

食品衛生責任者実務講習会

吹田市保健所 衛生管理課

講習会の内容

1. 食中毒予防について
 - ①食中毒とは
 - ②食中毒事件の事例紹介
2. 全国の食中毒発生状況
3. HACCPの考え方を取り入れた衛生管理について
 - ①HACCPとは
 - ②衛生管理のポイント

HACCPとは？

Hazard Analysis and Critical Control Point

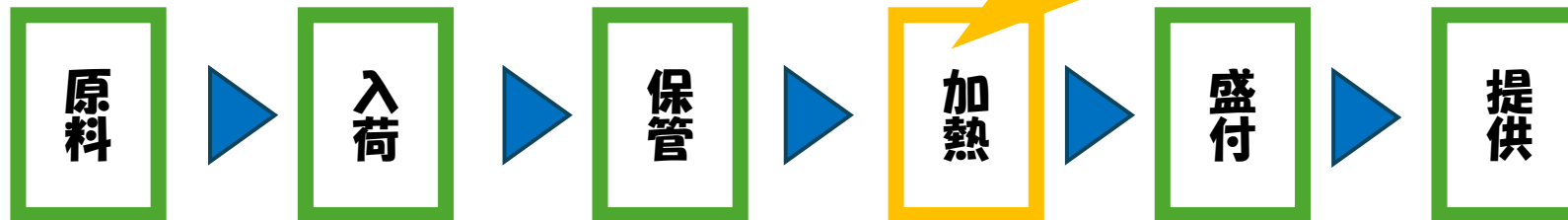
危害分析

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



事業者が実施すること

衛生管理
を伴

衛生管理の
『見える化』

内容を
録

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

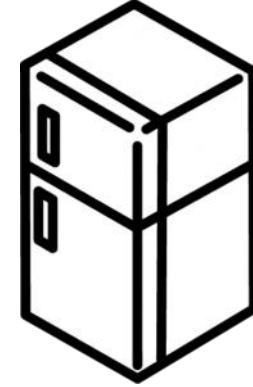
整理 整頓 清掃 清潔 習慣

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



使用后

- 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



衛生管理のポイント



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

衛生管理のポイント



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！

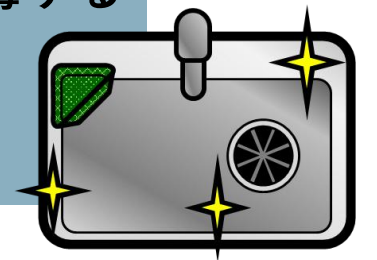
どのように

- ・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

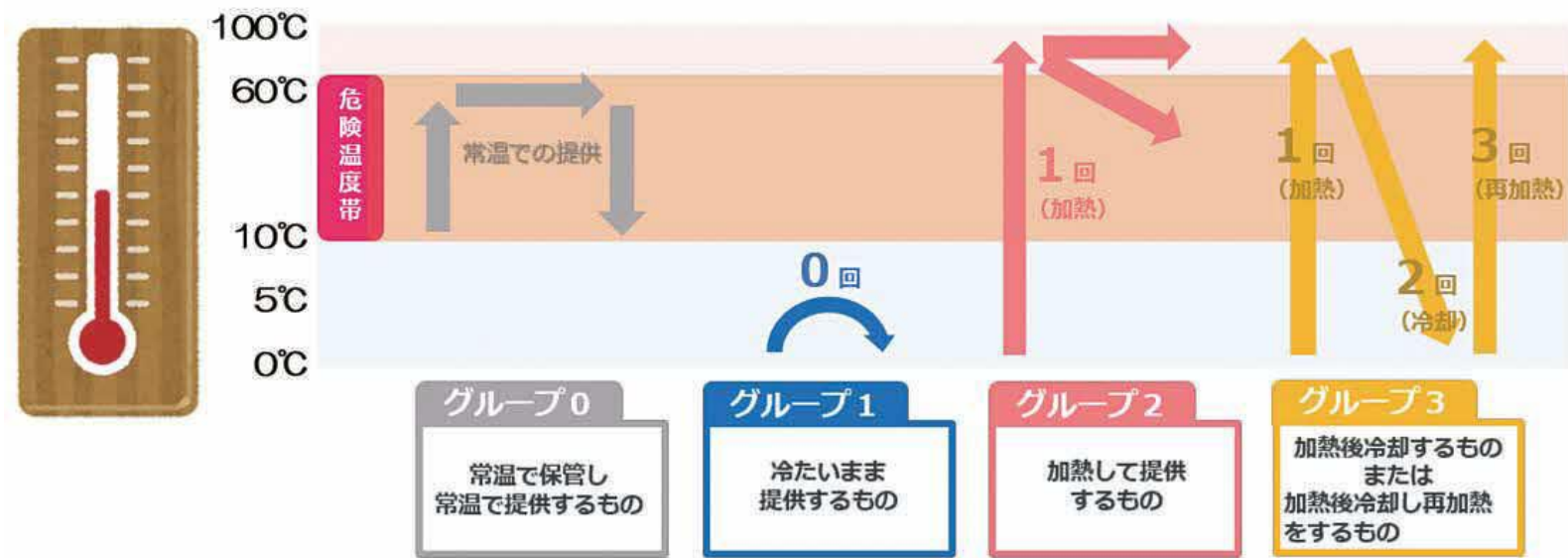


消毒

⑤CCP（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

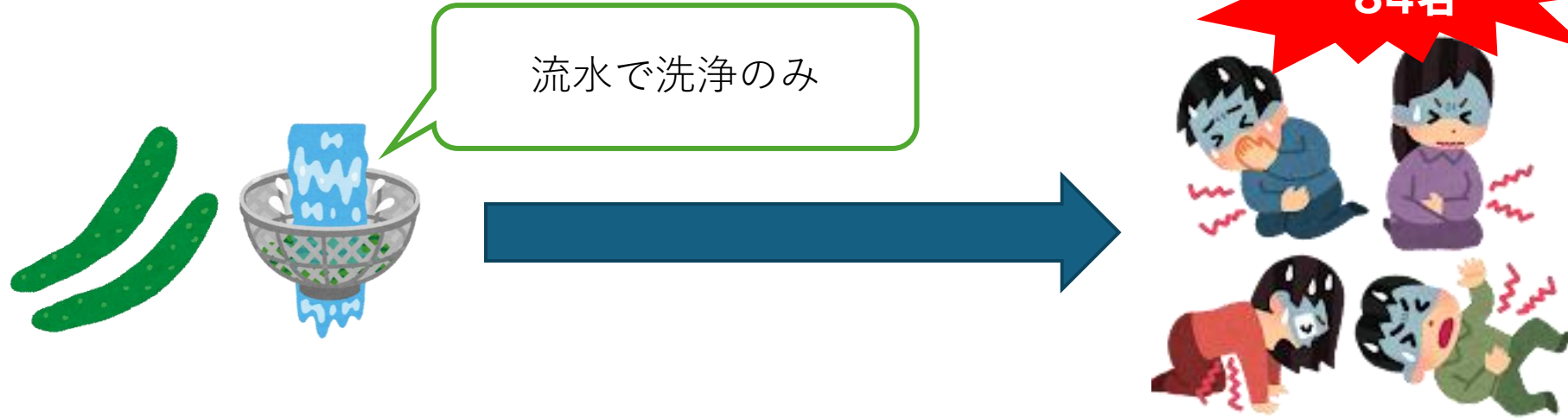
例）サラダ



- ✓ 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



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。

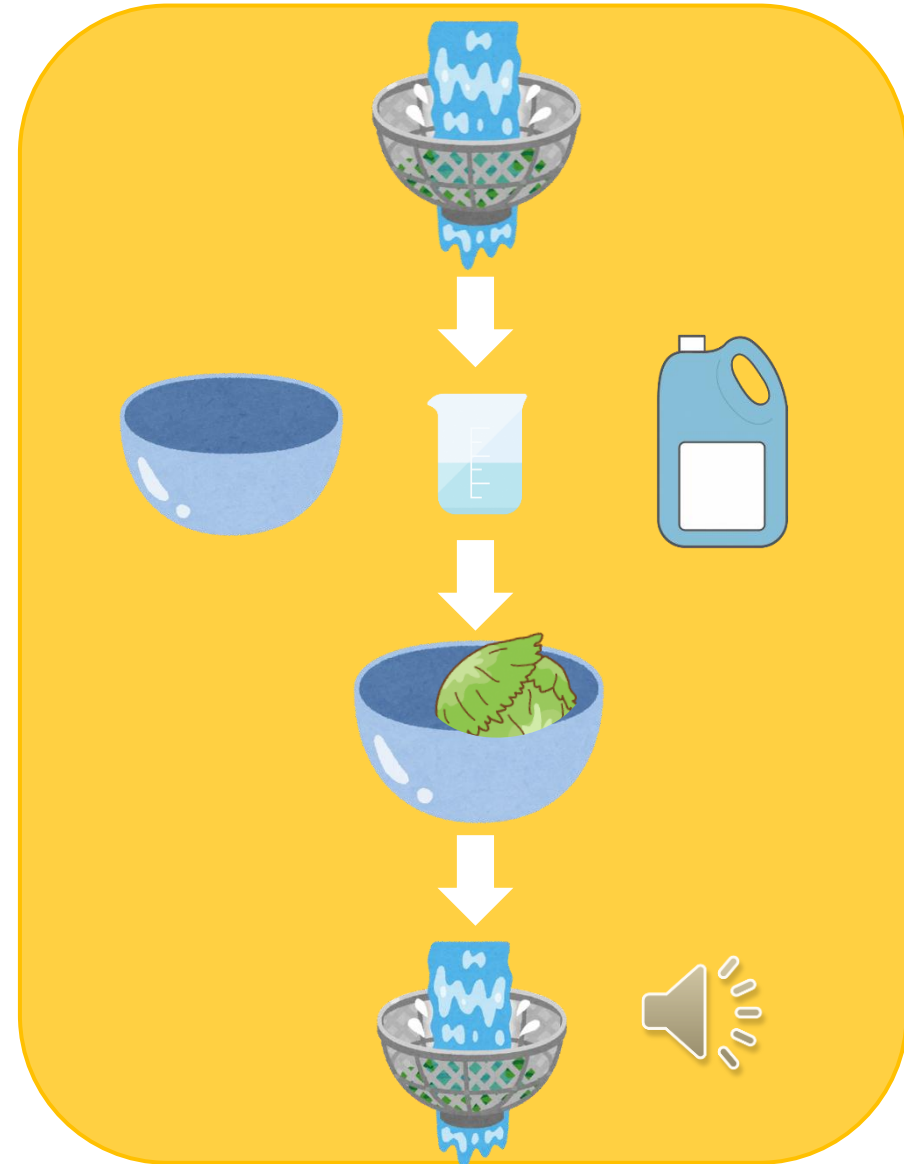
【確認項目（例）】

- 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

衛生管理のポイント



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

- ・器具によつ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！**

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

さらに約5割は発症していない調理従事者由来

ノロウイルス食中毒の
約8割は調理従事者由来

⑦衛生的な手洗いの実施

感染症対策へのご協力をおねがいします

！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

手の爪の長さを短く切っておきましょう
時計や指輪を外しておきましょう



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

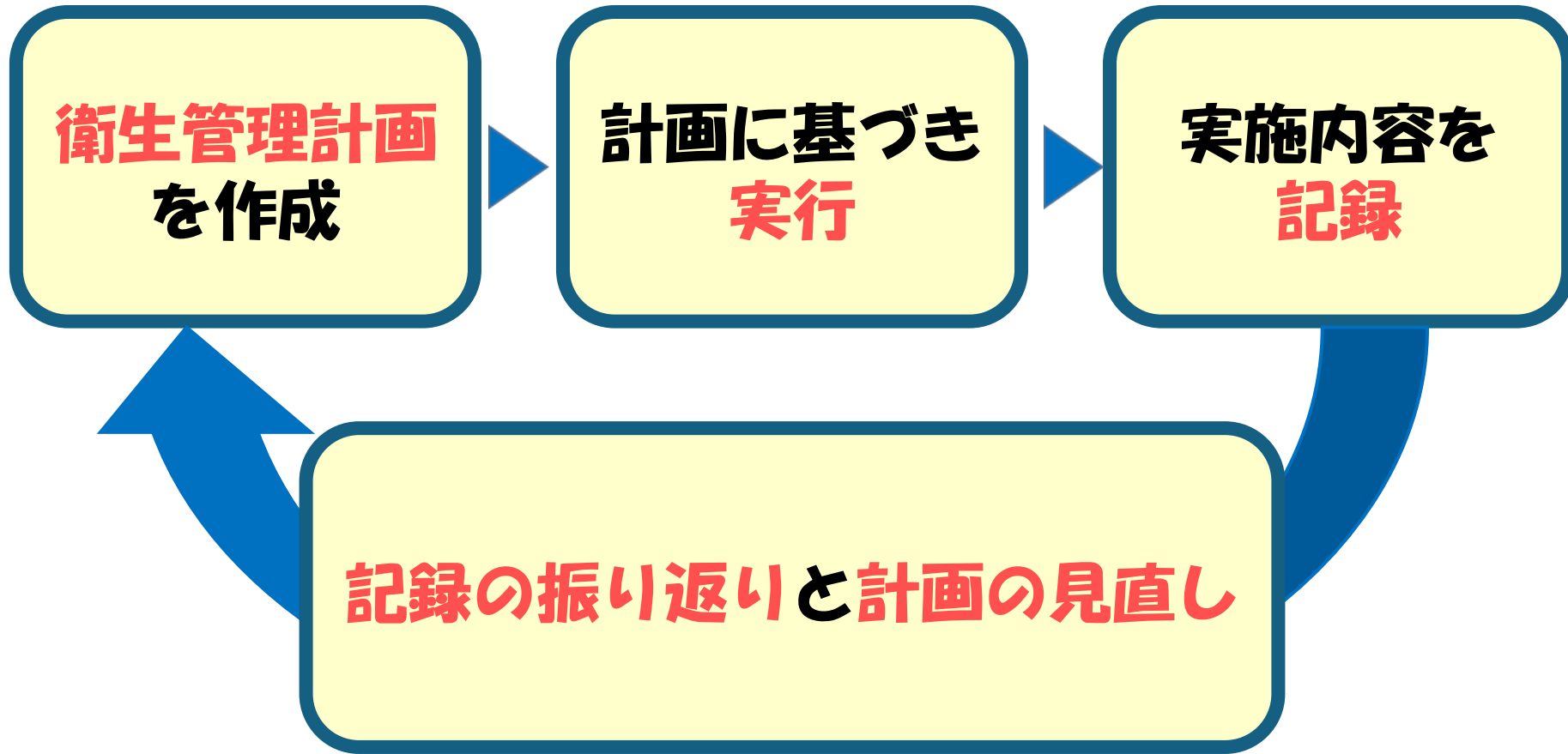
衛生管理の見える化

衛生管理計画
を作成

計画に基づき
実行

実施内容を
記録

記録の振り返りと計画の見直し



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
(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

HACCP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)
<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/001190337.pdf>

ご清聴ありがとうございました

