



---

# 令和8年度 特定給食施設講習会

---

茅ヶ崎市保健所衛生課 食品衛生担当



# 講義内容

- 1 食品衛生責任者の責務
- 2 食中毒予防とHACCP
- 3 緊急対応と日常管理





# 講義内容

- 1 食品衛生責任者の責務
- 2 食中毒予防とHACCP
- 3 緊急対応と日常管理





# 1 - 1 食品衛生責任者とは





## 1 - 2 食品衛生責任者の選任等

(食品衛生法施行規則 別表第17)

### 1 食品衛生責任者等の選任

- 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。（略）
- 二 営業者は、食品衛生責任者の意見を尊重すること。



## 1 - 3 食品衛生責任者の責務

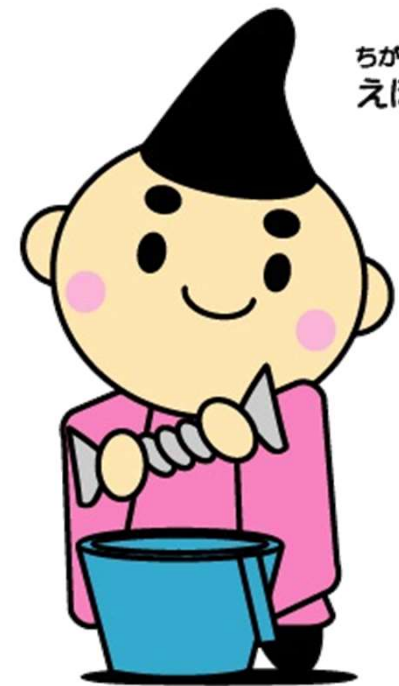
- ① 施設の衛生管理の実施と維持
- ② 従業員に対する衛生教育の  
実施と指導
- ③ 衛生管理計画の策定、実行、見直し



# 1-4 食品衛生責任者の責務①

## 施設の衛生管理の実施と維持

- ・ 施設・設備の点検と維持管理
- ・ 調理器具の洗浄・殺菌
- ・ 温度管理の徹底



ちがさ貴族  
えぼし麻呂



# 1 - 5 食品衛生責任者の責務②

## 従業員に対する衛生教育の実施と指導

- ・ 定期的な教育機会の提供
- ・ 実地指導（OJT）の強化
- ・ 従業員の健康管理

ちがさ貴族  
えぼし麻呂





# 1 - 6 食品衛生責任者の責務③

## 衛生管理計画の策定・実行・見直し

- ・ 計画の策定
- ・ 計画の実行と記録
- ・ 計画の見直しと改善

ちがさ貴族  
えぼし麻呂





# 講義内容

- 1 食品衛生責任者の責務
- 2 食中毒予防とHACCP
- 3 緊急対応と日常管理



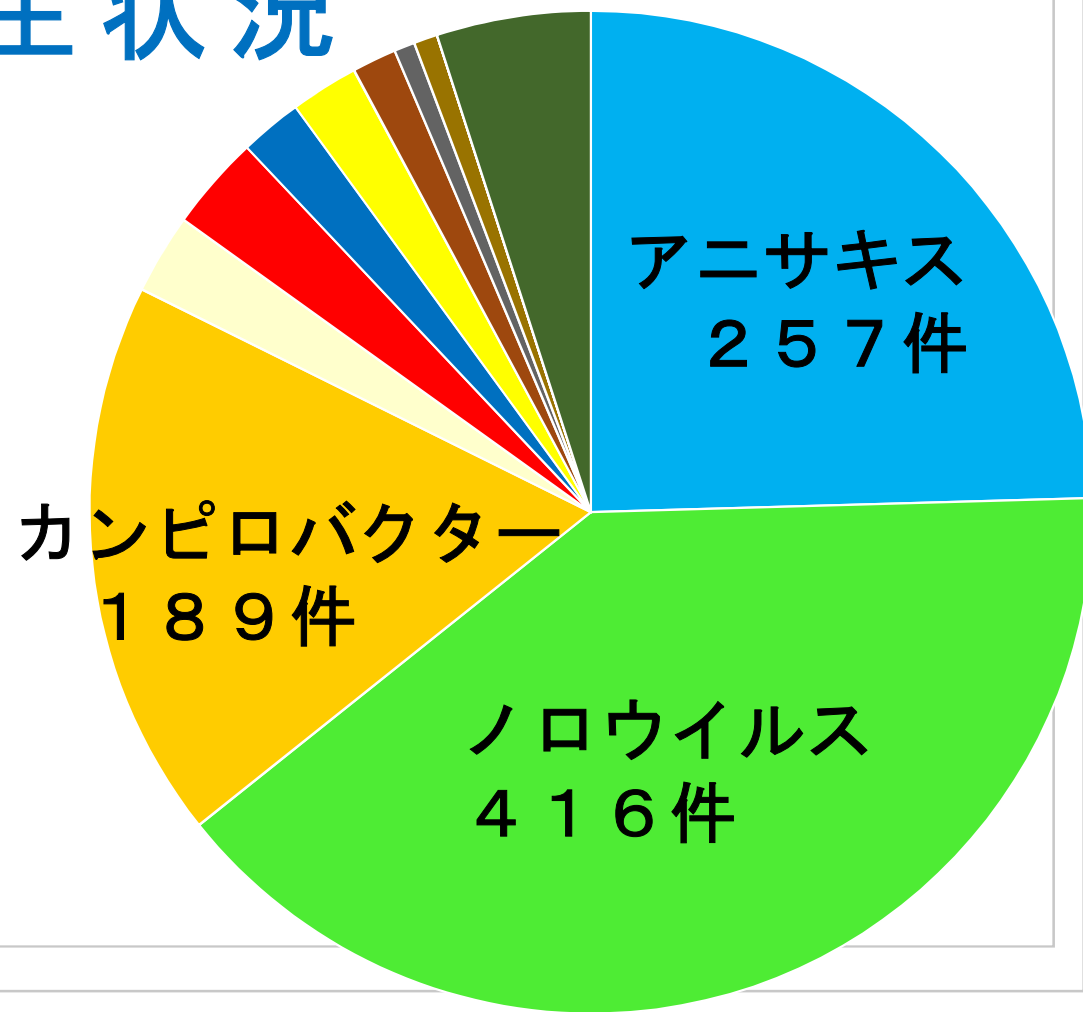


## 2-1 食中毒発生状況

事件数（総数 1,047 件）

### 過去の事件数

令和5年	1,021件
令和6年	1,037件
令和7年	1,047件





## 2-2 食中毒発生状況

患者数（総数 21,453 名）

### 過去の患者数

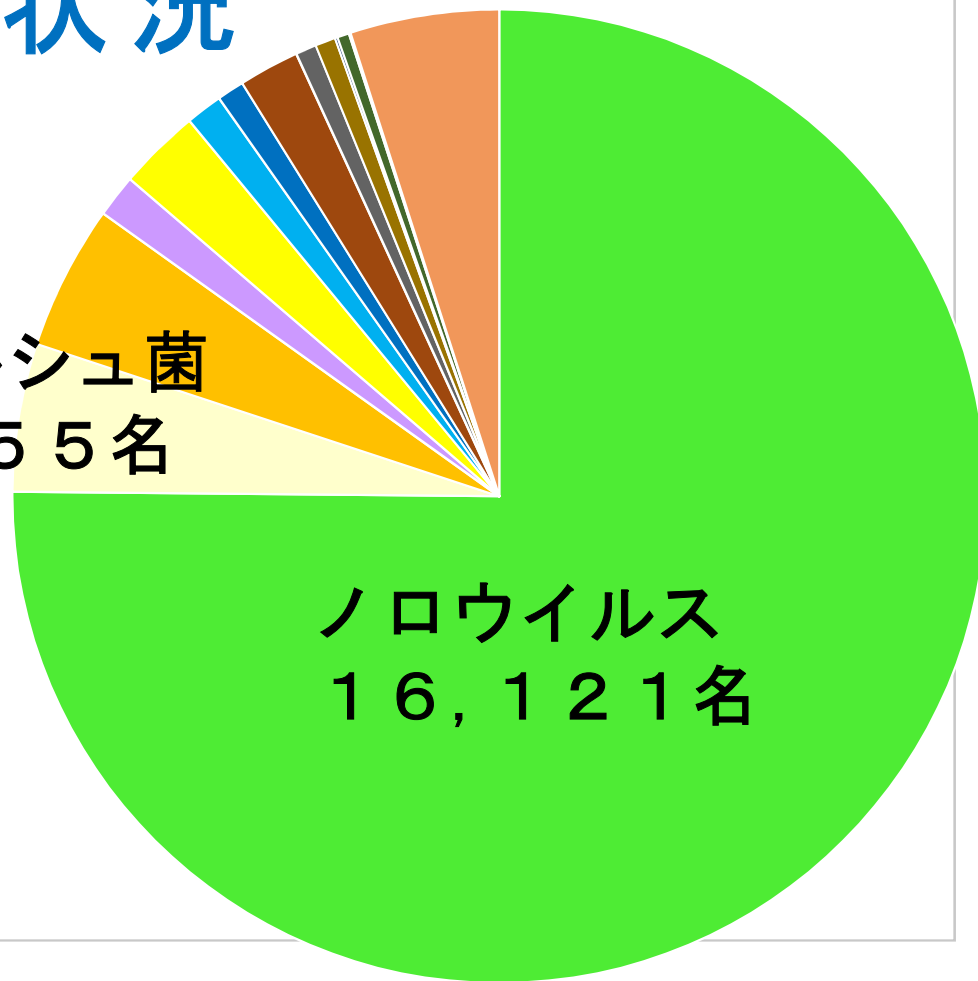
令和5年 11,803名

令和6年 14,229名

令和7年 21,453名

ウエルシュ菌  
1,055名

ノロウイルス  
16,121名





## 2 - 3 食中毒事例

発生年月：令和6年8月

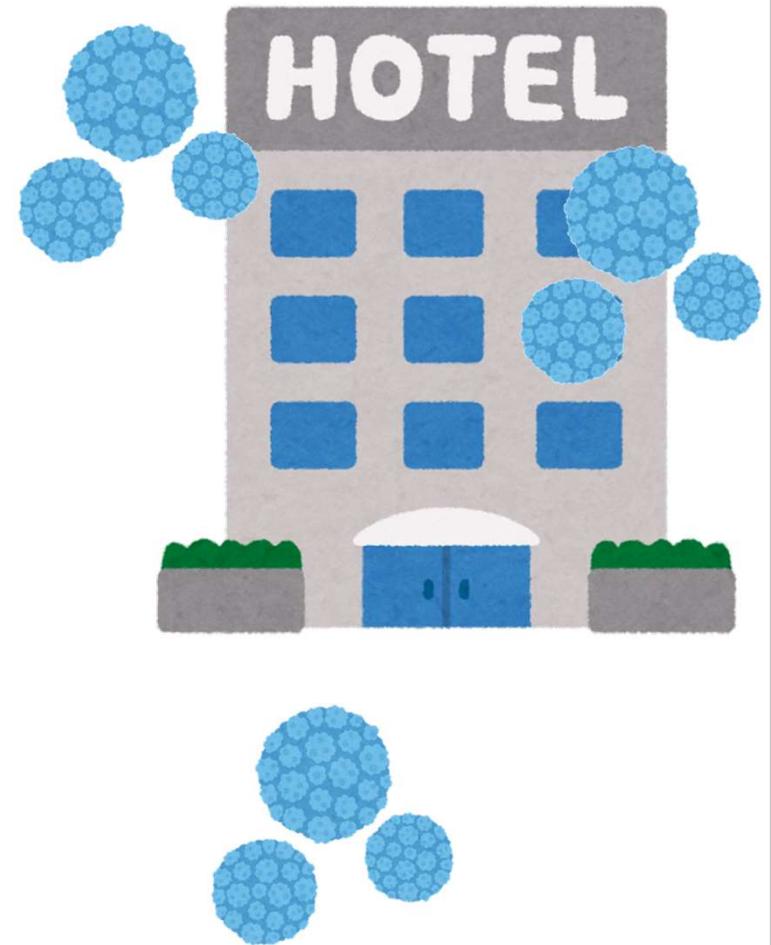
発生場所：宿泊施設

患者数：94名（摂食者171名）

主な症状：下痢、発熱、腹痛

病因物質：ノロウイルス GⅡ

検出：患者便、調理従事者1名の便





# 2-4 微生物とともに





## 2-5 食中毒予防の三原則





## 2 - 6 衛生的な手洗い

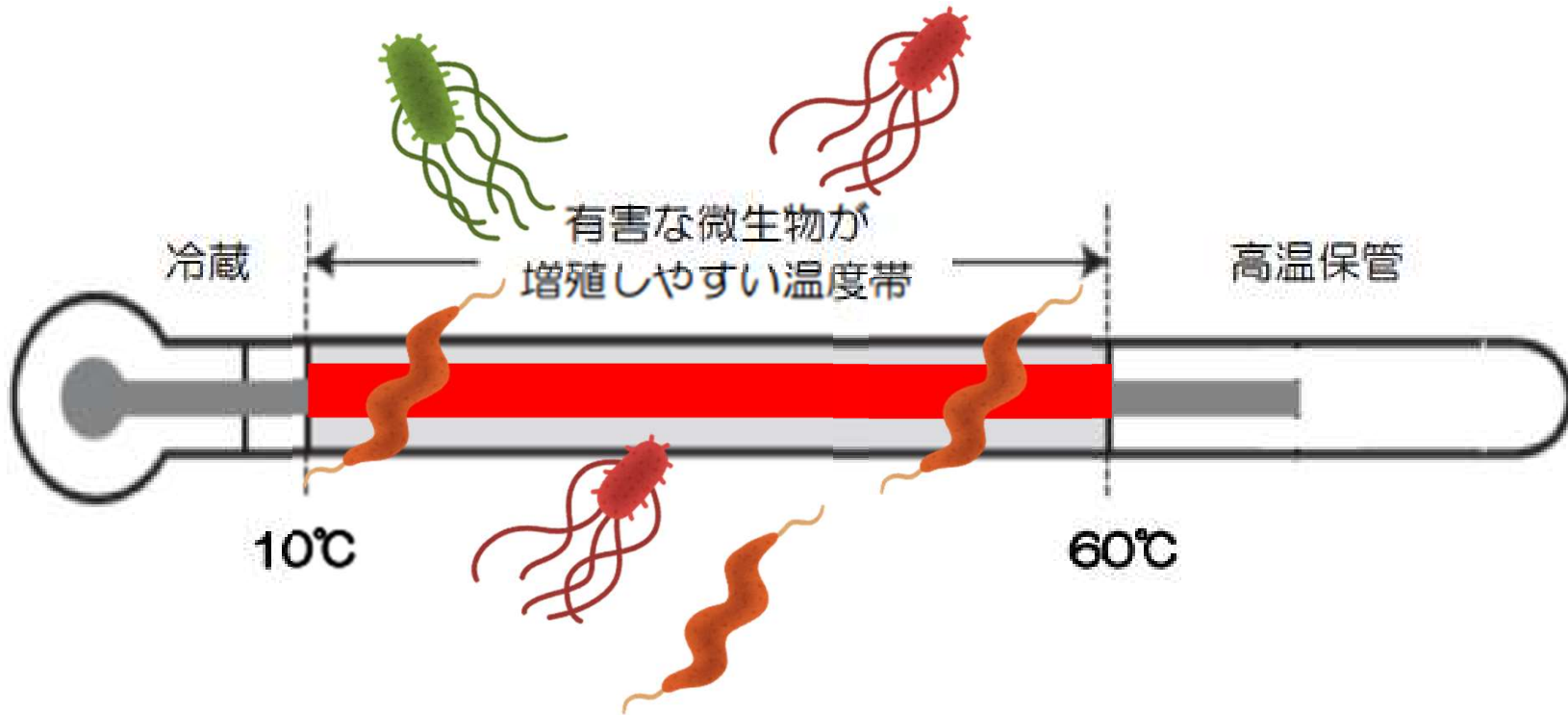


手洗い方法	手に残ったウイルス量
手洗い前	約100万個以上
流水で15秒	約1万個
ハンドソープで10秒洗浄後 流水で15秒	約数100個
ハンドソープで10秒洗浄後 流水で15秒を2回繰り返す	約数個





## 2-7 温度管理の徹底





## 2 - 8 十分な加熱と消毒

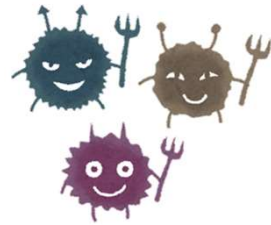
中心温度  $75^{\circ}\text{C}$  で 1 分間以上  
加熱しなきゃ！



ちがさ貴族 波の精霊  
えぼし麻呂 & ミーナ



# 2-9 HACCPの導入



仕入れ



保管



調理



提供



冷蔵・冷凍庫の温度記録

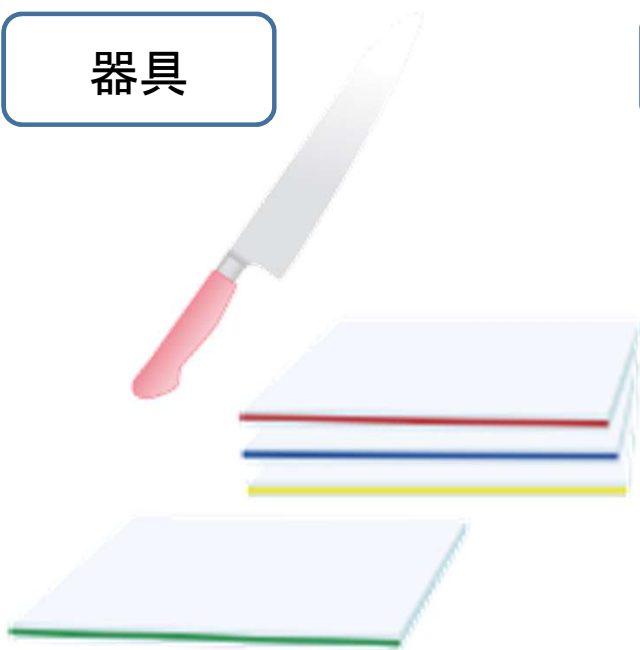


加熱調理の記録



# 2-10 一般衛生管理

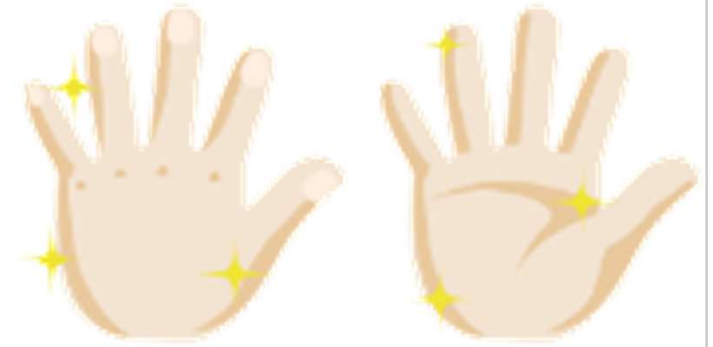
器具



設備



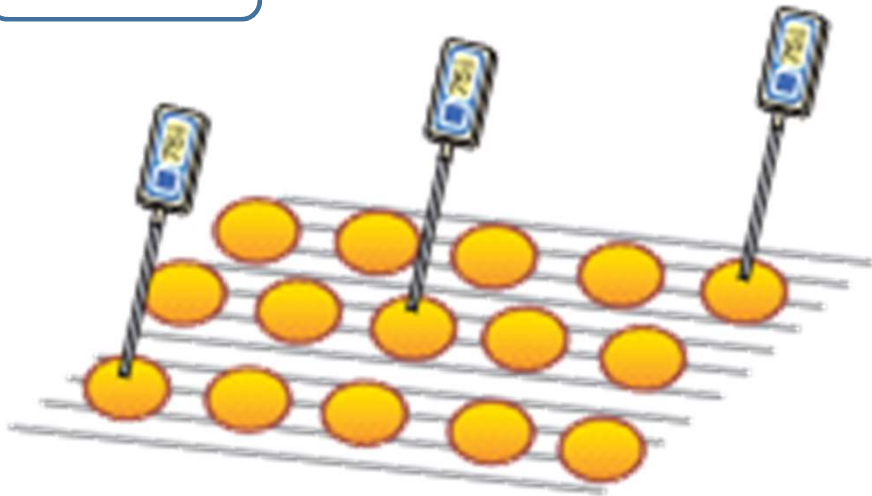
健康管理





## 2-1-1 重要管理点の例

加熱



冷却



適切な温度で加熱されているか **チェック**





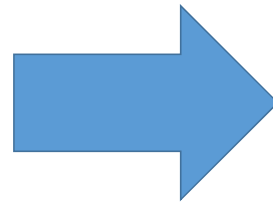
# 講義内容

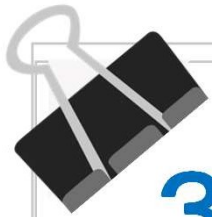
- 1 食品衛生責任者の責務
- 2 食中毒予防とHACCP
- 3 緊急対応と日常管理





# 3 - 1 食中毒発生時の初動対応



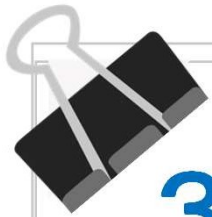


## 3 - 2 検体の確保

50g以上  
採取



-20℃以下で2週間以上保管



# 3 - 3 原因が判明するまでの措置

しっかり  
清掃・消毒！



ちがさ貴族 波の精霊  
えぼし麻呂 & ミーナ

**！出勤NG！**





# 3 - 4 日々の管理

日々の点検が  
大事ぞよ！

ちがさ貴族 波の精霊  
えぼし麻呂 & ミーナ





## 本日の振り返り

- 1 食品衛生責任者の意識
- 2 衛生管理の徹底
- 3 事故発生時の対応



# 安心・安全な給食提供のために

