

HACCP

HACCP의考え方を
取り入れた衛生管理

의

개념을 도입한 위생관리

Hazard Analysis and Critical Control Point : 위해요인 분석·중요 관리점 (危害要因分析·重要管理点)

小規模な一般飲食店用 소규모 음식점

衛生管理の取り組みを「見える化」しましょう!
위생관리 방식을 '가시화' 합시다!

1

衛生管理計画を立てる
위생관리 계획 세우기



2

計画どおり実施する
계획대로 실시하기



Plan

Do

Act

Check

4

記録を振り返る、計画を見直す
기록을 되돌아보고 계획을 재검토하기



3

確認して記録する
확인하고 기록하기



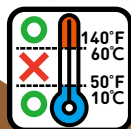
基本は「食中毒予防三原則」

기본은 '식중독 예방 3원칙'

有害な
微生物を
유해
미생물의



つけない
유입 방지



増やさない
증식 방지



やっつける
철저한 제거

食中毒予防の基本は衛生的な手洗いから!
식중독 예방의 기본은 위생적인 손씻기부터!

1 위생관리 계획 세우기

(1) 일반 위생관리 요점

일반 위생관리는 시설이나 조리기구의 세정·소독·살균, 식품 온도관리, 종업원 위생 등 모든 식품에 대해 실시하는 공통적 위생관리입니다.
‘언제’ ‘어떻게’ 관리할지, ‘문제 발생 시 어떻게’ 대처할지 정해 둡니다.



1 원재료 취급

- 원재료 수취 확인

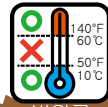


병원균 유입 방지

- 외관·냄새
- 포장상태
- 표시(기한·보존방법·알레르겐)
- 품은 등을 확인

2 냉장·냉동고의 온도 확인

냉장: 10℃ 이하,
냉동: -15℃ 이하



병원균 증식 방지

- 확인시기 책정(예: 업무시작 전)
- 온도계로 내부 온도를 확인

3 시설·장비의 청결 유지

- 교차오염·2차오염 방지
- 기구 등의 세정·소독·살균
- 화장실 세정·살균



병원균 유입 방지

- 조리기구는 고기나 생선 등 용도별로 구분해 사용
- 사용 시마다 기구류를 세정·소독
- 화장실을 세정·소독

4 조리 종사자의 건강·위생

- 종업원 건강관리
- 위생적인 작업복 착용
- 위생적인 손씻기 실시



병원균 유입 방지

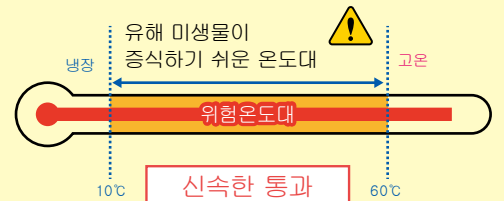
- 종업원 건강상태
- 손 상처 유무
- 착의 등을 확인
- 위생적인 손씻기 실시

(2) 중요관리 요점

중요관리는 식품 조리방법에 맞춰 실행하는 위생관리로 중점적으로 관리합니다.

요점은 ‘위험온도대에 두지 않기’ 또는 ‘신속한 통과’입니다.

조리공정에 따라 3개 그룹으로 나누어 ‘구체적 관리방법’, ‘문제 발생 시 대처법’을 정해 둡니다.



분류 제1그룹

비가열 (차가운 상태로 제공)



- 밀 손질 후 식재료나 생식으로 제공하는 것

확인 방법

- 채소 등은 충분히 세정한 후 냉장보관하고 냉장고에서 꺼내면 바로 제공합니다.

제2그룹

가열해 따뜻한 상태로 제공

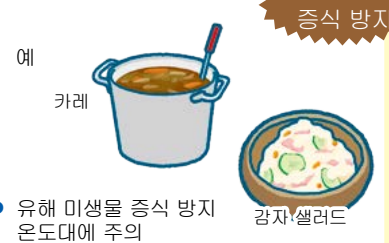


- 세균이나 바이러스가 존재한다는 것을 전제로

- 중심부까지 충분히 가열합니다.
- 화력, 시간, 외형, 육즙 색, 표면촉감(탄력), 중심온도 등을 확인합니다.

제3그룹

가열 후 냉각하고 재가열 (또는 가열 후 냉각)



- 유해 미생물 증식 방지 온도대에 주의

- 중심부까지 충분히 가열합니다.
- 살아남은 병원균이 증식되지 않도록 신속하게 냉각합니다.
- 재가열 시에도 중심부까지 충분히 가열합니다.

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

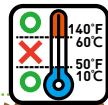


病原菌を
つけない

- 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



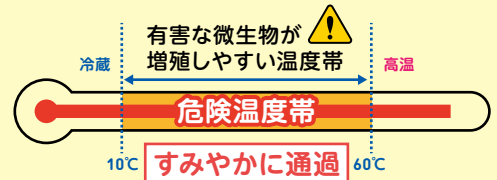
病原菌を
つけない

- 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)



- 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すぐに提供します。

チェック
方法

第2グループ

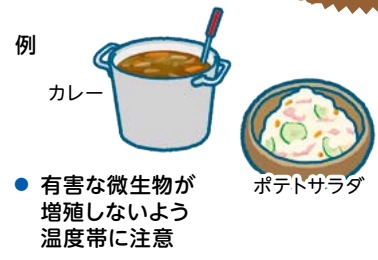
加熱し、温かいまま提供



- 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)



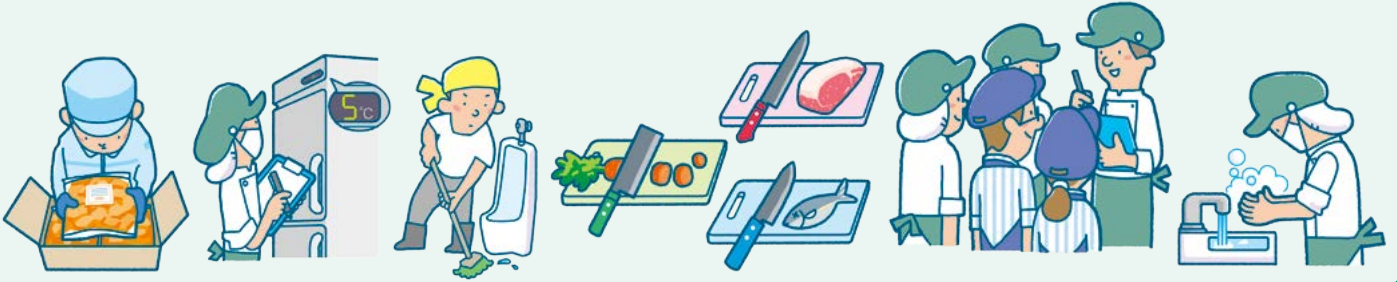
- 有害な微生物が増殖しないよう温度帯に注意
- 中心部までよく加熱します。
- 生き残った病原菌を増やさないため、すみやかに冷却します。
- 再加熱の時も中心部までよく加熱します。

2 계획대로 실시하기

3 확인하기

(1) 일반 위생관리

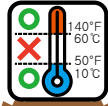
작성한 계획에 따라 일일 위생관리를 철저히 하고 확인합니다.



(2) 중요관리

분류 제1그룹

냉장고에 보관



병원균 증식 방지

확인 ● 즉시 제공 ⇒ OK?

제2그룹

중심부까지 충분히 가열

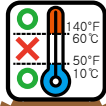


병원균 제거

- 화력, 시간, 외형, 육즙 색 ⇒ OK?
- 기름온도, 튀기는 시간, 기름에 넣는 수량, 외형 ⇒ OK?

제3그룹

신속하게 냉각



병원균 증식 방지

가열 시는 중심부까지 충분히 가열

- 신속하게 냉각, 재가열 시의 기포·외형 ⇒ OK?

3 기록하기

적절하게 실시되었는지 확인하고 기록양식에 기록합니다.

20XX 년 4월

일반위생관리 실적기록(기재예)

분류	① 원재료 수취 확인	② 내부 온도 확인 냉장고·냉동고(°C)	③-1 교차오염·2차오염 방지	③-2 기구 등의 세정·소독·살균	③-3 화장실 세정·소독	④-1 중업원 건강관리	④-2 손씻기 실시	일일 확인	특기사항	확인자
1	○·○	4, -16	○·○	○·○	○·○	○·○	○·○	하나코	4/1 아침, 밀가루 1봉지의 포장에 찢어져 반쯤, 오후에 재납품.	4/7 다로
2	○·○	9, -23	○·○	○·○	○·○	○·○	○·○	하나코	4/2 점심 전, A군이 화장실 이용 후에 손을 씻지 않고 작업장에 돌아왔기 때문에 주의하고 손씻기를 시켰다.	
3	○·○	15, -23 -10°C	○·○	○·○	○·○	○·○	○·○	하나코	4/3 11시경, 15도, 20분 후 10도. 평소보다 출입이 잦았던 거 같다.	
4	○·○	6, -22	○·○	○·○	○·○	○·○	○·○	하나코		

요점

‘쫄(아니오)’에 동그라미 친 경우는 그 후의 대처법을 특기사항에 기재합니다.

특기사항(기타 기재예)

- 씨가 설사를 한다는 보고가 있어 귀가시켰다.
- 고기에 붉은 부분이 남아 있었다. △△가 원인이었다. 철저히 가열했다.

날짜 기호

20XX 년 4월

중요관리 실적기록(기재예)

분류	비가열 (냉장품을 차가운 상태로 제공)	가열 (가열해 뜨거운 상태로 제공)	(가열 후 고온보관하고 뜨거운 상태로 제공)	가열 후 냉각(가열 후 냉각, 재가열해 뜨거운 상태로 제공)	(가열 후 냉각, 차가운 상태로 제공)	일일 확인	특기사항	확인자
메뉴	생선회, 생두부	햄버그, 생선구이, 닭꼬치, 튀김	튀김, 밥	카레, 국	감자샐러드, 샐러드치킨 (저온조리)			
1	○·○	○·○	○·○	○·○	○·○	하나코	4/1 햄버그 내부가 활갈다는 신고가 있었다. 조리한 B군에게 확인해 보니 시간에 쫓겨 충분한 확인이 이루어지지 않은 것으로 판명됐다. B군에게 가열과 확인을 철저히 하도록 재교육했다.	4/7 다로
2	○·○	○·○	○·○	○·○	○·○	하나코		
3	○·○	○·○	○·○	○·○	○·○	하나코		

요점

메뉴를 분류함으로써 각각에 필요한 중요관리방법을 이해합니다. 그것에 따라 실시·확인하고 기록합니다.

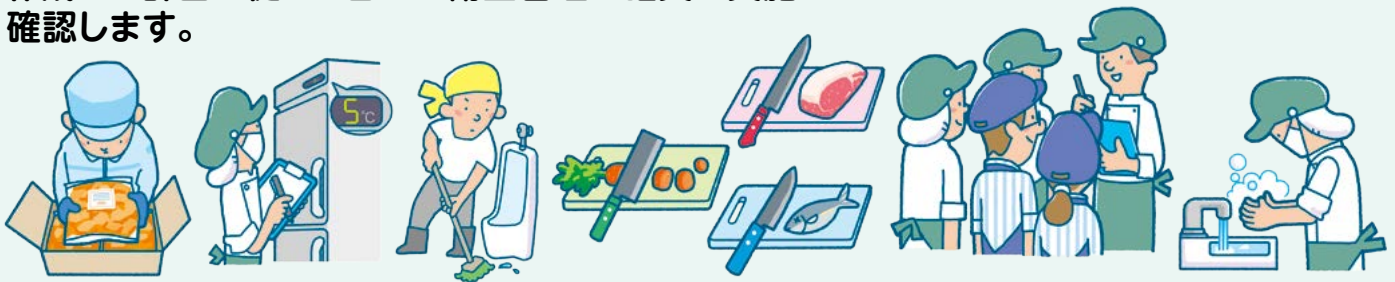
날짜 기호

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。

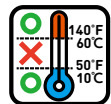


(2) 重要管理

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

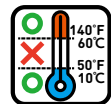


病原菌を
やっつける

- 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)
 ・○○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		4/7 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	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。	
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 기록을 되돌아보고 계획을 재검토하기

기록을 남기는 것은 물론 기록한 내용을 ‘되돌아보는 것’도 중요합니다.

- 정기적으로(1개월 등) 기록을 되돌아보고 비슷한 내용의 불만 등이 반복적으로 발생하고 있는 경우는 동일한 원인일 수 있으니 대응을 검토합니다.
- 조리 가능한 양(평소에 처리할 수 있는 양)을 초과하는 작업은 식중독 발생으로 이어질 수 있으니 무리한 수주는 삼가도록 합니다
- 종업원이 교체된 경우는 위생관리계획을 설명·교육하고 실시내용을 기록으로 남깁니다.
- 메뉴나 원재료, 납품업자가 바뀐 경우, 설비·기구가 변경된 경우는 위생관리계획을 재검토합니다.
- 이들 일련의 기록은 1년 정도 보관해 둡니다.
- 소비자로부터 이물질 혼입이나 건강피해 등의 정보가 들어온 경우는 신속히 보건소와 상담합니다.



기록의 필요성

- 명확한 요점을 토대로한 위생관리가 식중독 발생의 미연 방지로 이어집니다.
- 기록을 작성하면 업무의 개선점이 보이게 되어 업무의 재검토나 효율화 등의 효과로 이어집니다.
- 만일 문제가 발생하더라도 적절한 위생관리를 뒷받침하는 증빙서류가 되어 고객이나 보건소에 자신 있게 설명할 수 있게 됩니다.

식품의 위해요인을 숙지해 두자!!

상세 정보

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



노로바이러스



사람의 대장·소장에서 증식. 조리자로부터의 오염이 다수

.....
손을 깨끗이 씻고 식재료를 충분히 가열한다.

캠필로박터



닭고기 등에 많음. 고기를 만진 손가락을 통한 오염에도 주의

.....
설겅기 엄금, 충분히 굽는다.

병원 대장균



육류에 많고 지하수를 통해 오염되기도 함. 독소를 만드는 종류도 있음

.....
고기는 충분히 가열, 야채는 가열 또는 세정·살균한다.

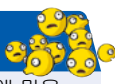
살모넬라



육류·계란에 많고 벌레나 쥐를 통해 오염되기도 함

.....
육류·계란은 충분히 가열한다.

항색포도상구균



사람 등의 피부나 상처에 많음. 열에 강한 독소를 만듦

.....
마스크·모자 착용. 손 상처에는 장갑을 낀다.

세레우스균



쌀, 파스타 등 조리식품에 많고 독소를 만듦

.....
가열조리 후 바로 제공하거나 신속하게 냉각한다.

웰치균



큰 냄비로 만드는 요리나 도시락 등에 증식하기 쉬움

.....
신속하게 식히고 철저히 재가열한다.

아니사키스



고등어·전갱이·꽂치·가다랑어·정어리·연어·오징어 등 어패류에 기생하는 회충

.....
냉동(-20℃ 이하, 24시간 이상) 또는 가열(70℃ 이상, 또는 60℃ 1분)로 사멸한다.

히스타민



고등어·정어리·꽂치·방어·전갱이 등 붉은살 생선이 원인이 됨

.....
저온 관리가 중요하다.

알레르겐



계란·밀·메밀·우유·새우·계·땅콩·호두

.....
알레르겐이 함유된 식재료를 분리 보관·조리한다.

- ▶ 소비자로부터 이물질 혼입이나 건강피해 등의 정보가 들어오면 신속하게 보건소 등에 연락합니다.

- ▶ 안내물 및 기타 상세 내용은 홈페이지에서 다운로드 가능합니다.

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。調理者からの污染が多い

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污染にも注意

生焼け厳禁、しっかり焼く

病原大腸菌



肉類に多いほか、地下水を介した污染もある。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污染することも

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



음식점의 위생관리계획

일반적인 위생관리 요점	
①	원재료의 수취 확인 언제 원재료 납품 시·기타() 어떻게 문제 발생 시 언제 업무시작 전·작업 중·업무종료 후·기타() 어떻게 문제 발생 시
②	내부모도 확인 (냉장고·냉동고) 언제 업무시작 전·작업 중·업무종료 후·기타() 어떻게 문제 발생 시
③-1	교차오염·2차오염 방지 언제 업무시작 전·사용 후·업무종료 후·기타() 어떻게 문제 발생 시
③-2	기구 등의 세정·소독·살균 언제 업무시작 전·사용 후·업무종료 후·기타() 어떻게 문제 발생 시
③-3	화장실 세정·소독 언제 업무시작 전·작업 중·업무종료 후·기타() 어떻게 문제 발생 시
④-1	종업원 건강관리 등 언제 업무시작 전·작업 중·기타() 어떻게 문제 발생 시 화장실 이용 후, 조리시설에 입장 전, 그릇에 담기 전, 작업내용 변경 시, 날고기나 날생선 등 취급 후, 돈을 만진 후, 점소हन 후·기타()
④-2	손씻기 실시 언제 어떻게 문제 발생 시

⑤ 중요관리 요점			
분류	메뉴	확인 방법	문제 발생 시
제1그룹	비가열 식품(냉장품을 차가운 상태로 제공)		
제2그룹	가열 (가열해 뜨거운 상태로 제공)		
제3그룹	가열 후 냉각 (가열 후 냉각, 고온보관, 뜨거운 상태로 제공)		
	가열 후 냉각 (가열 후 냉각, 재가열, 뜨거운 상태로 제공)		
	가열 후 냉각, 차가운 상태로 제공		