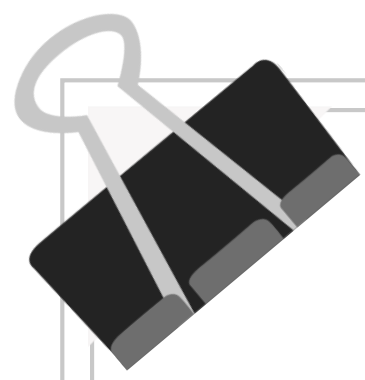


---

# H A C C P の考え方を 取り入れた衛生管理

茅ヶ崎市保健所衛生課 食品衛生担当

---



# なぜHACCPが必要か？

Hazard (危害要因)

Analysis (分析)

&

Critical (重要)

Control (管理)

Point (点)

危害分析

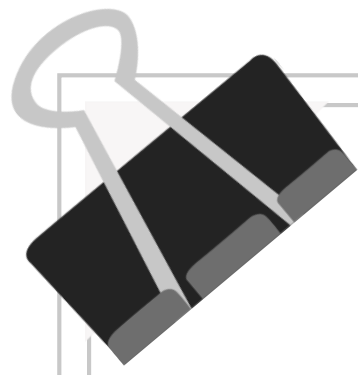
危ないところを予想

重要管理点

どうやったら

防げるか

「結果確認型」 ⇒ 「予防管理型」



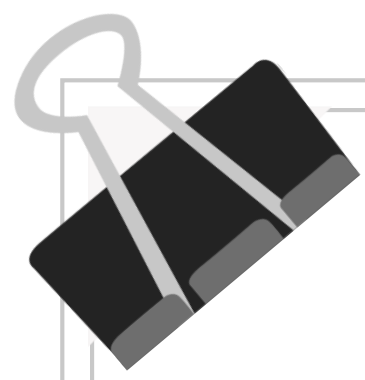
# 二つの区分

HACCPに  
基づく衛生管理

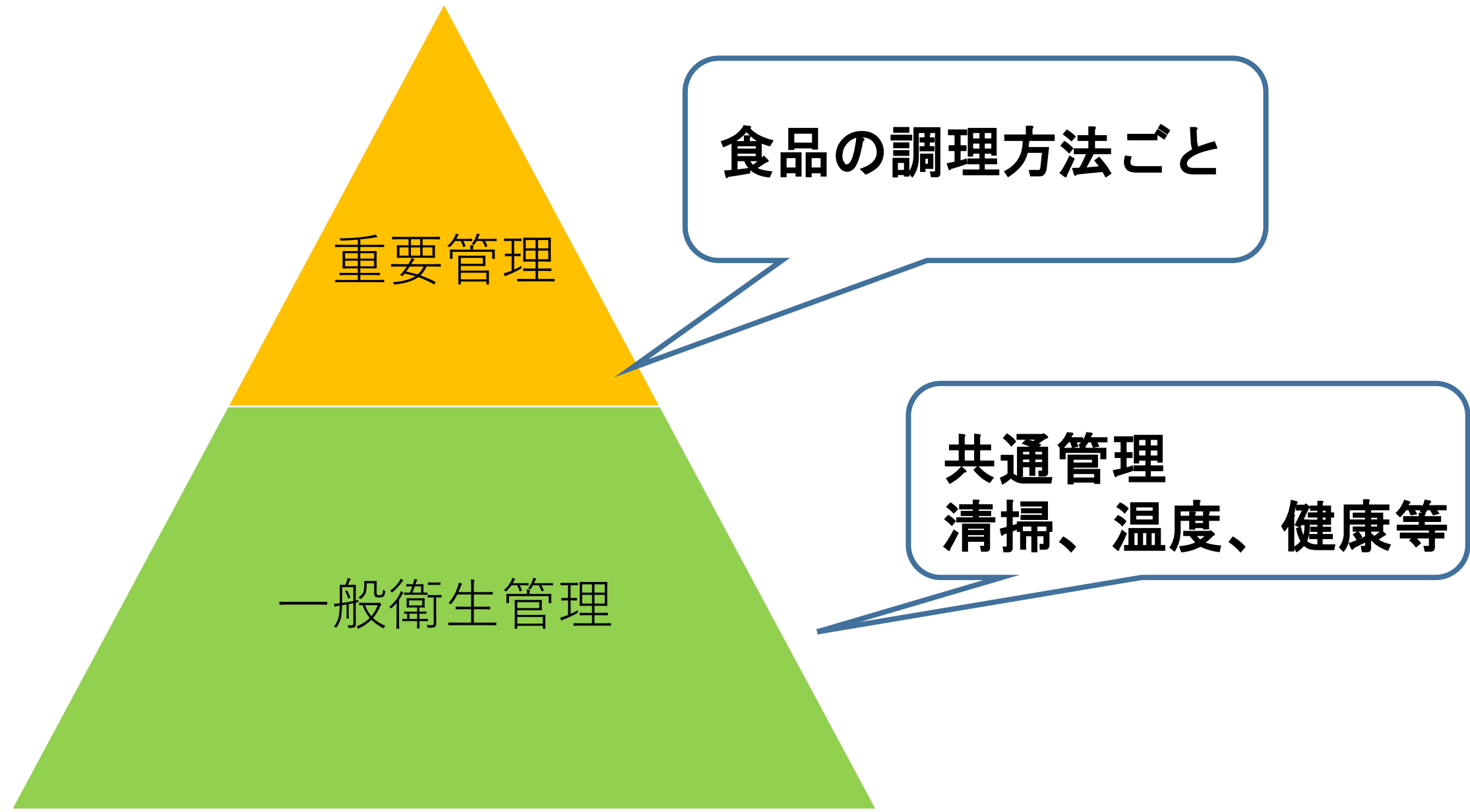
【対象事業者】  
大規模事業者  
と畜場  
食鳥処理場

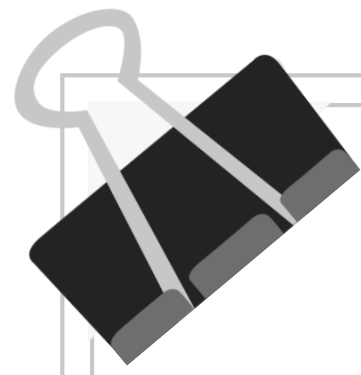
HACCPの  
考え方を取り入れた  
衛生管理

【対象事業者】  
小規模な営業者等  
(飲食店など)



# 衛生管理計画の作成





# 一般衛生管理

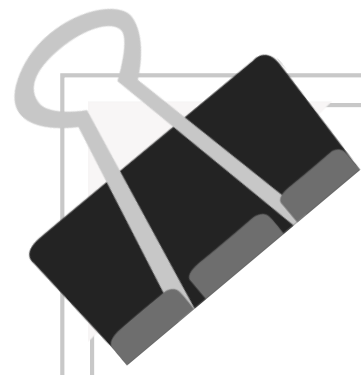
- ① 原材料の受入の確認
- ② 冷蔵・冷凍庫の温度の確認
- ③－1 交差汚染・二次汚染の防止
- ③－2 器具等の洗浄・消毒・殺菌
- ③－3 トイレの洗浄・消毒
- ④－1 従業員の健康管理
- ④－2 衛生的な手洗いの実施



# 一般衛生管理計画（例）

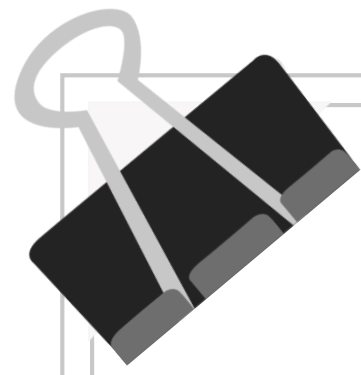
一般的衛生管理のポイント		
①	原材料の 受入の確認	いつ <b>原材料の納入時</b> その他（ ）
		どのように 外観、におい、包装の状態、表示（期限、保存方法）を確認する
		問題があったとき 返品し、交換する
②	庫内温度の 確認 （冷蔵庫・ 冷凍庫）	いつ <b>始業前</b> ・作業中・業務終了後・その他（ ）
		どのように 温度計で庫内温度を確認する（冷蔵：10℃以下、冷凍：-15℃以下）
		問題があったとき 異常の原因を確認、設定温度の再調整／故障の場合修理を依頼 食材の状態に応じて使用しない又は加熱して提供

引用「公益社団法人日本食品衛生協会ホームページ」



# 重要管理

- 第 1 グループ：非加熱のもの  
（冷蔵品を冷たいまま提供）
  
- 第 2 グループ：加熱するもの  
（加熱し、熱いまま提供）  
（加熱後高温保管し、熱いまま提供）
  
- 第 3 グループ：加熱後冷却するもの  
（加熱後冷却、再加熱し、熱いまま提供）  
（加熱後冷却し、冷たいまま提供）



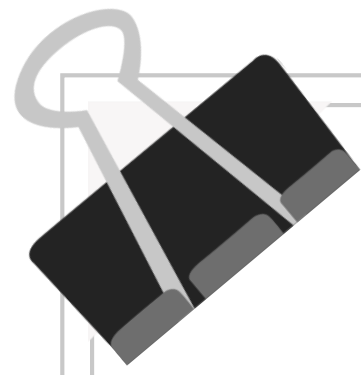
# 第1グループ

非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供）

メニュー例：刺身、冷奴、野菜サラダ

ポイント：つけない、増やさない

確認方法：十分な洗浄、冷蔵保管、すぐに提供



## 第2グループ

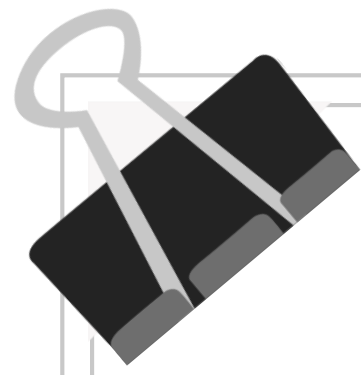
加熱するもの（加熱し、熱いまま提供）

（加熱後高温保管し、熱いまま提供）

メニュー例：ハンバーグ、焼魚、唐揚げ

ポイント：やっつける

確認方法：中心部までよく加熱



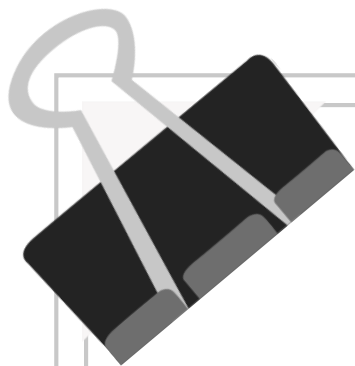
## 第3グループ

加熱後冷却するもの（加熱後冷却、再加熱し、熱いまま提供）  
（加熱後冷却し、冷たいまま提供）

メニュー例：カレー、スープ、ポテトサラダ

ポイント：やっつける、増やさない

確認方法：中心部までよく加熱、すみやかな冷却



# 重要管理計画（例）

## 記載例

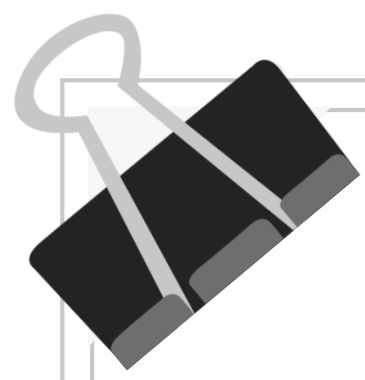
お店のメニューを分類してみましょう

調理方法を振り返り、できあがりのチェック方法を書き出しましょう

問題があったときはどうするかを決めておきましょう

⑥ 重要管理のポイント			
分類	メニュー	チェック方法	問題があったとき
第1グループ	非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供） 刺身、冷奴	冷蔵庫より取り出したらずぐに提供する	食品が冷たくない場合は、提供しない又は加熱用に使用する

引用「公益社団法人日本食品衛生協会ホームページ」

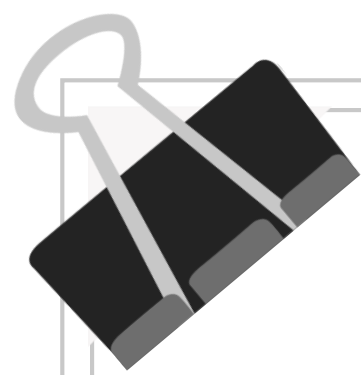


# 一般衛生管理の実施記録 (記載例)

20XX 年 4月

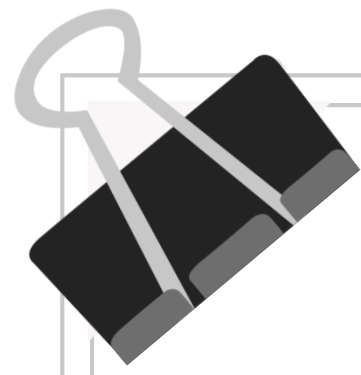
分類	原材料の 受入確認	庫内温度 確認	トイレの 洗浄・消毒	従業員の 健康管理 等	手洗いの 実施	日々の チェック	特記事項	確認者
1日	良・否	4、-16	良・否	良・否	良・否	太郎	4/1小麦粉の包装が破れていた ので返品、再納品	

※様式については、各業界団体の手引書を参考にしてください。



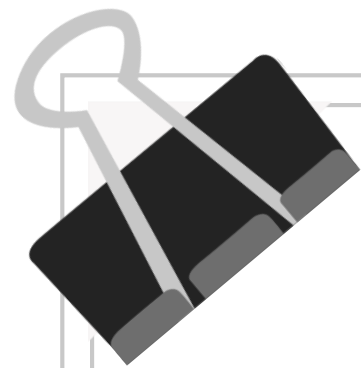
# 重要管理の実施記録（記載例）

20xx年 4月		重要管理の実施記録（記載例）					日々チェック	特記事項	確認者
分類	非加熱のもの （冷蔵品を冷たいまま提供）	加熱するもの （加熱し、熱いまま提供）	（加熱後高温保管し、熱いまま提供）	加熱後冷却するもの （加熱後冷却、再加熱し、熱いまま提供）	（加熱後冷却し、冷たいまま提供）				
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、ライス	カレー、スープ	ポテトサラダ、サラダチキン（低温調理）				
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レームがあった。調理したB君に確認したところ、急いで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。		
2日	◎良 否	◎良 否	◎良 否	◎良 否	◎良 否	花子			



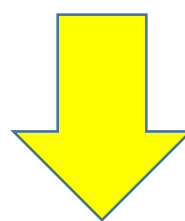
# 記録記載時の注意点

- 実行した時に記録する
- クレームや衛生上気が付いたことも記録する
- 事実のままを記録する
- 確認した人がサインする



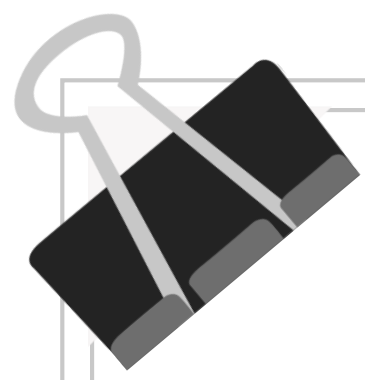
# 定期的な記録の振り返り

日常的に問題が繰り返し発生している



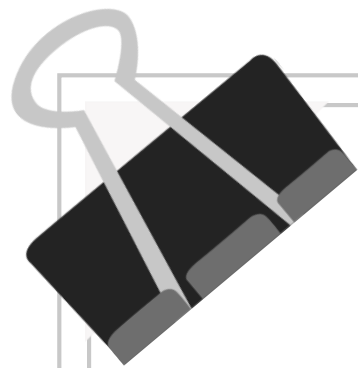
計画・手順  
見直しの必要性を検討





# P D C A サイクル

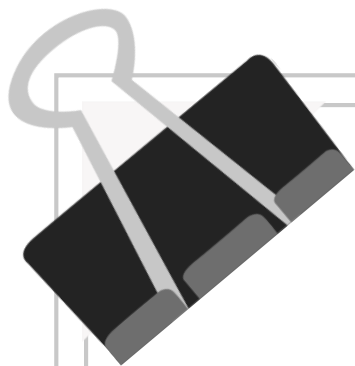




# H A C C P で最も大切なこと

- ・ 衛生管理の見える化
- ・ 食中毒ゼロ





# アンケート回答方法

例

ID① : ho    ID② : ke    ID③ : nj    ID④ : yo

PW① : ya    PW② : sa    PW③ : i



文字サイズ・背景色の変更 >

暮らし Living	施設案内・予約 Facility information/ reservation	観光・イベント Sightseeing/Events	市民参加カレンダー Citizen participation calendar	市政情報 Municipal administration information	事業者の方へ To businesses

現在の位置: [トップページ](#) > 【茅ヶ崎市】令和8年度食品衛生責任者講習会(e-ラーニング)受講者アンケート 認証

【茅ヶ崎市】令和8年度食品衛生責任者講習会(e-ラーニング)受講者アンケート 認証

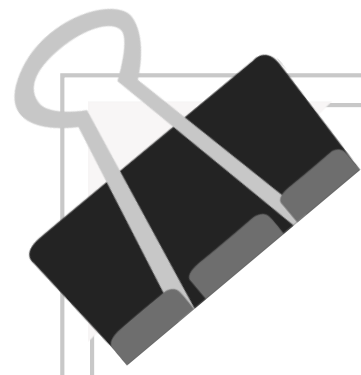
[印刷](#)

ユーザーID

パスワード

[ログイン](#)

[戻る](#)



---

アンケート回答のための

P W ② : b o

---