

「HACCPの考え方に基づく衛生管理のための手引書(小規模な一般飲食店向け)」の解説

公益社団法人日本食品衛生協会 公益事業部 HACCP 事業課長 太田 敬司

【はじめに】

平成30年第196回通常国会で審議されている、食品衛生法の一部改正案に、HACCPの制度化が盛り込まれています。すべての食品事業者においては、HACCPに沿った衛生管理を実施することとされており、飲食店営業などは、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を導入することとされています。厚生労働省の手引書策定のためのガイダンスの通知を受け、公益社団法人日本食品衛生協会(以下、日食協)では小規模な一般飲食店を対象とした手引書(以下、手引書)を作成しました。

この度は、この手引書の内容及び使用する際のポイント等をご紹介します。なお、この手引書は厚生労働省のホームページ(下記URL)にて概要版と詳細版が掲載されており、皆さんご活用いただけます。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028.html>

【何をすべきなのかを確認しましょう】

実施しなければならないことは大きく分けて下記の3つになります。

- ① 普段行っている作業をもとに、衛生管理計画を作る。(2枚)
 - ② 作成した衛生管理計画に沿って、衛生管理を実行していく。
 - ③ 実行した結果を記録する。(2枚)
- この①～③を、一般的衛生管理と重要管理

について各々実施していきます。実際に作成するものとしては、計画表と記録表を各2枚ずつ、計4枚だけになります。

【衛生管理計画をつくる】

① 一般的衛生管理(概要版：P2～3)

まず始めに、一般的衛生管理の衛生管理計画を作ります。研究※1によると、食中毒の発生要因は、カンピロバクターやO157、ノロウイルスをはじめとする多くの食中毒菌の二次汚染・交差汚染、温度管理の不足、加熱・殺菌の不徹底などによるものと報告されています。これらの食中毒の発生要因から、中心的に実施する一般的衛生管理の項目が選定されています。特に飲食店業で実施すべき項目について「なぜ必要なのか」、「いつ」、「どのように」管理するのか、そして「問題があった時はどうするのか」について、手引書では解説しています。

具体的には、食中毒予防の3原則である、食中毒菌を「つけない」「増やさない」「やっつける」を基本とした、①原材料の受入の確認、②冷蔵・冷凍庫内の温度の確認、③交差汚染・二次汚染の防止、器具等の洗浄・消毒・殺菌、トイレの洗浄・消毒、④従業員の健康管理・衛生的作業着の着用、衛生的な手洗いの実施、の4項目になります。この4項目は、皆さんが今までも行ってきた基本的な衛生管理だと思いますが、これらを整理し、書類上で衛生管理を「見える化」する作業を行います。

まず「なぜ必要なのか」を考えます。たとえば、手洗いの実施では、菌やウイルス等を厨房内に持ち込まないため、手に付いた汚染を拵げないために必要です。特に、ノロウイルス食中毒の約8割は調理従事者に由来するものであり、さらに約5割は発症していない調理従事者に由来するものとされています。調理従事者の方は普段から感染しないように手洗いを徹底し、健康管理に注意するとともに、仮に感染していても食品を汚染しないように、衛生的な手洗いを徹底することが大切です。

次に、考えたものを実際に「いつ」チェックし、「どのように」管理するのかを考えていき

ます。ここでは、トイレの後、調理施設に入る時、生肉・生魚などを扱った後、清掃を行った後に、衛生的な手洗いをを行うこととしています。

そして、「問題があったときはどうするか」では、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こととしています。

これらはあくまでも一例ですので、各店舗の実情に合わせて管理方法を決めていただいても構いません。それぞれの項目について記入すると、一般的衛生管理の衛生管理計画が完成します(図1)。

難しく考えないで、普段から行っていることを思い出して書いてみましょう！

| 一般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 |

図1

「HACCPの考え方に基づく衛生管理のための手引書(小規模な一般飲食店向け)」の解説

また、施設によっては4項目以外で、施設・設備の衛生管理、そ族・昆虫対策及び廃棄物の取扱い等が重要になることもあります。

(詳細版：P28) (図2)

その場合には、それらの内容も記載してチェックを行うようにしましょう。

② 重要管理(概要版：P4～7)

次に、食品の取扱いに関係する重要管理について、衛生管理計画を作成するポイントを説明します。重要管理は、メニューに応じて管理が必要な項目となります。

具体的には食品の加熱・冷却・低温保管など

の温度管理が重要になってきます。食中毒の原因となる微生物は、10℃から60℃の間で増殖するため、この温度帯は危険温度帯と呼ばれています。つまり、温度管理が必要な食品は危険温度帯を速やかに通過させることが重要になります。

食材や調理、保管される温度の変化に着目して、適切な温度管理を行いましょう。さまざまなメニューがありますが、おおきく3つのカテゴリーに分類すると管理しやすいでしょう(表1)。

適切な温度管理が実施されているか、チェックしましょう。チェック方法の例を表2に示

例1 施設・設備の衛生管理

調理環境は、カビの発生やほこりによる食品への汚染、ゴキブリなどの衛生害虫等の発生・混入などを起こさないようしっかり清掃しましょう。

(衛生管理の例)

| | | |
|-----------|----------|------------------------------------|
| 施設設備の衛生管理 | いつ | 業務終了後 |
| | どのように | 施設設備の清掃を行う |
| | 問題があったとき | 作業中に施設設備の清掃の不良を確認した場合には、すぐに清掃を行わせる |



例2 そ族・昆虫対策

そ族(ネズミ)や衛生害虫などが調理環境内へ侵入したり発生することで、二次汚染や異物混入を起こさないように、しっかり対策を取りましょう。

(衛生管理の例)

| | | |
|---------|----------|--|
| そ族・昆虫対策 | いつ | 6月と11月 |
| | どのように | 駆除作業を実施 |
| | 問題があったとき | 作業中にそ族・昆虫を見つけた時には、可能な限り駆除するとともに繁殖場所や侵入経路を確認し、必要な対策をとる。 |



例3 廃棄物の取扱い

廃棄物による食品への汚染がないようふた付きのゴミ箱を使用し、施設環境に悪影響を及ぼさないようにしましょう。

(衛生管理の例)

| | | |
|---------|----------|--|
| 廃棄物の取扱い | いつ | 業務終了後 |
| | どのように | 廃棄物の管理状況を確認 |
| | 問題があったとき | ゴミなどが散乱していた場合は、周囲を清掃し、廃棄物を適切に指定の場所で保管する。 |



図2

していますが、今まで行っているような焼き色等の見た目や触感等を使ってチェックしましょう。自分たちのお店に合ったチェック方法でチェックして下さい。

生肉や内臓に付着している可能性のある病原菌は、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌などは、少量の菌量で発症するとされています。十分加熱して、やっつけましょう。(表2)

こうして、食材ごとに加熱や冷却の確認方法を決めて一覧表にしたものが、重要管理ポイントについての「衛生管理計画」になります。完成した衛生管理計画に従って、日々の衛生管理を確実に実施してください。

【衛生管理の実施】(概要版：P8)

衛生管理計画を作成したら、それに従い実行して下さい。作成した衛生管理計画の実行が難しかった場合は、計画の修正をし、無理のないようなものにして下さい。

【衛生管理の記録】(概要版：P8～11)

記録を毎日つけることは大変なことです。自分たちの衛生管理を「見える化」するためには、とても重要なことです。

以下に示す内容を参考に、是非続けて下さい。

① なぜ記録をつけるのか

毎日記録をつけることは、慣れるまで大変

表1

| グループ | 温度帯 | メニュー例 |
|--------|----------------------|--------------|
| 第1グループ | 冷蔵品を冷たいまま提供 | 生野菜サラダ、お刺身等 |
| 第2グループ | 冷蔵品を加熱し、熱いまま提供 | 焼き魚、パスタ等 |
| | 加熱した後、高温保管し提供するものを含む | コロッケ、ライス等 |
| 第3グループ | 加熱後冷却し再加熱するもの | カレー、スープ等 |
| | 加熱後冷却するもの | マカロニサラダ、酢もつ等 |

表2

| | | |
|--------|----------------------|---|
| 第1グループ | 冷蔵品を冷たいまま提供 | ・冷蔵庫から出したらすぐに提供する |
| 第2グループ | 冷蔵品を加熱し、熱いまま提供 | ・火の強さや時間、焼き上がりの触感や見た目、肉汁等で判断する ・油の温度、揚げる時間、食材の大きさや量で判断する |
| | 加熱した後、高温保管し提供するものを含む | ・感触、見た目等で判断する |
| 第3グループ | 加熱後冷却し再加熱するもの | ・速やかに冷却し、再加熱時には気泡、見た目等で判断する |
| | 加熱後冷却するもの | ・速やかに冷却し、冷蔵庫から出したらすぐに提供する |

「HACCPの考え方に基づく衛生管理のための手引書(小規模な一般飲食店向け)」の解説

かもしれません。ですが、衛生管理計画のポイントも、記録・確認も出来るだけ簡素化を図っていますので、まずは習慣化していくことから始めてみてください。

また、記録をつけることがなぜ重要なのか、正しくつけることでどのようなメリットがあるのか、4つの理由を挙げました。これらの事項も参照の上、記録に取り組んでみてください。

- 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ります。
- 万が一問題が起こった場合、衛生管理を適切に行っていたことを証明する書類となります。
- 記録を実施することで、衛生管理を適切に実施していることが確認でき、顧客や

保健所に対して、自分の店の衛生管理について適正に行っていることを、自信を持って説明出来ます。

- 記録を実施することで、業務の改善点が見えてきます。これにより業務の見直しを図り、効率化につながるなどの効果が生まれます。

② 記録のつけかた (P8 ~ P11)

一般的衛生管理項目の記録は、衛生管理計画で決めた4項目について、1日1回「良・否」をつける欄と、特記事項を記載できる欄があります(図3)。重要管理項目の記録も、提供する食品のメニューの分類ごとに1日1回「良・否」の判定をする欄と特記事項を記載できる欄でできていますので、同様に記録して下さい(図4)。また、日々のチェックを行った人とは、

| 20xx 年 4 月 | | 一般的衛生管理の実施記録 (記載例) | | | | | | | 日々 チェック | 特記事項 | 確認者 |
|------------|--------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|----------------------|----------------------|-------------------|-----|------------|---|-----------|
| 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 | | | | |
| 1日 | 良・否 | 4, -16 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 花子 | 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 | 4/7 太郎 |
| 2日 | 良・否 | 9, -23 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 花子 | 4/2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 | |
| 3日 | 良・否 | 15, -23 →再10℃ | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 花子 | 4/3 11時頃、15℃。20分後OK。いつもより出入れ頻禁だったか。 | |
| 4日 | 良・否 | 6, -22 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 花子 | | |
| 5日 | 良・否 | 8, -16 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 花子 | 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? 注意 | |
| 6日 | 良・否 | 9, -21 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 花子 | 4/6 13時過ぎ、C君からトイレが汚れているとの連絡があったので、清掃し洗剤で洗浄し、消毒 1口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。 | |
| 7日 | 良・否 | 5, -16 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 花子 | 4/7 注文済み 太郎 | |
| 8日 | 良・否 | 9, -23 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 花子 | | |
| 9日 | 良・否 | 8, -16 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | G次郎 | 4/9 花子さん一日不在、代理 | |
| 10日 | 良・否 | 6, -18 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 花子 | 4/10 朝、A君が体調が悪そうだった。用いたら下痢なので、帰宅させた。 | |
| 11日 | 良・否 | 7, -15 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 花子 | 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君とテーブル、床を清掃。 A君復帰。食中毒ではなかった模様。今日の手洗い良好。この調子 | |
| 12日 | 良・否 | 8, -16 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 花子 | | |
| 13日 | 良・否 | | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | | | |
| 14日 | 良・否 | | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | | | |
| 15日 | 良・否 | | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | | | |

図3

| 20xx 年 4 月 | | 重要管理の実施記録 (記載例) | | | | | | |
|------------|---------------------|------------------------|--------------|----------------|--------------|--------|--|-----------|
| 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 | 唐揚げ | カレー、スープ | ポテトサラダ | | | |
| 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リームがあった。調理したB君に確認したところ、怠って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 | 花子 | | |
| 3日 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 花子 | | |
| 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 | | |
| 6日 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 花子 | | |
| 7日 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 花子 | | |
| 8日 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | | | |
| 9日 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | | | |
| 10日 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | | | |
| 11日 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | | | |
| 12日 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | | | |
| 13日 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | | | |

図4

できれば別の人(店主など)は、週に1度確認を行い、確認者欄にサインをする様にして下さい。その際に必要があれば、衛生面で気付いたことを、特記事項へ記入して下さい。

記録は「実施したか実施していないか」ということよりも、「適正に実施できたか、問題がなかったか」、「問題があった場合、どのように対処したか」ということがわかるような記録にすると、あとで見返したときに状況が把握しやすくなります。手引書では、衛生管理計画で決めた管理項目について、一日の業務が終わった後に、その日を振り返って日誌的な感覚で記録をする方法を提案しています。例えば、日々の売り上げや納品伝票の整理する時、どんなことがあったかを記録する等、その日の締めの際に、日誌のように習慣化さ

れてくると、案外、労力や手間も軽くなります。

これなら比較的楽に記録・確認ができるのではないのでしょうか。また、これらの記録は、1年間程度分は保管しておいて下さい。

【手引書は振り返ってみて、より効果を発揮します】

手引書を利用して記録を作成していく中で、とても大事なことがあります。それは、『記録を振り返る』ことです。皆さんが記録をつけていく中で、同じような特記事項がいくつかでてくるかもしれません。振り返りは、定期的(目安として1か月)に実施するようにして下さい。同一原因のクレームを起こさないようなヒントがそこに隠れています。

「HACCPの考え方に基づく衛生管理のための手引書(小規模な一般飲食店向け)」の解説

【実際に手引書を使ってもらいました】

厚生労働省が通知した手引書作成のためのガイダンスでは、手引書の検証として、作成した手引書の案が、皆さんが実際に使いやすいものになっているか、会員の協力を得て確認を行うこととされています。当協会では、公益社団法人茨城県食品衛生協会および一般社団法人滋賀県食品衛生協会のご協力をいただき、全32施設で実際に使用してもらいました。

多くの施設では「毎日のことで、おざなりになっている部分がありました。改めて意識をもつことの大切さを感じ、良い刺激になりました。」「従業員も衛生管理の意識が高くなり、より安心安全な店舗運営ができるようになると思う。」といった意見を多くいただきましたが、「やさしくていねいなサポートが必要だと感じました。」「係の方がお店に来て、アドバイスをもらえるまで、むずかしくて考えてしまったところがありました。いざ、やってみれば頭の中での整理もできて、仕事もスムーズに行えたと思います。計画や記録の大切さを感じました。」といった、説明会だけでは100%の理解を得られないという意見も多く

いただきました。

当方といたしましても、今後とも関係機関や皆さまのご協力をいただきながら、講習会・研修会などを開催し、制度化への対応を図っていきたいと考えております。

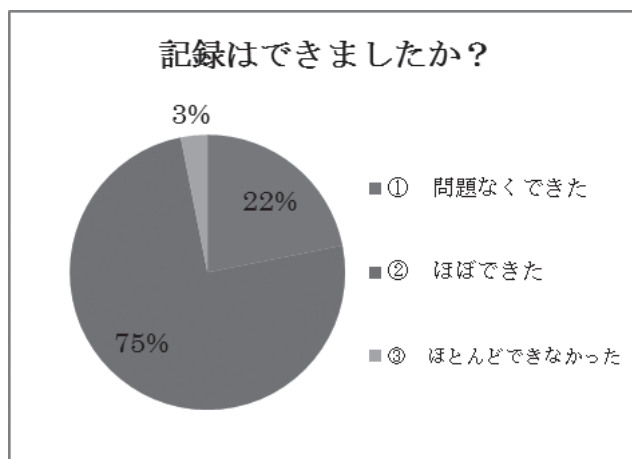


図5

※1 平成18年から20年までの細菌性の食中毒の発生要因を取りまとめた資料(厚生労働科学研究費補助金「食品衛生監視員による食品衛生監視手法の高度化に関する研究」平成21年～23年度 研究代表者：豊福 肇)