

令和7年度第2回 大分県食品安全推進県民会議

日 時 令和7年12月17日（水） 14：00～15：30
場 所 大分県庁舎新館13階 133会議室



【次 第】

1 開会

2 あいさつ

3 大分県食品安全推進県民会議の概要及び第12期委員の委嘱について

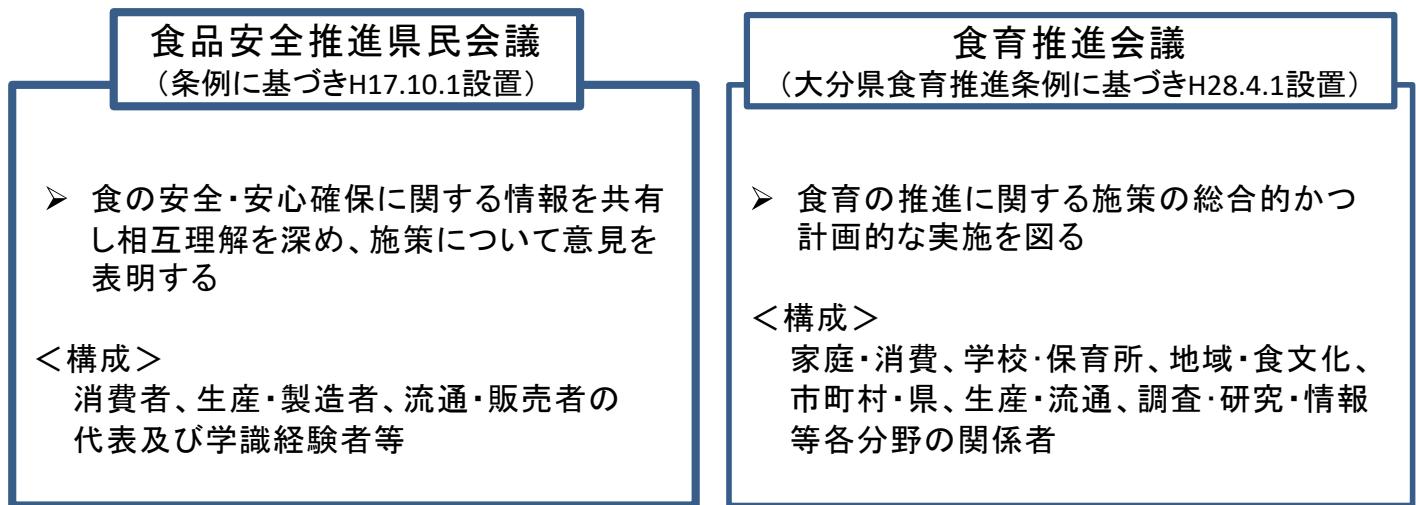
4 会長及び副会長の選出

5 議事

- (1) 令和7年度食の安全・安心確保関連事業について
- (2) 食品安全に関するトピックス
 - ・最近の食中毒事案等について
 - ・食べ残し持ち帰り促進ガイドラインについて
 - ・災害時の避難所の食品衛生対策について
- (3) 令和7年度視察研修の開催地（案）について

6 その他

大分県食の安全確保推進体制



食の安全確保・食育推進本部

(大分県食の安全確保・食育推進本部設置規程に基づきH28.4.1設置)

食の安全確保・食育推進本部会議

- 食の安全・安心の確保のため及び食育の推進のための総合的な施策を推進する

<構成>

本部長 :副知事

副本部長 :生活環境部長・農林水産部長

本部員 :総務部長・企画振興部長・福祉保健部長・商工観光労働部長・教育長・警察本部生活安全部長

事務局 :生活環境部

食の安全確保推進幹事会

- 食の安全・安心に関する事項及び関係部局における具体的対策を検討するとともに、関係部局相互の協力体制の整備を図る

<構成>幹事長:生活環境部審議監
幹事:22の関係各課室長

連携

食育推進幹事会

- 食育の推進に関する基本的事項及び関係部局における具体的対策を検討するとともに、関係部局相互の協力体制の整備を図る

<構成>幹事長:生活環境部審議監
幹事:18の関係各課室長

大分県食品安全推進県民会議

- 1 大分県食品安全推進県民会議とは、
平成15年9月22日に消費者、生産・製造者、流通・販売者が一体となって食品の安全確保を図るため、食品関係者が一堂に会する「県民会議」が設置された。
その後、県民会議は「大分県食の安全・安心推進条例（平成17年4月1日施行）」で規定され、知事の附属機関となった。
- 2 県民会議の内容
 - (1) 情報の共有と相互理解
食の安全性等に関する情報を共有するとともに、消費者、生産者等が各自の立場を相互理解し、正しい認識の醸成を図る機会とする。
 - (2) 意見の表明
 - ① 情報の共有と相互理解及び主体的な取組によって得られた協議結果を推進本部に意見として表明する。
 - ② 県が広く意見を求めるために公表または提示した食の安全・安心確保に関する施策及び結果について協議し、意見を集約して推進本部に表明する。
- 3 県民会議の委員
 - ・消費者代表・・・2名
 - ・生産・製造者代表・・・3名
 - ・流通・販売者代表・・・3名
 - ・学識経験者・・・3名計11名
- 4 県民会議委員の任期
委員の任期は、2年間
第12期は、令和7年10月1日～令和9年9月30日
- 5 県民会議の開催
年2回
現地視察

大分県食品安全推進県民会議委員

第12期 (R7.10.1~R9.9.30)

対象	団体・役職名	委員名	期
消費者 代表 (2名)	大分県生活学校運動推進協議会 書記	ヒラシマ ヒロミ 平島 博美	4
	生活協同組合コープおおいた商品政策室	フクラ ミュウ 福羅 実タ	1
生産・ 製造者 代表 (3名)	フーズテクニカルサービス 副代表	ヒロ クラ チカコ 弘蔵 周子	3
	(有) 藍澤農園 (水耕みつば生産者) 取締役社長	アイザワ シュウイチ 藍澤 修一	5
	三和酒類(株) 代表取締役常務	ワダ ショウタロウ 和田 正太郎	1
流通・ 販売者 代表 (3名)	豊後高田市AFFネットワーク 会長	トウミヨウ ミチコ 東名 美智子	2
	(株) 大分県畜産公社 品質保証室 次長	サトウ マサキ 佐藤 雅樹	1
	(株) トキハインダストリー 商品部 生鮮グループマネージャー	オチ コウジ 越智 幸治	2
学識 経験者 (3名)	別府大学食物栄養科学部 教授	カリウ トオル 狩生 徹	1
	(公社) 大分県薬剤師会検査センター 所長	シマザキ アキラ 嶋崎 晃	1
	弁護士法人アゴラ所属弁護士	ヒメノ アヤ 姫野 綾	2

大分県訓令甲第二十四号
大分県教育委員会訓令甲第九号
大分県警察本部訓令甲第十七号

知事部局
教 育 本 部
警 察

大分県食の安全確保・食育推進本部設置規程を次のように定める。

平成十五年九月一日

大分県食の安全確保・食育推進本部設置規程

(設置)

第一条 大分県食の安全・安心推進条例（平成十七年大分県条例第十九号。以下「条例」という。）第四条第一項に定める食の安全・安心の確保のための総合的な施策（以下「食の安全・安心に関する施策」という。）及び大分県食育推進条例（平成二十七年大分県条例第五十号）第三条に定める食育の推進のための総合的な施策（以下「食育の推進に関する施策」という。）を策定し、及び実施するため、大分県食の安全確保・食育推進本部（以下「本部」という。）を設置する。

(所掌事務)

第二条 本部は、次の事項を所掌する。

- 一 食の安全・安心に関する施策及び食育の推進に関する施策の総合調整に関すること。
- 二 条例第九条に定める危機管理体制の整備その他の緊急時における食の安全・安心の確保に係る調整に関すること。

(組織)

第三条 本部は、本部長、副本部長及び本部員で組織する。

- 2 本部長は、知事が指定する副知事をもって充てる。
- 3 副本部長は、生活環境部長及び農林水産部長をもって充てる。
- 4 本部員は、別表第一に掲げる者をもって充てる。

(職務)

第四条 本部長は、本部の事務を総理する。

- 2 副本部長は、本部長を補佐し、本部長に事故があるときは、本部長があらかじめ指名する副本部長がその職務を代理する。

(会議)

第五条 本部の会議は、必要に応じ、本部長が招集し、本部長が議長となる。

- 2 本部長は、必要があるときは、本部員以外の者を会議に出席させ、意見を述べさせることができる。

(食の安全確保推進幹事会)

第六条 本部に、本部の付議事項のうち食の安全・安心に関する施策に係るものについて協議するため、食の安全確保推進幹事会を置く。

- 2 食の安全確保推進幹事会は、幹事長及び幹事で組織し、幹事長及び幹事は、別表第二に掲げる者をもって充てる。
- 3 食の安全確保推進幹事会の会議は、幹事長が招集し、幹事長が議長となる。
- 4 幹事長は、必要があるときは、幹事以外の者を会議に出席させ、意見を述べさせることができる。
- 5 幹事会に、必要に応じて専門部会を置くことができる。

(食育推進幹事会)

第七条 本部に、本部の付議事項のうち食育の推進に関する施策に係るものについて協議するため、食育推進幹事会を置く。

- 2 食育推進幹事会は、幹事長及び幹事で組織し、幹事長及び幹事は、別表第三に掲げる者をもって充てる。
- 3 前条第三項から第五項までの規定は、食育推進幹事会について準用する。

(庶務)

第八条 本部の庶務は、生活環境部で行う。

(雑則)

第九条 この規程に定めるもののほか、本部の運営に関し必要な事項は、本部長が別に定める。

附 則

この訓令は、公示の日から施行する。

別表第一(第三条関係)

総務部長
企画振興部長
福祉保健部長
商工観光労働部長
教育長
警察本部生活安全部長

別表第二(第六条関係)

幹事長
生活環境部審議監
幹事
学事・私学振興課長
広報広聴課長
医療政策課薬務室長
県民健康増進課長
県民生活・男女共同参画課長
食品・生活衛生課長
環境保全課長
工業振興課長
商業・サービス業振興課長
観光政策課長
地域農業振興課長
農地活用・集落営農課長
おおいたブランド推進課長
園芸振興課長
畜産振興課長
畜産振興課畜産技術室長
林務管理課林産振興室長
森林保全課森との共生推進室長
漁業管理課長
水産振興課長
教育庁体育保健課長
警察本部生活安全部生活安全捜査課長

別表第三(第七条関係)

幹事長
生活環境部審議監
幹事

学事・私学振興課長	(平成 16 年 4 月 1 日	一部改正)
おおいた創生推進課長	(平成 16 年 10 月 1 日	一部改正)
県民健康増進課長	(平成 17 年 4 月 1 日	一部改正)
高齢者福祉課長	(平成 18 年 4 月 1 日	一部改正)
こども未来課長	(平成 19 年 4 月 1 日	一部改正)
県民生活・男女共同参画課長	(平成 21 年 4 月 1 日	一部改正)
食品・生活衛生課長	(平成 21 年 7 月 1 日	一部改正)
循環社会推進課長	(平成 22 年 4 月 1 日	一部改正)
工業振興課長	(平成 24 年 4 月 1 日	一部改正)
商業・サービス業振興課長	(平成 25 年 4 月 1 日	一部改正)
観光政策課長	(平成 26 年 4 月 1 日	一部改正)
地域農業振興課長	(平成 28 年 4 月 1 日	一部改正)
畜産振興課長	(平成 29 年 4 月 1 日	一部改正)
林務管理課林産振興室長	(平成 30 年 4 月 1 日	一部改正)
漁業管理課長	(平成 31 年 4 月 26 日	一部改正)
教育庁義務教育課長	(令和 2 年 3 月 25 日	一部改正)
教育庁高校教育課長	(令和 5 年 4 月 1 日	一部改正)
教育庁体育保健課長	(令和 6 年 4 月 1 日	一部改正)
	(令和 7 年 4 月 1 日	一部改正)

食の安全・安心確保に関する緊急情報・事務処理要領

第1 趣 旨

大分県食の安全確保・食育推進本部設置規程（平成十五年九月一日大分県訓令甲第二十四号。）第二条第一項第二号に関する事務等を処理するために必要な事項を定める。

第2 共通認識

食の安全に関するリスク管理において、最新の情報を関係者間で共有することが重要であることから、常にリスクに対する鋭敏な感覚を備え、入手した情報は速やかに関係者に情報提供しなければならない。

第3 幹事及び幹事長の役割

（1）情報の伝達

- ① 幹事は、食の安全安心に係る情報を探知した場合、速やかにその概要と対応方針（案）を別記第1号様式により、幹事長（事務取扱：事務局）に報告する。
- ② 幹事長は、別記第1号様式により、幹事から情報提供があった場合には、必要に応じ、副本部長に報告するとともに、関係幹事に情報を提供する。
- ③ 幹事長から情報の提供を受けた関係幹事は、必要に応じ、調査等を行い、別記第2号様式により、幹事長に報告する。
- ④ 幹事長は、別記第2号様式により、関係幹事から報告を受けた場合には、必要に応じ、副本部長に報告するとともに、情報発信幹事へ情報提供を行う。

（2）緊急幹事会の開催

幹事が事案の処理にあたって、他の幹事等との協議を必要とする場合や、幹事長が必要と認めた場合は、副本部長の了解を得て緊急幹事会を開催する。

なお、緊急度に応じて関係幹事のみの出席による緊急幹事会に替えることができるものとする。

第4 副本部長の役割

（1）情報の伝達

副本部長は、幹事長から情報の提供を受けた場合は、必要に応じ、情報の概要及び対応方針（案）を本部長に報告する。

（2）緊急推進本部会議の開催

副本部長は、事案の処理にあたって本部員等との協議を必要とする場合には、本部長に緊急推進本部会議の開催を要請する。

なお、緊急度に応じて関係本部員のみの出席による緊急推進本部会議に替えることができるものとする。

附 則

この要領は、平成15年10月17日から施行する。

附 則

平成16年 7月30日一部改正

平成28年 4月 1日一部改正

平成29年 4月 1日一部改正

大分県食品安全推進県民会議設置要綱

(目的)

第1条 大分県における食の安全安心確保を推進するため、広く県民の意見を聴取し、施策に反映することを目的として、大分県食品安全推進県民会議（以下「県民会議」という。）を設置する。

(協議事項)

第2条 県民会議は、次の事項について協議する。

- (1) 生産・製造から流通、消費に至る食の安全安心に関する情報及び意見の交換
- (2) 食の安全安心確保の推進に関すること。

(構成)

第3条 県民会議は、委員20名以内で構成する。

- 2 委員は次に掲げる者のうちから知事が委嘱する。
 - (1) 消費者
 - (2) 食品の生産・製造者
 - (3) 食品の流通・販売者
 - (4) 学識経験者

(任期)

第4条 委員の任期は2年とする。ただし、再任を妨げない。

- 2 委員が欠けたときは、補欠の委員を置くことができる。補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

(会長等)

第5条 県民会議には、会長及び副会長を置く。

- 2 会長は、委員の互選により定める。
- 3 会長は、県民会議の事務を総括し、県民会議を代表する。
- 4 副会長は、委員のうちから会長が指名する。
- 5 副会長は、会長を補佐し、会長に事故あるときは、その職務を代行する。

(会議)

第6条 県民会議の会議は、会長が招集し、主宰する。

- 2 会長は、必要に応じて県民会議の会議に委員以外の者の出席を求めることができる。

(庶務)

第7条 県民会議の庶務は、大分県生活環境部食品・生活衛生課において行う。

(その他)

第8条 この要綱に定めるもののほか、県民会議の運営に関して必要な事項は、会長が別に定める。

附 則

この要綱は、平成15年9月1日から施行する。

附 則

平成29年4月1日 一部改正

<RV新事業>

食の安全・安心リスクコミュニケーションを目的とした「食の安全・安心施設見学」の体制整備

目的

- ◆ 事業者と消費者との相互理解を深めるため、施設の見学会等を開催し、食の安全・安心に係るリスクコミュニケーションを官民一体となって推進していく
- ◆ 消費者自らが食に関する正しい知識をもち、日常の食事の安心につなげる



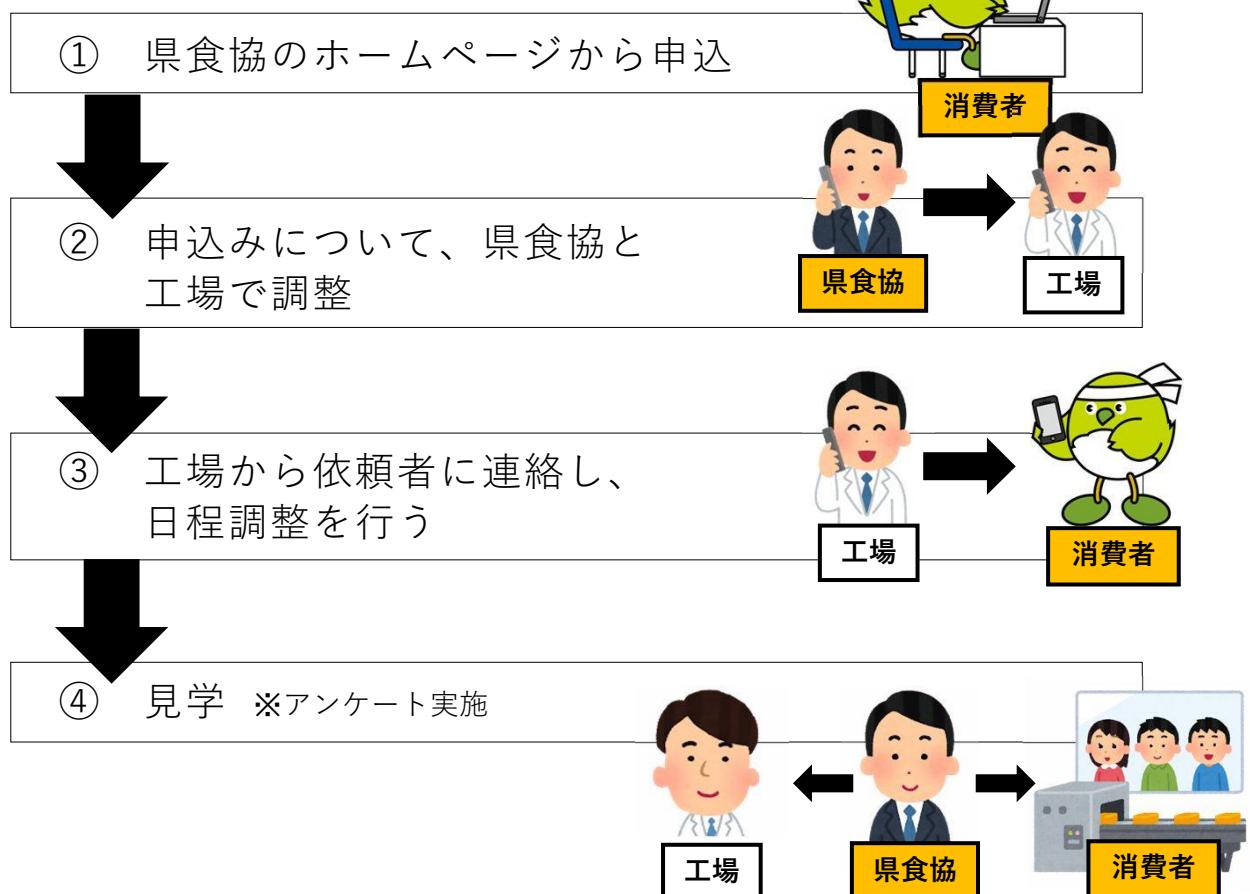
対象施設・対象者

- ◆ 県内に施設があること
- ◆ 法令を遵守し、過去2年間に食品衛生法による行政処分を受けていないこと
- ◆ 積極的にHACCPに取り組んでいること
- ◆ 県内在住の消費者であること



※委託先・・・(一社) 大分県食品衛生協会

工場見学の流れ



<食品衛生協会ホームページ> おおいた食の安全・安心調べ隊

The screenshot shows the top navigation bar with links for food hygiene law changes, Oita Prefecture food hygiene association, various qualifications, food-related business operators, food poisoning, and a large banner for the 'Food Safety and Quality Check Team'.

Food Safety and Quality Check Team

衛生管理計画が作成できるサイトができました。

はじめよう
HACCP

おおいた食の
安全・安心調べ隊

食品事業者の現場を見学し、意見交換ができる仕組みができました。

hokkyo.jp/owner/

HOME > おおいた食の安全・安心調べ隊

おおいた食の安全・安心調べ隊

大分県食品衛生協会では大分県からの委託を受け、消費者の皆さん方が、食の現場を訪問し、食品をつくっている事業者の、食品の衛生確保や、つくる食品へのこだわり等、食の現場で見学し、意見交換できる仕組みをつくりました。さっとこの機会が日頃の疑問を解決するものになるでしょう。

さあ、食の現場へ行ってみましょう！

対象 大分県内在住の一般消費者の方

内容 施設の見学、4衛生対策等の取組について意見交換

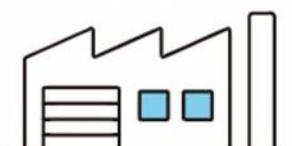
費用 原則無料(体験製造などがある場合は、その経費が必要な場合もあります。)



どんなことが見られるの、聞けるの？

消費者の皆さん方が現場を訪問し、施設側から食品の衛生確保の取り組みや、つくる食品へのこだわり等の説明を受け、その後、自由に意見交換を行います。

※現場での見学は、衛生確保の関係から、原則製造現場には立ち入れません。見学者通路等からの見学か資料映像になります。



どのようにしたら見学ができるの？

STEP1

見学先の事業所、業種を選ぶ

(下の表に見学受け入れ可能事業所を掲載しています。それ以外にも希望する和菓子の話、発酵産業の話など聞いてみたい業種があれば受け入れ事業所を追加することも可能です。)

見学できる施設は、原則月曜日から金曜日の10時から15時の間になります。



STEP2

見学申し込みフォームに必要事項を記入し送信します。

大分県食品衛生協会が希望施設と訪問日時等を調整しますので、2週間以降の希望日を複数入れてください。



STEP3

大分県食品衛生協会から訪問日時などを決定したメールが届きます。



STEP4

決定した日時に、施設で食品衛生協会担当者が待っています。担当者と一緒に施設を見学し、事業者の説明を聞いた後、意見交換をします。



見学申し込み

[見学お申し込みはこちら](#)

施設一覧

[施設一覧はこちら](#)

見学申し込みフォーム

希望する事業所や話を聞いてみたい食品産業を希望施設に記入してください。
食品衛生協会で事業所と調整して、見学日をメールで返信します。
調整する期間が必要ですので、2週間以降の希望日（2~3日）をその他の欄に記入してください。
平日の10時から15時(12時から1時は除く)の間になります。
衛生対策上製造現場には入れません。外からの見学と資料映像になります。
現地へは、申込み者自身での移動をお願いします。

お名前（漢字）（※必須）	<input type="text"/>
お名前（かな）（※必須）	<input type="text"/>
郵便番号	<input type="text"/>
住所	<input type="text"/> 都道府県 ▼
電話番号	<input type="text"/> 例：097-532-0081
メールアドレス（※必須）	<input type="text"/> 例：info@daishoku.com
希望施設（※必須）	<input type="text"/>
その他	<input type="text"/>

【食中毒発生状況】

令和7年12月16日（火）

大分県 令和7年

No	発生場所	発生月日	摂食者数	患者数	死者数	病因物質	原因食品	原因施設
1	大分市	1/14	2	2	0	クドア・セプテン プンクタータ	ヒラメの刺身	販売店
2	大分市	1/18	4	3	0	クドア・セプテン プンクタータ	ヒラメの刺身	販売店
3	津久見市	2/28	20	17	0	ノロウイルス	料理教室提供 料理(推定)	料理教室
4	由布市	2/28	160	88	0	ノロウイルス	飲食店提供 料理(推定)	飲食店（旅館）
5	津久見市	3/8	13	8	0	クドア・セプテン プンクタータ	ヒラメの刺身	飲食店（一般）
6	大分市	4/23	24	15	0	ノロウイルス	弁当	飲食店（一般）
7	臼杵市	5/10	83	37	0	クドア・セプテン プンクタータ	ヒラメの刺身	飲食店（旅館）
8	大分市	5/16	10	5	0	サルモネラ・ティフ ィムリウム	飲食店提供 料理（推定）	飲食店（一般）
9	大分市	8/4	77	25	0	腸管出血性大腸菌 O157	飲食店提供 料理(推定)	飲食店（一般）
10	大分市	9/15	5※	3※	0	カンピロバクター・ ジェジュニ	飲食店提供 料理(推定)	飲食店（一般）
11	別府市	10/27	18	4	0	ノロウイルス	飲食店提供 料理(推定)	飲食店（一般）
12	中津市	11/1	11	5	0	カンピロバクター・ ジェジュニ	飲食店提供 料理(推定)	飲食店（一般）
13	大分市	11/6	9※	5※	0	カンピロバクター・ ジェジュニ	飲食店提供 料理(推定)	飲食店（一般）
計			436※	217※	0			

※調査中

(参考情報)

大分県 令和6年

No	発生場所	発生月日	摂食者数	患者数	死者数	病因物質	原因食品	原因施設
1	杵築市	1/4	32	18	0	クドア・セプテン ブンクタータ	ヒラメの刺身 (推定)	飲食店(旅館)
2	杵築市	1/17	15	6	0	クドア・セプテン ブンクタータ	ヒラメの刺身 (推定)	飲食店(一般)
3	国東市	3/2	6	4	0	クドア・セプテン ブンクタータ	ヒラメの刺身	飲食店(一般)
4	国東市	6/8	8	4	0	クドア・セプテン ブンクタータ	ヒラメの刺身 (推定)	飲食店(一般)
5	大分市	7/9	6	3	0	腸管出血性大腸菌 O157	飲食店提供 料理(推定)	飲食店(一般)
6	杵築市	7/24	11	7	0	クドア・セプテン ブンクタータ	ヒラメの刺身	飲食店(一般)
7	由布市	8/4	1,304	595	0	ノロウイルス	飲食店提供 料理(推定)・ 湧水(推定)	飲食店(一般)
8	大分市	8/6	33	17	0	黄色ブドウ球菌	給食(煮豆)	高齢者施設
9	大分市	11/18	2	2	0	カンピロバクター・ ジェジュニ	飲食店提供 料理(推定)	飲食店(一般)
10	大分市	12/15	25	5	0	カンピロバクター・ ジェジュニ	飲食店提供 料理(推定)	飲食店(一般)
計			1,442	661	0			

【大分県の食中毒発生状況】

令和 6年 :	10 (4) 件、患者数	661 (27) 人、死者数	0 人
令和 5年 :	12 (3) 件、患者数	146 (68) 人、死者数	0 人
令和 4年 :	9 (3) 件、患者数	392 (318) 人、死者数	0 人
令和 3年 :	4 (0) 件、患者数	20 (0) 人、死者数	0 人
令和 2年 :	5 (0) 件、患者数	72 (0) 人、死者数	0 人

() は大分市分再掲

【全国の食中毒発生状況】

令和 6年 :	1,037 件、患者数 14,229 人、死者数	3 人
令和 5年 :	1,021 件、患者数 11,803 人、死者数	4 人
令和 4年 :	962 件、患者数 6,856 人、死者数	5 人
令和 3年 :	717 件、患者数 11,080 人、死者数	2 人
令和 2年 :	887 件、患者数 14,613 人、死者数	3 人

事務連絡
令和7年3月27日

各 都道府県
保健所設置市
特別区 衛生主管部（局）

厚生労働省健康・生活衛生局食品監視安全課

災害時の避難所における炊き出しに関する食品衛生法上の取扱いについて

平素より食品安全行政の推進に御尽力を賜り、厚く御礼申し上げます。

キッチンカーによるものを含め、災害時の避難所における炊き出しについては、「災害時の避難所における炊き出しに関する取扱いについて」（令和6年11月1日付け内閣府政策統括官（防災担当）付参事官（避難生活担当）付及び厚生労働省健康・生活衛生局食品監視安全課事務連絡。以下「事務連絡」といいます。）等を示しているところです。

今般、規制改革推進に関する中間答申（令和6年12月25日規制改革推進会議決定）において、「キッチンカー事業者等が行政から委託を受けて炊き出しを行う場合等、災害時の炊き出しによる食事の提供について、営業行為に当たらず都道府県知事等の許可を必要としない場合の考え方を明確化する。」こととされました。

このことも踏まえ、災害時の避難所における、キッチンカーによるものを含めた炊き出し（以下「炊き出し」といいます。）に関する食品衛生法上の取扱いについて、下記のとおり示しますので、御了知いただきますようお願いいたします。

記

（食品衛生法における「営業」の考え方について）

1 食品衛生法における「営業」とは、「業として」一定の行為を行うことと規定されており、この「業として」とは、同種の行為を反復継続して遂行し、社会通念上も事業として認識される程度の規模、形態をなす場合であると解していること。

具体的には、食事を提供する期間、食事を提供する社会的必要性、営利性等を総合的に考慮した上で、都道府県等において営業に該当するかを判断していること。

(災害時の避難所におけるボランティアについて)

- 2 先般の事務連絡では、災害時の避難所において、事業者がボランティアとして被災者に炊き出しとして食事を提供する行為は、一般には営業とは判断されないと考えられることを示した。

これは、災害時の避難所におけるボランティアは、長期に継続して食事の提供を行うことが想定されないことや、災害時に被災者へ食事を提供する社会的必要性が高いこと、その食事の提供が利益を得ることを目的としていないと考えられることから、上記1に照らして、一般には営業とは判断されないと考えられたものであること。

- 3 今般、規制改革推進に関する中間答申を踏まえ、被災自治体へヒアリングを行ったところ、「被災時において、事業者が、被災自治体以外の行政機関又は民間団体から委託を受けて炊き出しを行う行為」については、事業者が一定期間滞在して食事を提供するなど、反復継続して行われる場合もあることが確認できた。

このようなケースについては、被災自治体が、避難所における食事の提供体制に鑑み、被災者へ食事を提供する社会的必要性が高く、かつ、その食事の提供が利益を得ることを目的としていないと考える場合には、上記1に照らして、社会通念上、事業として認識されず、一般には営業としての実態を有しないものと認められること。

(被災者に食事を提供する事業者に係る情報の把握について)

- 4 災害時は食中毒が発生しやすい状況であり、食中毒が発生した場合に迅速に対応する観点から、例えば、別添「炊き出しチェック表」等を活用し、被災者に食事を提供する事業者から、提供される食品、提供日時等の情報の提供を受けること。

以上

<本件問い合わせ>

厚生労働省健康・生活衛生局食品監視安全課食品安全係
高橋、山元、中原 TEL 03-3595-2337（直通）

炊き出しチェック表

- 炊き出しをする方は、保健所に提出してください。
- 避難所等で炊き出しをされる方は、調理開始前に避難所等管理者にも提出して下さい。

団体名								
責任者								
連絡先								
提供日時	令和	年	月	日 ()	時	分から	時	分まで
提供メニュー (*)								
調理・配膳従事者数	人							

* 提供するメニューは、全て記載すること。記載しないメニューは、提供できません。

調理配膳従事者の健康チェック

点検項目	点検結果	
下痢、発熱の症状はありませんか（本人、同居家族）	<input type="checkbox"/> なし	<input type="checkbox"/> あり（　　人）※
手指に傷はありませんか	<input type="checkbox"/> なし	<input type="checkbox"/> あり（　　人）※
指輪は外していますか	<input type="checkbox"/> 外している	<input type="checkbox"/> 外していない※
衣服は清潔ですか	<input type="checkbox"/> 清潔	<input type="checkbox"/> 不清潔※
爪は短く切っていますか	<input type="checkbox"/> 短い	<input type="checkbox"/> 長い※

※健康チェックで該当する方は、調理・配膳に従事できません。

（避難所等管理者 記入欄）

避難所等名【 】

チェック表

健康チェックで問題のある人はいませんか	<input type="checkbox"/> いない <input type="checkbox"/> いる（→調理や配膳はできません）
提供食品は、全て加熱調理品か	<input type="checkbox"/> 加熱調理品のみ <input type="checkbox"/> 加熱しない調理品あり（→提供できません）
直接食品に接触する調理時には、使い捨て手袋を使用しているか	<input type="checkbox"/> 使用している <input type="checkbox"/> 使用していない（→調理や配膳はできません）

令和 年 月 日 記入者 ()

市町村名： (- -) • 熊本県 保健所 (- -)

炊き出しをする皆様へ

食中毒予防のため、以下のことを必ず守ってください。

◆調理前

□ 加熱していない食品は、出さないこと。

* 生野菜（きゅうり、トマト、レタスなど）、刺身、生肉、カットフルーツは出さないこと。

□ 下痢、発熱、手指に傷のある方は調理、

配膳を行わないこと。

* 調理、配膳の前に、下痢、発熱、手指に傷がないか健康チェックをすること。

◆調理中

□ 調理の前には、よく手を洗うこと。

* もし、水が十分確保できない場合は、ウェットティッシュでよく拭いた後、アルコール消毒をすること。使い捨て手袋を着用すること。

□ 調理中も、こまめに消毒すること。

* 調理台にアルコール消毒薬をおくこと。

□ 冷蔵品や冷凍品は、クーラーボックス（保冷剤入り）

に保管すること。

* 常温保存食品は、直射日光の当たらないところに保管すること。

□ 調理後、概ね2時間以内に食べることができるよう

配食すること。

* 早めに食べるよう伝えること。

市町村名： (- -) ・ 熊本県 保健所 (- -)

現在地 [トップページ](#) > [食の安全・安心のひろば](#) > 災害時の食中毒を防ぎましょう

食の安全・安心のひろば



！ 重要なお知らせ

2025年11月19日更新

[太分市佐賀閣の火災に関するご注意のお願い](#)（防災対策企画課）

食の安全確保への取組

- [テイクアウト料理を提供する事業者の皆さまへ](#)
- [食の安全確保・食育推進本部](#)
- [食品安全推進県民会議](#)
- [大分県食品安全行動計画](#)
- [食品衛生班からのお知らせ（トピックス）](#)
- [HACCP（ハサップ）について](#)
- [食品衛生法の改正について](#)
- [災害時の食中毒対策](#)
- [水害時の食品営業再開に向けた準備について](#)

食中毒情報

- [食中毒注意報](#)
- [食中毒発生状況](#)
- [食中毒と予防法](#)
- [有毒植物による食中毒](#)
- [食中毒事件録](#)
- [化学物質による食中毒について](#)
- [【注意】乳児のはちみつ摂取](#)
- [アニサキスによる食中毒について](#)
- [クドア・セブテンブンクタータによる食中毒について](#)
- [食品営業許可施設の使用水等の管理について](#)

災害時の食中毒を防ぎましょう

ページ番号 : 0002105421 更新日 : 2020年7月10日更新

ポスト

シェアする

LINEで送る

災害発生時の食品衛生対策

災害で被害に遭われた方々には、心よりお見舞い申し上げます。

浸水被害などのあった地域では、一時的に衛生環境が不良な状態となり、細菌性の食中毒等が発生しやすい状況になります。

食中毒予防の観点から、ご自宅及び避難所における食品の適切な取り扱いに注意してください。

食中毒予防のために～被災者の皆さまへ～

[食中毒予防のためにチラシ～被災者の皆さまへ～ \[PDFファイル／617KB\]](#)

避難所が提供するお弁当を召し上がる方へ

[避難所が提供するお弁当を召し上がる方へチラシ \[PDFファイル／310KB\]](#)

1 食品の受け入れ

(1) 食品を受け入れる際は、消費（賞味）期限内であるか確認しましょう。

期限が過ぎている場合や異常（異臭・変色など）がある場合は、返品するか、思い切って捨てましょう。

※食中毒菌がいるかどうかは、見た目や臭いではわかりません！

(2) 受け入れた食品は、誰が見てもわかるように、ダンボール箱の表などに品名や消費（賞味期限）を記入しましょう。



食品等の回収情報

- [全国の食品等の回収情報](#)
- [県内の食品等の回収情報](#)
- [自主回収制度について](#)

食品衛生に関する取組

- [食品衛生監視指導計画](#)
- [食品の検査結果](#)
- [食品営業者の方へのお知らせ](#)
- [食品営業許可施設一覧](#)
- [食品衛生監視指導計画_実施結果](#)

食肉衛生に関する取組

- [BSEに関する情報](#)
- [ジビエ（野生鳥獣の肉）について](#)
- [豚熱（CSF）について](#)

食品表示情報

- [直売所版_食品表示マニュアル](#)
- [食品表示合同立入調査](#)
- [食品表示相談窓口](#)

ふぐ情報

- [ふぐ情報](#)
- [ふぐの混入事例にご注意を！](#)
- [ふぐの食中毒について](#)

食物アレルギー情報

- [食材ピクトグラム](#)
- [食物アレルギー対応メニュー](#)

関連リンク

- [食品・生活衛生課facebook](#)
- [大分県食の安全・安心推進条例](#)
- [リンク集](#)
- [食育コーナー](#)
- [食品と放射能Q & A（消費者庁ホームページ）](#)

2 食品の取扱い

(1) 調理をする場合は清潔に努め、できる限り衛生的な環境で、新鮮な材料、清潔な器具により調理しましょう。

また、手洗いもしっかり行いましょう。

(2) 生ものは避けて、加熱したものを食べるようになります。

(3) 調理したものは、早めに食べるようになります。やむを得ず保管する場合は、再加熱をしっかり行いましょう。

(4) 食品は、他から汚染を受けず、温度が上がらない冷暗所に保管しましょう。

(5) 食品のある場所に、ペットなどの動物を近づけないようにしましょう。

(6) 屋外のテントなどで食品を保管する場合は、直接地面に置かず、すのこ等を敷いてから置きましょう。

(7) 食品を配布する際にも消費（賞味）期限を確認しましょう。

(8) 异常（異臭・変色など）に気づいたら、配布は直ちに中止しましょう。

3 飲み水について

湧水や井戸水が水害等で被害にあった場合は、細菌による汚染などで水質が変化している可能性があります。

井戸水等は問題ないことが確認されるまで、飲まないようにしましょう。

市販のミネラルウォーター等を飲むようにし、やむを得ない場合は、必ず煮沸しましょう。

4 手洗いの励行

(1) 調理や食事の前、用便後、汚物の取扱い後には、流水と石鹼で手を洗うようにしましょう。

(2) 流水がない場合は、逆性石けん液を手にもみ込むようにして、その後乾燥させることである程度の効果が期待できます。

他にも消毒液がある場合は、それらを上手に活用しましょう。

また、手の爪を短く切っておくことも清潔保持に効果があります。

(3) 外出から帰ったときは、必ず、手洗いを行いましょう。

5 その他

(1) 具合が悪くなった場合は、早めに医師に相談しましょう。

(2) 食物アレルギーのある方は、食事にアレルゲンが含まれていないか確認しましょう。

関連情報

消毒方法等についてはこちらをご覧ください。

[水害時の衛生対策と消毒方法（北部保健所ホームページ）](#)



このページに関するお問い合わせ先

食品・生活衛生課

〒870-8501 大分市大手町3-1-1
大分県庁舎別館5F

食品衛生班

Tel : 097-506-3056



PDF形式のファイルをご覧いただく場合には、Adobe社が提供するAdobe Readerが必要です。
Adobe Readerをお持ちでない方は、バナーのリンク先からダウンロードしてください。（無料）

ポスト

シェアする

LINEで送る

大分県庁

法人番号1000020440001

〒870-8501 大分市大手町3丁目1番1号
電話番号：097-536-1111（代表）

開庁時間 8時30分から17時15分まで、土日・祝日・年末年始
を除く

[サイトマップ](#)

[個人情報の取り扱い](#)

[免責事項・リンクについて](#)

[このホームページについて](#)

[RSS配信について](#)

Copyright © Oita Prefecture, All rights reserved.

[県庁への行き方](#)

[フロアマップ](#)

[組織別電話番号](#)

視察候補地：フンドーキン醤油株式会社

＜企業概要＞

社名：フンドーキン醤油株式会社

創業：文久元年（1861年）

創立：昭和6年6月

所在地：大分県臼杵市大字臼杵501

営業品目：しょうゆ、みそ、ドレッシング
白だし、醸造酢、もろみ、
カボスポン酢、焼き肉のたれ、
めんつゆ、柚子胡椒、その他

従業員：500名

（フンドーキングループ：700名）

＜実施時期（予定）＞

令和8年1月下旬～2月上旬

ドレッシング工場



製造商品

創立：1999年（平成11年）
住所：大分県臼杵市井村小国280

[ドレッシング工場について](#) [地図を見る](#)

醤油工場



製造商品

創立：1974年（昭和49年）
住所：大分県臼杵市望月1500

[醤油工場について](#) [地図を見る](#)

味噌工場

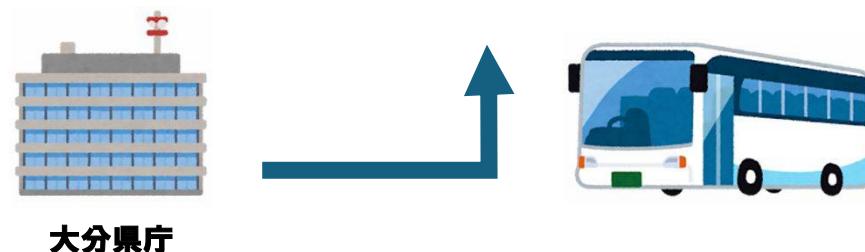


製造商品

創立：1986年（昭和61年）
住所：大分県臼杵市市浜783

[味噌工場について](#) [地図を見る](#)

（出典：フンドーキン醤油（株）企業HPより）



第5期大分県食育推進計画の策定について

食品・生活衛生課

1 計画の目的・位置づけ

【目的】生涯にわたる健全な食生活の実現を目指し、食育に関する施策や取組を総合的に推進すること

【位置づけ】(1) 食育基本法第17条及び六次産業化・地産地消法第41条に基づく県計画

(2) 大分県食育推進条例20条に基づく計画

(3) 大分県長期総合計画「安心・元気・未来創造ビジョン2024～新しいおおいたの共創～」の部門計画

2 計画の期間

令和8年度～令和12年度 5年間

3 計画の方向性

・「うまい・楽しい・元気な大分」の実現に向け、引き続き、一人ひとりが「えらぶ・つくる・たべる」力を身に付けられるよう食育を推進していく。

・加えて、3つの力を身に付けるために必要な「食に関する正しい知識の理解」を促進していく。

4 今後のスケジュール

令和7年12月 パブリックコメント実施

令和8年 2月 食育推進会議(成案)

令和8年 3月 第1回定例会常任委員会報告

第5期大分県食育推進計画の骨子

【目指す姿】うまい・楽しい・元気な大分

【基本目標】・健やかに食を楽しむ心豊かな人づくり
・次世代へ受け継がれていく活力ある地域づくり

基本的な視点	主要な施策	施策の例
1 健全な食生活を実践できる県民の育成 (生涯を通じた取組)	(1) 生涯を通じた食育の推進	・食育人材バンク登録人材派遣事業
	(2) 食の安全・安心への理解促進	・食の安全安心スクール
2 魅力ある地域の食文化の次世代への継承と活用 (地域での取組)	(1) 食文化の継承と発展	・郷土料理の情報発信
	(2) 農林漁業体験等を通じた体験活動の推進	・搾乳体験やバターづくり体験
	(3) 地産地消の推進	・とよの食彩愛用店
	(4) 健康を支える社会環境の整備	・食の健康応援団
3 食を育む環境との共生 (次世代へつなぐ取組)	(1) 環境に配慮した食生活の推進	・食品ロス削減
	(2) 環境と調和のとれた農林水産業の推進	・有機農業等の推進

令和7年度第2回 食品安全推進県民会議 事前質問

(1) 食中毒発生状況について

質問事項	回答	担当課
1 クドアに関しては、過剰に不安を煽る必要はないと考えられますか、R6年の全国23件の発生に対して、大分県では5件となっております。継続的に実施されている情報周知・注意喚起の現状や、農水省・県農林水産指導センターとの連携状況をお聞かせください。また、県北～中部の天然ヒラメでの発生が多いことに関して、海水温などの海域の特徴、クドアの汚染状況、ヒラメ漁獲量など、相関を示す要因について情報があればお聞かせてください。	クドア食中毒発生の予防啓発としましては、飲食店事業者等に対し、一般的に-20°Cで4時間以上の冷凍、または、中心温度75°C5分以上の加熱によりクドアの病原性が失われることが確認されていることから、一度凍結したのちに喫食したり、加熱調理することにより食中毒は防止できる旨、施設の巡回指導や各種講習会の機会を通じて継続的な周知を実施しているところです。 また、天然ヒラメにおけるクドア発生場所等の調査は国も行っておらず、当県の農林水産研究指導センター水産研究部も実施していません。なお、食中毒の原因となつたヒラメは県内各地で水揚げされており、特定の海域で発生している状況ではありません。 大分県が生産量日本一の養殖ヒラメについては、農林水産省や厚生労働省の基準に準拠した「大分県ヒラメによる食中毒の防止対策ガイドライン」に沿ってクドアの食中毒発生を防いでいます。	食品・生活衛生課 水産振興課
2 令和6年度に、由布市内の飲食店において、湧水を原因とする大規模な食中毒事案が発生しましたが、当該事案を契機とした具体的な対策についてご教示ください。	本事案を受け、県では、県内の井戸水等を使用している約1500の食品関連施設に、使用水の管理(水質検査の実施等)について通知を発出しました。 また、毎年定めている大分県食品衛生監視指導計画の中で、観光・行楽地監視を実施時期があります。湧水を使っている事業者については、観光・行楽地になっている場所もおおいため重点的な監視を行っていきます。 また、県外ではありますが、今年8月に湧水が原因と推定される食中毒事案が複数発生したことから、10月に厚生労働省及び国土交通省から、湧水や飲用井戸等の管理の徹底について通知が発出され、県からも水道管理事業者等へ改めて管理の徹底を依頼しているところです。	食品・生活衛生課 環境保全課

(2) 食べ残し持ち帰り促進ガイドラインについて

質問事項	回答	担当課
3 飲食物の持ち帰りに係る食中毒(疑い)事案又は苦情事案について、全国的にどの程度発生しているのでしょうか？把握していればご教示ください。	県としても把握している事例はございません。これまで衛生部局としては、衛生的な観点からも「食べ残しの持ち帰りはせずその場で食べきる」よう様々な場面で周知してきたところです。 過去は敬老会の会合等で出た仕出弁当を持ち帰り喫食したなどして県内でも食中毒事案が発生した事例もございます。	食品・生活衛生課 (循環社会推進課)
4 事業者がガイドラインを活用することで、「コスト削減」「企業のイメージ向上と顧客満足度の向上」「リスクの低減」という、事業経営に直結する実質的なメリット(誘因)を事業者にもたらされることが期待されますが、事業者側には、消費者に対して、食べる際の安全性に関する注意事項の説明をすることや、万が一の事後的なトラブルに備えて、持ち帰りの日時、対象物等を記録管理等が求められる等、ハードルが高いと思いますが、県としての見解をご教示ください。	今回のガイドラインについては、事業者と消費者双方理解のもと推進していくことを目指すものですが、消費者への説明作業や持ち帰れる食品の選定、容器の準備等、事業者側への負担が大きい印象です。 県としましては、衛生的な観点からもまずは「食べきること」を推奨し、持ち帰りに取り組まれる事業者の皆様からのご相談があった際には、持ち帰った食品が安全に消費されるよう、ガイドラインの説明や、好事例の共有など支援を進めていきます。	食品・生活衛生課 (循環社会推進課)

(3) 災害時の避難所の食品衛生対策について

質問事項	回答	担当課
5 避難所での食事提供において、食中毒の発生防止やアレルギー・乳幼児・嚥下困難者などへの対応は、多くの民間の管理栄養士の迅速なサポートを期待したいところです。現時点での、大分県栄養士会などの関連団体との連携等について、何か取り組みがあればお聞かせください。	令和4年に県は大分県栄養士会との間で、災害時における栄養・食生活支援活動に関する協定を締結し、栄養士の派遣の手続き、業務及び実費弁償等について定めることで、避難所などの食事提供や栄養管理を円滑に行える体制を整えています。これにより、要配慮者や慢性疾患を抱える人への適切な食支援や、食中毒防止など健康被害の予防に取り組んでいきます。	県民健康増進課
6 大分市佐賀閑で発生した大規模火災における避難所の食品衛生対策では、報道情報から推察すると、一般的な食品衛生対策に加え、感染症対策に重点が置かれているようですが、避難所で実施されている具体的な衛生管理についてご教示ください。	(大分市保健所) 厚労省通知をもとに「避難所での食中毒予防について」記載した掲示物を避難所内へ掲示して避難者へ注意を呼びかけました。	食品・生活衛生課 (大分市保健所)