

# 調理現場における HACCPに沿った衛生管理

峡南保健所  
衛生課

## HACCPとは

**H**azard **A**nalysis

(危害) (分析)

危害要因の特定



微生物



異物



有害物質

**C**ritical **C**ontrol **P**oint

(重要) (管理) (点)

危害要因を除去又は低減させるために  
重要な工程を管理し記録 = 「見える化」



CCP = 監視、記録

R3.6.1～ 原則すべての食品等事業者に義務化  
集団給食施設にも準用

## 従来の衛生管理とHACCP

(従来)

### 一般的衛生管理

- ◆ 調理する環境の整備：清掃、そ族昆虫対策など
- ◆ 衛生の確保：従業員の体調管理、教育など

最終製品の  
一部を検査

不合格なら廃棄

一部の製品しか検査できない

危険な食品が提供される可能性

## 従来の衛生管理とHACCP

(従来)

### 一般的衛生管理

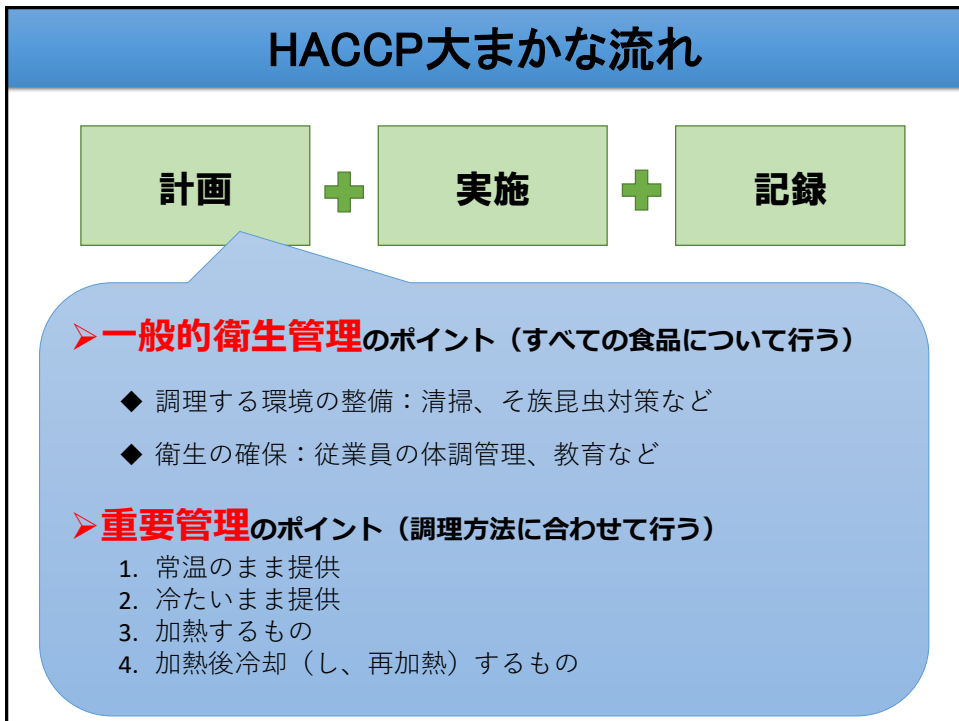
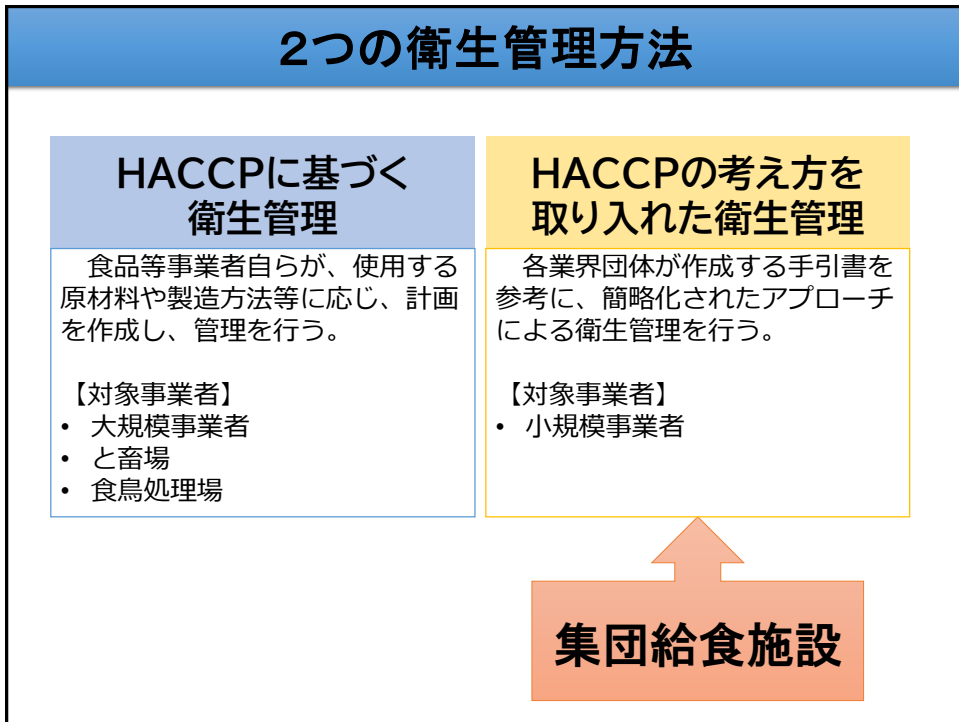


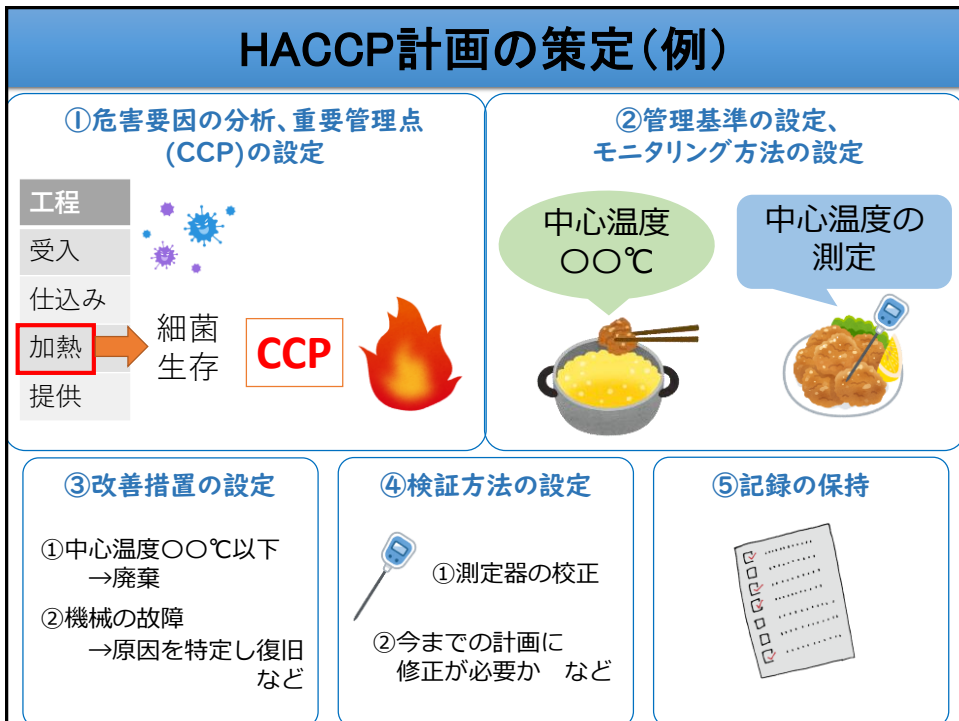
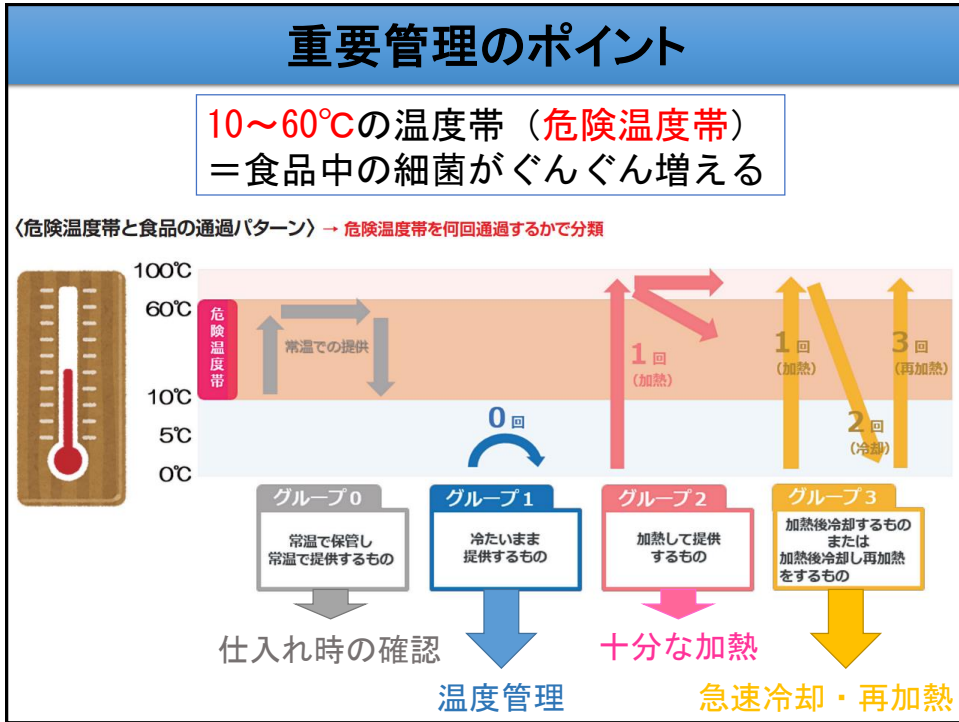
### HACCP



CCP = 監視、記録

**異常があればすぐに対策**  
→ **危険な食品の提供を未然に防ぐ**



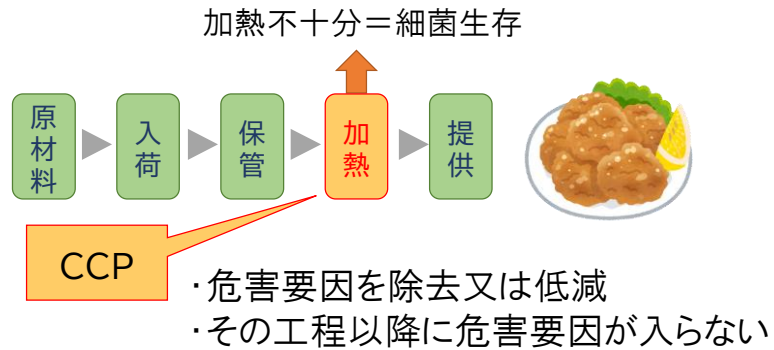


## ① 食中毒の原因となる工程を知る (危害要因の分析、重要管理点(CCP)の設定)

危害要因:健康被害をもたらすもの(微生物、異物など)

重要管理点(CCP):特定した危害要因を取り除く  
又は減らすために特に重要な工程

(例)



## ② 危害要因を管理できたか確認する (管理基準、モニタリング方法の設定)

管理基準:危害要因を管理できたか判断する基準

モニタリング:きちんと管理できているか  
定期的に確認する方法

(例)



### ③ 改善方法を決めておく

モニタリングの結果、管理基準を満たしていないときにどうするか？

(例)

1. 中心温度75℃以下  
→再加熱 or 廃棄
2. 機械の故障  
→原因を特定し復旧                      など

### ④ 検証方法を設定する

(例)

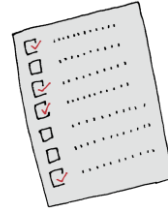


1. 測定器の点検  
→計画に沿って管理されているか
2. 今までの計画に修正が必要か                      など

## ⑤記録をとる・保管する

### ➤記録するメリット

- ① 実施した証拠
- ② 原因追及の助け
- ③ 業務の改善・効率化



## ⑤記録の保持

### ➤記録の注意点

- 毎日なんとなく記録しているけど、  
なんのために記録しているのかわからない...
- 記録の方法が人によって違う...
- 冷蔵庫の温度や食品の中心温度の設定温度決めていない...



**異常があったとき、見逃してしまう！  
衛生的に管理できたという証明にならない！**

## ⑤記録の保持

### ◆記録のルールを決める

- 必要な項目が
- 十分な内容で
- 誰が読んでもわかるように
- 記録する人全員に情報共有

### ◆定期的にチェック

- ルールに従って記録できているか
- ルールに修正が必要かどうか

## HACCPどう始めればいいのか？

大量調理施設衛生管理マニュアル = HACCPの概念に基づく

└─→ 現行のままでよい

マニュアルを使用していない施設

└─→ 大量調理施設衛生管理マニュアル  
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理



## 大量調理施設衛生管理マニュアル

### ●重要管理事項

#### ①原材料の受入・下処理段階における管理

(納入記録、原材料の洗浄など)

#### ②加熱調理食品の加熱温度管理

(中心温度の計測、記録)

#### ③二次汚染の防止

(手洗いの徹底、調理器具の洗浄・使い分けなど)

#### ④原材料及び調理済み食品の温度管理

(10℃以下または65℃以上での管理など)

#### ⑤その他

(そ族昆虫対策、検食、調理従事者の衛生管理など)

## 大量調理施設衛生管理マニュアル

### ● 衛生管理体制

運営管理責任者と衛生管理者をはじめとした  
衛生管理の徹底

- ・点検作業を行う
- ・衛生管理に必要な知識や技術を周知徹底
- ・調理従事者が嘔吐、下痢など→従事させない など

## 大量調理施設衛生管理マニュアル

### ● (別添1) 原材料、製品等の保存温度

1. 食肉：10℃以下
2. 冷凍食肉製品：-15℃以下 など

### ● (別添2) 標準作業書

1. 手洗いマニュアル
2. 器具等の洗浄・殺菌マニュアル
3. 原材料等の保管管理マニュアル
4. 加熱調理食品の中心及び加熱時間の記録マニュアル

## 大量調理施設衛生管理マニュアル

調理等における点検表

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

### ① 下処理・調理中の取扱い

	点検項目	点検結果
1	非汚染作業染区域内に汚染を持ち込まないよう、下処理を確実に実施していますか。	
2	冷凍又は冷凍設備から出した原材料は速やかに下処理、調理に移行させていますか。 非加熱で供される食品は下処理後速やかに調理に移行していますか。	
3	野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、適切な洗浄(必要に応じて殺菌)を実施していますか。	
4	加熱調理食品は中心部が十分(75℃で1分間以上(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上)等)加熱されていますか。	

(記入例) 設定値以上：○  
設定値以下：×、測定温度  
改善方法を文章で記入

## HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

● 手引書：厚生労働省HP

**HACCPの考え方を取り入れた  
衛生管理のための手引書**  
～委託給食事業者～



計画・記録の雛型や記載例あり！  
**「見える化」**

衛生管理計画 施設名：安心ホーム / 作成日：2020年3月3日

項目	なぜ必要？	方法	実施記録等
食品取扱者の衛生管理 (健康管理)	菌やウイルスを厨房へ持ち込むことを防止するため	いつ どのように 問題があった時	健康診断、手洗いの回数を確認する 記録簿、手洗いの回数を確認する 記録簿 健康診断の結果が認められる場合、検査していないことが判明するまで調理作業に 従事させない 傷や痒みのある場合は手洗いを避ける
	食品への二次汚染を防止するため	いつ どのように 問題があった時	調理に入る前、作業終了時、作業開始前・作業終了時・調理作業の区切り時、生の食品に触れた後、ゴミなどに触れた後 適切な手洗いを行う 手洗いに必要なタイミングで手洗っていないことを確認した場合は、すぐに手洗いを行わせ、再開を行う
使用水の管理	安全な水を調理に使用するため	いつ どのように 問題があった時	1日1回 (給水時) 残留塩素濃度 (0.1ppm以上) を確認、異味、異物を確認する 1日1回 (給水時) に残留塩素濃度を確認している場合はその結果を記録簿に記載し、使用する場合は 調理を中止する
	有事の際に早急な対応実施を行い被害の拡大を防止するため	いつ どのように 問題があった時	毎日 検体採り、調理済み食品を、食品毎に約50gずつ20℃以下で2週間保管する 検体採り ： 検体採りの日・検体採り場所・検体採り量を記録簿に記載する 検体採りの不足 ： 50g程度確保できるように再教育する 記録簿で検体採りしていないことを記録簿に記載する
飲食の実施		いつ	2. 検体採り

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000785726.pdf>

## 食品衛生法改正

義務化されたこと（給食施設関連）

1. HACCPに沿った衛生管理
2. 保健所に届出  
...食品衛生申請等システムでも届出可能
3. 食品衛生責任者の設置



※ 少数特定（1回20食程度未満）の施設  
： HACCP、届出、責任者 不適用 → 自主的な衛生管理