



給食施設における衛生管理

柏市 健康医療部 生活衛生課
(柏市保健所)



特定給食施設

特定かつ多数の者に対して
継続的に**1回100食以上**
又は**1日250食以上**の
食事を供給する施設
(届出が義務)

小規模給食施設

特定かつ多数の者に対して
継続的に**1回50食以上100食未満**
又は**1日100食以上250食未満**の
食事を供給する施設
(届出は任意)

順守すべき手引書は…

大量調理施設衛生管理マニュアル
 (平成9年3月24日付け衛食第85号別添)
 (最終改正:平成29年6月16日付け生食発0616第1号)

I 趣 旨

本マニュアルは、集団給食施設等における食中毒を予防するために、HACCPの概念に基づき、調理過程における重要管理事項として、

- ① 原材料受入れ及び下処理段階における管理を徹底すること。
 - ② 加熱調理食品については、中心部まで十分加熱し、食中毒菌等(ウイルスを含む。以下同じ。)を死滅させること。
 - ③ 加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の二次汚染防止を徹底すること。
 - ④ 食中毒菌が付着した場合に菌の増殖を防ぐため、原材料及び調理後の食品の温度管理を徹底すること。
- 等を示したものである。

集団給食施設等においては、衛生管理体制を確立し、これらの重要管理事項について、点検・記録を行うとともに、必要な改善措置を講じる必要がある。また、これを遵守するため、更なる衛生知識の普及啓発に努める必要がある。

なお、本マニュアルは同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設に適用する。

II 重要管理事項

1. 原材料の受入れ・下処理段階における管理
 - (1) 原材料については、品名、仕入元の名称及び所在地、生産者(製造又は加工者を含む。)の名称及び所在地、ロットが確認可能な情報(年月日表示又はロット番号)並びに仕入れ年月日を記録し、1年間保管すること。
 - (2) 原材料について納入業者が定期的実施する微生物及び理化学検査の結果を提出させること。その結果については、保健所に相談するなどして、原材料として不適と判断した場合には、納入業者の変更等適切な措置を講じること。検査結果については、1年間保管すること。
 - (3) 加熱せずに喫食する食品(牛乳、発酵乳、プリン等容器包装に入れられ、かつ、殺菌された食品を除く。)については、乾物や摂取量が少ない食品も含め、製造加工業者の衛生管理体制について保健所の監視票、食品等事業者の自主管理記録票

HACCPの考え方を取り入れた 衛生管理のための手引書 ～委託給食事業者～



令和3年5月
初版

公益社団法人日本給食サービス協会
公益社団法人日本メディカル給食協会



厚生労働省ホームページ> HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html



300 食未満の給食施設における衛生管理

社会福祉施設等における衛生管理の徹底について

大量調理施設衛生管理マニュアルに該当しない社会福祉施設等についても可能な限りマニュアルに基づく衛生管理に努めること…
(平成15年12月12日付け厚生労働省発)

中小規模で調理を行う児童福祉施設等における衛生管理について

大量調理施設衛生管理マニュアルや、関係業界団体が作成し厚生労働省が内容を確認した手引書を参考にして各施設の実態に応じ衛生管理を実施すること…
(令和4年8月31日付け厚生労働省発)



- 近年の食中毒について
- 作業区分の明確化について
- 調理従事者の衛生管理
- 調理従事者の体調管理
- 食中毒が疑われる際の立入検査
- 保健所監視で多かった指摘事項



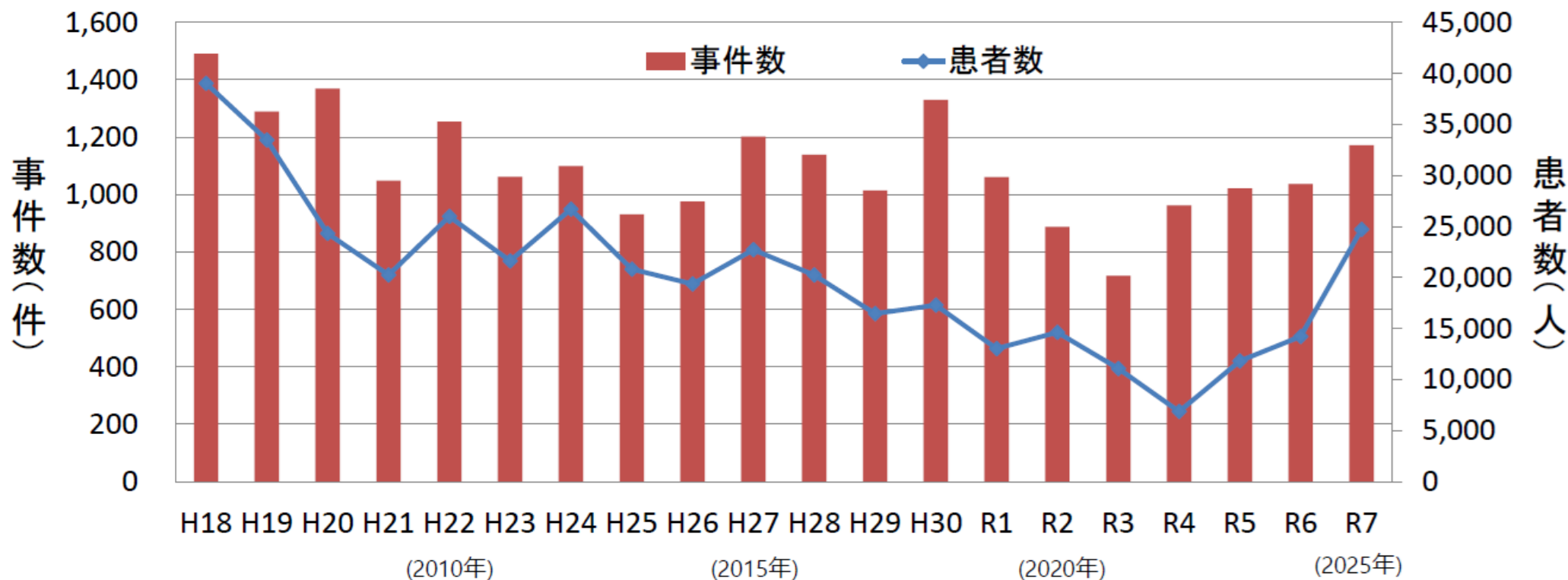
近年の食中毒について

食中毒事件・患者数の推移（全体）



令和5年以降、食中毒の事件数及び患者数はともに増加傾向に転じ、令和7年の食中毒患者数は、令和6年に比べて約1.7倍に増加しており、過去10年平均と比較しても例年以上に多かった。

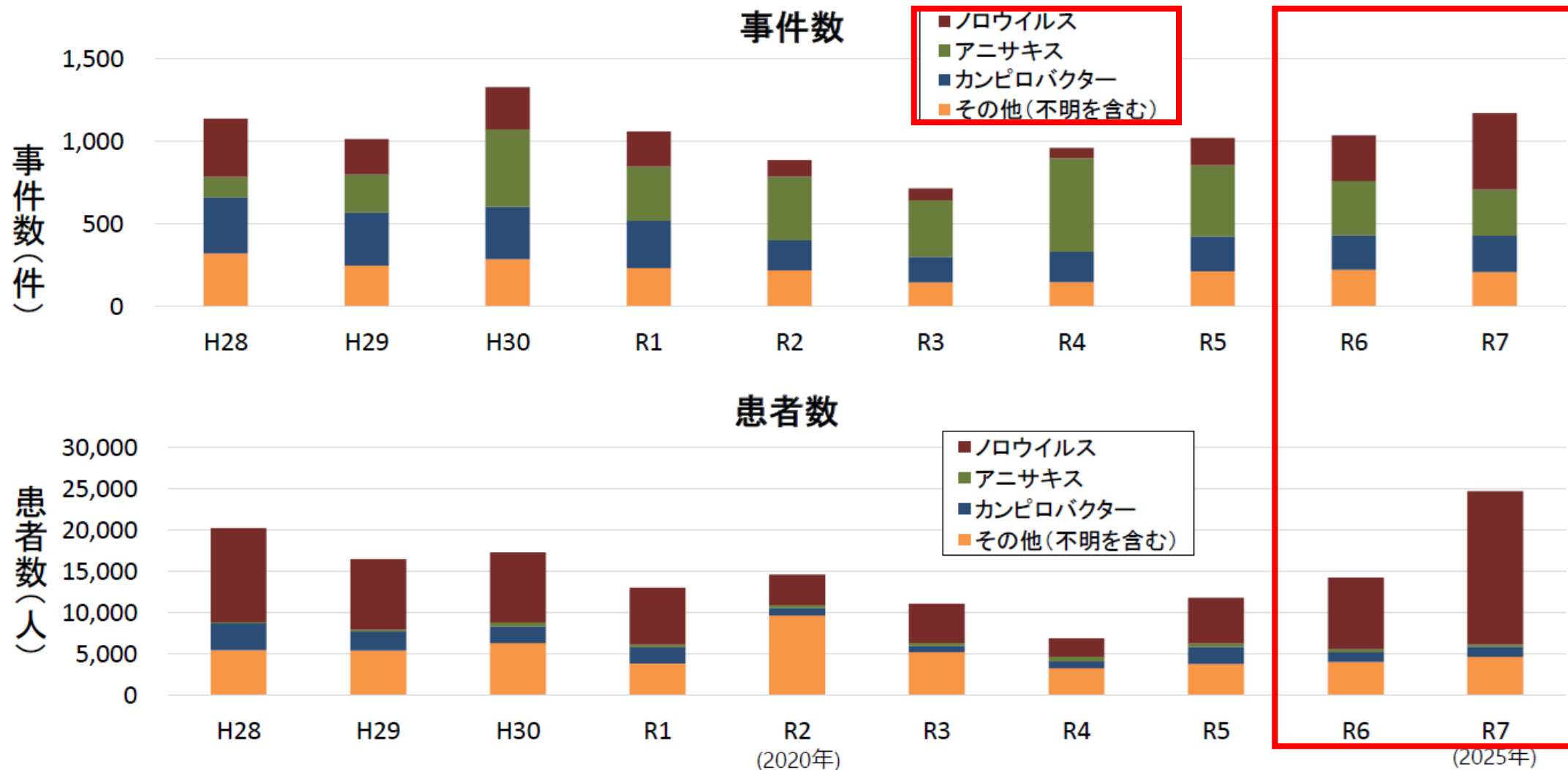
	事件数	患者数	死者数
R5年	1,021	11,803	4
R6年	1,037	14,229	3
R7年	1,172	24,727	2



主な病因物質別食中毒事件数・患者数の推移



令和7年は、令和6年に比べて、ノロウイルスを病因物質とする事例が増加し、食中毒事件数及び患者数の増加に寄与した。





ノロウイルスによる食中毒は毎年患者数が多く、大規模食中毒が令和6年から2年続けて発生し、令和7年は患者数が2,000人を上回る事例もあった。

都道府県	発病年月日	原因施設種別	原因食品名	病因物質種別	患者数	死者数	摂食者数
令和7年							
一宮市	2025/1/30	仕出屋	1月30日から2月1日までに製造された弁当	ノロウイルス (ウイルス)	769	0	1,805
兵庫県	2025/2/8	仕出屋	令和7年2月8日(土)に提供された弁当	ノロウイルス (ウイルス)	2,307	0	4,832
令和6年							
大分県	2024/8/4	飲食店	湧水、飲食店提供料理 (8月3日～13日に提供された食事)	ノロウイルス (ウイルス)	595	0	1,304
令和5年							
石川県	2023/8/11	飲食店	令和5年8月11日～8月17日に当該施設で提供された湧水を使用した食事	カンピロバクター・ ジェジュニ/コリ (細菌)	892	0	1,298
八戸市	2023/9/16	製造所	令和5年9月15日及び16日に当該施設で製造された弁当	ぶどう球菌及び セレウス菌 (その他)	554	0	不明

※ 食品衛生法施行規則第77条で規定

(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



死者が報告された食中毒事例（令和5年～令和7年）



植物性自然毒による食中毒では、毎年死者が報告されている。

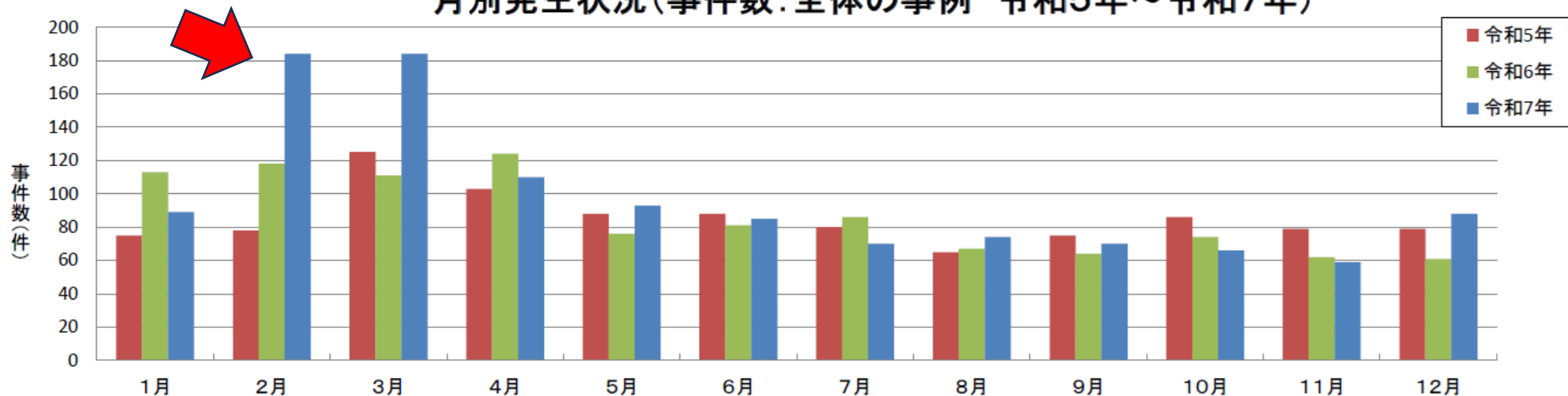
<参考> 病因物質別の死者数（過去10年間：平成28年～令和7年）

都道府県	発病年月日	原因施設種別	原因食品名	病因物質種別	患者数	死者数	摂食者数	死者年齢
令和7年								
岡山県	6月28日	家庭	イヌサフラン	植物性自然毒（自然毒）	1	1	1	女：70歳～
旭川市	8月25日	仕出屋	令和7年8月25日（月）に原因施設で調理し、提供された弁当	腸炎ピブリオ（細菌）	144	1	692	男：60～69歳
令和6年								
札幌市	4月23日	家庭	イヌサフラン（推定）	植物性自然毒（自然毒）	2	2	2	男：50～59歳 男：70歳～
長野市	7月21日	事業場寄宿舎	7月20日の夕食として調理した野生キノコ（ドクツルタケ、コテングタケモドキ）（推定）	植物性自然毒（自然毒）	1	1	1	男：20～29歳
令和5年								
栃木県	1月19日	事業所給食施設 老人ホーム	令和5年1月17日及び18日に当該施設で提供された食事	ロタウイルス（ウイルス）	28	1	92	女：70歳～
福岡市	6月2日	飲食店	鶏肉のトマト煮（施設給食）	腸管毒素原性大腸菌 O159 腸管凝集性大腸菌 O86a （細菌）	19	1	41	女：70歳～
和歌山県	8月19日	仕出屋	令和5年8月19日及び20日に原因施設で調理提供された料理	サルモネラ属菌（細菌）	117	1	384	男：70歳～
北海道	10月6日	家庭	ドクツルタケ（推定）	植物性自然毒（自然毒）	2	1	2	女：70歳～

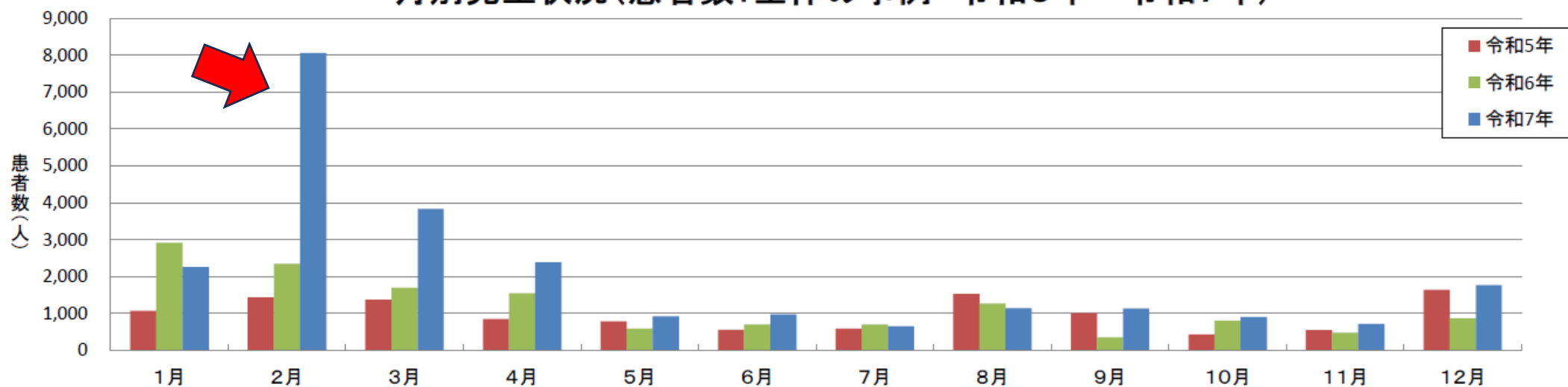
病因物質		患者数	死者数
細菌	細菌-サルモネラ属菌	6754	2
	細菌-ぶどう球菌	3781	0
	細菌-ボツリヌス菌	11	1
	細菌-腸炎ピブリオ	771	1
	細菌-腸管出血性大腸菌（VT産生）	1942	12
	細菌-その他の病原大腸菌	11645	1
	細菌-ウエルシュ菌	15033	0
	細菌-セレウス菌	659	0
	細菌-エルシニア・エンテロコリチカ	86	0
	細菌-カンピロバクター・ジェジュニ/コリ	16690	0
	細菌-赤痢菌	127	0
	細菌-その他の細菌	355	0
ウイルス	ウイルス-ノロウイルス	78550	1
	ウイルス-その他のウイルス	1090	1
寄生虫	寄生虫-グドア	1619	0
	寄生虫-サルコシステイス	8	0
	寄生虫-アニサキス	3589	0
	寄生虫-その他の寄生虫	174	0
化学物質	化学物質-化学物質	2106	0
自然毒	自然毒-植物性自然毒	1233	21
	自然毒-動物性自然毒	353	3
その他	その他	834	0
不明	不明	3404	0



月別発生状況(事件数:全体の事例 令和5年~令和7年)

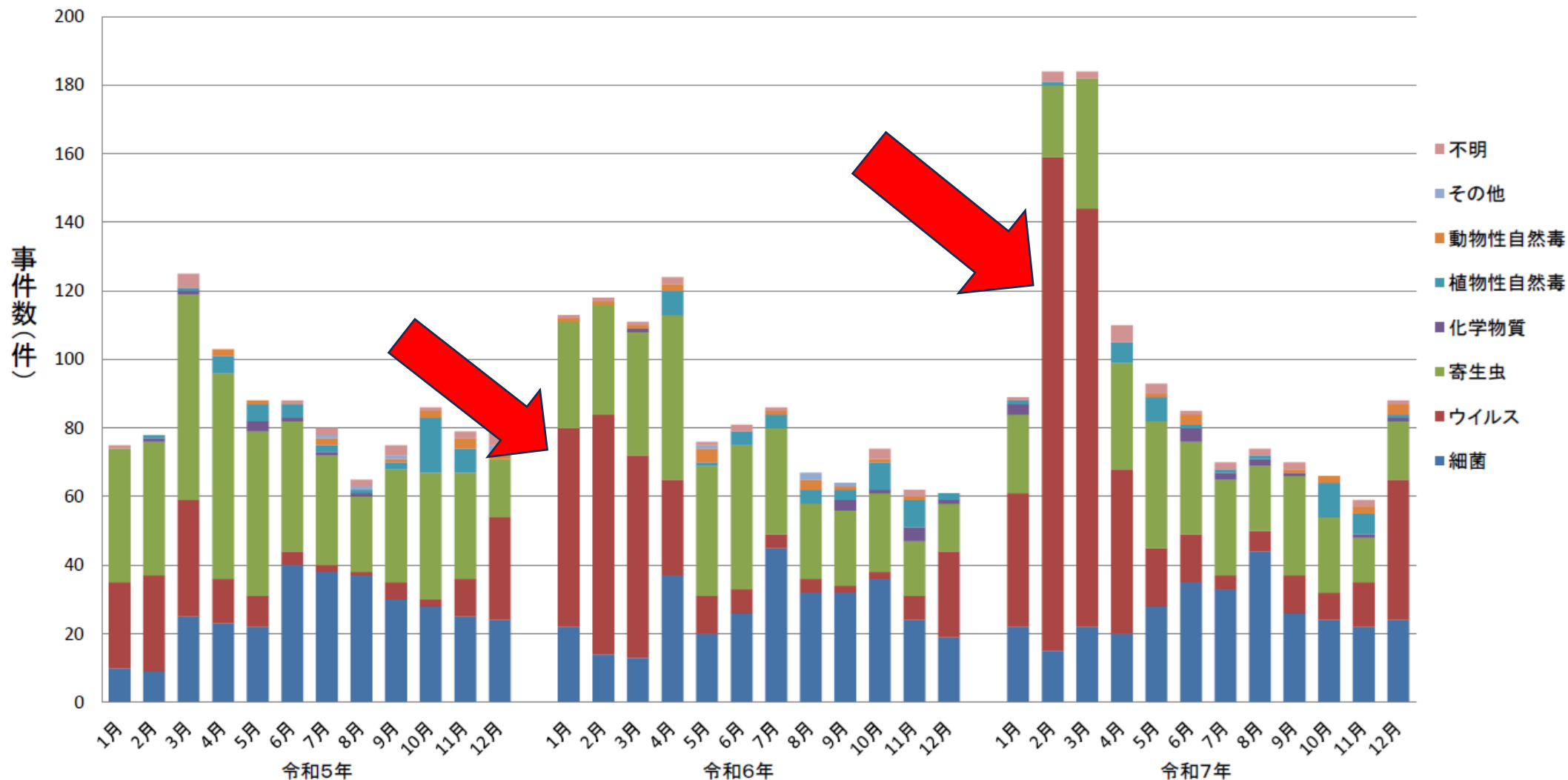


月別発生状況(患者数:全体の事例 令和5年~令和7年)



詳細は、資料1-2(令和7年食中毒発生状況)10・14ページ参照

(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」 7



詳細は、資料1-2（令和7年食中毒発生状況）12・13ページ参照

（資料出所）厚生労働省「食中毒統計調査」 8



自治体	件数	患者数	死亡者数	1件当たりの患者数
千葉県	8	108	0	13.5
千葉市	2	33	0	16.5
船橋市	13	76	0	5.8
柏市	1	7	0	7.0
累計	24	224	0	9.3



年度	発生月	原因施設	原因食品	病因物質	患者数
3	10	特養施設	給食	ウエルシュ菌	56
3	11	飲食店	刺身	アニサキス	1
5	2	サービス付き 高齢者住宅	給食	ノロウイルス	13
6	5	魚介類販売業	鮮魚介類	アニサキス	1
6	3	飲食店	提供食品	ノロウイルス	14
7	12	飲食店	提供食品	ノロウイルス	7
7	2	飲食店	提供食品	ノロウイルス	9
8	4	飲食店	提供食品	ノロウイルス	調査中

給食施設で発生した食中毒

令和3年度 柏市の事例

探知

令和3年11月1日、市内高齢者施設から「施設内で下痢の症状を訴える体調不良者が多発している」旨の連絡があった。

【調査】

- ・患者は、入居者、職員、通所者
- ・下痢を発症した患者が多く、症状、発症時間が一致した患者が多数
 - ＊複数の患者便よりウエルシュ菌が検出
- ・患者の症状、潜伏時間もウエルシュ菌による食中毒と一致
- ・喫食者137名、患者56名

【行政処分】

- ・食品衛生法に基づく営業停止命令
⇒ 3日間の営業停止

【指導】

- ・食中毒再発防止を目的とした衛生教育を実施。

給食施設で発生した食中毒

令和5年度 柏市の事例

探知

令和6年2月26日、サービス付き高齢者住宅から「施設内で嘔吐、下痢の症状を訴える入所者が複数名発生している」旨の連絡があった。

【調査】

- ・患者は、サービス付き高齢者住宅を住居とするグループ
- ・患者の共通食は当該施設が調理した食品に限定
- ・患者、調理従事者の糞便からノロウイルスが検出
- ・患者の症状、潜伏時間もノロウイルスによる食中毒と一致
- ・喫食者37名、患者13名

【行政処分】

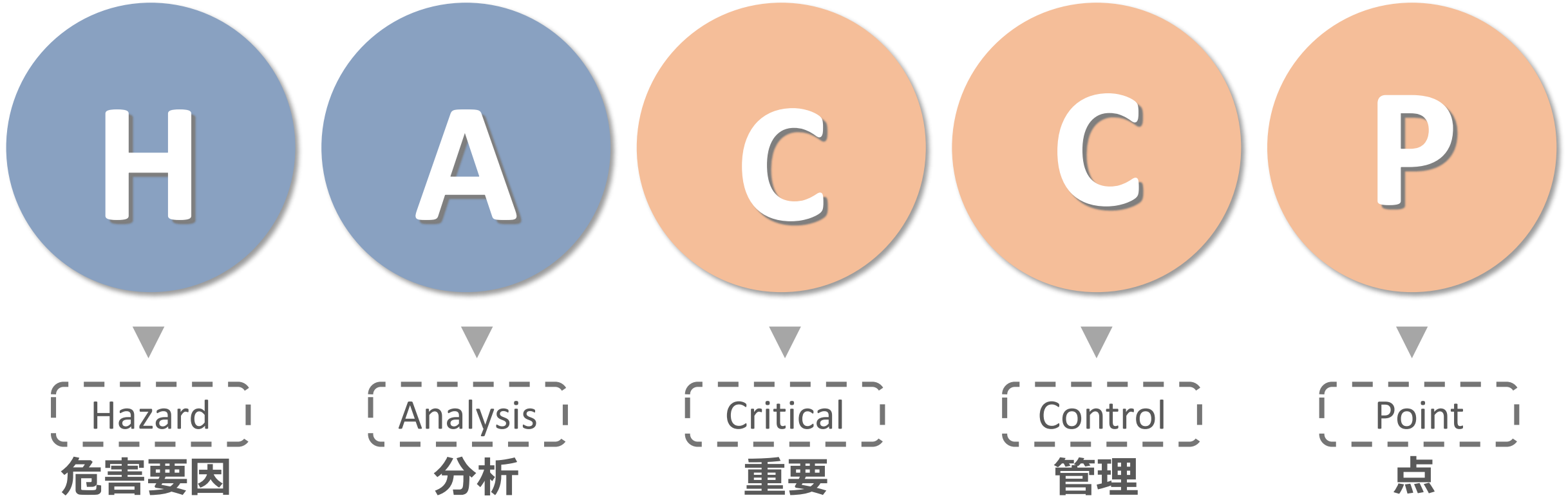
- ・食品衛生法に基づく営業停止命令
⇒ 3日間の営業停止

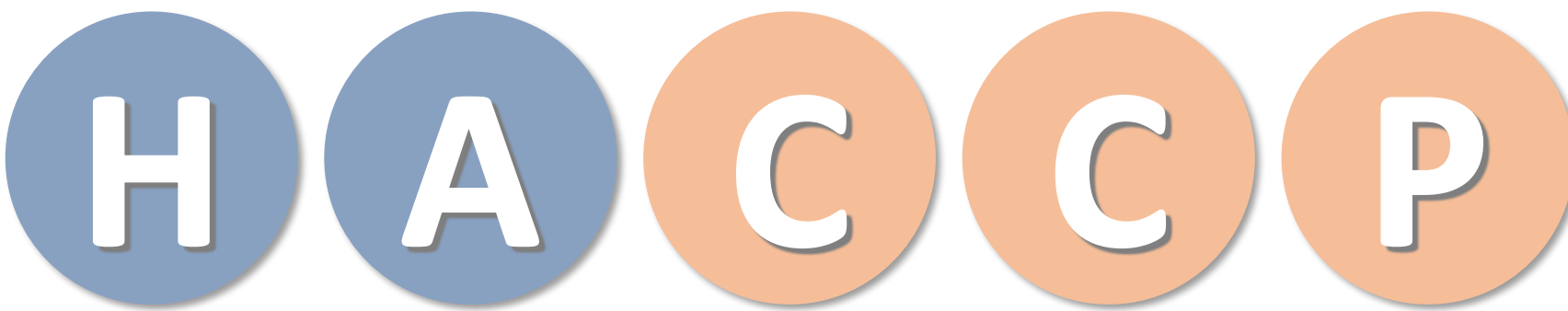
【指導】

- ・食中毒再発防止を目的とした衛生教育を実施。



全食品関係事業者に義務付けられている衛生管理です





Hazard

Analysis

Critical

Control

Point

危害要因

分析

重要

管理

点

① 危害要因分析

受け入れから出荷までの各工程について、衛生上どんな**危害**があるかを探し、対策を考えます。

② 重要管理点

①の対策の中で、特に**危害**発生の防止につながるポイント、**重要管理点**を決定します。

③ 監視・記録

②の**重要管理点**を継続的に監視・記録し、安全性をチェックします。

危害の例



微生物の付着



異物の混入



化学物質の混入

③ 継続的に監視・記録

② 温度・時間の管理

② 異物の検出

工程例





作業区分の明確化について

作業区分の必要性について



- ✓ **作業区分の明確化**がHACCPの第一歩です
- ✓ 食品に付着した外部からの汚れは**汚染区域で落とし**、**非汚染区域に引き渡し**ましょう
- ✓ 人や台車が汚染区域と非汚染区域を**行き来することのないように**しましょう

汚染作業区域

検収室，食品の保管室，下処理室，返却された食器・食缶等の搬入場及び洗浄室（返却された食器具の洗浄中・消毒前）のこと。

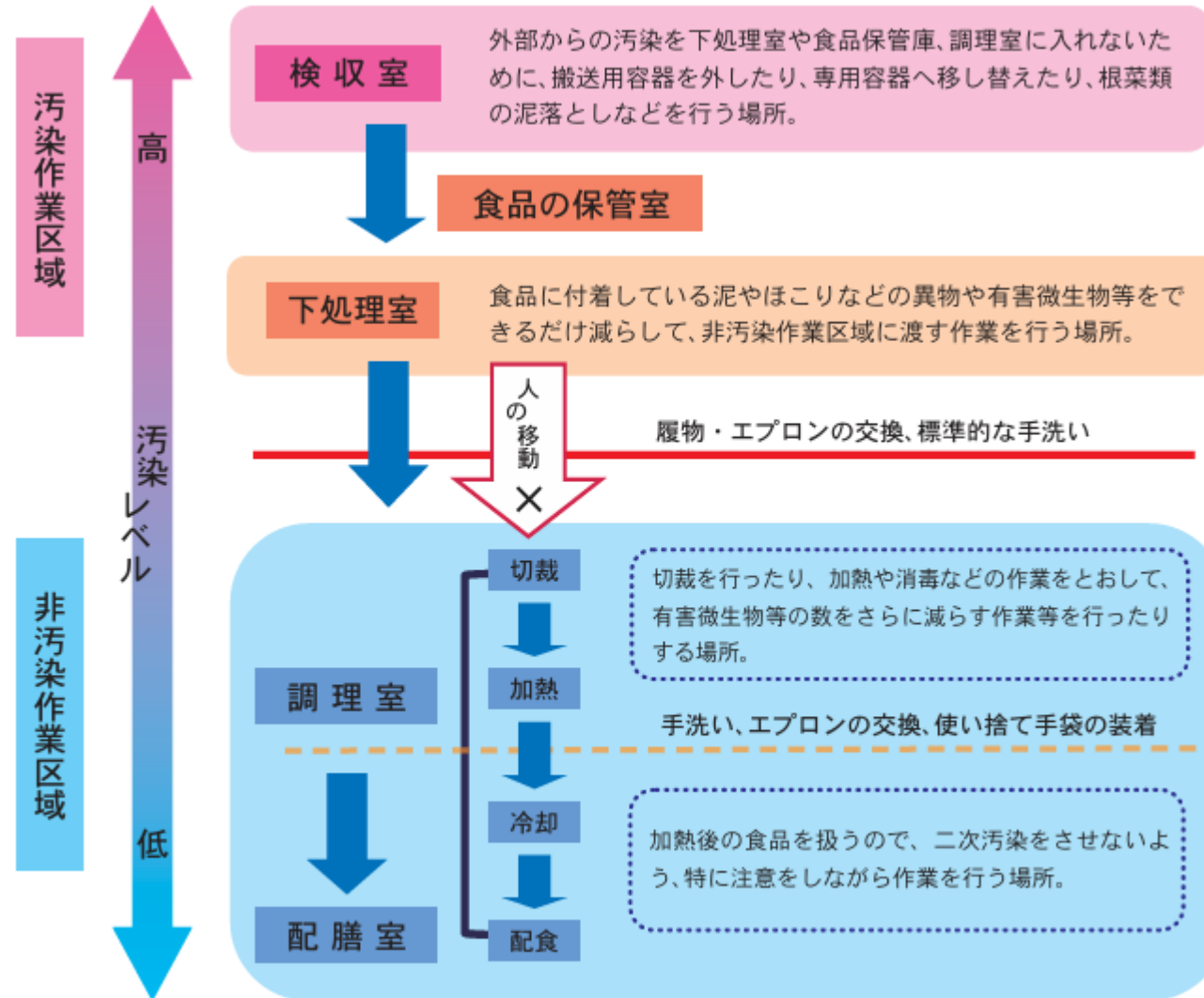
非汚染作業区域

調理室，配膳室，食品，食缶の搬入場及び洗浄室（機械，食器具類の洗浄・消毒後）のこと。

その他の区域

更衣室，休憩室，調理員専用トイレ，前室等のこと。

調理工程における作業区域の役割と二次汚染防止のポイント





調理従事者の衛生管理



- 01 | 毎日**専用**で**清潔**な**調理着**、**マスク**、**帽子**、**履物**等を着用する
- 02 | **爪**は**短く**切る
- 03 | **マニキュア**や**香水**は**つけない**
- 04 | 調理場内では**指輪**、**ネックレス**、**イヤリング**、**ヘアピン**、**時計等**は必ずはずす
- 05 | **ポケットの中**には何も入れない
- 06 | **調理着のまま**で調理場の外に出ない
- 07 | **トイレ**を使用する時には、必ず**調理着**を脱ぎ、**履物**を替える

次のような項目に注意が必要です



マスクから口や鼻を出さない

インナーキャップをかぶる

サイズの合った帽子を選び深くかぶる

帽子から髪の毛を出さない

清潔な調理着の着用

ファスナーはきちんと閉める

インナーシャツはズボンの中に入れる

洗淨、消毒してあり汚れていない靴をはく

粘着ローラーによる除去



1 頭から。
頭上、頭横、頭後ろと
かける。



2 肩のあたりは入念に。



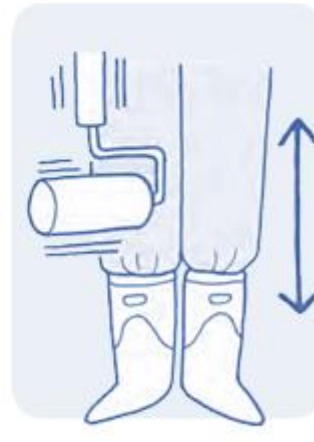
3 肩から腕の先に向けて。
脇の下から内側、外側
もかける。



4 胸から腹に。



5 背中は見ると、二
人でかける



6 腰から足の先に向けて。
足の内側、外側、後ろ
側もかける。



頭髪が1日に抜ける本数

頭髪の生える面積	=	700cm ²
頭髪の生える密度	=	150本/ cm ²
頭髪の本数	=	150×700 = 約100,000本
頭髪の寿命	=	2~7年 (平均5年)
1年に抜ける頭髪の本数	⇒	100,000本 ÷ 5年 = 約20,000本
1日に抜ける頭髪の本数	⇒	約55本

実際には1日に40~80本ほど必ず抜け落ちます。
頭髪は思った以上に抜けるものです。

01 | 毎日**シャンプー**する

02 | 調理着に着替える前に頭髪を**ブラッシング**する



Point01 持ち込まない

作業服等に毛髪を付着
させたまま給食室に
入らない。

- 正確な着衣・着帽の実施。
- 2人組になって、粘着ローラーによる除去と付着していないかの確認。

Point02 発生させない

帽子から毛髪を
落下させない。

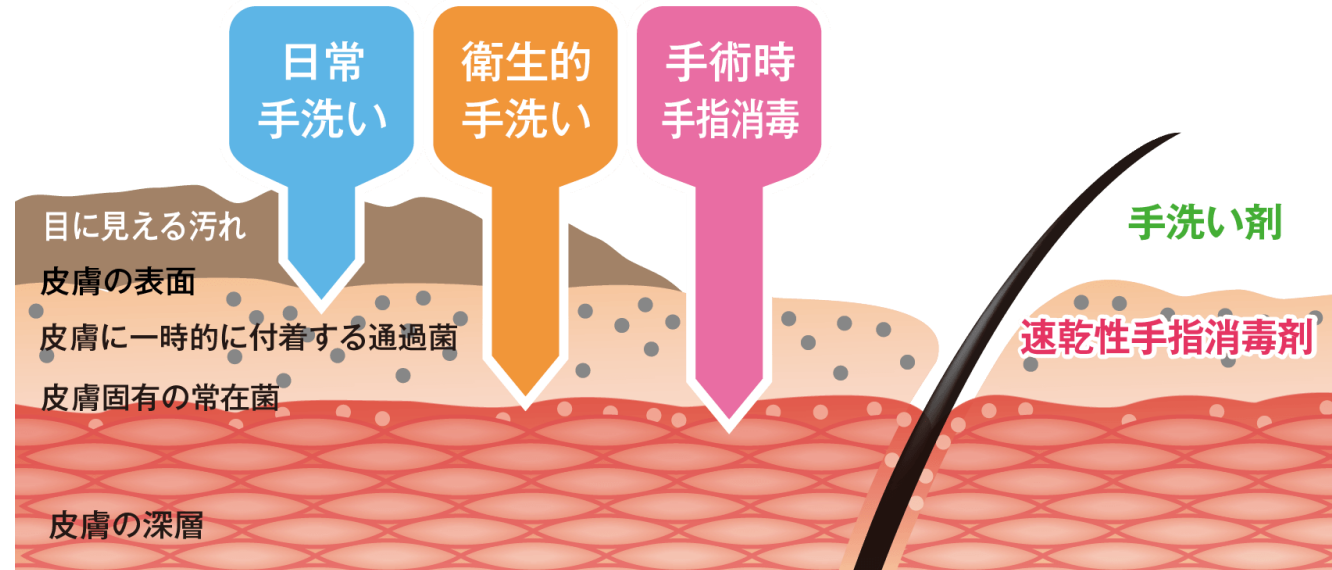
- 作業中は作業服や帽子に触らない。
- チームで作業中に付着した毛髪を確認する。

Point03 入れない

開封状態の原材料、
食品、料理を放置
しない。

- 開封した原材料は使い切る、もしくはすぐに封をする。
- 食品、料理にふたをする。

給食調理における手洗いの目的

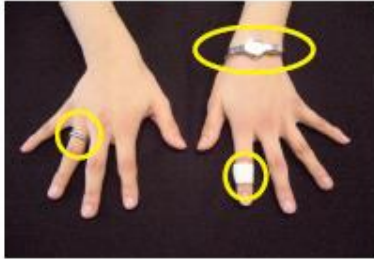


SARAYA ホームページ

- ✓ 給食調理施設では、衛生的手洗いが求められています
- ✓ 常在細菌を取り除くような過度の手洗いは不必要です
- ✓ 手洗いの基本は物理的に洗い流すことです

標準的な手洗い（始業前）

1 手を洗う前に



2 洗い残しのない手洗いを



3 流水で軽く手を洗う



4 手洗い用石けん液をつける



5 十分に泡立てる



6 手の平と甲を洗う（5回程度）



7 指の間を洗う（5回程度）



8 親指の付け根まで洗う（5回程度）



9 指先を洗う（5回程度）



10 手首を洗う（5回程度）



11 肘まで洗う



12 爪ブラシで爪の間を洗う



13 流水でよくすすぐ(15秒程度)



14 ペーパータオルでふく



15 アルコールをかける



16 指先にすり込む



17 親指の付け根まですり込む



18 手のひらと甲にすり込む



19 指の間にすり込む



20 手首にすり込む



作業中の手洗い（作業中）

1 流水で汚れを洗い落とす



2 手洗い用石けん液を泡立てる



3 手全体を洗う



4 流水でよくすすぐ



5 ペーパータオルでふく



非汚染作業の中で

- ・ 食品に直接触れる前
- ・ 生の食肉類、魚介類、卵、加熱前の野菜等に触れた後
- ・ 汚れたものを触った場合
- ・ その他、必要と考えられる場合

アルコール消毒を行う。

6 アルコールをかける



7 手全体にアルコールをすり込む



学校給食調理場における手洗いマニュアル

正しい使い捨て手袋の使い方

- 01 | 手袋は**衛生的な場所**で保管
- 02 | 装着前には**手を洗う**
- 03 | 手袋表面にはできるだけ**素手で触れない**





- 01 | **手荒れ・傷**がある場合は必ず装着
- 02 | **作業開始直前**に装着
- 03 | **生の食肉類，魚介類，卵などに触れる前**に装着
- 04 | **生のまま提供する食材**や**調理済み食品**を取り扱う前に装着・交換
- 05 | **汚染作業区域から非汚染作業区域に移動**する場合は交換
- 06 | **破れたとき**は交換
- 07 | **使いまわし，再使用はしない**

正しい使い捨て手袋の使い方

不適切な使い捨て手袋の使用例



段ボール開封時に使用
汚染されているダンボール箱
を取り扱うのに、使い捨て手
袋使用の必要はない。



使い捨て手袋を装着した
下処理作業
野菜洗浄時に使い捨て手袋使
用の必要はない。また、手袋が
短いため、水が入る。



使い捨て手袋を装着した
まま紐を結んでいる
使い捨て手袋装着後には、目
的外のものを触らない。



調理従事者の体調管理



- 01 | トイレ，風呂等の**衛生的な生活環境**の確保
- 02 | 肉や二枚貝の生食を避け，**十分加熱**した食品を摂取する
- 03 | **規則正しい生活**を送り，体調に留意
- 04 | 定期的な**健康診断**や**検便**の実施
- 05 | 従事者等の衛生管理点検表への**記録**

感染性胃腸炎の症状が出た場合の対応

[本人がすべきこと]

症状発生



作業を続け
ない・直
ちに申し
出る

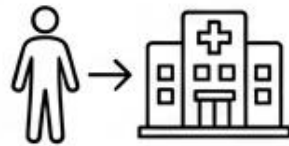


速やかに
医療機関を
受診する



検査結果が「**陰性**」に
なるまでの具体的対応
(出勤停止等のルール)を守る

[施設がすべきこと]



該当者を
医療機関を
受診させる



施設内の
徹底的な**消毒**
を行う



必要に応じた
メニュー変更
を行う

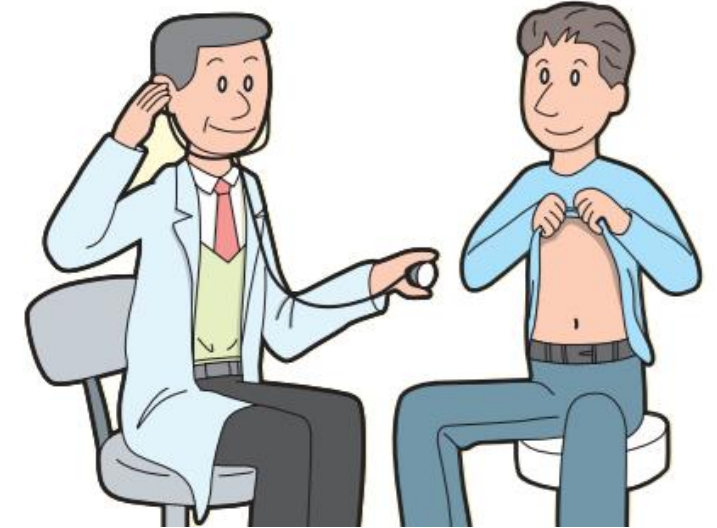


その他調理従事者の
検体検査等を検討する

症状がでたとき本人がすべきこと



- 01 | 直ちに報告し、**従事をやめる**
- 02 | すみやかに**医療機関**を受診する
- 03 | 従事の可否について、**医師の指示**に従う
- 04 | 検査で陰性が確認されるまで調理に**従事しない**



Point

隠さない、無理しない、自己判断しない

症状がでたとき事業者がすべきこと



01 | 本人に医療機関の**受診**を指示

02 | 施設の**消毒**の指示

03 | 他の従事者の**検査**を検討

Point

予め施設のルールを定め、全員に周知



食中毒が疑われる際の立入検査

食中毒調査

施設調査

- 書類・記録の確認
- 調理従事者の聞き取り
- 施設の確認

拭き取り検査

食品検査

患者調査

- 遡り喫食調査
- 喫食メニュー調査
- 疫学調査

検便検査

- 患者検便
- 従事者検便

- 01 | 衛生管理計画, 要領, マニュアル等
- 02 | 従事者等の衛生管理点検表
- 03 | 検収の記録簿
- 04 | 調理器具等及び使用水の点検表
- 05 | 調理等における点検表
- 06 | 食品の加熱加工の記録簿
- 07 | 防虫防鼠の記録

08 | 定期の腸内細菌検査結果

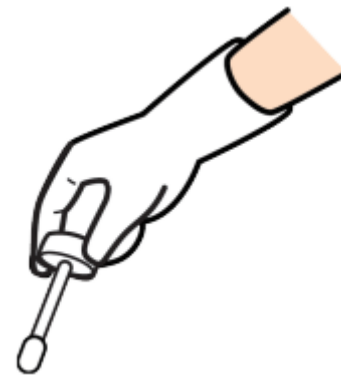
09 | 献立表

10 | その他衛生管理に関する書類

個人衛生管理表



- 01 | 調理従事者の勤務状況や健康状態を確認
- 02 | 調理工程や消毒方法を確認
- 03 | 調理従事者全員の検便検体採取を依頼



- 01 | 目視確認による衛生状態の確認
- 02 | 食中毒が強く疑われる場合は拭き取り検査を実施
- 03 | 検食の廃棄を一時停止
- 04 | 食中毒が強く疑われる場合は検食を持ち帰り，検査を実施

施設調査と患者調査と検査の総合判断



食中毒

- 01 | 原因究明のための重要な材料
- 02 | 検査のためには、50g程度が最低限必要
- 03 | 清潔な専用の器具を使用して採取



保存食は、毎日、原材料、加工食品及び調理済み食品を食品ごとに、清潔な容器に50g程度採取し、密封して保存します。

共同調理場の受配校に直接搬入される食品についても、共同調理場で保存します。

採取の仕方

- ① 保存食は、原材料及び調理済み食品を、食品ごとに、清潔な容器（ビニール袋等）に完全密封して、保存食用の冷凍庫に -20°C 以下で2週間以上保存すること。
- ② 原材料は、洗浄・消毒等を行わないこと。
- ③ 野菜等で生産地が異なる場合には、生産地ごとに採取し、保存すること。
- ④ 食品の製造年月日又はロットが異なる場合は、それぞれ採取し、保存すること。
- ⑤ 卵は全てを割卵して、混合したものから採取し、保存すること。
- ⑥ 飲用牛乳及び調理用牛乳は、それぞれ別に保存食を取ること。
- ⑦ 調理済み食品は、使用している食品のすべてが含まれるように、釜別、ロット別に採取し、保存すること。
- ⑧ 共同調理場の受配校で、主食、牛乳、デザート等が業者より直接、複数の学校に配送され、業者やロットが異なる場合は、共同調理場で業者ごと、ロットごとにまとめて採取し、保存すること。
- ⑨ 加工食品等で規格の異なる食品は、それぞれ別に採取し、保存すること。
- ⑩ 続けて保存食を採取する場合は、消毒用アルコールを含ませたペーパーで、包丁を拭いてから採取すること。



密封されていない。



テープで巻いただけで、密封されていない。



ジッパー付きの袋を使用しているが、密封されていない。



廃棄部を採取している。



50g程度採取されていない。



保健所監視で多かった指摘事項



① ガムテープや養生テープでの施設設備の補修

② 区画扉が開放状態



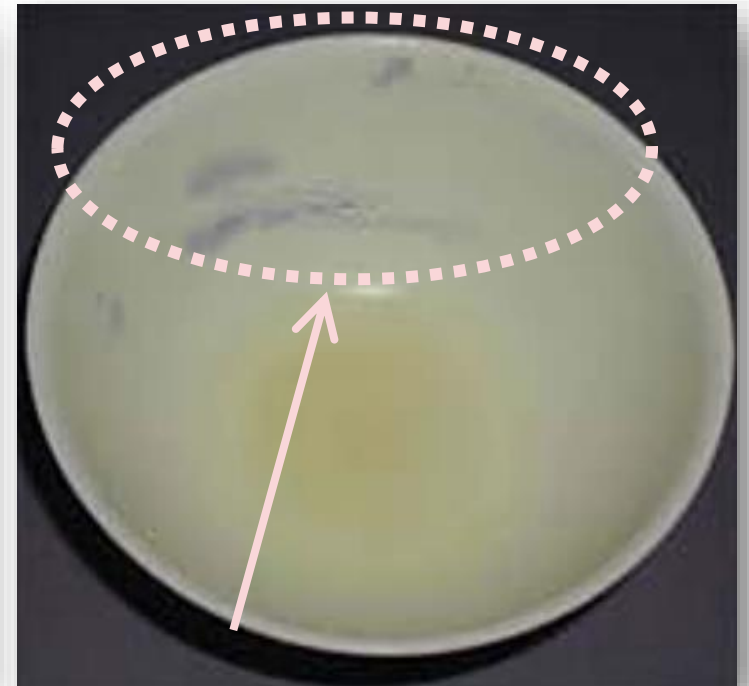
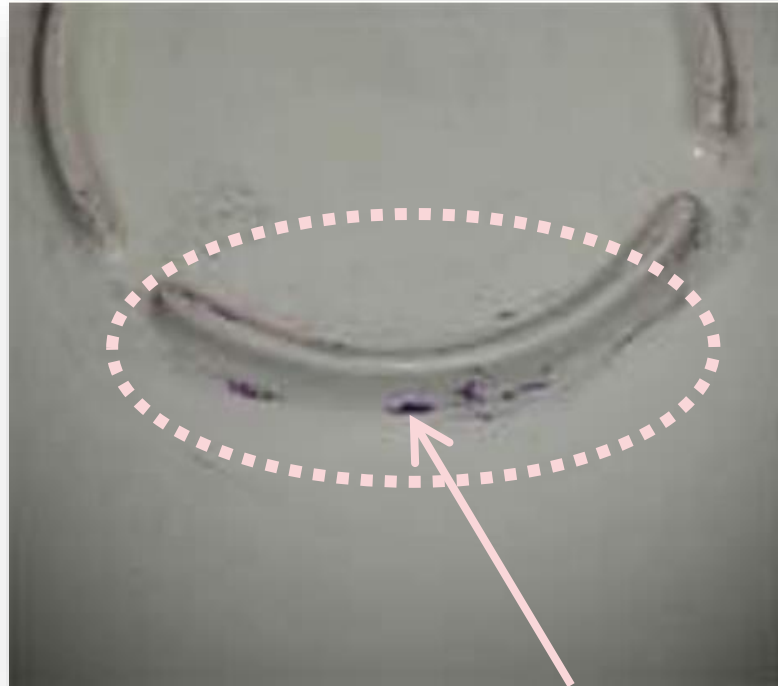
- ① 管理者の確認欄は毎日必ず！
- ② 記録表の必要記載事項欄の記録漏れ
- ③ シャーペン，修正ペン，消えるペンの使用

- ① 食器の洗浄不足
- ② 洗浄剤等の容器が無記名
- ③ 殺菌庫の紫外線ランプの使用期限の把握

食器の洗浄不足について



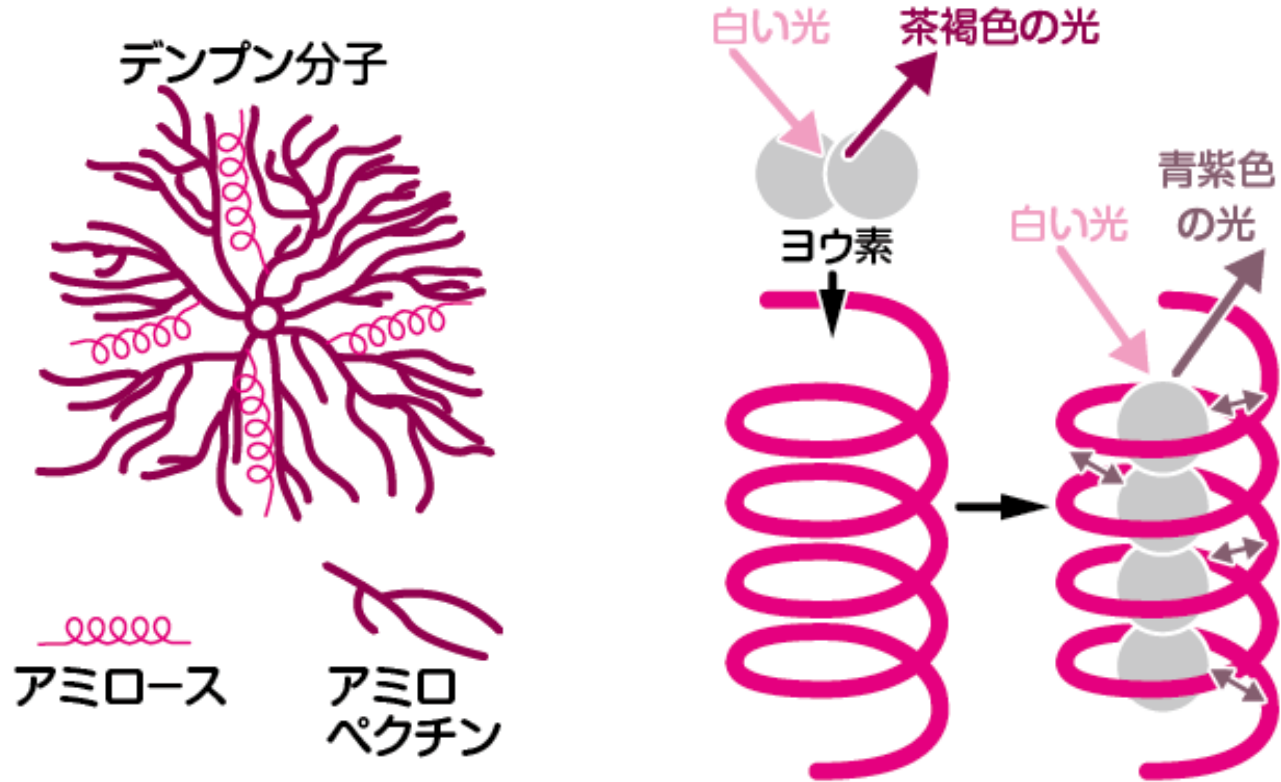
給食施設の監視では、食器の洗浄残留物検査として食器の**でんぷん検査**をしています。
米飯やめん等のでんぷんとヨウ素が反応し、鮮明な青紫色になる**ヨウ素でんぷん反応**をしています。



洗い残しの部分

苫小牧市学校薬剤師会ホームページ

なぜでんぷんにヨウ素液を浸すと青紫色になるの？



ヨウ素でんぷん反応ではでんぷん分子の中にヨウ素の分子が入り込んででんぷん分子の形が変わることと、ヨウ素の電気的な性質が変化するため色が変化します。

①アミロースにヨウ素の分子がすっぽり入る



②分子の形が変わる



③ヨウ素は通常茶褐色の光をはね返すが、他から電子をもらおうと赤い光を吸収する。このため、青い光を多くはね返すため、青っぽくみえる

食器の洗い残しについて



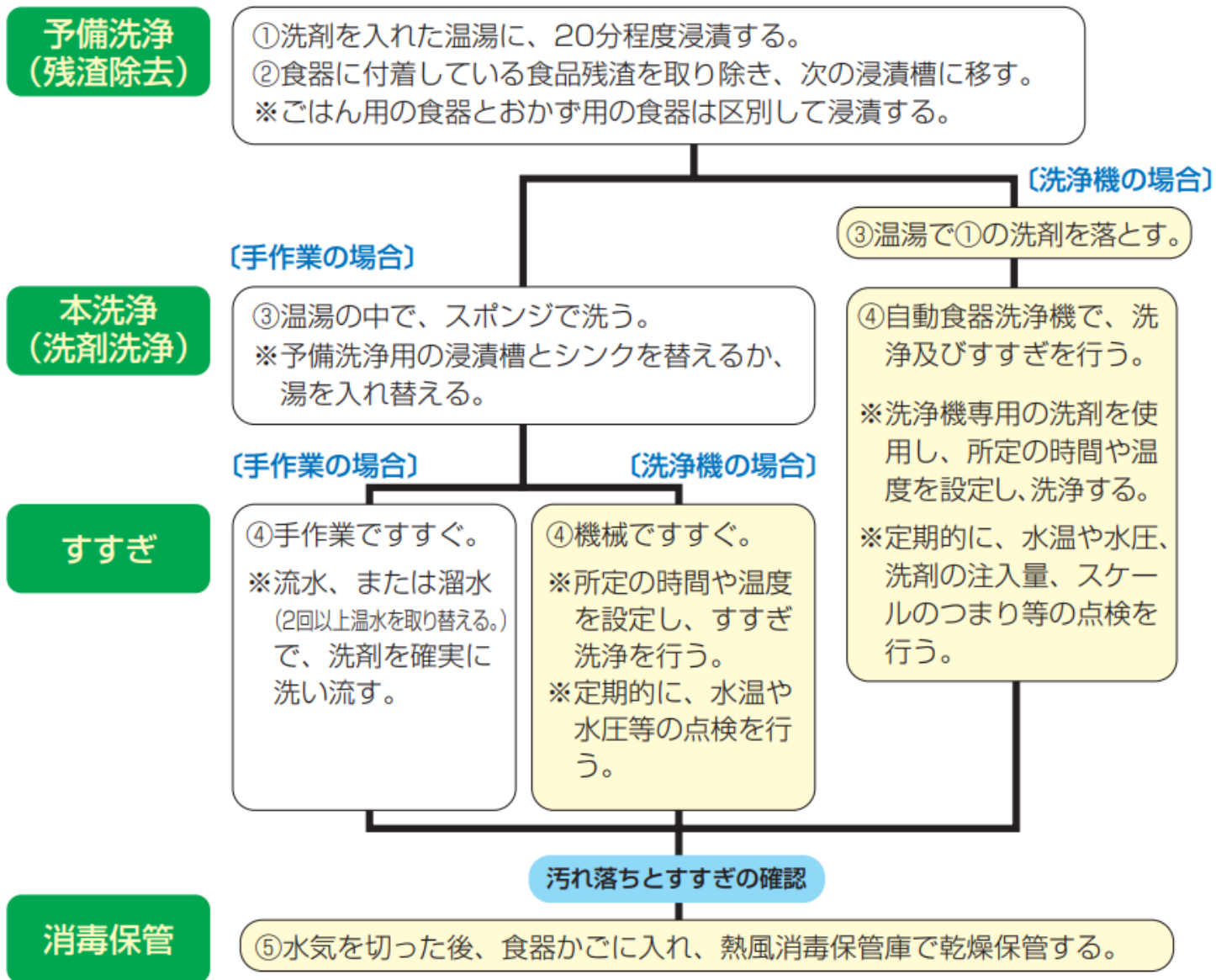
A くぼみ

B 底

の洗い残しには特に注意しましょう！

調理場における洗浄・消毒マニュアルPart2

食器洗浄の手順について



〈熱風消毒保管庫について〉

熱風で食器の乾燥・消毒を行う。つまり**乾燥していれば、温度や時間は適切**といえる。

しかし、熱のかけ過ぎによる食器の劣化を防ぐため、機器メーカーや食器メーカーの取扱い説明書に従って温度や時間の設定を行うこと。

- *メラミン食器 庫内温度が85～90℃に上昇後、この温度で30分程度保持
- *プラスチック食器 庫内温度が85～90℃に上昇後、この温度で40～50分程度保持

〈注意点〉

- *食器類は水切りを十分に行うこと。
- *食器類や個人盆は、上に重ねず、乾燥しやすいように立ててかごに入れること。
- *熱風吹き出し口付近は高温になりやすいので、食器の劣化を招きやすい。
- *収納物を詰め込みすぎると、熱効率が悪くなる。
- *運転中及び運転終了直後に扉を開けると、熱風が吹き出す恐れがあるので注意すること。
- *清潔を保つため運転終了後には、むやみに扉の開閉を行わないこと。
- *作業開始時に食器類が乾燥しているか、必ず確認を行い、乾燥していなかった場合は、再度スイッチを入れ、乾燥・消毒を行うこと。





- ① 食器の洗浄不足
- ② 洗浄剤等の容器が無記名
- ③ 殺菌庫の紫外線ランプの使用期限の把握

最新トピックス: アレルギー表示の改正

令和8年4月1日

アレルギー表示に関する改正がありました。



カシューナッツとピスタチオに関する
変更があります。



カシューナッツの追加



**カシューナッツは、
特定原材料に追加されました。**

**特定原材料は、
表示が義務付けられる
アレルギーです。**



2年間の経過措置があります

ピスタチオの追加



ピスタチオは、特定原材料に準ずるものに追加されました

特定原材料に準ずるものは、表示が推奨される**アレルゲン**です。



Thank
you
ご清聴ありがとうございました