

HACCP(ハサップ)の 考え方を取り入れた衛生管理 ～小規模な一般飲食店編～

神奈川県健康医療局生活衛生部
生活衛生課食品衛生グループ

1 HACCP(ハサップ)とは

HACCP（ハサップ）に沿った 衛生管理を制度化

- 2020年(令和2年)までに
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理が
制度化され※、原則、食品の製造・加工、調理、
販売等を行う全ての食品等事業者が対象と
なります。

※ 制度化後、1年間の経過措置期間があります。

施行期日：令和2年6月1日

経過措置終了：令和3年5月31日



経過措置期間

HACCP(ハサップ)とは・・・

- 食中毒等の危害を予防するシステムのこと
 - あらかじめ、危害を予測する。
 - 危害を回避するための管理方法を決定する。
 - 管理方法がきちんと守られているか確認する。
 - 記録を残す。

衛生管理をマニュアル化すること
⇒ 衛生管理の「見える化」

HACCP(ハサップ)とは・・・

① 衛生管理計画の作成
(一般衛生管理・重要管理)

② 計画に基づき実行

③ 記録・確認

衛生管理の
見える化!

食中毒予防三原則

つけない



増やさない

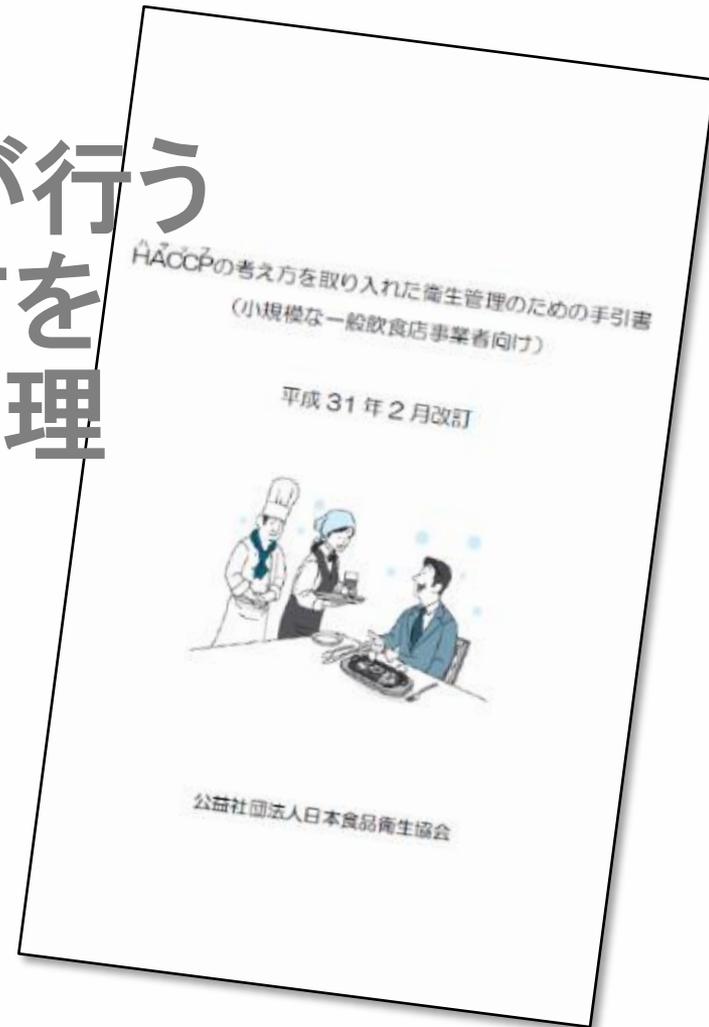


やっつける



今まで
どおり

2 小規模な飲食店が行う HACCPの考え方を 取り入れた衛生管理



小規模な飲食店が行う HACCPの考え方を取り入れた衛生管理とは

- 厚生労働省が公表している
手引書に基づいた衛生管理
 - 小規模な飲食店が対象
 - おおむね従業員が50人未満の
飲食店営業施設
 - 今まで行ってきた衛生管理を
ベースに「衛生管理を見える化」
したもの
 - HACCPを行うのに
設備などの導入は必要ない



HACCP 業種別手引書



1 衛生管理計画の作成

■ I 一般衛生管理のポイント

- 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 交差汚染・二次汚染の防止
- 4 器具類の洗浄・消毒殺菌
- 5 トイレの洗浄・消毒
- 6 従業員の健康管理等
- 7 手洗いの実施

■ II 重要管理のポイント

- あらかじめ、危険を予測して、危険を回避するための管理方法を決める。

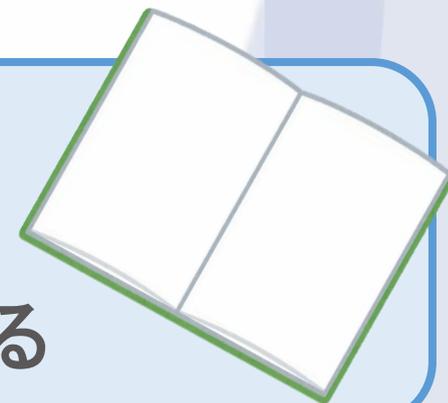
1 衛生管理計画の作成

日常の仕事の「やり方」をルール化

■目的

- 作業手順をルール化して、毎日の作業内容を誰にでもわかるように、具体的に文書(手順書)にする。

- 作業のばらつきを少なくする
- やり忘れをなくす
- やり直しの基準・方法がはっきりする



I 一般衛生管理のポイント

■ 一般衛生管理とは

- HACCPを行う上で前提となる衛生管理のこと
今までの施設基準＋**管理運営基準**※

※管理運営基準

調理環境の衛生管理、従事者の衛生管理など、重要管理のポイントを管理を実施するために
行っておくべき衛生管理のこと。

■ なぜ必要か

- 食品の調理環境が清潔である必要がある。
不衛生な環境では、重要管理のポイントだけを管理しているだけでは、食品事故は防ぐことができない。

1 原材料の受入の確認

■なぜ必要なのか

- 腐敗している、包装が破れている、消費期限などが過ぎている、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。

■いつ

- (例)原材料の納入時

■どのように

- (例)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。

■問題があったときはどうするか

- (例)返品し、交換する。

2 庫内温度の確認 (冷蔵庫、冷凍庫)

■なぜ必要なのか

- 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。

■いつ

- (例)始業前

■どのように

- (例)温度計で庫内温度を確認する。
- (冷蔵:10℃以下、冷凍-15度以下)

■問題があったときはどうするか

- (例)温度異常の原因を確認し、設定温度の再調整、あるいは、故障の場合はメーカー修理を依頼する。
(例)食材の状態に応じて使用しない又は加熱して提供する。

3 交差汚染・二次汚染の防止

■なぜ必要なのか

- 保管や調理の際に、生肉や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。

■いつ

- (例)作業中

3 交差汚染・二次汚染の防止

■どのように

- (例)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。
- 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。

■問題があったときはどうするか

- (例)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。
- (例)食材として使用しない。
- (例)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。

4 器具等の洗淨、消毒、殺菌

■なぜ必要なのか

- 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。

■いつ

- (例)使用後

■どのように

- (例)使用の都度、まな板、包丁、ボウルなどの器具類を洗淨し、消毒する。

■問題があったときはどうするか

- (例)使用時に汚れや洗剤などが残っていた場合は、洗剤で再度洗淨、または、すすぎを行い、消毒する。

5 トイレの洗淨・消毒

■なぜ必要なのか

- 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)

■いつ

- (例)始業前

■どのように

- (例)トイレの洗淨・消毒を行う。特に便座、水洗レバー、手すり、ドアノブなどは入念に消毒する。

■問題があったときはどうするか

- (例)業務中にトイレが汚れていた場合は、洗剤で再度洗淨し、消毒する。

6 従業員の健康管理、作業着の着用等

■なぜ必要なのか

- 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可能性がある。

■いつ

- (例)始業前、作業中

■どのように

- (例)従業員の体調、手の傷の有無、着衣などの確認を行う。

■問題があったときはどうするか

- (例)下痢などの消化器系の症状がある場合は調理作業に従事させない。

7 衛生的な手洗いの実施

■なぜ必要なのか

- 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大切である。

■いつ

- (例)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、清掃実施後等。

■どのように

- (例)衛生的な手洗いをを行う。

■問題があったときはどうするか

- (例)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。

その他の一般衛生管理のポイント

- 施設によっては、表面に記載した一般衛生管理の項目以外の内容が重要になることもあります。
一般衛生管理の空欄にそれらの内容も追加してチェックを行うようにしましょう。

○ 施設・設備の衛生管理

| | | |
|---------------|----------|------------------------------------|
| 施設設備の 衛生管理 | いつ | 業務終了後 |
| | どのように | 施設設備の清掃を行う |
| | 問題があったとき | 作業中に施設設備の清掃の不良を確認した場合には、すぐに清掃を行わせる |

○ そ族・昆虫対策

| | | |
|-------------|----------|---|
| そ族・昆虫 対策 | いつ | 6月と11月 |
| | どのように | 駆除作業を実施 |
| | 問題があったとき | 作業中にそ族・昆虫を見つけた時には、可能な限り駆除するとともに繁殖場所や侵入経路を確認し、必要な対策をとる |

○ 廃棄物の取扱い

| | | |
|--------------|----------|--|
| 廃棄物の 取り扱い | いつ | 業務終了後 |
| | どのように | 廃棄物の管理状況を確認 |
| | 問題があったとき | ゴミなどが散乱していた場合は、周囲を清掃し、廃棄物を適正に指定の場所で保管する。 |

一般衛生管理のポイント(記載例)

| 一般衛生管理のポイント | | | |
|-------------|------------------------------|----------|---|
| 1 | 原材料の 受入の 確認 | いつ | <input type="checkbox"/> 原材料の納入時 <input type="checkbox"/> その他 () |
| | | どのように | <input checked="" type="checkbox"/> <u>外観・臭い・包装の状態、表示(期限、保存方法)を確認する</u> |
| | | 問題があったとき | <input checked="" type="checkbox"/> <u>返品し、交換する</u> |
| 2 | 庫内温度の 確認 (冷蔵庫・ 冷凍庫) | いつ | <input type="checkbox"/> 始業前・作業中・業務終了後・ <input type="checkbox"/> その他 () |
| | | どのように | <input checked="" type="checkbox"/> 庫内温度を温度計で確認する <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵庫10℃以下、冷凍庫-15℃以下 |
| | | 問題があったとき | <input checked="" type="checkbox"/> <u>異常の原因を確認して、庫内温度を再調整又は故障の場合は修理を依頼/食材の状態を確認して、廃棄するか加熱して提供するかを定める</u> |

演習時間 5分程度

Ⅱ 重要管理のポイント

■なぜ必要か

- 食中毒等の危害※の発生のリスクを低下させるため。
- 特に嚴重に管理することが必要な手順や操作を調理過程の各段階で分析し、必要なポイントに適切な操作手順を設定することで食中毒等の危害の発生リスクを低下させる。

※ 食中毒等の危害

食中毒等の原因となる有害な微生物
腸管出血性大腸菌0157、ノロウイルス、
サルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌など

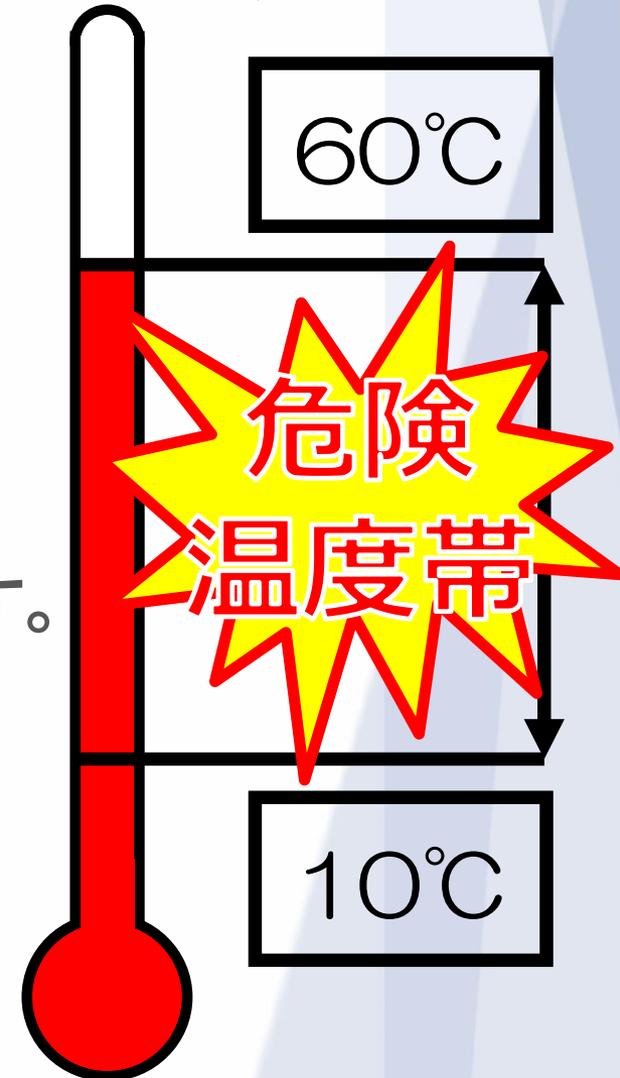
重要管理のポイントの設定

| (食材)食品群等 | 主な危害要因(ハザード) | 危害管理方法と管理条件 |
|-----------|------------------------|--------------------------|
| 食肉類全般 | 病原大腸菌、サルモネラ属菌、カンピロバクター | 75℃1分間(中心部)以上加熱 |
| 鶏 卵 | サルモネラ属菌 | 70℃1分間(中心部)以上加熱 |
| 魚介類全般・二枚貝 | 腸炎ビブリオ | 60℃10分間(中心部)以上加熱 |
| | ノロウイルス | 85～90℃90秒間(中心部)以上加熱 |
| 加熱調理食品 | ウエルシュ菌 | 長時間置く場合は冷蔵し、直前にしっかり加熱 |
| 生食用魚介類 | アニサキス | -20℃24時間以上冷凍 |
| | 腸炎ビブリオ | 10℃以下で保存 (4℃以下がのぞましい) |
| 要冷蔵品 | あらゆる微生物 | 10℃以下で保存 |
| 要冷凍品 | あらゆる微生物 | -15℃以下(または製品の表示に従って)で保存 |
| 要高温保管食品 | あらゆる微生物 | 65℃以上で保存 |

重要管理のポイントの設定

■メニューチェック

- 細菌が付いた食品を 危険温度帯(10～60℃) に置いたままにすると、細菌が急激に増えてしまいます。
- 食品を管理するときは、危険温度帯を避ける必要があります。
- 危険温度帯を考えながら、3グループに分けて考えてみましょう。



重要管理のポイントの設定

■メニューチェック

- ・メニューは次の3グループに分類します。

| 分類 | 食品の特徴 | メニュー例 |
|------------|---|-----------------------------------|
| 第1 グループ | <u>非加熱のもの</u> (冷蔵品を冷たいまま提供) | サラダ、冷奴 |
| 第2 グループ | <u>加熱するもの</u> (冷蔵品を加熱し、熱いまま提供)、 (加熱した後、高温保管するもの) | ハンバーグ、唐揚げ、 焼き鳥、焼き魚、唐揚 げ、ライス |
| 第3 グループ | <u>加熱後冷却し再加熱するもの、 また、加熱後冷却するもの</u> | カレー、スープ ポテトサラダ |

第1グループ 非加熱のもの (冷蔵品を冷たいまま提供)

■重要管理のポイント

増やさない

- サラダ、冷奴などは10°C以下に保存
- 温度管理は温度と時間が重要



第1グループ 非加熱のもの (冷蔵品を冷たいまま提供)

■管理のポイント

- 食材に付着している食中毒菌等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。
- 付着している有害な微生物が増殖しないように冷蔵庫に保管する。

第1グループ 非加熱のもの (冷蔵品を冷たいまま提供)

■チェック方法の例

- 刺身、寿司ネタ
 - 魚を身おろしする時には流水でよく洗浄する。
 - すぐに提供しない場合は冷蔵庫で保管しておき、盛り付ける直前に冷蔵庫から出して盛り付けて提供する。
- サラダ、つま
 - 野菜を十分に洗浄し、速やかに提供する。
 - すぐに提供しない場合は冷蔵庫で保管しておく。
 - 冷蔵庫から取り出したらすぐに提供する。

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、高温保管を含む)

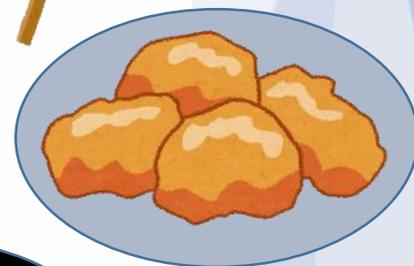
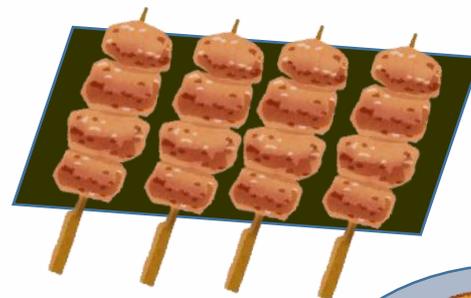
■重要管理のポイント

やっつける

- 食品の中心が十分な温度になるよう、十分な温度と時間で加熱する。

増やさない

- 細菌が増えないように温蔵する。



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、高温保管を含む)

■管理のポイント

- 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)、中心部の色を確認しておく。
- 食品の中心温度を確認し、食中毒菌等が殺菌できている温度まで加熱できているか確認する。

■チェック方法

- 見た目などによって加熱が十分であることを確認する。

◎高温保管する場合

- 加熱後の保管段階で危険温度帯(10～60℃)にならないよう高温で保管する。

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、高温保管を含む)

■チェック方法の例

- ハンバーグ
 - 火の強さや時間、肉汁、見た目で判断する。
 - 断面を入れて、焼き加減を確認する。
- スープ
 - 沸騰して泡がボコボコ出て、湯気が出ていることを確認する。
- ステーキ
 - 焼き色をしっかり付いたことを確認する。
(表面が十分に加熱されたこと。)

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、高温保管を含む)

■チェック方法の例

• 揚げ物

- 油の音や泡の大きさ、見た目で判断する。
- 油の温度、揚げる時間、油に入れる数量、見た目で判断する。
- ○○gの肉を揚げる場合、フライヤーの温度を○○℃、タイマーを○○分に設定する。

◎高温保管する場合

- 温蔵庫の温度を確認する。

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

■重要管理のポイント

やっつける

- 食品の中心が十分な温度になるよう、十分な温度と時間で加熱する。

増やさない

- 加熱しても死なない細菌を増殖させないよう、浅い容器に入れて、氷水で急冷する。



カレー、スープ、たれ、ソース、ポテトサラダなど 再加熱して提供、または、加熱して冷まして提供する食品



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

■管理のポイント

- 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)、中心部の色を確認しておく。(第2グループと同じ)
- 加熱後冷却の段階で危険温度帯(10～60℃)に長くとどまらないようにする

■チェック方法

- 加熱後速やかに冷却する。
- 食品の温度が下がったか確認する。
- 再加熱時の気泡、見た目、温度を確認する。



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

■チェック方法の例

- カレー、シチュー、たれ

- 十分に加熱した後、速やかに冷却し、再加熱時は十分に加熱したことを確認する。

- 十分な加熱の確認方法の例

⇒第2グループのチェック方法を参考。

◎ 速やかな冷却の方法の例

- 加熱後、小さな容器に小分けし、冷蔵する。

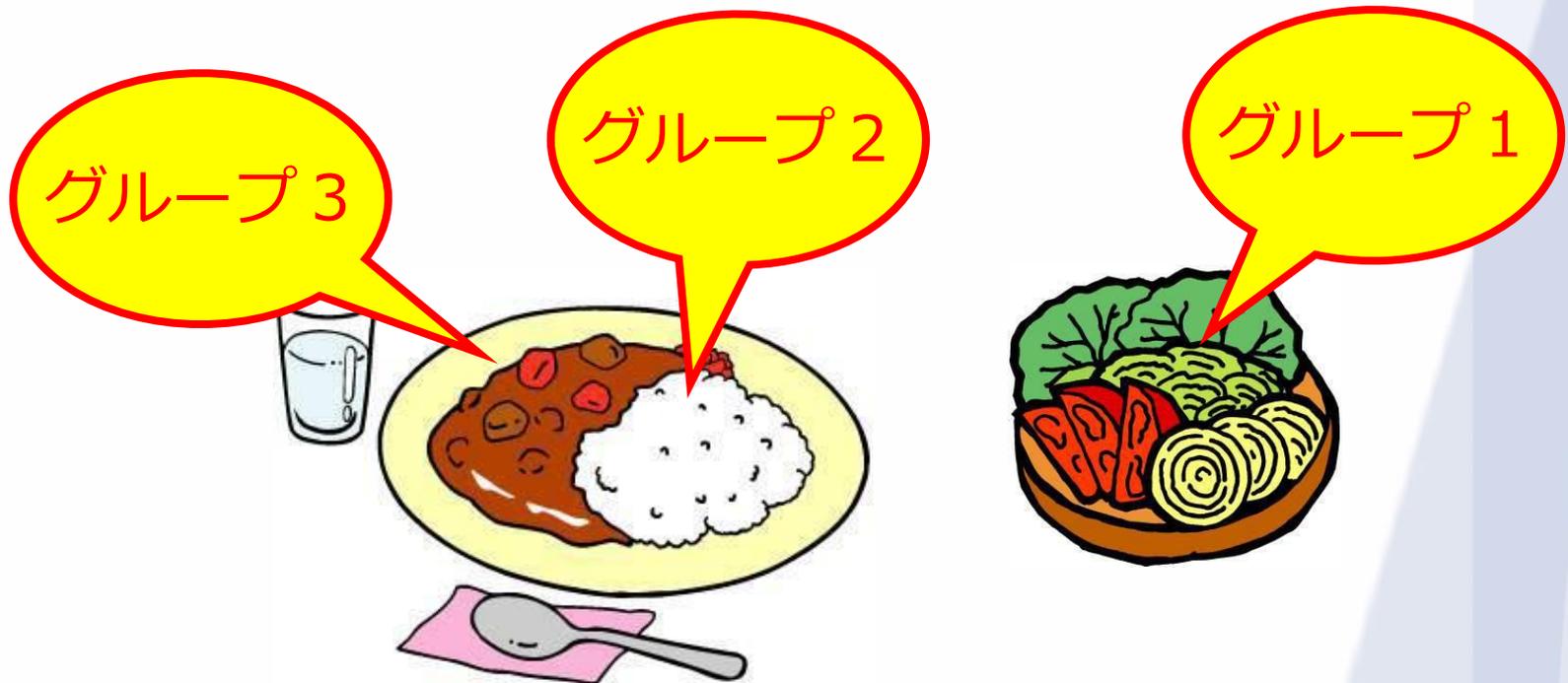
- 加熱後、鍋を流水につけてあら熱をとり、鍋ごと冷蔵する。

- 加熱後、速やかに冷却し、提供までの間、冷蔵庫で保管する。冷蔵庫から取り出したらすぐに提供する。

演習時間 5分程度

メニュー分類の応用編

- 第1、2、3のグループが混ざったメニュー
 - 例: カレーセット(カレーとサラダのメニュー)



2 計画に基づく実施

作成した計画に従って日々の衛生管理を実施

衛生管理計画

- 一般衛生管理のポイント
- 重要管理のポイント

3 記録・確認

I 一般衛生管理の実施記録・確認

II 重要管理の実施記録・確認

- 1日の最後に実施の結果を記録しましょう。また、問題があった場合にはその内容を記録用紙に書き留めておきましょう。

(記録の例題)お店での出来事

■4月1日【冷蔵庫4℃、冷凍庫-16℃】

- 昼前、Aさんがトイレ後手洗いせずに作業に戻ったので、注意し手洗いさせた。

■4月2日【冷蔵庫9℃、冷凍庫-23℃】

- ハンバーグの内部が赤いとクレームがあり、調理したBさんに確認したところ、急いでいて確認しなかったとのこと。十分に確認するよう注意した。

I 一般衛生管理の記録(記載例)

衛生管理計画(一般衛生管理に関する事項)が決められたとおりに実施できているを確認し、記録する。

| 2019年 | 一般衛生管理実施記録 | | | | | | | 特記事項 | 確認者 |
|-------|------------|----------------------------|----------------------|---------------------------|-----------------|------------|---------------|--|-----|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | | |
| 4月 | 原材料受入確認 | 冷蔵庫 冷凍庫 温度確認 (°C) | 交差 二次 汚染 防止 | 器具 等 洗浄 消毒 殺菌 | トイレ 洗浄 消毒 | 従業員 衛生等 | 手洗 い 実施 | | |
| 1 | ○ | 4°C/ -16°C | ○ | ○ | ○ | ○ | × | 4/1 昼前、Aさんが トイレ後手洗いせずに 作業に戻ったので、 注意し手洗いさせた。 | 太郎 |
| 2 | ○ | 9°C/ -23°C | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | | |
| 3 | | | | | | | | | |

**×の場合は
特記事項に
記載する。**

Ⅱ 重要管理の記録(記載例)

衛生管理計画(重要管理)が決められたとおりに実施できているかを確認し、記録する

| 2019年 | 重要管理実施記録 | | | | | 日々チェック | 特記事項 | 確認者 |
|-------|----------|--------|---------|----------|-------|--------|---|-----|
| | 第1グループ | 第2グループ | | 第3グループ | | | | |
| 4月 | 非加熱 | 加熱 | 加熱後高温保管 | 加熱後冷却再加熱 | 加熱後冷却 | | | |
| 1 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 花子 | | 太郎 |
| 2 | ○ | × | ○ | ○ | ○ | 花子 | 4/2 ハンバーグの内部が赤いとクリームがあり、調理したBさんに確認したところ、急いでいて確認しなかったとのこと。十分に確認するよう注意した。 | |
| 3 | | | | | | 花子 | | |

日々の
チェック者を
記載する。

確認者を
記載する。

×の場合は
特記事項に
記載する。

記録の振り返り

■ 定期的な記録の振り返り

- 同じような衛生上の問題点やクレームが発生していることの発見につながります。
- その場合には、同一の原因が考えられますので、対応を検討する際にも、記録を活用することができます。
- また、必要に応じて、記録を活用して、衛生管理計画を見直すことができます。

最後に

■保健福祉事務所の立入検査

- 本日、作成した衛生管理計画と今後の記録は、保健福祉事務所の立入検査で確認しますので、絶対に紛失しないようにしましょう。
- ① 残りの衛生管理計画も作成して、
 - ② 毎日、計画に基づき実行して、
 - ③ 毎日、記録し、定期的に確認するようにしましょう。

衛生管理の「見える化」により、今まで以上に食中毒予防の取り組みを進めていきましょう。