

食品衛生に関する  
ハ サ ッ プ  
「HACCPに沿った衛生管理」の  
制度化について

～小規模な一般飲食店向け手引書の解説～

京都市保健所

# 本日のテーマ

1. 食品衛生法の改正とH A C C Pに沿った衛生管理の制度化について
2. H A C C P とは何か？
3. 小規模な一般飲食店で実施する衛生管理について



## 食品衛生法の改正について

平成30年6月に「食品衛生法等の一部を改正する法律」が公布され、「HACCPに沿った衛生管理の制度化」や「営業許可制度の見直し」等の、大きく7つの項目について改正されました。

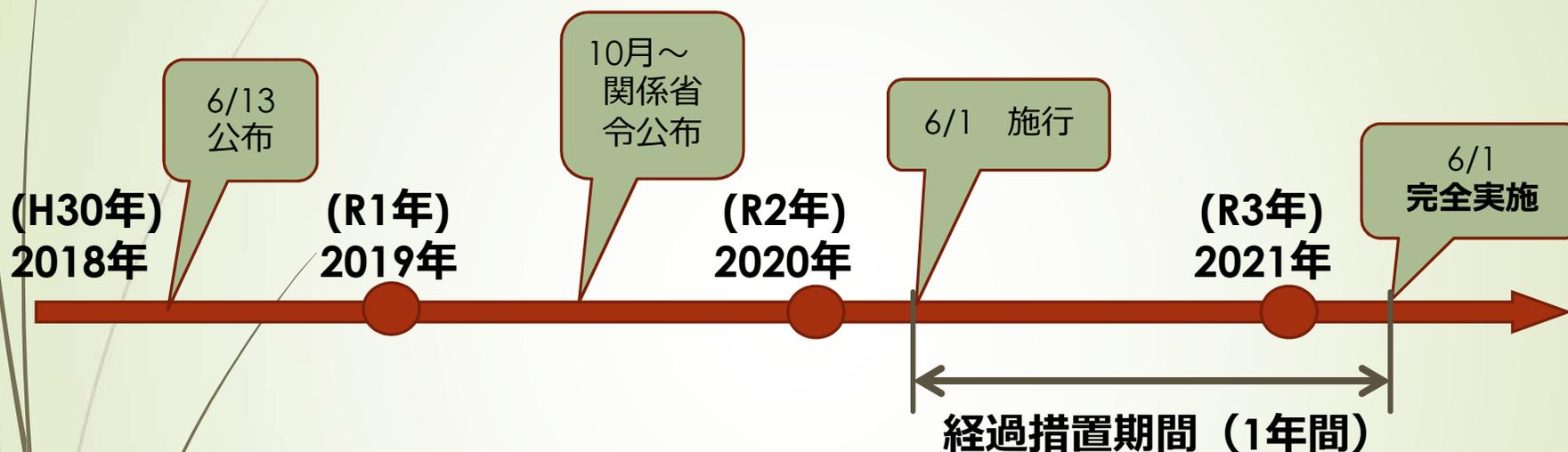
### 改正の背景には・・・

- 食を取り巻く環境の変化（外食，中食へのニーズ増や輸入食品の増加）
- 広域的な食中毒事例の発生や食中毒発生数の下げ止まり傾向
- 2020年東京オリンピック・パラリンピックの開催や，食品の輸出促進を見据えた，**国際標準と合わせた食品衛生管理**が求められること

等

公布の日から，2年以内に施行予定（ただし一部の条文については，3年以内に施行とする。）

# HACCPに沿った衛生管理の 制度化について



➤ いつから？ ⇒ 令和2年6月1日から施行

1年間の経過措置期間を経て、**令和3年6月1日までに完了**

➤ 対象は？ ⇒ **全ての食品等事業者が対象**となる

業種や事業規模等に応じた柔軟な取組みが可能とされている。

# H A C C P (ハサップ) とは？

- ▶ 食品衛生管理の国際標準
- ▶ 先進国を中心に義務化が進められてきた

**H a z a r d  
A n a l y s i s  
&**

## 危害要因分析

⇒食品を作る工程の中で、  
危ないところを予め予想して

**C r i t i c a l  
C o n t r o l  
P o i n t**

## 重要管理点

⇒どうやったら防げるか対策を考えて、  
しっかり予防すること

# 危ないところとは？

## ➡ 食中毒の原因となるもの

微生物	ノロウイルス, O157, サルモネラ など
化学物質	重金属, 洗剤, 農薬 など
自然毒	フグ毒, キノコ毒 など
寄生虫	アニサキス など

## ➡ 硬い異物 (金属片, 石, プラスチック片など)

⇒健康被害が起こりうるところ。



# HACCPシステムのイメージ



管理ポイントごとにチェック・記録

重要管理ポイントはモニタリング・記録し重点的に管理する

# (飲食店の例：ステーキを提供する場合)

8



原材料の受入

受入れ時に  
期限が切れ  
ていた？



保管

冷蔵庫の温  
度が上がっ  
ていた？



下処理

器具類は汚  
れていな  
かった？



調理

火が十分に  
通っていな  
かった？

重要管理ポイント



盛付け

十分な手洗  
いができ  
ていた？



提供

HACCP  
方式では

- ・各工程毎に食中毒等を防ぐための注意点（ルール）を決めて、工程別に管理する
- ・特に注意が必要なところは、やったことを記録する（=証拠を残す）

なんだか難しそう...  
細かいルールって自分たちで決めなきゃダメ？

工程毎にルールを作るなら、メニューが多い店はすごく大変では？

そこで、各業界団体が作った「**業種別手引書**」が役立ちます。

手引書は厚生労働省HPに掲載されているので、自由に入手できます。

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028\\_00003.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html)

手引書ではルールの作り方や考え方などが記載されています。

それに、今までの衛生管理方法が**全く無関係なわけではありません！**

HACCPをとりいれてなくとも、今まで何も事故がなかったのは何故だろう？



# 安全な食品を製造するためには？

- ① 安全で衛生的で品質の良好な原材料を使用する。
- ② 食品取扱者を含めて清潔で衛生的な作業環境を確保する。
- ③ 適切な取扱いにより，食品中の危害要因の発生を防止する。



どれも今まで当たり前前に実施してきたことだね！

じゃあ，今までやってきたことを整理してまとめてみたらいいのかな！



# 小規模な一般飲食店における H A C C P に沿った衛生管理とは

- ▶ 全ての事業者に共通するルール（一般衛生管理のポイント）と、必要に応じて重要管理点（重要管理のポイント）を設定することで運用が可能

## 求められることは次の3ステップ

1. **衛生管理計画をつくる。**
2. 衛生管理計画どおりに**実行すること。**
3. 実行したことを、**記録を残すこと。**

それでは順番に、それぞれのステップを解説していきます！



# 衛生管理計画を作成しましょう！

お配りした「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）【様式および記入例】」をご覧ください

## 作成するものは、次の2枚だけ！

衛生管理計画	一般的衛生管理のポイント	【様式】 P 8 【記載例】 P 6
	重要管理のポイント	【様式】 P 9 【記載例】 P 7

# 一般的衛生管理のポイントとは？

安全な食品を作るために必要な、全ての事業者にとって大事なポイントです。  
一般飲食店では、以下の項目を中心に計画を作成します。

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  
(器具類やトイレの洗浄・消毒など)
4. 従業員の健康管理, 手洗いの実施

それでは、「なぜ」これらの管理が必要なのかを理解し、  
「いつ」「どのように」管理を行い、  
「問題があったときはどうするのか」の対応を考えましょう。

# ①原材料の受入の確認

## 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等には、有害な微生物が増殖している可能性があるからです。

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



温度管理が必要なものは、室温に置かれる時間をできる限り短くすること！

## ②冷蔵・冷凍庫の温度の確認

### なぜ必要なのか？

温度管理が不適切な場合には、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るからです。

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

保存している食材の期限表示も定期的に確認し，計画的に使い切るようにしましょう！



# ③ - 1 交差汚染・二次汚染の防止

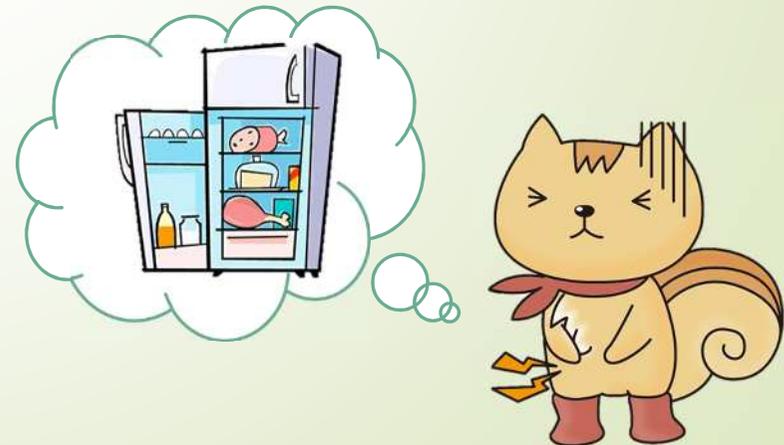
16

## 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。

③-1	交差汚染・ 二次汚染の 防止	いつ	始業前・ <b>作業中</b> ・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

生肉や生魚介類には多くの病原微生物が付いている可能性が高いです。  
生肉等は、蓋付の容器に入れ、冷蔵庫の下段に区別して保管する等、取扱いに工夫しましょう。



## ③-2 器具類の洗浄・消毒・殺菌

17

### 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。

③-2	器具等の 洗浄・消毒・殺菌	いつ	始業前・ <b>使用後</b> ・業務終了後・その他（ ）
		どのように	<b>使用の都度、まな板、包丁、ボウル等の器具類を十分に洗浄し、消毒する</b>
		問題があったとき	<b>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</b>

調理場で使用する洗剤や薬剤も、保管や管理が不十分だと誤使用の危険性があります。

小分けして使用する場合には、**専用の容器に入れ**、内容物の表記が不鮮明なものは表記しなおし、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

18

### なぜ必要なのか？

トイレは様々な有害微生物に汚染される危険性が、最も高い場所です。

トイレを利用した人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)。

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



清掃の際には、清掃用の作業着などに着替え、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】**  
ノロウイルス食中毒による主な症状は、嘔吐と下痢であり、嘔吐物、便及びその飛沫にはウイルスが大量に含まれています。  
ノロウイルスを消毒するには、次亜塩素酸ナトリウム（ハイター等）が有効です。

# ④ - 1 従業員の健康管理・作業着の着用等

19

## 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、装飾品を付け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。

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

手袋をつけたまま、お金などの不衛生なものを触った場合、手洗いを行うか、手袋を交換しましょう！

## ④-2 衛生的な手洗いの実施

### 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不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、これらの有害微生物が食品を汚染しないためにも大切です。

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は、 すぐに手洗いを行わせる

#### 【衛生的な手洗い】

1. 水で手を濡らし、石鹸をつける
2. 指、腕を洗う。特に、指の間、指先をよく洗う（30秒前後）
3. 石鹸をよく洗い流す（20秒前後）
4. ペーパータオル等で水気をふく（タオル等の共用は避けること）
5. 消毒用アルコールを手指によくすりこむ

1～3の手順を2回  
以上実施すること  
が理想です

# 衛生管理計画を作成しましょう！

お配りした「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）【様式および記入例】」をご覧ください

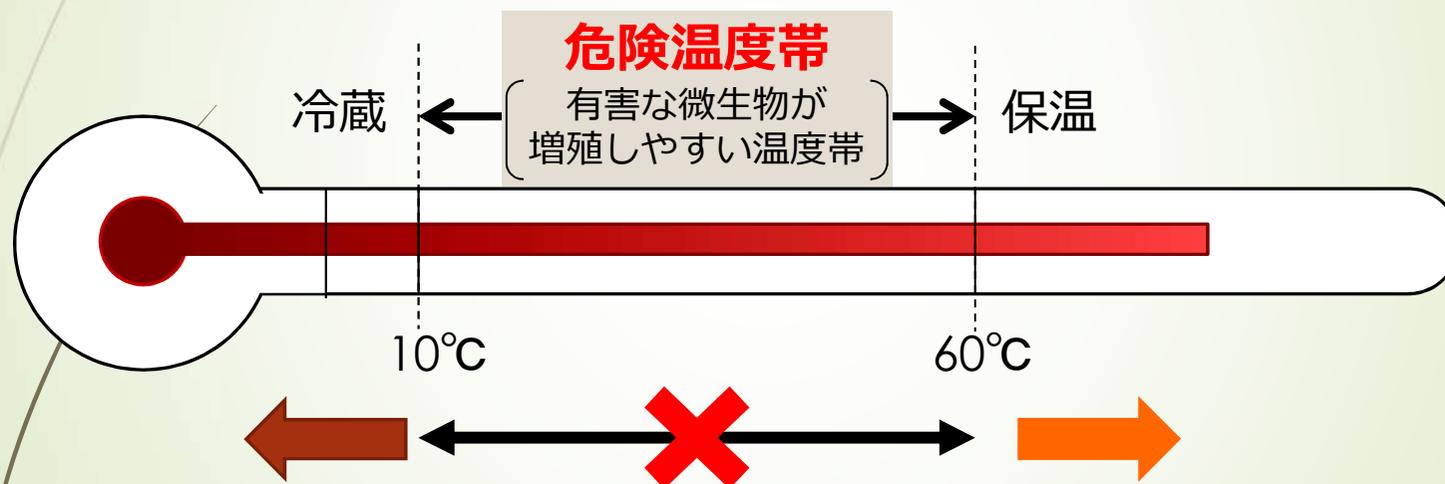
## 作成するものは、次の2枚だけ！

衛生管理計画	一般的衛生管理のポイント	【様式】 P 8 【記載例】 P 6
	重要管理のポイント	【様式】 P 9 【記載例】 P 7

# 重要管理のポイントとは？

22

- ▶ 調理の過程で、食中毒を引き起こす有害な微生物が増殖しやすい温度帯があります。これを「**危険温度帯**」といい、**10～60℃**の温度帯が該当します。
- ▶ 小規模な飲食店営業では、**温度管理が必要な食品について、調理中の危険温度帯に着目して**重要管理ポイントのチェック方法を定めます。



**危険温度帯に調理食品が長い時間  
とどまらないように注意する**

# ✓メニューを分類しましょう！

温度管理が必要な食品について、調理中の温度に注目して、**加熱**、**冷却**、**保存**の観点でメニューを分類しましょう。

グループ	メニュー例
<b>第1グループ 非加熱のもの</b> (冷蔵品を冷たいまま提供)	刺身, 冷奴, 野菜サラダ 等
<b>第2グループ 加熱するもの</b> (冷蔵品を加熱し, 熱いまま提供) (加熱した後, 高温保管して提供)	ハンバーグ, 焼き魚, 唐揚げ, ご飯 等
<b>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</b>	カレー, スープ, ソース, 煮物, ポテトサラダ 等

※メニューが複数ある場合は、「揚げ物」「焼き物」等、調理方法が同じものを大まかに分類することも可能です。

※そもそも温度管理を必要としない食品（乾物等）は、分類わけする必要はありません。

その場合でも一般衛生管理は必要です。受入れ時の確認や期限の管理は行いましょう！



## ②重要管理ポイントのチェック方法を 決めましょう

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！

分類	メニュー	チェック方法（例）
第1グループ 非加熱のもの	刺身, 冷奴 野菜サラダ 等	冷蔵庫から取り出したら すぐに提供する

加熱しない料理では、**食品に有害な微生物をつけないこと**，が一番重要です！  
また，食品に微生物が付着していても，**増やさないこと**も大事です。

### 【具体的なチェック方法（例）】

#### ○野菜サラダの場合

- 野菜を十分に洗浄し，盛り付けて提供
- すぐに提供しない場合はラップ等をして冷蔵庫で保管し，提供直前に冷蔵庫から出す



分類	メニュー	チェック方法（例）
第2グループ 加熱するもの (加熱し, 熱いまま提供)	ハンバーグ 焼魚 唐揚げ ご飯 等	火の強さや時間 焼き色（見た目） 焼き上がりの触感（弾力） 中心温度 等

加熱が十分でないと食品中に食中毒菌が残ったままになってしまいます。  
**中までしっかり加熱されていることを, どのように確認するかを決めましょう。**

### 【具体的なチェック方法（例）】

#### ○ハンバーグ

・中心部まで十分に加熱された時の火の強さや時間, 見た目などの基準を確認しておき, 日々の調理の中では, 決めた基準どおりに調理されているかを確認する。

食肉には, 腸管出血性大腸菌 (O157等) や, カンピロバクターなど, 多くの食中毒菌に汚染されている可能性があります。  
 これら多くの食中毒菌は, **75℃1分以上の加熱**で死滅します。  
 できれば中心温度計などを使い, 決めたチェック方法で条件が満たせているか, 確認しておくとう安心です。



分類	メニュー	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 または加熱後冷却するもの	カレー、スープ、ソース、煮物、ポテトサラダ等	加熱後速やかに冷却、再加熱時には気泡や見た目、温度等  再加熱しないものは、冷蔵庫から取り出したらすぐに提供する等

加熱の状況の確認は、第2グループと同じように行います。

加熱後、冷却する場合は、**危険温度帯（10～60℃）に長くおかないようにすることが重要です！**

冷めにくいものは小分けにして放冷する、粗熱をとった後は鍋ごと冷蔵庫に入れる等、冷却ムラを防ぐことが大事です。

#### 【具体的なチェック方法（例）】

##### ○煮物の場合

- 煮立ったら蓋を取り、粗熱をとる。（目安は0分）
- 粗熱がとれたら蓋をして、鍋ごと冷蔵庫に入れる。



冷却の目安としては、加熱後2時間以内に21℃以下に、さらに4時間以内に5℃以下に冷却すること（米国FDAより）

## STEP 2

# 計画に基づいて実行しましょう！

衛生管理計画を作ったら，決めた手順のとおりに取り組みましょう。  
計画は，作業中もすぐに確認できるように，店の取り出しやすい場所に保管しましょう。



## STEP 3

# 確認・記録を行いましょよう！

計画に基づいて実行したことを，記録に残しましょう！

### 使うものは，次の2枚だけ！

実施記録様式	一般的衛生管理	【様式】 P 1 2 ~ 1 3 【記載例】 P 1 0
	重要管理	【様式】 P 1 4 ~ 1 5 【記載例】 P 1 1

# なぜ記録が必要なのか？

29

忙しくて記録なんて  
つけれないよ！絶対  
しなきゃダメなの？



- ➡ 一般的に食中毒は、原因となった食品を**食べた後にすぐ症状が出ない**ことが多い。
- ➡ あとから問題が発覚したとき、**記録があればきちんと衛生管理を行っていたことの証拠となる。**

## さらに！

- 衛生管理のポイントを明確にし、実施することで、**食中毒発生の未然防止になる。**
- 記録を実施することで、業務の改善点が見えてくる。それにより、業務の見直しができ、効率化につながる。

### 【記録をとらないと・・・】

- 衛生管理に問題があっても、原因がはっきり見えてこないため、いつまでも改善できない
- その結果、食中毒事故や異物混入などが発生する可能性が高くなり、社会的な信頼を損なうことも...

顧客や保健所に対しても自信をもって説明できる！



# 一般的衛生管理の実施記録様式

年 月		一般的衛生管理の実施記録							別紙2	
分類	① 原材料の 受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫 (℃)	③-1 交差汚染・ 二次汚染 の防止	③-2 器具等の 洗浄・消毒・ 殺菌	③-3 トイレの 洗浄・消毒	④-1 従業員の 健康管理等	④-2 手洗い の実施	日々 チェック	特記事項	確認者
1日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
4日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

1. お配りしている様式は1月分ですので、コピーする等して、毎月分を作成してください。
2. すぐに記録ができるよう、店の取り出しやすいところに保管しましょう。
3. 作成した記録は、1年程度は保管し、保健所からの求めに応じて提示できるよう管理してください。

# ①原材料の受入れの確認記録

2020年 4月

## 一般的衛生管理の実施記録

別紙2

分類	① 原材料の 受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫 (℃)	③-1 交差汚染・ 二次汚染 の防止	③-2 器具等の 洗浄・消毒・ 殺菌	③-3 トイレの 洗浄・消毒	④-1 従業員の 健康管理等	④-2 手洗い の実施	日々 チェック	特記事項	確認者
1日	良・ <input checked="" type="radio"/> 否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		4/1朝、小麦粉の包装が1袋破れていたため返品。 午後、再納品。	
2日	<input checked="" type="radio"/> 良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3日	<input checked="" type="radio"/> 良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
4日	<input checked="" type="radio"/> 良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

### 【記録の方法】

- 衛生管理計画で定めた方法によって、確認した結果を記録しましょう。  
(包装が破れていないか？温度管理は問題ないか？期限以内の商品か？など)
- 確認の結果、問題がなければ「良」に○をつけましょう。
- 確認の結果、問題があれば「否」に○をつけ、特記事項欄に問題の概要と、対応した結果を記載しましょう。

## ②冷蔵庫・冷凍庫のチェック

2020年 4月		一般的衛生管理の実施記録							別紙2	
分類	① 原材料の 受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫 (°C)	③-1 交差汚染・ 二次汚染 の防止	③-2 器具等の 洗浄・消毒・ 殺菌	③-3 トイレの 洗浄・消毒	④-1 従業員の 健康管理等	④-2 手洗い の実施	日々 チェック	特記事項	確認者
1日	良・否	4, -16	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2日	良・否	9, -23	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3日	良・否	<b>15, -20</b> →再10°C	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		4/3 11時頃, 15°C。20分後OK。いつもより出し入れ頻繁だったか。	
4日	良・否	6, -22	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

### 【記録の方法】

1. 衛生管理計画で定めた方法によって、確認した実際の温度を記録しましょう。
2. 確認の結果、問題があれば特記事項欄に問題の概要と、対応した結果を記載しましょう。

## ③ 交差汚染・二次汚染の防止のチェック

2020年 4月

### 一般的衛生管理の実施記録

別紙2

分類	① 原材料の 受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫 (℃)	③-1 交差汚染・ 二次汚染 の防止	③-2 器具等の 洗浄・消毒・ 殺菌	③-3 トイレの 洗浄・消毒	④-1 従業員の 健康管理等	④-2 手洗い の実施	日々 チェック	特記事項	確認者
1日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		4/2 調理の時にまな板に汚れが残っていたので再洗浄。 A君の洗浄に問題？注意	
3日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		4/3 13時過ぎ、C君からトイレが汚れているとの連絡 清掃し、洗剤で洗浄し、消毒	
4日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		ノロウイルス処理キットがないので、念のため購入し てください。→4/4 注文済み 太郎	

#### 【記録の方法】

- 衛生管理計画で定めた方法によって、確認した結果を記録しましょう。  
(器具類の保管場所は適切か？汚れていないか？トイレは汚れていないか？など)
- 確認の結果、問題がなければ「良」に○をつけましょう。
- 確認の結果、問題があれば「否」に○をつけ、特記事項欄に問題の概要と、対応した結果を記載しましょう。

## ④従業員の健康管理などのチェック

2020年 4月

### 一般的衛生管理の実施記録

別紙2

分類	① 原材料の 受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫(℃)	③-1 交差汚染・ 二次汚染 の防止	③-2 器具等の 洗浄・消毒・ 殺菌	③-3 トイレの 洗浄・消毒	④-1 従業員の 健康管理等	④-2 手洗いの 実施	日々 チェック	特記事項	確認者
1日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		4/3昼前、A君がトイレの後に手を洗わず作業に戻ったので、注意し手洗いさせた。	
4日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		4/4 A君が出勤時具合が悪そうだった。聞いたら下痢なので、帰宅させた。	

#### 【記録の方法】

- 衛生管理計画で定めた方法によって、確認した結果を記録しましょう。  
(体調不良はないか？作業着に汚れなどないか？きちんと手洗いでできているか？など)
- 確認の結果、問題がなければ「良」に○をつけましょう。
- 確認の結果、問題があれば「否」に○をつけ、特記事項欄に問題の概要と、対応した結果を記載しましょう。

# 確認した人のサインをいれましょう

2020年 4月		一般的衛生管理の実施記録							別紙2	
分類	① 原材料の 受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫(℃)	③-1 交差汚染・ 二次汚染 の防止	③-2 器具等の 洗浄・消毒・ 殺菌	③-3 トイレの 洗浄・消毒	④-1 従業員の 健康管理等	④-2 手洗いの 実施	日々 チェック	特記事項	確認者
1日	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	4, -16	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	花子	4/1朝, 小麦粉の包装が1袋破れていたので返品。午後, 再納品。	
2日	<input checked="" type="radio"/> 良・否	9, -23	<input checked="" type="radio"/> 良・否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	京	4/2 調理の時にまな板に汚れが残っていたので再洗浄。 A君の洗浄に問題? 注意	
~~~~~										
7日	<input checked="" type="radio"/> 良・否	5, -20	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	花子		4/7 太郎

## 【記録の方法】

1. 確認を実施した人の名前を「日々チェック」欄に記入しましょう。(押印でもOKです。)
2. 可能であれば, 日々の衛生管理のチェックを行った方と別の方(店主など)が, 週に1度, 記録の確認を行い, 必要であれば特記事項に記入し, サインを「確認者」欄に記載しておきましょう。

# 重要管理の実施記録様式

年 月		重要管理の実施記録					日々 チェック	特記事項	確認者
分類	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）				
メニュー									
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否				
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否				
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否				

1. 様式は1ヵ月分ですので、コピーする等して、毎月分を作成してください。
2. すぐに記録ができるよう、店の取り出しやすいところに保管しましょう。
3. 作成した記録は、1年程度は保管し、保健所からの求めに応じて提示できるよう管理してください。

2020年 4月

## 重要管理の実施記録

分類	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）	日々チェック	特記事項	確認者
メニュー								
	刺身 冷奴	ハンバーグ 焼き魚 焼き鳥	唐揚げ ライス	カレー スープ	切干大根			
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/1 ハンバーグの内部が赤いとクレームがあった。調理したB君に確認したところ、急いでいたので確認が十分でなかったとのことであった。B君に加熱の徹底と確認を再教育した。	4/7 太郎
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

## 【記録の方法】

1. まずは衛生管理計画で分類わけをしたメニューを上段に記入しましょう。
2. それぞれのメニューについて、衛生管理計画で定めた方法によって、確認した結果を記録します。
3. 確認の結果、問題がなければ「良」に○をつけます。
4. 確認の結果、問題があれば「否」に○をつけ、特記事項欄に問題の概要と、対応した結果を記載しましょう。
5. 1日の確認を実施した人の名前を記入しましょう。確認者についても、可能であれば別の方が実施し、記入しましょう。（押印でもOKです）

# 記録をとる上で注意すること

38

- ▶ 特記事項に記載する内容は、衛生管理のポイントにおける気づきや、顧客からのクレーム、その他気づいたことなどを積極的に記載しましょう。

(お客さんがコップを落として割ってしまった、髪の毛が入っていたとクレームがあったなど、些細なことも記録に残す癖をつけましょう)

- ▶ もし、お客さんから、健康被害に関する申し出や、健康被害につながる恐れがあるような異物混入や異味・異臭などの申し出があった場合には、速やかに医療衛生センターまで報告しましょう。

## 定期的な振り返り

1カ月など、定期的に記録の確認を行いましょう。

もし、記録の中で、クレームや衛生上気づいたことなど、同じような問題が発生している場合には、なぜ問題が発生したのか原因究明を行い、対策を検討しましょう。

# さいごに

39



あなたのお店の「衛生」レベルは、衛生意識の一番低い従業員で決まってしまう。また、衛生管理ができていない項目は、いつまでも気づかないままとなり、抜け穴となってしまいます！

HACCPに沿った衛生管理とは、今まで行ってきた衛生管理と全く異なるものではなく、**今まで行っていたことを計画や記録などにより「見える化」**することです。

衛生管理を「見える化」することで、従業員に衛生管理の意識が芽生え、徐々に根付き、その結果、従業員とお店の衛生レベルが格段に向上します！

**さっそく準備し、対応できるようにしましょう。**



## 【お問合せ先】

### 京都市保健所 医療衛生センター

(所在地：京都市中京区御池通高倉西入高宮町200番地

千代田生命京都御池ビル6階 ※西部方面のみ同ビル2階)

#### 【北東部方面担当】

北区, 上京区, 左京区, 東山区 担当

☎ 746-7211

#### 【中部方面担当】

中京区, 下京区 担当

☎ 746-7212

#### 【南東部方面担当】

山科区, 南区, 伏見区 担当

☎ 746-7213

#### 【西部方面担当】

右京区, 西京区 担当

☎ 746-7214

# ご清聴ありがとうございました

手引書の記入方法については  
本市のホームページにも説明用の動画を公開  
していますので、ぜひご覧ください！



○京都市情報館  
(きょうと動画情報館) 飲食店向け  
HACCP導入支援動画の公開について  
<https://www.city.kyoto.lg.jp/hokenfu/kushi/page/0000276077.html>  
※動画はYoutubeに掲載されています。

