

最後に、3 記録を振り返る

定期的（1ヶ月に1回など）に記録の確認や振り返りを行いましょ。衛生上気が付いたことやクレームなどについて、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対応を検討しましょう。

小規模な一般飲食店の場合、最低1年間は記録を保管しましょう！

なぜ記録をするの？

- ◆ 衛生管理計画が実施されていたかを確認することができます。
- ◆ 衛生管理計画の内容を改めて確認することができ、衛生管理の意識向上につながります。
- ◆ 衛生管理のポイントが明確になり、食中毒発生を予防できます。
- ◆ 問題が発生した場合、記録をもとに速やかな対応ができます。



記録を継続し、定期的に見直すことで、業務の改善につながります！

※厚生労働省のホームページから、衛生管理計画の作成などを詳しく解説した小規模な一般飲食店向けなど、業種別の『HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書』がダウンロードできます!!



HACCP 手引書 で検索！

計画の見本や様式もあるので、これから取り組む施設は、手引書を参考にして始めてみましょう！

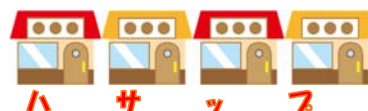
- ◆ 既に衛生管理のマニュアルや記録用紙をつくって活用している施設は、必要な項目が盛り込まれているか確認するために、手引書を活用しましょう。
- ◆ 保健所の職員が施設の監視時に、衛生管理計画の作成と記録の実施を確認します。

食品衛生に関するご相談やお問合せ先の保健所（お店のある区の福祉保健センター生活衛生課で受け付けています。）

窓口	所在地	電話番号	窓口	所在地	電話番号
鶴見区	鶴見区鶴見中央3-20-1	510-1842	金沢区	金沢区泥亀2-9-1	788-7871
神奈川区	神奈川区広台太田町3-8	411-7141	港北区	港北区大豆戸町26-1	540-2370
西区	西区中央1-5-10	320-8442	緑区	緑区寺山町118	930-2365
中区	中区日本大通35	224-8337	青葉区	青葉区市ヶ尾町31-4	978-2463
南区	南区浦舟町2-33	341-1191	都筑区	都筑区茅ヶ崎中央32-1	948-2356
港南区	港南区港南4-2-10	847-8444	戸塚区	戸塚区戸塚町16-17	866-8474
保土ヶ谷区	保土ヶ谷区川辺町2-9	334-6361	栄区	栄区桂町303-19	894-6967
旭区	旭区鶴ヶ峰1-4-12	954-6166	泉区	泉区和泉中央北5-1-1	800-2451
磯子区	磯子区磯子3-5-1	750-2451	瀬谷区	瀬谷区二ツ橋町190	367-5751

発行：横浜市健康福祉局食品衛生課 TEL：045-671-2459 FAX：045-550-3587 平成30年12月

改訂：令和4年3月



HACCP に沿った衛生管理が

令和3年6月1日完全施行

義務付けられました!!

HACCPって何？（Hazard Analysis and Critical Control Point の頭文字です）

原材料の納品から、調理、提供までのすべての工程において衛生管理をチェックすることで、より安全な食品を提供できる衛生管理の考え方です。これまでは、主に大規模な食品工場などで導入されてきましたが、今回の法改正で飲食店や販売店などは、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を行うことが求められることになりました。HACCPの導入は、食中毒の予防や異物混入によるクレームの減少など、より安全な食品の提供につながります。

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」では、何をすればいいの？

- 1 衛生管理計画をつくる
 - 2 計画を実施して内容を記録する
 - 3 記録を振り返る
- の3つを行います。

HACCPを始めるためには、衛生管理計画の作成が必要です。早めに取り組みましょう！



衛生管理計画をつくる際に、手引書を参考にすることもできます。

小規模な一般飲食店の手引書における衛生管理計画



日頃取り組んでいる衛生管理を①～④にまとめます。

衛生管理の基本は今まで通りです。

- ◆ 5S（整理・整とん・清掃・清潔・習慣づけ）
- ◆ 食中毒予防三原則
 - ・菌をつけない（手洗い、器具の洗浄など）
 - ・菌を増やさない（食品の冷蔵保存、早めに提供など）
 - ・菌をやっつける（十分な加熱、器具の殺菌など）

小規模な一般飲食店の手引書を例に、さっそく取り組んでみましょう！次ページへ

※手引書については、裏面を御覧ください。

はじめに、1 衛生管理計画をつくる

日頃行っている衛生管理を整理して、**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）**を作成します。

一般衛生管理のポイント

食品の調理方法に関わらず基本となる衛生管理

それぞれの項目について、「いつ」「どのように」行い、「問題があったときはどうするか」をルール化し、記載します。

例えば

原材料の受入確認

◆ 納入時に、外観やにおいに異常がないか確認

冷蔵庫・冷凍庫

◆ 温度計で庫内温度を確認

トイレの清掃、消毒

◆ 毎日、トイレを清掃、消毒

手洗いの実施

◆ トイレの後、生肉や生魚を扱った後、盛付けの前は、手洗い

従事者の衛生、健康管理

◆ 従事者の体調や手指の傷の有無、身だしなみを確認

交差汚染、二次汚染の防止

◆ 包丁とまな板は生肉と加熱調理済の食品で使い分け
◆ 生肉と加熱調理済の食品を冷蔵庫内で分け保管

他にも

器具の洗浄、消毒

使用水の管理

ねずみ、昆虫対策

重要管理のポイント

食品の調理方法にあわせて行うべき衛生管理

細菌による食中毒を防ぐための重要な管理ポイントは**温度管理**です。
まず、細菌が増殖しやすい危険温度帯（10℃から60℃）に着目し、お店のメニューを調理方法によって分類しましょう。次に、食中毒予防三原則に基づいて、十分な加熱ができていかなどについてチェック方法（火の強さや時間、中心部の確認、油の状態、中心部の温度測定など）を決めましょう。

第1グループ

非加熱のもの
(冷たいまま提供)

メニュー例: 刺身、冷奴

食中毒予防三原則: 菌を増やさない

第2グループ

加熱するもの
(加熱し、熱いまま提供)

メニュー例: ハンバーグ、唐揚げ

食中毒予防三原則: 菌をやっつける

第3グループ

加熱後冷却し、再加熱するもの
または
加熱後冷却するもの

メニュー例: カレー、ポテトサラダ

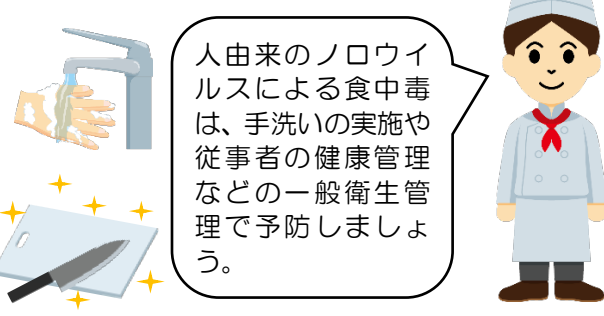
食中毒予防三原則: 菌をやっつける、菌を増やさない

食品の危険温度帯通過パターン

危険温度帯に食品を長く置かないことが重要です。

日頃から取り組んでいることを衛生管理計画に整理してみましょう。

その管理が「なぜ必要なのか」を考えましょう！



① 一般衛生管理のポイントの計画例

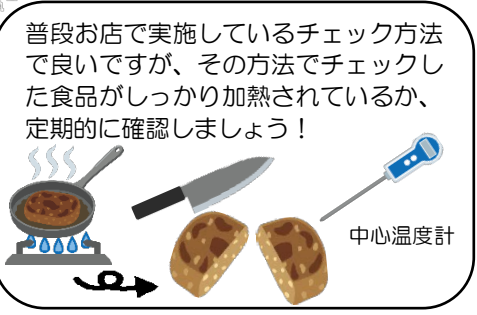
一般衛生管理のポイント	
原材料の受入確認	いつ: 原材料の納入時 どのように: 外観、におい、包装の状態、表示(期限、保存方法)等を確認 問題があったとき: 返品し、交換
庫内温度の確認(冷蔵庫、冷凍庫)	いつ: 始業前 どのように: 温度計で庫内温度を確認(冷蔵: 10℃以下、冷凍: -15℃以下) 問題があったとき: 異常の原因を確認、設定温度の再調整、故障の場合は修理を依頼、食材は状態に応じて廃棄または加熱して使用
交差汚染、二次汚染の防止	いつ: 作業中 どのように: 冷蔵庫内の保管の状態を確認、まな板や包丁等の器具類は、用途別に使い分け、使用の都度十分に洗浄し、消毒

記載例を参考に赤枠点線内について、お店に応じた計画を作成しましょう。

③ 重要管理のポイントの計画例

重要管理のポイント			
分類	メニュー	チェック方法	
第1グループ	非加熱のもの(冷蔵品を冷たいまま提供)	刺身、冷奴	冷蔵庫から出したらすぐに提供
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)	ハンバーグ	火の強さや時間、中心温度、肉汁、見た目判断
		焼き鳥、唐揚げ	火の強さや時間、見た目、触感で判断
第3グループ	加熱後冷却し、再加熱するもの	カレー、スープ	油の温度、揚げる時間、一度に揚げる数、見た目判断
		加熱後冷却するもの	速やかに冷却、再加熱時は気泡、見た目判断
		ポテトサラダ	速やかに冷却、冷蔵庫から出したらすぐに提供

定食など、複数のメニューが組み合わさっている場合は、分解して考えましょう。



次に、2 計画を実施して内容を記録する

衛生管理計画を実施し、結果を記録します。

計画を作成した項目について、毎日チェックし、「良・否」に○印を記入、冷蔵庫・冷凍庫は庫内の温度を記録しましょう。

また、クレームや気がついたこと、問題があった際の対処などを「特記事項」欄に記録しておきましょう。

つくった計画の通りにできているか、簡単に記録しましょう！

② 一般衛生管理のポイントの記録例

分類	原材料の受入確認	庫内温度の確認(℃) 冷蔵庫、冷凍庫	交差汚染、二次汚染の防止	器具の洗浄、消毒	トイレの清掃、消毒	従事者の衛生、健康管理	手洗いの実施	日々チェック	特記事項	確認者
4月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。	4/3 太郎
4月2日	良 ○ 否	9, -23	良 ○ 否	良 ○ 否	良 ○ 否	良 ○ 否	良 ○ 否	花子	昼前 A君がトイレ後に手を洗わず作業に戻ったため、注意し手洗させた。	
4月3日	良 ○ 否	15, -21 →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 重要管理のポイントの記録例

分類	第1グループ	第2グループ	第3グループ		日々チェック	特記事項	確認者
	非加熱のもの	加熱するもの	加熱後冷却し、再加熱するもの	加熱後冷却するもの			
メニュー	刺身、冷奴	ハンバーグ、焼き鳥、唐揚げ	カレー、スープ	ポテトサラダ			
4月1日	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君に加熱の徹底と確認を再教育した。	4/3 太郎
4月2日	良 ○ 否	良 ○ 否	良 ○ 否	良 ○ 否	花子		
4月3日	良 ○ 否	良 ○ 否	良 ○ 否	良 ○ 否	花子		

※衛生管理計画の例については、小規模な一般飲食店の手引書からの抜粋です。