

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 (小規模な一般飲食店事業者向け)

大阪府健康医療部生活衛生室食の安全推進課 作成

使用するテキスト

出典：HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書
(小規模な一般飲食店事業者向け)

平成31年2月改訂 公益社団法人日本食品衛生協会 作成

セミナー内容

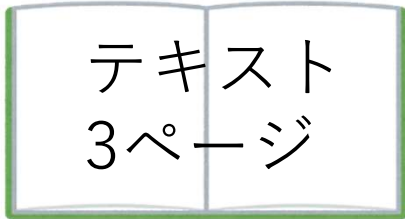
1. 実施すること
2. 一般的衛生管理のポイント
3. 重要管理のポイント
4. 記録しましょう
5. 記録を保管しましょう
6. その他

1.実施すること

小規模な飲食店（従業員数が数名程度）事業者を対象とした HACCPの考え方を取り入れた衛生管理です

- （1）衛生管理計画の策定
- （2）計画に基づく実施
- （3）確認・記録

(1) 衛生管理計画の策定



テキスト
3ページ

一般飲食店事業者における衛生管理計画は次の2つから構成されます。

- 一般的衛生管理（どの食品についても行うべき共通事項）のポイント
①～④の項目ごとに対応を記載していきましょう
- 重要管理（食品の調理方法に合わせて行うべき事項）のポイント
第1～3のグループにメニューを分類してそれぞれのチェック方法を決めましょう

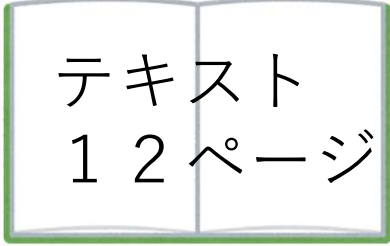
(2) 計画に基づく実施

決めた計画に従って日々の衛生管理を確実に行っていきます。

(3) 確認・記録

1日の最後に実施の結果を記録していきましょう。また問題があった場合にはその内容を記録用紙に書き留めておきましょう。

2. 一般的衛生管理のポイント



テキスト
12ページ

- ① 原材料の受入確認
- ② 冷蔵・冷凍庫の温度確認
- ③ 交差汚染・二次汚染の防止
(器具等の洗浄・消毒・殺菌、トイレの洗浄・消毒)
- ④ 従業員の健康管理・衛生的作業着の着用など
(手洗いを含む)

「なぜ必要なのか」を理解し、
「いつ」「どのように」管理して
「問題があったときはどうするか」
の対応を考えましょう。

①原材料の受入の確認



テキスト
13ページ

【なぜ必要なのか】

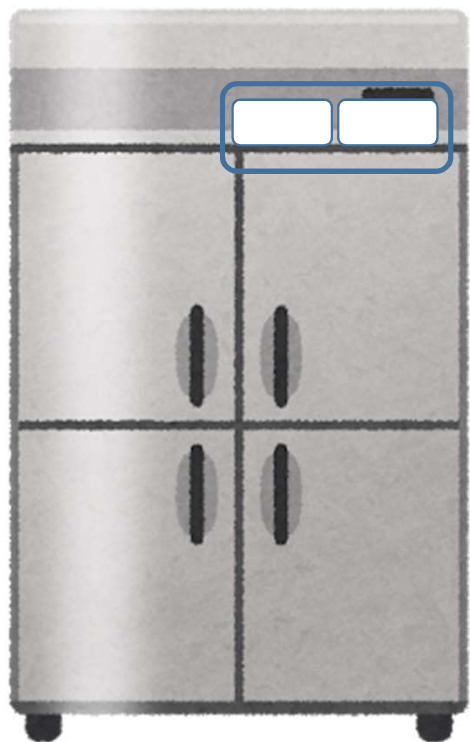
腐敗しているもの、包装が破れているもの、消費期限が過ぎているもの、保存方法が守られていない原材料などには有害な微生物が増殖している可能性があります。

- 決めておきましょう
 - 【いつ】
 - 【どのように】
 - 【問題があったときはどうするか】

※ヒスタミン

鮮度が低下していたり保管状態が悪い赤身魚などやその加工品ではヒスタミン（化学物質）を高濃度に含有している可能性があります。受入時に魚の鮮度、温度などをチェックしましょう

②冷蔵・冷凍庫の温度の確認



【なぜ必要なのか】

温度管理が悪かった場合には、有害な微生物が増殖したり、食品の品質が劣化したりする可能性があります。

-15°C 5°C

- 決めておきましょう
- 【いつ】
- 【どのように】
- 【問題があったときはどうするか】

③ – 1 交差汚染・二次汚染の防止

【なぜ必要なのか】

保管や調理の際に、生肉や生魚介類などから他の食品へ有害な微生物の汚染が広がる可能性があります。



- 決めておきましょう
- 【いつ】
- 【どのように】
- 【問題があったときはどうするか】

③ - 2 器具等の洗浄・消毒・殺菌



【なぜ必要なのか】

汚れが残っていると、他の食品に汚れや有害な微生物の汚染が広がる可能性があります。



※調理場内で小分けして使用する洗剤や薬剤も保管・管理が不十分だと誤使用の危険性があります。小分けする場合は容器にわかりやすく表記しましょう。

● 決めておきましょう

【いつ】

【どのように】

【問題があったときはどうするか】

③ - 3 トイレの洗浄・消毒

【なぜ必要なのか】



トイレはさまざまな有害物質に汚染される危険性もとても高い場所です。トイレを利用した人の手を介して食品を汚染する可能性があります。（ノロウイルス、腸管出血性大腸菌など）

	時間	名前	時間	名前
1日	14:05	吉田	20:00	田中
2日				
3日				
4日				



※人の手が触れる場所などを入念に洗浄消毒しましょう。

●決めておきましょう

【いつ】

【どのように】

【問題があったときはどうするか】

④- 1 従業員の健康管理

テキスト
18ページ

・衛生的作業着の着用など

【なぜ必要なのか】



調理担当が下痢をしていると手指などを介して食中毒が発生する危険性があります。

また手指に切り傷などがある場合や汚れたままの作業着の着用、装飾品を外し忘れたままでの調理作業などは、食品が有害な微生物に汚染されたり、異物混入の原因となる可能性があります。



※人の手を介して起こる食中毒：ノロウイルス食中毒の8割は調理従事者に由来するとされています。嘔吐や下痢などの症状がある方は調理作業に従事させないことが重要です。

●決めておきましょう

【いつ】

【どのように】

【問題があったときはどうするか】

④－2 衛生的な手洗いの実施



【なぜ必要なのか】

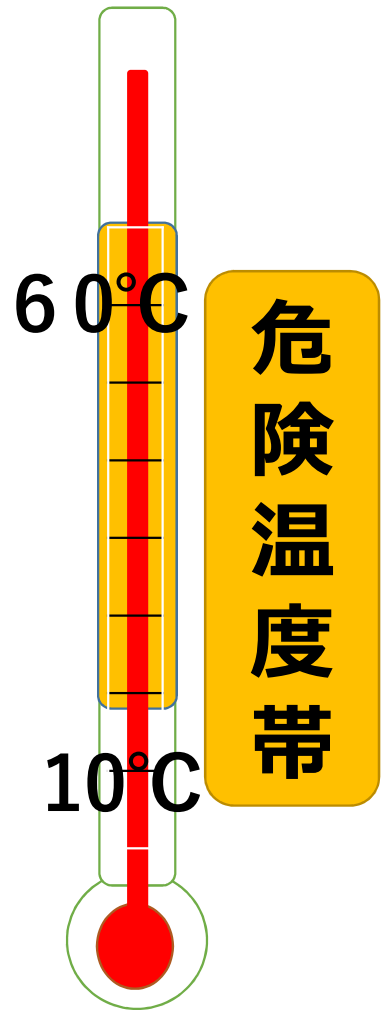
手には目に見えない有害な細菌やウイルスが付着していることがあり、食品を汚染する可能性があります。手洗いは見た目の汚れを落とすだけでなく、これらの有害な微生物が食品を汚染しないためにも大切です。

※手洗い不足で起きる食中毒
ノロウイルス食中毒の約8割は調理従事者に由来するもので、さらに約5割が症状のない調理従事者に由来するものとされています。

●決めておきましょう
【いつ】
【どのように】
【問題があったときはどうするか】

3. 重要管理のポイント

テキスト
21ページ



食品を10～60℃の温度帯(危険温度帯)においたままにすると、食品についての細菌が増えてしまいます。

加熱後、素早く冷却するなどの対応が必要です。

①メニューを分類しましょう

- 第1グループ：非加熱のもの
（冷蔵品を冷たいまま提供）
- 第2グループ：加熱するもの
（冷蔵品を加熱し熱いまま提供・
加熱した後高温保管）
- 第3グループ：加熱後冷却し再加熱するもの
または加熱後冷却するもの



②重要管理ポイントのチェック方法の決定

第1グループ：非加熱のもの

【具体的チェック方法（例）】

- ・冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する
- ・冷蔵庫の温度 など

ポイント

加熱しない料理では、加熱調理工程がないため食材に付着している有害な微生物を殺菌することができません。

菌を増やさないために低温で管理しましょう。

野菜や果物類は、流水で洗浄し、次亜塩素酸ナトリウム（食品添加物）などで殺菌後、流水ですすいで、低温保存しましょう。

第2グループ：加熱するもの (冷蔵品を加熱し熱いまま提供、加熱した後高温保管を含む)

【具体的なチェック方法（例）】

- ・食品の中心部が十分に加熱されたときの火の強さや時間、見た目（形状・色）、中心部の色などを確認しておき、日々の調理の中では見た目などによって加熱が十分であることを確認しましょう。新しいメニューを追加した場合にも同様の確認をしましょう。
- ・その都度の記録は必要ありませんが、1日の最後に結果を記録し、また問題があった場合にはその内容を記録用紙に書き留めておきましょう。
- ・できれば中心温度の確認を実施して確実に殺菌されていることの確認をしましょう。

参考：ハンバーグステーキの場合

出典：内閣府食品安全委員会
「これだけは知っておきたい調理法」



焦げ色がちょうど良いと思っても、中心部50℃ ❌



充分焦げているから火がとおっているだろうと思っても、中心部63℃ ❌



焼けているように見えても赤い肉汁が出る
中心部70℃ ❌



上に茶色い肉汁がでる
中心部76℃、
余熱で78℃
これでよい



ポイント

食肉などに付着している多くの有害な微生物は75℃ 1分以上の加熱で死滅します。そのため中心部まで火を通すことが重要とされています。

第3グループ：加熱後冷却し再加熱するもの、 または加熱後冷却するもの

【具体的なチェック方法（例）】

ポイント

・加熱の状況の確認は第2グループと同様に行います。

加熱後冷却の段階で危険温度帯（10℃から60℃）に長く留まらないようにすることが重要です。目安：2時間以内に21℃以下、4時間以内に5℃以下（出典FDA）

小さな容器に食品を小分けしたり、食品の入った鍋の粗熱をとり、ふたをして鍋ごと冷蔵するなどして冷却ムラを防ぐことが重要です。



※ウェルシュ菌は広く自然界に存在し、熱に強い芽胞を形成し、通常の加熱では死滅しません。その後室温などの温度帯で、芽胞から発芽し急速に増殖します。

危険温度帯に注意 ※この温度帯に長く留まらないことが重要



③その他の項目

飲食店が守るべき調理基準

- ㊦ 鶏卵を使用して調理する場合は70℃1分以上の加熱が必要
(賞味期限内の生食用の正常卵 (ヒビ割れや液漏れが無いなど) は除く)
- ㊧ 魚介類を生食用に調理する場合は、真水 (水道水などの飲用に適する水) で十分に洗浄すること。
- ㊨ 牛の肝臓または豚肉・豚内臓は生食用として提供してはならない。中心部の温度を75℃1分間以上加熱しなければならない。

③その他の項目

その他考慮すべき事項

ア 異物

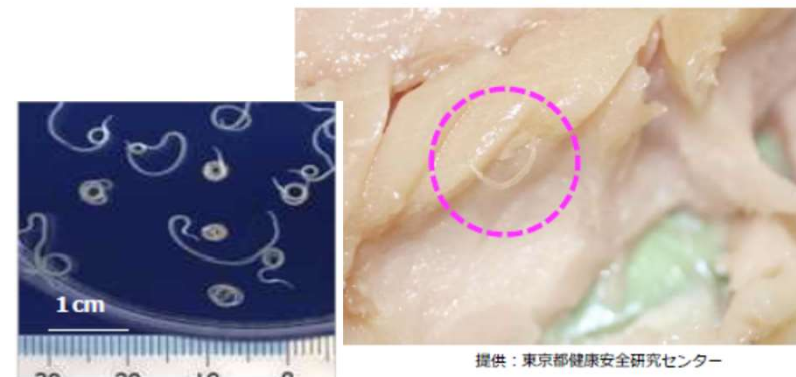
イ アレルゲン【特定原材料：卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに】

お客様から質問された時に正しく答えられるように提供しているメニューの情報を持っておきましょう。

ウ アニサキス

- ・新鮮な魚を選び速やかに内臓を取り除く。
- ・目に見える大きさのため目視確認し除去する。
- ・冷凍または、加熱する。

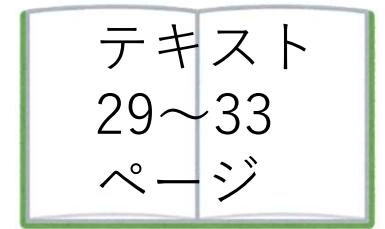
※一般的な食酢、塩、しょうゆ、わさびではアニサキス幼虫は死滅しません。



提供：東京都健康安全研究センター
サバに寄生したアニサキス幼虫の写真

出典：厚生労働省ホームページ
アニサキスによる食中毒を予防しましょう

4. 記録しましょう



【なぜ記録が必要なのか】

- 衛生管理のポイントを明確にし、実施することで食中毒発生の未然防止になります。
- 万が一問題が発生した場合、衛生管理を適切に行っていたことの証拠書類となります。
- 記録を実施することで、衛生管理を適正に実施したことの確認ができ、顧客や保健所に対して、自分の店の衛生管理について適正に行っていることを説明できます。
- 記録を実施することで、業務の改善点が見えてきます。

5. 記録を保管しましょう

- 1年間程度は保管しておきましょう。

6. その他



テキスト
34ページ

1 保健所への報告

消費者からの健康被害及び、食品衛生法に違反する食品等に関する情報については保健所などへ速やかに連絡しましょう。

消費者などから、異味、異臭の発生、異物の混入その他の苦情であっても健康被害につながるおそれの否定できないものを受けた場合は保健所などへ速やかに報告しましょう。

2 振り返り

定期的な記録の確認などを行い同じような問題が発生している場合には同一の原因が考えられますので対応を検討しましょう。

様式集 : テキスト35～46ページ
手順書 : テキスト47～51ページ