

しっかり衛生管理で 食中毒予防!

食中毒予防には次の**3原則**が有効です

1

つけない

従業員、器具、
他の食品からつけない

- 手洗いの徹底
- 使い捨て手袋を正しく活用
- 肉や魚用の器具とサラダや調理済み用の器具は使い分ける
- 従業員の健康チェックを行い、体調不良者は盛り付けに携わらない



無理はせず、体調不良者が申告しやすい雰囲気づくりをしましょう

2

ふやさない

その食品に応じた
温度管理

- 冷蔵品は10℃以下、温かいものは65℃以上で保管
- 自然解凍はさけ、冷蔵庫や電子レンジを活用



3

やっつける

加熱する食品は
中心部までしっかり加熱

- 75℃以上1分間以上



正しい手洗いの方法



1 水洗い



2 石けんで泡立てる



3 手の甲



4 ゆび先と爪



5 ゆびの間



6 親ゆびのつけ根



7 手首



8 石けんと汚れを流す



2～8を
繰り返す



9 水分をふき取る

共用のタオルは使わない!

令和7年10月～令和8年3月に発生したノロウイルスを原因とする食中毒事件の約6割において、手洗いの不備が指摘されています!

手洗設備に正しい手洗いの方法を掲示し、いつでも確認できるようにしましょう

正しい手洗いができているか、従業員のあいだで定期的に確認しましょう

衛生管理計画に手洗いに関する定期的な教育訓練の計画を盛り込むことも検討しましょう



正しい手洗いの動画はコチラ

HACCP(ハサップ)に取り組みましょう！

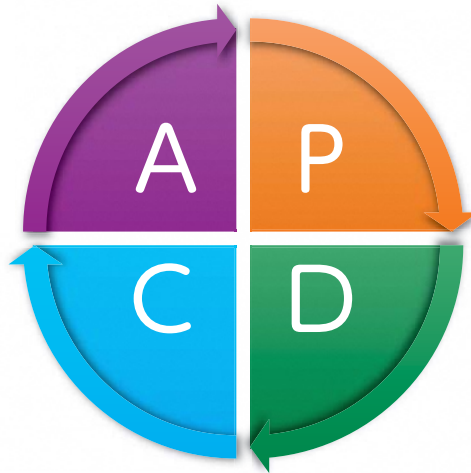
HACCPに沿った衛生管理では、衛生管理を「見える化」し、PDCAサイクルを動かすことで衛生管理の「最適化」に継続的に取り組みます

衛生管理計画の見直し

記録を振り返り、計画の見直しや業務の改善につなげます

記録・確認

実施した結果を記録に残します



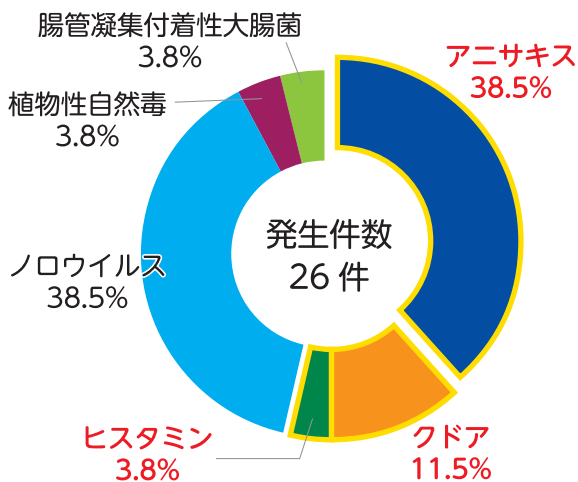
衛生管理計画の作成

どのように衛生管理を行うか、計画を立てます

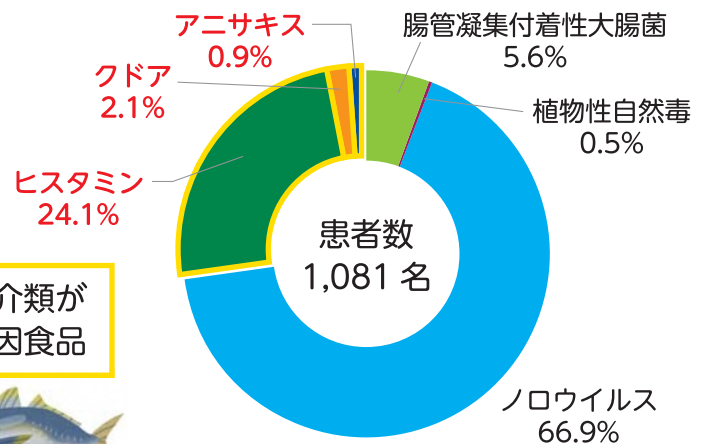
衛生管理の実施

計画に基づいて衛生管理を実施します

令和7年食中毒発生状況(富山県内)



魚介類が原因食品



※「アニサキス」には、アニサキスが原因と推定される事案も含めています

※「クドア」には、クドア・セプテンpunktタータのほか、クドア・ヘキサpunktタータの事案も含めています

アニサキスによる食中毒はノロウイルスと同様、多発しています！
クドアやヒスタミンによる食中毒は一度に多くの患者が発生します！

食中毒について詳しくは、厚生労働省等のホームページをご覧ください



アニサキス



クドア



ヒスタミン



ノロウイルス



食中毒全般