



吹田市

食品衛生管理の 確認しておきたいポイント

健康医療部衛生管理課

本日の内容

1. HACCPとは

2. 食中毒

3. 事例から学ぶ衛生管理のポイント

1.HACCPとは？

Hazard Analysis and Critical Control Point

危害分析

食品の原料から出荷までの各工程で可能性のある**危害要因**を特定し管理する。

重要管理点

危害要因の除去・低減させるために**特に重要な工程**を管理する。

CCP：温度や時間の管理



HACCPの考え方を取り入れた衛生管理とは？

HACCP 7 原則

1. 危害要因（HA）の分析
2. 重要管理点（CCP）の決定
3. 管理基準（CL）の設定
4. モニタリングの方法
5. 改善措置の設定
6. 検証方法の設定
7. 記録と保存方法の設定

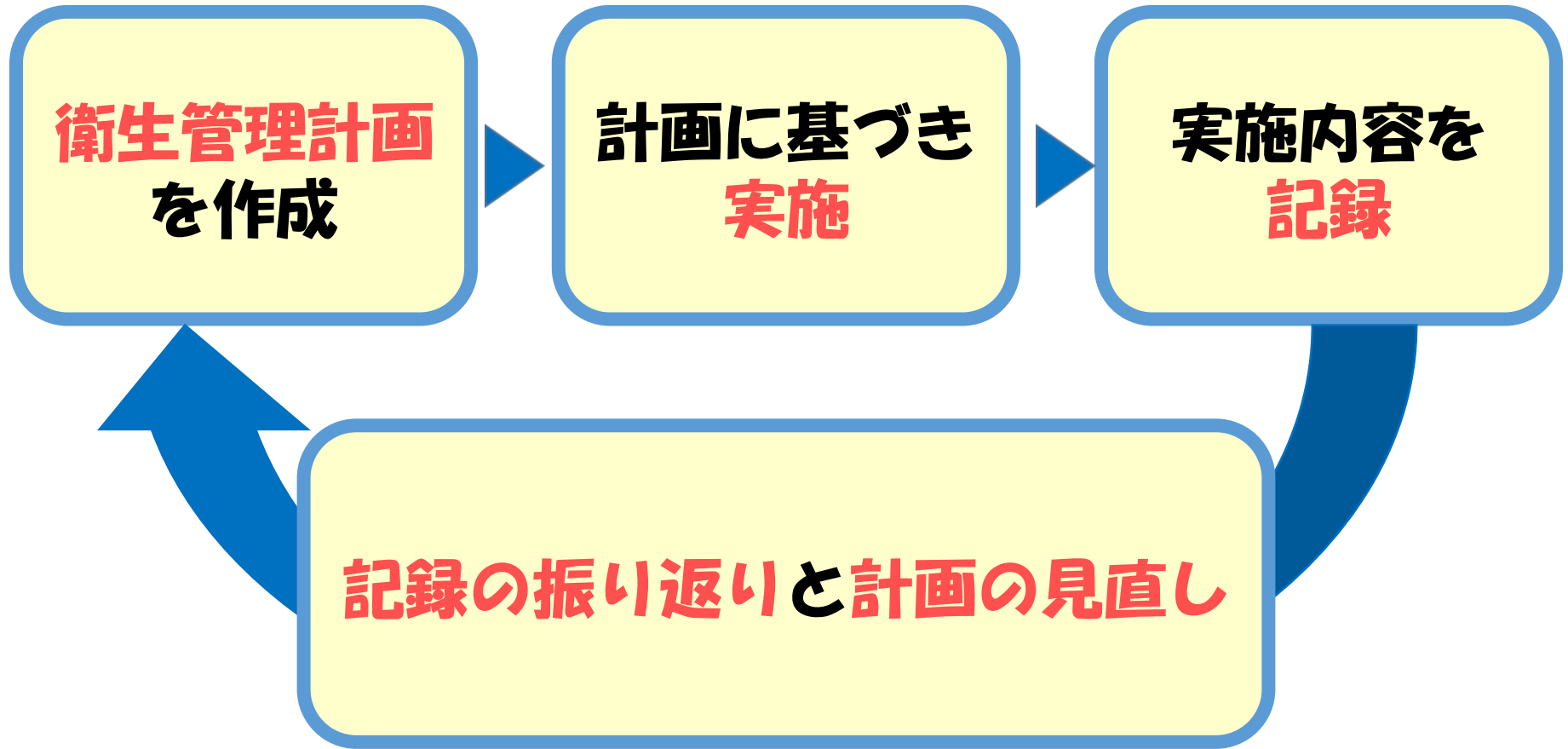
事業者が実施すること

衛生管理計画
を作成

計画に基づき
実施

実施内容を
記録

記録の振り返りと計画の見直し



事業者が実施すること

衛生管理
を伴

内容を
録

衛生管理の 『見える化』

厚生労働省「HACCPに沿った衛生管理の精度化に関するQ&A」より抜粋

(参考：厚生労働省HP <https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000635886.pdf>)

問2

HACCPに沿った衛生管理により、現在の衛生管理はどのように変わりますか。何か新しい設備を設けなければならないのですか。

1. HACCPに沿った衛生管理の内容については、これまで求められてきた衛生管理を、個々の事業者が使用する原材料、製造・調理の工程等に応じた衛生管理となるよう計画策定、記録保存を行い、「最適化」「見える化」するものです。
2. 特に、小規模事業者、政省令で定める事業者については、事業者団体が作成し、厚生労働省が内容を確認した手引書を利用して、一般的な衛生管理を主体としつつ、温度管理や手洗い等の手順を定め、簡便な記録を行うことを想定しており、比較的容易に取り組めるものです。
3. 衛生管理の計画と記録を作成することで、衛生管理の重要なポイントが明確化され、効率的な衛生管理が可能となり、さらには保健所からの監視指導の際の応答や顧客など外部への説明も容易になるなどといった利点も生じます。
4. なお、HACCPは工程管理、すなわち、ソフトの基準であり、必ずしも施設設備等ハードの整備を求めるものではありません。今回の制度化に当たっても現行の施設設備を前提とした対応が可能です。

問20

HACCPに沿った衛生管理を実施していることを、事業者はどのようにして認証を受けるのですか。また、認証の取得は営業許可の要件になりますか。

1. 新制度のHACCPに沿った衛生管理の実施にあたって、認証や承認の取得は必要ありません。実施状況については、保健所等が通常の定期立入検査や営業許可の更新等の際に、衛生管理計画の作成や実施がなされているか監視指導する仕組みとなります。
2. なお、営業許可の基準（要件）には衛生管理計画は含まれません。

本日の内容

1. HACCPとは

2. 食中毒

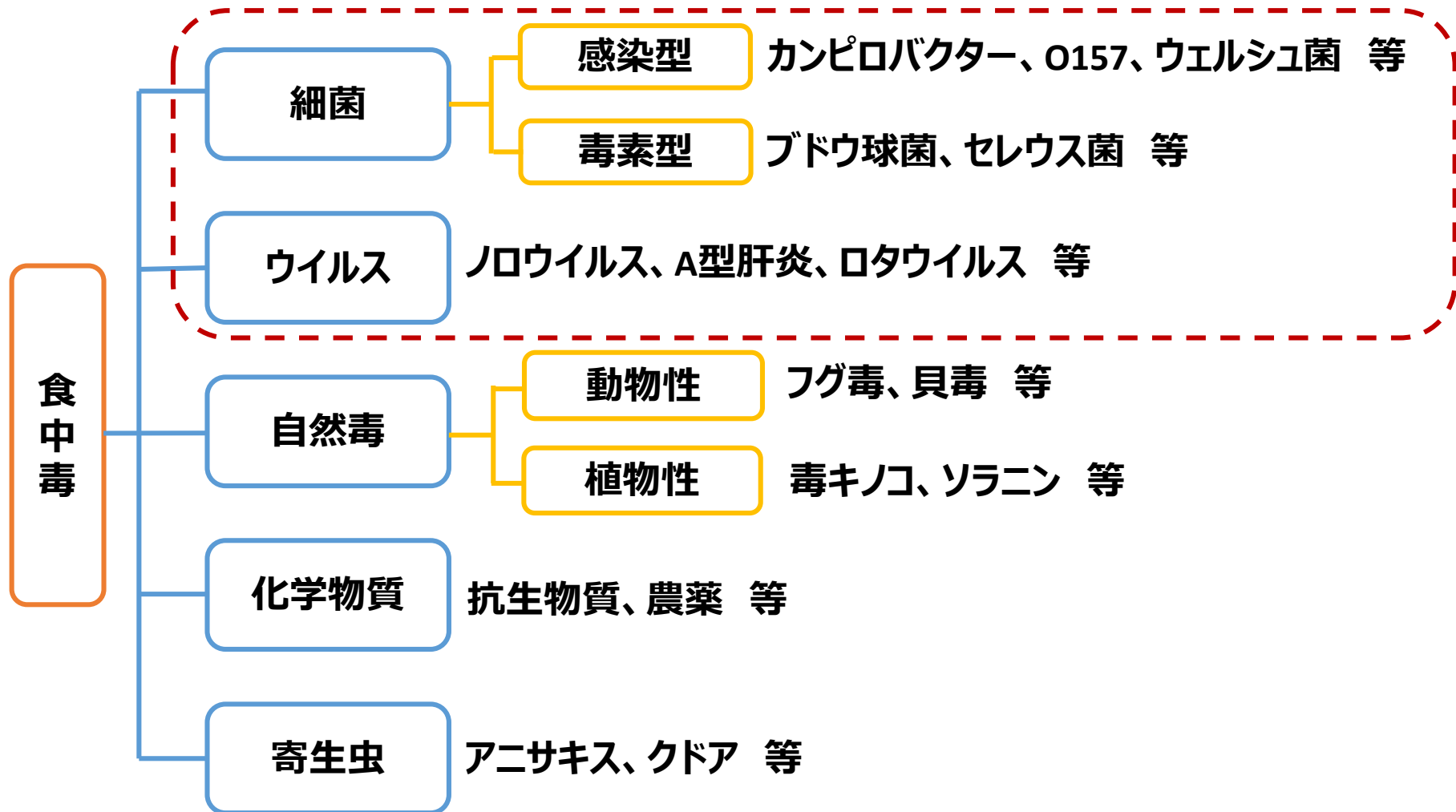
3. 事例から学ぶ衛生管理のポイント

2.食中毒とは？

- 食べ物や飲み物と一緒に口から入った食中毒菌やウイルス、有害・有毒物質が原因で起こる
- 腹痛、下痢、吐き気、嘔吐等の**胃腸症状**が主
⇒麻痺等の**神経症状**を起こすことも…
- 食中毒菌が食べ物の中で増えていても、**味も匂いも変わらない**ことが多い

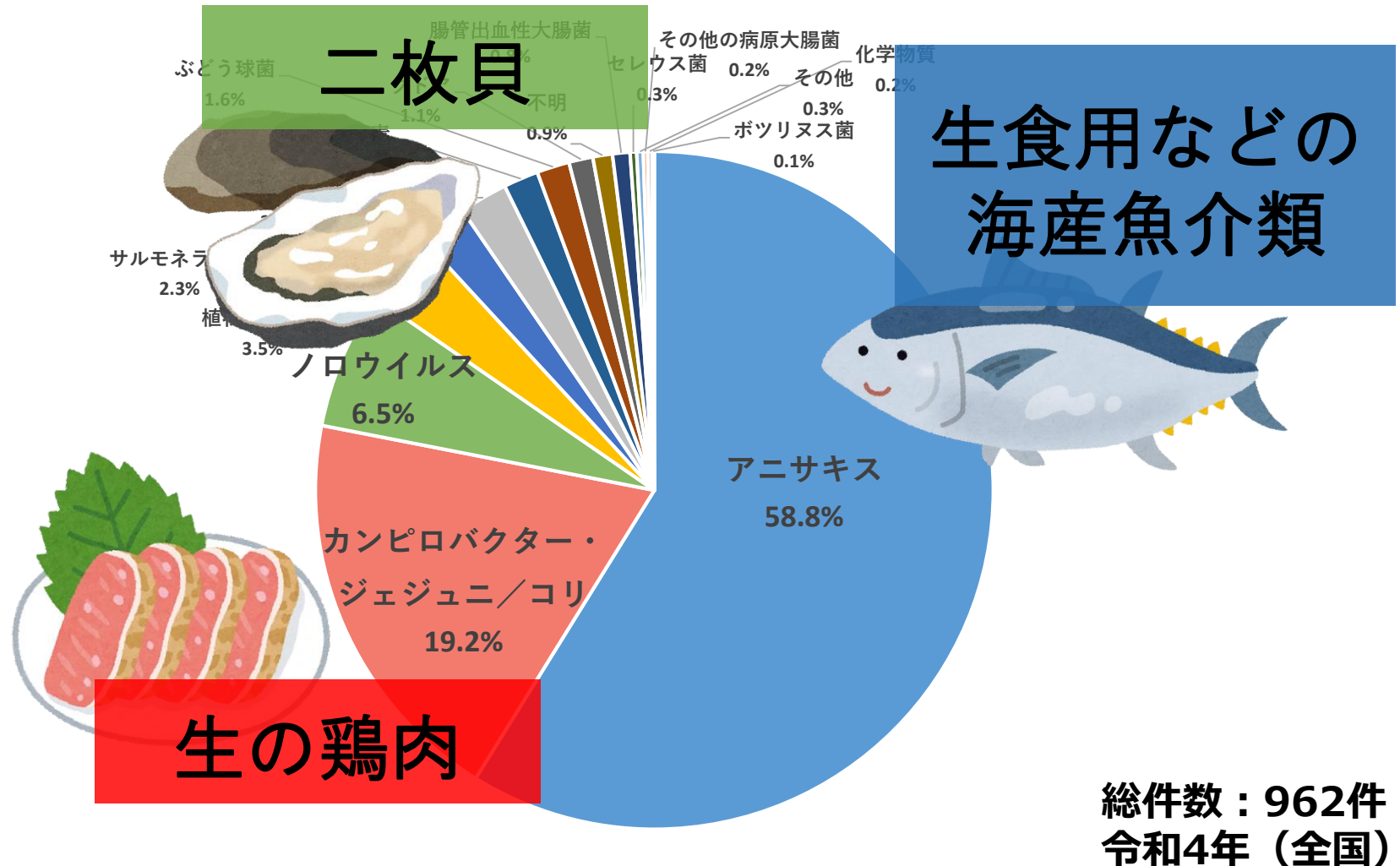


食中毒の原因別分類

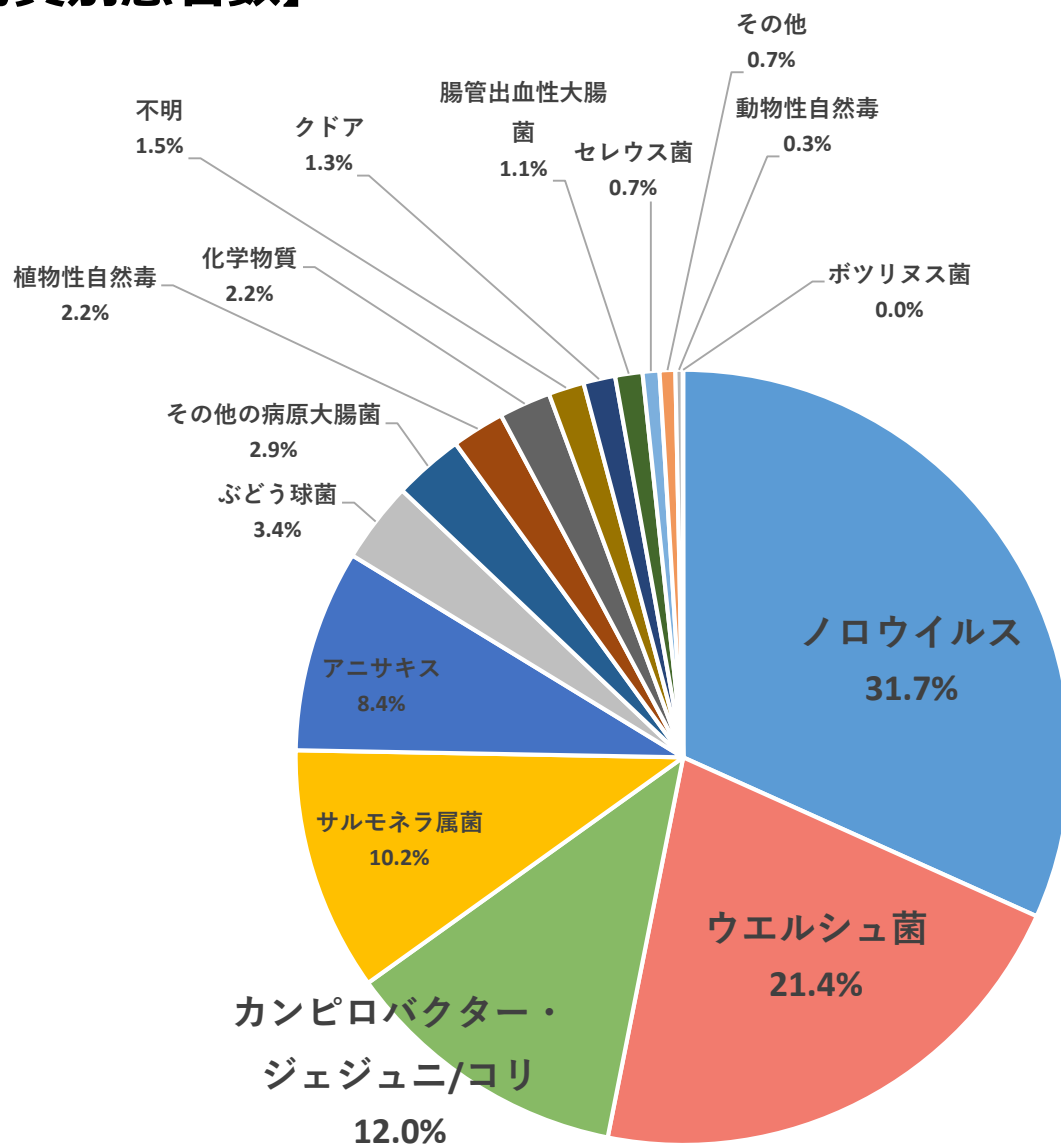


食中毒の原因は？

【病因物質別発生件数】



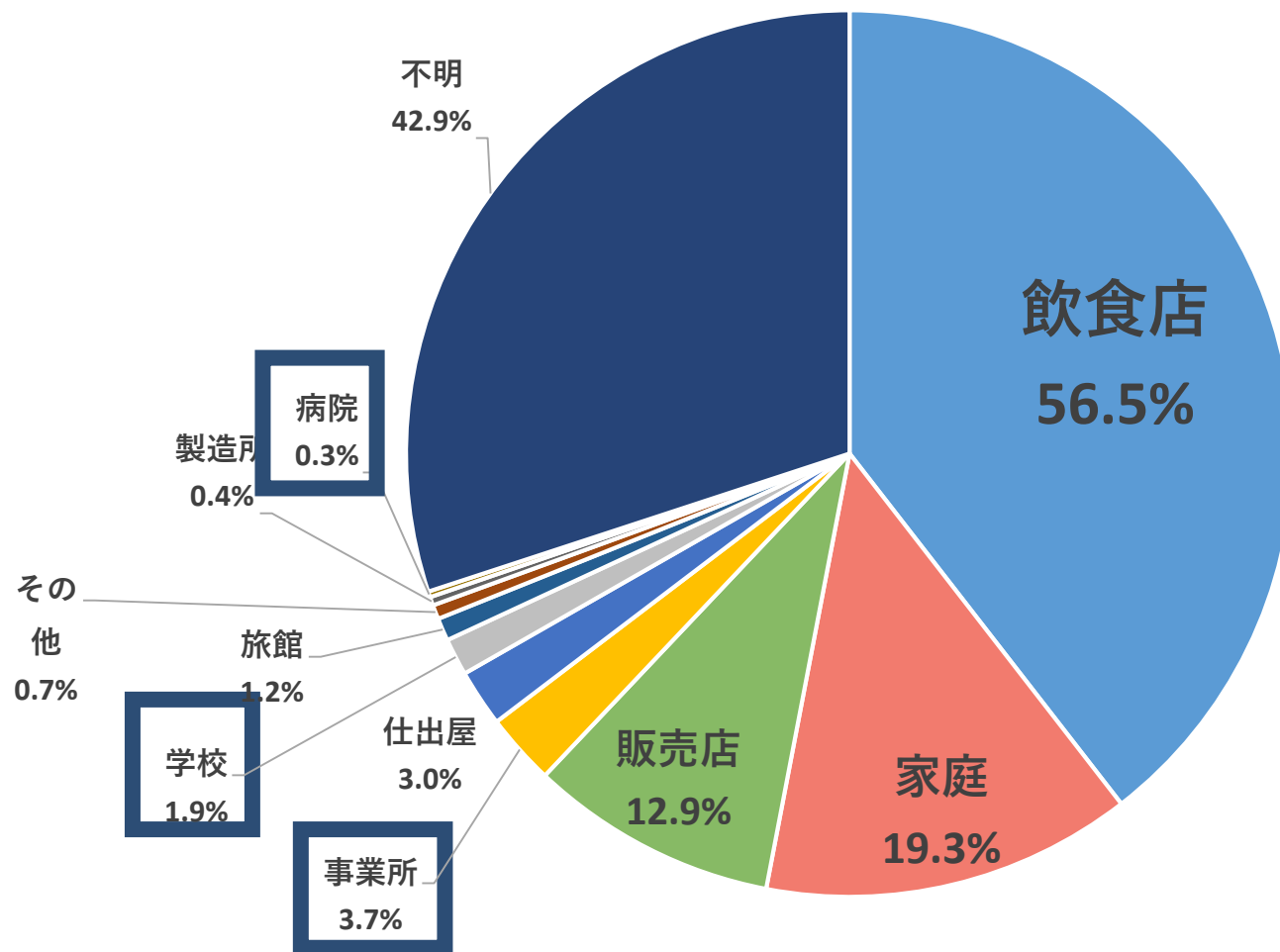
【病因物質別患者数】



総患者数：6856名
令和4年（全国）

どこの食事が原因になったか？

【施設別発生件数】



総件数：962件
令和4年（全国）

過去 3 年間の食中毒の推移

【事件数・患者数】

	令和 4 年	令和 3 年	令和 2 年
事件数	9 6 2	7 1 7	8 8 7
患者数	6 8 5 6	1 1 0 8 0	1 4 6 1 3

【原因物質】 事件数

事件数	令和 4 年	令和 3 年	令和 2 年
第 1 位	アニサキス	アニサキス	アニサキス
第 2 位	カンピロバクター	カンピロバクター	カンピロバクター
第 3 位	ノロウイルス	ノロウイルス	ノロウイルス
第 4 位	植物性自然毒	ウエルシュ菌	植物性自然毒
第 5 位	ウエルシュ菌	動物性自然毒	動物性自然毒

本日の内容

1. HACCPとは

2. 食中毒

3. 事例から学ぶ衛生管理のポイント

衛生管理とは

HACCP

一般衛生管理

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

5S管理

整理 整頓 清掃 清潔 習慣

安全な原材料・水

実施のタイミング（例）

始業前

- 原材料の受入の確認
- 冷蔵・冷凍庫の温度の確認
- 従業員の健康管理、衛生的作業着の着用等

作業中

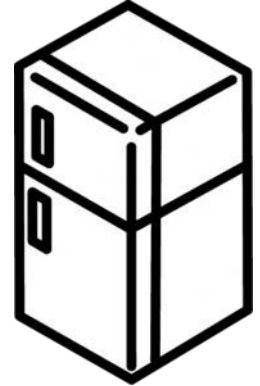
- 交差汚染・二次汚染の防止
- CCP（重要管理点）の確認

使用後

- 器具等の洗浄・消毒・殺菌
- トイレの洗浄・消毒

適切なタイミングで

- 衛生的な手洗いの実施
- 検食の実施



3.事例から学ぶ衛生管理のポイント

始業前



作業中



使用後

①原材料の受入の確認

なぜ必要なのか

異常な原材料を使用することによる
食品事故や異物混入が発生する可能性あり！

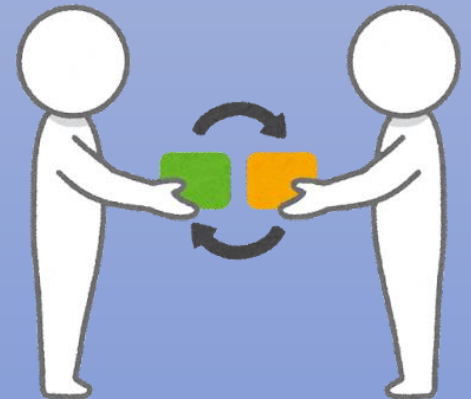
どのように

- ・ 品温
- ・ 表示（期限・保存方法）
- ・ 鮮度不良がない
（変色・変質・異物・異臭等）
- ・ 包装異常がない
（破損・穴・汚れやごみの付着等）

問題があったときはどうするか

（例）

- ・ 返品し、交換する
- ・ 異常があった場合の対応内容を記録する



②冷蔵・冷凍庫の温度の確認

なぜ必要なのか

適切な温度で保管されなければ

菌が増殖する・食品の品質が劣化する恐れがある！

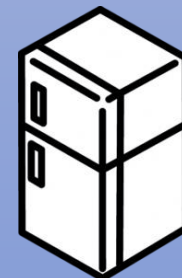
どのように

- ・ 温度計で庫内温度を確認する
冷蔵庫：10℃以下
冷凍庫：-15℃以下
検食用冷凍庫：-20℃以下

問題があったときはどうするか

（例）

- ・ 温度異常の原因を確認し、機器のメンテナンス（設定温度の再調整やメーカー修理への依頼）を実施する
- ・ 当該機器内の食品をほかの正常な冷蔵・冷凍庫に移す



③従業員の健康管理、衛生的作業着の着用等

なぜ必要なのか

下痢や嘔吐、手荒れや傷、汚れた作業着や装飾品などから食品が有害な微生物に汚染されたり、異物混入の恐れあり！

どのように

- ・ 従業員の健康状態を記録する
- ・ 手の状態や爪の健康を維持
- ・ 装飾品はすべて外す
- ・ 清潔な作業着を着用する



問題があったときはどうするか

（例）

- ・ 下痢等の症状がある場合は調理作業に従事させない
- ・ 手に傷がある場合は手袋を着用させる
- ・ 汚れた作業着は速やかに交換する

ノロウイルス食中毒の
約 8 割は調理従事者由来

ノロウイルス食中毒事例

概要

発生日時	2月12日
発生場所	A県にあるショートステイ型高齢者施設
摂食者人数	83人
患者数	30人
原因食品	2月12日昼に提供された 「大根おろし」
原因物質	ノロウイルスGⅡ.4

- ◆ 従事者の健康状態は毎日始業時に確認していた
- ◆ 従事者9名中1名が2月12日の夕方ごろ自宅で吐き気、発熱及び下痢の症状を呈した
- ◆ 当該従事者の子どもは2月10日に下痢及び嘔吐の症状を呈しており、さらに妻も2月12日の朝に下痢及び嘔吐の症状を呈していた
- ◆ 従事者自身は無症状だったため、2月11日の午前8時～午後4時半と2月12日の午前5時半～午後2時まで調理に従事した

3.事例から学ぶ衛生管理のポイント

始業前



作業中



使用後

④交差汚染・二次汚染の防止

なぜ必要なのか

保管や調理の際に、加熱前の肉や魚から有害な微生物の汚染が広がる可能性あり！

どのように

・ 保管場所

蓋つきの容器等で密閉する

下段⇒汚染度の高い原材料（加熱前の肉や魚）

上段⇒汚染度の低い食品（調理済み食品）

・ 器具

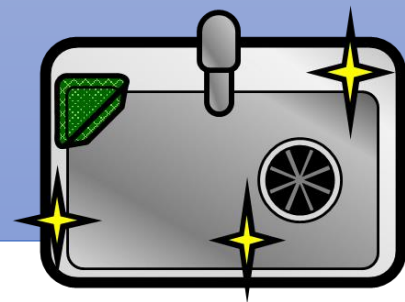
肉や魚等の用途別に使い分け、扱った都度に十分に洗浄・消毒する。

問題があったときはどうするか

（例）

・ 生肉や生魚から汚染された食材は必ず加熱する、もしくは食材として使用しない

・ シンクや器具に汚れが残っていた場合は、洗剤等で再度洗浄し消毒する



④交差汚染・二次汚染の防止

**手洗い用シンク以外での
手洗いは絶対にやめてください**

シンクで手洗いすると
水道栓も
作業台も
シンクも
汚染されます



シンクからの二次汚染予防三原則

用途別・食品別に使い分け



肉・魚・卵用



生野菜用

シンクに食品を
触れさせない



洗浄＋消毒



洗浄



消毒

カンピロバクター毒事例

概要

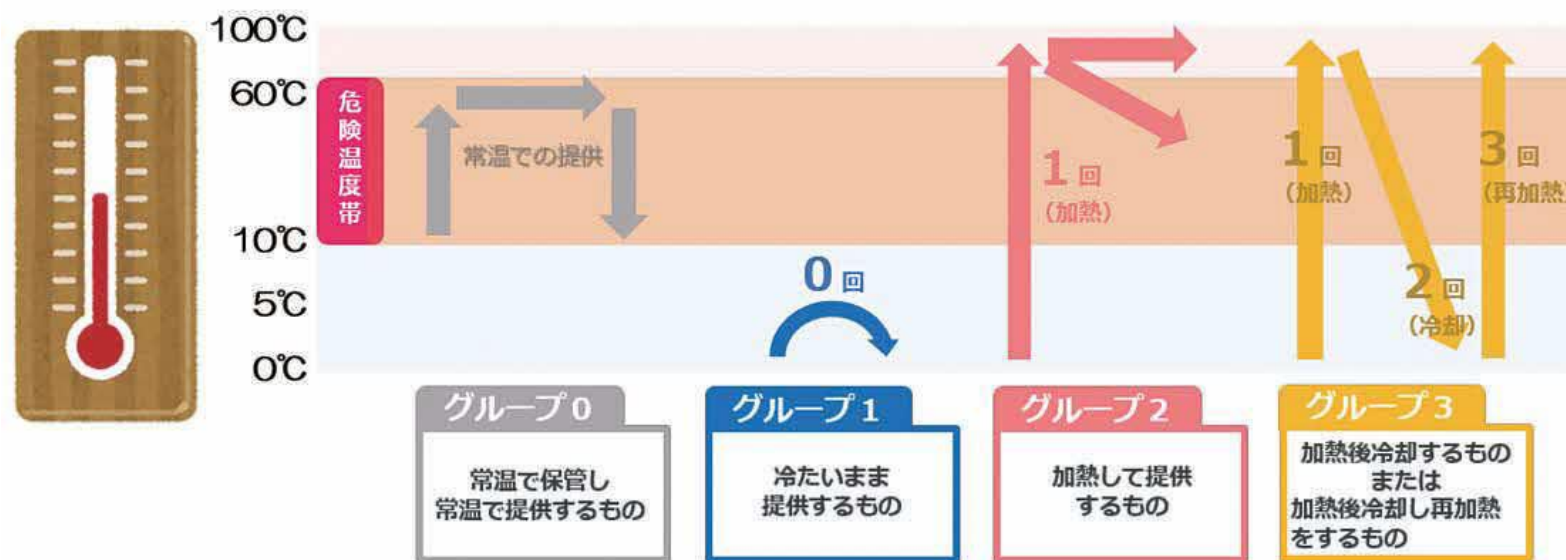
発生日時	11月11日
発生場所	O県にある小学校
摂食者人数	416人（児童391人、職員25人）
患者数	133人（児童のみ）
原因食品	11月11日の給食 メニュー：エッグサンド（ポテトサラダ状） ワントンスープ・食パン・牛乳
原因物質	カンピロバクター

- ◆ 調理加工済みの検食からはカンピロバクターは検出されず
- ◆ 原材料の鶏肉からカンピロバクターが5500/100g(MPN)検出された
- ◆ 扇風機で放冷しているエッグサンドのゆでポテトのすぐ横を、廃棄する鶏肉の包装材料や鶏肉を扱った使い捨て手袋、鶏肉を入れた容器が通る動線であった
- ◆ カンピロバクターの汚染菌数の高い生鶏肉やその付着物の不適切な取扱いにより、鶏肉のドリップがじゃがいもを汚染し、じゃがいもを介してエッグサンドが二次的に汚染された

⑤ CCP（重要管理点）の確認

なぜ必要なのか

重要な工程を管理することによって
危害要因の除去・低減させる



危険温度帯を何回通過するかで分類
(3グループ+グループ0)

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書～委託給食事業者～
より抜粋

⑤CCP（重要管理点）の確認

グループ1

分類	メニュー	確認方法（例）
冷たいまま提供するもの （非加熱のもの）	サラダ、刺身、 冷奴など	冷蔵庫から取り出したらすぐに 提供する、冷蔵庫の温度

具体的な確認方法

例）サラダ

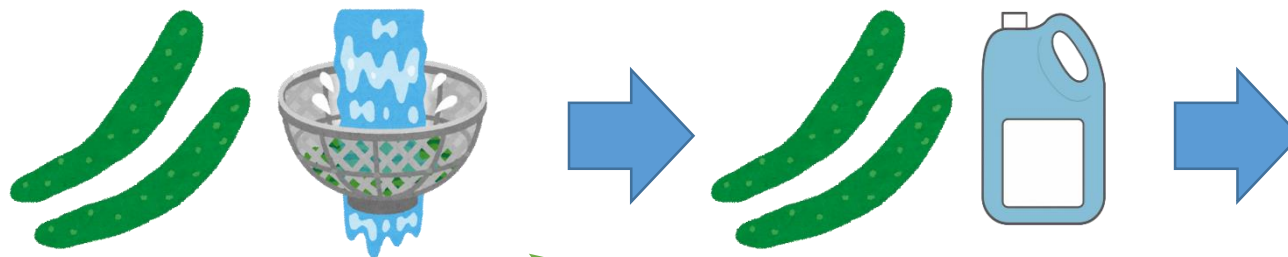
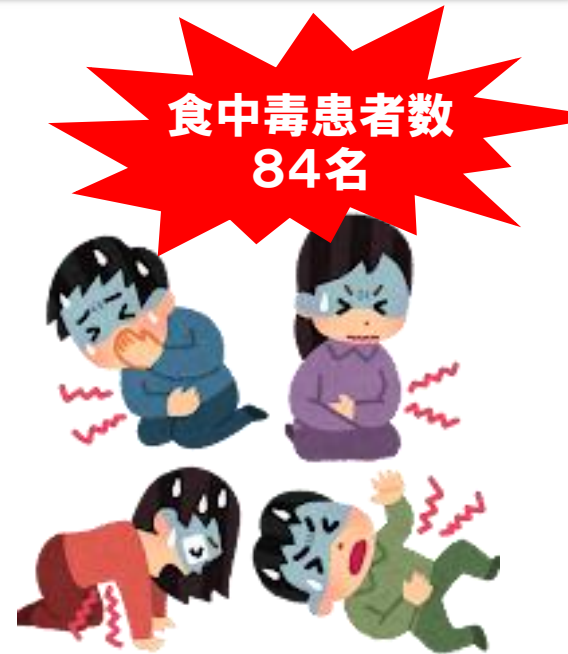
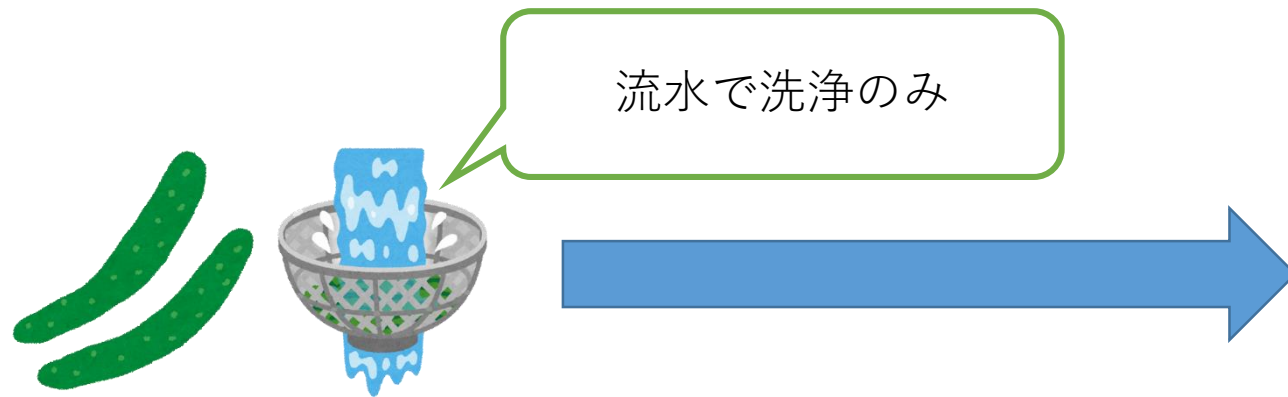


✓ 確実な殺菌

✓ すぐに提供しない場合は冷蔵庫で保管し、盛り付ける直前に冷蔵庫から取り出して盛り付けて提供

⑤CCP（重要管理点）の確認

グループ1



流水で洗浄し、
次亜塩素酸ナトリウムで消毒

食中毒患者数
0名



⑤CCP（重要管理点）の確認

グループ1

確実な殺菌（参考）

特定の濃度になるようにあらかじめ決められた方法で希釈し浸漬する。

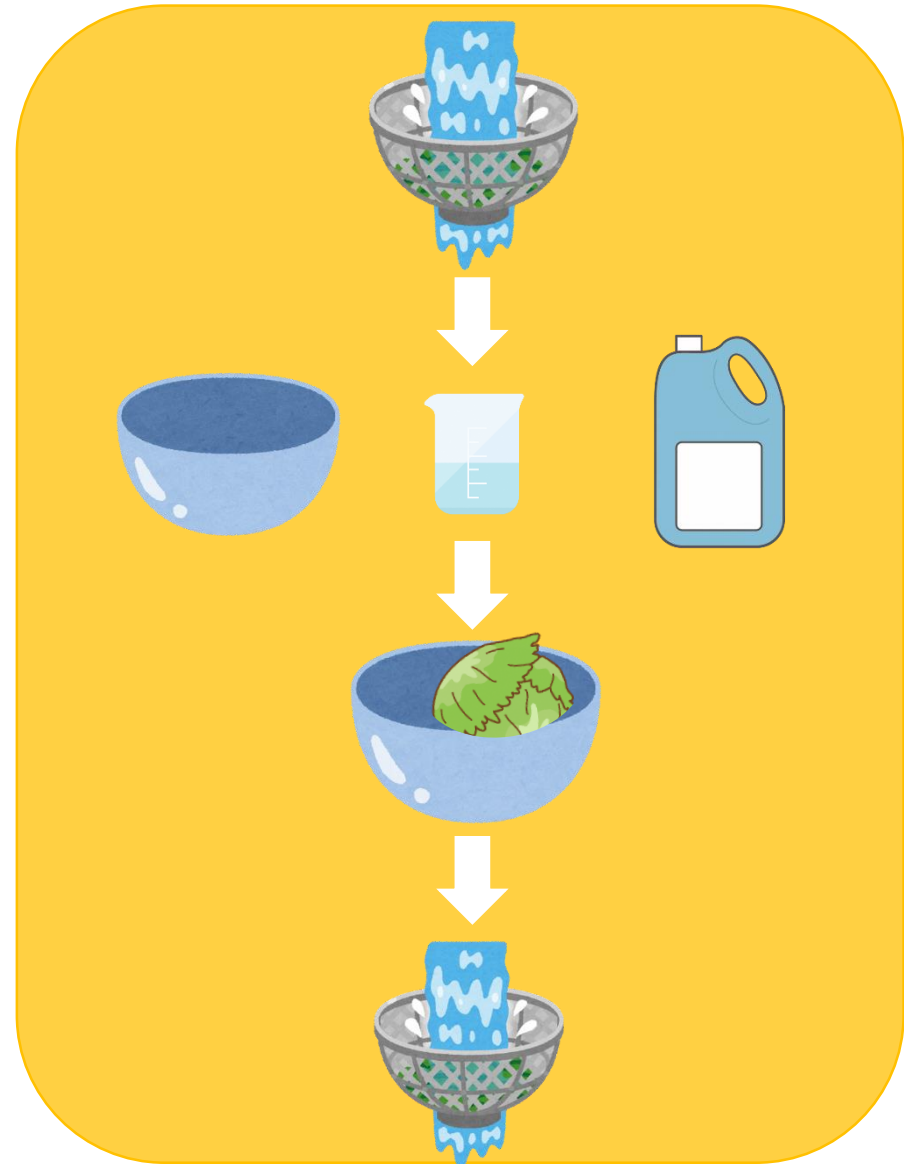
【確認項目（例）】

- 殺菌開始前の殺菌液の濃度
（次亜塩素酸Na 200ppm）
- 浸漬時間（5分）

※200ppmの調整：

水3Lの時、5%次亜塩素酸Na 約12mL

**殺菌液の使いまわしは
厳禁**



⑤CCP（重要管理点）の確認

グループ2

分類	メニュー	確認方法（例）
加熱して提供するもの	ハンバーグ、ステーキ、 焼き鳥、焼き魚、 唐揚げなど	見た目や焼き上がりの触感、 肉汁の色、火の強さや時間、 中心温度など

具体的な確認方法

例）ハンバーグ



- ✓透明な肉汁が出ている
- ✓中心温度75℃、1分以上

例）レアステーキ



- ✓表面は十分に加熱する

⑤CCP（重要管理点）の確認

グループ3

10℃以下

分類	メニュー	確認方法（例）
加熱後冷却するもの、または加熱後冷却し再加熱するもの	カレー、スープ、お浸しなど	加熱後速やかに冷却、再加熱時の見た目や温度など

具体的な確認方法

例）スープ

✓加熱して沸騰したときに泡がボコボコ出て、湯気が十分出ていることを確認



※加熱の状況の確認はグループ2と同様

3.事例から学ぶ衛生管理のポイント

始業前



作業中



使用後

⑤器具等の洗浄・消毒・殺菌

なぜ必要なのか

汚れが残っていると、他の食品や器具に汚れや有害な微生物が広がる可能性あり！

どのように

- ・器具によっての洗浄の仕方をしっかりと決め、手順通り洗浄する。
- ・使用の都度、器具類を洗浄し消毒する。

問題があったときはどうするか

（例）

- ・使用時に汚れや洗剤などが残っていた場合は流水ですすぐ⇒洗剤で洗浄⇒消毒を再度行う。

目的や汚れに応じた洗浄剤を選択

中性洗剤

食品由来の汚れ全般の除去
（油、たんぱく質など）

安全に広く使用可能

洗浄除菌剤

軽い食品由来の汚れと微生物の除去

洗浄と同時に除菌が可能

⑥トイレの洗浄・消毒

なぜ必要なのか

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あり！

どのように

- ・トイレの洗浄・消毒を行う

（特に人の触れやすい水洗レバー、
手すり、ドアノブ、便座は入念に）



問題があったときはどうするか

（例）

- ・業務中にトイレが汚れていた場合は
洗剤で洗浄し、消毒する。

**清掃の際は、
清掃用の作業着に着替え、
調理する食品を汚染させないように
注意しましょう！**

3.事例から学ぶ衛生管理のポイント

適切なタイミングで

⑦衛生的な手洗いの実施

なぜ必要なのか

手指についている汚れや有害な微生物から
食品を汚染する可能性あり！

どのように

- ・衛生的な手洗いを実施する



問題があったときはどうするか

（例）

- ・作業中に従業員が必要なタイミングで手洗いを実施していないことを確認した場合、すぐに手洗いを実施させる

ノロウイルス食中毒の
約8割は調理従事者由来

さらに約5割は発症して
いない調理従事者由来

⑦衛生的な手洗いの実施

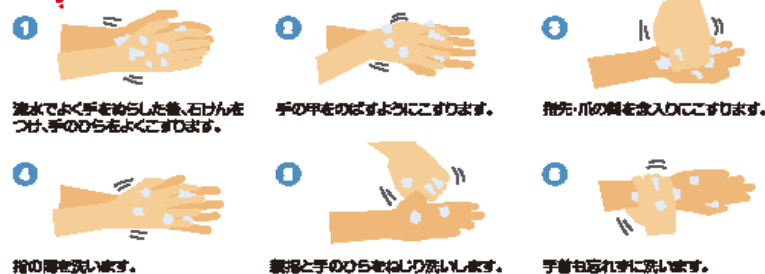
感染症対策へのご協力をお願いします

！手洗い

新型コロナウイルスを含む感染症対策の基本は、「手洗い」や「マスクの着用を含む咳エチケット」です。

ドアノブや電車のつり革など様々なものに触れることにより、自分の手にもウイルスが付着している可能性があります。
外出先からの帰宅時や調理の前後、食事前などこまめに手を洗います。

正しい手の洗い方



石けんで洗い終わったら、十分に水で洗い、清潔なタオルやペーパータオルでよく拭き取って乾かします。



【手洗いが必要なタイミング】

- ◆ 厨房に入る時
- ◆ 作業開始時
- ◆ トイレの後
- ◆ 生の食品に触れた後
- ◆ ゴミなどに触れた後
- ◆ 扱う食品が変わったときや作業の変わり目
- ◆ 汚染作業区域から清潔作業区域に移動するとき

⑧検食の実施

なぜ必要なのか

食中毒が疑われた場合の原因を
突き止める手掛かりになるため！

どのように

- ・ 原材料や調理済み食品を食品ごとに約50 g ずつ保存する

原材料	洗浄・殺菌は行わず、購入した状態のものを検食として保存
調理済み食品	調理完了後、配膳する状態のものを検食として保存

※検体の量が50gを確保できない食品（青のり・ゴマ等）は一食分の量を保存

- ・ 日時を分かるようにし、**-20℃以下で2週間以上**保存する
- ・ 整理整頓された専用の冷凍庫もしくは冷凍スペースに保存

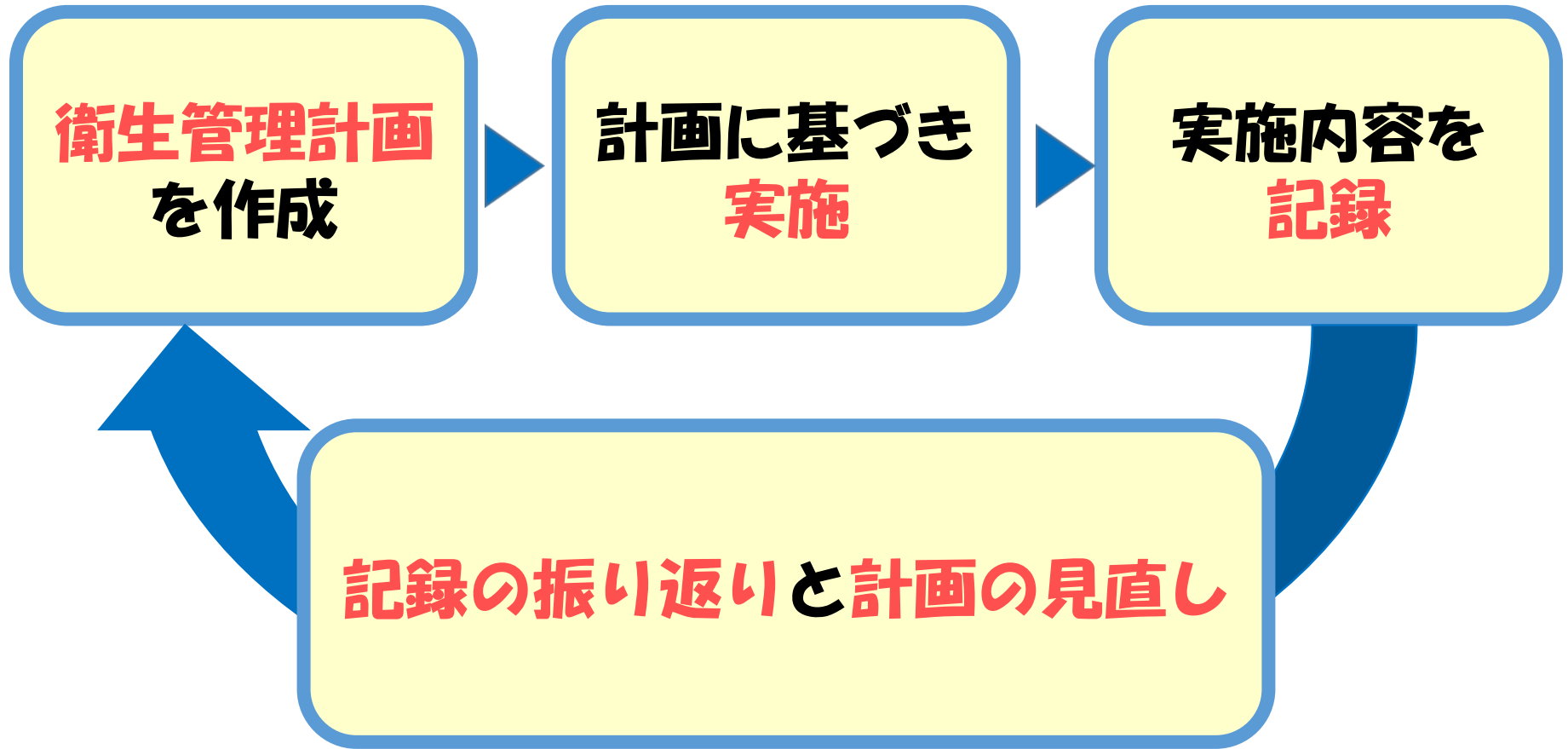
衛生管理の見える化

衛生管理計画
を作成

計画に基づき
実施

実施内容を
記録

記録の振り返りと計画の見直し



衛生管理計画

6. 衛生管理計画・各記録様式

衛生管理計画とその記入例

衛生管理計画				施設名: _____ / 作成日: ____年__月__日
項目	なぜ必要?	方法	実施記録等	
一般衛生管理のポイント	食品の品質の衛生管理 (衛生管理)	いつ どのように 問題があった時	記録 (記録簿) 記録がなかった時 記録があった時	記録簿 衛生管理記録簿
	手洗い	いつ どのように 問題があった時	記録 (記録簿) 記録がなかった時 記録があった時	記録簿 衛生管理記録簿
	飲料水の管理	いつ どのように 問題があった時	記録 (記録簿) 記録がなかった時 記録があった時	記録簿 衛生管理記録簿
	食品の賞味	いつ どのように 問題があった時	記録 (記録簿) 記録がなかった時 記録があった時	記録簿 衛生管理記録簿
	緊急時の対応	いつ どのように 問題があった時	記録 (記録簿) 記録がなかった時 記録があった時	記録簿 衛生管理記録簿
	冷蔵物の温度管理	いつ どのように 問題があった時	記録 (記録簿) 記録がなかった時 記録があった時	記録簿 衛生管理記録簿
	受入れ原料の確認	いつ どのように 問題があった時	記録 (記録簿) 記録がなかった時 記録があった時	記録簿 衛生管理記録簿
	【重要】生食の野菜・果物の取扱い	いつ どのように 問題があった時	記録 (記録簿) 記録がなかった時 記録があった時	記録簿 衛生管理記録簿
	【重要】加熱時の温度管理	いつ どのように 問題があった時	記録 (記録簿) 記録がなかった時 記録があった時	記録簿 衛生管理記録簿
	冷蔵物の温度管理	いつ どのように 問題があった時	記録 (記録簿) 記録がなかった時 記録があった時	記録簿 衛生管理記録簿

衛生管理計画				施設名: 安心ホーム / 作成日: 2020年3月3日
項目	なぜ必要?	方法	実施記録等	
一般衛生管理のポイント	食品の品質の衛生管理 (衛生管理)	いつ どのように 問題があった時	記録 (記録簿) 記録がなかった時 記録があった時	記録簿 衛生管理記録簿
	手洗い	いつ どのように 問題があった時	記録 (記録簿) 記録がなかった時 記録があった時	記録簿 衛生管理記録簿
	飲料水の管理	いつ どのように 問題があった時	記録 (記録簿) 記録がなかった時 記録があった時	記録簿 衛生管理記録簿
	食品の賞味	いつ どのように 問題があった時	記録 (記録簿) 記録がなかった時 記録があった時	記録簿 衛生管理記録簿
	緊急時の対応	いつ どのように 問題があった時	記録 (記録簿) 記録がなかった時 記録があった時	記録簿 衛生管理記録簿
	冷蔵物の温度管理	いつ どのように 問題があった時	記録 (記録簿) 記録がなかった時 記録があった時	記録簿 衛生管理記録簿
	受入れ原料の確認	いつ どのように 問題があった時	記録 (記録簿) 記録がなかった時 記録があった時	記録簿 衛生管理記録簿
	【重要】生食の野菜・果物の取扱い	いつ どのように 問題があった時	記録 (記録簿) 記録がなかった時 記録があった時	記録簿 衛生管理記録簿
	【重要】加熱時の温度管理	いつ どのように 問題があった時	記録 (記録簿) 記録がなかった時 記録があった時	記録簿 衛生管理記録簿
	冷蔵物の温度管理	いつ どのように 問題があった時	記録 (記録簿) 記録がなかった時 記録があった時	記録簿 衛生管理記録簿

記録形式とその記入例

月

冷凍機

温度記録表

基準温度

冷蔵庫：10℃以下

冷凍庫：-15℃以下

検査用冷凍庫：-20℃以下

始動時と結露時に温度を確認し記入してください。基準温度を超過した場合は直ちに温度を戻し書き戻し基準内であることを確認してください。

それでも基準を超過している場合は責任者に報告の上指示を仰ぎ、朝記事簿欄に対応の内容を記入してください。

℃

施設名：

材料 No.	基準	1日	2日	3日	4日	5日	6日	7日	8日	9日	10日	11日	12日	13日	14日	15日	16日
冷蔵庫①	10℃以下	記録	記録	記録	記録	記録	記録	記録	記録	記録	記録	記録	記録	記録	記録	記録	記録
冷蔵庫②	10℃以下																
冷蔵庫③	10℃以下																
冷蔵庫④	-15℃以下																
冷蔵庫⑤	-15℃以下																
検査用冷凍庫	-20℃以下																
実測者																	
責任者																	

材料 No.	基準	17日	18日	19日	20日	21日	22日	23日	24日	25日	26日	27日	28日	29日	30日	31日
冷蔵庫①	10℃以下	記録	記録	記録	記録	記録	記録	記録	記録	記録	記録	記録	記録	記録	記録	記録
冷蔵庫②	10℃以下															
冷蔵庫③	10℃以下															
冷蔵庫④	-15℃以下															
冷蔵庫⑤	-15℃以下															
検査用冷凍庫	-20℃以下															
実測者																
責任者																

【朝記事簿】

※温度が基準からはずれた場合、書き入れられる原因や対応内容を記入する

	月		日	衛生管理チェック表（1日版）																													
施設名: _____				問題がある場合は特記事項欄に封成内容を入力してください。																													
<健康管理>																																	
体温：下咽、耳咽、咽下、肛門、腋窩、直腸 又はその他の部位がよい 平熱：正常、発熱、熱感、熱感に正常に転が なく、汗が乾いているなど、また正しい 測定法である	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="text-align: center;">名前</th><th style="text-align: center;">○×</th></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> </table>	名前	○×									<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="text-align: center;">名前</th><th style="text-align: center;">○×</th></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> </table>	名前	○×									<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="text-align: center;">名前</th><th style="text-align: center;">○×</th></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> </table>	名前	○×								
名前	○×																																
名前	○×																																
名前	○×																																
<使用水>																																	
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="text-align: center;">採取場所</th></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>	採取場所				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="text-align: center;">水質</th></tr> <tr><td>臭気、色、濁度、pH、 (○/×)</td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>	水質	臭気、色、濁度、pH、 (○/×)			<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="text-align: center;">残留塩素濃度</th></tr> <tr><td>0.1ppm (○/×)</td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>	残留塩素濃度	0.1ppm (○/×)			<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="text-align: center;">実施者</th></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>	実施者																	
採取場所																																	
水質																																	
臭気、色、濁度、pH、 (○/×)																																	
残留塩素濃度																																	
0.1ppm (○/×)																																	
実施者																																	
<冷保管>																																	
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="text-align: center;">実測値</th></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>	実測値				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="text-align: center;">冷凍庫①</th></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>	冷凍庫①				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="text-align: center;">冷凍庫②</th></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>	冷凍庫②				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="text-align: center;">冷凍庫③</th></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>	冷凍庫③																	
実測値																																	
冷凍庫①																																	
冷凍庫②																																	
冷凍庫③																																	
※重要 <野原殺菌>																																	
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="text-align: center;">品名</th></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>	品名				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="text-align: center;">野原殺菌</th></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>	野原殺菌				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="text-align: center;">実施者</th></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>	実施者																						
品名																																	
野原殺菌																																	
実施者																																	
※重要 <加熱>																																	
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="text-align: center;">品名</th></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>	品名				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="text-align: center;">加熱温度</th></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>	加熱温度				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="text-align: center;">加熱時間</th></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>	加熱時間				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="text-align: center;">加熱場所</th></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>	加熱場所																	
品名																																	
加熱温度																																	
加熱時間																																	
加熱場所																																	
※重要 <殺菌>																																	
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="text-align: center;">品名</th></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>	品名				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="text-align: center;">殺菌温度</th></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>	殺菌温度				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="text-align: center;">殺菌時間</th></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>	殺菌時間				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="text-align: center;">殺菌場所</th></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>	殺菌場所																	
品名																																	
殺菌温度																																	
殺菌時間																																	
殺菌場所																																	
※重要 <殺菌>																																	
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="text-align: center;">品名</th></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>	品名				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="text-align: center;">殺菌温度</th></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>	殺菌温度				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="text-align: center;">殺菌時間</th></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>	殺菌時間				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="text-align: center;">殺菌場所</th></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>	殺菌場所																	
品名																																	
殺菌温度																																	
殺菌時間																																	
殺菌場所																																	
※重要 <殺菌>																																	
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="text-align: center;">品名</th></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>	品名				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="text-align: center;">殺菌温度</th></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>	殺菌温度				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="text-align: center;">殺菌時間</th></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>	殺菌時間				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="text-align: center;">殺菌場所</th></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>	殺菌場所																	
品名																																	
殺菌温度																																	
殺菌時間																																	
殺菌場所																																	
※重要 <殺菌>																																	
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="text-align: center;">品名</th></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>	品名				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="text-align: center;">殺菌温度</th></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>	殺菌温度				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="text-align: center;">殺菌時間</th></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>	殺菌時間																						
品名																																	
殺菌温度																																	
殺菌時間																																	

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

記録

- 一連の記録は、約 1 年間保管

振り返り

- 定期的な記録の確認を行い、衛生上気づいたことやクレームなど同じような問題が発生している場合は同一の原因が考えられる

保健所への報告

- 消費者からの健康被害（特に医師の診断より食中毒の疑いがあると診断されたもの）及び食品衛生法に違反する食品等に関する情報は、速やかに保健所等へ報告

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

まずは手引書を見ながら
計画を作成してみよう！！

吹田市保健所衛生管理課 食品担当

住 所:吹田市出口町19-3

TEL:06-6339-2226

FAX:06-6339-2058(共通)

HACCPの考え方を取り入れた
衛生管理のための手引書
～委託給食事業者～



令和3年5月
初版

公益社団法人日本給食サービス協会
公益社団法人日本メディカル給食協会

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書～委託給食事業者～
<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000785726.pdf>

ご清聴ありがとうございました

