

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

HACCPアドバイザー派遣業務について

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」

OKAYAMA HEALTH FOUNDATION

4

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



OKAYAMA HEALTH FOUNDATION

5

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

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

取り扱い

〔重要管理
(HACCPプラン)〕

作業環境

〔一般衛生管理プログラム〕

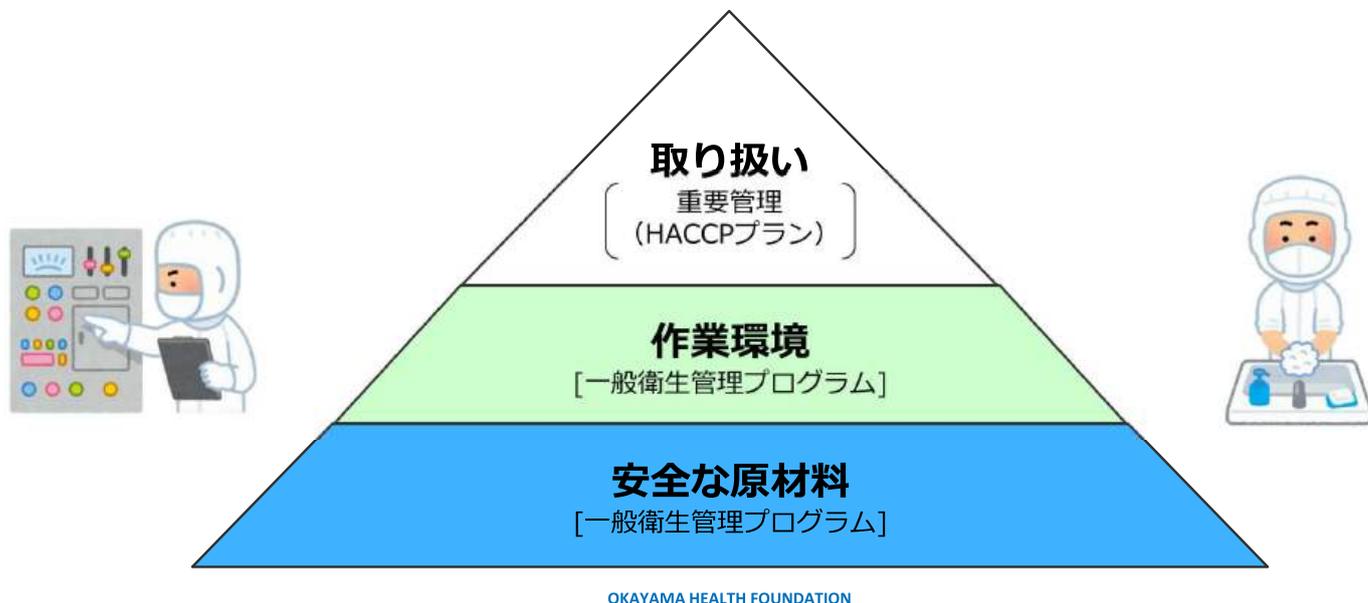
安全な原材料

〔一般衛生管理プログラム〕



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

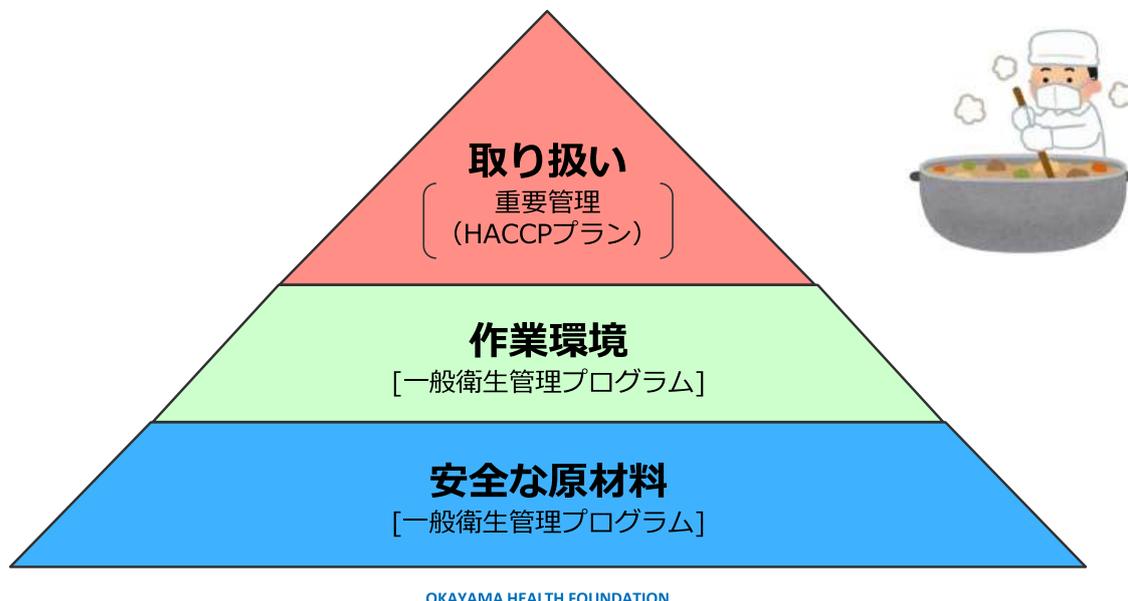


8

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



9

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 外観、におい、包装の状態、表示（期限、保存方法）を確認する</p> <p>問題が起きたとき 返送し、交換する</p>
②	<p>庫内温度の確認（冷蔵室・冷凍庫）</p> <p>いつ 作業前・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>問題が起きたとき 異常の原因を確認、設定温度の再確認/故障の場合修理を依頼、食材の保管に際して使用しない又は廃棄して廃棄</p>
③-1	<p>交差汚染・二次汚染の防止</p> <p>いつ 作業前・作業中・業務終了後、その他（ ）</p> <p>どのように 冷蔵室内の食品の状態を確認する 食器、箸などの器具は、用途別を使い分け、絞った状態、十分に洗浄し、消毒する</p> <p>問題が起きたとき 生産者による汚染があった場合は加熱して復元又は使用しない 使用済に、食な返り付たなどに汚れている場合は、洗浄で再度洗浄し、消毒する</p>
③-2	<p>器具等の洗浄・消毒・殺菌</p> <p>どのように 使用の頻度、食器、箸、ボウル等の器具類を洗浄し、または、消毒剤を用いて、消毒する</p> <p>問題が起きたとき 使用済に汚れや洗剤などが残っている場合は、洗浄で再度洗浄し、消毒する</p>
③-3	<p>トイレの洗浄・消毒</p> <p>いつ 作業前・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、水洗いバー、手すり、ドアノブ等は入念に消毒する</p> <p>問題が起きたとき 業務中にトイレが汚れていた場合は、洗浄で再度洗浄し、消毒する</p>
④-1	<p>従業員の健康管理等</p> <p>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</p> <p>問題が起きたとき 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、絆創膏をつけて上から手袋を着用させる けがや感染症は休ませる</p>
④-2	<p>手洗いの実施</p> <p>どのように 確実な手洗いを行う</p> <p>問題が起きたとき 作業中に従業員が必要なタイミングで手洗っていないことを確認した場合は、すぐに手洗いを促す</p>

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）										確認者					
日	月	①-1	①-2	②	③-1	③-2	③-3	④-1	④-2	日々チェック	日記						
10	4	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	4.1 解 小まめに包装が破れているので確認、手洗、再包装
20	4	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	4.2 食器、食器が汚れているので消毒機に送って、消毒し手洗いをした
30	4	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	4.3 11時頃、15℃、20分経過、いつもより入力が遅くなった
40	4	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	4.4 調理の時に手洗いが残っているのを確認、再度の手洗いを確認
50	4	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	4.5 13時頃、食器が汚れているのを確認、消毒機に送って、消毒し手洗いをした
60	4	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	4.6 調理の時に手洗いが残っているのを確認、再度の手洗いを確認
70	4	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	4.7 温度確認、手洗
80	4	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	4.8 食器と水、消毒機、確認
90	4	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	4.9 食器が汚れているのを確認、消毒機に送って、消毒し手洗いをした
100	4	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	4.10 食、食器が汚れているのを確認、消毒機に送って、消毒し手洗いをした
110	4	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	4.11 食、食器が汚れているのを確認、消毒機に送って、消毒し手洗いをした
120	4	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	4.12 食、食器が汚れているのを確認、消毒機に送って、消毒し手洗いをした
130	4	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	4.13 食、食器が汚れているのを確認、消毒機に送って、消毒し手洗いをした
140	4	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	4.14 食、食器が汚れているのを確認、消毒機に送って、消毒し手洗いをした
150	4	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	4.15 食、食器が汚れているのを確認、消毒機に送って、消毒し手洗いをした

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

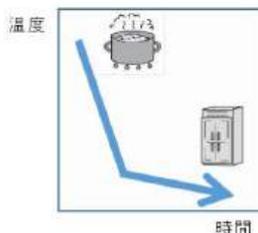
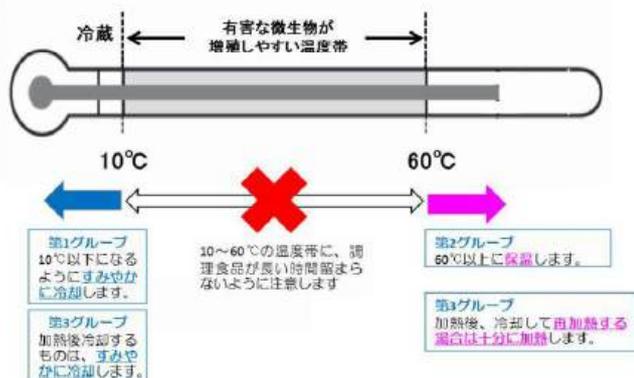


HACCPの取り組み（重要管理のポイント）

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。

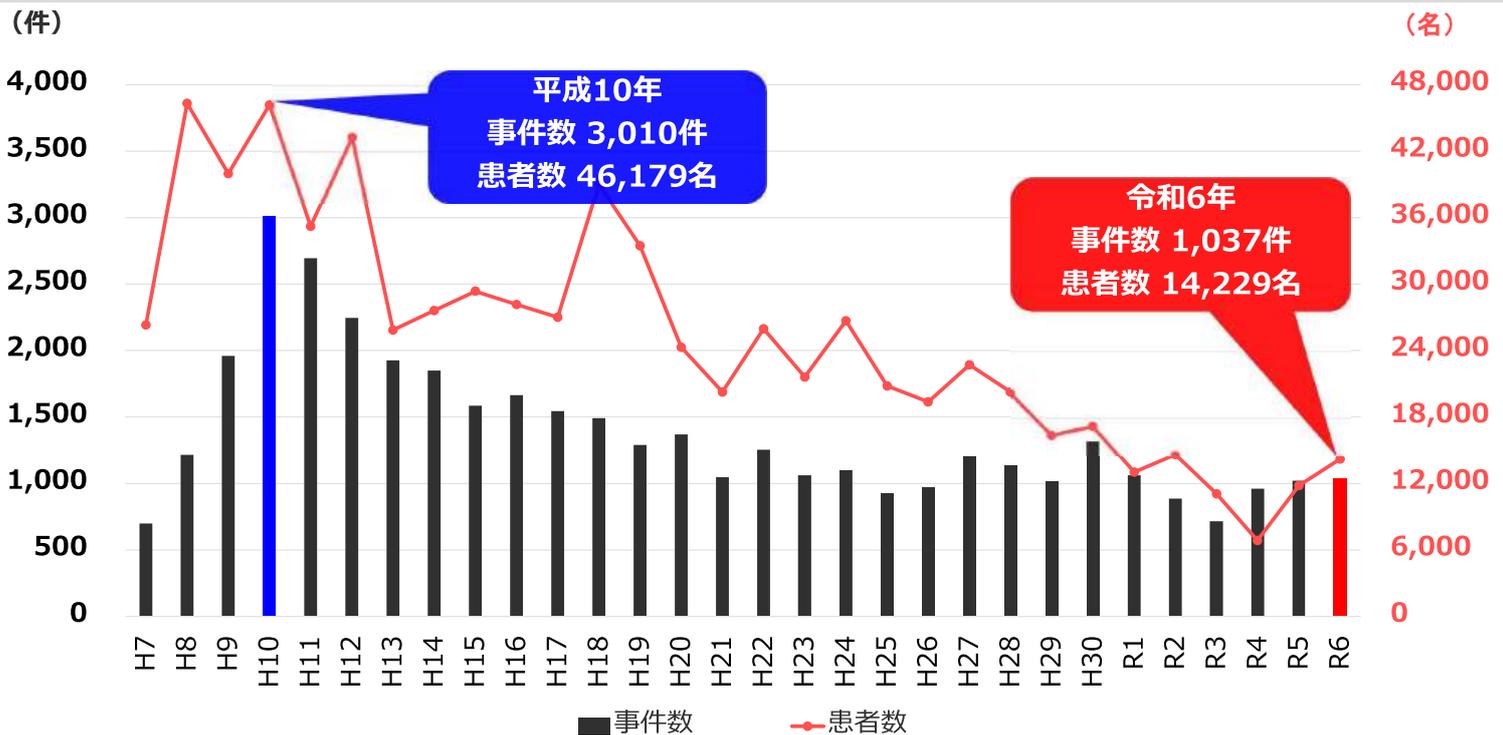
・日ごとにチェックした人は「日々チェック」欄にサインしましょう。

・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。

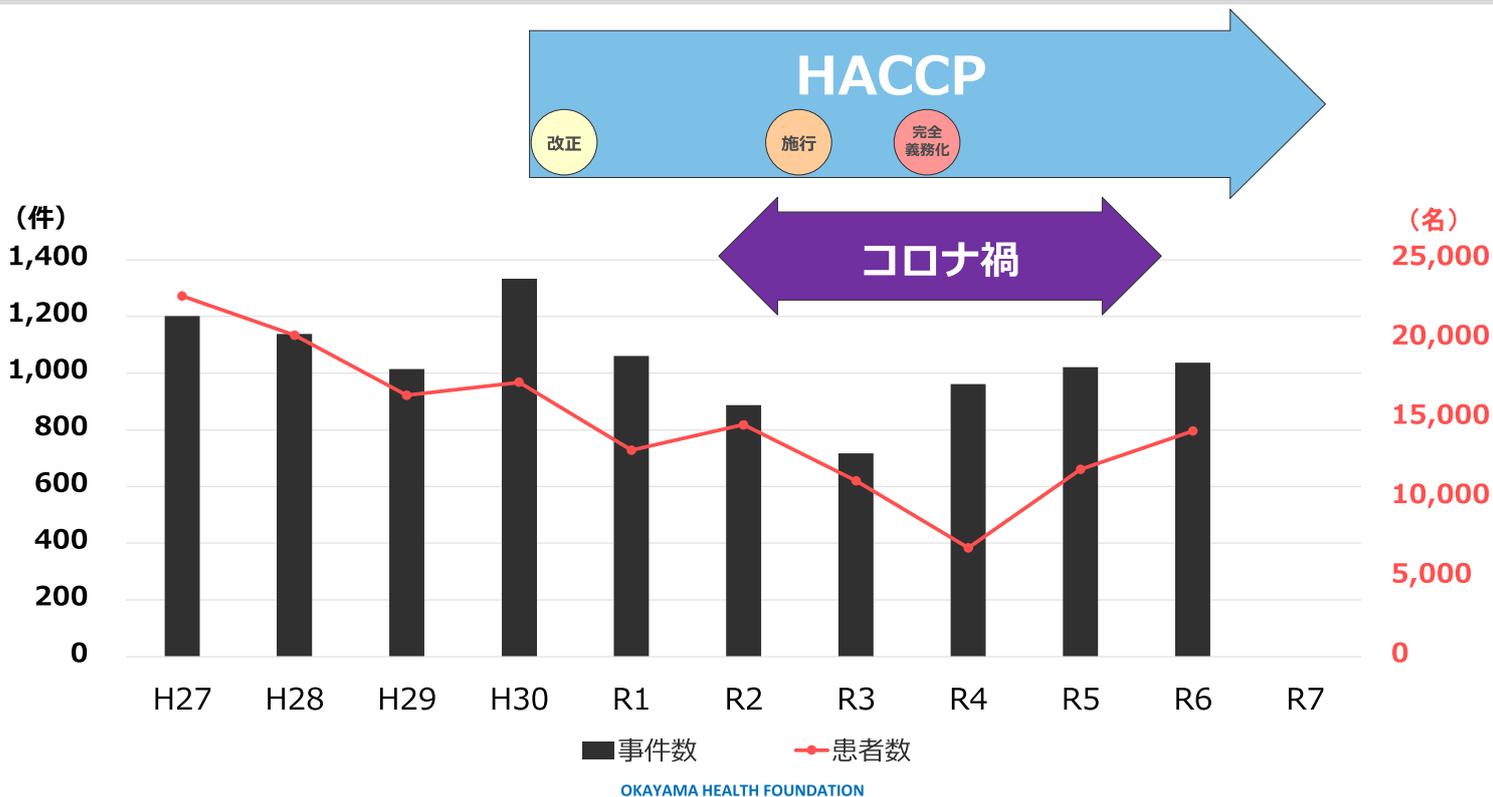
・実施状況を日々チェックした方とは別の方（店主など）が週に1度程度確認し、「確認者」欄にサインしましょう。

20xx年 4月		重要管理の実施記録（記載例）					特記事項	確認者
食品の品名（例：刺身、冷奴）	管理する点（例：加熱、冷たいまま提供、冷たいまま提供）	（加熱後再度確認し、冷たいまま提供）	（加熱後冷やさない）	（加熱後冷蔵、再加熱し、冷たいまま提供）	（加熱後冷蔵し、冷たいまま提供）	日々チェック		
刺身	加熱済み、提供時、再度確認	確認済、ライス	良	良	良	○		
冷奴	加熱済み、提供時、再度確認	確認済、ライス	良	良	良	○		
...	

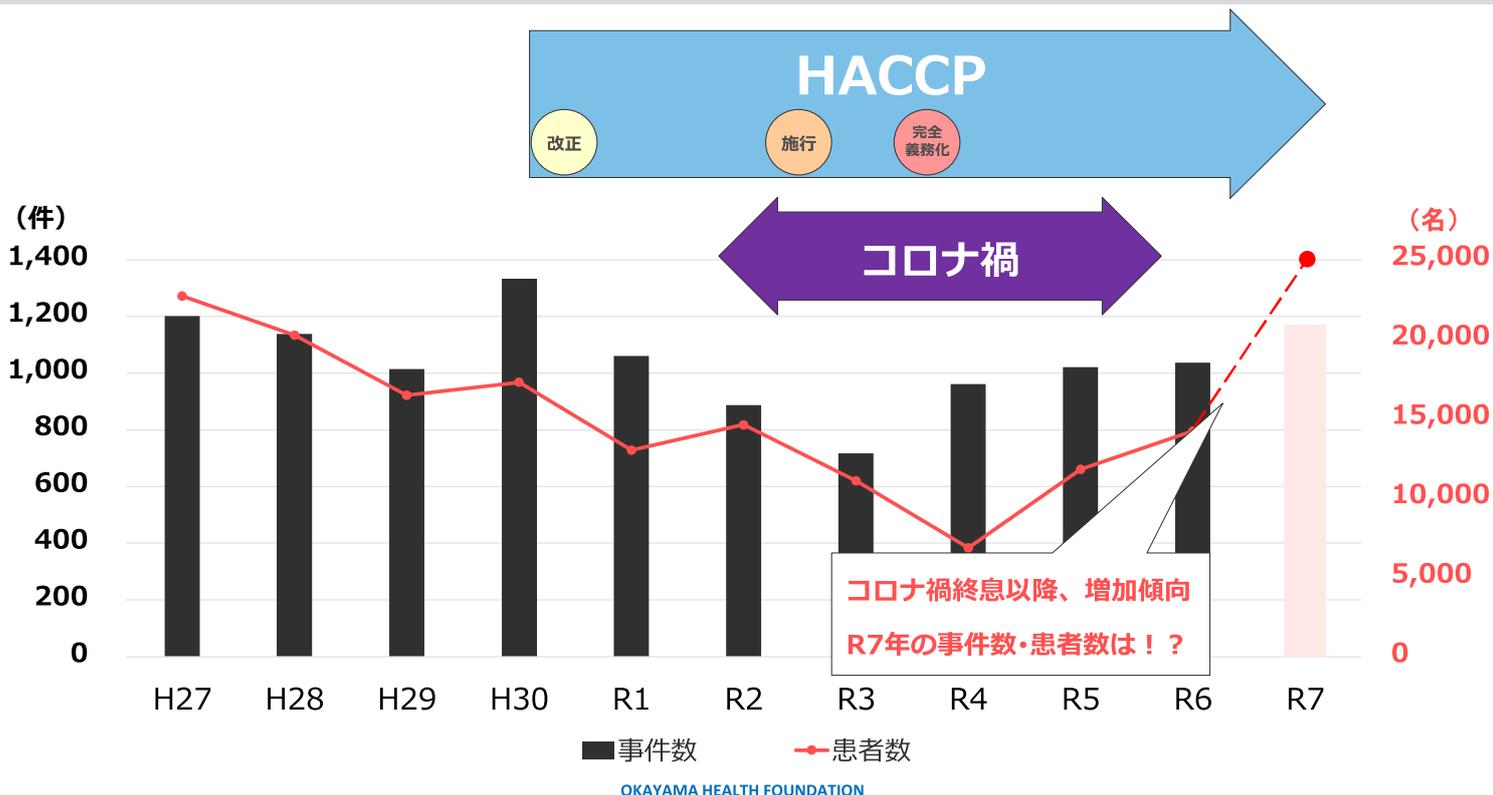
過去30年間の年次別食中毒発生状況（事件数・患者数）



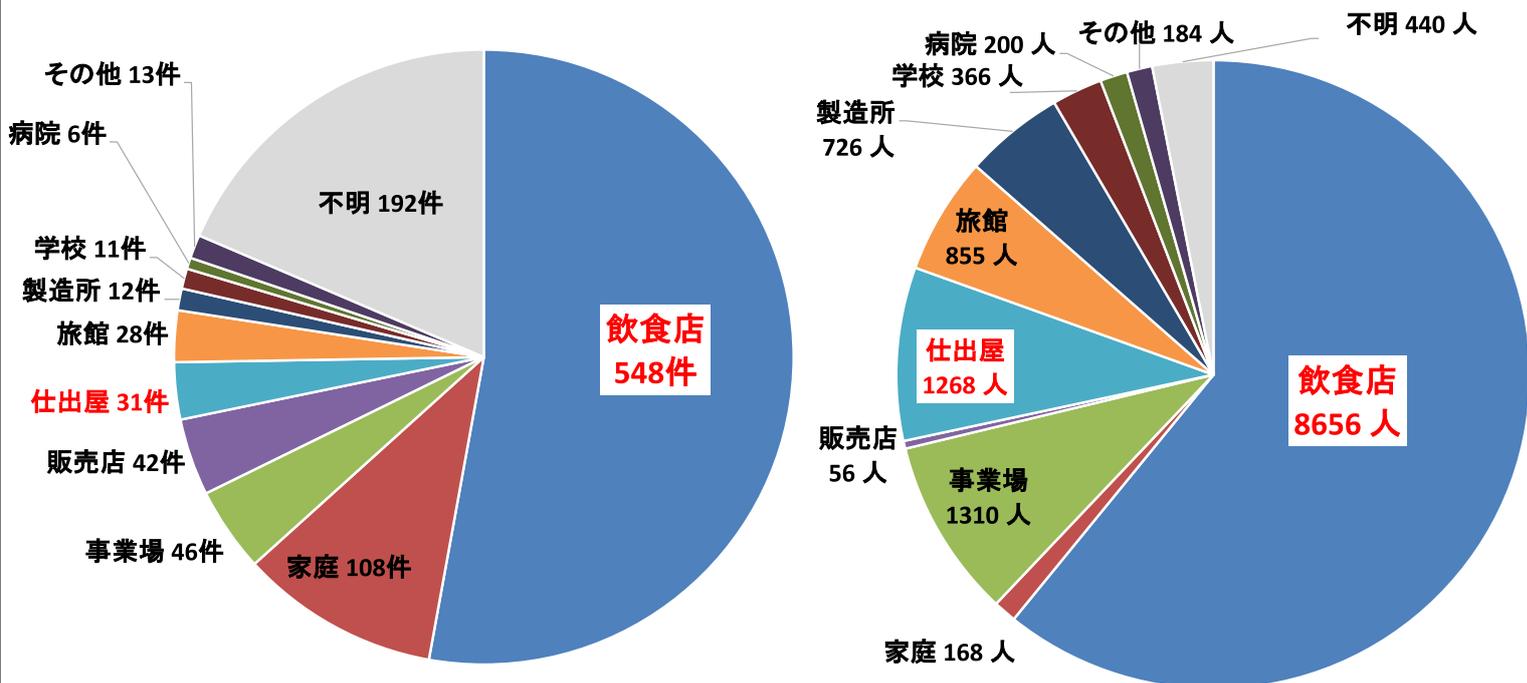
HACCPの取り組みと食中毒の推移（過去10年食中毒発生状況）



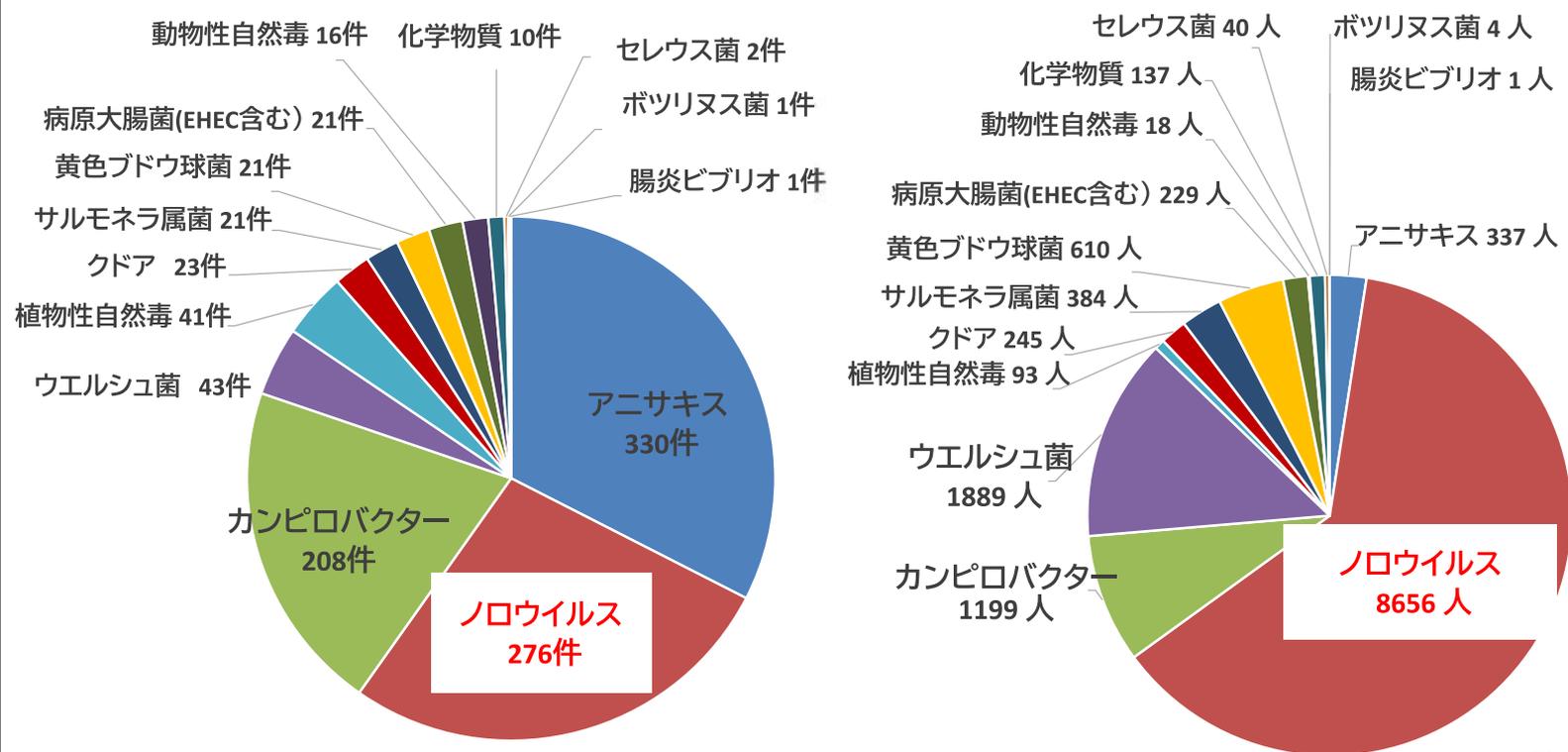
HACCPの取り組みと食中毒の推移（過去10年食中毒発生状況）



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)

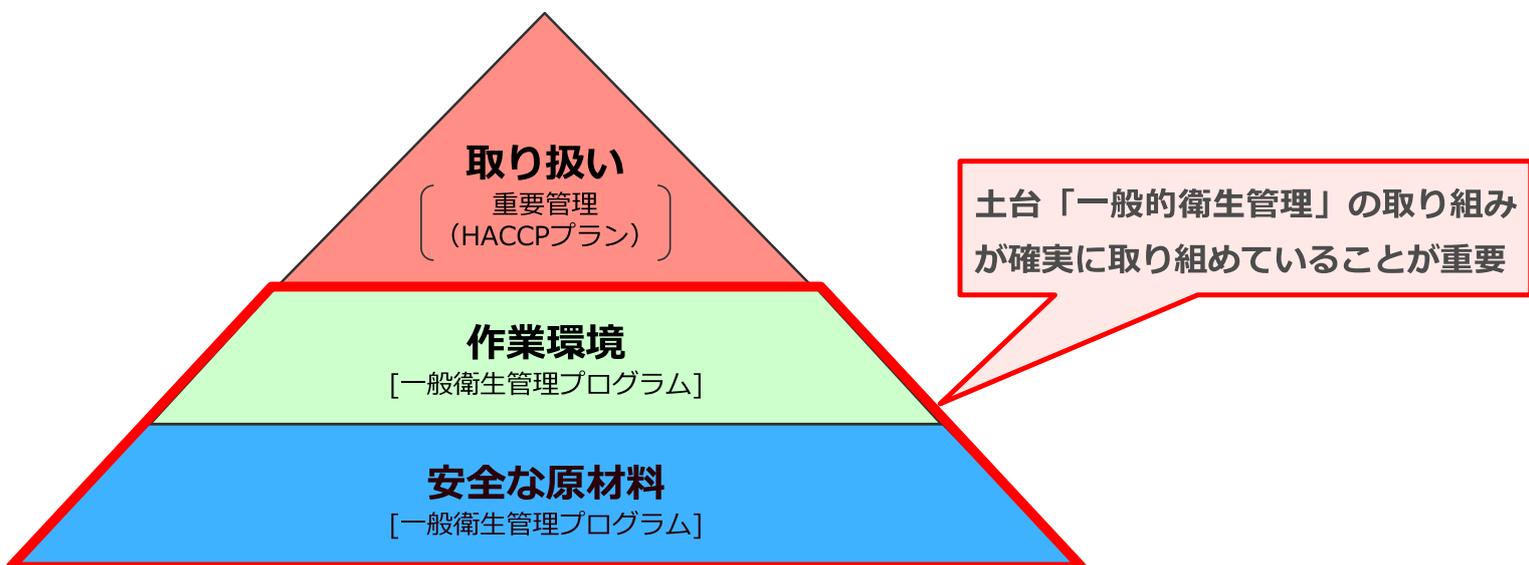


本日の内容

- 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。



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

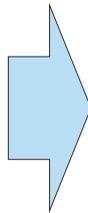


① 整理

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



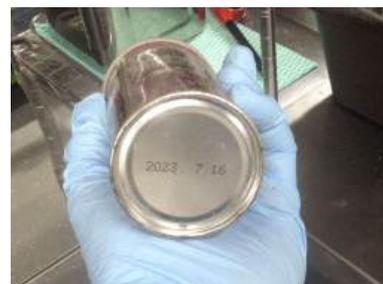
冷蔵庫・冷凍庫内の乱雑な保管



厨房内の各所に私物



賞味期限切れの食品・調味料

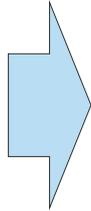


② 整頓

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

OKAYAMA HEALTH FOUNDATION

30

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）



③ 清掃

ゴミ・汚れ・異物がないよう取り除くこと（ドライ環境の掃除）

清掃のポイント

清掃前に、調理場内を整理・整頓し、清掃可能な場所をできるだけ広げる

清掃用具をそろえ、それぞれの汚れの度合いに応じた洗剤を使用する

どこを誰が行うのか、実施する時間・日・週・月・年などを決める

清掃した場所と月日を点検表に記録する



④ 洗 浄

～汚れを除去すること～

④ 洗 浄

ウエ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



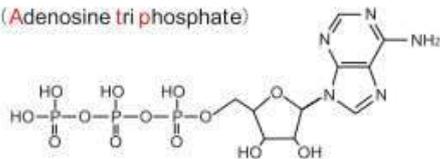
OKAYAMA HEALTH FOUNDATION

36

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	 まな板 洗浄、殺菌ともに不十分な状態	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	 まな板 洗浄不良の状態、殺菌のみOK	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	 まな板 洗浄・殺菌ともにOK	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

OKAYAMA HEALTH FOUNDATION

37

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

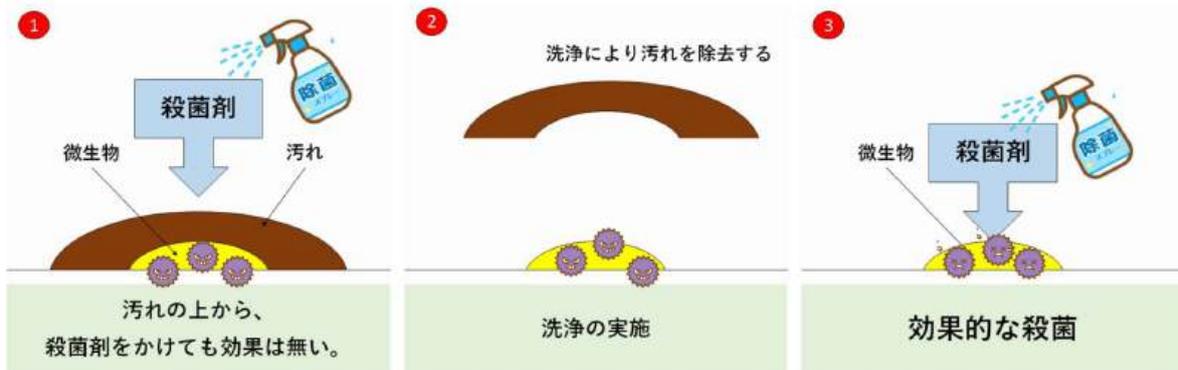
～有害な微生物を死滅させること～

⑤ 殺菌

有害な微生物を死滅させること

殺菌するタイミング

機械や器具に汚れがついていない状態で行う



OKAYAMA HEALTH FOUNDATION

40

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

OKAYAMA HEALTH FOUNDATION

41

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～

手指

・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



※ (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



取っ手に指が触れる構造

レバー式

センサー式

足踏み式

手洗い場には



ペーパータオル

洗浄剤

アルコールを設置

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



正しい手の洗い方をステップごとに自動検出の画像を判定

(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）

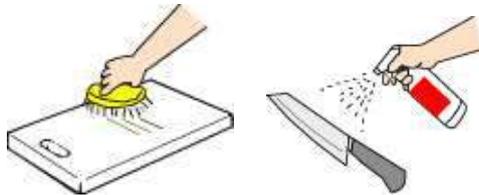
⑦ 清潔

～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

効果的な衛生・品質管理を行うために

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

Do (実行)

計画のとおり衛生管理を実施・確認・記録

2024年 4月		一般的な衛生管理の実施記録 (記録例)										担当者
日	時	手洗いの実施	消毒の実施	換気の実施	清掃の実施	器具の洗浄	作業服の着用	マスクの着用	手袋の着用	靴の消毒	その他	
10	10:00	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	実施
11	11:00	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	実施
12	12:00	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	実施
13	13:00	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	実施
14	14:00	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	実施
15	15:00	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	実施
16	16:00	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	実施
17	17:00	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	実施
18	18:00	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	実施
19	19:00	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	実施
20	20:00	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	実施
21	21:00	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	実施
22	22:00	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	実施
23	23:00	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	実施
24	24:00	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	実施
25	25:00	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	実施
26	26:00	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	実施
27	27:00	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	実施
28	28:00	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	実施
29	29:00	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	実施
30	30:00	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	実施

2024年 4月		食品処理場の衛生管理記録 (記録例)										担当者
日	時	手洗いの実施	消毒の実施	換気の実施	清掃の実施	器具の洗浄	作業服の着用	マスクの着用	手袋の着用	靴の消毒	その他	
10	10:00	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	実施
11	11:00	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	実施
12	12:00	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	実施
13	13:00	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	実施
14	14:00	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	実施
15	15:00	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	実施
16	16:00	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	実施
17	17:00	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	実施
18	18:00	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	実施
19	19:00	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	実施
20	20:00	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	実施
21	21:00	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	実施
22	22:00	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	実施
23	23:00	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	実施
24	24:00	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	実施
25	25:00	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	実施
26	26:00	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	実施
27	27:00	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	実施
28	28:00	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	実施
29	29:00	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	実施
30	30:00	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	実施

- ・計画通り実施できていないが「良」に○がされている。
(例)冷蔵庫内で生野菜の上に肉が保管
冷蔵庫の温度点検 (計画1日2回⇒実際1回)
盛り付け時に手袋を着用していない
- ・「否」に○をしているが、特記事項欄に記載がなく、対策をしたのか分からない。
- ・実施していることを記録できていない。
(例)客席でお客様が嘔吐し清掃したが記録なし
従業員全員で清掃したが記録なし
- ・記録が途中で止まったままになっている。
(例)冷蔵庫・冷凍庫温度記録表が先月のまま。

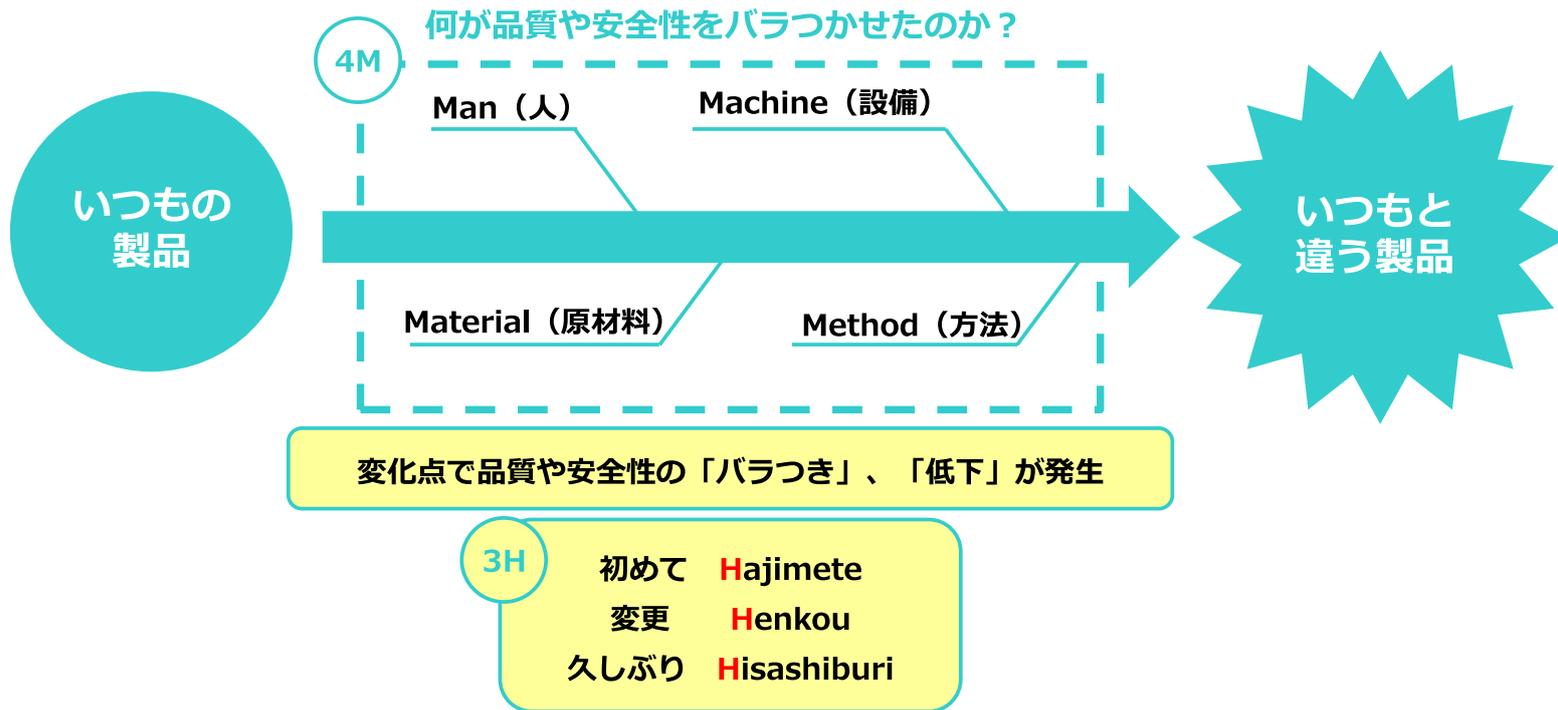
実施している内容を正直に記入する。記録忘れがないよう毎日取り組み、記録する。

Check (検証・評価)

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

4M・3Hとは



(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-」

OKAYAMA HEALTH FOUNDATION

58

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-」

OKAYAMA HEALTH FOUNDATION

59

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？

確認を十分行わず〇を付けていたので、毎日確認をする。

Q2 否に〇をつけたところが多かったところ、クレーン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ないことが時々ある。

その理由は何ですか？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。アレルゲン確認した。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)を追加。

『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

Act (改善)

評価に基づき、必要に応じて衛生管理を改善

① 一般的な衛生管理のポイント		② 重要管理のポイント			
区分	内容	メニュー	チェックの頻	問題があったとき	
①	① 原材料の投入の確認	食材の品質、状態、表示(種類、保存方法)を確認する	お肉、お魚	冷蔵庫より取り出したらずに提供する	賞味が冷たくない場合は、温かいお湯または加熱調理に提供する
	② 庫内温度の確認(冷蔵庫・冷凍庫)	温度計で庫内温度を確認する(冷蔵:10℃以下、冷凍:-10℃以下)	ハンバーグ	火の強さや時間、肉汁、見た目で判断する	加熱が延長する又は提供しにくい
	③-1 空室汚染・二次汚染の防止	冷蔵庫内の状態を確認する	焼き鳥	串の大きさ、火の強さや時間、焼き上げの距離(強さ)、見た目で判断する	串の大きさ、火の強さや時間、焼き上げの距離、串の強さ、串の強さで判断する
	③-2 器具等の洗浄・消毒・殺菌	生肉類による汚染があった場合は加熱して提供し(加熱しにくい場合は、洗浄後再度洗浄し、消毒する)	揚げ物	油の温度、揚げ時間、油に油を注ぎ入れる	油の温度、揚げ時間、油に油を注ぎ入れる
②	③-3 トイレの洗浄・消毒	作業前・作業中・業務終了後・その他()	揚げ物	油の温度、揚げ時間、油に油を注ぎ入れる	油の温度、揚げ時間、油に油を注ぎ入れる
	④-1 従業員の健康管理等	従業員の体調、手の届く範囲、着衣等の確認を行う	揚げ物	油の温度、揚げ時間、油に油を注ぎ入れる	油の温度、揚げ時間、油に油を注ぎ入れる
	④-2 手洗いの実施	衛生管理手洗いを行う	揚げ物	油の温度、揚げ時間、油に油を注ぎ入れる	油の温度、揚げ時間、油に油を注ぎ入れる
	④-3 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	揚げ物	油の温度、揚げ時間、油に油を注ぎ入れる	油の温度、揚げ時間、油に油を注ぎ入れる

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

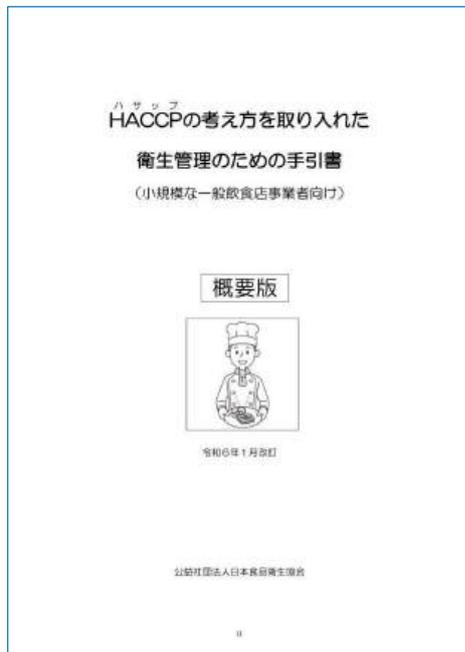
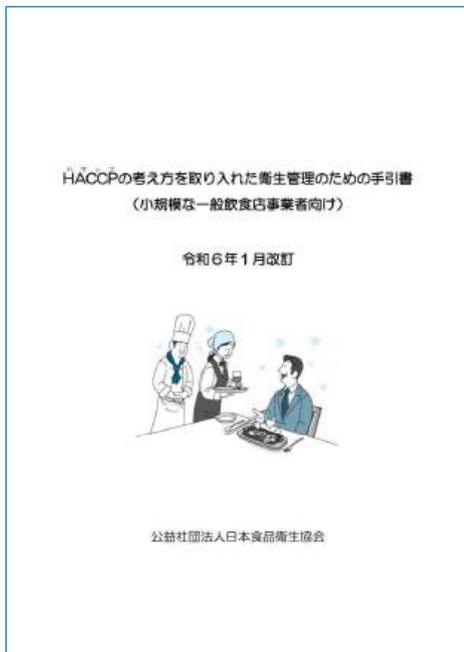
②すべての従業員様が食品衛生に関する正しい知識を身に着け、重要性を理解する。

皆で気付きを共有する。

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

教育訓練資料①



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。

OKAYAMA HEALTH FOUNDATION

教育訓練資料②

① 一般的な衛生管理のポイント	
項目	内容
① 原材料の購入の確認	<p>いつ ① 原材料の納入時 その他（ ）</p> <p>どのように 品質、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 庫内温度の確認（冷蔵・冷凍庫）	<p>いつ ② 定期的 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 異常の発見を確認、設定温度の再調整/故障の適合修理を依頼、食材の状態に留意して使用しない又は加熱して提供</p>
③-1 空室汚染・二次汚染の防止	<p>いつ ③ 定期的 業務終了後・その他（ ）</p> <p>どのように 冷蔵庫内の製品の状態を確認する まな板、食卓などの器具は、用途別に使い分け、拭いた後、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 調理中に、まな板や食卓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 従業員の手洗・消毒・殺菌	<p>いつ ③ 定期的 業務終了後・その他（ ）</p> <p>どのように 使用の前、まな板、目玉、ポット等の調理器具を洗浄し、または、まな板を洗い、消毒する</p> <p>問題が あったとき 使用時に汚れや油などが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する</p>
③-3 トイレの洗浄・消毒	<p>いつ ③ 定期的 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、扉、便器、ドアノブ、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 従業員の手洗・消毒	<p>いつ ④ 定期的 その他（ ）</p> <p>どのように 従業員の手洗、手の消毒、指紋等の確認を行う</p> <p>問題が あったとき 消化器感染症がある場合は調理作業に入室させない 手に傷がある場合は、絆創膏を貼った上から手袋を着用させる 指輪やピアスは交換または取り除く 手洗いや消毒は交換または取り除く 手洗いや消毒は交換または取り除く 手洗いや消毒は交換または取り除く</p>
④-2 手洗いの実施	<p>どのように 衛生的な手洗いをを行う</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洗っていないことを確認した場合は、まなかに手洗いを促す</p>

⑤ 重要管理のポイント			
項目	メニュー	チェック方法	問題があったとき
⑧-1 ⑧-2 ⑧-3 ⑧-4	ハンバーガー	肉の大きさ、肉の焼き加減、焼き上げの時間（厚さ）、焼たぎの有無を確認する	加熱を証明する又は加熱しない
	焼き鳥	肉の焼き加減、焼たぎの有無を確認する	加熱を証明する又は加熱しない
⑧-1 ⑧-2 ⑧-3 ⑧-4	ポテトサラダ	ポテトの大きさ、ポテトの焼き加減、焼き上げの時間（厚さ）、焼たぎの有無を確認する	加熱を証明する又は加熱しない
	サラダチキン（鶏胸肉）	中心温度計と時計で、中心部の温度が60℃に達してから30分間経過したことを確認する その後、速やかに冷蔵、冷蔵庫より取り出した後すぐに提供する	加熱を証明する又は加熱しない

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

OKAYAMA HEALTH FOUNDATION

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	種別	
日	曜日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11			
11	日	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	4/11 消毒剤の効果が確認できているので高濃度、高容量の消毒剤を使用	4/7 実施	
22	日	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	4/22 店舗、店舗の清掃に力を入れており、清潔さを保つていく		
24	日	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	4/24 11時頃、12時、22時頃、11〜12時頃の清掃を実施した。		
43	日	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	4/23 調理の時に手洗いをしているため高濃度、高容量の消毒剤を使用		
54	日	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	4/24 店舗、店舗の清掃に力を入れており、清潔さを保つていく		
65	日	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	4/25 店舗、店舗の清掃に力を入れており、清潔さを保つていく		
76	日	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	4/26 店舗、店舗の清掃に力を入れており、清潔さを保つていく		
87	日	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	4/27 店舗、店舗の清掃に力を入れており、清潔さを保つていく		
98	日	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	4/28 店舗、店舗の清掃に力を入れており、清潔さを保つていく		
109	日	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	4/29 店舗、店舗の清掃に力を入れており、清潔さを保つていく		
120	日	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	4/30 店舗、店舗の清掃に力を入れており、清潔さを保つていく		
131	日	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○			
142	日	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○			
153	日	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○			
164	日	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○			

20xx年 4月		重要管理の実施記録（記載例）											特記事項	種別	
日	曜日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11			
11	日	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	4/11 店舗、店舗の清掃に力を入れており、清潔さを保つていく	4/7 実施	
22	日	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	4/22 店舗、店舗の清掃に力を入れており、清潔さを保つていく		
24	日	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	4/24 11時頃、12時、22時頃、11〜12時頃の清掃を実施した。		
43	日	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	4/23 調理の時に手洗いをしているため高濃度、高容量の消毒剤を使用		
54	日	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	4/24 店舗、店舗の清掃に力を入れており、清潔さを保つていく		
65	日	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	4/25 店舗、店舗の清掃に力を入れており、清潔さを保つていく		
76	日	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	4/26 店舗、店舗の清掃に力を入れており、清潔さを保つていく		
87	日	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	4/27 店舗、店舗の清掃に力を入れており、清潔さを保つていく		
98	日	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	4/28 店舗、店舗の清掃に力を入れており、清潔さを保つていく		
109	日	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	4/29 店舗、店舗の清掃に力を入れており、清潔さを保つていく		
120	日	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	4/30 店舗、店舗の清掃に力を入れており、清潔さを保つていく		
131	日	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○			
142	日	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○			
153	日	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○			
164	日	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○			

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。

教育訓練資料④

小規模な一般飲食店事業者向け手引書 簡易版（外国語）



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	日々の記録	振り返り
一般廃棄物	回収員、車検、洗浄機の使用、洗車・洗機	記録、サービスマニュアル参照	資料整理、記録記入
	記録整理、洗車機の使用	記録、サービスマニュアル参照	
	作業員トレーニングの受講・実施	記録、サービスマニュアル参照	
	他の市の依頼（関係企業連盟の依頼）	記録、サービスマニュアル参照	
作業工場の整備、周辺清掃	記録、サービスマニュアル参照		

項目	実施内容	日々の記録	振り返り
衛生管理等の整備	靴、ハシ、ゴミプリアなどの掃除 → 業者への依頼	記録、サービスマニュアル参照	資料整理、記録記入
	施設管理者との衛生状況の確認		
廃棄物の整備	排水溝 定期的に清掃する	記録、サービスマニュアル参照	資料整理、記録記入
	排水溝 定期的に清掃する		
施設が汚染	清掃・管理員が汚染の発生	記録、施設管理担当者	施設清掃
	汚染の発生、水まじり汚染		
設備、作業内容	定期的な点検・清掃、点検	記録、サービスマニュアル参照	資料整理
	点検・清掃の記録、点検		

●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

貴社では定期的に（月に1回程度）記録の振り返りを行い、ホームページや報告書が正しいことなど、同じような問題が繰り返さないよう、同じ問題が考えられるので対応を後述します。従業員が気づいた場合は、衛生管理計画を説明して整理し、衛生管理計画に修正します。また、メニューや原料の変更したり、納入業者が変更したり、設備・器具が変更があったりした場合は、衛生管理計画を修正します。

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
01	確認済											
02	確認済											
03	確認済											
04	確認済											
05	確認済											
記録日	1/2	1/2										
確認日												
確認者	山崎	山崎										
確認場所												

●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）

Handwritten implementation records with green sticky notes and red boxes highlighting specific notes.

●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 鍋に火が来ておぼれた

蛇口前に(和名) 27.7に注意した (27.7/28)

湯煎機の水道管の故障の修理 15:00 4/28/28 修理済

●注文などのメモを記入

〇〇様 1/28 7/28

すべての従業員が
実施記録を確認する習慣



取り組みの継続

良い取り組み（教育訓練）

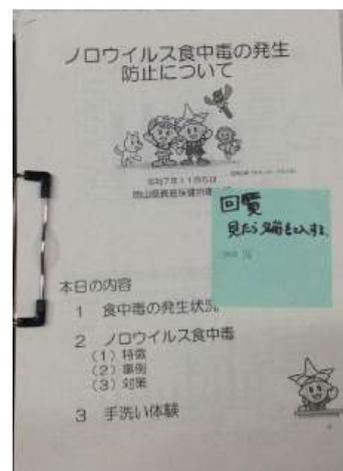


- 毎月1回会議を実施



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。