

食品衛生実務テキスト

千代田保健所生活衛生課食品監視指導係

電 話 03-5211-8168 (神田)

03-5211-8169 (麴町)

ファクス 03-5211-8193

次回の更新まで、お手元でご活用ください

目次

更新申請から許可が交付されるまで	1
既存の営業施設の方で、許可書を郵送で受け取りたい方へ	2
営業許可後に必要な事項	3
1 許可に関するもの（変更届、承継届、廃業届、食品衛生責任者変更届）	3
2 食品の取扱いに関するもの	
(1) ふぐを調理して提供する場合	5
(2) 生の牛肉を提供する場合	5
(3) 他店舗へ製品を卸す、通信販売を行う場合	7
生肉や半生の肉の食中毒が多発しています	8
飲食店営業許可施設基準について	9
食品衛生法が改正されました	11
(1) HACCPに沿った衛生管理	11
(2) 営業許可制度の見直しと営業届出制度	13
千代田区食の安全自主点検店公表制度	14
食中毒予防3原則	15
微生物による食中毒	16
微生物以外の食中毒病因物質	17
食中毒を起こしてしまったら	19
苦情を受けた時は	21
手洗いのタイミングと手順	23
消毒の方法	25
従事者の衛生・健康管理	26
食品等の取扱い	27
施設の清潔・管理	27
アレルギーを含む食品の情報提供	29
公衆衛生上必要な措置	30
千代田保健所で行う検便のご案内	34
保菌者検索事業のご案内	36
食品衛生講習会とインターネットホームページのご案内	37
巻末（参考資料）	38

申請から許可書が交付されるまで

営業許可申請

後日、担当の職員が営業施設の検査に伺います。
既存の営業施設には、基本的には事前に連絡せずに伺います。担当の職員が施設の検査に行く旨を、あらかじめ従業員に知らせておいて下さい。
夜間のみ営業など、特段の事情がある場合は、あらかじめご相談ください。

担当の職員による営業施設の検査

施設の不備を改善

施設基準（9～10ページ）に適合しているか等の検査を行います。

改善後に、再検査を行います。

施設基準に適合

施設基準に適合しない
（施設に不備がある）

施設の不備について改善がなされない場合は、
「不許可処分」となることがあります。

「営業許可書交付予定日のお知らせ」
または
「営業許可書郵送予定日のお知らせ」※を交付



はがき大の
引換え券（案内）です

※ 郵送は、新たに営業する施設の方を除く

営業許可書を受領（来所または郵送）

注意！

営業許可書は再発行できませんので、紛失しないよう大切に保管してください。
営業許可書に添付されている図面等は外さないでください。
営業許可を受けた後、申請事項の変更等がある場合は、速やかに届出をしてください。
（3ページ以降参照。ご不明な点につきましては、生活衛生課までご相談ください。）

既存の営業施設の方で、 営業許可書を郵送で受け取りたい方へ

営業許可書の郵送を希望される方には、レターパックプラス（赤色）をご用意いただければ、営業施設の検査後、営業許可書を郵送します。

営業許可更新申請

↓
お店の検査までに、レターパックプラス（赤色）をご用意ください。
（あて名欄は記入しないでください。）

《注意》

*配達記録が残る“レターパックプラス”（赤色：600円）をご用意ください。

“レターパックライト”（青色）ではありません。

担当職員による営業施設の検査

↓
施設検査の結果、追加の書類提出や手続きが不要の場合、郵送のためにレターパックプラスに次の2点を記入してください。

- ・表面の“お届け先”に、手渡しで受け取れる配達先
（配達先はお店以外でも構いません。）
- ・裏面の内側のりしろ付近に、店の住所と屋号

《注意》

*追加の書類や手続きが必要であった場合は、生活衛生課の窓口にて手続きが必要になりますので、郵送では対応できません。

「営業許可書郵送予定日のお知らせ」を交付

ご用意いただいたレターパックプラスで郵送

*レターパックプラスが保健所に返送された場合は、お店に電話いたします。

「営業許可書郵送予定日のお知らせ」をお持ちになり、生活衛生課窓口にお越しください。

営業許可後に必要な事項

1 許可に関するもの

営業許可を受けた後、申請した内容に変更があった場合は、その都度手続きが必要です。ご不明な点は、ご相談ください。

【営業許可申請書・営業届（変更）】

次のような変更がある場合は、変更の手続きが必要です。

営業許可書（原本）と必要書類を持参し、生活衛生課に届け出てください。

変更事項		必要書類	
1	個人	氏名の変更（改姓等）	戸籍抄本
		営業者住所（住まい）の変更	なし
2	法人	商号の変更 本社所在地の変更	法人番号で確認しますので法人番号を記載してください。法人番号を記載しない場合は登記事項証明書※1を添付してください。
		代表者氏名の変更	登記事項証明書 ※1
3	営業所の名称、屋号、その他記載事項の変更		なし
4	営業設備 ※2		変更後の施設の構造及び設備を示す図面2通
5	食品衛生責任者の変更		新たに責任者になる方の資格を証明するもの（コピー可） （調理師免許証、食品衛生責任者養成講習会受講修了証など）

注意 ※1 変更前後の事項が記載されている、3ヶ月以内のもの（コピー可）をご用意ください。

※2 以下の場合には新たに営業許可が必要なので、事前にご相談下さい。

①店舗の移転

②営業者（名義人）の変更（相続、合併・分割を除く）

【営業者の地位の承継届】

事業の譲渡、相続、合併・分割があった場合、営業者の地位の承継届の手続きが必要です。なお、令和5年12月13日より、事業譲渡が地位の承継届の手続きで行えるようになりました。

手続きの詳細はご相談ください。

必要書類一覧（例）	譲渡	相続	合併	分割	備考
譲渡が行われたことを証する書類	必要	不要	不要	不要	契約書等
戸籍謄本または法定相続情報一覧図	不要	必要	不要	不要	
同意書	不要	（必要）	不要	不要	相続人が二人以上いる場合、相続人全員の同意書
登記事項証明書	不要	不要	必要	必要	

【営業許可申請書・営業届（廃業）】

次のような場合は、廃業の手続きが必要です。営業許可書（原本）を持参し、10日以内に生活衛生課に届け出てください。

- (1) 営業を廃止した
- (2) 営業所を移転した
- (3) 営業者が変わった

} (2)～(3)は、新たに営業許可が必要です。ただし、(3)で個人の相続、法人の合併又は分割、事業の譲渡の場合、承継届の手続きができることがあるので、ご相談ください。

*** 食品衛生責任者の資格を取りたい場合は***

資格をお持ちでない方は、養成講習会を受講して、資格を取得してください。

東京都では、一般社団法人東京都食品衛生協会が養成講習会を実施しています。申込書は、協会本部・各総合事務所及び都内保健所の窓口で配布しています。協会のホームページからダウンロードすることも可能です。

なお、同協会では令和6年4月現在、eラーニング型養成講習会を実施しています。受講される方は協会のホームページをご覧ください。

一般社団法人東京都食品衛生協会

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）

（問い合わせ時間・・・平日 9:15～17:00）

一般社団法人東京都食品衛生協会 ホームページ



※ 他の道府県等でも食品衛生責任者の養成講習会を実施しています。

詳しくは、実施している道府県等にご相談下さい。

2 食品の取扱いに関するもの

その他、法令等で申請・届出事項等があらかじめ定められているものがあります。

(1) ふぐを調理して提供する場合は・・・

ふぐは、テトロドトキシンという強力な神経毒を持つ有毒魚です。

ふぐの種類によって有毒部位が異なるだけでなく、季節・採取場所によっても毒の強弱が異なっています。毎年食中毒が発生しており、死者も出ています。そのため、無資格者による取扱いは大変危険です。

都内の飲食店等で未処理のふぐを取扱う場合、東京都ふぐの取扱い規制条例に基づき、認証の取得が必要です。

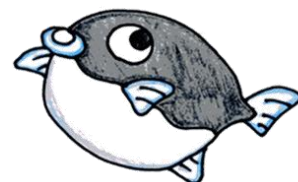
【ふぐ取扱所認証】～飲食店・魚介類販売店等で未処理のふぐを調理・提供する場合～
東京都ふぐ取扱責任者（旧：ふぐ調理師）免許所持者を施設に設置し、手続きが必要です。

・ 認証が必要なふぐ

（例）丸ふぐ、除毒されていない身欠きふぐ など

・ 申請に必要な事項

- ① ふぐ取扱所認証申請書
- ② 専任の東京都ふぐ取扱責任者（旧：ふぐ調理師）の免許証と免許証のコピー
- ③ 申請手数料 4,700円（現金）（令和5年7月現在）



東京都ふぐ取扱い規制条例が改正されました！

変更① ふぐ加工製品取扱い届出制度は廃止されました。（令和4年4月1日から）

→保健所へ事前の届出や「有毒部位除去済み」の表示は不要となりました。

引き続き、有毒部位が確実に除去されたふぐを仕入れ、仕入れや販売に関する記録作成・保管は適切に行いましょう。

変更② ふぐ調理師試験制度が変わりました。（令和5年4月1日から）

→資格名称が「ふぐ調理師」から「ふぐ取扱責任者」へ変更になりました。その他、受験資格の廃止、試験内容の一部変更があります。

〈令和5年3月31日までに「ふぐ調理師免許」を取得している方へ〉

お持ちの『ふぐ調理師免許証』が『ふぐ取扱責任者免許証』とみなされるため、試験の再受験や免許証の切り替え手続き等は不要となります。また、ふぐ取扱所認証についても特段の手続きは不要です。

(2) 生の牛肉を提供する場合は・・・



【生食用食肉の取扱い開始報告書】

ユッケ等の生食用食肉（生食用食肉として販売される牛の食肉（内臓を除く。））は、食品衛生法に基づく基準が定められています。生食用食肉を提供する場合は、許可施設内に生食用食肉を取り扱う為の専用の設備・調理器具などを設け、「生食用食肉の取扱い開始報告書」を保健所に提出する必要があります。

これらの基準に適合しない場合は、生食用食肉の調理提供はできません。

生食用食肉の提供を検討される場合は、事前に生活衛生課窓口までご相談ください。

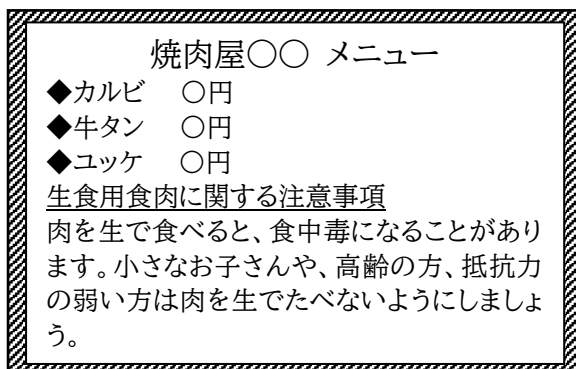
【生食用牛肉の表示について】

飲食店等で容器包装に入れずに生食用食肉を提供・販売する場合、以下の事項を店舗の見やすい場所（店頭掲示、メニュー等）に表示する必要があります。

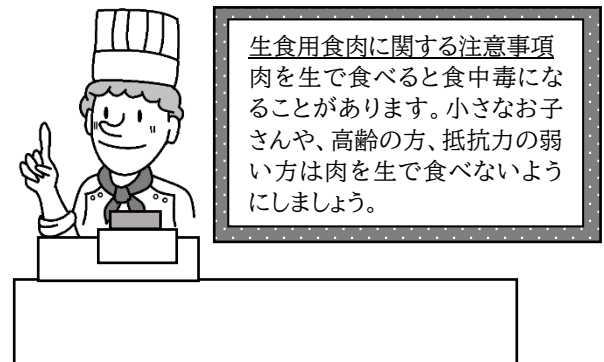
- ・一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨
- ・子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨

表示例

メニュー



店頭掲示



規格基準に適合しない牛肉を生食で提供した場合、食品衛生法違反として店舗名等を公表することがあります。

さらに、食中毒を起こした場合、店が負うべき責任は多岐にわたり、食品衛生法違反として店舗名等の公表や営業停止の行政処分を受けることになるほか、被害者への賠償責任が生じます。

基準を満たした牛肉や馬肉以外を生で提供することは絶対にやめましょう。



(3) 他店舗へ製品を卸す、通信販売等を行う場合は・・・

【製造業の許可が必要】

お店で作った製品を他のお店に卸す場合、インターネット、カタログを介し、通信販売を行う等、広域に食品を流通させる場合は、新たに製造業の許可が必要になることがあります。

施設の増設や商品への表示が必要になることもありますので、事前にご相談ください。





生肉や半生の肉による 食中毒が多発しています！！

牛の肝臓、豚肉（内臓を含む）を生食として販売・提供はできません！

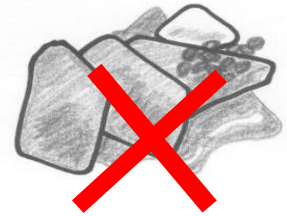
牛の肝臓（レバー）、豚肉（内臓を含む）は生食用として販売・提供することが禁止されています。

飲食店などでこれらの肉を調理する場合は、必ず中心部まで十分に加熱（中心部の温度が63℃で30分間以上、または75℃で1分間以上など）してください。

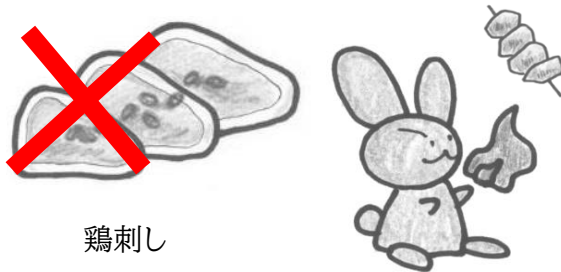
また、加熱していない牛の肝臓や豚肉、豚内臓肉を、客が自ら調理する際は中心部まで十分な加熱が必要である旨の案内や注意喚起をしなければなりません。

生又は半生の鶏肉による食中毒が多発しています！

飲食店におけるカンピロバクター食中毒の多くは、生や半生の鶏肉の提供が原因となっています。「新鮮だから生食しても大丈夫！」ということはありません。鶏肉も中心部まで十分に加熱してから提供しましょう。



牛レバ刺し



鶏刺し

鶏刺し、湯引き、あぶり程度の鶏肉は食中毒のリスクが高く、危険！
鶏肉は中心部までしっかり加熱！！

その他の生食肉について

野生鳥獣肉（イノシシ・シカ肉などジビエ）の生食や加熱不十分な料理の提供による食中毒が発生しています。

野生鳥獣は、牛や豚などの家畜と異なり、餌・飼養方法などの管理がされていないため、一般的な食中毒の原因となる細菌の他、寄生虫やE型肝炎ウイルスを保有している可能性があります。食中毒防止のため、野生鳥獣肉を含む料理は十分加熱して提供してください。

生食用馬肉については、定められている衛生基準に従って提供してください。

飲食店営業許可施設基準について

1. 区画

食品等への汚染を考慮し、公衆衛生上の危害の発生を防止するため、作業区分に応じ、間仕切り等により必要な区画がされ、工程を踏まえて施設設備が適切に配置され、又は空気の流れを管理する設備が設置されていること。

2. 汚染等防止

じんあい、廃水及び廃棄物による汚染を防止できる構造又は設備並びにねずみ及び昆虫の侵入を防止できる設備を有すること。

3. 床、内壁、天井

床面、内壁及び天井は、清掃等を容易にすることができる材料で作られ、清掃等を容易に行うことができる構造であること。

床面及び内壁の清掃等に水が必要な施設にあっては、床面は不浸透性の材質で作られ、排水が良好であること。内壁は、床面から容易に汚染される高さまで、不浸透性材料で腰張りされていること。

4. 明るさ

照明設備は、作業、検査及び清掃等を十分にすることができるよう必要な照度を確保できる機能を備えること。

5. 換気設備

食品等を取り扱う作業をする場所の真上は、結露しにくく、結露によるかびの発生を防止し、及び結露による水滴により食品等を汚染しないよう換気が適切にできる構造又は設備を有すること。

6. 手洗い設備

従事者の手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を必要な個数有すること。なお、水栓は、洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること。自動水栓、ハンドコック等（図1）。

7. 洗浄設備

食品等を洗浄するため、必要に応じて熱湯、蒸気等を供給できる使用目的に応じた大きさ及び数の洗浄設備を有すること。

8. 冷蔵冷凍設備

食品又は添加物を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵又は冷凍設備を必要に応じて有すること。

製造及び保存の際の冷蔵又は冷凍については、法第13条第1項の基準又は規格に冷蔵又は冷凍について定めがある食品（例えば食肉、ゆでだこ、生食用鮮魚介類、生食用かき、冷凍食品など）を取り扱う営業にあっては、その定めに従い必要な設備を有すること。

図1 洗浄設備



↑ハンドコック式

9. 保管設備

原材料を種類及び特性に応じた温度で、汚染の防止可能な状態で保管することができる十分な規模の設備を有すること。また、施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤は、食品等と区分して保管する設備を有すること。

10. 更衣場所

更衣場所は、従事者の数に応じた十分な広さがあり、かつ、作業場への出入りが容易な位置に有すること。

11. 計器類

冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計（図2）を備え、必要に応じて圧力計、流量計その他計量器を備えること。

12. 給水設備

水道事業等により供給される水又はこれ以外の飲用に適する水を施設の必要な場所に適切な温度で十分な量を供給することができる給水設備を有すること。水道事業等により供給される水以外の水を使用する場合にあっては、必要に応じて消毒装置及び浄水装置を備え、水源は外部から汚染されない構造を有すること。貯水槽を使用する場合にあっては、食品衛生上支障のない構造であること。

13. 排水設備

十分な排水機能を有し、かつ、水で洗浄をする区画及び廃水、液性の廃棄物等が流れる区画の床面に設置されていること。

汚水の逆流により食品又は添加物を汚染しないよう配管され、かつ、施設外に適切に排出できる機能を有すること。

配管は、十分な容量を有し、かつ適切な位置に配置されていること。

14. 便所

以下の要件を満たす便所を従事者の数に応じて有すること。

- (1) 作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること
- (2) 専用の流水式手洗い設備を有すること。

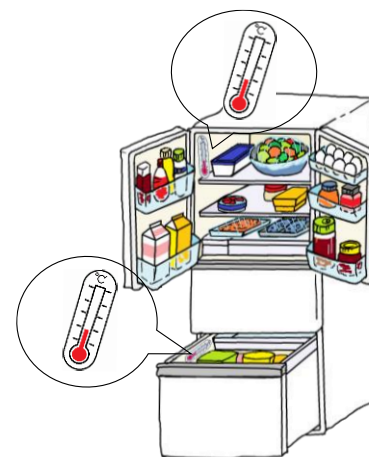
15. 廃棄物容器

廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備については、不浸透性及び十分な容量を備えており、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。

16. 清掃用具

作業場の清掃等をするための専用の用具を必要数備え、その保管場所及び従事者が作業を理解しやすくするために作業内容を掲示するための設備を有すること。

図2 温度計



以上、営業設備の共通する事項より抜粋。

食品衛生法が改正されました

令和3年6月、食品衛生法が改正されました。

このうち、飲食店の皆様に大きく関係するのは、以下の2つです。

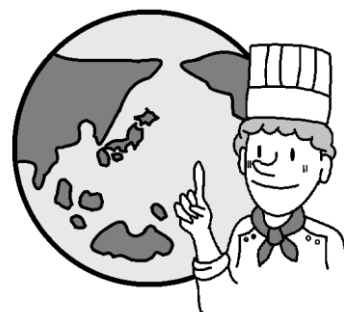
- ・ 原則全ての事業者に“HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理”を制度化
- ・ “営業届出制度”の創設と“営業許可制度”の見直し
営業許可業種が見直され、一部業種が、許可から届出に変更になりました。

（1）HACCPに沿った衛生管理

HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point)とは、原材料の受入れから製造、製品の出荷までの工程において、食中毒などの危害要因を分析し、どの段階でどのような対策をすればよいかの管理点を定め、その管理点を確認・記録することで、安全性を確保する管理方法です。

世界各国で食品衛生管理の国際基準として採用されています。

原則として、全ての食品等事業者が、HACCPに沿った衛生管理計画を実施する必要があります。



- ・ 衛生管理計画を作ろう！



食品事業者は担当者を決めて、製品（メニュー）の特長や製造工程（調理工程）から危害を分析し、管理方法を決めなくてはなりません。

少人数で営業している事業者等（小規模事業者）向けに、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」（次頁参照）として、各業界団体が手引書を作成しています。

小規模事業者は、各手引書を確認し、管理・記録しましょう。

計画・記録表は「食品衛生管理ファイル」や「千代田区衛生点検カレンダー」等を是非、ご活用ください。巻末にも計画・記録表の見本がありますので、参考にしてください。

[参考]

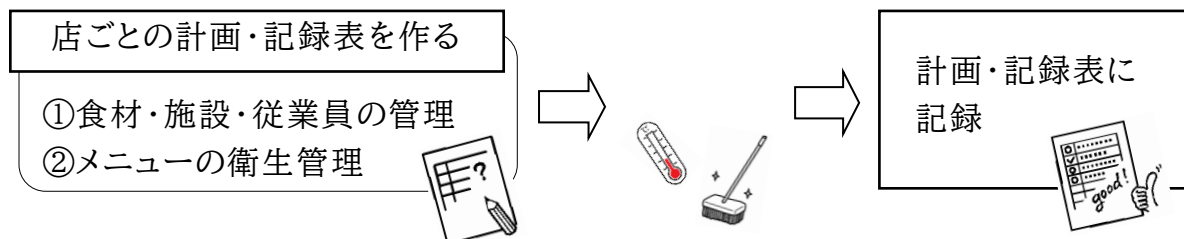
厚生労働省 HACCP 解説ホームページ

厚生労働省 HACCP の考え方を取り入れた
衛生管理のための手引書



HACCP の考え方を取り入れた衛生管理 ～お店の衛生管理の見える化（記録）しよう～

手洗い、清掃、従業員の健康管理などの記録に加え、メニューに応じた管理方法を定めた衛生管理計画を作成、記録しましょう。



①食材・施設・従業員の管理（一般衛生管理）（例）

	項目	チェック方法
食 材	原材料の受入れ	外観、におい、包装の状態、表示（期限、保存方法）
	冷蔵・冷凍庫	冷蔵庫、冷凍庫の温度
施 設	交差（二次）汚染	冷蔵庫内での保管、まな板包丁の使い分け
	器具等の衛生管理	シンク、器具の洗浄、消毒
	トイレの清掃	トイレの清掃
従 業 員	従業員の健康管理	調理従事者の健康チェック
	手洗い	調理前、トイレ後の手洗い

②メニューの管理（重要管理）

お店で提供しているメニューを以下の3グループに分けて、食中毒を予防するためのチェック項目を決め、記録します。

・メニューチェック（例）

	分類	メニュー	チェック方法
1	非加熱のもの （冷蔵食品を冷たいまま提供）	刺身、冷奴、大根おろし	冷たいまま提供、保管中の冷蔵庫の温度等
2	加熱するもの （食品を加熱し、熱いまま提供）	ハンバーグ、焼き魚、焼き鳥	肉色、見た目、肉汁、中心部の温度等
3	加熱後冷却し、再加熱するもの	カレー、スープ	加熱後速やかに冷却、再加熱時の温度、見た目等
	加熱後冷却するもの	プリン	加熱後速やかに冷却、冷たいまま提供、保管中の冷蔵庫の温度等

(2) 営業許可制度の見直しと営業届出制度

法改正に伴い、営業許可制度の見直しと、許可に該当しない食品取り扱い施設については、届出を行う制度が創設されました。

・営業許可制度の見直し

飲食店営業の許可など営業許可業種は、32業種の営業許可に整理されました。

見直しによって、1許可でできる範囲が変わりました。複数の許可業種を取得していた営業者は、今後の許可手続きの際に、ご相談ください。

また、メインとして食品を取り扱う方法（例えば飲食店営業）と他の食品取り扱い方法が大きく異なることを行う（パンを製造し他の店舗に卸す、通信販売する等＝菓子製造業）場合は、複数営業許可を取得する必要がありますので、ご注意ください。

・営業届出制度

法改正に伴い、原則全ての事業者にはHACCPに沿った衛生管理が求められることになったことを受け、営業許可の対象以外であっても、食品の取扱いがある施設は営業届出を行うことになりました。

製造・加工業の例

- ・農産保存食料品製造業
- ・菓子種製造業
- ・粉末食品製造業
- ・精米・精麦業
- ・合成樹脂製の器具／容器包装製造業

調理業の例

- ・集団給食（調理を委託する場合は飲食店営業の許可になる場合あり）
- ・調理機能を有する自動販売機（高度な機能を有し、屋内に設置されたもの）

販売業の例

- ・乳類販売業
- ・食肉販売業（包装品の販売のみ）
- ・魚介類販売業（包装品の販売のみ）
- ・野菜果物販売業
- ・弁当などの食品販売業

飲食店で新たに食品を販売するなど、追加で届出が必要になる場合があります。その際は、保健所にご相談ください。

千代田区食の安全自主点検店公表制度の 認定を取得してみませんか？

千代田区は、衛生水準の向上に努力しているお店を応援します！
本制度を活用し、食の安心・安全への取組みを利用者にアピールしてみませんか？



特徴

◇HACCPに沿った衛生管理の点検表の記録と
8つのハイリスクメニューの管理をすることで

食中毒のリスクを
減らせます！！

※ハイリスクメニューとは

過去の事例から、食中毒発生リスクが高く最優先で管理すべきメニュー（調理法）です。
8つのハイリスクメニューは以下のとおり

- ① 生食魚（サバ、イワシなど）
- ② 鶏肉、ひき肉料理
- ③ 内臓を喫食する二枚貝
- ④ 客が自ら焼く肉、二枚貝
- ⑤ 生食用カキ
- ⑥ 魚の漬焼
- ⑦ 活ウナギ、活スッポン
- ⑧ 十分な加熱をしない卵料理

◆ハイリスクメニューとその点検項目の例

- ・サバ、イワシなどの刺身：冷凍（-20℃・24時間）して使用する。
- ・鶏肉、ジビエ、ひき肉料理：肉色が変わるまで中心部までしっかり加熱する。

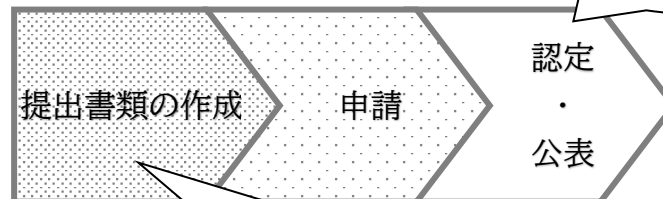


◇千代田区のホームページで認定施設を公表しています。
認定期間は認定日から1年間（毎年更新）です。

対象施設

- ・飲食店営業
- ・集団給食施設
- ・菓子製造業

認定までの流れ



認定書・ステッカー交付
区のホームページに掲載

HACCPの考え方に沿った
点検表の記録
ハイリスクメニューの管

ステッカー



【詳しい申請方法・掲載先】
千代田区ホームページ



食中毒予防3原則

- 1 つけない ・食材、手指、調理器具をしっかり洗い、清潔に調理しましょう。
- 2 増やさない ・冷蔵は10℃以下、冷凍は-15℃以下、温蔵は65℃以上で保管しましょう。
・計画的な仕入れと先出しを心がけましょう。
・調理の際は迅速に処理しましょう。
- 3 やっつける ・中心部まで確実に加熱し、細菌、ウイルス、寄生虫を死滅させましょう。

※少量で食中毒を起こす菌（腸管出血性大腸菌、カンピロバクター、サルモネラ）は、特に“つけない”“やっつける”が大切です。



ノロウイルス予防4原則

- 1 持ち込まない ・体調が悪い場合は休み、調理施設にノロウイルスを持ち込まないようにしましょう。
(自分が元気でも周囲に感染が疑われる人がいる場合は要注意!)
- 2 拡げない ・トイレに行った後は、手をしっかり洗いましょう。
・おう吐物や便の適切な処理や、トイレの定期的な消毒・清掃をしましょう。
- 3 やっつける ・食品をしっかり加熱をしましょう。ノロウイルスを死滅させるためには、中心温度85℃~90℃、90秒間以上の加熱が必要です。
- 4 つけない ・ノロウイルスを保有している可能性があるとして食品、器具等を取り扱しましょう。
・非加熱食品（サラダや果物など）や、加熱調理後の食品の取り扱いに十分注意しましょう。
・食品に限らず食器や調理器具などからの汚染にもご注意ください。



微生物による食中毒

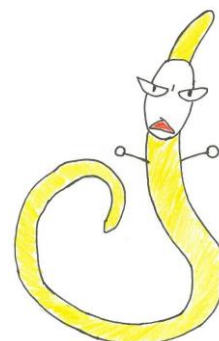
	病因物質名	特徴	主な原因食品	主症状・潜伏期間	予 防 法
ウイルス	ノロウイルス 	冬～春先を中心に年間を通して発生 少量のウイルスで発症 十分な加熱で不活性化	二枚貝、 二次汚染された食品など	下痢、おう吐、吐き気、 腹痛、発熱 潜伏期間：24～48時間	<ul style="list-style-type: none"> ・手洗いと器具の洗浄消毒の徹底 ・中心部までよく加熱 ・従業員の健康管理 ・おう吐物は塩素消毒して処理する
	腸管出血性大腸菌 (O157、O111、O26など) 	動物の腸管内に生息 少量の菌で発症 75℃1分以上の加熱で死滅	生の牛肉、 牛生レバー、 井戸水、 二次汚染された生野菜など	激しい腹痛、吐き気、 おう吐、下痢(血便) 潜伏期間：3～5日 ※合併症を起こし、重症化することもある	<ul style="list-style-type: none"> ・中心部までよく加熱(75℃1分以上) ・手洗いと器具の洗浄消毒の徹底 ・調理器具を用途別に分ける ・食肉を生や半生で食べない ・浅漬け用の野菜は使用前に消毒する
細菌	カンピロバクター 	動物の腸管内に生息 少量の菌で発症 乾燥に弱い 加熱調理で死滅	生の鶏肉、 生レバーなど  鶏刺し	腹痛、下痢、発熱 潜伏期間：2～7日 ※ギラン・バレー症候群と関連性あり	<ul style="list-style-type: none"> ・肉類(特に鶏肉)の十分な加熱 ・手洗いと器具の洗浄消毒の徹底 ・調理器具を用途別に分ける ・食肉を生や半生で食べない
	サルモネラ属菌 	動物の腸管や自然界に生息 少量の菌で発症 加熱調理で死滅	卵、生の食肉、 うなぎ、すっぽんなど	激しい腹痛、下痢、発熱、 おう吐 潜伏期間：5～72時間	<ul style="list-style-type: none"> ・卵の割り置き、室温放置をしない ・中心部までよく加熱 ・ネズミの侵入防止 ・ペット接触後の手洗い徹底
	セレウス菌 	熱に強い芽胞を作る アルコールに強い	米飯(チャーハンなど)、 めん類(スパゲティなど)	吐き気、おう吐、腹痛、 下痢 潜伏期間：1～5時間	<ul style="list-style-type: none"> ・米飯やめん類を作り置きせず必要量だけ調理する ・調理後すぐに食べるか、小分けして速やかに10℃以下の低温で保存する
	黄色ブドウ球菌 	人の皮膚に常在 (特に傷口に多い) 熱に強い毒を作る	おにぎり、 調理パン、 弁当など 	吐き気、おう吐、腹痛、 下痢 潜伏期間：1～5時間	<ul style="list-style-type: none"> ・手荒れなど手に傷がある時は、直接食品に触れない ・手洗いの徹底 ・弁当などの温度管理の徹底

微生物以外の食中毒病因物質

寄生虫による食中毒病因物質

アニサキス

2024年食中毒病因物質
全国第1位



【特徴】

- ・サバ、サンマ、カツオ、イワシ、アジ、イカ、ニシンなどの内臓表面や筋肉に寄生
- ・半透明白色、体長2～3cmの少し太い糸状
- ・まれに人の胃壁や腸壁に侵入する
- ・通常使用する程度の、わさび、しょう油、酢などでは死なない

【症状】

- ・食べてから主に数時間から十数時間後に、激しい腹痛
- ・吐き気、おう吐を伴うこともある

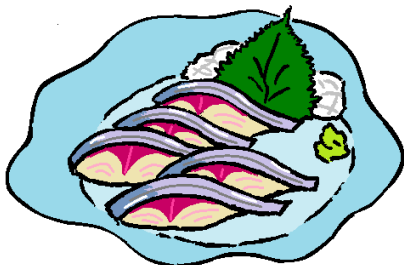
【対策】

- ・ -20°C 以下で24時間以上の冷凍、または中心温度 60°C 1分以上加熱する
- ・生で提供する魚介類は、より新鮮なものを選び、早期に内臓を除去し、低温(4°C 以下)で保存する
- ・アニサキスがないか、目視でよく確認する。見つけた場合は取り除く

最も効果的なアニサキス対策方法は **冷凍処理** です

～実際にあった食中毒～

飲食店で魚の3点盛り（ゴマサバのメサバ、マグロ、カツオ）を20名のお客様に提供しました。約9時間後に、1名のお客様が腹痛と吐き気を発症し、おう吐してしまいました。お客様の胃からはアニサキス虫体が摘出され、「胃アニサキス症」と診断されました。



提供した3点盛りのうち、マグロは冷凍品を使用していましたが、メサバとカツオは冷凍していませんでした。さらに、お店に残っていたメサバからは、生きた状態のアニサキスが見つかりました。

化学物質による食中毒

ヒスタミン

魚の水揚げ後から喫食までの温度管理が悪いと、ある種の細菌が魚の中で増え、それによって、ヒスタミンという化学物質が作られることがあります。

【特徴】

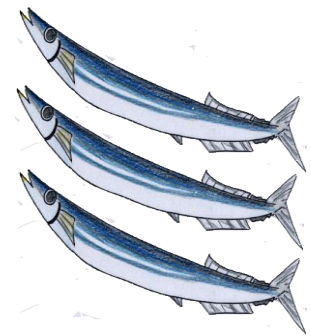
- ・ マグロ、カツオ、サンマ、サバ、ブリやその加工品が主な原因食品として報告されている
- ・ 加熱しても壊れない

【症状】

- ・ 食べた数分後から数時間後に吐き気やおう吐、顔面紅潮、発疹等のアレルギー症状が現れる

【対策】

- ・ 冷蔵で管理する
- ・ 冷蔵でも長期保管はせず、できるだけ早く食べる
- ・ どうしても長期保管する場合は冷凍（-18℃以下）し、解凍、再凍結は繰り返さない



～実際にあった食中毒～

学校の給食でさんまのハンバーグを提供したところ、食べた87人に発疹や頭痛などの症状があらわれました。調査の結果、さんまのすり身からヒスタミンが検出されました。

流通経路を調査したところ、納入業者が5か月前、期限切れ間近の売れ残ったさんまのすり身を「もったいない」と感じ、消費期限のラベルを剥がし冷凍保管しました。そして5か月後に、消費期限のラベルのないさんまのすり身を学校に納品していたことが判明しました。

洗剤や消毒液

厨房内で使用する洗剤や消毒液が、食べ物や飲み物に混入して、それを食べた人が口腔内の灼熱感、悪心、吐き気などを訴えて救急搬送される事例がありました。

【原因】

- ・ 洗剤を食品容器に小分けしたため、食品と誤認してしまった
- ・ 食用油等の容器が洗剤の容器と類似していたため、誤認してしまった
- ・ 湯沸しポットが洗浄中と知らず、お湯だと思い使用してしまった

【対策】

- ・ 洗剤などを食品容器に詰め替えない
- ・ 調味料と洗剤は違う棚に保管する
- ・ 湯沸しポット等を洗浄するときは、漂白中や洗浄中であることをだれもがすぐにわかるように、大きく表示する



良い例

食中毒を起こしてしまったら

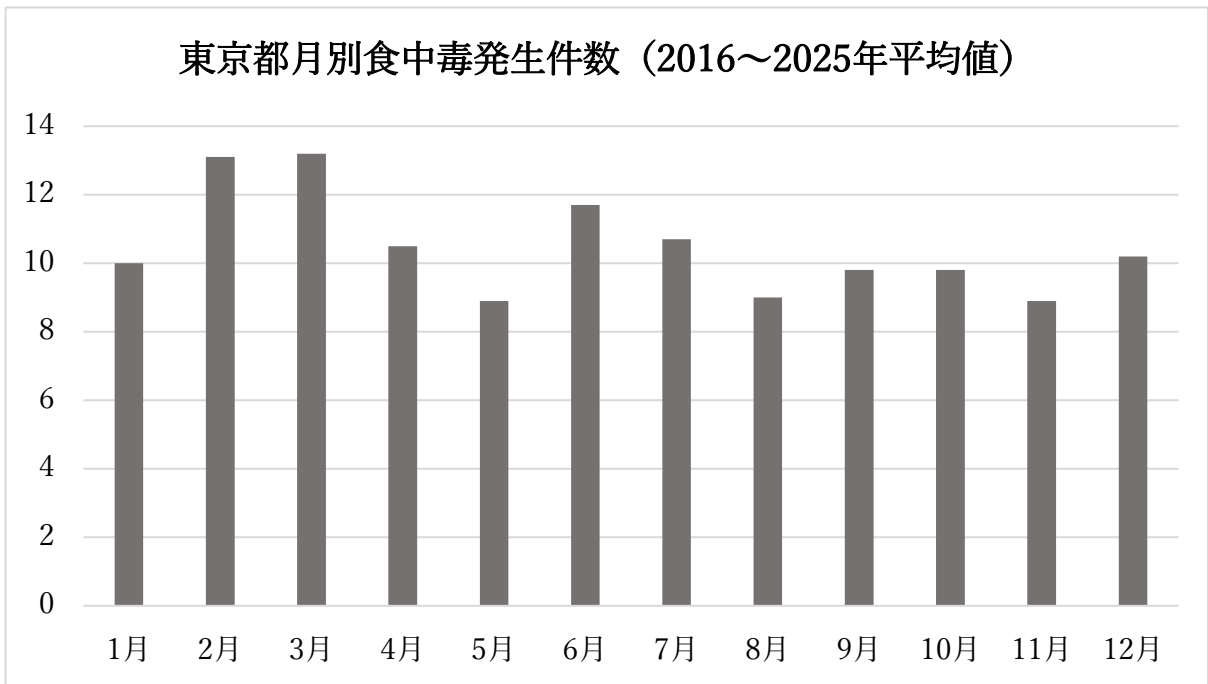
食品事故を起こしてしまうと、次のような責任が生じます。

- 1 社会的責任被害 防止措置、信用の失墜、報道の責任追及、同業者・食品業界全体に与える影響 など
- 2 行政上の責任 食品等の廃棄命令・回収命令
営業の禁止命令・停止命令・許可取消し
などの不利益処分
- 3 民事上の責任 損害賠償責任（治療費、慰謝料、休業補償等）
- 4 刑事上の責任 場合によっては、業務上過失傷害など刑法による刑事処分

一般的に、食品を提供した者・製造した者両方が上記の責任を問われます。
営業者は、仕入れの段階から安全性を確認する義務があります。



2025年東京都食中毒発生件数：134件

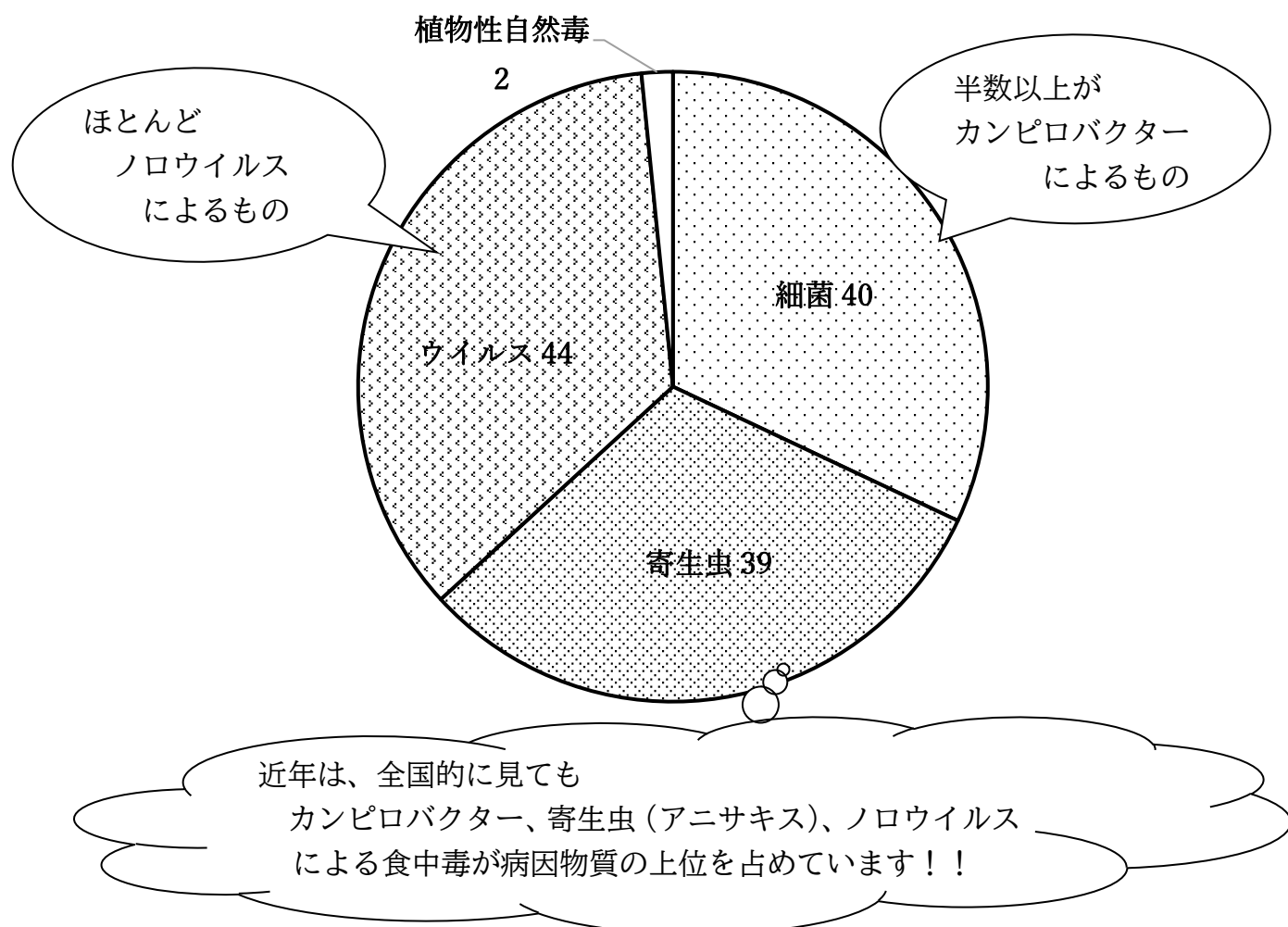


食中毒調査の目的

保健所は、食中毒調査の必要があると判断した場合は、営業時間中であってもお店に立ち入り、調査を行います。調査は以下の目的で行います。

- 1 原因の追究と再発防止
原因を調査し、改善することにより再発を防止します。
- 2 被害実態の解明
被害の規模を正確に把握します。
救済されるべきお客様を見つけることにもなります。
従業員に患者がいる場合があるため、食中毒が繰り返されることもあります。
- 3 被害拡大の防止
調査の進行が遅れると、新たな患者発生につながります。
同じ食材を使用した他のお店で食中毒が発生することもあります。

《東京都病因物質別食中毒発生件数（2025年）》
（単位：件）



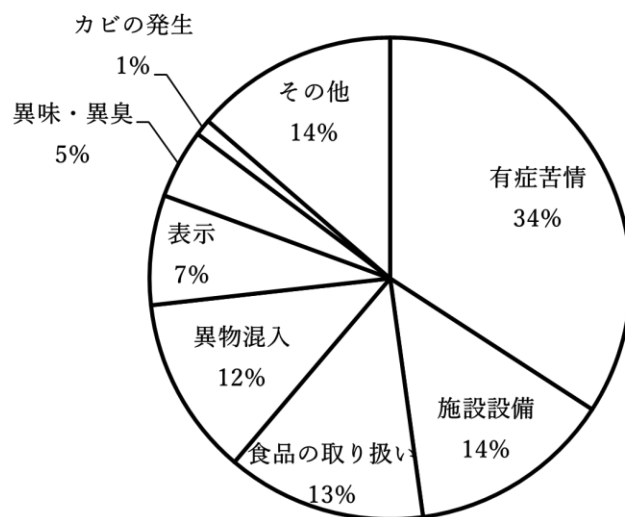
苦情を受けた時は

《2024年度千代田区要因別苦情件数》

都内では1年間に約4,000 件の食品等に関する苦情が寄せられています。

千代田区では1年間におよそ350件程度の苦情があります。

2024年度千代田区で受け付けた苦情の内訳は右図のとおりです。



【主要苦情要因一覧】

- ・ 有症(体調不良を訴えるもの)
※対応方法は、「体調不良を訴える苦情」参照
- ・ 異物混入
原因究明が終わるまで異物は捨てない!
※対応方法は、「苦情処理の3原則」参照
- ・ 食品の取扱い
手を洗わない(特にお金を触った後、便所にいった後)
床に落とした食べ物を使った
- ・ 施設・設備(悪臭・騒音など周辺環境について)
排気の臭気・白煙
ごみの出し方が悪い
ネズミ、ゴキブリを見た



体調不良を訴える苦情 ~緊張しますが、冷静に対応してください~

- ・まず「お客様の体調が心配です。すぐに病院に行ってください。」



と伝えましょう。

- ・「言い訳」、「決め付ける」、「否定する」は禁物です。
⇒「お店の対応が悪かった」と別の苦情になることも…
 《対応が好ましくない例》
 「空腹で脂っこい料理を食べたので、気分が悪くなったのでは？」
 「食中毒だったら、他のお客様からも同様の苦情が入るはずですが、入っていません！」

- ・冷静に申し出を聞いてメモを取り、
 誤解があれば丁寧に説明しましょう。



- ・お客様が食中毒の疑いを持たれている場合は、ご本人から、昼間連絡できる地域の保健所にご連絡していただくよう、伝えましょう。

- ・お客様に健康被害の情報があった時は、保健所に情報提供してください。
 (複数のグループから体調不良の連絡を受けた時は、至急保健所にご連絡ください。)

苦情処理の3原則



- 1 苦情者の申し出内容をよく聞き、確認する。
 → アルバイト従業員が受けた場合などの連絡体制はきちんとしていますか？
 責任者が申し出のあったことを知らず、問題が大きくなることがあります。
- 2 苦情の原因を究明する。
 → 苦情になった異物等は捨てないようにしましょう。現物がなければ原因究明
 できません。
 原因がわかりにくい場合は、保健所を活用してください。
- 3 改善方法等対策を立て、その内容を苦情者に伝える。
 → これが完了しなければ、苦情は完結しません。

器具、食器等のかけらが
混入してしまうことも…

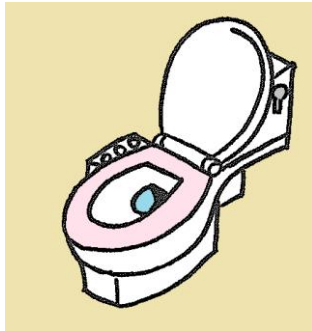


手洗いのタイミング

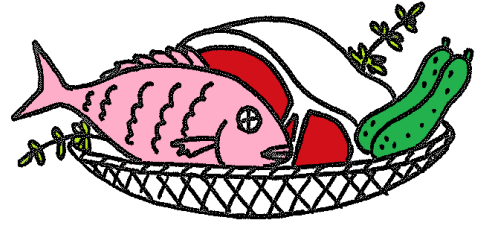
○ 調理を始める前



○ トイレや休憩の後



○ 生ものに触れた後



○ ダンボールや運搬容器に触れた後

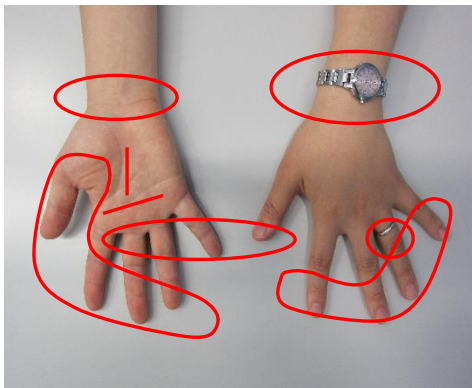
○ 電話やレジ作業の後

○ 汚染作業区域から非汚染作業区域へ移動した時

○ 顔や髪などに触れた後

○ ほかの作業に携わった後

○ 清掃作業とゴミ箱に触った後



汚れが残りやすい部分

- 爪の間
- 指先
- 指と指の間
- 手のしわ
- 親指の周り
- 手首

→これらの部分は普段から意識して手洗いすることが重要です
(装飾品の周りは洗浄が不十分となりやすいため、装飾品は外してから手洗いをしましょう。)

毎日の手洗いチェック

・水洗いだけで済ませていませんか？

→手のしわに入り込んだ汚れなどを、除去するには不十分です。

必ず石けんを使って、手を洗いましょう。

・エプロンや服で洗った手を拭いていませんか？

→エプロンや服にも汚れや目に見えない菌やウイルスが付着しています。

共用のタオルは使用せず、清潔なタオル又はペーパータオルを使いましょう。

手洗いの手順

① 水で手をぬらし、石けんをつけ、手のひらをよくこする。



② 手の甲を伸ばすようにこする。



③ 指の間を洗う。



④ 親指をねじり洗いする。



⑤ 指先・爪の間を念入りにこする。



⑥ 手首、ひじまで洗う。



⑦ 十分に水で流す。



⑧ 清潔なタオルやペーパータオルでふく。



⑨ アルコールなどで消毒する。



作業前、トイレの後、
生肉・生魚の処理後は
2度洗いしましょう！！

※袖口はまくりあげて、手首、腕、ひじまで洗浄しましょう。
※皮膚の傷口や化膿部分には食中毒の原因となる菌が多数存在します。手荒れに注意し、手のケアを徹底しましょう。
※爪にも菌やウイルスが多数存在します。
爪は短く切っておきましょう。





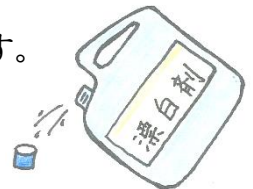
消毒の方法

定期的に
消毒しましょう

	対象品	消毒方法	注意事項
熱湯 煮沸	木製品 ステンレス製品	80℃で5分以上	プラスチック製品は、耐熱温度により、煮沸できないものがある。
	ふきん等	沸騰水中で5分以上	
次亜塩素酸 ナトリウム (漂白剤)	木製品 プラスチック製品 冷蔵庫内や棚等	表示をよく見て、原液を希釈し、①か②のいずれかの方法で消毒する。※1 ①表示の通りの時間浸した後、水ですすぐ。 ②棚等は、溶液を布などに浸して拭く。必要に応じて水拭きをする。	金属製品に使うと、錆びることがある。 衣類に付くと、脱色することがある。 換気のできない場所では使用しない。酸性の薬剤と混ぜない。 希釈率に注意がいる。
消毒用 アルコール	器具一般 調理台等	噴霧する	濡れているところに使用しても十分な効果が得られない。 火気のある場所で使用しない。 芽胞の消毒効果は期待できない。

※1 次亜塩素酸ナトリウム溶液原液を希釈するときは…

専用の桶やバケツと、原液用のカップなどを用意します。水と原液を一度計ってみて目印をつけると、次からは目印通りに入れて薄めれば簡単につくれます。



希釈濃度の目安

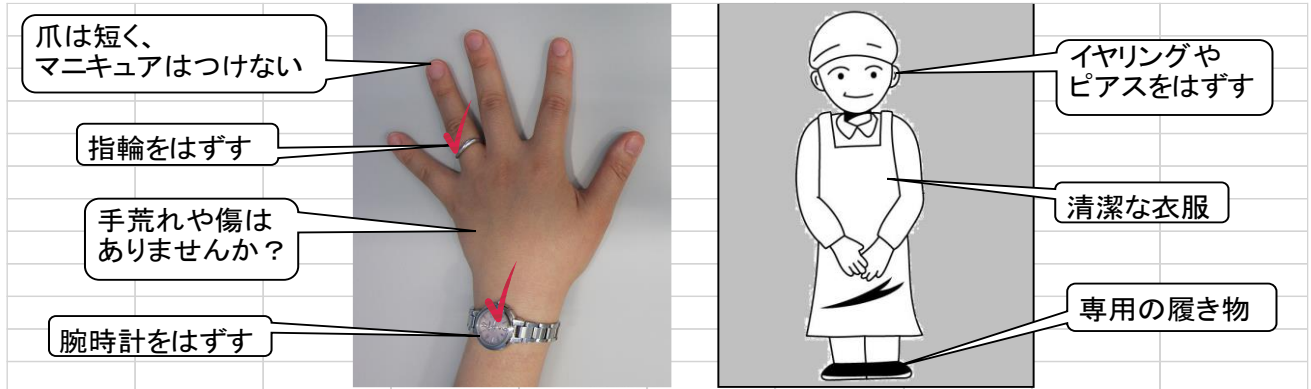
- ・便や吐物が付着した床やおむつ等 0.1%
例) 5%の原液の場合 1ℓの水での希釈に必要な原液：20ml
6%の原液の場合 1ℓの水での希釈に必要な原液：17ml
- ・衣服や器具などのつけ置きトイレの便座やドアノブ、手すり、床等 0.02%
例) 5%の原液の場合 1ℓの水での希釈に必要な原液：4ml
6%の原液の場合 1ℓの水での希釈に必要な原液：3ml

消毒の前には、
洗剤で洗って
しっかりとすすぎましょう

☆消毒液を保管するときは食品容器を避け、必ず「消毒液」と書いて、誤飲を防ぎましょう。

従事者の衛生・健康管理

身じたく、できていますか？



- ・手荒れや傷には食中毒菌がいます。まずは適切な治療を受けましょう。使い捨て手袋の使用、直接食品に触れない作業に交代するなど、十分注意してください。
- ・作業中は、髪や顔に触らないようにしてください。
- ・異物混入の原因になるものは作業場に持ち込まないでください。
- ・指定外の場での喫煙、着替えはしないでください。

健康管理は万全に！

月 日		氏名	体調	家族体調
		千代田△△	◎	◎
		東京□□	下痢1回	◎
健康状態の確認を！				

- ・体調の悪い従業員は責任者に報告して指示を受けてください。
- ・従事者におう吐、下痢、発熱などの症状がある時は、医師の診療を受けさせてください。

感染させる恐れがなくなるまでは、直接食品に触れないよう、十分注意してください。

ただし、これは、職場での就業全体を禁ずるものではありません。また、感染させる恐れがないと判断されれば通常通りの業務に戻れますので、過剰な出勤停止などのないよう、適切にご判断ください。

食品等の取扱い

もう一度確認しましょう！

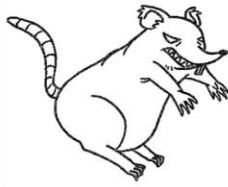
- ・ 仕入れ時チェック
 - 品質 ○鮮度 ○温度 ○包装 ○表示
- ・ 期限表示を見て「先入れ先出し」を徹底しましょう。
- ・ 表示通りの保存方法を守りましょう。
 - 「開栓後要冷蔵」ではありませんか。
 - 直射日光の当たる場所での保管はやめましょう。
- ・ 冷蔵庫内ではできあがった食品には「ふた」をして上の段に保管しましょう。
 - 原材料と保管場所を分けましょう。
- ・ 器具はしっかり洗浄、消毒
 - 特に未処理の魚や野菜、生肉を扱った後は念入りに洗浄消毒してください。

施設の清潔・管理

施設の管理



- ・ 施設やその周辺は毎日清掃、整理整頓に努めてください。
- ・ 手洗い設備は普段から使用できるように、石けんや消毒液等を補充しましょう。
- ・ 作業場には、部外者や動物等を入れないようにしましょう。
 - 店から出る、排煙、臭気、騒音、排水等で、近隣の快適な生活を阻害することのないようにしてください。
- ・ ゴミはフタ付きのゴミ箱に入れて管理し、ねずみ族や昆虫等が発生しないようにしてください。



ねずみ族、昆虫対策

- ・ねずみ族、昆虫等の生息調査を定期的を実施しましょう。
また、その発生を認めたときは直ちに駆除し、その実施記録を一年間保存してください。
- ・施設及びその周囲においては、
ねずみ族、昆虫等の繁殖場所を排除し、施設内への侵入を防いでください。
- ・屋外で見かけるねずみはドブネズミです。
ドブネズミ対策には、エサとなる生ゴミ対策が重要です。
- ・生ゴミを袋のまま・長時間放置すると、生ゴミをエサとするドブネズミが増えます。
生ゴミはフタ付容器に入れるか、
生ゴミを出してから収集業者さんが回収に来るまでの時間を短くしてください。
- ・ゴミがねずみに荒らされてしまった場合は、速やかに清掃してください。
- ・建物の前や、隣の建物との間に不要物があると、ねずみの隠れ家となってしまいます。
整理整頓、清掃をして、ねずみが居づらい環境としましょう。
- ・ねずみの体表には感染症の原因となる病原体や寄生虫が付着しています。
ねずみの死骸・糞の処理やねずみが居た場所の掃除は、手袋等をしましょう。

～ねずみを寄せ付けないために～

◆ フタ付容器

生ゴミはフタ付容器に入れて出しましょう

◆ 短時間回収

生ゴミを出してから収集業者さんがくるまでの時間を短くしましょう

アレルギーを含む食品の情報提供

提供する食品について把握し、食物アレルギーをお持ちのお客様に、使用原材料についてお答えできるようにしましょう。

お客様に健康被害の情報があった時は、保健所に情報提供してください。

アレルギーを含む食品の表示は、全ての流通過程にある食品や添加物に必要です。その対象品目としては、表示義務品目である「特定原材料」と表示推奨品目である「特定原材料に準ずるもの」に大きく分けられます。

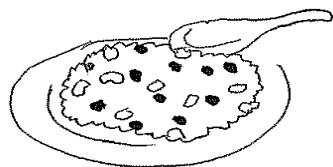
分類	対象品目
特定原材料（8品目）	えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）
特定原材料に準ずるもの（20品目）	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

令和7年2月現在

対面販売や店頭での量り売り、飲食店等で提供される食品には、アレルギー表示の義務はありません。しかし、正確な表示がなされれば、お客様に選択肢が広がります。正しい知識・理解に基づき、アレルギー情報の自主的な提供を進めてください。

店内やメニューへの記載例

エビピラフ（一部にえび・小麦・卵・大豆を含む）



ハンバーグ（一部に卵・乳成分・小麦・牛肉・豚肉を含む）



公衆衛生上必要な措置

食品衛生法施行規則
 昭和23年7月13日号外厚生省令第23号
 別表17、18（第66条の2関係）

別表第17（第66条の2第1項関係）

<p style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">食品衛生責任者等の選任</p>	<p>イ 法第51条第1項に規定する営業を行う者（法第68条第3項において準用する場合を含む。以下この表において「営業者」という。）は、食品衛生責任者を定めること。ただし、第66条の2第4項各号に規定する営業者についてはこの限りではない。なお、法第48条に規定する食品衛生管理者は、食品衛生責任者を兼ねることができる。</p> <p>ロ 食品衛生責任者は次のいずれかに該当する者とする。</p> <p>（1）法第30条に規定する食品衛生監視員又は法第48条に規定する食品衛生管理者の資格要件を満たす者</p> <p>（2）調理師、製菓衛生師、栄養士、船舶料理士、と畜場法（昭和28年法律第114号）第7条に規定する衛生管理責任者若しくは同法第10条に規定する作業衛生責任者又は食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成2年法律第70号）第12条に規定する食鳥処理衛生管理者</p> <p>（3）都道府県知事等が行う講習会又は都道府県知事等が適正と認める講習会を受講した者</p> <p>ハ 食品衛生責任者は次に掲げる事項を遵守すること。</p> <p>（1）都道府県知事等が行う講習会又は都道府県知事等が認める講習会を定期的に受講し、食品衛生に関する新たな知見の習得に努めること（法第54条の営業（法第68条第3項において準用する場合を含む。）に限る。）。</p> <p>（2）営業者の指示に従い、衛生管理に当たること。</p> <p>ニ 営業者は、食品衛生責任者の意見を尊重すること。</p> <p>ホ 食品衛生責任者は、第66条の2第3項に規定された措置の遵守のために、必要な注意を行うとともに、営業者に対し必要な意見を述べるよう努めること。</p> <p>ヘ ふぐを処理する営業者にあつては、ふぐの種類を鑑別に関する知識及び有毒部位を除去する技術等を有すると都道府県知事等が認める者にふぐを処理させ、又はその者の立会いの下に他の者にふぐを処理させなければならない。</p>
<p style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">施設の衛生管理</p>	<p>イ 施設及びその周辺を定期的に清掃し、施設の稼働中は食品衛生上の危害の発生を防止するよう清潔な状態を維持すること。</p> <p>ロ 食品又は添加物を製造し、加工し、調理し、貯蔵し、又は販売する場所に不必要な物品等を置かないこと。</p> <p>ハ 施設の内壁、天井及び床を清潔に維持すること。</p> <p>ニ 施設内の採光、照明及び換気を十分に行うとともに、必要に応じて適切な温度及び湿度の管理を行うこと。</p> <p>ホ 窓及び出入口は、原則として開放したままにしないこと。開放したままの状態にする場合にあっては、じん埃、ねずみ及び昆虫等の侵入を防止する措置を講ずること。</p> <p>ヘ 排水溝は、固形物の流入を防ぎ、排水が適切に行われるよう清掃し、破損した場合速やかに補修を行うこと。</p> <p>ト 便所は常に清潔にし、定期的に清掃及び消毒を行うこと。</p> <p>チ 食品又は添加物を取り扱い、又は保存する区域において動物を飼育しないこと。</p>
<p style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">設備等の衛生管理</p>	<p>イ 衛生保持のため、機械器具は、その目的に応じて適切に使用すること。</p> <p>ロ 機械器具及びその部品は、金属片、異物又は化学物質等の食品又は添加物への混入を防止するため、洗浄及び消毒を行い、所定の場所に衛生的に保管すること。また、故障又は破損があるときは、速やかに補修し、適切に使用できるよう整備しておくこと。</p> <p>ハ 機械器具及びその部品の洗浄に洗剤を使用する場合は、洗剤を適切な方法により使用すること。</p> <p>ニ 温度計、圧力計、流量計等の計器類及び滅菌、殺菌、除菌又は浄水に用いる装置にあっては、その機能を定期的に点検し、点検の結果を記録すること。</p> <p>ホ 器具、清掃用機材及び保護具等食品又は添加物と接触するおそれのあるものは、汚染又は作業終了の都度熱湯、蒸気又は消毒剤等で消毒し、乾燥させること。</p> <p>ヘ 洗浄剤、消毒剤その他化学物質については、取扱いに十分注意するとともに、必要に応じてそれらを入れる容器包装に内容物の名称を表示する等食品又は添加物への混入を防止すること。</p> <p>ト 施設設備の清掃用機材は、目的に応じて適切に使用するとともに、使用の都度洗浄し、乾燥させ、所定の場所に保管すること。</p> <p>チ 手洗設備は、石けん、ペーパータオル等及び消毒剤を備え、手指の洗浄及び乾燥が適切に行うことができる状態を維持すること。</p> <p>リ 洗浄設備は、清潔に保つこと。</p> <p>ヌ 都道府県等の確認を受けて手洗設備及び洗浄設備を兼用する場合にあっては、汚染の都度洗浄を行うこと。</p> <p>ル 食品の放射線照射業にあっては、営業日ごとに一回以上化学線量計を用いて吸収線量を確認し、その結果の記録を2年間保存すること。</p>

<p>使用水等の管理</p>	<p>イ 食品又は添加物を製造し、加工し、又は調理するとき使用する水は、水道法（昭和32年法律第177号）第3条第2項に規定する水道事業、同条第六項に規定する専用水道若しくは同条第7項に規定する簡易専用水道により供給される水（別表第19第3号へにおいて「水道事業等により供給される水」という。）又は飲用に適する水であること。ただし、冷却その他食品又は添加物の安全性に影響を及ぼさない工程における使用については、この限りではない。</p> <p>ロ 飲用に適する水を使用する場合にあっては、1年1回以上水質検査を行い、成績書を1年間（取り扱う食品又は添加物が使用され、又は消費されるまでの期間が1年以上の場合は、当該期間）保存すること。ただし、不慮の災害により水源等が汚染されたおそれがある場合にはその都度水質検査を行うこと。</p> <p>ハ ロの検査の結果、イの条件を満たさないことが明らかとなった場合は、直ちに使用を中止すること。</p> <p>ニ 貯水槽を使用する場合は、貯水槽を定期的に清掃し、清潔に保つこと。</p> <p>ホ 飲用に適する水を使用する場合で殺菌装置又は浄水装置を設置している場合には、装置が正常に作動しているかを定期的に確認し、その結果を記録すること。</p> <p>ヘ 食品に直接触れる氷は、適切に管理された給水設備によって供給されたイの条件を満たす水から作ること。また、氷は衛生的に取り扱い、保存すること。</p> <p>ト 使用した水を再利用する場合にあっては、食品又は添加物の安全性に影響しないよう必要な処理を行うこと。</p>
<p>ねずみ及び昆虫対策</p>	<p>イ 施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことができる状態を維持し、ねずみ及び昆虫の繁殖場所を排除するとともに、窓、ドア、吸排気口の網戸、トラップ及び排水溝の蓋等の設置により、ねずみ及び昆虫の施設内への侵入を防止すること。</p> <p>ロ 1年に2回以上、ねずみ及び昆虫の駆除作業を実施し、その実施記録を1年間保存すること。ただし、ねずみ及び昆虫の発生場所、生息場所及び侵入経路並びに被害の状況に関して、定期的に、統一的に調査を実施し、当該調査の結果に基づき必要な措置を講ずる等により、その目的が達成できる方法であれば、当該施設の状況に応じた方法及び頻度で実施することができる。</p> <p>ハ 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品又は添加物を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。</p> <p>ニ ねずみ及び昆虫による汚染防止のため、原材料、製品及び包装資材等は容器に入れ、床及び壁から離して保存すること。1度開封したものについては、蓋付きの容器に入れる等の汚染防止対策を講じて保存すること。</p>
<p>廃棄物及び排水の取扱い</p>	<p>イ 廃棄物の保管及びその廃棄の方法について、手順を定めること。</p> <p>ロ 廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別できるようにし、汚液又は汚臭が漏れないように清潔にしておくこと。</p> <p>ハ 廃棄物は、食品衛生上の危害の発生を防止することができるものと認められる場合を除き、食品又は添加物を取り扱い、又は保存する区域（隣接する区域を含む。）に保管しないこと。</p> <p>ニ 廃棄物の保管場所は、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう適切に管理を行うことができる場所とすること。</p> <p>ホ 廃棄物及び排水の処理を適切に行うこと。</p>
<p>食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理</p>	<p>イ 食品又は添加物を取り扱う者（以下「食品等取扱者」という。）の健康診断は、食品衛生上の危害の発生の防止に必要な健康状態の把握を目的として行うこと。</p> <p>ロ 都道府県知事等から食品等取扱者について検便を受けるべき旨の指示があつたときには、食品等取扱者に検便を受けるよう指示すること。</p> <p>ハ 食品等取扱者が次の症状を呈している場合は、その症状の詳細の把握に努め、当該症状が医師による診察及び食品又は添加物を取り扱う作業の中止を必要とするものか判断すること。 （1）黄疸 （2）下痢 （3）腹痛 （4）発熱 （5）皮膚の化膿性疾患等 （6）耳、目又は鼻からの分泌（感染性の疾患等に感染するおそれがあるものに限る。） （7）吐き気及びおう吐</p> <p>ニ 皮膚に外傷がある者を従事させる際には、当該部位を耐水性のある被覆材で覆うこと。また、おう吐物等により汚染された可能性のある食品又は添加物は廃棄すること。施設においておう吐した場合には、直ちに殺菌剤を用いて適切に消毒すること。</p> <p>ホ 食品等取扱者は、食品又は添加物を取り扱う作業に従事するときは、目的に応じた専用の作業着を着用し、並びに必要に応じて帽子及びマスクを着用すること。また、作業場内では専用の履物を用いるとともに、作業場内で使用する履物を着用したまま所定の場所から出ないこと。</p> <p>ヘ 食品等取扱者は、手洗いの妨げとなる及び異物混入の原因となるおそれのある装飾品等を食品等を取り扱う施設内に持ち込まないこと。</p> <p>ト 食品等取扱者は、手袋を使用する場合は、原材料等に直接接触する部分が耐水性のある素材のものを原則として使用すること。</p> <p>チ 食品等取扱者は、爪を短く切るとともに手洗いを実施し、食品衛生上の危害を発生させないよう手指を清潔にすること。</p> <p>リ 食品等取扱者は、用便又は生鮮の原材料若しくは加熱前の原材料を取り扱う作業を終えたときは、十分に手指の洗浄及び消毒を行うこと。なお、使い捨て手袋を使用して生鮮の原材料又は加熱前の原材料を取り扱う場合にあっては、作業後に手袋を交換すること。</p>

食品又は添加物の衛生管理	<p>又 食品等取扱者は、食品又は添加物の取扱いに当たって、食品衛生上の危害の発生を防止する観点から、食品又は添加物を取り扱う間は次の事項を行わないこと。</p> <p>(1) 手指又は器具若しくは容器包装を不必要に汚染させるようなこと。</p> <p>(2) 痰又は唾を吐くこと。</p> <p>(3) くしゃみ又は咳の飛沫を食品又は添加物に混入し、又はそのおそれを生じさせること。</p> <p>ル 食品等取扱者は所定の場所以外での着替え、喫煙及び飲食を行わないこと。</p> <p>ヲ 食品等取扱者以外の者が施設に立ち入る場合は、清潔な専用の作業着に着替えさせ、本項で示した食品等取扱者の衛生管理の規定に従わせること。</p>
検査の実施	<p>イ 同一の食品を1回300食又は1日750食以上調理し、提供する営業者にあっては、原材料及び調理済の食品ごとに適切な期間保存すること。なお、原材料は、洗浄殺菌等を行わず、購入した状態で保存すること。</p> <p>ロ イの場合、調理した食品の提供先、提供時刻（調理した食品を運送し、提供する場合にあっては、当該食品を搬出した時刻）及び提供した数量を記録し保存すること。</p>
情報の提供	<p>イ 営業者は、採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売する食品又は添加物（以下この表において「製品」という。）について、消費者が安全に喫食するために必要な情報を消費者に提供するように努めること。</p> <p>ロ 営業者は、製品に関する消費者からの健康被害（医師の診断を受け、当該症状が当該食品又は添加物に起因する又はその疑いがあると診断されたものに限る。以下この号において同じ。）及び法に違反する情報を得た場合には、当該情報を都道府県知事等に提供するように努めること。</p> <p>ハ 営業者（第六十六条の二第五項各号に掲げる者に限る。）は、特定保健用食品及び食品表示基準第二条第一項第十号に規定する機能性表示食品（これらの食品が指定成分等含有食品である場合を除く。）に係る健康被害に関する情報を収集するとともに、これらの食品に係る健康被害の発生及び拡大のおそれがある旨の情報を得た場合には、ロの規定にかかわらず、当該情報を都道府県知事等に速やかに提供すること。</p> <p>ニ 営業者は、製品について、異味又は異臭の発生、異物の混入その他の健康被害につながるおそれが否定できない情報を得た場合は、当該情報を都道府県知事等に提供するように努めること。</p>
回収・廃棄	<p>イ 営業者は、製品に起因する食品衛生上の危害又は危害のおそれが発生した場合は、消費者への健康被害を未然に防止する観点から、当該食品又は添加物を迅速かつ適切に回収できるよう、回収に係る責任体制、消費者への注意喚起の方法、具体的な回収の方法及び当該食品又は添加物を取り扱う施設の所在する地域を管轄する都道府県知事等への報告の手順を定めておくこと。</p> <p>ロ 製品を回収する場合にあっては、回収の対象ではない製品と区分して回収したものを保管し、適切に廃棄等を行うこと。</p>
運搬	<p>イ 食品又は添加物の運搬に用いる車両、コンテナ等は、食品、添加物又はこれらの容器包装を汚染しないよう必要に応じて洗浄及び消毒をすること。</p> <p>ロ 車両、コンテナ等は、清潔な状態を維持するとともに、補修を行うこと等により適切な状態を維持すること。</p> <p>ハ 食品又は添加物及び食品又は添加物以外の貨物を混載する場合は、食品又は添加物以外の貨物からの汚染を防止するため、必要に応じ、食品又は添加物を適切な容器に入れる等区分すること。</p> <p>ニ 運搬中の食品又は添加物がじん埃及び排気ガス等に汚染されないよう管理すること。</p> <p>ホ 品目が異なる食品又は添加物及び食品又は添加物以外の貨物の運搬に使用した車両、コンテナ等を使用する場合は、効果的な方法により洗浄し、必要に応じ消毒を行うこと。</p> <p>ヘ ばら積みの食品又は添加物にあっては、必要に応じて食品又は添加物専用の車両、コンテナ等を使用し、食品又は添加物の専用であることを明示すること。</p> <p>ト 運搬中の温度及び湿度の管理に注意すること。</p> <p>チ 運搬中の温度及び湿度を踏まえた配送時間を設定し、所定の配送時間を超えないよう適切に管理すること。</p> <p>リ 調理された食品を配送し、提供する場合にあっては、飲食に供されるまでの時間を考慮し、適切に管理すること。</p>
販売	<p>イ 販売量を見込んで適切な量を仕入れること。</p> <p>ロ 直接日光にさらす等不適切な温度で販売したりすることのないよう管理すること。</p>
教育訓練	<p>イ 食品等取扱者に対して、衛生管理に必要な教育を実施すること。</p> <p>ロ 化学物質を取り扱う者に対して、使用する化学物質を安全に取り扱うことができるよう教育訓練を実施すること。</p> <p>ハ イ及びロの教育訓練の効果について定期的に検証を行い、必要に応じて教育内容の見直しを行うこと。</p>
その他	<p>イ 食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、取り扱う食品又は添加物に係る仕入元、製造又は加工等の状態、出荷又は販売先その他必要な事項に関する記録を作成し、保存するように努めること。</p> <p>ロ 製造し、又は加工した製品について自主検査を行った場合には、その記録を保存するように努めること。</p>

別表18 (第66条の2第2項関係)

ハ サ ツ プ に 沿 っ た 衛 生 管 理	<p><u>1 危害要因の分析</u> 食品又は添加物の製造、加工、調理、運搬、貯蔵又は販売の工程ごとに、食品衛生上の危害を発生させ得る要因（以下この表において「危害要因」という。）の一覧表を作成し、これらの危害要因を管理するための措置（以下この表において「管理措置」という。）を定めること。</p> <p><u>2 重要管理点の決定</u> 前号で特定された危害要因につき、その発生を防止し、排除し、又は許容できる水準にまで低減するために管理措置を講ずることが不可欠な工程（以下この表において「重要管理点」という。）を決定すること。</p> <p><u>3 管理基準の設定</u> 個々の重要管理点における危害要因につき、その発生を防止し、排除し、又は許容できる水準にまで低減するための基準（以下この表において「管理基準」という。）を設定すること。</p> <p><u>4 モニタリング方法の設定</u> 重要管理点の管理について、連続的な又は相当の頻度による実施状況の把握（以下この表において「モニタリング」という。）をするための方法を設定すること。</p> <p><u>5 改善措置の設定</u> 個々の重要管理点において、モニタリングの結果、管理基準を逸脱したことが判明した場合の改善措置を設定すること。</p> <p><u>6 検証方法の設定</u> 前各号に規定する措置の内容の効果を、定期的に検証するための手順を定めること。</p> <p><u>7 記録の作成</u> 営業の規模や業態に応じて、前各号に規定する措置の内容に関する書面とその実施の記録を作成すること。</p> <p><u>8 令第34条の2に規定する営業者</u> 令第34条の2に規定する営業者（第66条の4第2号に規定する規模の添加物を製造する営業者を含む。）にあっては、その取り扱う食品の特性又は営業の規模に応じ、前各号に掲げる事項を簡略化して公衆衛生上必要な措置を行うことができる。</p>
--	---

第66条の2

- 法第51条第1項第1号（法第68条第3項において準用する場合を含む。）に掲げる事項に関する同項の厚生労働省令で定める基準は、別表第17のとおりとする。
- ② 法第51条第1項第2号（法第68条第3項において準用する場合を含む。）に掲げる事項に関する同項の厚生労働省令で定める基準は、別表第18のとおりとする。
- ③ 営業者は、法第51条第2項（法第68条第3項において準用する場合を含む。）の規定に基づき、前二項の基準に従い、次に定めるところにより公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守しなければならない。
- 一 食品衛生上の危害の発生の防止のため、施設の衛生管理及び食品又は添加物の取扱い等に関する計画（以下「衛生管理計画」という。）を作成し、食品又は添加物を取り扱う者及び関係者に周知徹底を図ること。
 - 二 施設設備、機械器具の構造及び材質並びに食品の製造、加工、調理、運搬、貯蔵又は販売の工程を考慮し、これらの工程において公衆衛生上必要な措置を適切に行うための手順書（以下「手順書」という。）を必要に応じて作成すること。
 - 三 衛生管理の実施状況を記録し、保存すること。なお、記録の保存期間は、取り扱う食品又は添加物が使用され、又は消費されるまでの期間を踏まえ、合理的に設定すること。
 - 四 衛生管理計画及び手順書の効果を検証し、必要に応じてその内容を見直すこと。
- ④ 次に定める営業者にあっては、前項第1号中「作成し、」を「必要に応じて作成し、」と、同項第3号中「記録し、保存すること。」を「必要に応じて記録し、保存すること。」と読み替えて適用する。
- 一 食品又は添加物の輸入をする営業を行う者
 - 二 食品又は添加物の貯蔵のみをし、又は運搬のみをする営業を行う者（食品の冷凍又は冷蔵業を営む者を除く。）
 - 三 容器包装に入れられ、又は容器包装で包まれた食品又は添加物のうち、冷凍又は冷蔵によらない方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化により食品衛生上の危害の発生のおそれのないものの販売をする営業を行う者
 - 四 器具又は容器包装の輸入をし、又は販売をする営業を行う者

千代田保健所で行う検便のご案内

自主管理の一環として検便を行う場合、千代田保健所でも下記の通り受付を行っております。細菌検査とノロウイルスでは受付方法が異なりますのでご注意ください。

なお、この内容は令和8年4月現在のものです。受付日時や料金は変更することがありますので、詳しくはお問い合わせください。

千代田保健所生活衛生課試験検査係 電話 03-5211-8165

細菌検査

(令和8年4月現在)

対象者 千代田区内在住・在勤・在学の方

検査項目及び料金(容器代込)

- | | |
|--|------------|
| ①チフス菌・パラチフスA菌・赤痢菌・サルモネラ・腸管出血性大腸菌O157
の5項目 | 480円(容器代込) |
| ②腸管出血性大腸菌O26 | 480円(容器代込) |
| ③腸管出血性大腸菌O111 | 480円(容器代込) |

容器の配布

事前に千代田保健所(九段北1-2-14)1階窓口で容器と申込書等をお受け取りください。
(月～金曜日、午前9時～午後5時 年末年始・祝休日を除く)

検体の採取

できるだけ提出の直前に採り、日の当たらない涼しい所に保管してください。
(早めにとる場合でも提出日の3日前以降にしてください。)

検体の受付

- ・日時 毎週火曜日および金曜日 午前10時～午後4時
(年末年始・祝休日を除く その他にも除外日があります。事前に確認してください)
- ・場所 千代田保健所 6階検便受付窓口(令和7年4月からは1階窓口)

結果の受け取り方法

検査成績通知書の発行は、検体提出から概ね1週間程度かかります。

①来所される場合

- ・場所 千代田保健所 1階窓口
- ・受付時間 月～金曜日、午前9時～午後5時 年末年始・祝休日を除く
- ・持ち物 検体受付時にお渡しする検査成績通知書引換券

②郵送の場合

検体提出時に、切手を貼付し、宛名を記載した返信用封筒をお持ちください。

ノロウイルス検査

～予約制～

(令和8年4月現在)

対象者 千代田区内在住・在勤・在学の方

検査料金（容器代込）

ノロウイルス検査 6,000円

※料金は検体を提出する際にお支払いください。

予約受付(予約受付番号：03—5211—8165)

火曜日受付の場合：検体受付日の前の週の金曜日までに電話でご予約ください。

金曜日受付の場合：検体受付日の前々日の水曜日まで

容器の配布

ご予約後、千代田保健所(九段北1-2-14)6階窓口にお越しください。

(月～金曜日、午前9時～午後5時 年末年始・祝休日を除く)。

一般の検便と容器が異なります。必ずノロウイルス用の容器をご使用ください。

検体の採取

前日又は当日に採り、日の当たらない涼しい所に保管してください。

検体の受付

・日時 毎週火曜日および金曜日の午前10時～午後3時まで

(年末年始・祝休日を除く その他にも除外日がありますので、事前にご確認ください)

・場所 千代田保健所 6階検便受付窓口 (令和7年4月からは1階窓口)

結果の受け取り方法

検査成績通知書の発行は、検体提出から概ね1週間程度かかります。

①来所される場合

・場所 千代田保健所 1階窓口

・受付時間 月～金曜日、午前9時～午後5時 年末年始・祝休日を除く

・持ち物 検体受付時にお渡しする検査成績通知書引換券

②郵送の場合

検体提出時に、切手を貼付し、宛名を記載した返信用封筒をお持ちください。

保菌者検索事業のご案内

この事業は、食品取扱事業者の皆さまに検便のご協力をいただき、腸管出血性大腸菌やサルモネラ等の保菌状況を調査するとともに、食中毒を未然に防止することを目的としています。

この内容は令和8年4月現在のものです。実施方法について変更になる場合がありますので、詳しくはお問い合わせください。

実施時期 毎年5～10月頃

実施方法 ①千代田保健所(九段北1-2-14)1階の窓口で、採便管と専用の検査申込書を受け取る。(平日9:00～17:00)

②採便管に便を採取し、申込書を添えて保健所6階の窓口に、指定された提出日時(火・金10:00～16:00※実施のない場合もあり)に持参。

③およそ10日後に、検査結果が保健所1階窓口で交付されます。

※郵送を希望する場合は、封筒(宛名を記載し、切手を貼付)を検体提出時にお持ちください。

費用負担 無料 (年間1回15検体まで)

対象施設 飲食店営業、食肉処理業、食肉販売業、魚介類販売業、豆腐製造業、食鳥処理業、及び集団給食施設。

※ 検査結果が陽性の場合は、保健所より必要な調査、説明をしますのでご協力ください。また、業種、年齢、性別の情報を東京都と共有します。

衛生管理計画

●実施する確認方法をチェックします。（例：☑返品する）
 ●実施方法がここにあらかじめ記載された方法と異なる場合は、「その他」欄にその方法を記入します。

① 一般衛生管理のポイント（取扱い全般にわたって必要な、基本となる衛生管理です。）

管理項目	実施方法		
	いつ行うか	どのように行うか	問題がある場合はどうするか
A原材料の受入確認	<input type="checkbox"/> 原材料の納入時 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 外観、におい、包装の状態、表示（期限、保存方法）、品温などを確認する <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 返品する <input type="checkbox"/> 廃棄する <input type="checkbox"/> その他 ()
B冷蔵・冷凍庫内温度の確認	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 終業後 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 温度計で庫内温度を確認する （冷蔵：10℃以下、冷凍：-15℃以下） <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 設定温度や原因を確認するなどして、改善する <input type="checkbox"/> 故障が疑われる場合は、修理を依頼する <input type="checkbox"/> 適正な温度を超えていた場合は、食材の状態を確認する <input type="checkbox"/> その他 ()
C交差汚染や二次汚染の防止	<input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 器具などの用途別使用を確認する <input type="checkbox"/> 生肉、生魚などの生鮮食材を扱った場合は、使用の都度、まな板、包丁、ポウルなどの器具類を洗浄、消毒する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫内の区分、保管を確認する <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 器具などの洗浄・消毒を実施する <input type="checkbox"/> 汚染された食材は、廃棄するか、加熱用として使用する <input type="checkbox"/> その他 ()
D器具などの洗浄・消毒	<input type="checkbox"/> 使用前 <input type="checkbox"/> 使用の都度 <input type="checkbox"/> 使用后 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 使用した器具などは、洗浄・消毒する <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 汚れや洗剤などが残っていた場合は再度洗浄、すすぎ、消毒を行う <input type="checkbox"/> その他 ()
Eトイレの洗浄・消毒	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 終業後 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> トイレ掃除用の作業着、手袋などを使用し、洗浄・消毒する <input type="checkbox"/> 便座、水洗レバー、手すり、ドアノブなどを消毒する <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> トイレが汚れていた場合は、洗剤で洗浄し、消毒する <input type="checkbox"/> その他 ()

F 従事者の健康管理・ 清潔な作業着の着用 など	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 従事者の体調（下痢、おう吐、発熱など）を確認する <input type="checkbox"/> 手の傷の有無を確認する <input type="checkbox"/> 作業着などを確認する <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 医療機関で受診し、食品に触れる作業をしない <input type="checkbox"/> 傷を保護した後、ビニール手袋などを装着する <input type="checkbox"/> 清潔な作業着に交換する <input type="checkbox"/> その他 ()
G 衛生的な手洗いの実施	<input type="checkbox"/> トイレの後 <input type="checkbox"/> 調理施設に入る前 <input type="checkbox"/> 盛りつけの前 <input type="checkbox"/> 作業内容変更時 <input type="checkbox"/> 生肉や生魚などを扱った後 <input type="checkbox"/> 金銭を触った後 <input type="checkbox"/> 清掃を行った後 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 専用の手洗い設備で、衛生的な手洗いを実施する <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 手洗いの方法やタイミングが不適切な場合は十分な手洗いを実施する <input type="checkbox"/> その他 ()
〔追加項目〕			

追加項目の例

管理項目A～Gの他に、営業形態に合わせて新たな項目を追加する場合は、〔追加項目〕の欄に記入します。

施設・設備の衛生管理（整理・整とん・清掃・洗浄・消毒）	業務の実態に合わせて実施項目を選び、毎日の業務終了後に実施する
ねずみ・昆虫対策	生息状況を定期的に調査し、発生を認めたときは、駆除作業を実施する
廃棄物の取扱い	業務終了後、ゴミ捨てを行い、周囲を清掃する

衛生管理計画

- 代表的なメニューを「例」のように分類し記入します。(※1)
- 実施する管理方法や確認方法をチェックします。(例：☑冷蔵庫で保管する) (※2)
実施方法がここにあらかじめ記載された方法と異なる場合は、「その他」欄にその方法を記入します。

2 重要管理のポイント (調理や提供に関する衛生管理の方法を、具体的にしました。)

分類	メニュー		管理方法 ※2
	例	代表的なメニュー ※1	
第1グループ 1 非加熱のもの (冷蔵品を冷たいまま提供)	刺身、すしだね、冷奴、酢の物、 サラダ各種、納豆、カットフルーツ 他の食品に添えるもの： 大根おろし、ネギ、メンマ、ナルト		<input type="checkbox"/> 野菜は十分に洗浄する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫で保管する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫から出したらずちに提供する <input type="checkbox"/> 仕入品は表示の保存方法に従って保存する <input type="checkbox"/> 盛り付け前に手洗いを十分に行う <input type="checkbox"/> 盛り付けなどは素手で触らないようにする <input type="checkbox"/> その他 ()
第2グループ 2-① 加熱後直ちに提供するもの	揚げ物：唐揚げ、てんぷら、 フライ各種 (とんかつ、 メンチカツ、エビフライ、 カキフライ、コロッケ)		<ul style="list-style-type: none"> ●加熱が十分に行われたことの確認方法 <input type="checkbox"/>中心温度計で確認する <input type="checkbox"/>火の強さと時間で判断する <input type="checkbox"/>見た目 (外観、肉汁の色) や触感 (弾力) で判断する <input type="checkbox"/>その他 ()
	焼き物：ステーキ、焼き鳥、しょうが焼、ハンバーグ、餃子、焼き魚 炒め物：レバニラ炒め、野菜炒め、モヤシ炒め 蒸し物：シュウマイ、茶碗蒸し		<ul style="list-style-type: none"> ●加熱が十分に行われたことの確認方法 <input type="checkbox"/>中心温度計で確認する <input type="checkbox"/>火の強さと時間で判断する <input type="checkbox"/>見た目 (外観、肉汁の色) や触感 (弾力) で判断する <input type="checkbox"/>その他 () ●保温状態の確認方法 <input type="checkbox"/>保温状態を冷蔵庫の温度で判断する <input type="checkbox"/>見た目 (湯気など) で判断する <input type="checkbox"/>その他 ()

第3グループ	3-① 加熱後冷却し、再加熱して提供するもの	カレー、シチュー、スープ類、ソース、たれ	<ul style="list-style-type: none"> ●加熱及び再加熱が十分に行われたことの確認方法 <input type="checkbox"/>中心温度計で確認する <input type="checkbox"/>火の強さと時間で判断する <input type="checkbox"/>見た目（外観、肉汁の色）や触感（弾力）で判断する <input type="checkbox"/>その他（ ） ●保冷の確認方法 <input type="checkbox"/>すぐに冷却し、提供時の再加熱まで冷蔵庫で保管する <input type="checkbox"/>冷蔵庫の温度が10℃以下であることを確認する <input type="checkbox"/>その他（ ）
	3-② 加熱後冷却して提供するもの	<p>チャーシュー（焼豚）、ポテトサラダ*、ゆで卵、おひたし、ゴマ和え、すしだね（加熱したもの）、プリン</p> <p>*非加熱食材が含まれている場合は「第1グループ 非加熱のもの」と同様の衛生管理が必要</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●加熱が十分に行われたことの確認方法 <input type="checkbox"/>中心温度計で確認する <input type="checkbox"/>火の強さと時間で判断する <input type="checkbox"/>見た目（外観、肉汁の色）や触感（弾力）で判断する <input type="checkbox"/>その他（ ） ●冷却の確認方法 <input type="checkbox"/>冷蔵庫で保管する <input type="checkbox"/>冷蔵庫から出したらずちに提供する <input type="checkbox"/>冷蔵庫の温度が10℃以下であることを確認する <input type="checkbox"/>その他（ ） ●盛りつけ <input type="checkbox"/>盛りつけ前に手洗いを十分行う <input type="checkbox"/>盛りつけなどは素手で触らないようにする <input type="checkbox"/>その他（ ）

問題があった場合の対応方法

廃棄する 再加熱する 第1グループの場合は加熱用に使う その他（ ）

ハイリスクメニュー	有無	代表的なメニュー	管理方法
生食魚（サバ、サンマ、カツオ、ブリ等）	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> 冷凍する、または、産地の情報を確認する
鶏肉、ひき肉、ジビエ、内臓肉	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> 加熱や再加熱が十分に行われたことを確認する
二枚貝	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> 加熱や再加熱が十分に行われたことを確認する
客が自ら焼く食肉、二枚貝	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> 十分な加熱と箸等の使い分けを説明する
生食用カキ	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> 食中毒のない海域または検査済みのものを使用する
魚の漬焼、解凍後使用する魚	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> 作業中も冷却を保ち、保存は10℃以下にする
活ウナギ、活スッポン	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> 周囲を汚染させない、下処理後作業場を消毒する
十分な加熱をしない卵料理	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> 卵は十分な頻度で検査されているものを使用する

記録表

年 月分

責任者確認欄



記入例	一般衛生管理										重要管理					ハイリスクメニューの管理
	A 原材料の状態	B 温度		C 交差(二次)汚染	D 器具の洗浄消毒	E トイレの洗浄	F 従事者		G 手洗い	1 非加熱	2 加熱		3 加熱⇒冷却			
		B1	B2				F1 健康管理	F2 清潔な作業着			2-① 加熱後直ちに	2-② 加熱後保温	3-① ↓加熱↓冷却 再加熱	3-② まま加熱↓冷却の		
		冷蔵庫 10℃以下	冷凍庫 -15℃以下													
記入例	○	8℃	-18℃	○	○	○	○	○	○	○	×	○	○	記入者	特記事項	○
1																
2																
3																
4																
5																
6																
7																
8																
9																
10																
11																

<記入上の注意>
 ・○や×で記入します。
 ・特記事項欄には、×となった理由と対応、気がついたことなどを書きましょう。

毎月の振り返り（詳細）

① 毎日の記録（毎営業日、正しく記録をつけることができなかつた月には、追加で記入）

記録月	今後忘れずに正しい記録をつけるためにどのようにするか記録を残す。
（記載例）〇月	確認を十分行わず〇を付けていたので、毎日確認をする。

② ×が多く付いたところや、クレーム、その他衛生上の問題が多かつた時の記録

記録月	問題があつたポイント、その理由、改善方法について、記録を残す。
（記載例）〇月	A君が手洗いを行っていないことが時々あつた。A君は手洗いの重要性を理解できていなかったのて、目的を含めて再教育した。（〇月〇日）

③ 従業員が代わつた時の教育の記録

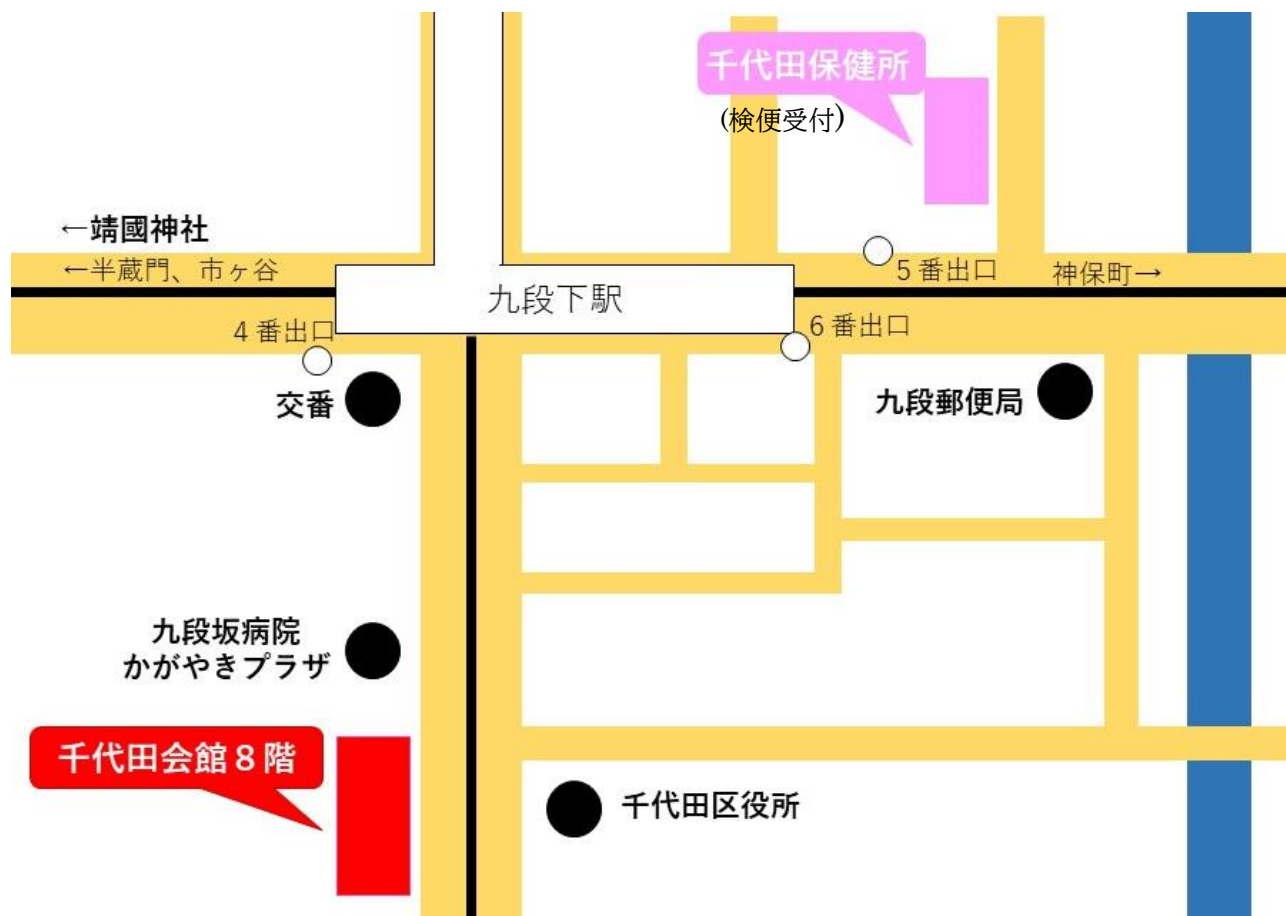
記録月	いつ衛生管理計画を説明したか、説明を行つた従業員は計画を理解して衛生管理を実施しているか記録を残す。
（記載例）〇月	D君をアルバイトで雇用し、衛生管理計画の説明をした。（〇月〇日）手洗いや食品の取り扱いは適切であることを確認した。

④ メニュー、原材料、納入業者を変更した場合の記録

記録月	衛生管理計画を見直した場合は、どのように変更したのか記録を残す。見直さなくてよい場合は理由を書く。
（記載例）〇月	（見直した場合）メニューにサラダチキンを追加したので重要管理に追加した。（〇月〇日）
	（見直さなくて良い場合）定食メニューの焼魚をサバから鮭に変更した。管理方法に変更なし。（〇月〇日）

⑤ 新しい設備・器具の購入があつた際の記録

記録月	衛生管理計画を見直した場合は、どのように変更したのか記録を残す。見直さなくてよい場合は理由を書く。
（記載例）〇月	（見直した場合）低温調理機、中心温度計を購入。重要管理のチェック方法（中心温度の確認）に追加した。（〇月〇日）
	（見直さなくて良い場合）冷蔵庫の買い替えを行つた。管理方法に変更なし。（〇月〇日）



千代田区千代田保健所 生活衛生課食品監視指導係

〒102-0074

千代田区九段南1-6-17 千代田会館8階

(地下鉄九段下駅から 徒歩5分)

電話 03-5211-8168・8169

ファクス 03-5211-8193

※令和3年3月29日より、食品衛生業務を含む保健所の一部が移転しています。