

HACCPの 考え方を取り入れた 衛生管理

(小規模な一般飲食店事業者向け)

佐賀県生活衛生課

『HACCPの考え方を取り入れた衛生管理』とは

食中毒予防三原則を基本に

- 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
- 作成した計画を実行して記録する

この一連の作業を行って

衛生管理の取組を『見える化』 すること

実際にやること

Step1

- **衛生管理計画を作成**する

Step2

- 作成した**計画を実行**する

Step3

- 実施したことを**確認・記録**する

Step1

・衛生管理計画を作成する

一般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）

- ① 原材料の受け入れの確認
- 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 従業員の衛生管理 等
- ④-2 手洗いの実施



上記の項目について、『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。

(様式例)

一般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	器具等の洗浄・ 消毒・殺菌	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
③-3	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
		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、盛り付け前、作業内容変更時、 生肉や生魚等を扱った後、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

(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 原材料の納入時 その他 (使用時)
		どのように 外観、におい、包装の状態、表示 (期限、保存方法) 等
		問題があったとき 返品し、交換する。使用せず廃棄する。
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、設定温度を再調整する。
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 まな板や包丁等の器具類は、用途別に使分け
		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
③-2	器具等の洗浄・ 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 使用の都度、器具類を洗浄し、消毒する。
		問題があったとき 汚れが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄し消毒する。
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 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 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 消化器系症状がある場合は調理作業に従事させない。
④-2	手洗いの実施	いつ トイレの後、調理施設に入る前、盛り付け前、作業内容変更時、 生肉や生魚等を扱った後、金銭をさわった後、清掃を行った後 、その他 ()
		どのように 衛生的な手洗いを行う。
		問題があったとき 手を洗っていないことを確認した場合は、手洗いを行わせる。

Step1

・衛生管理計画を作成する

一般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）

- ◆ 施設・設備の衛生管理
- ◆ そ族・昆虫対策
- ◆ 廃棄物の取扱い
- ◆ 使用（井戸）水の管理
- ◆ その他



その他の一般衛生管理として上記のような項目についても、必要に応じて衛生管理の内容を記載しましょう。



Step1

・衛生管理計画を作成する

重要管理のポイント（メニューに応じて行うべき事項）



温度管理が必要な食品について、調理中の危険温度帯に着目してグループに分類し、チェック方法を定めます。



(様式例)

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		
加熱するもの (熱々のまま提供)		
加熱後、高温で保管 するもの		
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

(記載例)

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	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 (熱々のまま提供)	ハンバーグ 焼き魚 焼き鳥 唐揚げ	火の強さや時間、肉汁、見た目で判断する 魚の大きさ、火の強さや時間、 焼き上がりの触感（弾力）、見た目 火の強さや時間、見た目で判断する 油の温度、揚げる時間、油に入れるチキンの数量、見た目で判断する
高温で保管	唐揚げ ライス	触感、見た目で判断する
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、見た目で判断する。 (再加熱時にはよくかき混ぜる)
加熱後冷却するもの	ポテトサラダ	速やかに（小分けし）冷却、冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する。
作成者サイン		作成した日 20××年●●月□□日

Step 2

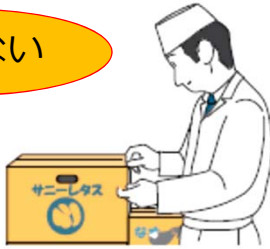
・作成した計画を実行する

作成した一般衛生管理と重要管理の計画に基づいて
衛生管理を確実に実施します。



①原材料の受入の確認

つけない



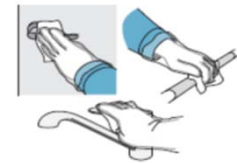
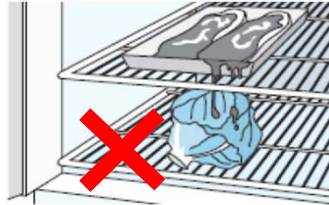
②冷蔵冷凍庫の温度確認

ふやさない



③交差汚染・二次汚染防止、器具等の洗浄・消毒・殺菌、トイレの洗浄・消毒

つけない



④従業員の衛生管理、作業着の衛生管理、手洗い

つけない



⑤適切な加熱

やっつける



Step 3

・実施したことを**確認**・**記録**する

(記載例)

年 月		毎日の実施記録 (一般衛生管理)									
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 手洗の実施	日々 チェック	特記事項	確認者	
1日	良 否	4、-20	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	花子	4/1朝、小麦粉の包装が1袋敗れていたの返品。午後、再納品。 4/2、11時頃15℃、20分後10℃。いつもより出し入れ頻繁だったか。	4/4 太郎	
2日	良 否	15、-16 →再10℃	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	花子			
3日	良 否	9、-22	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	花子			
4日	良 否	6、-23	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	次郎			
5日	良 否	4、-23	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	花子	4/5、調理の時にまな板に汚れが残っていたので再洗浄、A君の洗浄に問題か？注意。	4/11 太郎	
6日	良 否	5、-16	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	花子			
7日	良 否	8、-19	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	花子			
8日	良 否	6、-18	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	次郎			
9日	良 否	4、-16	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	花子			
10日	良 否	5、-20	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	花子			
11日	良 否	4、-21	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	次郎	4/11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させた。		

一般的衛生管理の項目について毎日記録しましょう。
問題があった場合はその内容を書き留めておきましょう。



Step 3

・実施したことを**確認**・**記録**する

(様式例)

年	月
---	---

毎日の実施記録 (重要管理)

分類	第1グループ	第2グループ		第3グループ		日々の チェック	特記事項	確認者
	非加熱のもの	加熱するもの		加熱後冷却するもの				
	冷蔵品を 冷たいまま提供	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	加熱後、冷却			
メニュー								
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			
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
6日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
8日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

Step 3

・実施したことを**確認**・**記録**する

(記載例)

年	月
---	---

毎日の実施記録 (重要管理)

分類	第1グループ	第2グループ		第3グループ		日々のチェック	特記事項	確認者
	非加熱のもの	加熱するもの		加熱後冷却するもの				
	冷蔵品を冷たいまま提供	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	加熱後、冷却			
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			
1日	◎良・否	◎良・否	◎良・否	◎良・否	◎良・否	花子	4/2 ハンバーグの内部が赤いとクレームがあった。調理したAさんに確認したところ、確認が不十分だったとのことだったので、加熱の徹底と確認を再教育した。	4月7日 太郎
2日	◎良・否	◎良 ○ 否	◎良・否	◎良・否	◎良・否	花子		
3日	◎良・否	◎良・否	◎良・否	◎良・否	◎良・否	花子		

重要管理のポイントをメニューごとに確認して記録します。
 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、
 クレームや衛生上、気がついたことを記録しておきましょう。



(様式例)

年 月

毎月の振り返り

毎日の衛生管理計画がきちんと実施されてたか、その他問題はなかったかを、月に1回「毎日の実施記録（一般的衛生管理・重要管理）」を見て振り返る。振り返りで重要な問題の発生や同じ問題がくり返し発生していた時は改善しましょう。

Q 1. 重要な問題や同じ問題がくり返し発生していましたか？ はい いいえ

「はい」の場合、どのような問題ですか？

どのように改善しましたか？

Q 2. 過去1か月で従業員や納入業者が変わりましたか？ はい いいえ

「はい」の場合、毎日の衛生管理計画の説明は行いましたか？

Q 3. 過去1か月でメニューの変更はありましたか？ はい いいえ

「はい」の場合、衛生管理計画の見直しは行いましたか？

確認者サイン

確認した日

年 月 日

(記載例)

年 月

毎月の振り返り

毎日の衛生管理計画がきちんと実施されてたか、その他問題はなかったかを、月に1回「毎日の実施記録（一般的衛生管理・重要管理）」を見て振り返る。振り返りで重要な問題の発生や同じ問題がくり返し発生していた時は改善しましょう。

Q 1. 重要な問題や同じ問題がくり返し発生していましたか？ (はい いいえ)

「はい」の場合、どのような問題ですか？

今月、髪の毛の混入が3回あった。

どのように改善しましたか？

粘着ローラーを設置し、ローラー掛けを指示した。(4月27日 花子)

Q 2. 過去1か月で従業員や納入業者が変わりましたか？ (はい いいえ)

「はい」の場合、毎日の衛生管理計画の説明は行いましたか？

新入社員のAさんに衛生教育を行うとともに、衛生管理計画の説明を行った。(4月5日花子)

Q 3. 過去1か月でメニューの変更はありましたか？ (はい いいえ)

「はい」の場合、衛生管理計画の見直しは行いましたか？

新たに「ハンバーグ定食」をメニューに加えたので、重要管理のポイントを見直した。

確認者サイン 太郎

確認した日 2019年 〇月 ×日



定期的（1ヶ月など）に記録の確認を行い、同じような問題が発生している場合には、同一の原因が考えられますので対応を検討しましょう。