

よくわかる！簡単に！
給食施設におけるHACCP（ハサップ）
（約22分）

令和4年9月
堺市保健所食品衛生課

全ての食品等事業者に
「HACCPに沿った衛生管理」の実施が
求められている。

HACCPに沿った衛生管理

HACCPに基づく衛生管理

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

学校、病院などの
給食施設はこちら

大量調理施設衛生管理マニュアルや、各業界団体が作成し厚生労働省が確認した手引書を参考に、簡略化したアプローチによる衛生管理を行う。

施設の状況	衛生管理計画	記録
大量調理マニュアル 通りに実施している	新たに作成する必要はない。 (大量調理マニュアルが計画に該当)	そのままOK
大量調理マニュアル に沿って実施している*1	大量調理マニュアルをもとに施設に 合った計画を作成。 手引書を参考にしてもOK	そのままOK *2 多くの給食施設がここに該当
何もしていない	同上	計画に沿った記録を実施

- * 1 すべてマニュアル通りではない
- * 2 作成した計画で不足があれば新たに作成

「大量調理施設衛生管理マニュアル」を活用していない施設は、**業界団体が作成し、厚生労働省が内容を確認した手引書**
(以下、**手引書**という)を参考にHACCPに沿った衛生管理を
実施してください。

手引書を活用しましょう

大量調理施設衛生管理マニュアルを活用していない施設の方は、
手引書を参考にして**衛生管理計画**を作成します。

手 引 書 の 例	<ul style="list-style-type: none">・委託給食の事業者向け・セントラルキッチン向け・サテライトキッチン向け・小規模な一般飲食店向け・旅館・ホテル向け
-----------------------	--

今回は**委託給食の事業者向け**のものを
取り上げます。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000785726.pdf>



HACCPの流れ（1）衛生管理計画とは

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」では、衛生管理計画や記録によって衛生管理の「見える化」が求められています。

① 衛生管理計画の
作成



② 手順書作成
※必要に応じて作成



③ 計画に基づく
実施

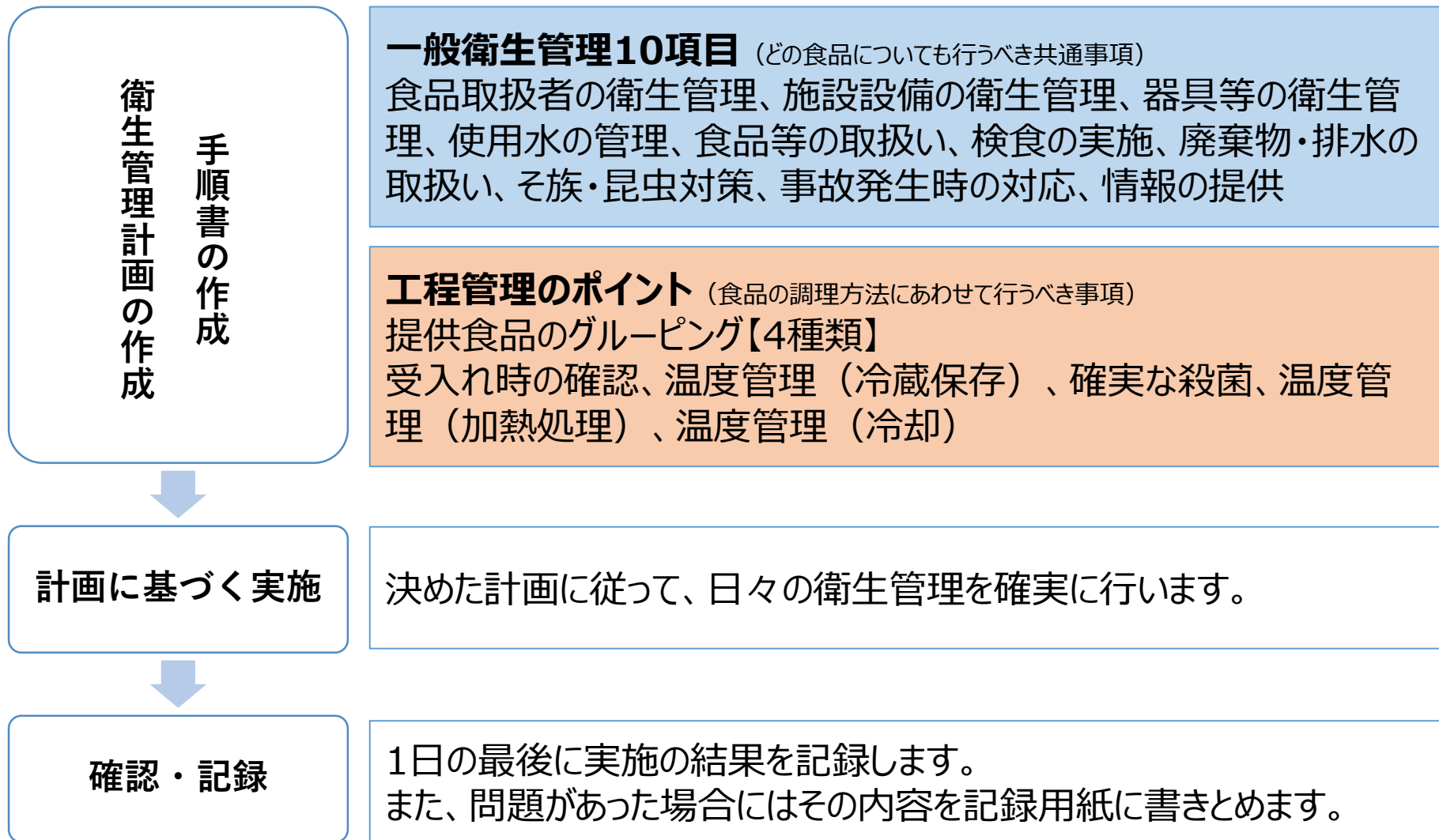


④ 確認・記録



衛生管理計画とは、

「いわゆる調理作業をどのように行い、確認、記録をどのように行うか」といった元になっている**マニュアル**のこと



衛生管理計画の完成例（一般衛生管理）

衛生管理計画

施設名:安心ホーム / 作成日:2020年3月3日

項目		なぜ必要	方法		実施記録等
一般衛生管理のポイント	食品取扱者の衛生管理 (健康管理)	菌やウイルスを厨房へ持ち込むことを防止するため	いつ	都度（出勤時）	従業員 健康管理記録表
			どのように	健康状態、手指の状態を確認する	
			問題があった時	感染が疑われる場合、保菌していないことが判明するまで調理作業に従事させない 傷や手荒れがある場合は手袋を着用する	
	手洗い	食品への二次汚染を防止するため	いつ	厨房に入る時、作業開始時、汚染作業区域から清潔作業区域に移動する時、トイレの後、扱う食品が変わった時や作業の変わり目、生の食品に触れた後、ゴミなどに触れた後	/
			どのように	衛生的な手洗いを行う	
			問題があった時	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は、すぐに手洗いを行わせ、再教育を行う	
	使用水の管理	安全な水を調理に使用するため	いつ	1日1回（始業時）	使用水 点検記録表
			どのように	残留塩素濃度（0.1ppm以上）、濁り、異臭、異物を確認する ※残留塩素濃度は貯水槽を設置している場合や井戸水等を殺菌・ろ過して使用する 場合	
	検食の実施	有事の際に早急な原因究明を行い被害の拡大を抑えるため	いつ	毎日	/
			どのように	原材料、調理済み食品を、食品毎に約50gずつ-20℃以下で2週間保管する	
			問題があった時	採取漏れ : 採取もれのないようチェックする仕組みを検討する 採取量の不足 : 50g程度確保できるよう再教育する 密閉できていない : 密閉保管するよう再教育する	
	緊急時の対応	重大な事故が発生した場合、速やかな措置をとるため	いつ	4月初旬	自社の緊急対応マニュアル、連絡網
どのように			緊急時の対応と緊急連絡網が最新版になっていることを確認する		
問題があった時			最新版に差替えて保管する		

衛生管理計画の完成例（工程管理）

項目		なぜ必要	方法		実施記録等
工 程 管 理 の ポ イ ン ト	冷機器の温度管理	庫内に保管されている食品中の菌の増殖を抑えるため	いつ	1日2回（始業時・就業時）	冷機器温度記録表
			どのように	庫内の温度を確認する	
			問題があった時	扉を閉め、暫く置いて再度確認後、継続して基準を逸脱している場合は、機器のメンテナンスや、保管中の食品を別の機器に移す	
	受入れ原材料の確認	食品事故や異物混入、クレームの発生を未然に防ぐため	いつ	納品時	検収記録
			どのように	品温（触る・目視）、期限、鮮度、包装の状態を確認する	
			問題があった時	返品、交換等の処置をとる	
	【重要】 生食用野菜・果物の殺菌	確実に殺菌を行うため	いつ	生食用の野菜や果物の殺菌時	野菜殺菌記録表
			どのように	適正な希釈で行われていることを確認する	
			問題があった時	再度適正な濃度で殺菌する	
	【重要】 加熱時の温度管理	確実に加熱殺菌を行うため	いつ	加熱時	食品の加熱記録表
			どのように	中心温度を3点測定し（煮物の場合は1点）、75℃の達温を確認する（食品の中心温度75℃1分以上を維持する）	
			問題があった時	再加熱を行い、再度75℃の達温を確認、1分以上加熱を継続する	
冷却時の温度管理	芽胞菌の増殖を抑えるため	いつ	冷却時		
		どのように	小分けにして冷却したり、氷水等を活用する等工夫し、食品の温度を速やかに下げる		
		問題があった時	加熱後冷却せずに常温放置されたことが発覚した場合、上長の指示を仰ぎ廃棄等の処置を行う		

一般衛生管理10項目

(どの食品についても行うべき共通事項)

食品取扱者の衛生管理、施設設備の衛生管理、器具等の衛生管理、使用水の管理、食品等の取扱い、検食の実施、廃棄物・排水の取扱い、そ族・昆虫対策、事故発生時の対応、情報の提供

工程管理のポイント

(食品の調理方法にあわせて行うべき事項)

提供食品のグルーピング【4種類】
受入れ時の確認、温度管理（冷蔵保存）、確実な殺菌、温度管理（加熱処理）、温度管理（冷却）

HACCPの考え方を取り入れた
衛生管理のための手引書
～委託給食事業者～



公益社団法人日本給食サービス協会
公益社団法人日本メディカル給食協会

一般衛生管理 ①食品取扱者の衛生管理

項目		なぜ必要	方法		実施記録等
一般衛生管理 ①	食品取扱者の衛生管理 (健康管理)	菌やウイルスを厨房へ持ち込むことを防止するため	いつ	都度 (出勤時)	従業員 健康管理記録表
			どのように	健康状態、手指の状態を確認する	
			問題があった時	感染が疑われる場合、保菌していないことが判明するまで調理作業に従事させない 傷や手荒れがある場合は手袋を着用する	
	手洗い	食品への二次汚染を防止するため	いつ	厨房に入る時、作業開始時、汚染作業区域から清潔作業区域に移動する時、トイレの後、扱う食品が変わった時や作業の変わり目、生の食品に触れた後、ゴミなどに触れた後	
			どのように	衛生的な手洗いを行う	
			問題があった時	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は、すぐに手洗いを行わせ、再教育を行う	

～ここがポイント～

- ・健康状態の申告 (体調確認)、手の状態、爪、装飾品
- ・手洗いのマニュアル化 (いつ、どのように行うか、問題があった時、どう対処するか)

①記録例（健康管理）

4 月

従業員 健康管理 記録表

○×評価

体調：下痢、発熱、嘔吐、吐き気、腹痛、感染症又はその疑いの症状がない

手など：手荒れ、傷、化膿創、顔面に吹き出物がなく、爪が伸びていない、また正しい身だしなみである

施設名：安心ホーム

出勤時に全従業員が確認してください。不備がある場合は「×」を記入し、責任者に報告の上指示を仰ぎ、特記事項欄に対応内容を記入してください。

名前	1日	2日	3日	4日	5日	6日	7日	8日	9日	10日	11日	12日	13日	14日	15日	16日
	体調・手	体調・手	体調・手	体調・手	体調・手	体調・手	体調・手	体調・手	体調・手	体調・手	体調・手	体調・手	体調・手	体調・手	体調・手	体調・手
佐藤 晴美	○															
秋山 花子	○															
石田 太郎	○															
藤井 由香	○															
小林 将夫	×															
荒木 晃一	○															
責任者	佐藤															

名前	17日	18日	19日	20日	21日	22日	23日	24日	25日	26日	27日	28日	29日	30日	31日	月末確認
	体調・手	体調・手	体調・手	体調・手	体調・手	体調・手	体調・手	体調・手	体調・手	体調・手	体調・手	体調・手	体調・手	体調・手	体調・手	
責任者																

【特記事項】 *×の場合の対応内容を記入する

4 / 1手に傷があるため絆創膏をし衛生手袋を着用して対応した (小林)

～ここがポイント～
問題があった場合は×印を記載し、特記事項にその内容や対処したことを記載しましょう。

一般衛生管理 ②使用水の管理、検食の実施

項目		なぜ必要	方法		実施記録等
一般衛生管理 ②	使用水の管理	安全な水を調理に使用するため	いつ	1日1回（始業時）	使用水 点検記録表
			どのように	残留塩素濃度（0.1ppm以上）、濁り、異臭、異物を確認する ※残留塩素濃度は貯水槽を設置している場合や井戸水等を殺菌・ろ過して使用する 場合	
			問題があった時	調理を中止する	
検食の実施	有事の際に早急な原因究明を行い被害の拡大を抑えるため	いつ	毎日	原材料、調理済み食品を、食品毎に約50gずつ-20℃以下で2週間保管する 採取漏れ : 採取もれのないようチェックする仕組みを検討する 採取量の不足 : 50g程度確保できるよう再教育する 密閉できていない : 密閉保管するよう再教育する	
		どのように			
		問題があった時			

～ここがポイント～

- ・貯水槽を設置している場合や井戸水等を殺菌・ろ過して使用する場合は残留塩素濃度を確認しましょう。
- ・検食の実施
 原材料（購入した状態のものを保存）
 調理済み食品（配膳する状態のものを保存）

②記録例（使用水の管理）

4 月

施設名：安心ホーム

使用水 点検記録表

○×評価	水質	①無色透明で濁りはない ②異臭はない ③異物はない
	残留塩素濃度	0.1ppm以上である ※貯水槽を設置している場合や井戸水等を殺菌・ろ過して使用する場合

採水場所
厨房奥シンク

始業時に点検し、結果を記入してください。

水質の評価は問題なければ「○」、問題があればその番号（①～③）を記入してください。

残留塩素濃度は測定結果が0.1ppm以上であれば「○」を記入し、0.1ppm未満の場合は「×」を記入してください。

水質と残留塩素濃度に問題がある場合は責任者に報告の上調理を中止し、特記事項欄に対応内容を記入してください。

	1日	2日	3日	4日	5日	6日	7日	8日	9日	10日	11日	12日	13日	14日	15日	16日
	始業時	始業時	始業時	始業時	始業時	始業時	始業時	始業時	始業時	始業時	始業時	始業時	始業時	始業時	始業時	始業時
水質	○															
残留塩素濃度	×															
実施者	藤井															
責任者	佐藤															

	17日	18日	19日	20日	21日	22日	23日	24日	25日	26日	27日	28日	29日	30日	31日
	始業時	始業時	始業時	始業時	始業時	始業時	始業時	始業時	始業時	始業時	始業時	始業時	始業時	始業時	始業時
水質															
残留塩素濃度															
実施者															
責任者															

～ここがポイント～
問題があった場合は×印を記載し、
特記事項にその内容や対処したことを
記載しましょう。

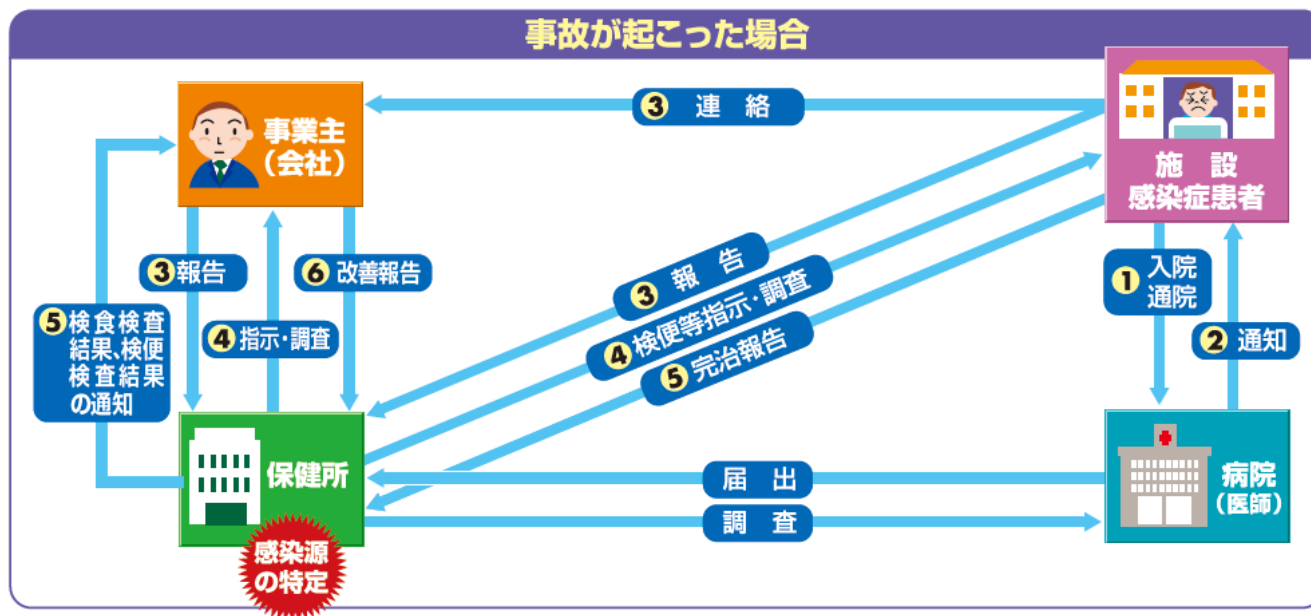
【特記事項】 ×印の場合の対応内容を記入する

4/1 始業時、残留塩素濃度の試験紙が変色しませんでした、責任者に報告しました（藤井）
→使用した試験紙が古かったようです、新しいものをおろし、再度検査して正常であることを確認できました（佐藤）

一般衛生管理 ③緊急時の対応

項目		なぜ必要	方法		実施記録等
一般衛生管理 ③	緊急時の対応	重大な事故が発生した場合、速やかな措置をとるため	いつ	4月初旬	自社の緊急対応マニュアル、連絡網
			どのように	緊急時の対応と緊急連絡網が最新版になっていることを確認する	
			問題があった時	最新版に差替えて保管する	

〈食中毒事故が起こった際の対応フロー例〉



～ここがポイント～

- ・事故発生時、速やかに原因を特定するため、また被害を最小限にとどめるために、社内対応ルールを整備しておく。
- ・更新する頻度なども規定する。

施設によっては、これまでに挙げた項目以外の内容が重要になることもあります。

その場合には、それらの内容も記載してチェックを行うようにしましょう。

- 例) 交差汚染や二次汚染の防止
- 器具などの洗浄・消毒
- トイレの清掃・消毒
- ねずみ・昆虫対策
- 廃棄物の取扱い
- 測定機器の校正等



一般衛生管理10項目

(どの食品についても行うべき共通事項)

食品取扱者の衛生管理、施設設備の衛生管理、器具等の衛生管理、使用水の管理、食品等の取扱い、検食の実施、廃棄物・排水の取扱い、そ族・昆虫対策、事故発生時の対応、情報の提供

工程管理のポイント

(食品の調理方法にあわせて行うべき事項)

提供食品のグルーピング【4種類】
受入れ時の確認、温度管理（冷蔵保存）、確実な殺菌、温度管理（加熱処理）、温度管理（冷却）

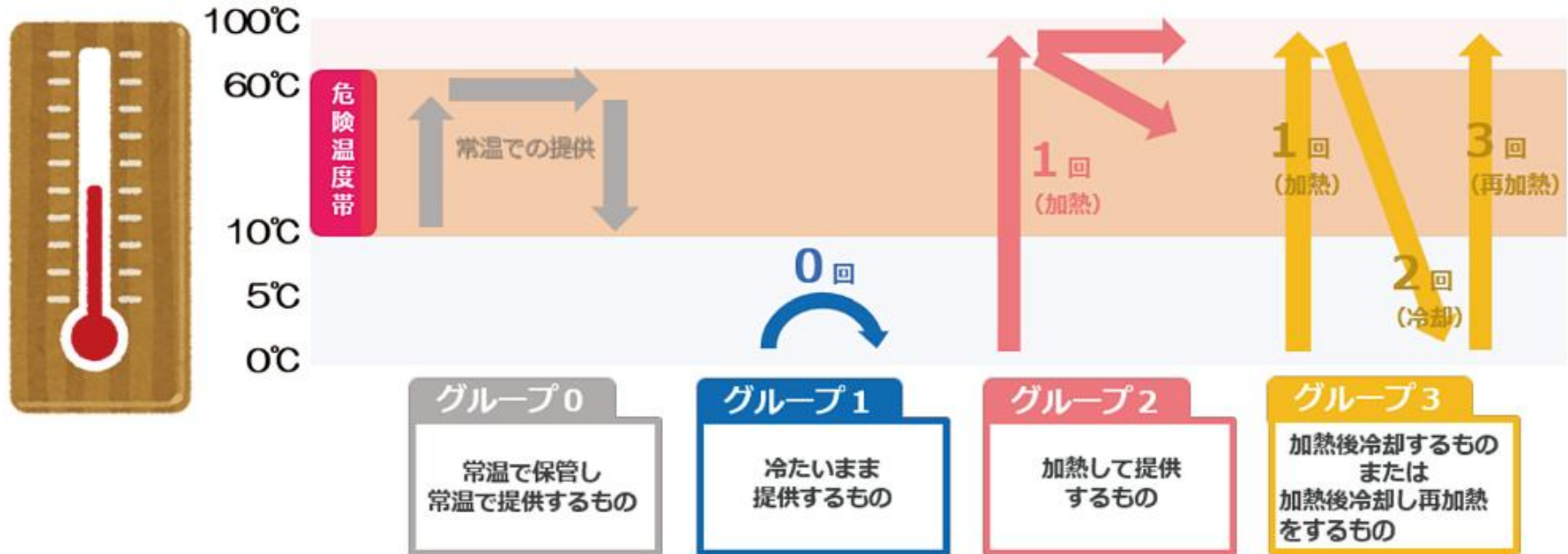
HACCPの考え方を取り入れた
衛生管理のための手引書
～委託給食事業者～



公益社団法人日本給食サービス協会
公益社団法人日本メディカル給食協会

工程管理 提供食品のグルーピング4種類

〈危険温度帯と食品の通過パターン〉 → 危険温度帯を何回通過するかで分類



グループ0⇒受入れ時の確認

グループ2⇒受入れ時の確認、冷蔵保存、
二次汚染防止、加熱調理

グループ1⇒受入れ時の確認、塩素消毒
などの殺菌、二次汚染防止

グループ3⇒受入れ時の確認、加熱殺菌、
冷却、二次汚染防止

工程管理 提供食品のグルーピング4種類

パンでは？

グループ0



- グループ0：常温で保管し常温で提供するもの
- グループ1：冷たいまま提供するもの
- グループ2：加熱して提供するもの
- グループ3：加熱後冷却するもの
又は加熱後冷却し再加熱するもの

ゼリーでは？

グループ3



サラダでは？

グループ3

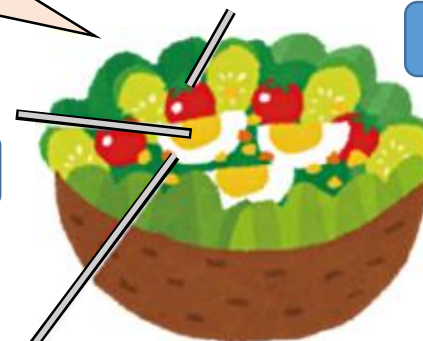
茹で卵

ドレッシング

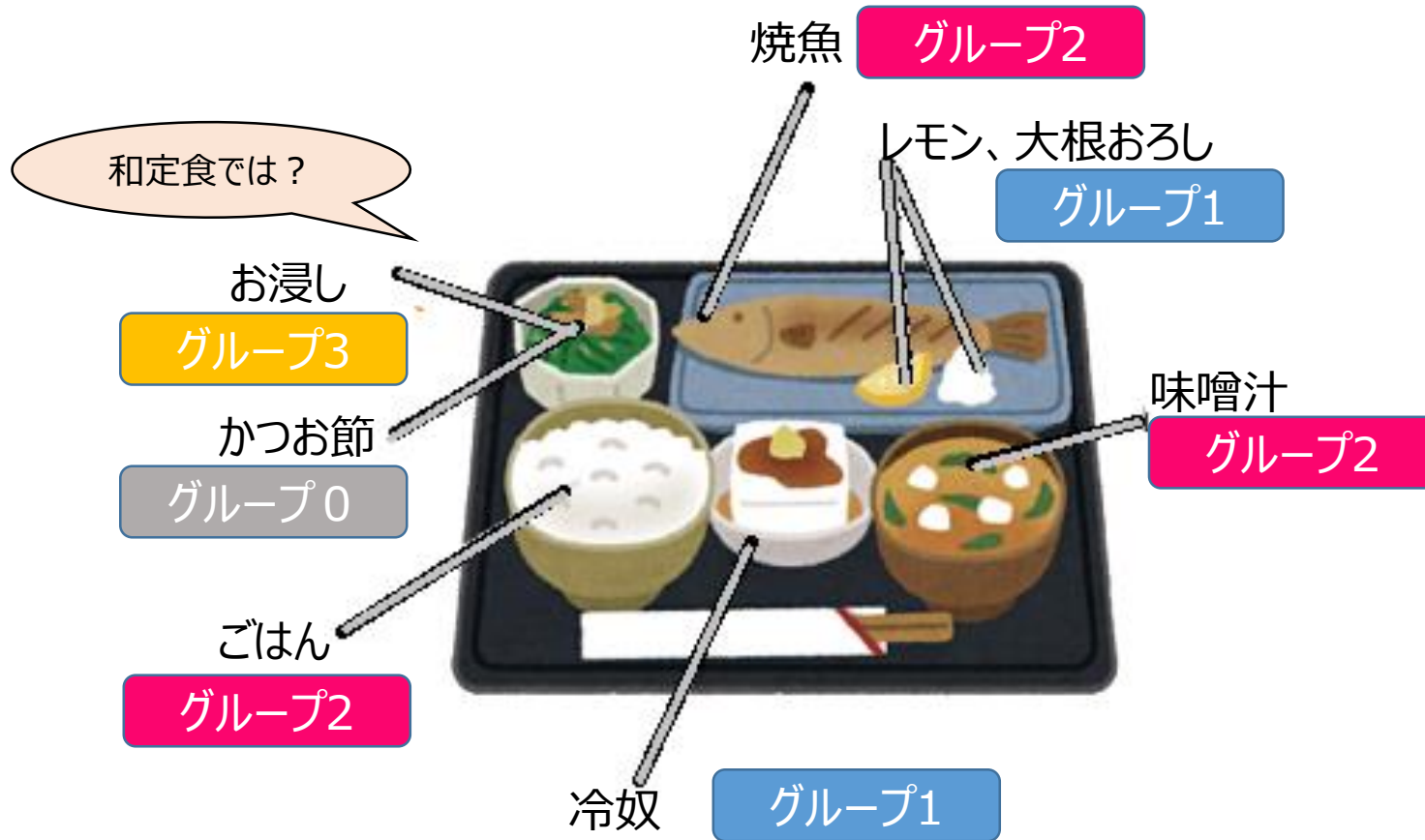
グループ0

レタス、トマト、きゅうり

グループ1



工程管理 提供食品のグルーピング4種類



衛生管理計画：工程管理のポイント

項目		なぜ必要	方法		実施記録等
工程管理 ①	冷機器の温度管理	庫内に保管されている食品中の菌の増殖を抑えるため	いつ	1日2回（始業時・就業時）	冷機器温度記録表
			どのように	庫内の温度を確認する	
			問題があった時	扉を閉め、暫く置いて再度確認後、継続して基準を逸脱している場合は、機器のメンテナンスや、保管中の食品を別の機器に移す	
	受入れ原材料の確認	食品事故や異物混入、クレームの発生を未然に防ぐため	いつ	納品時	検収記録
			どのように	品温（触る・目視）、期限、鮮度、包装の状態を確認する	
			問題があった時	返品、交換等の処置をとる	

～ここがポイント～

- ・適切な温度で保管されなければ菌が増殖する恐れがあります。
- ・受入時にしっかりと管理しなければ、異常な原材料を使用することによる食品事故や異物混入、クレームが発生する可能性があります。

記録例 (冷機器の温度管理)

4 月

冷機器 温度記録表

基準温度

冷蔵庫：10℃以下

冷凍庫：-15℃以下

検食用冷凍庫：-20℃以下

始業時と終業時に温度を確認し記入してください。基準温度を逸脱した場合は扉を閉め暫く置いて基準内であることを確認してください。

それでも基準を逸脱している場合は責任者に報告の上指示を仰ぎ、特記事項欄に対応内容を記入してください。

℃

施設名：安心ホーム

機器 No.	基準	1日		2日		3日		4日		5日		6日		7日		8日		9日		10日		11日		12日		13日		14日		15日		16日	
		始業	終業	始業	終業	始業	終業	始業	終業	始業	終業	始業	終業	始業	終業	始業	終業	始業	終業	始業	終業	始業	終業	始業	終業	始業	終業	始業	終業	始業	終業		
冷蔵庫①	10℃以下	5	5																														
冷蔵庫②	10℃以下	5	5																														
冷蔵庫③	10℃以下	5	11																														
冷凍庫①	-15℃以下	-18	-19																														
冷凍庫②	-15℃以下	-18	-18																														
検食用冷凍庫	-20℃以下	-22	-22																														
実施者		藤井	荒木																														
責任者		佐藤																															

機器 No.	基準	17日		18日		19日		20日		21日		22日		23日		24日		25日		26日		27日		28日		29日		30日		31日		月末確認
		始業	終業	始業	終業	始業	終業	始業	終業	始業	終業	始業	終業	始業	終業	始業	終業	始業	終業	始業	終業	始業	終業	始業	終業	始業	終業	始業	終業			
冷蔵庫①	10℃以下																															
冷蔵庫②	10℃以下																															
冷蔵庫③	10℃以下																															
冷凍庫①	-15℃以下																															
冷凍庫②	-15℃以下																															
検食用冷凍庫	-20℃以下																															
実施者																																
責任者																																

～ここがポイント～
 問題があった場合は、特記事項にその内容や対処したことを記載しましょう。

【特記事項】 ※温度が基準からはずれた場合、考えられる原因や対応内容を記入する

4 / 1 冷蔵庫③ 15分後に再検温を実施し5℃を確認した (荒木)

記録例（受入れ時の確認）

検収記録表

施設名： **安心ホーム**

納品日 **4月3日**

納品時間 **15:00**

○×評価

温度 : 冷凍→溶けていない、冷蔵→冷たい

期限 : 納品日が期限内であること

鮮度 : 鮮度不良（変色、変質、異物、異臭、霜）がないこと

包装 : 包装に異常（破袋、穴、汚れ、ゴミの付着）がないこと

発注した商品が問題なく納品されているかを確認してください。

発注書や納品書、その他のシステムへの記録でも可

不備があった場合は「×」を記入し、責任者に報告の上指示を仰ぎ、特記事項欄に対応内容を記入してください。

発注内容					検収記録				特記事項
商品CD	商品名	規格	単位	数量	表面温度	期限	鮮度・包装	実施者	
					(○×)	(○×)	(○×)		
●●●●●	牛乳	1	L	2	○	○	○	藤井	
●●●●●	絹ごし豆腐	1	パック	5	○	○	○	藤井	
●●●●●	鶏肉	2	kg	1	○	○	○	藤井	
●●●●●	きゃべつ	1	玉	2	/	/	○	藤井	
●●●●●	えのき	1	パック	5	/	/	○	藤井	
●●●●●	ハム	1	パック	6	○	○	○	藤井	外装が一部敗れていたため交換を要請
●●●●●	米	20	kg						
●●●●●	和風ドレッシング	1.8	L						
責任者								佐藤	

～ここがポイント～
 月末確認（責任者）も忘れずに！
 記録の確認を習慣にしましょう。

衛生管理計画：工程管理のポイント

項目		なぜ必要	方法		実施記録等
工程管理 ②	【重要】 生食用野菜・果物の 殺菌	確実に殺菌を行う ため	いつ	生食用の野菜や果物の殺菌時	野菜殺菌 記録 表
			どのように	適正な希釈で行われていることを確認する	
			問題があつた時	再度適正な濃度で殺菌する	
	【重要】 加熱時の温度管理	確実に加熱殺菌を 行うため	いつ	加熱時	食品の加熱記 録表
			どのように	中心温度を3点測定し（煮物の場合は1点）、75℃の達温を確認する （食品の中心温度75℃1分以上を維持する）	
			問題があつた時	再加熱を行い、再度75℃の達温を確認、1分以上加熱を継続する	
	冷却時の温度管理	芽胞菌の増殖を抑 えるため	いつ	冷却時	
			どのように	小分けにして冷却したり、氷水等を活用する等工夫し、食品の温度を速やかに下げる	
			問題があつた時	加熱後冷却せずに常温放置されたことが発覚した場合、上長の指示を仰ぎ廃棄等の処 置を行う	

～ここがポイント～

- ・野菜や果物に付着している菌が殺菌されなければ、重篤な食中毒が発生する恐れがあります。
- ・食品の中心部まで十分に加熱されなければ菌が生き残る恐れがあります。
- ・適切な時間と温度で冷却されなければ、芽胞菌による食中毒が発生する恐れがあります。

芽胞菌：ボツリヌス菌、ウェルシュ菌、セレウス菌など

- ・耐熱性がある
- ・通常の加熱だけでは不十分



対策として、
煮込み料理などは**速やかな冷却**が必要

【大量調理施設衛生管理マニュアル】

加熱調理後、食品を冷却する場合には、冷却器を用いたり、衛生的な容器に小分けするなどして、

30分以内に中心温度を20℃付近(又は60分以内に中心温度を10℃付近) まで下げるよう工夫する。

記録例（加熱、冷却等）

4 月

【重要】食品の加熱記録表

加熱時に、食品の中心温度を3点計測し記入してください（煮物の場合は1点）。

中心温度が未達であった場合、再加熱を行い特記事項欄に再計測の結果を記入してください。

施設名：安心ホーム

冷却工程がある場合、すみやかに冷却したことを確認し「○」を記入してください。

常温放置等冷却に不備があった場合、責任者に報告の上指示を仰ぎ、特記事項欄に対応内容を記入してください。

日にち／区分	献立名	測定食品名	調理			冷却がある場合	実施者	責任者
			75℃・1分以上/二枚貝の場合85～90℃・90秒以上					
			加熱時中心温度（℃）			特記事項 (再加熱結果や 冷却不備の対応)		
①	②	③						
朝・ 昼 ・間・夕	竜田揚げ	鶏肉	76	76	74	78℃		石田
朝・ 昼 ・間・夕	ポークソテー	豚肉	79	80	78			秋山
朝・ 昼 ・間・夕	里芋の煮物	里芋	81	/	/			秋山
朝・ 昼 ・間・夕	ほうれん草のお浸し	ほうれん草	78	79	77		○	秋山
朝・昼・間・夕								
朝・昼・間・夕								
朝・昼・間・夕								
朝・昼・間・夕								

～ここがポイント～

手引書では加熱時の3点測定を推奨しています。

また、加熱不十分な時の特記事項欄や冷却工程がある場合について、速やかに冷却したかどうかを記録する様式になっています。

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います。

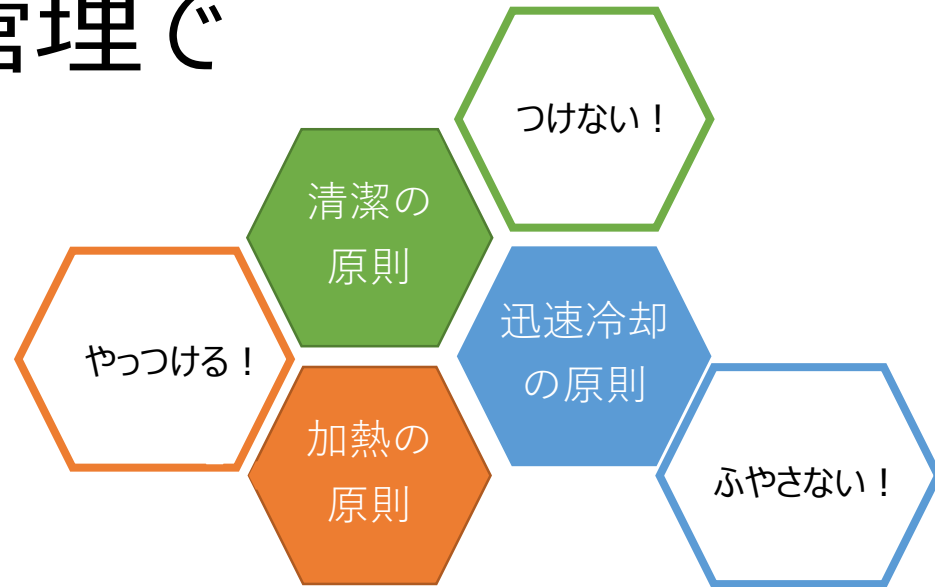


確認・記録

1日の最後に実施の結果を記録します。
また、問題があった場合にはその内容を記録用紙に書きとめます。

- ・HACCPによる衛生管理では、記録を残すことが目的ではなく、記録を確認し、問題があった時の再発防止に取り組みやすくし、食品による危害を未然に防ぐことにつながります。
- ・実際に調理場で気を付けていただいている部分や記録を定期的に見直し、より効率的に衛生管理に取り組めるよう、施設にあった衛生管理計画をつかって、食中毒予防に取り組んでください。

HACCPによる衛生管理で 確実な実践を！



- HACCPによる衛生管理では、記録を残すことが目的ではなく、記録を確認し、問題があった時の再発防止に取り組みやすくし、食品による危害を未然に防ぐことにつながります。
- 実際に調理場で気を付けていただいている部分や記録を定期的に見直し、より効率的に衛生管理に取り組めるよう、施設にあった衛生管理計画をつくって、食中毒予防に取り組んでください。