

検食の取り方についての注意点

沖縄県 保健医療介護部 中部保健所
食品衛生広域監視班

作成日: 令和8年1月30日

Ver.1.0

目次

- 1 検食について
- 2 検食を取る前準備の注意点
- 3 検食を取る際の注意点
- 4 検食の保管における注意点

1-1 検食について

●なぜ、検食を取るのか？

→保健所職員が食中毒事件を探知した際に、原因を調査する必要があり、保存用検食を用いて調査する場合があるため。

<根拠法令>

「食品衛生法(昭和二十二年法律第二百三十三号)の第六十三条」から一部抜粋

- ①食中毒患者等を診断し、又はその死体を検案した医師は、直ちに最寄りの保健所長にその旨を届け出なければならない。
- ②保健所長は、前項の届出を受けたときその他食中毒患者等が発生していると認めるときは、速やかに都道府県知事等に報告するとともに、政令で定めるところにより、調査しなければならない。

<参考資料>

「HACCPに沿った衛生管理の制度化に関するQ&A」

(平成30年8月31日作成 最終改正:令和7年3月31日)

問31(検食の実施)「原材料及び調理済の食品ごとに適切な期間保存すること」とありますが、具体的にはどうすればよいですか。

- 2 なお、検食の実施については、同一の食品を1回300食以上または1日750食以上調理し、提供する事業者を対象としていますが、万が一、食中毒等の危害が発生した場合の原因究明に役立ちますので、上記未満の規模の食数を調理、提供する事業者の方も、可能な範囲で検食の保存を行うようお願いいたします。

1-2 検食について

●どの施設が対象になるのか？

→大量調理施設は必ず行うことが義務付けられている。

中小規模調理施設も
検食を取ることは
望ましい！

※前ページ参照

<根拠法令>

「食品衛生法施行規則(昭和二十三年厚生省令第二十三号)」の

「別表第十七(第六十六条の二第一項関係)」から抜粋

八 検食の実施

- イ 同一の食品を一回三百食又は一日七百五十食以上調理し、提供する事業者にあつては、原材料及び調理済の食品ごとに適切な期間保存すること。
なお、原材料は洗浄殺菌等を行わず、購入した状態で保存すること。
調理済み食品は配膳後の状態で保存すること。

●どの程度の重さかつどの温度帯、どれ位の期間、保存すればよいのか？

→50g程度ずつで-20℃以下で保存し、2週間以上保存すること。

<参考資料>

「大量調理施設衛生管理マニュアル(平成9年3月24日付 衛食第85号 別添)」から抜粋

II 重要管理事項

5. その他

(3) 検食の保存

検食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器(ビニール袋等)に入れ、密封し、-20℃以下で2週間以上保存すること。

1-3 検食について

●仮に検食を適切に採取・保管していないと、どうなるのか？

→適切な検査結果が得られず、原因究明が行えない可能性がある。

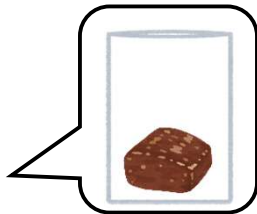
<例えば…>



患者症例と潜伏時間から
黄色ブドウ球菌、ウエルシュ菌、
サルモネラ属菌の
検査を行いたい…。

集団食中毒発生！ 保健所が探知・調査

↓ 施設の検食を収去



しかし、1検体あたり
10g位しかない！



正確に検査ができず、
満足な結果が得られない！
そして、**施設側の食品に
問題があるかどうかも
不明だ…。**

正確な検査結果を得るためにも、適切な検食の採取・保管を行うことが重要！
→適切な保管が行われにくい調理済み食品における、検食の採取・保管方法の
注意点をまとめた！

2-1 検食を取る前準備の注意点(使用器具について)

<悪い例>



✗ 下処理した器具を
調理済み食品に使用。



✗ 十分な洗浄・消毒が行われていない
調理器具を使用。

<良い例>



○ 下処理で使用した器具は用いず
十分な洗浄・消毒を行った加熱調理済み食品専用の器具を使用。

2-2 検食を取る前準備の注意点(容器について)

<悪い例>



✗ 検食袋(以下:袋)を汚染された手(袋)で触る。

<良い例>



○ 袋を清潔な手(袋)で触る。

汚染された手(袋)で袋を触れない!

2-3 検食を取る前準備の注意点(容器の容量について)

<悪い例>



✗ 小さな袋を使用しているため袋の口から検食が漏れている。

小さな袋を使用すると、袋の口から検食が漏れる可能性があり、菌の繁殖に繋がる可能性がある!

そのため、大きい袋を使用すること!

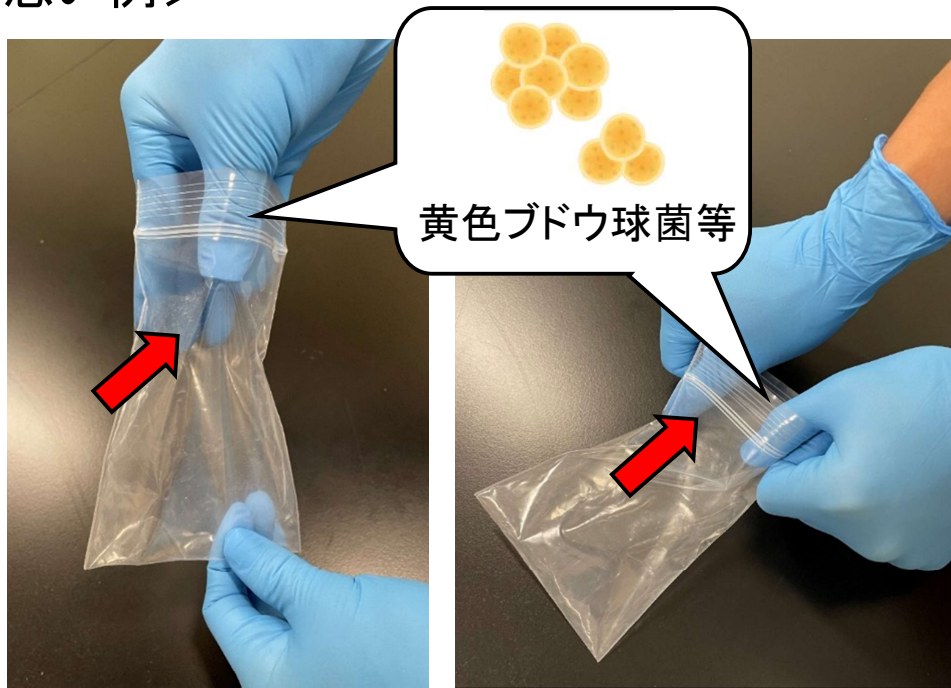
<良い例>



○ 大きな袋を使用しているため袋の口から検食が漏れていない。

2-4 検食を取る前準備の注意点(検食袋の開封①)

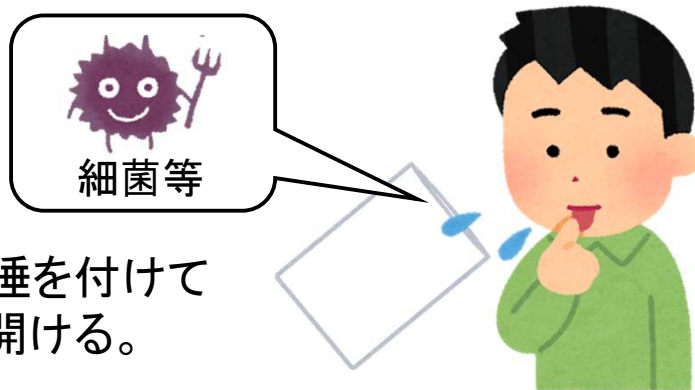
<悪い例>



✗ 袋の内側を汚染された手(袋)で開ける。



✗ 袋の内側を息で開ける。



✗ 指に唾を付けて袋を開ける。

これらの行為は、全ての調理品を汚染させる可能性があるので行わないこと！

2-5 検食を取る前準備の注意点(検食袋の開封②)

<良い例>



①袋の内側に触れないよう衛生的に開ける。



②袋を安定させる。



③洗浄・消毒した器具で、検食を入れやすいよう袋の内側を広げる。

○ 食品が入る袋の内側を細菌等で汚染させないように開封する。

3-1 検食を取る際の注意点(調理品を取るタイミング)

●実際にあった例①

✖ ビュッフェスタイルのレストランにおいて、「提供する食事の見栄えが悪い状態でお客様に提供したくない」といった理由で、提供後の余りものから検食を採取していた。

余りものから検食を採取・保管すると環境菌や人から媒介した菌等が食品に付着・増殖する可能性が高い！

そのため、食中毒が起きた際の正確な原因究明が行えない可能性が高い！

○ 検食を取るタイミングは、調理後かつ提供する前までの食品を、採取すること。



3-2 検食を取る際の注意点(使用器具について)

<悪い例>



✖ 汚染された手(袋)で食品を袋へ入れる。

<良い例>

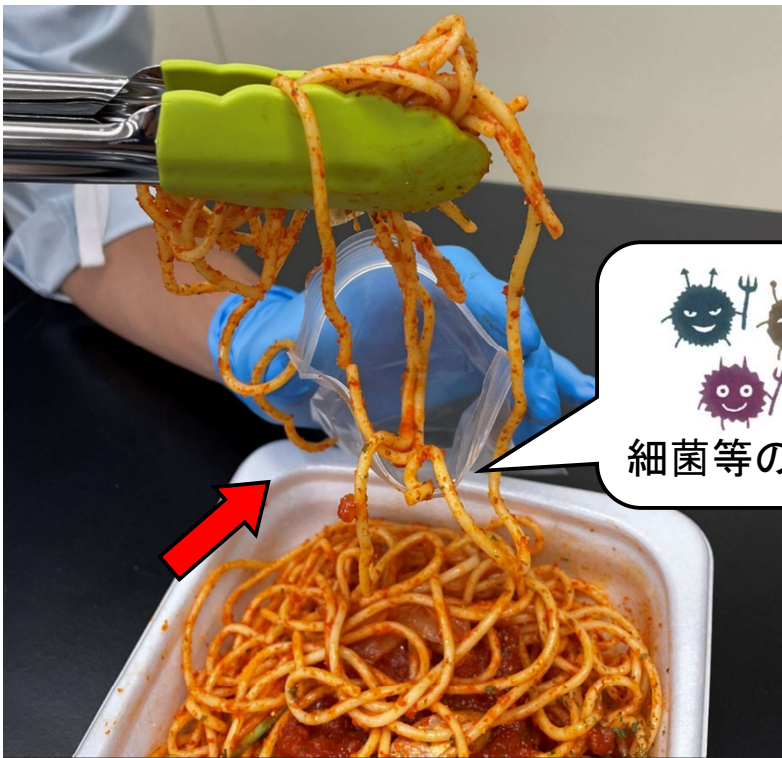


○ 洗浄・消毒した器具を用いて袋へ入れる。

人の手には多くの常在菌が存在しているため、食品を汚染させやすい！
洗浄・消毒した器具を使用すること！

3-3 検食を取る際の注意点(検食袋への入れ方)

<悪い例>



❌ 一度に、大量に袋へ入れる。

<良い例>



○ 少しずつ、袋へ入れる。

一度に、大量に袋へ入れてしまうと、袋の縁や外側に付着してしまい、そこから細菌等の汚染・増殖に繋がる可能性がある！
そのため、少しずつ袋へ入れること！

3-4 検食を取る際の注意点(結び目について)

<悪い例>



❌ 結び目に検食が付着し、袋全体に余裕が無く、緩く縛っている。

<良い例>



○ 結び目に検食の付着がなく、袋全体に余裕があり、固く密封している。

結び目に検食が付着していると、そこから細菌等が付着・増殖する可能性がある！
また、固く密封することで食品を漏れにくく、適性に保管できる！

※チャック付き袋等を使用することも可能！ こちらも結び目に食品付着させないことと、固く密閉する事が重要！

3-5 検食を取る際の注意点(味噌汁等の採取量について)

<悪い例>

✖ 液量を多く保管(1/2袋量)



凍結前



凍結後



解凍後

味噌汁等の液体を袋へ大量に入れ、凍結、解凍後には液漏れする可能性が高い！

<良い例>

○ 液量を適量保管(1/3袋量)



凍結前



凍結後



解凍後

袋へ適量に入れ、凍結、解凍後には液漏れする可能性が低い。

液状食品の検食は適量に採取することで、液漏れが発生しづらく、正確な検査評価を出しやすい！

3-6 検食を取る際の注意点(検食の採取量について)

<良い例>



秤を使用することが望ましい！

○ 検食は全てのメニューで50g以上取るようにする。

1検査あたり最低10gは必要とし、複数の検査項目(黄色ブドウ球菌、ウエルシュ菌等)を同時並行で行うことがあるため、調理品ごとに50g以上の検食を取ること！

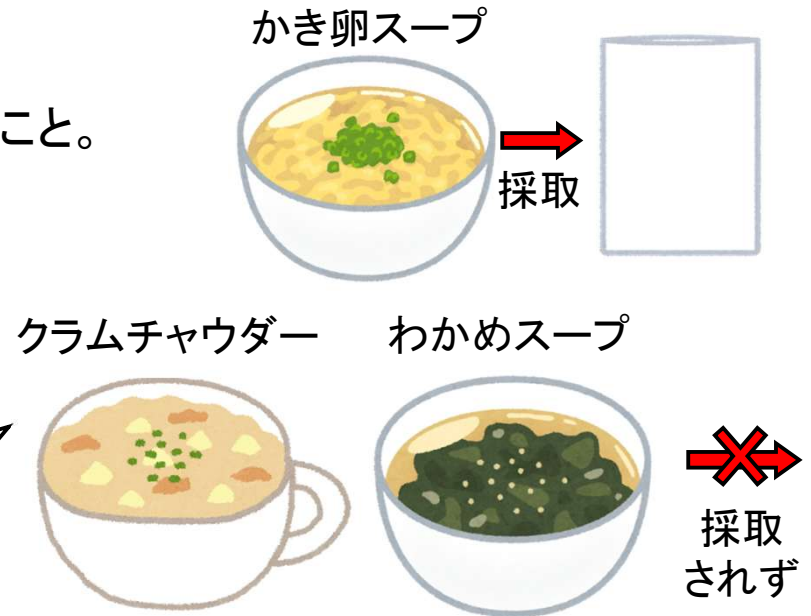
3-7 検食を取る際の注意点(全てのメニューからの採取)

●実際にあった例2

- ✗ 数種類ある焼き物類から1種類、数種類ある煮物類から1種類、数種類あるスープ類から1種類……
といった形で全てのメニューから検食を採取・保管しない施設があった。

○ 検食は全てのメニューから採取・保管すること。

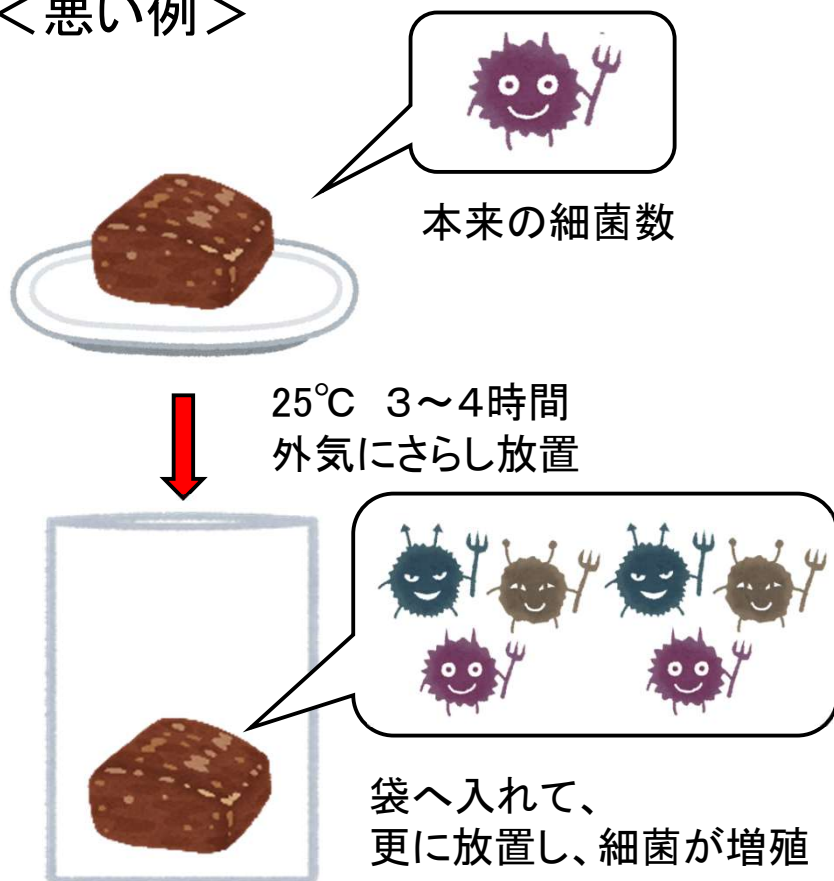
かき卵スープの検食のみが保管され、
クラムチャウダー、わかめスープの
検査ができない……。



全てのメニューから採取・保管を行わないと、食中毒の正確な結果が分からず、施設側の食品に問題があるかどうか不明な状態になってしまう！

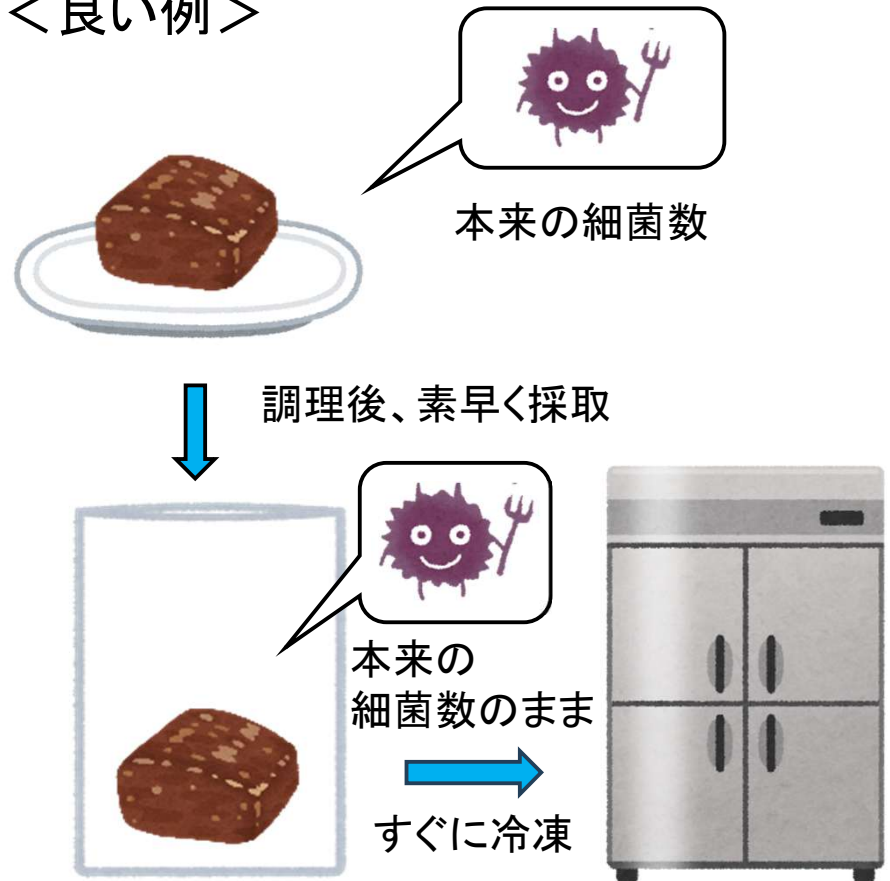
4-1 検食の保管における注意点(検食採取後、すぐに冷凍保管)

<悪い例>



✗ 調理後、すぐに冷凍保存をしない。

<良い例>



○ 調理後、素早く採取し、
すぐ冷凍保管。

調理後の食品の正確な衛生状態を評価するためには、早く採取・冷凍保管すること！

4-2 検食の保管における注意点(メニュー表について)

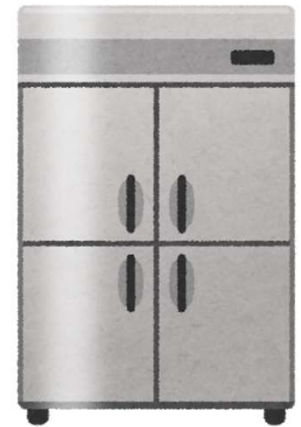
<良い例>

検食記録

日付	令和〇年1月1日	
対象	××高等学校	修学旅行生用 80名
区分	昼食	確認
メニュー	①カレー	<input checked="" type="checkbox"/>
	②ナポリタン	<input checked="" type="checkbox"/>
	③サラダ	<input checked="" type="checkbox"/>
	④.....	<input checked="" type="checkbox"/>
	⑤.....	<input checked="" type="checkbox"/>
提供時刻	11時45分	
保存期間	令和〇年1月15日 まで	検食は <u>2週間以上</u> 保存すること
廃棄確認	令和〇年 月 日	
廃棄者		



冷凍保管
-20℃以下



-20℃以下で冷凍保存を行うと、取り出した際に、検食の見分けが付かないことが多い。
→袋に番号等を付けて、メニューと名前が一目で分かるように保存すると良い！

検食はただ採取するだけではなく、常に衛生的な採取を意識することが大切です。

日々の業務ご多忙かと存じ上げますが、ご協力お願いします。



検食の取り方についての注意点(簡易チェック表)

●検食を取る前準備の注意点

十分な洗浄・消毒を行った加熱調理済食品専用の器具を用意したか？

検食袋(以下:袋)は汚染された手(袋)で取ったり、触ったりしていないか？

検食の量に対して十分な大きさの袋を用意したか？

袋は衛生的に開封したか？
(袋の内側を手(袋)で開ける、袋の内側を息で開ける、指に唾を付けて袋を開ける、等のことを行わない！)



●検食を取る際の注意点

検食は調理後かつ提供前の食品を採取したか？

洗浄・消毒した器具を用いて食品を採取したか？

袋へ少しずつ入れ、袋の縁や外側に食品が付着しないようにしたか？

縛った結び目に食品が付着せず、袋全体に余裕があり、固く密封したか？

液体食品は袋の半分量以上採取していないか？

秤を用いて50g以上採取したか？

全てのメニューから採取したか？



●検食の保管における注意点

調理後、検食を素早く採取し、すぐに冷凍庫へ保管したか？

調理日、メニュー名等の記録類を検食と共に保管したか？
また、-20℃以下で2週間以上保管する予定か？

