

岡山県 HACCP定着アドバイザー派遣及び研修会実施事業

岡山県HACCPフィードバック講習会

(公財) 岡山県健康づくり財団
渡辺 晃正

9/25～12/9 10施設にご協力頂き、施設内部の衛生管理実施状況を確認させていただきました。ご協力ありがとうございました。

○点検内容

- 1. 厨房（工場）内の衛生状況を確認**
- 2. ATP拭き取り検査**
- 3. HACCPの実施状況の確認（計画の作成・記録等）**



本日の内容

1.HACCPに沿った衛生管理について（復習）

2.一般的衛生管理の重要性（7Sについて）

3.HACCPに沿った衛生管理を継続するために

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システム

HACCP方式と従来方式との違い

原材料の受入から最終製品までの各工程ごとに、微生物による汚染や異物の混入などの危害を予測した上で、危害の防止につながる特に重要な工程を連続的・継続的に監視し、記録することにより、製品の安全性を確保する衛生管理手法です。

これまでの最終製品の抜き取り検査に比べて、より効果的に安全性に問題のある製品の出荷を防止できるとされています。



(参考) 厚生労働省リーフレット「ご存じですか？ HACCP」

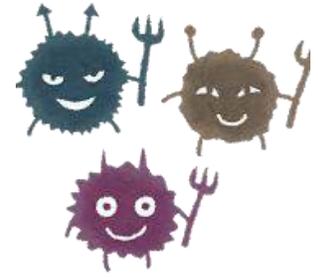
危害：飲食に起因する健康被害またはそのおそれ

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）

- 生物的危害要因：微生物によるもの
食中毒微生物（細菌、ウイルス、寄生虫等）



- 化学的危害要因：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

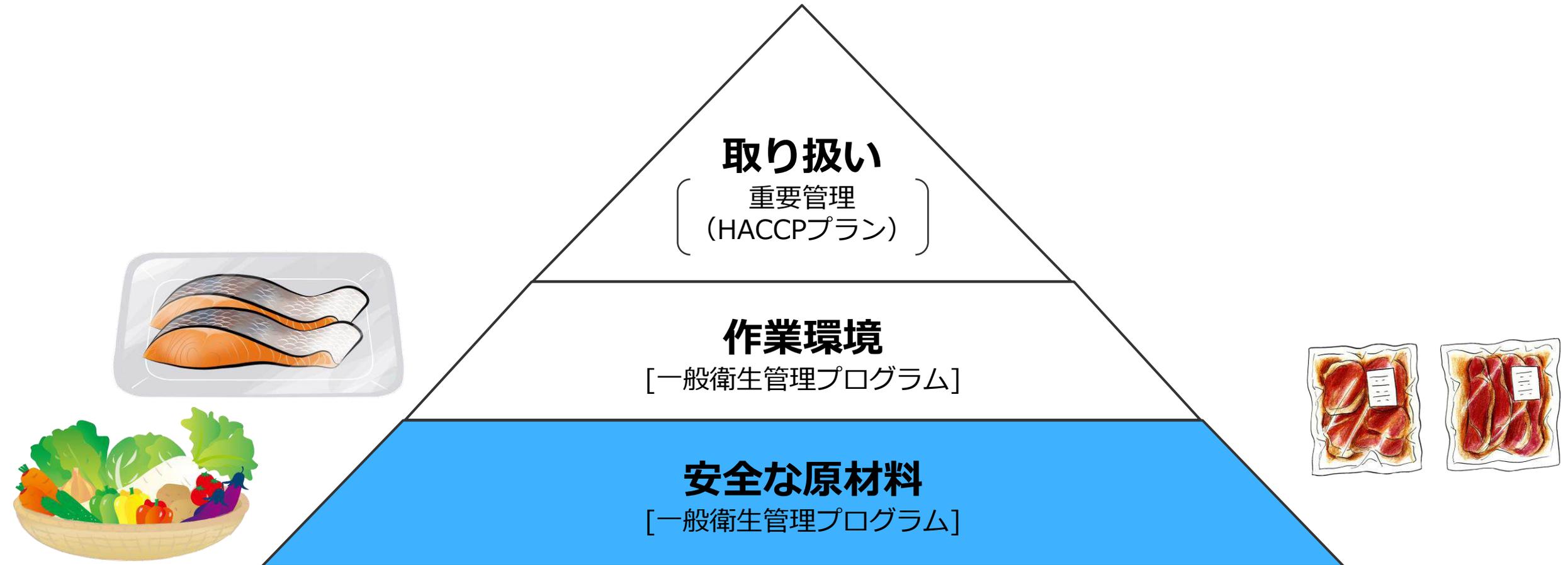


- 物理的危害要因：本来なら食品に含まれない硬い異物
金属片、硬質のプラスチック片、ガラス片、注射針、石等



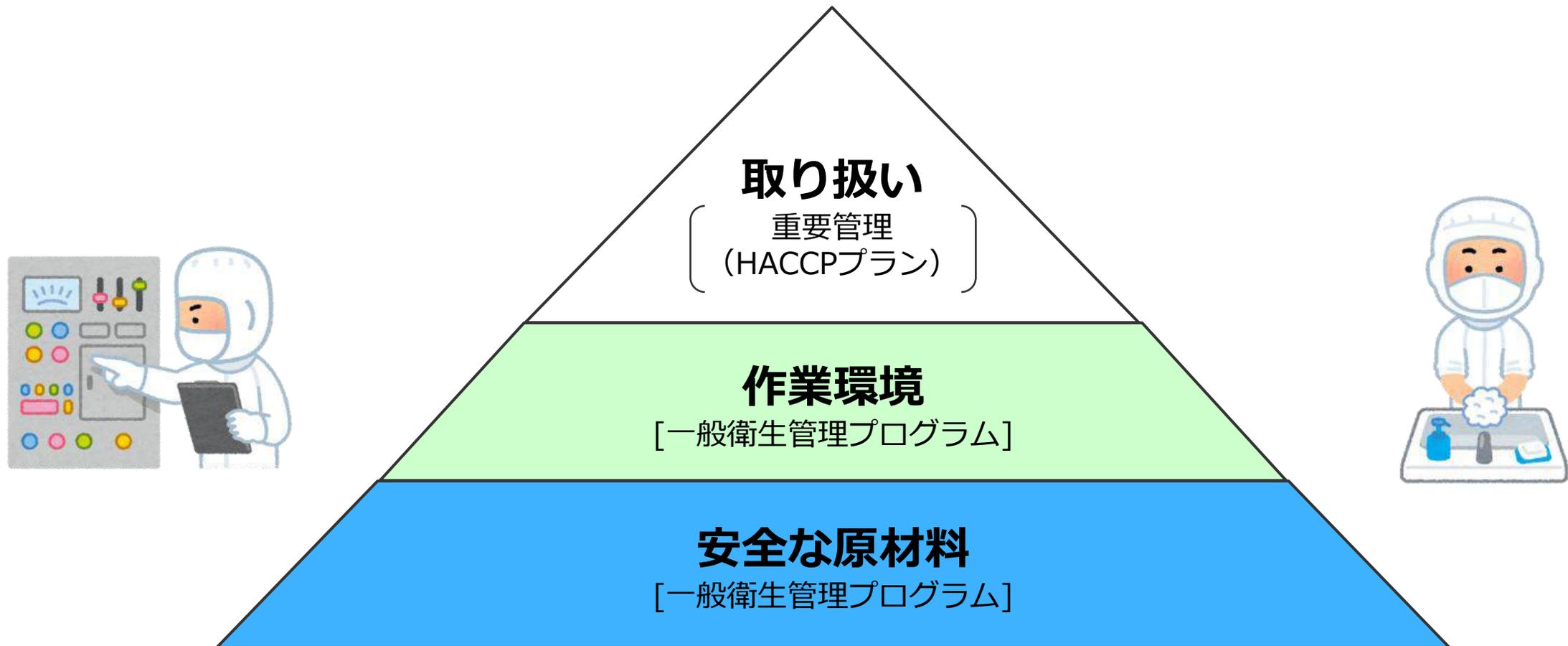
食品から危害要因を確実に取り除くには①

信頼できる取引先から安全な原材料（商品）を仕入れましょう



食品から危害要因を確実に取り除くには②

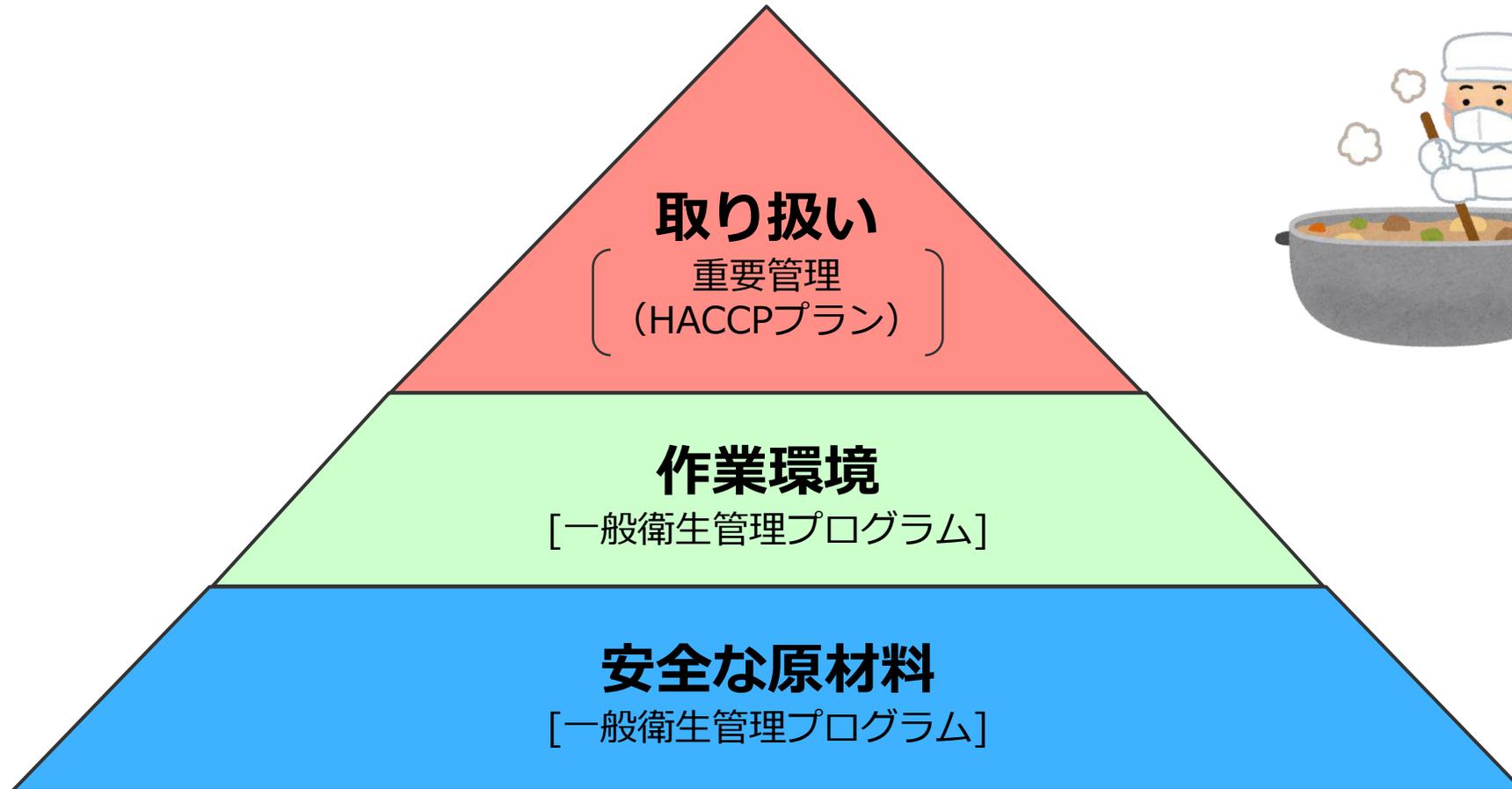
次に、一般的衛生管理プログラムを実行し
管理された製造環境で、食品への汚染を防止しましょう



食品から危害要因を確実に取り除くには③

最後のとどめ、重要管理（HACCPプラン）の実施

危害要因を食品から確実に減少／除去しましょう



HACCPの取り組み（一般的衛生管理のポイント）

衛生管理計画

一般的な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 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 食材の状態に応じて使用しない又は加熱して提供
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、換った都度、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 ・ 使用後 ・業務終了後・その他（ ）
		どのように 使用の都度、まな板、包丁、ポ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 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 衛生的な手洗いを行う
		問題があったとき 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

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

「なぜ必要なのか」理解し、「いつ」「どのように」管理し、「問題があったときにはどうするか」の対応を考えます。

HACCPの取り組み（一般的衛生管理のポイント）

実施記録

20xx 年 4 月		一般的な衛生管理の実施記録（記載例）							日々 チェック	特記事項	確認者
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	良・否	花子	4/1朝 小麦粉の包装が1袋破れていたため返品。平後、再納品	4/7 木部	
2日	良・否 9, -23	良・否	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		
3日	良・否 15, -23 →再10℃	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/3 11時頃、15℃。20分後OK。いつもより出し入れ頻禁だったか。		
4日	良・否 6, -22	良・否	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	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？ 注意		
6日	良・否 9, -21	良・否	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		
7日	良・否 5, -16	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	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。		
8日	良・否 9, -23	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/7 注文済み 木部		
9日	良・否 8, -16	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	G次郎	4/9 花子さん一日本庭、代理		
10日	良・否 6, -18	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/10 朝、A君が体調が悪そうだった。同じたら下痢なので、帰宅させた。		
11日	良・否 7, -15	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	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。		
12日	良・否 8, -16	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	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		
13日	良・否	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	良・否				
15日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否				

一般的衛生管理の項目を日々確認して記録しましょう。

・できていれば「良」、十分でない場合は「否」に○を付けます。

・日ごとにチェックした人は「日々チェック」欄にサインしましょう。

・否に○をした場合は、その後の対処方法を特記事項にメモしておきましょう。

・実施状況を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」欄にサインしましょう。

HACCPの取り組み（重要管理のポイント）

衛生管理計画

①メニューを分類

メニューの分類（グループ）	該当するメニュー（例）
第1グループ： 非加熱のもの （冷蔵品を冷たいまま提供）	刺身、冷奴 等
第2グループ： 加熱するもの （加熱し、熱いまま提供）、 （加熱後高温保管し、熱いまま提供）	ステーキ、焼き魚、焼き鳥、 ハンバーグ、てんぷら、唐揚げ、 ライス 等
第3グループ： 加熱後冷却するもの （加熱後冷却、再加熱し、熱いまま 提供）、 （加熱後冷却し、冷たいまま提供）	カレー、スープ、ソース、たれ ポテトサラダ、サラダチキン（低温調 理） 等



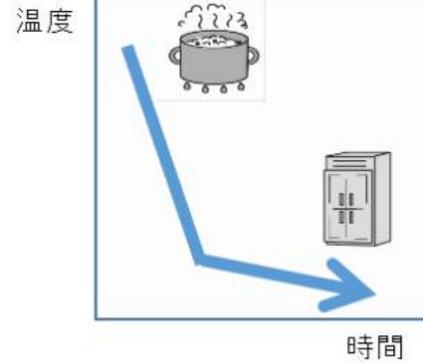
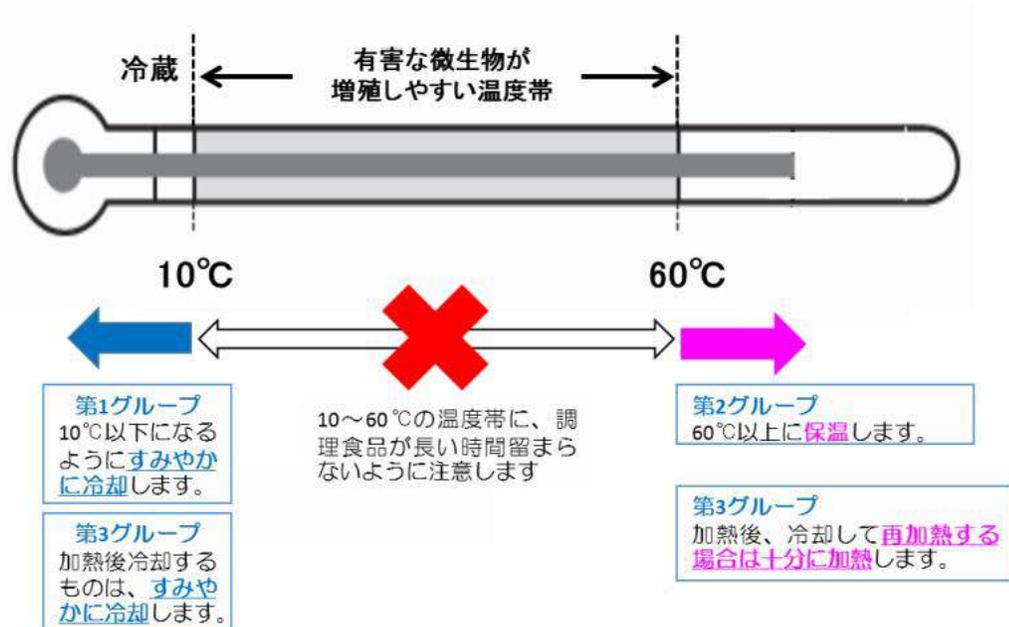
HACCPの取り組み（重要管理のポイント）

衛生管理計画

ここがポイント

食品を 10～60℃の温度帯（危険温度帯）においたままにすると、食品中の細菌がぐんぐん増えてしまいます。

調理中の危険温度帯に着目してチェック方法を定めます。



冷却のポイント

米国では 2 時間以内に 21℃以下に、さらに 4 時間以内に 5℃以下に冷却することとされています。

また、国内の給食施設では、30 分以内に 20℃以下に、1 時間以内に 10℃以下に冷却するよう工夫することとされています。



加熱のポイント

生肉や内臓に存在している可能性のある腸管出血性大腸菌、カンピロバクター、サルモネラ属菌などによる食中毒を防ぐには、75℃ 1 分以上で中心まで十分に加熱しましょう。

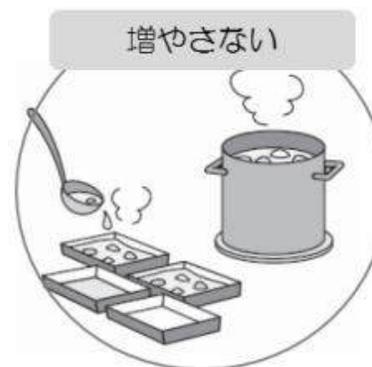
HACCPの取り組み（重要管理のポイント）

衛生管理計画

②重要管理ポイントのチェック方法を決定

第1グループ

分類	メニュー（例）	チェック方法（例）	問題があったとき（例）
第1グループ： 非加熱のもの （冷蔵食品を冷たいまま提供）	刺身、冷奴 等	冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する 等	食品が冷たくない場合は、提供しない又は加熱用に使用する



第2グループ

分類	メニュー（例）	チェック方法（例）	問題があったとき（例）
第2グループ： 加熱するもの （加熱し、熱いまま提供）、 （加熱後高温保管し、熱いまま提供）	ステーキ、焼き魚、焼き鳥、ハンバーグ、てんぷら 等 唐揚げ、ライス 等	火の強さや時間、見た目、肉汁の色、焼き上がりの触感（弾力）、中心温度 等 高温保管器の温度を確認する	加熱を延長する又は提供しない 保管器の温度が上がらない又は途中で温度が低下し、長時間（例：1時間以上）高温で保管されていない場合は提供しない。

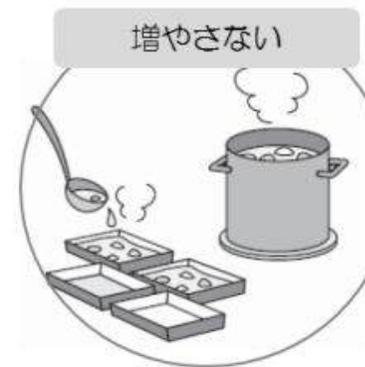
HACCPの取り組み（重要管理のポイント）

衛生管理計画

②重要管理ポイントのチェック方法を決定

第3グループ

分類	メニュー（例）	チェック方法（例）	問題があったとき（例）
第3グループ： 加熱後冷却するもの （加熱後冷却、再加熱し、熱いまま提供）	カレー、スープ、ソース、たれ等	速やかに冷却、再加熱時の気泡、見た目、温度で判断する	速やかに冷却（例：2時間以内に20℃以下）ができなかった場合は、提供しない 再加熱時に問題があった場合は、加熱を延長する又は提供しない
（加熱後冷却し冷たいまま提供）	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	速やかに冷却（例：2時間以内に20℃以下）ができなかった場合は、提供しない
	サラダチキン（低温調理）等	中心温度計と時計で、中心部の温度が63℃に達してから30分間経過したことを確認する その後、速やかに冷却、冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する	加熱に問題があった場合は、加熱を延長する又は提供しない 速やかに冷却（例：2時間以内に20℃以下）ができなかった場合は、提供しない



HACCPの取り組み（重要管理のポイント）

実施記録

重要管理の実施記録をメニューごとに確認して記録しましょう。

・できていれば「良」、十分でない場合は「否」に○を付けます。

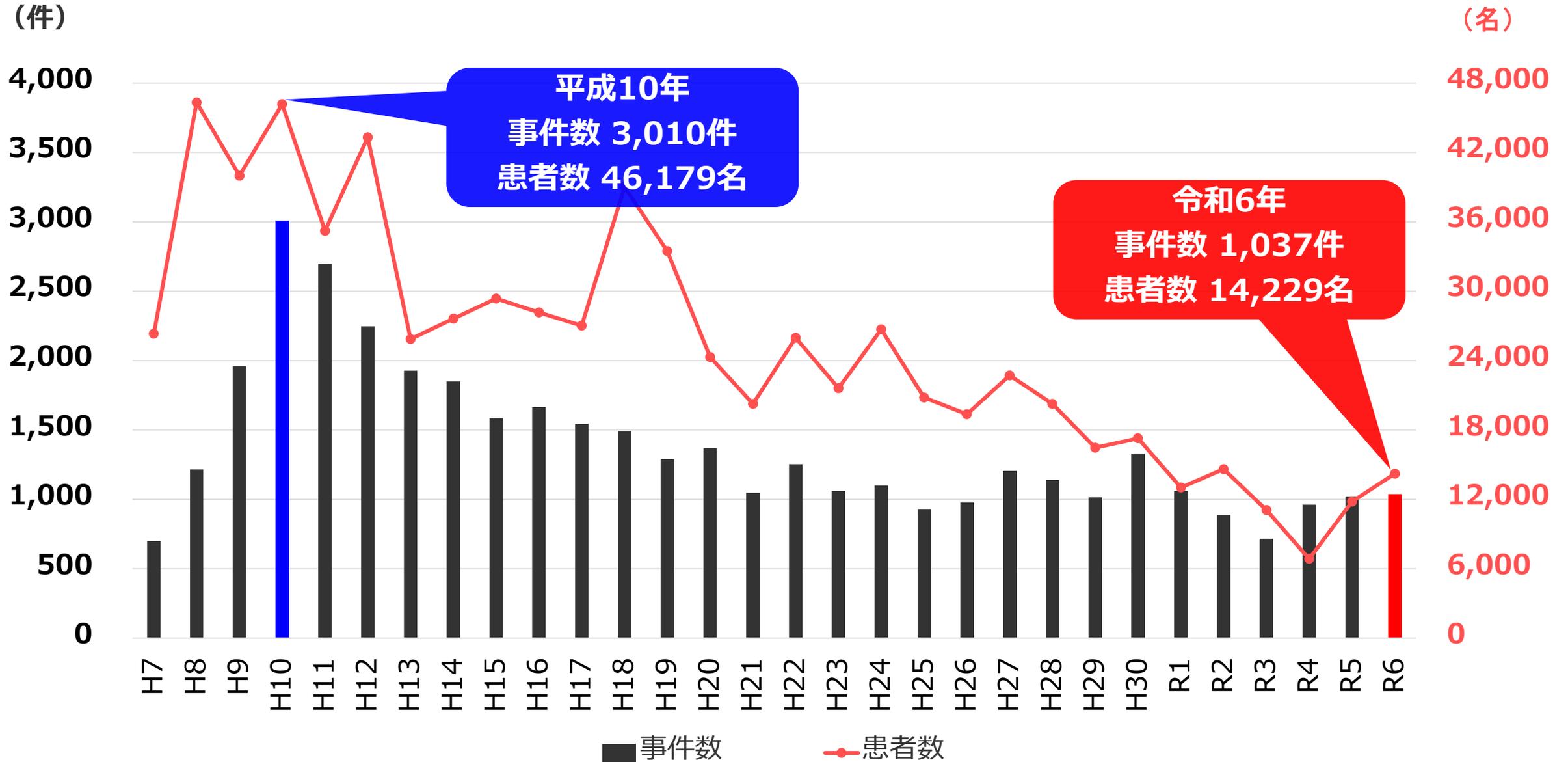
・日ごとにチェックした人は「日々チェック」欄にサインしましょう。

・否に○をした場合は、その後の対処方法を特記事項にメモしておきましょう。

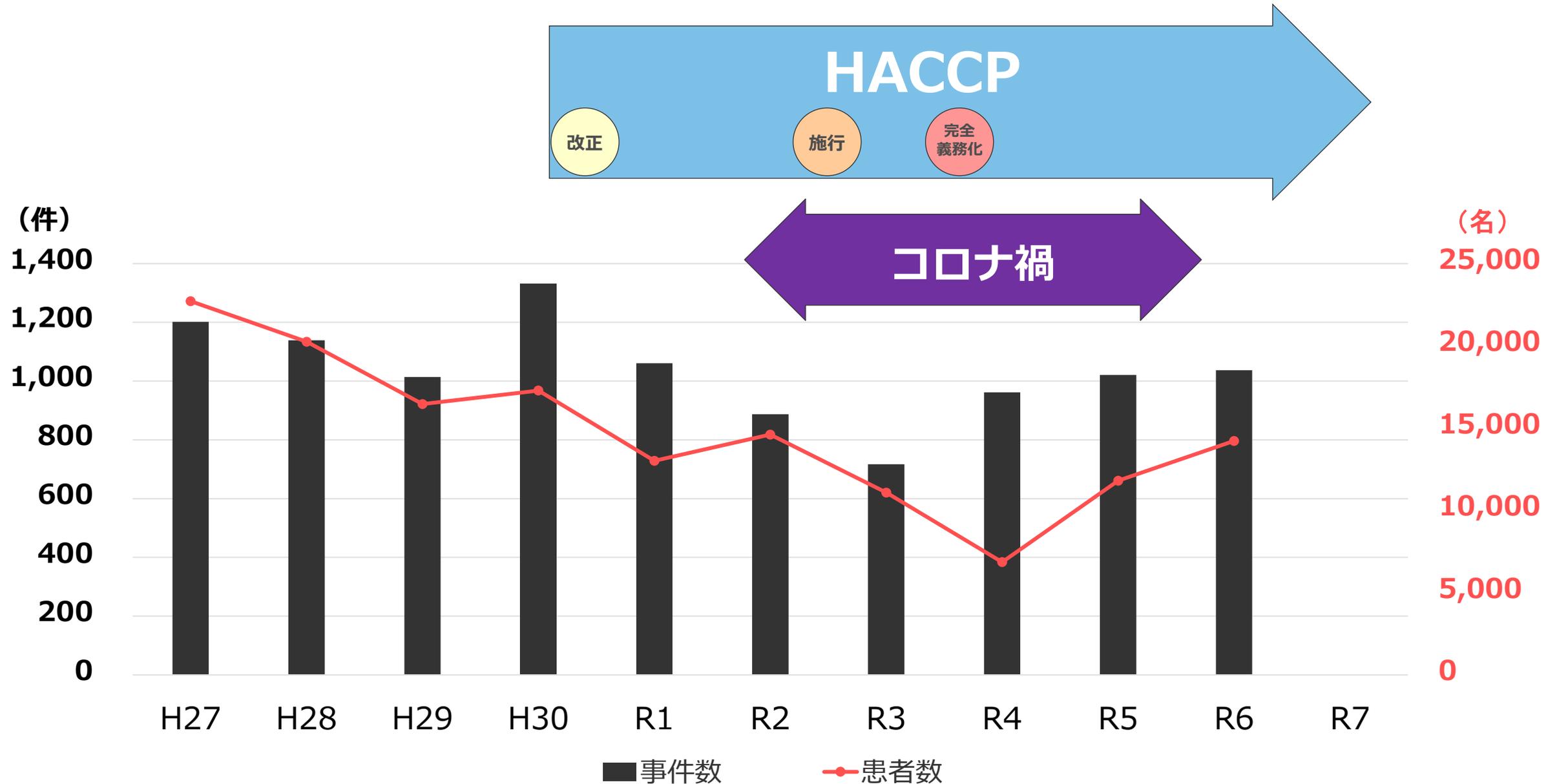
・実施状況を日々チェックした方とは別の方（店主など）が週に1度程度確認し、「確認者」欄にサインしましょう。

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（加熱し、熱いまま提供）	（加熱後高温保管し、熱いまま提供）	加熱後冷却するもの（加熱後冷却、再加熱し、熱いまま提供）	（加熱後冷却し、冷たいまま提供）				
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、サラダチキン（低温調理）				
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	老子	<p>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。</p> <p>4/3 サラダチキンの鶏むね肉の中心温度が63℃にならなかつたため、加熱時間を延長した。湯せん器にいつもより多くの鶏むね肉が入っていたため、A君に調理手順を守るよう注意した。</p>	4/7 太郎	
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	老子			
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	老子			
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	老子			
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	老子			
6日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	老子			
7日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	老子			
8日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否				
9日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否				
10日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否				
11日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否				
12日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否				
13日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否				

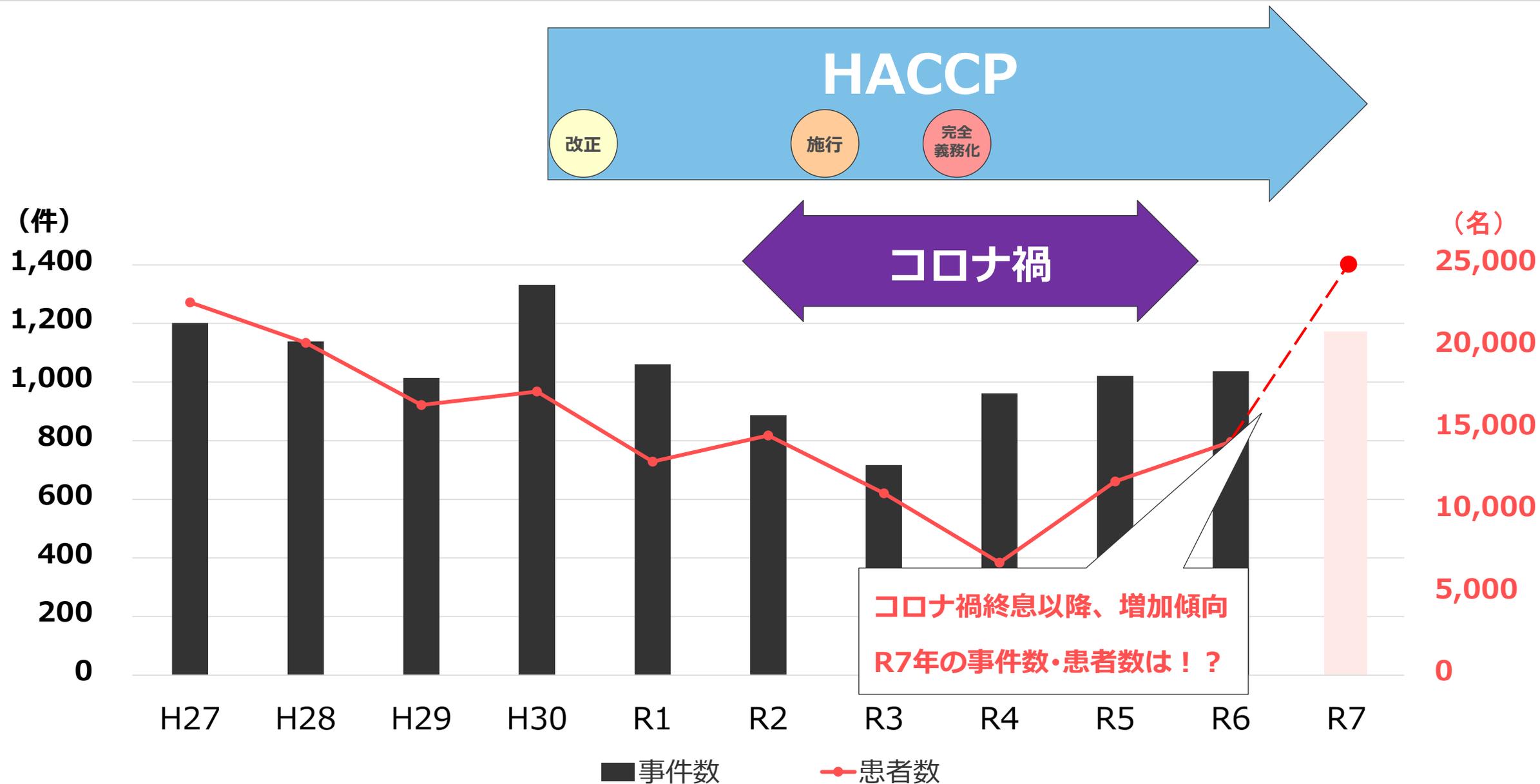
過去30年間の年次別食中毒発生状況（事件数・患者数）



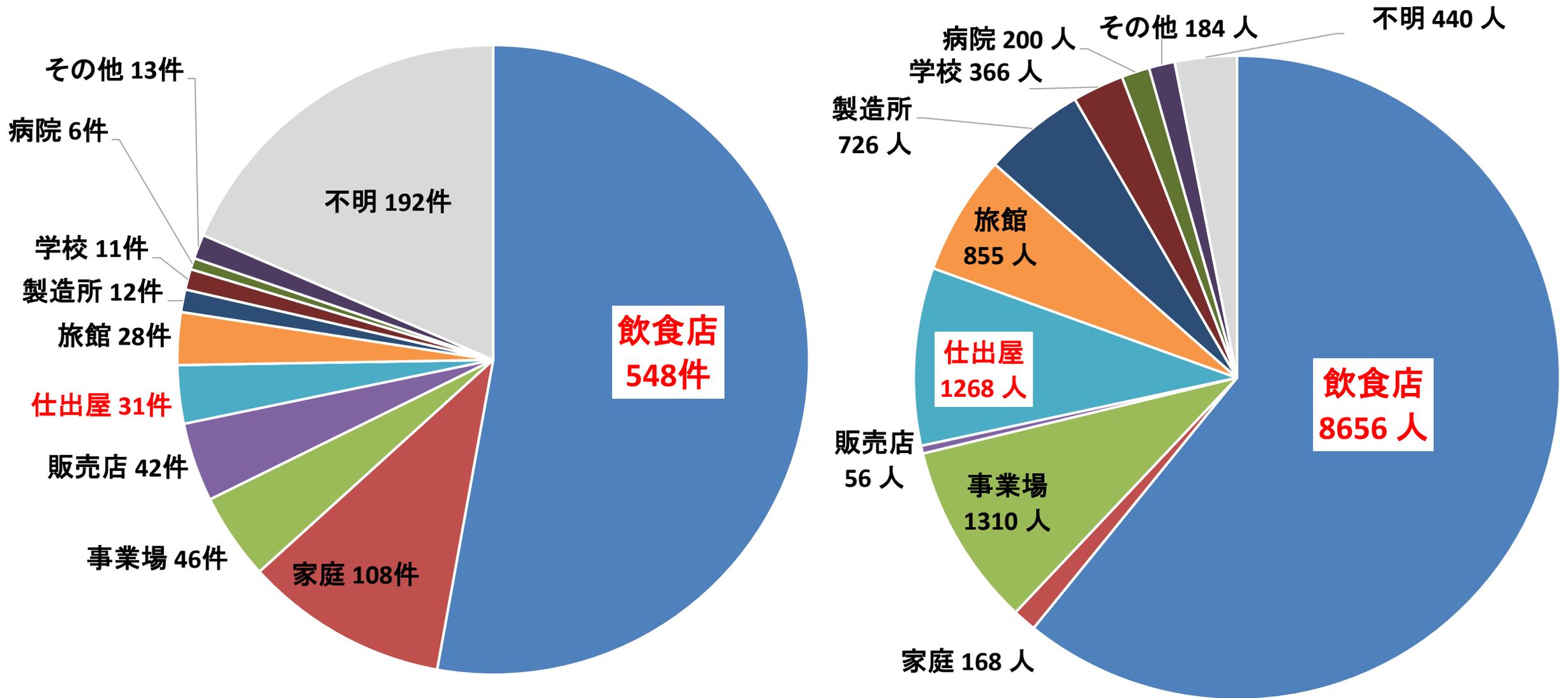
HACCPの取り組みと食中毒の推移（過去10年食中毒発生状況）



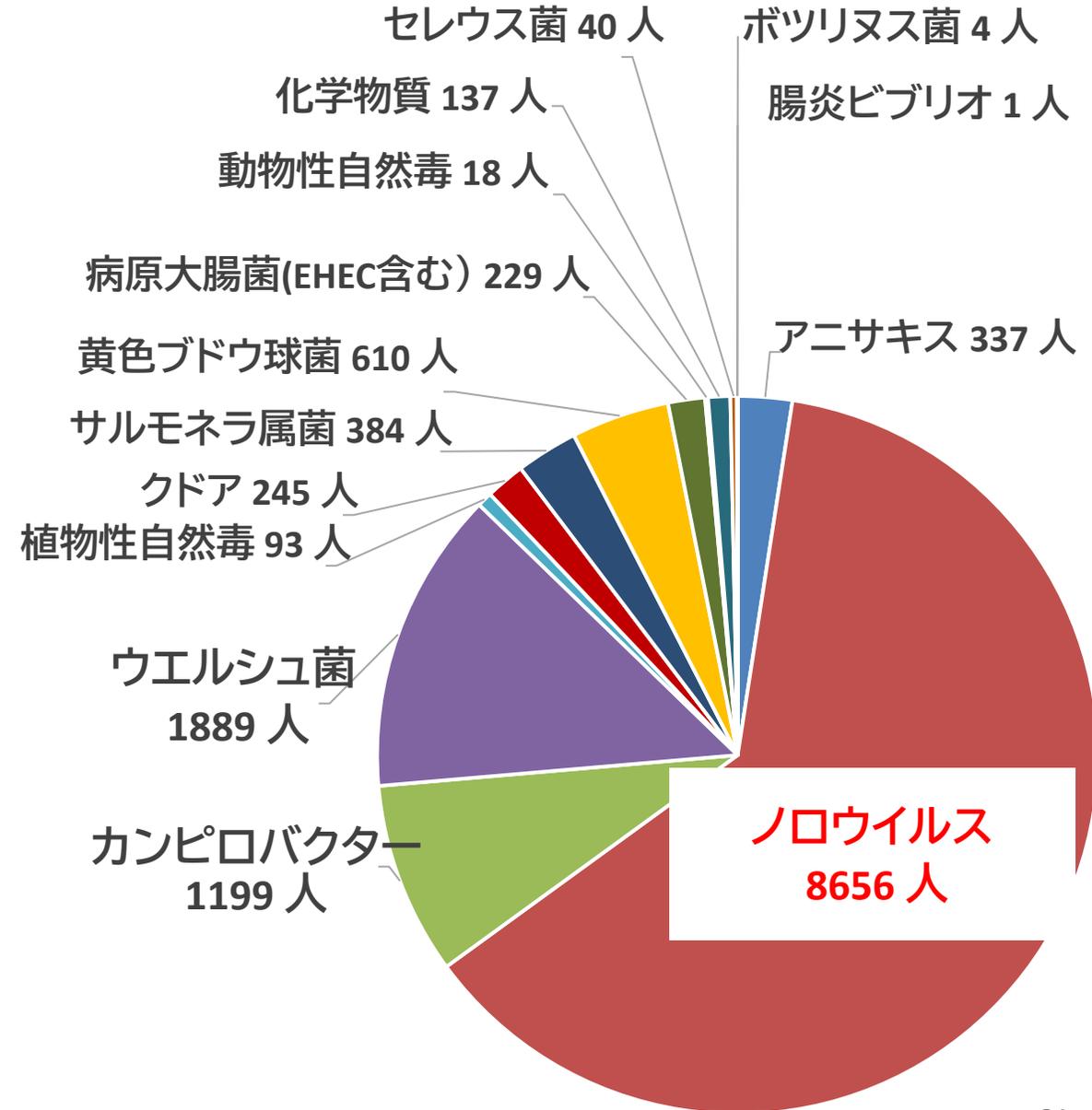
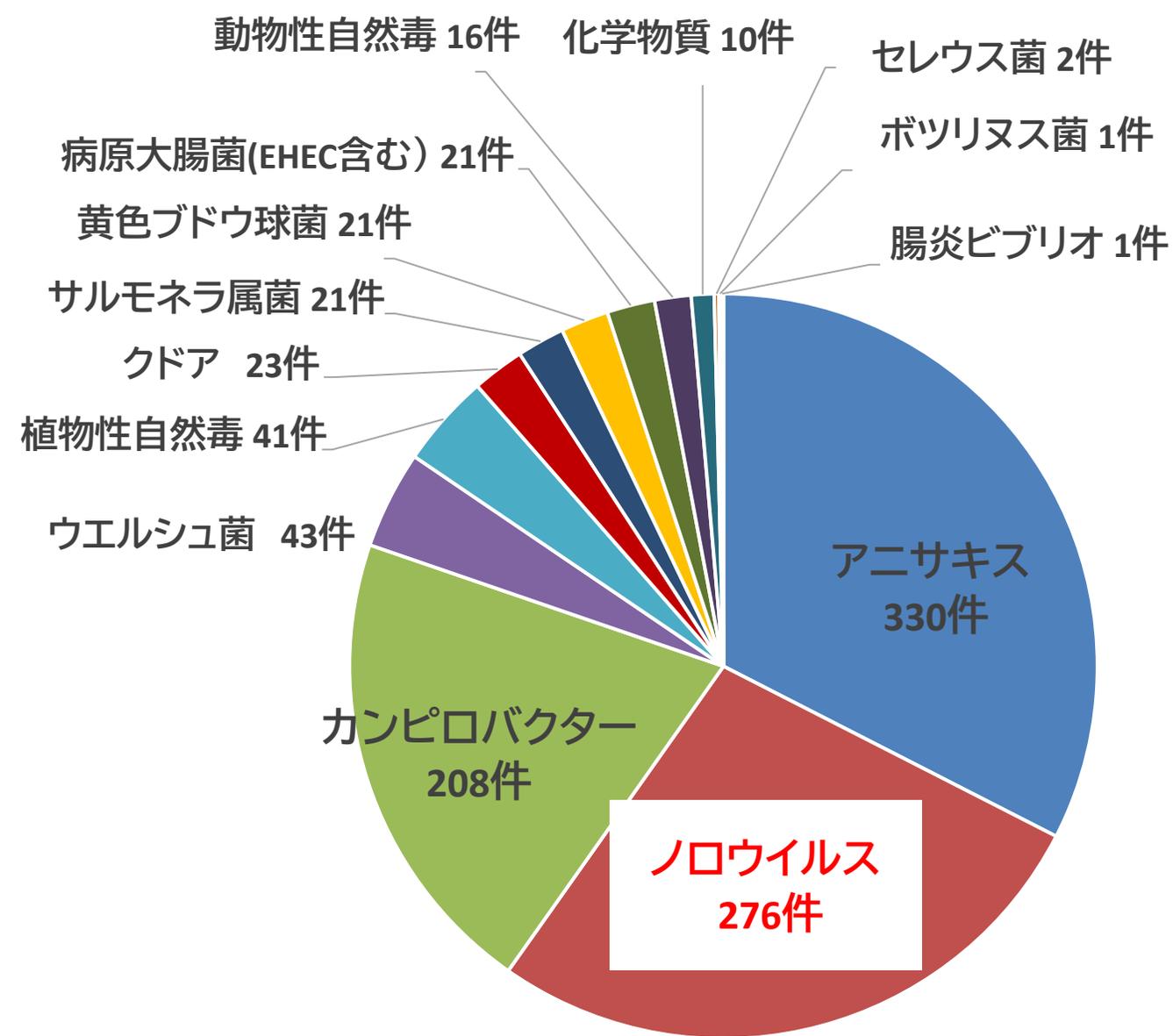
HACCPの取り組みと食中毒の推移（過去10年食中毒発生状況）



どのような施設で食中毒が起こっているの（R6年）



どのような食中毒が起こっているの？（R6年）



本日の内容

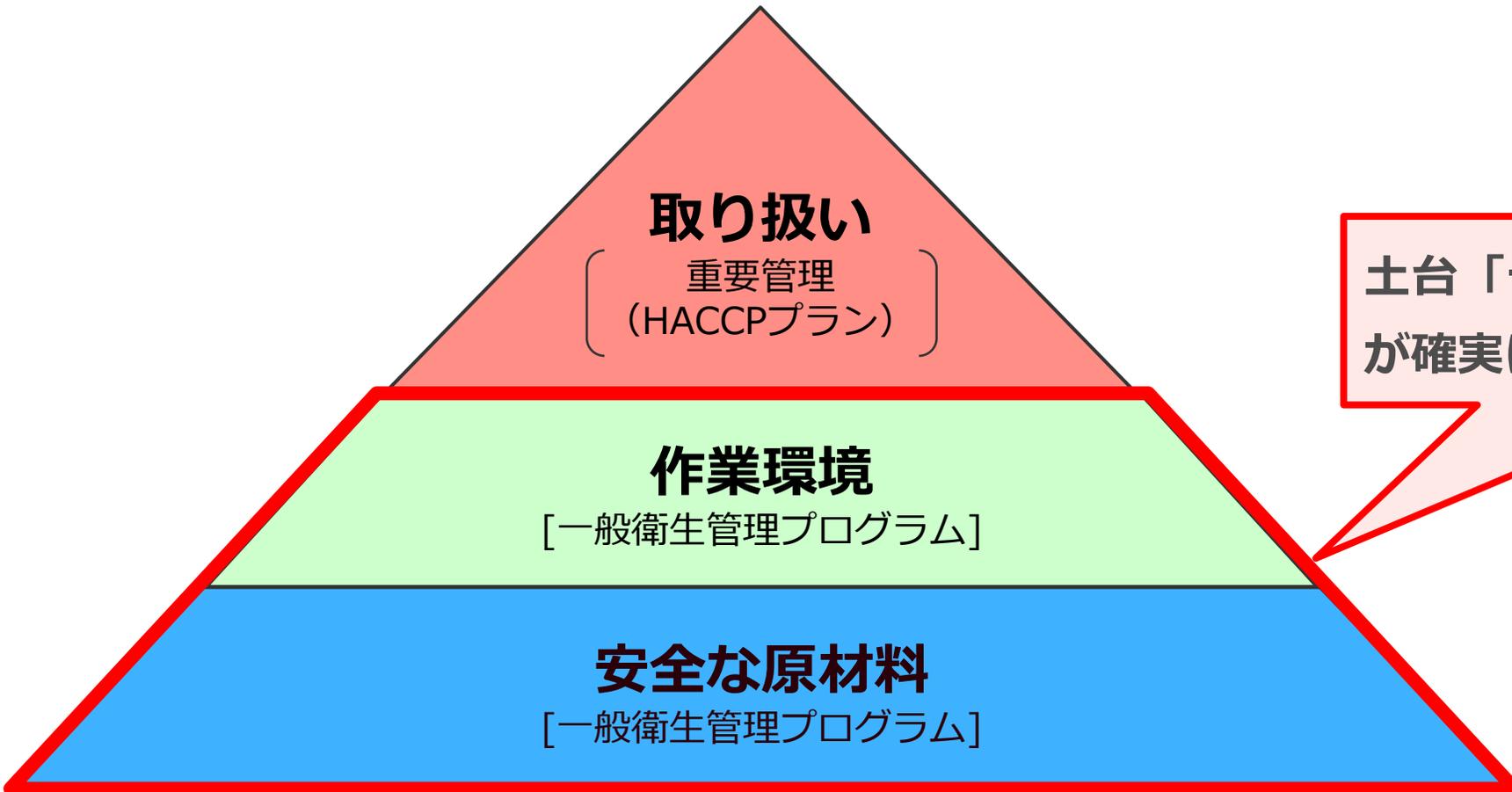
1.HACCPに沿った衛生管理について（復習）

2.一般的衛生管理の重要性（7Sについて）

3.HACCPに沿った衛生管理を継続するために

一般的衛生管理は衛生管理の土台

土台がしっかりしていないと、
「食品の取り扱い（重要管理）」の取り組みの効果が下がる。



土台「一般的衛生管理」の取り組み
が確実に取り組んでいることが重要

一般的衛生管理プログラムを確実に取り組むために

食品衛生 7S



清潔 (Seiketsu)

微生物レベルでの
清潔さ

目的

しつけ(Shitsuke) (習慣化する)

正しい知識を身につけ、
ルールを決められた通り
守ること

意識・行動

手段

整理 (Seiri)

要るものと要らないものを区分して、要らないものを処分すること

整頓 (Seiton)

必要なものが必要な時にすぐとり出せるよう、定位置・定数管理をすること

清掃 (Seisou)

ゴミ・汚れ・異物がないよう取り除くこと

洗浄 (Senjou)

汚れを除去すること

殺菌 (Sakkin)

有害な微生物を死滅させること

①整理

～要るものと要らないものを区分して、要らないものを処分すること～

①整理 問題点

破損した調理器具



厨房内の殺虫剤



機械上部の不要物



劣化したダンボール

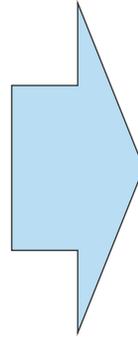


① 整理

要るものと要らないものを区分して、要らないものを処分すること

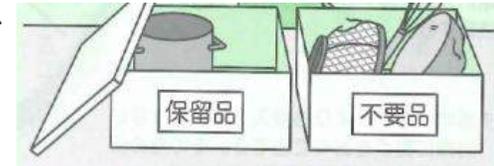
問題点

- 食品への異物混入のリスク
- 虫やネズミの生息場所になる
- 清掃しづらくなる
- 動線が悪くなる



改善方法

- ✓ 必要か不必要か判断できないものは、一箇所に集めて期間を決めて保管
⇒半年、1年使用しない場合は廃棄
- ✓ 捨てる期間を決めて赤札を貼る
⇒期限が来たら処分



② 整頓

～必要なものが必要な時にすぐとり出せるよう、定位置・定数管理をすること～

②整頓 問題点

生食野菜の上に食肉（棚割り不十分）



小分けした洗剤・薬剤の名称未記入



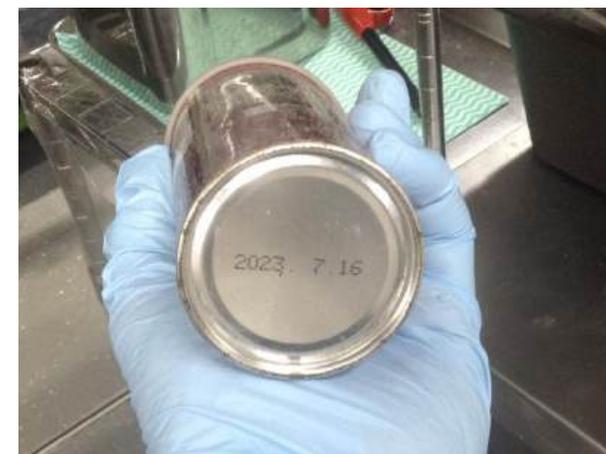
冷蔵庫・冷凍庫内の乱雑な保管



厨房内の各所に私物



賞味期限切れの食品・調味料

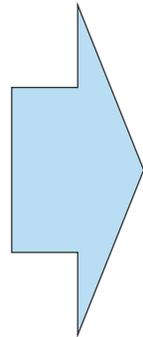


② 整頓

必要なものが必要な時にすぐとり出せるよう、定位置・定数管理をすること

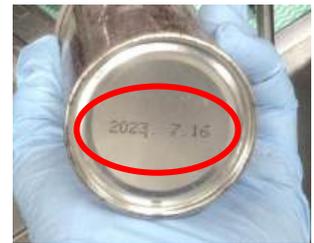
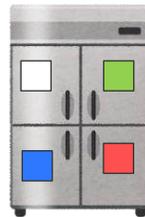
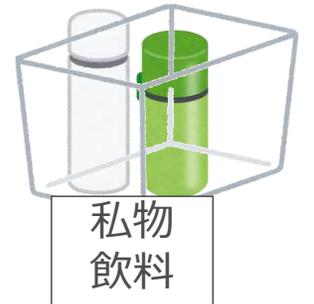
問題点

- 食肉のドリップが野菜に付着し、食中毒が起こるリスク
- 『探す』ことによる無駄な作業、時間、労力
- 誤使用による異物混入
- アレルゲンの混入
- 期限切れ食品使用による事故



改善方法

- ✓ 冷蔵庫の棚割
(汚染度が高いものを下に保管)
- ✓ 置き場・個数・置き方を表示する
- ✓ 形跡管理
- ✓ 内容物の表記
- ✓ 期限表示の明確化 (○)



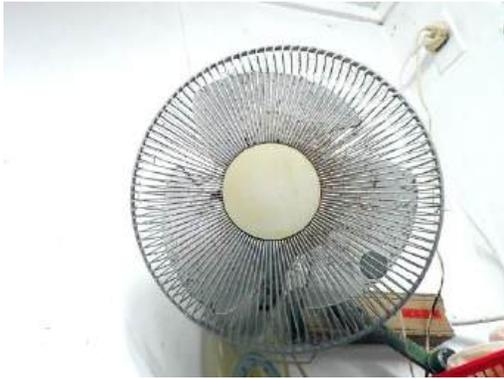
参照：整備工具共有でコスト削減+技術伝承の取り組み | LIVE ANA GROUP (ライブANAグループ)
食品製造・加工事業者のためのよくわかる高度化基盤整備事項解説

③ 清掃

～ゴミ・汚れ・異物がないよう取り除くこと～

③清掃 問題点

扇風機にホコリ蓄積



床面に汚れ蓄積



清掃用具の保管状況不良（床面直置き）



④ 洗 浄

～汚れを除去すること～

④ 洗 浄

ウェットな環境で行う掃除で汚れを除去し、
微生物の汚染を防止したりアレルギーの混入を防止すること

微生物汚染防止 のための洗浄

＜基準＞ 有機物などの汚れの除去だけでなく、洗
浄対象物の微生物数が問題ないレベルまで低
減されている

殺菌前に確実に汚れを除去するよう、汚れの程
度や種類に応じて洗剤を選定し、ブラシ等の道
具を用いる

アレルギー除去 のための洗浄

- ・お湯(40～50℃。60℃超えると×)
 - ・アルカリ洗剤
 - ・共洗い(水を使えない場所の場合)
- どの程度洗えばよいかは検査で確認

- 有機物汚れ(炭水化物、脂肪(油脂)、タンパク質) … 軽度: 中性洗剤、重度: アルカリ洗剤
- 無機物汚れ(カルシウム、マグネシウム) … 酸洗剤



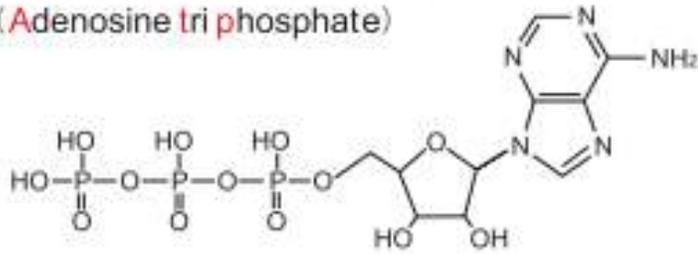
④洗淨 問題点



ATPふき取り検査



ATP (アデノシン三リン酸)
(Adenosine tri phosphate)



	微生物検査	まな板汚れの状態	ATP ふき取り検査
①	汚染あり	<p>まな板 洗浄、殺菌ともに不十分な状態</p>	汚染あり
②	汚染なし 菌増殖の 潜在的な危険性を 見逃す可能性あり	<p>まな板 洗浄不良の状態、殺菌のみOK</p>	汚染あり 菌増殖の 潜在的な危険性も 検出可能
③	汚染なし	<p>まな板 洗浄・殺菌ともにOK</p>	汚染なし

(参考) 「キッコーマンバイオケミファ株式会社ATPふき取り検査」のウェブサイト

④洗淨 ATP 高い値

・基準値 [キッコーマンバイオケミファ (株) ATP拭き取り検査法(A3法)運用マニュアル 参照]

検査の目的	検査ポイント	○ (≦)	△	× (>)
調理器具等の 衛生管理	まな板	500	500 ~ 1,000	1,000
	包丁	200	200 ~ 400	400
	調理台	200	200 ~ 400	400
	ザル・ボウル・バット	200	200 ~ 400	400
	冷蔵庫 (取っ手)	200	200 ~ 400	400
	冷蔵庫 (内側)	500	500 ~ 1,000	1,000
	食器	200	200 ~ 400	400



冷蔵庫の取っ手などの設備、包丁やざるなどの調理器具、食器などで洗淨不足が疑われました

⑤ 殺菌

～有害な微生物を死滅させること～

⑤ 殺菌

有害な微生物を死滅させること



厨房で使用される主な殺菌剤

分類	成分	特徴
アルコール系	エタノール イソプロパノール	殺菌作用が迅速 栄養型細菌に有効、真菌にはやや効果が低い、細菌芽胞に無効 水で薄まると殺菌力低下
塩素系	次亜塩素酸ナトリウム 高度サラシ粉 塩素化イソシアヌル酸 強（微）酸性次亜塩素酸水	酸化分解により殺菌作用を示す 漂白・脱臭作用もある 栄養型細菌、真菌、 <u>ウイルスに有効</u> 、細菌芽胞には高濃度で有効 酸性～中性域で殺菌効果が高くなる

⑤殺菌 問題点

小分けした洗剤・薬剤の名称未記入



手洗い設備の不備



手洗いについて

～ノロウイルス食中毒を防ぐために～

- ・ 基準値 [キッコーマンバイオケミファ (株) ATP拭き取り検査法(A3法)運用マニュアル 参照]

検査の目的	検査ポイント	○ (≦)	△	× (>)
作業前衛生チェック	手指	2,000	2,000 ~ 4,000	4000



正しい手洗いを実施しましょう



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

※ (参考) (公社) 日本食品衛生協会 「できていますか? 衛生的な手洗い」

水栓



手洗い場には



2回手洗いでノロウイルス食中毒を防ぎましょう

手洗いの方法	残存ウイルス数 (残存率)*
手洗いなし	約1,000,000個
流水で15秒手洗い	約10,000個 (約1%)
ハンドソープで10秒または30秒もみ洗い後、流水で15秒すすぎ	数百個 (約0.01%)
ハンドソープで60秒もみ洗い後、流水で15秒すすぎ	数十個 (約0.001%)
ハンドソープで10秒もみ洗い後、流水で15秒すすぎを2回繰り返す	約数個 (約0.0001%)

*:手洗いなしと比較した場合

出典

森功次他:感染症学雑誌、80:496-500,2006

<http://journal.kansensho.or.jp/Disp?pdf=0800050496.pdf>

手洗いはとても大切と習ったけど、、、いざ厨房では！？

「食品衛生は手洗いに始まり、手洗いに終わる」 ～食中毒予防のために正しい手洗い～



様々な食品企業で正しい手洗いが出来ているかチェックする事に力を注いでいます。

- 手洗い時は2人で相互チェック
- 顔認証や手洗いのカメラで「誰がいつ手洗いをしたか」記録
- AI技術で正しい手洗いが出来ているか確認



正しい手の洗い方6ステップとこすり回数を含否を判定

(参考) 株式会社富士通研究所
「正しい手洗い動作を判定する映像認識AI技術を開発」

⑥しつけ（習慣化する）

～正しい知識を身につけ、ルールを決められた通り守ること～

⑥しつけ（習慣化する）

正しい知識を身につけ、ルールを決められた通り守ること

しつけのポイント



基本は
毎日のあいさつから
(コミュニケーションが大切)

- ・なぜするのか
- ・どのようにするのか

を教え、理解させる
(教え、やってみせ、確認する)

マニュアルを作成する
(従業員から使いやすさ
などの意見を聞き、定期
的に見直す)

できているかを確認する
(記録の確認だけでなく、
実際の現場を確認
する)

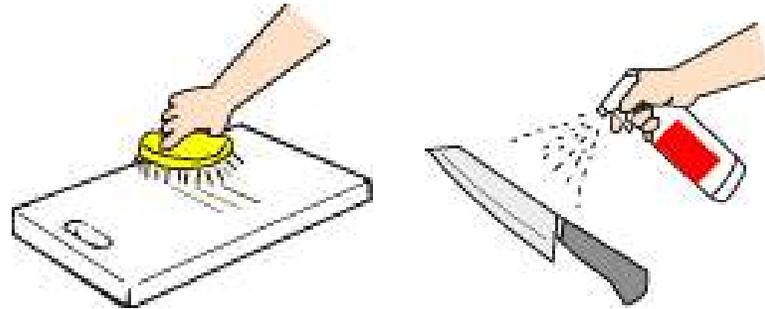
⑦ 清潔

～微生物レベルでの清潔さ～

⑦ 清潔

食品衛生7Sの目的「**微生物レベルでの清潔さ**」がいつでも維持されていること

清潔のポイント



整理整頓を
行い必要なものが
すぐ取り出せる
状態

適切な**清掃・洗浄**を
行い
ゴミや汚れを無くす

殺菌することで
微生物を殺したり
除去する

個々人がルールを
守ることで
清潔な状態を
維持する

①整理→②整頓→③清掃→④洗浄→⑤殺菌→⑥しつけ→⑦清潔 順番が重要

本日の内容

- 1.HACCPに沿った衛生管理について（復習）
- 2.一般的衛生管理の重要性（7Sについて）
- 3.HACCPに沿った衛生管理を継続するために**

P D C A サイクル

①衛生管理計画を作成

Plan (計画)

Do (実行)

②計画の通り衛生管理を実施・確認・記録

Check (検証・評価)

③定期的に記録を確認（振り返り）し、
計画の有効性を検証、評価

Act (改善)

④評価に基づき、必要に応じて衛生管理を改善

衛生管理計画を作成

一般的衛生管理

一般的な衛生管理のポイント	
①	<p>原材料の受入の確認</p> <p>いつ 原材料の納入時 その他 ()</p> <p>どのように 外觀、におい、包装の状態、表示(期限、保存方法)を確認する</p> <p>問題があったとき 返品し、交換する</p>
②	<p>庫内温度の確認 (冷蔵庫・冷凍庫)</p> <p>いつ 始業前 作業中・業務終了後・その他 ()</p> <p>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)</p> <p>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 食材の状態に応じて使用しない又は加熱して提供</p>
③-1	<p>交差汚染・二次汚染の防止</p> <p>いつ 始業前・作業中 業務終了後・その他 ()</p> <p>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、取った都度、十分に洗浄し、消毒する</p> <p>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</p>
③-2	<p>器具等の洗浄・消毒・殺菌</p> <p>いつ 始業前・使用後 業務終了後・その他 ()</p> <p>どのように 使用の都度、まな板、包丁、ポウル等の器具類を洗浄し、または、すすぎを行い、消毒する</p> <p>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、または、すすぎを行い、消毒する</p>
③-3	<p>トイレの洗浄・消毒</p> <p>いつ 始業前 作業中・業務終了後・その他 ()</p> <p>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</p> <p>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</p>
④-1	<p>従業員の健康管理等</p> <p>いつ 始業前 作業中 その他 ()</p> <p>どのように 従業員の体調、手の届の有無、層次等の確認を行う</p> <p>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 汚れた作業服は交換させる</p>
④-2	<p>手洗いの実施</p> <p>いつ 始業前 作業中 その他 ()</p> <p>どのように 衛生的な手洗いを行う</p> <p>問題があったとき 作業中に従業員が必要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</p>



・研修会等で、手引書のひな形を参考に作成したが、実際の取り組みと異なる。

(例)冷蔵庫の温度点検 (計画1日2回⇒実際1回)

トイレの清掃 (毎日開店前⇒実際週1回)

・良い取り組みをしているが、計画書に記載されていない。
(例)交差汚染の防止として手袋を着用している。

・計画書の内容について従業員様に周知されていない。
(例)手洗いのタイミングを理解していない。

現在実施している取り組みを参考にしながら、**より衛生的な取り組み**となるような内容を決める。

衛生管理計画を作成

重要管理

(計画)



(実施記録)

⑤ 重要管理のポイント				
分類	メニュー	チェック方法	問題があったとき	
第1グループ	加熱したもの(冷蔵品を冷たいまま提供)	冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する	食品が冷たくない場合は、提供しない又は加熱用に使用する	
第2グループ	ハンバーグ	火の強さや時間、肉汁、見た目で判断する	加熱を延長する又は提供しない	
	焼き魚	魚の大きさ、火の強さや時間、焼き上がりの熱感(弾力)、見た目で判断する		
	焼き鳥	火の強さや時間、見た目で判断する		
	唐揚げ	油の温度、揚げ上げる時間、油にいれるチキンの数値、見た目で判断する		
	(加熱後高温保管し、熱いまま提供)	唐揚げ ライス	高温保管器の温度を確認する	保管器の温度が上がらない又は途中で温度が低下し、長時間(例:1時間以上)高温でない状態で保管されていた場合は提供しない。
第3グループ	加熱後冷却したもの(加熱後冷却し、再加熱し、熱いまま提供)	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	速やかに冷却(例:2時間以内に20℃以下)ができなかった場合は、提供しない 再加熱時に問題があった場合は、加熱を延長する又は提供しない
		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	速やかに冷却(例:2時間以内に20℃以下)ができなかった場合は、提供しない
	(加熱後冷却し、冷たいまま提供)	サラダチキン(冷蔵調理)	中心温度計と時計で、中心部の温度が63℃に達してから30分間経過したことを確認する その後、速やかに冷却、冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する	加熱に問題があった場合は、加熱を延長する又は提供しない 速やかに冷却(例:2時間以内に20℃以下)ができなかった場合は、提供しない

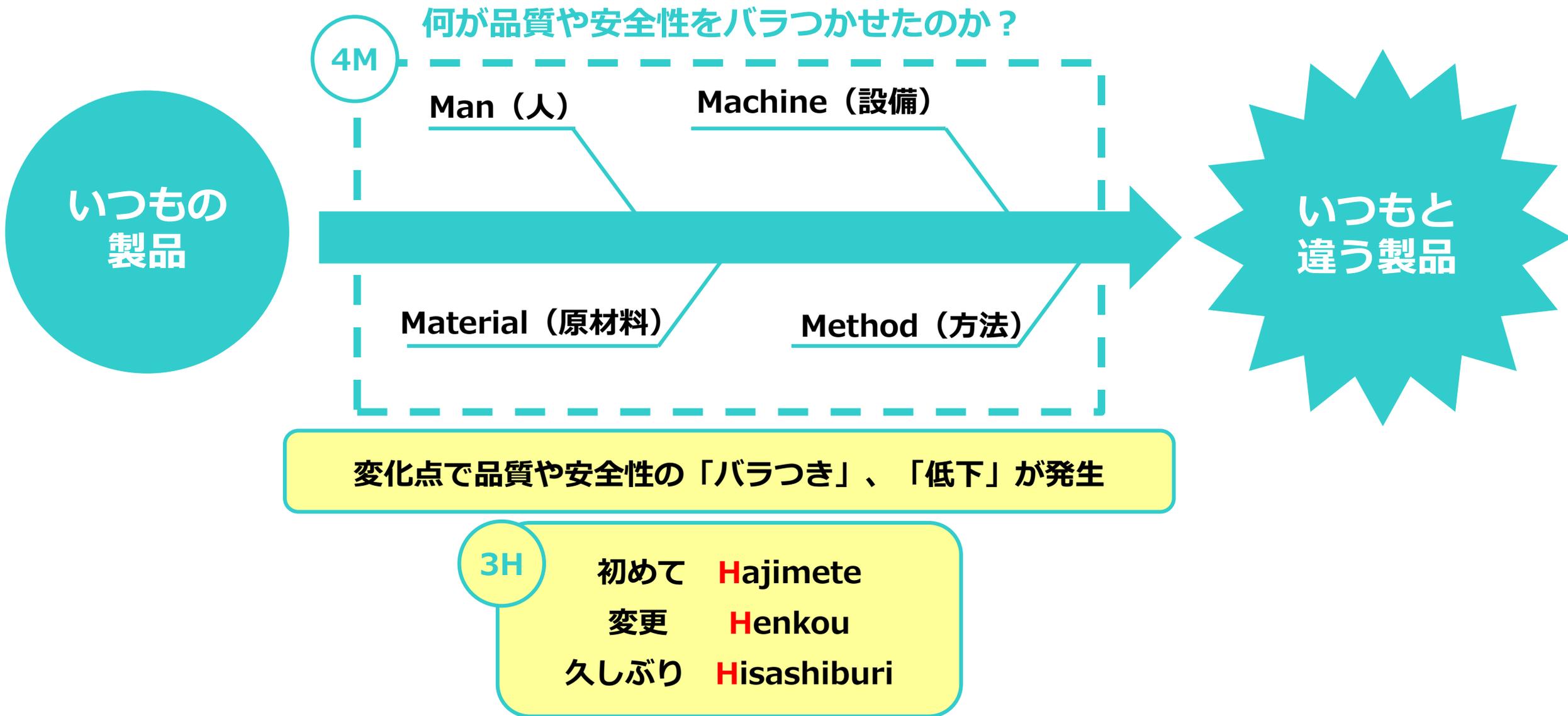
- 実際のメニューと計画のメニューが異なる。
- 管理方法が実際の方法と異なる。
(例)中心温度計を用いる⇒実際は使用していない
写真見本と見比べて確認する⇒写真見本が未作成
- 問題が起こった時の対応が記載されていない。(旧様式)
- メニューのグループ分けが間違っている。
(例)自家製のデザート⇒加熱がないものは第1グループ
加熱後冷却のものは第3グループ
- 計画書の内容について従業員様に周知されていない。
(例)盛り付け時に手袋を着用していない



現在提供しているすべてのメニューについて管理方法が確認できるように計画を作成する。
メニューがたくさんある場合はグループ分けをしたり、手順書などを活用する。

定期的に記録を確認（振り返り）し、計画の有効性を検証、評価

4M・3Hを管理し、美味しく安全に



(参考) 今城敏著「食品衛生管理のしくみと対策がこれ1冊でしっかり分かる教科書-HACCP対応-」

3Hを4Mと組み合わせる

	初めて	変更	久しぶり
人 (Man)	新人	配置転換	職場復帰
設備 (Machine)	新規導入	修理・仕様変更	遊休設備の再稼働
原材料 (Material)	新規の原材料	原材料メーカー変更	1年ぶりの原材料
方法 (Method)	導入したての製法	改良した製法の導入	1年ぶりの作業



これらが発生した時は、衛生管理計画の見直しを検討する必要がある。

(参考) 今城敏著「食品衛生管理のしくみと対策がこれ1冊でしっかり分かる教科書-HACCP対応-」

Check (検証・評価)

20××年 ▲ 月 ◆◆ 日

毎月の振り返り (記載例)

Q1 毎営業日、正しく記録をつけることができましたか？

はい いいえ

『いいえ』の場合、今後忘れずに正しい記録をつけるためにどのようにしますか？

確認を十分行わず○を付けていたので、毎日確認をする。

Q2 否に○をつけたところが多かったところ、クレームなどが多かったところ、調理が可能な量を超えて作業していたところなど、衛生上問題があったところはどこですか？

問題があったポイント

A君が手洗いを行っていないことが時々ある。

その理由はなんですか？ どのように改善しましたか？

「A君は手洗いの重要性を理解できていなかったので、目的を含めて再教育した。●/●

Q3 従業員が代わりましたか？

はい いいえ

『はい』の場合、衛生管理計画の説明は行いましたか？

はい (いつ: ● 月 ● 日) いいえ

説明を行った従業員は計画を理解して衛生管理を実施していますか？

D君をアルバイトで雇用し衛生管理の教育を実施。

手洗いの重要性を説明でき、手洗いや食品の取扱いは適切。

Q4 メニュー、原材料、納入業者を変更しましたか？

はい いいえ

『はい』の場合、衛生管理計画を見直しましたか？

はい (いつ: ● 月 ● 日) いいえ

『はい』の場合、どのように衛生管理計画を変更しましたか？

メニューにサラダチキンを追加したので重要管理に追加。

原材料に●●ソースを追加。アレルギー確認した。その他、変更なし。

『いいえ』の場合、衛生管理計画を見直さなくて良い理由は何ですか？

Q5 新しい設備・器具を購入しましたか？

はい いいえ

『はい』の場合、衛生管理計画を見直しましたか？

はい (いつ: ● 月 ● 日) いいえ

『はい』の場合、どのように衛生管理計画を変更しましたか？

低温調理器、中心温度計を購入。

重要管理のチェック方法(中心温度の確認)に追加。

『いいえ』の場合、衛生管理計画を見直さなくて良い理由は何ですか？

確認者サイン 食協 太郎

確認した日 20××年 ▲ 月 ◆◆ 日

評価に基づき、必要に応じて衛生管理を改善

一般的な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 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 食材の状態に応じて使用しない又は加熱して提供
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、換った都度、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 ・ 使用後 ・業務終了後・その他 ()
		どのように 使用の都度、まな板、包丁、ポ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 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 衛生的な手洗いを行う
		問題があったとき 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は、すぐに手洗いを行わせる

⑤ 重要管理のポイント				
	分類	メニュー	チェック方法	問題があったとき
第1グループ	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	食品が冷たくない場合は、提供しない又は加熱用に使用する
		ハンバーグ	火の強さや時間、肉汁、見た目で見極める	加熱を延長する又は提供しない
第2グループ	加熱するもの(加熱し、熱いまま提供)	焼き魚	魚の大きさ、火の強さや時間、焼き上がりの熱感(弾力)、見た目で見極める	加熱を延長する又は提供しない
		焼き鳥	火の強さや時間、見た目で見極める	
		唐揚げ	油の温度、揚げる時間、油にいれるチキンの数量、見た目で見極める	
第3グループ	(加熱後高圧保管し、熱いまま提供)	唐揚げライス	高圧保管器の温度を確認する	保管器の温度が上がらない又は途中で温度が低下し、長時間(例:1時間以上)高温でない温度で保管されていた場合は提供しない。
		カレースープ	速やかに冷却、再加熱時には気泡、見た目で見極める	速やかに冷却(例:2時間以内に20℃以下)ができなかった場合は、提供しない 再加熱時に問題があった場合は、加熱を延長する又は提供しない
		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	速やかに冷却(例:2時間以内に20℃以下)ができなかった場合は、提供しない
第3グループ	(加熱後冷却し、冷たいまま提供)	サラダチキン(低温調理)	中心温度計と時計で、中心部の温度が63℃に達してから30分間経過したことを確認する その後、速やかに冷却、冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する	加熱に問題があった場合は、加熱を延長する又は提供しない 速やかに冷却(例:2時間以内に20℃以下)ができなかった場合は、提供しない

作成者サイン 倉崎 太郎 作成した日 20XX年 X月 X日

HACCPを形骸化させないために！！
～食品安全文化の醸成～

食品安全文化の醸成

- **食品衛生システムがうまく機能するための根本は、積極的な食品安全文化の確立と維持（醸成）である。**

- 安全な食品の生産および取り扱いに対して、経営者およびすべての従業員の**コミットメント**
- 正しい方向性を設定し、すべての従業員を食品安全の実践に従事させるための**リーダーシップ**
- 事業に携わるすべての従業員による食品衛生の重要性の**認識**
- 食品事業のすべての従業員の間で、逸脱（≒望ましくないこと）および期待（≒望ましいこと）に関するコミュニケーションを含む明確な**コミュニケーション**
- 食品衛生システムの効果的な機能を確保するための十分な**資源の利用可能性**

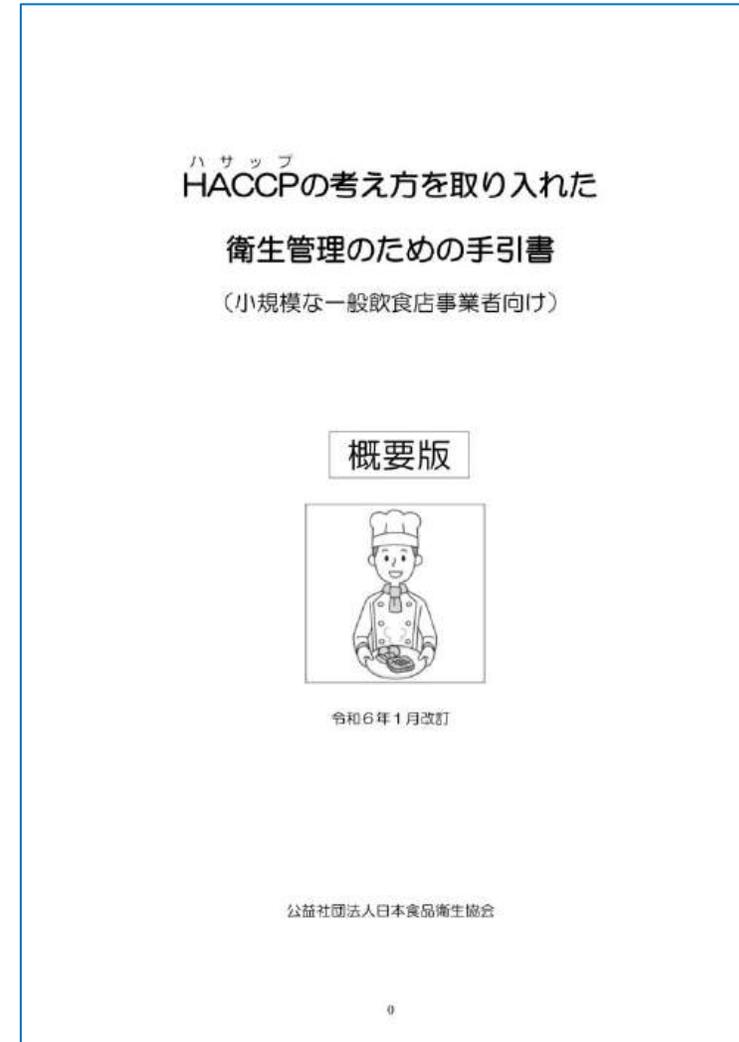
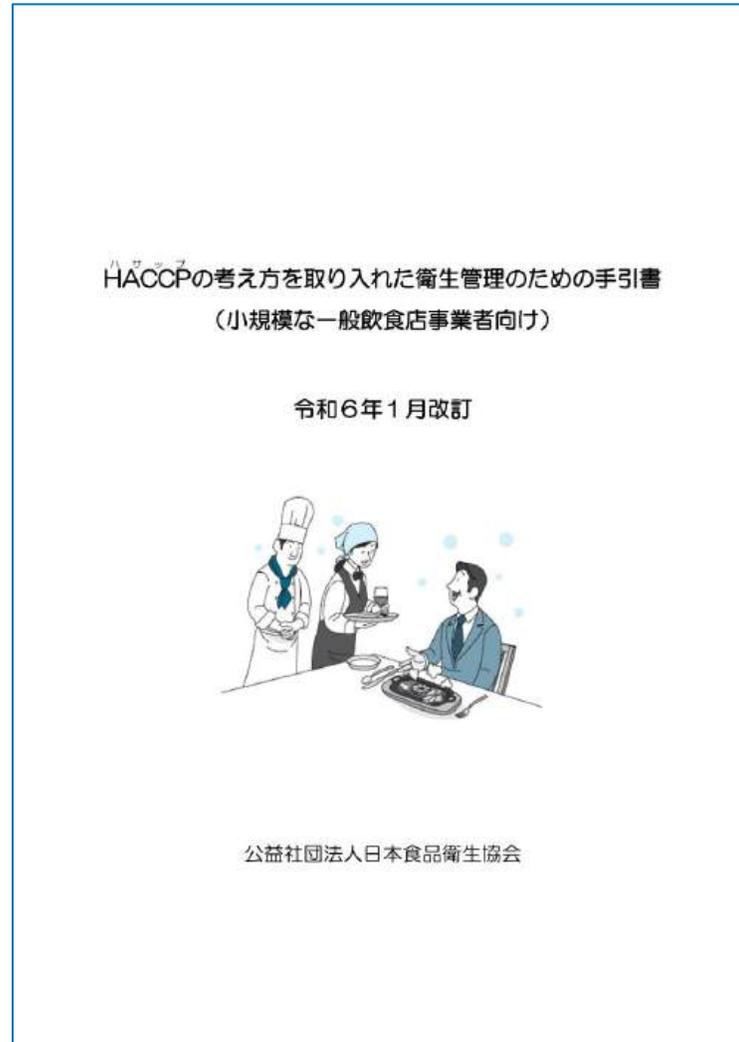
①経営者（店長）様を中心に、全ての従業員様が積極的に取り組む姿勢

②すべての従業員様が食品衛生に関する正しい知識を身に着け、重要性を理解する。

皆で気づきを共有する。

教育訓練が重要

HACCPに取り組むための「ヒト・モノ・カネ」を惜しまない



**HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書を読み、「なぜ取り組むのか」
「どのように取り組むのか」を理解する。**

一般的な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 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 食材の状態に応じて使用しない又は加熱して提供
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 ・ 使用後 ・業務終了後・その他（ ）
		どのように 使用の都度、まな板、包丁、ポ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 始業前 ・業務終了後・業務中（ ） 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 衛生的な手洗いを行う 問題があったとき 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

⑤ 重要管理のポイント				
分類	メニュー	チェック方法	問題があったとき	
⑤-1 グループ	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	食品が冷たくない場合は、提供しない又は加熱用に使用する
	⑤-2 グループ	ハンバーグ	火の強さや時間、肉汁、見た目で見極める	加熱を延長する又は提供しない
焼き魚		魚の大きさ、火の強さや時間、焼き上がりの触感（弾力）、見た目で見極める		
焼き鳥		火の強さや時間、見た目で見極める		
唐揚げ		油の温度、揚げる時間、油に入れるチキンの数量、見た目で見極める		
⑤-3 グループ	（加熱後高温保管し、熱いまま提供）	唐揚げ ライス	高温保管器の温度を確認する	保管器の温度が上がらない又は途中で温度が低下し、長時間（例：1時間以上）高温でない温度で保管されていた場合は提供しない。
	⑤-4 グループ	加熱後冷却するもの（加熱後冷却し、再加熱し、熱いまま提供）	カレー スープ	速やかに冷却、再加熱時には気泡、見た目で見極める
（加熱後冷却し、冷たいまま提供）		ポテトサラダ サラダチキン（低温調理）	速やかに冷却、冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する 中心温度計と時計で、中心部の温度が63℃に達してから30分経過後のことを確認する その後、速やかに冷却、冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する	加熱に問題があった場合は、加熱を延長する又は提供しない 速やかに冷却（例：2時間以内に20℃以下）ができなかった場合は、提供しない

作成者サイン 齋藤 太郎 作成した日 20××年 月 日

自分たちの店舗の衛生管理計画（一般的衛生管理・重要管理）を確認し、取り組みの内容を理解する。

教育訓練資料③

20xx年 4月		一般的な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	4/1朝 小麦粉の包装が1袋破れていたため返品。手洗、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君がトイレの扉に手を洗わず作業に戻ったので、注意し手洗いをさせた	
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OK。いつもより出し入れ頻茶だったか。	
4日	良・否	6, -22	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？ 注意	
5日	良・否	8, -16	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/6 13時過ぎ、C君が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 100ワ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。	
6日	良・否	9, -21	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/7 注文済み 太郎	
7日	良・否	5, -16	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		
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 花子さん一日不在、代理	
10日	良・否	6, -18	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/10 朝、A君が体調が悪そうだった。同じく下痢なので、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	
12日	良・否	8, -16	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		
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			

20xx年 4月		重要管理の実施記録（記載例）						特記事項	確認者
分類	① 再加熱のための（冷蔵品を冷たいまま提供）	② 加熱するための（加熱し、熱いまま提供）	③ 加熱後高温保持するための（加熱後高温保持し、熱いまま提供）	④ 加熱後冷却するための（加熱後冷却、再加熱し、熱いまま提供）	⑤ 加熱後冷却し、冷たいまま提供	日々チェック			
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/1 ハンバーグの内部が赤いとフレームがあった。調理したB君に確認したところ、急いでいたため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。	4/7 太郎
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/3 サラダチキンのお肉の中心温度が62℃に下がったため、加熱時間を延長した。湯せん器にいつもより多くの鶏お肉が入っていたため、A君に調理手順を守るよう注意した。	
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		
6日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		
7日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		
8日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
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			

自分たちの店舗の実施記録（一般的衛生管理・重要管理）を確認し、衛生管理の実施状況や記入方法を確認する。

起こった問題を正直に記入し、対応を特記事項に記入する事を説明します。

小規模な一般飲食店事業者向け手引書 簡易版 (外国語)

食品衛生タウン

食品衛生関連通知

食品衛生関連リンク集

小規模な一般飲食店事業者向け手引書 簡易版 (日本語+外国語9か国)

令和5年度厚生労働省委託事業（食品衛生法改正事項実施把握等事業）におきまして、小規模な一般飲食店向け「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」の簡易版を作成いたしました。

また、外国語版として9か国の対応もそれぞれ作成いたしましたので、自治体における指導・助言のほか、外国人従業員のいる事業者におきましてもご活用ください。

【日本語版】 (4ページ)

注) 様式は上記手引書参照

【外国語版】 (8ページ)

英語 中国語 (簡体字) 韓国語

衛生管理計画・記録 (Excel) 衛生管理計画・記録 (PDF)

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 中国語版

采用 HACCP 思路的卫生控制

Hazard Analysis and Critical Control Point : 危害分析与关键控制点 (危害因素分析·重要管理点)

小規模な一般飲食店用 小規模普通餐飲店用

衛生管理の取り組みを「見える化」しましょう！
请将卫生控制的措施“可视化”！

- 1 衛生管理計画を立てる
制定卫生控制计划
- 2 計画どおり実施する
按照计划实施
- 3 確認して記録する
确认并记录
- 4 記録を振り返る、計画を見直す
回顾记录，修订计划

基本は「食中毒予防三原則」
基本是“预防食物中毒三原则”

食中毒予防の基本は衛生的な手洗いから！
预防食物中毒的基本从卫生洗手开始！

公益社団法人日本食品衛生協会 <https://www.n-shokuei.jp/>
Japan Food Hygiene Association

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 ベトナム語版

Quản lý vệ sinh áp dụng quan điểm HACCP

Hazard Analysis and Critical Control Point : Phân tích các mối nguy hiểm và điểm quản lý trọng yếu (HACCP)

小規模な一般飲食店用 Cửa hàng ăn uống quy mô nhỏ

衛生管理の取り組みを「見える化」しましょう！
Hãy “trực quan hóa” những nỗ lực trong quản lý vệ sinh!

- 1 衛生管理計画を立てる
Lập kế hoạch quản lý vệ sinh
- 2 計画どおり実施する
Thực hiện theo kế hoạch
- 3 確認して記録する
Kiểm tra và ghi chép
- 4 記録を振り返る、計画を見直す
Độc lập hồ sơ ghi chép, xem xét lại kế hoạch

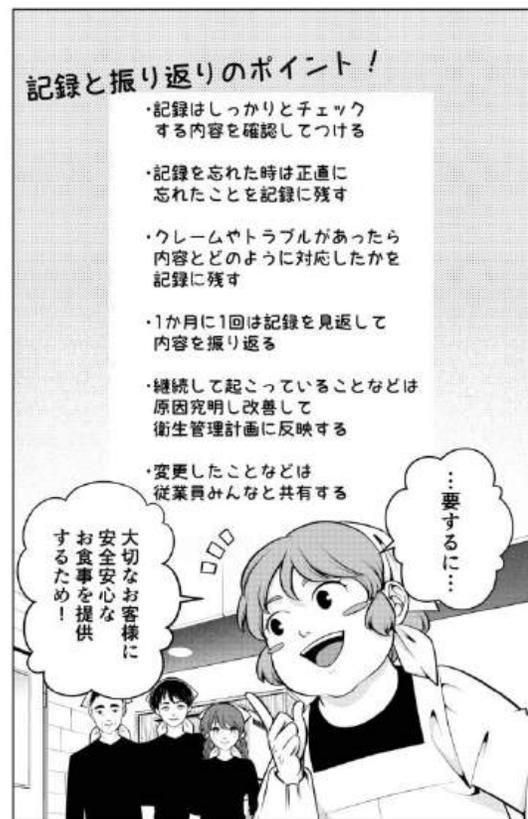
基本は「食中毒予防三原則」
Cơ bản là “Ba nguyên tắc phòng tránh ngộ độc thực phẩm”

食中毒予防の基本は衛生的な手洗いから！
Bí quyết cơ bản để phòng tránh ngộ độc thực phẩm bắt đầu từ việc rửa tay sạch sẽ!

公益社団法人日本食品衛生協会 <https://www.n-shokuei.jp/>
Japan Food Hygiene Association

公益社団法人日本食品衛生協会 ウェブサイト
小規模な一般飲食店事業者向け手引書 簡易版 (日本語+外国語9か国)
https://www.n-shokuei.jp/eisei/haccp_e.html

HACCPにはじめて取り組むアルバイト／パート従業員様はもちろん、皆さんに



岡山県生活衛生課 ウェブサイト【マンガで知ろう】HACCPって何?? (続編ができました!)

<https://www.pref.okayama.jp/page/772748.html>

衛生管理の基礎からHACCPに基づく衛生管理まで幅広い教材



一般財団法人食品産業センター ウェブサイト HACCP関連情報データベース
<https://haccp.shokusan.or.jp/>

良い取り組み（実施記録）

項目	実施内容	日々の確認	振り返り
一般衛生管理	調理器具、食器類、洗浄機の清掃・洗浄・殺菌	調理、サービス業務担当者	各料理長、副支配人
	厨房まわり、洗い場の清掃	調理、サービス業務担当者	
	従業員用トイレの洗浄・消毒	調理、サービス業務担当者	
	使用水の点検（残留塩素濃度の確認）	調理、サービス業務担当者	
	廃棄ごみの管理、周辺の清掃	調理、サービス業務担当者	
年間計画・実施記録			
項目	実施内容	日々の確認	振り返り
衛生害虫等の駆除	鼠、ハエ、ゴキブリなどの駆除 → 業者への依頼	調理、サービス業務担当者	各料理長、副支配人
	衛生害虫などの発生状況の確認		
使用水の管理	貯水槽 定期的に清掃する	調理、サービス業務担当者	各料理長、施設課長
	年1回以上検査を実施する		
施設の点検	清掃時などに確認し、必要に応じ補修を行う	調理、施設管理担当者	施設課長
	蒸気・壁面のカビ汚れの有無		
	床面の破損、水たまりの有無		
	排水溝の清掃、つまりの有無		
冷蔵庫、冷凍庫内	定期的に庫内全体を清掃、消毒する	調理、サービス業務担当者	各料理長
	食品庫の整理、清掃		

● 確認や振り返りの担当者を明確にすることで実施忘れを防ぐ。

毎月の振り返り

責任者は定期的に（月に1回程度）記録の振り返りを行い、クレームや衛生上気が付いたことなど、同じような問題が繰り返し発生している場合は、同一の原因が考えられますので対応を検討します。従業員が交代した場合は、衛生管理計画を説明して教育し、実施内容を記録に残します。また、メニューや原材料を変更したり、納入業者が変更したり、設備・器具に変更があったりした場合には、衛生管理計画を見直しましょう。

	11月	12月	1月	月	月	月	月	月	月	月	月	月
Q1 毎営業日、正しく記録をつけることができましたか？ 「はい」の場合、裏面①へ	<input checked="" type="checkbox"/> はい	<input checked="" type="checkbox"/> はい	<input type="checkbox"/> はい	<input type="checkbox"/> はい	<input type="checkbox"/> はい	<input type="checkbox"/> はい	<input type="checkbox"/> はい	<input type="checkbox"/> はい	<input type="checkbox"/> はい	<input type="checkbox"/> はい	<input type="checkbox"/> はい	<input type="checkbox"/> はい
Q2 Xが多く付いたところや、クレーム、その他衛生上の問題はありましたか？ 「あった」の場合、裏面②へ	<input type="checkbox"/> あった	<input type="checkbox"/> あった	<input type="checkbox"/> あった	<input type="checkbox"/> あった	<input type="checkbox"/> あった	<input type="checkbox"/> あった	<input type="checkbox"/> あった	<input type="checkbox"/> あった	<input type="checkbox"/> あった	<input type="checkbox"/> あった	<input type="checkbox"/> あった	<input type="checkbox"/> あった
Q3 従業員が代わりましたか？ 「はい」の場合、裏面③へ	<input type="checkbox"/> はい	<input type="checkbox"/> はい	<input type="checkbox"/> はい	<input type="checkbox"/> はい	<input type="checkbox"/> はい	<input type="checkbox"/> はい	<input type="checkbox"/> はい	<input type="checkbox"/> はい	<input type="checkbox"/> はい	<input type="checkbox"/> はい	<input type="checkbox"/> はい	<input type="checkbox"/> はい
Q4 メニュー、原材料、納入業者を変更しましたか？ 「はい」の場合、裏面④へ	<input type="checkbox"/> はい	<input type="checkbox"/> はい	<input type="checkbox"/> はい	<input type="checkbox"/> はい	<input type="checkbox"/> はい	<input type="checkbox"/> はい	<input type="checkbox"/> はい	<input type="checkbox"/> はい	<input type="checkbox"/> はい	<input type="checkbox"/> はい	<input type="checkbox"/> はい	<input type="checkbox"/> はい
Q5 新しい設備・器具を購入しましたか？ 「はい」の場合、裏面⑤へ	<input type="checkbox"/> はい	<input type="checkbox"/> はい	<input type="checkbox"/> はい	<input type="checkbox"/> はい	<input type="checkbox"/> はい	<input type="checkbox"/> はい	<input type="checkbox"/> はい	<input type="checkbox"/> はい	<input type="checkbox"/> はい	<input type="checkbox"/> はい	<input type="checkbox"/> はい	<input type="checkbox"/> はい
記録日	12/	18										
確認日												
確認者サイン	早瀬	早瀬										

● 現場で使用しやすい記録様式を作成

現場の従業員様が
取り組みやすくなる



取り組みの継続

良い取り組み（実施記録）

- 問題やクレームの発生ではないが、注意事項の共有

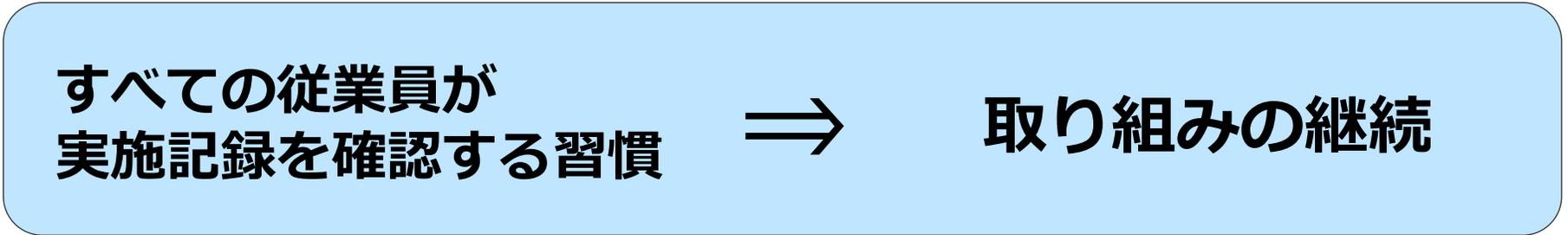
うどん鍋に穴があいてもれてた

蛇口部分に水漏れ) 7.7.7に注意しました (7.7.7鏡)

湯煎機の水道部分故障 臨時休業
14:00
午後から
修理済

- 注文などのメモを記入

〇〇様 14名 7名



良い取り組み（教育訓練）

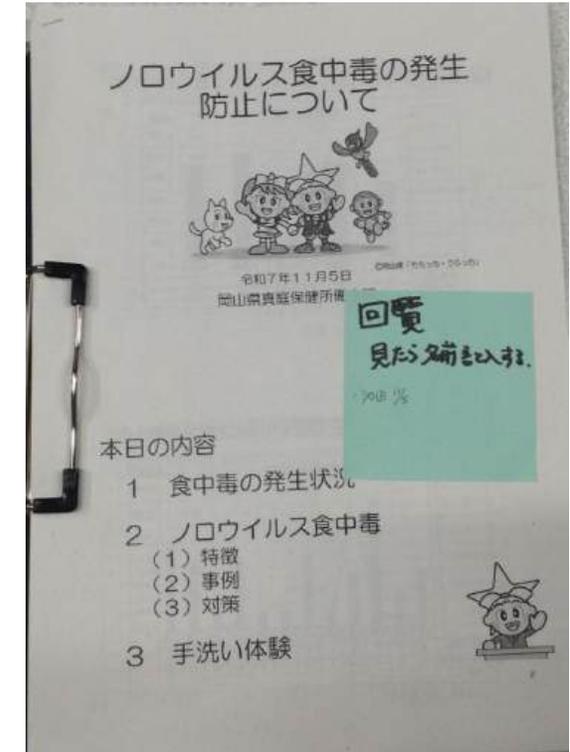


- 毎月1回会議を実施



株式会社サラヤ「手洗いチェッカー」

- 年2回衛生講習会を実施
(手洗い指導等)



- 外部の講習会の資料を回覧

すべての従業員の
衛生管理に関する知識が向上 ⇒ 取り組みの継続



従業員様皆様でHACCPの取り組みを！！

ご静聴ありがとうございました。