



令和7年度(2025年度)

千葉市食品衛生監視指導計画

(案)

千葉市保健福祉局医療衛生部

目 次

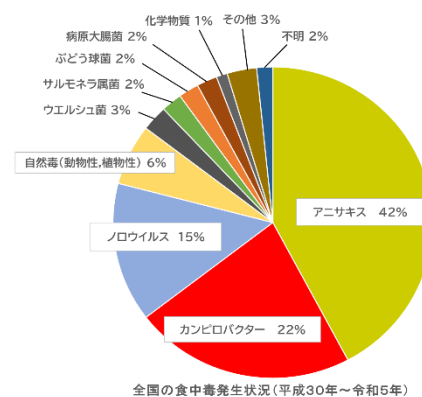
1	計画の趣旨	1
2	実施期間	2
3	対象施設	2
4	実施体制	2
5	食品等取扱施設の監視指導	4
6	食品等の試験検査	6
7	食中毒防止対策	8
8	食中毒等健康危害発生時の対応	9
9	市民、食品等事業者への情報提供及び意見の交換	9
10	食品等事業者による自主的な衛生管理の推進	10
11	食品衛生に携わる人材の養成及び資質の向上	11
12	監視指導実績等の公表	12

1 計画の趣旨

「令和7年度(2025年度)千葉市食品衛生監視指導計画」(以下「監視指導計画」という。)は、食品衛生法(昭和22年法律第233号)及び関係法令に基づき、以下のような食品衛生上の実情を踏まえ、食品等取扱施設※¹に対する立入検査や、食品等の試験検査などの監視指導※²を効果的に実施するため策定するものです。

本市では、この監視指導計画に基づく監視指導を着実に実行するとともに食品等事業者による自主的な衛生管理や市民への情報提供などの各種事業を推進し、市民の皆様の食の安全・安心の確保を図ります。

- 食を取り巻く環境の変化等に対応し、食品の安全性確保及び食品等事業者による衛生管理向上のため、全ての食品等事業者が導入・実施するHACCP※³に沿った衛生管理の適切な実施及び弾力的な運用推進の指導・助言を行います。
- 多くの食品等は、広域的に流通しており、食中毒や違反食品等の調査、危害の未然防止のため、国や他の自治体と連携協力が不可欠です。特に、複数の自治体に関係する広域的な事案発生時は、広域連携協議会※⁴等を通じ調査、情報の共有等、適切な対応を図ります。
- 全国的に発生の多い「カンピロバクター」「ノロウイルス」「アニサキス」食中毒対策として、食品等事業者に対し、HACCPに沿った衛生管理の着実な実施を求めるとともに、予防対策について普及啓発を図り、食中毒発生の未然防止を図ります。
- 市内全域で開催される大規模イベント会場において、食品等を取り扱う事業者や主催者に対し、監視指導を通じて食品の安全確保を図ります。
- 食品等事業者が自主回収(リコール)を行う場合、食品衛生法及び食品表示法(平成25年法律第70号)に基づき、リコール情報を行政に届け出ることが義務化されたことから、食品等事業者へ適切な対応について指導を行います。
- 食品表示法に基づき、食品関連事業者等への助言指導を実施し、適正な食品表示の徹底を図ります。



全国の食中毒発生状況(平成30年～令和5年)



イベント会場での監視

※1 **食品等取扱施設**とは、食品等(食品、添加物、器具及び容器包装をいう。)を取り扱う施設をいいます。

※2 **監視指導**とは、食品衛生監視員(食品衛生法の規定に基づく資格を有し、市長の任命をうけた職員)による飲食店等食品等取扱施設への立入検査などにより、事業者が改善すべき点などを指導することを行います。立入検査時には、施設の衛生状況や衛生管理に関する記録の確認などを行います。

※3 **HACCP**とは、「Hazard Analysis and Critical Control Point」の略で、食品の安全を確保するためアメリカで開発された衛生管理手法です。(詳細は10ページ。)

※4 **広域連携協議会**とは、広域的な食中毒事案(疑いを含む。)発生時において、関係機関が相互に連携を図りながら、適切な原因調査、情報共有等の対応を行うために国が設置するものです。

2 実施期間

令和7年(2025年)4月1日から令和8年(2026年)3月31日まで

3 対象施設

市内に所在する食品営業許可を取得している施設及び届出をしている食品等取扱施設を対象とします。

許可施設 約12,000件、届出等施設 約4,000件

4 実施体制

(1) 実施機関

食品等取扱施設の立入検査や食品等の試験検査を効率的かつ効果的に実施するため、生活衛生課、保健所食品安全課及び市場・食鳥監視室で事務を分担し、地方衛生研究所である千葉市環境保健研究所で試験検査を実施します。

(2) 他の機関との連携・協力

ア 市役所庁内関係機関との連携・協力

学校や保育所給食、消費生活、農政などの関係機関と構成している「食の安全連絡協議会」を通じて、食の安全確保に関する相互協力や情報交換を行い、食に関する関係部局の連携・協力を図ります。

また、食中毒調査時には、必要に応じ感染症対策担当部門と連携・協力して調査します。

イ 都道府県市との連携・協力

食中毒や違反食品に関する調査が市域を越える場合には、関連自治体と相互に情報共有を図り連携・協力して対応します。

また、食品衛生に関する情報交換等を通じて、連携体制の維持向上を図ります。

ウ 国との連携・協力

広域的な食中毒事案の発生や拡大防止等のため、厚生労働省と情報共有を行い、連携・協力して早期発見や効果的な調査の実施を図ります。

また、広域流通食品や輸入食品の食品衛生法違反等を発見した場合や、大規模な食中毒が発生した場合においては、厚生労働省と連携して必要な対策を講じます。

なお、食品表示法の違反が疑われるものは、消費者庁、農林水産省等と情報共有を図り対応します。



食品等事業者申請・相談窓口
(千葉市保健所)



食品等の検査
(千葉市環境保健研究所)

千 葉 市

保健福祉局医療衛生部（実施機関）

生活衛生課

- ・ 食品衛生の総括
- ・ 国及び他の自治体との連絡調整、情報交換

保健所

食品安全課

- ・ 営業許可、届出・食品等取扱施設の監視指導
- ・ 食中毒調査 ・ 食品等の収去^{※5}、買上
- ・ 食品表示法に基づく指導助言

市場・食鳥監視室

- ・ 地方卸売市場内食品等取扱施設の監視指導
- ・ 食鳥検査
- ・ 食品等の収去、買上

環境保健研究所（地方衛生研究所）

健康科学課

- ・ 食品等の試験検査
- ・ 食中毒等原因究明のための試験検査

市役所庁内関係機関

「食の安全連絡協議会」

- ・ 学校や保育所、消費生活、農政などの関係11課で構成。
- ・ 食の安全性確保等に関する指針に基づき消費者や食品等事業者に対する施策について連携。

感染症対策担当部門

- ・ 腸管出血性大腸菌感染症など食が原因で発生し得る感染症の届出があった場合、連携して合同調査を実施。



他都道府県市（保健所を設置する地方自治体）

国（厚生労働省、内閣府消費者庁、農林水産省）

広域的な食中毒事案の発生や拡大防止等のため、相互に連携や協力を行う。

緊急を要する場合には国が広域連携協議会を設置。

※5 収去とは、食品等の試験検査に対し、違反食品等を排除するために、食品衛生監視員が食品衛生法及び食品表示法に基づき製造施設や販売施設から食品等を採取することをいいます。

5 食品等取扱施設の監視指導

食品の取扱いや衛生状況等について、飲食店営業施設や食品製造施設などの食品等取扱施設に対し、効率的かつ適切な監視指導を実施します。

(1) 対象となる施設に共通する監視指導項目

・ HACCP に沿った衛生管理の実施状況
・ 許可証の掲示や食品衛生責任者等の設置状況
・ 施設基準の遵守状況（広さ、区画、施設の構造及び設備、機械器具など）
・ 施設内外の衛生管理状況、ねずみ及び昆虫対策
・ 施設設備及び機械器具の管理・清掃状況
・ 使用水の管理状況
・ 廃棄物・排水設備の管理状況
・ 食品取扱者の健康管理・衛生管理状況
・ 食品の衛生的な取扱状況（相互汚染防止、適当な温度での調理・加工、適切な保管）
・ 原材料の使用、保管状況（消費期限内の使用、衛生的な保管など）
・ 容器や包装資材の保管状況

(2) 重点的に監視指導を実施する施設並びに施設ごとの主な監視指導項目

食品の取扱量や健康被害が起こったときの影響の大きさなどを考慮して、重点的に監視指導を実施する施設を以下のとおり選定し、監視指導を行います。

ア 食品製造施設（広域に流通する菓子、牛乳、乳製品、冷凍食品、食肉製品（ハム等）や弁当の製造工場など）

・ 製造工程における微生物や化学物質による汚染防止、異物の混入対策
・ 添加物 ^{※6} の取扱い・保管状況
・ 製品の包装・保管・出荷配送状況
・ 製品の表示（添加物、アレルゲン ^{※7} など）
・ 製造工程における生産管理記録などの各種記録
・ 運搬時における配送時間や温度の管理状況



食品製造施設



地方卸売市場内施設

※6 添加物とは、食品を加工、保存等するため食品に添加、混和、浸潤などの方法によって使用するものをいいます。（着色料、保存料、甘味料など）

※7 アレルゲンとは、食物アレルギー症状をおこす原因となる物質のことをいいます。食品表示法では、えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳及び落花生の8品目を特定原材料とし、表示するよう義務付けています。

イ 大規模食品取扱施設（日常的に広く市民が利用するスーパーマーケットやショッピングモール内で食肉、魚介類、そうざいなどを調理、販売する施設など）

- ・不衛生、有害又は有毒な食品等の発見・排除
- ・販売食品の消費期限等管理状況
- ・食品の表示（添加物、アレルゲンなど）

ウ 地方卸売市場内施設（魚介類、野菜類などの生鮮食品等を卸売する施設）

- ・有害、有毒魚介類の発見・排除
- ・食品の表示（添加物、アレルゲンなど）

エ 大規模食鳥処理場（養鶏場で育てられた鶏を食肉に処理・加工する施設）

- ・食鳥検査による疾病又は異常のある食鳥の排除

オ 集団給食施設（大量に同一メニューを調理する学校給食センター、病院など）

- ・大量調理施設衛生管理マニュアルに則した管理状況
- ・検食の保存状況

カ 生食用食肉等を提供する営業施設（生食用の食肉を調理、加工し提供する飲食店、食肉販売店など）

- ・食肉等（野生鳥獣肉を含む）の取扱い及び提供状況※⁸
- ・生食用食肉、牛の肝臓（レバー）及び豚肉（内臓肉含む）の規格基準※⁹の遵守状況
- ・焼肉店等における利用者への Tong や箸の使い分けの注意喚起状況

キ 大規模イベント会場における食品取扱施設

- ・食品営業許可の遵守状況
- ・屋台等における取扱品目の確認

ク ふぐ営業認証施設（飲食店でふぐ料理を提供する施設など）

- ・有毒部位の除去、廃棄方法など、適切なふぐの調理・提供・販売の状況
- ・ふぐ処理有資格者の確認



大規模食鳥処理場



大規模イベント会場

※⁸ 生又は加熱不十分な食肉等を原因とする食中毒を防止するため、十分な加熱等の取扱い及び提供状況の確認等を行います。

※⁹ 規格基準とは、食品衛生法に基づき厚生労働大臣が定めた「食品、添加物等の規格基準」のことをいいます。製造、加工、調理及び保存に関する基準や成分規格を定めており、これに適合しない食品等は販売等が禁止されます。

(3) 施設への監視頻度

監視指導の重要性に応じて食品取扱施設を以下のように分類し、立入検査を実施します。

監視頻度※10	対象施設
原則年1回以上	- 食品製造施設（弁当屋、仕出し屋含む） - 大規模食品取扱施設 - 集団給食施設（市立小学校を除く）のうち同一メニューを1回300食又は1日750食以上を提供する施設（学校給食センター、病院など） - 生食用食肉を提供する営業施設（飲食店、食肉販売店など） - ふぐ営業認証施設 - 過去3年間に食中毒を発生させた施設 - 認定小規模食鳥処理場
2～6年に1回以上	集団給食施設（上記施設以外）
随時	- 消費者、食品等事業者等からの情報関連施設 - 地方卸売市場場内施設 - 大規模食鳥処理場 - 大規模イベント会場における食品取扱施設
必要に応じて	- 営業許可の更新対象施設 - 届出対象施設 - 地位承継（譲渡）施設 - 上記以外の食品取扱施設



大規模食品取扱施設



立入検査の様子

6 食品等の試験検査

市内に流通する食品等については、微生物（食中毒菌等）、添加物、残留農薬などの試験検査を実施し、食品衛生法や食品表示法に違反する食品等（以下「違反食品」という。）の排除に努めるほか、消費者からの通報に基づく不良食品※11についても必要な検査を実施します。

また、県内産を中心とした旬の食品について、放射性物質の検査を実施します。

令和7年度(2025年度)は、643 検体の検査を予定しています。（詳細は8ページ。）

なお、試験検査を実施する機関においては、食品衛生法に規定されたG L P※12の確実な実施により、試験検査の信頼性を確保します。

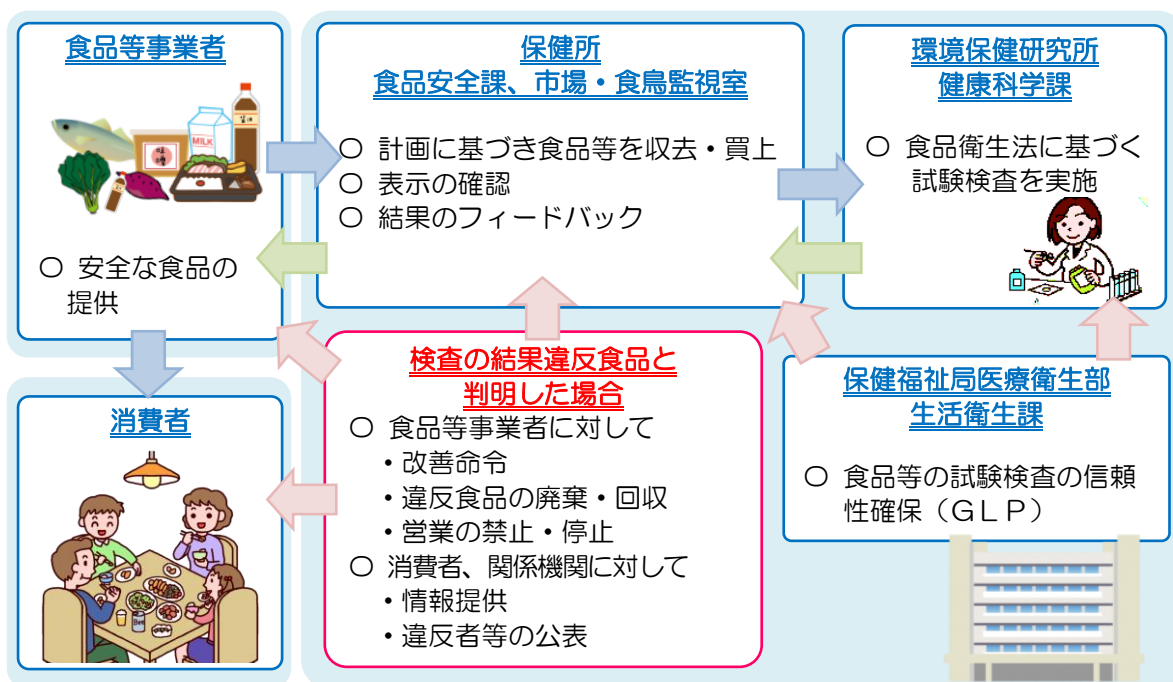


食品等の試験検査

※10 監視頻度は、各施設のHACCP導入状況等についても考慮して設定します。

※11、※12の説明は次ページ下部に記載しました。

(1) 試験検査の流れ



(2) 食品等試験検査計画

ア 検査項目

微生物	一般細菌数、大腸菌群、食中毒菌等の検査 （腸管出血性大腸菌、腸炎ビブリオ、サルモネラ属菌 など）
動物用医薬品	合成抗菌剤、抗生物質の検査 （スルファジミジン、テトラサイクリン など）
添加物	着色料、保存料、甘味料等の検査 （タール系色素、ソルビン酸、サッカリンナトリウム など）
残留農薬	残留農薬検査 （クロルピリホス、フェンバレレート など）
乳規格	乳及び乳製品の成分規格等の基準に基づく検査 （比重、酸度、無脂乳固形分 など）
遺伝子組換え食品※13	遺伝子組換え食品の検査
放射性物質	放射性セシウム134、放射性セシウム137
その他	重金属、アフラトキシン、容器包装規格 など

※11 **不良食品**とは、味がおかしい、異臭がする、舌がしびれるなど消費者が異常を感じた食品のことをいいます。（消費者自ら製造等した食品を除く。）

※12 **GLP**とは、「Good Laboratory Practice」の略で、試験検査の信頼性を確保するための管理手法のことです。「検査又は試験に関する業務管理」として食品衛生法に根拠が置かれ、具体的には検査設備の管理、検査マニュアルの作成等が規定されています。

※13 **遺伝子組換え食品**とは、組換えDNA技術を用いて生産した食品をいい、遺伝子組換え農産物と、これらを原材料とする加工食品には、食品表示法に基づく表示が義務付けられています。

イ 検体内訳

検査品目	検体数	微生物	動物用医薬品	添加物	残留農薬	乳規格	遺伝子組換え食品	放射性物質	その他
魚介類	38	25	18						9
冷凍食品	53	45			8				
魚介類加工品	19	12		19					
食肉・食肉製品・卵	31	29	21	10					
乳類・乳製品	21	17	6	15		10			6
アイスクリーム・氷菓	10	10		10		5			
穀類・その加工品	16	11		11	5				11
野菜・果実類・その加工品	121	34		47	63		4		3
菓子類	27	16		26			1		
清涼飲料水	5	5		5					5
その他の食品	74	69		6					
器具・容器包装	6								6
食品添加物	2								2
市内流通農産物、水産物等	20							20	
その他消費者等からの通報に基づく食品等	200	58			136				140
総 数	643	331	45	149	212	15	5	20	182

7 食中毒防止対策

食中毒の発生を未然に防ぐため、次のとおり対策を講じます。

なお、食品衛生に係る問題が発生した場合や、それに伴う全国的な調査や監視指導を行う必要が生じた場合は、国が示す方針を踏まえ、必要に応じて他の自治体等と連携しながら監視指導を行います。

対策の名称	実施期間	主な内容
食品衛生夏期対策期間	6/1～9/30	実施要領に基づき、以下の夏期対策を実施
食品、添加物等の夏期一斉取締り	7/1～8/15	○厚生労働省・消費者庁が示す方針に基づき監視指導を重点的に実施
食中毒予防強調月間	8/1～8/31	○食中毒予防の普及啓発 ○大規模食品取扱施設の監視指導など
その他の取組み	6/1～9/30	○衛生教育の強化 ○広報活動（市政だより、ホームページ等）
食中毒注意報、警報の発令	6/1～9/30	○市民や関係施設に対する注意喚起など（千葉県と連携）
食品、添加物等の年末一斉取締り	12/1～12/26	○厚生労働省・消費者庁が示す方針に基づき監視指導を重点的に実施

8 食中毒等健康危害発生時の対応

- (1) 医療機関からの届出、食品等事業者に義務付けられている健康危害に関する報告や消費者からの通報など、食中毒等の発生情報の探知に努めます。
- (2) 発生を探知した場合には、立入検査や食品等の検査を行うなど、迅速かつ的確に原因究明調査を実施し、必要な措置を講じるとともに、国、千葉県及び関係自治体との情報の共有を図り、健康危害の拡大及び再発防止に努めます。
- (3) 学校、高齢者福祉施設等での感染症集団発生時等に、感染症対策担当部門と連携して施設の衛生状況確認及び衛生指導を実施します。

9 市民、食品等事業者への情報提供及び意見の交換

市ホームページや、報道発表、食品衛生責任者実務講習会等を通じ、市民、食品等事業者に向けて食の安全や食品衛生に関する情報を随時提供し衛生知識の普及啓発を行うほか、食品に異常を感じた場合は食べないこと、食べて体調に異常を感じた場合は速やかに医療機関を受診すること、現物を保管し保健所や購入先に相談すること等の普及・啓発を行います。

また、食品等事業者による食品の自主回収情報については、国の食品衛生申請等システムを活用し、速やかな情報提供を図ります。

食品等事業者による自主回収の情報や食品営業施設の監視指導結果などについても情報提供を行うほか、市民、食品等事業者を対象にした講演会・意見交換会や市政出前講座を通じてリスクコミュニケーション※14を推進します。



食品衛生責任者実務講習会

食品の自主回収情報について

食品等事業者が行う自主回収報告は、厚生労働省ホームページ「食品リコール公開回収事案検索」から確認できます。

https://ifas.mhlw.go.jp/faspub/IO_S020501.do?_Action=_a_backAction

厚生労働省 自主回収報告制度（リコール）に関する情報

検索



※14 リスクコミュニケーションとは、消費者、事業者、行政担当者等のリスクに関係する人々の間で情報や意見を交換することをいいます。ホームページを通じた情報発信などの一方向的なものも広い意味でのリスクコミュニケーションに関する取組に含まれています。

10 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

食品等事業者に対して、HACCPに沿った衛生管理の導入、定着が速やかに進み、適切に運用が図れるよう引き続き指導を行います。

- (1) 食品衛生責任者養成講習会^{※15}、食品衛生責任者実務講習会^{※16}その他の食品衛生に関する講習会を通じて、その導入推進を図ります。
- (2) 食品取扱施設の立入検査を通じて、HACCPに沿った衛生管理の導入推進を図ります。厚生労働省が作成している「HACCP入門のための手引書」や、公表されている「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」を参考に、必要な指導を行い、導入を推進します。
- (3) 食品衛生推進員^{※17}による食品営業施設の巡回指導を通じて、その推進を図ります。

◆ HACCP

・HACCP（ハサップ）とは

原材料の受入れから最終製品までの各工程ごとに微生物、化学物質、金属の混入などの、潜在的な危害要因を分析・特定（危害要因の分析）した上で、危害の発生防止につながる特に重要な工程（重要管理点）を継続的に監視・記録する工程管理のシステムのこと。

・HACCPの制度化について

本規定は令和3年6月1日から完全施行され、原則としてすべての食品等事業者に、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施が求められます。

・HACCPに沿った衛生管理とは

事業者の規模や業種等に応じて以下の二種類あり、どちらかを実施します。

全ての食品等事業者は、施設ごとに原材料や製造方法などに応じた衛生管理の計画を作成し、実施状況を記録して衛生管理の「見える化」を行います。

HACCPに沿った衛生管理	内容	対象事業者
HACCPに基づく衛生管理	コーデックスのHACCP 7原則 ^{※18} に基づく衛生管理	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	簡略化されたアプローチによる衛生管理	小規模事業者（従業員50人未満）、当該店舗での小売販売のみ 等

※15 食品衛生法施行規則別表第17第1号ロの規定に基づき、食品衛生責任者になるための資格を取得するために受講する講習会をいいます。

※16 食品衛生法施行規則別表第17第1号ハの規定に基づき、食品等事業者が食品衛生に関する最新の知見等を習得するために受講する講習会をいいます。

※17 食品衛生推進員とは、食品衛生法第67条の規定に基づき、市長の委嘱をうけ、食品衛生の向上に関する自主的な活動の推進に協力する方をいいます。

食品営業施設の自主衛生管理体制への助言や、保健所事業への協力などを行っています。

※18 コーデックスのHACCP 7原則とは、「7原則12手順」（国連の機関であるコーデックス委員会によって示されたHACCP導入のガイドライン）全ての実施が求められます。

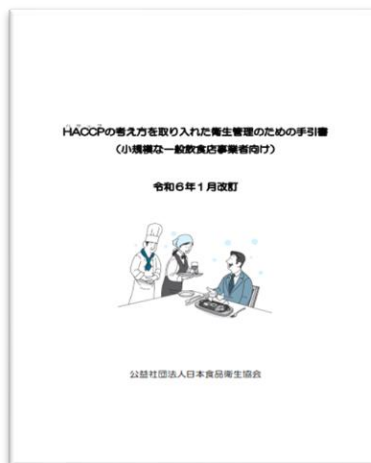
HACCP の考え方を取り入れた衛生管理について

小規模事業者の皆様が取り組む必要がある「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」については、事業者団体が作成し、厚生労働省が確認した手引書を利用して、衛生管理計画書を作成し、簡便な記録を行うことを想定しており、比較的容易に取り組めるものです。手引書は厚生労働省のホームページからダウンロードできます。

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html

厚生労働省 HACCP の考え方を取り入れた 手引書

検索



1.1 食品衛生に携わる人材の養成及び資質の向上

(1) 食品衛生の監視指導や検査を行う人材の育成

研修会、講習会等に参加し、職員の資質向上に努めます。

- ア 食品安全行政講習会
- イ 食品衛生検査施設信頼性確保部門責任者等研修会
- ウ 自治体職員向けHACCP研修会
- エ 食肉衛生技術研修
- オ 食鳥肉衛生技術研修
- カ 全国衛生化学技術協議会
- キ 日本農薬学会
- ク 日本食品衛生学会
- ケ 千葉県公衆衛生学会
- コ 全国食品衛生監視員研修会
- サ 食品衛生危機管理研修



全国食品衛生監視員研修会

(2) 調査研究の推進

食品衛生に関する調査研究を行い、その成果を研修会や学会等の場で発表します。

- ア 食品中の残留農薬等試験の分析法の検討
- イ 食品中の添加物試験の分析法の検討
- ウ 食品の試験検査から得られる知見、特異事例などに関する調査研究
- エ 魚介類中の環境汚染物質検出状況等の調査
- オ その他監視指導の結果、得られた知見や特異事例などの調査研究

(3) 試験精度の向上

試験法の妥当性評価や外部精度管理の受検等により検査の信頼性確保を図ります。

また、検査に関する内部点検を定期的の実施し、事務管理を適切に行います。

1.2 監視指導実績等の公表

監視指導の実績等は、ホームページ、講習会、パンフレット配布など、様々な媒体を通じ市民の皆様公表します。

公表内容

・食品衛生監視指導計画及び実施結果
・食品・添加物等の夏期一斉及び年末一斉取締りの実施結果
・食品衛生法又は同法に基づく処分に違反した者（食中毒の発生、違反食品の発見等）
・食品表示法に基づく表示基準に違反した者
・流通食品の放射性物質検査の計画及び結果
・食品衛生監視指導計画案の意見募集
・食品の安全性等に関する情報や食品等事業者による自主回収の情報など



ノロウイルスの感染を広げないために

コラム

アルコール類の消毒液（濃度60%以上）は細菌やウイルスを殺菌・消毒する効果がありますが、ノロウイルスを完全に失活化する方法としては塩素消毒液が有効です。

厚生労働省リーフレットから一部抜粋

食器・環境・ リネン類などの

消毒

- 感染者が使ったり、おう吐物が付いたものは、他のものと分けて洗浄・消毒します。
- 食器等は、食後すぐ、厨房に戻す前に塩素消毒液に十分浸し、消毒します。
- カーテン、衣類、ドアノブなども塩素消毒液などで消毒します。
 - 次亜塩素酸ナトリウムは金属腐食性があります。金属部（ドアノブなど）消毒後は十分に薬剤を拭き取りましょう。
- 洗濯するときは、洗剤を入れた水の中で静かにもみ洗いし、十分すすぎます。
 - 85℃で1分間以上の熱水洗濯や、塩素消毒液による消毒が有効です。
 - 高温の乾燥機などを使用すると、殺菌効果は高まります。

おう吐物などの

処理

- 患者のおう吐物やおむつなどは、次のような方法で、すみやかに処理し、二次感染を防止しましょう。ノロウイルスは、乾燥すると空中に漂い、口に入って感染することがあります。
 - 使い捨てのマスクやガウン、手袋などを着用します。
 - ペーパータオル等（市販される凝固剤等を使用することも可能）で静かに拭き取り、塩素消毒後、水拭きをします。
 - 拭き取ったおう吐物や手袋等は、ビニール袋に密閉して廃棄します。その際、できればビニール袋の中で1000ppmの塩素消毒液に浸します。
 - しぶきなどを吸い込まないようにします。
 - 終わったら、ていねいに手を洗います。

塩素消毒の方法

次亜塩素酸ナトリウムを水で薄めて「塩素消毒液」を作ります。なお、家庭用の次亜塩素酸ナトリウムを含む塩素系漂白剤でも代用できます。

*濃度によって効果が異なりますので、正しく計りましょう。

	食器、カーテンなどの 消毒や拭き取り		おう吐物などの 廃棄 (袋の中で廃棄物を浸す)	
	200ppm の濃度の塩素消毒液		1000ppm の濃度の塩素消毒液	
製品の濃度	液の量	水の量	液の量	水の量
12%	5ml	3L	25ml	3L
6%	10ml	3L	50ml	3L
1%	60ml	3L	300ml	3L

- ▶ 製品ごとに濃度が異なるので、表示をしっかりと確認しましょう。
- ▶ 次亜塩素酸ナトリウムは使用期限内のものを使用してください。
- ▶ おう吐物などの酸性のものに直接原液をかけると、有毒ガスが発生することがありますので、必ず「使用上の注意」をよく確認してから使用してください。

ワンポイント

できていますか？

衛生的な手洗い



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。

©公益社団法人日本食品衛生協会

無断転載及び複製はご遠慮ください

お問い合わせ

千葉市保健福祉局医療衛生部生活衛生課

〒260-8722

千葉市中央区千葉港1番1号

電話 043-245-5215 FAX 043-245-5556

e-mail seikatsueisei.HWM@city.chiba.lg.jp

検索 千葉市 食品衛生情報

