衛生

管理計画

作　 成　 日：令和　　年　　月　　　日

作成者(店名)：

菓子製造業用

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

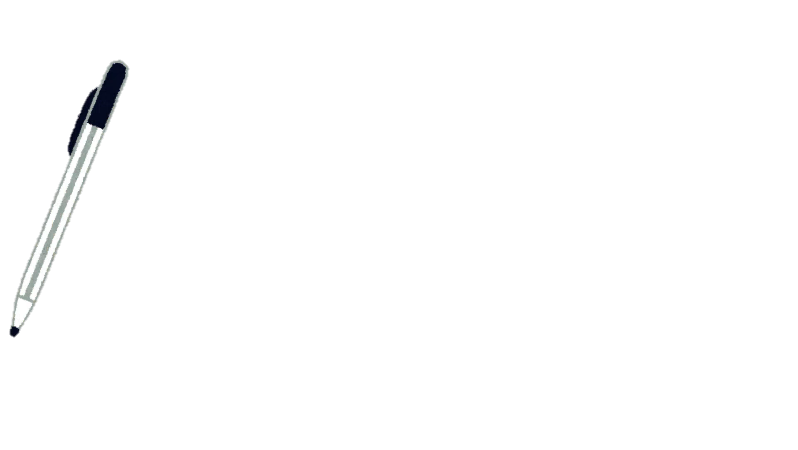
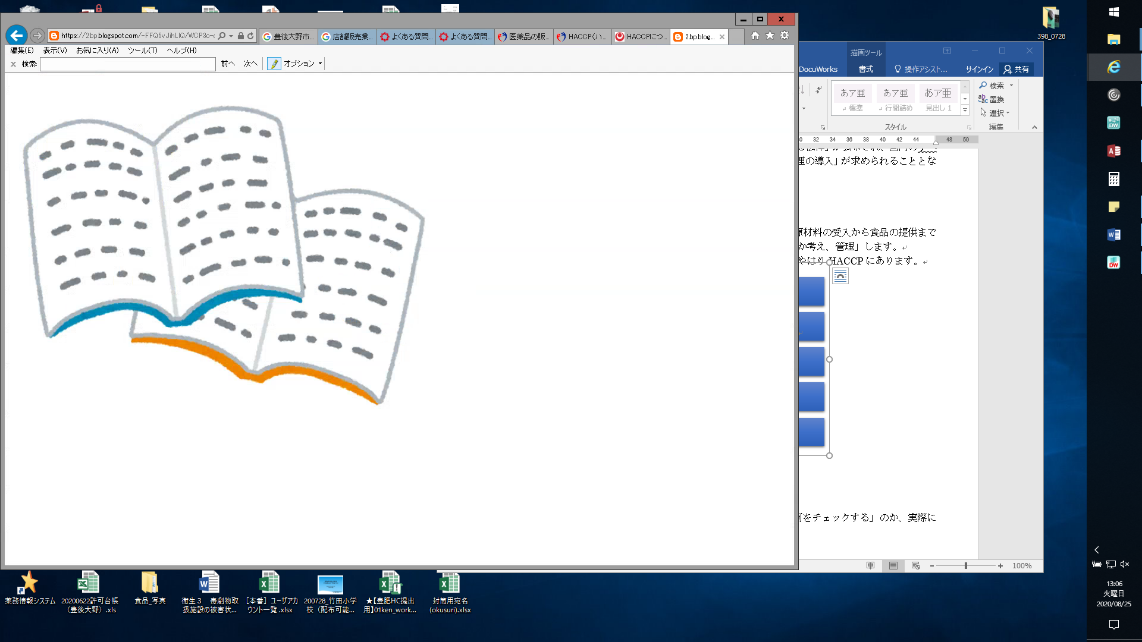
**C**

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、該当する項目に　☑　を入れてみよう！

|  |  |
| --- | --- |
| **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 * 新規原材料を採用する場合は、規格書等により含まれるアレルゲンを確認する * アレルゲンを含む（卵、乳等）原材料に関しては、特定の場所に表示して保管する。また同じものの上には同じものを置くなど保管ルールを定める * 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 * 未殺菌の殻付き卵を仕入れる場合には、仕入れ後速やかに次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒・洗卵する * 液卵にあっては、直ちに冷蔵庫に保管する * 殻付き卵は清潔な容器に移して１０℃以下、液卵は８℃以下、凍結液卵はー１５℃以下で保管する * 流通保管時の温度管理記録、容器包装の清潔状態、殻にひび割れや破損がないか検収する * その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |
| 問題があったとき | * 業者に問合せ、返品・交換をする * 適切に保管ができる場所に移動させ、適切に保管する * 再度、清掃し適切な保存方法を保つ * 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 | * 生卵を触れた手で他の食材に触れない * 冷蔵庫内の保管の状態を確認する * まな板や包丁等の器具類は、用途別に使い分け、扱った都度に十分に洗浄し、消毒する * 加熱殺菌したクリーム類は、二次汚染を避けるために出来るだけ速やかに使い切るようにする * 無包装商品の販売に際しては、直接手で触れることを避け、使い捨てのビニール手袋、トング等を使用する。 * 原材料にアレルゲンの配合がない製品から製造する * アレルゲンの計量や保管に使用する器具は、アレルゲンごとに専用の器具を使用する。共用する場合はよく洗浄してから使用する * 製品切替時の残り生地除去、機械・器具の洗浄 * その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |
| 問題があったとき | * 生卵等による汚染があった場合は加熱して提供、または食材として使用しない * 用時に、まな板や包丁等に汚れが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する * 上司又は責任者に報告し判断を仰ぐ * 責任者と相談の上、廃棄処分等の対応を検討する * アレルゲンの切り替え清掃が適切に行われているかを確認するために、アレルゲン蛋白質拭き取り検査を実施する * 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 | * トイレの清掃、消毒作業は、製造時とは異なる服、靴、ゴム手袋を身に付け、塩素系消毒剤を使用して、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 * 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、これら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 * 生卵の殻に触った後   □ 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　割卵後の取扱い** | |
| なぜ必要なのか？ | 割卵後、常温で放置すると病原微生物が増殖してしまうため |
| いつ | * 作業中 * その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |
| どのように | □ 卵白、卵黄等を後で使用する場合には、割卵後、速やかに冷蔵又は冷凍保存する。   * 使用直前に割卵する * その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |
| 問題があったとき（大量発生など） | * 上司又は責任者に報告し判断を仰ぐ * 責任者と相談の上、廃棄処分等の対応を検討する * 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　情報提供** | |
| なぜ必要なのか？ | 表示義務がない製品についてもアレルゲン、消費期限、原材料名等の情報を求められた場合、プライスカード、ポップ、口頭などで説明しなければならないため。 |
| いつ | * 販売時　　□ その他（　　　　　　　　　　　　　　　　） |
| どのように | * 包装した製品は、一括表示として、名称、原材料名、食品添加物、アレルゲン、内容量、期限表示、保存方法、製造者名、製造所所在地等、食品表示法（食品表示基準）で定められている内容を表示する * 食品表示のない商品については、アレルゲン、消費期限、原材料名等に関する情報を消費者にプライスカード、ポップ、口頭などで説明する。 * その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |
| 問題があったとき | * 販売を中止する　　□ 消費者に注意喚起する * その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |

|  |  |
| --- | --- |
| **⑩　製品の保管** | |
| なぜ必要なのか？ | 保管状態が悪いものを使用すると、病原微生物の汚染・増殖につながるため |
| いつ | * 作業中　　□ その他（　　　　　　　　　　　　　　　　） |
| どのように | * 加熱殺菌したクリーム類は直ちに熱を冷まして冷蔵庫で保管する * 生菓子等の要冷蔵・冷凍品は、すぐに冷蔵庫等に入れる * その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |
| 問題があったとき | * 上司又は責任者に報告し判断を仰ぐ * 責任者と相談の上、廃棄処分等の対応を検討する * その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |

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、生クリームとパンでは、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によって、「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。

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **加熱工程について（卵）** | |
| 管理基準 | 卵に病原微生物が残存しないこと |
| いつ | * 作業中 * その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |
| だれが |  |
| どのように | □ 75℃で1分間以上加熱する   * 卵黄を、熱伝導性の高い銅鍋に入れて火にかけ、煮上がらないよう注意深く絶えずかき混ぜながら加熱し、ぷくぷくと泡が立ち始めたら火から下ろす * 卵白をクリーム類と併せて使用する場合は熱いシロップを糸状にして加えながら泡立てる。あるいはミキサーボールの底を加熱しながら泡立てる * その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |
| 問題があったとき | * 再加熱を行う * 責任者と相談の上、廃棄処分等の対応を検討する * その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **加熱工程について** | |
| 管理基準 | 完成品に病原微生物が残存しないこと |
| いつ | * 作業中 * その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |
| だれが |  |
| どのように | □ 規定どおりの加熱が行われているか官能検査によりロットごとに確認する   * 加熱機内の温度が規定温度以上であることを確認し、規定時間以上加熱する * その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |
| 問題があったとき | * 再加熱を行う * 責任者と相談の上、廃棄処分等の対応を検討する * その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **異物について** | |
| 管理基準 | 危害異物が混入しないこと |
| いつ | * 作業前　　□ 作業中　　□ 終業時 * その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |
| だれが |  |
| どのように | □ 機械・機具類の異常音、破損等の確認   * 金属探知機による検出・テストピースにより確認 * その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |
| 問題があったとき | * 異物混入製品の特定・除去 * 機械・器具等の不具合原因確認・修理（依頼） * 金属探知機を通過していない製品は保留にし、金属探知機を通過させる * 精度不良の場合は、前のテスト時間以降の製品を正規品と分けて保管し、金属探知機を調整後、再度金属探知機に通過させる * 金属探知機が反応した製品は、金属片を含む部分を特定し排除する。金属片を含まないことが分かった部分は再包装後金属探知機を通過させる * その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **手指による汚染について** | |
| 管理基準 | 手指による有害微生物による汚染がないこと |
| いつ | * 作業前　　□ 作業中 * その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |
| だれが |  |
| どのように | □ 手洗いをし、清潔な使い捨て手袋の着用   * 手指の傷対策として、耐水性絆創膏とプラスティック製手袋を着用 * 手指によらずトング等器具を用いて扱う * その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |
| 問題があったとき | * 未着用者への着用の指示 * 器具の使用指示 * その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |