

HACCPの考え方を 取り入れた衛生管理

Hazard Analysis and Critical Control Point：危害要因分析・重要管理点

実施すること

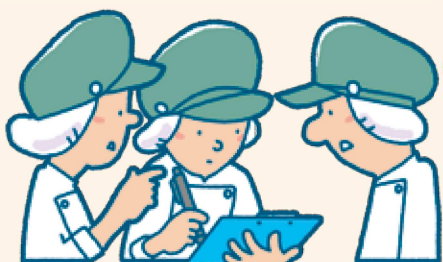
詳細は中面で

衛生管理の取り組みを「見える化」しましょう！

1 衛生管理計画を立てる



2 計画どおり実施する



4 記録を振り返る、
計画を見直す

3 確認して記録する



Plan

Do

Act

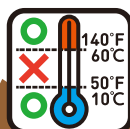
Check

基本は「食中毒予防三原則」

有害な
微生物を



つけない



増やさない



やっつける

食中毒予防の基本は衛生的な手洗いから！

1 衛生管理計画を立てる

(1) 一般衛生管理のポイント

一般衛生管理は、施設や調理器具の洗浄・消毒・殺菌、食品の温度管理、従業員の衛生など、**どの食品についても行う共通の衛生管理**です。「いつ」「どのように」管理するか、「問題があったとき」の対処方法を決めておきます。



① 原材料の取り扱い

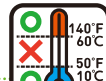
- 原材料の受入の確認



- 外観、におい
 - 包装の状態
 - 表示（期限、保存方法、アレルギー）
 - 品温
- などを確認する

② 冷蔵・冷凍庫の温度確認

冷蔵：10℃以下
冷凍：-15℃以下



- 確認するタイミングを決める（例：始業前）
- 温度計で庫内温度を確認する

③ 施設・店舗の清潔維持

- 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



- 調理器具は、肉や魚などの用途別を使い分ける
- 使用の都度、器具類を洗浄し、消毒する
- トイレの洗浄・消毒を行う

④ 調理従事者の健康・衛生

- 従業員の健康管理
- 衛生的作業着の着用
- 衛生的な手洗いの実施



- 従業員の体調
 - 手の傷の有無
 - 着衣
- などの確認を行う
- 衛生的な手洗いをを行う

2 計画どおり実施する

3 確認する

作成した計画に従って日々の衛生管理を確実に実施し、確認します。



3 記録する

適切に実施できたか、確認して、

一般衛生管理の実施記録（記載例）

20XX年 4月

| 分類 | ① 原材料の受入の確認 | ② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫 (℃) | ③-1 交差汚染・二次汚染の防止 | ③-2 器具等の洗浄・消毒・殺菌 | ③-3 トイレの洗浄・消毒 | ④-1 従業員の健康管理等 | ④-2 手洗いの実施 | 日々チェック | 特記事項 | 確認者 |
|----|--|--------------------------|--|--|--|--|--|--------|--|--------|
| 1日 | 良・ <input type="checkbox"/> | 4,-16 | <input type="checkbox"/> 良・ <input type="checkbox"/> 否 | <input type="checkbox"/> 良・ <input type="checkbox"/> 否 | <input type="checkbox"/> 良・ <input type="checkbox"/> 否 | <input type="checkbox"/> 良・ <input type="checkbox"/> 否 | <input type="checkbox"/> 良・ <input type="checkbox"/> 否 | 花子 | 4/1 朝、小麦粉の包装が1袋破れていたので返品。午後、再納品 | 4/7 太郎 |
| 2日 | <input type="checkbox"/> 良・ <input type="checkbox"/> 否 | 9,-23 | <input type="checkbox"/> 良・ <input type="checkbox"/> 否 | <input type="checkbox"/> 良・ <input type="checkbox"/> 否 | <input type="checkbox"/> 良・ <input type="checkbox"/> 否 | <input type="checkbox"/> 良・ <input type="checkbox"/> 否 | <input type="checkbox"/> 良・ <input type="checkbox"/> 否 | 花子 | 4/2 昼前、A君がトイレの後に手を洗わず作業に戻ったので、注意し手洗いさせた。 | |
| 3日 | <input type="checkbox"/> 良・ <input type="checkbox"/> 否 | 15,-23 →再10℃ | <input type="checkbox"/> 良・ <input type="checkbox"/> 否 | <input type="checkbox"/> 良・ <input type="checkbox"/> 否 | <input type="checkbox"/> 良・ <input type="checkbox"/> 否 | <input type="checkbox"/> 良・ <input type="checkbox"/> 否 | <input type="checkbox"/> 良・ <input type="checkbox"/> 否 | 花子 | 4/3 11時頃、15℃。20分後10℃。いつもより出し入れ頻繁だったか。 | |
| 4日 | <input type="checkbox"/> 良・ <input type="checkbox"/> 否 | 6,-22 | <input type="checkbox"/> 良・ <input type="checkbox"/> 否 | <input type="checkbox"/> 良・ <input type="checkbox"/> 否 | <input type="checkbox"/> 良・ <input type="checkbox"/> 否 | <input type="checkbox"/> 良・ <input type="checkbox"/> 否 | <input type="checkbox"/> 良・ <input type="checkbox"/> 否 | 花子 | | |

ポイント

「否」に○をした場合は、その後の対処方法を特記事項に書きましょう

特記事項（その他の記載例）
 ・○○さんが下痢をしていると報告があったので、帰宅させた。
 ・肉の赤みが残っていた。△△が原因であった。加熱方法を徹底した。

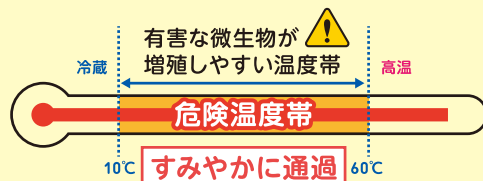
(2) 重要管理のポイント

重要管理は、食品の調理方法にあわせて行う衛生管理で、重点的に管理します。

ポイントは危険温度帯に置かない、または、すみやかに通過することです。

調理工程によって3つのグループに分けて、「どのように」管理するか、

「問題があったとき」の対処方法を決めておきます。



分類 **第1グループ**

非加熱のもの (冷たいまま提供)

例: 刺身, 冷奴, サラダ

病原菌を増やさない

● 下処理後の食材や生食で提供する食材

チェック方法

● 野菜などは十分に洗浄し、冷蔵保管して、冷蔵庫より取り出したらずくに提供します。

第2グループ

加熱し、温かいまま提供

例: ハンバーグ, 唐揚げ

病原菌をやっつける

● 細菌やウイルスがついていることを前提に

● 中心部までよく加熱します。

● 火の強さ、時間、見た目、肉汁の色、焼き上がりの触感 (弾力)、中心温度などを確認します。

第3グループ

加熱後冷却し、再加熱する (または加熱後冷却するもの)

例: カレー, ポテトサラダ

病原菌をやっつける

病原菌を増やさない

● 有害な微生物が増殖しないよう温度帯に注意

● 中心部までよく加熱します。

● 生き残った病原菌を増やさないため、すみやかに冷却します。

● 再加熱の時も中心部までよく加熱します。

冷蔵庫に保管

病原菌を増やさない

確認する

● すぐに提供する ⇒ OK ?

中心部までよく加熱

病原菌をやっつける

● 火の強さ、時間、見た目、肉汁の色 ⇒ OK ?

● 油の温度、揚げる時間、油に入れる数量、見た目 ⇒ OK ?

すみやかに冷却

病原菌を増やさない

加熱時は中心部までよく加熱

● すみやかに冷却、再加熱時の気泡・見た目 ⇒ OK ?

記録様式に記録しましょう

重要管理の実施記録 (記載例)

| 20XX年 4月 | | | | | | | 日々チェック | 特記事項 | 確認者 |
|----------|----------------------|---------------------|--------------------|---------------------------------|----------------------|----|--|--------|-----|
| 分類 | 非加熱のもの (冷蔵品を冷たいまま提供) | 加熱するもの (加熱し、熱いまま提供) | (加熱後、高温保管し、熱いまま提供) | 加熱後、冷却するもの (加熱後、冷却、再加熱し、熱いまま提供) | (加熱後、冷却し、冷たいまま提供) | | | | |
| メニュー | 刺身、冷奴 | ハンバーグ、焼き魚、焼き鳥、唐揚げ | 唐揚げ、ライス | カレー、スープ | ポテトサラダ、サラダチキン (低温調理) | | | | |
| 1日 | ◎・否 | ◎・否 | ◎・否 | ◎・否 | ◎・否 | 花子 | 4/1 ハンバーグの内部が赤いとクリームがあった。調理したB君に確認したところ、急いでいたので確認が十分でなかったとのことであった。B君に加熱の徹底と確認を再教育した。 | 4/7 太郎 | |
| 2日 | ◎・否 | ◎・否 | ◎・否 | ◎・否 | ◎・否 | 花子 | | | |
| 3日 | ◎・否 | ◎・否 | ◎・否 | ◎・否 | ◎・否 | 花子 | | | |

ポイント

メニューを分類することで、それぞれに必要な重要な管理方法を理解します。それに従って実施し、チェックして、記録しましょう。

4 記録を振り返る、計画を見直す

記録を付けるだけでなく、記録した内容を「振り返る」ことも重要です。

- 定期的に（1カ月など）記録の振り返りを行い、クレームや衛生上気がついたことなど、同じような問題が繰り返し発生している場合は、同一の原因が考えられますので対応を検討しましょう。
- 調理可能な量（普段から処理できる量）を超えての作業は食中毒の発生にもつながりますので、無理な受注は控えましょう。
- 従業員が交代した場合は、衛生管理計画を説明して教育し、実施内容を記録に残しましょう。
- メニューや原材料が変わった場合、納入業者が変わった場合、設備・器具に変更があった場合には衛生管理計画を見直しましょう。
- これら一連の記録は、一年間程度は保管しておきましょう。
- 消費者から異物混入や健康被害などの情報があった場合は、すみやかに保健所に相談しましょう。



記録の必要性

- 衛生管理のポイントを明確にして実施することで、食中毒発生の未然防止につながります。
- 記録を実施することで、業務の改善点が見えてきます。これにより業務の見直しを図り、効率化につながるなどの効果が生まれます。
- さらに、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、顧客や保健所に対して、自信を持って説明できます。

食品中のハザード（危害要因）を知ろう!!

詳しくはコチラ

https://n-shokuei.jp/eisei/sfs_index.html



ノロウイルス



人の腸管で増殖する。調理者からの汚染が多い

手をしっかり洗い、食材を十分に加熱する

カンピロバクター



鶏肉などに多い。肉を触った手指からの汚染にも注意

生焼け厳禁、しっかり焼く

病原大腸菌



肉類に多いほか、地下水を介した汚染もある。毒素を作る種類もある

肉はしっかり加熱、野菜は洗浄・殺菌を

サルモネラ



肉類・卵に多いほか、虫やネズミを介して汚染することも

肉類・卵はしっかり加熱する

黄色ブドウ球菌



人などの皮膚や傷口に多い。熱に強い毒素を作る

マスク・帽子の着用。手指の傷には手袋を

セレウス菌



米やパスタなどの調理食品に多く、毒素を作る

加熱調理後、すぐに提供するか、すばやく冷却

ウエルシュ菌



大きな鍋などで作る料理や弁当などで菌が増えやすい

すばやく冷やして徹底的に再加熱

アニサキス



サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなどの魚介類にいる寄生虫

冷凍（-20℃以下、24時間以上）もしくは加熱（70℃以上、または60℃以上なら1分）で死滅

ヒスタミン



サバ、イワシ、サンマ、ブリ、アジなどの赤身魚が原因となる

低温管理が重要

アレルゲン



卵・小麦・そば・乳・エビ・カニ・ピーナッツ・くるみ

アレルゲンを含む食材を分けて保管、調理

▶ 消費者から異物混入や健康被害などの情報があった場合は、保健所等へすみやかに連絡しましょう。

▶ リーフレットおよび各種様式は、ホームページからダウンロードできます。

https://www.n-shokuei.jp/eisei/haccp_e.html

