

ハサップ
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書
(小規模な一般飲食店事業者向け)

平成31年2月改訂



公益社団法人日本食品衛生協会

Ⅱ. 小規模な一般飲食店における衛生管理

1. 実施すること

この衛生管理は小規模な一般飲食店（従業員数が数名程度）事業者を対象とした HACCP の考え方を取り入れた衛生管理です。

(1) 衛生管理計画の策定

(2) 計画に基づく実施

(3) 確認・記録

※ 詳細は 12 ページ以降を参考にしてください。

(1) 衛生管理計画の策定

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。

➤ 一般的衛生管理のポイント（どの食品についても行うべき共通事項）

次の項目ごとに対応を記載していきましょう。

- | | |
|------------------|--------------------------|
| ① 原材料の受入の確認 | ③-3 トイレの洗浄・消毒 |
| ② 冷蔵・冷凍庫の温度の確認 | ④-1 従業員の健康管理・衛生的作業着の着用など |
| ③-1 交差汚染・二次汚染の防止 | ④-2 衛生的な手洗いの実施 |
| ③-2 器具等の洗浄・消毒・殺菌 | |

➤ 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事項）

次のグループにメニューを分類し、それぞれのチェック方法を決めましょう。

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、高温保管を含む）

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

2. 一般的衛生管理のポイントを確認しましょう

- (1) 一般的衛生管理に関して管理を行う項目、管理の方法、チェックの方法を決めます。

一般飲食店では以下の項目を中心に管理を行いましょう。

- ① 原材料の受入
- ② 冷蔵・冷凍庫の温度の確認
- ③ 交差汚染・二次汚染の防止（器具等の洗浄・消毒・殺菌、トイレの洗浄・消毒）
- ④ 従業員の健康管理・衛生的作業着の着用など（手洗いを含む）

これらを管理するために

「なぜ必要なのか」理解し

「いつ」、「どのように」管理し

「問題があったときはどうするか」の対応を考えます。

様式 別紙1の「一般飲食店における衛生管理計画」(P36)に

記載していきましょう

① 原材料の受入の確認

様式：P36①

●【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。



●【いつ】

例) 原材料の納入の時

●【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。

●【問題があったときはどうするか】

例) 返品し、交換する。

なお、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。

【ヒスタミン】

鮮度が低下していたり、保管状態が悪い赤身魚などやそれらの加工品では、ヒスタミンという物質を高濃度に含有している可能性があります、アレルギー様食中毒を発生する可能性があります。受け入れ時に、魚の鮮度、温度などのチェックを行うことが重要です。

② 冷蔵・冷凍庫の温度の確認

様式：P36②

●【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、食品の品質が劣化したりする可能性があります。

●【いつ】

例) 始業前

●【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)

●【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。

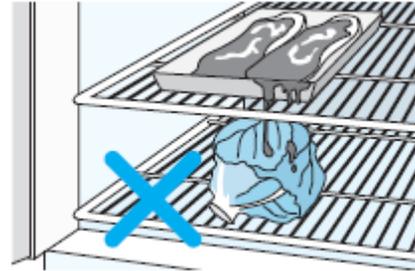
食材の状態に応じて使用しない又は加熱して提供する。

なお、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。



●【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。



●【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。

●【問題があったときはどうするか】

例) 右上のイラストのように生肉などからの汚染があった場合は、必ず加熱して提供する、または、場合によっては食材として使用しない。

使用時に、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、消毒する。

●【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（まな板、包丁、ボウル等）。



●【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浄し、消毒する。

●【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。

また、調理場で使用する洗剤や薬剤も保管・管理が不十分だと誤使用の危険性があります。小分けする場合は専用の容器に入れ、内容物表記が不鮮明なものは表記し直し、定位置に保管し、誤って使用しないようにしましょう。

③-3 トイレの洗浄・消毒

様式：P36③-3

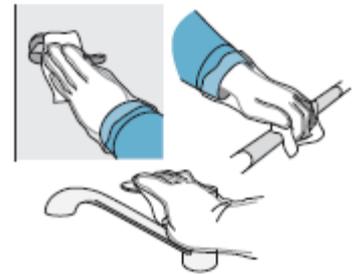
●【なぜ必要なのか】

トイレはさまざまな有害な微生物に汚染される危険性がもっとも高い場所です。トイレを利用したヒト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）。



●【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。

●【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。

【ノロウイルス】

トイレは、特にノロウイルスなどの病因物質の汚染源となります。便座、水洗レバー、手すり、ドアノブなどから感染した従業員を介して食品を汚染し、食中毒が発生する可能性があります。トイレの洗浄・消毒は入念に実施することが必要です。

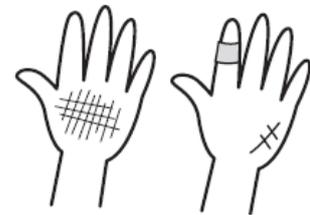
④-1 従業員の健康管理・衛生的作業着の着用など

様式：P36④-1

●【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、異物混入の原因になったりする可能性があります。



●【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。

●【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。

なお、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。

【人の手を介して起こる食中毒】

近年発生しているノロウイルス食中毒の約8割は調理従事者に由来するとされています。

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ことが重要です。また、感染しても発症しないこともありますので、調理従事者の方は普段から手洗いや健康管理が大切です。

●【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、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。

●【いつ】

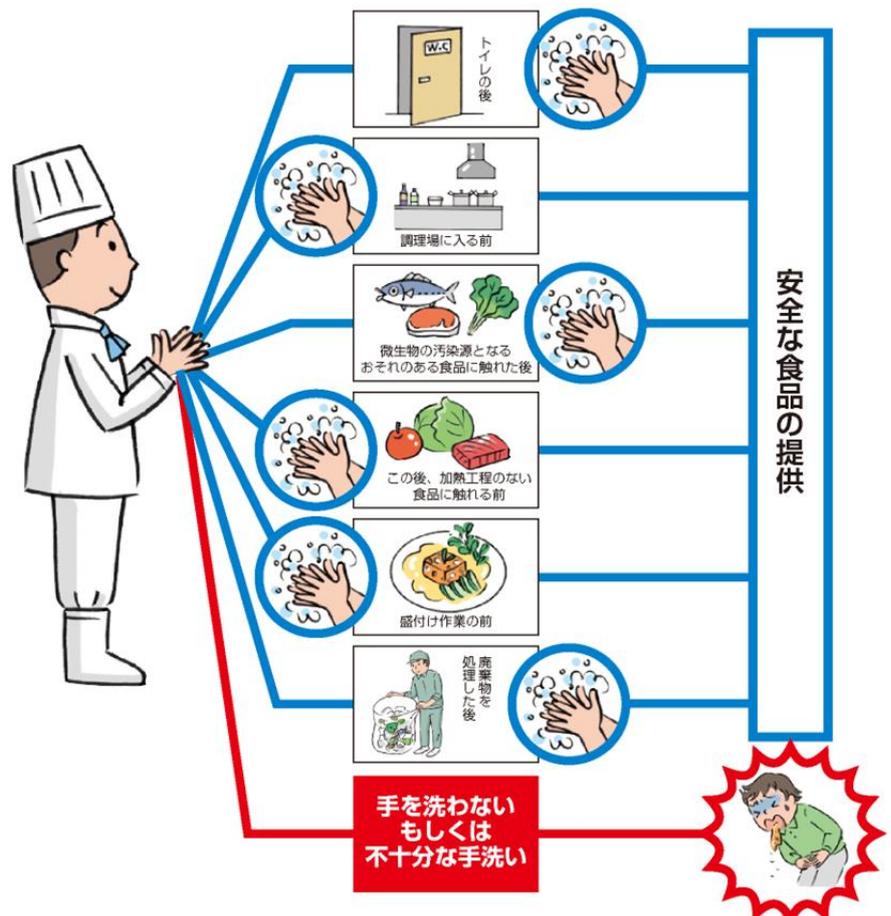
例) トイレの後、調理施設に入る前、盛り付けの前、作業内容変更時、生肉や生魚などを扱った後、金銭をさわった後、清掃を行った後

●【どのように】

例) 衛生的な手洗いを行う。

●【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。



【手洗い不足で起きる食中毒】

前頁のとおり、ノロウイルス食中毒の約8割は調理従事者に由来するものであり、さらに約5割は発症していない調理従事者に由来するものとされています。

調理従事者の方は感染しないように普段から手洗いを徹底し、健康管理に注意するとともに、仮に感染していても食品を汚染しないように、衛生的な手洗いを徹底しましょう。

■様式

別紙1 一般飲食店における衛生管理計画

一般的衛生管理のポイント		
①	原材料の 受入の確認	いつ 原材料の納入時・その他（ ）
		どのように
		問題が あったとき
②	庫内温度の 確認（冷蔵 庫・冷凍 庫）	いつ 始業前・作業中・業務終了後・その他（ ）
		どのように
		問題が あったとき
③-1	交差汚染・ 二次汚染の 防止	いつ 始業前・作業中・業務終了後・その他（ ）
		どのように
		問題が あったとき
③-2	器具等の 洗浄・消 毒・殺菌	いつ 始業前・使用後・業務終了後・その他（ ）
		どのように
		問題が あったとき
③-3	トイレの 洗浄・消毒	いつ 始業前・作業中・業務終了後・その他（ ）
		どのように
		問題が あったとき
④-1	従業員の 健康管理等	いつ 始業前・作業中・その他（ ）
		どのように
		問題が あったとき
④-2	手洗いの 実施	いつ 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 ・その他（ ）
		どのように
		問題が あったとき

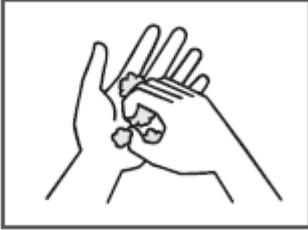
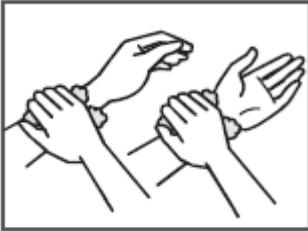
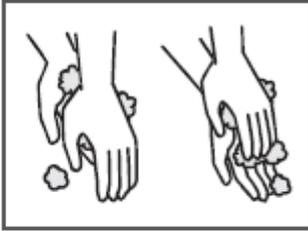
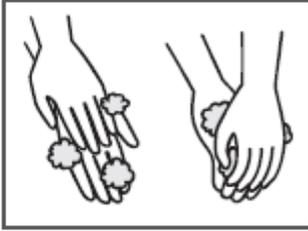
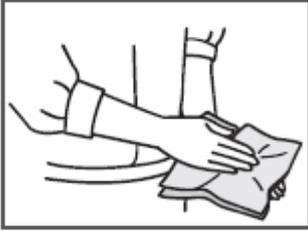
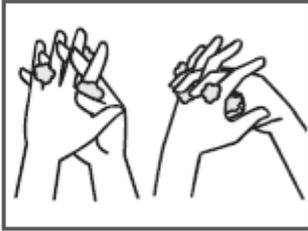
⑤ 重要管理のポイント		
分類	メニュー	チェック方法
非加熱のもの (冷蔵品を冷たいまま提供)		
加熱するもの (冷蔵品を加熱し、熱いまま提供)		
(加熱した後、高温保管)		
加熱後冷却し、再加熱するもの		
(加熱後、冷却するもの)		

作成者サイン	作成した日	年	月	日
--------	-------	---	---	---

別紙1 一般飲食店における衛生管理計画（記載例）

一般的衛生管理のポイント		
①	原材料の受入の確認	いつ 原材料の納入時 ・その他（ ）
		どのように 外観、におい、包装の状態、表示（期限、保存方法）を確認する
		問題があったとき 返品し、交換する
②	庫内温度の確認（冷蔵庫・冷凍庫）	いつ 始業前 ・作業中・業務終了後・その他（ ）
		どのように 温度計で庫内温度を確認する（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／故障の場合修理を依頼 食材の状態に応じて使用しない又は加熱して提供
③-1	交差汚染・二次汚染の防止	いつ 始業前 ・ 作業中 ・業務終了後・その他（ ）
		どのように 冷蔵庫内の保管の状態を確認する まな板、包丁などの器具は、用途別に使い分け、扱った都度、十分に洗浄し、消毒する
		問題があったとき 生肉等による汚染があった場合は加熱して提供又は使用しない 使用時に、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、消毒する
③-2	器具等の洗浄・消毒・殺菌	いつ 始業前 ・ 使用後 ・業務終了後・その他（ ）
		どのように 使用の都度、まな板、包丁、ボウル等の器具類を洗浄し、消毒する
		問題があったとき 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
③-3	トイレの洗浄・消毒	いつ 始業前 ・作業中・業務終了後・その他（ ）
		どのように トイレの洗浄、消毒を行う 特に、便座、水洗レバー、手すり、ドアノブ等は入念に消毒する
		問題があったとき 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
④-1	従業員の健康管理等	いつ 始業前 ・ 作業中 ・その他（ ）
		どのように 従業員の体調、手の傷の有無、着衣等の確認を行う
		問題があったとき 消化器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、絆創膏をつけた上から手袋を着用させる 汚れた作業着は交換させる
④-2	手洗いの実施	いつ 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 ・その他（ ）
		どのように 衛生的な手洗いを行う
		問題があったとき 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

日本食品衛生協会が推奨する衛生的な手洗い

1 流水で手を洗う		7 指先を洗う	
2 洗剤を手取る		8 手首を洗う	
3 手のひら、指の腹面を洗う		9 洗剤を十分な流水でよく洗い流す	
4 手の甲、指の背を洗う		10 手を拭き乾燥させる	
5 指の間（側面）、股（付け根）を洗う		11 アルコールによる消毒 (爪下・爪周辺に直接かけた後、手指全体によく振り込む)	
6 親指・拇指球（親指の付け根のふくらみ）を洗う		2度洗いが効果的です！ (2～9までをくり返す) 2度洗いで菌やウイルスを洗い流しましょう。	