

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？ ー食中毒についてー

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・セプトエンフンクタータ
(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		
☒ 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	☒	☒
☒ その他（信頼できる取引先から仕入れる）	☒	☒
☒ 温度計で庫内温度を確認する（冷蔵：10℃以下、冷凍：-15℃以下）	☒	☒

☒ 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		
	いつ行うか	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	☐ 原材料の納入時 ☒ その他（ ）	☒ 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 ☒ その他（信頼できる取引先から仕入れる）	☒ 返品する ☐ 廃棄する ☐ その他（ ）
B 冷蔵・冷凍庫内温度の確認	☒ 始業前 ☒ 終業後 ☐ その他（ ）	☒ 温度計で庫内温度を確認する（冷蔵：10℃以下、冷凍：-15℃以下） ☐ その他（ ）	☐ 設定温度や原因を確認するなどして、改善する ☒ 故障が疑われる場合は、修理を依頼する ☒ 適正な温度を超えていた場合は、食材の状態を確認する ☐ その他（ ）
C 交差汚染や二次汚染の防止	☒ 作業中 ☐ その他（ ）	☒ 器具などの用途別使用を確認する ☒ 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、ボウルなどの器具類を洗浄し、消毒する ☒ 冷蔵庫内の区分、保管を確認する ☐ その他（ ）	☒ 器具などの洗浄・消毒を実施する ☒ 汚染された食材は、廃棄するか、加熱用として使用する ☐ その他（ ）
D 器具などの洗浄・消毒	☐ 使用前 ☒ 使用の都度 ☒ 使用后 ☐ その他（ ）	☒ 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 ☒ その他（汚れが残っているものはすぐ洗浄し直す）	☒ 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 ☐ その他（ ）
E トイレの洗浄・消毒	☒ 始業前 ☒ 終業後 ☐ その他（ ）	☒ トイレ掃除用の作業着、手袋などを使用し、洗浄・消毒する ☒ 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 ☐ その他（ ）	☒ トイレが汚れていた場合は、洗剤で洗浄し、消毒する ☐ 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。

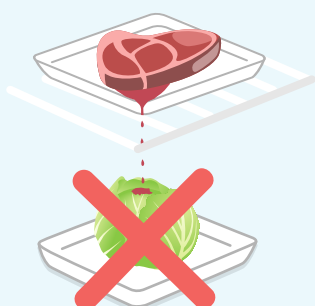


冷蔵 10℃以下

冷凍 -15℃以下

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！

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！

衛生的な手洗いの実施

手洗いには石鹸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	1 非加熱のもの (冷蔵品を用いた食事提供)	刺身、すしだね、冷奴、酢の物、 サラダ各種、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	☑ 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 ☑ 仕入品は表示の保存方法に従って保存する ☐ 盛り付け前に手洗いを十分に行う ☑ 盛り付けなどは素手で触らないようにする ☐ その他()
	2-① 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	● 加熱が十分に行われたことの確認方法 ☐ 中心温度計で確認する ☐ 火の強さと時間と判断する ☑ 見た目 (外観、肉汁の色) や触感 (弾力) で判断 する ☑ その他 (セットして内部を自視で確認 ()
第2グループ	2-② 加熱した後、 再度加熱して 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：レバーニラ炒め、野菜炒め、 モヤシ炒め 煮し物：シウマイ、茶碗蒸し	・ シウマイ	● 加熱が十分に行われたことの確認方法 ☐ 中心温度計で確認する ☐ 火の強さと時間と判断する ☑ 見た目 (外観、肉汁の色) や触感 (弾力) で判断 する ☐ その他() ● 保温状態の確認方法 ☐ 保温状態を直観する速度で判断する ☑ 見た目 (湯気など) で判断する ☐ 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**

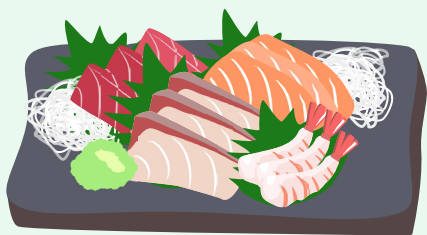
第1グループ

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、出したらずくに提供しましょう

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

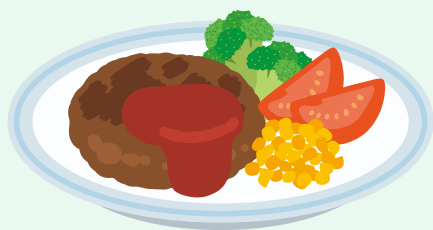
加熱するもの

(加熱し、熱いまま提供。加熱した後、高温保管)

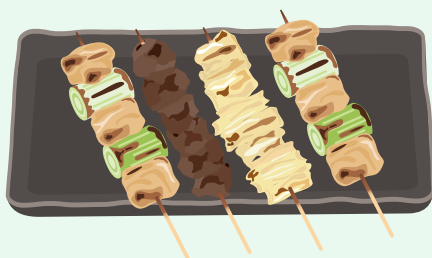
- 加熱調理が不十分だと有害な微生物が生き残る可能性があります
- 加熱調理したものはなるべく早く食べ、やむをえず保管するときは小分けして速やかに冷却しましょう

例

ハンバーグ、焼き鳥、焼き魚 他



ハンバーグ



焼き鳥



焼き魚

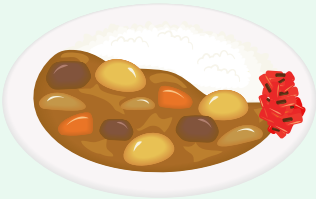
第3グループ

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

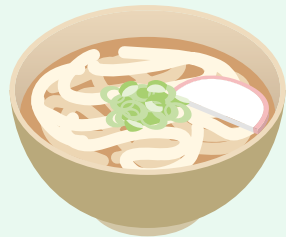
- 加熱だけではすべての有害な微生物を殺すことはできません
- 加熱後、自然冷却などで食品の品温が危険温度帯（10～60℃）にさらされる時間が長いと、生き残った細菌が増える可能性があります

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	《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。	
			B1	B2					
			冷蔵 庫 10℃ 以下	冷凍 庫 -15℃ 以下					
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℃	○	○	○		

問題があったら
特記事項に記入！

衛生点検カレンダーを活用しましょう！

7月 重要管理 3-① 加熱後冷却し再加熱して提供するメニュー

チェック方法 熱伝導率

メニュー
カレー、シチュー、スープ など

チェック方法
加熱後冷却し再加熱時の温度、見たり、湯面 など

ポイント
・冷却するとき 10～60℃に急冷するようになり、冷却させる
・再加熱するとき 加熱むらがないよう、湯けがらから再加熱する

注意したい食中毒：ウエルシュ菌 など

記入欄

日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
1																															
2																															
3																															
4																															
5																															
6																															
7																															
8																															
9																															
10																															
11																															
12																															
13																															
14																															
15																															
16																															
17																															
18																															
19																															
20																															
21																															
22																															
23																															
24																															
25																															
26																															
27																															
28																															
29																															
30																															
31																															

記入者： 責任者（部署）： 2023.7

← 記入



日々の**チェック**を忘れずに！

作業中に『何かおかしい』と感じたら
責任者にすぐに報告しましょう！

定期的に計画を見直し、
改善しましょう！

