

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

HACCP? 難しそう…
何をすればいいんだ?

【小規模な一般飲食店向け】



この一連の作業を行って衛生管理の取組みを「見える化」すること。

①衛生管理計画の策定
②計画に基づき実施
③記録・確認

今取り組んでいる衛生管理とメニューに応じた注意点を衛生管理計画として明確にする
できた計画を実行して記録する

1.衛生管理計画の策定

一般的衛生管理のポイント

一般的衛生管理のポイント	
原材料の受入の確認	①原材料の取扱い 原材料の受け取ったときに、外観、匂い、包装の状態、数量(個数)、種類(品名)を確認する
体内温度の確認(冷蔵庫・冷凍庫)	②冷蔵・冷凍庫の温度の確認 直射日光や窓、火気の近くで保管する。直射日光や窓、火気の近くで保管する。直射日光や窓、火気の近くで保管する。
交叉汚染の防止	③接触・接觸の衛生維持 交叉汚染の二次汚染の防止 定期的に洗浄・消毒する。器具等の洗浄・消毒・殺菌
衛生用品の二度使用の禁止	④トイレの洗浄・消毒
手袋の洗浄・消毒	⑤手袋の着用
衛生的のチラシの提出	⑥厨房従事者の衛生・健康
手洗いの実施	⑦手洗いの実施 手洗いの実施

重要管理のポイント

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(冷蔵品を冷たまま提供)	刺身、冷奴	冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する
パン・パーグ	火の通りや時間、肉、見た目で判断する	直射日光や窓、火の通りや時間、肉の大きさ、火の通りや時間、肉の大きさの感覚(彈力)、見た目で判断する
焼き魚	火の通りや時間、肉、見た目で判断する	直射日光や窓、火の通りや時間、肉の大きさ、火の通りや時間、油にいれるチキンの数量、見た目で判断する
店舗内ライス	直射日光や窓、肉、見た目で判断する	直射日光や窓、油にいれるチキンの数量、見た目で判断する
カレー・スープ	直射日光や窓、肉、見た目で判断する	直射日光や窓、油にいれるチキンの数量、見た目で判断する
ボーテ・サラダ	直射日光や窓、肉、見た目で判断する	直射日光や窓、油にいれるチキンの数量、見た目で判断する

2.計画に基づき実施

策定した計画に従って日々の衛生管理計画を確実に実施しましょう。

3.記録・確認

実施した結果を記録しましょう。

20xx年4月		一般的衛生管理の実務記録(記載例)	
日付	曜日	実施者	確認者
20xx年4月1日	月曜日	店長	店長
20xx年4月2日	火曜日	店員A	店長
20xx年4月3日	水曜日	店員B	店長
20xx年4月4日	木曜日	店員C	店長
20xx年4月5日	金曜日	店員D	店長
20xx年4月6日	土曜日	店員E	店長
20xx年4月7日	日曜日	店員F	店長

20xx年4月		重要管理の実務記録(記載例)	
日付	曜日	実施者	確認者
20xx年4月1日	月曜日	店長	店長
20xx年4月2日	火曜日	店員A	店長
20xx年4月3日	水曜日	店員B	店長
20xx年4月4日	木曜日	店員C	店長
20xx年4月5日	金曜日	店員D	店長
20xx年4月6日	土曜日	店員E	店長
20xx年4月7日	日曜日	店員F	店長

記録の仕方
(例)

- できれば「良」、十分でない場合は「否」に○を付けます。チェックした人は「日々チェック」欄にサインをしましょう。
- 否に○をした場合や衛生上気がついたことは、特記事項にメモしておきましょう。
- 日々チェックした方とは別の方(店主など)が週に1度程度確認し、「確認者」欄にサインしましょう。

そんなに難しくないかも…
衛生管理計画を作つて記録をしてみるか

●記録は月に1回は振り返りましょう。

●消費者から異物混入や健康被害などの報告があった場合は、すみやかに保健所に連絡しましょう。

保健所連絡先:

公益社団法人日本食品衛生協会

一般飲食店における食品衛生上の重要な問題とは何でしょうか？

特に重要な生物的危険要因は、ノロウイルス、食中毒菌のカンピロバクター、腸管出血性大腸菌O157(オイチゴーナ)

食中毒予防の三原則である「つけない」、「増やさない」、「やっつける」が基本・前提です

重要な衛生管理上の問題は、「手洗いの励行」、「食肉の十分な加熱」、「野菜の洗浄殺菌」です

これらを基にしてお店の衛生管理計画を作りましょう！



手洗いの励行

肉の十分な加熱

野菜の洗浄殺菌

なお、食品製造業の場合には、業界団体が策定し厚生労働省が確認した各種の手引書を参考にして衛生管理を行ってください（厚生労働省のホームページをご覧ください）

- このチラシを壁に貼ってください
- この先、衛生管理計画ができたらその計画書をお店の壁に貼りましょう