

## 食中毒とは

一般に食中毒とは、有害な微生物(細菌、ウイルス)によって汚染された食品や、自然毒(有毒植物、ふぐ毒など)や寄生虫などを含んだ食品を食べた場合に起こる、急性の健康障害です。食中毒の主な症状として、下痢、腹痛、嘔吐および発熱などがあります。

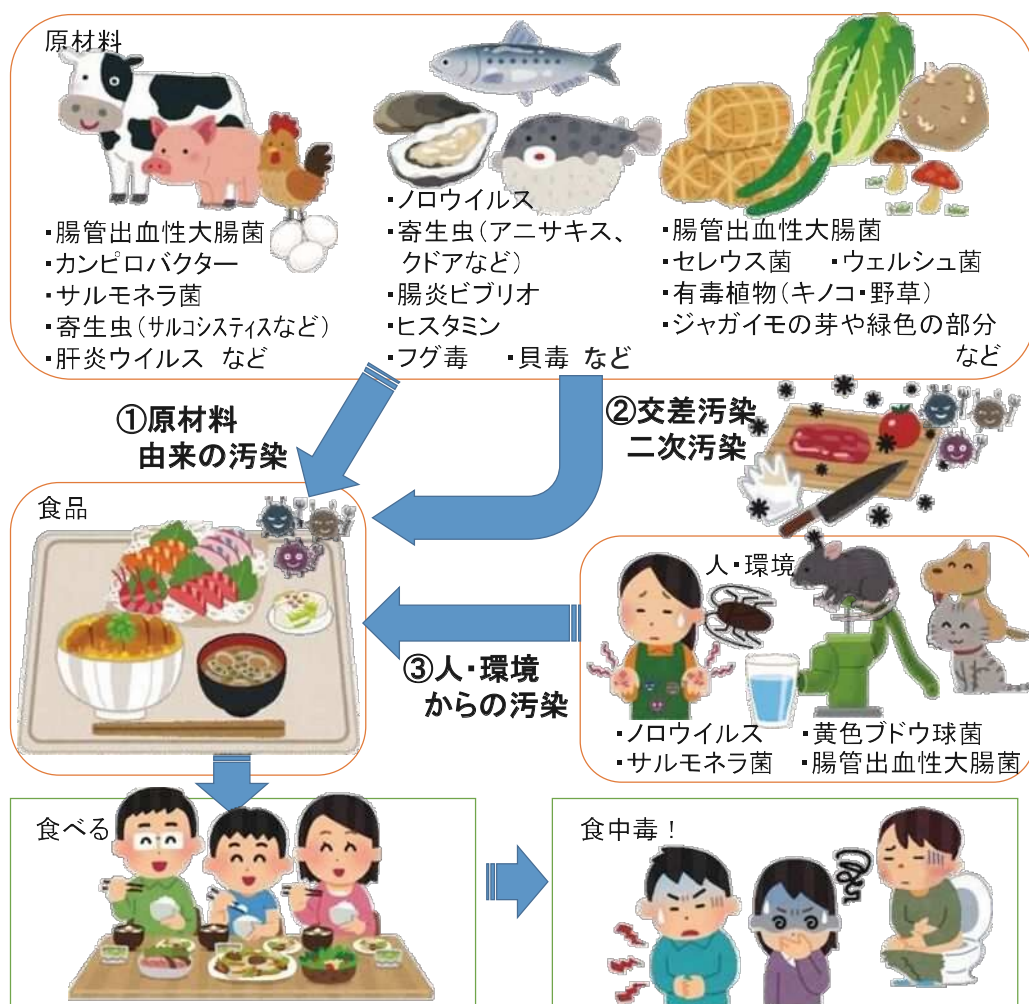
## どうして食中毒は起きるの？

国内で発生する食中毒の多くは、有害な微生物が原因です。

有害な微生物には、食品の中で増えて食中毒を起こすもののほか、少量の微生物が食品に付いているだけで食中毒を起こすもの、通常の加熱調理では死滅しないものなどがあります。有害な微生物は、原材料に付着していたり、人や環境から食品を汚染することにより、食中毒を起こします。

通常、微生物は非常に小さく、目に見えないばかりか、食品のにおいや色などを変化させない場合が多く、有害な微生物に汚染された食品とは気づくことができません。

### 食中毒の感染経路



# 食中毒予防の3原則

次の3つの原則が、食中毒を防ぐための基本になります。

微生物を  
つけない

人・食品・器具の  
清潔保持



微生物を  
増やさない

調理は迅速に  
冷蔵保存



微生物を  
やっつける

十分な加熱調理

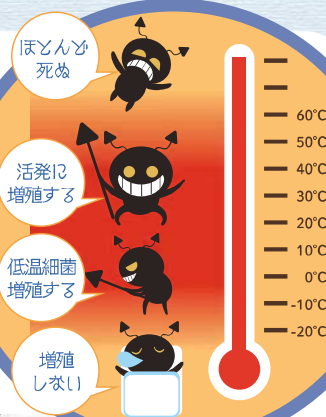


**微生物が増えるための3つの条件**

※微生物の中には、ノロウイルスのように食品中で増殖しないものもあります。

## 温度

多くの微生物は20～50℃で活発に増殖します。なかには10℃以下の低温で増殖するものもあります。



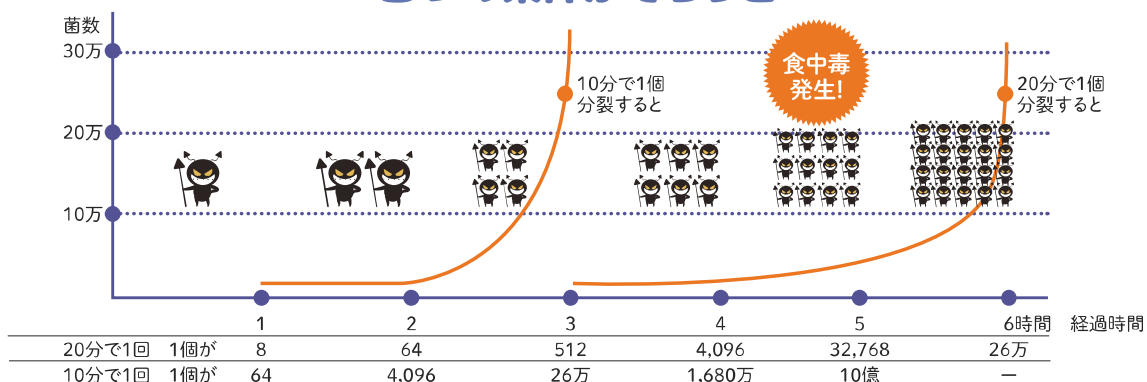
## 栄養分

食品中には栄養分がいっぱい。適度な水分や温度があれば増殖を始めます。

## 水分

微生物が増殖するには水分が必要。したがって、乾燥した食品や塩分・糖分の濃度が高い食品は微生物が増殖しにくい食品といえます。

## 3つの条件がそろうと





# 飲食店における衛生管理のポイント



## 原材料の受け入れ時の確認

原材料が腐敗しているもの、包装が破れているもの、消費期限が過ぎているもの、保存方法が守られていないものなどは、有害な微生物が増殖している可能性があります。



**POINT** 原材料を受け入れる際には、外観やにおい、包装の状態、表示（期限表示、保存方法など）、冷蔵・冷凍品の温度などを確認しましょう。

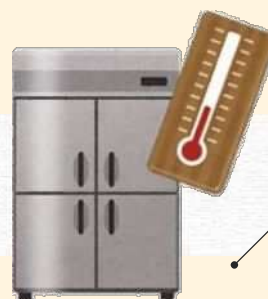


## 冷蔵庫・冷凍庫の温度確認

食品の温度管理が悪いと、有害な微生物が増殖したり、食品の品質が劣化する可能性があります。



**POINT** 定期的に温度計で、冷蔵庫・冷凍庫の温度（冷蔵：10℃以下、冷凍：-15℃以下）を確認しましょう。

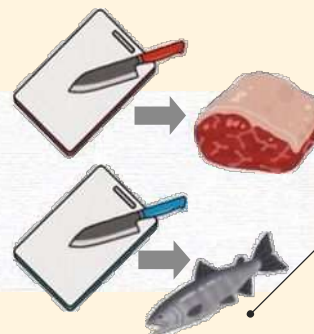


## 交差汚染・二次汚染の防止

食品の保存や調理の際に、生の肉や魚などから他の食品に有害な微生物の汚染が広がる可能性があります。



**POINT** 食品を冷蔵庫内で保存する際には、原材料の種類ごとに分け、蓋つきの容器などで保存しましょう。  
まな板や包丁などの調理器具は肉や魚、野菜など用途別に使い分け、使用の都度十分に洗浄・消毒しましょう。



## 調理器具などの洗浄・消毒

調理器具などに汚れが残っていると、他の食品に有害な微生物の汚染が広がる可能性があります。



**POINT** 使用の都度、まな板や包丁、ボウルなどの調理器具は十分に洗浄・消毒しましょう（p7参照）。





## トイレの洗浄・消毒

トイレはさまざまな有害な微生物に汚染される危険性が高く、人の手や作業着などを介して、食品を汚染する可能性があります。



業務終了後などに、トイレの便座や水洗レバー、手すり、ドアノブなどを中心に、十分に洗浄・消毒しましょう。



## 従業員の健康管理、衛生的作業着の着用など

調理従事者に下痢などの症状がある状態や、手指に切り傷がある状態、汚れた作業着や装飾品を着けた状態で調理を行うと、食品が有害な微生物に汚染される可能性があります。



始業前などには、従業員の体調（下痢、嘔吐、発熱など）、手指の傷、身だしなみなどを確認しましょう。



## 衛生的な手洗いの実施

手には目に見えない有害な微生物が付着することがあり、手から食品を汚染する可能性があります。



トイレの後や調理施設に入る前、盛り付けの前、作業内容を変更した時、生の肉や魚などを扱った後、金銭に触った後、清掃を行った後などは、十分に手を洗いましょう（p6参照）。



## 食品の適切な加熱、冷却などの管理

微生物が増殖しやすい温度帯（特に20～50℃で活発に増殖）に食品を長時間置くと、食品中の有害な微生物が増殖します。



加熱調理を行う際には中心部まで十分に加熱（75℃・1分以上）するとともに、冷却する場合は速やかに温度を下げましょう。調理後の食品は速やかに提供するか、10℃以下または65℃以上で保存しましょう。

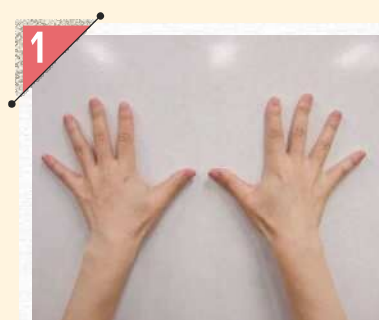


# 効果的な洗浄・消毒方法



## 手指

- 調理作業開始前やトイレに行った後などは、**2**から**8**までを2回繰り返しましょう。
- 手洗い後に、アルコールスプレーや逆性石けんで消毒を行いましょう。
- 使い捨て手袋を使う場合は、着用する前に必ず手を洗いましょう。



爪を切り、時計・指輪等はずす。  
石けん・ペーパータオルを準備する。



水で手をぬらし、石けんをつけて  
手のひらをよくこする。



手の甲を伸ばすようにこする。



指先・爪の間に念入りにこする。



指の間を洗う。



指と手のひらをねじり洗いする。



手首も忘れずに洗う。



十分に水で流す。



ペーパータオルでふきとって、  
よく乾かす。



## まな板・包丁・へら など

- 1 水道水で水洗いし、目に見える汚れを取り除きます。
- 2 スポンジたわしに洗剤をつけ、泡立ててよく洗浄します。
- 3 流水で十分にすすぎ、洗剤を洗い流します。
- 4 熱湯や次亜塩素酸ナトリウムなどにより消毒します。
- 5 よく乾燥させ、清潔な場所で保管します。



## ふきん・タオル など

- 1 水道水で水洗いします。
- 2 洗剤をつけ、泡立ててよく洗浄します。
- 3 流水で十分にすすぎ、洗剤を洗い流します。
- 4 沸騰水で5分間以上の煮沸、または次亜塩素酸ナトリウムで消毒します。
- 5 清潔な場所で乾燥させ、保管します。



## 次亜塩素酸ナトリウム(消毒液)の作り方

調理器具や設備には**次亜塩素酸ナトリウムによる消毒**が有効です。

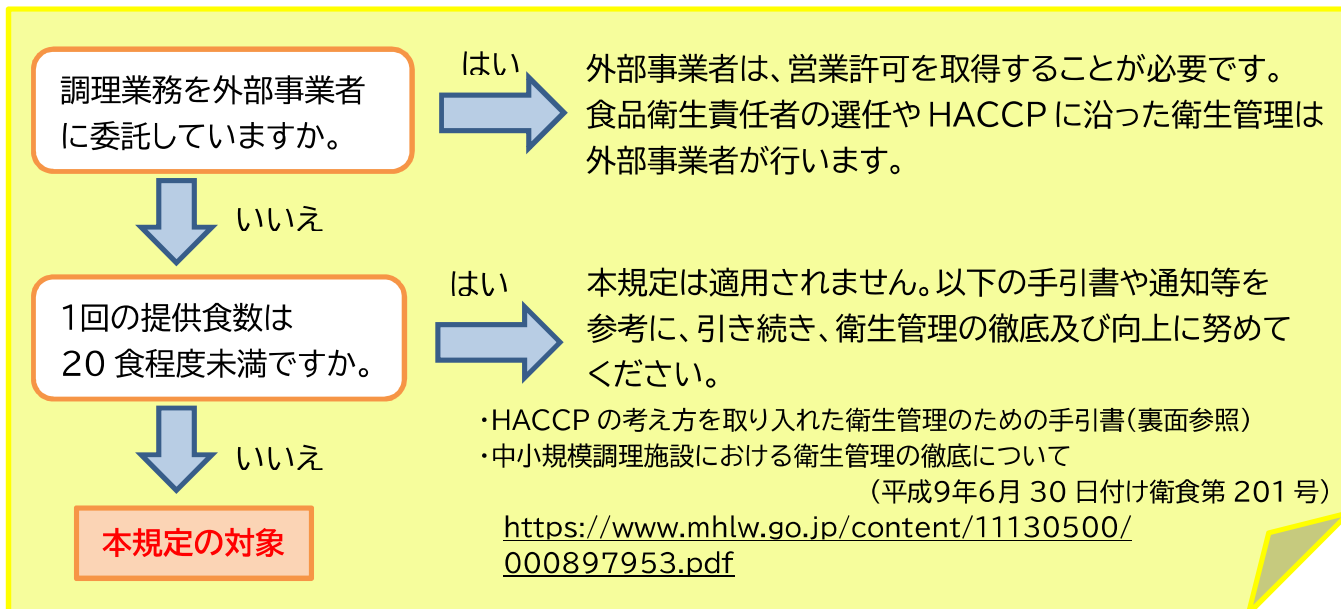


- 1 ゴム手袋をはめる
- 2 次亜塩素酸ナトリウムを量る
- 3 ペットボトルに次亜塩素酸ナトリウムと水を加えて2Lにする  
※「消毒液」の表示を忘れずに!

# 集団給食施設の届出制度について

令和3年6月1日の改正食品衛生法の本格施行に伴い、集団給食施設(営業以外の場合で学校、病院、その他の施設において、継続的に不特定又は多数の者に食品を供与する施設)は、①**営業の届出**、②**食品衛生責任者の選任**、③**HACCP に沿った衛生管理**が必要です。

規定の適用を受ける施設は、以下の通りとなります。



①

## 営業の届出制度について

集団給食施設の設置者又は管理者は、**営業の届出**を行う必要があります。

厚生労働省の「食品衛生申請等システム」により届出することができます。システムを利用した届出方法については、厚生労働省ホームページをご覧ください。なお、施設のある区の保健センター窓口において、書面による届出も可能です。

【厚生労働省ホームページ】

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/index.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/index.html)



②

## 食品衛生責任者の選任について

集団給食施設の衛生管理にあたって中心的な役割を担う、**食品衛生責任者の選任が必要**となります。食品衛生責任者は、医師、歯科医師、薬剤師、獣医師、調理師、栄養士等のほか、「**食品衛生責任者養成講習会**」を受講した者をあてることが可能です。

名古屋市が開催する「食品衛生責任者養成講習会」は、営業の届出を提出した方等を対象に開催しており、名古屋市公式ホームページもしくは施設のある区の保健センター窓口で申し込むことができます。

③

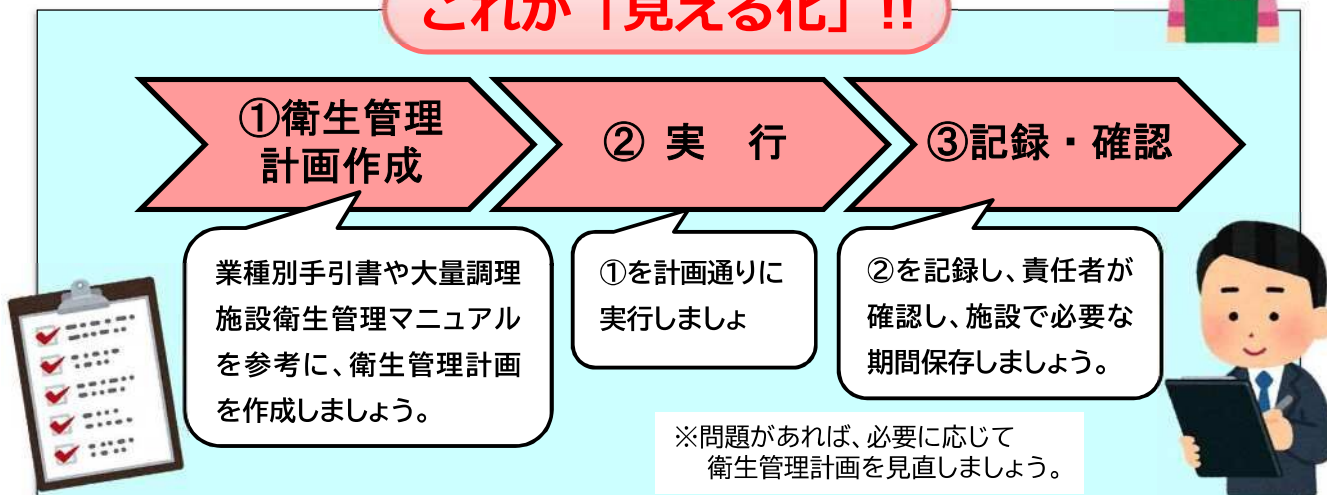
## HACCP に沿った衛生管理の制度化について

集団給食施設においては、「**HACCPの考え方を取り入れた衛生管理**」の取り組みが必要で**す**。なお、すでに「大量調理施設衛生管理マニュアル」に従って衛生管理を実施している場合、新たな対応は必要ありません。

### HACCPの考え方を取り入れた衛生管理とは？

現在取り組んでいる衛生管理を『見える化』することです。

**これが「見える化」!!**



### 業種別手引書を活用しましょう！

業種別手引書は、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」に取り組むために、関係団体等が作成し、厚生労働省が内容を確認したものです。



厚生労働省のホームページから「業種別手引書」がダウンロードできます！  
【手引書の例】

- ・小規模な一般飲食店向け手引書
- ・旅館・ホテル向け手引書

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028\\_00003.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html)

HACCP 手引書

検索



### 手引書を参考に、衛生管理計画と記録表を作成しましょう！

大量調理施設衛生管理マニュアルの衛生管理を行っている場合、実施している内容を参考に衛生管理計画を作成することが可能です。

#### 【衛生管理計画で決めておく項目例】

一般衛生管理 取扱い全般において基本となる管理	重要管理 調理等で注意すべき管理
<ul style="list-style-type: none"> <li>・原材料の受入</li> <li>・器具の衛生管理</li> <li>・交差汚染防止対策</li> <li>・従事者の健康管理 等</li> </ul> <p>「いつ」、「どのように管理するか」、「問題があったときの対応」を決めておくことがポイントです。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・加熱・冷却</li> <li>・冷蔵・冷凍保管</li> <li>・殺菌</li> <li>・異物混入対策 等</li> </ul> <p>調理等の工程に応じた確認方法を決めておくことがポイントです。</p>



## 一般用加工食品の表示

名称	①	洋菓子
原材料名	②	卵白(卵を含む)、砂糖、バター、小麦粉、食塩／膨張剤、香料
原料原産地名	③	国産(卵白)
内容量	④	5個
消費期限	⑤	令和6年3月31日
保存方法	⑥	高温多湿、直射日光を避けて常温で保存
製造者	⑦	〇〇株式会社 +AA 名古屋市〇〇区〇〇 〇-〇

⑧ 製造所固有記号 AA:□〇工場 愛知県…  
AB:□△工場 岐阜県…

### ⑨ 栄養成分表示(100g当たり)

熱量	400kcal
たんぱく質	5.0g
脂質	20.0g
炭水化物	50.0g
食塩相当量	1.5g

### ◇ 表示に使用する文字のポイント数

- ・通常の文字の大きさ  
(8ポイント以上) 例: あいうえお
- ・表示可能面積が150cm<sup>2</sup>以下  
(5.5ポイント以上) 例: あいうえお

#### ①名称

その食品の内容を表す社会通念上、一般化された名称を表示します。

#### ②原材料名

最も一般的な名称で、使用した重量の割合の高い順に表示します。また、**添加物と添加物以外の原材料を明確に区別する**必要があります。

【例】別欄記載、/ (スラッシュ)、改行

##### ・アレルギーの表示

特定原材料を使用する場合は表示します。  
(P7参照)

##### ・添加物の表示

添加物の目的で使用した場合は、食品であっても添加物としての表示が必要です。また、添加物を以下の用途で使用した場合、**用途名と物質名**を併記する必要があります。

- ・甘味料 ・着色料 ・保存料
- ・増粘剤、安定剤、ゲル化剤又は糊料 ・酸化防止剤
- ・発色剤 ・漂白剤 ・防かび剤又は防ばい剤

#### ③原料原産地名

重量の割合が最も高い原材料の原産地を表示します。(P5参照)

#### ④内容量

グラムやミリリットル、個数などの単位を明記して表示します。

#### ⑤消費期限又は賞味期限

品質が急速に劣化する食品は安全に食べることのできる期限として「消費期限」を表示します。それ以外の食品は「賞味期限」を表示します。

#### トピックス

##### ◆ 消費期限、賞味期限について

以下の食品は省略することができます。

でん粉、チューインガム、冷菓(シャーベット等)、砂糖、アイスクリーム類、食塩及びうま味調味料、酒類、飲料水及び清涼飲料水(ガラス瓶入りのもの(紙栓を付けたものを除く。))又はポリエチレン容器入りのものに限り、氷

なお、保存方法が省略できる食品もあります。

#### ⑥保存方法

食品の特性にあった具体的な保存方法を表示します。常温で保存する以外に留意する点が無い場合、省略できます。

【例】4℃以下で保存、要冷蔵10℃以下、要冷凍-18℃以下など

#### ⑦表示責任者(製造者、加工者、輸入者、販売者)

食品の表示内容に責任を持つ事業者の氏名又は名称と住所を表示します。原則として製造者等(製造者、加工者又は輸入者)を表示します。販売者との合意がある場合、製造者等に代わって販売者を表示することができます。その場合、販売者に**近接して**製造者等の氏名又は名称及び製造所若しくは加工所等の所在地を表示します。

#### ⑧製造所固有記号

原則として同一製品を二つ以上の製造所で製造している場合、消費者庁長官に届け出た製造所固有の記号の表示で、製造者と製造所の所在地の表示に代えることができます。その場合、原則として製造者名又は販売者名の次に「+ (プラス)」を冠した記号を連記し、次のいずれかの内容を表示する必要があります。

- 製造所の情報提供を求められた時に回答する者の連絡先
- 製造所を表示したウェブサイトアドレス(二次元コードやこれに代わるものも含みます。)
- 同一製品を製造しているすべての製造所所在地、又はすべての製造者の名称若しくは氏名及び製造所固有記号

#### ⑨栄養成分表示

義務表示: **熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム**をこの順に表示します。**ナトリウムは食塩相当量を表示します。**

推奨表示: **飽和脂肪酸、食物繊維**

任意表示: **糖類、糖質、ビタミン、ミネラル類、コレステロール等**

・消費税法第9条第1項において、消費税を納める義務が免除される事業者又は中小企業基本法第2条第5項に規定する小規模企業者(概ね従業員が20人以下。商業サービス業は5人以下)が**販売**するものについては**栄養成分表示を省略できます。**

・栄養成分値は、100g、100ml又は1食分、1包装等1単位あたりの量を表示します。

※栄養成分表示には「推定値」「この表示値は、目安です。」等を近接部に書くことで合理的な推定により得られた値を表示できます。ただし、「カルシウムたっぷり」など栄養成分及び熱量を強調する場合や糖類及び食塩の無添加についての表示を行う際は推定値での表示は認められません。

## 食品表示法 相談窓口

- 食品表示法の全般的な内容（特定保健用食品、機能性表示食品及び製造所固有記号の届出等を含む）は、消費者庁食品表示企画課（〒100-6178 東京都千代田区霞ヶ関3-1-1 中央合同庁舎4号館 03-3507-8800（代表））へ。

関係法令	事項	相談先		電話番号
食品表示法	問い合わせ先が 分からない場合	保健所 食品衛生課		052-972-4630
		保健センター健康安全課又は保健管理課		最寄りの保健センター窓口 （下表）
	衛生事項（消費期限、 添加物、アレルギー等）	保健センター健康安全課又は保健管理課		最寄りの保健センター窓口 （下表）
		保健事項（栄養成分表示、 特定保健用食品等）	保健所 健康増進課	
	保健センター保健予防課		最寄りの保健センター窓口 （下表）	
	品質事項（原材料名、 原料原産地名等）	酒類を除く 食品	消費者庁（食品表示企画課）	03-3507-8800
			愛知県農業水産局 食育消費流通課	052-954-6421
			名古屋市食品衛生検査所	052-671-3371
			広域監視担当	
		酒類	名古屋中村税務署	052-451-1441
			名古屋中税務署	052-962-3131
			熱田税務署	052-881-1541
酒類を除く 不審な表示 の情報受付	東海農政局 消費・安全部 米穀流通・食品表示監視課 （食品表示110番）		052-223-4618	

## 名古屋市の保健センター 相談窓口

- 食品表示における、食品の安全性に係るもの（衛生事項）、栄養成分表示等に係るもの（保健事項）の具体的な相談は、管轄する以下の保健センターへご相談ください。

保健センター	事項	担当	電話番号	保健センター	事項	担当	電話番号
千種保健センター	衛生	保健管理課	052-753-1971	熱田保健センター	衛生	健康安全課	052-683-9678
	保健	保健予防課	052-753-1981		保健	保健予防課	052-683-9682
東保健センター	衛生	健康安全課	052-934-1212	中川保健センター	衛生	健康安全課	052-363-4457
	保健	保健予防課	052-934-1216		保健	保健予防課	052-363-4461
北保健センター	衛生	健康安全課	052-917-6547	港保健センター	衛生	健康安全課	052-651-6486
	保健	保健予防課	052-917-6553		保健	保健予防課	052-651-6509
西保健センター	衛生	健康安全課	052-523-4612	南保健センター	衛生	保健管理課	052-614-2865
	保健	保健予防課	052-523-4616		保健	保健予防課	052-614-2812
中村保健センター	衛生	保健管理課	052-433-3036	守山保健センター	衛生	健康安全課	052-796-4617
	保健	保健予防課	052-433-3092		保健	保健予防課	052-796-4624
中保健センター	衛生	保健管理課	052-265-2257	緑保健センター	衛生	健康安全課	052-891-3632
	保健	保健予防課	052-265-2261		保健	保健予防課	052-891-3619
昭和保健センター	衛生	健康安全課	052-735-3959	名東保健センター	衛生	健康安全課	052-778-3107
	保健	保健予防課	052-735-3962		保健	保健予防課	052-778-3112
瑞穂保健センター	衛生	健康安全課	052-837-3253	天白保健センター	衛生	健康安全課	052-807-3907
	保健	保健予防課	052-837-3267		保健	保健予防課	052-807-3910

## 食品表示法以外の表示相談窓口

関係法令	相談先	電話番号	内容
医薬品医療機器等法	保健所 環境薬務課	052-972-2651	医薬品の効能効果等に係る表示・広告
景品表示法	愛知県 県民文化局 県民生活課	052-954-6166	不当表示禁止
	県消費生活総合センター	052-962-0999	虚偽表示、誇大表示
	公正取引委員会 中部事務所 取引課	052-961-9423	公正競争規約 等
計量法	経済局 産業企画課 計量検査係	052-972-2448	内容量の表示方法
名古屋消費生活条例	スポーツ市民局 消費生活課 消費生活係	052-222-9679	品質などの表示
日本農林規格等に関する法律（JAS法）	東海農政局 経営・事業支援部 食品企業課	052-746-6430	有機JAS規格等
牛トレーサビリティ法	(独)農林水産消費安全技術センター	050-3481-6025	JAS規格等
米トレーサビリティ法	東海農政局消費・安全部	052-223-4611	個体識別番号の表示
	米穀流通・食品表示監視課	052-223-4618	米及び米加工品の原料原産地表示

令和6年5月 名古屋市保健所・保健センター