

# HACCPの衛生管理

【小規模な一般飲食店向け】

考え方を取り入れた

HACCP? 難しそう...  
何をすればいいんだ?



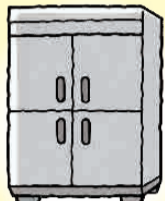
## 基本 食中毒予防三原則

つけない



いつも清潔に

増やさない



冷蔵庫に保管

やっつける



よく加熱

この一連の作業を行って  
衛生管理の取組みを  
「見える化」  
すること。

## どうしたらいいの?

- 1 衛生管理計画の策定
- 2 計画に基づき実施
- 3 記録・確認

- 今取り組んでいる衛生管理とメニューに応じた注意点を衛生管理計画として明確にする
- できた計画を実行して記録する

## 1 衛生管理計画の策定

「いつ」「どのように」管理し、「問題があったとき」の対処方法を決めておきます。

調理方法に応じ、メニューを3つのグループに分類し、危険温度帯に着目してチェック方法を定めます。

### 一般的衛生管理のポイント

難しく考えないで、普段から行っていることを思い出して書いてみましょう!

項目	いつ	どのように
① 原材料の受入の確認	いつ (原材料の納入時) その他 ( )	どのように 外観、におい、包装の状態、表示(期限、保存方法)を確認する 問題があったとき 返品し、交換する
② 庫内温度の確認 (冷蔵庫・冷凍庫)	いつ (始業前) 作業中・業務終了後・その他 ( )	どのように 温度計で庫内温度を確認する (冷蔵: 10℃以下、冷凍: -15℃以下) 問題があったとき 異常の原因を確認、設定温度の再調整/故障の場合修理を依頼 使用時に、まな板や包丁など汚れたものは加熱して提供
③-1 交差汚染・二次汚染の防止	いつ (始業前) 作業中・業務終了後・その他 ( )	どのように 冷蔵庫内の保管の状態を確認する まな板、包丁などの器具は、用途別に使い分け、扱った都度、十分に洗浄し、消毒する 問題があったとき 生肉等による汚染があった場合は加熱して提供又は使用しない 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
③-2 器具等の洗浄・消毒・殺菌	いつ (始業前) 使用中・業務終了後・その他 ( )	どのように 使用の都度、まな板、包丁、ボウル等の器具類を洗浄し、または、すすぎを行い、消毒する 問題があったとき 使用時に汚れや洗剤などが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄し、または、すすぎを行い、消毒する
③-3 トイレの洗浄・消毒	いつ (始業前) 作業中・業務終了後・その他 ( )	どのように トイレの洗浄・消毒を行う 特に、便座、水洗レバー、手すり、ドアノブ等は入念に消毒する 問題があったとき 業務中にトイレが汚れていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する
④-1 従業員の健康管理等	いつ (始業前) 作業中 その他 ( )	どのように 従業員の体調、手の傷の有無、着衣等の確認を行う 問題があったとき 消化器症状がある場合は調理作業に従事させない 手に傷がある場合には、絆創膏をつけた上から手袋を着用させる 汚れた作業着は交換させる
④-2 手洗いの実施	いつ ( )	どのように 衛生的な手洗いを 問題があったとき 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・その他 ( ) 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、すぐに手洗いをさせる

### 1 原材料の取扱い

- 原材料の受入の確認

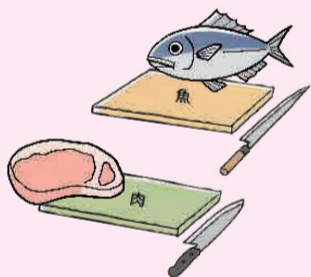


### 2 冷蔵・冷凍庫の管理

- 冷蔵・冷凍庫の温度の確認  
冷蔵: 10℃以下  
冷凍: -15℃以下

### 3 施設・店舗の清潔維持

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



### 4 調理従事者の衛生・健康

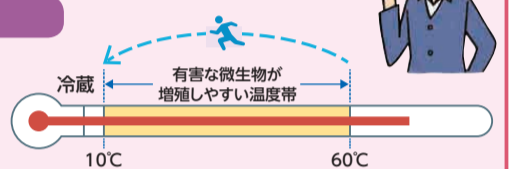
- 従業員の健康管理・衛生的作業着の着用など
- 衛生的な手洗いの実施

洗い残しに注意!

### 重要管理のポイント

お店のメニューを分類してみましょう

調理方法を振り返り、できあがりのチェック方法を書き出しましょう



分類	メニュー	チェック方法
非加熱のもの (冷蔵品を冷たいまま提供)	刺身、冷奴	冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する
加熱するもの (冷蔵品を加熱し、熱いまま提供)	ハンバーグ	火の強さや時間、肉汁、見た目で見断する
	焼き魚	魚の大きさ、火の強さや時間、焼き上がりの感触(弾力)、見た目で見断する
	焼き鳥 唐揚げ	火の強さや時間、見た目で見断する
(加熱した後、高温保管)	唐揚げ ライス	油の温度、揚げる時間、油に入れるチキンの数量、見た目で見断する 触感、見た目で見断する
加熱後冷却し、再加熱するもの	カレー スープ	速やかに冷却、再加熱時には気泡、見た目で見断する
(加熱後、冷却するもの)	ポテト サラダ	速やかに冷却、冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する

### 第1グループ

- 非加熱のもの(冷たいまま提供)



- 下処理後の食材や生食で提供する食材

### 第2グループ

- 加熱し、温かいまま提供



- 細菌やウイルスがついていることを前提に

### 第3グループ

- 加熱後冷却し、再加熱する(加熱後冷却するもの)



- 有害な微生物が増殖しないよう温度帯に注意

## 2 計画に基づき実施

策定した計画に従って日々の衛生管理計画を確実に実施しましょう。

## 3 記録・確認

実施した結果を記録しましょう。

20xx年 4月		一般的衛生管理の実施記録(記載例)							特記事項	確認者
分類	① 原材料の受入の確認	② 庫内温度の確認 (冷蔵庫・冷凍庫)	③-1 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 従業員の健康管理等	④-2 手洗いの実施	日々チェック		
1日	良・否	4, -16	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/2昼前、A君がトイレの後に手を洗わず作業に戻ったので、注意し手洗いをさせた	太郎
2日	良・否	9, -23	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		
3日	良・否	15, -23 →再10℃	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		
4日	良・否	6, -22	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		

20xx年 4月		重要管理の実施記録(記載例)					日々チェック	特記事項	確認者
分類	非加熱のもの (冷蔵品を冷たいまま提供)	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)	加熱後冷却し、再加熱するもの	(加熱後、冷却するもの)				
メニュー	刺身、冷奴	ハンバーグ、焼き魚、焼き鳥、唐揚げ	唐揚げ、ライス	カレー、スープ	ポテトサラダ	花子	4/1 ハンバーグの内部が赤いとクレームがあった。調理したB君に確認したところ、急いでいたので確認が十分でなかったとのことであった。B君に加熱の徹底と確認を再教育した。太郎	太郎	
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否				
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否				
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否				

### 記録の仕方(例)

- できていれば「良」、十分でない場合は「否」に○を付けます。チェックした人は「日々チェック」欄にサインをしましょう。
- 否に○をした場合や衛生上気がついたことは、特記事項にメモしておきましょう。
- 日々チェックした方とは別の方(店主など)が週に1度程度確認し、「確認者」欄にサインをしましょう。

- 記録は月に1回は振り返りましょう。
- 消費者から異物混入や健康被害などの報告があった場合は、すみやかに保健所に連絡しましょう。

保健所連絡先:

そんなに難しくないかも...  
衛生管理計画を作って  
記録をしてみるか



一般的衛生管理のポイント		
①	原材料の受入の確認	いつ 原材料の納入時・その他( )
		どのように
		問題があったとき
②	庫内温度の確認 (冷蔵庫・冷凍庫)	いつ 始業前・作業中・業務終了後・その他( )
		どのように
		問題があったとき
③-1	交差汚染・二次汚染の防止	いつ 始業前・作業中・業務終了後・その他( )
		どのように
		問題があったとき
③-2	器具等の洗淨・消毒・殺菌	いつ 始業前・使用後・業務終了後・その他( )
		どのように
		問題があったとき
③-3	トイレの洗淨・消毒	いつ 始業前・作業中・業務終了後・その他( )
		どのように
		問題があったとき
④-1	従業員の健康管理等	いつ 始業前・作業中・その他( )
		どのように
		問題があったとき
④-2	手洗いの実施	いつ 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・その他( )
		どのように
		問題があったとき

重要管理のポイント		
分類	メニュー	チェック方法
非加熱のもの (冷蔵品を冷たいまま提供)		
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)		
加熱後冷却し、再加熱するもの		
(加熱後、冷却するもの)		
作成者サイン	作成した日	年 月 日