

主催：一般社団法人 日本厨房工業会

小規模な一般飲食店の衛生管理計画 ～明日からはじめる法令遵守～

一般社団法人日本HACCPトレーニングセンター
専務理事 杉浦嘉彦

月刊 HACCP 発行人
(鶏卵肉情報センター 代表取締役社長)

杉浦嘉彦



©日本HACCPトレーニングセンター



©日本HACCPトレーニングセンター

2021年度 日本厨房工業会 2021年度厨房設備フォローアップ研修会
於：食×農MOOC特別講演

講師自己紹介 杉浦 嘉彦



- 株式会社鶏卵肉情報センター
代表取締役社長(月刊HACCP発行人)
- 一般社団法人日本HACCPトレーニングセンター (JHTC) 専務理事
- 月刊HACCPでオピニオンコラム「私の視点」を執筆
- JHTCの専務理事として、会の各事業計画～運用および監督に携わる。
- 農林水産省フード・コミュニケーション・プロジェクト(FCP)ファシリテーター、NPO日本食品安全検証機構 常務理事、フードサニテーションパートナー会(FSP会) 理事、一般社団法人日本フードラボ&トレーニング協会理事などを歴任
- 東京都および栃木県の食品衛生自主管理認証制度 認証基準検討委員、多店舗展開する外食のHACCP手引書策定委員、日本惣菜協会HACCP認証制度 審査委員、ほか歴任
- HACCPコーディネーター及びリード・インストラクターの養成に努める

本日のお話し

調理現場の衛生管理計画策定支援

- HACCP法制化—まずは大枠で理解しよう
- 明日からすぐ実践可能な簡易アプローチ（東京都）
- 小規模飲食のリスクタイプ（重要な6つの要件）
- 東京都衛生管理ファイル解説—失敗から“なぜ”を学ぶ
- もっとも多くの店主が陥る“わな” —メニュー分類
- 手引書に書かれていない必須の衛生管理項目
- むしろ自覚すべき新・施設基準への対応

最軽量のアプローチ—東京都

(衛生管理計画)

食品衛生管理ファイル

※この食品衛生管理ファイルは、厚生労働省ホームページに掲載されている「小規模な一般飲食店事業者向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」の内容に合致しています。

- 1 「衛生管理計画」は、定期的に内容を見直し、最新版を「記録表」と一緒に、使いやすい場所に保管をしてください。
- 2 保健所から求められた場合は、「衛生管理計画」と「記録表」の両方を提示してください。

当施設では、この食品衛生管理ファイルに従って衛生管理を行います。

= 施設情報 =	
店 名	
店 舗 所 在 地	
営 業 者	
食 品 衛 生 責 任 者	

 東京都

— 1 —

https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/haccp_torikumishien.html
※厚生労働省が簡易版としての使用を認めている

衛生管理計画①

- 実施する確認方法をチェックします。(例：▽返品する)
- 実施方法がここにあらかじめ記載された方法と異なる場合は、「その他」欄にその方法を記入します。

1 一般衛生管理のポイント(取扱い全般にわたって必要な、基本となる衛生管理です。)

管理項目	実 施 方 法		
	いつ行うか	どのように行うか	問題がある場合はどうするか
①原材料の受入確認	☐ 原材料の納入時 ☐ その他 ()	☐ 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 ☐ その他()	☐ 返品する ☐ 廃棄する ☐ その他()
②冷蔵・冷凍庫内温度の確認	☐ 始業前 ☐ 終業後 ☐ その他 ()	☐ 温度計で庫内温度を確認する(冷蔵:10℃以下、冷凍:-15℃以下) ☐ その他()	☐ 設定温度や原因を確認するなどして、改善する ☐ 故障が疑われる場合は、修理を依頼する ☐ 適正な温度を超えていた場合は、食材の状態を確認する ☐ その他()
③交差汚染や二次汚染の防止	☐ 作業中 ☐ その他 ()	☐ 器具などの用途別使用を確認する ☐ 生肉、生魚などの生鮮食材を扱った場合は、使用の都度、まな板、包丁、ボウルなどの器具類を洗浄し、消毒する ☐ 冷蔵庫内の区分、保管を確認する ☐ その他()	☐ 器具などの洗浄・消毒を実施する ☐ 汚染された食材は、廃棄するか、加熱用として使用する ☐ その他()
④器具などの洗浄・消毒	☐ 使用前 ☐ 使用の都度 ☐ 使用后 ☐ その他 ()	☐ 使用した器具などは、洗浄・消毒する ※消毒方法は「器具・トイレなどの消毒マニュアル(裏表紙)」に従う ☐ その他()	☐ 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 ☐ その他()
⑤トイレの洗浄・消毒	☐ 始業前 ☐ 終業後 ☐ その他 ()	☐ トイレ掃除用の作業着、手袋などを使用し、洗浄・消毒する ☐ 便座、水洗シャワー、手すり、ドアノブなどを消毒する ※消毒方法は「器具・トイレなどの消毒マニュアル(裏表紙)」に従う ☐ その他()	☐ トイレが汚れていた場合は、洗剤で洗浄し、消毒する ☐ その他()

— 4 —

⑥従事者の健康管理・清潔な作業着の着用など	☐ 始業前 ☐ その他 ()	☐ 従事者の体調(下痢、おう吐、発熱など)を確認する ☐ 手の傷の有無を確認する ☐ 作業着などを確認する ※「従事者の衛生管理マニュアル(裏表紙)」に従う ☐ その他()	☐ 医療機関で受診し、食品に触れる作業をしない ☐ 傷を保護したあとビニール手袋などを装着する ☐ 清潔な作業着に交換する ☐ その他()
⑦衛生的な手洗いの実施	☐ トイレの後 ☐ 調理施設に入る前 ☐ 盛りつけの前 ☐ 作業内容変更時 ☐ 生肉や生魚などを扱った後 ☐ 金銭に触った後 ☐ 清掃を行った後 ☐ その他 ()	☐ 専用の手洗い設備で、衛生的な手洗いを実施する ※手洗いは「手洗いマニュアル(裏表紙)」に従う ☐ その他()	☐ 手洗いの方法やタイミングが不適切な場合は十分な手洗いを実施する ☐ その他()
(追加項目)			

追加項目の例

管理項目①～⑦の他に、営業形態に合わせて新たな項目を追加する場合は、【追加項目】の欄に記入します。

施設・設備の衛生管理(整理・整頓・清掃・洗浄・消毒)	業務の実態に合わせて実施項目を選び、毎日の業務終了後に実施する
ねずみ・昆虫対策	生息状況を定期的に調査し、発生を認めたときは、駆除作業を実施する
廃棄物の取扱い	業務終了後、ゴミ捨てを行い、周囲を清掃する

— 5 —

衛生管理計画②

- 代表的なメニューを「例」のように分類し記入します。(※1)
- 実施する管理方法や確認方法をチェックします。(例：▽冷蔵庫で保管する)(※2)
- 実施方法がここにあらかじめ記載された方法と異なる場合は、「その他」欄にその方法を記入します。

2 重要管理のポイント(調理や提供に関する衛生管理の方法を、具体的にしました。)

分類	メニュー		管理方法 ※2
	例	代表的なメニュー ※1	
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、すしだね、冷奴、酢の物、サラダ各種、納豆 他の食品に添えるもの: 大根おろし、ネギ、メンマ、ナルト		☐ 野菜は十分に洗浄する ☐ 冷蔵庫で保管する ☐ 冷蔵庫から出したらずにすぐに提供する ☐ 仕入れ品は表示の保存方法に従って保存する ☐ 盛りつけ前に手洗いを十分に行う ☐ 盛りつけなどは素手で触らないようにする ☐ その他()
第2グループ	加熱後直ちに提供するもの 肉料理:ステーキ、焼き鳥、しょうが焼 ひき肉料理:ハンバーグ、餃子、シュウマイ、ロールキャベツ		●加熱が十分に行われたことの確認方法 ☐ 中心温度計で確認する ☐ 火の強さと時間で判断する ☐ 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する ☐ その他()
	加熱した後、高温保管して提供するもの 揚げ物:唐揚げ、てんぷら、フライ各種(とんかつ、メンチカツ、エビフライ、カキフライ、コロッケ) 焼き物:焼き魚 炒め物:パニニ炒め、野菜炒め、モヤシ炒め 蒸し物:茶碗蒸し		●加熱が十分に行われたことの確認方法 ☐ 中心温度計で確認する ☐ 火の強さと時間で判断する ☐ 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する ☐ その他() ●保温状態の確認方法 ☐ 保温状態を温度で判断する ☐ 見た目(湯気など)で判断する ☐ その他()

— 6 —

第3グループ	加熱後冷却し、再加熱して提供するもの カレー、シチュー、スープ類、ソース、たれ		●加熱及び再加熱が十分に行われたことの確認方法 ☐ 中心温度計で確認する ☐ 火の強さと時間で判断する ☐ 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する ☐ その他() ●保冷の確認方法 ☐ すぐに冷却し、提供時の再加熱まで冷蔵庫で保管する ☐ 冷蔵庫の温度が10℃以下であることを確認する ☐ その他()
	加熱後冷却して提供するもの チャーシュー(焼豚) ポテトサラダ※ ゆで卵、おひたし、ゴマ和え すしだね(加熱したもの) ※「ポテトサラダ」のように非加熱食材が含まれている場合は「非加熱のもの」と同様の衛生管理が必要です。		●加熱が十分に行われたことの確認方法 ☐ 中心温度計で確認する ☐ 火の強さと時間で判断する ☐ 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する ☐ その他() ●冷却の確認方法 ☐ 冷蔵庫で保管する ☐ 冷蔵庫から出したらずにすぐに提供する ☐ 冷蔵庫の温度が10℃以下であることを確認する ☐ その他() ●盛りつけ ☐ 盛りつけ前に手洗いを十分に行う ☐ 盛りつけなどは素手で触らないようにする ☐ その他()

問題があった場合の対応方法

☐ 廃棄する	☐ 再加熱する	☐ 第1グループの場合は加熱用に使う	☐ その他()
-------------------------------	--------------------------------	---	---------------------------------

— 7 —

記録表

2019年4月分

責任者確認欄 印

		一般衛生管理の点検項目							重要管理の点検項目					記録者名	=記入上の注意= ●○か×で記入します。 ●×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。
		①原料の受入の確認	②冷蔵庫内の温度の確認	③冷凍庫内の温度の確認	④交差（二次）汚染の防止	⑤器具などの洗浄・消毒	⑥トイレの洗浄・消毒	⑦従業員の健康管理・清潔な作業着の着用など	⑧従業員の健康管理・清潔な作業着の着用など	⑨トイレの洗浄・消毒	⑩トイレの洗浄・消毒	⑪トイレの洗浄・消毒	⑫トイレの洗浄・消毒	記録者名	
点検の目安		包装の状態で、室温	10℃以下	-15℃以下	用蓋別使用、冷蔵庫内の区分など	使用した後の器具など	消毒、手指の消毒	消毒、手指の消毒	消毒、手指の消毒	消毒、手指の消毒	消毒、手指の消毒	消毒、手指の消毒	消毒、手指の消毒	記録者名	特記事項
記入例		○	7℃	-20℃	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
1	(月)														●Aさんがトイレのあと手を洗っていないだったので、直ちに手洗いをさせた ●ハンバーグの中が赤かったので再加熱してから提供した
2	(火)														
3	(水)														
4	(木)														
5	(金)														
6	(土)														

- 8 -

7	(日)														
8	(月)														
9	(火)														
10	(水)														
11	(木)														
12	(金)														
13	(土)														
14	(日)														
15	(月)														
16	(火)														
17	(水)														
18	(木)														
19	(金)														
20	(土)														
21	(日)														
22	(月)														
23	(火)														
24	(水)														
25	(木)														
26	(金)														
27	(土)														
28	(日)														
29	(月)														
30	(火)														

- 9 -

記録表

2019年5月分

責任者確認欄 印

		一般衛生管理の点検項目							重要管理の点検項目					記録者名	=記入上の注意= ●○か×で記入します。 ●×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。
		①原料の受入の確認	②冷蔵庫内の温度の確認	③冷凍庫内の温度の確認	④交差（二次）汚染の防止	⑤器具などの洗浄・消毒	⑥トイレの洗浄・消毒	⑦従業員の健康管理・清潔な作業着の着用など	⑧従業員の健康管理・清潔な作業着の着用など	⑨トイレの洗浄・消毒	⑩トイレの洗浄・消毒	⑪トイレの洗浄・消毒	⑫トイレの洗浄・消毒	記録者名	
点検の目安		包装の状態で、室温	10℃以下	-15℃以下	用蓋別使用、冷蔵庫内の区分など	使用した後の器具など	消毒、手指の消毒	消毒、手指の消毒	消毒、手指の消毒	消毒、手指の消毒	消毒、手指の消毒	消毒、手指の消毒	消毒、手指の消毒	記録者名	特記事項
記入例		○	7℃	-20℃	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
1	(水)														●Aさんがトイレのあと手を洗っていないだったので、直ちに手洗いをさせた ●ハンバーグの中が赤かったので再加熱してから提供した
2	(木)														
3	(金)														
4	(土)														
5	(日)														
6	(月)														

- 10 -

7	(火)														
8	(水)														
9	(木)														
10	(金)														
11	(土)														
12	(日)														
13	(月)														
14	(火)														
15	(水)														
16	(木)														
17	(金)														
18	(土)														
19	(日)														
20	(月)														
21	(火)														
22	(水)														
23	(木)														
24	(金)														
25	(土)														
26	(日)														
27	(月)														
28	(火)														
29	(水)														
30	(木)														
31	(金)														

- 11 -

明日からでもHACCP法制化に対応 済 ただし事業者にはハザードへの自覚が求められる

衛生管理マニュアル

手洗いマニュアル

いつ行うか	①トイレの後、②調理施設に入る前、③盛りつけの前、④作業内容変更時、⑤生肉や生魚などを扱った後、⑥金銭を触った後、⑦清掃を行った後 など
手洗いの前の準備	指輪や時計をはずす ※手洗いは専用の手洗い設備で行う
手洗いの方法	 ①石けんをつけ、手のひらをよくこすります ②手の甲をのばすようにこすります ③指先・爪の間を念入りにこすります ④指の間を洗います ⑤親指と手のひらをねじり洗います ⑥手首も忘れずに洗います (①～⑥で30秒程度) ⑦十分に水で流します (20秒程度) ⑧ペーパータオルでよくふきま す (①～⑦を2回繰り返す) ⑨必要に応じてアルコール等で消毒します。

従事者の衛生管理マニュアル

①体調不良(おう吐、下痢、発熱をしているなど)の場合	医療機関で受診し、食品に触れる作業をしない
②手指に傷がある場合	傷を保護したあとビニール手袋などを装着する
③作業着が汚れている場合	清潔な作業着に交換する

器具・トイレなどの消毒マニュアル

消毒剤の作り方

①作業施設・設備、トイレ＝次亜塩素酸ナトリウムの0.02%(200ppm)溶液を使用し、ぞうきんなどにひたして拭く	水3ℓに原液約10mlの割合で入れる
②器具＝次亜塩素酸ナトリウムの0.02%(200ppm)溶液に10分以上ひたすか、熱湯中で5分間煮沸する	水3ℓに原液約10mlの割合で入れる
③おう吐物＝次亜塩素酸ナトリウムの0.1%(1000ppm)溶液をペーパーにしみこませておう吐物をおおう	水3ℓに原液約50mlの割合で入れる

※消毒剤の原液が6%の次亜塩素酸ナトリウム溶液の場合 ※消毒剤は各商品の使用説明のとおり使用する

根拠：前回「HACCP 10大誤解の誤解6に既出」

監視行政と手引書の関係整理

- 平成31年2月1日：「HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の制度化に伴う食品等事業者への監視指導について」通知
- 各自治体の衛生監視行政に対して、HACCPに**沿った**衛生管理の監視指導等を行う際において、
 - ① 厚労省の技術検討会で**公認された手引書に基づいた指導**、および
 - ② その手引書の**簡易版等を使用**する場合には国に**事前協議**することを挙げた。
- 自治体の平準化が手引書の最大目的の一つ、監視指導をシバルのものであって、事業者をシバルものではないことに注目

©厚生労働省ホームページ（<https://www.mhlw.go.jp/>）より

根拠：前回「HACCP 10大誤解の誤解6に既出」

HACCPに沿った衛生管理—国と地方自治体の対応

- ① これまで地方自治体の条例に委ねられていた衛生管理の基準を法令に規定することで、地方自治体による運用を**平準化**
 - ② 地方自治体職員を対象としたHACCP指導者養成研修を実施し、食品衛生監視員の指導方法を**平準化**
 - ③ 日本発の民間認証 **JFS**（食品安全マネジメント規格）や国際的な**民間認証** FSSC22000等の基準と**整合化**
 - ④ 業界団体が作成した手引書の内容を踏まえ、監視指導の内容を平準化
 - ⑤ 事業者が作成した衛生管理計画や記録の確認を通じて、自主的な衛生管理の取組状況を検証するなど立入検査を**効率化**
- 「HACCPに沿った衛生管理の制度化に伴う食品等事業者への監視指導について」（平成31年 2月 1日）において、「事業者の規模、業種等を考慮」して、厚生労働省で審議済みの手引書に基づいた監視指導等を行うこと、簡易版を作るときは国に相談することが通知された

©厚生労働省ホームページ（<https://www.mhlw.go.jp/>）より

テーマ別を探す

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\(ハサップ\)](#) > 食品等事業者団体が作成した業種別手引書

食品等事業者団体が作成した業種別手引書

検索⇒ 厚生労働省 業種別手引書

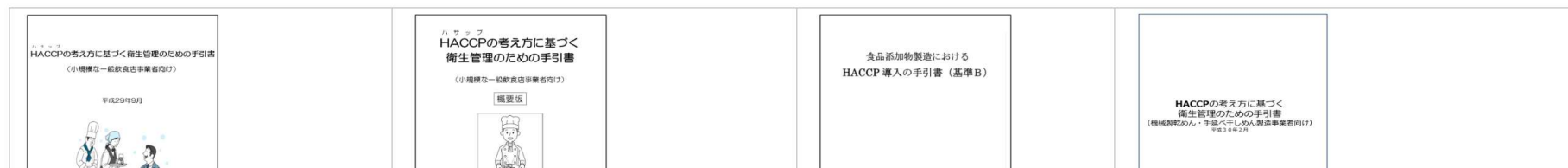
食品等

本ガイダンスでは、食品関係団体におけるHACCPに沿った衛生管理の手引書作成のための手続き、作業の進め方、手引書に含めるべき内容、参考となる情報等について概説します。

 [ガイダンス\(第3版:平成30年5月25日\)](#) [200KB]

食品等事業者団体が作成した業種別手引書

この手引書は、事業者がHACCPに沿った衛生管理に取り組む際の負担軽減を図るため、食品関係団体が作成したものです。



調理オペレーションの主な手引書リスト

2021年8月31日現在

- 小規模な一般飲食店
- スーパーマーケット
- 生めん類製造
- パン類の製造
- 菓子製造業
- 旅館・ホテル
- 小規模な惣菜製造
- 多店舗展開する外食事業者
- 食肉販売業
- 医療・福祉施設を対象とするセントラルキッチン
- CVS事業者向け：簡易調理
- 小規模な蕎麦製粉事業
- 農業者が農産物・加工品を搬入する店舗運営者
- ゆば製造業
- 小規模な玉子焼き製造事業
- 温かい状態で販売する島豆腐製造
- 多店舗展開を図る食品小売事業者
- 焼肉店向け
- ホテル事業者
- 委託給食事業者
- 学校給食米飯の製造
- 仕出し弁当

調理オペレーションのよく聞く悩み

- ❑ 手引書と現場オペレーション/製品の仕様が一致しない
- ❑ 手引書によって書いてあることが違う
- ❑ 多品目製造を並行していて衛生管理計画を一つにまとめられない
- ❑ 日替わり/季節替わりメニューの分類だけで煩雑に
- ❑ 温度/時間のモニタリングなどむしろルールがゆるくなってしまう
- ❑ アルバイト・パート従業員にどうやって遵守させるか悩む

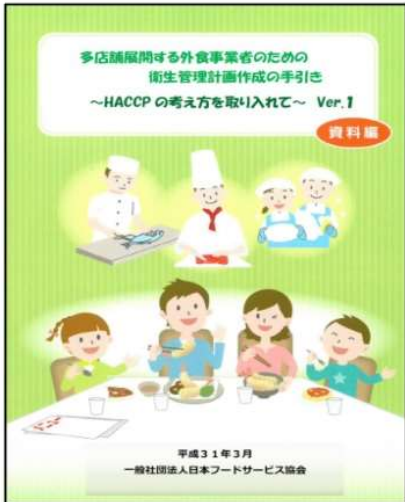
根拠：前回「HACCP 10大誤解の誤解6に既出」

手引書と実践の弾力性

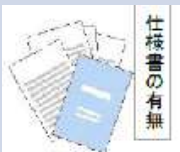
- 政令で規定した小規模事業者等は、自らの施設の業態に合致した**手引書をそのまま使用**（手引書通りに実施）することができます。
- また、自らの事業所に適合するように**手引書を参考**にして衛生管理を実施することもできます。
- なお、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の対象事業者であっても、**自らの判断で「HACCP に基づく衛生管理」に取り組む**ことが可能です。

「食品衛生法において定められた公衆衛生上必要な措置の実施のためのガイドライン案」に対する 意見募集の結果について（令和 元 年 11 月 8 日）

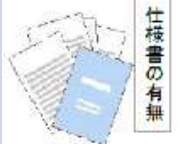
多店舗展開する外食事業者のための衛生管理計画 作成の手引きおよび資料集（2019年3月29日）

 多店舗展開する外食事業者のための 衛生管理計画作成の手引き ～HACCPの考え方を取り入れて～ Ver.1 平成31年3月 一般社団法人日本フードサービス協会	 多店舗展開する外食事業者のための 衛生管理計画作成の手引き ～HACCPの考え方を取り入れて～ Ver.1 資料集 平成31年3月 一般社団法人日本フードサービス協会	 HACCPの考え方 衛生管理のため (小規模な煮豆製造) 全国調理食品工業協会
【多店舗展開する外食事業者のための 衛生管理計画作成の手引き】 [8,900KB] 【衛生管理計画書(作成事例)】 [962KB]	【多店舗展開する外食事業者のための 衛生管理計画作成の手引き(資料編)】 [6,120KB]	【小規模な煮豆 衛生管理の手引き】
【公表日】2019年3月29日	【公表日】2019年3月29日	【公表日】2019年
【作成団体】 一般社団法人日本フードサービス協会		【作成団体】 全国調理食品工業協会

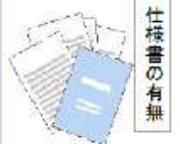
衛生管理計画で重要な6つの要件

要件	解説
メニューの開発や原材料の仕様の決定までの 管理の主体 	本社がチェーンオペレーションの中でメニューを開発し、原材料の仕様を決めているか、店舗ごとにメニューや原材料を自由に決めているかで、店舗単位での健康危害の起こりやすさを推測します
サプライヤーの指定 	食品原材料や容器などの資材について本社が自社の衛生基準に従い、原材料を調達するサプライヤーを指定しているか、店舗が自由に調達しているかで、サプライヤーに由来する健康危害の起こりやすさを推測します
中間原材料の仕様 	店舗が使用する（中間）原材料※について、製品仕様が決めているものを使用しているのか、使用していないのかで原材料に由来する健康危害の起こりやすさを推測します ※工場加工・調理された調理の材料
調理後の保管時間 	店舗で「冷たいまま提供するもの」「熱いまま提供するもの」「加熱後冷却し、再加熱したもの」、「加熱後冷却し、冷たいままのもの」を2時間以内に提供するか、2時間以上保管するかで調理後の取り扱いに由来する健康危害の起こりやすさを推測します
厨房内の区画 	店舗で未調理の原材料がある区画と調理済みの完成品がある区画が交差することがないように、区画されているかで、二次汚染※に由来する健康危害の起こりやすさを推測します ※交差汚染、相互汚染、Cross Contamination とという
提供後、お客様がお召し上がりになるまでの時間 	施設の中で、お客様のご注文で調理、提供し、そのままお召しあがりになるか、お持ち帰りもしくは配達後、喫食するまでの温度と時間については食品特性に応じた検証を実施し、お客様が喫食されるまでの時間に由来する健康被害の起こりやすさを推測し決定します (例えば、注意喚起、温度や時間の保管条件等の対策を取る)

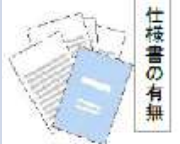
手引書を6つの要件でリスク分類すると？—小規模飲食

要件	小規模な一般飲食店
メニューの開発や原材料の仕様の決定までの 管理の主体 	店主は力量ある個人（調理師・職人・熟練者）であり、原材料の仕様も製品（メニュー）・製法（レシピ）の安全性の決定も店主が行っている。店舗単位での健康危害の起こりやすさを考慮する重要性はとても高い。
サプライヤーの指定 	原材料は複数社から納入されるのが通常であり、仕様の要求事項は一般的な範囲に止まる。市場から購入する原材料もあり仕様は要求できないので原材料管理のレベルは法令順守の範囲で捉えるしかない。サプライヤーに由来する健康危害の起こりやすさを考慮する重要性は中程度または低い。
中間原材料の仕様 	主原料のほとんどが生原材料であり、店舗での加熱、殺菌、冷却、保管等の温度/時間コントロール、カットや混合などの異物混入予防、生の原材料や小分けロットでの交差汚染、アレルギーの交差接触を予防が必要。原材料に由来する健康危害の起こりやすさを考慮する重要性はとても高い。
調理後の保管時間 	メニューの提供は即時喫食がほとんどであるが、前日あるいは当日朝の仕込み（2時間以上保管する）が存在するかもしれない。調理後の取り扱いに由来する健康危害の起こりやすさを考慮する重要性はとても高い。
厨房内の区画 	店舗の区画は未調理の原材料と調理済みの完成品を区画するほど広いスペースがないかもしれない。二次汚染※に由来する健康危害の起こりやすさを考慮する重要性はとても高い。 ※交差汚染、相互汚染、Cross Contamination とomいう
提供後、お客様がお召し上がりになるまでの時間 	施設の中で、お客様のご注文で調理、提供し、そのままお召しあがりになる即時喫食がほとんどである。お持ち帰りを認めている場合は喫食するまでの温度と時間について食品特性に応じた考慮が必要。お客様が喫食されるまでの時間に由来する健康被害の起こりやすさを考慮する重要性は低いまたは中程度。 （例えば、注意喚起、温度や時間の保管条件等の対策を取る）

手引書を6つの要件でリスク分類すると？—多店舗外食

要件	解説
メニューの開発や原材料の仕様の決定までの 管理の主体 	本社がチェーンオペレーションの中でメニューを開発し、原材料の仕様を決めている。チェーンによっては、店舗ごとメニュー開発や原材料購買を認めている場合がある。店舗単位での健康危害の起こりやすさを考慮する重要性はとても低い、あるいは低い。（むしろトレーニングの重要性がとても高い）
サプライヤーの指定 	食品原材料や容器などの資材について本社が自社の衛生基準に従い、原材料を調達するサプライヤーを指定している場合が多い。サプライヤーの失敗や事故はお客さまに直接影響があり得る。サプライヤーに由来する健康危害の起こりやすさを考慮する重要性はとても高い。
中間原材料の仕様 	店舗が使用する（中間）原材料※について、製品仕様が決めているものを使用している場合が多い。成形済み、加熱済み、殺菌済みなど原材料に由来する健康危害の起こりやすさは最低限まで軽減されているかもしれない。 ※工場で加工・調理された調理の材料
調理後の保管時間 	前日あるいは当日朝の仕込み（2時間以上保管する）はほとんどないが、組み立て前の仕込み品や、調理後製品の作り置き等と、お客さまの推定来店数が一致しないことで2時間以上保管が発生するかもしれない。調理後の取り扱いに由来する健康危害の起こりやすさを考慮する重要性は高い。
厨房内の区画 	店舗で未調理の原材料がある区画と調理済みの完成品がある区画が交差することがないように区画されている場合でも、人員や器具の行き来があるかもしれない。二次汚染※に由来する健康危害の起こりやすさを考慮する重要性は中程度または高い。 ※交差汚染、相互汚染、Cross Contamination ともいう
提供後、 お客様が お召し上がりになる までの時間 	施設の中で、お客様のご注文で調理、提供し、そのままお召しあがりになる、お持ち帰りもしくは配達後、喫食するまでの温度と時間についてバラエティがとても広い。食品特性に応じた検証に基づき、お客様が喫食されるまでの時間に由来する健康被害の起こりやすさをチェーンごとにリスク評価し決定する必要がある。 （例えば、注意喚起、温度や時間の保管条件等の対策を取る）

手引書を6つの要件でリスク分類すると？—セントラルキッチン

要件	解説
メニューの開発や原材料の仕様の決定までの 管理の主体 	委託先本社が各施設の管理栄養士とメニューを開発し、原材料の仕様を決める施設が増えているが、施設ごとに委託会社の方針や施設自体の整備状況なども自由裁量レベルに影響し、施設単位での健康危害の起こりやすさは違う
サプライヤーの指定 	セントラルキッチン方式は、食品原材料や容器などの資材について各サテライト施設の衛生管理上のリスクを最小化することを意図している。施設の衛生基準は、原材料を調達するサプライヤーを指定しているか、施設が自由に調達しているかで、サプライヤーに由来する健康危害の起こりやすさは違う
中間原材料の仕様 	セントラルキッチンから納品されるサテライト施設はオペレーションを最小化できる。施設が使用する（中間）原材料※について、製品仕様が決められりならば原材料に由来する健康危害のおこりやすさは相当軽減可能 ※工場で加工・調理された調理の材料
調理後の保管時間 	クックチル方式を活用した前日調理であるか、当日調理であるかだけでなく施設で「冷たいまま提供するもの」「熱いまま提供するもの」「加熱後冷却し、再加熱したもの」、「加熱後冷却し、冷たいままのもの」を2時間以内に提供、2時間以上保管かにより調理後の取り扱いに由来する健康危害のおこりやすさは違う
厨房内の区画 	歴史の長い施設であればなおのこと、比較的新しい施設であっても、オペレーションを展開して区画の管理が思うようにいかない事例が多い給食施設。自施設の二次汚染※に由来する健康危害のおこりやすさを自覚することが大切 ※交差汚染、相互汚染、Cross Contamination ともいう。アレルゲン交差接触も。
提供後、お客様がお召し上がりになるまでの時間 	施設利用者が思い通りに即時喫食していただけない場合、そのままお召しあがりになるか、配膳後、喫食するまでの温度と時間については食品特性に応じた検証を考慮し、お客様が喫食されるまでの時間に由来する健康被害のおこりやすさを推測し決定することを考慮しよう (例えば、注意喚起、温度や時間の保管条件等の対策を取る)

食品事故：フードサービスの事例

- O157を含む 結着肉 を260℃に熱した鉄皿で提供、客は好みの焼き加減で食べる

■ 食中毒を発生

- 食品衛生法違反
- 食品安全にかかる重大な管理工程を客に預けている
- 結着肉だったことなどを理由に処分された

※O157：強毒性の病原性大腸菌



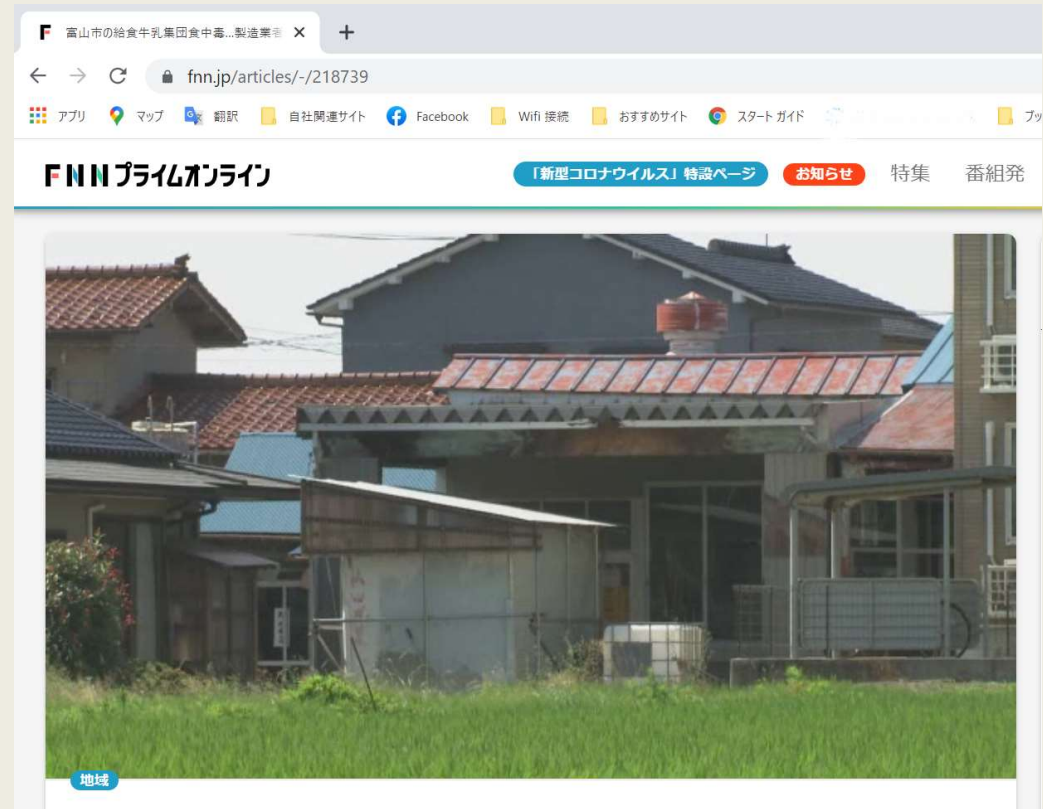
食品事故：最近の事例

- ❑ 埼玉県八潮市の給食センター（2020年6月28日）
- ❑ 小中学校の給食で病原性大腸菌O7による食中毒
- ❑ 児童・生徒ら3,453人が下痢や腹痛などの症状
- ❑ 海藻サラダを前日に水戻し
- ❑ 前日調理を行わないことや、加熱調理の徹底など改善策を講じた上で11月に給食再開
- ❑ 実は、仕掛品の保管冷蔵庫温度帯が10℃を明らかに上回っていたことがわかっている



食品事故：もっとも最近の事例

- 富山市(今年6月17日以降) 小中学生等約1,900人が下痢や腹痛
- 富山市保健所は7月28日に専門家会議を開き、国立医薬品食品衛生研究所などによる原因の調査状況を報告
- 食中毒発生の2日前 周辺地域で落雷があり、殺菌機の温度センサーが故障、牛乳を十分殺菌できていなかった
- 計測機器の「**校正**」や「日々の動作**精度確認**」ルールは？



食品事故：市規模でのノロウイルスによる 学校閉鎖

産経新聞 2014/ 1/28

- 給食のパンについていたノロウイルス
- 欠席児童・生徒数は計 1,133人
- 15小学校と 2幼稚園を学校閉鎖
- 自主回収の対象パン144種 8,477点



- パン工場にある女子トイレのスリッパから、ノロウイルスが検出
- ノロウイルス陽性反応の女性従業員 4 人はパンの検品作業を担当
- 「学校給食のパンの場合、髪の毛 1 本はもちろん、焦げ目や油かすの小さい黒い粒が付着しているだけでクレームがくる ～ 略 ～ 時間も手間も掛かるが、**学校からの要望**なのでやらざるを得ない」（原因施設 コメント）
- 「食品を加熱後、包装するまでの間は汚染リスクが最も高く、細心の注意が必要。 ～略～ 『手袋をしているから大丈夫』と思い込んでいる事業者は少なくない」（『月刊HACCP』 杉浦嘉彦 コメント）
- 2017年2月には再び、東京都内の小中学校でノロウイルス食中毒、今度の原因はなんと、刻みのり！ —委託製造の責任者は誰なのか？

食品事故：チェーンうどん店の黄色ブドウ球菌食中毒

- 大手うどんチェーンで食中毒
- 黄色ブドウ球菌産生の毒素 エンテロトキシンが原因
- 共通の原因食はぶっかけうどんのみだった



- 麦とろろ、ぶっかけ牛肉がうたがわれるが特定されず
- 社内調査により黄色ブドウ球菌が増えた原因は「サイクルカットルール」が守られなかったことと判明
- 常温小分け容器の継ぎ足しリスクをアルバイト作業員まで共有できていなかった

食品事故：県境をまたいだサラダのO157事件

- 埼玉県の量り売り弁当でO157、ポテサラとトンブ이가疑われる
- ところが隣県の同系列店舗でも同じくポテサラ食中毒
- 同じセントラル工場で製造されていた
- 2-3カ月で同遺伝子型のO157が全国各地で見つかる
 - 焦点は交差汚染よりも原材料汚染だった
 - 結構な広域食中毒だと発覚するまでに時間がかかりすぎて原因特定できなかった一店舗の責任はあったのか？
 - キュウリやサンチュなど生野菜のO157はたびたび起きている
 - 次亜塩素酸殺菌されたカット野菜で安全性は担保できるか？



食品事故：外食の食物アレルギー対策

正確な情報開示が前提

(2015/3/9 産経新聞 平沢裕子)

- 「バイキング料理の成分表を見てアレルギー物質が入っていない料理を選んだが、成分表と内容が違う料理があった」（東京都内のホテル）「店側に乳、卵、小麦を使っていないパンであることを確認したが、実際は違った」（兵庫県内のホテル）
- どちらも食べた子供がアレルギーによる**アナフィラキシーショック**で病院搬送され、入院に。
- 東京都内のホテル「お皿やトングの使い方や従業員の手を介して食材の混入が起こることまで注意していなかった」、兵庫県内のホテル「事前に宿泊客とアレルギー対応について打ち合わせをした担当者が当日休みで、情報が引き継がれていなかった」と説明
 - 消費者庁―「調理の際にアレルギー物質の混入を完全に防ぐのは難しく、全ての業者が表示するのは困難」
 - 「正確な表示の担保が困難で、**かえって誤食の原因**になり、患者にとってデメリットが大きい」ので義務化を見送る
 - 表示の必要性から「**情報の正確性**を確保することが大前提」として自主的な情報提供の促進を求める

カンピロバクター

食中毒件数の1位を争う

【分布】家畜、特にニワトリ
が高率に保菌

鶏肉の数10%が汚染

【原因食】加熱不十分な食肉、
飲料水、交差汚染など

- 【症状】2～7日と長めの潜伏期
発熱、倦怠感、筋肉痛等に次いで吐き気、腹痛、激しい下痢
- **ギランバレー**症候群：発症後約2週間で、運動麻痺、呼吸麻痺 治療法なし



鶏ワサ

寄生虫

- アニサキス
- サバ等の海産魚類の寄生虫
- ヒトの胃壁に吸着する
- 症状：腹痛、吐気、嘔吐
- 治療法：内視鏡鉗子で除去
- 予防法：加熱、冷凍

- 厚生労働省によると、平成19年に6件だったアニサキス症は27年は124件と20倍以上に増加。国立感染症研究所の推計では実際の患者は年間約7,000件にのぼるとし、届け出数は氷山の一角。
- 都福祉保健局「**低温流通システムの整備**に伴い、冷凍しなくても魚介類は新鮮なまま都内に運ばれ、以前なら食べる前に加熱していたものを生食する人が増えた」
- 最近では、タレントの渡辺直美さん(29)や、お笑いコンビ「品川庄司」の庄司智春さん(41)らが激しい腹痛に襲われたと報告して話題になっている（2017/ 5/23 平沢裕子）



東京都 食品衛生管理ファイル 一般衛生管理のポイント

- ① 原材料の受け入れ確認
- ② 冷蔵・冷凍庫内温度の確認
- ③ 交差汚染や二次汚染の防止
- ④ 器具などの洗浄・消毒
- ⑤ トイレの洗浄・消毒
- ⑥ 従事者の健康管理、清潔な作業着の着用
- ⑦ 衛生的な手洗いの実施

追加項目

- ・ 施設・設備の衛生管理（整理・整頓・清掃・洗浄・消毒）
- ・ ねずみ・昆虫対策
- ・ 廃棄物の取り扱い

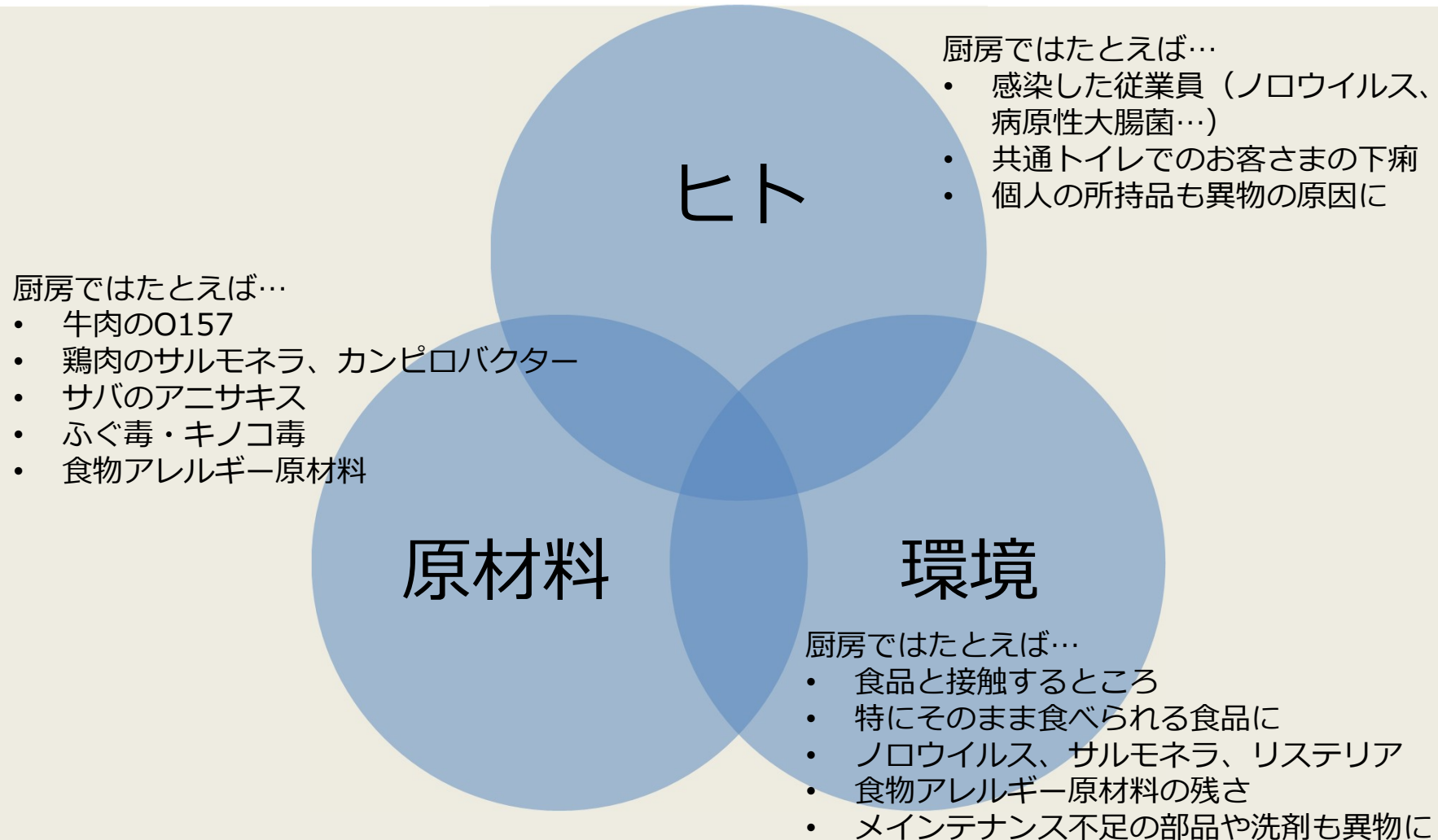
①原材料の受け入れ確認

- 五感で感知できるもの
 - ▣ 容器・包装の破損による外部からの汚染
 - ▣ 鮮度（色やにおい）、期限表示
 - ▣ 保存方法
 - ▣ 品温
- 信頼できる納入者
 - ▣ ポテトサラダの事例のように
 - ▣ 乾燥食品のノロウイルス汚染
 - ▣ アレルゲンの交差接触
 - ▣ 個人購入した野菜やキノコ、ジビエ肉

②冷蔵・冷凍庫内温度の確認

- 異常がないか毎日確認（始業前・終業後・その他）
- わかめサラダ、牛乳の事例を思い出そう
- 温度と時間のコントロール～10℃以下で増える微生物も結構ある
- すんどう鍋（カレーシチュー等）の調理後冷却はセレウス菌が増えるのに十分な条件
- 冷凍で殺菌はできない—寄生虫対策には有効

③交差汚染や二次汚染の防止



④器具などの洗浄・消毒

- 洗浄剤・消毒剤の使用ルールに従う—もったいないからと薄めることの無いように
- 施設のサニタリーデザイン—分解洗浄等のしやすさ、素材の洗いやすさ
- 洗浄後の機器の組み立てミスによるフードサービスの異物混入事例
- 使用クロスの消毒・交換ルール
- おう吐物の処理方法—ノロウイルス等の環境汚染

⑤ トイレの洗淨・消毒

- お客さまと共通トイレの場合
- 異常(吐しゃ物、下痢の残さ等)を発見した場合は**必ず消毒**まで実施する
- 手洗い後に**確実に触れる**ドアノブを消毒し忘れないこと
- **清掃用具**の洗淨消毒

⑥従事者の健康管理、清潔な作業着の着用

- 始業前の体調確認(下痢、おう吐、発熱等)と身だしなみ(清潔な作業着、使用の場合は帽子・マスク・手袋等の正しい着用、私物持ち込みの禁止)
- 症状がある場合は食品に触れる作業はしない(個人飲食は代わりがきかないのでなるべくリスクの高い食事を避けるのが得策か)で、医療機関に受診する
- 手指の怪我には黄色ブドウ球菌が繁殖するので手袋等でカバーする必要性

⑦衛生的な手洗いの実施

- ①トイレの後、②調理施設に入る前、③盛り付け（ここの汚染を絶対に避けなければならない）の前、④作業内容変更時、⑤生肉や生魚などを扱った後、⑥金銭を触った後、⑦清掃を行った後、など（その他の例：異なるアレルギー食品を取り扱い時）
- 指輪や時計を外す
- 手指の再汚染防止（理想的には自動水洗だが…）



追加項目1 施設・設備の衛生管理

- どこでも整理整頓～**定位置**管理
- 業務終業時の清掃
- 保管庫の先入れ先出し
- 異物の原因(ホチキス等)は持ちこまない
- 薬剤・洗剤の専用保管庫
- 照明の飛散防止対応

追加項目2 ねずみ・昆虫対策

- 生息状況を定期的に調査し、発生を認めたときは、駆除作業を実施する
- ①棲み処を作らない、②食糧を放置しない、③侵入しやすさを低減する、が基本
- Think like a rats, and pest!
- かがんでみたり、上からのぞき込んでみる～ペストサイン、ラットサインを見逃さない
- 流し台のオーバーフロー、冷蔵庫の配電設備、排水溝のグリーストラップに要注意

追加項目3 廃棄物の取り扱い

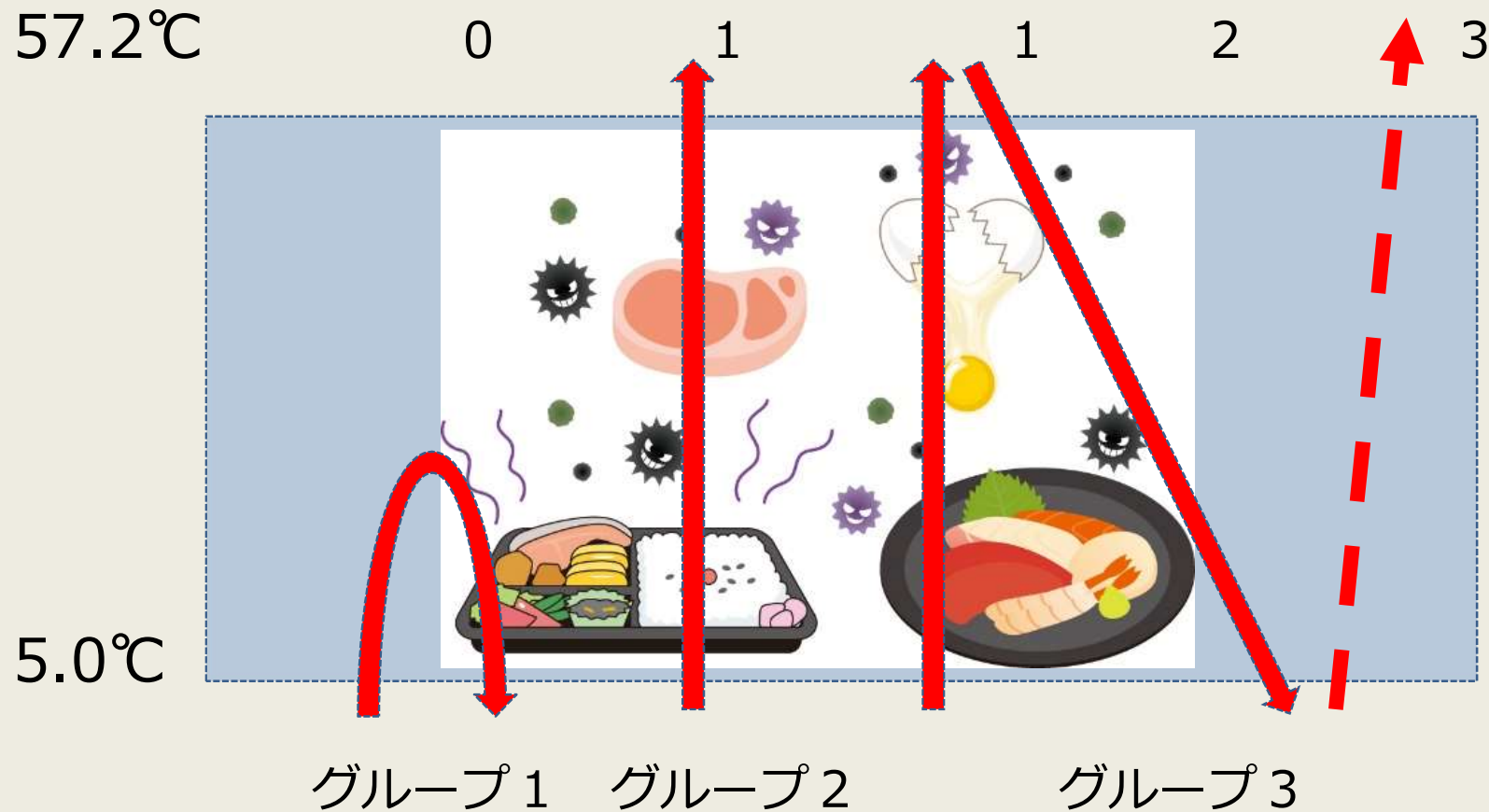
- ごみ箱のふたは必要だったのか？
- 目的は汚臭・汚液が漏れ出ないこと
- ペストを自ら積極的に呼び込む行為をしていないか？
- 忘れがちな排水溝やゴミ箱の清掃

もっとも多くの店主が陥る“わな” — メニュー分類

- 第1グループ
 - ▣ 非加熱のもの
- 第2グループ
 - ▣ 加熱後ただちに提供するもの
 - ▣ 加熱した後、高温保管して提供するもの
- 第3グループ
 - ▣ 加熱後冷却し、再加熱して提供するもの
 - ▣ 加熱後冷却して提供するもの
- メニュー分類をどこまでするの？

米国FDAのリテールHACCP プロセスアプローチの実践例

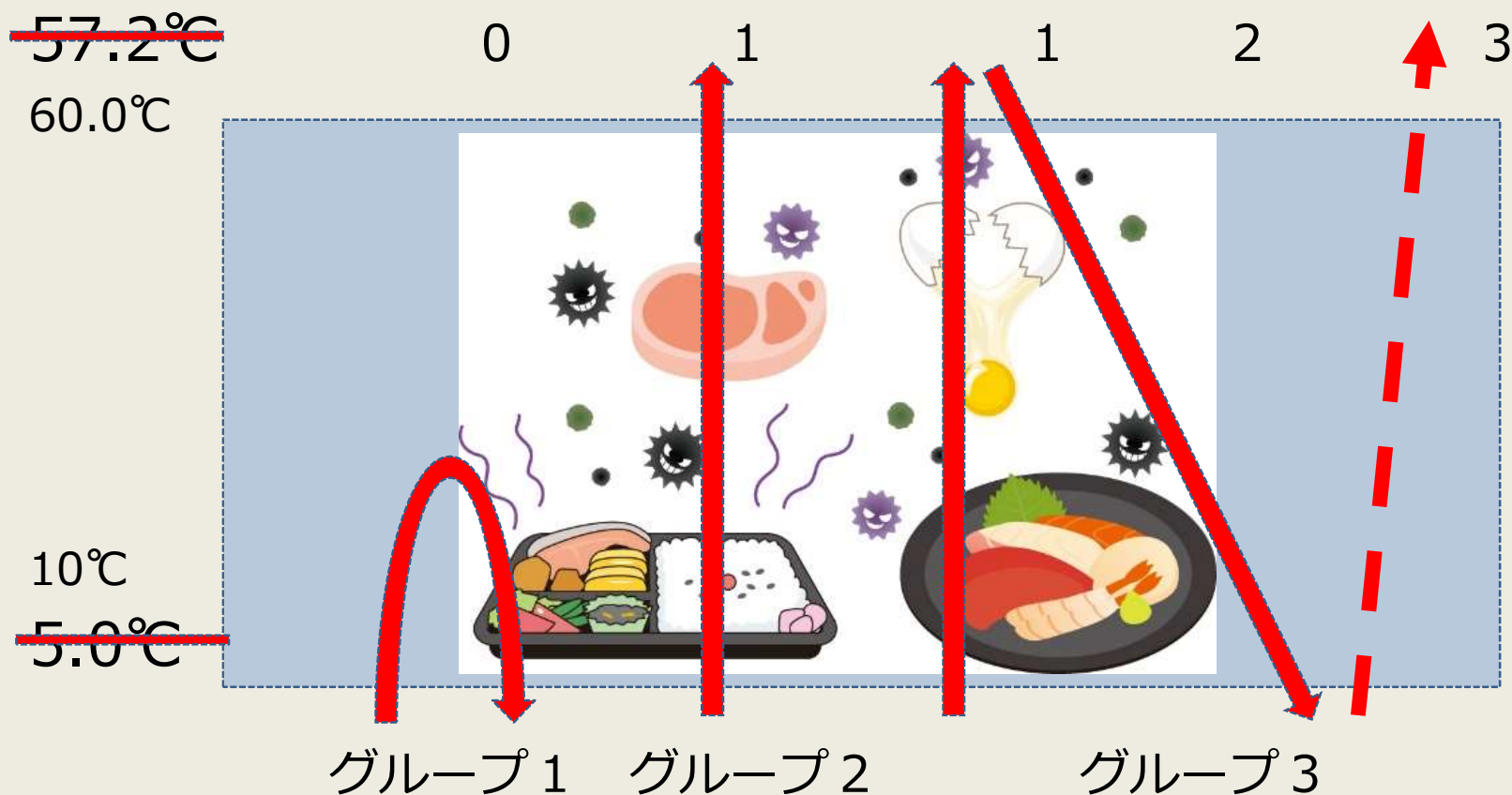
- 微生物が増え得る「危険温度帯」を通過する回数によって、3つのプロセス・グループに分類する



※日本フードサービス協会の「衛生管理計画策定の手引書」ではこれに加えて微生物増殖の心配がない原材料をグループ0とされています。

日本は冷蔵温度帯に若干の注意

- 微生物が増え得る「危険温度帯」を通過する回数によって、3つのプロセス・グループに分類する

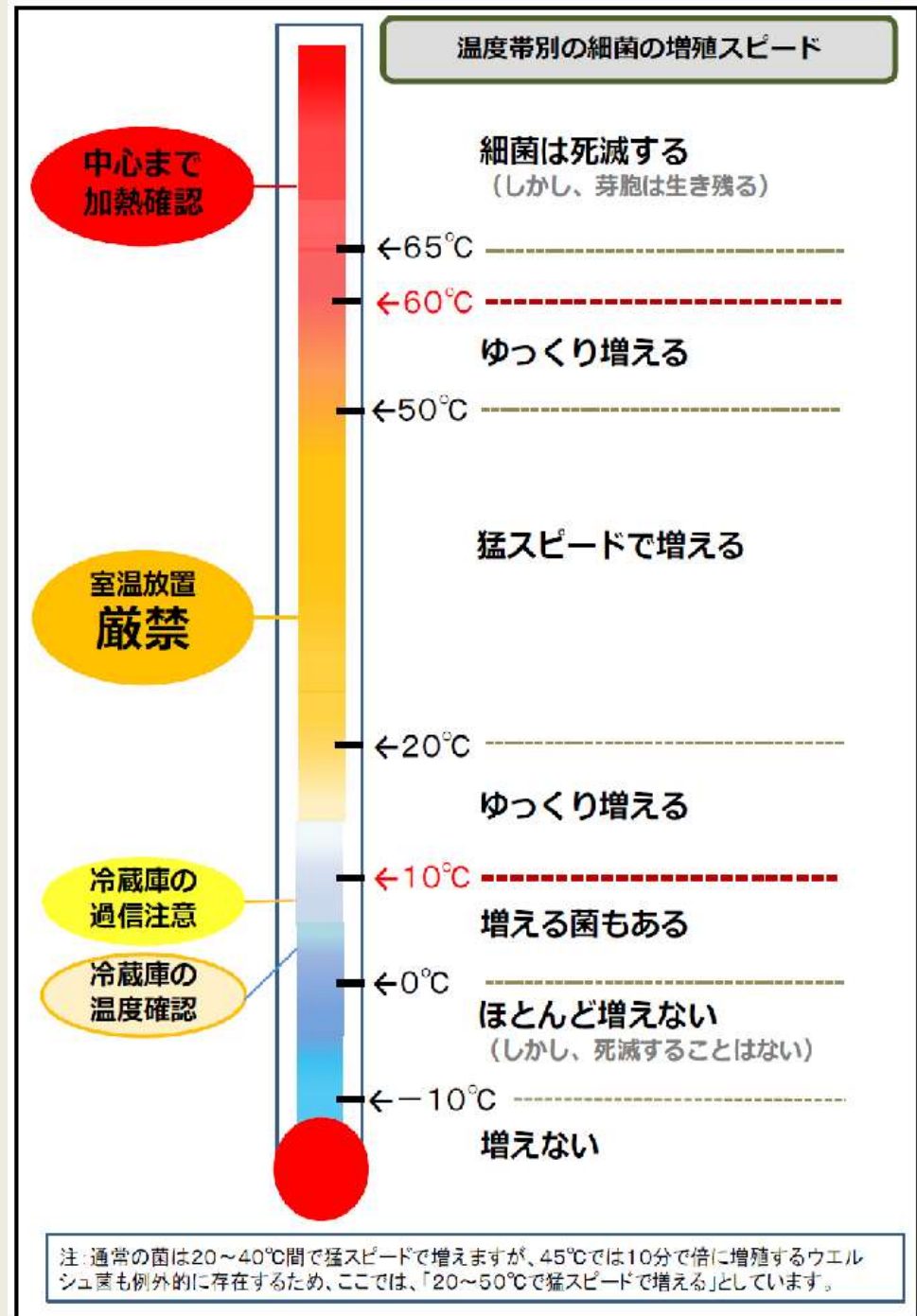


※日本フードサービス協会の「衛生管理計画策定の手引書」ではこれに加えて微生物増殖の心配がない原材料をグループ0とされています。

Danger Zone

- 欧米では危険温度帯とは4.4℃から57.2℃
- 日本の冷蔵庫温度はサルモネラも増える
- 最近ではリステリア・モノサイトゲネスのような低温増殖の菌が世界で猛威
- ウェルシュは高温でも増殖
- 胞子を形成する芽胞菌は通常加熱で殺滅できない

出典：©日本フードサービス協会 衛生管理計画策定の手引書 2019.3



実際のレシピで頭の体操を！

和食では？



●ワンプレート、定食、お膳、野菜をトッピングしたものは、グループ1・2・3の複合型です。

実際のレシピで頭の体操を！

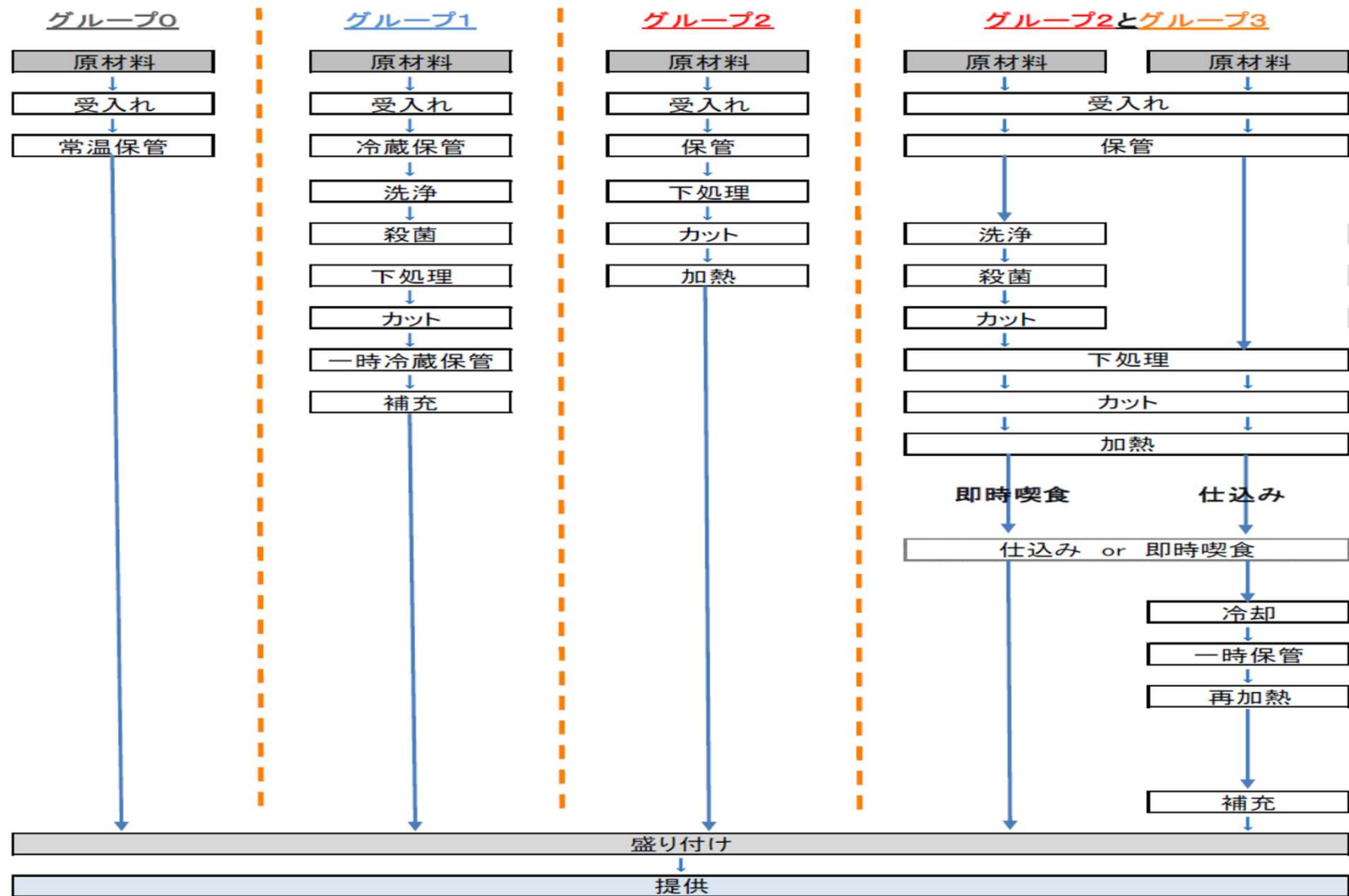


- グループ1 + グループ2、
グループ1 + グループ2 + グループ3は複合型です。

実際のレシピで頭の体操を！



ファミリーレストランメニュー — ハンバーグ・ステーキ類、和定食、サラダ類、
麺類、デザート類



食肉の加熱条件に関する Q&A

Q. 食肉による食中毒防止のための加熱条件として、中心部を 75℃で 1 分間加熱することが必要とされていますが、これと同等の加熱の条件はどのようなものがありますか？

A. 「75℃、1 分」と同等な加熱殺菌の条件として、「70℃、3 分」、「69℃、4 分」、「68℃、5 分」、「67℃、8 分」、「66℃、11 分」、「65℃、15 分」が妥当と考えられます。

また、調理の現場においては、中心温度計の適切な使用により、食肉の中心部の温度が目標とする温度を下回らないことを確認し、確実な加熱殺菌が行われるようにする必要があります。

出典：厚生労働省「食肉の加熱条件に関する Q&A」。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000365043.pdf>

手引書に書かれていない必須の衛生管理項目— 多店舗外食の手引書より

- サプライヤーの選定(1.1)
- 調理器具由来の異物混入対策(3.2)
- 調理中の食品の一時保管(3.3)
- 食品の補充・継ぎ足しの取り扱い(3.4)
- 塊肉の定義に含まれないひき肉等の適切な加熱(4.2)
- バイキング形式で提供する場合の注意(7.1)
- お客様ご自身が調理する場合の注意(7.2)
- テイクアウト/デリバリー時の注意(7.3)
- 盛り付けミス/オーダーミスの予防(7.4)
- アレルゲン情報の開示(7.5)
- 低アレルゲンメニューの管理(7.6)
- キッズメニューまたはその他のハイリスク者向けメニューの管理(7.7)
- お客様のクレームへの対応(7.8)
- 温度計の確認(8.1)

むしろ自覚すべき新・施設基準への対応

- 小規模飲食は厚生労働省に認められている東京都の最軽量アプローチがある
- 欠けている衛生管理項目は多店舗外食の手引書が参考になる
- それぞれの厨房施設のリスク分類に応じて衛生管理計画を組んでみよう一手引書は事業者をシバルものではない
- むしろ、営業許可に直結するリスクベースの新・施設基準への対応についてサポートが必要だろう
- 新施設基準についてはその傾向と対策を「2019年10月18日 2019年度厨房設備フォローアップ研修会講演」で詳細に解説(月刊HACCP2020年4月号掲載)している

HACCP法制化をきっかけに 世界のおもてなしを実現！

Food safety,
everyone's
business



国際的に認め
られる食品安
全行動の実現

コミュニケーショ
ン

基礎教育

最前線のプラ
イドを育てる

リスク認知

人材をどう

活かすか

食品安全意

HACCPとは“見える化”、
店舗運営の持続的な経営
に資する盾となり得る

識を共有

“なぜ”から入る衛生管理が厨房現
場のなっとく感と前向きな組織
文化を醸成する

まずは法令遵守(最軽量アプ
プローチ)から、他の手引書を
参考にして施設のリスクに応
じた衛生管理計画を志向しよ
う！

What's Question ?



～疑問点を残していませんか？

後日の質問や相談があればメールください♪

info@jhtc-haccp.org

※ご受講されたセミナー名は必ず明記してください