



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～  
(重要管理編)

高槻市保健所保健衛生課  
食品衛生チーム





# 本日の内容

1. 2. 3. は前半の  
動画でご確認ください。

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



# 前回のおさらい

- |               |           |
|---------------|-----------|
| (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  |

- (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



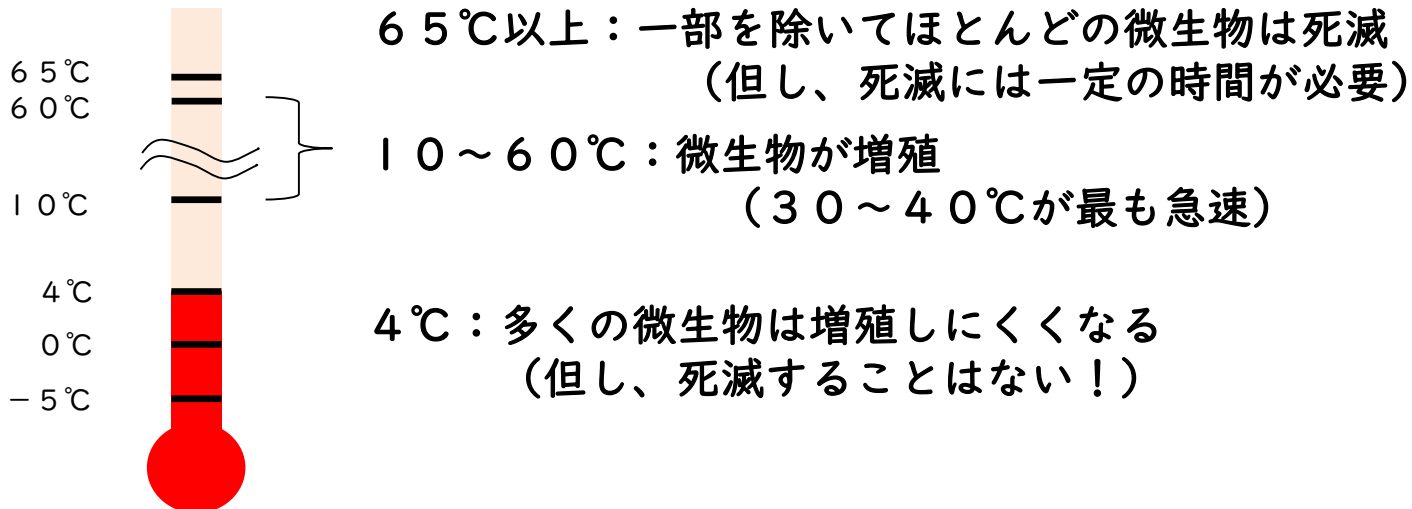
# 1. 重要管理のポイント



# 1. 重要管理のポイント

食品を10～60℃の温度帯（危険温度帯）においてそのままにすると食品についての細菌が増えてしまいます。

加熱後素早く冷却するなどの対応が必要です。





# ①メニューを分類しましょう

第1グループ：非加熱のもの

(冷蔵品を冷たいまま提供)

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・

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

または加熱後冷却するもの

メニューを分類したら、それぞれのチェック方法を決めましょう。



## ②重要管理ポイントのチェック方法の決定 第1グループ：非加熱のもの

つけない

増やさない

分類	メニュー(例)	チェック方法(例)
【第1グループ】 加熱しない食品	刺身、冷奴	冷蔵庫から出したらすぐに提供する 盛付時素手で触らないようにする

### ポイント

加熱しない料理では、加熱調理工程がないため食材に付着している有害な微生物を殺菌することができません。

菌を増やさないために低温で管理しましょう。

野菜や果物類は、流水で洗浄し、次亜塩素酸ナトリウム（食品添加物）などで殺菌後、流水ですすいで、低温保存しましょう。



## ②重要管理ポイントのチェック方法の決定 第2グループ：加熱するもの

増やさない

やっつける

分類	メニュー(例)	チェック方法(例)
【第2グループ】 加熱する食品 (冷蔵品を加熱し、熱いまま提供) (加熱した後、高温保管を含む)	ハンバーグ 焼き魚 ライス	見た目、肉汁の色、焼き上がりの触感 中心温度 火の強さや時間、保管温度

### ポイント

食品の中心部が十分に加熱されたときの火の強さや時間、見た目(形状・色)、中心部の色などを確認しておき、日々の調理の中では見た目などによって加熱が十分であることを確認しましょう。  
可能な限り中心温度を測定し、確実に殺菌されていることを確認しましょう。





# 参考：ハンバーグステーキの場合

出典：内閣府食品安全委員会  
「これだけは知っておきたい調理法」



焦げ色がちょうど良いと思っても、中心部50℃



充分焦げているから火がとおっているだろうと思っても、中心部63℃



焼けているように見えても赤い肉汁が出る  
中心部70℃



上面に茶色い肉汁がでる  
中心部76℃、  
余熱で78℃  
これでよい

## ポイント

食肉などに付着している多くの有害な微生物は75℃1分以上の加熱で死滅します。そのため中心部まで火を通すことが重要とされています。



## ②重要管理ポイントのチェック方法の決定

### 第3グループ：加熱後冷却し再加熱するもの 加熱後冷却するもの

増やさない

やっつける

分類	メニュー(例)	チェック方法(例)
【第3グループ】 加熱後冷却し再加熱するもの 加熱後冷却するもの	カレー ポテトサラダ	火の強さや時間、再加熱時の気泡、見た目、温度を確認 火の強さや時間、加熱後速やかに冷却し温度を確認

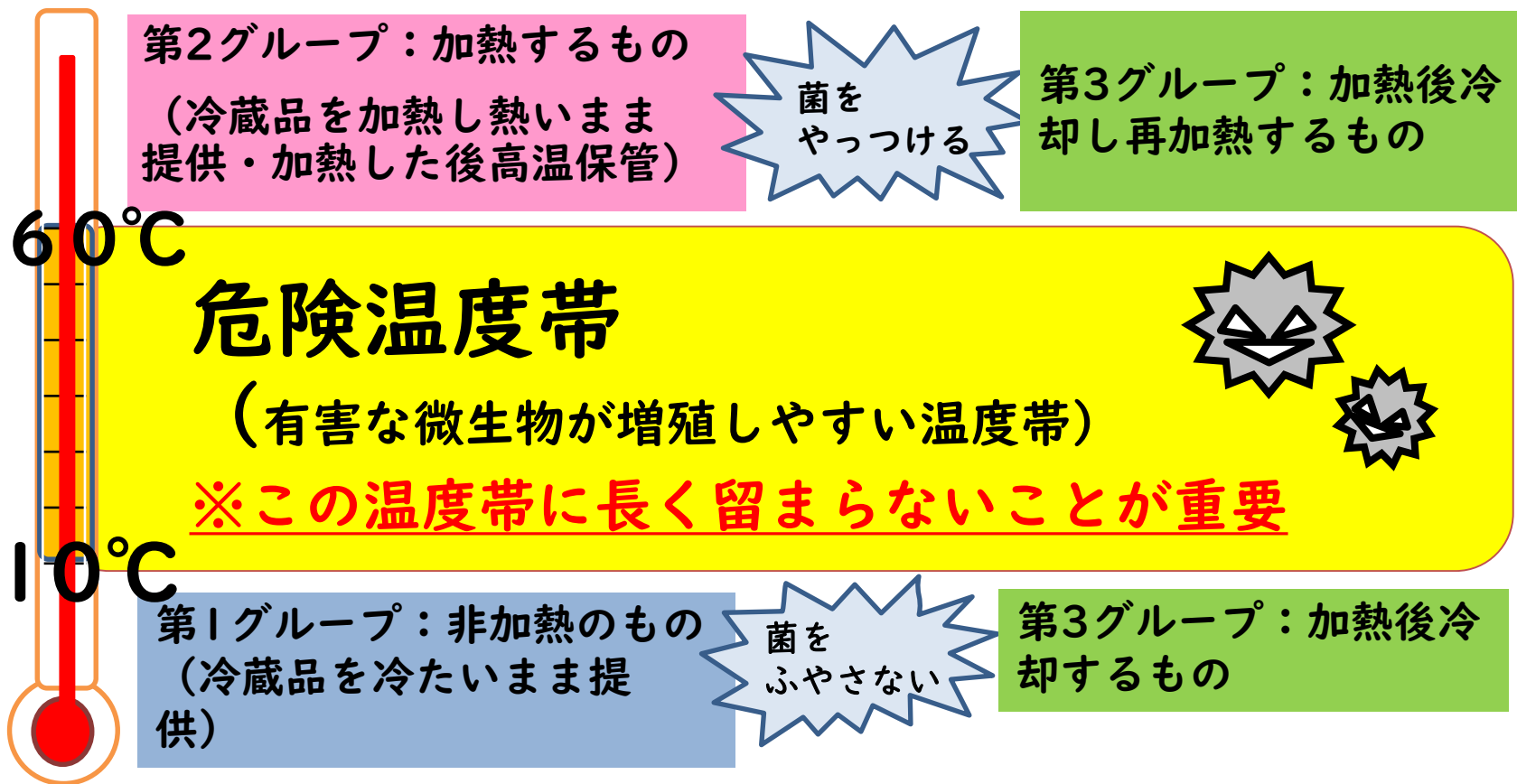
#### ポイント

加熱後、冷却の段階で危険温度帯（10～60℃）に長く留まらないようにすることが重要です。

小さな容器に食品を小分けしたり、食品の入った鍋のあら熱をとった上で、蓋をして鍋ごと冷蔵するなどして、冷却ムラを防ぎましょう。



# 危険温度帯に注意





## ③ その他の項目

飲食店が守るべき調理基準

- ①鶏卵を使用して調理する場合は70℃1分以上の加熱が必要  
(賞味期限内や、生食用の正常卵(ヒビ等液漏れが無いなど)は除く)
  
- ②魚介類を生食用に調理する場合は、真水(水道水などの飲用に適する水)で十分に洗浄すること。
  
- ③牛の肝臓または豚肉・豚内臓は生食用として提供してはならない。中心部の温度を75℃1分間以上加熱しなければならない。



## ③その他の項目

### その他重要管理点とは別に考慮すべき事項

#### ①異物

#### ②アレルギー

【特定原材料：卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに、くるみ】  
お客様から質問された時に正しく答えられるように、提供しているメニューのアレルギーの情報を持っておきましょう。

#### ③アニサキス

- ・新鮮な魚を選び速やかに内臓を取り除く。
- ・目に見える大きさのため目視確認し除去する。
- ・冷凍処理（ $-20^{\circ}\text{C}$  24時間以上）または、加熱処理（中心温度 $60^{\circ}\text{C}$  1分間以上、又は中心温度 $70^{\circ}\text{C}$ 以上瞬時）する。

※一般的な食酢、塩、しょうゆ、わさびではアニサキス幼虫は死滅しません。



# 実施すること

(1) 衛生管理計画の策定

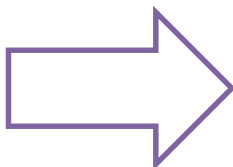
(3) 確認・記録

(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



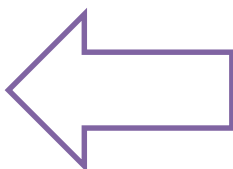
DO【実行】

計画に基づく実施  
確認・記録



Check【評価】

振り返り



Act【改善】

振り返り（改善策の検討）





## 2. 記録しましょう

### 【なぜ記録が必要なのか】

- 万が一問題が発生した場合、衛生管理を適切に行っていたことの証拠書類となります。
- 記録することで、衛生管理を適正に実施したことの確認ができ、お客様に対して、自分の店の衛生管理について適正に行っていることを説明できます。
- 記録することで、業務の改善点が見えてきます。



### 3. 記録を保管し、振り返りましょう

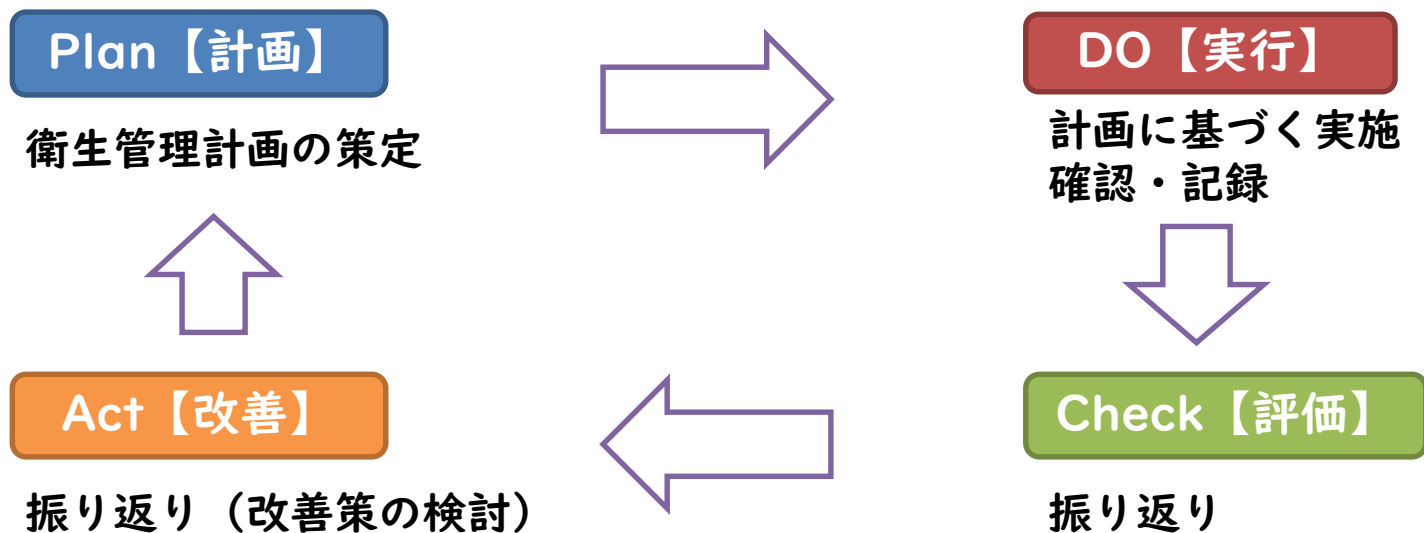
- 1年間程度は保管しておきましょう。
- 定期的（1か月など）な記録の確認などを行い、お客様からの申出内容や衛生上気がついたことなどを振り返りましょう。

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。





# HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施し、衛生的に食品を提供しましょう！





ご清聴ありがとうございました。