

食中毒をおこさない！ HACCPに沿った衛生管理 できていますか？

飲食店など全ての食品等事業者は、法で実施が義務付けられています

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の実施方法

- 1** まず、「**手引書**」を入手！
手引書に沿って、簡単に
取り組むことができます

業種別手引書は
こちらから
ダウンロード

《厚生労働省HP》



- 2** 手引書をよく読む
→**衛生管理計画書**を作成する
→決めたルールを**従業員に周知**する

ポイント！

- お店の食中毒のリスクを知る
- リスクをどのように管理するかを考える
- 衛生管理計画書の作成は
手引書の様式を活用できる！

- 3** 必要に応じて**手順書**を作成する
ポイント！

- ルール通りに実施できるように
手順を定める
- 従業員が確実に実施できるように
手順書を作業場所に備える
- 手引書の参考例を活用できる！**

実施の
サイクル

- 5** 定期的に記録等を**振り返る**
→必要に応じて、衛生管理計画や
手順書を見直す

ポイント！

- ルール通りにできているかチェックする
- 記録に不足がないかチェックする
- 繰り返し問題が起きていないかチェックし、
問題があれば、計画を見直す

- 4** 衛生管理計画の通りに
実施する
→実施したことを**記録し、保存**する

ポイント！

- 問題があった場合は、その内容と
措置を記録する
- 記録は手引書の様式を活用できる！**

なにが危険で、どんな管理が必要かを理解することが大切です

手引書には、食中毒の原因となる危害要因やその管理方法の解説が記載されています。

手引書をよく読み、自分のお店ではどのような危険があり、
どのように管理すべきかを正しく知っておきましょう。

知っておきたい
食中毒の危険
裏面へ

食中毒の危険と対策の例

食品等	主な危険	対策（管理方法）
食肉類	腸管出血性大腸菌 サルモネラ カンピロバクター	中心部までしっかり加熱 (75℃1分間以上)
鶏卵	サルモネラ	中心部までしっかり加熱 (70℃1分間以上)
魚介類	腸炎ビブリオ	真水で十分に洗浄 低温で保存(4℃以下) 十分な加熱
	アニサキス	目視確認・除去 冷凍(-20℃24時間以上) 加熱(60℃1分間以上)
	クドア	冷凍(-20℃4時間以上) 加熱(75℃5分間以上)
二枚貝	ノロウイルス	中心部までしっかり加熱 (85~90℃90秒間以上)
加熱調理食品	ウエルシュ菌	小分けして速やかに冷却 直前にしっかり加熱
要冷蔵品 要冷凍品 要高温保管品	食中毒菌や ウイルスなど あらゆる微生物	10℃以下で保存 -15℃以下で保存 65℃以上で保存
手指		手洗い、消毒の徹底
調理器具		洗浄、消毒の徹底

食中毒が発生しています

**お肉の生食や加熱不足は
とても危険！**
 △加熱不十分なハンバーグなど
による腸管出血性大腸菌食中
毒発生！
 △加熱不十分な鶏肉料理によ
るカンピロバクター食中毒多発！
 「新鮮だから安全」ではありませ
ん！新鮮なお肉でも、食中毒菌
が存在している可能性があります。

**生鮮魚介類の寄生虫による
食中毒が多発！**
 △近年、アニサキスによる食中
毒は、国内事件数の第1位！
 サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、
サケ、イカなどに寄生しています。
しょうゆ・わさび・酢では死滅しま
せん！
 △ヒラメなどに寄生するクドアによ
る食中毒も発生！

**大量調理や作り置きは
要注意！**
 △県内でも、ウエルシュ菌による
大規模食中毒が発生！
 原因食品として、カレー、シチュー、
煮物などの大量調理食品が多く、
加熱調理後に室温放置すること
によって、食品中でウエルシュ菌が
大增殖します。
 △危険温度帯(10~60℃)
では、細菌がぐんぐん増殖！

HACCPに沿った衛生管理でしっかり対策しましょう
 ★食中毒の危険を知って、必要な管理を確実に実施することで、食中毒を防ぐことができます
 ≪ポイントは、食中毒予防の3原則「つけない・ふやさない・やっつける」の徹底≫
 日々の衛生管理のルールを決め、ルール通りに実施し、記録を残しましょう

問合せ先

環境保健所	電話番号	環境保健所・保健所	電話番号
岩国環境保健所	0827-29-1527	防府保健所	0835-22-3740
柳井環境保健所	0820-22-3631	宇部環境保健所	0836-39-9862
周南環境保健所	0834-33-6426	長門環境保健所	0837-22-2811
山口環境保健所	083-934-2535	萩環境保健所	0838-25-2665