

# H A C C P 導入支援講習会



浜松市保健所生活衛生課

# 1. HACCPの制度化（義務化）

---

# 法改正の概要

---

平成30年の法改正により以下が決定

対象：原則**全ての食品等事業者**

時期：**令和3年6月1日**から

内容：「**H A C C P**に沿った衛生管理」  
が制度化（義務化）された

# 一般衛生管理とは？

---

## 環境面での衛生管理

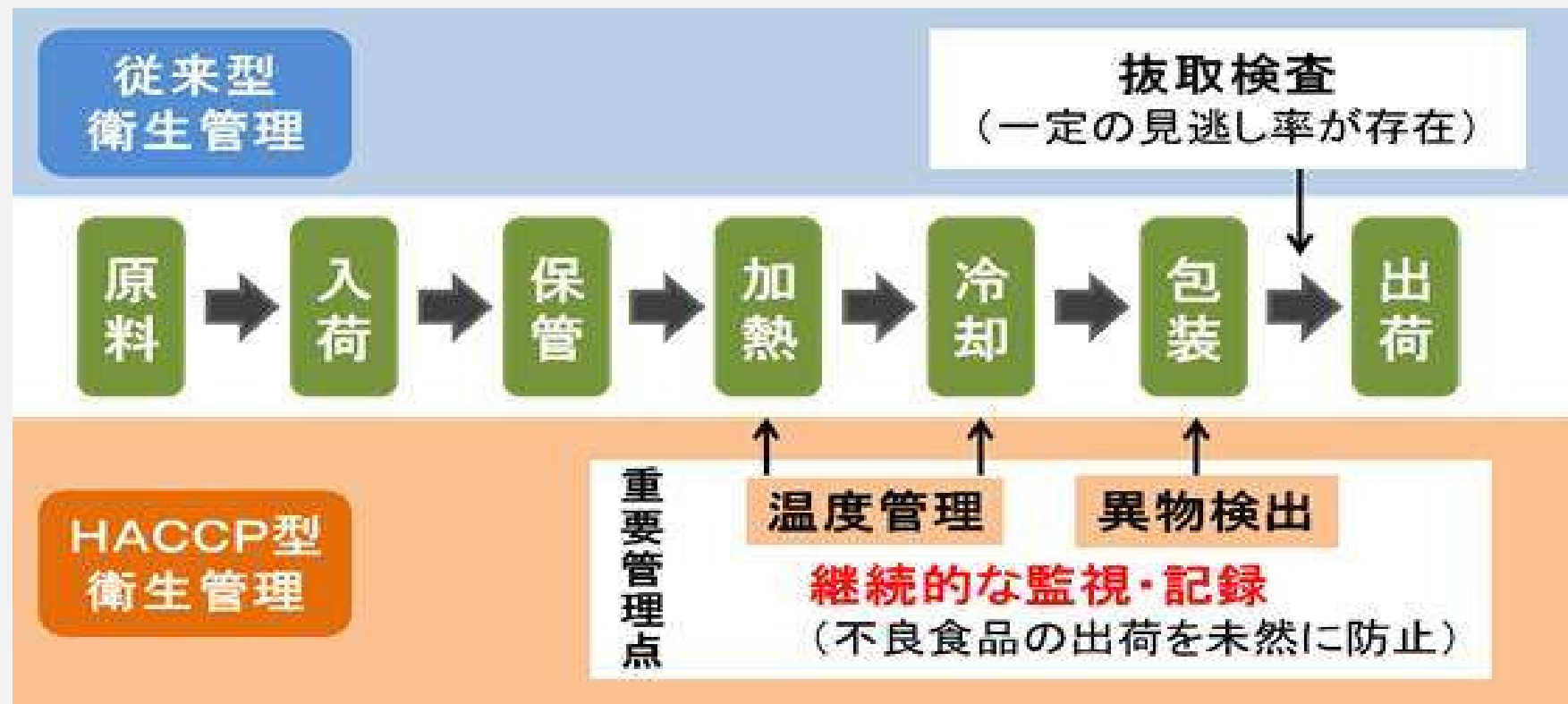
➡ どの食品についても行う**共通事項**

- 施設の衛生管理
- 設備等の衛生管理
- 使用水等の管理
- ねずみ及び昆虫対策
- 廃棄物及び排水の取扱い
- 食品取扱者の衛生管理 など…

# HACCPに沿った衛生管理とは？

特に**重要な工程**を管理する（**重要管理**）

➡ 食品の**調理方法に合わせて行う**



例：食肉の加熱が不足すると食中毒が起こるため  
加熱時の中心温度を確認する。

# H A C C P 制度化でやること！

---

## 一般衛生管理と重要管理について

- ① 衛生管理計画を策定し
- ② 計画に基づき実施し
- ③ 確認・記録する




衛生管理の見える化  
(計画と実施記録の作成)

# 計画・記録の作成方法

厚労省が公表する**手引書**のマネをすればOK

ひと、くらし、みらいのために


 **厚生労働省**  
Ministry of Health, Labour and Welfare

テーマ別を探す | 報道・広報 | **政策について** | 厚生労働省につ

ホーム > 政策について > 分野別の政策一覧 > 健康・医療 > 食品 > HACCP(ハサップ) > HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の

## HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書

[五十音順検索はこちら](#)

	
<a href="#">【小規模な一般飲食店：詳細版】 [2,538KB]</a>	<a href="#">【小規模な一般飲食店：概要版】 [1,573KB]</a>
【公表日】2017年10月4日 【改訂日】2019年2月8日	【公表日】2017年10月4日 【改訂日】2019年2月8日
【作成団体】	

HACCP 考え方 手引書

検索

※100種類以上公表

# 小規模な一般飲食店事業者向けの手引書

H<sup>ア</sup>A<sup>ツ</sup>C<sup>ツ</sup>P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



# 手引書の内容

## 例を参考に衛生管理計画と実施記録を作成する

**作成例** 衛生管理計画

衛生管理計画

年 月

**一般衛生管理のポイント**

1	施設・設備の衛生管理	いつ	始業前・使用后・業務終了後 その他( )
		どのように	「施設・設備の清掃・洗浄・メンテナンスの手順」に従い、実施する。
		問題があったとき	手順に従い確認項目に問題があった場合には、適切に対応する。
2	廃棄物の取扱い	いつ	作業中・業務終了後 その他( )
		どのように	市場ルールに従い、分別し廃棄する。
		問題があったとき	ごみが散乱している場合は、施設管理者に報告のうえ、周囲を清掃し、廃棄物を指定の場所に運ぶ。
3	冷蔵庫の温度管理	いつ	始業前 その他( )
		どのように	冷蔵庫の庫内温度を確認する。 (設置されていない場合は温度計を設置する) 冷蔵: 10℃以下 その他(対象食品に適した保管温度)
		問題があったとき	異常の原因を確認、設定温度を調整する。 故障の場合は責任者に報告し、修理を依頼する。 保管されている青果物の状態を確認する。

**記入例** 衛生管理の実施記録

衛生管理の実施記録

2019年 10月

営業日

〇次の項目を確認して問題がなければ各欄に〇を入れましょう。  
〇問題があった場合は、各欄に×を入れ、対応内容を特記事項に記入しましょう。

実施日	施設・設備の衛生管理			廃棄物の取扱い	冷蔵管理			食品の取扱いの衛生管理			特記事項 ※書ききれない場合は別紙添付	確認者 サイン
	施設	器具	保守点検		冷蔵庫 温度確認	冷蔵管理	販売	手洗い 確認				
1 日 月	○	○	○	×	○	○	○	○	○	10/1 ごみの分別がされていなかったため注意し、分別した。	印	
2 日 火												
3 日 水												
4 日 木												
5 日 金												
6 日 土												

確認事項 ①責任者は1週間の記録を確認しましょう。(記入ミス・異常ないか・不測事項には適切に対応したか など)  
②確認後、責任者は右欄にサインする。確認の結果、特に対応した場合は、対応内容を記入する。

対応内容

責任者  
サイン

# よくある質問（HACCP制度化）

Q1. HACCPの制度化により、何か新しい設備を設けなければならないのですか？

A1. HACCPはソフトの基準であり、必ずしも施設設備等ハードの整備を求めるものではありません。現行の施設設備を前提とした対応が可能です。

Q2. 各事業者のHACCP実施状況はどのように確認されますか？

A2. 主に営業許可の更新や施設監視の際に、衛生管理計画の作成や実施状況の記録がされているか確認する予定です。（計画書作成時の提出は不要）

## 2. 一般衛生管理の計画

---

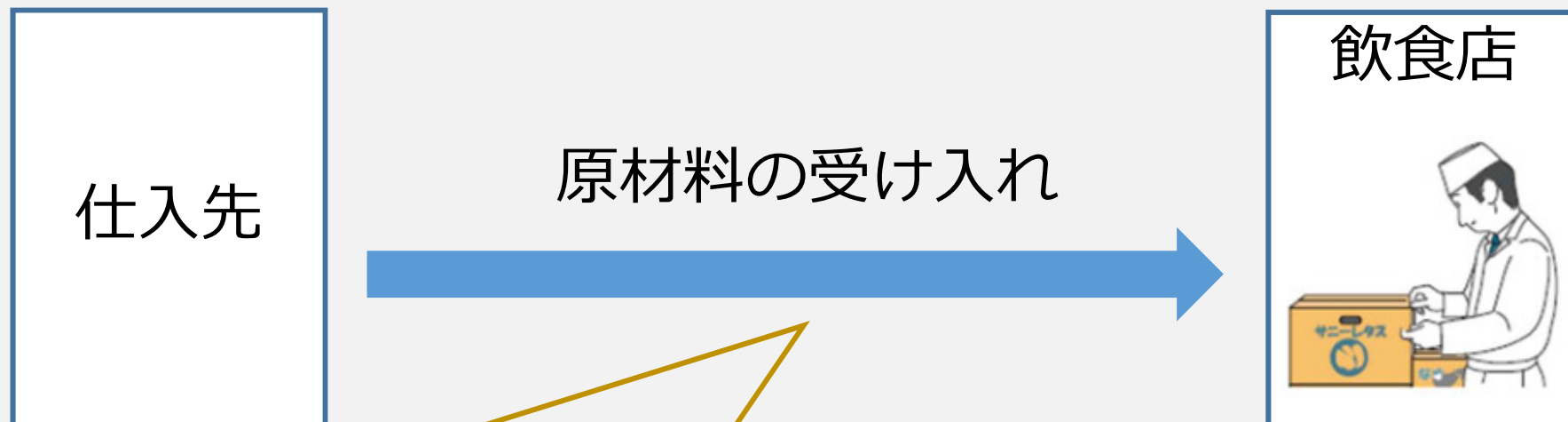
# 一般衛生管理の計画作成

次の項目について「**いつ**」、「**どのように**」、「**問題があったときどうするか**」を決める

- |       |              |
|-------|--------------|
| ①     | 原材料の受け入れの確認  |
| ②     | 冷蔵・冷凍庫の温度の確認 |
| 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 | 従業員の健康管理など   |
| ④ - 2 | 衛生的な手洗いの実施   |

「**なぜ管理が必要か**」を理解することが重要

# ① 原材料の受け入れの確認



**有害な微生物が増殖**している可能性

腐敗

包装の  
破れ

期限  
切れ

温度  
不良

# ① 【例】 原材料の受け入れの確認

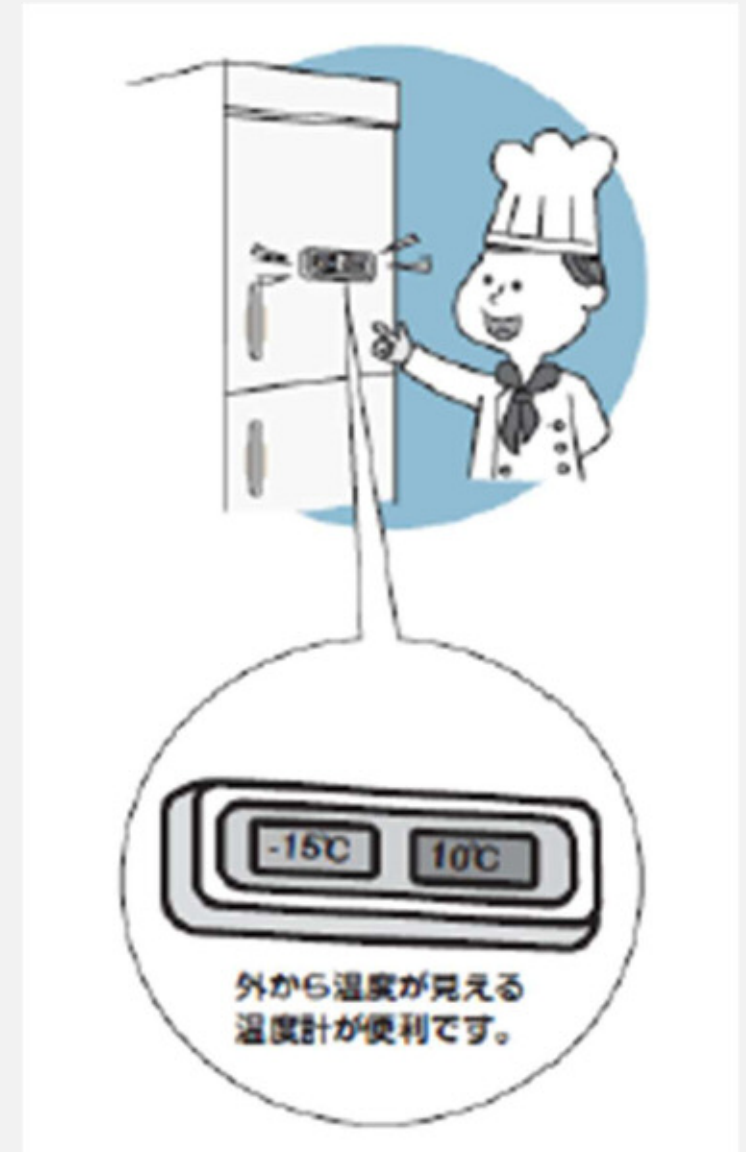
なぜ必要か	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 腐敗しているもの、包装が破れているもの、消費期限が過ぎているもの、保存方法が守られていない原材料などには有害な微生物が増殖している可能性がある。</li></ul>
いつ（例）	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 原材料の納入の時</li></ul>
どのように（例）	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 外観、におい、包装の状態、表示（期限、保存方法）、品温などを確認する。</li></ul>
問題があったとき どうするか（例）	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 返品し、交換する。</li></ul>
その他の ポイント	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 納品されたものが冷蔵や冷凍が必要な場合には、室温におかれる時間をできるだけ短くする。</li></ul>

## ② 冷蔵庫・冷凍庫の温度の確認

冷蔵庫の温度不良



- **有害な微生物が増殖**
- 食品の品質劣化



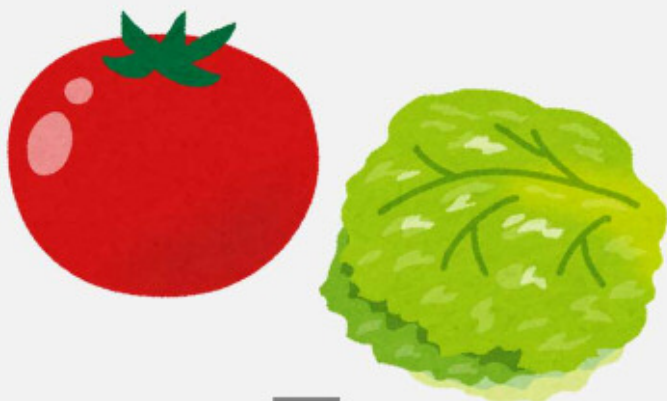
## ② 【例】 冷蔵庫・冷凍庫の温度の確認

なぜ必要か	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 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る。</li></ul>
いつ（例）	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 始業前</li></ul>
どのように（例）	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 温度計で庫内温度を確認する。 （冷蔵：10℃以下、冷凍：-15℃以下）</li></ul>
問題があったとき どうするか（例）	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 温度異常の原因を確認し、設定温度を再調整する。</li><li>・ 故障の場合はメーカー修理を依頼する。</li><li>・ 食材の状態に応じて使用しない又は加熱し提供。</li></ul>
その他の ポイント	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 保存している食材の期限表示も定期的に確認し、期限内に使用するようにする。</li></ul>

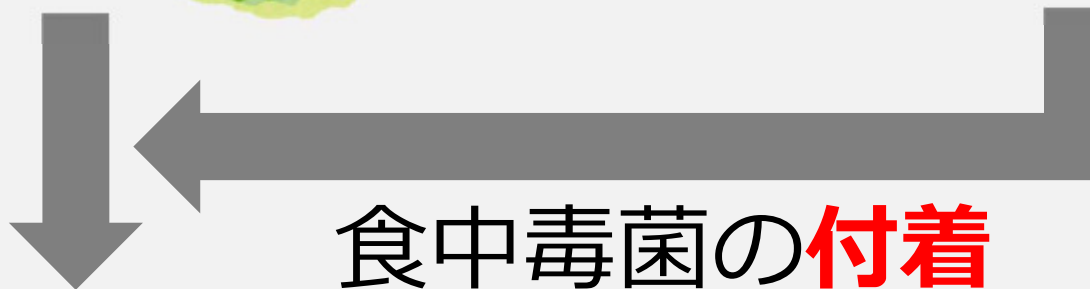
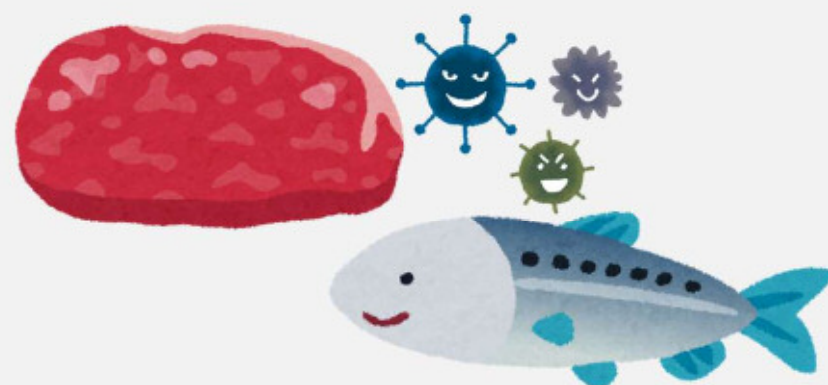


# ③ - 1 交差汚染・二次汚染の防止

生食用野菜など



生肉・生魚など



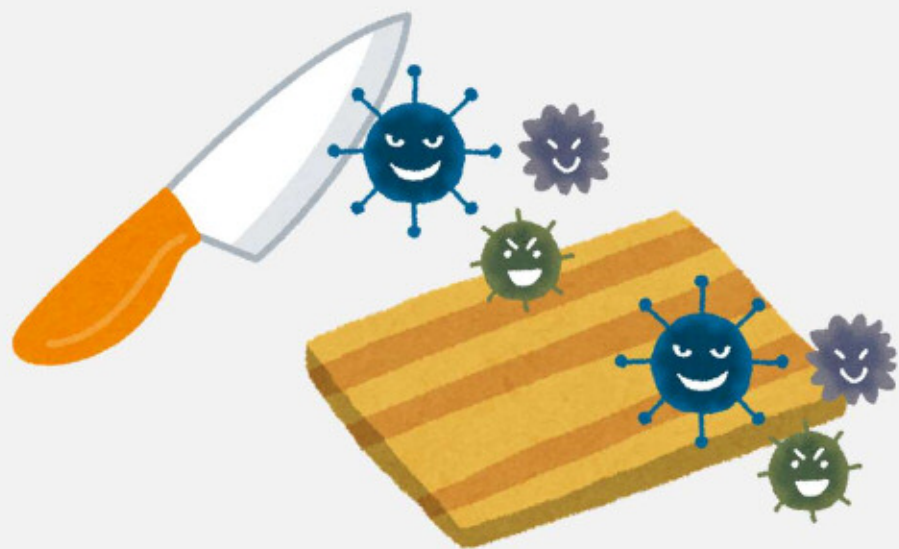
食中毒菌の**付着**



# ③ - 1 【例】 交差汚染・二次汚染の防止

なぜ必要か	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 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る。</li></ul>
いつ（例）	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 作業中</li></ul>
どのように（例）	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 生肉、生魚介類などの食材はふた付きの容器などに入れ、冷蔵庫の最下段に区別して保管する。</li><li>・ まな板、包丁などの調理器具は、肉や魚などの用途別に使い分け、それらを扱った都度に十分に洗浄し、消毒する。</li></ul>
問題があったとき どうするか（例）	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 生肉などからの汚染があった場合は、必ず加熱して提供する、または、場合によっては食材として使用しない。</li><li>・ 使用時に、まな板や包丁などに汚れが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する。</li></ul>

## ③ - 2 器具等の洗浄・消毒・殺菌



器具等の洗浄不足



器具等から食品に  
食中毒菌が付着

## ③ - 2 【例】器具等の洗浄・消毒・殺菌

なぜ必要か	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 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る。 (まな板、包丁、ボウル等)</li></ul>
いつ (例)	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 使用後</li></ul>
どのように (例)	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 使用の都度、まな板、包丁、ボウルなどの器具類を洗浄し、消毒する。</li></ul>
問題があったとき どうするか (例)	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 使用時に汚れや洗剤などが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄、または、すすぎを行い、消毒する。</li></ul>
その他の ポイント	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 洗剤や薬剤を小分けする場合は専用の容器に入れ、内容物表記が不鮮明なものは表記し直し、定位置に保管し、誤って使用しないようにする。</li></ul>

### ③ - 3 トイレの洗浄・消毒



トイレの汚染がヒトの手を介して食品に  
(ノロウイルスや腸管出血性大腸菌など)

## ③ - 3 【例】 トイレの洗浄・消毒

なぜ必要か	<ul style="list-style-type: none"><li>・ トイレはさまざまな有害な微生物に汚染される危険性をもっとも高い場所である。トイレを利用したヒトの手を介して食品を汚染する可能性がある（ノロウイルス、腸管出血性大腸菌など）。</li></ul>
いつ（例）	<ul style="list-style-type: none"><li>・ <b>終業時</b></li></ul>
どのように（例）	<ul style="list-style-type: none"><li>・ トイレの洗浄・消毒を行う。 特に<b>便座、水洗レバー、手すり、ドアノブ</b>などは<b>入念に消毒</b>する。</li></ul>
問題があったとき どうするか（例）	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 業務中にトイレが汚れていた場合は、<b>洗剤で再度洗浄し、消毒</b>する。</li></ul>
その他の ポイント	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 清掃の際には、清掃用の作業着などに着がえ、調理する食品を汚染させないように注意する。</li></ul>

## ④ - 1 従業員の健康管理など

従業員が菌や異物を持ち込む可能性あり



ノロウイルス等



黄色ブドウ球菌



異物混入

## ④ - 1 【例】従業員の健康管理など

なぜ必要か	<ul style="list-style-type: none"><li>・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る。</li><li>・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、異物混入の原因になったりする可能性がある。</li></ul>
いつ（例）	<ul style="list-style-type: none"><li>・ <b>始業前、作業中</b></li></ul>
どのように（例）	<ul style="list-style-type: none"><li>・従業員の<b>体調、手の傷の有無、着衣</b>などの確認を行う。</li></ul>
問題があったとき どうするか（例）	<ul style="list-style-type: none"><li>・下痢などの<b>消化器系の症状がある場合は調理作業に従事させない。</b></li><li>・手に傷がある場合には、<b>耐水性絆創膏をつけた上から手袋</b>を着用させる。</li><li>・<b>汚れた作業着は速やかに交換</b>する。</li></ul>
その他の ポイント	<ul style="list-style-type: none"><li>・使い捨て手袋の着用を過信せず、手袋を着用する時も衛生的な手洗いを行う。</li></ul>



## ④ – 2 衛生的な手洗いの実施

ノロウイルス食中毒の

➡ 約 8 割は**調理従事者由来**

➡ 約 5 割の調理従事者は**症状なし**  
(不顕性感染)



症状がなくても  
感染しているものとして  
常に十分な手洗いを！！

## ④ - 2 【例】衛生的な手洗いの実施

なぜ必要か	<ul style="list-style-type: none"><li>・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る。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。</li></ul>
いつ（例）	<ul style="list-style-type: none"><li>・ <b>トイレの後、調理施設に入る前、盛り付けの前、作業内容変更時、生肉や生魚などを扱った後、金銭をさわった後、清掃を行った後</b></li></ul>
どのように（例）	<ul style="list-style-type: none"><li>・衛生的な手洗いをを行う。</li></ul>
問題があったとき どうするか（例）	<ul style="list-style-type: none"><li>・作業中に従業員が必要なタイミングで手を洗っていないことを確認した場合には、すぐに手洗いを行わせる。</li></ul>

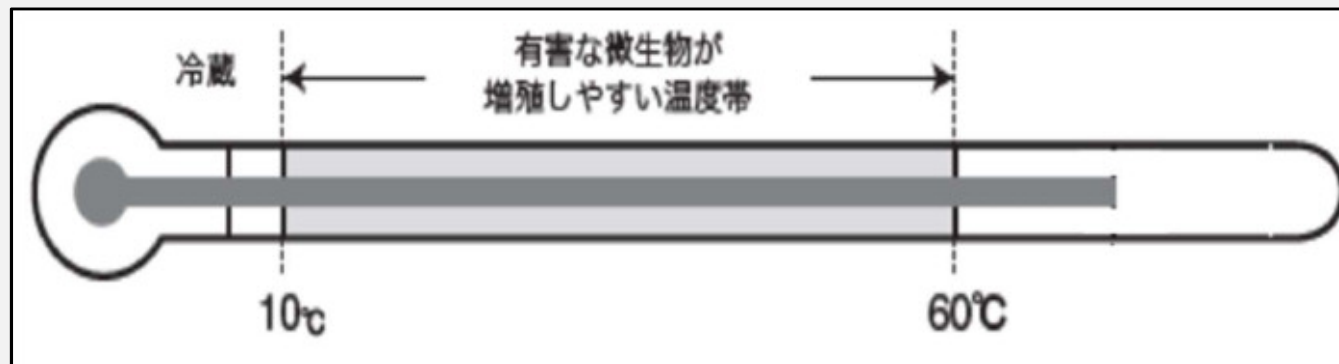
# 3. 重要管理の計画

---

# 重要管理のポイント

## 危険温度帯

- **10~60℃**の温度帯
- 食中毒菌がぐんぐん増殖
- この温度帯が短時間になるよう管理



調理中の危険温度帯に着目してチェック方法を定める

# メニューを分類しましょう



# メニューを分類しましょう

## グループ 1

例) サラダ、付け合わせのフレソン、パセリ、海苔、薬味のネギなど、加熱工程が無いまま提供する食品



加熱なし

## グループ 2

例) ステーキ、焼き鳥、餃子、うどんの麺、天ぷらなど、加熱してすぐに提供する食品



加熱後すぐ喫食

## グループ 3

例) スープやたれ、ソースなど、加熱して冷まして提供、または再加熱して提供する食品



加熱・冷却を  
繰り返す

# 第1グループのチェック方法

分類	メニュー	チェック方法（例）
第1グループ： 非加熱のもの （冷蔵食品を冷たいまま提供）	刺身、冷奴等	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 冷蔵庫から取り出したらすぐに提供</li><li>・ 冷蔵庫の温度 等</li></ul>

## <Point>

- 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。
- 有害な微生物に汚染されていない食材を使用するか、付着した**有害な微生物が増殖しないように冷蔵庫（低温）で保管**しましょう。



# 第2グループのチェック方法

分類	メニュー	チェック方法（例）
<b>第2グループ</b> ： 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）	ステーキ、焼き魚、 焼き鳥、ハンバーグ、 てんぷら 等	火の強さや時間、見た目、 肉汁の色、中心温度、 焼き上がりの触感 等

## <Point>

- 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。
- 加熱の目安は**中心温度75℃以上1分間以上**です。





# 第3グループのチェック方法

分類	メニュー	チェック方法（例）
<b>第3グループ</b> ： 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	カレー、スープ、ソース、たれ、ポテトサラダ等	加熱後速やかに冷却、再加熱時の気泡、見た目、温度 等

## <Point>

- 加熱後、冷却の段階で**危険温度帯（10～60℃）に長く留まらないようにする**ことが重要です。
- 小さな容器に食品を小分けしたり、食品の入った鍋のあら熱をとり、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。



# その他考慮すべき事項

## 異物



- 金属などの硬質異物は健康被害を及ぼすこととなり、また、その他の異物もクレームの原因となります。
- 原料に含まれる異物の確認も含めて、調理作業中での異物混入を防止しましょう。

## アレルギー



- お客様から質問された時に正しく答えられるよう、提供しているメニューの情報をもっておきましょう。
- 【特定原材料】  
卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに

## アニサキス



- 新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除きましょう。目視で確認し除去しましょう。
- 冷凍（ $-20^{\circ}\text{C}$ ・24時間以上）または加熱（ $60^{\circ}\text{C}$ ・1分間、 $70^{\circ}\text{C}$ 以上で瞬時）で死滅します。（酢締め、塩漬け、醤油やわさびを付けても、アニサキス幼虫は死滅しません。）

# 4. 実施記録

---

# なぜ記録が必要なのか？

1	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 <b>未然防止</b> になる。
2	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 <b>証拠書類</b> となる。
3	記録を実施することで、衛生管理を適正に実施していることが確認でき、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、自信を持って <b>説明できる</b> 。
4	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、 <b>効率化につながる</b> などの効果が生まれる。

# 記録のポイント

## <原材料の受入>

問題がなかったときは  
良に○をする

確認者のサインも記録

分類	① 原材料の 受入の確認	日々 チェック	特記事項
1日	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	花子	4/1朝 小麦粉の包装が1袋破れていたため返品。午後、再納品
4日	<input checked="" type="radio"/> 良 否	花子	
〇日	良・否		

問題があったときは  
否に○をする

否に○をしたときは  
その内容や対処したことを記載

# 記録のポイント

## <冷蔵庫・冷凍庫のチェック>

確認した温度を記録

分類	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫 (℃)	日々 チェック	特記事項
3日	15、 -23 →再10℃	花子	4/3 11時頃、15℃。20分後OK。いつもより出し入れ頻繁だったか。
4日	6、 -22	花子	

計画で定めた基準温度以下  
であることを確認する

# 記録のポイント

- ・ その日にあったクレームや衛生上気がついたことを記録
- ・ 対応した場合はその内容もメモ

## 特記事項

4/11 昼、客がコップを破損。周囲の客、料理に影響ないことを確認。客のいないときにC君とテーブル、床を清掃。

A君復帰。食中毒ではなかった模様。今日の手洗い良好。この調子

# 記録のポイント

特記事項	確認者
4/6 13時過ぎ、C君からトイレが汚れているとの連絡があったので、清掃し洗剤で洗淨し、消毒 ノロウイルス処理キットがないので、念のため購入してください。 4/7 注文済み 太郎	4/7 太郎

可能であれば日々の記録を行った方と別の方（店主など）が週に一度記録を確認し、特記事項への記入、確認者へのサインをする



# 記録のポイント

---

## 記録の保管

- 一連の記録は **1年間程度は保管**
- 保健所から求めがあったときはすみやかに提示

## 振り返り

- 定期的（1か月など）に記録を確認
- 同じ問題が何度も発生しているときは対策を

# 5. 実際に衛生管理計画を作成しよう

---

# 配付資料

手引書に以下の様式と記載例があります。

- ① 一般衛生管理の衛生管理計画
- ② 重要管理の衛生管理計画
- ③ 一般衛生管理の実施記録
- ④ 重要管理の実施記録

- ・ 計画（①と②）を作成しましょう。
- ・ 記録（③と④）は今後毎日記入しましょう。