



今日、月日は、「^{かんし}」へ監視に行きます。一日食品衛生監視員として監視をしていただきたいと思います。

監視の内容は、

- ①野菜や果物の表示の確認
やさい くだもの ひょうじ かくにん
- ②冷凍ショーケースの温度確認
れいとう おんどかくにん
- ③白衣を着てバックヤードの様子を監視
はくい ようす
- ④バックヤードに入って「ふきとり検査」
けんさ

です。どうぞよろしくお願いいたします。

★^{かんし}監視★
その様子を見ること / ^{かくにん}確認すること / ^{てんけん}点検すること

★^{えいせい}衛生★
^{せいけつ}清潔であるようにすること / ^{けんこう}人が健康でいられるようにすること

★^{ひょうじ}表示★
^{しょくひん ふくろ}食品の袋などに書かれた、その食品の^{じょうほう}情報のこと（^{しょうかい}紹介する^{ないよう}内容）

お店のこと

お店の方から
売っている食品の数 / ^{しょくひん}食品の種類の数 / ^{しゅるい}働いている人の数

^{さいご}最後の解散のときに聞いたこと。
^{かいさん}

メモ・きづいたことなど

やさい くだもの ひょうじ
① 野菜・果物の表示



やさい くだもの 野菜・果物 しゅるい の種類			
げんさんち 原産地			

ひょうじ
ほかの表示も見てみよう。

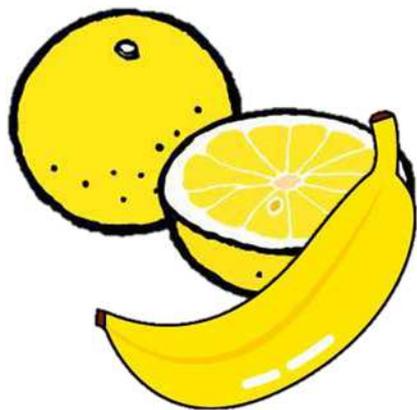


しいたけ

さいばいほうほう

栽培方法：

- 原木栽培（げんぼくさいばい）
- 菌床栽培（きんしょうさいばい）



くだもの

ぼう ざい ぼう ざい

防ばい剤・防カビ剤：

【 】

メモ・きづいたことなど

--

②冷蔵・冷凍ショーケースの温度確認



●何が入っているショーケースか

【 】

●ケースの種類 しゅるい とびら付きケース ・ とびらのないケース
ひら 平たいケース ・ たな 棚がいくつがあるケース

●温度帯 おんどたい 冷蔵 れいぞう ・ 冷凍 れいとう

●温度 おんど 商品の温度 【 °C】

れいぞう 冷蔵・れいとうこ 冷凍庫の温度 【 °C】

●使った温度計 おんどけい



●温度チェック表 おんど はってある ・ ばしよ 別の場所にある

●食品の並べ方 しょくひん なら かた ロードライン※より下ならに並べられている。
 つ こ 詰め込みすぎでない。

おんど はか せつめい
 ※温度を測る のページで説明しています。

メモ・きづいたことなど

Grid area for notes.

た もの とど 食べ物が届くまで①

川崎市の市場を通して皆さんの食卓に届く様子です。
 食品衛生監視員（検査員）は、この中の様々な場面にたずさわっています。

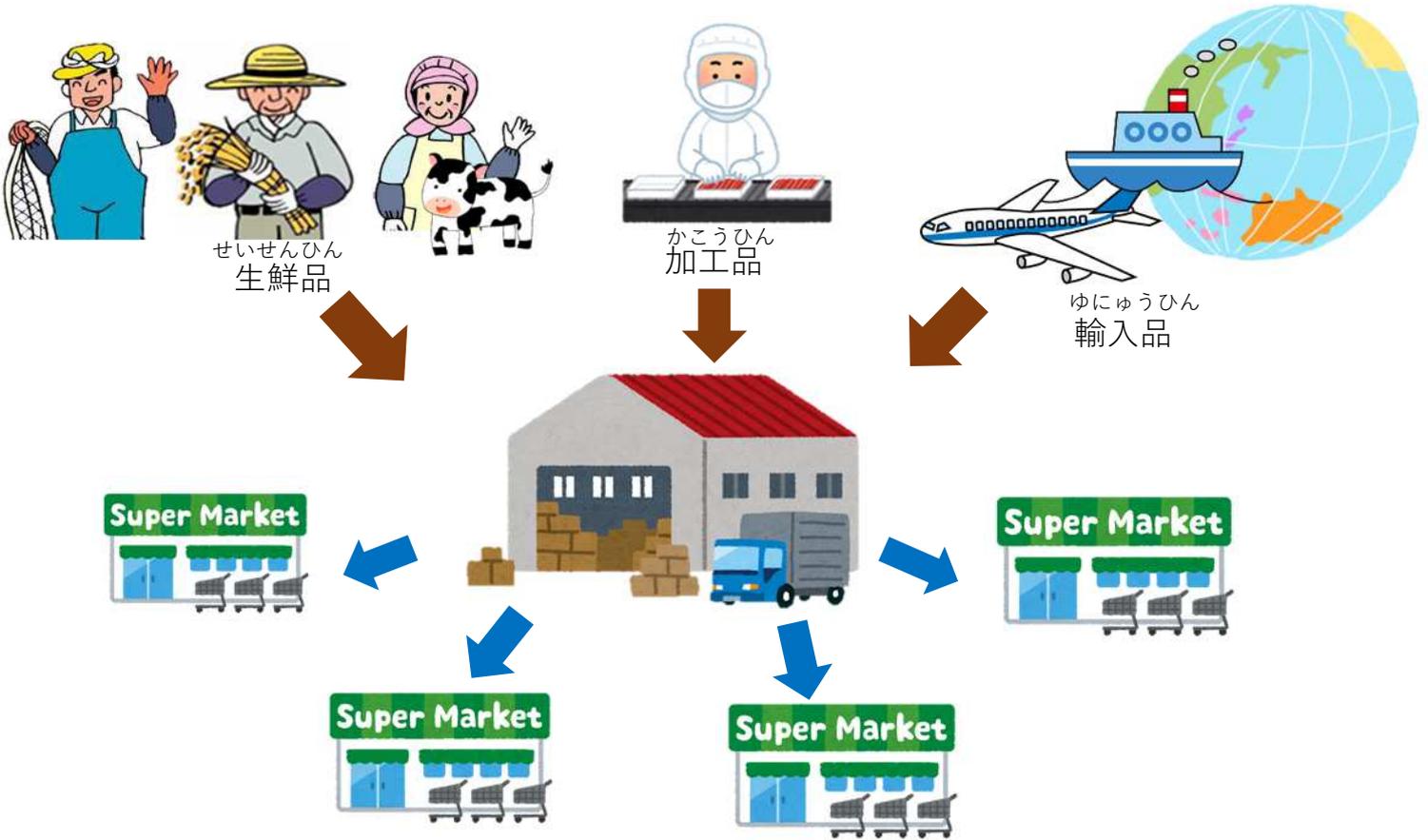
- ①監視
②検査
③許可
④衛生指導
⑤表示の指導
⑥相談受付・お知らせ



メモ・きづいたことなど

た もの とど 食べ物が届くまで②

スーパーなどの大きなお店を持つ会社は、農家さんたちから直接、農作物を買ったり、海外から輸入したりして、「センター」や「倉庫」と呼ばれるところに集め、それから、それぞれのスーパーに配達しています。



しよくひん
どれくらいの食品が売られているのだろう。

私たちは、どれくらいの量（重さ）を1年間で食べているのか計算してみよう。たとえば、1回の食事（しよくじ）で350g食べているとしたら、

$$\boxed{350 \text{ g}} \times \boxed{} \times \boxed{} = \boxed{} \text{ g}$$

にち しよくじ かいすう
1日の食事の回数
にっすう
1年の日数

この数字に日本の人口（じんこう）をかけ算（ざん）すると、どうなるかな。

メモ・きづいたことなど



「食べ物を作る（生産）、運ぶ（流通）、売る（販売）、食べる（消費）」

いろいろな場面で 守らなければならない決まりごとがあります。

皆が守って初めて安全な食品を届けることができます。

みんなで守る

誰が、何を守っているのか、点と点を線で結んでみよう。



のうか 農家



らくのうか 酪農家



レストラン



しょくひんこうじょう 食品工場



ハサップという
えいせいかんり
衛生管理

しょくひんてんかぶつ
食品添加物※を
使う量

どうぶつ
動物に与える
くすりりょう
薬の量

のうやく ざっそう
農薬（雑草を
くすり
からす薬など）
りょう
の量

※食品添加物のページで説明しています。

しょくちゅうどくよぼう
食中毒予防の
さんげんそく
三原則を守る。



あんぜん
安全な食品

メモ・きづいたことなど

Grid area for notes.

小さな生物（微生物など）



さいきん

きせいちゅう

細菌・ウイルス・カビ・寄生虫 など、私たちの目に見えない小さな生き物がたくさんいます。

大きさをくらべ

それぞれの大きさを比べよう。

かっこ【 】のなかにあてはまるものを、①から③のなかから選ぼう。

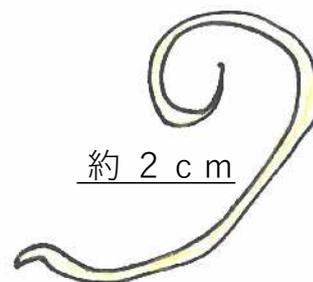
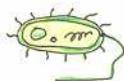
- ①寄生虫（きせいちゅう） ②細菌（さいきん） ③ウイルス

【 】 【 】 【 】

約 100 ナノメートル

約 1 マイクロメートル

約 2 cm

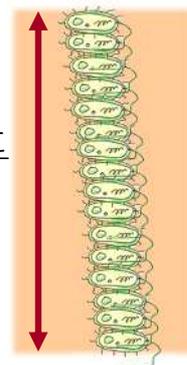


手のひらのしわのはばに
たてに5000個並びます。

手のひらのしわのはばに
たてに5000個並びます。



しわのはばに
たてに並ぶ
イメージ



しら調べてみよう

細菌・ウイルス・カビ・寄生虫にも種別ごとに名前があります。どんな名前のものがあるのか調べてみよう。

メモ・きづいたことなど

Grid area for notes.



しょくちゅうどく

しょうじょう

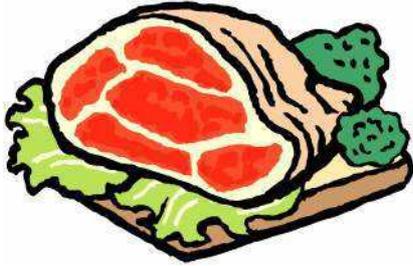
食中毒になってしまうと、とてもつらい症状が2～3日続きます。

中には、1週間以上続いたり、入院してしまうなんてこともあります。

しょくちゅうどく

かのうせい

食中毒になる可能性のある食べ物



焼いていない肉
や半生の肉



きちんと洗えていない野菜



生の肉をさわったあとの手や包丁
を使って作ったサラダ



なべで作ったまま
長い時間、部屋に置いたスープ

しら
調べてみよう



しょくちゅうどく

しょうじょう

食中毒になるとどんな症状になってしまうのだろう。



メモ・きづいたことなど

Grid area for notes.

食中毒を防ぐ3つの方法



しょくちゅうどく げんいん さいきん きせい
 食中毒をおこす食べ物には、その原因となる「細菌・ウイルス・カビ・寄生
 ちゅう い
 虫」などが、生きたままくっついていています。

でも3つのポイントを守れば、食中毒になってしまうことを防げます。^{ふせ}

てんちょう
ハムツプ店長からお知らせ

みんなもできる！
 あんしん
 安心して 食べるための

3つのポイント

きん
ばい菌を

つけない
 (手を洗おう)

ふやさない
 (冷ぞう庫に入れよう)

やっつける
 (よく焼こう)

3つのポイント

しょくちゅうどく
 食中毒にならないための3つのポイントを下の【 】内に入れよう。

- ①つけない (手を洗う・野菜をよく洗う・包丁やまな板は消毒する)
- ②増やさない (冷ぞう庫に入れる・正しく保管する)
- ③やっつける (よく焼く・魚は冷凍する)

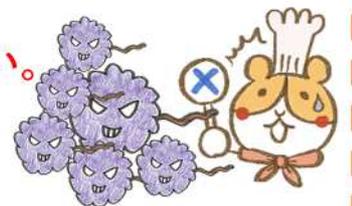
焼いていない肉 や半生の肉 はんなま	きちんと洗えて いない野菜 やさい	なま 生の肉をさわった あとの手や包丁で きざんだサラダ	なべで作ったまま 長い時間、部屋に 置いたスープ
↓	↓	↓	↓
【 】	【 】	【 】	【 】

温度と食中毒



温度をきちんと管理することで食べ物を腐らせたり、食中毒をおこしてしまったりする小さな生き物たちが悪さをすることがおさえられます。

食品を作る人も、売る人も、運ぶ人も、みんな温度に気を付けながら作業をしています。



メモ・きづいたことなど

Grid area for notes.



食品の袋や箱などには、たくさんの情報が書かれています。

袋や箱を開けなくてもどんな食品が入っているのか分かるようにしています。

表示の問題に挑戦！

食パンの表示作りに挑戦しましょう。

かっこ【 】にあてはまるものを、①～⑥から選びましょう。



めいしょう
①名称

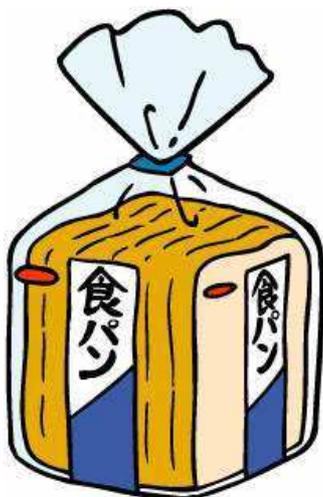
どんな食品が
わかりやすい名前

ないようりょう
②内容量

どれくらい入っ
ているかの重さや個数

ほぞんほうほう
③保存方法

保存するときに
注意すること



げんざいりょうめい
④原材料名

原材料の中で使った
量が多いものから順
に。食品添加物、ア
レルギーの原因とな
る材料も必ず書く。

きげんひょうじ
⑤期限表示

いつまでに食べれば
よいか、消費期限と
賞味期限のどちらか
を。

せいぞうしゃ
⑥製造者

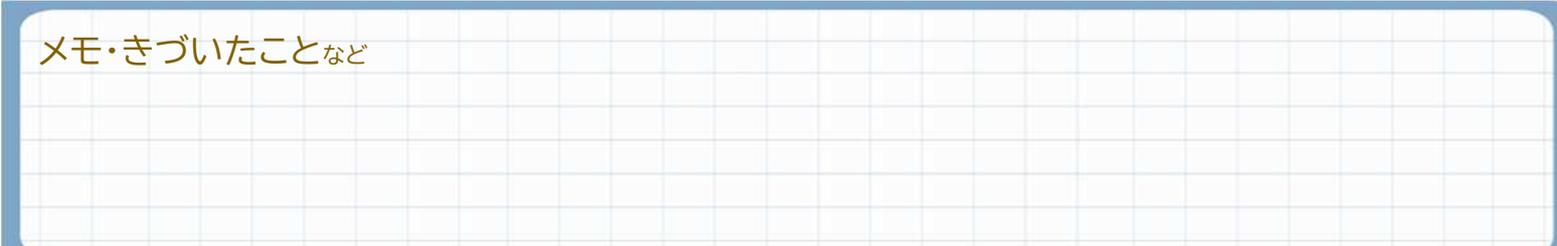
この食品を作った
あるいは売っている
会社の名前や住所

【 】 食パン
 【 】 小麦粉（国内製造）、糖類、
 マーガリン、パン酵母、食塩、発酵種、
 バター、粉末油脂、植物油脂／乳化剤、
 イーストフード、V. C、
 （一部に乳成分・小麦・大豆を含む）
 【 】 6枚
 【 】 22. 8. 10
 【 】 直射日光、高温多湿を
 避けて保存してください。
 【 】 川崎食品安全会社
 〒212-0013 川崎市幸区堀川町580
 健康福祉局事務所内

しら
調べてみよう

しょうみぎげん しょうひきげん ちが
賞味期限と消費期限は何が違うのだろう。

メモ・きづいたことなど





やさい くだもの う ば
野菜や果物にも、売り場でお客さんに分かるようにしなければいけない決まり
事があります。

日本で育てられた

ゆにゆう
外国で育てられて輸入した



げんさんち

原産地

育てたところ

めいしょう

名称

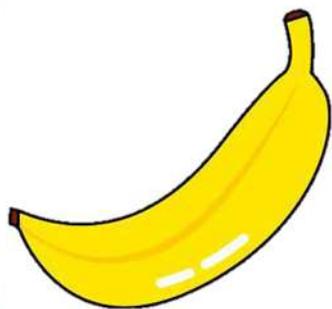
神奈川県産
【 】

この野菜の名前

【 】産
パイナップル

外国の名前

ぼう ざい ぼう ざい
防ばい剤・防カビ剤 【こんなものも書きます】



バナナ、オレンジ、グレープフルーツなどは、
外国から輸入することが多いのですが、船などで
運ばれてくる時に、カビが生えてしまうことがあ
ります。防ばい剤、防カビ剤はカビが生えるのを
防いでくれます。

メモ・きづいたことなど

Grid area for notes.



こうくううちゅうぎよく うちゅうしょく あんぜん

ハサップとは、NASA（アメリカ航空宇宙局）で宇宙食を安全に作るために
 えいせいかんり ほうほう
 考えられた衛生管理の方法の一つです。2021年6月から、日本でも多くの
 しょくひんこうじょう
 食品工場、スーパーやレストランに取り入れることになりました。
 あんしん にっぽんぜんこく
 みんなにもっともっと安心して食べてもらえるようになるために、日本全国
 しょくひんえいせいかんしん がんば ちょうせん
 のお店や食品衛生監視員が今、この新しい方法に頑張っって挑戦しています。

★ことばの意味★

- H：ハザード** しょくちゅうどく なか 食中毒のようにお腹をこわすことや
 食べ物以外の物が口に入ってしまうなどの
 いがい
 健康をこわす原因となるもの
けんこう げんいん
- A：アナリシス** ぶんせき 分析する
- C：クリティカル** じゅうよう 重要な
- C：コントロール** かんり 管理すること
- P：ポイント** ポイント、ことがら

じゅうよう かんり
 お店の人たちは、重要な管理のポイントをお店ごとに決めて、
 そのとおりできたのか、毎日毎日チェックしていきます。



2022年6月		一般的衛生管理の実施記録							特記事項
分類	① 原材料の受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫(℃)	③-1 交差汚染・二次汚染の防止	③-2 器具等の洗浄・消毒・殺菌	③-3 トイレの洗浄・消毒	④-1 従業員の健康管理等	④-2 手洗いの実施	日々チェック	
1日	良・否	8.5	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	川崎	6/1 小麦粉の包装が1袋破れていた
2日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
3日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
4日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		

メモ・きづいたことなど

Grid area for notes and observations.

しょくひんえいせいかんしいん しごと

食品衛生監視員の仕事



けんさいん しょく あんぜん
食品衛生監視員（検査員）は、食の安全を守るため、いろいろなことをしています。



①

お店を開く人のために
相談にのっています。

そうだん



②

こうじょう
工場などに行って
清潔にされているか確認します。

せいけつ

かくにん



③

けんさ
検査するために売ってい
る食べ物を選びます。

えら



④

あんぜん けんさ
安全であるかどうか検査
します。（検査員）

けんさいん



⑤

きちんと表示や温度管理が
できているか確認します。

かくにん



⑥

こうじょう はたら べんきょうかい
お店や工場で働く人に勉強会
を開きます。



⑦

HACCP（ハサップ）の
きろく表を点検します。

ひょう てんけん



⑧

いた ほうちょう くち
まな板や包丁、じゃ口など
のふきとり、調査をします。

ちょうさ



⑨

しみん かた しょくひん あんぜん かんけい
市民の方に食品の安全に関係
する情報をお知らせします。

じょうほう

メモ・きづいたことなど



食品衛生監視員 しょくひんえいせいかんしん 出かける時のチェックリスト

身だしなみ

お店の場所が書かれたもの

しょうどくよう

消毒用アルコール①

かんしん

監視員バック②

きろくよう

記録用のカメラ③



スケジュール表④

しょるい ひっきようぐ

書類・筆記用具・ファイル⑤

しょくひんえいせいかんしんしょう

食品衛生監視員証⑥

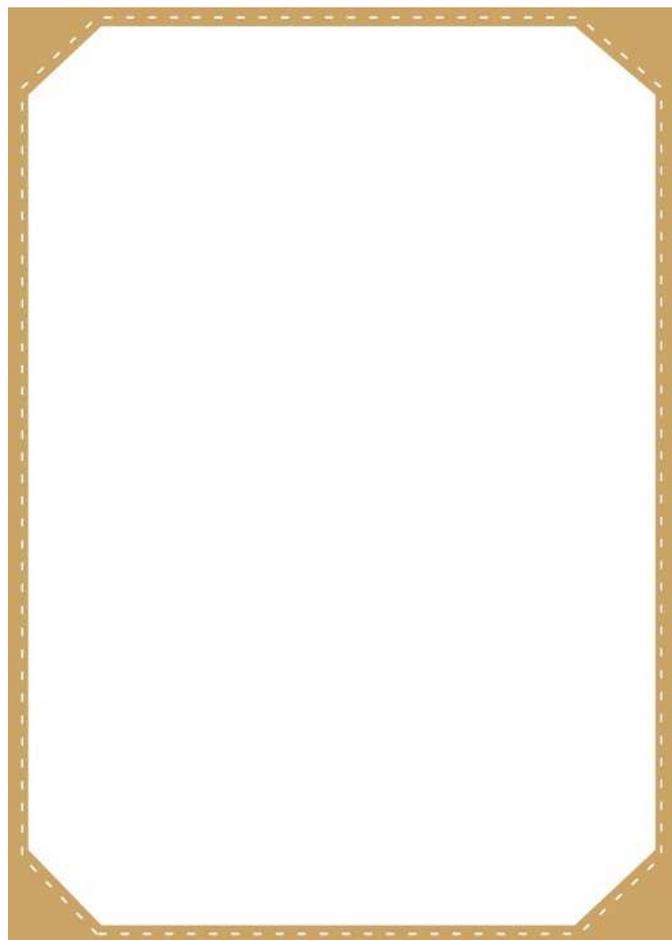
はくい ぼうし

白衣⑦・帽子⑧・マスク⑨

・シューズカバー⑩

うんてんめんぎょしょう うんちん

その他（運転免許証・運賃など）

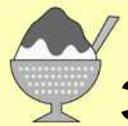


「一日食品衛生監視員」

メモ・きづいたことなど

Grid area for notes.

温度計と冷蔵・冷凍ケース



しょくひんえいせいかんしん

☑食品衛生監視員が使う温度計いろいろ



はか
センサーを測りたい
物に付けて測ります。
(先のところを
トガリ部分と言う。)
ぶぶん

せきがいせん と
赤外線を飛ばして
測りたい物に近づけて
測ります。

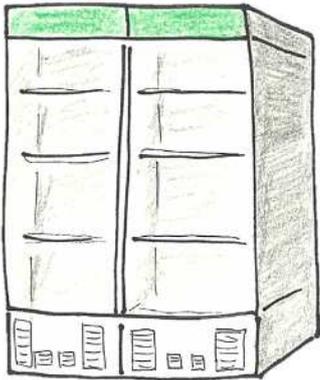
おんど へんか
温度の変化を
記録してくれる
きろく
温度計です。

サーモグラフィで
温度の変化を
色で見ることがで
きます。

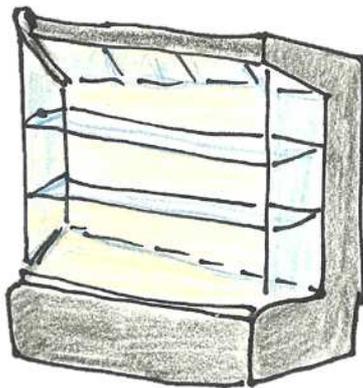
れいぞうこ

れいとうこ

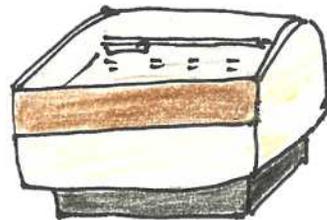
☑スーパーの冷蔵庫・冷凍庫



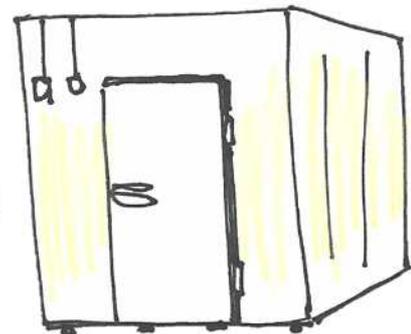
とびら付きの
冷蔵庫・冷凍庫



とびらのない
冷蔵ショーケース

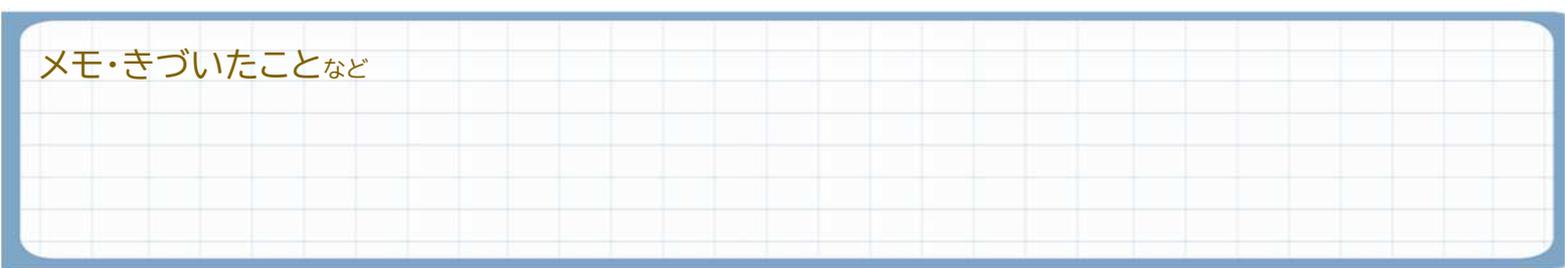


よこ なら
横に並べられ、上から
見られる平たい
冷蔵・冷凍ケース



人が中に入れる
冷蔵庫・冷凍庫
(ウォークイン)

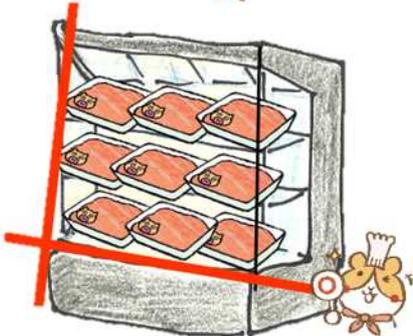
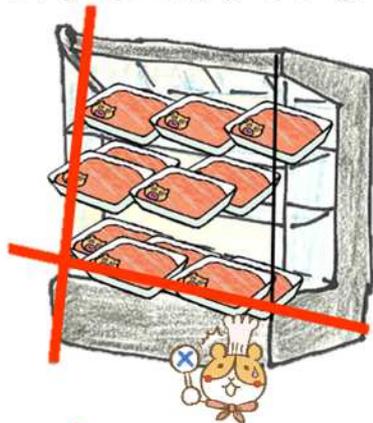
メモ・きづいたことなど





つ こ ひ れいき

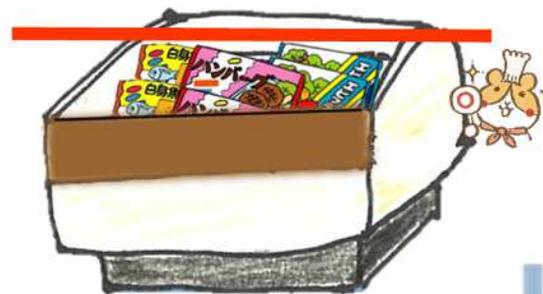
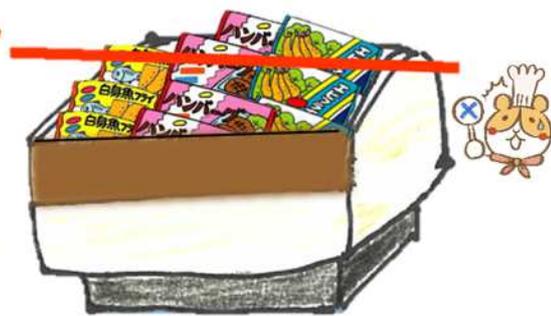
食品をたくさん詰め込みすぎると、食品を冷やす空気（冷氣）が行きわたらなくなります。スーパーでは、「ロードライン」というものを守ったり、商品を重ねすぎないように工夫しています。



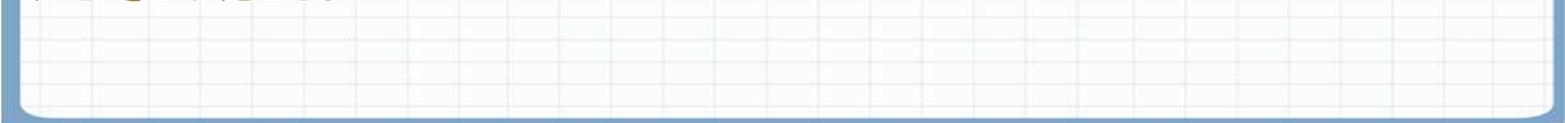
ロードライン

と呼ばれる食品を並べる時に、ここから上には置かないようにするさかいのこと。

ショーケースを作っている会社がショーケースそのものに線を描いている場合や、お店で決めている場合など、さまざまです。



メモ・きづいたことなど



はくい き 白衣を着よう



5

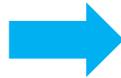
はくい ぼうし
白衣・帽子・マスク を着てみよう。

バックヤードに入る時に着ます。帽子の種類によってマスクのほうがあとに付ける場合もありますが、今日は、マスクをつけたところから始めます。

マスクをつける。
鼻もおおう。
はな

ぼうし
帽子をかぶる。耳をかくす。

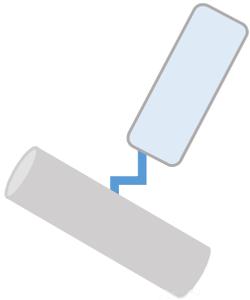
白衣をきる。
ゆか かべ
床や壁につけないよう
気を 付けよう。



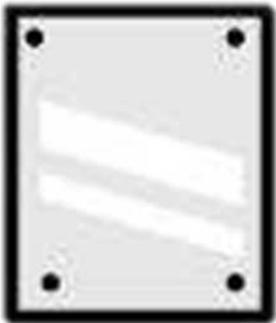
はたら
お店で働くひとの身だしなみチェック！



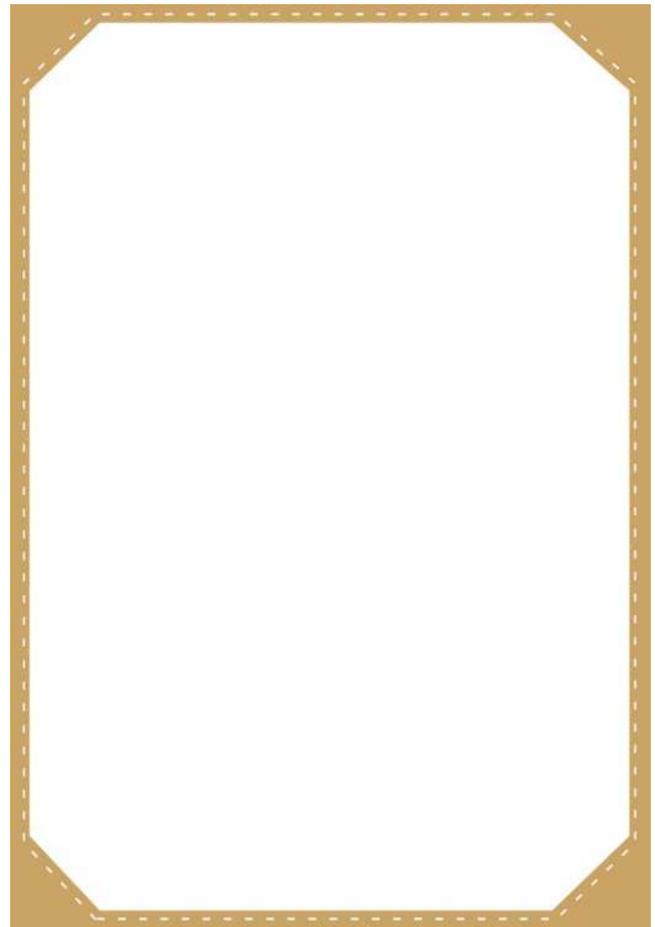
つめ みじか
爪は短くしています。



ねんちやく
粘着クリーナー
(よく、コロコロと呼ばれてます。)
かた せなか お
肩や背中に落ちてしまった
かみ け
髪の毛もとれます。
しょくひんこうじょう
食品工場によく使われています。



かがみ すがた うつ
鏡に自分の姿を映します。
スーパーのバックヤード
でも大活躍のグッズです。
だいかつやく



「一日食品衛生監視員」

メモ・きづいたことなど

Grid area for notes.

けんさ ふきとり検査

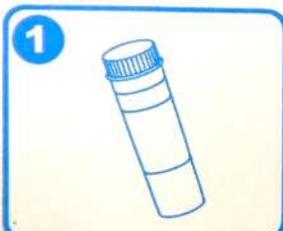


ちょうり どうぐ しょうどく こうか
調理に使っている道具が洗った後なのに汚れていないか、消毒した効果はあるのかなどをチェックするために、ふきとり検査というものを行います。

ひょうめん めんぼう
調理する道具の表面を綿棒でこすります。そして検査するところに運んで、さいきん
細菌の数などを調べます。



使用方法



1 ラベルに必要事項を記入してください。



2 キャップをはずし、本体部で綿球を圧迫し余分なリンス液を除きます。



3 予め規定された表面積を拭きとり、サンプリングを行います。

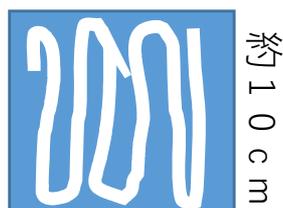


4 サンプリングした綿球を本体にもどし、キャップを確実に締め、リンス液を溶解させます。その後、本溶解液を微生物学的検査に供します。

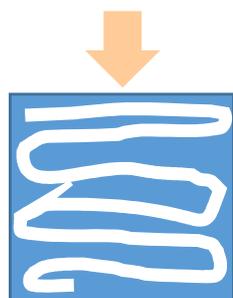
体験会で使用する綿棒の説明書の一部を貼っています。

体験会で使用する綿棒です。

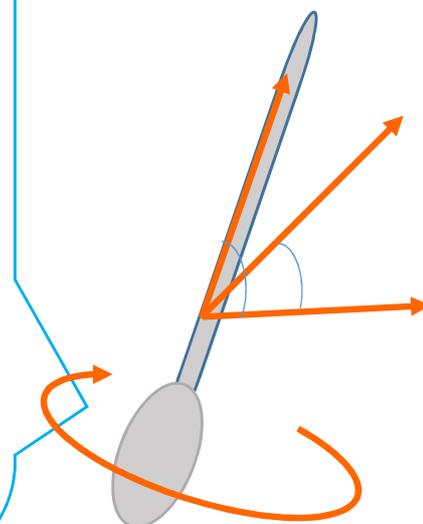
【ふきとる方法】



約10cm



先っぽの綿めんの部分は、手でさわらないようにします。ふきとる時は、この綿の部分をくるくる回かくだるように、持つ棒の角度も少し変えようと、まんべんなく使うことができます。



メモ・気づいたことなど

2030年の私が見ている世界を想像しよう。



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



マークは、国際連合広報センターサイトからダウンロードしています。

今日は「一日食品衛生監視員」としてのお勤めお疲れさまでした。
川崎市の食品衛生監視員一同からお礼を申し上げます。

ところで皆さんは、SDGs（エスディジーズ）という言葉を知っていますか？世界中のみなさんと一緒に取り組んでいこうと決めた目標のことです。
より良い食品の生産や流通をともに考え、そのお手伝いをしていくことも、SDGs（エスディジーズ）の
2 飢餓問題（きがもんだい） **3** 健康と福祉（けんこうとふくし） **12** つくる責任（せきにん）とつかう責任
13 気候変動対策（きこうへんどうたいさく） **14** 海の豊かさ（うみのゆたかさ） **15** 陸の豊かさ（りくのゆたかさ）
につながる取組と私たち食品衛生監視員は考えています。

今日の体験会が、みなさんにとってこれらの目標（SDGs）についても考えるきっかけとなれば幸いです。

けんこうふくしきょくしよくひんあんぜんたんどう
担当 川崎市健康福祉局食品安全担当
問合せ先 044-200-2452

