

食品等事業者の皆様へ

令和3年6月1日から、原則すべての食品等事業者は「HACCPに沿った衛生管理」を行うことが義務となりました。

**HACCPの考え方を取り入れた
衛生管理に取り組みましょう!**



お手元の「千代田区衛生点検カレンダー」の活用方法を紹介します



HACCP (ハサップ)とは?

食品を調理する際、「どこ」で「何が危ないか」を考え、食品の安全を守るために重要なポイントを集中的に管理する衛生管理の手法です。

衛生点検カレンダーを使ってみましょう！

リスクを知る

提供する食品にひそむリスク（危険性）を知って衛生管理方法を考える

一般的衛生管理

取り扱い全般にわたって必要な、基本となる衛生管理

重要管理

加熱工程に応じたグループ別の衛生管理

衛生管理計画を実施

- 実施した衛生管理を記録
- 問題があった場合は責任者への報告を忘れずに

点検カレンダーに記録

- 「記録」することが重要
- 責任者は月に1回以上記録をチェックし、問題があれば速やかに改善する
- 記録は、1年間程度保管

見直し

同じような問題が発生している場合には、原因を調査し、管理項目を再検討する

リスクを知る

なぜ衛生管理が必要なの？ —食中毒について—

ここではカテゴリーに分けて
原因となる微生物と予防法を表にしました。

詳細はカレンダー巻末
「食中毒のいろいろ」を
ご参照ください。



魚介類

肉類

生野菜

手指・調理器具類

事前調理

魚介類

病因物質

- アニサキス
- 腸炎ビブリオ
- ヒスタミン
- クドア・セプトエンpunkタータ
(主にヒラメの筋肉中に寄生)

予防法

- 冷蔵保存
- 刺身類は中心部が -20°C 以下で、
24時間以上冷凍
- 調理器具の洗浄・消毒、使い分け

肉類

病因物質

- 腸管出血性大腸菌
(O157, O111, O26 など)
- カンピロバクター
- サルモネラ属菌

予防法

- 十分な加熱
- 調理器具の洗浄・消毒、使い分け

生野菜

病因物質

- 腸管出血性大腸菌
(O157, O111, O26 など)

予防法

- 十分な流水洗浄
- 清潔なボウルなどを使用
(シンクに直接水をためて洗浄しないこと)

手指・調理器具類

病因物質

- サルモネラ属菌
- ノロウイルス
- 腸管出血性大腸菌
(O157, O111, O26 など)
- 黄色ブドウ球菌
- 腸炎ビブリオ

予防法

- 調理担当者の健康管理
- 手洗い
- トイレの清掃
- 調理器具の洗浄・消毒、使い分け

事前調理

病因物質

- セレウス菌
- ウエルシュ菌

予防法

- 調理中はよくかき混ぜ加熱
- すみやかに冷却できるよう小分け保管
- 低温保存
- 調理器具の洗浄・消毒、使い分け



衛生管理計画をつくる

一般的衛生管理

ここでは HACCP の前提となる「一般的衛生管理」について、実際の流れの一例を紹介します。

記載例

実施する衛生管理方法を定め、「衛生管理計画」のページに記載する

実施方法	
どのように行うか	
<input checked="" type="checkbox"/> 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	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/> その他（信頼できる取引先から仕入れる）	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/> 温度計で庫内温度を確認する（冷蔵：10℃以下、冷凍：-15℃以下）	<input checked="" type="checkbox"/>

該当するものにチェック！

該当するものが項目になければその他に記載！

管理項目	実施方法		
	いっ行うか	どのように行うか	問題がある場合はどうするか
A 原材料の受入確認	<input type="checkbox"/> 原材料の納入時 <input checked="" type="checkbox"/> その他（ ）	<input checked="" type="checkbox"/> 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 <input checked="" type="checkbox"/> その他（信頼できる取引先から仕入れる）	<input checked="" type="checkbox"/> 返品する <input type="checkbox"/> 廃棄する <input type="checkbox"/> その他（ ）
B 冷蔵・冷凍庫内温度の確認	<input checked="" type="checkbox"/> 始業前 <input checked="" type="checkbox"/> 終業後 <input type="checkbox"/> その他（ ）	<input checked="" type="checkbox"/> 温度計で庫内温度を確認する（冷蔵：10℃以下、冷凍：-15℃以下） <input type="checkbox"/> その他（ ）	<input type="checkbox"/> 設定温度や原因を確認するなどして、改善する <input checked="" type="checkbox"/> 故障が疑われる場合は、修理を依頼する <input checked="" type="checkbox"/> 適正な温度を超えていた場合は、食材の状態を確認する <input type="checkbox"/> その他（ ）
C 交差汚染や二次汚染の防止	<input checked="" type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他（ ）	<input checked="" type="checkbox"/> 器具などの用途別使用を確認する <input checked="" type="checkbox"/> 生肉、生魚などの生鲜食材を扱った場合は、使用の都度、まな板、包丁、ポウルなどの器具類を洗浄し、消毒する <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵庫内の区分、保管を確認する <input type="checkbox"/> その他（ ）	<input checked="" type="checkbox"/> 器具などの洗浄・消毒を実施する <input checked="" type="checkbox"/> 汚染された食材は、廃棄するか、加熱用として使用する <input type="checkbox"/> その他（ ）
D 器具などの洗浄・消毒	<input type="checkbox"/> 使用前 <input checked="" type="checkbox"/> 使用の都度 <input checked="" type="checkbox"/> 使用后 <input type="checkbox"/> その他（ ）	<input checked="" type="checkbox"/> 使用した器具などは、洗浄・消毒する ※消毒方法は巻末「器具・トイレなどの消毒マニュアル」に従う <input checked="" type="checkbox"/> その他（汚れが残っているものはすぐ洗浄し直す）	<input checked="" type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> その他（ ）
E トイレの洗浄・消毒	<input checked="" type="checkbox"/> 始業前 <input checked="" type="checkbox"/> 終業後 <input type="checkbox"/> その他（ ）	<input checked="" type="checkbox"/> トイレ掃除用の作業着、手袋などを使用し、洗浄・消毒する <input checked="" type="checkbox"/> 便座、水洗レバー、手すり、ドアノブなどを消毒する ※消毒方法は巻末「器具・トイレなどの消毒マニュアル」に従う <input type="checkbox"/> その他（ ）	<input checked="" type="checkbox"/> トイレが汚れていた場合は、洗剤で洗浄し、消毒する <input type="checkbox"/> その他（ ）

- この計画に基づいてカレンダーのページに問題の有無によって、○か×で記入します。
- ×の場合は、その理由と対応を特記事項欄に書きます。

01

原材料の受入確認

原材料の納入時に、腐敗、包装の破損、期限切れ、不適切な保存方法などがないかを、外観、におい、表示（期限、保存方法）、品温などによって確認します。問題があれば返品、交換します。



食中毒対策のひとつとして、受入時の魚の鮮度や温度をチェック！

02

冷蔵・冷凍庫内温度の確認

温度計で冷蔵・冷凍庫の庫内温度を確認・調整します。（冷蔵：10℃以下、冷凍：-15℃以下）また、故障している場合は速やかに修理の手続きを取ります。



冷蔵 10℃以下

冷凍 -15℃以下

交差（二次）汚染の防止／

器具などの洗浄・消毒

複数の食材を同じ調理器具で扱うことで、有毒な微生物が他の食材に付着し、広がる「交差（二次）汚染」。これを防ぐために調理器具を食材ごとに使い分け、使用の都度十分に洗浄・消毒します。



冷蔵庫の中で
肉のドリップと
野菜が接触！

トイレの洗浄・消毒

トイレは、感染者の排泄物、嘔吐物などを介して有害な微生物が付着する可能性がある場所です。毎日の清掃の他に営業中に汚れを発見した場合にも適宜洗浄・消毒をします。特に手が触れる可能性がある箇所は、念入りに清掃・消毒します。



調理を行う時とは異なる
「服」「靴」「ゴム手袋」
を着用！

05

従事者の健康管理・

清潔な作業着の着用

従業員の作業着の清潔を保ち、体調や外傷の有無を確認します。従業員に下痢、腹痛、発熱、吐き気・嘔吐などの症状が認められた場合は調理担当から外します。



手指に傷や手荒れがある場合は手袋と耐水性の絆創膏を着用！

06

衛生的な手洗いの実施

手洗いには石鹼やアルコールを用い、「衛生的な手洗い」（衛生点検カレンダー参照）を実施します。



濡れた手ではアルコールの効果が下がるため、乾燥した手に噴霧！

衛生点検
カレンダーに
記録！



衛生管理計画をつくる

重要管理

ここでは「重要管理」について、
実際の流れの一例を紹介します。

記載例

提供するメニューを3グループに分け、「衛生管理計画」のページの該当箇所に記載する。各グループごとに実施する管理方法にチェックを入れる。

メニューを分類し、該当する
箇所にメニューを記載！

実施する管理方法を
チェック！

代表的なメニュー ※1

- ・ サラダ
(千切りキャベツ、 トマト)
- ・ 冷奴

管理方法 ※2

- 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すぐに提供する

分類	例	代表的なメニュー ※1	管理方法 ※2
第1グループ 非加熱のもの (市販品を用いたまま提供)	刺身、すしだぬ、冷奴、煎の物、 サラダ巻物、納豆、カットフルーツ 他の食品に添えるもの： 大根おろし、ネギ、メンマ、ナルト	・ サラダ (千切りキャベツ、 トマト) ・ 冷奴 ・ カットオレンジ	<input checked="" type="checkbox"/> 野菜は十分に洗浄する <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵庫で保管する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫から出したらすぐに提供する <input checked="" type="checkbox"/> 仕入品は表示の保存方法に従って保存する <input checked="" type="checkbox"/> 盛り付け前に手洗いを十分に行う <input checked="" type="checkbox"/> 盛り付けなどは素手で触らないようにする <input type="checkbox"/> その他()
第2グループ 2-1-① 加熱後直ちに 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)	・ とんかつ ・ エビフライ ・ コロッケ	<input checked="" type="checkbox"/> 加熱が十分に行われたことの確認方法 <input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する <input type="checkbox"/> 火の強さと時間と判断する <input checked="" type="checkbox"/> 見た目 (外観、肉汁の色) や触感 (弾力) で判断する <input checked="" type="checkbox"/> その他 (セットして内部を自検で確認)
第2グループ 2-1-② 加熱した後、 高温状態で 提供するもの	焼き物：ステーキ、焼き鳥、 しょうが焼、ハンバーグ、 餃子、焼き魚 炒め物：レバニラ炒め、野菜炒め、 モヤシ炒め 煮し物：シウマイ、茶碗蒸し	・ シウマイ	<input checked="" type="checkbox"/> 加熱が十分に行われたことの確認方法 <input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する <input type="checkbox"/> 火の強さと時間と判断する <input checked="" type="checkbox"/> 見た目 (外観、肉汁の色) や触感 (弾力) で判断する <input type="checkbox"/> その他() <input checked="" type="checkbox"/> 保菌状態の確認方法 <input type="checkbox"/> 保菌状態を記録簿の速度で判断する <input checked="" type="checkbox"/> 見た目 (濁気など) で判断する <input type="checkbox"/> その他()

- この計画に基づいてカレンダーのページに問題の有無によって、
○か×で記入します。
- ×の場合は、その理由と対応を特記事項欄に書きます。

まずは取り扱っている食品を提供する温度帯に応じて3つのグループに分類してみましょう。

3つのグループ

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

(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**

第1グループ

非加熱のもの (冷蔵品を冷たいまま提供)

- 加熱工程がないため、一度付着した有害な微生物を殺菌できません
- 食材・食品を汚染しないこと、汚染を広げないことが大切です
- 冷蔵庫で保管し、出したらすぐに提供しましょう

例

刺身、冷奴、サラダ、他の食品に添えるもの
(大根おろし、ネギ、メンマ) 他



刺身



冷奴



サラダ

第2グループ

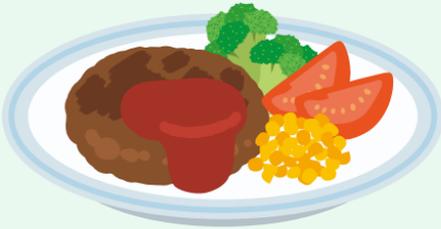
加熱するもの

(加熱し、熱いまま提供。加熱した後、高温保管)

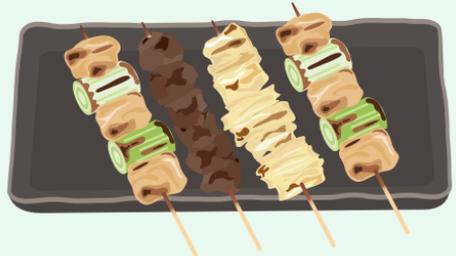
- 加熱調理が不十分だと有害な微生物が生き残る可能性があります
- 加熱調理したものはなるべく早く食べ、やむをえず保管するときは小分けして速やかに冷却しましょう

例

ハンバーグ、焼き鳥、焼き魚 他



ハンバーグ



焼き鳥



焼き魚

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

- 加熱だけではすべての有害な微生物を殺すことはできません
- 加熱後、自然冷却などで食品の品温が危険温度帯（10~60℃）にさらされる時間が長いと、生き残った細菌が増える可能性があります

例

カレー、スープ類、うどん（かけ汁）、
おでん、ポテトサラダ 他



カレー・スープ類



うどん（かけ汁）



おでん



ポテトサラダ

衛生管理計画を実施・点検カレンダーに記録

衛生点検カレンダーを使って 「一般的衛生管理」と「重要管理」を 早速チェックしましょう！

STEP 01

決定した計画に従って、
日々の衛生管理を実施しましょう



衛生管理
計画を
実施

STEP 02

- 実施した衛生管理を記録しましょう
- 問題があった場合は責任者へ報告しましょう



点検
カレンダー
に記録

	A 原材料の状態	B 温度		C 交差(二次)汚染	D 冷却	E その他	F 特記事項
		B1	B2				
記入例	○	8℃	-18℃	○	○	○	記入者 特記事項
1	☾	○	8℃	-17℃	○	○	佐藤 トイレ内のゴミ箱にゴミが残っていた。
2	☼	×	7℃	-18℃	○	○	鈴木 納品された材料の箱が破損していた。再納品してもらった
3	☾	○	9℃	-16℃	○	○	
4	☾	○	9℃	-18℃	○	○	
5	☾	○	8℃	-16℃	○	○	
6	☾	○	7℃	-17℃	○	○	
7	☾	○	8℃	-17℃	○	○	

《記入上の注意》

- ・○か×で記入します。
- ・特記事項欄には、×となった理由と対応、気がついたことなどを書きましょう。

問題があったら
特記事項に記入!

