

令和7年度 HACCPシンポジウム

パネルディスカッション

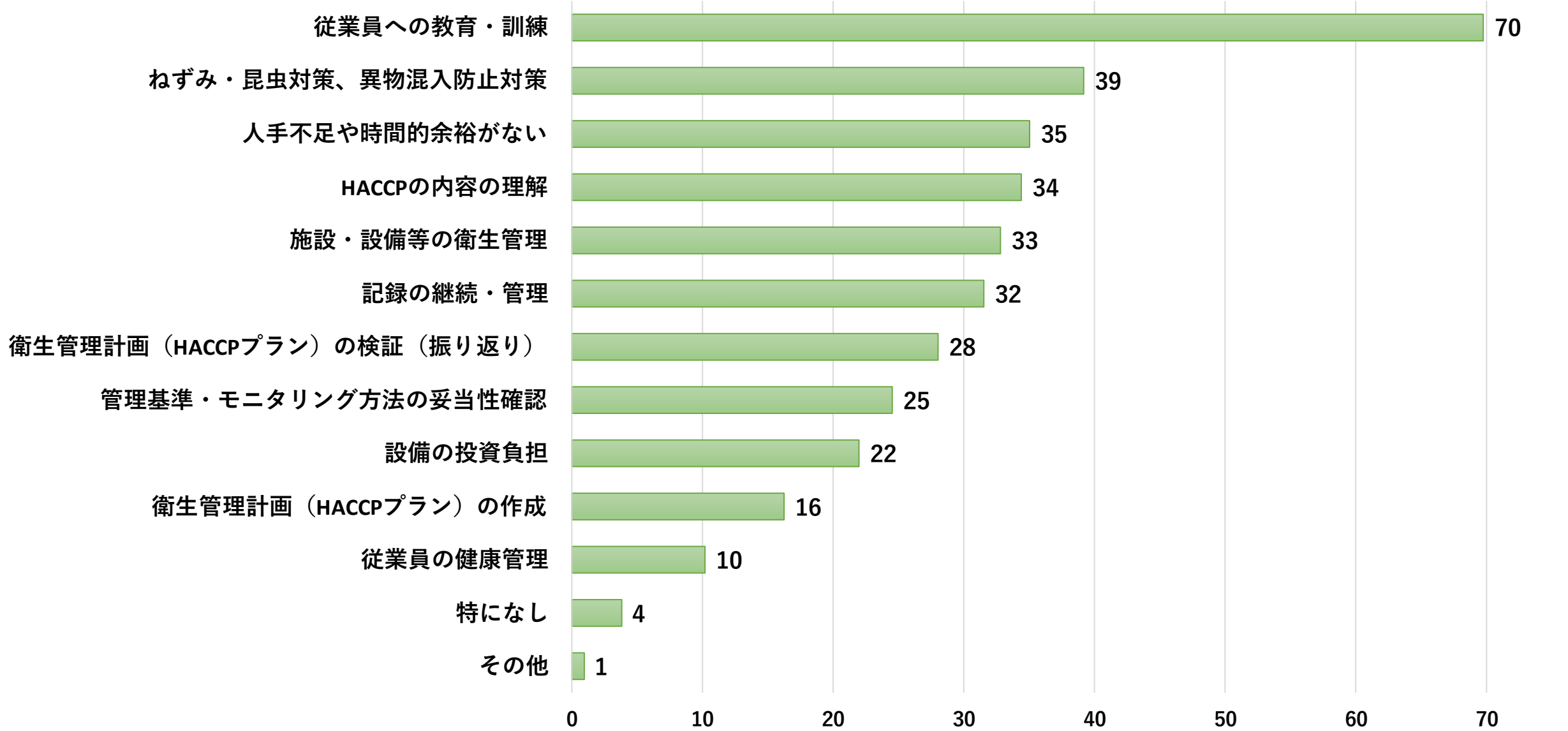
「みんなで話そう、衛生管理の課題と工夫」



令和8年2月25日開催

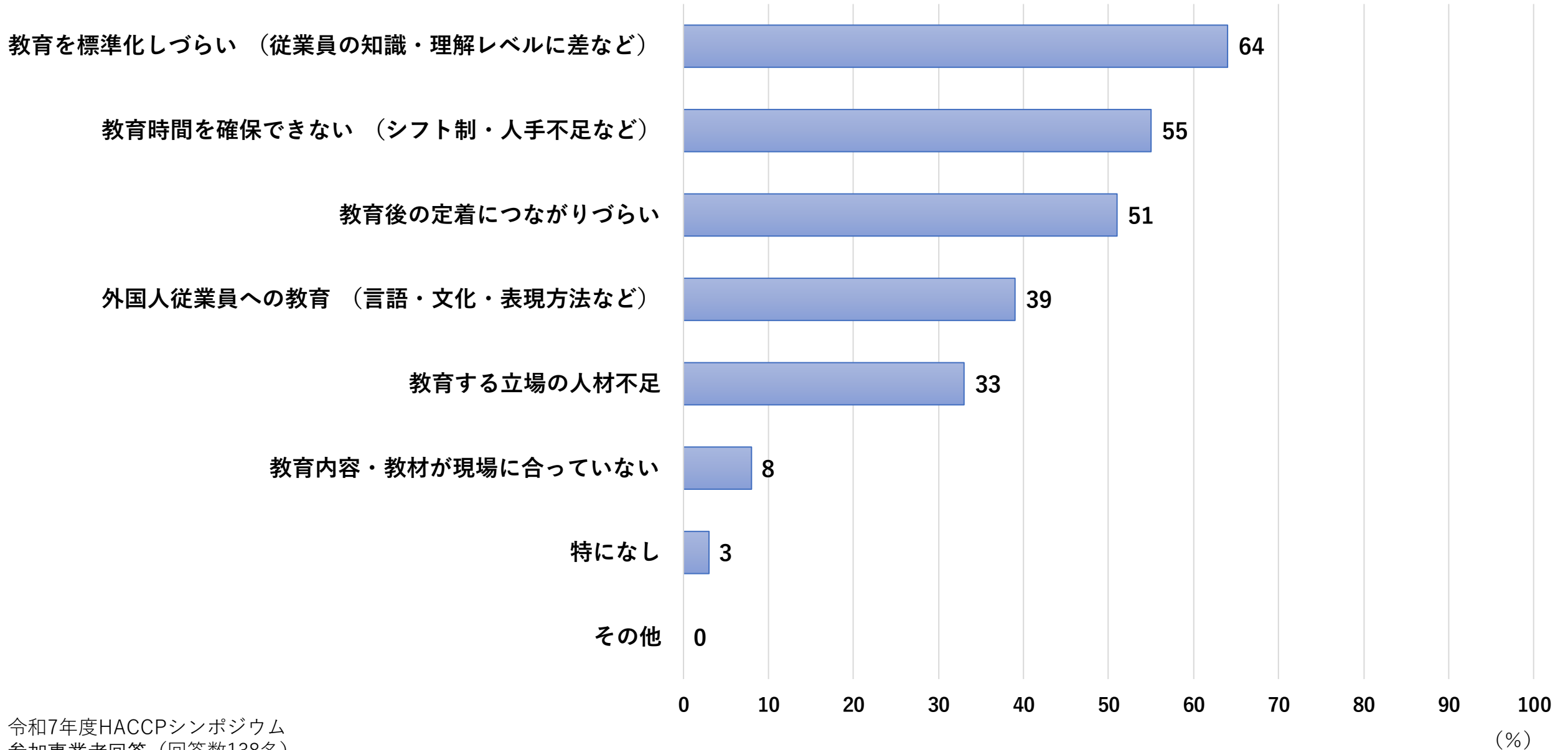
HACCPの取組において、大変だ・難しいと感じていること

※複数回答あり



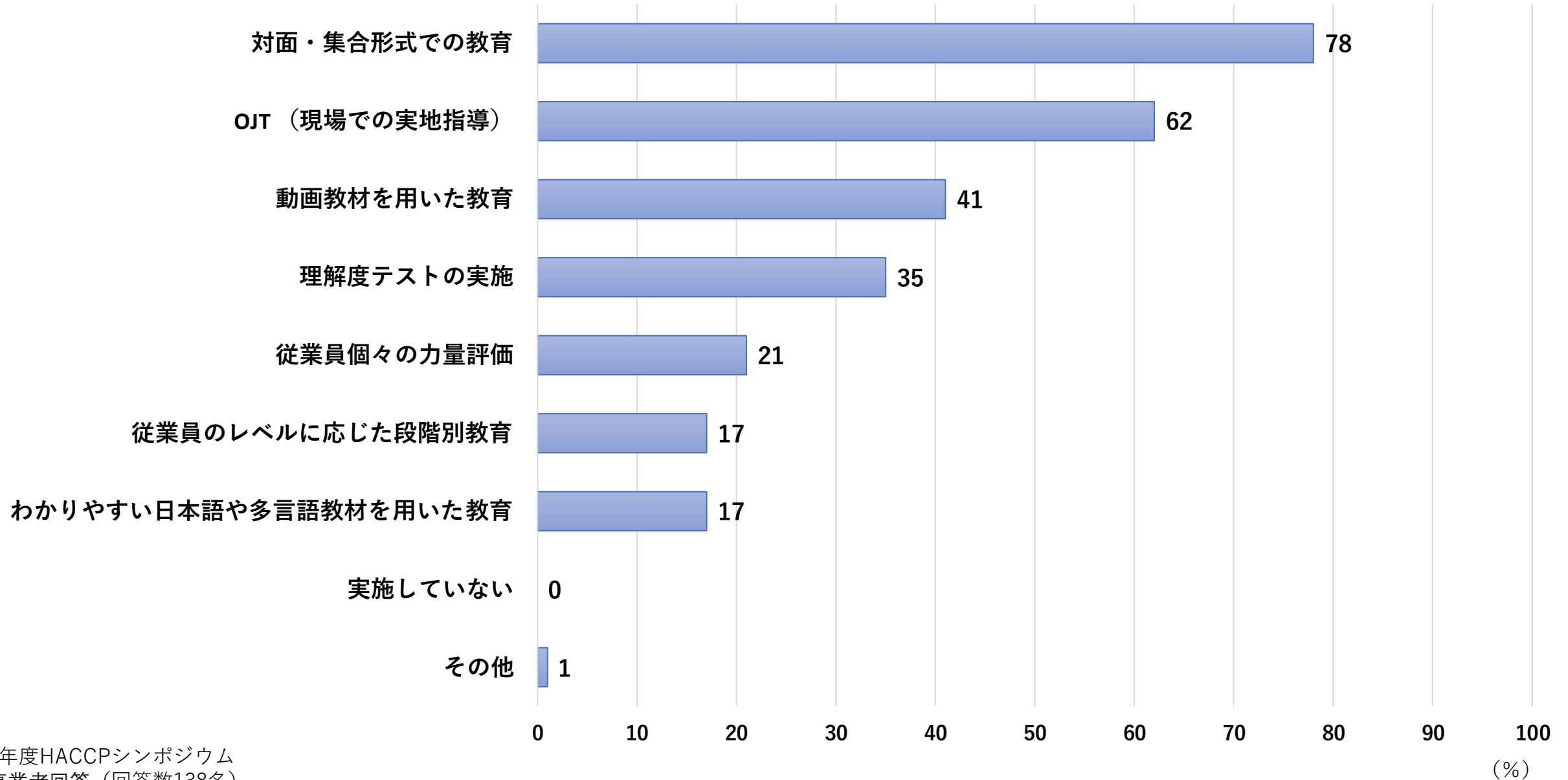
※複数回答あり

従業員教育について、特に課題だと感じていることは何ですか？



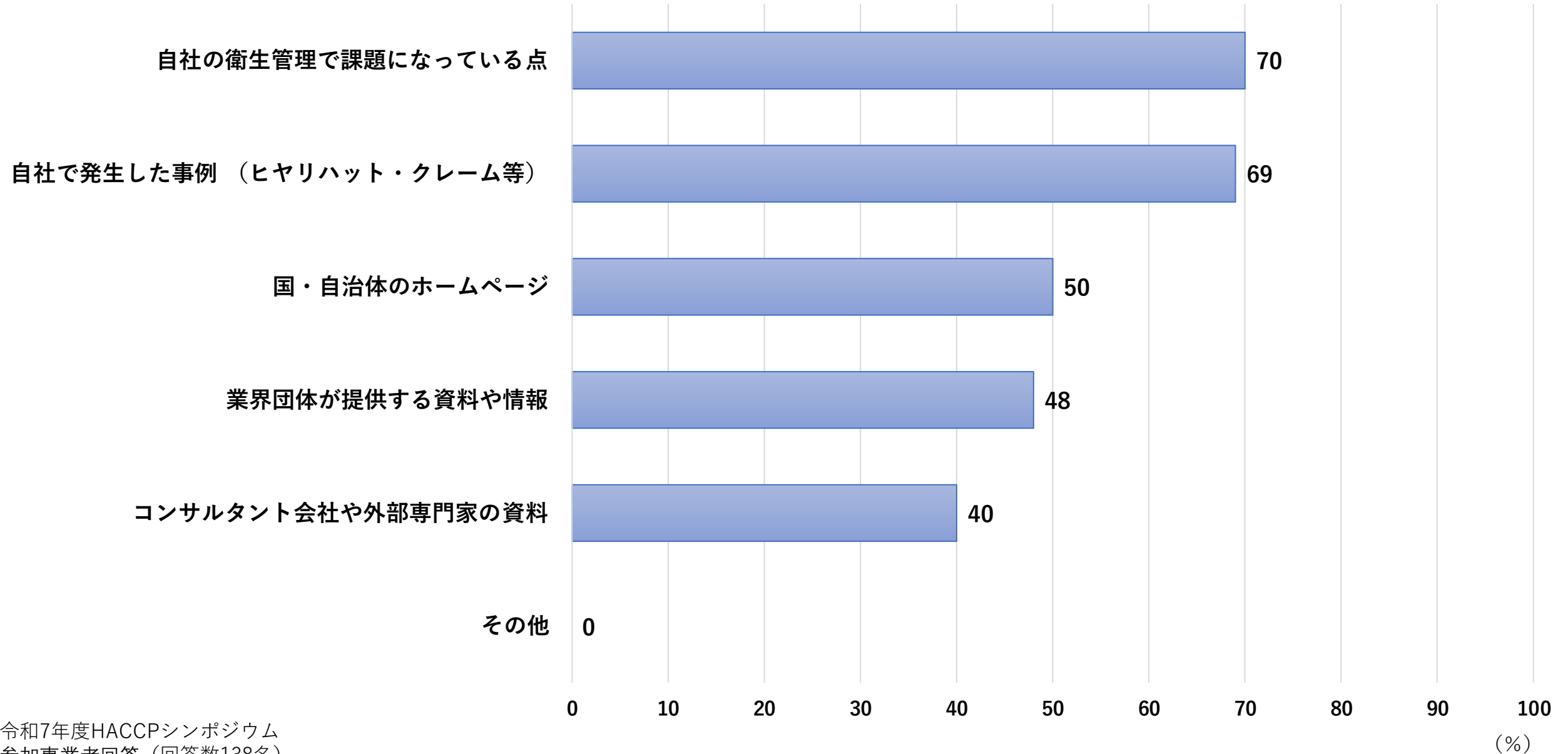
※複数回答あり

従業員教育は、主にどのような方法で実施していますか？



※複数回答あり

従業員教育の教材を作成する際、どのような情報を参考にされていますか？



食品衛生の窓

[たべもの安全情報館](#)[食品事業者向け情報](#)[調査・統計データ](#)[東京都の取組・制度](#)

食品衛生普及啓発等DVD

このページでは東京都保健医療局が発行した食品衛生のDVDをご案内しています。DVDは都内の最寄の保健所にて、無料で貸し出ししています。

食品衛生普及啓発DVD

以下のDVDは東京都が東京都食品衛生協会に委託し、作成したものです。

- DVD「食中毒予防の気づきスイッチ～あたりまえのこと出来ていますか?～」(令和6年度)
- DVD「ハカセとサンタのPDCA大作戦～見直そう!お店の衛生管理～」(令和5年度)
- DVD「火伝!肉料理必焼法～加熱の極意～」(令和4年度)
- DVD「わたくし、ウエルシュ菌というものですが…～対策はふやさないのが決め手!～」(令和3年度)
- DVD「トリ・ア・エズやってみよう!ハサップはじめの一步」(令和2年度)
- DVD「潜入!食中毒サミット」(令和元年度)
- DVD「食中毒のワナから脱出せよ!」(平成30年度)
- DVD「それ、思い込みじゃないですか?～食中毒につながる間違った知識～」(平成29年度)
- DVD「ストップ!異物混入～混入防止のための4か条～」(平成28年度)
- DVD「食中毒探偵ヒトミナオユキの事件簿～二次汚染に気を付けよう～」(平成27年度)



東京都ホームページ
「食品衛生の窓」



[東京都多摩立川保健所](#) > [食品に関すること](#) > [営業者の方へ](#) > 新しい手洗い動画をつくりました

新しい手洗い動画をつくりました

更新日：2025年12月18日

手洗いは食中毒予防の基本です。

そこで、正しい手洗いを身につけるための動画をつくりました。

日本語、英語、中国語、ベトナム語、フィリピン語、ネパール語がありますので、外国人従業員の方の衛生教育にもお役立てください。

手洗い動画は以下のリンクからみてください

日本語、英語、中国語、ベトナム語、フィリピン語、ネパール語版

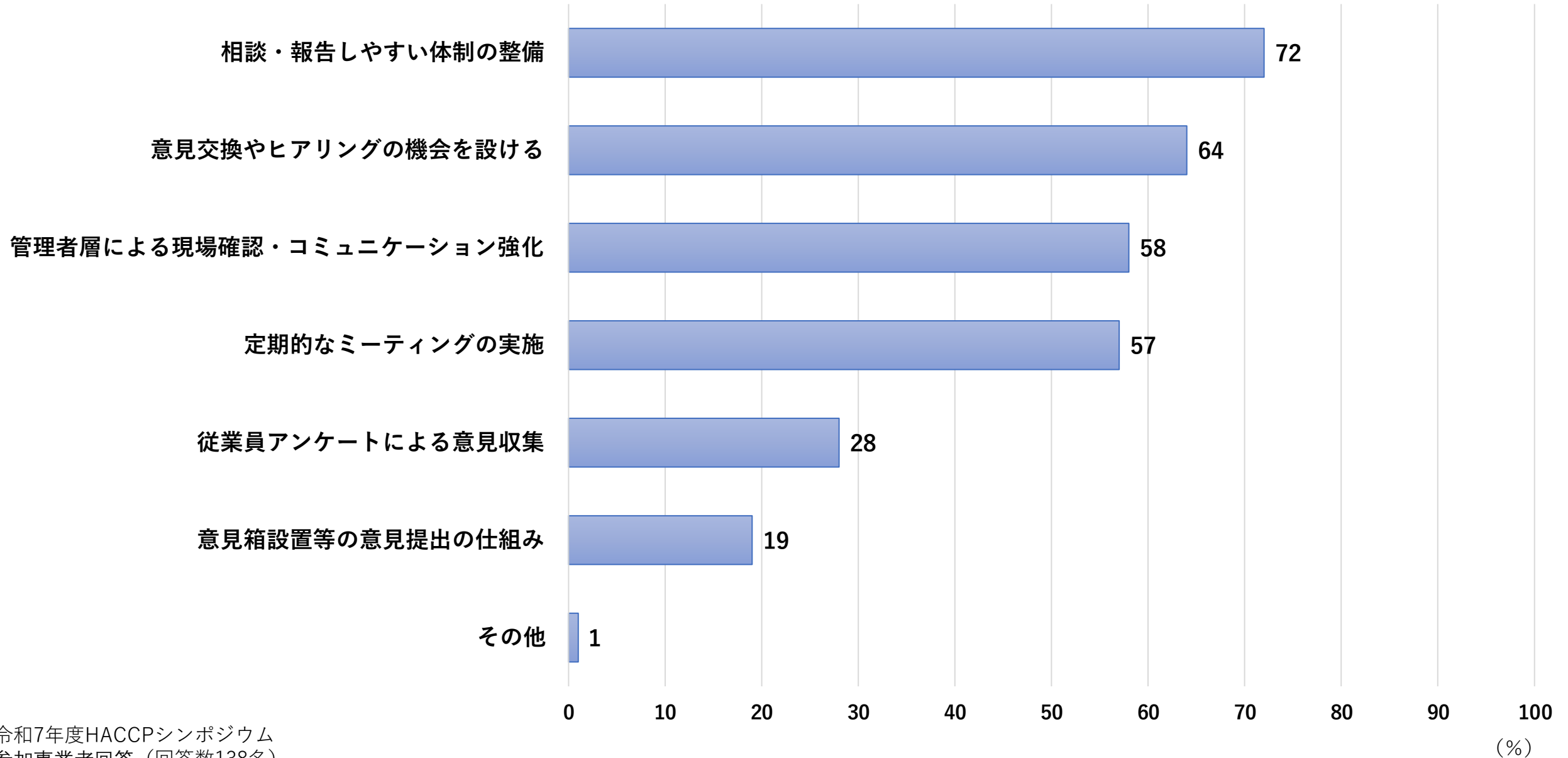


東京都多摩立川保健所
ホームページ



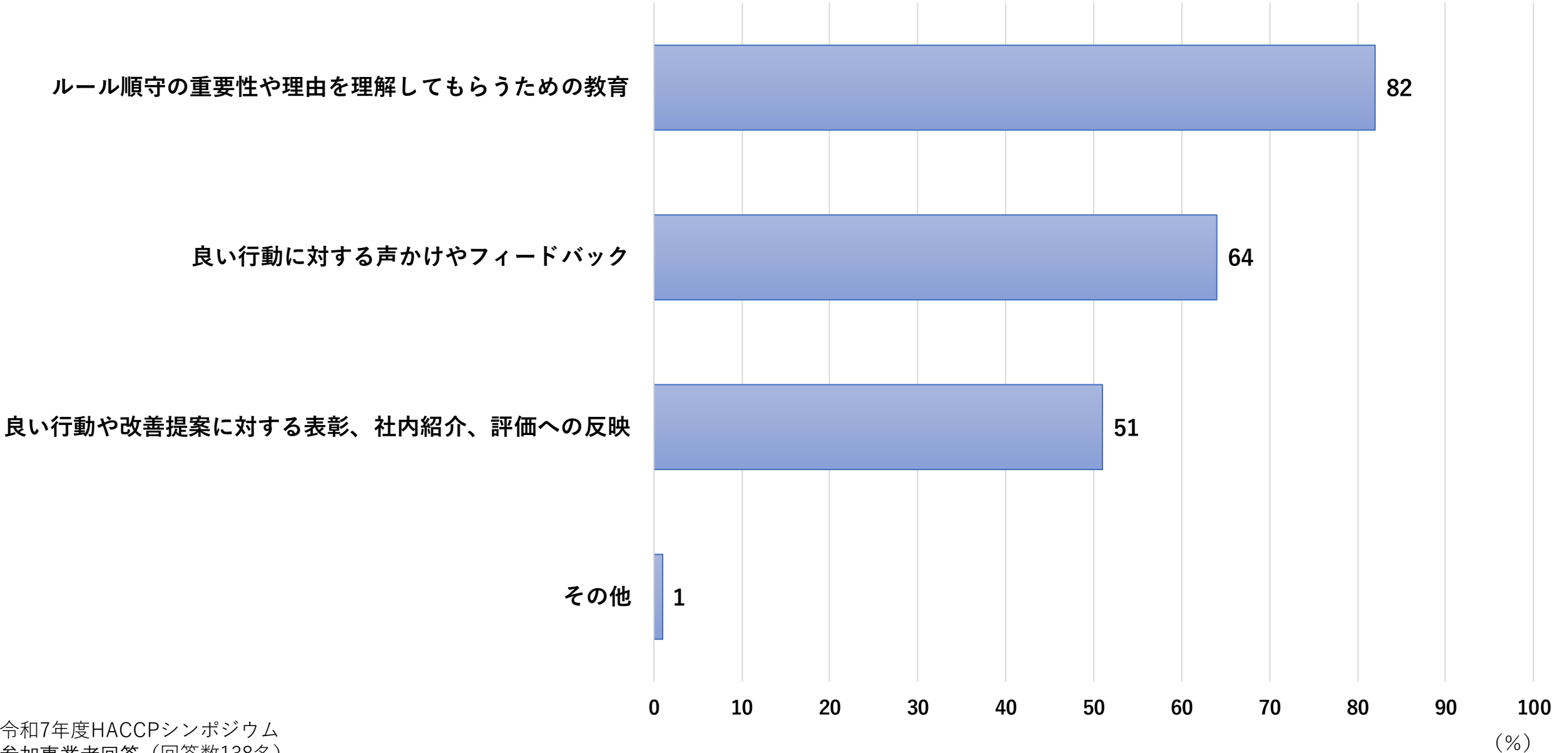
※複数回答あり

風通しの良い職場にするためには、どのような取組が効果的だと思いますか？



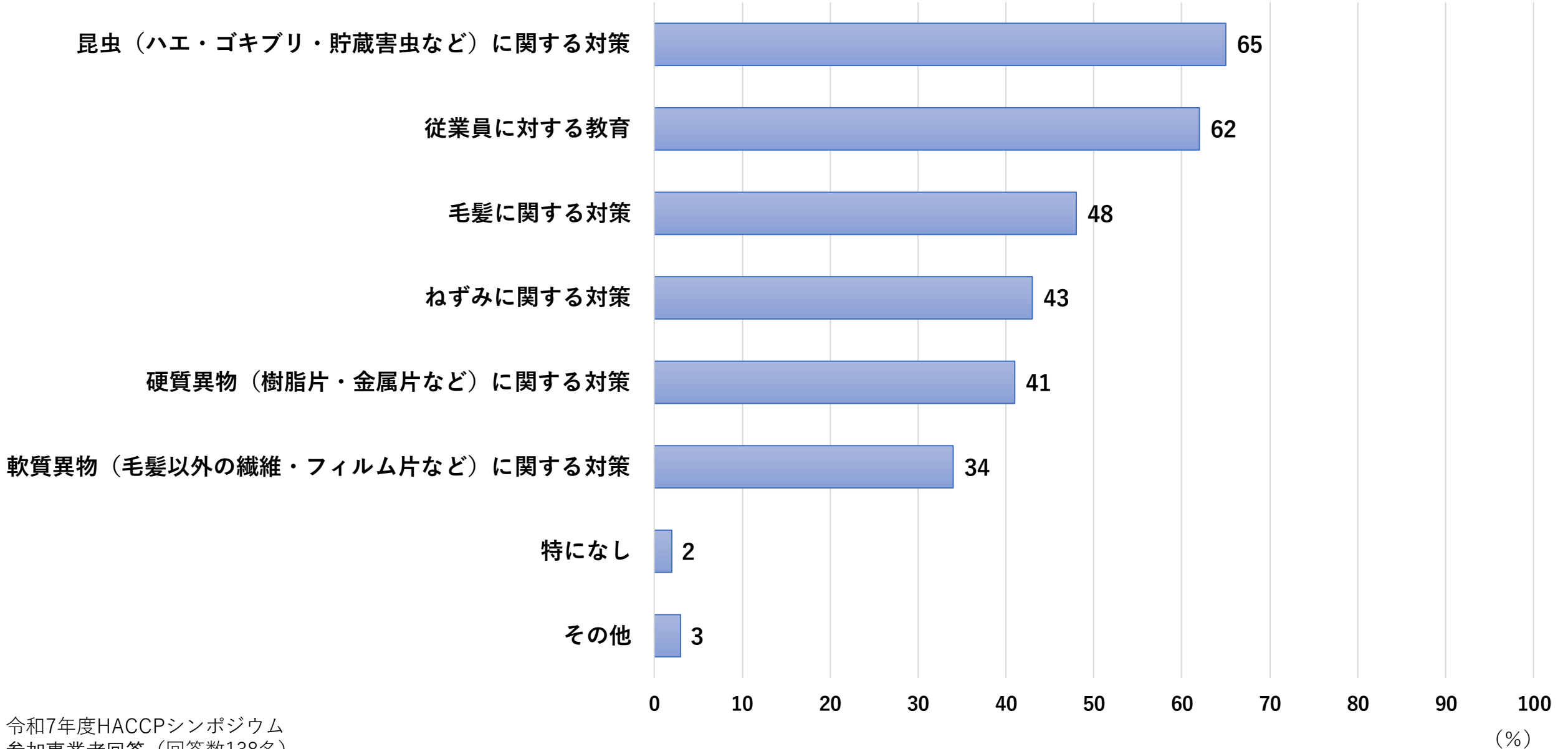
※複数回答あり

従業員が衛生管理や社内ルールを適切に守れるよう、 意欲を高めるために、どのような取組が効果的だと思いますか？



※複数回答あり

ねずみ・昆虫対策、異物混入対策で、 特に課題だと感じていることは何ですか？



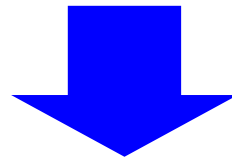
毛髪に関する対策

参考資料：アース環境サービス株式会社 大庭講師

Q. 頭髪は一日にどれくらい 抜け落ちているのでしょうか？

ヒトの頭髪は約**10万本**生えている

頭髪は**5年サイクル**で抜けかわる



1日に50本前後抜け落ちる

10名が6時間働くと、約130本が工場にいる間に抜ける。

毛髪的基本的知識

毛髪の種類別寿命

毛髪の種類	寿命	平均
頭髪	4～6年	5年
ひげ	1～3年	2年
眉毛、まつげ	3～4ヶ月	3.5ヶ月
陰毛、腋毛	1～1.5年	1.25年

頭髪は約 5 年で抜け落ちる

基本的な毛髪混入対策例

ブラッシング

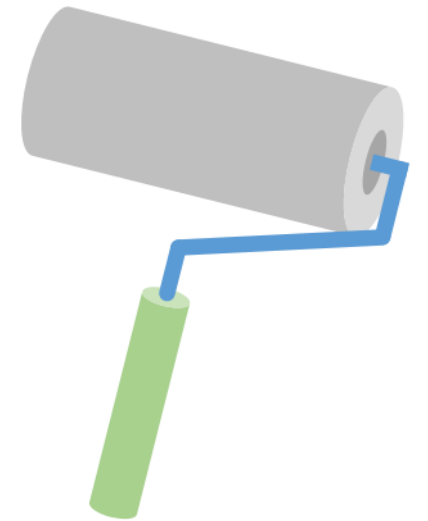
頭巾タイプ作業
帽の着用

袖・裾しぼり付作
業服の着用

入室時の粘着
ローラーがけ

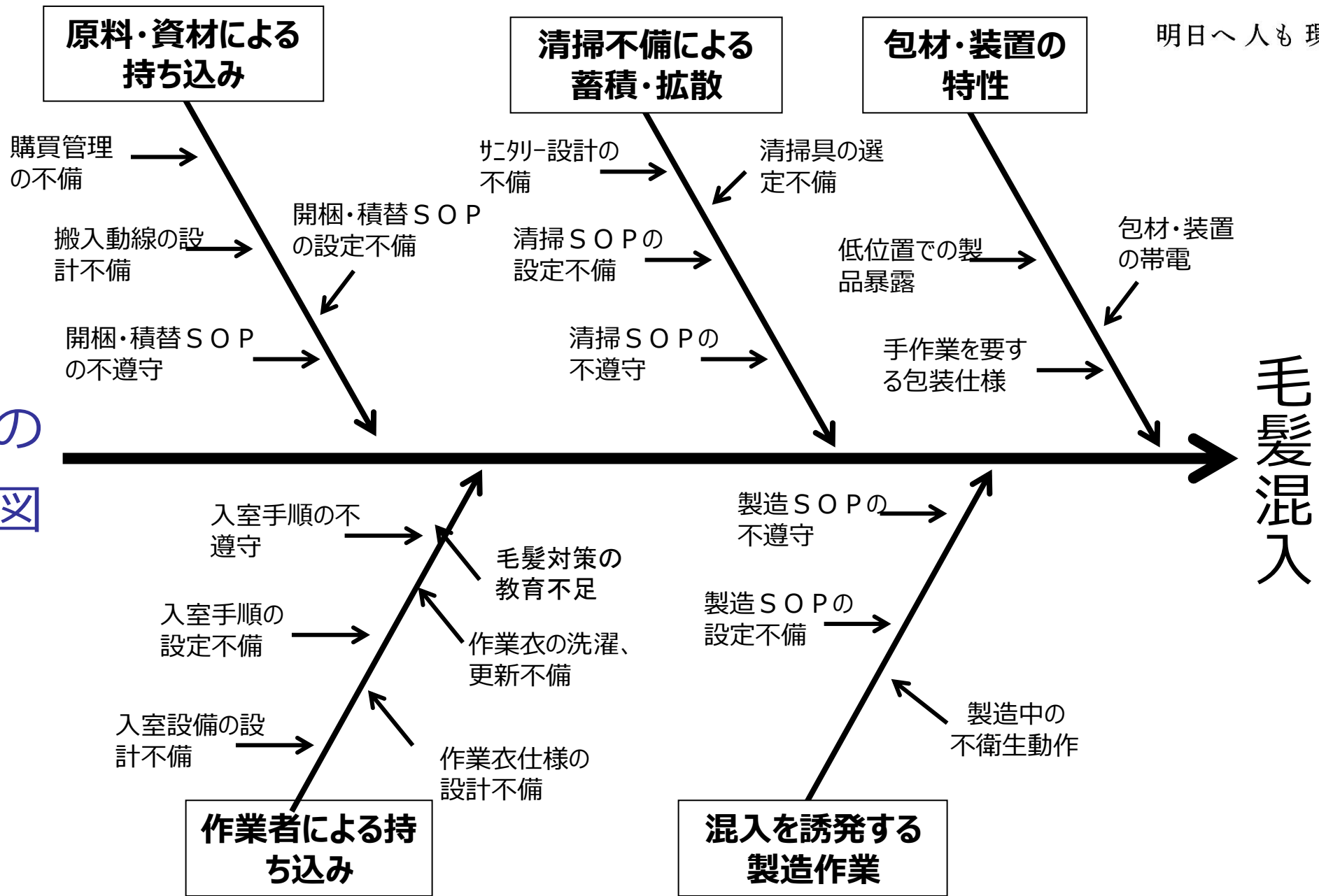
エアーシャワー、
粘着マット

作業中の定時粘
着ローラーがけ



基本的な取り組みを、いかに全員で
徹底して実施できるかが重要！

毛髪混入の 特性要因図



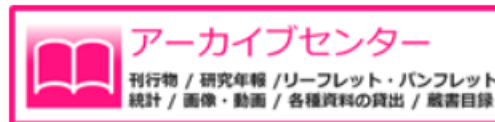
[Top](#) - [広域監視部食品監視部門のページ](#) - [取り組もう！硬質異物混入対策](#)

取り組もう！硬質異物混入対策

当センターでは平成30年度から令和元年度にかけて食品製造業における硬質異物混入防止対策の実態を把握するためにアンケート調査を実施しました。

アンケート調査の結果をもとに、各質問項目を解説する形で硬質異物混入防止対策について、「入れない管理」、「持ち込まない管理」、「取り除く管理」の3つの視点に立ってまとめたパンフレットを作成しました。

硬質異物混入事故防止の参考にしてください。



▶ [リンク](#)

→ [都庁総合トップページ](#)

→ [東京都保健医療局](#)

→ [健康食品ナビ](#)

東京都
健康安全研究センター
ホームページ



[Top](#) - [広域監視部食品監視部門のページ](#) - 食品の製造・加工業における食品アレルギー管理ガイドブック

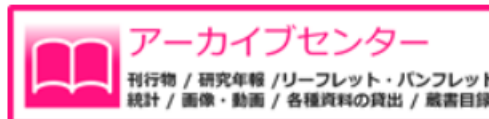
食品の製造・加工業における食品アレルギー管理ガイドブック

当センターでは、食品製造業等の皆様のアレルギー管理を推進するため、平成24年2月に「食品の製造工程における食物アレルギー対策ガイドブック」を作成しました。

しかし、作成から10年を経て、食物アレルギー表示に関する制度改正があったほか、コーデックス委員会がアレルギー管理に係る新たな規範を採択するなど、アレルギー管理を取り巻く状況は大きく変化しました。

このような状況を踏まえ、令和5年3月に「食品の製造工程における食物アレルギー対策ガイドブック」の改訂版として、本ガイドブックを作成しました。

食品製造業等の皆様のアレルギー管理推進にご活用ください。



リンク

[→都庁総合トップページ](#)

[→東京都保健医療局](#)

[→健康食品ナビ](#)

[→食品衛生の窓](#)

[→食品安全アーカイブズ](#)

東京都
健康安全研究センター
ホームページ

