

使用水の定期的な検査、適切な消毒なされていますか？

令和5年8月に石川県で流しそめんを原因とする大規模食中毒が発生しました。これまでの調査で、使用水の定期的検査が行われておらず、カンピロバクターによる食中毒に繋がったとされています。

井戸水など水道水以外の水を使用している場合は、少なくとも年1回以上の水質検査と定期点検（色、濁り、臭い、残留塩素等）を行い、適切に消毒されたものを使用するようにしましょう！

使用水の年1回の水質検査、
定期点検及び適切な消毒をしましょう



寿司といえば、富山…増えるアニサキス食中毒への対策はできていますか？

アニサキス食中毒は、年々増加傾向にあり、令和5年の食中毒統計において全国の食中毒発生件数は第1位（432件）でした。サバ、イワシ、アジ、ヒラメ、サンマ、カツオ、ブリ、サケなどに寄生しています。

ブラックライト等検査装置を活用したり、アニサキスを目視にて複数人で確認していても、アニサキス食中毒が発生してしまった事例が多数あります。

調理する前に鮮魚は一度、
－20℃で24時間以上
冷凍すること、
また加熱することが有効です。



海外では、生食用の魚は必ず冷凍することになっています。

コーデックス：中心部の加熱（60℃で1分）又は冷凍（-20℃で24時間）

アメリカ：生食用の魚は、-35℃以下で15時間以上又は-20℃以下で7日間以上等の冷凍

EU：生食用の魚介類は、-35℃で15時間以上又は-20℃で24時間以上の冷凍

手洗い設備の基準が変わりました！（令和3年6月から）

食品衛生法改正に伴う、富山県食品衛生条例の改正により、手洗い設備の基準が変わり、流水式手洗い設備の水栓は、洗浄後に再び手指が汚れないような構造（センサー式やレバー式など）にすることが必要となりました。

手洗い設備が、ハンドル式のような手指で操作する水栓になっている場合は、基準に合った水栓に変更しましょう！

手指で操作するタイプ

ハンドル式



手指を触れずに操作できるタイプ

センサー式



レバー式
（肘などで操作可能）



※流水式手洗い設備は、従業員の方がいつでも使えるように管理しましょう。

不明な点は管轄の厚生センターまでお問い合わせください。

ノロウイルス食中毒を 予防しましょう！

毎年、ノロウイルスによる食中毒事例が多く発生しています。

令和5年のノロウイルス食中毒は、全国において、事件数は163件、患者数は5,502名でした。

ウイルスの蓄積した加熱不十分な二枚貝や、感染した人が調理して汚染された食品などが原因となって食中毒が起こります。

ノロウイルス食中毒の特徴

その1

ノロウイルス食中毒の原因の約80%が
ノロウイルスに感染した調理従事者が
汚染源と推察されています。

その2

大規模な食中毒など集団発生を起こしやすいため、注意が必要です。

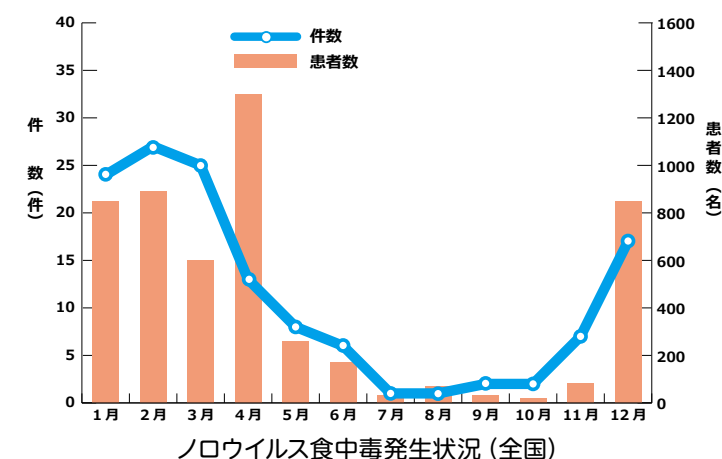
ノロウイルス 36.0 人

その他 12.3 人

食中毒1件あたりの患者数

その3

ノロウイルス食中毒は1年を通して発生が見られますが、冬から春にかけて多発します。



予防のためには？

食品にノロウイルスを「つけない」ためには、調理従事者はもちろんのこと、調理器具、食器、調理環境など、調理施設全体がノロウイルスに汚染されていないことが重要です。

皆さん、ノロウイルス食中毒予防の4原則を守って、ノロウイルスによる食品汚染を防ぎましょう！

ノロウイルス食中毒予防の4原則！

1. 持ち込まない 調理施設に持ち込ませない
2. 拡げない 調理施設を汚染させない
3. やっつける 加熱して、死滅させる
4. つけない 食品に汚染させない

1 施設に「持ち込まない」

●調理前に健康チェックを行い、体調が悪い場合は休みましょう。

調理前に
健康チェック！

- ☐ 嘔吐、下痢はありませんか？
- ☐ 家族に嘔吐、下痢をしている人はいませんか？
- ☐ 発熱はありませんか？

●入室前に、正しい手洗いを実施しましょう。二度洗いが効果的！

●トイレに入る時は、作業着を脱ぎ、履き物を替えましょう。



正しい手洗いの方法

ノロウイルスを、石けんで
しっかり洗い流す！

！
手洗い前に
爪は短く切る。
時計や指輪をはずす。



2 施設内で「拡げない」

- 調理時の交差汚染を防ぎましょう。
二枚貝等ノロウイルスの汚染リスクのある食品は汚染拡大（交差汚染）の原因になります。
二枚貝を取り扱った後の調理器具等は、**洗剤でよく洗った後、次亜塩素酸ナトリウム（塩素濃度 200ppm）で浸すよう拭く**ことでウイルスを失活することができます。
また、食器、へら、ふきん、タオルなどは**熱湯（85℃以上）で1分間以上の加熱**が有効です。
- 作業が切り替わる時、トイレの後、清掃後等適切に手洗いを実施しましょう。
- 施設内（特に手が触れるところ）は定期的な消毒・清掃が必要です。

次亜塩素酸ナトリウム消毒液はペットボトルで簡単に作れます

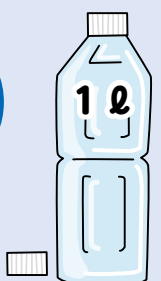
●台所用塩素系漂白剤（5％）を原液とした場合の作り方

通常のお掃除用

- 調理器具やドアノブ、手すりなど
1ℓのペットボトルに水を入れ、キャップ1杯（5ml）の漂白剤を加える。

0.02%

キャップ
1杯弱



汚染がひどい場所用

- おう吐物やふん便が付いた床、衣類など
500mlのペットボトルに水を入れ、キャップ2杯（10ml）の漂白剤を加える

0.1%

キャップ
2杯



3 ノロウイルスを加熱して「やっつける」

二枚貝などノロウイルスに汚染されているおそれのある食品は、**中心部が85～90℃で90秒間以上**となるように加熱しましょう。

4 ノロウイルスを食品に「つけない」

- 加熱せずに提供する食品を取り扱う時や盛り付け時はマスクをつける、使い捨て手袋を着用する等しましょう。（使い捨て手袋着用前にも手洗いを！！）
- 調理器具を適切に洗浄・消毒し、決められた場所に保管しましょう。
- 衛生的な作業着を着用しましょう。←**クリーニングを利用したり、丁寧なアイロンがけもノロウイルス失活に有効です！**

熱を加えて安全につくった食品でも、
汚染した手指が食品に触れたら、今までの苦勞が水の泡！！

調理従事者が発症したら

- 調理に従事しない。
- 症状がなくなっても**2週間程度ウイルスが排出される**ため、直接、食品に触れる作業をしない。

調理従事者が感染しないために

- 嘔吐物や下痢便の処理は、嘔吐物等に多数のウイルスが含まれるため、食品取扱者以外の者が正しく行うこと。
- 二枚貝を生食しない。

HACCP（ハサップ）制度化

取り組んでいますか

食品衛生法の改正により、全ての食品等事業者に対し HACCP に沿った衛生管理が制度化され、令和3年6月に完全施行されました。

HACCP 制度化に際しては、食品等事業者が衛生管理計画を策定し、「HACCP に基づく衛生管理」もしくは「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」のいずれかに取り組むことが求められます。

衛生管理の実施状況に不備がある場合、口頭や書面で改善指導し、改善が図られなければ**営業停止等の行政処分**が行われる場合があります。

HACCP に基づく衛生管理

コーデックスのガイドラインに基づく HACCP の7原則が要件とされます。

食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行う必要があります。

HACCP に基づく衛生管理の対象業種

大規模事業者、と畜場、食鳥処理場

HACCP の考え方を取り入れた衛生管理

各業界団体の作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行います。

HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の対象業種

許可が不要な業種（届出対象）も対象です。

食品の特性や業態等に応じて、一般衛生管理に加えて重要管理点を設けるものから、一般衛生管理のみで対応可能なものまで、多様な取扱いが想定されています。

- 小規模事業者（食品等の取扱いに従事する者の数が50名未満の事業者）
- 当該店舗での小売販売のみを目的とした製造・加工・調理施設
（例）菓子製造業、食肉販売業、魚介類販売業、豆腐製造業 等
- 提供する食品の種類が多く、かつ変更頻度が高い業種
（例）給食施設、そうざい製造業、飲食店営業（仕出し弁当） 等
- 一般衛生管理による対応が可能な業種
（例）包装食品の販売業、食品の保管業、運搬業 等

手引書を見ながら簡単に作成できます

HACCP の考え方を取り入れた衛生管理でやらなければならないことは次の3つ！

- 衛生管理計画の作成** どのように衛生管理を行うか、計画を立てます
- 衛生管理の実施** 計画に基づいて衛生管理を実施します
- 記録・確認** 実施した結果を記録に残します

富山県のホームページに、「衛生管理計画」の作成方法についての案内を掲載していますので、ぜひ取り組んでみましょう！



作成方法について解説しています

◀県 HP 二次元バーコード