衛生

管理計画

作　 成　 日：令和　　年　　月　　　日

作成者(店名)：

飲食店営業用

はじめに

**HACCP※１（ハサップ）とは？**

　食品を作る際、どこで食中毒が起こってしまうかを予測し、その工程をしっかり管理することです。

　平成３０年６月１３日に「食品衛生法等の一部を改正する法律」が公布され、国内の**すべての食品取扱い事業者**に対して「HACCPに沿った衛生管理の導入」が求められることとなりました。

※１　HACCPとは、**H**azard **A**nalysis and **C**ritical **C**ontrol **P**oint（危害分析と重要管理点）の省略

**どんなことをすれば良いのか？**

HACCPでは、「原材料の受入から食品の提供までの間に、食中毒や異物混入等が発生する危険を把握し、どうすれば食中毒や異物混入等を防ぐことができるか考え、管理」します。

　実際どのような事をすれば良いのでしょうか？答えは、やはり「HACCP」にあります。

ほんとうに

**H**

あぶないところは

**A**

ちゃんときめて

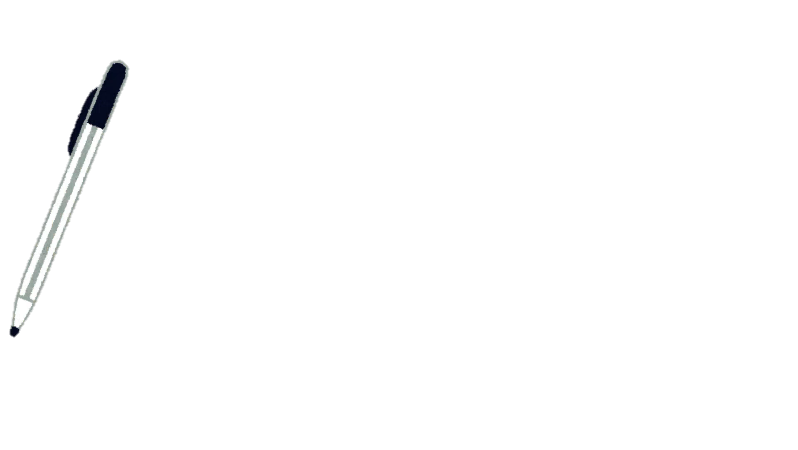
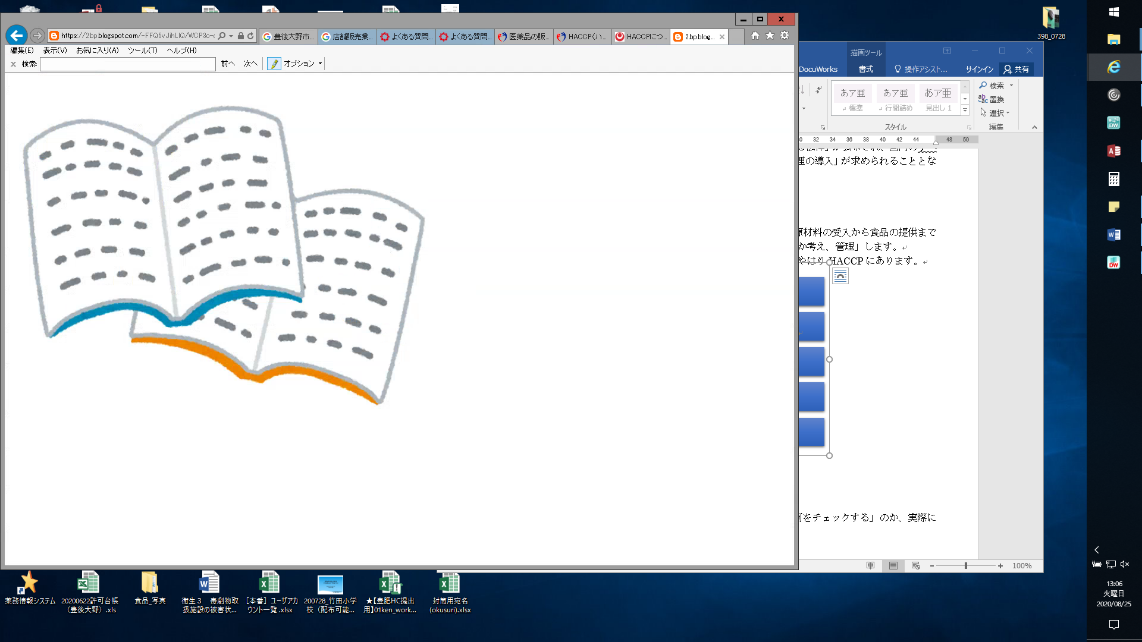
**C**

チェックして

**C**

ペンで記録する

**P**



具体的に、「何が危ない」のか、「何を決める」のか、「何をチェックする」のか、実際にHACCP計画をつくって、記録を残していきましょう！

一般的衛生管理を作ろう！

　一般衛生管理とは、「**どんな食品を作るときでも、やらなければいけない衛生管理**」のことです。例えば、どんな食品を作る場合も、手洗いや厨房の掃除、機械・器具の洗浄をしているはずです。「当たり前」にやっていることかもしれませんが、「いつ」、「どのように」衛生管理を行って、「問題があったとき、どのように対応」するか、この計画書に書いてみましょう！

|  |  |
| --- | --- |
| **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等の原材料を使用した場合、有害な微生物の増加や、異物混入のリスクがあるからです。 |
| いつ | * 原材料の納入時　　　　□ 原材料の購入・収穫時 * 原材料の使用時　　　　□ 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、アレルギー物質など）を確認する * 表示された保存方法に従い、食品同士の汚染が発生しないよう、整理整頓して保管する * その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |
| 問題があったとき | * 業者に問合せ、返品・交換をする * 購入しない・使用しない（廃棄する） * その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |

|  |  |
| --- | --- |
| **②　冷蔵・冷凍庫の温度の確認** | |
| なぜ必要なのか？ | 温度管理が悪かった場合、有害な微生物の増加や、食品の品質が劣化したりする可能性があるからです。 |
| いつ | * 作業前　　　　　　　□ 作業中　　　　　□ 業務終了後 * その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |
| どのように | * 温度計を見て冷蔵庫１０℃以下、冷凍庫（－１５℃・－１８℃）以下であることを確認する * その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |
| 問題があったとき | * 異常の原因を確認し、設定温度を再調整する * 故障の場合、業者に修理を依頼し、必要に応じて買い換える * 食材の状態に応じて、加熱して提供、または使用せず廃棄する * その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |

|  |  |
| --- | --- |
| **③　機械器具等の洗浄・消毒・殺菌・取扱い** | |
| なぜ必要なのか？ | 汚れが残っていると、機械や器具（包丁、まな板、ボウルなど）から他の食品等に汚れや異物、有害な微生物の汚染が広がる可能性があるからです。 |
| いつ | * 始業前　　　　　　□ 使用後　　　　　　□ 業務終了後 * その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |
| どのように | * まな板や包丁等の器具類は、用途別に使い分ける * 使用の都度、まな板、包丁、ボウル等の器具類を台所用洗剤で洗浄し、消毒する * 次亜塩素酸ナトリウム（ハイター等）や消毒用アルコールを使い消毒する * 破損、劣化等がないか確認する * その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |
| 問題があったとき | * 汚れや洗剤等が残っていた場合は、洗剤で再度洗浄またはすすぎをして消毒する * 破損等があった場合、廃棄し新しいものに交換する * その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |

|  |  |
| --- | --- |
| **④　トイレの洗浄・消毒** | |
| 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可能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るからです。従業員専用のトイレがない場合は特に気を付けなければなりません。 |
| いつ | * 始業前　　　　　　□ 作業中　　　　　　□ 業務終了後 * その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　） |
| どのように | * 専用の洗剤で便器を洗い、消毒剤（　　　　　　　　）をまく * レバー、手すり、ドアノブ等を消毒剤（　　　　　　　）で拭く * その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |
| 問題があったとき | * 実施しなかった場合、調理に従事しない者が清掃・消毒をする * ひどい汚れ（汚物・吐しゃ物）を見つけたとき、   （　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　）   * その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |

|  |  |
| --- | --- |
| **⑤　従業員の健康管理・衛生的作業着の着用など** | |
| なぜ必要なのか？ | 従業員が下痢等をしていると、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、装飾品を外し忘れたままでの調理作業などは、食品の有害微生物汚染や、異物混入の原因になる可能性があります。 |
| いつ | * 作業前　□ 作業中　□ その他（　　　　　　　　　　　　　） |
| どのように | * 従業員の体調（下痢、嘔吐、発熱等）、手指の傷の有無、着衣（みだしなみ）の確認をする * 不要品の持ち込みについて確認する * 別紙マニュアルに従って、健康・身だしなみチェックをする * その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |
| 問題があったとき | * 下痢・嘔吐等の消化器系症状がある場合は、調理作業に従事させない * 手指に傷がある場合は、調理担当を外れるか、耐水性絆創膏をつけた上から手袋を着用させる * 汚れやほつれのある作業着は交換させる * その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |

|  |  |
| --- | --- |
| **⑥　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付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。手洗いには見た目の汚れを落とすだけでなく、コレラの有害な微生物が食品を汚染しないためにも大切です。 |
| いつ | * 調理場に入る前　　　□ トイレの後　　　□ 盛り付けの前 * 作業内容が変わるとき　　□ 生肉や生魚を扱った後 * 金銭を触った後　　　　　□ 清掃を行った後   □ その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |
| どのように | * ハンドソープを使用し、十分泡立てて洗い、流水で十分すすぐ   （衛生的な手洗いをする）   * 水気を十分拭き取り、消毒用アルコールで殺菌する * ハンドソープ、ペーパータオル、消毒用アルコールなどの消耗品がなくなってないか確認する * その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |
| 問題があったとき | * 必要なタイミングで手を洗ってないことを確認した場合は、すぐに手を洗い、衛生的な手洗いについて再教育する * ハンドソープ等の消耗品がなくなった場合、速やかに補充する * その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |

|  |  |
| --- | --- |
| **⑦　そ族・昆虫対策** | |
| なぜ必要なのか？ | そ族（ネズミ）や衛生害虫などが、調理環境内へ侵入・発生すると、有害な微生物や異物により調理器具や食品が汚染される可能性があります。 |
| いつ | * 始業前　　□ 業務終了後 * その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |
| どのように | 毎日の対策　　□ 目視で確認し、見つけた都度駆除する  　　　　　　　□ 施設を清掃し、食品残渣を適切に廃棄する  　　　　　　　□ 整理整頓をする  月１回の対策　□ 市販の駆除剤を使用  　　　　　　　□ 委託業者に、点検・駆除・防除対策をしてもらう   * 整理整頓（棚卸し）をする   年１回の対策　□ 市販の駆除剤を使用  　　　　　　　□ 委託業者に、点検・駆除・防除対策をしてもらう   * 整理整頓（棚卸し）をする * その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |
| 問題があったとき（大量発生など） | * 市販の駆除剤等を使用し、駆除する * 専門の業者に駆除を依頼する * 発生場所や侵入経路を確認し、清掃や補修など必要な対策をする * その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |

|  |  |
| --- | --- |
| **⑧　調理等に使用する水について** | |
| なぜ必要なのか？ | 水は、調理での使用、清掃での使用など、なくてはならないものです。食品の製造に適した水を使用しなければ、有害な微生物による汚染や異物混入などが発生する可能性があるからです。 |
| いつ | * 始業前　　□ その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　） |
| どのように | 毎日の点検　　□ 色、濁り、異臭がないことを確認  　　　　　　　□ 殺菌または浄水装置が正常に作動しているか確認する  年１回の点検　□ 貯水槽点検等の実施   * 水質検査の実施 * その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |
| 問題があったとき | * 業者等に連絡し、点検・検査を行う * 水質検査を実施する * 改善されるまで営業をしない、または問題のない水を使用する * その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |

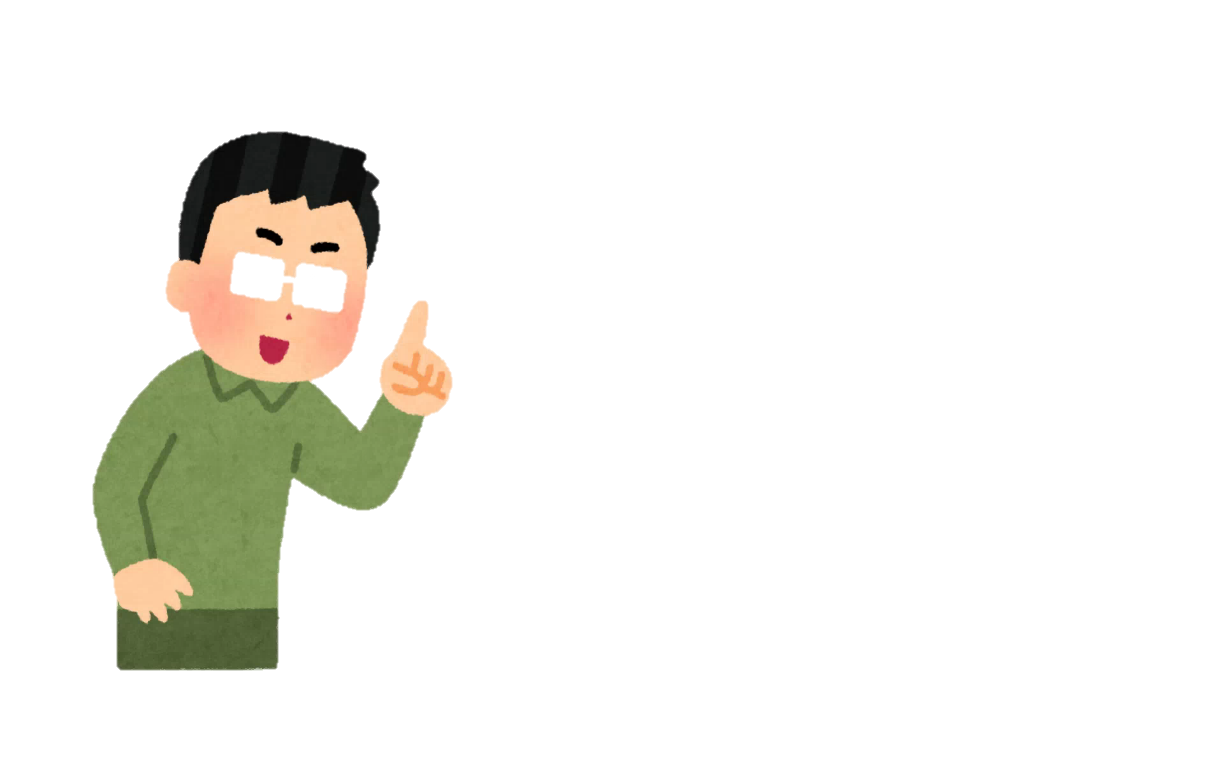
|  |  |
| --- | --- |
| **⑨　検食・サンプル品の保存** | |
| なぜ必要なのか？ | 食中毒や異物混入の発生や疑いが発生した場合、原因究明のため様々な調査を行います。そのとき、適切に保管された製品や食品、原材料があると、原因究明や再発防止のための対策を立てるために非常に役立ちます。 |
| いつ | * 作業終了後　　□ その他（　　　　　　　　　　　　　　　　） |
| どのように | * ビニール袋等の容器に入れて、冷凍庫で（　　　　）日保管する * 保存方法を守り、（　　　　　　　　　　　　　　　）保管する |
| 問題があったとき | * 保存できなかった原因を話し合い、対応策について周知を行う * その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |

①～⑨以外に、必ずやることがある場合は、⑩に書いてください。

|  |  |
| --- | --- |
| **⑩** | |
| なぜ必要なのか？ |  |
| いつ |  |
| どのように |  |
| 問題があったとき |  |

重要管理点を作ろう！

　重要管理点とは、「**調理・製造の方法に合わせて行うべき衛生管理**」になります。例えば、刺身とハンバーグで、食中毒を起こさないためにやるべき衛生管理は全く異なります。「どのように調理・製造・提供」したら、消費者に安全・安心な食品を提供できると判断するか、この計画書に書いてみましょう！

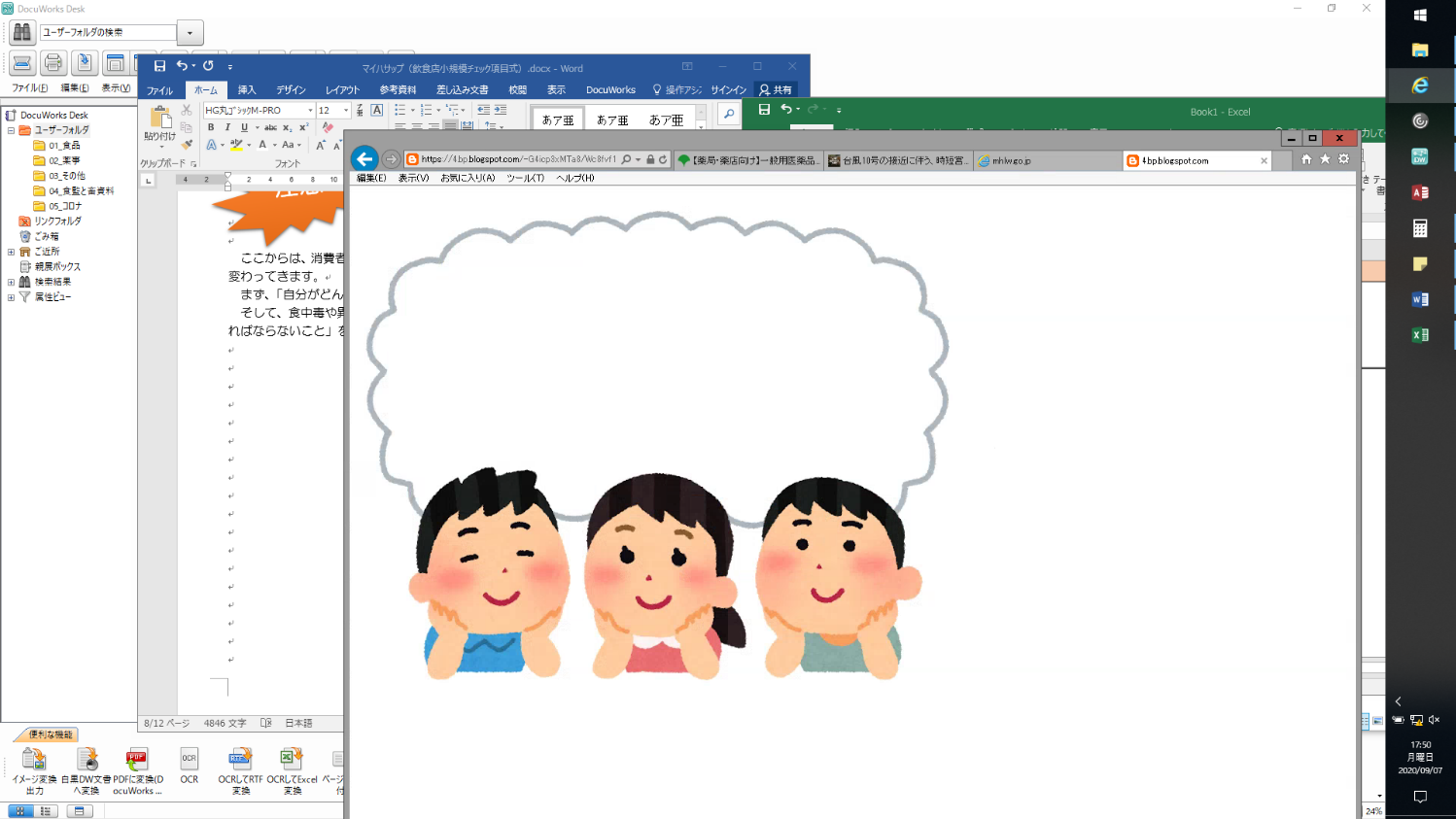


**注意！**

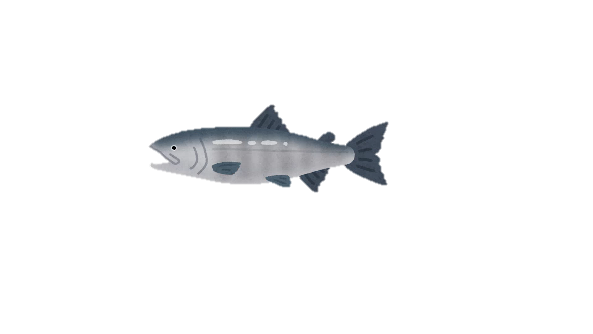
ここからは、消費者に提供する食品や作り方よって、「気を付けなければならないこと」が変わってきます。

まず、「自分がどんな食品を作っているか」を、確認しましょう。

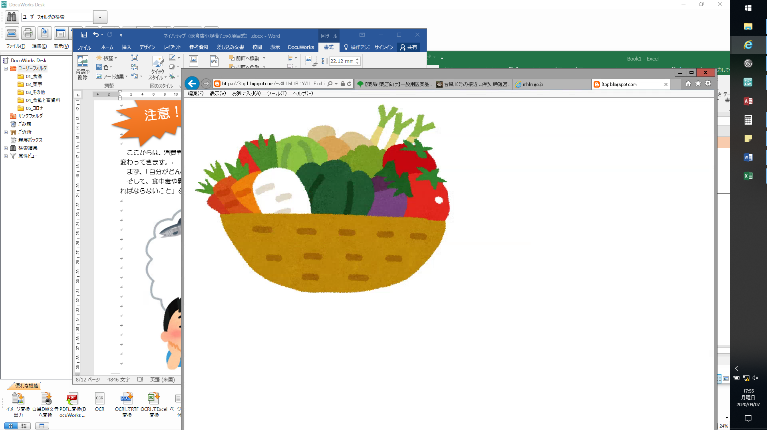
そして、食中毒や異物混入などをおこさないために「気を付けていること、気を付けなければならないこと」を考えましょう。



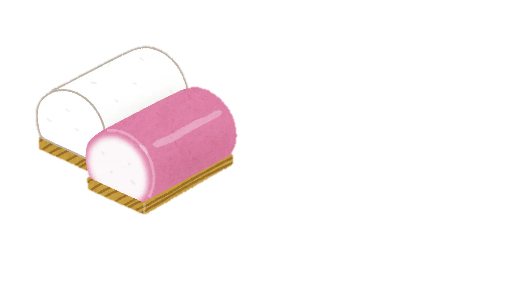


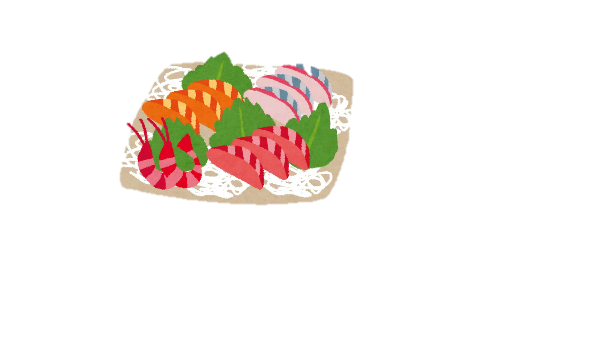
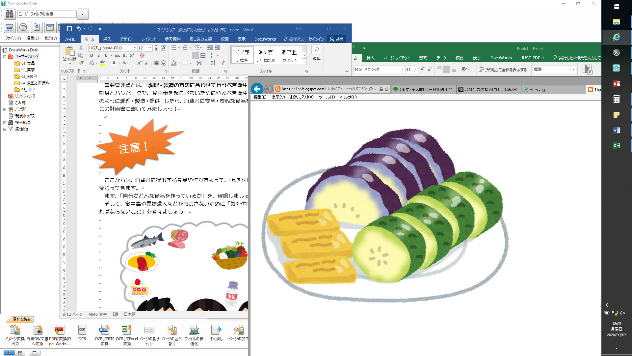














|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **分類** | **提供メニュー（食品）** | **チェック方法** |
| ① **加熱しない**もの  （冷蔵品を  冷たいまま提供） | * 刺身 * 冷ややっこ * サラダ * 納豆 * 和え物（酢の物など） * 添え物（ネギ、大根おろしなど） * その他（　　　　　　　　　） | * 冷蔵庫から出したらすぐ提供 * 野菜は十分に流水洗浄 * 保存方法を守って保管 * 盛付前に手洗い実施 * その他（   　　　　　　　　　　　　） |
| ② **加熱後すぐに提供**するもの | * ごはん * カレー、シチュー等 * スープ類、汁物等 * 揚げ物（　　　　　　　　　） * 焼き物（　　　　　　　　　） * 蒸し物（　　　　　　　　　） * 煮物　（　　　　　　　　　） * 炒め物（　　　　　　　　　） * その他（　　　　　　　　　） | ● 加熱の確認   * 見た目（色、肉汁など）や触感（弾力）で判断 * 温度や火力と時間で判断 * 中心温度計で確認 * その他（　　　　　　　　 ）   ● 保温の確認  □ 保管温度を確認  □ 見た目（湯気など）で確認  □ その他（　　　　　　　　 ） |
| ③ 加熱後、**高温保管**して提供するもの（保温提供） |
| ④ 加熱後**冷却し、再加熱**して提供するもの | * カレー、シチュー等 * スープ類、汁物等 * ソース、たれ等 * 焼き物 * 煮物 * その他（　　　　　　　　　） | ● 加熱・再加熱の確認   * 見た目（沸騰や色）で判断 * 温度や火力と時間で判断 * 中心温度計で確認 * その他（　　　　　　　 　）   ● 冷却の確認   * 小分け等によりすぐに冷却し、冷蔵庫に保管 * その他（　　　　　　　 　） |
| ⑤ 加熱後**冷却して提供**するもの | * サラダ * 和え物（　　　　　　　　　） * 揚げ物（　　　　　　　　　） * 焼き物（　　　　　　　　　） * 蒸し物（　　　　　　　　　） * 煮物　（　　　　　　　　　） * 炒め物（　　　　　　　　　） * その他（　　　　　　　　　） | ● 加熱の確認   * 見た目（沸騰や色）で判断 * 温度や火力と時間で判断 * 中心温度計で確認 * その他（　　　　　　　　　）   ● 冷却の確認   * 小分け等によりすぐに冷却し、冷蔵庫に保管 * 冷蔵庫から出したらすぐ提供 * その他（　　　　 　　　　） |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **分類** | **提供メニュー（食品）** | **チェック方法** |
| ⑥盛り付け  その他  （　　　　　　　） | * （仕出し）弁当 * 懐石料理 * バイキング * 鍋（すき焼き等）・焼肉等 * その他（　　　　　　　　） | * 必要に応じた手洗い（手袋） * 盛り付け専用調理器具の使用 * トングの取扱い * 器具の使い分けや十分加熱するよう注意喚起しながら配膳 * その他 |
|  |  |  |

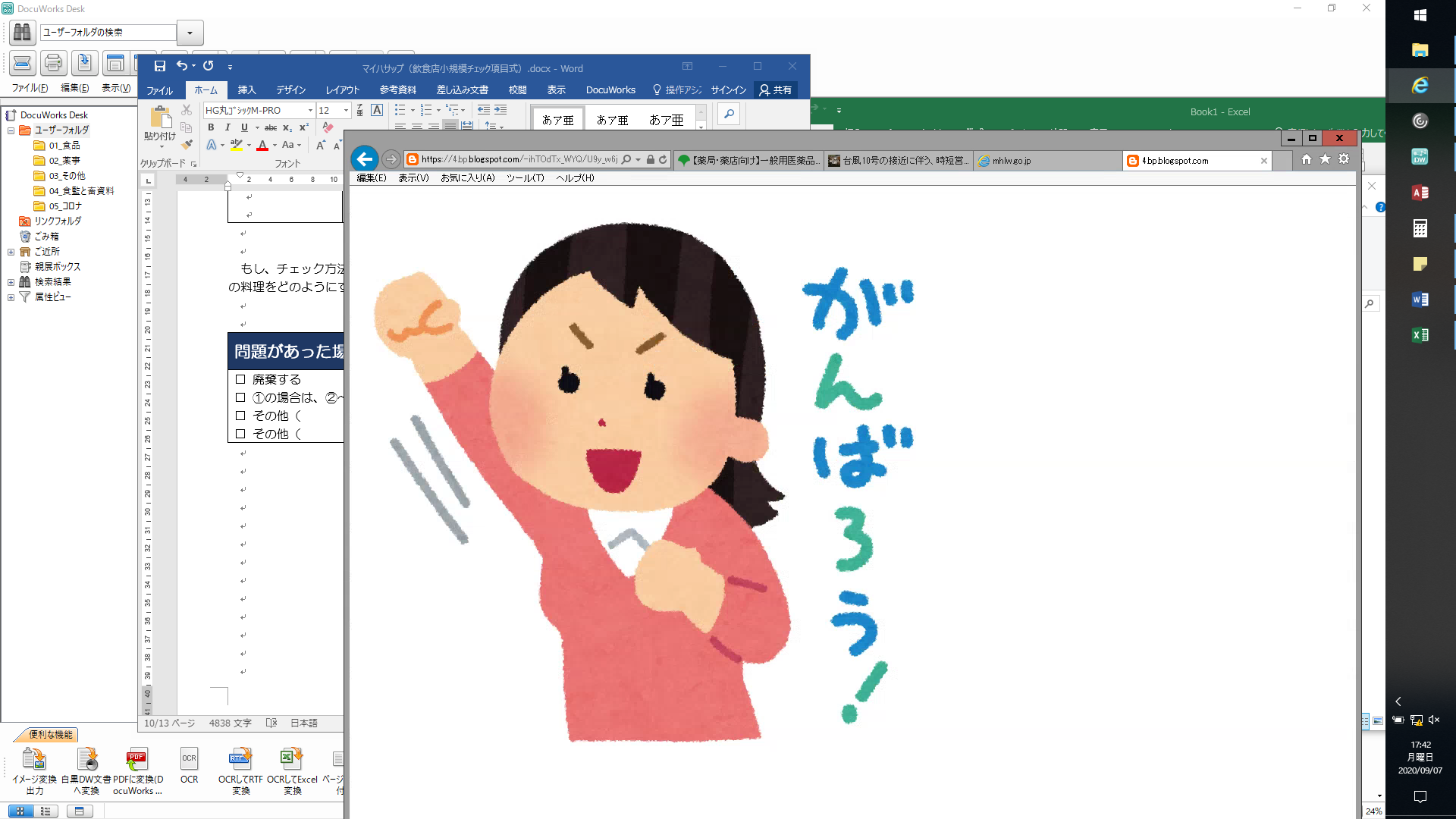
もし、チェック方法が守られていなかった場合、食中毒を起こすリスクが高まります。その料理をどのようにするのか、決めてしまいましょう。

|  |
| --- |
| **問題があった場合の対応（チェック方法が守れてなかったら）** |
| * 廃棄する　　　　　　　　　　□ 加熱不良の場合、再加熱する * ①の場合は、②～⑤の原材料として使用する * その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） * その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |

**あと**

**もう少し！！**





連絡体制を整えよう！

　営業でトラブル（苦情、食中毒や異物混入の疑い、機械・器具やライフラインの不調など）が発生したとき、スムーズに対応できるように、連絡体制を整えておきましょう。

消費者からの苦情・問合せ等

●確認すること

□ 内容（苦情・問合せ）

□ 発見・発症した日

□ 商品の名前、ロットなど

□ 相手の名前・連絡先

□ その他（　　　　　　　　）

●受ける人

□ 従業員

□ 営業者（　　　　　　　　　）

□ その他（　　　　　　　　　）

食品衛生責任者、店長等

役職・氏名

機械の不具合、

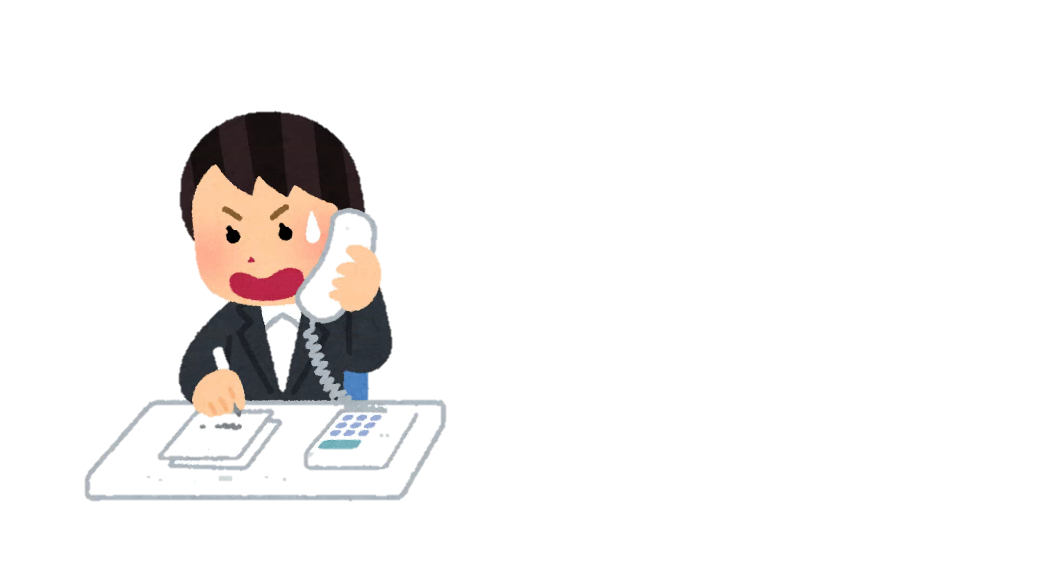
原料の不備等ある場合

次項連絡先へ連絡

広く健康被害が生じる恐れがある場合

豊肥保健所へ連絡

TEL:0974-22-0162



**備えあれば**

**憂いなし！**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 連絡先 | 電話番号 | FAX |
| 仕入先（　　　　　　　　　） |  |  |
| 仕入先（　　　　　　　　　） |  |  |
| ﾒﾝﾃﾅﾝｽ（　　　　　　　　　） |  |  |
| 駆除業者（　　　　　　　　） |  |  |
| 水道（　　　　　　　　　　） |  |  |
| ガス（　　　　　　　　　　） |  |  |
| 電気（　　　　　　　　　　） |  |  |
| 医療機関（　　　　　　　　） |  |  |
| 警察（　　　　　　　　　　） |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |