登地】  
千代田区官网



## 预防食物中毒三原则

- 1 防止沾染
  - 认真清洗食材、手指及烹饪用具，实现清洁烹饪。
- 2 防止繁殖
  - 冷藏需在 10℃ 以下，冷冻需在 -15℃ 以下，保温需在 65℃ 以上。
  - 注意按计划采购食材，并遵循“先进先出”原则。
  - 烹饪过程中需迅速处理食材。
- 3 彻底杀灭
  - 充分加热至食材中心，确保细菌、病毒、寄生虫完全被杀灭。











※针对较少的菌量即可引发食物中毒的细菌（如肠出血性大肠杆菌、弯曲杆菌、沙门氏菌），特别需要重视“防止沾染”和“彻底杀灭”这两点。

## 预防诺如病毒四原则

- 1 不携带入内
  - 身体不适时应休息，避免将诺如病毒带入烹饪场所。（即使本人无恙，若自己家庭或职场等有疑似感染者也需特别注意！）
- 2 不扩散传播
  - 如厕后务必认真洗手。
  - 妥善处理呕吐物和排泄物，并定期对卫生间进行消毒和清洁。
- 3 彻底杀灭
  - 食品需充分加热。为彻底灭活诺如病毒，需加热至中心温度 85℃～90℃并持续 90 秒以上。
- 4 防止沾染
  - 应假设食材、器具等可能携带诺如病毒，谨慎操作。
  - 需特别注意非加热食品（如沙拉、水果等）和加热后食品的处理。
  - 不仅限于食品，也需注意餐具、厨具等物品引起的污染风险。



# 微生物导致的食物中毒

病	病因物质名称	特征	主要致病食品	主要症状・潜伏期	预防方法
病毒	诺如病毒 	高发于冬季到初春，全年均会发 生 少量病毒即可致病 充分加热可灭活	双壳贝类、 受到二次污染的食品等	腹泻、呕吐、恶心、腹痛、 发热 潜伏期：24~48小时	<ul style="list-style-type: none"> <li>彻底洗手和清洗消毒器具</li> <li>充分加热至食材中心</li> <li>加强从业人员健康管理</li> <li>呕吐物需用含氯消毒剂处理</li> </ul>
细菌	肠出血性大肠杆菌 (O157, O111, O26 等) 	寄生于动物肠道 少量菌量即可致病 75℃加热1分钟以上可杀灭	生牛肉 生牛肝 井水 受到二次污染的生鲜蔬菜等	剧烈腹痛、恶心、呕吐、腹 泻(便血) 潜伏期：3~5天 ※可能引发并发症导致病情 加重	<ul style="list-style-type: none"> <li>充分加热至食材中心                              (75℃加热1分钟以上)</li> <li>彻底洗手和清洗消毒器具</li> <li>按用途区分使用烹饪器具</li> <li>肉类避免生食或半生食</li> <li>用于做泡菜的蔬菜使用前需消毒</li> </ul>
	弯曲杆菌 	寄生于动物肠道 少量菌量即可致病 不耐干燥 加热烹饪可杀灭	生鸡肉 生肝脏等  鸡肉刺身	腹痛、腹泻、发热 潜伏期：2~7天 ※与格林-巴利综合征相关	<ul style="list-style-type: none"> <li>肉类(尤其是鸡肉)需充分加热</li> <li>彻底洗手和清洗消毒器具</li> <li>按用途区分使用烹饪器具</li> <li>肉类避免生食或半生食</li> </ul>
	沙门氏菌 	寄生于动物肠道和自然环境中 少量菌量即可致病 加热烹饪可杀灭	鸡蛋、生肉 鳗鱼、甲鱼等	剧烈腹痛、腹泻、发热、呕 吐 潜伏期：5~72小时	<ul style="list-style-type: none"> <li>鸡蛋打散后不放置，不室温存放</li> <li>充分加热至食材中心</li> <li>防止鼠类侵入</li> <li>接触宠物后彻底洗手</li> </ul>
	蜡样芽孢杆菌 	生长具有耐热性的芽孢 对乙醇有抗性	米饭(如炒饭) 面食(如意大利面等)	恶心、呕吐、腹痛、腹泻 潜伏期：1~5小时	<ul style="list-style-type: none"> <li>米饭、面食不提前大量制备，                              按需烹饪</li> <li>烹饪后立即食用，                              或分成小份快速冷藏至10℃以下</li> </ul>
	金黄色葡萄 球菌 	常存在于人体皮肤 (尤以伤口为甚) 产生耐热毒素	饭团、 花式面包/咸面包、 便当等 	恶心、呕吐、腹痛、腹泻 潜伏期：1~5小时	<ul style="list-style-type: none"> <li>手部粗糙等有伤口时，避免直接                              接触食品</li> <li>彻底洗手</li> <li>便当等应严格进行温度管理</li> </ul>

## 微生物以外的食物中毒致病因素

### 寄生虫引起的食物中毒致病因素

#### 异尖线虫

##### 【特征】

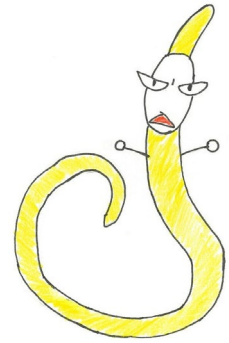
- 寄生在鲭鱼、秋刀鱼、鲳鱼、沙丁鱼、竹荚鱼、乌贼、鲱鱼等鱼类的内脏表面或肌肉中
- 呈半透明白色，体长约 2~3 厘米，为稍粗的线状虫体
- 偶尔会侵入人体胃壁或肠壁
- 使用常规浓度的芥末、酱油、醋等无法将其杀死

##### 【症状】

- 主要在食用后数小时至十几小时内，出现剧烈腹痛
- 可能伴有恶心、呕吐

##### 【对策】

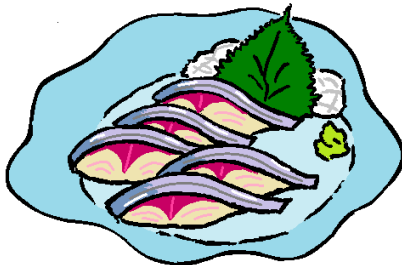
- 在-20℃以下冷冻 24 小时以上，或加热至中心温度 60℃持续 1 分钟以上
- 用于生食的鱼贝类，应选择更新鲜的食材，尽早去除内脏，并在低温（4℃以下）环境下保存
- 目视仔细检查是否存在异尖线虫，发现后立即剔除



最有效的异尖线虫处理方法是 **冷冻处理**

～实际发生的食物中毒案例～

某餐厅向 20 位客人提供了一种三色鱼拼盘（花腹鲭鱼醋渍鱼、金枪鱼、鲳鱼）。约 9 小时后，其中一名客人出现腹痛和恶心症状并出现呕吐。医生从该客人的胃中取出了异尖线虫虫体，诊断为“胃异尖线虫病”



在提供的三色鱼拼盘中，使用了冷冻金枪鱼，但醋渍鲭鱼和鲳鱼并未经过冷冻处理。此外，在餐厅剩余的醋渍鲭鱼中，发现了仍处于存活状态的异尖线虫。

## 化学物质导致的食物中毒

### 组胺

如果鱼类在捕捞后至食用前的温度管理不当，则可能导致某些细菌在鱼体内繁殖，并产生名为组胺的化学物质。

#### 【特征】

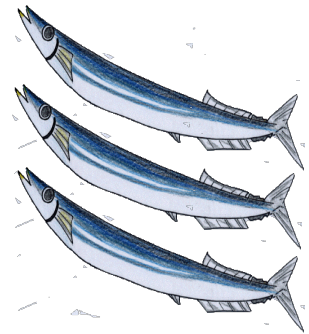
- 有报告指出金枪鱼、鲣鱼、秋刀鱼、鲭鱼、鲷鱼及其加工品（如鱼干、鱼片等）是主要致病食品。
- 加热无法破坏其毒性

#### 【症状】

- 食用后数分钟至数小时内，可能出现恶心、呕吐、面部潮红、皮疹等过敏症状

#### 【对策】

- 冷藏管理
- 即使冷藏也不宜长期储存，应尽早食用。
- 若必须长期保存，须冷冻（-18℃以下）处理，并避免反复解冻与再冷冻



～实际发生的食物中毒案例～

某学校的供餐提供了秋刀鱼汉堡肉饼，导致 87 名食用者出现皮疹、头痛等症状。调查结果显示，从使用的秋刀鱼肉糜中检测出了组胺。

经对流通环节进行调查发现，供货商在 5 个月前，因觉得即将过期的未售出秋刀鱼肉糜“扔掉可惜”，遂擅自剥去其保质期标签并进行冷冻保存。随后在 5 个月后，将这批没有保质期标签的秋刀鱼肉糜供货给了学校。

### 洗涤剂与消毒液

厨房中使用的洗涤剂或消毒液混入食物或饮品，导致食用者口腔有灼烧感、恶心、呕吐等，甚至被紧急送医的案例也时有发生。

#### 【原因】

- 将洗涤剂分装至食品容器中，被误认为是食品。
- 食用油等容器的外观与洗涤剂容器相似，导致误认误用。
- 未注意到烧水壶正在清洗，误将其中的液体当作饮用水使用。

#### 【对策】

- 严禁将洗涤剂分装至食品容器中。
- 调味料与洗涤剂应分架存放。
- 清洗烧水壶等时，应在大字标识“消毒中”、“清洁中”，确保任何人都能一目了然。



正确示例

# 发生食物中毒时

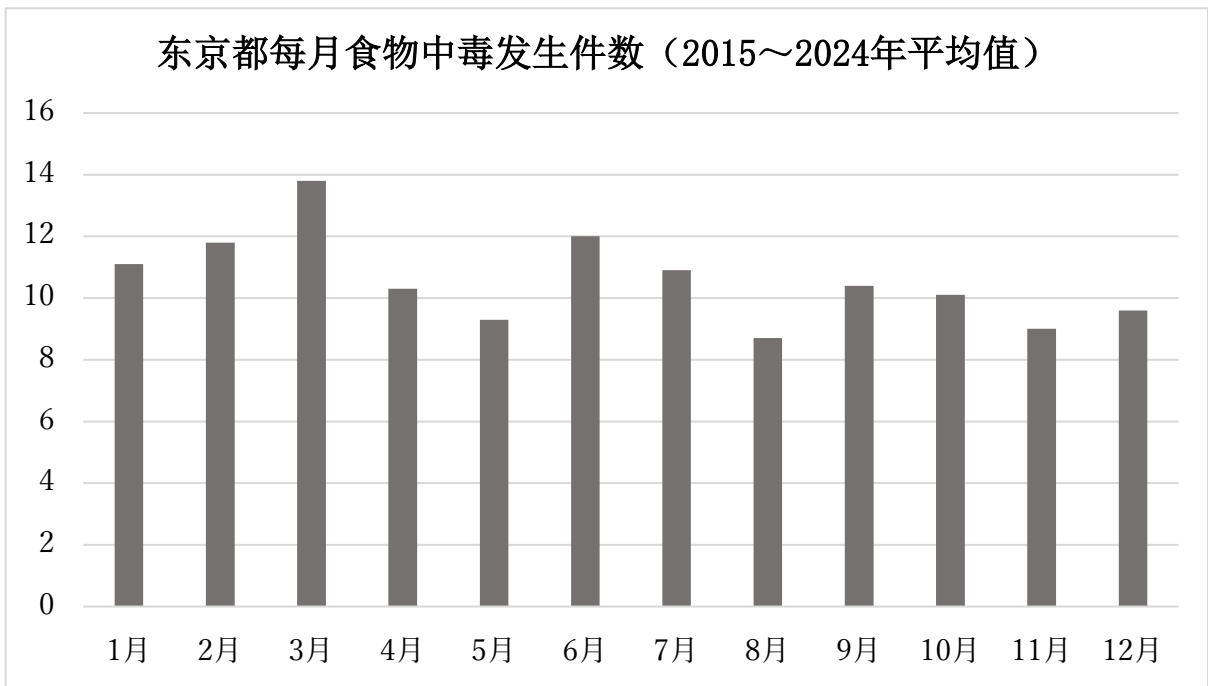
若发生食品安全事故，相关方将承担以下责任。

- 1 社会责任            采取损害防控措施，面临信誉受损，受到舆论问责，并对同行业和整个食品产业造成负面影响等
- 2 行政责任            责令丢弃食品等，责令召回、令禁止营业、责令停止营业、吊销许可证等不利处分
- 3 民事责任            损害赔偿（医疗费、精神损失费、误工补偿等）
- 4 刑事责任            严重时可能因“业务过失伤害”等罪名，依据刑法受到刑事处罚

一般而言，食品提供者与生产者均需对上述责任负责。经营者有义务从采购环节开始确保安全性。



2024年东京都食物中毒发生件数：111件



## 食物中毒调查的目的

当保健所（卫生部门）判定有必要进行食物中毒调查时，即使店铺正在营业，也会进入店内开展调查。调查主要基于以下目的。

### 1 查明原因与防止复发

通过调查事故原因并推动整改，以防止再次发生同类事件。

### 2 明确损害实际情况

准确掌握损害规模。

有利于发现需要救助的消费者。

若从业人员中有人中毒，可能导致食物中毒事件反复发生。

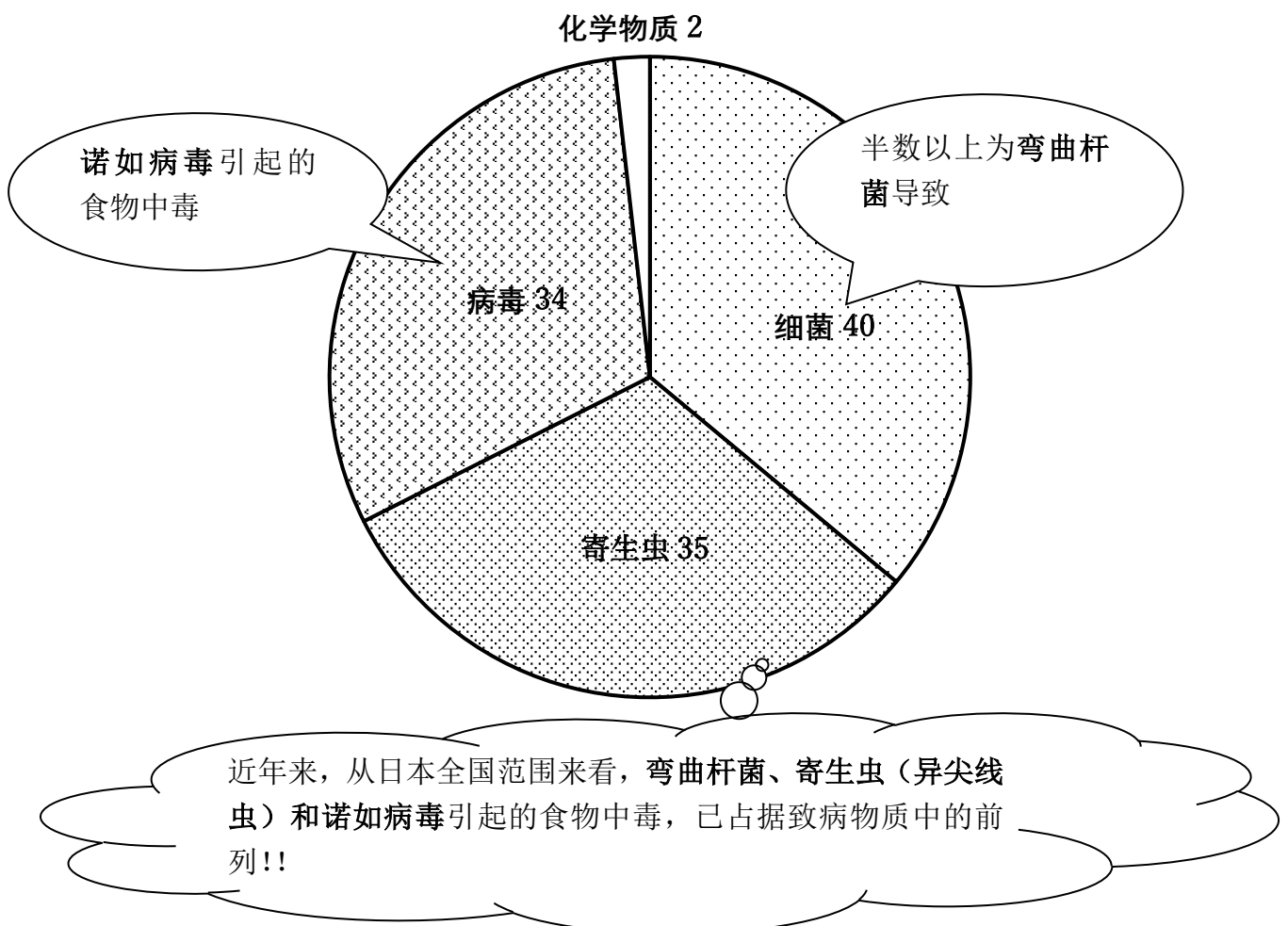
### 3 防止损害扩大

调查进展迟缓，可能引发新的病例。

使用相同食材的其他店铺也可能发生食物中毒事件。

《东京都按病因物质统计的食物中毒发生件数（2024年）》

（单位：件）

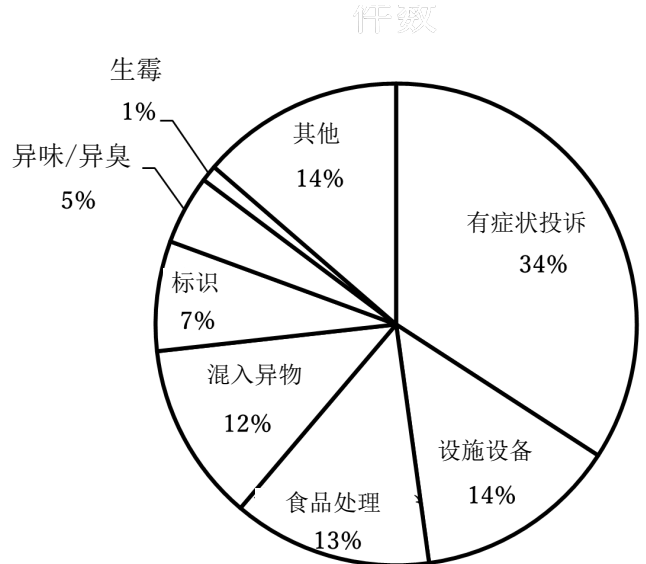


# 接到投诉时

在东京都内，每年约收到 4,000 起与食品等相关的投诉。

在千代田区，每年大约有 350 件左右的投诉。

《 2024 年度千代田区各要因投诉件数 》



## 【主要投诉要因】

- 有症状**（诉说身体不适）  
 ※应对方法参见《身体不适投诉处理方法》
- 混入异物**  
 原因查明前不得丢弃异物!  
 ※应对方法参照《投诉处理三原则》
- 食品的处理**  
 未洗手操作（尤其接触金钱、如厕后）  
 使用掉落地面的食材
- 设施和设备**（关于恶臭、噪音等周边环境）  
 排气异味/白烟  
 垃圾处理不当  
 发现老鼠、蟑螂等



## 诉说身体不适的投诉 ~即使感到紧张,但请保持冷静应对~

- 首先, 请告知客人: “我们非常担心您的身体状况, 请立即前往医院就诊。”



- 切忌“辩解”“武断结论”“直接否定”。  
⇒ 否则可能导致对方追加投诉“店家态度恶劣”等新问题。

【不当应对示例】

- “您是不是因为空腹吃了油腻的食物才感觉不适的？”
- “如果是食物中毒，我们应该会收到其他客人的类似投诉，但目前并没有！”

- 冷静聆听对方的陈述并做好记录，  
若存在误解，请礼貌地进行解释说明。



- 若顾客怀疑是食物中毒，请告知顾客，请其联系所在地区白天可联系的保健所进行咨询或报告。

- 当获悉顾客出现健康损害信息时，请向保健所提供相关信息。  
(若收到多个不同群体反映身体不适的情况，请立即联系保健所。)

## 投诉处理三原则



- 1 仔细听取并确认投诉者陈述的内容  
→ 是否建立了完善的兼职员工接到投诉时等的联络机制？  
若负责人未能及时知晓投诉内容，可能导致问题升级。
- 2 查明投诉原因  
→ 切勿丢弃投诉涉及的异物等！若无实物，则无法追究原因。  
→ 若原因难以自行判断，可联系保健所协助调查。
- 3 制定改进措施等对策，并告知投诉者其内容  
→ 此步骤未完成，投诉处理即未结束。

餐具、器皿的碎片混入食物的情况也时有发生…

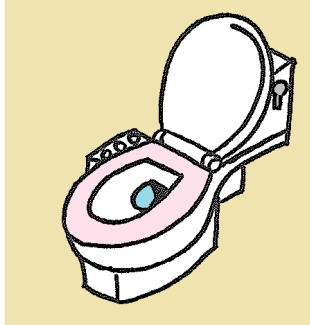


# 洗手时机

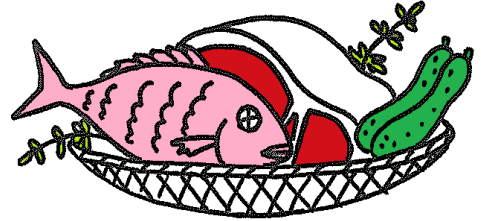
○ 做饭前



○ 如厕和休息后



○ 接触生鲜后



○ 接触瓦楞纸箱、运输容器后

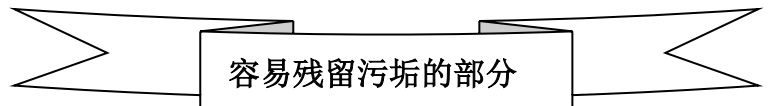
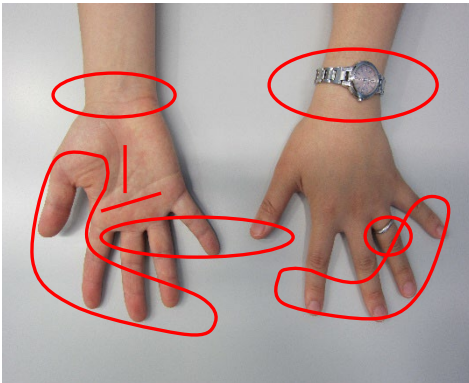
○ 触碰面部、头发等后

○ 接打电话、收银后

○ 从事其他作业后

○ 从污染作业区域进入到非污染作业区域时

○ 清扫工作后和触碰垃圾箱后



- 指甲缝
- 指尖
- 指缝
- 指纹和掌纹
- 拇指周围
- 手腕

→ 平时有意识地清洗这些部分至关重要。

(饰品周围容易洗不干净，请先取下饰品后再洗手。)

## 每日洗手检查

• 是否仅用清水冲洗了事？

→ 这样难以彻底清除潜入指纹和掌纹等处的污垢等。

请务必用肥皂仔细清洗双手。

• 是否用围裙或衣物擦拭已洗净的双手？

→ 围裙和衣物上同样附着污垢以及肉眼无法察觉的细菌与病毒。

请勿使用公共毛巾，应使用个人清洁毛巾或一次性纸巾擦手。

## 洗手步骤

① 用水将手弄湿，涂抹肥皂，  
仔细揉搓手掌。



② 充分揉搓手背。



③ 清洗指缝。



④ 旋转搓洗拇指。



⑤ 仔细搓洗指尖和指甲缝。



⑥ 清洗至手腕、手肘。



⑦ 用水充分冲洗。



⑧ 使用干净的毛巾和纸巾擦  
干。



⑨ 用酒精等消毒。



工作前、如厕后  
处理生肉生鱼后  
请进行两次洗手!!

※请卷起袖口，清洗至手腕、手臂、手肘部位。

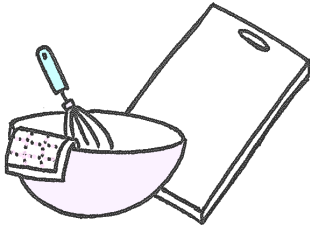
※皮肤伤口或化脓处常存在大量导致食物中毒的细菌。

请注意防止手部粗糙，并做好手部护理。

※指甲缝中也常存在大量细菌和病毒。

请保持指甲短而整洁。





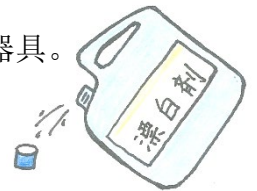
# 消毒方法

请定期消毒

	对象物品	消毒方法	注意事项
热 水 煮 沸	木制品 不锈钢制品	用 80℃ 热水，泡洗 5 分钟以上	塑料制品需注意耐热温度，有些可能无法煮沸。
	抹布等	在沸水中浸煮 5 分钟以上	
次氯酸钠 (漂白剂)	木制品 塑料制品 冰箱内、货架等	<p>仔细查看产品说明，稀释原液后，用①或②中任一种方法消毒。※1</p> <p>① 按照说明的时间浸泡后，用清水冲洗。</p> <p>② 货架等要用在溶液中浸泡后的布等擦拭。根据需要，再用清水擦净。</p>	<p>可能导致金属制品生锈。</p> <p>如果附着在衣物上，会导致其褪色。</p> <p>请勿在通风不良的场所使用。切勿与酸性试剂混合。</p> <p>注意正确的稀释比例。</p>
消毒用 酒精	一般器具 厨台等	喷雾	<p>潮湿环境下使用，效果不佳。</p> <p>请勿在明火附近使用。</p> <p>对芽孢的消毒效果有限。</p>

## ※1 稀释次氯酸钠溶液（漂白剂）原液时…

准备好专用的水桶或塑料桶以及用于量取原液的量杯等器具。可以先计量好一次所需的水和原液量并做好标记，下次制作时只需按标记量取并稀释，就能轻松完成配制。



### 稀释浓度标准

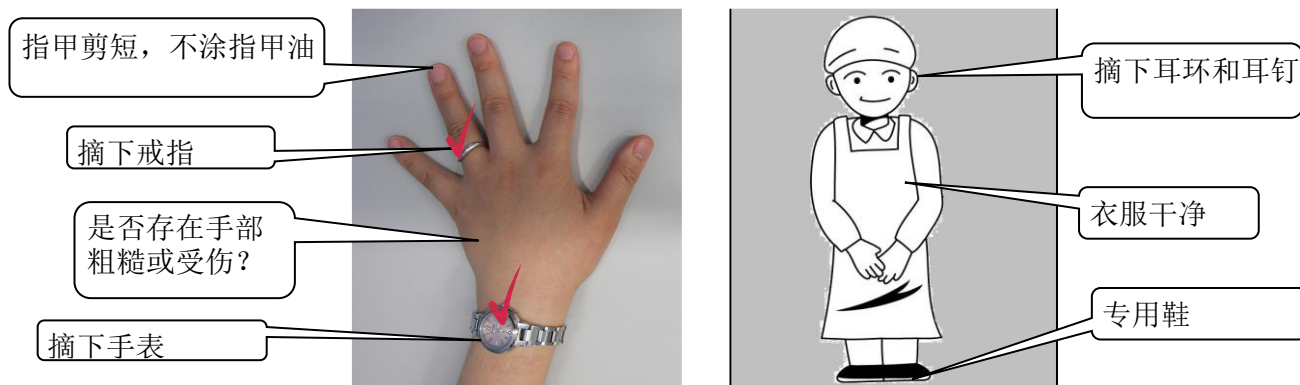
- 附着有粪便、呕吐物的地板、纸尿裤等 0.1%
  - 例) 配制原液为 5% 的溶液时 用 1 ℓ 的水稀释所需的原液: 20ml
  - 配制原液为 6% 的溶液时 用 1 ℓ 的水稀释所需的原液: 17ml
- 用于衣服、器具等的浸泡，卫生间的坐便、门把手、扶手、地板等 0.02%
  - 例) 配制原液为 5% 的溶液时 用 1 ℓ 的水稀释所需的原液: 4ml
  - 配制原液为 6% 的溶液时 用 1 ℓ 的水稀释所需的原液: 3ml

消毒前，  
请使用洗涤剂清洗后，  
彻底冲洗干净

☆保管消毒液时，避开食品容器，务必写明“消毒液”，以防误食。

## 员工的卫生和健康管理

### 仪容着装都做好了吗？



- 手部粗糙纹路和伤口中有食物中毒菌。应首先接受适当的治疗。  
请务必充分注意，例如使用一次性手套，或调换至不直接接触食品的岗位等。
- 作业中，请勿触摸头发和面部。
- 请勿将导致异物混入的物品带入工作场所。
- 请勿在非指定处吸烟、换衣服。

月 日		
姓名	身体状况	家人身体状况
千代田△△	◎	◎
东京□□	⚡ 腹泻1次	◎

确认健康状态！

### 健康管理万无一失！

- 身体状况不好的员工请向负责人报告，接受指示。ss
- 员工有呕吐、腹泻、发烧等症状时，请让医生诊治。
- 在感染危险消除之前，请充分注意，避免直接接触食品。

不过，这并不意味着职场所有工作都禁止做。只要经医生判断没有传染风险，即可恢复正常工作。请予以恰当判断，不要采取过度停工等措施。

## 食品等的处理

### 请再次确认！

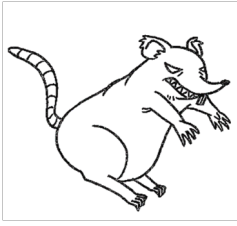
- 进货时检查
  - 质量 ○新鲜度 ○温度 ○包装 ○说明标志
- 仔细查看保质期，严格遵守“先进先出”。
- 遵守说明规定的保存方法。
  - 是否注明“开瓶后需冷藏”？
  - 请勿在阳光直射处存放
- 冰箱内存放成品食品时，应盖好“盖子”，放在上层保管。
  - 原材料与成品应分区存放。
- 器具应彻底清洗、消毒干净
  - 尤其处理过未加工的鱼、蔬菜、生肉等后，请仔细清洗消毒。

## 设施的清洁和管理

### 设施管理



- 请每日对设施及周边进行清扫，保持环境整洁有序。
- 确保洗手间等设施随时可用，及时补充肥皂、消毒液等。
- 非工作人员及动物等不得进入作业区域。
- 店铺产生的排烟、气味、噪音、排水等不得影响周边居民的正常生活。
- 垃圾应投入带盖的垃圾桶内管理，防止鼠类、昆虫等滋生。



## 鼠类、昆虫对策

- 定期对鼠类、昆虫等的栖息情况进行调查。  
若发现其踪迹，须立即进行消杀，相关实施记录应保存一年。
- 在设施及周边区域，  
应清除鼠类、昆虫等的繁殖场所，并防止其进入设施。
- 户外常见鼠种为褐家鼠。  
防治褐家鼠需重点管控其食物来源——厨余垃圾。
- 厨余垃圾若长时间装袋存放，会助长以厨余垃圾为食的褐家鼠繁殖。  
使用带盖容器存放厨余垃圾，或者  
缩短从投放厨余垃圾至清运公司收走为止的时间间隔
- 垃圾若遭鼠类破坏，须立即清扫。
- 建筑物门前或毗邻建筑间的杂物易成为鼠类藏匿处。  
应通过整理整顿、清扫，营造不利于鼠类栖息的环境。
- 鼠类体表常携带引发传染病的病原体和寄生虫。  
处理鼠尸、鼠粪或清扫鼠类活动区域时，务必佩戴手套等。

### ~为了防止鼠类滋生与入侵~

#### ◆ 带盖容器

将厨余垃圾扔到带盖的容器中

#### ◆ 短时间回收

缩短从投放厨余垃圾至清运公司收走为止的时间。

## 含过敏原的食品的信息提供

对于所提供的食品，应准确掌握其成分信息，以便能够向食物过敏的顾客说明使用的原材料。

当收到顾客出现健康损害的相关信息时，请及时向卫生部门提供信息。

含过敏原的食品的标识，对所有流通环节中的食品和添加剂都是必需的。其对象品目大致分为两类：强制标识的“特定原材料”与推荐标识的“准特定原材料的品目”。

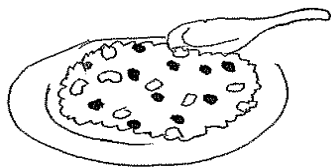
分类	对象品目
特定原材料 (8个品目)	虾(えび)、螃蟹(かに)、核桃(くるみ)、小麦(小麦)、荞麦(そば)、鸡蛋(卵)、乳制品(乳)、花生(落花生/ピーナッツ)
准特定原材料的品目 (20个品目)	杏仁(アーモンド)、鲍鱼(あわび)、乌贼(いか)、鲑鱼子(いくら)、橙子(オレンジ)、腰果(カシューナッツ)、猕猴桃(キウイフルーツ)、牛肉(牛肉)、芝麻(ごま)、鲑鱼(さけ)、鯖鱼(さば)、大豆(大豆)、鸡肉(鶏肉)、香蕉(バナナ)、猪肉(豚肉)、夏威夷果(マカダミアナッツ)、桃子(もも)、山药(やまいも)、苹果(りんご)、明胶(ゼラチン)

截至2025年2月

对于面对面销售、店内称重零售及餐饮店等场所提供的食品，虽无法定过敏原标识义务，但若能提供准确标识，将有助于拓宽顾客的选择范围。请基于正确的知识与理解，积极推进过敏原信息的主动提供。

店内、菜单的记载例

**虾仁炒饭** (部分含有虾仁、小麦、鸡蛋、大豆 (一部にえび・小麦・卵・大豆を含む))



**汉堡牛肉饼** (部分含有鸡蛋、奶成分、小麦、牛肉、猪肉 (一部に卵・乳成分・小麦・牛肉・豚肉を含む))



# 公共卫生上必要的措施

食品卫生法实施规则  
1948年7月13日号外厚生省令第23号  
附表17、18（第66条之2相关）

附表第17（第66条之2第1项相关）

食品 卫生 负责人 等的 选任	<p>A. 从事本法第51条第1项所规定的业务的人员（包括比照适用本法第68条第3项的情形；以下称为“经营者”），须指定食品卫生负责人。但本法第66条之2第4项所规定的经营者除外。此外，本法第48条所规定的食品卫生管理员亦可兼任食品卫生负责人。</p> <p>B. 食品卫生负责人须符合下列任一条件：                  (1) 满足本法第30条规定的食品卫生监督员或本法第48条规定的食品卫生管理员资格条件人员。                  (2) 厨师、糕点卫生师、营养师、船舶厨师，或符合《屠宰场法》（1953年第114号法令）第7条规定的卫生管理负责人、或者同法第10条规定的作业卫生负责人，或《家禽屠宰企业控制和家禽检查法》（1990年第70号法令）第12条规定的家禽处理卫生管理员。                  (3) 参加过都道府县知事等举办的讲习班或都道府县知事等认可的讲习班的人员。</p> <p>C. 食品卫生负责人须遵守下列事项：                  (1) 定期参加都道府县知事等举办的讲习班或经都道府县知事等认可的讲习班，尽可能掌握食品卫生相关新知识（限于本法第54条规定的营业，包括比照适用本法第68条第3项的情形）。                  (2) 遵从经营者指示，负责卫生管理工作。</p> <p>D. 经营者应尊重食品卫生负责人的意见。</p> <p>E. 食品卫生负责人应为遵守第66条之2第3项规定的措施，进行必要的提醒的同时，尽可能向经营者提出必要意见。</p> <p>F. 处理河豚的经营者，须委托具备河豚种类鉴别知识及有毒部位去除技术等能力且经都道府县知事等认可的人员处理河豚，或在人员监督下由他人处理河豚。</p>
设施 卫生 管理	<p>A. 定期清扫设施及其周边，在设施运转过程中保持清洁状态，防止发生食品卫生危害。</p> <p>B. 食品或添加物的生产、加工、烹饪、储存或销售区域内不得放置不必要的物品。</p> <p>C. 设施的内墙、天花板和地板必须保持清洁。</p> <p>D. 确保设施内采光、照明及通风充足，并根据需要实施适当的温度及湿度管理。</p> <p>E. 原则上不得长期开启门窗以及出入口。若需保持开启状态，须采取措施防止灰尘，老鼠，昆虫等侵入。</p> <p>F. 排水沟必须定期清理，以防止固体物质流入，并确保排水畅通，任何损坏都必须及时修补。</p> <p>G. 厕所必须始终保持清洁，并定期进行清洁和消毒。</p> <p>H. 在处理或储存食品或添加物的区域不得饲养动物。</p>
设备 卫生 管理	<p>A. 为保持卫生，应根据用途正确使用机械设备。</p> <p>B. 机械设备及其部件应进行清洁消毒，并按卫生标准存放于指定地点，以防止金属碎片、异物或化学物质污染食品或添加物。此外，任何故障或损坏均应及时维修并且妥善地维护好，以确保适当使用。</p> <p>C. 使用洗涤剂清洗机器设备及其部件时，应以适当的方法使用洗涤剂。</p> <p>D. 应定期检查温度计、压力表、流量计等仪表以及用于灭菌、杀菌、除菌或净水的装置的功能，并记录检查结果。</p> <p>E. 器具、清洁用具及防护装备等可能接触食品或添加物的物品，每次污染或作业结束后均须用热水、蒸汽或消毒剂等消毒并使其干燥。</p> <p>F. 清洁剂、消毒剂和其他化学品应小心处理，必要时应在盛放它们的容器包装上标明内容物的名称，防止混入食品或添加物中。</p> <p>G. 设施设备清洁用具须按用途妥善使用，每次使用后应清洗、干燥并存放于指定位置保管。</p> <p>H. 洗手设备须配备肥皂、纸巾及消毒剂，确保手部清洁干燥功能正常运作。</p> <p>I. 清洗设备要保持清洁。</p> <p>J. 经各都道府县等的认可，兼用手洗设备及洗涤设备时，每次污染时都要进行洗涤。</p> <p>K. 在食品辐照业务中，每个营业日中须至少一次使用化学剂量计来确认吸收剂量，并将结果记录保存两年。</p>

<p>使用水的管理</p>	<p>A. 生产、加工或烹饪食品或添加物的用水，必须是《供水法》（1957年第177号法令）第3条第2项所规定的自来水厂、该条第6项所规定的专用自来水系统或该条第7项所规定的简易专用自来水系统所提供的水（在附表19第3项中称为“由自来水厂等供应的水”）或是适合饮用水。但用于冷却或其他不影响食品或添加物安全性的工序中用水不受此限制。</p> <p>B. 使用适于饮用的水时，须每年至少进行一次水质检测，并将检测报告保存一年（若所处理食品或添加物的使用或消费周期超过一年，则保存至该周期结束）。但若因突发灾害导致水源等可能受污染时，须随时进行水质检测。</p> <p>C. 若B项检测结果表明不符合A项条件，须立即停止使用。</p> <p>D. 使用储水槽时，要定期清扫储水槽，保持清洁。</p> <p>E. 使用适合饮用的水且配备杀菌装置或净水装置时，须定期确认装置是否正常运行，并记录其检测结果。</p> <p>F. 直接接触食品的冰块须使用符合A条件的水制成，该水源须来自管理完善的供水设备。冰块须经卫生处理并妥善保存。</p> <p>G. 重新利用使用过的水时，须进行必要的处理以确保不影响食品或添加物的安全性。</p>
<p>老鼠及昆虫对策</p>	<p>A. 设施及其周围应保持能够适当进行维护管理的状态，排除老鼠及昆虫的繁殖场所，此外，必须通过在门窗、进气口和排气口安装纱窗、设置捕鼠器和排水盖等方式，防止老鼠和昆虫侵入设施。</p> <p>B. 1年须实施至少2次灭鼠灭虫作业，并将实施记录保存1年。但是，关于老鼠和昆虫的发生场所、栖息场所和侵入路径以及受害状况，定期统一实施调查，根据该调查的结果采取必要的措施等，如果是能够达到该目的的方法，则可以按照适合该设施的状况的方法和频度实施。</p> <p>C. 使用杀鼠剂或杀虫剂时，须十分小心操作，避免污染食品或添加物。</p> <p>D. 为防止老鼠及昆虫污染，原材料、制品及包装材料等应装入容器中，远离地面及墙壁保存。开封过的东西，放入带盖的容器等采取防止污染措施进行保存。</p>
<p>废弃物及废水处理</p>	<p>A. 必须制定废弃物的储存和处置程序。</p> <p>B. 废弃物容器应与其他容器明确区分，保持清洁以防止污液或恶臭泄漏。</p> <p>C. 废弃物不得储存在食品或添加物加工或储存区域（包括邻近区域），除非认定可以防止食品卫生危害的发生。</p> <p>D. 废弃物必须储存在能够进行适当管理的场所，以免对周围环境造成负面影响。</p> <p>E. 须妥善处理废弃物及废水。</p>
<p>食品或添加物处理人员的卫生管理</p>	<p>A. 为防止食品卫生危害的发生，须掌握食品或添加物处理人员（以下称为“食品等处理人员”）的健康状况，并，应当对其进行健康体检。</p> <p>B. 都道府县知事等指示食品等处理人员应接受检便时，须指示食品等处理人员接受检便。</p> <p>C. 食品等处理人员呈现以下症状时，应尽可能掌握其症状的详细情况，判断该症状是否需要医生进行诊察以及停止处理食品或添加物的作业。</p> <p>(1) 黄疸 (2) 腹泻 (3) 腹痛 (4) 发热 (5) 皮肤的化脓性疾病等</p> <p>(6) 耳朵、眼睛或鼻子出现分泌物（仅限于可能感染传染性疾病等的情况） (7) 恶心和呕吐</p> <p>D. 让皮肤有外伤者从事相关工作时，须用防水覆盖材料包裹该部位。此外，可能被呕吐物等污染的食品或添加物应予以废弃。若在设施内发生呕吐，须立即使用杀菌剂进行妥善消毒。</p> <p>E. 食品等处理人员在从事食品或添加物的处理作业时，应穿着符合目的的专用工作服，并根据需要佩戴帽子和口罩。另外，在车间内使用专用鞋的同时，不得在穿着车间内使用的鞋的状态下离开规定的场所。</p> <p>F. 食品等处理人员不得将可能妨碍洗手或导致异物混入的装饰品等物品带入食品处理设施内。</p> <p>G. 食品等处理人员使用手套时，原则上应选用直接接触原材料部位采用防水材质的手套。</p> <p>H. 食品等处理人员须保持指甲短剪，并通过洗手保持手部清洁，防止引发食品卫生危害。</p> <p>I. 食品等处理人员如厕后或处理生鲜原料/未加热原料作业后，须彻底洗手并进行消毒。使用一次性手套处理生鲜原料或未加热原料时，作业后须更换手套。</p> <p>J. 食品等处理人员在处理食品或添加物时，为防止食品卫生危害的发生，在处理食品或添加物期间不得进行下列行为：</p> <p>(1) 不必要地污染手部、器具或容器包装的行为。</p> <p>(2) 吐痰或吐口水的行为。</p> <p>(3) 使打喷嚏或咳嗽产生的飞沫混入食品或添加物，或可能导致此类情况发生。</p> <p>K. 食品等处理人员不得在规定场所外更换衣物、吸烟及饮食。</p> <p>L. 非食品等处理人员进入设施时，须更换为清洁的专用工作服，并遵守本条规定的食品等处理人员卫生管理要求。</p>

<p>实施食品检验</p>	<p>A. 对于单次烹制 300 份或单日烹制 750 份以上相同食品并提供给消费者的经营者，须按原材料及已烹制食品分别保存至适当期限。其中原材料不进行清洗杀菌等处理，应保持购买状态。</p> <p>B. 在 A 的情况下，须记录并保存已烹制食品的供应对象、供应时间（如需将烹饪好的食品运输供应，则记录食品出库时间）及供应数量。</p>
<p>提供信息</p>	<p>A. 经营者应当尽量向消费者提供关于其采集、制造、进口、加工、烹饪、储存、运输或销售的食物或添加物（下文在本表中统称“产品”）的安全食用所需信息。</p> <p>B. 经营者在得知产品相关消费者的健康危害（仅限于经医生诊断，该症状是由该食品或添加物引起或怀疑可能。以下在该号中相同。）以及违反法律的信息时，应尽可能向都道府县知事等提供该信息。</p> <p>C. 经营者（限于第 66 条之 2 第 5 款所列的人员）在收集与特定保健用途食品和具有功能性声称的食品（定义见《食品标签标准》第 2 条第 1 款第 10 项）相关的健康损害信息（这些食品含有指定成分等的情况除外）的同时，并且，尽管有 B 的规定，如果经营者收到表明此类食品有发生或扩大健康损害风险的信息，应当立即将此信息提供给都道府县知事等。</p> <p>D. 经营者若得知产品存在异味或异臭发生、异物混入等无法排除可能导致健康损害的风险的信息时，应尽可能向都道府县知事等提供该信息。</p>
<p>回收与废弃</p>	<p>A. 经营者在产品引起的食品卫生上的危害或危害的可能性发生时，从防止对消费者的健康损害于未然观点出发，为了能够迅速且适当地回收该食品或添加物，对回收的责任体制、对消费者提醒注意的方法、具体的回收方法以及向该食品或添加物处理设施所在地区管辖的都道府县知事等进行报告等事宜，预先制定好程序。</p> <p>B. 实施产品回收时，须将回收对象与非回收对象区分保管，并妥善处置回收物品。</p>
<p>运输</p>	<p>A. 用于运输食品或添加物的车辆、集装箱等，应视情况清洗并消毒，以避免污染食品、添加物或其容器包装。</p> <p>B. 车辆、集装箱等应保持清洁状态，并通过维修等方式维持其良好状态。</p> <p>C. 食品或添加物与其他非食品或添加物货物混合装载时，为防止来自非食品或添加物货物的污染，应根据需要将食品或添加物分别盛装于适当容器中进行区隔。</p> <p>D. 运输过程中应管理好食品或添加物，避免其受到粉尘及废气等污染。</p> <p>E. 使用曾运输过不同品类食品或添加物以及非食品或添加物货物的车辆、集装箱等时，须采用有效方法清洗，必要时进行消毒。</p> <p>F. 散装食品或添加物运输时，应视情况使用食品或添加物专用车辆、集装箱等，并明确标明为食品或添加物专用。</p> <p>G. 注意运输过程中的温度与湿度管理。</p> <p>H. 充分考虑运输过程中的温度及湿度来设定配送时间，妥善管理以确保不超过规定配送时限。</p> <p>I. 配送及提供已经烹饪好的食品时，需考量食品至供食用的时间间隔，实施适当管理。</p>
<p>销售</p>	<p>A. 通过预估销售量，采购适量商品。</p> <p>B. 管理商品避免暴露在阳光直射等不当温度环境下销售。</p>
<p>教育培训</p>	<p>A. 对食品等处理人员实施卫生管理所必要的教育培训。</p> <p>B. 对化学制品操作人员实施安全使用化学制品的教育培训。</p> <p>C. 定期对 A 和 B 的教育培训的效果进行验证，并根据需要对教育内容进行修改。</p>
<p>其他</p>	<p>A. 为防止发生食品卫生上的危害所必要的限度内，尽可能对所处理的食物或添加物的进货来源、制造或加工等状态、出货或销售对象以及其他必要事项进行记录并保存。</p> <p>B. 对生产或加工的产品进行自我检查时，应尽可能保存其记录。</p>

附表 18 (第 66 条之 2 第 2 项相关)

基于 HACCP 的卫生管理	<p><b>1 危害因素分析</b> 针对食品或添加物的生产、加工、烹饪、运输、储存或销售的每个环节，须制定可能导致食品卫生危害发生的因素清单（以下称为“危害因素”），并制定控制这些危害因素的措施（以下本表中称为“控制措施”）。</p> <p><b>2 确定关键控制点</b> 对于上一条款中找出的危害因素，须确定必须采取管理措施的关键环节（以下本表中称为“关键控制点”），以防止或消除其发生或将其降低到可接受水平。</p> <p><b>3 制定管理标准</b> 对于每个关键控制点的每种危害因素，须制定标准（以下本表中称为“管理标准”），以防止或消除危害因素的发生，或将其降低到可接受的水平。</p> <p><b>4 制定监测方法</b> 关于关键控制点管理，须建立持续或以合理频率掌握实施情况的方法（以下本表中称为“监测”）。</p> <p><b>5 制定改进措施</b> 制定相应的改进措施，以利当在各关键控制点上的监测结果表明偏离管理标准时进行改进。</p> <p><b>6 制定验证方法</b> 须制定定期验证前几条所规定的措施内容效果的程序。</p> <p><b>7 创建记录</b> 根据业务规模和类型，创建前几条所规定的措施内容相关的书面文件及其执行情况记录。</p> <p><b>8 食品卫生法施行令第 34 条之 2 规定的营业者</b> 食品卫生法施行令第 34 条之 2 所规定的经营者（包括生产第 66 条之 4 第 2 项规定规模添加物的经营者），可根据其处理的食品的特性或经营规模，简化前几条所列事项，采取公共卫生所必需的措施。</p>
----------------	---

第 66 条之 2

在本法第 51 条第 1 项第 1 号（含比照适用本法第 68 条第 3 项的情形。）中所陈述的事项相关的同项厚生劳动省令所制定的标准，如附表第 17 所示。

② 在本法第 51 条第 1 项第 2 号（含比照适用本法第 68 条第 3 项的情形。）中所陈述的事项相关的同项厚生劳动省令所制定的标准，如附表第 18 所示。

③ 经营者基于本法第 51 条第 2 项（含比照适用本法第 68 条第 3 项的情形。）的规定，遵循前两项标准，依照下列规定来制定公共卫生上必要的措施，必须遵守这些措施。

一 为防止食品卫生危害的发生，应制定设施卫生管理及食品或添加物的处理等相关规划（以下称为“卫生管理规划”），并向处理食品或添加物的人员及相关人员全面宣传告知。

二 考虑根据设施设备、机械器具的结构及材质，并结合食品的制作、加工、烹饪、运输、储存或销售等环节，根据需要制定必要的操作规程（以下称为“规程”），以确保在各环节中妥善实施公共卫生所需的必要措施。

三 须记录并保存卫生管理实施情况。记录保存期限必须合理设定，应考虑到所处理的食品或添加物的使用或食用期限。

四 须验证卫生管理规划及操作规程的效果，并根据需要对其内容进行修订。

④ 对于下列规定的经营者，应将前项第 1 号中的“制定”改为“根据需要制定”，将同项第 3 号中的“记录并保存”改为“根据需要记录并保存”后适用。

一 从事食品或食品添加物进口业务的人员。

二 只从事食品或食品添加物储存或只从事运输业务的人员（不包括从事食品冷冻或冷藏业务的人员）。

三 从事销售食品或添加物业务的人员，其食品或添加物被放置在容器及包装中或用容器及包装包裹，并且当采用冷冻或冷藏以外的方法储存时，不会因腐败、变质或其他质量下降而造成食品卫生危害的风险。

四 从事进口或销售器具、容器和包装业务的人员。

## 千代田保健所粪便检测指南

作为自主管理的一部分，进行粪便检测时，千代田保健所也按以下方式受理。细菌检测与诺如病毒检测的受理方式不同，敬请留意。

请注意，本内容截至 2024 年 4 月。受理时间及费用可能有所变动，详情请咨询。

千代田保健所生活卫生课试验检验系

电话 03-5211-8165

### 细菌检测

(2025 年 4 月现在)

检测对象 在千代田区居住、工作、学习的各位

检测项目及费用 (包括容器费用)

- |   |               |
|---|---------------|
| ①伤寒杆菌・副伤寒 A 杆菌・痢疾杆菌・沙门氏菌・肠道出血性大肠杆菌 0157 |               |
| 5 项检测                                   | 480 日元 (含容器费) |
| ②肠道出血性大肠杆菌 026                          | 480 日元 (含容器费) |
| ③肠道出血性大肠杆菌 0111                         | 480 日元 (含容器费) |

容器领取

请提前到千代田保健所 (九段北 1-2-14) 一楼窗口领取容器及申请表等材料。  
(周一至周五 上午 9 点至下午 5 点 年末年初及节假日除外)

检验标本采集

请尽量在提交前采集，并存放在阴凉避光处。  
(若需提前采集，请确保在提交日前 3 天内完成。)

检验标本受理

- ・受理时间 每周二、周五 上午 10 点至下午 4 点  
(年末年初及法定节假日除外，此外，还有除外日期，请提前确认)
- ・受理地点 千代田保健所 一楼窗口

结果领取方式

检验报告书的签发通常需自检验标本提交起约 1 周时间。

#### ① 亲自前来领取

- ・地点 千代田保健所 1 楼窗口
- ・受理时间 周一至周五 上午 9 点至下午 5 点 (年末年初及法定节假日除外)
- ・携带物品 检验标本受理时发放的检验结果通知书领取券

#### ② 邮寄领取

提交检验标本时请携带已贴足邮票并填写收件人地址的回邮信封。

## 诺如病毒检测

~预约制~

(2025年4月现在)

检测对象 在千代田区居住、工作、学习的各位

检测费用 (含容器费)

诺如病毒检测 6,000 日元

※请在提交检验标本时支付费用。

预约受理 (预约受理电话: 03-5211-8165)

周二受理时: 请在检验标本受理日前一周的周五前电话预约。

周五受理时: 请在检验标本受理日前两天的周三前预约。

容器领取

预约后请前往千代田保健所 (九段北 1-2-14) 6 楼窗口办理。

(周一至周五 上午 9 点至下午 5 点 年末年初及节假日除外)。

与普通的粪便检测的容器不同, 请务必使用诺如病毒专用容器。

检验标本采集

请于前日或当日采集, 并存放在阴凉避光处。

检验标本受理

· 时间 每周二、周五上午 **10 点至下午 3 点**

(除年末年初及法定节假日外 另有其他除外日期, 请提前确认)

· 地点 千代田保健所 1 楼窗口

结果领取方式

检验报告书的签发通常需自检验标本提交起约 1 周时间。

① 亲自前来领取

· 地点 千代田保健所 1 楼窗口

· 受理时间 周一至周五 上午 9 点至下午 5 点 (年末年初及法定节假日除外)

· 携带物品 检验标本受理时发放的检验结果通知书领取券

② 邮寄领取

提交检验标本时请携带已贴足邮票并填写收件人地址的回邮信封。

## 病菌携带者筛查业务介绍

此项业务旨在请从事食品处理的人员配合进行粪便检测，调查肠管出血性大肠杆菌、沙门氏菌等病原菌的携带情况，从而预防食物中毒事件的发生。

本内容截至 2025 年 4 月。具体实施方法可能会有所变更，详情请咨询。

实施时间 每年 5 月至 10 月期间

实施方法 ①在千代田保健所（九段北 1-2-14）1 楼窗口领取采便管及专用检测申请表。  
（工作日 9:00~17:00）

②将采集粪便样本放于采便管，连同申请表在指定提交时间（周二、周五 10:00~16:00 ※可能暂停实施）提交至保健所 6 楼窗口。

③约 10 天后，可在保健所 1 楼窗口领取检测结果。

※如需邮寄，请在提交样本时携带写明收件人地址并贴好邮票的信封。

费用承担 免费（每年 1 次，限 15 份样本）

对象设施 餐饮店业务、食肉加工业、食肉销售业、水产销售业、豆腐制造业、禽类加工业及集体供餐设施。

※ 若检测结果呈阳性，保健所将进行必要的调查与说明，敬请配合。此外，我们将与东京都政府共享您的行业、年龄、性别等信息。

## 千代田保健所主办的食品卫生讲习班

千代田保健所为便于公众了解食品卫生注意事项及最新资讯，特举办如下食品卫生讲习班。欢迎各界人士踊跃参加。

如需了解更多信息，请事先查阅刊登在《广报千代田》上的相关报道，或致电生活卫生课咨询。

- 夏季食品卫生讲习班（夏季食品衛生講習会）：约 5 月  
  
（与千代田食品卫生协会共同举办）
- 秋季食品卫生讲习班（秋季食品衛生講習会）：约 11 月

## 互联网主页指南

您可在以下网页查看最新信息。

（此为 2025 年 7 月的网址信息，可能会有变更。）

千代田区官网 食品卫生



东京都 食品监督科「食品卫生之窗」



（食品衛生の窓）

厚生劳动省领域分类信息 健康・医疗食品



消费者厅首页



消费者厅 政策 政策一览（消费者厅的工作）  
食品标识策划



食品安全委员会首页



# 卫生管理计划

- 检查执行确认的方法。（例： 退货）
- 执行方法与这里预先记载的方法不同的话，在“其他”栏填写相应的方法。

## ① 一般卫生管理的要点（卫生管理是整个经营过程中必要的基本措施。）

管理项目	实 施 方 法		
	何时执行	如何执行	出现问题时的对策
A确认接收原材料	<input type="checkbox"/> 原材料交货时 <input type="checkbox"/> 其他 ( )	<input type="checkbox"/> 确认外观、气味、包装、标识（期限、保存方法）、品温等。 <input type="checkbox"/> 其他 ( )	<input type="checkbox"/> 退货 <input type="checkbox"/> 废弃 <input type="checkbox"/> 其他 ( )
B确认冷藏、冷冻室内的温度	<input type="checkbox"/> 开店前 <input type="checkbox"/> 关店后 <input type="checkbox"/> 其他 ( )	<input type="checkbox"/> 用温度计确认库内温度 （冷藏：10° C以下，冷冻：-15° C以下） <input type="checkbox"/> 其他 ( )	<input type="checkbox"/> 通过确认设定温度和原因等进行改善 <input type="checkbox"/> 怀疑可能有故障时，委托业者修理 <input type="checkbox"/> 超过适当温度时，及时确认食材的状态 <input type="checkbox"/> 其他 ( )
C防止交叉污染和二次污染	<input type="checkbox"/> 工作中 <input type="checkbox"/> 其他 ( )	<input type="checkbox"/> 器具等要根据不同用途进行确认 <input type="checkbox"/> 处理生肉、生鱼等生鲜食材时，每次使用都要清洗砧板、菜刀、盆碗等器具并消毒。 <input type="checkbox"/> 确认冰箱内的区域和保管状况 <input type="checkbox"/> 其他 ( )	<input type="checkbox"/> 对器具等进行清洗、消毒 <input type="checkbox"/> 被污染的食材应废弃或加热使用 <input type="checkbox"/> 其他 ( )
D器具等的清洗、消毒	<input type="checkbox"/> 使用前 <input type="checkbox"/> 每次使用的时候 <input type="checkbox"/> 使用后 <input type="checkbox"/> 其他 ( )	<input type="checkbox"/> 清洗、消毒使用过的器具等 <input type="checkbox"/> 其他 ( )	<input type="checkbox"/> 如果残留有污垢和洗涤剂，要再次进行清洗、漂洗、消毒。 <input type="checkbox"/> 其他 ( )
E洗手间的清洗、消毒	<input type="checkbox"/> 开店前 <input type="checkbox"/> 关店后 <input type="checkbox"/> 其他 ( )	<input type="checkbox"/> 使用打扫洗手间专用的工作服、手套等进行清洗、消毒 <input type="checkbox"/> 对马桶、冲水杆、扶手、门把手等进行消毒 <input type="checkbox"/> 其他 ( )	<input type="checkbox"/> 洗手间脏了要用洗涤剂清洗消毒 <input type="checkbox"/> 其他 ( )

F员工的健康管理、穿着干净的工作服等。	<input type="checkbox"/> 开店前 <input type="checkbox"/> 其他 ( )	<input type="checkbox"/> 确认员工的身体状况（是否有腹泻、呕吐、发烧等症状） <input type="checkbox"/> 确认手上有无伤口 <input type="checkbox"/> 确认工作服等 <input type="checkbox"/> 其他 ( )	<input type="checkbox"/> 到医疗机构就诊，不做接触食品的工作 <input type="checkbox"/> 护理伤口后戴上塑料手套 <input type="checkbox"/> 更换干净的工作服 <input type="checkbox"/> 其他 ( )
G确保勤洗手保持卫生	<input type="checkbox"/> 去洗手间后 <input type="checkbox"/> 进入烹饪设施前 <input type="checkbox"/> 装盘前 <input type="checkbox"/> 工作内容变更时 <input type="checkbox"/> 处理生肉或生鱼后 <input type="checkbox"/> 触摸金钱后 <input type="checkbox"/> 打扫卫生后 <input type="checkbox"/> 其他 ( )	<input type="checkbox"/> 使用专用的洗手设备洗手，保持卫生 <input type="checkbox"/> 其他 ( )	<input type="checkbox"/> 如果洗手的方法和时机不合适，还要再充分洗手 <input type="checkbox"/> 其他 ( )
(追加项目)			

### 【追加项目】

除管理项目A~G外，根据营业形态追加新项目时，填写在【追加项目】栏中。

设施・设备的卫生管理（整理、整肃、清扫、清洗、消毒）	结合业务实际情况选择实施项目，在每天营业结束后进行
老鼠和昆虫对策	定期调查栖息状况，发现时有效驱除
废弃物的处理	营业结束后，扔垃圾，清扫周围











每月回顾（详细内容）

① 每天记录（针对无法在每个工作日正确记录的月份进行补充填写）

记录月	为了确保今后不再忘记正确记录，记录采取何种方法。
（记载示例）○月	由于在未充分确认的情况下填写了○，因此需要每天确认。

② 有较多×或投诉，以及其他卫生问题较多时的记录

记录月	记录存在问题的地方、原因以及改善方法。
（记载示例）○月	A有时没有洗手。由于A未能理解洗手的重要性，因此，包括目的在，对他进行了重新培训。（○月○日）

③ 员工交接时的培训记录

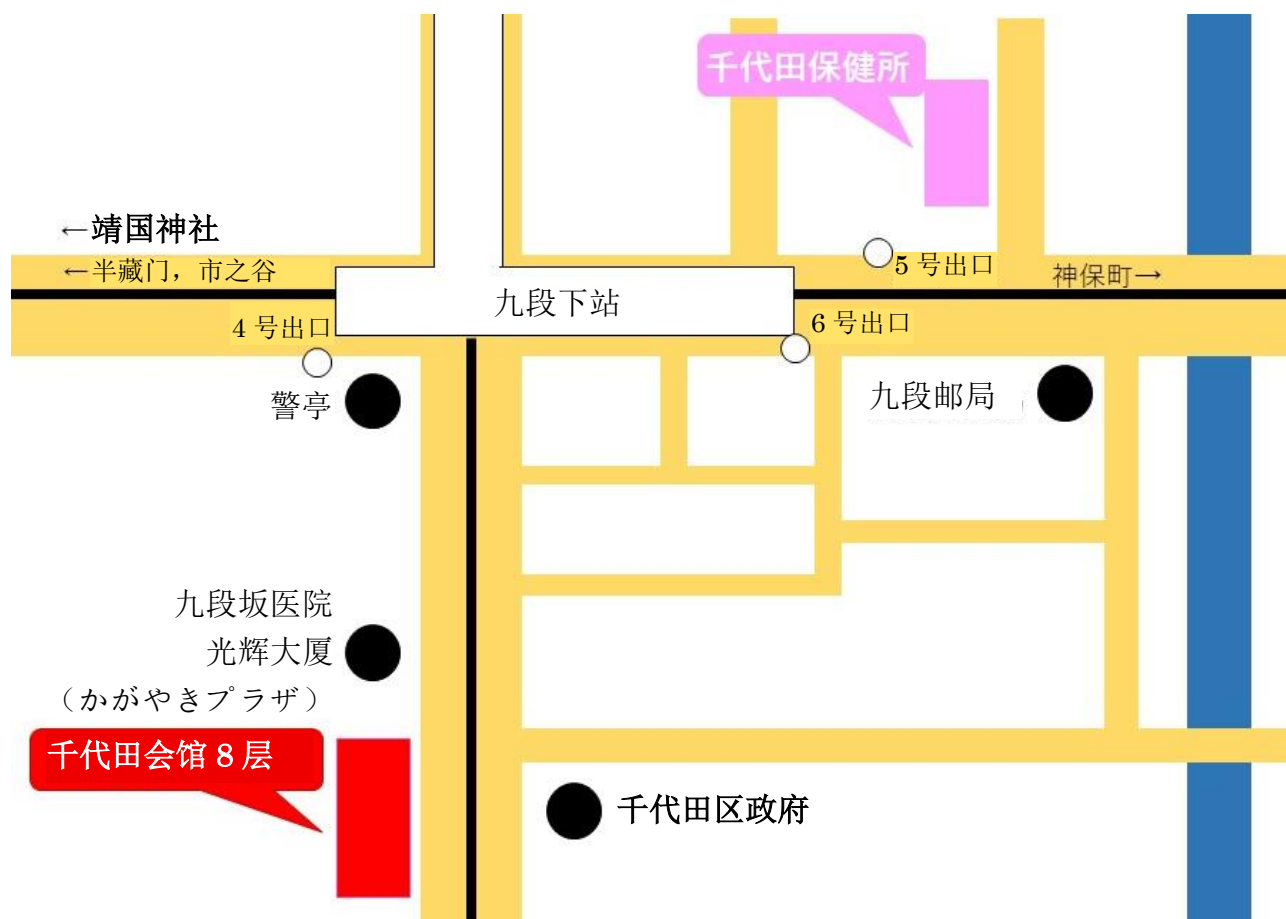
记录月	记录何时说明了卫生管理计划，接受了说明的员工是否理解计划，实施卫生管理，并做好记录。
（记载示例）○月	雇佣了D作为临时工，并说明了卫生管理计划。（○月○日）确认了其洗手和食品处理合理。

④ 菜单、原材料、供应商发生变化时的记录

记录月	修改了卫生管理计划时，记录如何进行了变更。如果不需要修改，则写明理由。
（记载示例）○月	（进行了修改时）在菜单上添加了鸡肉沙拉，因此将其添加到了重要管理中。（○月○日）
	（不需要修改时）将套餐菜单中的烤鱼从鲭鱼更改为鲑鱼。管理方法无变更。（○月○日）

⑤ 购买了新设备或器具时的记录

记录月	修改了卫生管理计划时，记录如何进行了变更。如果不需要修改，则写明理由。
（记载示例）○月	（进行了修改时）购买了低温烹饪设备和中心温度计。添加到了重要管理的检查方法（确认中心温度）中。（○月○日）
	（不需要修改时）更换了冰箱。管理方法无变更。（○月○日）



## 千代田区千代田保健所

(千代田区千代田保健所)

## 生活卫生课食品监督指导系

(生活衛生課食品監視指導係)

〒102-0074

千代田区九段南 1-6-17 千代田会馆 8 层

(千代田区九段南 1-6-17 千代田会馆 8 階)

(从地铁九段下站(九段下駅)步行 5 分钟)

电 话： 0 3 - 5 2 1 1 - 8 1 6 8 ・ 8 1 6 9

传 真： 0 3 - 5 2 1 1 - 8 1 9 3