



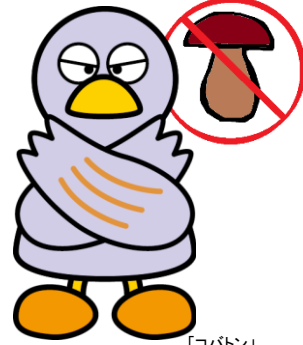
埼玉県のマスコット
「コバトン」

キノコ狩りにご用心！ 毒キノコの食中毒は毎年発生！



食用と判断できないキノコは

- ・採らない！
- ・食べない！
- ・売らない！
- ・あげない！



「コバトン」

特に事故の多い毒キノコ



× ツキヨタケ

- ・ブナの幹に発生します
- ・食用と間違えやすい
- ・下痢、嘔吐、
幻覚けいれんなど

似ている食用キノコ



○ヒラタケ ○シイタケ

× クサウラベニタケ



似ているキノコ
○ホンシメジ
○ハタケシメジ

× スギヒラタケ



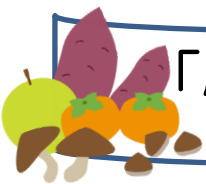
似ているキノコ
○ヤキフタケ

写真出典：厚生労働省HP



「さいたまっち」

- 言い伝えを信用しすぎないで！
- ・柄が縦に裂ける毒キノコもあります
 - ・虫が食べる毒キノコもあります
 - ・乾燥しても毒は分解されません



「原材料」は信頼できる業者から仕入れましょう



「コバトン」

食中毒予防は「仕入れ時の**検品**」から始まります!

- **品温**、**鮮度** (臭い)、**包装状態** (外観)を確認しましょう
- **期限** (消費期限、賞味期限)を確認しましょう
- 冷蔵・冷凍品は、**室温に放置しない**ようにしましょう
- 生鮮食品は、**1回で使い切る量**を仕入れましょう



HACCPの
衛生管理

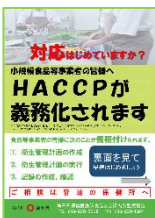
「原材料の受入の確認」を見える化しましょう!

原材料の受入の確認の
マニュアルを作成しましょう

記録をチェックしましょう

①	原材料の 受入の 確認	いつ	原材料の納入時・その他()
		どのように	外観、におい、包装の状態、 表示(期限、保存方法)等を確認する
		問題が あったとき	返品し、交換する

分類	①原材料の 受入の確認	特記事項
1日	良・否	
2日	良・否	
3日	良・否	10/3 朝、小麦粉の包装が 1袋敗れていたため返品。 午後、再納品



※講習会で配布した『HACCPが義務化されます』
のパンフレット「様式1:衛生管理計画」及び
「様式3:一般的衛生管理計画」の①原材料の受
入の確認が、上記に該当します。

普段行っている衛生
管理を**マニュアル化**
し、**記録**しましょう!



「コバトン」

《この情報の問い合わせ先》

埼玉県食品安全課特別監視担当

TEL 048-830-3618 FAX 048-830-4807