



はにたん

高槻市

マスコットキャラクター



食品衛生責任者 実務講習会

～飲食店向けHACCP講座～
(一般的衛生管理編)

高槻市保健所保健衛生課
食品衛生チーム





本日の内容

1. HACCP（ハサップ）とは
2. 実施すること
3. 一般的衛生管理のポイント
4. 重要管理のポイント
5. 記録しましょう
6. 記録を保管し、振り返りましょう

4. 5. 6. は後半の
動画でご確認ください。



1. HACCP (ハサップ) とは



HACCP方式と従来方式との違い



「HACCP」方式は、原材料の入荷から製造出荷までのいくつかの工程において衛生管理をチェックし、安全性の高い食品を提供する方式



HACCPに沿った衛生管理の実施

原則、全ての食品等事業者（食品の製造・加工、調理、販売等）は
HACCPに沿った衛生管理の実施が必要です

食品衛生上の危害の発生を
防止するために
特に重要な工程を管理するための取組
(HACCPに基づく衛生管理)

コーデックスのHACCP7原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行う。

【対象事業者】

- ◆ 大規模事業者
- ◆ と畜場 [と畜場設置者、と畜場管理者、と畜業者]
- ◆ 食鳥処理場 [食鳥処理業者 (認定小規模食鳥処理業者を除く。)]

取り扱う食品の特性等に応じた取組
(HACCPの考え方を取り入れた衛生管理)

各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う。

【対象事業者】

- ◆ 小規模な営業者等

(出典：厚生労働省HP)



HACCP（ハサップ）の考え方を 取り入れた衛生管理とは

- 食中毒予防の三原則（つけない、増やさない、やっつける）を基本に、今取り組んでいる衛生管理とメニューに応じた注意点をあらかじめ衛生管理計画として明確にし、実施し、記録する、この一連の作業のことです。

計画や記録により、衛生管理を「見える化」しましょう。



2. 実施すること



実施すること

- (1) 衛生管理計画の策定
- (2) 計画に基づく実施
- (3) 確認・記録
- (4) 振り返り

- (1) 一般飲食店事業者における衛生管理計画は次の2つから構成されます。
- ・ 一般的衛生管理 (どの食品についても行うべき共通事項)
 - ・ 重要管理 (食品の調理方法に合わせて行うべき事項)
- (2) 計画に従って日々の衛生管理を行っていきましょう。
- (3) 1日の最後に実施の結果を記録していきましょう。また問題があった場合には、その内容を記録用紙に書き留めておきましょう。
- (4) 定期的に記録の確認を行い、同じような問題が起きている場合、同一の原因が考えられるため、管理計画を見直しましょう



実施すること

(1) 衛生管理計画の策定

(3) 確認・記録

(2) 計画に基づく実施

(4) 振り返り

Plan 【計画】

衛生管理計画の策定

DO 【実行】

計画に基づく実施
確認・記録

Act 【改善】

振り返り（改善策の検討）

Check 【評価】

振り返り



3. 一般的衛生管理のポイント



3. 一般的衛生管理のポイント

- ① 原材料の受入確認
- ② 冷蔵・冷凍庫の温度確認
- 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
衛生的作業着の着用など
- ④-2 衛生的な手洗いの実施

「なぜ管理が必要なのか」理解し、計画を立てましょう

「いつ」 : いつ実施するかを決めておく

「どのように」 : 誰がおこなっても同じように実施できるように、方法を決めておく

「問題があったとき」 : 問題がおきた時の対処方法を考えておく



①原材料の受入確認

つけない

【なぜ必要なのか】

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ります。

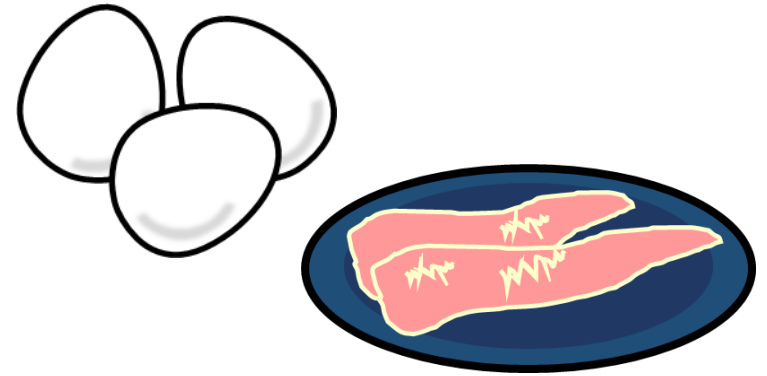


①原材料の受入確認

つけない

【いつ】

例) 原材料の納入時



【どのように】

例) 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。



①原材料の受入確認

つけない

【問題があったときはどうするか】

例) 返品し、交換する。

納品されたものが冷蔵や冷凍が必要な場合には、室温におかれる時間をできるだけ短くします。



こんな事故があります

ヒスタミン食中毒

鮮度が低下していたり保管状態が悪い赤身魚などや、その加工品ではヒスタミン（化学物質）を高濃度に含有している可能性があります。

ヒスタミンを高濃度に含む食品を摂取するとじんましんや発熱などのアレルギー様症状を呈します。

受入時に食品の鮮度、温度などをチェックしましょう



②冷蔵・冷凍庫の温度の確認

増やさない

【なぜ必要なのか】

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、品質が劣化したりする可能性があります。



②冷蔵・冷凍庫の温度の確認

増やさない

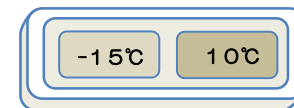
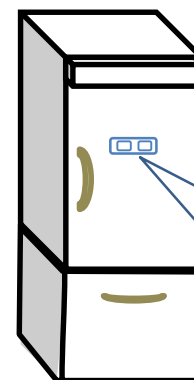
【いつ】

例) 始業前、終業後

【どのように】

例) 温度計で庫内温度を確認する。

(冷蔵：10℃以下、冷凍：-15℃以下)



外から温度が見える温度計が便利です



②冷蔵・冷凍庫の温度の確認

増やさない

【問題があったときはどうするか】

例) 温度異常の原因を確認し、設定温度の再調整、あるいは故障の場合はメーカー修理を依頼する。食材の状態に応じて使用しない又は加熱して提供する。

保存している食材の期限表示も定期的に確認し、期限内に使用するようにしましょう。



③ーⅠ 交差汚染・二次汚染の防止 つけない

【なぜ必要なのか】

保管や調理の際に、生肉や生魚介類などから他の食品へ有害な微生物の汚染が広がる可能性があります。



③ーⅠ 交差汚染・二次汚染の防止

つけない

【いつ】

例) 作業中

【どのように】

例) 生肉、生魚介類などの食材はふた付きの容器などに入れ、冷蔵庫の最下段に区別して保管する。
まな板、包丁などの調理器具は、肉や魚などの用途別に使い分け、それらを扱った都度に十分に洗浄し、消毒する。



冷蔵庫の整理

上段

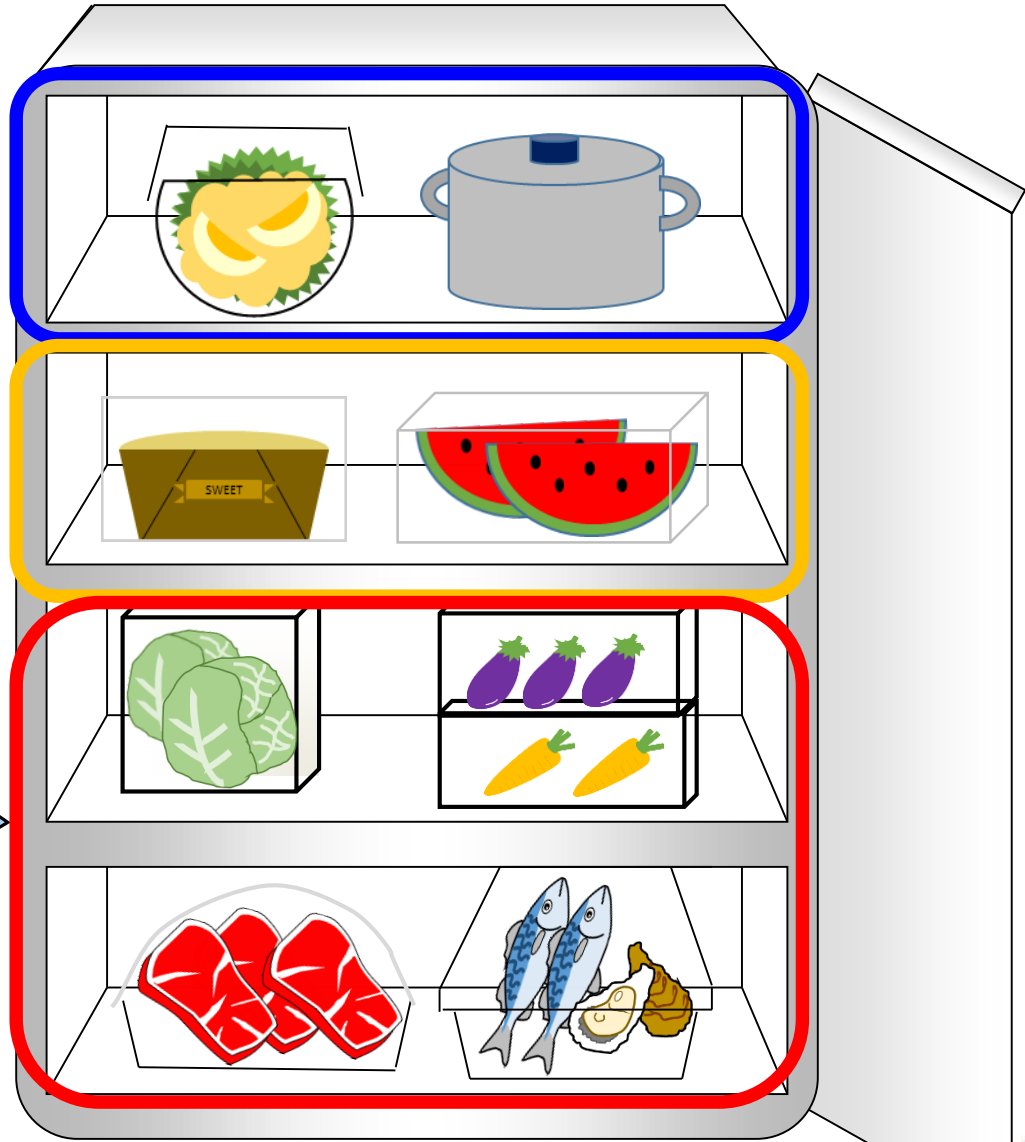
調理済食品
(フタ、ラップ)

中段

加工食品・半製品
(開封日など明記)

下段

野菜・果物
生食用は下処理後、
密閉容器で保存
生肉、魚
(ドリップに注意)





③ー１ 交差汚染・二次汚染の防止 つけない

【問題があったときはどうするか】

例) 生肉などのドリップによる汚染があった食材は、必ず加熱して提供する、または、場合によっては使用しない。

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、消毒してから使用する。



こんな事故があります

食材又は器具を介した二次汚染による

0157食中毒

- ・ 冷蔵庫で食肉とそれ以外の食品を区分せずに保管
- ・ 食器や調理器具を床面に近い開放棚に保管

上記のような食材や調理器具の不適切な取扱いから、調理従事者の手指、食肉のドリップ、跳ね水等による食器器具類や非加熱食品への2次汚染をまねき、食中毒が発生。

食品・器具類の区分管理、施設及び調理器具の清掃消毒を実施し交差汚染を防止しましょう



③-2 器具等の洗浄・消毒・殺菌

つけない

【なぜ必要なのか】

汚れが残っていると、他の食品に汚れや有害な微生物の汚染が広がる可能性があります。



③-2 器具等の洗淨・消毒・殺菌 つけない

【いつ】

例) 使用後



【どのように】

例) 使用の都度、まな板、包丁、ボウルなどの器具類を洗淨し、消毒する。



③-2 器具等の洗浄・消毒・殺菌 つけない

【問題があったときはどうするか】

例) 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。

調理場内で小分けして使用する洗剤や薬剤も保管・管理が不十分だと誤使用の可能性があります。小分けする場合は容器にわかりやすく内容物の名称等を表記しましょう。



③－3 トイレの洗淨・消毒

つけない

【なぜ必要なのか】

トイレはさまざまな有害物質に汚染される危険性がもっとも高い場所です。トイレを利用した人の手を介して食品を汚染する可能性があります。（ノロウイルス、腸管出血性大腸菌など）



③－3 トイレの洗浄・消毒

つけない

【いつ】

例) 始業前

【どのように】

例) 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
などは入念に消毒する。

※人の手が触れる場所などを入念に洗浄消毒しましょう。



③－3 トイレの洗浄・消毒

つけない

【問題があったときはどうするか】

例) 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。

清掃の際には、清掃用の作業着などに着がえ、調理する食品を汚染させないように注意しましょう。



④ - 1 従業員の健康管理・衛生的作業着の着用など

つけない

【なぜ必要なのか】

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、異物混入の原因となる可能性があります。

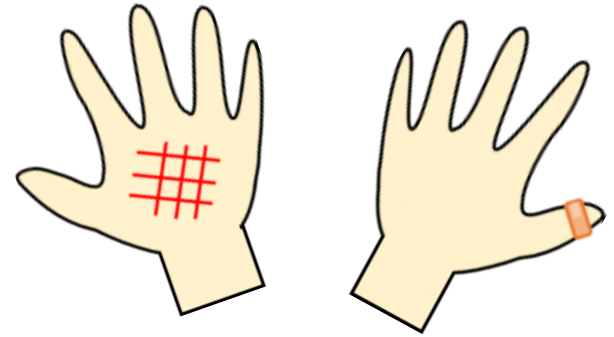


④ - 1 従業員の健康管理・衛生的作業着の着用など

つけない

【いつ】

例) 始業前、作業中



【どのように】

例) 従業員の体調、手の傷の有無、着衣などの確認を行う。

※人の手を介して起こる食中毒：ノロウイルス食中毒の8割は調理従事者に由来するとされています。嘔吐や下痢などの症状がある方は調理作業に従事させないことが重要です。



④ - 1 従業員の健康管理・衛生的作業着の着用など

つけない

【問題があったときはどうするか】

例) 下痢などの消化器系の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、耐水性絆創膏をつけた上から手袋を着用させる。

汚れた作業着は速やかに交換する。

使い捨て手袋の着用を過信してはいけません。手袋を着用する時も衛生的な手洗いを行いましょう。



④－２衛生的な手洗いの実施

つけない

【なぜ必要なのか】

手には目に見えない有害な細菌やウイルスが付着していることがあります。食品を汚染する可能性があります。手洗いは見た目の汚れを落とすだけでなく、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。



④－２衛生的な手洗いの実施

つけない

【いつ】

例) 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

【どのように】

例) 衛生的な手洗いをを行う。



④－２衛生的な手洗いの実施

つけない

【問題があったときはどうするか】

例) 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。



正しい手洗い方法



1 流水で手を洗う



2 洗浄剤を手取る



3 手のひら、指の腹面を洗う



4 手の甲、指の背を洗う



5 指の間(側面)、股(付け根)を洗う



6 親指と親指の付け根のふくらんだ部分を洗う



7 指先を洗う



8 手首を洗う(内側・側面・外側)



9 洗浄剤を十分な流水でよく洗い流す



10 手をふき乾燥させる



11 アルコールによる消毒

2度洗いが効果的です!

2～9までの手順をくり返し2度洗いで菌やウイルスを洗い流しましょう。

厚労省HPより 公益社団法人日本食品衛生協会作成資料



手洗いの時間・回数による効果

手洗い方法	ウイルスの残存数
手洗い無し	約1,000,000個
流水で15秒手洗い	約10,000個
ハンドソープで10秒又は30秒もみ洗い後、流水で15秒すすぎ	数百個
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
ハンドソープで10秒もみ洗い後、流水で15秒すすぎ × 2回	数个

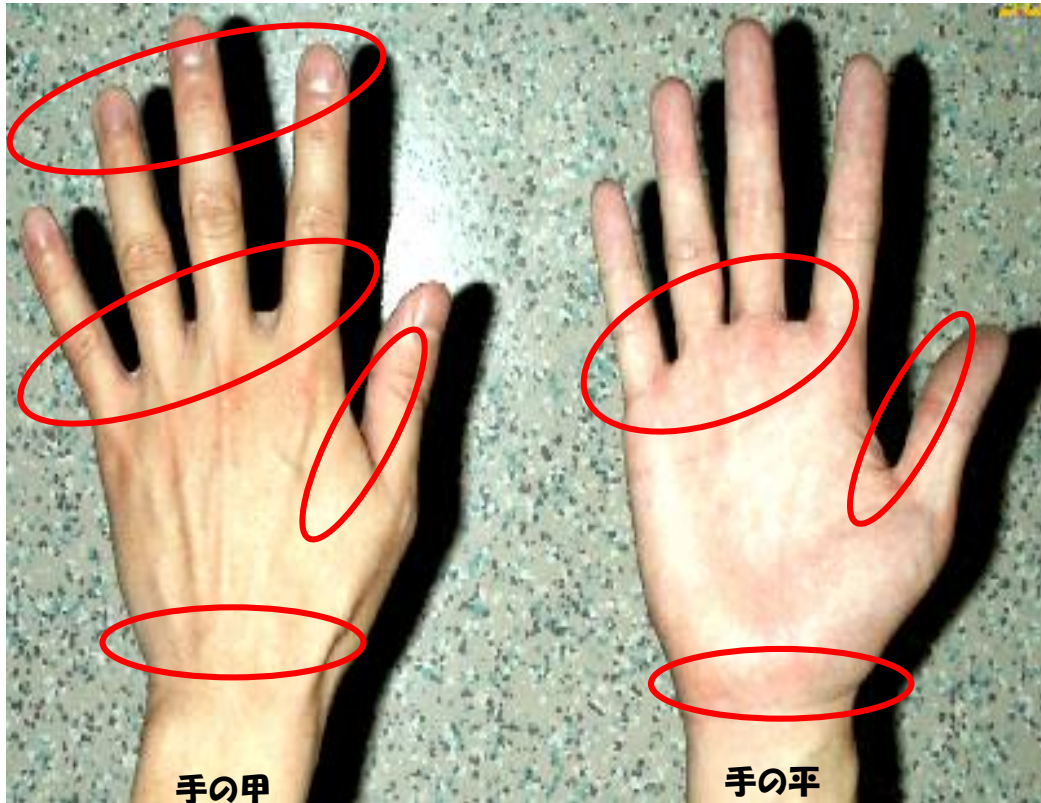


手洗いの時間・回数による効果

手洗い方法	ウイルスの残存数
手洗い無し	約1,000,000個
流水で15秒手洗い	約10,000個
ハンドソープで10秒又は30秒もみ洗い後、流水で15秒すすぎ	数百個
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
ハンドソープで10秒もみ洗い後、流水で15秒すすぎ × 2回	数个



洗っても、洗い残しをしやすい部位は・・・



指の間、爪の生え際、傷跡も・・・
特に利き手に多い！



こんな事故があります

不顕性感染によるノロウイルス食中毒

※不顕性感染（感染しているが症状を示さない状態）

不顕性感染となっている調理員が手洗い不足により

- ・作業服、調理場を汚染
- ・使い捨て手袋にノロウイルスを付着させる
- ・手洗い不足のまま素手で食品を調理

食品がノロウイルスに汚染され食中毒が発生

常に菌やウイルスが付着している可能性があるとして想定して、手洗いを実施、2度洗いがお勧め



その他の項目

施設によっては、これまでに挙げた項目以外の内容が重要になることもあります。その場合には、それらの内容も記載してチェックを行うようにしましょう。

例) 施設・設備の衛生管理、そ族・昆虫対策
廃棄物の取扱い等



その他の項目

【例Ⅰ 施設・設備の衛生管理】

調理環境は、カビの発生やほこりによる食品への汚染、ゴキブリなどの衛生害虫等の発生・混入などを起こさないようしっかり清掃しましょう。

(衛生管理の例)

施設設備の衛生管理	いつ	業務終了後
	どのように	施設設備の清掃を行う
	問題があった時	作業中に施設設備の清掃の不良を確認した場合には、すぐに清掃を行わせる



その他の項目

【例2 そ族・昆虫対策】

そ族（ネズミ）や衛生害虫などが調理環境内へ侵入したり発生することで、二次汚染や異物混入を起こさないように、しっかり対策を取りましょう。

（衛生管理の例）

そ族・昆虫対策	いつ	6月と11月
	どのように	駆除作業を実施
	問題があった時	作業中にそ族・昆虫を見つけた時には、可能な限り駆除するとともに繁殖場所や侵入経路を確認し、必要な対策をとる。



その他の項目

【例3 廃棄物の取扱い】

廃棄物による食品への汚染がないようふた付きのゴミ箱を使用し、施設環境に悪影響を及ぼさないようにしましょう。

(衛生管理の例)

廃棄物の取扱い	いつ	業務終了後
	どのように	廃棄物の管理状況を確認
	問題があった時	ゴミなどが散乱していた場合は、周囲を清掃し、廃棄物を適切に指定の場所で保管する。



ご清聴ありがとうございました。