

令和5年度HACCP定着研修会 (飲食店営業者様向け)

14:30~15:20 HACCPを続けていく上での注意点等

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)

本日の内容

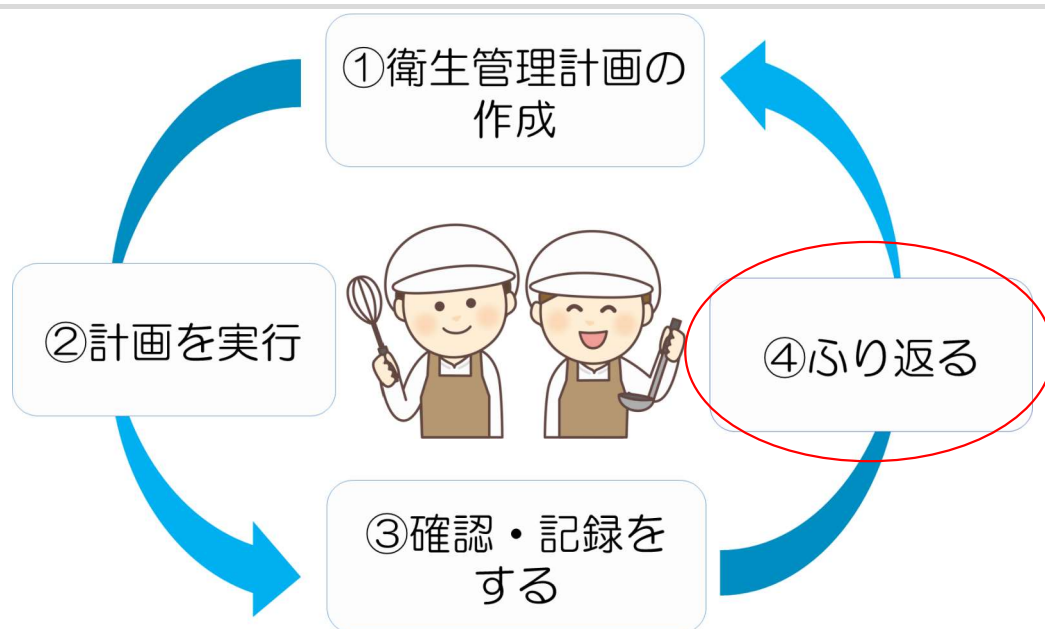
1. 振り返りについて
2. 衛生管理計画の見直し
3. 手順書の作成

OKAYAMA HEALTH
FOUNDATION

令和5年度「HACCP定着研修会」

1

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理



OKAYAMA HEALTH
FOUNDATION

2

「振り返り」って

どんなことをすれば良いの？

OKAYAMA HEALTH
FOUNDATION

令和5年度「HACCP定着研修会」

3

ふり返り（衛生管理実施記録）

日付	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	特記事項	確認者
1日	○ 良	5℃、-18℃	○ 良	○ 良	○ 良	○ 良	○ 良	太郎		
2日	○ 良	5℃、-18℃	○ 良	○ 良	○ 良	○ 良	○ 良	太郎		
3日	○ 良	5℃、-18℃	○ 良	○ 良	○ 良	○ 良	○ 良	太郎		
4日	○ 良	4℃、-20℃	○ 良	○ 良	○ 良	○ 良	○ 良	太郎		
5日	○ 良	5℃、-17℃	○ 良	○ 良	○ 良	○ 良	○ 良	太郎		

記録に抜け・漏れがある

日付	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	特記事項	確認者
1日	○ 良	5℃、-18℃	○ 良	○ 良	○ 良	○ 良	○ 良	太郎		
2日	○ 良	5℃、-18℃	○ 良	○ 良	○ 良	○ 良	○ 良	太郎		
3日	○ 良	5℃、-18℃	○ 良	○ 良	○ 良	○ 良	○ 良	太郎		
4日	○ 良	4℃、-20℃	○ 良	○ 良	○ 良	○ 良	○ 良	太郎		
5日	○ 良	5℃、-17℃	○ 良	○ 良	○ 良	○ 良	○ 良	太郎		

11/2 記入忘れ

記録の重要性
計画で決めたことについて日々の実施内容を記録することで、実施したことの客観的な証拠になります。

- ① 記録を忘れた箇所には、特記事項に「記入忘れ」等と記入するようにしましょう。
- ② 抜け・忘れが発生しない対策を考えましょう。
例）売上げ記録など毎日記録するものと一緒に保管する。
- ④ お店が休みの日は、日付に「印(○×)」を付け、記録忘れと区別しましょう。

ふり返り（衛生管理実施記録）

日付	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	特記事項	確認者
1日	○ 良	5℃、-18℃	○ 良	○ 良	○ 良	○ 良	○ 良	太郎		
2日	○ 良	5℃、-18℃	○ 良	○ 良	○ 良	○ 良	○ 良	太郎		
3日	○ 良	5℃、-18℃	○ 良	○ 良	○ 良	○ 良	○ 良	太郎		
4日	○ 良	5℃、-18℃	○ 良	○ 良	○ 良	○ 良	○ 良	太郎		
5日	○ 良	5℃、-18℃	○ 良	○ 良	○ 良	○ 良	○ 良	太郎		

記録表の確認者欄にサインがない
「確認しない→記録の意味がない→やめる」

特記事項	確認者
4/3 11時頃、15℃、20分後OK。いつもお出し入れ調整だったか。	4/3 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君の洗浄に確認して	4/5 花子
4/6 13時過ぎ、B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 アルコールスプレーがなかったので、念のため購入して使った。	4/8 花子 4/10 花子
4/9 太郎さん一日不在、代理	4/10 花子
4/10 朝、A君が体調が悪そうだった。聞いたら下痢なので、帰宅させた。	

- ① 確認する日を設定しましょう。
（五・十日、月初、月末など）
- ② 点検した人が確認者に声をかけるようにしましょう。（「確認してください！」）
- ③ 問題が起きた時は、記録表と一緒に報告をし、確認しましょう。
- ④ 誰でも衛生管理計画、記録表を確認出来るよう保管場所を決めましょう。

ふり返り（衛生管理実施記録）

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	特記事項	確認者
1日	○ 良	5℃、-18℃	○ 良	○ 良	○ 良	○ 良	○ 良	太郎		花子
2日	○ 良	5℃、-20℃	○ 良	○ 良	○ 良	○ 良	○ 良	太郎		太郎

数カ月記録していても、日々の記録表で「否」が一つもない

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	特記事項	確認者
1日	○ 良	5℃、-18℃	○ 良	○ 良	○ 良	○ 良	○ 良	太郎	11/1 仕込み中に次郎君さんが包丁で手を切った。絆創膏で手当てし手袋を着用させた。魚の解体方法のやり方を再度教育した。	花子
2日	○ 良	5℃、-20℃	○ 良	○ 良	○ 良	○ 良	○ 良	太郎		

- (例)
- ① 調理従事者さまの手の傷の対応
 - ② その場で対処したので「良」にしていますか？
→ 「否」に○をし、特記事項に内容、原因、対処や再発防止策等を記入しましょう。

ふり返り（衛生管理実施記録）

② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫（℃）	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫（℃）
5℃、-18℃	5℃、DF
5℃、-18℃	5℃、-DF
5℃、-18℃	5℃、-18℃

温度記録に「毎日同じ数値」や「DF（霜取り）」を記入している

② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫（℃）
4℃、-18℃
5℃、-17℃

- 冷蔵庫・冷凍庫の温度は確認したときの数値を記入しましょう。
- DF（霜取り運転）時は、終わった後に温度を確認して記入しましょう。
- また、温度が基準値（例 冷蔵10℃、冷凍-15℃）を上回った時は、対処を記入しましょう。

② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫（℃）	特記事項
12℃、-18℃	11/1 冷蔵庫の温度が10℃以上に上昇。中の食材を確認し、問題がなかったため別の冷蔵庫に移した。業者に連絡し修理してもらった。
5℃、-17℃	

ふり返り（衛生管理実施記録）

第1グループ	第2グループ	第3グループ	第4グループ	第5グループ	第6グループ	第7グループ	第8グループ	第9グループ	第10グループ	特記事項	確認者
ハンバーグ、焼肉、焼き鳥、唐揚げ	ハンバーグ、焼肉、焼き鳥、唐揚げ	ハンバーグ、焼肉、焼き鳥、唐揚げ	ハンバーグ、焼肉、焼き鳥、唐揚げ	ハンバーグ、焼肉、焼き鳥、唐揚げ	ハンバーグ、焼肉、焼き鳥、唐揚げ	ハンバーグ、焼肉、焼き鳥、唐揚げ	ハンバーグ、焼肉、焼き鳥、唐揚げ	ハンバーグ、焼肉、焼き鳥、唐揚げ	ハンバーグ、焼肉、焼き鳥、唐揚げ		
良	否	太	良	否	太	良	否	太	良		花子
良	否	太	良	否	太	良	否	太	良		花子
良	否	太	良	否	太	良	否	太	良		花子

衛生関係のお申し出を受けたときの対応

第2グループ	第3グループ	第4グループ	第5グループ	第6グループ	第7グループ	第8グループ	第9グループ	第10グループ	特記事項	確認者
ハンバーグ、焼肉、焼き鳥、唐揚げ	ハンバーグ、焼肉、焼き鳥、唐揚げ	ハンバーグ、焼肉、焼き鳥、唐揚げ	ハンバーグ、焼肉、焼き鳥、唐揚げ	ハンバーグ、焼肉、焼き鳥、唐揚げ	ハンバーグ、焼肉、焼き鳥、唐揚げ	ハンバーグ、焼肉、焼き鳥、唐揚げ	ハンバーグ、焼肉、焼き鳥、唐揚げ	ハンバーグ、焼肉、焼き鳥、唐揚げ		
良	否	太	良	否	太	良	否	太	11/1唐揚げの味がいつもと違うと申し出。	花子
良	否	太	良	否	太	良	否	太	11/2 唐揚げの内部が赤いと申し出があった。調理したA君に確認したところ、フライヤーの揚げ時間を勘違いしていた。フライヤーの前に揚げ時間を掲示した。	花子
良	否	太	良	否	太	良	否	太		花子

- ①お申し出の記録はありますか？
→ない場合は必ず記録に残しましょう。
・ちょっとしたことで記録に残しましょう。
(「ジャリジャリした。いつもと味が違った。等))
- ②店舗に不備があったか確認しましょう。原因が出てくるかもしれません。(ジャリジャリした→近くでデザートグラスが割れていた)
- ③不備があった場合は、どの工程が悪かったのか原因を追及しましょう。
- ④工程の不備が分かった場合は、その工程の計画を変更しましょう。

ふり返り（衛生管理実施記録）

第1グループ	第2グループ	第3グループ	第4グループ	第5グループ	第6グループ	第7グループ	第8グループ	第9グループ	第10グループ	特記事項	確認者
ハンバーグ、焼肉、焼き鳥、唐揚げ	ハンバーグ、焼肉、焼き鳥、唐揚げ	ハンバーグ、焼肉、焼き鳥、唐揚げ	ハンバーグ、焼肉、焼き鳥、唐揚げ	ハンバーグ、焼肉、焼き鳥、唐揚げ	ハンバーグ、焼肉、焼き鳥、唐揚げ	ハンバーグ、焼肉、焼き鳥、唐揚げ	ハンバーグ、焼肉、焼き鳥、唐揚げ	ハンバーグ、焼肉、焼き鳥、唐揚げ	ハンバーグ、焼肉、焼き鳥、唐揚げ		
良	否	太	良	否	太	良	否	太	良		
良	否	太	良	否	太	良	否	太	良		
良	否	太	良	否	太	良	否	太	良		

「否」の場合に特記事項が記載されていない

第2グループ	第3グループ	第4グループ	第5グループ	第6グループ	第7グループ	第8グループ	第9グループ	第10グループ	特記事項	確認者
ハンバーグ、焼肉、焼き鳥、唐揚げ	ハンバーグ、焼肉、焼き鳥、唐揚げ	ハンバーグ、焼肉、焼き鳥、唐揚げ	ハンバーグ、焼肉、焼き鳥、唐揚げ	ハンバーグ、焼肉、焼き鳥、唐揚げ	ハンバーグ、焼肉、焼き鳥、唐揚げ	ハンバーグ、焼肉、焼き鳥、唐揚げ	ハンバーグ、焼肉、焼き鳥、唐揚げ	ハンバーグ、焼肉、焼き鳥、唐揚げ		
良	否	太	良	否	太	良	否	太	4/1 ハンバーグの内部が赤いとクリームがあった。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。	
良	否	太	良	否	太	良	否	太		
良	否	太	良	否	太	良	否	太		

- ①HACCPを計画通りに実施できたか、問題があった時に適切に修正できたか記録を残すことが必要です。
●対処が出来ていないと食中毒が起こる恐れがあります。
●対処した記録がないと
・食中毒事故が生じてても、適切な衛生管理をした証拠がない
・繰り返し生じている問題点に気づけない
- ②対処したことを必ず記載しましょう。

ふり返り（衛生管理実施記録の活用）

特記事項
4/1朝 小麦粉の包装が1袋破れていたのが返品。午後、再納品
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、注意し手洗させさせた
4/3 11時頃、15℃、20分後OK。いつもより出し入れ頻繁だったか。
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？注意
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。 4/7 注文済み 太郎
4/9 太郎さん一日不在、代理
4/10 朝、A君が体調が悪そうだった。聞いたら下痢なので、帰宅させた。
4/11 昼、客がコップを破損。周囲の客、料理に影響ないことを確認。客のいないときにC君とテーブル、床を清掃。 A君復帰。食中毒ではなかった模様。今日の手洗い良好。この調子

日ごろのちょっとした伝達事項や、教育のメモなども記入し記録を活用してください。

従業員も記録を見る習慣がつくことから記録の重要性も伝わります。

全員で共有し、店舗の衛生状態を清潔に保ちましょう。

ふり返り（衛生管理計画への反映）



「否」で対処したにもかかわらず、同様の問題(または類似する問題)が発生している

- ①衛生管理計画の内容について、調理従事者間で再確認しましょう。
例：調理器具の洗浄・消毒・殺菌方法、加熱調理のチェック方法、機器の設定・点検方法
- ②対処方法が適切だったのか確認しましょう。
例：器具の洗浄不足が何度も起きる。
→洗浄機のセット方法が間違えている。手洗い洗浄が必要。
対処としてAさんをトレーニングしたが、B君も同じ問題を起こした。
→全員にトレーニングが必要？手順に実施しにくいところがあるかも

実施していく中で、計画や手順書と合わないところ、
実施しにくいところがある



計画や手順書は、安全性を確保できれば
自分たちに合ったものに変更することも可能です。

- 例：
- 常温保管品の受入
毎回立ち会いで確認
→納入業者に直射日光が当たらない場所に納品（立ち会い省略）
 - 手洗いのタイミング
ホール（レジ）でお金を触った後に手洗いは難しい
→レジの後、ホール作業（配膳）で食品に直接触らない場合はアルコール消毒
 - 食品の加熱（フライヤー）
毎回、中心温度測定
→油の温度と揚げ時間で管理（中心温度計は1回目のみ）



記録が決まった場所に保管されていない



- ① 誰でも衛生管理計画や記録表を確認出来る場所を決めましょう。
- ② 記録を保管する場所は、調理従事者の目につきやすい場所や取り出しやすい場所を選びましょう。
- ③ 場所が決まったら調理従事者に徹底し、誰でもわかるようにしましょう。

本日の内容

1. 振り返りについて
2. 衛生管理計画の見直し
3. 手順書の作成

様式の変更

衛生管理計画の種類（チェックボックス形式）

衛生管理計画

- 実施する内容を選択するチェック形式です。（※印刷用紙は別添）
- 実施方法が、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。

項目	内容	チェックボックス
1 原材料の受入の確認	原材料の納入履歴を確認する	<input type="checkbox"/>
	原材料の品質、数量（数量）を確認する	<input type="checkbox"/>
	原材料の保存状態を確認する	<input type="checkbox"/>
2 調理器具の洗浄・消毒・殺菌	調理器具の洗浄・消毒・殺菌を行う	<input type="checkbox"/>
	調理器具の洗浄・消毒・殺菌の方法を確認する	<input type="checkbox"/>
	調理器具の洗浄・消毒・殺菌の記録を確認する	<input type="checkbox"/>
3 トイレの洗浄・消毒	トイレの洗浄・消毒を行う	<input type="checkbox"/>
	トイレの洗浄・消毒の方法を確認する	<input type="checkbox"/>
	トイレの洗浄・消毒の記録を確認する	<input type="checkbox"/>

衛生管理計画

- 実施する内容を自由に入力して記入します。
- 実施方法が、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。
- 実施方法が、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。

項目	内容	記入欄
1 原材料の受入の確認	原材料の納入履歴を確認する	
	原材料の品質、数量（数量）を確認する	
	原材料の保存状態を確認する	
2 調理器具の洗浄・消毒・殺菌	調理器具の洗浄・消毒・殺菌を行う	
	調理器具の洗浄・消毒・殺菌の方法を確認する	
	調理器具の洗浄・消毒・殺菌の記録を確認する	
3 トイレの洗浄・消毒	トイレの洗浄・消毒を行う	
	トイレの洗浄・消毒の方法を確認する	
	トイレの洗浄・消毒の記録を確認する	

- ・ をするだけで記入しやすく、取り組みやすい
- ・ 自由に書けないため、実際の取り組みを書きづらい

衛生管理計画の種類（記入形式）

衛生管理計画

- 実施する内容を自由に入力して記入します。
- 実施方法が、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。
- 実施方法が、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。

項目	内容	記入欄
1 原材料の受入の確認	原材料の納入履歴を確認する	
	原材料の品質、数量（数量）を確認する	
	原材料の保存状態を確認する	
2 調理器具の洗浄・消毒・殺菌	調理器具の洗浄・消毒・殺菌を行う	
	調理器具の洗浄・消毒・殺菌の方法を確認する	
	調理器具の洗浄・消毒・殺菌の記録を確認する	
3 トイレの洗浄・消毒	トイレの洗浄・消毒を行う	
	トイレの洗浄・消毒の方法を確認する	
	トイレの洗浄・消毒の記録を確認する	

項目	メニュー	チェック内容
1 原材料の受入の確認		
2 調理器具の洗浄・消毒・殺菌		
3 トイレの洗浄・消毒		

- ・ 自由に記入できるので、実際の取り組みを書きやすい
- ・ 内容を考える事が難しい

内容の見直し

項目の追加

手引書 20ページ

- 1) 原材料の取扱い
 - ①原材料の受入の確認
 - ②冷蔵・冷凍庫の温度の確認
- 2) 施設・店舗の清潔維持
 - 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
- 3) 調理従事者の衛生・健康
 - ④-1 従業員の健康管理等
 - ④-2 衛生的な手洗いの実施

これらの項目に加えて

(2) 施設については、(1)に挙げた項目以外の内容が必要になることもあり得ます。その場合は、以下の内容を追加してチェックを行うようにします。

図1 施設・設備の衛生管理

調理器具の洗浄・消毒・殺菌を行う

図2 手洗・衛生管理

手洗いの実施状況を確認する

図3 調理従事者の取扱い

調理従事者の健康管理を行う

調理従事者の健康管理を行う

調理従事者の健康管理を行う

項目の追加 (例1 施設・設備の衛生管理)

調理環境は、カビの発生やほこりによる食品への汚染、ゴキブリなどの衛生害虫等の発生・混入などを起こさないようしっかり清掃しましょう。



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

項目の追加 (例2 そ族・昆虫対策)

そ族（ネズミ）や衛生害虫などが調理環境内へ侵入したり発生することで、二次汚染や異物混入を起こさないように、しっかり対策を取りましょう。



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。

例3 廃棄物の取扱い

廃棄物による食品への汚染がないようふた付きのゴミ箱を使用し、施設環境に悪影響を及ぼさないようにしましょう。

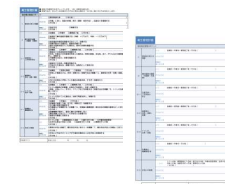


廃棄物の取扱い	いつ	業務終了後
	どのように	廃棄物の管理状況を確認
	問題があったとき	ゴミなどが散乱していた場合は、周囲を清掃し、廃棄物を適切に指定の場所で保管する。

計画の見直し (一般的衛生管理)

計画の内容を再度確認してみましょう


- ▶ いつ (実施するタイミング) は変わっていませんか？
 - ✓ トイレの洗浄・消毒 始業前→業務終了後
 - ✓ 器具等の洗浄 消毒・殺菌 →作業開始前を追加
- ▶ どのように (実施方法) は変わっていませんか？
 - ✓ 原材料の受入 全て立会→常温品は場所を決めて納品
 - ✓ トイレの洗浄・消毒 →次亜塩素酸ナトリウム消毒の追加
 - ✓ 従業員の健康管理 →検便の実施の追加
- ▶ 問題があったときは変わっていませんか？



計画の見直し（重要管理）

計画の内容を再度確認してみましょう

- ▶ メニューは変わっていませんか？
 - ✓ 最近、揚げ物を始めた
 - ✓ デザートを既製品の提供からお店で作るようになった
→第1グループから第3グループ
- ▶ チェック方法（管理方法）は変わっていませんか？
 - ✓ 盛り付け時に手袋を使用し始めた
 - ✓ 以前は中身を確認 → 中心温度計で確認

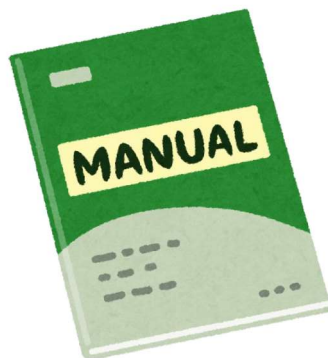


本日の内容

1. 振り返りについて
2. 衛生管理計画の見直し
3. 手順書の作成

手順書

日常の作業について手順書をつくったり、掲示することで
従事者がいつでも確認できるようになります。



手順書

1. 原材料の受入の確認
 - (1) 原料が到着したら、商品、数量など、注文したものと納品されたものが合っているかどうかを確認します。
 - (2) さらに、外観、におい、包装の状態、表示（期限、保存方法）などを確認します。
 - (3) 可能であれば、冷蔵・冷凍品の温度を確認します。なお、冷蔵・冷凍品は、室温におかれる時間をできるだけ短くします。
 - (4) なんらかの問題があったときは、決めた方法に従い、返品するなどしましょう。
 - (5) これらを日誌に記録しましょう。



2. 冷蔵・冷凍庫の温度の確認

- (1) 冷蔵庫、冷凍庫の庫内温度の温度計を確認します。
温度計がついていない場合には温度計を設置しましょう。外から温度が見えるものが便利です。
- (2) 決めた頻度（例：「始業前」）に従って、温度を測定します。
なお、保存している食材の期限表示も定期的に確認し、期限内に使用するようにしましょう。
- (3) なんらかの問題があったときは、決めた方法に従い対応します。温度計の精度の確認（校正）を行う場合は、手順8（P50）を参考にしてください。
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に修理を依頼しましょう。
食材の状態に応じて使用しないか又は加熱して提供しましょう。
- (4) これらを日誌に記録しましょう。



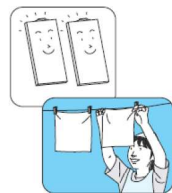
3. 交差汚染・二次汚染の防止

- (1) 生肉、生魚介類などの食材はふた付きの容器などに入れ、冷蔵庫の最下段に保管しましょう。冷蔵庫内の食品の種類ごとに決められた場所に保管しましょう。
まな板、包丁などの調理器具は、肉や魚などの用途別に分け、それらを扱った都度十分に洗浄し、消毒しましょう。
- (2) 決めた頻度（例：作業中）に従って、冷蔵庫内の保管状況や調理器具の使用・洗浄などについて確認します。
- (3) なんらかの問題があったときは、決めた方法に従い対応します。
例）調理器具などを介して食材に生肉などからの汚染の可能性がある場合は、必ず加熱して提供する、または、場合によっては食材として使用しないようにしましょう。まな板や包丁などに汚れが残っている場合には、再度、洗浄し、消毒を行います。
- (4) これらを日誌に記録しましょう。



4. 器具等の洗浄・消毒・殺菌

- (1) 器具類については、肉や魚などの用途別に分け、それらを扱った都度、以下の手順で十分洗浄し、消毒しましょう。
- (2) 決めた頻度（例：「使用後」）に従って、器具類の洗浄を確認しましょう。
- (3) なんらかの問題があったときは、決めた方法に従い対応します。
例）使用時に汚れや洗剤などが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄、または、すすぎを行い、消毒しましょう。
- (4) これらを日誌に記録しましょう。
- (5) 洗浄などの手順
 - ① まな板、包丁、へら等
 - ア. 水道水で水洗いし、目に見える食品、汚れを取り除きます。
 - イ. スポンジタワシに洗剤をつけ、泡立ててよく洗浄します。
 - ウ. 水道水でよく洗剤を洗い流します。
 - エ. 熱湯、塩素系殺菌剤または70%アルコールなどにより殺菌します。
 - オ. よく乾燥させ、清潔な場所で保管します。
 - ② ふきん、タオル等
 - ア. 水道水で水洗いします。
 - イ. 洗剤をつけ、泡立ててよく洗浄します。
 - ウ. 水道水でよく洗剤を洗い流します。
 - エ. 可能であれば、沸騰したお湯で5分以上煮沸殺菌、または、塩素系殺菌剤で殺菌を行います。
 - オ. 清潔な場所で乾燥、保管します。



5. トイレの洗浄・消毒

- (1) トイレの洗浄・消毒は以下の手順に従って、決めた頻度（例：「始業前」）で実施し、確認しましょう。
- (2) なんらかの問題があったときは、決めた方法に従い対応します。
例）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。
- (3) これらを日誌に記録しましょう。
- (4) 洗浄などの手順
 - ① まず、調理を行う時の服とは異なる服、くつ、ゴム手袋を身につけます。
 - ② 次にトイレ用洗剤、ブラシ、スポンジを用意します。
 - ③ 水洗レバー、ドアノブなど手指が触れる場所を、塩素系殺菌剤で拭き上げます。
5～10分後に水を含ませ軽く絞った布で拭き上げます。
 - ④ 手洗い設備の洗浄を行います。
 - ⑤ 便器は、専用洗剤を用いて、ブラシでこすり洗いした後、流水ですすぎます。
 - ⑥ 床面は、専用洗剤を用いて、ブラシでこすり洗いした後、流水で洗い流します。
 - ⑦ 水洗レバー、ドアノブなどに触れてしまうなど、消毒済みの箇所を汚染しないようにしましょう。汚染の可能性がある場合は、再度殺菌しましょう。
 - ⑧ 使用した用具は洗浄し乾燥・保管します。
 - ⑨ 終了後は、入念に手洗いを行います。

6. 従業員の健康管理・衛生的な作業着の着用など

- (1) 決めた頻度（例：「始業前」または「作業中」）で、以下の方法で確認しましょう。
- (2) 従業員に、下痢や嘔吐などの症状がある人がいないか確認します。症状があった人は直接食品を取り扱う業務に従事させてはいけません。帰宅させ、病院を受診するようにしましょう。治るまでは、直接食品を取り扱う業務に従事させないようにしましょう。
- (3) 従業員の手指に傷がないか、確認しましょう。ある場合には、耐水性絆創膏をつけた上から手袋を着用させましょう。
また、使い捨て手袋の着用を過信してはいけません。手袋を着用する時も衛生的な手洗いを行いましょう。
- (4) 従業員が、食品を取り扱う際に清潔な服を着用しているか確認しましょう。
- (5) 従業員が、髪を清潔に保ち、必要な場合は結んでいるか確認しましょう。
- (6) 腕時計や指輪などの貴金属は外しているか確認しましょう。
- (7) これらを日誌に記録しましょう。



7. 衛生的な手洗いの実施

- (1) 以下の手順に従って、決めた頻度（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、清掃を行った後」）で、衛生的な手洗いを実施し、確認しましょう。
- (2) なんらかの問題があったときは、決めた方法に従い対応します。
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。
- (3) これらを日誌に記録しましょう。
- (4) 手洗いの方法：P51 参照

日本食品衛生協会が推奨する衛生的な手洗い

<p>1 流水で手を洗う</p>	<p>7 指先を洗う</p>
<p>2 洗剤を手に取る</p>	<p>8 手首を洗う</p>
<p>3 手のひら、指の腹面を洗う</p>	<p>9 洗剤を十分な流水でよく洗い流す</p>
<p>4 手の甲、指の背を洗う</p>	<p>10 手を拭き乾燥させる</p>
<p>5 指の間（指間）、股（付け根）を洗う</p>	<p>11 アルコールによる消毒 <small>（以下：消毒時に指の間や指の付け根をよく洗い流す）</small></p>
<p>6 親指、拇指球（親指の付け根のふくらみ）を洗う</p>	<p>2度洗いが効果的です！ （2～9までをくり返す） 2度洗いで菌やウイルスを洗い流しましょう。</p>

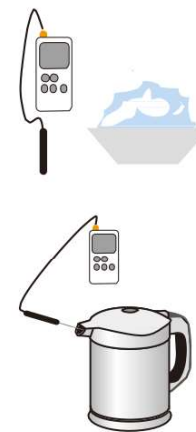
8. 温度計の精度確認（校正）

温度計は重要な計測機器です。必要に応じて、以下の手順を参考に精度の確認（校正）を行いましょう。

- (1) 砕いた氷を用意します。氷水に温度計のセンサーを入れ、静置（約1分）後に表示温度が0℃になることを確認します。
- (2) 次に電気ケトルに水を入れ、沸騰させます。沸騰したら注ぎ口に温度計のセンサーを刺し、沸騰蒸気の温度を測定します。静置（約1分）後に表示温度が100℃になることを確認します。

（注意）

- 1. やかんは直火の輻射熱の影響を受けるので電気ケトルを使いましょう。
- 2. 施設の海拔高度や気圧によっては、100℃（沸点）にならないことがあります。



8. 温度計の精度確認（校正）

温度計は重要な計測機器です。必要に応じて、以下の手順を参考に精度の確認（校正）を行いましょう。

- (1) 砕いた氷を用意します。氷水に温度計のセンサーを入れ、静置（約1分）後に表示温度が0℃になることを確認します。
- (2) 次に電気ケトルに水を入れ、沸騰させます。沸騰したら注ぎ口に温度計のセンサーを刺し、沸騰蒸気の温度を測定します。静置（約1分）後に表示温度が100℃になることを確認します。

(注意)

- 1. やかんは直火の輻射熱の影響を受けるので電気ケトルを使いましょう。
- 2. 施設の海拔高度や気圧によっては、100℃（沸点）にならないことがあります。



〔例〕手順書・フライヤーの洗浄手順

手順書名	清掃01	作成日	2018年〇月〇日
母の手順名	フライヤーの洗浄	責任者	惣菜部署リーダー
対象者	惣菜部門 揚げ物担当		
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) 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 張った水を溢め、溢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、スポンジを削いで槽内を洗う ⑤ ドレインコックの下に、廃油時のこし網を書き、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		

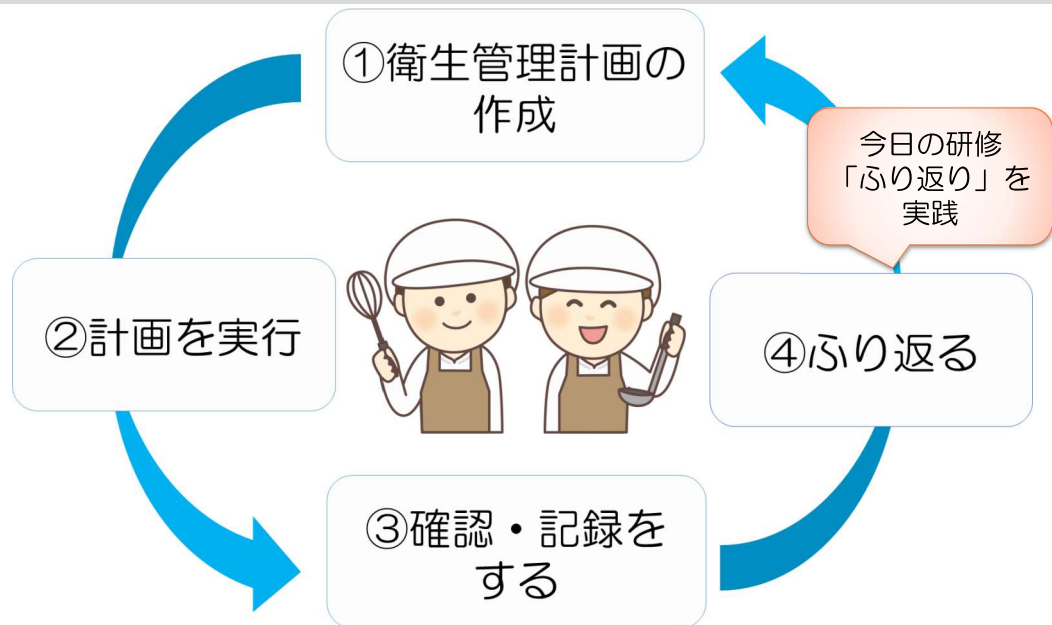
分解する設備

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！

図や写真を使用すると
分かりやすくなり、
作業しやすくなります。

「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」より

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理とは？



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。

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

今回の研修会関連資料、
衛生管理計画・実施記録簿(冊子)
などがダウンロードできます。

(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☎