

一般飲食店向けHACCPについて (講義と実習)



©静岡県「生きがいと健康づくり
イメージキャラクター『チャッピー』」

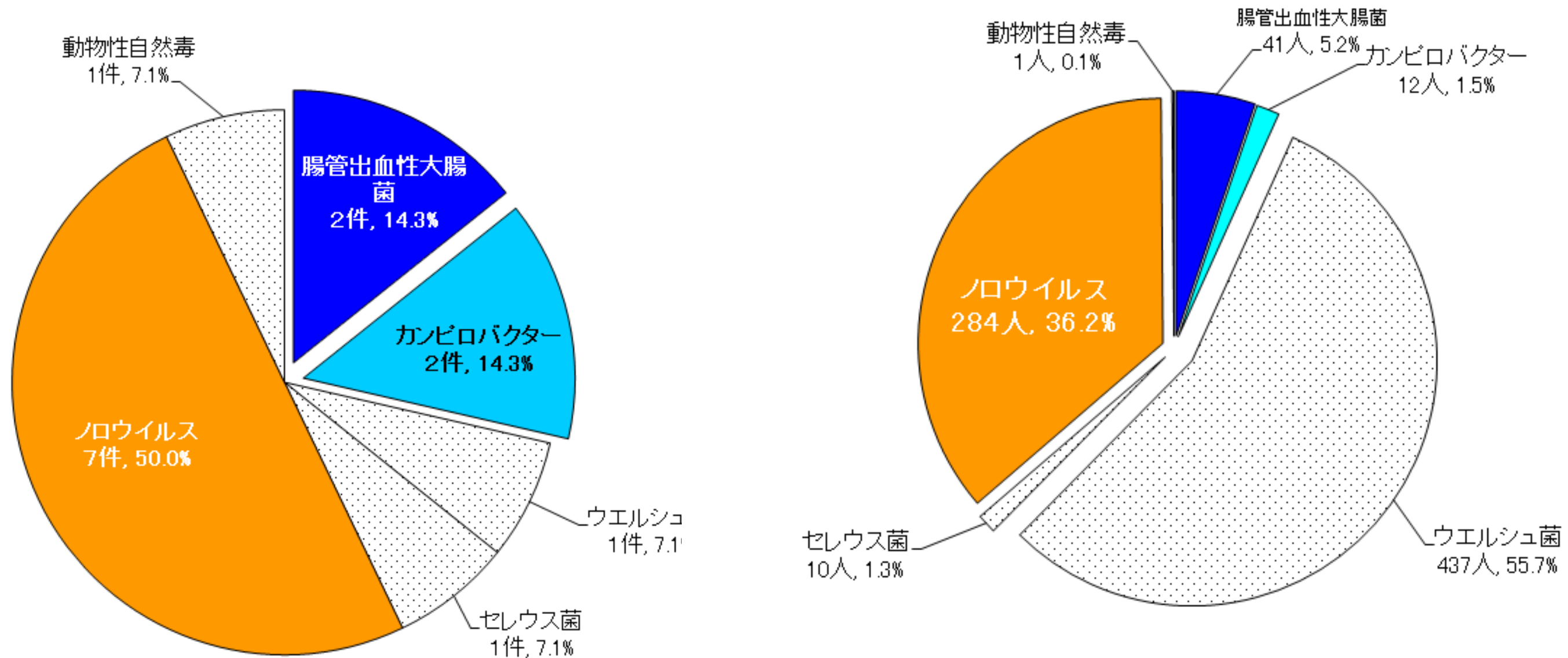
静岡県西部保健所

ホップステップHACCP衛生講習会

令和元年度食中毒発生状況（保健所別）

保健所名	発生日	患者数	業種	病因物質	原因食品
西 部	2月22日	24	仕出し屋	サポウイルス	2月21日に提供された仕出し弁当
浜松市	4月12日	58	食堂	ノロウイルス	4月11日、12日、13日及び15日に調理された食事
	6月6日	25	食堂	ノロウイルス	6月5日に調理されたサンドイッチ弁当
	6月15日	68	食堂	ノロウイルス	6月14日～16日に提供された食事
	2月22日	15	食堂	ノロウイルス	2月21日及び23日に提供された食事

令和元年食中毒の発生件数と 病原物質別患者数（静岡県内）



発生件数では約50%、患者数では約36%が
ノロウイルスによるもの！

令和元年 全国病因物質別食中毒発生状況

* 国外、国内外不明の事例は除く

病因物質		総数		
		事件	患者	死者
総	数	1,061	13,018	3
細	菌	385	4,739	-
	サルモネラ属菌	21	476	-
	腸管出血性大腸菌（V T産生）	20	165	-
	その他の病原大腸菌	7	373	-
	ウエルシュ菌	22	1,166	-
	セレウス菌	6	229	-
	カンピロバクター・ジェジュニ/コリ	286	1,937	-
ウ	ウイルス	218	7,031	-
	ノロウイルス	212	6,889	-
	その他のウイルス	6	142	-
寄	生虫	347	534	-
	クダア	17	188	-
	アニサキス	328	336	-
	その他の寄生虫	2	10	-
化	学物質	9	229	-
自	然毒	81	172	3
	植物性自然毒	53	134	2
	動物性自然毒	28	38	1
その他		4	37	-
不明		17	276	-

ハサップの制度化とは

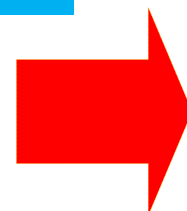
少なくとも、2021（令和3年）5月末までに

原則すべての食品事業者の皆様が

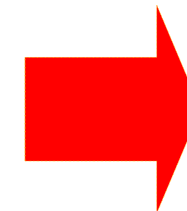
「HACCPに沿った衛生管理」に取り組んでいただくこととなります。

なぜ必要か

輸入制限



食品衛生管理の国際標準

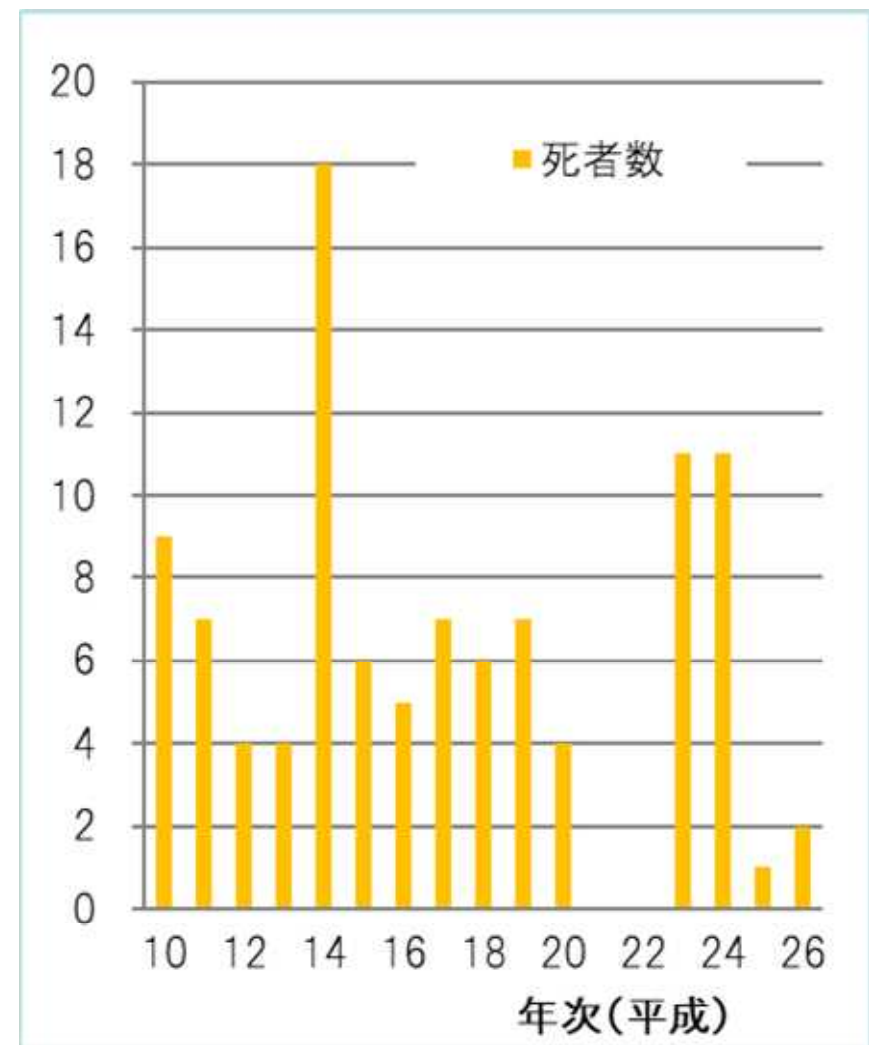
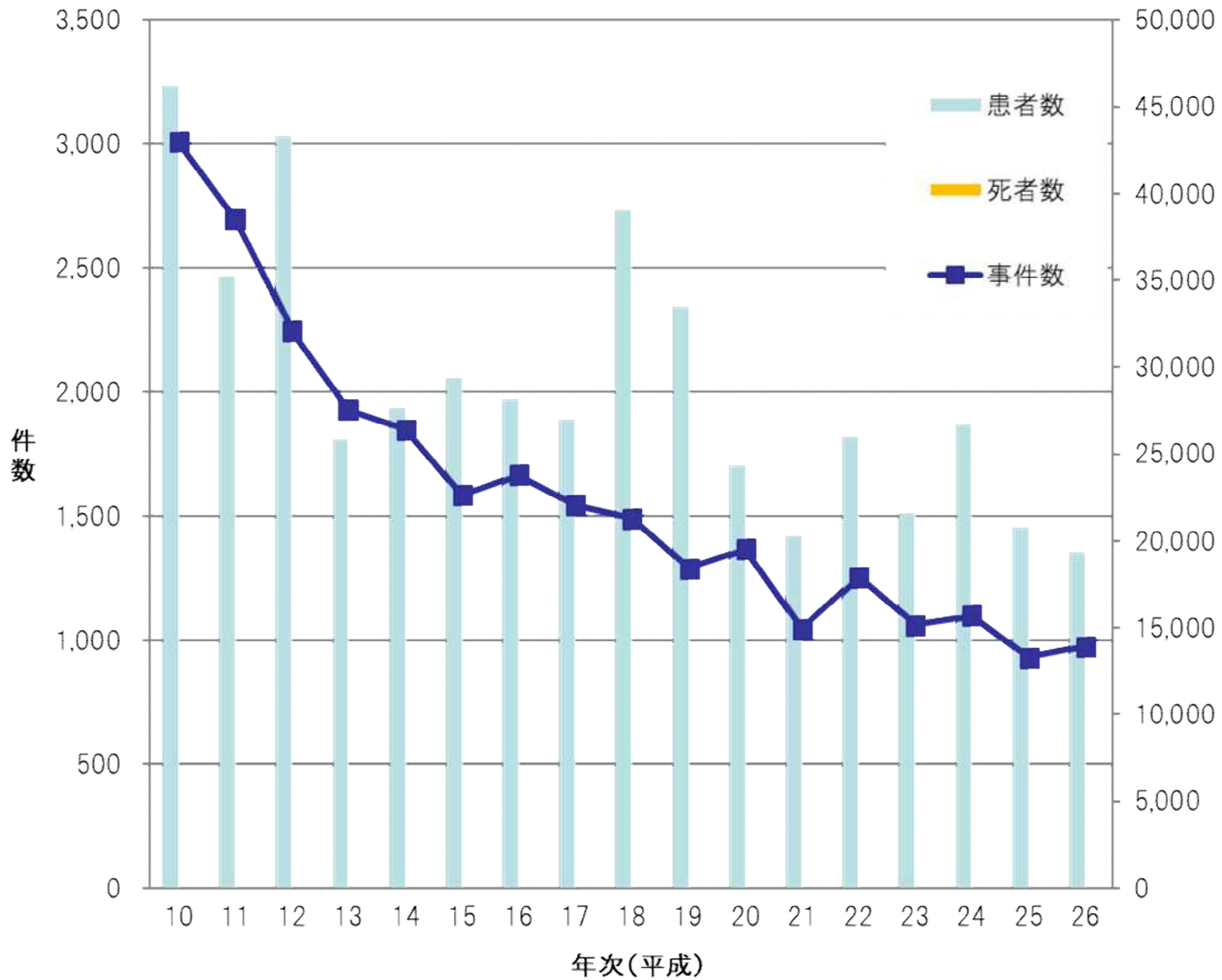


輸出拡大

過去10年間下げ止まりになった食中毒に対する

新しい食中毒防止対策

食中毒発生状況の推移（全国）



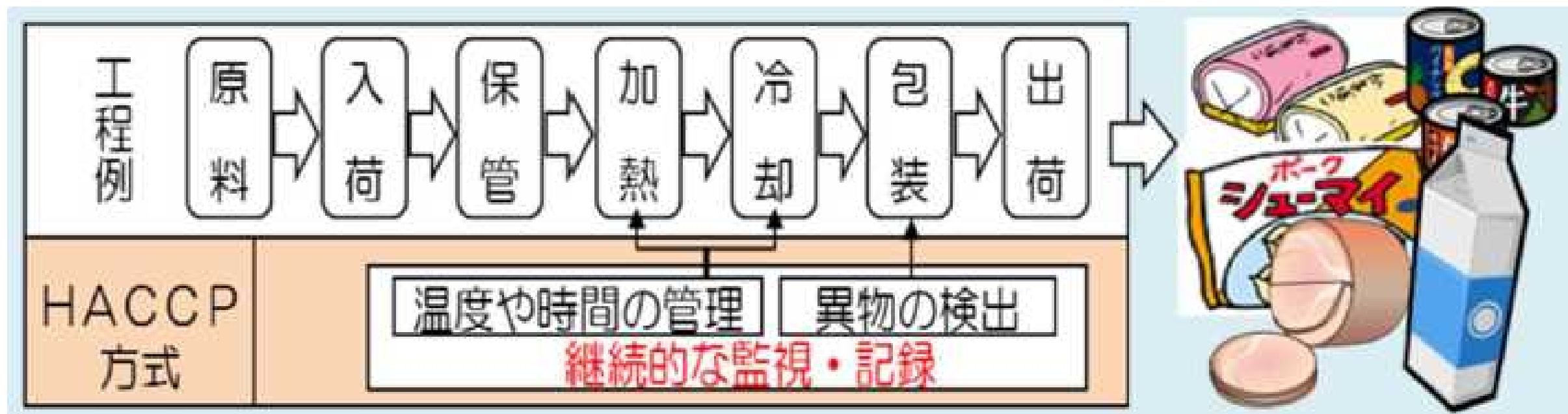
公益社団法人日本食品衛生協会資料から出典

HACCP（ハサップ）とは

(Hazard Analysis and Critical Control Point)

危害要因分析と重要管理点

各製造工程での想定される**危害要因を分析**し、**危害の防止につながる特に重要な工程を監視し、記録**することで製品の安全性を確保する衛生管理手法



見える化とは

今までは

一般的衛生管理

日頃から調理場で行っている
衛生管理

業務
日誌

衛生的な
施設

重要
管理点

調理に関する経験（勘）

これからは

記録・科学的な根拠

一般衛生管理
記録

ハサップによる
衛生管理記録

衛生的な
施設

●何をしなければいけないの？

①②③のスリーステップで
いつもの衛生管理を見える化！



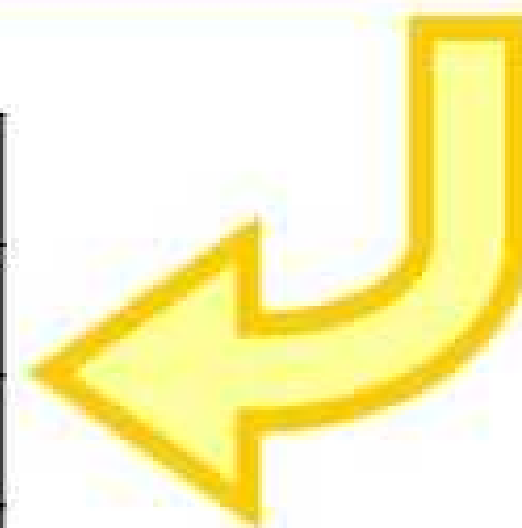
この4つの書類を
作成して記録
すれば大丈夫

①衛生管理計画の作成

②作成した計画の実施

③実施の記録・確認

①衛生管理計画	一般衛生管理のポイント
	重要管理のポイント
③実施記録	一般衛生管理
	重要管理





文字サイズの変更

標準 大 特大

🔍 調べたい語句を入力してください 🔍 検索

御意見募集やパブリックコメントはこちら 📄 国民参加の場

テーマ別に探す

報道・広報

政策について

厚生労働省について

統計情報・白書

所管の法令等

申請・募集・情報公開

ホーム > 政策について > 分野別の政策一覧 > 健康・医療 > 食品 > HACCP(ハサップ) > HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書

[五十音順検索はこちら](#)

<p>【小規模な一般飲食店：詳細版】 [2,538KB]</p>	<p>【小規模な一般飲食店：概要版】 [1,573KB]</p>	<p>【食品添加物製造(50名未満)】 [5,660KB]</p>	<p>【食品添加物製造(ガス充填)】 [889KB]</p>
<p>【公表日】2017年10月4日 【改訂日】2019年2月8日</p>	<p>【公表日】2017年10月4日 【改訂日】2019年2月8日</p>	<p>【公表日】2017年10月4日 【改訂日】2019年1月23日</p>	<p>【公表日】2019年3月28日</p>
<p>https://www.mhlw.go.jp/shinsei_boshu/index.html</p>		<p>【作成団体】</p>	

厚生労働省 業種別手引書



ハ サ ッ プ

HACCPの考え方を取り入れた

衛生管理のための手引書

(小規模な一般飲食店事業者向け)

概要版



一般衛生管理
の手順書が作
成済みです！

平成 31 年 2 月改訂

Step 1

衛生管理計画を作成する

Plan

計画 1

一般衛生管理のポイントを確認する



いのち輝き、笑顔あふれる社会を。

静岡県健康福祉部

① 原材料の受入の確認

原材料は適切な状態で納品される必要があります。

なぜ必要か？

腐敗しているもの、包装が破れているもの、消費期限が過ぎているもの、保存方法が守られていない原材料などには、有害な微生物が増殖している可能性があるからです。

① 原材料の受入の確認	いつ	<input type="checkbox"/> 原材料納入時	<input type="checkbox"/> その他（ ）
	どのように	<input type="checkbox"/> 外観、におい、包装の状態、表示（期限 保存方法）、品温などを確認する	
		<input type="checkbox"/> その他（ ）	
	問題があったとき	<input type="checkbox"/> 返品する	<input type="checkbox"/> 廃棄する
		<input type="checkbox"/> その他（ ）	

② 冷蔵・冷凍庫の 温度の確認

原材料や仕込み材料などが適切に温度管理
できている必要があります。

なぜ必要か？

温度管理が悪かった場合には、有害な微生物が増殖したり、食品の品質が劣化したりする可能性があるからです。

② 庫内温度 の確認 (冷蔵庫 冷凍庫)	いつ	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他()
	どのよう に	<input type="checkbox"/> 温度計で庫内温度を確認する (冷蔵:10°C以下、冷凍:-15°C以下) <input type="checkbox"/> その他()
	問題が あったと き	<input type="checkbox"/> 設定温度や原因を確認するなどして、改 善する <input type="checkbox"/> 故障が疑われる場合は、修理を依頼する <input type="checkbox"/> 適正な温度を超えていた場合は、食材の 状態を確認する <input type="checkbox"/> その他()

③-2	器具等の 洗浄・消毒・殺菌	いつ	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 使用の都度 <input type="checkbox"/> 使用后 <input type="checkbox"/> その他 ()
		どのよ うに	<input type="checkbox"/> 使用した器具などは、洗浄・消毒する（消毒方法は手順書「4. 器具等の洗浄・消毒・殺菌」に従う） <input type="checkbox"/> その他（)
		問題が あった とき	<input type="checkbox"/> 汚れや洗剤などが残っていた場合は再度洗浄、すすぎ・消毒を行う <input type="checkbox"/> その他（)
③-3	トイレの 洗浄・消毒	いつ	<input type="checkbox"/> 始業前 ・ <input type="checkbox"/> 作業中 ・ <input type="checkbox"/> 業務終了後 ・ <input type="checkbox"/> その他（)
		どのよ うに	<input type="checkbox"/> トイレ掃除用の作業着、手袋などを使用し、 洗浄・消毒する <input type="checkbox"/> 便座、水洗レバー、手すり、ドアノブなどを消毒する（消毒方法は手順書「5. トイレの洗浄・消毒」に従う） <input type="checkbox"/> その他（)
		問題が あった とき	<input type="checkbox"/> トイレが汚れていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する <input type="checkbox"/> その他（)

④-1 従業員の健康管理・衛生的作業着の着用など
 -2 衛生的な手洗いの実施

人を介して食材や提供する料理を汚染させないようにする
 必要があります。

なぜ必要か？

手には有害な細菌やノロウイルスが付着していることがあり、食品を汚染する可能性があります。手洗いは、これらの有害な微生物が食品を汚染しないためにも大切です。

④-1	従業員 の 健康管 理等	いつ	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他（ ）
		どのよ うに	<input type="checkbox"/> 従業員の体調（下痢、おう吐、発熱など）を確認する <input type="checkbox"/> 手の傷の有無を確認する <input type="checkbox"/> 作業着などを確認する（手順書「6. 従業員の健康管理・衛生的な作業着の着用など」に従う） <input type="checkbox"/> その他（ ）
		問題が あった とき	<input type="checkbox"/> 医療機関で受診し、食品に触れる作業をしない <input type="checkbox"/> 傷を保護したあとビニール手袋などを装着する <input type="checkbox"/> 清潔な作業着に交換する <input type="checkbox"/> その他（ ）

Step 1

衛生管理計画を作成する

Plan

計画 2

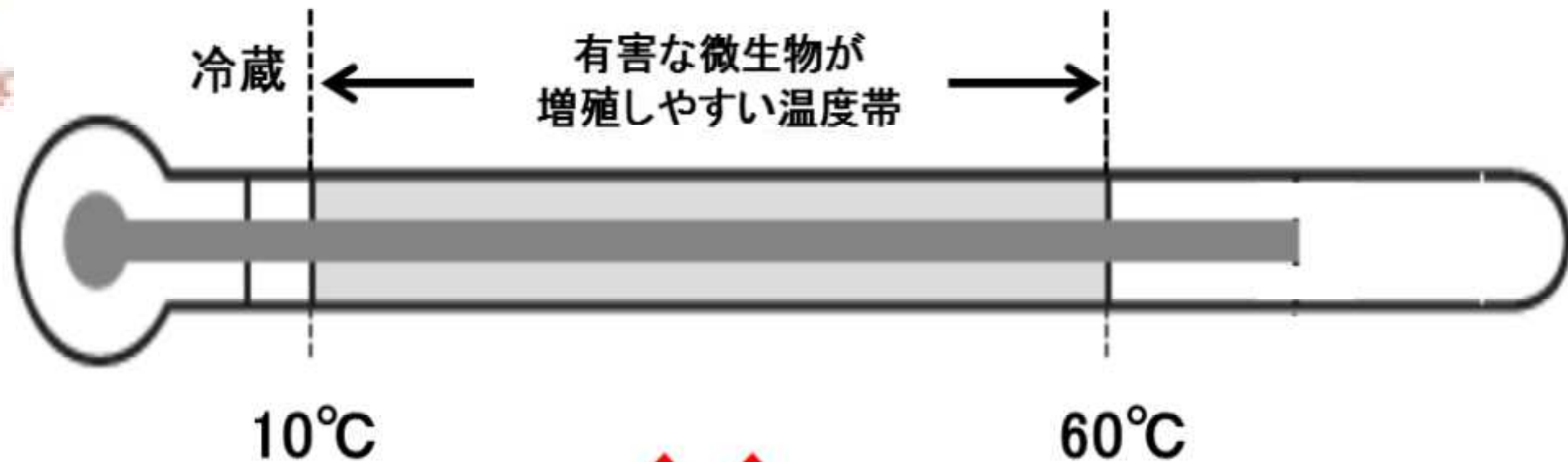
重要管理のポイントを確認する



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。



第1グループ
10℃以下になるようにすみやかに冷却します。

第3グループ
加熱後冷却するものは、すみやかに冷却します。

10~60℃の温度帯に、調理食品が長い時間留まらないように注意します

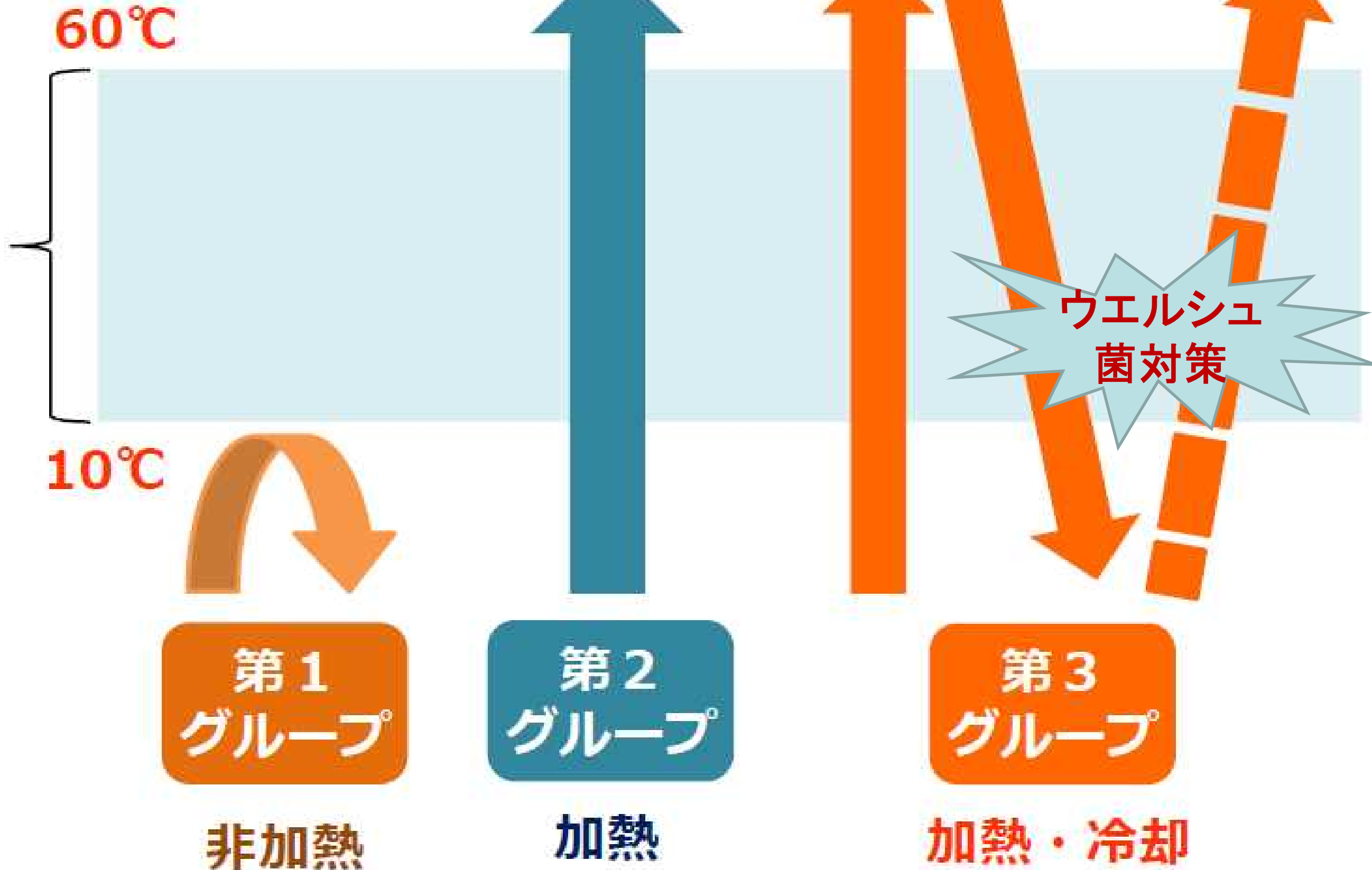
第2グループ
60℃以上に保温します。

第3グループ
加熱後、冷却して再加熱する場合は十分に加熱します。

◆ 危険温度帯によるメニューの分類

中心温度で75°C1分間以上の加熱が必要

危険温度帯



重要管理のポイント			
	分類	メニュー	チェックの方法
第1グループ	非加熱のもの (冷蔵品を冷たいまま提供)		<div style="background-color: #ADD8E6; padding: 5px; text-align: center;">第1グループ</div> <p>加熱調理工程がないため、食材に付着した有害な微生物を殺菌できない</p>
	加熱するもの (冷蔵品を加熱し、熱いまま提供)		<div style="background-color: #FF00FF; padding: 5px; text-align: center;">第2グループ</div> <p>有害な微生物が付着している可能性のある食材（食肉など）を加熱調理により殺菌する</p>
(加熱した後、高温保管)			
第3グループ	加熱後冷却し、再加熱するもの		<div style="background-color: #4169E1; padding: 5px; text-align: center;">第3グループ</div> <p>加熱調理後、提供までに保管する時間があり、保管中に有害な微生物が増えてしまう可能性がある</p>
	(加熱後、冷却するもの)		

分類		メニュー	チェック方法（管理方法）	
第2グループ	加熱するもの （冷蔵品を加熱し、熱いまま提供）		加熱	<input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する <input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する <input type="checkbox"/> 見た目（外観、肉汁の色）や触感（弾力）で判断する <input type="checkbox"/> その他 （ ）
	（加熱した後、高温保管）		加熱	<input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する <input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する <input type="checkbox"/> 見た目（外観、肉汁の色）や触感（弾力）で判断する <input type="checkbox"/> その他 （ ）
			保温	<input type="checkbox"/> 保温状態を温蔵庫の温度で判断する <input type="checkbox"/> 見た目（湯気など）で判断する <input type="checkbox"/> その他 （ ）

分類		メニュー	チェック方法（管理方法）
第3グループ	加熱後冷却し、再加熱するもの	再加熱・加熱	<input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する <input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する <input type="checkbox"/> 見た目（外観、肉汁の色）や触感（弾力）で判断する <input type="checkbox"/> その他（ ）
		保冷	<input type="checkbox"/> すぐに冷却し、提供時の再加熱まで冷蔵庫で保管する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫の温度が10℃以下であることを確認する <input type="checkbox"/> その他（ ）
	（加熱後、冷却するもの）	加熱	<input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する <input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する <input type="checkbox"/> 見た目（外観、肉汁の色）や触感（弾力）で判断する <input type="checkbox"/> その他（ ）
		冷却	<input type="checkbox"/> 冷蔵庫で保管する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫から出したらずすぐに提供する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫の温度が10℃以下であることを確認する <input type="checkbox"/> その他（ ）
		盛りつけ	<input type="checkbox"/> 盛りつけ前に手洗いを十分に行う <input type="checkbox"/> 盛りつけなどは素手で触らないようにする <input type="checkbox"/> その他（ ）

作成者サイン

食協 太郎

作成した日

〇〇〇〇

年

■■

月

△△

日

毎日、確実に実施しましょう！

Step 2

作成した**計画**を**実行**する

Do



いのち輝き、笑顔あふれる社会を。

静岡県健康福祉部

Step 3

実施したことを**確認**・**記録**する

Check



いのち輝き、笑顔あふれる社会を。

静岡県健康福祉部

3 実施記録（一般的衛生管理）の記載例

20xx 年 4 月

一般的衛生管理の実施記録（記載例）

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 従事者の 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 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。午後、再納品	
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OK。いつもより出し入れ頻繁だったか。	
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？ 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	4/7 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。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。今後、お客から訴えがないとよいが。	
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			

3 実施記録（重要管理）の記載例

20xx 年 4 月

重要管理の実施記録（記載例）

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	確認者
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	カレー、スープ	ポテトサラダ			
1日	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クレームがあった。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君に加熱の確認を再教育した。	
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		
6日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		
7日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		
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			

4/7
太郎

振り返りを行う

クレームこそチャンスです！

定期的（1か月など）な記録の確認などを行いましょう。

クレームや衛生上、気がついたことなど、同じような問題が発生している場合には、同一の原因が考えられますので衛生管理計画を見直しましょう。

H

ほんとに

A

あぶないところは

C

ちゃんときめて

C

チェックして

P

ペンで記録する

沖縄県那覇市のHPより引用