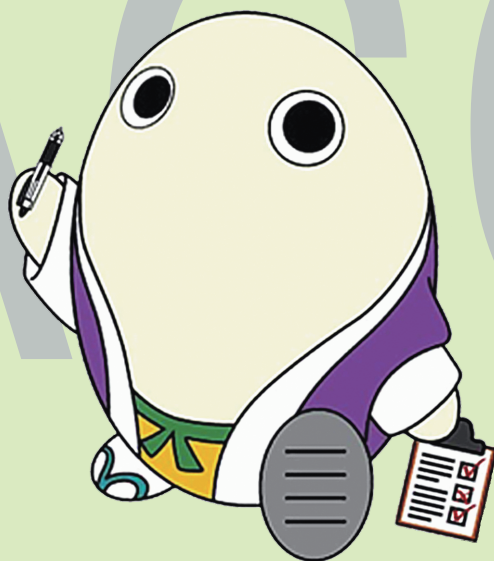


やってみよう！

HACCP に沿った衛生管理マニュアル

～HACCP カレンダー～



京都府健康福祉部生活衛生課

目次

この様式について	10月	アニサキスによる食中毒を防ごう
4月 HACCPカレンダーの使い方	11月	ノロウイルスに注意！
5月 熱に強い菌がいます！	12月	手洗いを徹底して食中毒を予防しよう！
6月 カンピロバクター食中毒を防ごう！	1月	食品表示の基本
7月 夏期の食中毒に注意しましょう	2月	HACCPって？
8月 細菌による食中毒を防ごう！	3月	5S活動による衛生管理
9月 キノコによる食中毒を防ごう！	連絡先	

この様式について



このカレンダーは、「やってみよう！HACCPに沿った衛生管理マニュアル～小規模な事業者向け～」を参考に皆さんが日常的にやっている衛生管理の記録をお手伝いするために作成したものです。



「衛生管理計画を作成し、いつもやっていることをこのカレンダーにチェック」



これが皆さんのお店で取組むHACCPのスタートラインです。

「きっとできる！」その気持ちが何より大切です。まずこのカレンダーで記録することを習慣化しましょう！できるようになったらこれまでの記録を振り返り、衛生管理の更なる向上に努めましょう。



4月 HACCPカレンダーの使い方

HACCPの基本は記録を継続して残すことです。

このカレンダーを使って記録し、HACCPに取り組みましょう。



①どこに記録するの？



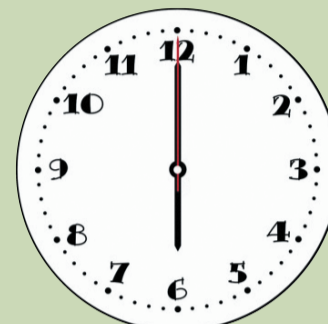
目の付くところに、このカレンダーを貼りましょう。

②誰が記録するの？



誰が記録するか決めましょう。

③いつ記録するの？



いつ記録をするのか決めましょう。

<良い記録の付け方>

- いつもと違うことがあれば、記録を残すようにしましょう。
- 正確に記録するようにし、問題があった際には、対応した内容も記録しましょう。

「原：原材料の受入点検」、「冷：冷蔵庫・冷凍庫の温度確認」、「清：清掃・汚染防止対策」、「従：従業員の健康状態の確認」点検項目、重要管理項目は、実行したら☑を付け、異常があれば対応した内容を特記事項欄に記入します。

日	点検項目	特記事項	重要管理項目	日	点検項目	特記事項	重要管理項目
1日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐	16日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
2日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐	17日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
3日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐	18日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
4日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐	19日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
5日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐	20日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
6日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐	21日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
7日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐	22日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
8日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐	23日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
9日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐	24日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
10日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐	25日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
11日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐	26日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
12日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐	27日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
13日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐	28日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
14日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐	29日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
15日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐	30日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐

備考欄

5月 熱に強い菌がいます！

セレウス菌やウェルシュ菌は加熱しても、硬い殻の芽胞を作って生き残り、環境の条件が整うと増殖して食中毒の原因となります。

○ 熱に強い菌の特徴

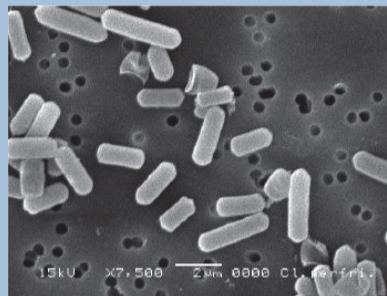
セレウス菌

- 大量に調理した米飯類が原因となることが多い
- 常温で放冷すると危険！



ウェルシュ菌

- 大きな鍋で作ったシチューやカレーなどで増える
- 酸素があると増えない！
- 常温で放置すると危険！



(出典：国立感染症研究所のホームページ)

○ 予防のポイント

- 作り置きしない
- 常温で長時間、食品を放置しない
- 加熱後は早く冷却する
- 食品は冷蔵庫で保管



「原：原材料の受入点検」、「冷：冷蔵庫・冷凍庫の温度確認」、「清：清掃・汚染防止対策」、「従：従業員の健康状態の確認」点検項目、重要管理項目は、実行したら☑を付け、異常があれば対応した内容を特記事項欄に記入すること。

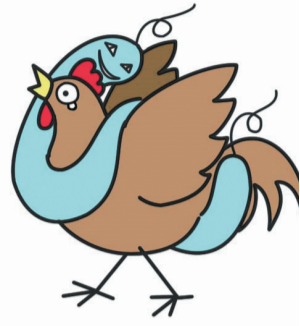
日	点検項目	特記事項	重要管理項目
1日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
2日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
3日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
4日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
5日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
6日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
7日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
8日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
9日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
10日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
11日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
12日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
13日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
14日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
15日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
備考欄			

日	点検項目	特記事項	重要管理項目
16日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
17日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
18日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
19日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
20日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
21日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
22日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
23日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
24日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
25日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
26日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
27日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
28日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
29日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
30日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
31日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐

6月 カンピロバクター食中毒を防ごう！

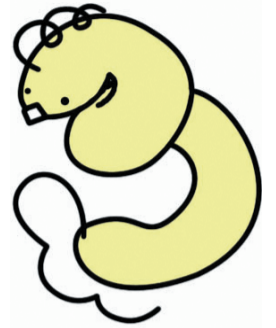
○ 食中毒の特徴

- 生または加熱不十分な鶏肉が原因のことが多い
- 腹痛・下痢・発熱などの症状を示す
- 潜伏期間は2～7日



○ 菌の性質

- 少量の菌で発症する
- 乾燥に強い
- 加熱に弱い



○ 食中毒予防のポイント

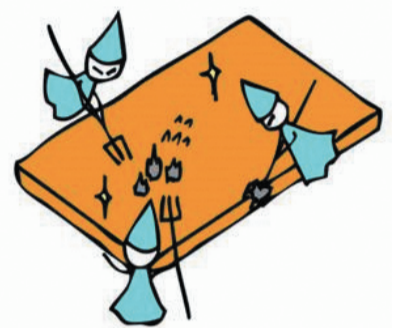
① 十分な加熱

中心温度を75℃・1分以上加熱する

② 手洗い、調理器具の消毒の徹底

③ 二次汚染の防止

包丁、まな板等の調理器具を食品ごとに使い分け



「原：原材料の受入点検」、「冷：冷蔵庫・冷凍庫の温度確認」、「清：清掃・汚染防止対策」、「従：従業員の健康状態の確認」
点検項目、重要管理項目は、実行したら☑を付け、異常があれば対応した内容を特記事項欄に記入します。

日	点検項目	特記事項	重要管理項目	日	点検項目	特記事項	重要管理項目
1日	□:原 □:清 □:冷 □:従		□	16日	□:原 □:清 □:冷 □:従		□
2日	□:原 □:清 □:冷 □:従		□	17日	□:原 □:清 □:冷 □:従		□
3日	□:原 □:清 □:冷 □:従		□	18日	□:原 □:清 □:冷 □:従		□
4日	□:原 □:清 □:冷 □:従		□	19日	□:原 □:清 □:冷 □:従		□
5日	□:原 □:清 □:冷 □:従		□	20日	□:原 □:清 □:冷 □:従		□
6日	□:原 □:清 □:冷 □:従		□	21日	□:原 □:清 □:冷 □:従		□
7日	□:原 □:清 □:冷 □:従		□	22日	□:原 □:清 □:冷 □:従		□
8日	□:原 □:清 □:冷 □:従		□	23日	□:原 □:清 □:冷 □:従		□
9日	□:原 □:清 □:冷 □:従		□	24日	□:原 □:清 □:冷 □:従		□
10日	□:原 □:清 □:冷 □:従		□	25日	□:原 □:清 □:冷 □:従		□
11日	□:原 □:清 □:冷 □:従		□	26日	□:原 □:清 □:冷 □:従		□
12日	□:原 □:清 □:冷 □:従		□	27日	□:原 □:清 □:冷 □:従		□
13日	□:原 □:清 □:冷 □:従		□	28日	□:原 □:清 □:冷 □:従		□
14日	□:原 □:清 □:冷 □:従		□	29日	□:原 □:清 □:冷 □:従		□
15日	□:原 □:清 □:冷 □:従		□	30日	□:原 □:清 □:冷 □:従		□
備考欄							

7月 夏期の食中毒に注意しましょう！

<食中毒注意報の発令>

例年、7月から9月は食中毒が発生しやすい気象状況になるため、京都府では食中毒が発生しやすい高温・多湿時には「食中毒注意報」を発令しています。（詳しくは京都府ホームページをご覧ください。）

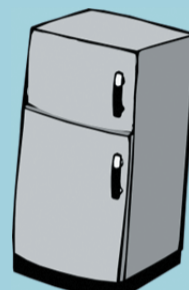
注意報発令時に気をつけること



室温放置しない



十分に加熱する



冷蔵庫の温度を確認



手洗い・消毒をしっかりと

「原：原材料の受入点検」、「冷：冷蔵庫・冷凍庫の温度確認」、「清：清掃・汚染防止対策」、「従：従業員の健康状態の確認」点検項目、重要管理項目は実行したら☑を付け、異常があれば対応した内容を特記事項欄に記入します。

日	点検項目	特記事項	重要管理項目
1日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
2日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
3日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
4日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
5日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
6日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
7日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
8日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
9日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
10日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
11日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
12日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
13日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
14日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
15日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
備考欄			

日	点検項目	特記事項	重要管理項目
16日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
17日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
18日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
19日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
20日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
21日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
22日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
23日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
24日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
25日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
26日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
27日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
28日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
29日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
30日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
31日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐

8月 細菌による食中毒を防ごう！

細菌による食中毒は、サルモネラ属菌や腸管出血性大腸菌によるものがよく知られています。多くは夏の気温が高い時期に発生が見られます。

○ 菌の特徴

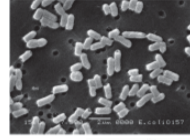
サルモネラ菌

- ・鶏肉や卵による食中毒が多い
- ・ペットから感染する場合もある



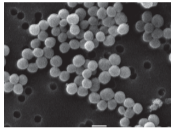
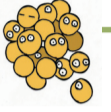
腸管出血性大腸菌

- ・牛や家畜の体内に存在する
- ・少ない菌数でも発症する
- ・菌が作るベロ毒素により、全身性の重篤な症状を引き起こす



黄色ブドウ球菌

- ・鼻やのど、皮膚にすんでいる
- ・傷口やニキビに多い
- ・菌が作る毒素により、嘔吐などの症状を示す



(出典：食品安全委員会ホームページ)

○ 予防のポイント

中心部まで十分な加熱をする

- ・中心温度 75℃・1分以上で食品をしっかり加熱
- ・調理後は、すぐに提供



二次汚染の防止

- ・器具類の消毒、洗浄
- ・包丁・まな板の使い分け



手洗いの励行

- ・トイレのあと、食品に触れる前には手洗い2回



「原：原材料の受入点検」、「冷：冷蔵庫・冷凍庫の温度確認」、「清：清掃・汚染防止対策」、「従：従業員の健康状態の確認」点検項目、重要管理項目は、実行したら☑を付け、異常があれば対応した内容を特記事項欄に記入します。

日	点検項目	特記事項	重要管理項目
1日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
2日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
3日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
4日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
5日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
6日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
7日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
8日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
9日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
10日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
11日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
12日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
13日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
14日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
15日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
備考欄			

日	点検項目	特記事項	重要管理項目
16日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
17日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
18日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
19日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
20日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
21日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
22日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
23日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
24日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
25日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
26日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
27日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
28日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
29日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
30日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
31日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐

9月 キノコによる食中毒を防ごう！

秋になると、キノコによる食中毒が多く発生しています。



食用と間違えやすい毒キノコの例



ツキヨタケ



クサウラベニタケ



ニガクリタケ

(出典：厚生労働省のホームページ)

発生時期

キノコは、秋に多く発生しますので、採集して食べる人も増えます。キノコによる食中毒も、9月、10月に多く発生しており、約9割がこの時期に集中しています。

毒キノコによる食中毒防止

毒キノコで食中毒を起こさないように、次のことに注意しましょう。

- 1 確実に鑑定された食用キノコ以外は絶対に採って食べないようにしましょう。
- 2 図鑑の写真や絵で素人判断しないようにしましょう。キノコは発生時期、場所などで形態が異なることがあります。
- 3 毒キノコの簡単な見分け方はありません。見慣れないキノコは絶対に食べないでください。

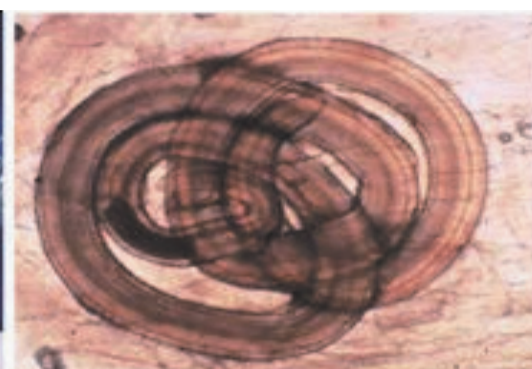
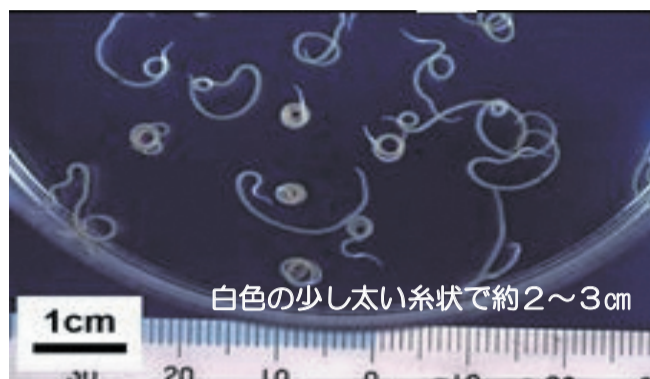
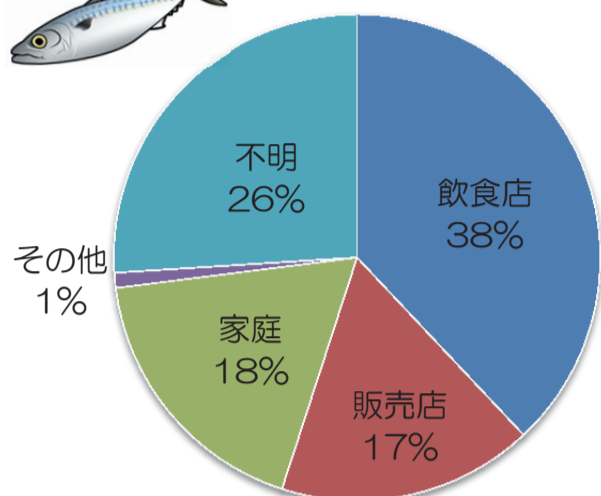


「原：原材料の受入点検」、「冷：冷蔵庫・冷凍庫の温度確認」、「清：清掃・汚染防止対策」、「従：従業員の健康状態の確認」点検項目、重要管理項目は、実行したら☑を付け、異常があれば対応した内容を特記事項欄に記入します。

日	点検項目	特記事項	重要管理項目	日	点検項目	特記事項	重要管理項目
1日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐	16日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
2日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐	17日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
3日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐	18日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
4日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐	19日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
5日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐	20日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
6日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐	21日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
7日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐	22日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
8日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐	23日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
9日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐	24日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
10日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐	25日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
11日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐	26日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
12日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐	27日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
13日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐	28日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
14日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐	29日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
15日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐	30日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
備考欄							

10月 アニサキスによる食中毒を防ごう！

アニサキスによる食中毒事件数は、ノロウイルス、カンピロバクターについて、3番目に多い食中毒となっています（2016年）。アニサキスによる食中毒に注意しましょう。



出典：食品安全委員会ファクトシート

予防法

- ・新鮮な魚を選び、できるだけ早く内臓を取り除きましょう。
- ・目視で取り除きましょう。
- ・冷凍（-20℃で24時間以上）、加熱（70℃以上または60℃なら1分以上）が有効で、死滅させることができます。



アニサキス食中毒の半分は飲食店又は販売店で発生しています。釣った魚や販売店で購入した魚を家庭で調理して発生することもあります。

「原：原材料の受入点検」、「冷：冷蔵庫・冷凍庫の温度確認」、「清：清掃・汚染防止対策」、「従：従業員の健康状態の確認」点検項目、重要管理項目は、実行したら☑を付け、異常があれば対応した内容を特記事項欄に記入します。

日	点検項目	特記事項	重要管理項目
1日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
2日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
3日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
4日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
5日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
6日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
7日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
8日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
9日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
10日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
11日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
12日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
13日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
14日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
15日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
備考欄			

日	点検項目	特記事項	重要管理項目
16日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
17日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
18日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
19日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
20日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
21日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
22日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
23日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
24日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
25日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
26日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
27日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
28日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
29日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
30日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
31日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐

11月 ノロウイルスに注意！

ノロウイルスによる食中毒は冬季に多く発生しており、毎年、大規模な食中毒が発生しています！



○ ノロウイルスによる食中毒の特徴

- ・原因食品はさまざま
- ・飲食店施設での発生が多い
- ・調理する人による食品汚染が考えられる
- ・100個程度のウイルス量で発症する
- ・感染しても発症しない場合もある

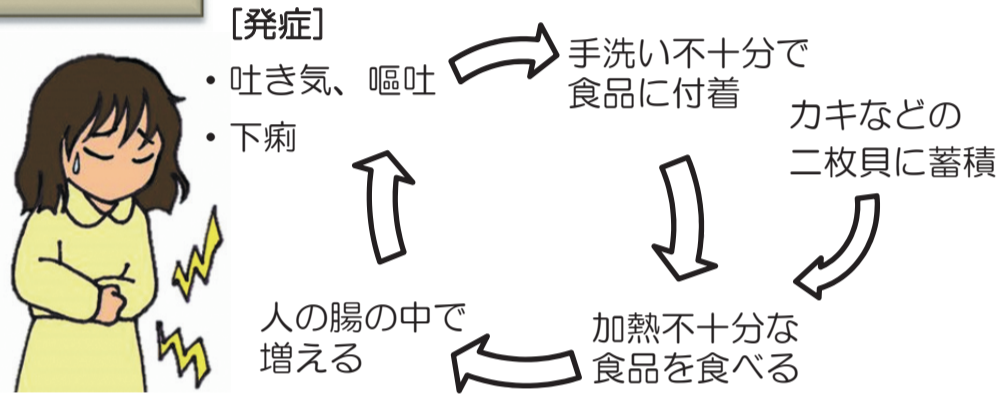


○ 予防のポイント

- ・調理する人の健康管理
- ・調理前にしっかり手洗い！
- ・調理器具の消毒（次亜塩素酸ナトリウム 200ppm）
（アルコール消毒はほとんど効果がない）
- ・食品の十分な加熱！（85～90℃で90秒以上）

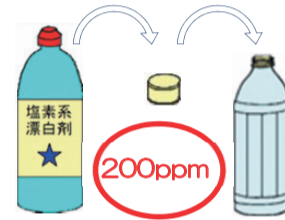


○ 感染経路



・次亜塩素酸ナトリウム消毒液の作り方

台所用塩素系漂白剤（6%）を原液とした場合



水を入れた1ℓのペットボトルに、
ペットボトルのキャップ1杯弱の
漂白剤を入れる

「原：原材料の受入点検」、「冷：冷蔵庫・冷凍庫の温度確認」、「清：清掃・汚染防止対策」、「従：従業員の健康状態の確認」
点検項目、重要管理項目は、実行したら☑を付け、異常があれば対応した内容を特記事項欄に記入します。

日	点検項目	特記事項	重要管理項目	日	点検項目	特記事項	重要管理項目
1日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐	16日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
2日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐	17日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
3日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐	18日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
4日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐	19日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
5日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐	20日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
6日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐	21日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
7日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐	22日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
8日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐	23日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
9日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐	24日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
10日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐	25日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
11日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐	26日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
12日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐	27日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
13日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐	28日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
14日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐	29日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
15日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐	30日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
備考欄							

12月 手洗いを徹底して食中毒を予防しよう！

食中毒予防には、手洗いが重要です！ ただ手を洗うだけでなく、正しい方法で効果的に微生物を洗い落としましょう！



①流水で手をぬらす



②石鹸を泡立てて、手のひら、手の甲、指の背、指と指の間を洗う



③手首までしっかりと洗う

正しい手洗いの方法を確認してね！



④流水でよくすすぐ



⑤ペーパータオルなどで水気を拭き取る

衛生的な手洗いの方法！

- 手洗い後は、使い捨てのキッチンペーパー等で拭く。
- 水は流しながら使用する。何度も止めない。
- 手を洗った後に不必要なものを触らない。

「原：原材料の受入点検」、「冷：冷蔵庫・冷凍庫の温度確認」、「清：清掃・汚染防止対策」、「従：従業員の健康状態の確認」点検項目、重要管理項目は、実行したら☑を付け、異常があれば対応した内容を特記事項欄に記入します。

日	点検項目	特記事項	重要管理項目
1日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
2日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
3日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
4日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
5日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
6日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
7日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
8日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
9日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
10日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
11日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
12日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
13日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
14日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
15日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
備考欄			

日	点検項目	特記事項	重要管理項目
16日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
17日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
18日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
19日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
20日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
21日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
22日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
23日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
24日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
25日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
26日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
27日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
28日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
29日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
30日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐
31日	☐:原 ☐:清 ☐:冷 ☐:従		☐

1月 食品表示の基本

食品表示には多くの情報が含まれています。正しく理解し、消費者へ安全な食品を提供しましょう



加工食品の表示



名称	つくだに
原材料名	昆布（国産）、しょうゆ（大豆・小麦を含む）、還元水あめ、砂糖、たんぱく加水分解物（大豆を含む）、麦芽糖、ごま、醸造調味料、昆布ミネラル／調味料（アミノ酸等）、保存料（ソルビン酸K）、甘味料（甘草）、増粘多糖類
内容量	100g
賞味期限	20××. 10. 10
保存方法	直射日光・高温多湿を避け、常温で保存
製造者	京都〇〇（株） 京都府宇治市〇〇

名称

その内容を表す一般的な名称を表示します。（商品名ではありません）

原材料

使用した原材料に占める重量の割合の高いものから順にその最も一般的な名称をもって表示します。
添加物は原材料名の欄に、（スラッシュ又は改行等により）原材料と明確に区分して表示します。

製造者

製造所（加工所）の所在地及び製造者（加工者）の氏名又は名称を表示します。

期限表示

品質が急速に劣化する食品には「消費期限」、それ以外の食品には「賞味期限」を表示します。

「原：原材料の受入点検」、「冷：冷蔵庫・冷凍庫の温度確認」、「清：清掃・汚染防止対策」、「従：従業員の健康状態の確認」点検項目、重要管理項目は、実行したら☑を付け、異常があれば対応した内容を特記事項欄に記入します。

日	点検項目	特記事項	重要管理項目
1日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
2日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
3日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
4日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
5日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
6日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
7日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
8日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
9日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
10日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
11日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
12日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
13日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
14日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
15日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
備考欄			

日	点検項目	特記事項	重要管理項目
16日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
17日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
18日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
19日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
20日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
21日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
22日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
23日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
24日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
25日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
26日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
27日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
28日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
29日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
30日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
31日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>

2月 HACCPって？

HACCP（ハサップ）とは、Hazard Analysis and Critical Control Point の頭文字をとった略称で、危害分析重要管理点と訳されています。食品を製造、調理する過程で、どのような対策を講じれば食中毒などの食品による健康危害の発生を減らすことができるかをあらかじめ把握して管理し、継続してその衛生管理を行うことで食品の安全性を保つ方法です。

HACCP の考え方を取り入れた衛生管理

一般的衛生管理のポイント

原材料の確認、器具類の洗浄消毒方法、従業員の衛生管理、トイレの管理など、5S活動を元にした施設の衛生管理です。



重要管理のポイント

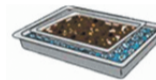
食品から食中毒菌汚染など健康被害を与える要因（危害要因）を減らす、なくすために大事な工程のことです。



加熱グループ：中心まで火が通ったか確認

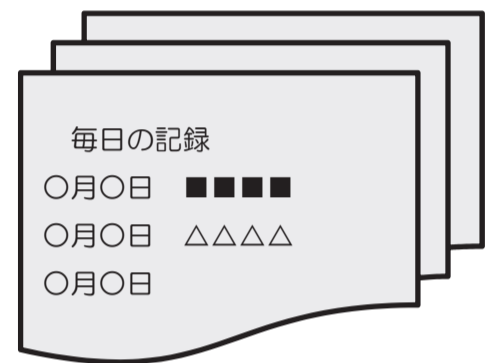
加熱・冷却：加熱後の食品をすぐに冷やグループしているか確認

殺菌グループ：適切に殺菌液を作り、適切な時間浸漬



計画の実行と記録

衛生管理計画を定めて、実行し、記録を残します。



「原：原材料の受入点検」、「冷：冷蔵庫・冷凍庫の温度確認」、「清：清掃・汚染防止対策」、「従：従業員の健康状態の確認」点検項目、重要管理項目は、実行したら☑を付け、異常があれば対応した内容を特記事項欄に記入します。

日	点検項目	特記事項	重要管理項目
1日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
2日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
3日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
4日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
5日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
6日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
7日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
8日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
9日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
10日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
11日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
12日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
13日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
14日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
15日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
備考欄			

日	点検項目	特記事項	重要管理項目
16日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
17日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
18日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
19日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
20日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
21日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
22日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
23日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
24日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
25日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
26日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
27日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
28日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
(29日)	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
備考欄			

3月 5S活動による衛生管理

5S活動とは

食品の安全性を確保していく上で基本となる、毎日の欠かせない活動です。5Sは「整理」、「整頓」、「清掃」、「清潔」、「習慣」であり、5つをローマ字にした時の頭文字の「S」をとって5Sと名付けられました。



5S活動例



工具類は型枠をつくと、何がいくつあるか一目でわかります。



写真を掲示し、作業着の着用方法をわかりやすく示します。

(出典：厚生労働省食品製造におけるHACCP入門の手引き)

5S活動を実行し、食品の製造環境と器具類を清潔にすることで食品への2次汚染や異物混入を予防することができます。

「原：原材料の受入点検」、「冷：冷蔵庫・冷凍庫の温度確認」、「清：清掃・汚染防止対策」、「従：従業員の健康状態の確認」点検項目、重要管理項目は、実行したら☑を付け、異常があれば対応した内容を特記事項欄に記入します。

日	点検項目	特記事項	重要管理項目
1日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
2日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
3日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
4日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
5日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
6日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
7日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
8日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
9日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
10日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
11日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
12日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
13日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
14日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
15日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
備考欄			

日	点検項目	特記事項	重要管理項目
16日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
17日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
18日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
19日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
20日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
21日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
22日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
23日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
24日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
25日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
26日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
27日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
28日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
29日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
30日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>
31日	<input type="checkbox"/> :原 <input type="checkbox"/> :清 <input type="checkbox"/> :冷 <input type="checkbox"/> :従		<input type="checkbox"/>

☎連絡先

問い合わせは、最寄りの保健所環境衛生室（衛生室）又は生活衛生課までお願いします。

乙訓保健所 075-933-1241（向日市上植野町馬立8）

山城北保健所 0774-21-2912（宇治市宇治若森7の6）

山城南保健所 0774-72-4302（木津川市木津上戸18-1）

南丹保健所 0771-62-4754（南丹市園部町小山東町藤ノ木21）

中丹西保健所 0773-22-6382（福知山市篠尾新町一丁目91）

中丹東保健所 0773-75-1156（舞鶴市字倉谷1350-23）

丹後保健所 0772-62-1361（京丹後市峰山町丹波855）

生活衛生課 075-414-4759（京都市上京区下立売通新町西入藪ノ内町）