

HACCP（ハサップ）の 考え方を取り入れた 衛生管理について

～小規模な一般飲食店編～

堺市健康福祉局 保健所 食品衛生課

【使用する資料】 食品衛生管理ファイル

食品衛生管理ファイル

※この食品衛生管理ファイルは、厚生労働省ホームページに掲載されている「小規模な一般飲食店事業者向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」の内容に合致しています。

1. ファイルの保存期間は最後に記入してから1年以上です。
2. 保健所から求められた場合は、このファイルを提示してください。

当施設では、この食品衛生管理ファイルに従って衛生管理を行います。

= 施設情報 =	
店名	
店舗所在地	
営業者	
食品衛生責任者	



「食品衛生管理ファイル」は毎日の衛生管理の記録が簡単にできるように、カレンダー方式になっています。

URL

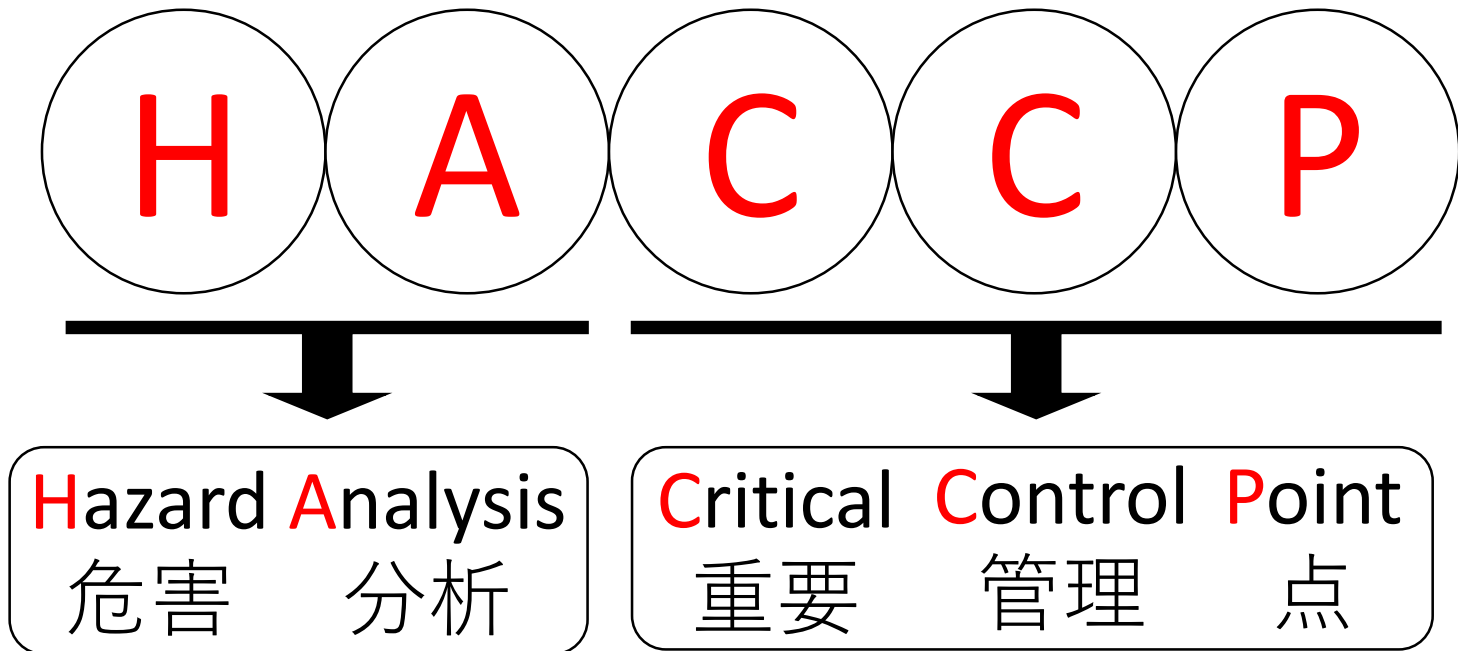
http://cms.city.sakai.osaka.jp/kenko/shokuhineisei/jigyosha/online.files/kanri_file.pdf

二次元コード



こちらからダウンロード可能です

HACCPによる衛生管理



○危害要因分析 (HA)

原材料の入荷から製品の出荷に至るまでの可能性のある危害要因を特定し、管理すること

○重要管理点 (CCP)

重要な工程に対して管理の基準を設定して管理すること

なぜ、いまHACCPなの？

絶対にしないとイケないの？

全ての食品等事業者に「HACCPに沿った衛生管理」の実施が求められます。

※令和2年6月1日より制度化（令和3年6月1日から本格的な実施）

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

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います。

飲食店（規模にかかわらず）や小規模な製造業者はこちら

具体的にはどうすればいい？

衛生管理計画の策定

一般的衛生管理のポイント（どの食品についても行うべき共通事項）
一般的衛生管理の項目について、「なぜ管理が必要なのか」理解し、「いつ」、「どのように」管理し、「問題があったときはどうするか」の対応を考えて記載します。

重要管理のポイント（食品の調理方法にあわせて行うべき事項）
調理中の加熱、冷却、保存などの温度帯に着目して、メニューを3つのグループに分類します。分類したら、それぞれのチェック方法を決めます。

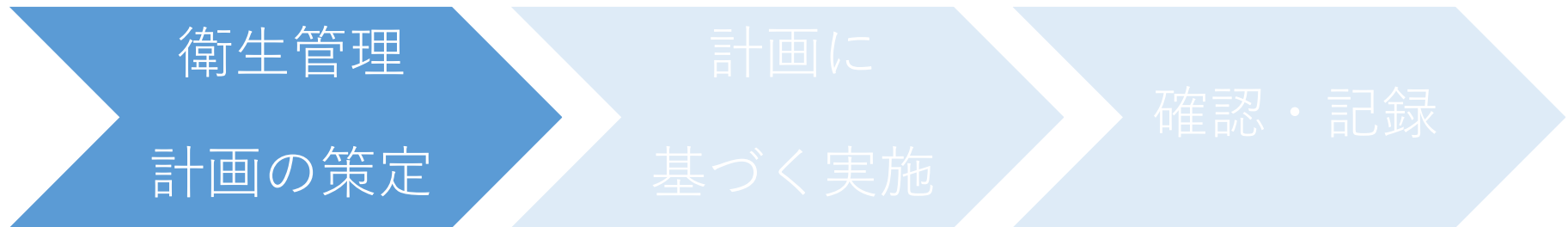
計画に基づく実施

決めた計画に従って、日々の衛生管理を確実に行っていきます。

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ておきます。

どのように実践するの？



衛生管理計画の策定
～一般的衛生管理のポイント～

衛生管理計画①

- 実施する確認方法をチェックします。(例：☑返品する)
- 実施方法がここにあらかじめ記載された方法と異なる場合は、「その他」欄にその方法を記入します。

1 一般衛生管理のポイント (取扱い全般にわたって必要な、基本となる衛生管理です。)

管理項目	実施方法		
	いつ行うか	どのように行うか	問題がある場合はどうするか
①原材料の受入確認	<input type="checkbox"/> 原材料の納入時 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 返品する <input type="checkbox"/> 廃棄する <input type="checkbox"/> その他()
②冷蔵・冷凍庫内温度の確認	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 終業後 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 温度計で庫内温度を確認する(冷蔵:10℃以下、冷凍:-15℃以下) <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 設定温度や原因を確認するなどして、改善する <input type="checkbox"/> 故障が疑われる場合は、修理を依頼する <input type="checkbox"/> 適正な温度を超えていた場合は、食材の状態を確認する <input type="checkbox"/> その他()
③交差汚染や二次汚染の防止	<input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 器具などの用途別使用を確認する <input type="checkbox"/> 生肉、生魚などの生鮮食材を扱った場合は、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 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫内の区分、保管を確認する <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 器具などの洗浄・消毒を実施する <input type="checkbox"/> 汚染された食材は、廃棄するか、加熱用として使用する <input type="checkbox"/> その他()
④器具などの洗浄・消毒	<input type="checkbox"/> 使用前 <input type="checkbox"/> 使用の都度 <input type="checkbox"/> 使用后 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 使用した器具などは、洗浄・消毒する ※消毒方法は「器具・トイレなどの消毒マニュアル(裏表紙)」に従う <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 汚れや洗剤などが残っていた場合は再度洗浄、すすぎ・消毒を行う <input type="checkbox"/> その他()
⑤トイレの洗浄・消毒	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 終業後 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> トイレ掃除用の作業着、手袋などを使用し、洗浄・消毒する <input type="checkbox"/> 便座、水洗レバー、手すり、ドアノブなどを消毒する ※消毒方法は「器具・トイレなどの消毒マニュアル(裏表紙)」に従う <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> トイレが汚れていた場合は、洗剤で洗浄し、消毒する <input type="checkbox"/> その他()

衛生管理計画

⑥従事者の健康管理・清潔な作業着の着用など	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 従事者の体調(下痢、おう吐、発熱など)を確認する <input type="checkbox"/> 手の傷の有無を確認する <input type="checkbox"/> 作業着などを確認する ※「従事者の衛生管理マニュアル(裏表紙)」に従う <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 医療機関で受診し、食品に触れる作業をしない <input type="checkbox"/> 傷を保護したあとビニール手袋などを装着する <input type="checkbox"/> 清潔な作業着に交換する <input type="checkbox"/> その他()
⑦衛生的な手洗いの実施	<input type="checkbox"/> トイレの後 <input type="checkbox"/> 調理施設に入る前 <input type="checkbox"/> 盛りつけの前 <input type="checkbox"/> 作業内容変更時 <input type="checkbox"/> 生肉や生魚などを扱った後 <input type="checkbox"/> 金銭を触った後 <input type="checkbox"/> 清掃を行った後 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 専用の手洗い設備で、衛生的な手洗いを実施する ※手洗いは「手洗いマニュアル(裏表紙)」に従う <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 手洗いの方法やタイミングが不適切な場合は十分な手洗いを実施する <input type="checkbox"/> その他()
(追加項目)			

資料
p.5

追加項目の例

管理項目①～⑦の他に、営業形態に合わせて新たな項目を追加する場合は、【追加項目】の欄に記入します。

施設・設備の衛生管理(整理・整頓・清掃・洗浄・消毒)	業務の実態に合わせて実施項目を選び、毎日の業務終了後に実施する
ねずみ・昆虫対策	生息状況を定期的に調査し、発生を認めたときは、駆除作業を実施する
廃棄物の取扱い	業務終了後、ゴミ捨てを行い、周囲を清掃する

一般衛生管理（原材料の取り扱い）

食中毒予防の3原則
1.つけない！

管理項目	実施方法		
	いつ行うか	どのように行うか	問題がある場合はどうするか
①原材料の受入確認	<input checked="" type="checkbox"/> 原材料の納入時 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input checked="" type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 返品する <input checked="" type="checkbox"/> 廃棄する <input type="checkbox"/> その他()
②冷蔵・冷凍庫内温度の確認	<input checked="" type="checkbox"/> 始業前 <input checked="" type="checkbox"/> 終業後 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input checked="" type="checkbox"/> 温度計で庫内温度を確認する (冷蔵:10℃以下、冷凍:-15℃以下) <input type="checkbox"/> その他()	<input checked="" type="checkbox"/> 設定温度や原因を確認するなどして、改善する <input checked="" type="checkbox"/> 故障が疑われる場合は、修理を依頼する <input type="checkbox"/> 適正な温度を超えていた場合は、食材の状態を確認する <input type="checkbox"/> その他()

食中毒予防の3原則
2.ふやさない！

～ここがポイント～

- 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。
- 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しましょう。
- 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。

食中毒予防の3原則 1.つけない！

<p>③交差汚染や二次汚染の防止</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/>作業中 <input type="checkbox"/>その他 ()</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/>器具などの用途別使用を確認する <input checked="" type="checkbox"/>生肉、生魚などの生鮮食材を扱った場合は、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 <input checked="" type="checkbox"/>冷蔵庫内の区分、保管を確認する <input type="checkbox"/>その他()</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/>器具などの洗浄・消毒を実施する <input type="checkbox"/>汚染された食材は、廃棄するか、加熱用として使用する <input type="checkbox"/>その他()</p>
<p>④器具などの洗浄・消毒</p>	<p><input type="checkbox"/>使用前 <input checked="" type="checkbox"/>使用の都度 <input type="checkbox"/>使用后 <input type="checkbox"/>その他 ()</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/>使用した器具などは、洗浄・消毒する ※消毒方法は「器具・トイレなどの消毒マニュアル(裏表紙)」に従う <input type="checkbox"/>その他()</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/>汚れや洗剤などが残っていた場合は再度洗浄、すすぎ・消毒を行う <input type="checkbox"/>その他()</p>
<p>⑤トイレの洗浄・消毒</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/>始業前 <input type="checkbox"/>終業後 <input type="checkbox"/>その他 ()</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/>トイレ掃除用の作業着、手袋などを使用し、洗浄・消毒する <input checked="" type="checkbox"/>便座、水洗レバー、手すり、ドアノブなどを消毒する ※消毒方法は「器具・トイレなどの消毒マニュアル(裏表紙)」に従う <input type="checkbox"/>その他()</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/>トイレが汚れていた場合は、洗剤で洗浄し、消毒する <input type="checkbox"/>その他()</p>

～ここがポイント～

- 他の食品や器具、調理従事者を介して食品を汚染する可能性があります。
- 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、消毒しましょう。
- トイレ清掃の際には、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しましょう。

一般衛生管理（調理従事者の健康・衛生）

⑥従事者の健康管理・清潔な作業着の着用など	<input checked="" type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input checked="" type="checkbox"/> 従事者の体調(下痢、おう吐、発熱など)を確認する <input checked="" type="checkbox"/> 手の傷の有無を確認する <input type="checkbox"/> 作業着などを確認する ※「従事者の衛生管理マニュアル(裏表紙)」に従う <input type="checkbox"/> その他()	<input checked="" type="checkbox"/> 医療機関で受診し、食品に触れる作業をしない <input type="checkbox"/> 傷を保護したあとビニール手袋などを装着する <input type="checkbox"/> 清潔な作業着に交換する <input type="checkbox"/> その他()
⑦衛生的な手洗いの実施	<input checked="" type="checkbox"/> トイレの後 <input checked="" type="checkbox"/> 調理施設に入る前 <input checked="" type="checkbox"/> 盛りつけの前 <input type="checkbox"/> 作業内容変更時 <input checked="" type="checkbox"/> 生肉や生魚などを扱った後 <input checked="" type="checkbox"/> 金銭を触った後 <input checked="" type="checkbox"/> 清掃を行った後 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input checked="" type="checkbox"/> 専用の手洗い設備で、衛生的な手洗いを実施する ※手洗いは「手洗いマニュアル(裏表紙)」に従う <input type="checkbox"/> その他()	<input checked="" type="checkbox"/> 手洗いの方法やタイミングが不適切な場合は十分な手洗いを実施する <input type="checkbox"/> その他()

食中毒予防の3原則
1. につけない!

～ここがポイント～

- 調理担当が下痢の症状や手指に切り傷がある場合や汚れた作業着の着用、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る可能性があります。
- 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。

まとめ（一般衛生管理）

○ 一般衛生管理のポイント

- ① 原材料の受入の確認
- ② 冷蔵・冷凍庫の温度の確認



原材料の取扱い

食中毒予防の3原則
1.つけない！
2.ふやさない！

- ③ 交差汚染や二次汚染の防止
- ④ 器具等の洗浄・消毒・殺菌
- ⑤ トイレの洗浄・消毒・殺菌



施設・店舗の
清潔維持

食中毒予防の3原則
1.つけない！

- ⑥ 従業員の健康管理・衛生的な
作業着の着用
- ⑦ 衛生的な手洗いの実施



調理従事者の
健康・衛生

食中毒予防の3原則
1.つけない！

①から⑦の項目について「なぜ管理が必要なのか」理解し、「いつ」、「どのように」管理し、「問題があったときはどうするか」の対応を考えて記載しましょう。

資料
p.6

衛生管理計画②

- 代表的なメニューを「例」のように分類し記入します。(※1)
- 実施する管理方法や確認方法をチェックします。(例：☑冷蔵庫で保管する)(※2)
実施方法がここにあらかじめ記載された方法と異なる場合は、「その他」欄にその方法を記入します。

2 重要管理のポイント (調理や提供に関する衛生管理の方法を、具体的にしましたもの。)

分類	メニュー		管理方法 ※2
	例	代表的なメニュー ※1	
第1グループ 非加熱のもの (冷蔵品を冷たいまま提供)	刺身、すしだね、冷奴、酢の物、 サラダ各種、納豆 他の食品に添えるもの： 大根おろし、ネギ、メンマ、ナルト		<input type="checkbox"/> 野菜は十分に洗浄する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫で保管する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫から出したらすぐに提供する <input type="checkbox"/> 仕入れ品は表示の保存方法に従って保存する <input type="checkbox"/> 盛りつけ前に手洗いを十分に行う <input type="checkbox"/> 盛りつけなどは素手で触らないようにする <input type="checkbox"/> その他()
第2グループ 加熱後直ちに提供 するもの	肉料理：ステーキ、焼き鳥、しょうが焼 ひき肉料理：ハンバーグ、餃子、 シュウマイ、 ロールキャベツ		● 加熱が十分に行われたことの確認方法 <input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する <input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する <input type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する <input type="checkbox"/> その他()
	揚げ物：唐揚げ、てんぷら、 フライ各種(とんかつ、 メンチカツ、エビフライ、 カキフライ、コロッケ) 焼き物：焼き魚 炒め物：レバニラ炒め、野菜炒め、 モヤシ炒め 蒸し物：茶碗蒸し		● 加熱が十分に行われたことの確認方法 <input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する <input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する <input type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する <input type="checkbox"/> その他() ● 保温状態の確認方法 <input type="checkbox"/> 保温状態を冷蔵庫の温度で判断する <input type="checkbox"/> 見た目(湯気など)で判断する <input type="checkbox"/> その他()

衛生管理計画：重要管理のポイント

資料
p.7

第3グループ	加熱後冷却し、再加熱して提供するもの	カレー、シチュー、スープ類、ソース、たれ	<ul style="list-style-type: none"> ●加熱及び再加熱が十分に行われたことの確認方法 <input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する <input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する <input type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する <input type="checkbox"/> その他() ●保冷の確認方法 <input type="checkbox"/> すぐに冷却し、提供時の再加熱まで冷蔵庫で保管する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫の温度が10℃以下であることを確認する <input type="checkbox"/> その他()
	加熱後冷却して提供するもの	<p>チャーシュー(焼豚) ポテトサラダ※ ゆで卵、おひたし、ゴマ和え すしだね(加熱したもの)</p> <p>※「ポテトサラダ」のように非加熱食材が含まれている場合は「非加熱のもの」と同様の衛生管理が必要です。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●加熱が十分に行われたことの確認方法 <input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する <input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する <input type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する <input type="checkbox"/> その他() ●冷却の確認方法 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫で保管する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫から出したらすぐに提供する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫の温度が10℃以下であることを確認する <input type="checkbox"/> その他() ●盛りつけ <input type="checkbox"/> 盛りつけ前に手洗いを十分に行う <input type="checkbox"/> 盛りつけなどは素手で触らないようにする <input type="checkbox"/> その他()

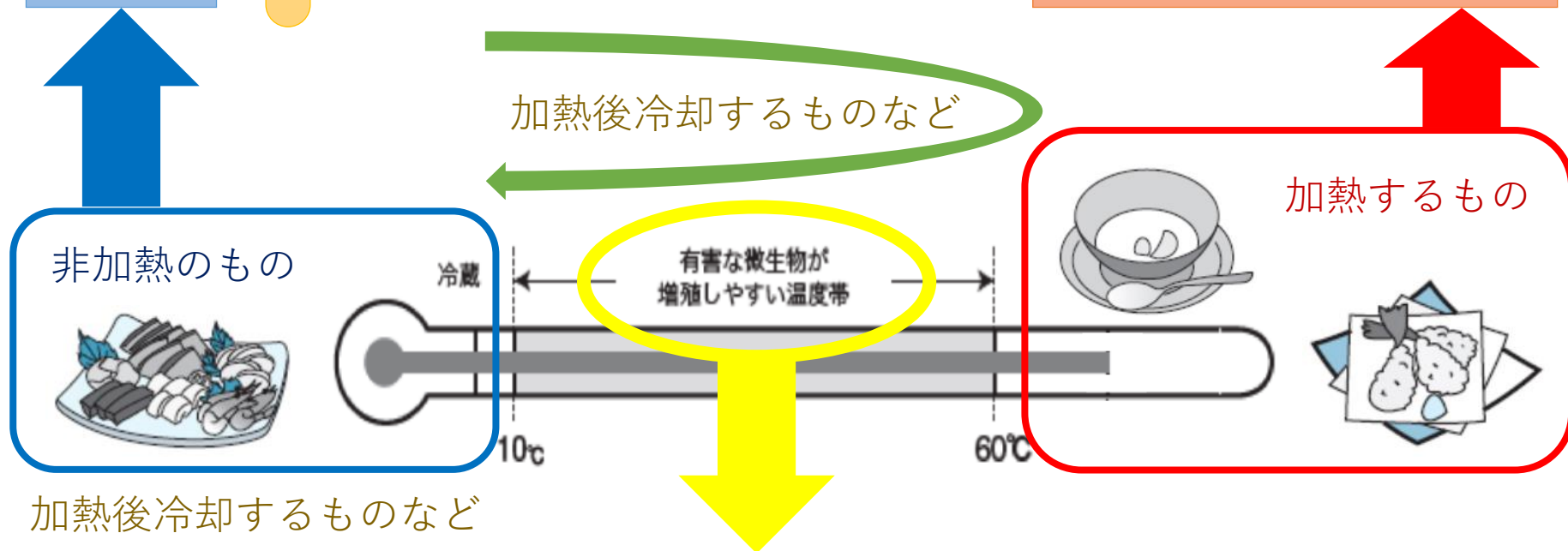
問題があった場合の対応方法

廃棄する 再加熱する 第1グループの場合は加熱用に使う その他()

管理のポイント

冷蔵

加熱・高温保持



危険温度帯が短時間となるよう、すばやく冷却

食中毒予防の3原則
2.ふやさない！

第1グループ：非加熱のもの

第1グループ	非加熱のもの (冷蔵品を冷たいまま提供)	刺身、すしだね、冷奴、酢の物、 サラダ各種、納豆 他の食品に添えるもの： 大根おろし、ネギ、メンマ、ナルト	<p style="color: red; font-size: 2em; text-align: center;">刺身</p> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; background-color: #f9c78c; padding: 10px; text-align: center; margin: 10px auto; width: 80%;"> 具体的なメニューを記載 </div>	<input type="checkbox"/> 野菜は十分に洗浄する <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵庫で保管する <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵庫から出したらすぐに提供する <input checked="" type="checkbox"/> 仕入れ品は表示の保存方法に従って保存する <input checked="" type="checkbox"/> 盛りつけ前に手洗いを十分に行う <input checked="" type="checkbox"/> 盛りつけなどは素手で触らないようにする <input type="checkbox"/> その他()
--------	-------------------------	--	---	--

～ここがポイント～

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。そのため、有害な微生物に**汚染されていない食材を使用**するか、万が一、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。

食中毒予防の3原則
3. やっつける！

第2グループ：加熱するもの

第2グループ	加熱後直ちに提供するもの	肉料理: ステーキ、焼き鳥、しょうが焼 ひき肉料理: ハンバーグ、餃子、シュウマイ、ロールキャベツ	ハンバーグ	<ul style="list-style-type: none"> ●加熱が十分に行われたことの確認方法 <input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する <input checked="" type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する <input type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する <input type="checkbox"/> その他()
	加熱した後、高温保管して提供するもの	揚げ物: 唐揚げ、てんぷら、フライ各種(とんかつ、メンチカツ、エビフライ、カキフライ、コロッケ) 焼き物: 焼き魚 炒め物: レバニラ炒め、野菜炒め、モヤシ炒め 蒸し物: 茶碗蒸し	ライス	<ul style="list-style-type: none"> ●加熱が十分に行われたことの確認方法 <input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する <input checked="" type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する <input type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する <input type="checkbox"/> その他() ●保温状態の確認方法 <input checked="" type="checkbox"/> 保温状態を温蔵庫の温度で判断する <input type="checkbox"/> 見た目(湯気など)で判断する <input type="checkbox"/> その他()

メニューごとに管理方法をチェックしてください

～ここがポイント～

できれば食品の中心温度の確認も実施し、**有害な微生物が殺菌できる温度まで加熱できているかどうかの確認を行いましょ**う。鶏肉などの食肉は有害な微生物に汚染されている可能性があるため、**十分な加熱を行うようにしましょ**う。また、加熱調理後、盛り付け時など手指や調理器具（皿なども含む）を介して食品を汚染させないように注意しましょ

食中毒予防の3原則
2.ふやさない！

第3グループ：加熱後冷却し

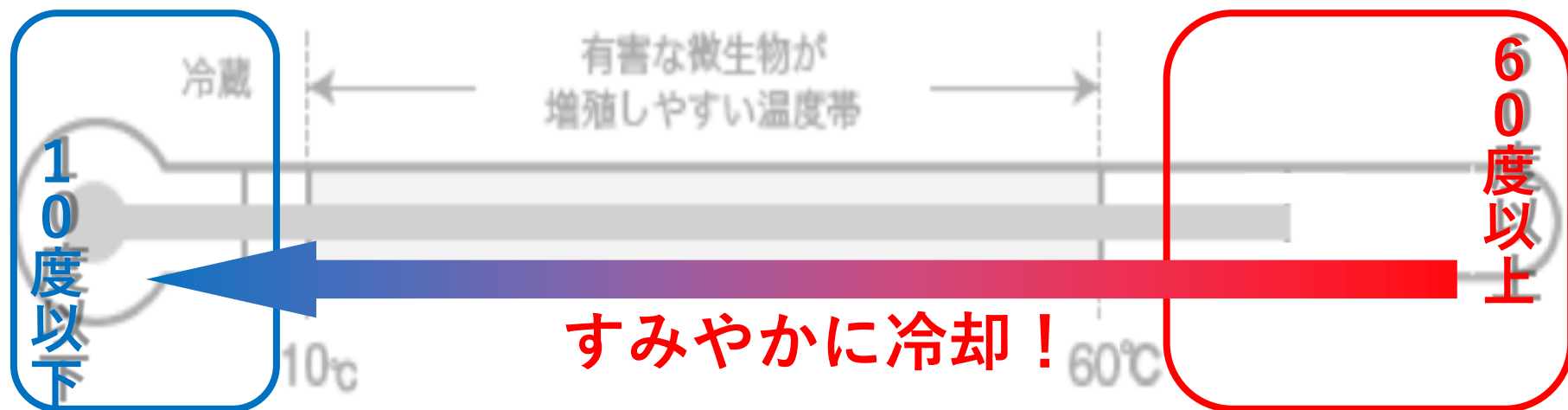
再加熱するもの、または、加熱後冷却するもの

第3グループ	加熱後冷却し、再加熱して提供するもの	カレー、シチュー、スープ類、ソース、たれ	<p style="color: red; font-size: 1.2em; text-align: center;">カレー</p> <ul style="list-style-type: none"> ●加熱及び再加熱が十分に行われたことの確認方法 <input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する <input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する <input checked="" type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する <input type="checkbox"/> その他() ●保冷の確認方法 <input checked="" type="checkbox"/> すぐに冷却し、提供時の再加熱まで冷蔵庫で保管する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫の温度が10℃以下であることを確認する <input type="checkbox"/> その他()
	加熱後冷却して提供するもの	<p>チャーシュー(焼豚) ポテトサラダ※ ゆで卵、おひたし、ゴマ和え すしだね(加熱したもの)</p> <p>※「ポテトサラダ」のように非加熱食材が含まれている場合は「非加熱のもの」と同様の衛生管理が必要です。</p>	<p style="color: red; font-size: 1.2em; text-align: center;">ポテトサラダ</p> <ul style="list-style-type: none"> ●加熱が十分に行われたことの確認方法 <input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する <input checked="" type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する <input type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する <input type="checkbox"/> その他() ●冷却の確認方法 <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵庫で保管する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫から出したらずちに提供する <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵庫の温度が10℃以下であることを確認する <input type="checkbox"/> その他() ●盛りつけ <input checked="" type="checkbox"/> 盛りつけ前に手洗いを十分に行う <input checked="" type="checkbox"/> 盛りつけなどは素手で触らないようにする <input type="checkbox"/> その他()

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

食中毒予防の3原則
2.ふやさない！



～ここがポイント～

冷却する場合には、危険温度帯（10～60℃）に長く留まらないようにするため、**すみやかに冷却**する必要があります。そのためには、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。

まとめ（重要管理点）

○ 重要管理のポイント

第1グループ（非加熱のもの）

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ない。

- ・ 有害な微生物に汚染されていない食材を使用する
- ・ 付着した有害な微生物が増殖しないように低温で保管

食中毒予防の3原則
2.ふやさない！

第2グループ（加熱するもの）

有害な微生物に汚染されている可能性があるため、十分に加熱する。

- ・ 75℃1分間以上の加熱をする
- ・ 中心部まで火を通す
- ・ 加熱後の食品を手指や器具等で汚染することがないように注意

食中毒予防の3原則
3.やっつける！

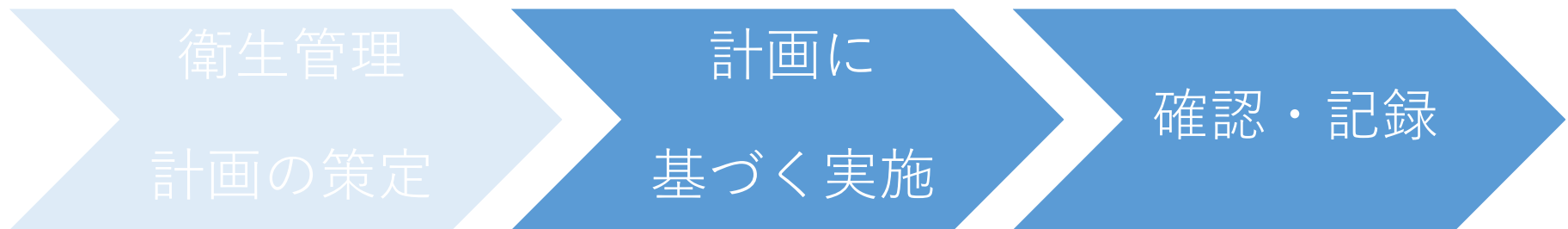
第3グループ（加熱後冷却し再加熱するもの、または、加熱後冷却するもの）

加熱調理したものを長時間室温に置いておくと、残存した菌や、加熱後に付着した菌が増える。

- ・ 加熱後は速やかに冷却し、危険温度帯に長く留まらないようにする

食中毒予防の3原則
2.ふやさない！

どのように実践するの？



計画に基づく実施／確認・記録

衛生管理計画：計画の実施と記録

記録表

年 月分

責任者確認欄

印

		一般衛生管理の点検項目							重要管理の点検項目					記録者名			
		①原材料の受入の確認	②冷蔵庫内の温度の確認	②冷凍庫内の温度の確認	③交差（二次）汚染の防止	④器具などの洗浄・消毒	⑤トイレの洗浄・消毒	⑥従業員の健康管理・清潔な作業着の着用など	⑦衛生的な手洗いの実施			非加熱で提供	加熱後直ちに提供	加熱後、高温保管して提供	加熱後冷却し、再加熱して提供	加熱後冷却して提供	<p>=記入上の注意=</p> <ul style="list-style-type: none"> ●○か×で記入します。 ●×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。
点検の目安	包装、外観、におい、品温、状態など	10℃以下	-15℃以下	用途別使用、冷蔵庫内の区分など	使用した後の器具などの消毒	掃除用手袋等、便座等の消毒	体調、手指の傷、清潔な作業着	トイレ後、調理前、ゴミを触った後など	下記の操作が正しく行われたか					特記事項			
記入例	○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×	○	×	○	○	○		○	<ul style="list-style-type: none"> ●Aさんがトイレのあと手を洗っていなかったため、直ちに手洗いをさせた ●ハンバーグの中が赤かったので再加熱してから提供した 	
1																<p>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。</p>	
2																	
3																	
4																	
5																	
6																	

衛生管理計画ができたなら、これに基づき実施し、
チェックしましょう。
チェックは記録様式に記載しましょう。

【なぜ必要？】

- 食中毒発生の未然防止
- 衛生管理を適切に行っていたことの証拠書類
- 業務の見直し、効率化

ご清聴
ありがとうございました