



# 食の信頼を「仕組み」で守る 衛生管理術

## HACCP時代の衛生管理とコスト最適化

衛生管理と経営の両立を実現する、科学的根拠に基づいた除菌システムをご紹介します。

食の信頼を守りながら、運営コストの最適化を実現する実践的なアプローチです。

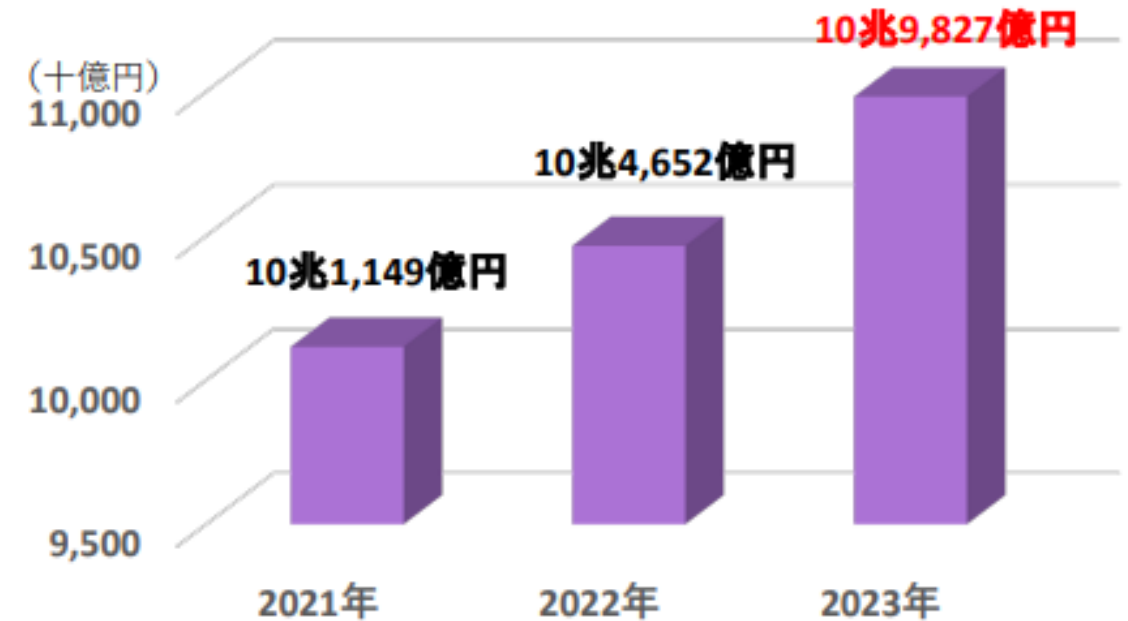
# 飲食市場の変化

## ✓ 市場の推移

コロナ禍以降、外食産業の売上は回復傾向にあるものの、客数の戻りは鈍いです。一方、市販の弁当や惣菜など、食品製造をする「中食」は10兆円超の巨大市場として定着しました。消費者の利便性重視により、「家庭内でのプロの味」の需要は今後も拡大すると予想されています。

- ◎惣菜市場はプラス 4.9%の成長
- ◎11兆円台が目前

惣菜市場 推移(2021年～2023年)



	2021年	2022年	2023年
惣菜市場	10兆 1,149億円	10兆 4,652億円	10兆 9,827億円
前年比	103.0%	103.5%	104.9%

出典：2024年版 惣菜白書 拡大編集版-ダイジェスト版

# 成長中の今、なぜ除菌体制の見直しが必要なのか？

食中毒による信頼喪失や営業停止という致命的な経営リスクを回避するため、多様な除菌剤が市場に広がっています。しかし、コスト面でなかなか折り合いがつかず、食品添加物認可の高性能な除菌剤の導入を避けている事業者様も多いのではないのでしょうか。



## 営業停止リスク

従来のアルコール除菌だけでは、ノロウイルス等の食中毒ウイルスや食中毒菌を防ぎきれません。「やっているつもり」の対策が、次なる集団感染の原因となっています。



## 人的ミス

スタッフの経験や意識に頼り、思い込みの除菌体制では、繁忙期やシフト交代時に人為的ミスを誘因します。その一箇所の「拭き残し」が感染源となり、被害は広がります。



## 経営リスク

一度の集団感染が招く「長期間の休業」は、お客様からの信頼喪失、収益低下という取り返しのつかない致命傷になります。



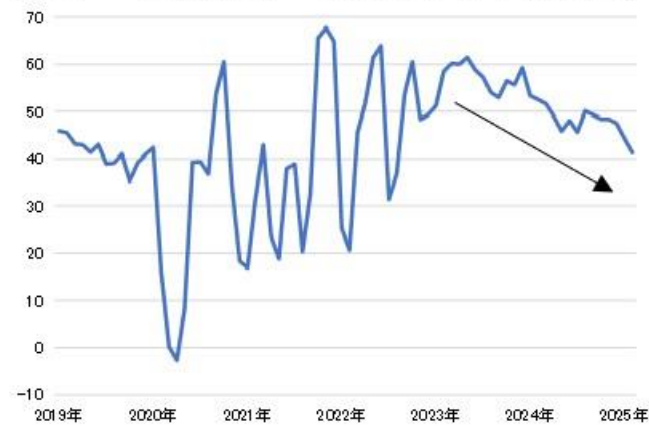
## HACCP導入に伴う衛生環境の変化

「作ってから食べるまで」すべての工程で、食の安心安全を守り抜かねばなりません。携わる人が増えるほど感染リスクも高まります。

# 飲食店・食品工場のコスト状況

## 飲食店のコスト状況

《図表1》現状判断DI(飲食関連、季節調整値)



(出典)内閣府「景気ウォッチャー調査」

《図表2》売上高原価比率・人件費比率



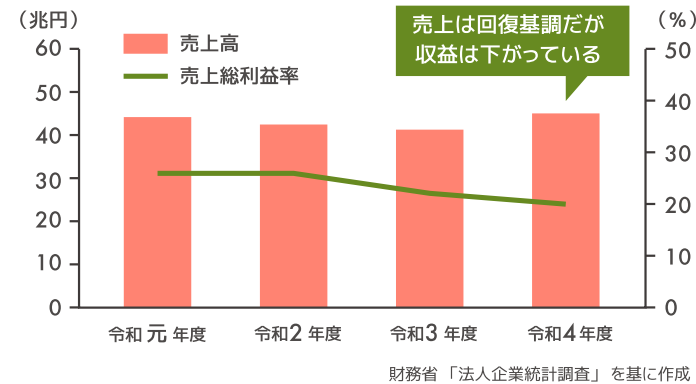
(出典)財務省「法人企業統計」

※飲食サービス業(全規模)、4四半期後方移動平均

飲食関連の現状判断DIは悪化傾向での推移が続いている。外食の景況感が悪化している理由として、**原料高の影響、人件費高騰**が挙げられる。売上高原価比率は上昇傾向で推移しており、飲食業の収益を圧迫している。

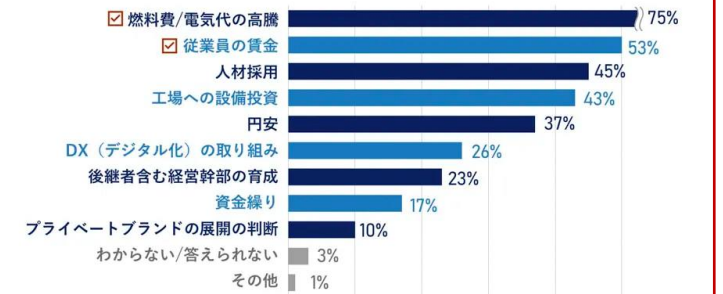
## 食品工場のコスト状況

Fig.02 食品製造業の売上総利益率の推移



財務省「法人企業統計調査」を基に作成

現在の食品製造業における経営課題を教えてください。



M&Aキャピタルパートナーズ株式会社  
「食品製造業の経営者意識調査」

売上自体は新型コロナ禍から回復している一方で、原価の高騰で収益性については大幅に悪化している。燃料費・電気代の高騰や従業員の賃金なども経営を圧迫している。



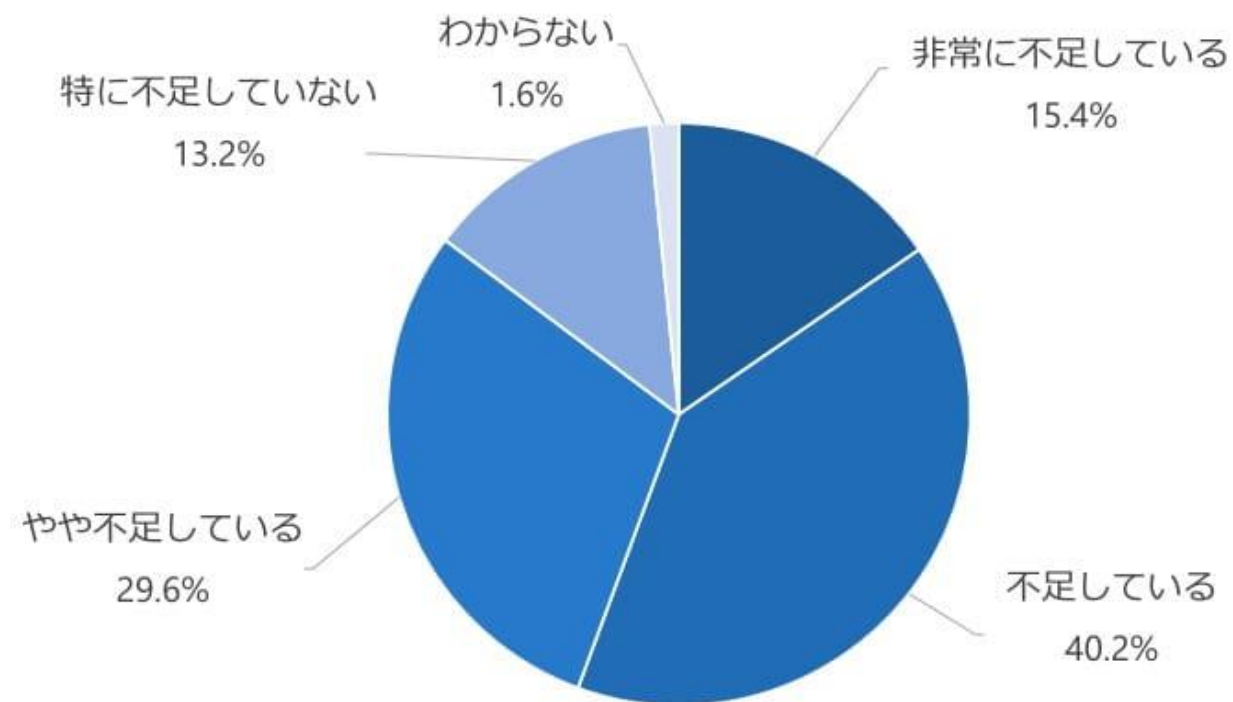
飲食店・食品工場ともに売り上げは伸びているが原価、人件費の高騰により**収益性が悪化**している

# 人手不足問題

食中毒や事故の背景には、深刻な人手不足が隠れています。退職や採用難による欠員は、現場の負担を増加させ、さらなる離職を呼ぶ致命的な経営リスクとなります。

しかし、労働環境の改善にはコストもかかり、対策に苦慮されている事業者様も多いです。

### 食品工場の人出不足状況



N=311

### 食品工場で人出が不足している理由



N=265

出典：富士電機株式会社食品工場の人手不足に関する意識調査より引用

# HACCP導入による衛生基準の引き上げ

食品衛生法の改定法案が可決され、2020年からHACCPが義務化されました。食品の加工工程の各段階において、「存在・混入・発生・増殖」する可能性のある危害要因（Hazard）を明確にし、その発生頻度と重篤性により重要な危害要因となるかどうかを分析・判断します。

## 【現状のHACCP導入割合】

2024年～2025年にかけて保健所が「営業許可の更新」や「定期立ち入り検査」の際にHACCPの記録を確認することが必須となりました。飲食店の多くが「衛生管理計画の策定」を終えており、実施率は9割を超えています。

## 【現在の監視指導状況】

東京都保険医療局が令和7年6月2日から8月30日に実施した夏の食品衛生一斉監視でも、多くの事業者が改善指導等の措置を受けました。

### 令和7年度・夏季 東京の食品衛生監視結果

#### 【大量調理師施設の監視指導】

■ 実施件数 **4157**件      ■ 指導 **269**件

#### 【食肉を取り扱う飲食店の監査指導】

■ 実施件数 **16190**件      ■ 指導 **643**件

出典：東京都保険医療局 令和7年度 食品衛生夏期一斉監視実施結果について ([速報値](#))

❌ **事業者が衛生管理を負担に感じているという実態も浮き彫りとなり、「形だけのHACCP導入（着手）」から「どう運用を継続するか」へ課題がシフトしています。**

# 結果として過去にはこんな食中毒事例も...

## 【仕出し弁当】

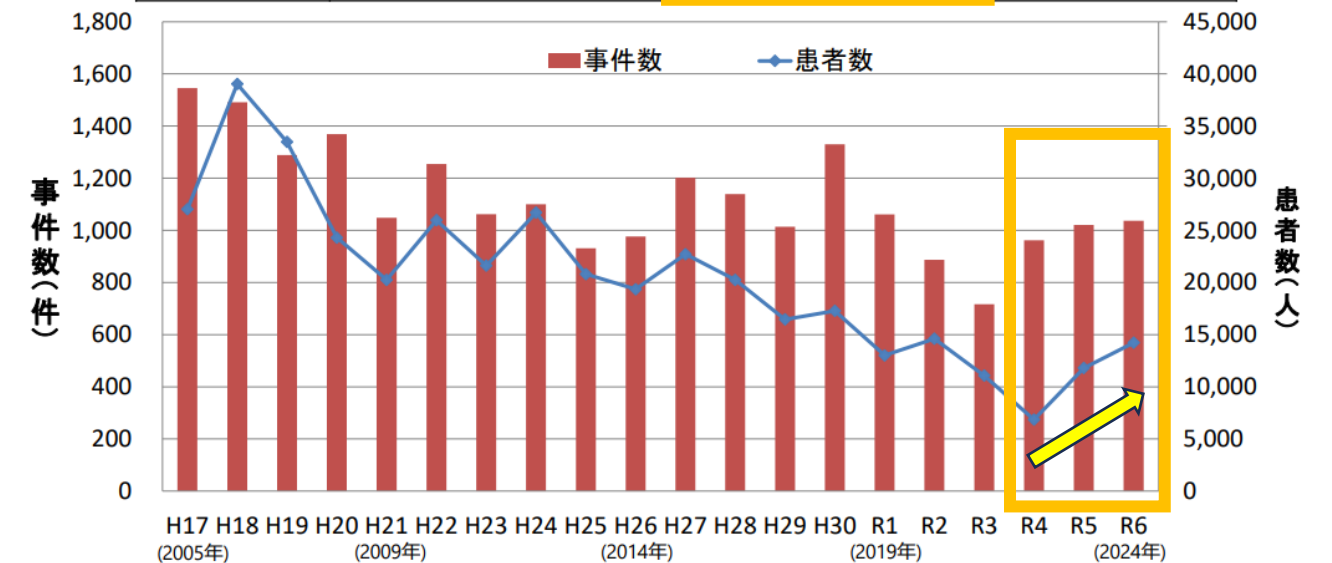
ノロウイルスを保有していた従業員が作った仕出し弁当を食べた3,755名のうち1,422名が発症しました。

## 【患者数は3年で約2倍に急増】

事件数以上に深刻なのが「1件あたりの大規模化」です。R4年からR6年で患者数は約2倍に急増。集団感染のリスクが、ここ数年で高まっており、これまでの衛生管理では防げない局面を迎えています。

直近の食中毒発生件数と患者数

	事件数	患者数	死者数
R4年	962	6,856	5
R5年	1,021	11,803	4
R6年	1,037	14,229	3



出典元：厚生労働省「食中毒統計調査」

- ❌ ノロウイルスなど一部の食中毒菌やウイルスは、**ごく少量の混入で被害が拡散されます。** グラフの事件数よりも患者数をはるかに多いことが証明しています。

# 食中毒対策で重要なこと

食中毒対策において最も重要なのは、事前の予防です。問題が発生してからの対応では、すでに手遅れとなります。感染経路を理解し、適切なタイミングで適切な除菌を行うことで、リスクを大幅に低減できます。特に調理工程における衛生管理が、最終的な食品の安全性を大きく左右します。



一度失った信頼を取り戻すには、膨大な時間と労力を要します。食の安全と信頼を守るため、今こそ**除菌体制の抜本的な見直し**が必要です。

# 食品製造時に混入が考えられる菌・ウイルス

## i 腸炎ビブリオ：刺身・寿司

海水に多く含まれ、塩分2~5%の水中で発育します。海産の生鮮魚介類やその他加工品、さらには塩分を含んだ調理食品で感染します。

対策：真水で死滅・低温流通の徹底・加熱・手指消毒の徹底

## i サルモネラ菌：生卵、生肉

卵や生肉、およびその加工食品、あるいは調理器具などが汚染されていると発生します。人や動物の腸管内に多く存在し、ねずみやハエ、ゴキブリなどを媒介として広がります。

対策：食品の加熱の徹底・冷蔵庫内二次汚染の防止・検便の実施・手指消毒の徹底・ネズミ、昆虫駆除の実施

## i 病原性大腸菌：ユッケ、牛レバー

自然界に幅広く分布しており、あらゆる食品に繁殖する可能性があります。井戸水や貯水槽内の水を通じて集団発生するケースも多く見られます。

対策：手洗いと手指消毒の徹底・井戸水、貯水槽の殺菌、定期検査・検便の実施、生野菜などの十分な洗浄

## i カンピロバクター：鶏肉

鶏肉の生食や調理時の加熱が不十分なものが原因となることが多いです。少量の菌数で発症し、調理器具や冷蔵庫内、手指等から他の食品に、細菌が付くことでも起こります。

対策：生又は加熱不十分な鶏肉を食べない・調理後の洗浄と消毒を徹底する

## i 黄色ブドウ球菌：おにぎり、弁当、生菓子

おにぎりや弁当、生菓子など手指が関係する食品が媒介となるケースが多く、とくにキズが化膿した部分や鼻、ノドなどの粘膜にも多く分布しています。増殖する際に毒素であるエンテロトキシンを産生しますが、5°C以下ではほとんど増殖しません。

対策：手指にケガや傷がある場合、直接食品に触れたり調理を禁止・手指の洗浄、消毒・使い捨て手袋の使用・マスク・帽子の着用

## i ボツリヌス菌：真空パック食品、缶詰

海水、湖、川等の泥砂及び、そこに生息する魚介類等に広く分布。一定期間保存し、熱処理しないで食べる食品や保存発酵食品、まれに真空パック食品、びん詰・缶詰食品でも発生します。

対策：新鮮な原材料を選ぶ・野菜等は十分に水洗いする・魚の調理には、腸内容が魚肉を汚染しないようにする・食べる前に十分な加熱を行う・低温で保管する

## i ノロウイルス：生ガキ

二枚貝（生ガキなど）を生食することによって感染した感染者の便、吐物などから広範囲に感染。二次感染により発生している場合は、あらゆる食品から感染する可能性があります。

対策：牡蠣などの二枚貝は加熱して食べる・手洗いの徹底・食器、器具類の熱湯、煮沸消毒・嘔吐物の正しい処理

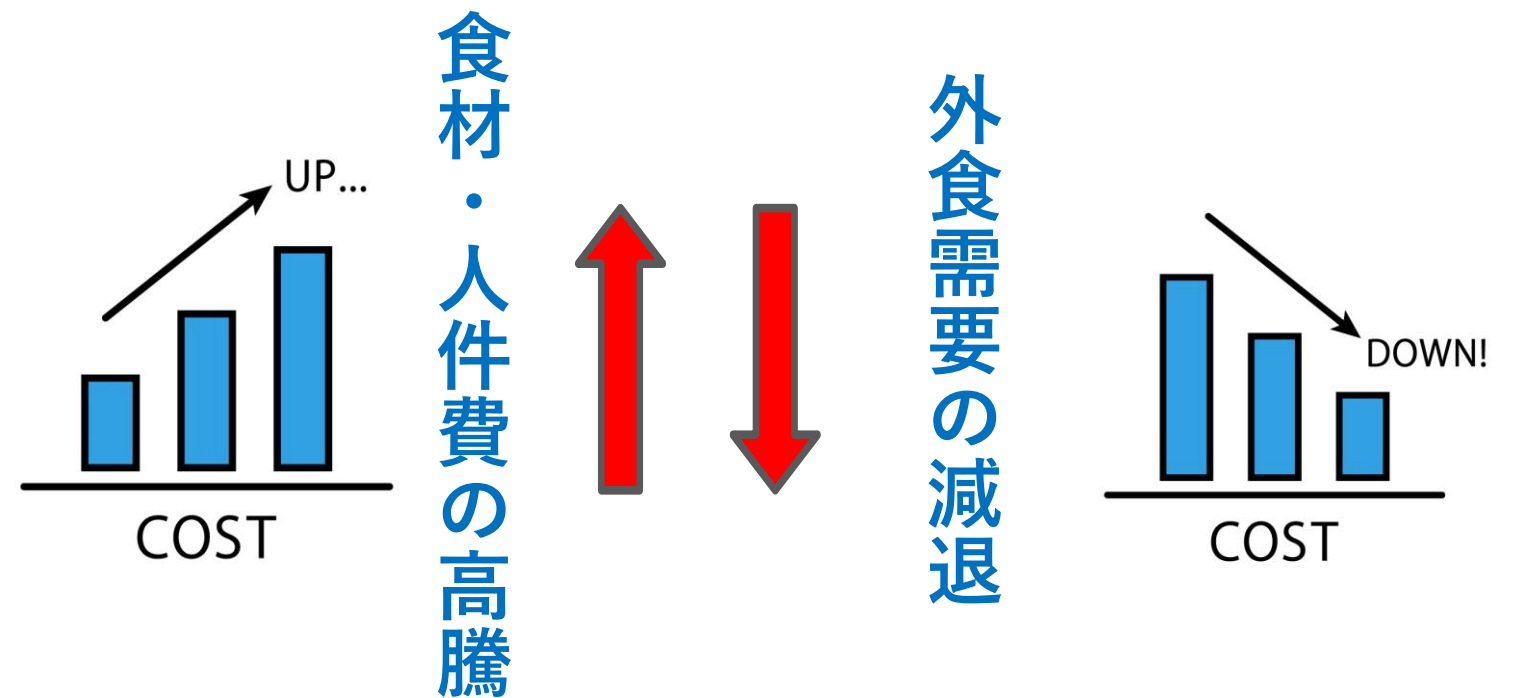


飲食業界は  
特にリスクが高い！



# 現状は... 除菌剤にコストをかけるのが難しい

食中毒対策は必要だと理解していても、食材コスト、人件費高騰、  
外食需要の減退による消費の落ち込みが続く中、  
除菌対策にかけられる予算には限りがあります。  
多くの事業者がこの悩みに直面しています。



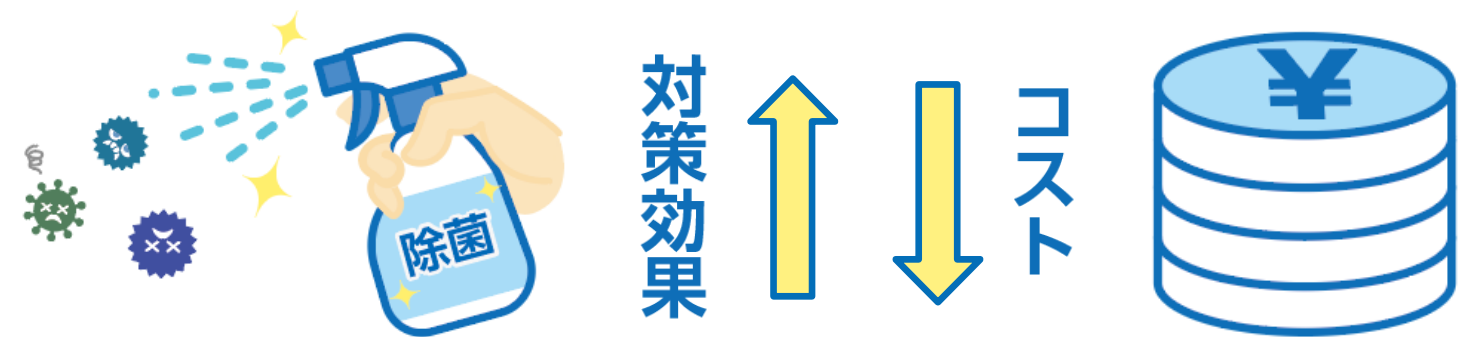


## 解決方法は...

### ❏ 調理場すべてに同じ除菌剤を使わない

限られた予算の中で、最大の効果を得るにはすべての場所に高価な除菌剤を使う必要はありません。

科学的根拠に基づいた「**適材適所**」の**除菌剤選定**が鍵となります。リスクレベルに応じた賢い選択が食中毒対策の効果を最大限高め、同時にコストを下げることに繋がります。



# リスクに応じた除菌剤の選定

3段階のアプローチにより、リスクが高い場所には**高品質な除菌剤**を、それ以外の場所には**経済的な除菌剤**を使用することで、全体的なコストを抑えながら、高い衛生水準を維持することができます。



## 低リスク（接触箇所）

### ファーストアルコール

- ・コストパフォーマンスを重視。
- ・日常的に不特定多数の人が触れる箇所の**交差汚染対策**に最適
- ・大量使用でも経済的な除菌剤。



## 中リスク（食事シーン）

### ファースト除菌アルコール

- ・高い除菌力と速乾性を備えた除菌剤
- ・**食品添加物認可**を受けている
- ・配膳前後の食卓や厨房設備でも安心して使用できる



## 高リスク（口に入る箇所）

### バリアス-1S

- ・調理中など最も高い安全性が求められる場所に使用
- ・**水に強く**、食品添加物認可を受けている
- ・**抗菌持続性が高い**
- ・直接口に触れる可能性のある食器や調理器具などに最適



# 【高リスク】 バリアス-1S：絶対的な「食の安全」を守る



1

## 目的

最も高いリスクが存在する場所には、最高水準の安全性と除菌力を持つバリアス-1Sを使用し、食の安全を確保します。

2

## 特徴

食中毒菌からアルコール耐性ウイルスまで幅広く対応。  
また、濡れた場所や洗浄後の環境でも除菌力が落ちにくいです。

3

## 使用場所

調理中の除菌対策。  
調理器具や食器など、直接口に触れる可能性の高い箇所に使用します。

バリアス-1sは、水気の多い調理現場における、従来のアルコール製剤の弱点を克服するために開発された除菌剤です。

カラシ抽出物とアルコールを混ぜ合わせることで、食中毒ウイルスや大腸菌、黄色ブドウ球菌といった

**食中毒の主な原因である菌やウイルスに対して高い除菌効果と高い抗菌持続性を発揮**します。



# 【中リスク】ファースト除菌アルコール：配膳の安全



1

## 目的

キッチン周辺、配膳カートなど、食品と接触する可能性のある場所に使用します。

2

## 特徴

食品添加物認可を受けているため、食品に触れる可能性があっても安心してご使用いただけます。

3

## 使用場所

コンテナ・包装機・冷蔵庫の取っ手など、交差汚染リスクを最小化し、お客様の健康を守ります。

配膳や片付けの際は食品との接触が避けられません。**食品添加物原料を使用した除菌剤**により、安全性を保ちながら確実な除菌を実現します。保護者の方にも安心してご説明できる根拠のある選択です。



# 【低リスク】ファーストアルコール：効率的な日常除菌



1

## 目的

多くの場所をまとめて除菌。  
広範囲を効率的にカバーすることで、  
交差感染リスクを大幅に減らします。

2

## 特徴

日常の感染対策に最適。  
大量使用でもコストを抑えられる、  
経済的な除菌剤です。

3

## 使用場所

ドアノブ、手すり、下駄箱、事務室など、  
多くの人が日常的に触れる場所に使用し  
ます。

**日常的な接触感染対策の基盤**として、コストパフォーマンスに優れた除菌剤です。

植物由来の発酵エタノールのみ使用しているため、どこでも使うことができ、忙しい現場の負担を軽減します。

# 【重要】調理場の衛生管理に

食中毒の主な原因は、トイレ/汚物処理からの二次感染です。特に調理場は感染が広がりやすく、衛生対策の最重要エリアとなります。バリアス-1Sの特性が、この重要な場所で真価を発揮します。



## 01 食品添加物成分

調理器具や配膳台に直接噴霧が可能です。食品に直接触れる可能性がある場所でも、安心してご使用いただけます。

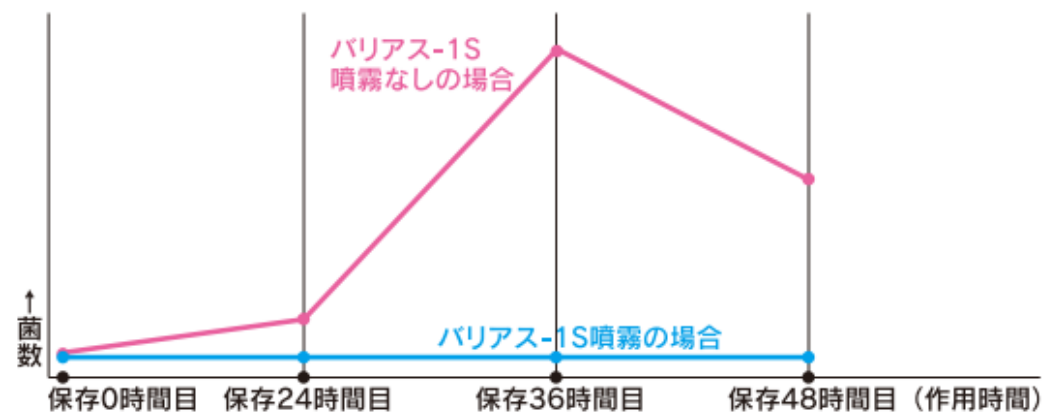
## 02 水分に強い

濡れた環境でも除菌力が低下しないため、調理中や洗浄後のシンク、調理台でも効果を発揮。現場のミスカバーし、確実な衛生管理を実現します。

## 03 持続性の高い効果

一般的なアルコール製剤では、アルコール分が揮発してしまふと同時に数十秒で除菌力を失います。バリアス-1Sはカラシ抽出物の効果で、長時間経過しても抗菌効果が持続します。

一般生菌/弁当箱を利用した分析試験結果



〈試験方法〉

- ① 弁当箱に焼肉(加熱品)を入れ、そのうち1つのお弁当のふたに検体を2回噴霧する。
- ② 焼肉を0.1%ペプトン加生理食塩水で10倍希釈後混合し、1mlを標準寒天で混釈培養を行う。
- ③ ②を35℃で48時間培養し、菌数の測定を行う。
- ④ 焼肉の生菌数測定は保存0時間目、24時間目、36時間目、48時間目で行う。

# 飲食業界での使い分け



## 低リスク(接触箇所)

ファースト  
アルコール



## 中リスク(食事シーン)

ファースト  
除菌  
アルコール



## 高リスク(口に入る箇所)

バリアス1-S

バリアス  
便座除菌  
クリーナー



# 大一産業の 除菌剤

大一産業では、日常使用から高度な衛生管理まで多彩な製品群から、リスクレベルに応じた除菌剤をトータルコーディネートします。

価格コスト

高

バリアス-1S



ファースト  
クロラスウォーター



低

除菌効果

高

ファースト除菌  
アルコール



ファースト  
アルコール



ステリアップ



ファースト  
ブリーチ



低

# 食の信頼を「仕組み」で守る衛生管理術

「調理場すべてに同じ除菌剤」を使うのではなく、リスクに応じて「適材適所」で使用すること。これが現場のコストと効果のバランスを保ち、みなさまの安心安全を守ることに繋がります。

食中毒やウイルス感染という事態も、正しい知識に基づいた事前の対策で、そのリスクを最小限に抑えることが可能です。

お客様、従業員の笑顔と、健やかな毎日を守るために。  
今回ご紹介した「正しい衛生管理術」を、ぜひ今日から現場で実践してください。

