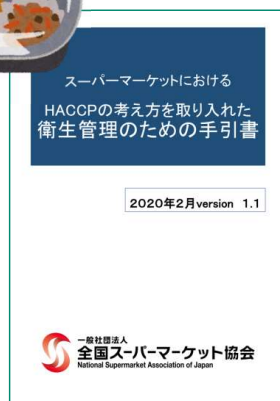


HACCPに沿った衛生管理の定着研修会 ～衛生管理計画の作成・記録（手引書別）～

公益財団法人岡山県健康づくり財団
環境部 微生物検査課 渡辺晃正
(HACCP相談窓口)



スーパーマーケットにおけるHACCPの考え方を取り入れた
衛生管理のための手引書
(仕入れ販売を中心に)



YouTubeで動画を公開しています。ご覧ください。
チャンネル名：公益財団法人岡山県健康づくり財団環境部
<https://www.youtube.com/channel/UCIfdoMIY3mjEITWeL30r4SA>

HACCP定着研修会
(手引書別 仕入れ販売)

OKAYAMA HEALTH
FOUNDATION

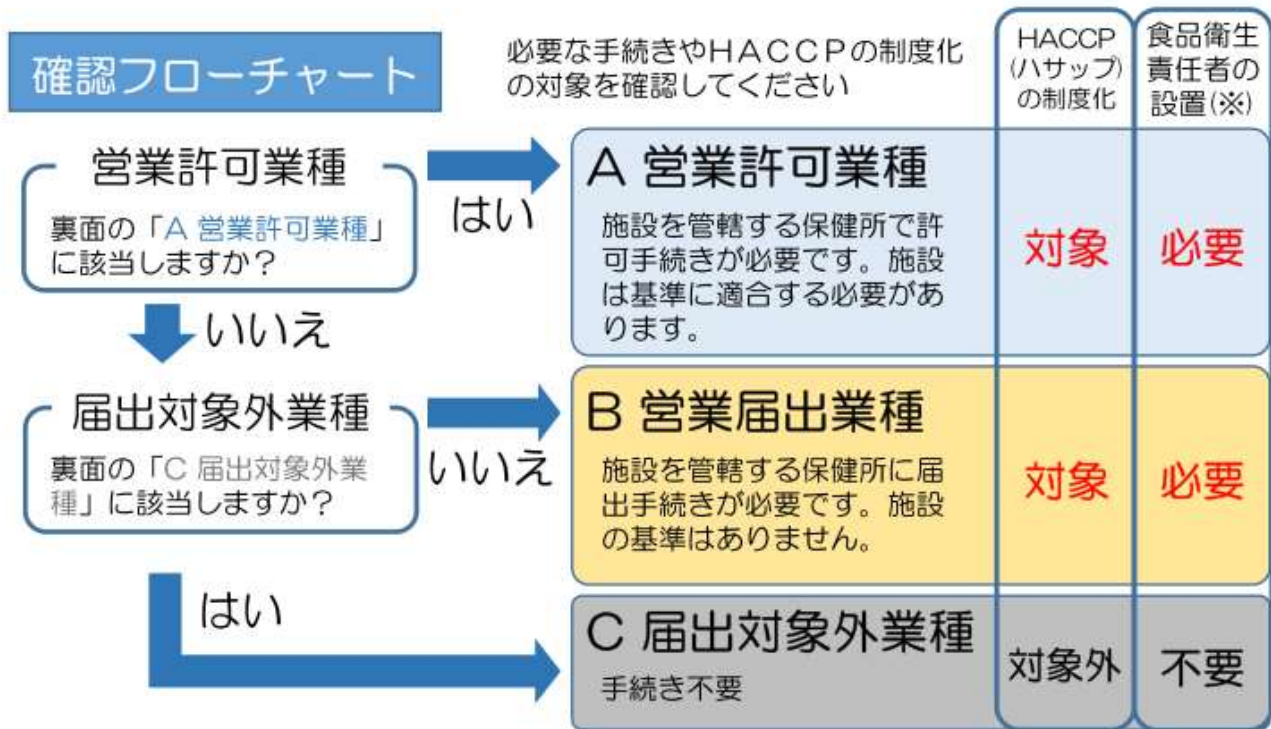
食品衛生法改正について (HACCPの制度化、営業許可・届出制度の創設)

HACCP定着研修会
(手引書別 仕入れ販売)

OKAYAMA HEALTH
FOUNDATION

改正の概要

1. 広域的な食中毒事案への対策強化
- 2. HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の制度化**
【経過措置:令和3年5月末まで】
3. 特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集
4. 国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備
- 5. 営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設**
【施行:令和3年6月から】
6. 食品リコール情報の報告制度の創設
7. その他（乳製品・水産食品の衛生証明書の添付等の輸入要件化、自治体等の食品輸出関係事務に係る規定の創設等）



(※)施設ごとに食品衛生責任者を設置する必要があります。責任者は資格要件を満たすか、又は都道府県等が実施する養成講習会を受講する必要があります。

A 営業許可業種（32業種）

- ①飲食店営業（食品を調理し、又は設備を設けて客に飲食させる営業）
②調理の機械を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業(※1)
③食肉販売業(※2) **④魚介類販売業(※2)** ⑤魚介類競り売り営業 ⑥集乳業
⑦乳処理業 ⑧特別牛乳搾取処理業 ⑨食肉処理業 ⑩食品の放射線照射業
⑪菓子製造業 ⑫アイスクリーム類製造業 ⑬乳製品製造業 ⑭清涼飲料水製造業
⑮食肉製品製造業 ⑯水産製品製造業 ⑰冰雪製造業 ⑱液卵製造業
⑲食用油脂製造業 ⑳みそ又はしょうゆ製造業 ㉑酒類製造業 ㉒豆腐製造業
㉓納豆製造業 ㉔麺類製造業 ㉕そうざい製造業 ㉖複合型そうざい製造業
㉗冷凍食品製造業 ㉘複合型冷凍食品製造業 ㉙漬物製造業 ㉚密封包装食品製造業
㉛食品の小分け業 ㉜添加物製造業

(※1) 屋内設備等一定の要件を満たす場合は除く（営業届出業になります）

(※2) 仕入れた包装品のままの状態の販売する場合は除く（営業届出業になります）

B 営業届出業種

A 営業許可業種（32業種）とC届出対象外業種に該当しない食品等事業者の方は、すべて営業届け出業種になります。

例：**○乳類、弁当、野菜果物、仕入れた包装品のまま販売する食肉・魚介類、屋内設置等一定の要件を満たす自動販売機などの販売業**

- 営業許可業種以外の製造・加工業
- 合成樹脂の器具・容器包装の製造・加工業
- 冷凍・冷蔵の貯蔵業
- 集団給食施設（1回20食程度未満は除く）
- 行商（魚介類などを移動して販売する営業） など

C 届出対象外業種

- ① 食品又は添加物の輸入をする営業
- ② 食品又は添加物の貯蔵又は運搬業
(冷凍、冷蔵の貯蔵業は営業届出業種)
- ③ 常温包装品の販売業
(温度管理の必要な食品があれば営業届出業種)
- ④ 器具・容器包装の製造業 (合成樹脂のものは営業届出業種)
- ⑤ 器具・容器包装の輸入又は販売業

食品衛生責任者の選任

- 営業許可の要不要にかかわらず、
原則**全ての営業者は食品衛生責任者を定めること。**
- 食品衛生責任者は次のいずれかに該当する者とすること。
 - 食品衛生監視員・食品衛生管理者の資格要件を満たす者
 - 調理師、製菓衛生師、栄養士、船舶料理士等
 - 都道府県知事等が行う養成講習会（1日6時間程度）等を受講した者
- 営業許可業種の食品衛生責任者は、フォローアップのための講習会（実務講習会）を定期的に受講し、新たな知見の習得に努めること。
- 食品衛生責任者は、営業者の指示に従い、衛生管理に当たること。また、営業者に対し、必要な意見を述べるよう努めること。営業者は食品衛生責任者の意見を尊重すること。



HACCPとは

Hazard (ハザード：危害要因)

Analysis (アナリシス：分析)

and

Critical (クリティカル：重要)

Control (コントロール：管理)

Point (ポイント：点)

製品の安全を確保する衛生管理の**手法**

危害要因とは

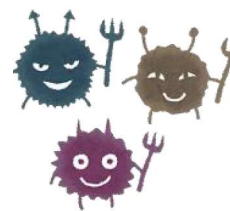
危 害：飲食に起因する健康被害またはそのおそれ

危害要因：健康に悪影響（危害）をもたらす原因となる
可能性のある食品中の**物質**



食品中の危害要因（ハザード）

- 生物的危険要因：微生物によるもの
食中毒微生物（細菌、ウイルス、寄生虫等）
- 化学的危険要因：健康に害を及ぼす化学物質
かび毒、ヒスタミン、魚介毒、きのこ毒、食物アレルギー、
過剰な食品添加物、残留農薬、動物用医薬品、洗剤
- 物理的危険要因：本来なら食品に含まれない硬い異物
金属片、硬質のプラスチック片、ガラス片、注射針、石等

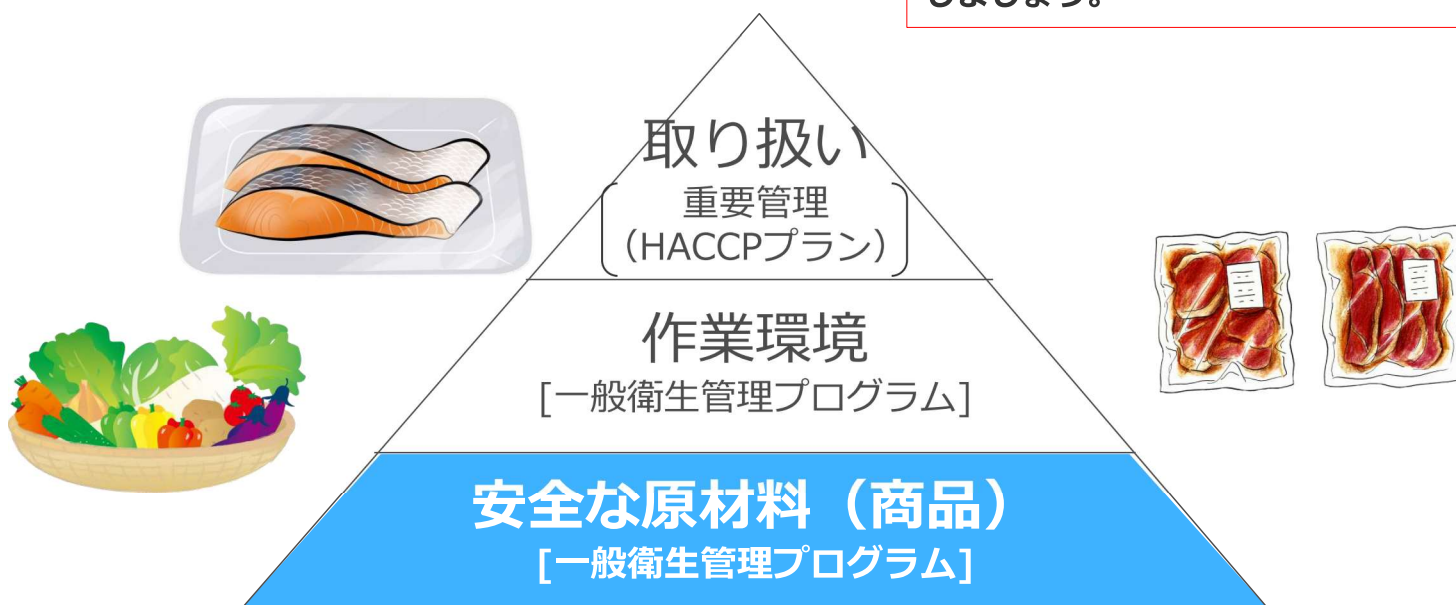


食品から危険要因を確実に取り除くには①

安全な原材料を仕入れましょう
(商品)



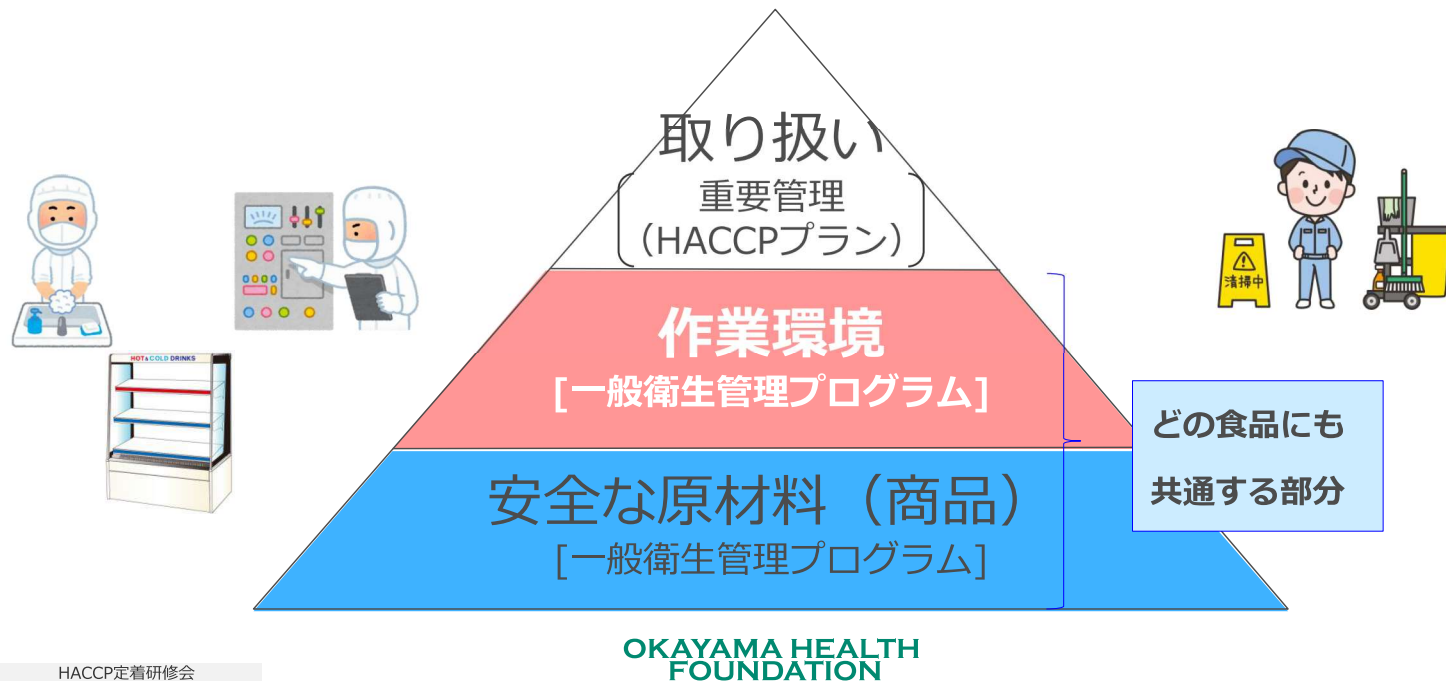
HACCPの取り組みを実施している
製造事業者から「安全な商品」を購入
しましょう。



食品から危害要因を確実に取り除くには②

次に、一般的衛生管理プログラムを実行し

管理された販売環境で、食品への汚染を防止しましょう



HACCP定着研修会
(手引書別 仕入れ販売)

12

一般的な衛生管理に関する基準（食品衛生法施行規則 別表17）

1. 食品衛生責任者の選任

食品衛生責任者の指定、食品衛生責任者の責務等に関すること

2. 施設の衛生管理

施設の清掃、消毒、清潔保持等に関すること

3. 設備等の衛生管理

機械器具の洗浄・消毒・整備・清潔保持等に関すること

4. 使用水等の管理

水道水又は飲用に適する水の使用、飲用に適する水を使用する場合の年1回以上の水質検査、貯水槽の清掃、殺菌装置・浄水装置の整備等に関すること

5. ねずみ及び昆虫対策

年2回以上のねずみ・昆虫の駆除作業、又は、定期的な生息調査等に基づく防除措置に関すること

6. 廃棄物及び排水の取扱い

廃棄物の保管・廃棄、廃棄物・排水の処理等に関すること

7. 食品又は添加物を取り扱うものの衛生管理

従事者の健康状態の把握、従事者が下痢・腹痛等の症状を示した場合の判断（病院の受診、食品を取り使う作業の中止）、従事者の服装・手洗い等に関すること

8. 検食の実施

弁当、仕出し屋等の大量調理施設における検食の実施に関すること

9. 情報の提供

製品に関する消費者への情報提供、健康被害又は健康被害につながるおそれが否定できない情報の保健所等への提供等に関すること

10. 回収・廃棄

製品回収の必要が生じた際の責任体制、消費者への注意喚起、回収の実施方法、保健所等への報告、回収製品の取扱い等に関すること

11. 運搬

車両・コンテナ等の清掃・消毒、運搬中の温度・湿度・時間の管理等に関すること

12. 販売

適切な仕入れ量、販売中の製品の温度管理に関すること

13. 教育訓練

従事者の教育訓練、教育訓練の効果の検証等に関すること

14. その他

仕入元・販売先等の記録の作成・保存、製品の自主検査の記録の保存に関すること

HACCP定着研修会
(手引書別 仕入れ販売)

OKAYAMA HEALTH
FOUNDATION

13

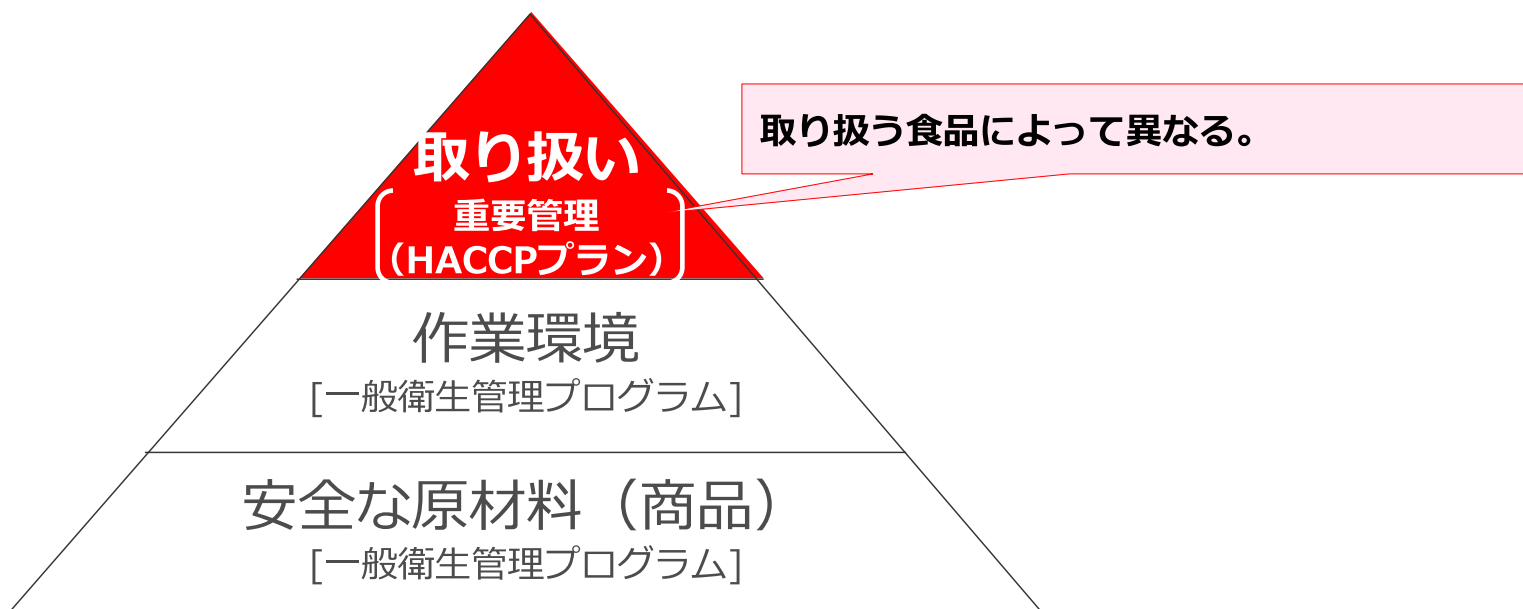
5Sとは（毎日の欠かせない活動）

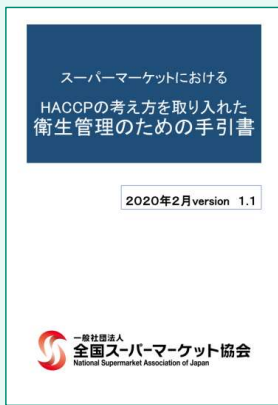
整理	要らない物を撤去する。
整頓	置く場所を決め、管理する。
清掃	汚れがない状況にする。
清潔	整理、整頓、清掃ができていて、綺麗な状態を保つ。
習慣	ルールを伝え、 ルール通りに実施すること を習慣化する。

食品から危害要因を確実に取り除くには③

次に、HACCPシステムの適用

危害要因を食品から確実に減少／除去する作業





HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 (手引書の解説)

小規模営業者が実施すること

小規模営業者等は、業界団体が作成し、厚生労働省が内容を確認した手引書を参考にして以下の①～⑥の内容を実施していれば、法第50条の2第2項の規定に基づき、「営業者は厚生労働省令に定められた基準（一般衛生管理の基準とHACCPに沿った衛生管理の基準）に従い、公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守している」と見なします。

- ① 手引書の解説を読み、自分の業種・業態では、何が危害要因となるかを理解し、
- ② 手引書のひな形を利用して、衛生管理計画と（必要に応じて）手順書を準備し、
- ③ その内容を従業員に周知し、
- ④ 手引書の記録様式を利用して、衛生管理の実施状況を記録し、
- ⑤ 手引書で推奨された期間、記録を保存し、
- ⑥ 記録等を定期的に振り返り、必要に応じて衛生管理計画や手順書の内容を見直す

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

©岡山県「ももっち」

『見える化』するためには？

これが『見える化』

①衛生管理計画 + ②実施 + ③記録・確認

①衛生管理計画
を作成する

「原材料の取扱い」や「施設や設備の衛生管理」など、ポイントごとに注意点を明確にし、トラブルが発生したときの対処方法を書き出します。

②実施する

「①衛生管理計画」に沿って日々の衛生管理を実施します。

③記録・確認
する

実施結果を記録に残し、現場で「①衛生管理計画」に従った管理ができているか確認します。

④振り返る

記録の内容やクレームなどを定期的に振り返り、必要に応じ「①衛生管理計画」を見直すなど、衛生管理の改善を図ります。

OKAYAMA HEALTH
FOUNDATION

HACCP定着研修会
(手引書別 仕入れ販売)

18

対象となる商品群

手引書：5ページ

【精肉】

店内で加工・包装を行う食肉製品、加工製品

【鮮魚】

店内で加工・包装を行う魚介類製品、加工製品

【青果】

店内で加工・包装を行う野菜及び果実、加工製品

【惣菜】

店内で加熱等の調理・加工作業を行っている惣菜製品、加工製品

【仕入れ販売商品】

容器包装済みであり、店内で手を加えずに販売する食品

OKAYAMA HEALTH
FOUNDATION

HACCP定着研修会
(手引書別 仕入れ販売)

19

手引書：8ページ

<重要管理>

調理・加工作業の管理

重要ポイント
注意ポイント

製品毎の
作業工程管理
管理する
ポイントを絞る

食品安全の土台
食品を取扱う
環境を整える

<一般衛生管理>

食品に危害をもたらす要因を減らす管理

施設環境の衛生管理
売り場・陳列の管理
食品取扱者の衛生管理

OKAYAMA HEALTH
FOUNDATION

HACCP定着研修会
(手引書別 仕入れ販売)

20

取り組む準備をしましょう

手引書：9ページ～

- ① メンバーを決めましょう
- ② 施設の現状を確認しましょう
- ③ マニュアル・記録用紙をつかって、管理ルールを決めましょう
- ④ 食品を取り扱う従業員を教育しましょう
- ⑤ ルールが守られているか確認しましょう

OKAYAMA HEALTH
FOUNDATION

HACCP定着研修会
(手引書別 仕入れ販売)

21

取り組む準備をしましょう

手引書：10～11ページ

① メンバーを決めましょう

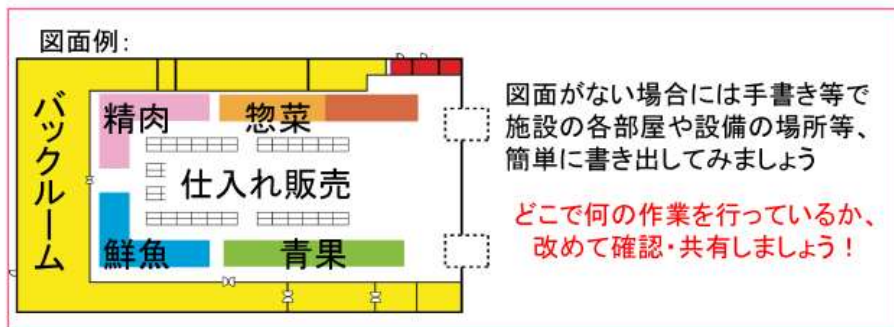
メンバー	役割	体制の例	内容
主要メンバー	管理と運用	1～3名程度 (店長、部門長等)	問題点の検討や改善活動の主導 改善方法の検討
		本部	
実務メンバー	改善活動	現場の方 数名	改善策の実行や、現場からの改善提案
		店舗主要メンバー	

役割	氏名	部署
食品安全チームリーダー	山田 一郎	店長または 販売部門 部門長
主要メンバー	山川 次郎	鮮魚部門 部門長
主要メンバー	池田 花子	惣菜部門 部門長
主要メンバー	山野 森子	精肉部門 部門長
実務メンバー	大森 花美	惣菜部門 パート
実務メンバー	田中 三郎	鮮魚部門
実務メンバー	鈴木 よしこ	青果部門
実務メンバー	佐藤 太郎	仕入れ部門

取り組む準備をしましょう

手引書：12～13ページ

② 施設の現状を確認しましょう



「製品を包装する場所」と「原材料を扱う場所」では、「製品を包装する場所」が衛生的である必要があります!!

衛生度	色	作業場所の例
汚染作業区域	■	受入場所、原材料の保管場所、下処理場
準清潔作業区域	■	調理場所、加工場所
清潔作業区域	■	放冷場所、製品の保管場

取り組む準備をしましょう

手引書：12～13ページ

② 施設の現状を確認しましょう

衛生度の異なる作業を同じ場所で行う場合

作業台を変える以外にも、次の方法で衛生度を分けることができます

- 場所**で分ける
 - 扱う高さを変える(例:冷蔵庫の上段に生食、下段に野菜)
 - 作業台を分ける(例:盛り付け作業台と下処理作業台)
- 時間**で分ける
 - 時間によって扱うものを変える(例:仕込みの順番は、生食野菜→加熱野菜(根菜類)→肉類)
 - 作業終了後に、十分な洗浄と消毒殺菌を行って汚れを広げない
- 器具・備品**を使い分ける
 - 衛生度に応じた専用器具を使用する(例:包丁とまな板を、刺身用と下処理用に分ける)
 - 衛生度が高い場所では履物を履き替えるまたは粘着マットや、場合によっては吸油マットを置いて対応する



スペースが限られている場合もあります。工夫して最終製品を汚さないようにしましょう！！

取り組む準備をしましょう

手引書：14～16ページ

③ マニュアル・記録用紙をつくって、管理ルールを決めましょう

(例)手洗いの手順書

手順書№	共通01	
何の手順か	手洗い方法	作成日 2018年〇月〇日
対象者	全従業員	責任者 各部署 リーダー
頻度	① 作業開始前及び用便後 ② 廃棄物に触れるなど、手が汚れたとき ③ 食品に直接触れる作業の前 ④ 肉類・魚介類・野菜類を扱った後、他の分類の食品や器具を取り扱う前	
場所・道具	手洗い場	
内容(どのように行うのか)	<p>手洗いポスターに従って、手洗いを行う</p>	
守らないとどうなるか	手についた汚れが、食品や食品を扱う器具に付着して食中毒を起こす可能性がある	
記録	なし	
確認方法	月に1度、責任者が手洗いの様子にて確認	

(例)手順書:フライヤーの洗浄手順

手順書№	清掃01	
何の手順か	フライヤーの洗浄	作成日 2018年〇月〇日
対象者	惣菜部門 揚げ物担当	責任者 惣菜部署リーダー
頻度	揚げ物の製造の作業終了後	
場所・道具	フライヤー 道具:こし網、廃油入れ、バケツ、洗剤、スポンジ	
内容(どのように行うのか)	<ol style="list-style-type: none"> ① 廃油入れにこし網を設置し、ドレインコックを開ける ② 廃油が落ちきったら、コックを閉め、水を張る ③ 張った水を温め、温まったら火を止めて洗剤を入れる ④ 水温がある程度下がったら、スポンジを用いて槽内を洗う ⑤ ドレインコックの下に、廃油時のこし網を置き、排水する ※ 排水を揚げカスにかけることで、揚げカスによる火災を防ぐ! ⑥ 槽内に洗剤が残らないよう、十分にすすぐ 	
記録	終業時清掃記録	
確認方法	月に1度、責任者がフライヤーの汚れを確認	

分解する設備

分解を行って洗浄する設備は、間違った分解・組み立てをしないようメーカーの取扱説明書の手配や、手順書の作成を行うことで、必要な時に確認できるようにしましょう！

取り組む準備をしましょう

手引書：17～18ページ

④ 食品を取り扱う従業員を教育しましょう

作成例：

対象	教育方法	いつ	内容
新人	採用時教育	新規採用時	現状のルール説明、基礎衛生の説明、洗剤・消毒薬剤の使用方法
責任者	食品衛生責任者実務講習会	年1回	食品衛生に関する新しい情報
全員	勉強会	年1回	実務講習会の内容、ルールを守る必要性の説明
全員	回覧	都度	新聞記事や業界情報等を切り抜き（掲示板の活用でも可）
全員	朝礼	週1回	クレーム発生時や業界情報等の通達もしくは5S等一言集の読み合わせ

OKAYAMA HEALTH FOUNDATION

HACCP定着研修会
(手引書別 仕入れ販売)

26

取り組む準備をしましょう

手引書：19～20ページ

⑤ ルールが守られているか確認しましょう

見回りポイント



- ルールは守られているか
- 記録はつけられているか
- 正しい内容で、記録されているか
- 教育内容がきちんと身につけているか

製造日報等、
見回り確認の記録も残しておきましょう！

OKAYAMA HEALTH FOUNDATION

HACCP定着研修会
(手引書別 仕入れ販売)

27

衛生管理計画（基礎衛生のポイント）

衛生管理計画（基礎衛生のポイント）記入例

衛生管理計画例（仕入れ販売商品）

作成日 2022年〇月〇日

基礎衛生のポイント			
	担当部門	いつ	その他（商品の納入時）
受入確認	仕入れ販売	どのように	受入担当者が、次のことを確認する ● 外箱に異常はないか（包装の破れや液漏れなど） ● 品物名や数量など、注文通りに納品されているか ● 保管温度が守られていたか ● 農産物と水産物の場合：産地と品種/魚種
		問題があったとき	メーカーや仕入れ元などへ問題がないか確認し、必要に応じて、返品か廃棄などの対応を行う
庫内温度の確認 (冷蔵庫・冷凍庫)	仕入れ販売	いつ	始業前・作業中・業務終了後 その他（ ）
		どのように	担当者は温度管理手順に従って次のことを確認する ● 商品の保存温度に従って保管されているか ● 庫内温度を確認し、記録する
交差汚染や 二次汚染の防止	仕入れ販売	どのように	● 試食の時間管理 ● 消毒液の設置
		問題があったとき	● 試食品が汚染された可能性がある場合は、すぐに責任者に報告し、対応する ● 必要があれば保健所へ連絡する

衛生管理計画（基礎衛生のポイント）記入例

器具等の 洗浄・消毒・殺菌	担当部門	いつ	毎日 その他（各器具の洗浄手順に従った頻度）
	仕入れ販売	どのように	● 台車、かごの洗浄手順に従う ● ショーケースの清掃手順に従う
		問題があったとき	● 廃棄 ● 洗浄のやり直し
トイレの洗浄・消毒	担当部門	いつ	その他（午前・午後各1回）
	清掃担当	どのように	担当者がトイレ清掃手順に従って清掃を行う
		問題があったとき	酷い汚れなどを見つけた際は責任者に報告する
従業員の健康管理等	担当部門	いつ	その他（就業前）
	仕入れ販売	どのように	従業員の衛生管理マニュアルに従って就業前に健康管理記録をつける
		問題があったとき	責任者に報告し、指示を受ける
手洗いの実施	担当部門	いつ	作業開始前・用便後・手が汚れたとき 食品に直接触れる作業の前・食品や器具を取り扱う前 その他（ ）
	各部門	どのように	手洗いマニュアルに従って手を洗う
		問題があったとき	水が出ない等の問題が生じた場合は別の手洗い場所で手洗いをし、使い捨て手袋を使用して食品への汚染を防ぐ

スーパーの実施記録（基礎衛生のポイント）

20XX 年 4 月		一般衛生管理の実施記録							日々 チェック	特記事項	確認者
分類	① 原材料の 受入確認	② 庫内温度の確認 (冷蔵庫・冷凍庫)	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	⑥ 従業員の 健康管理 等	⑦ 手洗いの 実施				
1日	良・否	4、-16	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/1 朝、小麦粉の包装が1袋破れていたので返品。 午後、再納品	4/7太郎	
2日	良・否	9、-23	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、注意し手洗いさせた。		
3日	良・否	15、-23 →再10℃	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/3 11時頃、15℃。20分後10℃。 いつもより出し入れが頻繁だったか。		
4日	良・否	6、-22	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子			
5日	良・否	8、-16	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 君の洗浄に問題があったので注意。		
6日	良・否	9、-21	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/6 13時過ぎ、C君からトイレが汚れているとの連絡があったので清掃し洗剤で 洗浄し、消毒。ノロウイルス処理キットがないので、念のため購入してください。		
7日	良・否	5、-16	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/7 注文済み 太郎		
8日	良・否	9、-23	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子			
9日	良・否	8、-16	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	C次郎	4/9 花子さん1日不在、代理		
10日	良・否	6、-18	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/10 朝、A君が体調悪そうだった。聞いたら下痢なので、 帰宅させた。		
11日	良・否	7、-15	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/11 昼、客がコップを破損。周囲の客、料理に影響がない ことを確認。客のいないときにC君とテーブル、床を清掃。		
12日	良・否	8、-16	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	A君復帰。食中毒でなかった模様。今日の手洗い良好。 この調子		
13日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否				
14日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否				
15日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否				

以下の項目を中心に管理を行いましょう。

- ① 原材料等の受入確認
- ② 冷蔵・冷凍庫の庫内温度の確認
- ③ 交差汚染・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
- ⑥ 従業員の健康管理等
- ⑦ 手洗いの実施

衛生管理計画および手順書の作成

「なぜ必要なのか」を理解して

「いつ」：いつ実施するのかを決めます。

「どのように」：どのような方法で実施するかを決めて、だれが行っても同じように実施できるように決めます。

「問題があったとき」：普段とは異なることが発生した場合に、対処する方法を決めます。

手引書：37ページ

① 原材料等の受入確認

なぜ必要？

商品（材料）の腐敗、包装のやぶれ、期限切れ、不十分な温度管理等により病原体が増える可能性があるから



©公益財団法人日本食品衛生協会

基礎衛生のポイント			
受入確認	担当部門	いつ	その他（商品の納入時）
	仕入れ販売	どのように	<ul style="list-style-type: none"> ● 外箱に異常はないか（包装の破れや液漏れなど） ● 品物名や数量など、注文通りに納品されているか ● 保管温度が守られていたか ● 農産物と水産物の場合：産地と品種/魚種
		問題があったとき	<ul style="list-style-type: none"> ● メーカーや仕入れ元などへ問題がないか確認し、必要に応じて、返品が廃棄などの対応を行う

HACCP定着研修会
(手引書別 仕入れ販売)

OKAYAMA HEALTH
FOUNDATION

34

手引書：39、45ページ

② 庫内温度の確認（冷蔵庫・冷凍庫）

なぜ必要？

温度管理が不適切だと、**病原体が増え**たり、**品質が劣化**したりする可能性があるから。



庫内温度の確認 (冷蔵庫・冷凍庫)	担当部門	いつ	始業前・作業中・業務終了後 その他（ ）
	仕入れ販売	どのように	<ul style="list-style-type: none"> ● 担当者は温度管理手順に従って次のことを確認する ● 商品の保存温度に従って保管されているか ● 庫内温度を確認し、記録する
		問題があったとき	<ul style="list-style-type: none"> ● 庫内温度に異常が出た場合は責任者に報告 ● 商品温度を測定し、記録する ● 速やかに業者に連絡し、修理してもらう

HACCP定着研修会
(手引書別 仕入れ販売)

OKAYAMA HEALTH
FOUNDATION

35

衛生管理計画（基礎衛生のポイント）

手引書：39、45ページ

管理温度(例)

区分		管理推奨温度	法律上の温度
冷凍品		-20℃以下	-15℃以下
冷蔵品	食肉	3℃～0℃	10℃以下 食肉製品の一部と 生食用牛肉は4℃以下
	鮮魚	3℃～0℃	
	乳製品	5℃～3℃	
	青果	7℃～5℃	

庫内温度の確認 (冷蔵庫・冷凍庫)	担当部門	いつ	業務中・業務終了後
	仕入れ販売	どのように	担当者は温度管理手順に従って次のことを確認する ● 商品の保存温度に従って保管されているか ● 庫内温度を確認し、記録する
		問題があったとき	● 庫内温度に異常が出た場合は責任者に報告 ● 商品温度を測定し、記録する ● 速やかに業者に連絡し、修理してもらう

HACCP定着研修会
(手引書別 仕入れ販売)

OKAYAMA HEALTH
FOUNDATION

36

衛生管理計画（基礎衛生のポイント）

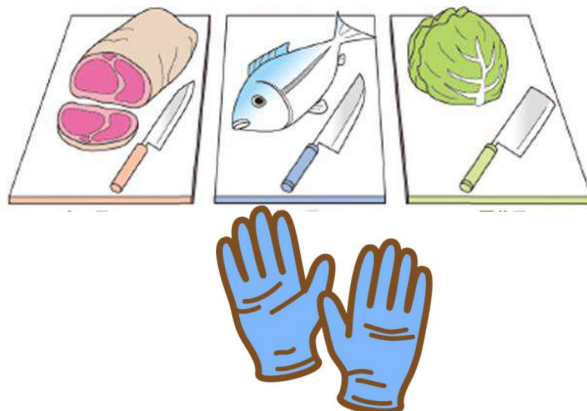
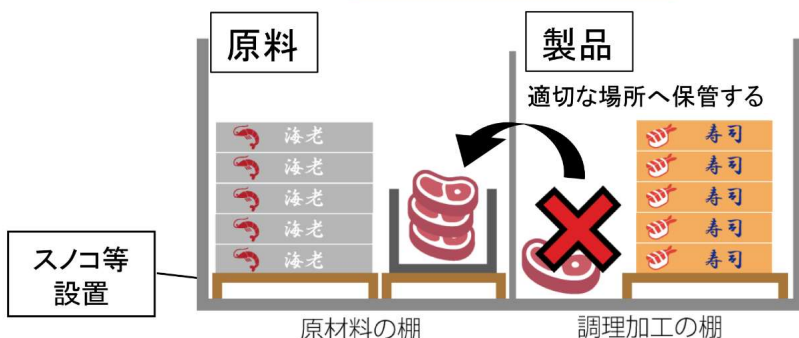
手引書：38、41ページ

③ 交差汚染や二次汚染の防止

なぜ必要？

生の肉や生の魚介類により他の食品を**病原体で汚染**したり、**食材に含まれるアレルギー**が他の食品に付着する可能性があるから。

汚染を考慮した保管例



HACCP定着研修会
(手引書別 仕入れ販売)

OKAYAMA HEALTH
FOUNDATION

37

手引書：42ページ

アレルゲンとは？

◎ アレルギーを引き起こす原因物質のこと

・ 特定原材料(7品目)



・ 特定原材料に準ずるもの(21品目)

表示を奨励している対象品目(21品目)

いくら	バナナ	ごま	鶏肉	オレンジ	キウイフルーツ	やまいも
さば	りんご	牛肉	くるみ	カシューナッツ	さけ	まつたけ
ゼラチン	大豆	もも	いか	あわび	豚肉	アーモンド

アレルゲンとは？

○ 商品への表示が必要

使用した食材にアレルゲンが含まれる場合は、表示が必要（特定原材料は表示義務あり）

○ 食材の取扱いに注意が必要

アレルゲン食材を取り扱う場合は、他の食品に付着しないように十分な注意が必要

作業台や器具を使い分ける

十分な洗浄を行う

など

手引書：38、41ページ

③ 交差汚染や二次汚染の防止

なぜ必要？

生の肉や生の魚介類により他の食品を**病原体で汚染**したり、**食材に含まれるアレルギー**が他の食品に付着する可能性があるから。

交差汚染や二次汚染の防止	担当部門	いつ	始業前・作業中・業務終了後 その他（ ）
	仕入れ販売	どのように	<ul style="list-style-type: none"> ● 試食の時間管理 ● 消毒液の設置
		問題があったとき	<ul style="list-style-type: none"> ● 試食品が汚染された可能性がある場合は、すぐに責任者に報告し、対応する ● 必要があれば保健所へ連絡する

手引書：31～33ページ

④ 器具等の洗浄・消毒・殺菌

なぜ必要？

汚れやアレルギーが残っていると、他の食品に**汚染が広がる**恐れがあるから



器具等の洗浄・消毒・殺菌	担当部門	いつ	毎日 その他（各器具の洗浄手順に従った頻度）
	仕入れ販売	どのように	<ul style="list-style-type: none"> ● 台車、かごの洗浄手順に従う ● ショーケースの清掃手順に従う
		問題があったとき	<ul style="list-style-type: none"> ● 廃棄 ● 洗浄のやり直し

衛生管理計画（基礎衛生のポイント）

手引書：28ページ

⑤ トイレの洗浄・消毒

なぜ必要？

トイレが汚染されていると、利用者の手を介して**食品を汚染する可能性がある**から。（**ノロウイルス、腸管出血性大腸菌**など）



©公益財団法人日本食品衛生協会

トイレの洗浄・消毒	担当部門	いつ	その他（ 午前・午後に各1回 ）
	清掃担当	どのように	担当者がトイレ清掃手順に従って清掃を行う
		問題があったとき	酷い汚れなどを見つけた際は責任者に報告する

HACCP定着研修会
(手引書別 仕入れ販売)

OKAYAMA HEALTH
FOUNDATION

42

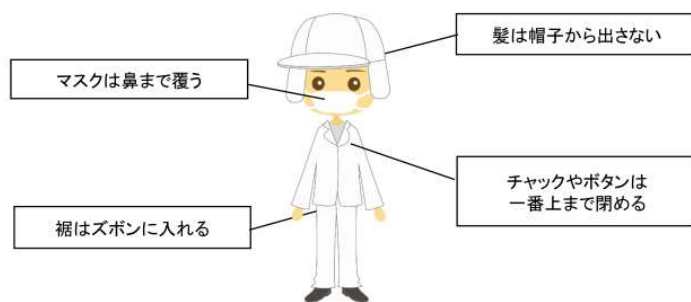
衛生管理計画（基礎衛生のポイント）

手引書：46ページ

⑥ 従業員の健康管理 等

なぜ必要？

調理・加工担当者に下痢、手指の傷等があった場合、手を介して食品が汚染されるかもしれないから。



従業員の健康管理 等	担当部門	いつ	その他（ 就業前 ）
	仕入れ販売	どのように	従業員の衛生管理マニュアルに従って就業前に健康管理記録をつける
		問題があったとき	責任者に報告し、指示を受ける

HACCP定着研修会
(手引書別 仕入れ販売)

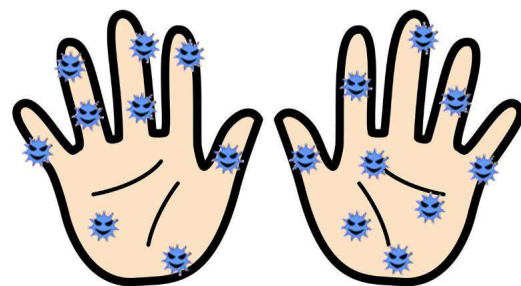
OKAYAMA HEALTH
FOUNDATION

43

⑦ 手洗いの実施

なぜ必要？

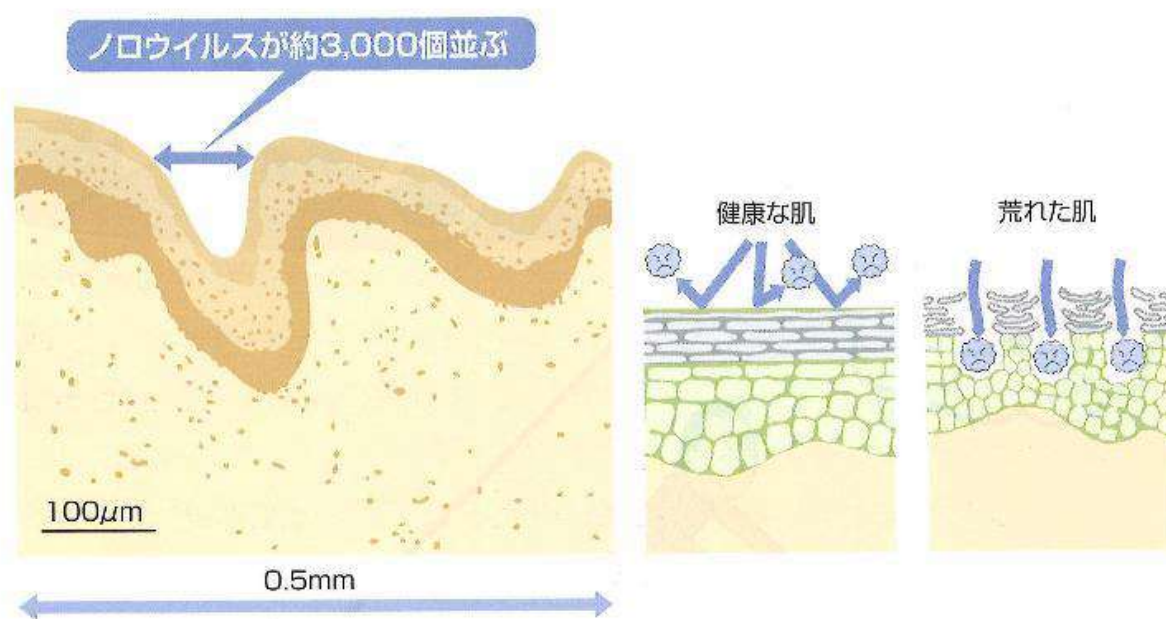
手には見えない病原体がついていることがあり、**食品を汚染する**かもしれないから。



手洗いの実施	担当部門	いつ	作業開始前・用便後・手が汚れたとき 食品に直接触れる作業の前・食品や器具を取り扱う前 その他（ ）
	各部門	どのように	手洗いマニュアルに従って手を洗う
		問題があったとき	水が出ない等の問題が生じた場合は別の手洗い場所で手洗いをし、使い捨て手袋を使用して食品への汚染を防ぐ

手洗いについて

手のしわに注意



「ノロウイルス食中毒・感染症からまもる！！」より引用

衛生的な手洗い

手引書：49ページ

できていますか？ 衛生的な手洗い

二度洗いが効果的です！
2～9までの手順を繰り返し二度洗いで菌やウイルスを洗い流しましょう。

OKAYAMA HEALTH FOUNDATION

HACCP定着研修会
(手引書別 仕入れ販売)

46

衛生管理計画（基礎衛生のポイント）記入例

[店名： ○○商店]

衛生管理計画（仕入れ販売商品） 作成日： 2022年 4月 1日

基礎衛生のポイント			
受入確認	担当部門	いつ	商品の納入時 その他（ 受入担当者、次のことを確認する ● 外箱に異常はないか（包装の破れや液漏れなど） ● 品物名や数量など、注文通りに納品されているか ● 保管温度が守られているか ● 農産物と水産物の場合：産地と品種/魚種
	仕入れ販売	どのように 問題があったとき	メーカーや仕入れ元などへ問題がないか確認し、必要に応じて、返品か廃棄などの対応を行う
庫内温度の確認 (冷蔵庫・冷凍庫)	担当部門	いつ	始業前・作業中・業務終了後 その他（ 担当者は温度管理手順に従って次のことを確認する ● 商品の保管温度に従って保管されているか ● 庫内温度を確認し、記録する
	仕入れ販売	どのように 問題があったとき	● 庫内温度に異常が出た場合は責任者に報告 ● 商品温度を確認し、記録する ● 速やかに業者と連絡し、修理してもらおう
交差汚染や二次汚染の防止	担当部門	いつ	始業前・作業中・業務終了後 その他（ ● 試食の時間管理 ● 消毒剤の設置
	仕入れ販売	どのように 問題があったとき	● 試食品が汚染された可能性がある場合は、すぐに責任者に報告し、対応する ● 必要があれば保健所へ連絡する
器具等の洗浄・消毒・殺菌	担当部門	いつ	毎日 その他（各器具の洗浄手順に従った頻度 ● 台車、かごの洗浄手順に従う ● ショーケースの洗浄手順に従う
	仕入れ販売	どのように 問題があったとき	● 消毒 ● 洗浄のやり直し
トイレの洗浄・消毒	担当部門	いつ	午前・午後各1回 その他（ 担当者がトイレ清掃手順に従って清掃を行う 廁い汚れなどを見つけた際は責任者に報告する
	清掃担当	どのように 問題があったとき	
従業員の健康管理等	担当部門	いつ	就業前 その他（ 従業員の衛生管理マニュアルに従って就業前に健康管理記録をつける 責任者に報告し、指示を受ける
	仕入れ販売	どのように 問題があったとき	
手洗いの実施	担当部門	いつ	作業開始前・用紙後・手が汚れたとき 食品に直接触れる作業の前・食品や器具を取り扱う前 その他（ 手洗いマニュアルに従って手を洗う 水が出ない等の問題が生じた場合は別の手洗い場所で手洗いをし、使い捨て手袋を使用して食品への汚染を防ぐ
	仕入れ販売	どのように 問題があったとき	



手引書の記載例を基に、各事業所の取り組みについて修正・追記を行い計画を作成してください。

（最初は同じ内容になる事もありますが、
よく読んで理解することが大切です！！）

OKAYAMA HEALTH FOUNDATION

HACCP定着研修会
(手引書別 仕入れ販売)

47

衛生管理計画（重要ポイント）

衛生管理計画（重要ポイント）

スーパーマーケットにおける手引書では・・・

＜重要ポイント＞


- ・保管温度、陳列・販売温度（全部門）
- ・製品の中心温度（加熱調理のある惣菜）

＜注意ポイント＞

- ・製品情報（鮮魚、青果）
- ・異物、包装、ラベル等製品の確認（仕入品以外）
- ・販売期間の確認、冷却温度（惣菜）

実施記録


計画に基づいて実施し、記録をとる



衛生管理ポイントを明確にし、実行することで、
食中毒発生防止になります！

問題が起きたときの証拠にもなります！

お客さんや保健所に対しても、
きちんと衛生管理していることが示せます！



計画に従って、日々の衛生管理を確実に実施し、
結果を毎日忘れず、記録しましょう。

衛生管理の実施記録（記載例）

20XX年 ▲ 月		衛生管理の実施記録									
①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	日々 チェック	特記事項	確認者		
原材料の受入	庫内温度(°C) (冷蔵庫・冷凍庫)	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	従事者の健康管理等	手洗いの実施					
● 日	良・否	8,-18 7,-19 8,-20	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	太郎	13時過ぎトイレが汚れていると報告あり。洗浄、消毒した。	▲/○ 花子
5日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否				



問題が起きた時は正直に「否」にチェックして特記事項に対処したことを記入してください。
きちんと対処したかが重要です。問題が起きない事業所はありません！！

衛生管理の実施記録（記載例）

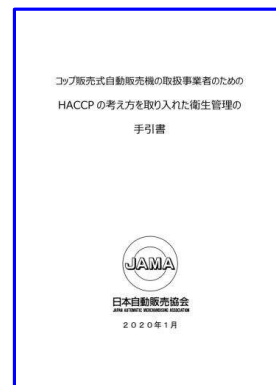
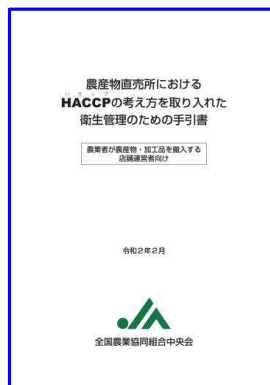
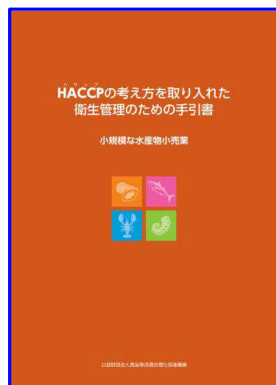
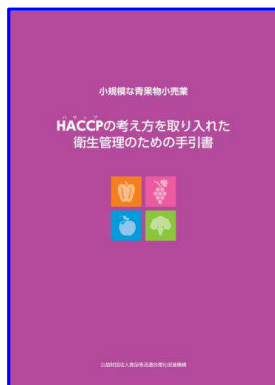
準備しておきたい手順書・記録（例）

必要な書類	必要な情報	記録名
仕入れ販売商品、原材料の仕入れに関する記録	仕入れ元の住所、電話番号等を記載した名簿やリスト、仕入れ年月日が分かるもの	・仕入れ伝票、納品書等
食品の調理、製造、保管の記録	調理温度、保管温度等、加熱時間や保管が適切に行われていたことが証明できる記録	・加熱温度（芯温確認）記録 ・冷却温度確認記録 ・調理手順書（レシピ、指図書）等 ・保管温度管理記録（冷蔵庫、冷凍庫、ショーケース等）
施設の衛生状態の記録	衛生管理に関わる自主点検記録や日報、検査結果や成績書等	・水質検査記録 ・清掃記録 ・温度計、圧力計等の点検記録 ・貯水槽清掃記録（貯水槽がある場合） ・殺菌又は浄水装置の定期点検記録（設置している場合） ・ネズミ、昆虫の駆除作業実施記録
従事者についての記録	従事者の健康状態、検便、健康診断の実施状況が確認できる情報	・体調チェック記録 ・検便実施記録
その他		・保健所等への連絡網



現在すでに使用している記録や伝票などを活用しましょう！！

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理（業界団体が作成した手引書）



その他の業態も手引書に詳しく書いています。しっかり読んで取り組みを始めましょう！！

HACCP定着研修会
(手引書別 仕入れ販売)

OKAYAMA HEALTH
FOUNDATION

54

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

①衛生管理計画の
作成

②計画を実行

③確認・記録を
する

④振り返る



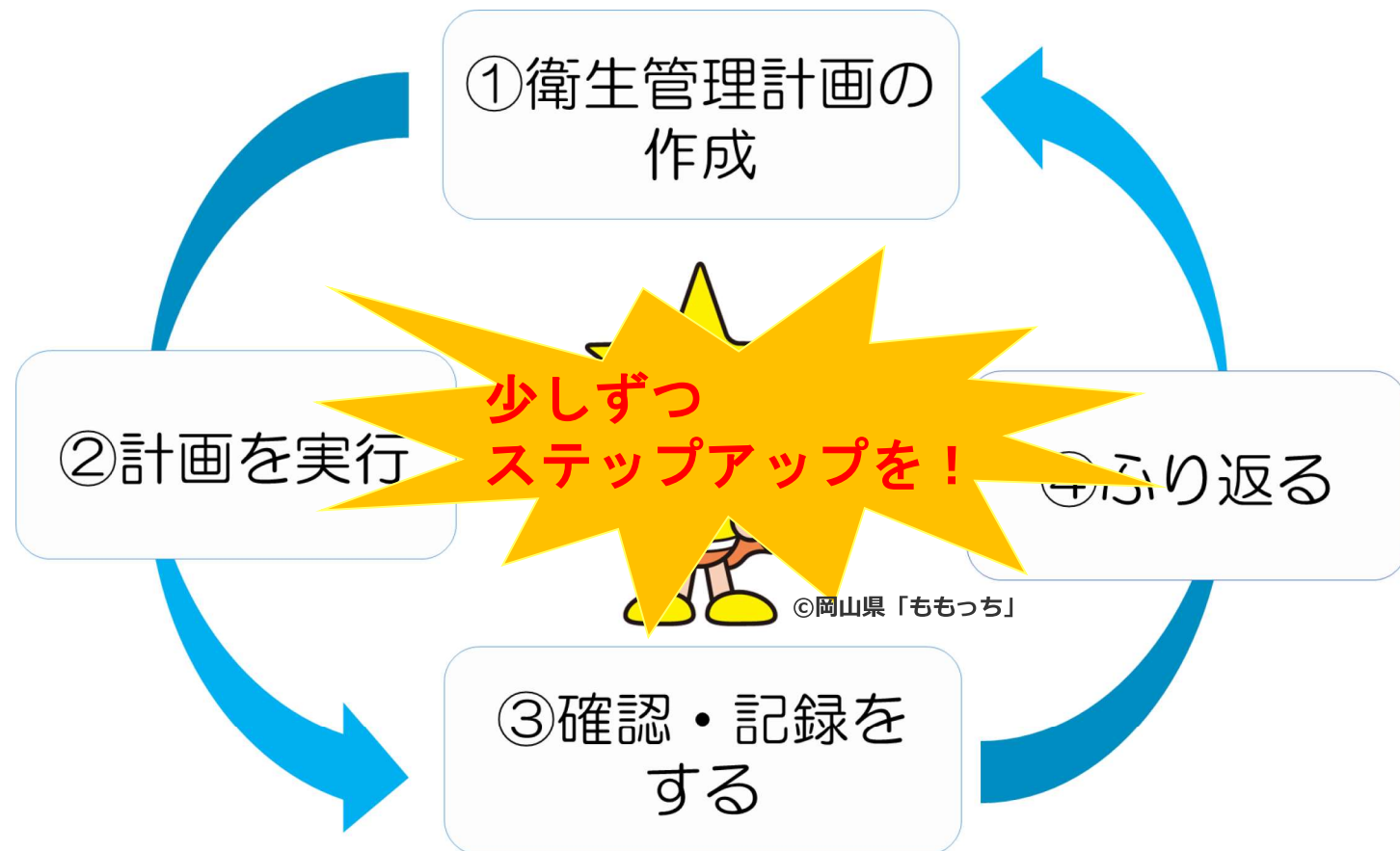
©岡山県「ももっち」

HACCP定着研修会
(手引書別 仕入れ販売)

OKAYAMA HEALTH
FOUNDATION

55

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理



HACCP定着研修会
(手引書別 仕入れ販売)

OKAYAMA HEALTH
FOUNDATION

56

HACCP相談窓口

HACCP相談窓口
TEL : 086-246-6261
利用時間 : 平日9時~16時 ※土日祝日、12時~13時を除く

- 相談は無料で行えます。ただし通話料は自己負担になりますのでご了承ください。
- HACCP相談窓口は（公財）岡山県健康づくり財団が岡山県及び倉敷市から業務委託を受けて運営しています

<https://www.okakenko.jp/kankyou/haccp/>

©岡山県「ももっち」



WEBからもご相談いただけます。お気軽にご相談ください!!



(公財) 岡山県健康づくり財団

HACCPは必ず取り組まないといけません!! 難しいなと思ったらすぐにお電話ください☎

HACCP定着研修会
(手引書別 仕入れ販売)

OKAYAMA HEALTH
FOUNDATION

57