

食品衛生セミナー

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理による
食中毒対策をしましょう！



大阪府



衛生環境を整える

DUSK!N

令和6年11月7日(木) 大阪赤十字会館

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理による食中毒対策

01 はじめに・・・



英紙 Economist Impact

食料安全保障指数ランキング

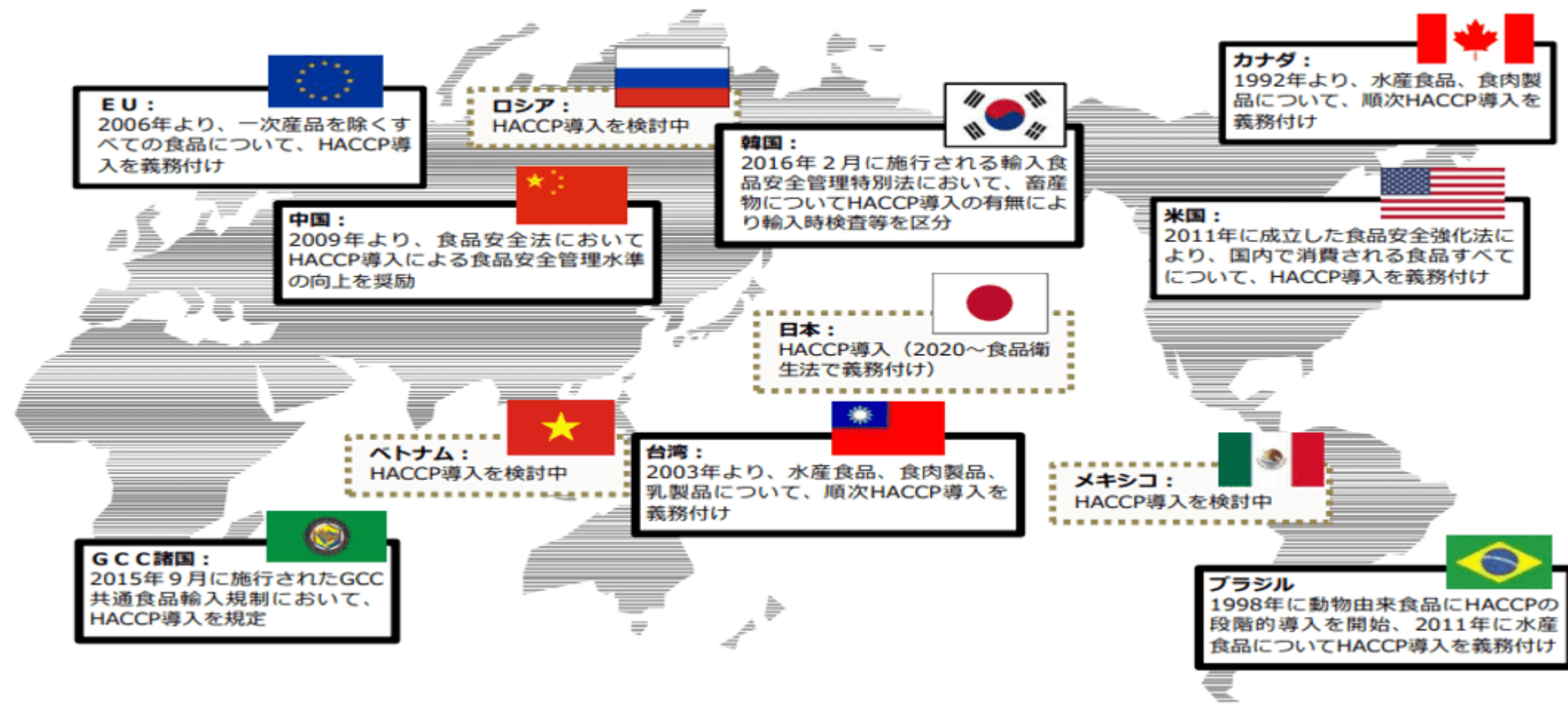
Best performers	2022 score
Finland	83.7
Ireland	81.7
Norway	80.5
France	80.2
Netherlands	80.1
Japan	79.5
Canada	79.1
Sweden	79.1
United Kingdom	78.8
Portugal	78.7

Weakest performers	2022 score
Syria	36.3
Haiti	38.5
Yemen	40.1
Sierra Leone	40.5
Madagascar	40.6
Burundi	40.6
Nigeria	42
Venezuela	42.6
Sudan	42.8
Congo(Dem.Rep.)	43

※値ごろ感、入手しやすさ、品質、安全性、持続性などを数値化

▶ 日本は世界6位！

世界のHACCP対応状況



農林水産省資料より(令和元年)

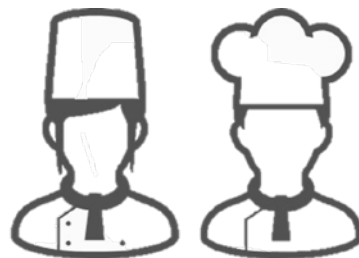
▶ 主要国では日本よりも早くHACCPが導入されている

来年は万博がいろいろ開催！

多種多様な文化・習慣をもつ
人々が 来日、来阪されます



いまの衛生管理方法で
本当に大丈夫??



ぜんぶのいのちと、ワクワクする未来へ。Towards a brighter future for all

2025年 日本国際博覧会

Expo2025 Osaka, Kansai, Japan



期間：2025年4月13日(日) - 10月13日(月) 会場：大阪 夢洲

開場時間：午前9時-午後10時

テーマ：いのち輝く未来社会のデザイン

2025年日本国際博覧会(略称「大阪・関西万博」)は、「いのち」をテーマに掲げる万博として、世界が一つの「場」に集う機会となります。本万博を契機として世界の多様な価値観が交流しあい、新たなつながりや創造を促進し、世界的な危機を乗り越え、一人一人のいのちを守り、いのちの在り方、生き方を見つめ直すことで、未来への希望を世界に示す万博となることを目指します。

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理による食中毒対策

02 食品衛生関係法令

食品衛生法第51条（抜粋）

令和2年施行

厚生労働大臣は、営業の施設の衛生的な管理その他公衆衛生上必要な措置について、厚生労働省令で、次に掲げる事項に関する基準を定めるものとする。

- 一 施設の内外の清潔保持、ねずみ及び昆虫の駆除その他一般的な衛生管理に関すること。
- 二 食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組（小規模な営業者その他の政令で定める営業者にあつては、その取り扱う食品の特性に応じた取組）に関すること。

= HACCPに沿った衛生管理

営業者は、前項の規定により定められた基準に従い、厚生労働省令で定めるところにより公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守しなければならない。

▶ 原則、すべての食品等事業者にHACCPに沿った衛生管理が義務化

Hazard Analysis and Critical Control Point

危害分析

重要管理点

食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の**危害要因(ハザード)**を把握

危害要因を除去・低減させるために特に**重要な工程を管理**



食品衛生法第51条（抜粋）

厚生労働大臣は、営業の施設の衛生的な管理その他公衆衛生上必要な措置について、厚生労働省令で、次に掲げる事項に関する基準を定めるものとする。

- 一 施設の内外の清潔保持、ねずみ及び昆虫の駆除その他一般的な衛生管理に関すること。
- 二 食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組（小規模な営業者その他の政令で定める営業者にあつては、その取り扱う食品の特性に応じた取組）に関すること。

営業者は、前項の規定により定められた基準に従い、厚生労働省令で定めるところにより公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守しなければならない。



国の基準って、どんな基準？

食品衛生法施行規則別表第17（第66条の2第1項関係）

一般的な衛生管理に関する基準

- | | |
|----------------------|--|
| 1 食品衛生責任者等の選任 | 8 検食の実施
(1回300食 or 1日750食以上の調理・提供のとき) |
| 2 施設の衛生管理 | 9 情報の提供 |
| 3 設備等の衛生管理 | 10 回収・廃棄 |
| 4 使用水等の管理 | 11 運搬 |
| 5 ねずみ及び昆虫対策 | 12 販売 |
| 6 廃棄物及び排水の取扱い | 13 教育訓練 |
| 7 食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理 | 14 その他 |

▶ 食品を取り扱う上で
当然やるべき衛生管理

食品衛生法施行規則別表第18（第66条の2第2項関係）

重要な工程の管理に関する基準

- 1 危害要因の分析
- 2 重要管理点(CCP)の決定
- 3 管理基準の設定
- 4 モニタリング方法の設定
- 5 改善措置の設定
- 6 検証方法の設定
- 7 記録の作成

8 小規模な営業者等（令第34条の2に規定する営業者）にあつては、その取り扱う食品の特性又は営業の規模に応じ、1～7に掲げる事項を簡略化して公衆衛生上必要な措置を行うことができる。

飲食店営業など

事業者団体が作成した手引書を利用し、
一般的な衛生管理を主体としつつ、温度管理や器具等
の洗浄方法等の手順を定め、簡便な記録を行う
（＝HACCPの考え方を取り入れた衛生管理）

🔍 HACCP 手引書

HACCP^{ハサップ}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)

令和6年1月改訂



公益社団法人日本食品衛生協会



https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html

▶ 最新の手引書入手しましょう

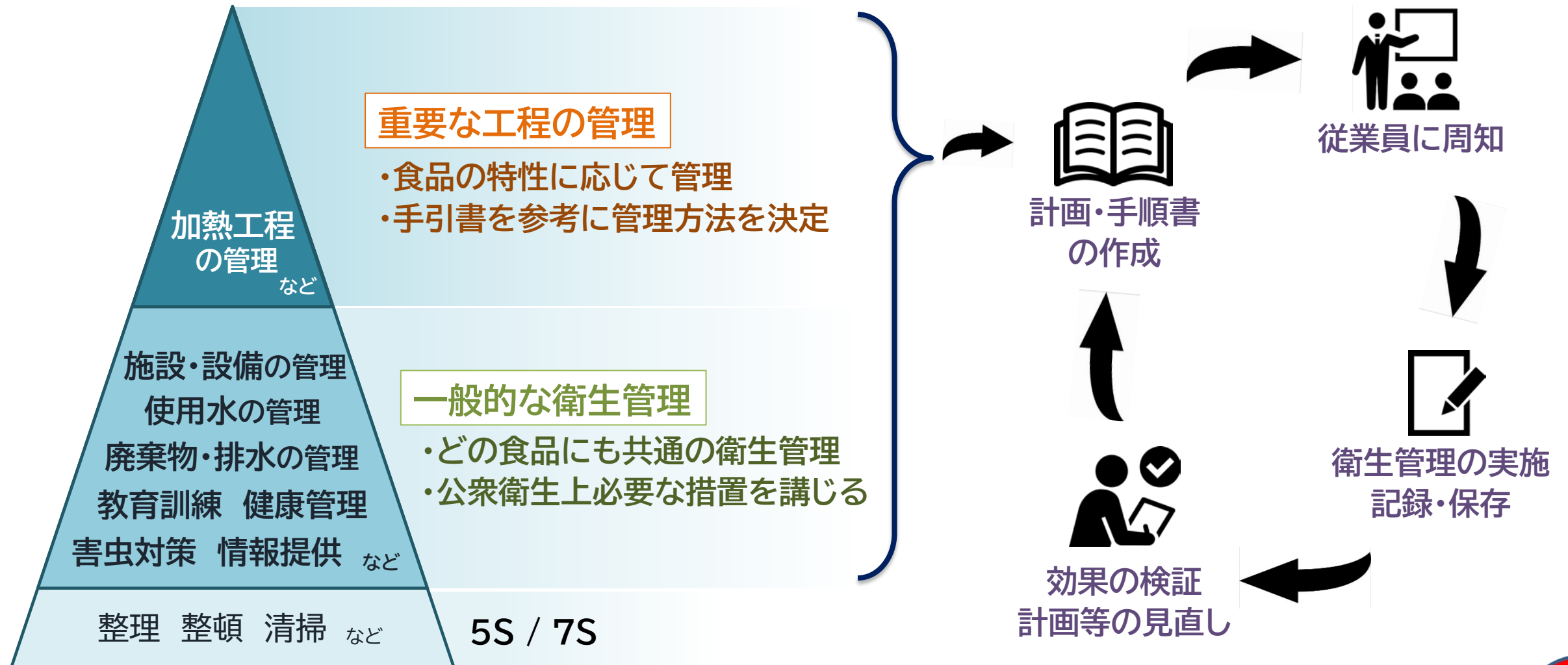
実際に実施しなければならないこと

食品衛生法施行規則第66条の2第3項（抜粋）

営業者は、基準（「一般的な衛生管理」「重要な工程の管理」に関する基準）に従い、次に定めるところにより公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守しなければならない。

- 一 施設の衛生管理及び食品又は添加物の取扱い等に関する計画（＝**衛生管理計画**）を作成し、食品等取扱者及び関係者に**周知徹底**を図ること。
- 二 各工程において公衆衛生上必要な措置を適切に行うための**手順書**を必要に応じて作成すること。
- 三 衛生管理の実施状況を**記録**し、**保存**すること。
- 四 衛生管理計画及び手順書の**効果を検証**し、必要に応じてその内容を見直すこと。

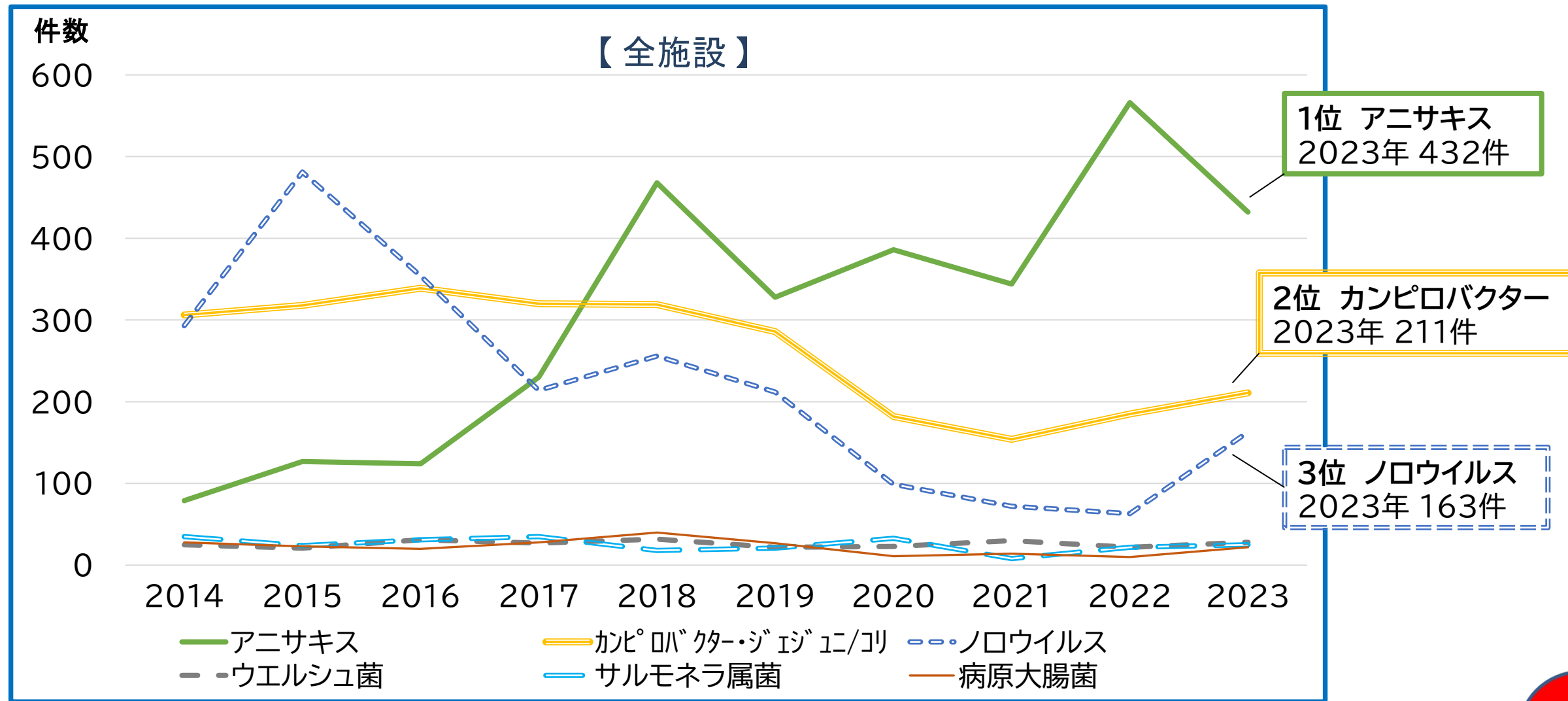
【HACCPの考え方を取り入れた衛生管理】



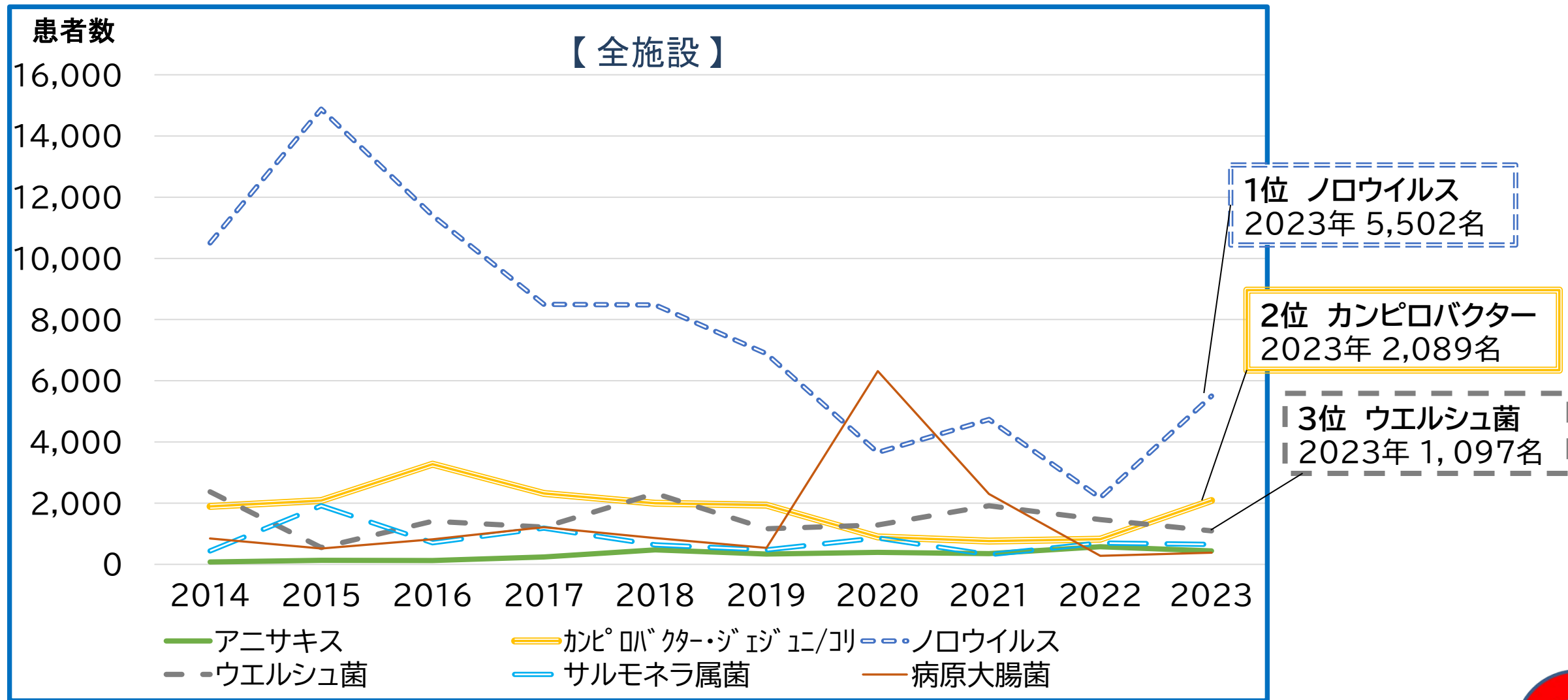
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理による食中毒対策

03 食中毒を起こす病原微生物

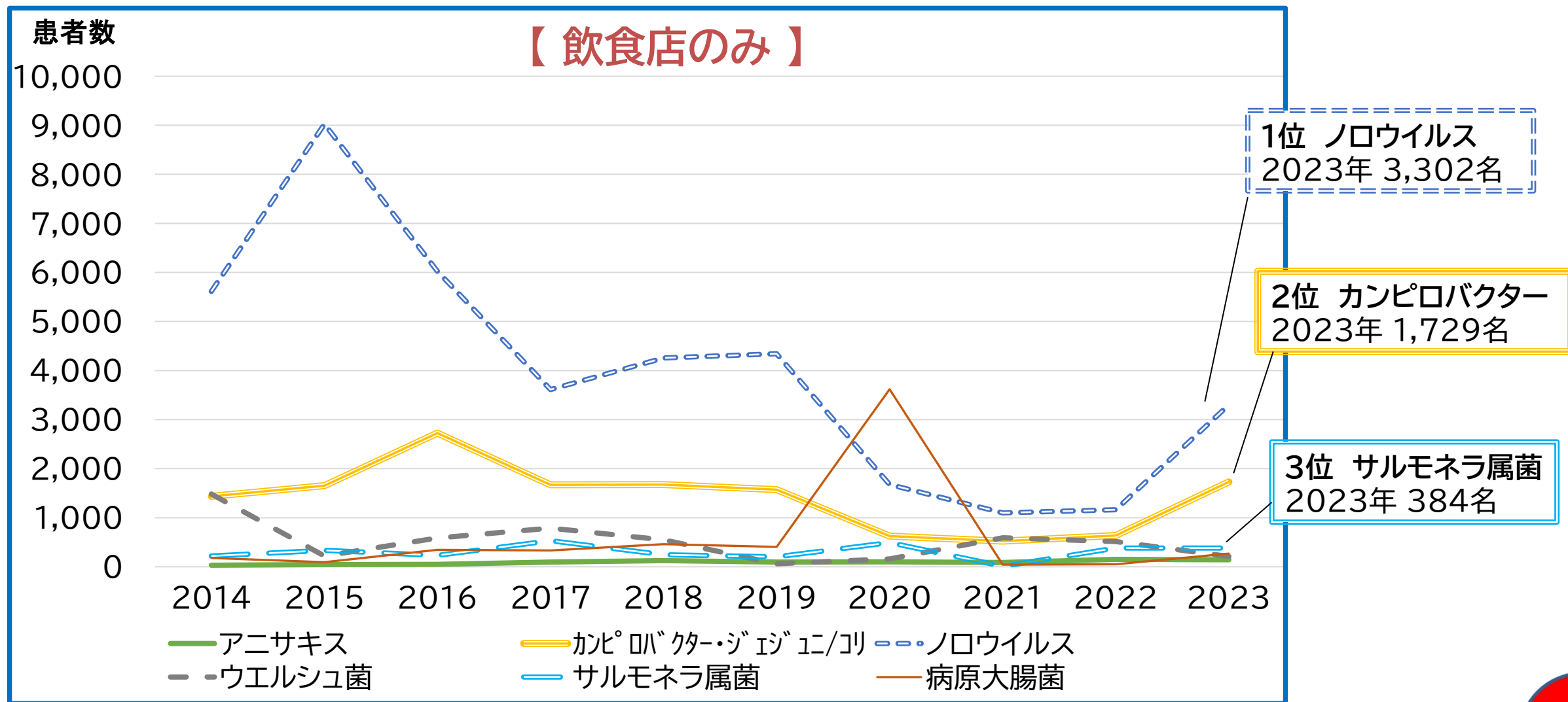
全国の食中毒発生状況（事件数）

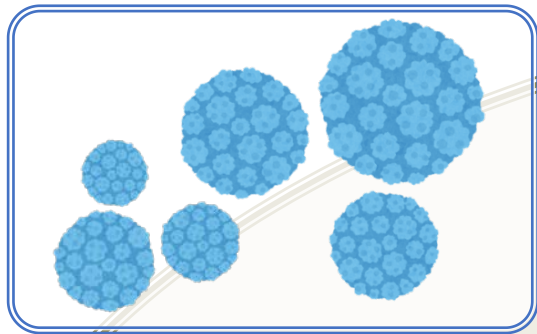


全国の食中毒発生状況 (患者数)

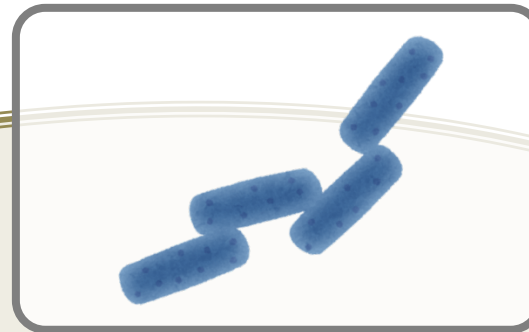


全国の食中毒発生状況（患者数）



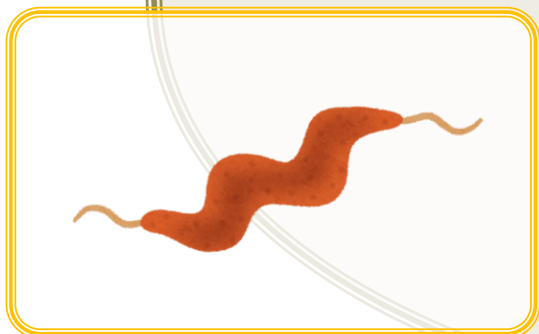


ノロウイルス

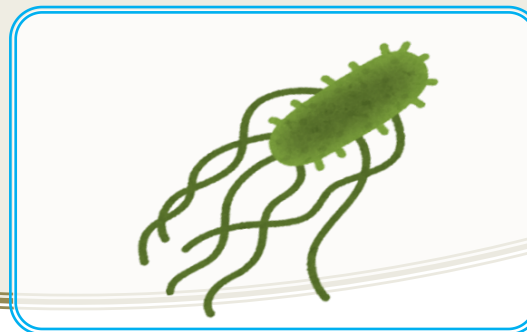


ウエルシュ菌

病原微生物の特徴を
正しく理解していますか？



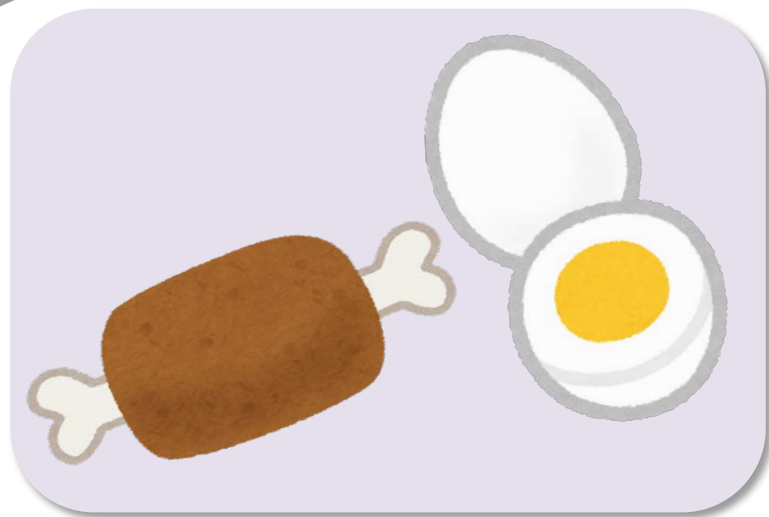
カンピロバクター



サルモネラ属菌



アニサキス

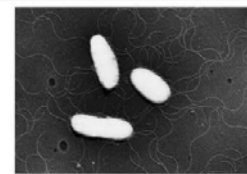


カンピロバクター



- ・食肉(特に**鶏肉**)、飲料水
- ・生 or 加熱不十分な鶏肉による事例がほとんど
- ・事件数、患者数ともに**第2位**
- ・熱に弱い

サルモネラ属菌



- ・食肉(特に**鶏肉**)、卵
- ・少量でも発症し、加工品などからも幅広い発生報告あり
- ・飲食店での事例が多い
- ・乾燥に強い、熱に弱い

写真: 国立感染症研究所

重要な工程の管理

★十分な加熱（中心部を75℃、1分以上）

一般的な衛生管理

- ・食肉の調理器具は他と分ける(交差汚染・二次汚染の防止)
- ・食肉に触れた器具は、しっかり殺菌・消毒する
- ・生肉を扱った後は、十分に手洗いする

令和5年8月

弁当によるサルモネラ食中毒（和歌山）



合宿中の大学生らが弁当食べてサルモネラ食中毒 1人死亡、3人入院、32人発症 和歌山県は「今後も数が増える可能性あり」

© 2023.08.31

和歌山県は、白浜町の弁当店が提供した弁当を食べたことで、10～80代の男女32人が食中毒症状を訴えて、80代男性が死亡したと発表。

摂食者数	384名	患者数	117名
		死者数	1名

- 鶏胸肉が加熱不十分だった疑い
- 鶏胸肉の加熱条件が検証されていない
- 出汁巻の調理時に交差汚染の疑い
- 通常の2倍以上の受注があり、従業員の手洗いがおろそかになっていた



朝日新聞デジタル > 記事

流しそうめん店の食中毒で患者892人 わき水にカンピロバクター

土井良典 2023年10月6日 15時30分



石川県庁＝金沢市

石川県 津幡町の「大滝観光流しそうめん」で8月に集団 食中毒 が起き、県は6日、892人の患者数を確定させたと発表した。重症者はいない。同店は患者への賠償を終えた後に廃業するとしている。

県によると、1298人から相談を受け、石川や富山、東京、大阪、愛知など18都府県の892人を患者と認めた。全員、8月11～17日（15日は店休日）に店で食事をした1歳から80代の男女。611人が下痢や発熱などで病院を受診し、22人が入院した。

店でそうめんやイワナの塩焼き、かき氷などを食べた人が症状を訴えたため県が調査したところ、店が使っていたわき水から細菌のカンピロバクターを検出。県は、店を営業停止とした。店は夏季限定で営業しているが、今年は7月中旬の 豪雨被害 で水質検査ができ

令和5年8月

湧き水を使用した流しそうめんによるカンピロバクター食中毒（石川）

摂食者数 1298名 患者数 892名
死者数 0名

- 湧き水からカンピロバクター検出（加熱工程の無い食事）
- 営業前の水質検査が未実施
- 令和5年で最大の患者数





再加熱して提供するもの

ウェルシュ菌

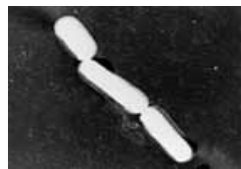


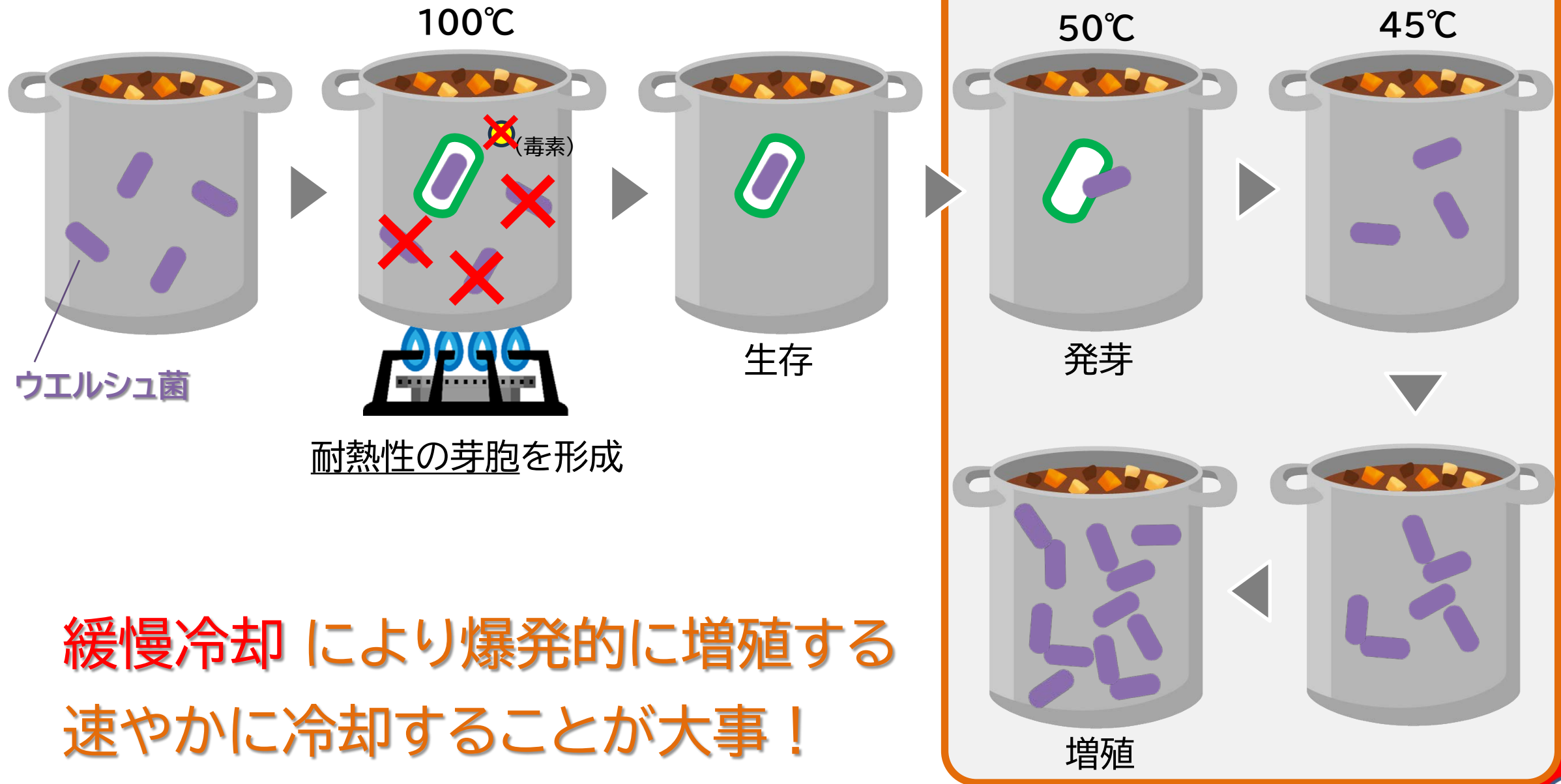
写真: 国立感染症研究所

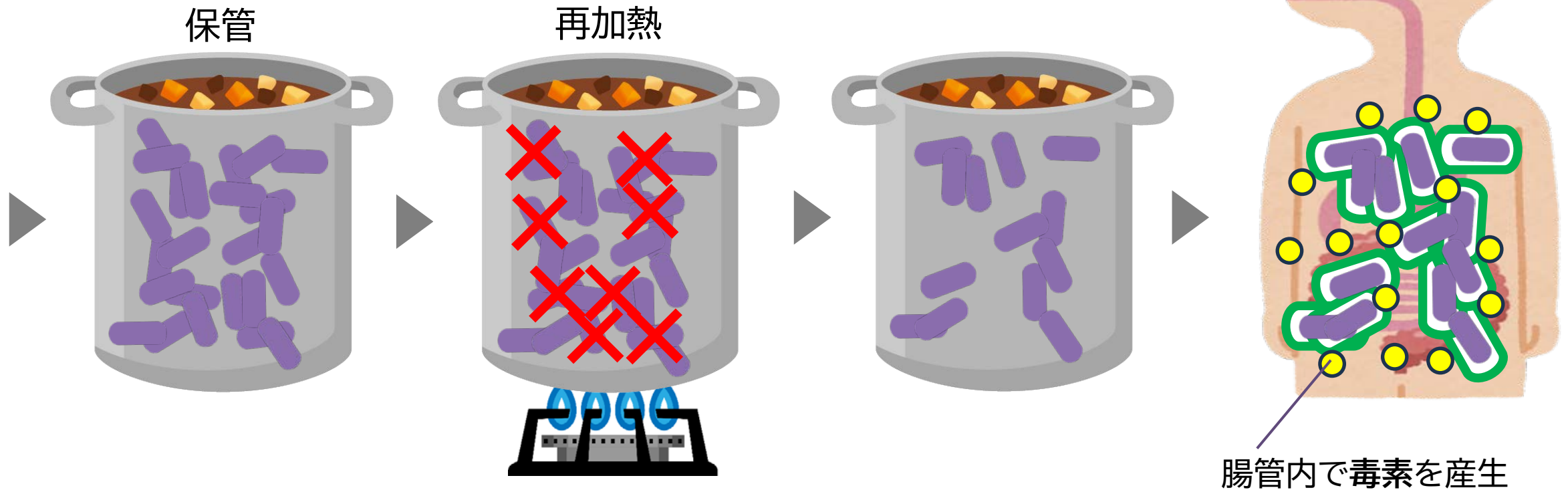


- ・主な原因食品は加熱調理食品
(特に**大量調理**して保管しておいた食品)
- ・一度の患者数が多く、大規模食中毒となることが多い
- ・広い温度域(12～50℃)で増殖できる
- ・43～47℃付近では、急速に増殖する
- ・酸素が無くても生きられる(むしろ好き)
- ・**耐熱性の芽胞**を形成し、100℃でも生き残る

- ▶ やっつけることが非常に難しい細菌
- ▶ イベント等で大量に事前調理する場合は要注意！！

03 食中毒を起こす病原微生物





重要な工程の管理

★ 速やかな冷却 (→小さな容器に小分けして冷却)

※大量調理施設衛生管理マニュアルでは、
「30分以内に20℃以下、1時間以内に10℃以下に冷却」

十分な加熱 (→よくかき混ぜて中心部までムラなく)

令和5年12月

集団給食でウエルシュ菌食中毒（神奈川）

刑務所で285人食中毒 ウエルシュ菌検出、神奈川

社会・調査

2023年12月25日 23:43



横浜市は25日、同市港南区の横浜刑務所で食事をした10～80代の受刑者ら285人が下痢や腹痛などの症状を訴え、うち6人の便からウエルシュ菌を検出したと発表した。いずれも軽症で、入院者はいないという。

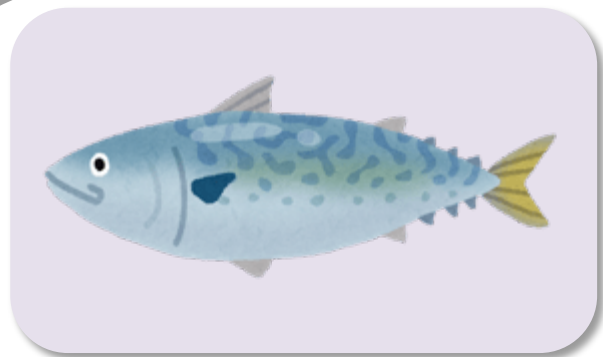
市保健所は、刑務所内で調理した20日の昼食か夕食に菌が入っていた可能性があるとして、所内の調理工場を給食の調理業務の禁止処分とし、詳しい原因を調べている。受刑者が作業の一環として調理していた。

市によると、21日に刑務所から「20日の夜から体調不良者が100人以上いる」と連絡があった。20日は昼食にチキンカレーや大根サラダなど、夕食に担々ごま鍋、カボチャと小倉あんの煮物などが提供されたという。〔共同〕

摂食者数	1129名	患者数	289名
		死者数	0名

- 大規模な集団食中毒
- チキンカレー等が提供されていた





アニサキス



写真: 国立感染症研究所



- ・様々な海産魚介類の生食で発生
→ サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなど
- ・我が国では、食中毒発生件数 **第1位**
- ・寄生虫の一種
- ・内臓に多く寄生するが、漁獲後は時間とともに筋肉に移行する
- ・冷凍(−20℃で24時間以上)、加熱(70℃以上 or 60℃で1分間)が有効
- ・食酢処理、塩漬け、醤油・わさびでは死なない



一般的な衛生管理

★ 新鮮な魚を仕入れ、速やかに内臓を取り除く

- ・目視でアニサキス幼虫を除去
- ・冷凍する



ノロウイルス

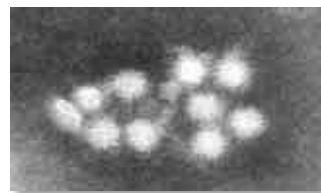


写真: 国立感染症研究所

- ・牡蠣などの二枚貝、ノロウイルスに感染した調理者が感染源
→特に**調理従事者由来が全体の約8割**
- ・食中毒患者数 **第1位**
- ・ウイルスの一種で、食品中では増殖せず、ヒト体内で増殖する
- ・塩素系消毒剤が有効（消毒用アルコールは効果的でない）

一般的な衛生管理

- ★ 従業員の健康管理（体調不良時は食品を扱わない）
- ★ 器具等の洗浄・消毒・殺菌（次亜塩素酸ナトリウム）
- ★ トイレの洗浄・消毒（次亜塩素酸ナトリウム）
- ★ 手洗い（消毒用アルコールに頼らない）

重要な工程の管理

- ・十分な加熱（85～90℃、90秒以上）

弁当食べた園児ら281人が食中毒 福岡の弁当業者を営業禁止措置

椎木慎太郎 2023年2月15日 10時30分



福岡市は14日、博多区の飲食店営業会社「レモン」が製造した弁当を食べた、福岡県や佐賀県の保育園児や幼稚園児、職員ら計281人が下痢や吐き気などの症状を訴え、うち9人と同社従業員6人の便からノロウイルスが検出されたと発表した。全員が快方に向かっているという。市は14日、同社の弁当が原因のノロウイルス食中毒と断定し、同社を営業禁止処分とした。

[PR]

市によると、今月3～9日の間に、同社の弁当を食べた、21の幼稚園の266人と、四つの保育園の15人が、5日から下痢や吐き気などの症状を訴えていた。症状のある人が共通に食べていたものが同社の弁当だけであることや、同社の従業員6人からノロウイルスが検出されたことなどから、同社の作った弁当が原因と判断した。

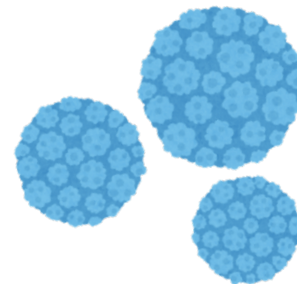
同社は幼稚園や保育園向けに弁当の製造を行っており、3～9日に9千食以上を製造していたという。市は、有症者数はさらに増える恐れがあるとしている。（椎木慎太郎）

令和5年2月

弁当によるノロウイルス食中毒（福岡）

摂食者数 3098名 患者数 477名
死者数 0名

- 幼稚園の園児、職員らに集団食中毒
- 弁当製造会社の従業員からもウイルス検出



03 食中毒を起こす病原微生物



ノロウイルス感染者

無症状の場合もある！



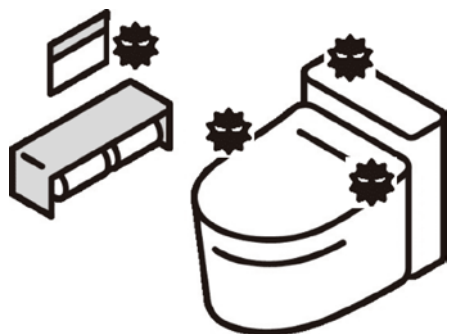
調理者の手から
食品を汚染



汚染された食品を食べる



ノロウイルス食中毒発症



トイレを汚染



トイレ**利用者・清掃者**
の手にウイルスが付着



調理者の手から
食品を汚染

常日頃から
「つけない」
「拡げない」
の意識が大事！

▶ 食中毒を防ぐための管理方法をよく考えよう

一般的な衛生管理(国の基準)

- | | |
|----------------------|----------|
| 1 食品衛生責任者等の選任 | 8 検食の実施 |
| 2 施設の衛生管理 | 9 情報の提供 |
| 3 設備等の衛生管理 | 10 回収・廃棄 |
| 4 使用水等の管理 | 11 運搬 |
| 5 ねずみ及び昆虫対策 | 12 販売 |
| 6 廃棄物及び排水の取扱い | 13 教育訓練 |
| 7 食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理 | 14 その他 |

重要な工程の管理(飲食店事業者の場合)

右の3つのグループに
メニューを分類して管理

- ◎ 非加熱で提供
- ◎ 加熱して提供／加熱後高温保管して提供
- ◎ 加熱後冷却して提供／加熱後冷却・再加熱して提供

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理による食中毒対策

04 トピックス ～最近の関心事～

(食品衛生法施行規則別表第17(第66条の2第1項関係)抜粋)

食品衛生責任者等の選任

- 営業者は、食品衛生責任者を定めること。
- 食品衛生責任者は、営業者の指示に従い、衛生管理に当たること。
- 食品衛生責任者は、営業者が定めた公衆衛生上必要な措置の遵守のために必要な注意を行うとともに、営業者に対し必要な意見を述べるよう努めること。
- 営業者は、食品衛生責任者の意見を尊重すること。
- 食品衛生責任者は、都道府県知事等が行う講習会を定期的に受講し、食品衛生に関する新たな知見の習得に努めること。

食品衛生責任者実務講習会



- ▶ 常に食品衛生の知識をアップデートさせましょう
- ▶ 本日のセミナーも、受講したことを記録しておきましょう



◇ 大阪府のメールマガジンに登録しておくと、
法改正の情報や役立つ情報が配信されます



メルマガ登録

(食品衛生法施行規則別表第17(第66条の2第1項関係)抜粋)

情報の提供

- 営業者は、製品に関する~~消費者から~~健康被害及び法に違反する情報を得た場合には、当該情報を都道府県知事等に提供するように努めること。
- 製品について、~~消費者及び製品を取り扱う者から~~異味・異臭の発生、異物の混入など、健康被害につながるおそれが否定できない情報を得た場合には、当該情報を都道府県知事等に提供するように努めること。

▶ 令和6年9月1日に食品衛生法施行規則が改正

NEW!!

- 営業者は、特定保健用食品及び機能性表示食品に係る健康被害に関する情報を収集するとともに、これらの食品に係る健康被害の発生及び拡大のおそれがある旨の情報を得た場合には、当該情報を都道府県知事等に提供するように努めること。

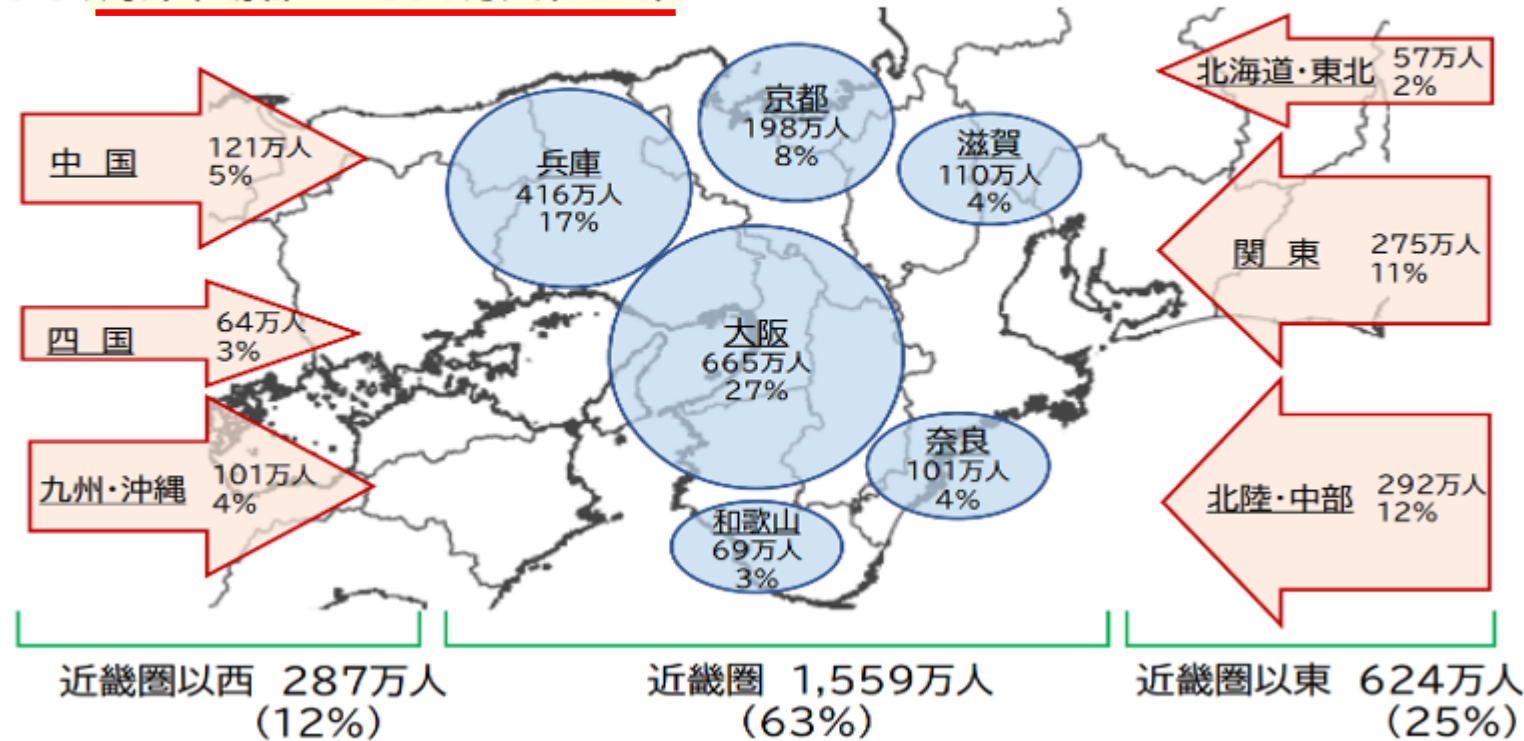
(これまでは、容器包装に入れられた常温保管可能な食品の販売業者は HACCPの義務化対象外だった)

大阪・関西万博

方向別来場者内訳



来場者総数 2,820万人
 うち、国内来場者 2,470万人(近畿圏内 1,559万人 近畿圏外 911万人)
 うち、海外来場者 350万人(12%) (％は国内来場者総数に対する割合)



・1990国際花と緑の博覧会の来場者実績等をベースに推計
 ・端数処理の関係上、合計は一致しない場合がある

350万人もの海外来場者が
見込まれている

[参考]
 2005年愛知万博(愛・地球博)
 海外来場者実績: 約105万人

大阪・関西万博 来場者輸送具体方針(アクションプラン)より

大阪・関西万博

[参考] 愛知万博(2005年)の入場者調査結果

外国人入場者の調査結果

調査方法

- 各ゲートに外国人専用ゲートを設定し、当該ゲートから退出する外国人に対して聞き取り調査

調査日	外国人 来場者数	総来場者数に 占める割合	うち旅行者数 (比率)	うち居住者数 (比率)	国・地域別の 状況
6月10日 (金)	5,302人	4.4%	3,966人 (75%)	1,336人 (25%)	54カ国
7月5日 (火)	5,197人	5.6%	4,462人 (85.9%)	735人 (14.1%)	63カ国
7月18日 (月)	6,059人	5.2%	5,245人 (86.6%)	814人 (13.4%)	57カ国
8月23日 (火)	5,786人	4.6%	4,717人 (81.5%)	1,069人 (18.5%)	64カ国
9月7日 (水)	5,847人	3.8%	4,962人 (84.9%)	885人 (15.1%)	57カ国
調査結果の加重平均	5,668人	4.6%	4,693人 (82.8%)	975人 (17.2%)	-

たくさんの国々から
来場されると想定される



外国人来場者の多くが
飲食店・宿泊施設も
利用するはず

海外のトイレ（一例）



写真:Kodai

- ・文化、習慣の違いがかなりある
- ・トイレトペーパーを**流さず**にゴミ箱に捨てる
- ・紙ではなく**手で拭く**国もある
- ・洋式**便座の上に乗る**人がいる
- ・洋式でも座らず**宙に浮かせて**用を足す
- ・和式風便器で**座る向き**が逆
- ・扉を開けたまま用を足す
- ・トイレに手洗いがない
- ・手洗いがあっても**手を洗う習慣**がない

外国人来店客が店内トイレを利用することを考えてみよう

それぞれの文化・習慣の使い方で
利用されてしまったら...



- ▶ 「トイレの使用方法」「トイレ後の手洗い」をしっかり伝える必要がある
- ▶ イラストや多言語表記で注意喚起の掲示などの対策必要
- ▶ トイレの清掃方法や清掃頻度を見直す
(思いもよらぬ場所が汚れているかも...)



外国人来店客とのコミュニケーション

Can I have ramen?

I'll have the **same**.

The **same** for me.

Same as him.

Make it **two**, please.

Could you make it **two**?

ラーメンください

私も！



▶ 口頭だけだと意思疎通が難しいことも…

うまく意思疎通ができないと、健康被害につながることもある

I'm allergic to **milk**.



コミュニケーションシートなどの
ツールを有効活用しましょう

**食物アレルギー
ありますか？**

YES

NO

**どの食材か
指してください**

① Do you have any food allergies? Please point out the ingredients you are allergic to.
 ② 您是否有食物过敏？请指出您对哪些食材过敏。
 ③ 請問您是否有過敏體質者？請指出造成過敏的食物。
 ④ 음식 알레르기가 있으십니까? 어떤 식재료를 알러지 소가력으로 가리켜 주십시오.
 ⑤ คุณมีอาการแพ้อาหารไหม? โปรดระบุส่วนผสมที่คุณแพ้.
 ⑥ Bạn có bị dị ứng thực phẩm không? Vui lòng cho biết bạn bị dị ứng với thành phần nào.
 ⑦ Apakah kamu punya alergi makanan? Silakan tunjukkan bahan-bahan pada lembar ini.
 ⑧ Você tem alergias alimentares? Por favor, indique qual alimento.
 ⑨ Avez-vous des allergies alimentaires? Veuillez indiquer de quel aliment il s'agit.
 ⑩ Tienes alergias alimentarias? Indique de qué alimento se trata, por favor.

魚介類

えび	かに	いか	いくら	あわび	さけ	さば
① Shrimp ② 蝦 ③ 蝦 ④ 蝦 ⑤ 蝦 ⑥ Con tôm ⑦ Udang ⑧ Camarão ⑨ Crevette ⑩ Camarón	① Crab ② 蟹 ③ 蟹 ④ 蟹 ⑤ 蟹 ⑥ Cua ⑦ Keptling ⑧ Carangujio ⑨ Crabe ⑩ Cangrejo	① Squid ② 魷魚 ③ 魷魚 ④ 魷魚 ⑤ 魷魚 ⑥ mực ống ⑦ Cumi-cumi ⑧ Lula ⑨ Calmar ⑩ Calamar	① Salmon roe ② 鮭魚卵 ③ 鮭魚卵 ④ 鮭魚卵 ⑤ 鮭魚卵 ⑥ Trứng cá hồi ⑦ Telur salmon ⑧ Abalon ⑨ Ovas de salmão ⑩ Huevo de salmón	① Abalone ② 鮑魚 ③ 鮑魚 ④ 鮑魚 ⑤ 鮑魚 ⑥ 鮑魚 ⑦ 鮑魚 ⑧ 鮑魚 ⑨ 鮑魚 ⑩ Abalon	① Salmon ② 三文魚 ③ 鮭魚 ④ 鮭魚 ⑤ 鮭魚 ⑥ 鮭魚 ⑦ 鮭魚 ⑧ 鮭魚 ⑨ 鮭魚 ⑩ Salmon	① Mackerel ② 鯖魚 ③ 鯖魚 ④ 鯖魚 ⑤ 鯖魚 ⑥ 鯖魚 ⑦ 鯖魚 ⑧ 鯖魚 ⑨ 鯖魚 ⑩ Caballa

穀物、果物、ナッツなど

小麦	そば	落花生	くるみ	ごま	オレンジ
① Wheat ② 小麦 ③ 小麦 ④ 小麦 ⑤ 小麦 ⑥ 小麦 ⑦ 小麦 ⑧ 小麦 ⑨ 小麦 ⑩ Trigo	① Buckwheat ② 蕎麥 ③ 蕎麥 ④ 蕎麥 ⑤ 蕎麥 ⑥ 蕎麥 ⑦ 蕎麥 ⑧ 蕎麥 ⑨ 蕎麥 ⑩ Trigo	① Peanuts ② 花生 ③ 花生 ④ 花生 ⑤ 花生 ⑥ 花生 ⑦ 花生 ⑧ 花生 ⑨ 花生 ⑩ Mani	① Walnuts ② 核桃 ③ 核桃 ④ 核桃 ⑤ 核桃 ⑥ 核桃 ⑦ 核桃 ⑧ 核桃 ⑨ 核桃 ⑩ Mani	① Sesame ② 芝麻 ③ 芝麻 ④ 芝麻 ⑤ 芝麻 ⑥ 芝麻 ⑦ 芝麻 ⑧ 芝麻 ⑨ 芝麻 ⑩ Sesame	① Orange ② 橙子 ③ 橙子 ④ 橙子 ⑤ 橙子 ⑥ 橙子 ⑦ 橙子 ⑧ 橙子 ⑨ 橙子 ⑩ Naranja

肉、乳、卵など

乳	卵	牛肉	豚肉	鶏肉
① Dairy products ② 乳製品 ③ 乳製品 ④ 乳製品 ⑤ 乳製品 ⑥ Sản phẩm ⑦ Produk susu ⑧ Produk laktosa ⑨ Laitage ⑩ Productos lácteos	① Eggs ② 蛋 ③ 蛋 ④ 蛋 ⑤ 蛋 ⑥ Trứng gà ⑦ Telur ⑧ Ovos ⑨ Oeuf ⑩ Huevo	① Beef ② 牛肉 ③ 牛肉 ④ 牛肉 ⑤ 牛肉 ⑥ Thịt bò ⑦ Daging sapi ⑧ Carne bovina ⑨ Boeuf ⑩ Carne de res	① Pork ② 猪肉 ③ 猪肉 ④ 猪肉 ⑤ 猪肉 ⑥ Thịt lợn ⑦ Daging babi ⑧ Carne suína ⑨ Porc ⑩ Carne de porco	① Chicken ② 鸡肉 ③ 鸡肉 ④ 鸡肉 ⑤ 鸡肉 ⑥ Thịt gà ⑦ Daging ayam ⑧ Gallina ⑨ Frango ⑩ Poultry

その他

ゼラチン	大豆	マカダミアナッツ
① Gelatin ② 明胶 ③ 明胶 ④ 明胶 ⑤ 明胶 ⑥ Gelatin ⑦ Agar-agar ⑧ Gelatina ⑨ Gelatine ⑩ Gelatina	① Soy ② 大豆 ③ 大豆 ④ 大豆 ⑤ 大豆 ⑥ 大豆 ⑦ 大豆 ⑧ 大豆 ⑨ 大豆 ⑩ Soja	① Macadamia nuts ② 澳洲坚果 ③ 澳洲坚果 ④ 澳洲坚果 ⑤ 澳洲坚果 ⑥ 澳洲坚果 ⑦ 澳洲坚果 ⑧ 澳洲坚果 ⑨ 澳洲坚果 ⑩ Macadamia

キウイフルーツ

① Kiwi ② 奇异果 ③ 奇异果 ④ 奇异果 ⑤ 奇异果 ⑥ 奇异果 ⑦ 奇异果 ⑧ 奇异果 ⑨ 奇异果 ⑩ Kiwi
--

バナナ

① Banana ② 香蕉 ③ 香蕉 ④ 香蕉 ⑤ 香蕉 ⑥ 香蕉 ⑦ 香蕉 ⑧ 香蕉 ⑨ 香蕉 ⑩ Banana
--

もも

① Peach ② 桃子 ③ 桃子 ④ 桃子 ⑤ 桃子 ⑥ 桃子 ⑦ 桃子 ⑧ 桃子 ⑨ 桃子 ⑩ Melocoton
--

りんご

① Apple ② 苹果 ③ 苹果 ④ 苹果 ⑤ 苹果 ⑥ 苹果 ⑦ 苹果 ⑧ 苹果 ⑨ 苹果 ⑩ Manzana
--

アーモンド

① Almonds ② 杏仁 ③ 杏仁 ④ 杏仁 ⑤ 杏仁 ⑥ 杏仁 ⑦ 杏仁 ⑧ 杏仁 ⑨ 杏仁 ⑩ Almendra

カシューナッツ

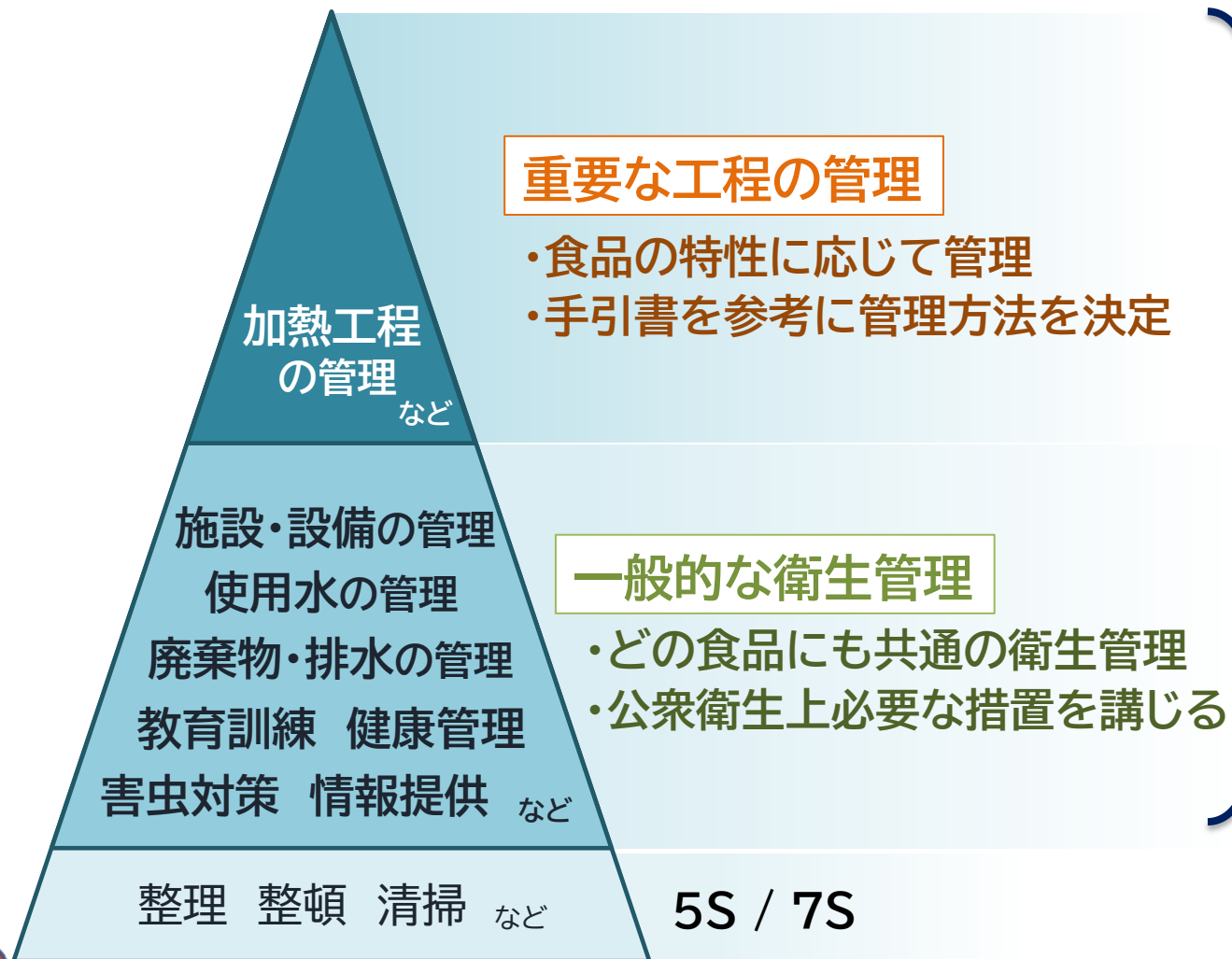
① Cashew nuts ② 腰果 ③ 腰果 ④ 腰果 ⑤ 腰果 ⑥ 腰果 ⑦ 腰果 ⑧ 腰果 ⑨ 腰果 ⑩ Anacardo

食物アレルギーコミュニケーションシート

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理による食中毒対策

05 衛生管理のポイント

【HACCPの考え方を取り入れた衛生管理】





計画・手順書の作成

一般的な衛生管理

一般的な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、または、すすぎを行い、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

（国の基準）

- 食品衛生責任者等の選任
施設の衛生管理
設備等の衛生管理
使用水等の管理
ねずみ及び昆虫対策
廃棄物及び排水の取扱い
食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理
- 検食の実施
情報の提供
回収・廃棄
運搬
販売
教育訓練
その他

▶ 手引書の様式以外に管理すべき項目があれば追加する
（記録様式にも忘れずに追加）

▶ 計画のみで管理できない場合は
手順書(マニュアル)を作成する



計画・手順書の作成

重要な工程の管理

⑤ 重要管理のポイント				
	分類	メニュー	チェック方法	問題があったとき
第1グループ		非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供）	冷蔵庫より取り出したらずくに提供する	食品が冷たくない場合は、提供しない又は加熱用に使用する
		ハンバーグ	火の強さや時間、肉汁、見た目目で判断する	加熱を延長する又は提供しない
第2グループ	加熱するもの（加熱し、熱いまま提供）	焼き魚	魚の大きさ、火の強さや時間、焼き上がりの触感（弾力）、見た目目で判断する	
		焼き鳥	火の強さや時間、見た目目で判断する	
		唐揚げ	油の温度、揚げる時間、油にいれるチキンの数量、見た目目で判断する	
	（加熱後高温保管し、熱いまま提供）	唐揚げライス	高温保管器の温度を確認する	保管器の温度が上がらない又は途中で温度が低下し、長時間（例：1時間以上）高温でない温度で保管されていた場合は提供しない。
第3グループ	加熱後冷却するもの（加熱後冷却、再加熱し、熱いまま提供）	カレースープ	速やかに冷却、再加熱時には気泡、見た目目で判断する	速やかに冷却（例：2時間以内に20℃以下）ができなかった場合は、提供しない 再加熱時に問題があった場合は、加熱を延長する又は提供しない
		ポテトサラダ	速やかに冷却、冷蔵庫より取り出したらずくに提供する	速やかに冷却（例：2時間以内に20℃以下）ができなかった場合は、提供しない
	（加熱後冷却し、冷たいまま提供）	サラダチキン（低温調理）	中心温度計と時計で、中心部の温度が63℃に達してから30分間経過したことを確認する その後、速やかに冷却、冷蔵庫より取り出したらずくに提供する	加熱に問題があった場合は、加熱を延長する又は提供しない 速やかに冷却（例：2時間以内に20℃以下）ができなかった場合は、提供しない
作成者サイン 食務 太郎 作成した日 20××年 ▲ 月 ◆◆ 日				

- ▶ メニューをグループ分けする
- ▶ チェック方法は具体的に記載する（誰もが分かるように）
- ▶ 問題があったときにすべきことを具体的に記載する
- ▶ 作成者、作成日を記載し、改訂したときは改定日を記載する

05 衛生管理のポイント



従業員に周知

[illegible]

- ▶ 計画や手順書の内容を周知する
- ▶ 新規採用・人事異動があったときは理解度を確認し、衛生教育を行う
- ▶ 衛生教育したら記録をつける
- ▶ 計画は従業員が利用しやすい場所に置いておく



衛生管理の実施 記録・保存

20xx 年 4 月		重要管理の実施記録（記載例）						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 （加熱し、熱 いまま提供）	（加熱後高 温保管し、熱 いまま提供）	加熱後冷却す るもの （加熱後冷 却、再加熱 し、熱いまま 提供）	（加熱後冷 却し、冷たい まま提供）	日々 チェック	特記事項	
メニュー	刺身、冷奴	ハンバーグ、 焼き魚、 焼き鳥、 唐揚げ	唐揚げ、 ライス	カレー、 スープ	ポテトサラダ、 サラダチキン （低温調理）			
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。	
2日	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	花子		
3日	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	花子	4/3 サラダチキンの鶏む ね肉の中心温度が63℃ にならなかったため、加 熱時間を延長した。湯せ ん器にいつもより多くの 鶏むね肉が入っていたた め、A君に調理手順を守 るよう注意した。	
4日	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	花子		
5日	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	花子		

▶ 機械的に「○」をつけたり
予測により記載している
従業員には注意指導

▶ 「否」のときには、その
内容と対応を必ず記載



効果の検証 計画等の見直し

20××年 ▲ 月 ◆◆ 日		毎月の振り返り（記載例）
Q1	毎営業日、正しく記録をつけることができましたか？	はい <input checked="" type="radio"/> いいえ <input type="radio"/> 『いいえ』の場合、今後忘れずに正しい記録をつけるためにどのようにしますか？ 確認を十分行わず○を付けていたので、毎日確認をする。
Q2	否に○をつけたところが多かったところ、クレームが多かったところ、調理が可能な量を 超えて作業していたところなど、衛生上問題があったところはどこですか？	問題があったポイント A君が手洗いを行っていないことが時々ある。 その理由は何ですか？ どのように改善しましたか？ 「A君は手洗いの重要性を理解できていなかったので、 目的を含めて再教育した。●/●」
Q3	従業員が代わりましたか？	はい <input checked="" type="radio"/> いいえ <input type="radio"/> 『はい』の場合、衛生管理計画の説明は行いましたか？ はい <input checked="" type="radio"/> (いつ: ● 月 ● 日) いいえ <input type="radio"/> 説明を行った従業員は計画を理解して衛生管理を実施していますか？ D君をアルバイトで雇用し衛生管理の教育を実施。 手洗いの重要性を説明でき、手洗いや食品の取扱いは適切。
Q4	メニュー、原材料、納入業者を変更しましたか？	はい <input checked="" type="radio"/> いいえ <input type="radio"/> 『はい』の場合、衛生管理計画を見直しましたか？ はい <input checked="" type="radio"/> (いつ: ● 月 ● 日) いいえ <input type="radio"/> 『はい』の場合、どのように衛生管理計画を変更しましたか？ メニューにサラダチキンを追加したので重要管理に追加。 原材料に●●ソースを追加。アレルギー確認した。その他、変更なし。 『いいえ』の場合、衛生管理計画を見直さなくて良い理由は何ですか？
Q5	新しい設備・器具を購入しましたか？	はい <input checked="" type="radio"/> いいえ <input type="radio"/> 『はい』の場合、衛生管理計画を見直しましたか？ はい <input checked="" type="radio"/> (いつ: ● 月 ● 日) いいえ <input type="radio"/> 『はい』の場合、どのように衛生管理計画を変更しましたか？ 低温調理器、中心温度計を購入。 重要管理のチェック方法(中心温度の確認)に追加。 『いいえ』の場合、衛生管理計画を見直さなくて良い理由は何ですか？
確認者サイン 食協 太郎		確認した日 20××年 ▲ 月 ◆◆ 日

▶ 記録が正しくつけられているか
定期的に確認する

▶ 計画や手順書を見直す必要
はないか、よく検証すること

同じミスの発生が続いていないか？
メニューや調理法に変更はないか？
新しい設備や器具を導入していないか？
従業員の異動はなかったか？
従業員の担当業務に変更はないか？

イベント時の衛生管理は特に注意が必要！

大量受注

特別メニュー
の提供

臨時従業員の
雇用

大量に
作り置き

普段と異なる
客層

イベントに
臨時出店

大量調理による
火の通り方の変化

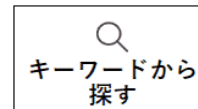
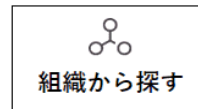
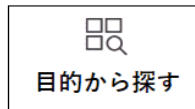
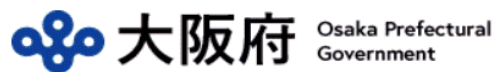


新たな食品衛生上のリスクが
生じていないか？



現在の衛生管理方法を
振り返ってみましょう

飲食店向けの自主点検サイト公開中！！



[トップページ](#) > [くらし・環境](#) > [衛生](#) > [食の安全](#) > [HACCPに沿った衛生管理の制度化](#) > [HACCP自主点検サイト](#) > HACCP自主点検サイト



更新日：2024年10月29日 ページID：94393

「HACCP自主点検サイト」からセルフチェックを実施してみよう！

食品等事業者の皆様へ

「HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理」が義務化され、安全安心な食事を提供するために、欠かすことができない「衛生管理」について、こんな悩みはありませんか？

- 「HACCP（ハサップ）やってみたけど、これで合ってる？」
- 「衛生管理はどんな点に気をつければいいの？」
- 「今のお店の衛生レベルを調べてみたい！」



©2014大阪府もずやん

府では、こんな方々にピッタリな「HACCP自主点検サイト」を公開しました！

当サイトでは、「大阪版食の安全安心認証制度」のチェック項目に沿って、パソコンやスマートフォンから簡単にセルフチェックが可能です。すぐに自主点検結果がダウンロードでき、結果に合わせて、改善するためポイントを確認することができます。

ぜひ一度、お店での取組の日々の点検にご活用ください。



自主点検サイト

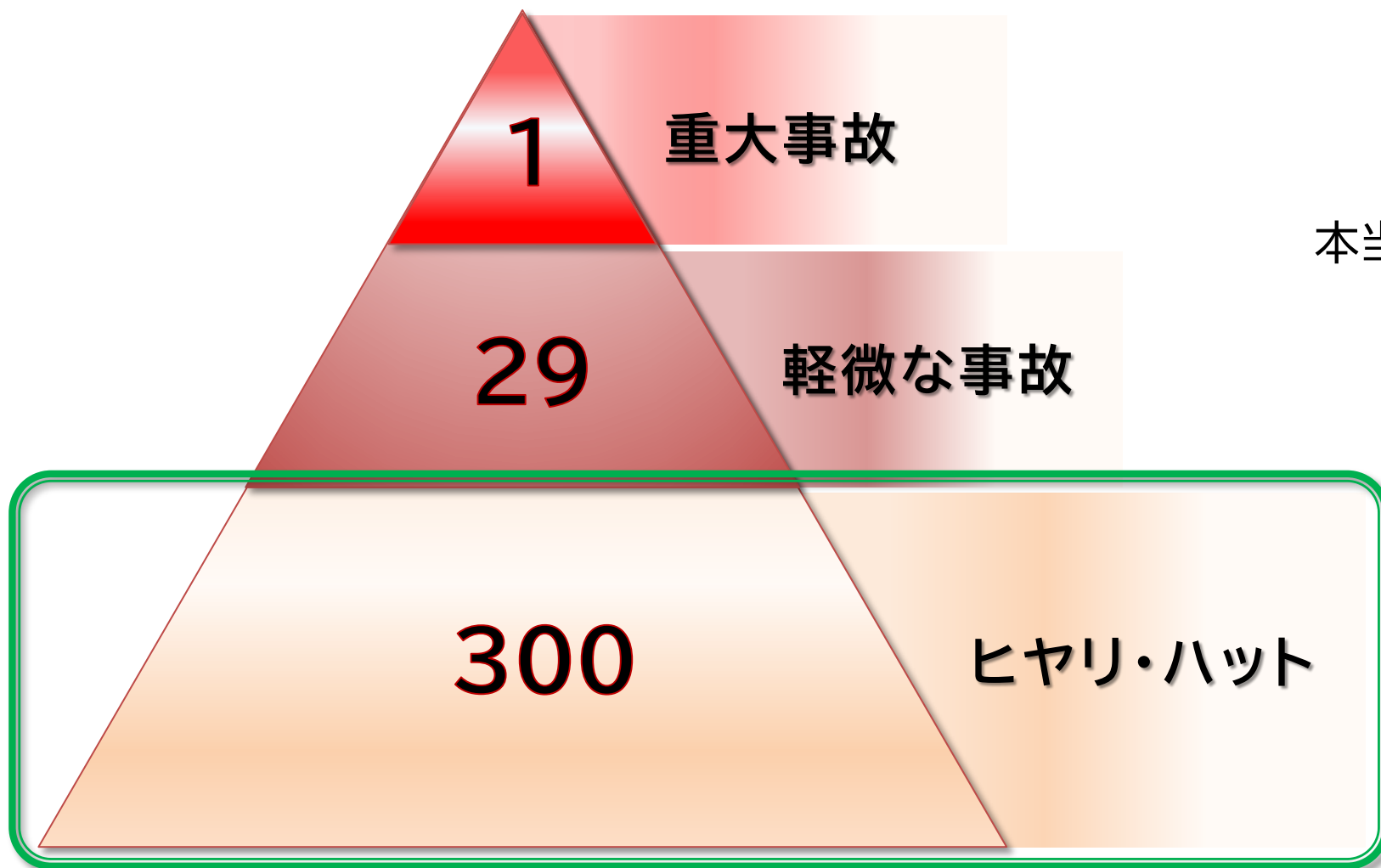
一度、監査する側になって考えてみる

- 定休日にも記録がされていたら...
- 未来の日付にも記録がある...
- 実際の作業と記録の記載が違う...
- 退職した従業員が記載されている...
- 従業員が自店の衛生管理の方法や基準を知らない...
- 仕入伝票、返品伝票、販売データなどと記録書類が食い違っている...

20xx 年		4 月		一般的な衛生管理の実施記録（記載例）										特記事項	確認者
日付	① 原料の受入の確認	② 庫内温度の測定 冷蔵庫・冷凍庫（℃）	③-1 交換用箱・二次汚染の防止	③-2 殺菌剤等の洗浄・消毒回数	③-3 トレーの洗浄・消毒回数	④-1 殺菌剤の濃度管理 等	④-2 手洗いの回数	日々チェック							
1日	良・ <input checked="" type="radio"/>	4, -16	良・ <input checked="" type="radio"/>	良・ <input checked="" type="radio"/>	良・ <input checked="" type="radio"/>	良・ <input checked="" type="radio"/>	良・ <input checked="" type="radio"/>	虎子	4/1 朝、小麦粉の包装が1袋破れていたため返品。手洗、再納品						
2日	良・ <input checked="" type="radio"/>	9, -23	良・ <input checked="" type="radio"/>	良・ <input checked="" type="radio"/>	良・ <input checked="" type="radio"/>	良・ <input checked="" type="radio"/>	良・ <input checked="" type="radio"/>	虎子	4/2 昼前、A君がトレの裏に手を洗わず作業に戻ったので、注意し手洗いをさせた						
3日	良・ <input checked="" type="radio"/>	13, -23 →再18℃	良・ <input checked="" type="radio"/>	良・ <input checked="" type="radio"/>	良・ <input checked="" type="radio"/>	良・ <input checked="" type="radio"/>	良・ <input checked="" type="radio"/>	虎子	4/3 11時頃、15℃。25分頃0℃、いつもより出し入れ頻度が多かった。						
4日	良・ <input checked="" type="radio"/>	6, -22	良・ <input checked="" type="radio"/>	良・ <input checked="" type="radio"/>	良・ <input checked="" type="radio"/>	良・ <input checked="" type="radio"/>	良・ <input checked="" type="radio"/>	虎子	4/5 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？						
5日	良・ <input checked="" type="radio"/>	8, -16	良・ <input checked="" type="radio"/>	良・ <input checked="" type="radio"/>	良・ <input checked="" type="radio"/>	良・ <input checked="" type="radio"/>	良・ <input checked="" type="radio"/>	虎子	注意						
6日	良・ <input checked="" type="radio"/>	9, -21	良・ <input checked="" type="radio"/>	良・ <input checked="" type="radio"/>	良・ <input checked="" type="radio"/>	良・ <input checked="" type="radio"/>	良・ <input checked="" type="radio"/>	虎子	4/6 13時過ぎ、C君がトレに付いているとの連絡があったので、清掃し洗剤で洗浄し、消毒						
7日	良・ <input checked="" type="radio"/>	5, -16	良・ <input checked="" type="radio"/>	良・ <input checked="" type="radio"/>	良・ <input checked="" type="radio"/>	良・ <input checked="" type="radio"/>	良・ <input checked="" type="radio"/>	虎子	ノロウイルス処理キットがないので、倉の入れ替えしてください。						
8日	良・ <input checked="" type="radio"/>	9, -23	良・ <input checked="" type="radio"/>	良・ <input checked="" type="radio"/>	良・ <input checked="" type="radio"/>	良・ <input checked="" type="radio"/>	良・ <input checked="" type="radio"/>	虎子	4/7 復元済み 太郎						
9日	良・ <input checked="" type="radio"/>	8, -16	良・ <input checked="" type="radio"/>	良・ <input checked="" type="radio"/>	良・ <input checked="" type="radio"/>	良・ <input checked="" type="radio"/>	良・ <input checked="" type="radio"/>	0次郎	4/9 虎子さん一日不在、代理						
10日	良・ <input checked="" type="radio"/>	6, -18	良・ <input checked="" type="radio"/>	良・ <input checked="" type="radio"/>	良・ <input checked="" type="radio"/>	良・ <input checked="" type="radio"/>	良・ <input checked="" type="radio"/>	虎子	4/10 朝、A君が体調が悪そうだった。聞いたら下痢なので、帰宅させた。						
11日	良・ <input checked="" type="radio"/>	7, -15	良・ <input checked="" type="radio"/>	良・ <input checked="" type="radio"/>	良・ <input checked="" type="radio"/>	良・ <input checked="" type="radio"/>	良・ <input checked="" type="radio"/>	虎子	4/11 昼、客がコップを破損、周囲の客、料理に影響ないことを確認。客のいないときにC君とダブル、床を清掃。						
12日	良・ <input checked="" type="radio"/>	8, -16	良・ <input checked="" type="radio"/>	良・ <input checked="" type="radio"/>	良・ <input checked="" type="radio"/>	良・ <input checked="" type="radio"/>	良・ <input checked="" type="radio"/>	虎子	A君復帰。倉庫まではなかった模様。今日の手洗い良好。この調子						
13日	良・ <input checked="" type="radio"/>		良・ <input checked="" type="radio"/>	良・ <input checked="" type="radio"/>	良・ <input checked="" type="radio"/>	良・ <input checked="" type="radio"/>	良・ <input checked="" type="radio"/>								
14日	良・ <input checked="" type="radio"/>		良・ <input checked="" type="radio"/>	良・ <input checked="" type="radio"/>	良・ <input checked="" type="radio"/>	良・ <input checked="" type="radio"/>	良・ <input checked="" type="radio"/>								
15日	良・ <input checked="" type="radio"/>		良・ <input checked="" type="radio"/>	良・ <input checked="" type="radio"/>	良・ <input checked="" type="radio"/>	良・ <input checked="" type="radio"/>	良・ <input checked="" type="radio"/>								

このような施設は衛生管理ができていますか？

【ハインリッヒの法則】



食中毒で死亡事故発生！



その原因だけをなくせば
本当にすべての食中毒は防げる？

日々の衛生管理を実施し、
ヒヤリ・ハットを少なくする
ことで、全体の食中毒リスク
を低減することができる