

令和6年度 食品衛生責任者実務講習会



相模原市保健所生活衛生課

本日の流れ

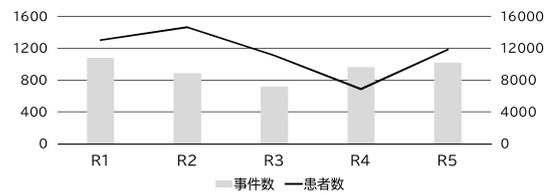
1. 食中毒の発生状況
2. HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理
3. 事例紹介
4. お知らせ

2

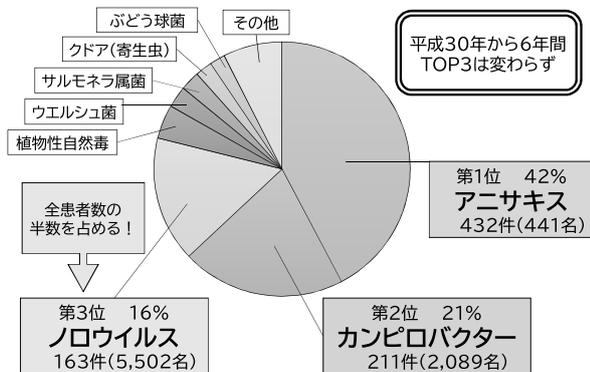
1. 食中毒の発生状況

食中毒件数・患者数(全国)

	事件数	患者数
令和5年	1,021	11,803
令和4年	962	6,856
令和3年	717	11,080
令和2年	887	14,613
令和元年	1,081	13,018

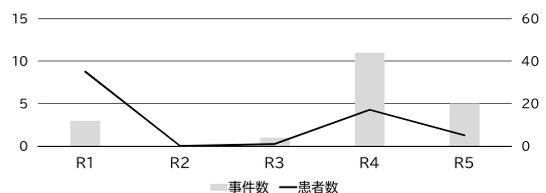


食中毒原因内訳(令和5年・全国)



食中毒件数・患者数(市内)

	事件数	患者数
令和5年	5	5
令和4年	11	16
令和3年	1	1
令和2年	0	0
令和元年	3	35



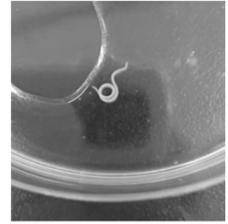
市内で発生した食中毒一覧(令和5年)

すべてアニサキス!

	発生日	原因施設	摂食者	患者	原因食品	原因物質
1	1月 7日	飲食店営業	1	1	1月6日に調理・提供した寿司(いわし、真鯛の昆布炙)	アニサキス
2	1月15日	不明	不明	1	不明	アニサキス
3	1月29日	家庭	不明	1	1月28日又は29日に家庭で調理したアジのなめろう、べさば及び刺身(アジ、ヒラメ、アラ)	アニサキス
4	3月31日	魚介類販売業	2	1	3月31日に加工し販売された生食用鮮魚介類(イカ、イワシ、ブリ、カツオ)	アニサキス
5	5月 5日	不明	不明	1	不明	アニサキス

令和4年も、市内で発生した食中毒11件中8件の原因がアニサキス!

アニサキス



	事件数	患者数
令和5年	432	441
令和4年	566	578
令和3年	344	354

7年連続、食中毒原因1位!

予防方法

- ◇ 鮮度管理
- ◇ 目視確認
- ◇ 冷凍(-20℃で24時間以上)
- ◇ 加熱

カンピロバクター

	事件数	患者数
令和5年	211	2,089
令和4年	185	822
令和3年	154	764



出典：食品安全委員会HP

細菌性食中毒の原因、ワースト1位

主な原因

- ◆ 生または加熱不十分の鶏肉料理
- ◆ 食肉からの二次汚染

予防方法

- ◇ 十分な加熱
- ◇ 器具の使い分け、使用後の消毒・殺菌!

胃腸炎症状や発熱だけでなく、ギラン・バレー候群を引き起こすことも!



カンピロバクターの特徴

○ 食鳥処理の段階で肉に付着

○ 市販の鶏肉に高率で汚染

汚染率が32~96%という報告あり

「新鮮だから安全」ではない!

むしろ、その逆!!

○ 肉の内部へ浸潤

○ 少量の菌で発症

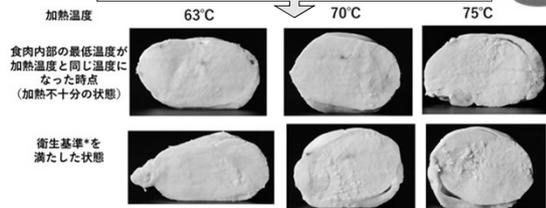
中心部までしっかり加熱!



では、中心部まで加熱できているか、どう確認する?

低温調理の場合

どれも十分加熱してあるように見えるけど...



出典：食品安全委員会HP

加熱温度	加熱時間
63℃	30分間
70℃	3分間
75℃	1分間

- ・見た目では分からない
- ・加熱温度と加熱時間の検証が必要
- ・温度は湯温ではなく、肉の中心温度!

ノロウイルス



ノロウイルス食中毒 予防4原則

持ち込まない つけない やっつける ひろげない

	事件数	患者数
令和5年	163	5,502
令和4年	63	2,175
令和3年	72	4,733

ノロウイルスのここが厄介!

- ・感染力が非常に強い!
- ・症状が現れないこともある!
- ・回復後もウイルスを排泄!
- ・アルコールが効かない!

全患者数の半数を占める!

主な原因

- ◆ ノロウイルス感染者からの二次汚染
- ◆ カキなどの二枚貝を加熱不十分のまま喫食

予防方法

- ◇ 十分な加熱(85℃~90℃で90秒間以上の加熱)
- ◇ 二次汚染防止(十分な手洗い、器具の消毒)

ウェルシュ菌

	事件数	患者数
令和5年	28	1,097
令和4年	22	1,467
令和3年	30	1,916



出典：食品安全委員会HP

1事件あたりの患者数が多い！

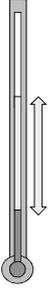
煮込み料理だけでなく、弁当に入れたそうざいによる事例も発生！

○ウェルシュ菌の特徴

- ・自然界に広く分布
- ・熱に強い芽胞をもつ **これが厄介！**
- ・菌の増殖スピードが速い
- ・食中毒の発症には多くの菌量が必要

菌を増やさない
対策が重要！

危険温度帯を意識しよう



ウェルシュ菌：
43~47°Cで最も増える

危険温度帯
細菌が最も増えやすい温度

大量調理

室温放置

前口調理

冷却不足

危険温度帯で菌が急速に増殖

キャパシティオーバー？

予防方法

- ◇ 加熱後すぐ食べる
- ◇ 小分けして速やかに冷却・保存
- ◇ 再加熱はよくかき混ぜる
- ◇ 施設の規模・能力に見合う調理

2. HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理



HACCPに沿った衛生管理の制度化

HACCPに沿った衛生管理 取り組んでいますか？

令和3年6月1日から、原則、全ての食品等事業者はHACCPに沿った衛生管理の実施が必要です



16

HACCP(ハサップ)とは？

Hazard Analysis and Critical Control Point

危害要因分析 重要管理点

食中毒等の健康危害の発生を予防するシステムのこと

1. あらかじめ、健康危害を起こすものを予測する。
2. 1を回避するための管理方法を決定する。
3. 管理方法がきちんと守られているか確認する。
4. 記録を残す。

衛生管理をマニュアル化すること
⇒ 衛生管理の「見える化」

17

HACCPの考え方を取り入れた 衛生管理で実施すること

- ①各種業界団体が作成している業種別手引書を
確認
- ②手引書の解説を読み、自身の業種では何が健康に
悪影響をもたらす原因となるのかを理解する
(健康被害をもたらす要因の分析)
- ③手引書のひな形を利用して、衛生管理計画と
必要に応じて手順書を作成

18

HACCPの考え方を取り入れた 衛生管理で実施すること

- ④衛生管理計画、手順書の内容を従業員に周知
- ⑤手引書の記録様式を利用して、衛生管理の実施状況を記録、手引書で推奨された期間、記録を保存
- ⑥記録等を定期的に振り返り、
必要に応じて衛生管理計画や手順書の内容を見直し

➡ 振り返りや見直しはできていますか？

19

HACCP見直しモデル例

施設のふき取り検査を行い、
HACCPの計画書を改訂した例

20

施設概要

※モデル例であり、架空の営業施設です。

そうざい屋



店主

- 創業30年
- 地元密着型で、お客さんに長年愛されているお店
- 従業員数：5名
- HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施

21

店主

店主(食品衛生責任者)は、
HACCPの記録表を振り返っています。



年間を通して見てみると、「清掃」の項目に不備が多いなあ。

22

一般衛生管理・重要管理の実施記録表

※記録は必ず実行できたら、実行できなかった場合は必ず記入し、特記事項に留意し別紙に記入してください。
(注：冷蔵・冷凍庫の温度の測定には、冷蔵庫又は冷凍庫の温度を記入しましょう。)

R5 年	一般衛生管理実施記録							重要管理実施記録				特記事項	確認者	
	1	2	3	4	5	6	7	第1 カテゴリー	第2 カテゴリー	第3 カテゴリー	日々 チェック			
10月	原材料 確認	冷蔵庫 温度 確認	二次 洗浄 確認	器具等 洗浄 確認	手洗い 確認	従業員 手洗い 確認	消毒 確認	追加 確認	追加 確認	追加 確認	追加 確認			
1	○	○	○	×	○	○	○	○	○	○	○	○	印	
2	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	印	
3	○	○	○	×	○	○	○	○	○	○	○	○	印	
4	×	○	○	×	○	○	○	○	○	○	○	○	印	
5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	印	

「器具等洗浄」の欄に
バツがたくさん
付いている

「特記事項」に
記載がないので
詳細が分からない



23

店主

去年のこの日に、清掃がバツになって
いるのはどうしてだろう？



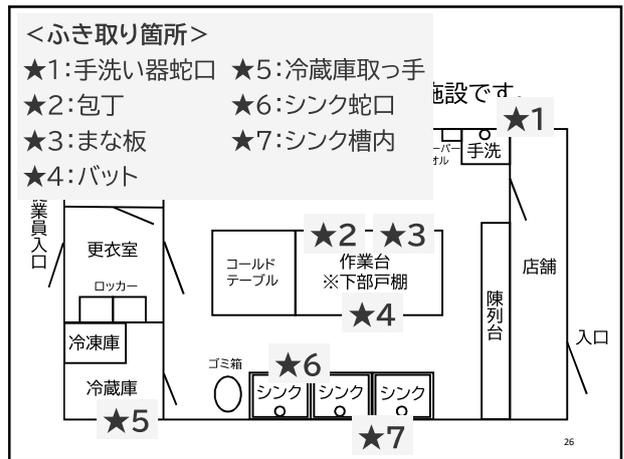
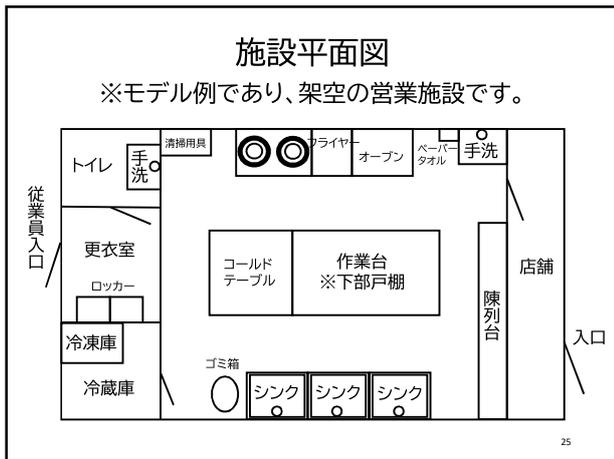
去年のことなんて、
覚えていませんよ。
どこかが汚れていたのかも。



従業員

今度、ちょうど施設のふき取り検査
があるから、その結果を見てみよう。

施設のふき取り検査の予定があったため、その結果
を元にHACCPの見直しを行うことにしました。



ふき取り検査の結果(※架空の結果です)

No.	ふき取り箇所	一般細菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌
1	手洗い器蛇口 (ひねり)	30,000以上	陽性	陰性
2	包丁	30未満	陰性	陰性
3	まな板	30未満	陰性	陰性
4	バット	30未満	陰性	陰性
5	冷蔵庫取っ手	1,400	陰性	陰性
6	シンク蛇口 (レバー)	7,200	陰性	陰性
7	シンク槽内	520	陰性	陰性

衛生管理計画書の見直し

そうざい屋の店主 (食品衛生責任者)

このままでは、蛇口等を介して菌が広がってしまう。非常にまずいなあ…。うちの店のHACCPは清掃方法について、どう計画していたかな？

ふき取り検査の結果を受けてHACCPの計画書を見直すことにしました。

一般衛生管理計画

器具等の洗浄・消毒・殺菌	いつ	業務終了後
	どのように	まな板、包丁等の器具類を手順書に従って洗浄し、消毒する。
	問題があった時	使用時に汚れが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄、消毒する。

店主: まな板、包丁のことしか書いていなかったなあ…。「手順書」も見直してみよう。

業務手順書

器具等の洗浄・消毒・殺菌	まな板、包丁等
	1. 水道水で水洗いし、目に見える汚れを取り除く。 2. スポンジタワシに洗剤をつけ、泡立ててよく洗浄する。 3. 水道水でよく洗剤を洗い流す。 4. 塩素系殺菌剤により殺菌する。 5. よく乾燥させ、清潔な場所で保管する。

店主: まな板、包丁は、手順書どおりに清掃出来ているから、ふき取り検査の結果も問題なかった。検査の結果が悪かった蛇口や冷蔵庫の取っ手についても、書き加えよう。

手順書の改訂

業務手順書	
器具等の 洗浄・消毒・ 殺菌	①まな板、包丁等 1. 2.
※②、③は ふき取り検査 の結果を元に R6.4月改訂	②手洗い器(蛇口を含む)、シンク(蛇口を含む) 1. 2.
	③冷蔵庫(取っ手を含む) 1. 2.

誰でも同じように洗浄・消毒を行えるように、分かりやすく書こう。

店主

従業員への周知

店主: ふき取り検査の結果を皆さんにお伝えします。結果をふまえて、手順書の清掃の部分を改訂したのでお知らせします。

従業員: 確かに、蛇口はなかなか清掃できていなかったなあ。冷蔵庫の取っ手もよく触るから、これから気を付けよう。

店主: 手順書が分かりやすくなった！今度新しく入ってくる従業員にも、改訂した手順書を見せながら清掃方法を教えよう。

PDCAサイクルを回しましょう！

改善 (Act) / 計画 (Plan) / 検証 (Check) / 実行 (Do)

LEVEL UP!

【参考】R5年度 ふき取り検査の結果

特に汚れていた箇所は、ここでした

蛇口 / 包丁 / まな板 / シンク槽 / 器具

再汚染防止構造の蛇口について

× ひねり / ○ レバー / ○ センサー

※短いレバーは不可

店主: 店の手洗い場はひねり型だから、こんど水道屋さんが来たときに、センサー型にできないか相談してみよう。

一般衛生管理・重要管理の「特記事項」欄を活用しましょう！

R5年	一般衛生管理							重要管理			特記事項	確認者	
	1	2	3	4	5	6	7	第1グループ	第2グループ	第3グループ			
10月	冷蔵庫	交差	清掃等	トイレ	従業員手洗い	消毒	器具	非加熱	加熱	冷却	冷凍	特記事項	
1	○	5.-19	○	×	○	○	○	○	○	○	○	○	印
2	○	4.-19	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	印
3	○	10.-19	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	印

特記事項の記載例

- 原材料の納品時に包装が破れていたため返品し、午後には再納品した。
- 冷蔵庫の温度が基準値より高かったため、20分後に再度確認し基準値内であることを確認した、いつもより出し入れが頻繁だったことが原因と思われる。
- Aさんがトイレの後に手を洗わずに作業に戻ったため、注意し、手洗いをさせた。
- ハンバーグの中身が赤いとクレームがあった。調理したBさんに確認したところ、急いでいたので確認が十分でなかったとのことであった。Bさんに加熱の徹底と確認を再教育した。

HACCPの振り返りを行うタイミング

こんなとき、
HACCPの見直しをしましょう！

- 従業員が交代したり、新たに加わったとき
- メニューや原材料が変わったとき
- 納入業者が変わったとき
- 設備・器具に変更があったとき



記録は、月1回、私がチェックして振り返ることにしました。

店主

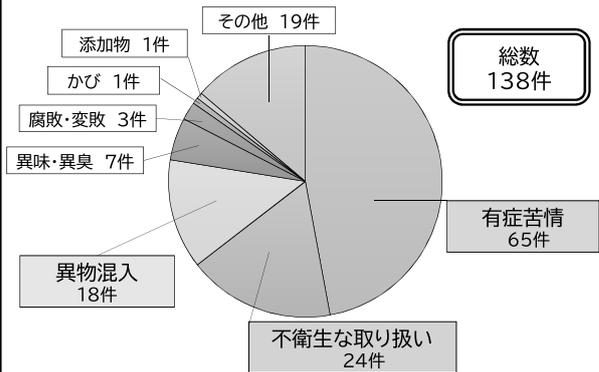
HACCPに関して
不安なことがあれば
お気軽にご相談ください！



3. 事例紹介



令和5年相談件数(相模原市内)



- (1)不衛生な取扱い
- (2)異物混入について
- (3)給食施設の指導事例

- (1)不衛生な取扱い
- (2)異物混入について
- (3)給食施設の指導事例

飲食店の従業員が手洗いをしていない！



手洗い器の水量が弱い
食器等の洗浄用シンクと手洗い器を混合利用している
手洗いのタイミングが不適切

食中毒菌が飲食物を汚染する主な経路

- ①食品そのものがすでに汚染されている
- ②食品の調理に使用する器具類からの汚染
- ③そ族、衛生害虫や床等の調理環境からの汚染
- ④人、特に手からの汚染



手洗いの目的
手に付着した病原微生物を取り除く

適切な手洗いのタイミング

【前】

- ・調理場に入る前
- ・加熱工程のない食品に触れる前
- ・盛り付け作業の前



【後】

- ・トイレの後
- ・汚染源となるおそれのある食品に触れた後
- ・廃棄物処理の後
- ・顔などを触った後
- ・食材検収、搬入で段ボールなどを触った後
- ・接客の後(レジ作業、お金に触れた後)

衛生的な手洗い方法

手洗いの前に・・・

- ・爪は短く切り、マニキュアをしない
- ・指輪や腕時計等はずす
- ・手指に傷や手荒れがないか確認する



手指に傷や手荒れがある時

- ・原則、調理作業に従事しないことが望ましい
- ・調理作業をする場合には、決められた絆創膏と使い捨て手袋を着用する
- ・下処理、加熱前の作業などに従事する

衛生的な手洗い方法



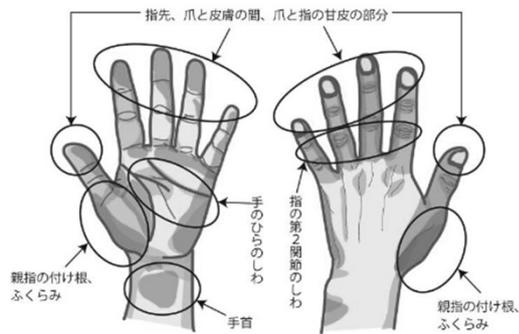
衛生的な手洗い方法



2度洗いが効果的です！
2～9までの手順をくり返し2度洗いで菌やウイルスを洗い流しましょう。

厚生労働省HPより 公益社団法人日本食品衛生協作成資料

洗い残しが多い箇所



厚生労働省HPより 公益社団法人日本食品衛生協会作成資料

手洗器の蛇口汚れについて



汚れに見立てた蛍光塗料を手に塗布



手洗い設備について

洗浄後の手指の再汚染を防止できる構造

- ◆センサー式
- ◆レバー式(レバーが長いもの)
- ◆足踏み式
- ◆プッシュ式



衛生手袋について

【着用する目的】

- ・手の汚染を食品に付けない
- ・食品の汚染を手に付けない



【使い方の注意】

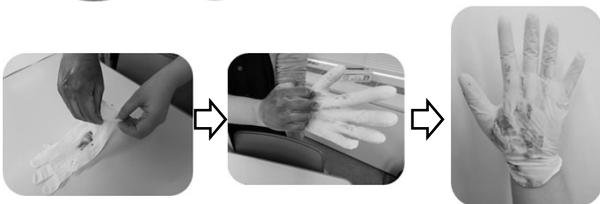
- ・破れや汚れ等の異常がないか確認する
- ・手袋着用時、交換時は、衛生的な手洗いを実施する
- ・手袋の再利用はしない
- ・長時間着用せず、定期的に交換する
- ・異物混入防止のため、作業中は定期的に目視で破損等を確認する

汚れた手で手袋を着用すると・・・

手のひら 手の甲



手袋をしていても、着用前の手洗いは大切です！



キッチンカー・臨時営業のテントについて

- ✗ 給水タンクが設置されていない
- ✗ タンク内に十分な量の水が入っていない

給水タンクは営業許可の施設基準です
営業時には必ず、十分な量の水を入れて、
手洗いや調理器具等の洗浄に使用してください



- (1)不衛生な取扱い
- (2)異物混入について
- (3)給食施設の指導事例

食品から異物がでてきた



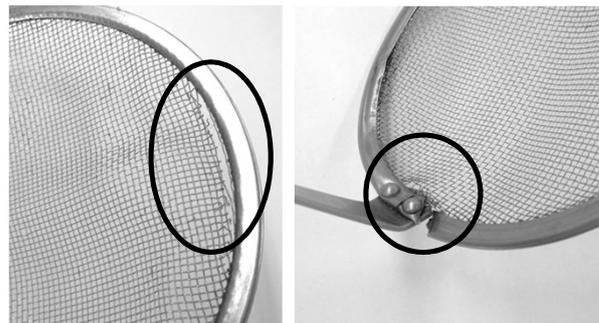
食品中の異物とは
本来その食品中にあるべきでないもの、
あるはずがないものが混入すること

動物性異物、植物性異物、鉱物性異物

異物混入の例

異物	原因
髪の毛	帽子の着用など正しい身だしなみができていなかった
虫	原材料に虫が付着していたが、目視確認不十分のまま使用した
ブラシの繊維	食器類の洗浄に劣化したままのブラシを使用していた
ビニール片	原料開封時にビニール包装片を生じるような開け方をした
金属片	缶切りの使用方法を誤り、金属片が生じた劣化した金ザルを使用していた

破損した調理器具



異物混入対策のポイント

持ち込ませない	毛髪、爪、ほつれ等の身だしなみの確認 原料検品時の目視確認の徹底
排除する	個人差が生じないように目視確認時のポイントと方法を定め、徹底して取り除く
侵入させない	扉やドアを開放しない 排水溝の清掃や床面に水溜りを作らない 段ボールは厨房内や食品庫内に置いたままにしない
堆積させない	清掃、整理、整頓を行う
発生させない	容器包装等の正しい開封手順の徹底 ゴミを放置しない 劣化品や部位の確認 (テープ剥がれ、器具等のネジのゆるみ)

- (1)不衛生な取扱い
- (2)異物混入について
- (3)給食施設の指導事例

集団給食施設監視指導とは

【目的】

食中毒の発生を未然に防止し、衛生管理体制の向上を図る

【対象】

小学校、保育所、福祉施設、事業所、病院などの一度に大量の食事を提供する施設

【主な内容】

食品衛生監視員が計画的に立入調査を実施し、施設の衛生状態やHACCPに沿った衛生管理の実施状況の確認を行う



一般衛生管理についての指導

主な指導事項(指導件数の多い順)

- ・施設清掃、設備管理について
- ・検食について
- ・使用水の管理について
- ・交差汚染、二次汚染防止について
- ・手洗いについて
- ・緊急時の対応について(緊急連絡網の作成不備)
- ・原材料の品質、期限の管理について
- ・そ族、昆虫対策について
- ・調理中の食品の温度管理について
- ・器具の使い分け、器具の洗浄殺菌方法について

施設清掃、設備管理について

現状	<ul style="list-style-type: none"> ・ほこりが蓄積している(エアコンフィルター、蛍光灯の上など) ・床に食物残渣がある、調理機器下の床汚れ ・殺菌灯の使用期限管理ができていない
改善	<ul style="list-style-type: none"> ・フィルターの清掃交換頻度の見直し ・調理場内の清掃箇所、清掃頻度、清掃方法の見直し ・殺菌灯の交換日、次回交換時期を記録する(使用している殺菌灯の寿命について確認)

検食について

現状	<ul style="list-style-type: none"> ・検食量が50gに満たない ・-20℃以下で保存できていない
改善	<ul style="list-style-type: none"> ・正しい検食の取り方を理解する

検食の正しい取り方

検食は食中毒が疑われた時、原因究明のための手がかりになります



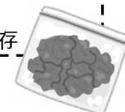
原材料・調理済食品を食品ごとに約50gずつ保存

【原材料】

洗浄、殺菌は行わず、購入した状態のものを検食として保存

【調理済食品】

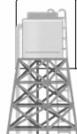
調理完了後、配膳する状態のものを検食として保存



日時を分かるようにし、-20℃以下で2週間以上保存

使用水の管理について

現状	<ul style="list-style-type: none"> ・貯水槽を設けているが残留塩素濃度の測定をしていない、記録がない ・残留塩素濃度の基準値を理解していないため、基準値未満の時の対応記録がない ・貯水槽点検時の結果を把握していない
改善	<ul style="list-style-type: none"> ・使用水の残留塩素濃度、色、臭い、濁り、異物の有無について、毎日確認し、記録する ・残留塩素濃度の基準値(0.1mg/L)について、従事者に周知し、基準値未満の時の対応について定める ・貯水槽の点検結果については、施設管理者と情報を共有し、結果の写し等を保管する



交差汚染、二次汚染防止について

現状	<ul style="list-style-type: none"> ・床上60cm以内に調理器具、食器類を保管している ・食器洗浄しているシンク横の作業台で盛り付け作業をしている ・シンクを用途別に使い分けしていない ・調理場外に調理中の食品を包装せずに保管している
改善	<ul style="list-style-type: none"> ・食器類は床面からの汚染を受けにくい高さ、もしくは戸棚や、蓋つき収納ケースに入れて保管する ・シンクや作業台は汚染作業、非汚染作業で使い分けをする。使い分けができない場合には、作業切り替え時の洗浄、消毒を徹底する ・食品の保管は、蓋やラップ等で覆い、周囲から汚染を受けない場所で保管する



重要管理についての指導

主な指導事項(指導件数の多い順)

- ・加熱食品の確認方法について
- ・生食用野菜、果物の殺菌方法について
- ・検収(温度、期限、鮮度、包装)について
- ・冷却機の温度管理について
- ・食品の冷却方法について

加熱食品の確認方法について (校正した中心温度計を用いて中心温度75℃以上を確認)

現状	<ul style="list-style-type: none"> ・中心温度計を校正していない ・3点計測していない、1点のみ記録している
改善	<ul style="list-style-type: none"> ・中心温度計の数値が正確か定期的に確認する ・食品の中心温度を3点計測し、75℃以上に達していることを確認し、3点とも記録する

中心温度計の正確さの確認について

- ①砕いた氷を用意し、氷水に温度計のセンサーを入れ、静置(約1分)後、表示温度が0℃になることを確認
 - ②電気ケトルに水を入れ、沸騰させる。沸騰後、注ぎ口に温度計のセンサーを刺し、沸騰蒸気の温度を測定。静置(約1分)後に表示温度が100℃になることを確認
- ※やかんは直火の輻射熱を受けるので電気ケトルを使いましょう



生食用野菜、果物の殺菌方法について

現状	<ul style="list-style-type: none"> ・流水洗浄のみで消毒していない ・消毒薬が適切な濃度に希釈されていない ・消毒を実施しているが、記録していない
改善	<ul style="list-style-type: none"> ・高齢者、若年者及び抵抗力の弱い者を対象とする給食施設では、表皮を除去する場合を除き、殺菌をする ・消毒薬が特定の濃度(次亜塩素酸ナトリウム200ppm)になるように希釈方法を定める ・適切な消毒薬の濃度、時間で消毒を実施したことを記録する



食品の冷却方法について

現状	<ul style="list-style-type: none"> ・冷却工程に関する衛生管理計画、記録がない ・冷却時間や冷却後の温度確認等を実施していない ・調理後の食品が常温で保管されている
改善	<ul style="list-style-type: none"> ・小分けにして冷却、氷水等を活用するなどして、食品の温度を速やかに下げる冷却手順を定める。 ・手順を定める際には、30分以内に20℃以下または60分以内に10℃以下まで冷却できているか、芯温や時間を測定し検証する ・調理後、提供までに時間を要する場合、冷たい状態で提供する食品は10℃以下で保つことができる設備へ搬入する(温かいものは65℃以上で保管)

4. お知らせ

営業開始後の諸手続き

届出等の種類	届出等の事案
変更届	<ul style="list-style-type: none"> ・営業者の住所変更 ・営業所の名称変更 ・食品衛生責任者の変更
廃業届	<ul style="list-style-type: none"> ・営業をやめた時
承継届	<ul style="list-style-type: none"> ・事業譲渡、個人の相続、法人の合併等により営業を承継した時
更新(継続)申請	<ul style="list-style-type: none"> ・許可満了期間後も営業する時

大規模な修繕工事や営業の形態を変更する場合などは、事前に保健所までご相談下さい。

(参照) 食品営業施設を開業後の手続き等について

講習会の受講方法

年に1回、食品衛生責任者実務講習会を受講し、食品衛生に関する最新の知識の習得に努めましょう

受講する年度	受講する講習会
許可を初めて取得した年度 許可の更新がある年度	会場受講型講習会 受講後に許可証を交付します。
許可の更新がない年度	インターネット視聴型講習会

インターネット視聴型講習会のここが便利！

- 好きな時間に、好きな場所で見られます！
- 従業員教育にも活用できます！
- インターネットが見れなくても、DVDを貸し出します！

受講後は
受講登録を
忘れずに！

食品表示

容器包装に入れられた加工食品を販売する際には、食品表示が必要です。

衛生事項

加工食品等の消費期限(賞味期限)、保存方法、食品添加物等の表示、アレルギーを含む食品 など
生活衛生課

保健事項

栄養表示、特別用途食品の表示、栄養機能食品の表示、機能性表示食品の表示 など
健康増進課

品質事項

名称、原材料名、原料原産地名、特色のある原材料に関する事項、遺伝子組換え食品に関する事項 など
農政課

食品表示基準に従って適正な表示を行いましょ

定期・更新(継続)検査等

保健所職員が伺います

定期・更新(継続)検査 衛生状態、施設基準、衛生管理計画・記録の確認を実施

食品や拭取り検査 食品中の細菌や添加物の検査や、施設設備の拭取り検査を実施

苦情調査 利用者(客)等から保健所へ情報提供があった場合、調査を実施

定期検査や苦情調査は、連絡なしに伺う場合がありますので、ご協力よろしくお願ひします。

今年の講習会はこれで終了です。
お疲れ様でした。



健康増進課
生活衛生課
農政課