

# 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、カレンダー方式になっています。

堺市ホームページからダウンロード可能です。



## Hazard Analysis and Critical Control Point

### 危害分析

### 重要管理点

病原微生物汚染や異物混入等の  
**危害要因（ハザード）**を把握

危害要因を除去・低減させるために  
**特に重要な工程を管理**

原料

保管

下処理

加熱

盛付

提供

危害要因

危害要因

危害要因

危害要因

危害要因

危害要因

病原微生物  
の汚染

病原微生物  
の増殖

異物混入

病原微生物  
の残存

病原微生物  
の増殖

病原微生物  
の汚染

一般衛生管理

重要な工程の管理

## 衛生管理計画 の策定

### 一般衛生管理

- ・施設や設備の衛生管理
- ・食品取扱者の衛生管理
- ・ねずみ及び昆虫対策
- ・教育訓練 など

### 重要管理

- ・危害要因の分析
- ・管理基準、モニタリング方法の設定
- ・改善措置の設定 など

各業界団体が作成した**手引書**を参考に、これらを**簡略化**したアプローチによる衛生管理を行う

### Point

「いつ」、「どのように」管理し、「**問題があったときはどうするか**」の対応を考えましょう。

### Point

**加熱、冷却、保存**などに着目して、メニューをグループに分類して管理方法を決めましょう。

# 小規模な一般飲食店におけるHACCP

## 衛生管理計画の策定

### 一般衛生管理

- ・施設や設備の衛生管理
- ・食品取扱者の衛生管理
- ・ねずみ及び昆虫対策
- ・教育訓練 など

### 重要管理

- ・危害要因の分析
- ・管理基準、モニタリング方法の設定
- ・改善措置の設定 など

各業界団体が作成した**手引書**を参考に、これらを**簡略化**したアプローチによる衛生管理を行う

## 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

実施の結果を記録します。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。

## 毎月の振り返り

衛生管理計画の効果の検証と見直しを実施します。

# 小規模な一般飲食店におけるHACCP

## 衛生管理計画 の策定

### 一般衛生管理

- ・施設や設備の衛生管理
- ・食品取扱者の衛生管理
- ・ねずみ及び昆虫対策
- ・教育訓練 など

### 重要管理

- ・危害要因の分析
- ・管理基準、モニタリング方法の設定
- ・改善措置の設定 など

各業界団体が作成した**手引書**を参考に、これらを**簡略化**したアプローチによる衛生管理を行う

## 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

実施の結果を記録します。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。

## 毎月の振り返り

衛生管理計画の効果の検証と見直しを実施します。

# 衛生管理計画①

資料  
p.4



## 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、ポ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①（つづき）

資料  
p.5



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
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}			

## 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）

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( )



なぜ管理が必要なの？

## ① 原材料の受入の確認

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。**

## ② 冷蔵・冷凍庫の温度の確認

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。**

# 一般衛生管理（施設・店舗の清潔維持）

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
③交差汚染や二次汚染の防止	<input checked="" type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<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( )	<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( )
④器具などの洗浄・消毒	<input checked="" 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 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( )	<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( )
⑤トイレの洗浄・消毒	<input checked="" type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 終業後 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<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( )	<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( )

## ③交差汚染や二次汚染の防止

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。

## ④器具などの洗浄・消毒

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（まな板、包丁、ボウル等）。

## ⑤トイレの洗浄・消毒

トイレは有害な微生物に汚染される危険性が高い場所です。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ります（ノロウイルス、腸管出血性大腸菌など）。

# 一般衛生管理（調理従事者の健康・衛生）

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
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 checked="" 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( )

## ⑥従業者の健康管理など

下痢の症状や手指に切り傷がある場合や汚れた作業着を着用した状態での調理は、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。

## ⑦衛生的な手洗いの実施

手には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。

# 衛生管理計画：重要管理のポイント

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		<input checked="" type="checkbox"/> 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		<input checked="" type="checkbox"/> 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( ) <input checked="" type="checkbox"/> 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

分類	メニュー		管理方法 ※2
	例	代表的なメニュー ※1	
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"> <li>●加熱及び再加熱が十分に行われたことの確認方法</li> <li><input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する</li> <li><input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する</li> <li><input type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する</li> <li><input type="checkbox"/> その他( )</li> <li>●保冷の確認方法</li> <li><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</li> <li><input type="checkbox"/> 冷蔵庫の温度が10℃以下であることを確認する</li> <li><input type="checkbox"/> その他( )</li> </ul>
	加熱後冷却して提供するもの	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)  ※「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。	<ul style="list-style-type: none"> <li>●加熱が十分に行われたことの確認方法</li> <li><input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する</li> <li><input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する</li> <li><input type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する</li> <li><input type="checkbox"/> その他( )</li> <li>●冷却の確認方法</li> <li><input type="checkbox"/> 冷蔵庫で保管する</li> <li><input type="checkbox"/> 冷蔵庫から出したらすぐに提供する</li> <li><input type="checkbox"/> 冷蔵庫の温度が10℃以下であることを確認する</li> <li><input type="checkbox"/> その他( )</li> <li>●盛りつけ</li> <li><input type="checkbox"/> 盛りつけ前に手洗いを十分に行う</li> <li><input type="checkbox"/> 盛りつけなどは素手で触らないようにする</li> <li><input type="checkbox"/> その他( )</li> </ul>

## 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( )

# 重要管理のポイント



メニューを分類してみよう

## メニューの分類

### 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、サラダ等



### 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)

ステーキ、焼き魚、焼き鳥、ハンバーグ、てんぷら、唐揚げ、ライス等



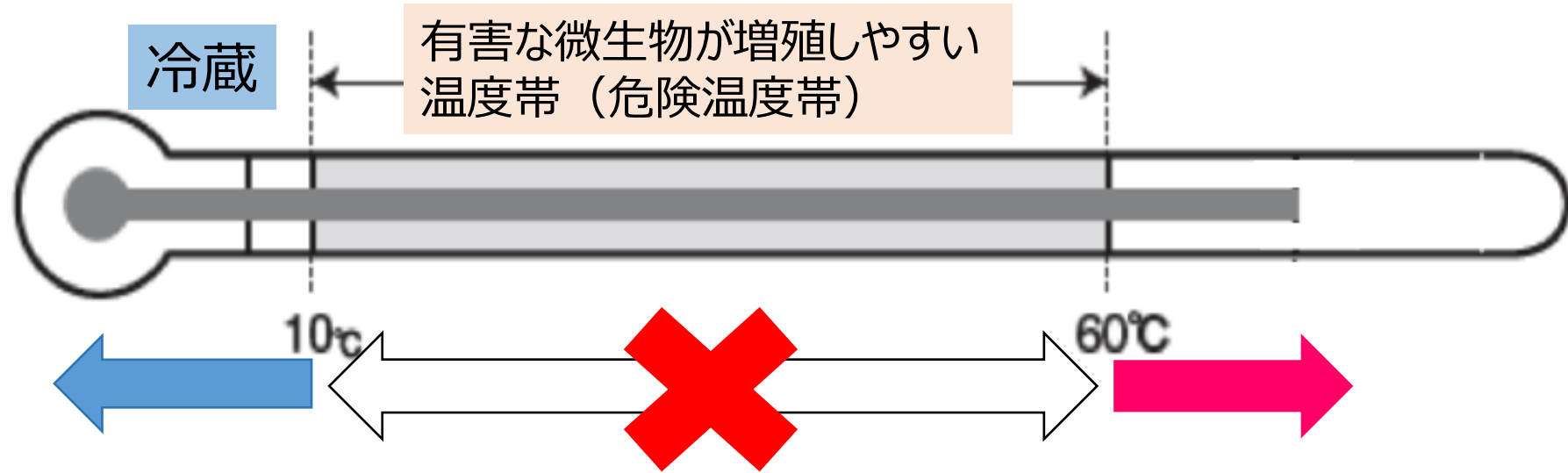
### 第3グループ

**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**

カレー、スープ、ソース、たれ、ポテトサラダ等



# 重要管理のポイント



**第1グループ**  
10℃以下で保管し、  
すぐに提供します。

10～60℃の温度帯に、  
調理食品が長い時間  
留まらないように注意しましょう。

**第2グループ**  
60℃以上で保温します。

**第3グループ**  
加熱後冷却する物は  
すみやかに冷却します。

**第3グループ**  
加熱後、冷却して再加熱  
する場合は十分に加熱しま  
す。

## 第1グループ：非加熱のもの

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	刺身 サラダ  具体的な メニューを記載	<input checked="" 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 保管する <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 checked="" type="checkbox"/> その他( )

10℃以下にすると微生物は増えにくい！

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）**  
**で保管することが重要**です。



## 第2グループ：加熱するもの

	分類	メニュー		管理方法 ※2
		例	代表的なメニュー ※1	
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"> <li>●加熱が十分に行われたことの確認方法</li> <li><input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する</li> <li><input type="checkbox"/> その他( )</li> </ul>
	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  メニューごとに管理方法をチェックしてください。	<ul style="list-style-type: none"> <li>●加熱が十分に行われたことの確認方法</li> <li><input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する</li> <li><input type="checkbox"/> その他( )</li> <li>●保温状態の確認方法</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> 保温状態を温蔵庫の温度で判断する</li> <li><input type="checkbox"/> 見た目(湯気など)で判断する</li> <li><input type="checkbox"/> その他( )</li> </ul>



できれば中心温度計を使用し、中心部まで加熱できているかどうかの確認を行いましょう。

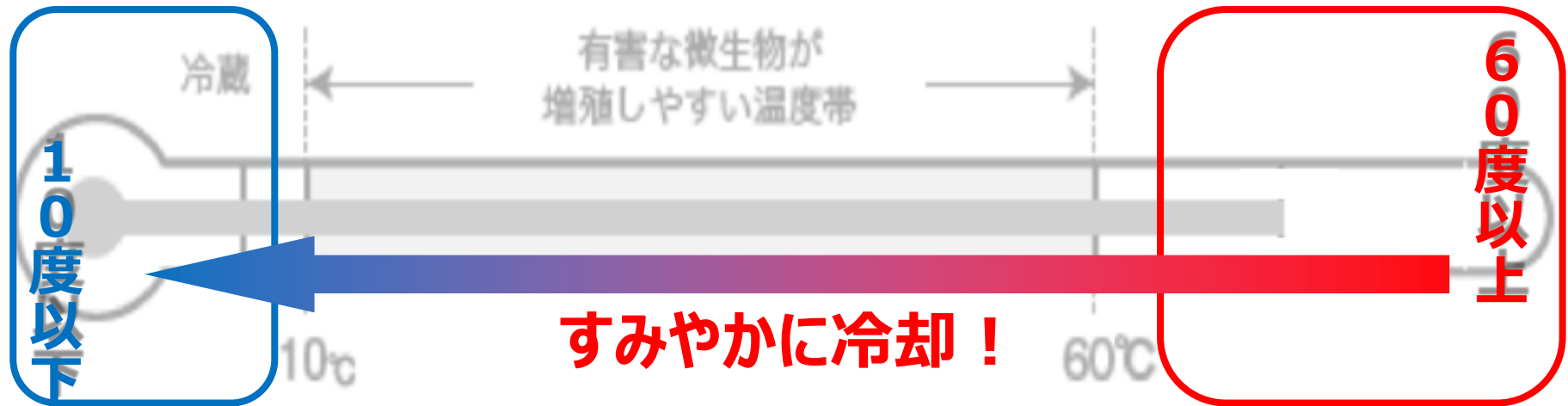
鶏肉などの食肉は有害な微生物に汚染されている可能性があるため、**十分な加熱を行うようにしましょう**。また、加熱調理後、盛り付け時など手指や調理器具（皿なども含む）を介して食品を汚染させないように注意しましょう。

## 第3グループ：加熱後冷却し、再加熱するもの 加熱後冷却するもの

分類	メニュー		管理方法 ※2
	例	代表的なメニュー ※1	
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><b>カレー</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●加熱及び再加熱が十分に行われたことの確認方法                             <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する</li> <li><input type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する</li> <li><input type="checkbox"/> その他( )</li> </ul> </li> <li>●保冷の確認方法                             <ul style="list-style-type: none"> <li><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</li> <li><input type="checkbox"/> 冷蔵庫の温度が10℃以下であることを確認する</li> <li><input type="checkbox"/> その他( )</li> </ul> </li> </ul>
	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><b>ポテトサラダ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●加熱が十分に行われたことの確認方法                             <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する</li> <li><input type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する</li> <li><input type="checkbox"/> その他( )</li> </ul> </li> <li>●冷却の確認方法                             <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵庫で保管する</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵庫から出したらすぐに提供する</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵庫の温度が10℃以下であることを確認する</li> <li><input type="checkbox"/> その他( )</li> </ul> </li> <li>●盛りつけ                             <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> 盛りつけ前に手洗いを十分に行う</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> 盛りつけなどは素手で触らないようにする</li> <li><input type="checkbox"/> その他( )</li> </ul> </li> </ul>

## 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



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。

# 小規模な一般飲食店におけるHACCP

## 衛生管理計画の策定

### 一般衛生管理

- ・施設や設備の衛生管理
- ・食品取扱者の衛生管理
- ・ねずみ及び昆虫対策
- ・教育訓練 など

### 重要管理

- ・危害要因の分析
- ・管理基準、モニタリング方法の設定
- ・改善措置の設定 など

各業界団体が作成した**手引書**を参考に、これらを**簡略化**したアプローチによる衛生管理を行う

## 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

実施の結果を記録します。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。

## 毎月の振り返り

衛生管理計画の効果の検証と見直しを実施します。

# 衛生管理計画：計画の実施と確認・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><b>=記入上の注意=</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●○か×で記入します。</li> <li>●×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。</li> </ul>
	点検の目安	外観、におい、品温、包装の状態など	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"> <li>●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</li> <li>●ハンバーグの中が赤かったため再加熱してから提供した</li> </ul>
1																	
2																	
3																	
4																	
5																	
6																	

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。



# 毎月の振り返り（詳細）

## 毎月の振り返り（詳細）

### ① 毎日の記録（毎営業日、正しく記録をつけることができなかった月には、追加で記入）

記録月	今後忘れずに正しい記録をつけるためにどのようにするか記録を残す。
(記載例)〇月	確認を十分行わず〇を付けていたので、毎日確認をする。

### ② ×が多くついたところや、クレームが多かったところ、その他衛生上問題があったところの記録

記録月	問題があったポイント、その理由、改善方法について、記録を残す。
(記載例)〇月	A君が手洗いを行っていないことが時々あった。A君は手洗いの重要性を理解できていなかったため、目的を含めて再教育した。(〇月〇日)

### ③ 従業員が代わった時の教育の記録

記録月	いつ衛生管理計画を説明したか、説明を行った従業員は計画を理解して衛生管理を実施しているか記録を残す。
(記載例)〇月	D君をアルバイトで雇用し、衛生管理計画の説明をした。(〇月〇日) 手洗いや食品の取り扱いが適切であることを確認した。
6月	●●さんを雇用し、衛生管理計画の説明をした(6月5日)。手洗いや加熱時間の確認は適切に行っている。

### ④ メニュー、原材料、納入業者を変更した場合の記録

記録月	衛生管理計画を見直した場合は、どのように変更したのか記録を残す。見直さなくてよい場合は理由を書く。
(記載例)〇月	(見直した場合) メニューにサラダチキンを追加したので重要管理の第3グループに追加した。(〇月〇日)
	(見直さなくて良い場合) 定食メニューの焼魚をサバから鮭に変更した。管理方法に変更なし。(〇月〇日)

### ⑤ 新しい設備・器具の購入があった際の記録

記録月	衛生管理計画を見直した場合は、どのように変更したのか記録を残す。見直さなくてよい場合は理由を書く。
(記載例)〇月	(見直した場合) 低温調理機、中心温度計を購入。重要管理のチェック方法(中心温度の確認)に追加した。(〇月〇日)
	(見直さなくて良い場合) 冷蔵庫の買い替えを行った。管理方法に変更なし。(〇月〇日)

- 衛生管理計画の策定
- 計画に基づく実施

まずは実践してみましょう！

衛生管理のポイントが明確化  
→食中毒の未然防止につながります。



- 記録

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根拠書類に！

- 振り返り

業務の改善点が明確になります。

**ご清聴**  
**ありがとうございました**