

HACCP Based Food Hygiene System

HACCPの考え方を
取り入れた衛生管理

Hazard Analysis and Critical Control Point : 危害要因分析・重要管理点

小規模な一般飲食店用 Small restaurant businesses

衛生管理の取り組みを「見える化」しましょう!
Visualize your hygiene control practices!

1

衛生管理計画を立てる
Make a hygiene control plan



2

計画どおり実施する
Implement the plan



Plan

Do



Act

Check



4

記録を振り返る、計画を見直す
Review logs and revise plan

3

確認して記録する
Check and keep logs

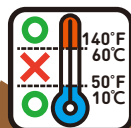
基本は「食中毒予防三原則」

3 Principles for Food Poisoning Prevention

有害な
微生物を
Pathogenic
microbes



つけない
Avoid contamination



増やさない
Prevent growth



やっつける
Kill

食中毒予防の基本は衛生的な手洗いから!
Food poisoning prevention starts with hygienic handwashing!

1 Make a Hygiene Control Plan

(1) Good Hygiene Practice

Good hygiene practices are **common routines for all food products** and include cleaning, disinfecting, and sterilizing facilities, equipment and cooking utensils, controlling food temperatures, and personal hygiene. Keep track of "when" and "how to" manage routines, and decide on measures to implement "if you encounter a problem."



1 Handling deliveries

- Delivery check



Avoid contaminating

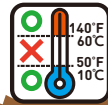
Check food

- Appearance and smell
- Packaging conditions
- Labels (expiration date, storage method, allergens)
- Temperature

2 Checking refrigerator/freezer temperatures

Refrigerator:
10°C or below

Freezer:
-15°C or below



Prevent growth

- Decide on timing to check temperature (e.g., before work)
- Check storage temperatures using a thermometer

3 Keeping facilities/shops clean

- Prevent cross-contamination
- Clean, disinfect and sterilize utensils
- Clean and disinfect toilets



Avoid contaminating

- Designate different cooking utensils for different purposes, such as meat and fish
- Clean and disinfect cooking utensils after use
- Clean and disinfect toilets

4 Personal health and hygiene

- Keep track of employees' health condition
- Use hygienic work clothes
- Enforce hygienic handwashing



Avoid contaminating

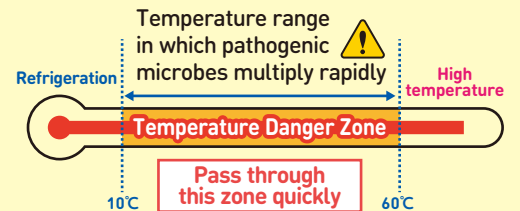
Check employees'

- Physical condition
- Hands for cuts or abrasions
- Clothing
- Employ hygienic handwashing technique

(2) Critical Control Point (CCP)

Critical control points are critical **hygiene control practices performed in line with food preparation methods**. It is important to **keep food out of, or to quickly pass it through, the temperature danger zone**.

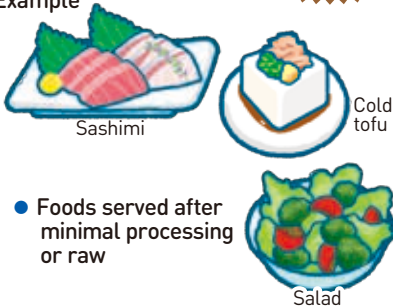
Divide food into three groups according to the preparation process. Decide "how to" monitor each group and what measures to take "if there is a problem."



Type Group 1

Refrigerated foods (serve chilled)

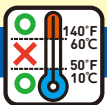
Example



- Foods served after minimal processing or raw

- Vegetables and other foods should be thoroughly washed, refrigerated and served immediately after they are taken out of the refrigerator.

Check Methods

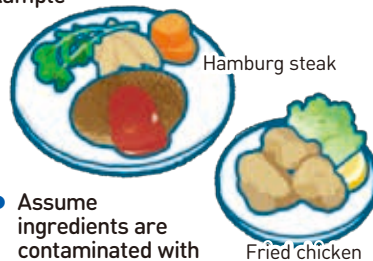


Prevent growth

Group 2

Foods cooked and served hot

Example



- Assume ingredients are contaminated with bacteria, viruses or other pathogens.

- Cook all the way through.
- Check the cooking heat, time, appearance, color of juices, baked texture (tenderness), and inside temperature.



Kill

Group 3

Foods cooked, refrigerated, and reheated (or cooked and then refrigerated)

Example

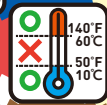


- Keep food in the proper temperature range to prevent pathogenic microbes from multiplying.

- Cook all the way through.
- Refrigerate quickly to prevent the growth of any pathogenic microbes.
- When reheating, cook all the way through.



Kill



Prevent growth

1 衛生管理計画を立てる

(1) 一般衛生管理のポイント

一般衛生管理は、施設や調理器具の洗浄・消毒・殺菌、食品の温度管理、従業員の衛生など、**どの食品についても行う共通の衛生管理**です。「いつ」「どのように」管理するか、「問題があったとき」の対処方法を決めておきます。



① 原材料の取り扱い

- 原材料の受入の確認

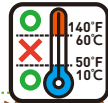


病原菌を
つけない

- 外観、におい
 - 包装の状態
 - 表示（期限、保存方法、アレルギー）
 - 品温
- などを確認する

② 冷蔵・冷凍庫の温度確認

- 冷蔵：10℃以下
- 冷凍：-15℃以下



病原菌を
増やさない

- 確認するタイミングを決める（例：始業前）
- 温度計で庫内温度を確認する

③ 施設・店舗の清潔維持

- 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



病原菌を
つけない

- 調理器具は、肉や魚などの用途別に使い分ける
- 使用の都度、器具類を洗浄し、消毒する
- トイレの洗浄・消毒を行う

④ 調理従事者の健康・衛生

- 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



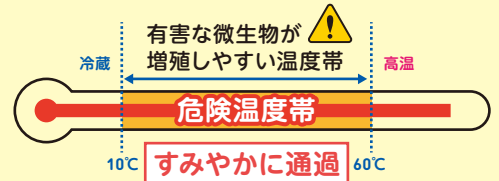
病原菌を
つけない

- 従業員の体調
- 手の傷の有無
- 着衣
- などの確認を行う
- 衛生的な手洗いをを行う

(2) 重要管理のポイント

重要管理は、**食品の調理方法にあわせて行う衛生管理**で、重点的に管理します。

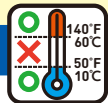
ポイントは**危険温度帯に置かない、または、すみやかに通過**することです。調理工程によって3つのグループに分けて、「どのように」管理するか、「問題があったとき」の対処方法を決めておきます。



分類

第1グループ

非加熱のもの
(冷たいまま提供)



病原菌を
増やさない



- 下処理後の食材や生食で提供する食材
- 野菜などは十分に洗浄し、冷蔵保管して、冷蔵庫より取り出したらずくに提供します。

チェック
方法

第2グループ

加熱し、温かいまま提供



病原菌を
やっつける



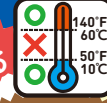
- 細菌やウイルスがついていることを事前に
- 中心部までよく加熱します。
- 火の強さ、時間、見た目、肉汁の色、焼き上がりの触感（弾力）、中心温度などを確認します。

第3グループ

加熱後冷却し、再加熱する
(または加熱後冷却するもの)



病原菌を
やっつける



病原菌を
増やさない



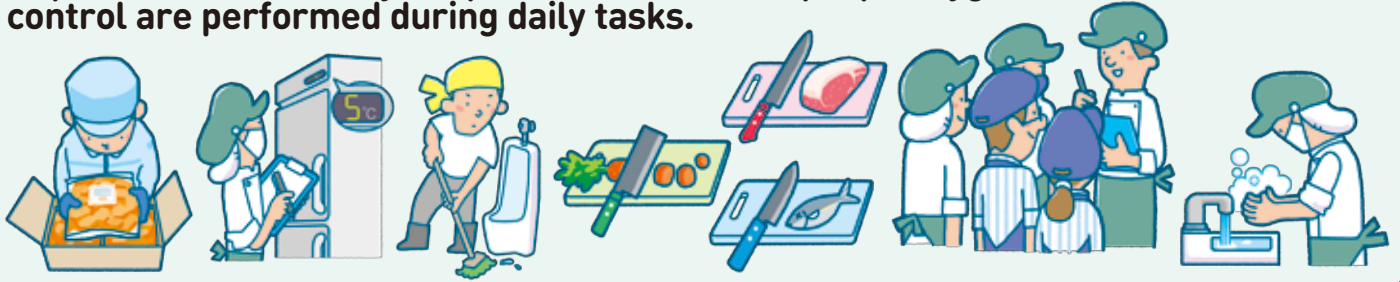
- 有害な微生物が増殖しないよう温度帯に注意
- 中心部までよく加熱します。
- 生き残った病原菌を増やさないため、すみやかに冷却します。
- 再加熱の時も中心部までよく加熱します。

2 Implement the Plan

3 Check the Plan

(1) Good Hygiene Practice

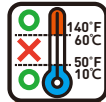
Implement and check your plan to ensure that proper hygiene control are performed during daily tasks.



(2) Critical Control Point (CCP)

Type Group 1

Store in refrigerator



Prevent growth

Check • Serve immediately ⇒ OK ?

Type Group 2

Cook all the way through.

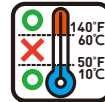


Kill

- Cooking heat, time, appearance, color of juices ⇒ OK ?
- Oil temperature, frying time, amount fried at once, appearance ⇒ OK ?

Type Group 3

Refrigerate quickly



Prevent growth

Cook all the way through when reheating

- Quickly refrigerated, bubbles and appearance when reheated ⇒ OK ?

3 Log

Check that procedures have been performed properly and record details in logs.

Apr. 20XX Good Hygiene Practice Implementation Log (Example)

Type	① Delivery check	② Check storage temperatures Refrigerator / Freezer (°C)	③-1 Prevent cross-contamination	③-2 Clean, disinfect and sterilize utensils	③-3 Clean and disinfect toilets	④-1 Personal hygiene	④-2 Enforce handwashing	Daily check	Notes	Verifier
1	良・否	4,-16	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	Olivia	April 1: One torn bag of flour was returned this morning. Replacement delivered in the afternoon.	Olivia
2	良・否	9,-23	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	Olivia	April 2: Mr. A forgot to wash his hands after using the toilet before noon. He was given a warning and instructed to wash his hands.	
3	良・否	15,-23 →10°C	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	Olivia	April 3: The temperature was 15°C around 11:00. Twenty minutes later, it was 10°C. There might have been more fridge traffic than normal.	
4	良・否	6,-22	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	Olivia		

Point

If you circle "No," write down how you will handle the problem in the "Notes."

Notes (Other examples)

- Mr./Ms. ○○ was sent home because he/she said he/she had diarrhea.
- The inside of the meat was still reddish. This was caused by △△. Mr./Ms. ○○ was instructed to be more thorough in cooking methods.

April 7: John

Date Sign

Apr. 20XX Critical Control Point Implementation Log (Example)

Type	Refrigerated foods (served chilled)	Cooked foods (cooked and served hot)	(Foods cooked, stored at high temperatures, and served hot)	Foods cooked and then refrigerated (Foods cooked, refrigerated, reheated and served hot)	(Foods refrigerated after cooking and served chilled)	Daily check	Notes	Verifier
Menu	Sashimi, cold tofu	Hamburg steak, grilled fish, grilled chicken, fried chicken	Fried chicken, rice	Curry, soup	Potato salad, steamed chicken (cooked at low temperatures)			
1	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	Olivia	April 1: A consumer complained that the inside of the hamburger steak was red. When asked, Mr. B said that he was in a hurry, so he didn't check the meat properly when cooking. He was retrained in proper cooking and checking methods.	Olivia
2	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	Olivia		
3	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	Olivia		

Point

Divide the menu into categories to determine the critical control points required for each. Implement, check and keep logs according to these categories.

April 7: John

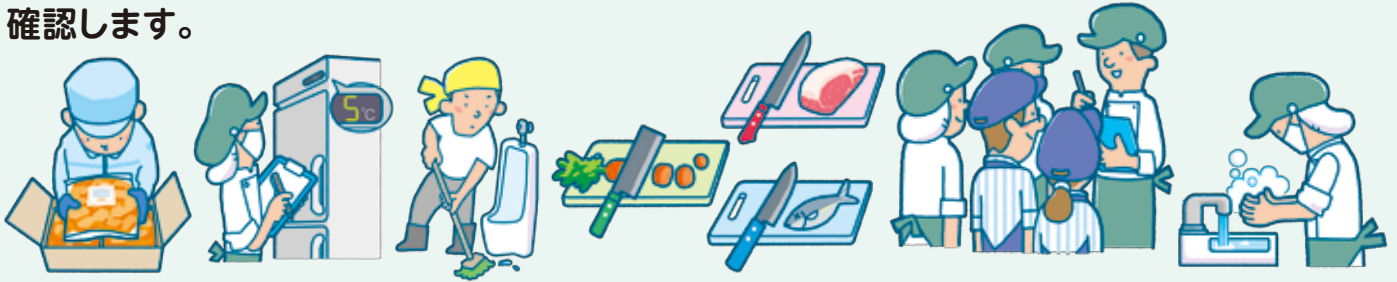
Date Sign

2 計画どおり実施する

3 確認する

(1) 一般衛生管理

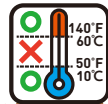
作成した計画に従って日々の衛生管理を確実に実施し、確認します。



(2) 重要管理

分類 第1グループ

冷蔵庫に
保管



病原菌を
増やさない

確認
する

- すぐに提供する ⇒ OK ?

第2グループ

中心部
まで
よく加熱

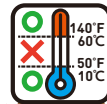


病原菌を
やっつける

- 火の強さ、時間、見た目、肉汁の色 ⇒ OK ?
- 油の温度、揚げる時間、油に入れる数量、見た目 ⇒ OK ?

第3グループ

すみやかに
冷却



病原菌を
増やさない

加熱時は
中心部まで
よく加熱

- すみやかに冷却、再加熱時の気泡・見た目 ⇒ OK ?

3 記録する

適切に実施できたか、確認して、記録様式に記録しましょう

20XX年 4月

一般衛生管理の実施記録 (記載例)

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 (°C)	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	日々チェック	特記事項	確認者
1日	良・ <input type="radio"/> 否	4,-16	良・ <input type="radio"/> 否	良・ <input type="radio"/> 否	良・ <input type="radio"/> 否	良・ <input type="radio"/> 否	良・ <input type="radio"/> 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・ <input type="radio"/> 否	9,-23	良・ <input type="radio"/> 否	良・ <input type="radio"/> 否	良・ <input type="radio"/> 否	良・ <input type="radio"/> 否	良・ <input type="radio"/> 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・ <input type="radio"/> 否	15,-23 →再10°C	良・ <input type="radio"/> 否	良・ <input type="radio"/> 否	良・ <input type="radio"/> 否	良・ <input type="radio"/> 否	良・ <input type="radio"/> 否	花子	4/3 11時頃、15°C。20分後10°C。いつもより出し入れ頻繁だったか。	
4日	良・ <input type="radio"/> 否	6,-22	良・ <input type="radio"/> 否	良・ <input type="radio"/> 否	良・ <input type="radio"/> 否	良・ <input type="radio"/> 否	良・ <input type="radio"/> 否	花子		

ポイント

「否」に○をした場合は、その後の対処方法を特記事項に書きましょう

特記事項 (その他の記載例)
 ・〇〇さんが下痢をしていると報告があったので、帰宅させた。
 ・肉の赤みが残っていた。△△が原因であった。加熱方法を徹底した。

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 (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)	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、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)	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、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。	4/7 太郎
1日	良・ <input type="radio"/> 否	良・ <input type="radio"/> 否	良・ <input type="radio"/> 否	良・ <input type="radio"/> 否	良・ <input type="radio"/> 否	花子		
2日	良・ <input type="radio"/> 否	良・ <input type="radio"/> 否	良・ <input type="radio"/> 否	良・ <input type="radio"/> 否	良・ <input type="radio"/> 否	花子		
3日	良・ <input type="radio"/> 否	良・ <input type="radio"/> 否	良・ <input type="radio"/> 否	良・ <input type="radio"/> 否	良・ <input type="radio"/> 否	花子		

ポイント

メニューを分類することで、それぞれに必要な重要な管理方法を理解します。それによって実施し、チェックして、記録しましょう。

4 Review Logs and Revise Plans

An important part of food hygiene is not only to keep logs, but "review" logs.

- Review logs regularly (once a month) and consider measures to take if similar problems occur frequently, such as complaints from consumers or other observations related to hygiene, since they may stem from the same cause.
- Avoid taking too many orders, as food poisoning can be caused by handling more food than can be processed at once (the amount of food that can be processed normally).
- When employees change, explain and train them on hygiene control plans and keep implementation logs.
- Review hygiene control plans when there are changes to menus or ingredients, suppliers, or equipment and cooking utensils.
- These logs should be kept for a period of about one year.
- If a consumer provides information about contaminated food or health hazards, contact a health center quickly.



Need for Logs


- Logs can help prevent outbreaks of food poisoning by clarifying the key points of hygiene control and putting them into practice.
- Logs can be used to identify areas for improvement in food preparation. Logs are an effective way to review processes and improve efficiency.
- Logs can also be written evidences of proper hygiene control and be used with confidence to explain conditions to customers and public health authorities, in the unlikely event of a problem.

Know what hazards can be found in food!!

More information


http://n-shokuei.jp/eisei/sfs_index.html



Norovirus 


Multiplies in the human digestive tract. Often caused by foods contaminated by cooking staff.

Wash your hands thoroughly and cook food all the way through.

Campylobacter 


Commonly found in poultry and other meat. Beware of contamination caused by touching meat.

Do not serve or eat undercooked chicken. Cook food all the way through.

Pathogenic Escherichia coli 


Commonly found in meat. Groundwater can also be a source of contamination. Some strains produce toxins.

Meat should be cooked thoroughly, and vegetables should be washed and disinfected.

Salmonella 


Commonly found in meat and eggs. Insects and rodents can also be a source of contamination.

Cook meat and eggs all the way through.

Staphylococcus aureus 


Commonly found on the skin and wounds of people and animals. Produces heat-resistant toxins.

Employees should wear masks and caps, as well as gloves in case of cuts or wounds.

Bacillus cereus 


Commonly found in processed foods, such as rice and pasta. Produces toxins.

Food should be served immediately after cooking, or refrigerated quickly.

Clostridium perfringens 


Grows easily in food prepared in large pots and pans, lunch boxes, and other containers.

Food should be refrigerated quickly and reheated all the way through.

Anisakis 


Parasite found in mackerel, horse mackerel, Pacific saury, skipjack tuna, pilchard, salmon, squid and other seafood.

Vulnerable to freezing (below -20°C for 24 hours or more) or heating (above 70°C, or 60°C for 1 minute).

Histamine 

Present in red-fleshed fish, such as mackerel, pilchard, Pacific saury, amberjack, and horse mackerel.

Must be controlled at low temperatures.

Allergens 

Eggs, wheat, buckwheat, milk, shrimp, crab, peanuts, walnuts

Requires food containing allergens to be stored and cooked separately.

- ▶ If a consumer provides information about contaminated food or health hazards, contact a health center quickly.

- ▶ Download this leaflet and other information from the website.

https://www.n-shokuei.jp/eisei/haccp_e.html



4 記録を振り返る、計画を見直す

記録を付けるだけでなく、記録した内容を「振り返る」ことも重要です。

- 定期的に（1カ月など）記録の振り返りを行い、クレームや衛生上気がついたことなど、同じような問題が繰り返し発生している場合は、同一の原因が考えられますので対応を検討しましょう。
- 調理可能な量（普段から処理できる量）を超えての作業は食中毒の発生にもつながりますので、無理な受注は控えましょう。
- 従業員が交代した場合は、衛生管理計画を説明して教育し、実施内容を記録に残しましょう。
- メニューや原材料が代わった場合、納入業者が代わった場合、設備・器具に変更があった場合には衛生管理計画を見直しましょう。
- これら一連の記録は、一年間程度は保管しておきましょう。
- 消費者から異物混入や健康被害などの情報があった場合は、すみやかに保健所に相談しましょう。



記録の必要性

- 衛生管理のポイントを明確にして実施することで、食中毒発生の未然防止につながります。
- 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。
- さらに、万が一、問題が発生した場合、衛生管理を適切に行っていたことの証拠書類となり、顧客や保健所に対して、自信を持って説明できます。

食品中のハザード(危害要因)を知ろう!!

詳しくはコチラ

https://n-shokuei.jp/eisei/sfs_index.html



ノロウイルス

人の腸管で増殖する。調理者からの汚染が多い

手をしっかり洗い、食材を十分に加熱する

カンピロバクター

鶏肉などに多い。肉を触った手指からの汚染にも注意

生焼け厳禁、しっかり焼く

病原大腸菌

肉類に多いほか、地下水を介した汚染もある。毒素を作る種類もある

肉はしっかり加熱、野菜は洗浄・殺菌を

サルモネラ

肉類・卵に多いほか、虫やネズミを介して汚染することも

肉類・卵はしっかり加熱する

黄色ブドウ球菌

人などの皮膚や傷口に多い。熱に強い毒素を作る

マスク・帽子の着用。手指の傷には手袋を

セレウス菌

米やパスタなどの調理食品に多く、毒素を作る

加熱調理後、すぐに提供するか、すばやく冷却

ウエルシュ菌

大きな鍋などで作る料理や弁当などで菌が増えやすい

すばやく冷やして徹底的に再加熱

アニサキス

サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなどの魚介類にいる寄生虫

冷凍(-20℃以下、24時間以上)もしくは加熱(70℃以上、または60℃以上なら1分)で死滅

ヒスタミン

サバ、イワシ、サンマ、ブリ、アジなどの赤身魚が原因となる

低温管理が重要

アレルゲン

卵・小麦・そば・乳・エビ・カニ・ピーナッツ・くるみ

アレルゲンを含む食材を分けて保管、調理

▶ 消費者から異物混入や健康被害などの情報があった場合は、保健所等へすみやかに連絡しましょう。

▶ リーフレットおよび各種様式は、ホームページからダウンロードできます。

https://www.n-shokuei.jp/eisei/haccp_e.html



Hygiene Control Plans in Restaurants

Good Hygiene Practice Points		
	When	When deliveries arrive / Other ()
①	Delivery check	How
	If there is a problem	Before work / During work / After work / Other ()
②	Check storage temperatures (Refrigerator / freezer)	How
	If there is a problem	Before work / During work / After work / Other ()
③-1	Prevent cross-contamination	How
	If there is a problem	Before work / After use / After work / Other ()
③-2	Clean, disinfect and sterilize utensils	How
	If there is a problem	Before work / During work / After work / Other ()
③-3	Clean and disinfect toilets	How
	If there is a problem	Before work / During work / Other ()
④-1	Personal hygiene	How
	If there is a problem	After using the toilet, Before entering the cooking facility, Before plating food, When changing tasks, After handling contaminants such as raw meat and fish, After handling money, After cleaning / Other ()
④-2	Enforce handwashing	How
	If there is a problem	

⑤ Critical Control Points				
	Type	Menu	Check method	If there is a problem
Group 1	Refrigerated foods (served chilled)			
Group 2	Cooked foods (cooked and served hot)			
	(Foods cooked, stored at high temperatures, and served hot)			
Group 3	Foods cooked and then refrigerated (Foods cooked, reheated and served hot)			
	(Foods refrigerated after cooking and served chilled)			

Authorizing signature

Date prepared (dd/mm/yy)