

HACCP（ハサップ）に沿った 衛生管理の制度化

営業者が実施すること

- ① 「一般的な衛生管理」及び「HACCPに沿った衛生管理」に関する基準に基づき衛生管理計画を作成し、従業員に周知徹底を図る
- ② 必要に応じて、清掃・洗浄・消毒や食品の取扱い等について具体的な方法を定めた手順書を作成する
- ③ 衛生管理の実施状況を記録し、保存する
- ④ 衛生管理計画及び手順書の効果を定期的に（及び工程に変更が生じた際等に）検証し（振り返り）、必要に応じて内容を見直す

飲食店における衛生管理計画の例

一般的衛生管理のポイント		
①	原材料の受入の確認	いつ <u>原材料の納入時</u> 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 <u>あったとき</u> 返品し、交換する
②	庫内温度の確認（冷蔵庫・冷凍庫）	いつ <u>始業前・作業中・業務終了後</u> 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 <u>あったとき</u> 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 <u>始業前・作業中</u> 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 <u>あったとき</u> 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 <u>始業前・使用後</u> 業務終了後・その他（ ）
		どのように 使用の都度、まな板、包丁、ボ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 <u>あったとき</u> 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
③-3	トイレの洗浄・消毒	いつ <u>始業前・作業中・業務終了後</u> 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 <u>あったとき</u> 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 <u>始業前・作業中</u> 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 <u>あったとき</u> 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 <u>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（ ）</u>
		どのように 衛生的な手洗いを行う
		問題が <u>あったとき</u> 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
<u>非加熱のもの</u> （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
	ハンバーグ 焼き魚 焼き鳥 唐揚げ	火の強さや時間、肉汁、見た目で判断する 魚の大きさ、火の強さや時間、焼き上がりの触感（弾力）、見た目で判断する 火の強さや時間、見た目で判断する 油の温度、揚げる時間、油にいれるチキンの数量、見た目で判断する
（加熱した後、高温保管）	唐揚げ ライス	触感、見た目で判断する
加熱後冷却し、再加熱するもの	カレー スープ	速やかに冷却、再加熱時には気泡、見た目で判断する
（加熱後、冷却するもの）	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
作成者サイン 食協 太郎		作成した日 ○○○○ 年 ■■ 月 △△ 日

飲食店における手順書の例

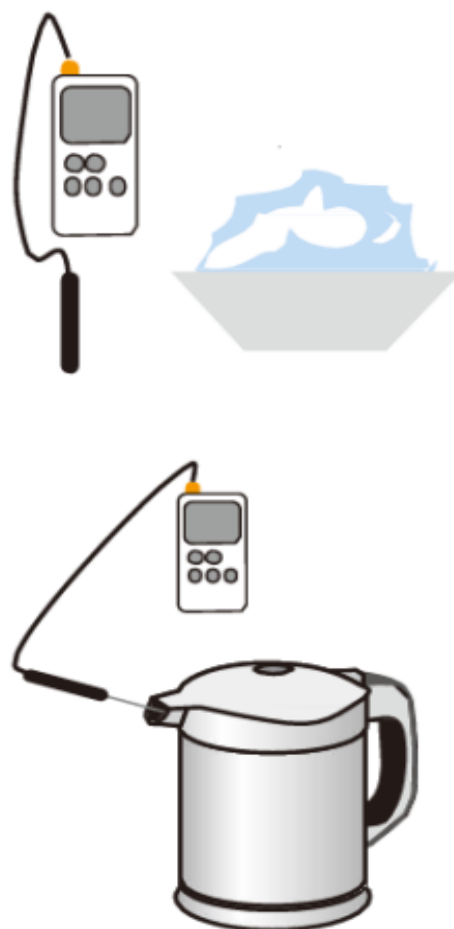
8. 温度計の精度確認（校正）

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。



飲食店における実施記録の例

20xx 年 4 月		一般的衛生管理の実施記録（記載例）								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	特記事項	
1日	良 否	4, -16	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	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	良 否	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 →春10℃	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	4/3 11時頃、15℃。20分後OK。いつもより出し入れ頻高だったか。	
4日	良 否	6, -22	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否		
5日	良 否	8, -16	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	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	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、清掃し洗浄し、消毒 ノロウイルス処理キットがないので、含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	良 否	4/7 注文済み 太郎	

20xx 年 4 月		重要管理の実施記録（記載例）						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 （冷蔵品を加熱し、熱いまま提供）	（加熱した後、高温保管）	加熱後冷却し、再加熱するもの	（加熱後、冷却するもの）	日々チェック	特記事項	
メニュー	刺身、冷奴	ハンバーグ、焼き魚、焼き鳥、唐揚げ	唐揚げ、ライス	カレー、スープ	ポテトサラダ			
1日	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	4/1 ハンバーグの内部が赤いとクレームがあった。調理したB君に確認したところ、焦って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。	4/7 太郎
2日	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否		
3日	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否		
4日	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否		
5日	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否		
6日	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否		
7日	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否		

問題やいつもと違うことが起こったときに、その内容やどのように対処したかを具体的に、詳細に記録に残しておくことが重要です。

留意事項

- 今回のHACCPに沿った衛生管理の制度化は、衛生管理の手法(ソフト)に関するものですので、施設や設備(ハード)の新設や変更は必要ありません。
- 衛生管理の実施状況については、これまでと同様に、営業許可の更新時や保健所による定期的な立入等の機会に、食品衛生監視員が確認を行います。新しい制度ですので、当面の間は、導入の支援・助言が中心となります。分からない点は食品衛生監視員に相談しながら進めてください。
- 第三者認証の取得は義務ではありません。
- 罰則の適用については、これまでの制度から変更はありません。通常は、以下のよう流れになります。
 - ・ 衛生管理の実施状況に不備がある場合、まずは口頭や書面での改善指導が行われます。
 - ・ 改善が図られない場合、営業の禁停止等の行政処分が下されることがあります。
 - ・ 行政処分に従わず営業したときは、懲役又は罰金に処される可能性があります。

施行スケジュール

周知期間

- 都道府県等における条例等の整備
- 手引書の整備

令和2年6月1日

- 施行(1年間の経過措置あり)
- 営業者はHACCPに沿った衛生管理の導入を進める
- 行政処分等の措置は旧基準に基づき実施
(=現行の基準を遵守できていれば違反とならない)

令和3年6月1日

- 完全施行
- 営業者はHACCPに沿った衛生管理等を実施
- 食品衛生監視員は許可の更新時や定期的な立入時等に実施状況を確認する。小規模営業者等には手引書に沿って助言・指導を行う

記録時間：10時29分

重要管理記録 入力画面

分類別 重要管理内容一覧

分類	メニュー	チェック方法
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ずに提供する

OK

NG

パソコンやスマホで
誰でも簡単に記録・保管が行えます

従業員の健康管理

何故必要なのか

調理担当が下痢をしていると手指などを介して食中毒が発生する危険性があります。また、手指に切り傷などがある場合や汚れたままの作業着の着用、装飾品を外し忘れたままでの調理作業などは、食品が有害な微生物に汚染されたり、異物混入の原因になったりする可能性があります

いつ

始業前、作業中

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

問題があった時はどうするか

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



毎日OKボタンを
押す作業になってる・・・

記録するのを
忘れてしまう日がある・・・

お客様のご要望にお応えして・・・

記録忘れ防止機能

ご利用いただけます！

毎日23:59に自動で記録。
面倒な毎日の記録作業や記録漏れを防ぎます！