

はかる Hakaru



2025.6
Vol. 15

手洗いから始める食品衛生

食品は、たくさんの工程を経て私たちの食卓にのぼります。

生産から加工、流通、そして消費するまでのつながりは「フードチェーン」と呼ばれ、

食の安全はフードチェーンにたずさわる、すべての人々による

「食の安全のバトンリレー」によって実現します。



食の安全の
バトンリレー動画

つくる人
(生産者、製造者)

1

定められた
ルールに沿って、
品質の良い食品を
衛生的につくる



はこぶ人

2

品温管理し、
衛生的に、
速やかに運ぶ



コープこうべ

3

正しく取り扱って
組合員の
手元に



組合員

4

食品を
購入し、適切に
保存・調理して
食卓へ



組合員に安心してご利用いただくためにコープこうべが実施する、

「食品の衛生管理の取り組み」をお伝えします。



コープこうべではどのように衛生管理をしているの？

HACCP

まず「**一般的衛生管理**」により、食品を取り扱う環境を整えたうえで、
「HACCP」により重要な工程を明確にして管理しています。

「一般的衛生管理」は、食品安全の土台とも言えるものです。

一般的衛生管理

一般的衛生管理

基本的な衛生管理のことで、たとえば**手洗い、従業員の健康管理、器具等の洗浄・殺菌、トイレなどの清掃**があります。

HACCPに沿った衛生管理

食品等事業者自らが**食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）**を把握し、原材料の入荷から製品出荷までの全工程において、それらの危害要因を除去または低減させるために、**特に重要な工程を管理**し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の方法です。



具体的に、どのようなことをしているの？

見つけ出す

食品の取り扱いの中で、この工程の管理を失敗すると**健康危害につながる重要な箇所**を見つけ出します
たとえば /

1

カットフルーツ加工

原料納品 → 原料保管 → 洗浄 → カット → 包装・値付け → 陳列・供給

- 「カット」に使う包丁の刃こぼれ → (金属) 異物混入
- 「加工」時、作業員の手からの汚染 → 食中毒菌の付着
- 「陳列・供給」時、商品の温度上昇 → 食中毒菌の増殖



見える化

1で見つけた、「**重要な箇所**」に対して、**ルールを定め、一覧表**にします。
ルールとは、実施すべきこと（例：身だしなみルール、清掃手順）や
守るべきこと（例：作業場や冷蔵庫の温度）です。

2

工程管理一覧表（例）			
作業の流れ	管理事項	管理基準	管理・作業方法
原料受入	品質	傷みがない	入荷時確認
原料保管	保管温度	適正温度帯	冷蔵庫温度チェック
洗浄	表面汚染の低減	洗浄手順	作業手順遵守
カット	作業着・器具の衛生 包丁刃	刃こぼれがないこと	作業前後点検
包装・値付け	低温管理 値付印字	適正温度帯 賞味期限	衛生ルール遵守 陳列時チェック
陳列・供給	供給温度	適正温度帯	温度チェック

点検と記録

ルールが守られているか「点検」し、「記録」します

- 継続的な点検記録は、商品事故の未然防止、商品事故発生時の速やかな原因特定につながります

3

定期的な検証

1～3が適切なのか、**違う視点で確認**します

- 専門家の巡回による現場の衛生調査
- 店舗で加工する商品（さしみやカットフルーツなど）の抜き取り検査 など

4



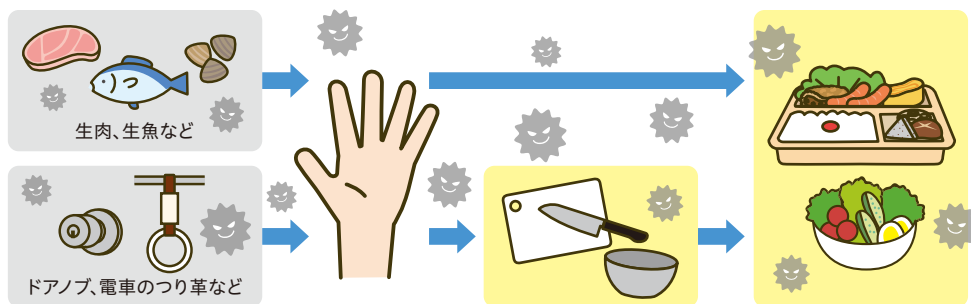
「一般的衛生管理」の基本的「き」



なぜ、手洗いが必要なの？

さまざまな物に触れる人の手は、見た目には汚れていなくても、食中毒を起こす細菌やウイルスが手に付着し、知らないうちに手を介して食品や調理器具を汚染して食中毒を起こすおそれがあります。

食中毒予防の3原則「つけない」「増やさない」「やっつける」において、一番初めの「**つけない**」が出来ていれば食中毒を防ぐことができます。



いつ洗えばいいの？

- ①外出から帰った後
- ②トイレの後
- ③調理前
(特に加熱しない食品に触れるとき)
- ④下処理などで
生肉・生肉にさわった後
- ⑤食事の前
- ⑥汚れたものをさわった後

手洗い不十分が原因の食中毒事例

1) うなぎ弁当での集団食中毒

調理担当スタッフの手洗いが不十分で、手袋を着けていなかった
→弁当が黄色ブドウ球菌に汚染

2) 体調不良の調理従事者を介した仕出し弁当での食中毒

調理従事者の使用後の手洗いが不十分
→弁当がノロウイルスに汚染



参考：東京都保健医療局
「こうして起こった食中毒」



正しい手洗いの方法は？

せっけんを使い、洗い残しがないように十分な時間(1回30秒以上)かけて丁寧に洗うことがポイント。また、手洗いを2回くりかえすとより効果的です。

商品検査センターのホームページで、詳しく説明していますので、ぜひご覧ください。



家庭でも

食中毒予防のために、HACCPに沿った衛生管理を！

食中毒予防の3原則

つけない

- ☒ キッチンの整理・整頓・清潔
- ☒ 調理前・食事前の正しい手洗い

増やさない

- ☒ 冷蔵保管
- ☒ 調理後はすぐに食べる

やっつける

- ☒ 加熱するものはしっかり火を通す

たとえば、バーベキューのとき/

トンゴや箸は使い分けよう

- 生肉や生魚などを取り扱ったトンゴや取り箸に食中毒菌がついている可能性があるため、焼けた肉や魚などは清潔な箸で取り扱う

食品を運ぶ時には、肉や魚は低温に保とう

- クーラーボックスに入れ、保冷剤で冷やす
- クーラーボックスは涼しい場所に
- 生肉や生魚が、他の食品とくっつかないように

肉や魚などはしっかり焼こう

- 生肉や生魚などは中心までしっかり火を通す
- 調理済みの料理は、なるべく早く食べる

参考：農林水産省
「バーベキューを安全に楽しむための食中毒予防のポイント」



2024年度 商品検査センターの取り組み

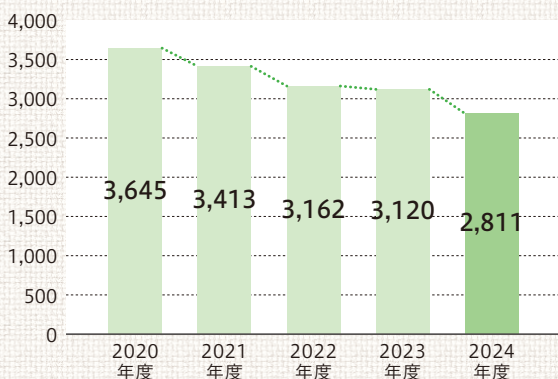


商品お申し出調査

取り組み概要

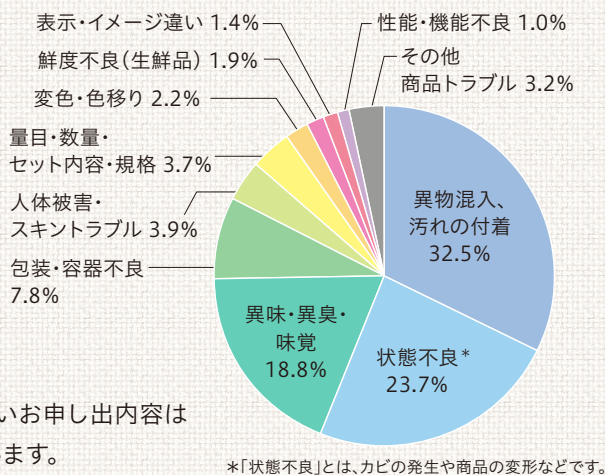
お買い上げいただいた商品に対する組合員からのお申し出の内容を把握し、危害性（人体や物に危害を与える程度）や拡散性（危害が生じる頻度や範囲）を迅速に判断し、食品がHACCPに沿った衛生管理を行っているかという視点で調査しています。

■ お申し出調査件数の推移



お申し出件数は2024年度は2,811件でした。最も多いお申し出内容は「異物混入、汚れの付着」で全体の約32%を占めています。

■ 2024年度 お申し出内容の分類



商品検査

取り組み概要

微生物検査では、主に購入後加熱しないで食べる商品について、残留農薬検査では、日本生協連 商品検査センターと連携し、主にコープこうべ商品について検査を実施しています。お申し出品については、お申し出内容に応じて異物検査、異臭検査、微生物検査などを実施しています。

■ 2024年度 検査実績

検査分野	検査件数
微生物	2,373
残留農薬	195
動物用医薬品	28
食品添加物	21
品質管理項目	15
重金属	45
放射性物質	53
異臭	7
異物	783
合計	3,520

HACCPに沿った衛生管理の検証： 定期的なモニタリング検査（抜き取り検査）

店舗で加工して供給する商品（さしみ、焼魚、ローストチキン、カットフルーツなど）について、コープ店全店（87店舗）から商品を抜き取り、衛生的に作られているか微生物検査で確認しています。

また、HACCP点検記録についても確認し、必要に応じて改善につなげています。



検査の内容についての詳細は
商品検査センターホームページで紹介しています。

「Hakaru」について、アンケートをお寄せください。
右記コードまたは <https://bit.ly/3TEv62O> から

