

旅館・ホテルにおける
HACCP の考え方を取り入れた衛生管理手引書（仮題）

～宿泊者に提供する夕食・朝食を対象に～

（案）

（イラストイメージ：夕食・朝食、宿泊客）

はじめに

旅館・ホテル業界は、訪日外国人の増加に伴い、宿泊客に対する食の安全が求められる中、わが国でも食品衛生管理の向上を図る上で、国際標準となっている HACCP（ハサップ）による衛生管理が制度化されることとなりました。

ハサップとは、衛生管理を目に見てわかるように計画を立て、実践し、記録を残して自社の衛生管理の向上につなげることであり、一連の取組みを「見える化」することといえます。

ハサップによる衛生管理の目的は、安全な食事をお客様に提供し、食中毒による事故をなくすことです。

衛生管理の見える化で実施することは、

- ①衛生管理計画の策定
- ②計画に基づいた実施
- ③実施したことの記録

の3つです。

本書では、旅館・ホテルでの食中毒の発生状況や食物アレルギーの事故発生状況をふまえて、食中毒や食物アレルギー対策を実践できる構成といたしました。本書により自社の施設で提供する食事の衛生管理向上にご活用ください。

ハサップによる衛生管理を進めて「見える化」していくと、従業員の衛生に対する意識向上、業務の改善や効率化につながるといったメリットも多く聞かれます。

本書は、調理等に携わる従事者が1人以上で、宿泊者に夕食もしくは朝食を提供するための手引書として十分対応可能な内容といたしました。

お客様への安全・安心な食事の提供を目指し、本書に沿った衛生管理により、国内外のお客様へおもてなししましょう。

目次

はじめに.....	1
I 旅館・ホテルにおける食中毒発生状況及び食物アレルギー事故事例.....	3
1 食中毒発生状況.....	3
2 食物アレルギー事故事例.....	11
3 食中毒の発生要因及びアレルギー管理箇所（まとめ）.....	13
II HACCP（ハサップ）の考え方を取り入れた衛生管理を取り組みましょう.....	14
III 衛生管理計画の作成、計画に沿った実施、記録・振り返り.....	16
1 一般的衛生管理のポイント.....	16
2 調理工程に応じた重要管理のポイント.....	35
IV 記録の活用、保管について.....	46
V その他（保健所への報告、振り返り）.....	46
記入様式・参考資料.....	47

I 旅館・ホテルにおける食中毒発生状況及び食物アレルギー事故事例

1 食中毒発生状況

(1) 旅館・ホテルではどんな食中毒が起きているのでしょうか

この5年間に「旅館」で発生した食中毒
(2013～2017年の5年間)

原因物質	事件数	患者数
ノロウイルス	161	8,137
カンピロバクター	18	553
ウェルシュ菌	12	777
病原大腸菌	9	617
クドア	7	93
ぶどう球菌	7	132
サルモネラ属菌	5	362
腸炎ビブリオ	5	171
アニサキス	1	1
植物性自然毒	1	8

【参考】過去5年間の病因物質別食中毒発生総数 (2013～2017年の5年間)

病因物質	事件数	患者数
ノロウイルス	1,671	57,951
カンピロバクター	1,514	11,328
アニサキス	653	674
植物性自然毒	267	928
サルモネラ属菌	160	5,193
動物性自然毒	148	270
ぶどう球菌	146	3,584
ウェルシュ菌	123	6,409
クドア	115	1,227
腸管出血性大腸菌 (VT 産生)	86	1,447
腸炎ビブリオ	37	772
セレウス菌	34	400

発生総数 5,137件 97,651人 (原因不明除く)

旅館・ホテルで提供する料理の特徴の一つは、お客様一人分を盛り付けて配膳することです。新鮮な食材をていねいに調理し、冷菜から温かいメニューまで多様です。

そのような特徴から、手指を介して汚染したことが原因のノロウイルスや黄色ブドウ球菌のほか、食材に由来する病原微生物による食中毒が多く発生しています。

食中毒を予防するためには、「つけない・増やさない・やっつける」の三原則を基本とした従来行ってきた衛生管理、調理工程応じ「増やさない」「やっつける」のほか、盛付・配膳での「つけない」対策が重要となります。

今一度、病原微生物の特徴ごとに予防対策を確認してみましょう。

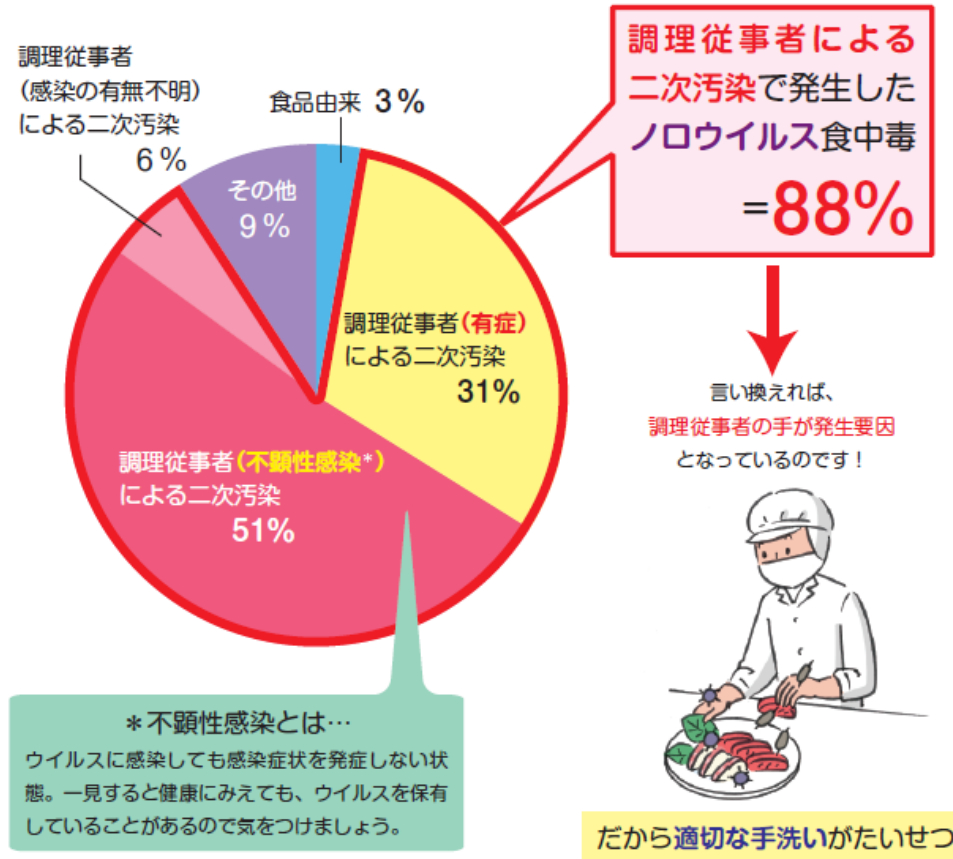
(2) 食中毒の予防対策

① ノロウイルス¹

👁️ ノロウイルス食中毒の発生要因 (平成 25 年 9 月 - 12 月)

ノロウイルスによる食中毒は「調理従事者」由来による場合がほとんどです。

平成 25 年 9 月から 12 月のノロウイルス食中毒発生要因を例にとってみると、調理従事者による二次汚染が原因となって発生した食中毒事例が 88% を占めていました。



一般的衛生管理で予防すること

「つけない、持ち込まない」

- ・ 衛生的な手洗い
- ・ 従事者の健康管理
- ・ トイレの洗浄・消毒

調理方法に応じて管理すること

「やっつける」

- ・ 十分に加熱すること (ノロウイルスを殺菌するためには 85~90℃以上で 90 秒以上)

盛付・配膳時に「つけない」

- ・ 衛生的な手洗い
- ・ 従事者の健康管理

¹ 『旅館・ホテルにおける食中毒の予防と対策』全国旅館ホテル生活衛生同業組合連合会 (2017 年 3 月) 発行

②カンピロバクター

カンピロバクターは家畜や家禽（鶏）、ペットなどあらゆる動物が保菌しています。生または加熱不十分な鶏肉を原因とする食中毒が多く、少量の菌でも発症しますが、大気中で発育できず（酸素3～15%で発育）、乾燥や熱に弱いため、中心まで十分に加熱することが重要なポイントです。

一般的衛生管理で予防すること

「つけない」

- ・調理器具等からの二次汚染防止
 - ⇒洗浄・消毒・殺菌（井戸水の殺菌も含む）
 - ⇒調理作業手順の順守
- ・手指を介して他の食材への汚染防止
 - ⇒衛生的な手洗い

調理方法に応じて管理すること

「やっつける」

- ・十分に加熱すること（中心まで75℃以上1分以上）
 - ★鶏肉については、加熱加工用のものは生食しないようにしましょう
- 盛付・配膳時に「つけない」
- ・生肉を扱った器具の洗浄、手洗い
 - ・従事者の健康管理



③ウエルシュ菌

ウエルシュ菌は熱に強く、芽胞を形成し、大きな鍋などで調理した食品を厨房などで放置し、50℃以下になると増殖が始まり食中毒の原因となります。寸胴等で調理するカレー・スープ類、出汁・つゆなどが原因食品となるのは、寸胴等で大量に作ると、なかなか冷えにくく、大きな鍋の中は酸素が少なくなり、ウエルシュ菌が増殖しやすい環境になります。しかし、ウエルシュ菌は酸素のあるところでは生きていけないので、加熱する際はよくかき混ぜて空気に触れさせることも予防のポイントです。

調理方法に応じて管理すること

「増やさない」

- ⇒加熱調理後すみやかに²、小分けした容器や鍋ごと氷水につけるなどして冷却する
 - 酸素が少ない40～50℃くらいの環境下で増えやすい

「やっつける」

- ・再加熱する際は、よくかき混ぜながら気泡が十分立つように加熱すること



² 「大量調理施設衛生管理マニュアル」より、加熱調理後、食品を冷却する場合には、容器を小分けするなどして、30分以内に中心温度を20℃付近（または、60分以内に中心温度を10℃付近）に下げることが示されている

④病原大腸菌

大腸菌はヒトや家畜の腸内に存在し、ほとんどのものは無害ですが、なかにはヒトに下痢等の症状を引き起こす病原大腸菌と呼ばれる種類が存在します。

病原大腸菌は食肉だけでなく、農場で生産される野菜や井戸水を介して食中毒を引き起こし、ヒトからヒトへの感染も少なくありません。

病原大腸菌食中毒の予防

- ・野菜はよく洗う
⇒特に生で提供するものは次亜塩素酸ナトリウムなどに浸漬する殺菌方法が効果的
- ・野菜、肉類の低温管理（10℃以下）
- ・肉類は中心までしっかり加熱する（中心まで75℃、1分以上）
- ・井戸水や簡易専用水を使用している場合は定期的な塩素消毒と塩素濃度の確認
- ・調理器具や手指の衛生的な洗浄、消毒により二次汚染防止



一般的衛生管理で予防すること

「つけない」

- ・調理器具等からの二次汚染防止
⇒洗浄・消毒・殺菌

「やっつける」

- ・十分に加熱すること（中心まで75℃、1分以上）
- 盛付・配膳時に「つけない」
 - ・衛生的な手洗い
 - ・従事者の健康管理

調理方法に応じて管理すること

⑤黄色ブドウ球菌

黄色ブドウ球菌はヒトや動物の皮膚、鼻孔、のどの粘膜、化膿した傷口などに広く分布しています。黄色ブドウ球菌が産生する毒素（エンテロトキシン）は熱にも乾燥にも強く、なかなか壊れません。黄色ブドウ球菌自体は80℃30分の煮沸で死滅しますが、毒素は分解されません。したがって、黄色ブドウ球菌に汚染された食品は毒素により食中毒を引き起こします。

一般的衛生管理で予防すること

「つけない」

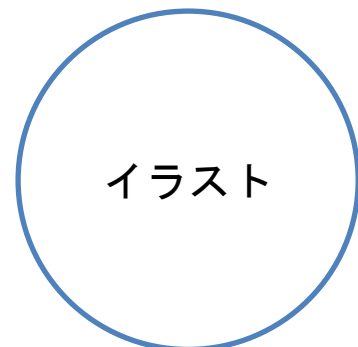
- ・手指からの汚染防止
⇒衛生的な手洗い
⇒手指の傷の確認、処置

「増やさない」

⇒仕込み材料や食事を厨房やパントリーなどで2時間以上
放置しない

盛付・配膳時に「つけない」

- ・衛生的な手洗い
- ・手指の傷の確認、処置



⑥サルモネラ属菌

サルモネラ属菌はヒト、家畜・鶏の糞便、そ族・昆虫等広く分布し、鶏卵、食肉類とその加工品、淡水魚などに存在するほか、ペットで飼われるミドリガメも保菌しています。

鶏卵は生産段階での取組みによりサルモネラの汚染率が非常に低くなりましたが、卵の割置きにより汚染していた卵との混合による汚染、汚染卵の生食や自家製マヨネーズなどでも食中毒が起こっています。

一般的衛生管理で予防すること

「つけない」

- ・ 手指からの汚染防止
⇒ 衛生的な手洗い
- ・ 調理器具等からの二次汚染防止
⇒ 洗浄・消毒・殺菌
⇒ 防虫防そ（ゴキブリやネズミ等からの施設内の汚染防止）

「増やさない」

- ・ 原材料、仕込み材料等の低温管理（10℃以下）

注）卵の割置きにより、万が一サルモネラ属菌が混入していた場合、卵液全体で汚染・増殖する

- ・ 十分に加熱すること
食肉類は中心まで 75℃・1 分間以上の加熱

盛付・配膳時に「つけない」

- ・ 衛生的な手洗い
- ・ 従事者の健康管理

⑦腸炎ビブリオ

腸炎ビブリオは高塩性で海水中に分布し、沿岸海域や河川が海に流れ込む水域に生息しています。海水温が 20℃を超えると急速に増殖しますが、塩分の含まれない真水にはきわめて弱く、魚介類を取り扱う際は水道水で魚体全体を洗うことで大部分の腸炎ビブリオの菌数を減らすことができます。

一般的な性質としては、熱にも弱く、5℃以下では増殖できません（死滅はしません）。

また、腸炎ビブリオは増殖速度の速い細菌のため、栄養・水分・温度などの条件が揃うと 8～9 分ごとに分裂するので、少量の菌数でも 2～3 時間で数十万個に達するとも言われています。

一般的衛生管理で予防すること

★表面に存在

「つけない」

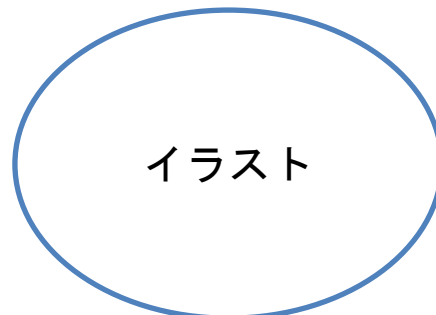
- ・ 水道水でよく洗う
- ・ 調理器具等への二次汚染防止
⇒ 洗浄・消毒・殺菌

「増やさない」

- ・ 10℃以下で管理する

調理方法に応じて管理すること

- ・ 刺身等を提供する場合は、水道水で洗浄後、冷蔵庫（10℃以下）で管理する



⑧魚介類の寄生虫

-1 アニサキス

アニサキス食中毒は急性胃アニサキス症とも言われ、食後数時間後から十数時間後に、みぞおちの激しい痛み、悪心、嘔吐を生じます（一部、急性腸アニサキス症と呼ばれ、食後十数時間後から数日後に、激しい下腹部痛、腹膜炎症状を生じることもあります）

アニサキスとは

アニサキスは寄生虫（線虫）の一種です。

その幼虫（アニサキス幼虫）は、長さ2～3cm、幅は0.5～1mmくらいで、白色の少し太い糸のように見えます。

アニサキス幼虫は、サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなどの魚介類に寄生します。

アニサキス幼虫は、寄生している魚介類が死亡し、時間が経過すると内臓から筋肉に移動することが知られています。

アニサキス食中毒の原因

アニサキス幼虫が寄生している生鮮魚介類を生（不十分な冷凍又は加熱のものを含みます）で食べることで、アニサキス幼虫が胃壁や腸壁に刺入して食中毒（アニサキス症）を引き起こします。

アニサキス 写真
(厚労省 HP)

アニサキス食中毒の予防方法

- ・**-20℃、24時間以上冷凍する、もしくは、70℃以上で加熱する**

一般的衛生管理で予防すること

- ・目視で確認して、アニサキス幼虫を除去する
- ・冷凍する（-20℃で24時間以上冷凍）

調理方法に応じて管理すること

- ・新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く
- ・魚の内臓を生で提供しない
- ・加熱する（70℃以上、または60℃なら1分）

※一般的な料理で使う食酢での処理、塩漬、醤油やわさびを付けても、アニサキス幼虫は死滅しません。

-2 クドア

ヒラメ等に寄生し、夏場に増加する。ヒラメの刺身による事故が多い。

予防方法としては、冷凍（中心が-15～-20℃、4時間以上）、または、加熱（中心まで75℃・5分間以上）するとよい。

⑨ヒスタミン

ヒスタミンは魚の表皮や内臓に存在するヒスタミン生成菌が増殖すると生成される、特に、マグロ、カツオ、サバ、イワシ、アジなどの魚体中に多く含まれます。

漁獲後（魚の死後）、内臓や表皮に存在していたヒスタミン生成菌が時間とともに増殖し、高濃度に蓄積された食品を摂取することでアレルギー様の食中毒が発生します。

ヒスタミン生成菌は温度が高いほど増殖するので、漁獲後、すみやかに内臓を取り除き、魚体を洗浄して菌との接触を防ぐことでヒスタミンの生成は抑制されます。また、内臓を取り除いた魚体は、すみやかに冷却して増やさない必要があります。

一般的衛生管理で予防すること

★ヒスタミン生成菌は魚の内臓や表面に存在
「つけない」

- ・調理器具等への二次汚染防止
→洗浄・消毒・殺菌

「増やさない」

ヒスタミン生成菌は温度が高いほど増殖する

- ・漁獲後の内臓取り除き、魚体の洗浄
- ・低温管理（仕入れた魚は10℃以下で保管）

低温でも増殖する菌や酵素反応が進むため、低温保存にも限界がある

★ヒスタミンは加熱しても分解しないので、死後直ちに冷却することが重要

細菌の制御には塩分とpHが関係しており、酢でしめるなど昔から多くの料理に酢が使われていますが、pHが4.2以下になると細菌は増殖できません。



イラスト

⑩その他（有毒植物など）

料理の添え物に使用する飾り用の植物の中にはアジサイ葉やキョウチクトウ葉など、誤って食べて食中毒になる事例が確認されています。

食事をしている人によっては、皿の上で料理に添えられたものなので喫食できると誤解して食べてしまう可能性もあります。また、外国人の場合は和食の習慣になれていない場合もあります。そのため、食用と確実に判断できない植物は飾り用であっても、お客様に提供しないことはもちろん、絶対に採ったり、買ったりしないようにしましょう。

過去10年間の有毒植物による食中毒発生状況（平成20年～29年）³

植物名	間違いやすい植物の例	事件数	患者数	死亡数	
飾り用	アジサイ	※アジサイの葉や花が料理の飾りに使われる場合がありますので要注意	3	14	0
	観賞用ヒヨウタン	ヒヨウタン	3	20	0
スイセン	ニラ、ノビル、タマネギ	47	167	1	
バイケイソウ	オオバギボウシ、ギョウジャニンニク	20	47	0	
チョウセンアサガオ	ゴボウ、オクラ、モロヘイヤ、アシタバ、ゴマ	17	43	0	
ジャガイモ	※親芋で発芽しなかったイモ、光に当たって皮がうすい黄緑～緑色になったイモの表面の部分、芽が出てきたイモの芽及び付け根部分などは食べない。	20	328	0	
クワズイモ	サトイモ	14	53	0	
イヌサフラン	ギボウシ、ギョウジャニンニク、ジャガイモ、タマネギ	12	20	6	

参考：キョウチクトウ⁴

強心配糖体のオレアンドリンを含み、枝を箸やバーベキューの串などに使って起きた中毒事故があります。嘔吐、心臓麻痺などの症状が現れます。

イラスト
(飾り用の植物＋料理)

³ 厚生労働省ホームページ「有毒植物による食中毒に関する注意喚起」より抜粋

⁴ 「アウトドアで気をつけたい植物」東京都健康安全研究センターホームページより

2 食物アレルギー事故事例⁵

(1) 食物アレルギーとは

食物アレルギーとは、特定の食品を食べたとき、「かゆみ・じんましん・腹痛」、「唇の腫れ」、「まぶたの腫れ」、「嘔吐」、「頭痛」、「咳・ぜん鳴（ゼイゼイ・ヒューヒュー）」などの症状が出ることです。アレルギーの原因物質（アレルゲン）に接触したり、体内に摂取したりした後、数分から数十分以内の短い時間に全身にあらわれる激しい急性のアレルギー反応のことを「アナフィラキシー」といい、血圧が低下し意識障害を起こすなどの状態に陥ったものを「アナフィラキシーショック」といい、生命を脅かす危険な状態になることもあります。

消費者庁が設置した検討会の報告書では、外食などにおける消費者の商品選択に資する重要な情報源として、特定原材料などをメニュー表へ記載するなど、アレルゲン情報を提供するように推奨されています。

【特定原材料：卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに】

また、お客様から質問された時に正しく答えられるよう、提供しているメニューの情報をもっておくことも必要です。

【参考】加工食品におけるアレルギー表示対象品目

容器包装された加工食品への表示を義務化する特定原材料（重篤度が高い・症例数の多い7品目）と表示を推奨する特定原材料に準ずるものがあります。

表示	用語	対象品目
表示義務化	特定原材料（7品目）	乳、卵、小麦、落花生、えび、かに、そば
表示を推奨 （任意表示）	特定原材料に準ずるもの （20品目）	いくら、キウイフルーツ、くるみ、大豆、バナナ、やまいも、カシューナッツ、もも、ごま、さば、さけ、いか、鶏肉、りんご、まつたけ、あわび、オレンジ、牛肉、ゼラチン、豚肉

外国人のお客様に対して

包装食品の表示に関する国際規格⁶においては、以下の食品及び原材料が過敏症の原因とされ、常に表示することとされ、各国で対応が進んでいます。アレルギーを引き起こす抗原であるタンパク質アレルゲンだけでなく、過敏症の原因となる食品原材料（濃度が10mg/kg以上である亜硫酸塩）も含まれています。⁷

【多くの国で食物アレルギーの表示がされる品目】

（わが国の特定原材料を除く）

- ・大豆
- ・ピーナッツ
- ・雑穀/グルテン
- ・魚 など



イラスト

⁵ 『旅館ホテルにおける食物アレルギーのお客様対応マニュアル』全国旅館ホテル生活衛生同業組合連合会（平成27年2月）発行

⁶ 『包装食品の表示に関するコーデックス一般規格 CODEX STAN 1-1985』FAO/WTO,2010（日本語版,2014）

⁷ 温泉川肇彦：食物アレルギーと食品アレルゲン管理について,食品衛生研究,69（1）,17-30,2019

(2) 食物アレルギーによる事故事例

①バイキング料理でのアレルゲンの混入（コンタミネーション）

3歳女児（乳、卵、小麦アレルギーあり）が、食物アレルギー対応可能なホテルに家族で宿泊者し、事前にホテル側から食物アレルギーの対応について記載したバイキング料理の成分表の提示を受け、アレルゲンの入っていない料理を選んで食事をしていましたが、アナフィラキシーショック状態となり緊急搬送・入院した。

⇒バイキングでの食事はそれぞれの料理に取り分け用のトングが用意されていますが、他の料理も一緒にとってしまう人もいたりするので、アレルゲンが混入する危険性があります。バイキング会場などで食物アレルギーに関する留意事項を掲示し注意喚起を行う等しましょう。

②いつもとは違う製品が納入されていたために起こった事例

朝食バイキングに出している食材の成分表を常備している従業員が、食物アレルギーを持つ子どもの両親に成分表を提示し、問題ないとの判断でウインナーを食べた後、重篤な症状になり緊急搬送した。

⇒後で調べたところ、通常納品されるウインナーが欠品のため、仕入れ先の業者が同等の別の製品を納入していました。そのウインナーの結着材にアレルゲンが使用されており、納品業者から製品の変更等の連絡がなく、原材料の情報について確認する必要がある、常に最新の情報にしておくことが大切です。

③うどんを食べてそばアレルギーを発症した事例

予約時に、そばアレルギーがあることを伝え、旅館の好意でうどんに変えてくれたが、呼吸困難になり緊急搬送された。

⇒注意する点として、①製品の表示や製麺業者に直接連絡し、原材料の内容を確認する、②旅館の食事で「そば」を扱っている場合には調理器具やゆで釜を別にして、「そば」と接触させないように調理するなどの対応が必要です。

(2) 旅館・ホテルでの食物アレルギー事故防止対策

提供する食事については食物アレルギー対応をする場合は、『旅館・ホテルにおける食物アレルギーのお客様対応マニュアル』²などを参考に、以下の点についてできる範囲で的確に対応していきましょう。

①予約時の対応

②対応可否の判断

- ・仕入品（加工食品）の原材料確認
- ・調理場での調理区分けの可否

③料理の盛付・配膳時の対応

3 食中毒の発生要因及びアレルギー管理箇所（まとめ）

旅館・ホテルで多く発生している食中毒の原因と衛生管理の目的、管理方法により整理してみると以下の表のように分けることができ、食中毒予防三原則の「つけない」「増やさない」「やっつける」の対策が可能となります。

目的	管理方法	病原微生物	(ウイルス)	(アニサキス)	アレルギー	食中毒予防三原則
受入確認	原材料の受入確認	○	○	○	○	つけない
原材料の適切な管理	冷凍・冷蔵庫の確認	○		○	○	増やさない
				○		やっつける
汚染防止	器具等からの汚染	○			○	つけない
	食材、器具等の洗浄・消毒・殺菌	○			○	つけない
	トイレの洗浄・消毒	○	○			つけない
従業員の健康管理	体調確認、検便、健康診断	○	○			つけない
	従事者の衛生的な手洗い	○	○			つけない
調理工程に応じた重要管理	非加熱ものも（冷たいままのもの）	○	○			つけない
		○		○		増やさない
	加熱するもの、高温を保つもの	○				やっつける
	加熱後冷却し、再加熱するもの	○				やっつける
	加熱後冷却し、冷たいまま提供するもの	○				増やさない
	盛付・配膳	○	○		○	つけない

II HACCP（ハサップ）の考え方を取り入れた衛生管理を取り組みましょう

1 衛生管理計画を作りましょう

食中毒の発生要因から、調理にかかわる作業の中で押えておくべきポイントが見えてきました。ハサップの考え方を取り入れた衛生管理手法は、それらのポイントをあらかじめ取り上げ、いつ・どのように対処したらよいか計画を立て、計画に沿って実施することが大切になります。

一般的衛生管理のポイント

ここでは、「つけない」「増やさない」対策を計画し、提供する食事を衛生的に取扱うことを目的とし、以下の項目について計画（日常、年間）を作成します。

【日常管理】

原材料の取扱い

- ① 原材料の受入の確認
- ② 冷蔵・冷凍庫の温度の確認

厨房・配膳場所の清潔維持

- ③-1 食材への汚染防止
- ③-2 設備・器具食器類の洗浄・消毒・殺菌
- ③-3 トイレの洗浄・消毒

食品取扱者の衛生・健康管理

- ④-1 従業員の健康管理・衛生的作業着の着用など
- ④-2 衛生的な手洗いの実施

【年間計画にて管理】

施設の点検

- ・衛生害虫等の駆除
 - ・使用水の管理
 - ・天井・壁・排水・床の点検
- 従業員の衛生教育
- ・衛生的な手洗い
 - ・食中毒予防対策講習等

調理工程に応じた重要管理のポイント

調理する食材にはもともと付いている有害な病原微生物が存在する可能性があるため、調理工程ごとに「増やさない」「やっつける」対策が必要となります。

旅館・ホテルで提供する食事の調理工程を大きく分類すると、次の3つのグループに分けて考えることができます。

- 1 加熱調理せずに提供
- 2 加熱調理し、熱いまま提供
- 3 仕込みなどで加熱調理後冷却し、冷たいまま提供もしくは再加熱して提供

また、旅館・ホテルで提供する料理は、一つひとつ手作業で丁寧に盛付・配膳を行いますが、盛付・配膳の際に、不十分な手洗いにより有害な病原微生物で汚染させてしまう恐れがあります。

盛付・配膳は、お客様が料理を召し上がる前の最後の工程となることから、衛生的に取扱う必要があり、4つ目のポイントとして「つけない」対策が必要となります。

4 衛生的な盛付・配膳

これら4グループを調理工程に応じた重要管理ポイントとして以下のように整理する

ことができます。

重要管理ポイントのグループ	主な料理の種類
加熱調理せずに提供 グループ1【冷却】	前菜・サラダ・酢の物、お造り、甘味
加熱調理し、熱いまま提供 グループ2【加熱】	焼き物、揚げ物、蒸し物、ご飯
加熱調理後冷却し、冷たいまま提供もしくは再加熱して提供 グループ3【加熱調理後冷却し、再加熱（もしくは冷却のまま）】	出汁・汁物、煮物、甘味、下処理した食材
盛付・配膳	すべての料理

2 衛生管理計画に沿った実施

次頁以降で説明する衛生管理計画を作成し、計画に沿って一般的衛生管理及び調理工程に応じた重要管理を実施します。計画に沿って実施することで、作業のムラを防いだり、どの担当者が行っても同じ作業を行うことができ、事故防止に役立ちます。

計画を立てる際は、日頃行っている作業を簡潔に盛り込み、どのような衛生管理を行っているかを整理することが大切です。

記録例

分類	グループ1	グループ2	グループ3		盛付・配膳
	非加熱のもの (冷たいまま提供)	加熱するもの(冷蔵 品を加熱し、熱いま ま提供)	加熱後冷却し、再加 熱するもの	(加熱後、冷却する もの)	
メニュー	先付け、お造り	焼き物、揚げ物 蒸し物、鍋物、ご飯	天つゆ 焼き物 卵焼き	温泉卵 甘味	すべての料理
1日	○良・否	○良・否	○良・否	○良・否	○良・否
2日	○良・否	良・○否	○良・否	○良・否	○良・否

3 実施した記録と振り返り、記録の保管

計画に沿った実施した衛生管理は、一日を振り返って（仕込み後や夕食の提供後などに）実施記録を記入します。記録と言っても、計画に基づいた項目にできていれば「良」に○、できていなければ「否」に○を付けます。「否」となったときはどのようなことがあったのか、特記事項にメモを記入しておく、万が一事故が起こったとき等に振り替えることができます。

また、定期的（1～2週間に一度程度）に記録を振り返り、適切に衛生管理を実施できていたのか、うまくできていない項目等ないのか確認することができ、施設の衛生管理の向上に役立てられます。

記録は保健所の監視指導等で提示することがありますので、1年程度保管しておきましょう。

Ⅲ 衛生管理計画の作成、計画に沿った実施、記録・振り返り

1 一般的衛生管理のポイント

原材料の取扱い

①原材料の受入の確認

-1 受入の確認

(1) 考え方のポイント

●【なぜ必要なのか】

腐敗しているもの、包装が破れているもの、消費期限が過ぎているもの、保存方法が守られていない原材料などには有害な微生物が増殖している可能性があります。

●【いつ】

例) 原材料の納入の時

●【どのように】

例) 外観、におい、包装の状態、表示(期限、保存方法)、品温などを確認する。

注：納品された冷蔵品や冷凍品は、納品時の確認の際、室温におかれる時間をできるだけ短くし、すみやかに保管しましょう。

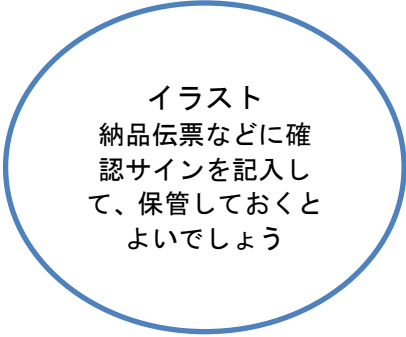


イラスト
納品伝票などに確認サインを記入して、保管しておくといでしょう

●【問題があったときはどうするか】

例) 冷凍品を指定していたが、冷蔵車で運搬され解凍していた。その場で製品を返品し、後日冷凍品を納品してもらうことにした。

《食物アレルギー対策》 対応可能な施設では以下確認するとよいでしょう

-2 アレルゲンの確認

アレルゲン管理が必要な特定原材料(卵、乳、小麦、落花生、えび・かに、そば)

・包装の破損、漏れ等の確認

・発注商品の確認(代用品ではないか、代用品の場合は表示と規格書の確認) 等

原材料中にアレルゲンが含まれる製品がある場合には、他の製品と混ぜてしまわないように、区別しておきましょう(例：専用のアレルゲン管理食材トレイで区分けする)



イラスト

(2) 衛生管理計画（例）

①-1	原材料受入時の確認	いつ	原材料の納入時 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
①-2	原材料受入アレルギーの確認	いつ	原材料の納入時・その他（ ）
		どのように	包装の状態（破損、漏れの有無） 表示内容（アレルギーの有無、発注品と同じものか）
		問題があったとき	包装の破損・漏れがあれば交換し、他の食材に混入しないよう清掃する 発注品と異なる場合、規格書を取り寄せ原材料を確認する

(3) 実施記録の記入方法

衛生管理計画に沿って、いつ（例：原材料が納入された時）、どのように受入の確認を行ったか（例：外観、におい、包装の状態、期限表示、保存方法、アレルギーの確認）、適切に確認できれば良に○、問題があったときは否に○をします。

分類	① 納品時の 確認	特記事項
1日	良 <input checked="" type="radio"/> 否	4/1朝 冷凍品をしていたが、冷蔵庫で搬入され解凍していた。その場で製品を返品し、後日冷凍品を納品してもらうことにした。
2日	<input checked="" type="radio"/> 良・ 否	
3日	<input checked="" type="radio"/> 良・ 否	

問題があったとき、例えば、包装状態に不備が見られたとき（袋が破れていた等）、計画にあるように返品し交換してもらうこととなりますが、適切に対処できたか後でわかるように特記事項に記録しておきます。

②冷蔵・冷凍庫の温度の確認

(1) 考え方のポイント

●【なぜ必要なのか】

温度管理が悪かった場合には、有害な微生物が増殖したり、食品の品質が劣化したりする可能性があります。

特に、旅館・ホテルで提供する料理は仕込み後に冷却するものが多いことから、適切な温度管理が必要です。

●【いつ】

例) 始業前または終業時 (1日1回以上)

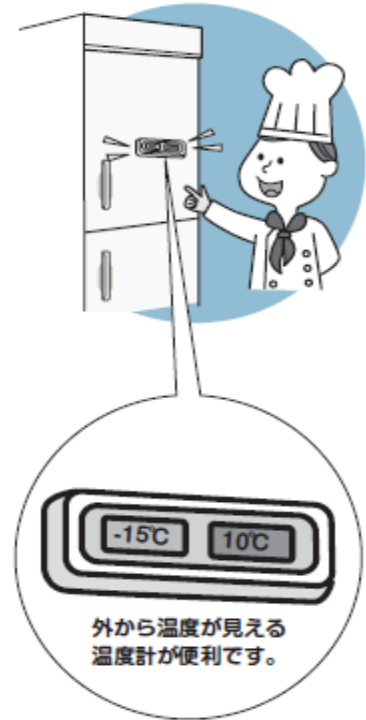
●【どのように】

例)) 温度計ですべての庫内温度を確認する (冷蔵: 10℃以下、冷凍: -15℃以下)

●【問題があったときはどうするか】

例) 温度異常の原因を確認し、設定温度の再調整、あるいは故障の場合はメーカー修理を依頼する (業務時間中も異常を確認した場合は随時対応する)。

温度異常の間、保存していた食材は状態に応じて使用しない又は加熱して提供する (調理作業中に異常が発生した場合も同様)。



【参考】

常温保管品について

日々の清掃や定期的な実施する衛生害虫の駆除により適切に管理された場所で保管するほか、保存している食材の期限表示も定期的を確認し、期限内に使用するようにしましょう。

食物アレルギー対策

食物アレルギーを含む食材や仕入品については、他の食材への混入 (コンタミネーション) を防ぐため、保管場所を分けしておきましょう。

(2) 衛生管理計画 (例)

②	庫内温度の確認 (冷蔵庫・冷凍庫)	いつ	始業前・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

(3) 実施記録の記入方法

衛生管理計画に沿って、いつ（例：始業前）、どのように（例：庫内温度計の表示を確認）、確認した温度を記入します。

多くの旅館・ホテルでは複数の冷蔵庫・冷凍庫を使用している場合も多いことから、すべての冷蔵庫・冷凍庫を1枚の様式にまとめるか、冷蔵庫・冷凍庫ごとに記録用紙を用意しておくのもよいでしょう。

【冷蔵庫・冷凍庫一括記録様式】

分類 (用途)	冷蔵庫 A	冷蔵庫 B	冷蔵庫 C	冷凍庫 D	冷凍庫 E	確認者	特記事項	厨房担当 者確認 (サイン)
1日	4	3	4	-19	-20	鈴木	冷蔵品の納品直後に確認を行ったため、30分後に再確認した	4/3 鈴木
	5	5	4	-20	-20	佐藤		
2日	4	4	5	-20	-20	鈴木		
	5	6	6	-19	-20	鈴木		
3日	10→6	3	4	-19	-19	佐藤		
	5	4	5	-20	-19	佐藤		

【冷蔵庫・冷凍庫 個別記録様式】

冷蔵庫・冷凍庫 区分： 食肉類(仕込み前、生肉)

11月

時間	始業前 (午前)	終業時 (21:00)	確認者	特記事項	厨房担当者 確認 (サイン)
1日	4	5	鈴木	冷蔵庫の清掃・消毒直後に確認を行ったため、30分後に再確認した	4/3 鈴木
2日	5	5	鈴木		
3日	10→6	6	山本		

下処理前の材料（魚、肉、野菜等）は他の食材や仕込品を汚染させないように、区分けして保管しましょう。

加熱調理した仕込品などを冷蔵保管する際は、粗熱を取る等した後すみやかに冷蔵しましょう。

厨房・配膳場所での清潔維持

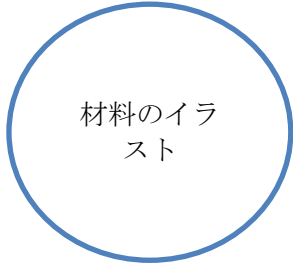
旅館・ホテルではさまざまな料理を提供するため、厨房内は野菜・肉・魚介類・卵など多くの食材を取り扱います。また、調理後の料理を盛付・配膳する際には調理担当者だけでなく配膳担当者も提供する料理を衛生的に取扱うことが必要となります。

ここでは、厨房や盛付・配膳場所（パントリー）での清潔を維持するために、食材や調理器具からの汚染とヒトや施設からの汚染を防ぐための衛生管理計画を整理します。

○衛生管理計画策定のための考え方

③-1 食材への汚染防止

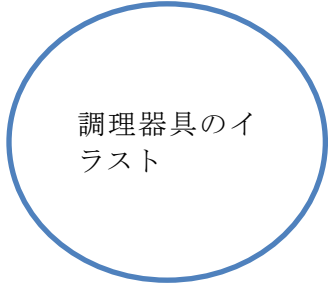
- ・ 冷蔵庫内での他の食材からの汚染（ドリップなどによる汚染）
- ・ 調理器具からの汚染（用途別に使い分ける）
- ・ 盛付・配膳時の手指などからの汚染
- ・ 衛生害虫などによる施設内、食材、調理器具への汚染
- ・ 使用水、廃棄物・排水などからの汚染



材料のイラスト

③-2 器具・食器類からの汚染防止（洗浄・消毒・殺菌）

- ・ 調理器具（包丁やまな板等）の使い分け、もしくは、使用の都度の洗浄・消毒・殺菌
- ・ 使用水の管理（受水槽の清掃、残留塩素濃度の確認、定期検査等）
- ・ 廃棄物の管理、排水溝の洗浄




調理器具のイラスト


③-3 トイレの洗浄・消毒

トイレは病原大腸菌やノロウイルスなどの有害微生物が排泄される場所であることから、使用後に手指からドアノブや水洗レバーを汚染したり、便や吐物に含まれるウイルスなどが飛散しています。このような状況を回避するためにも適切な清掃（洗浄・消毒）を実施するとともに、万が一、従業員がおう吐した際の報告方法などもあらかじめ決めておくとよいでしょう。

- ・ 清掃手順に従った清掃（洗浄・消毒）



トイレ清掃
イラスト



盛付、配膳の
イラスト

○施設の清潔維持のための衛生管理計画一覧

●日々の実施計画

項目	実施内容	日々の確認	振り返り
一般的衛生管理	器具・食器類・機器の洗浄・殺菌 厨房・配膳場所の清掃 トイレの洗浄・消毒 使用水の点検（残留塩素濃度の確認） 廃棄物等の管理	各担当者 もしくは	厨房責任者もしくは は経営者など

●年間計画・実施記録

項目	実施内容（実施時期）	予定月	担当者	実施日	確認者
衛生害虫等の駆除	ねずみ、ハエ、ゴキブリなどの駆除（年2回、業者への依頼含む） 衛生害虫等の発生状況の確認（月1回程度、目視などで確認）				
使用水の管理	（貯水槽） 定期的に清掃（洗浄・消毒）する（井水） 年1回以上検査を実施する				
施設の点検	清掃時などに確認し、必要に応じ補修を行う （天井・壁面）カビ・汚れの有無 （床面）破損、水溜りの有無 （排水溝）つまりの有無				
冷蔵庫、冷凍庫の清掃	定期的に庫内を清掃、消毒する（月1～2回程度）				

③-1 食材への汚染防止

(1) 考え方のポイント

ここでは、冷蔵庫内での他の食材や調理器具からの汚染対策、盛付・配膳時の手指を介した汚染対策及びネズミやゴキブリなど衛生害虫由来の病原微生物の汚染を防ぐための衛生管理計画を策定します。

㊦ 冷蔵庫内での他の食材からの汚染（ドリップ等による汚染）

① 盛付・配膳時の手指等からの汚染（④-2 衛生的な手洗いの実施参照）

㊧ 衛生害虫の駆除（ネズミ、ゴキブリ等を介した施設、食材への汚染）

（その他の汚染要因）

・調理器具からの汚染（用途別に使い分ける）→③-2 洗浄・消毒・殺菌参照

・使用水、廃棄物・排水等からの汚染 →③-2 洗浄・消毒・殺菌参照

㊦ 冷蔵庫内及び調理器具からの汚染防止

●【いつ】

例) 作業中 冷蔵庫内：冷蔵庫へ食材を保管する都度
調理器具：取り扱う食材や作業が変わる都度

●【どのように】

冷蔵庫 例)

・生肉、生魚介類などの食材はふた付きの容器などに入れ、冷蔵庫の最下段に区別して保管する。

・仕込み材料などもふた付きの容器などに入れておく。

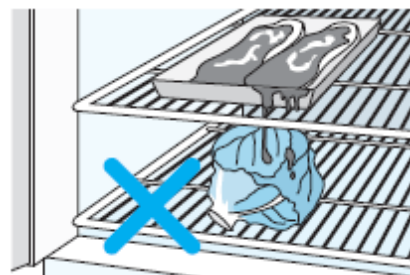
調理器具 例)

・まな板、包丁などの調理器具は、肉や魚などの用途別に使い分ける、もしくは、使用の都度に十分に洗浄・消毒し、他の食材や作用に用いる。

●【問題があったときはどうするか】

例) ・冷蔵庫内で生肉などからの汚染があった他の食材は、必ず加熱して提供する
か、場合によっては食材として使用しない。

・生肉に使用したまな板と包丁を洗浄せずに他の食材へ使用した場合、汚染された食材は使用しない（破棄する）。



① 盛付・配膳時の手指からの汚染防止

●【いつ】

例) ・冷蔵庫等で一時保管していた料理を盛付するとき

・厨房から盛付・配膳のために料理をパントリーへ移動するとき

●【どのように】

例) 料理ごとに衛生的な手洗いを行ってから盛付を行う

●【問題があったときはどうするか】

例) 生肉や生魚などを取り扱った後に手洗いをせず盛付を行った場合、盛付けた食材は破棄する。

《食物アレルギー対策》 対応可能な施設では以下確認するとよいでしょう

アレルギー管理が必要な特定原材料（卵、乳、小麦、落花生、えび・かに、そば）は冷蔵庫内での保管場所を他の食材とは別にし、食物アレルギーを持つお客様へ提供する食事の材料に混入しないようにしましょう。

また、調理した料理を提供する直前まで冷蔵庫などで保管する場合などは、アレルギー対応食などの表記をして区分するようにしましょう。

(2) 衛生管理計画（例）

③-1	食材への汚染防止	いつ	始業前・ 作業中 ・業務終了後・その他（ ）
		どのように	食材や仕込品が他の食材から汚染されないよう区分けして保管する まな板、包丁などの器具は、用途別に使い分ける アレルギー対応の食事を調理する時は専用の容器、器具を用いる
		問題があったとき	生肉等から他の食材に汚染があった場合は加熱料理用に変更する 用途外の器具を使用した場合、アレルギー食については廃棄を、通常食については加熱調理用に変更する

(3) 実施記録の記入方法

衛生管理計画に沿って、いつ（例：作業中）、どのように（例：材料ごとに器具を使い分け）確認し、適切に確認できれば良に○、問題があったときは否に○をします。

分類	③-1 食材への汚染の防止
5日	良 ・否
6日	良 ・否
7日	良 ・否

㊦ 衛生害虫の駆除

ネズミやゴキブリなどは、食品の残渣があり暖かい場所に生息することから、厨房やその周辺に発生しやすく、それらがサルモネラ属菌や病原大腸菌などの汚染源の一つとなります。定期的に発生状況を点検し、駆除しましょう。

- ・年間計画を定めて、衛生害虫の駆除業者へ依頼するか、自社で実施する
- ・毎月1回程度、厨房周辺の壁に穴を見つけたり、ゴキブリの発生状況を点検し、発生した痕跡が認められたときには追加で駆除を実施する

③-2 設備・器具食器類の洗浄・消毒・殺菌

(1) 考え方のポイント

ここでは、調理に使用する調理器具・食器類や使用水など、洗浄・消毒・殺菌して、他の食品への汚染を防ぐための衛生管理計画を整理します。

- ・調理器具などからの汚染（使用の都度の洗浄・消毒・殺菌）
- ・使用水の管理（受水槽の清掃、残留塩素濃度の確認、定期検査等）
- ・廃棄物の管理、排水溝の洗浄

ア 調理器具等の洗浄・消毒・殺菌

●【いつ】

例) 使用後（使用の都度）

●【どのように】

例) まな板、包丁、ボウル、食器などの器具類を洗浄し、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、洗剤で再度洗浄、すすぎを行い、消毒する。



【注意事項】

- ・調理場で使用する洗剤や薬剤も保管・管理が不十分だと誤使用の危険性があります。小分けする場合は専用の容器に入れ、内容物表記が不鮮明なものは表記し直し、保管場所を決め（食材とは別の場所）、誤って使用しないようにしましょう。

《食物アレルギー対策》 対応可能な施設では以下確認しましょう

食物アレルギー対応食を提供する場合には、調理だけの区別だけではなく、器具類の洗浄も分けて行うことが重要です。

イ 使用水の管理（受水槽の清掃、残留塩素濃度の確認、定期検査など）

貯水槽や井戸水の殺菌・ろ過（水道管を直結してそのまま使用している場合を除く）は、日々の点検や定期的な清掃・検査等により、使用する水の安全性を確認する必要があります。

項目	頻度（例）
性状確認（色、濁り、におい、異物）	毎日
遊離塩素濃度の確認（0.1mg/l 以上） （殺菌、ろ過している場合）	毎日
受水槽の清掃	定期
定期検査など	年 1 回

㊦ 廃棄物・排水の管理

調理に使用した食材片や提供した食事の残飯などは、厨房などのゴミ入れに随時捨て、厨房内にゴミがあふれないよう、廃棄物を保管する部屋などで管理しましょう。

床面にグリーストラップなどの排水路が設置されている場合は、ゴミがたまらないように日々清掃したり、定期的に洗浄剤などを用いて清潔に保ちましょう。

(2) 衛生管理計画（例）

③-2	器具等の 洗浄・消毒・殺菌	いつ	始業前・ 使用後 ・業務終了後・その他（ ）
		どのように	使用の都度、まな板、包丁、ボウル等の器具類を洗浄し、または、すすぎを行い、消毒する アレルギー食専用器具は通常食用器具と一緒に洗浄しない
		問題が あったとき	使用時に汚れや洗剤などが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄、または、すすぎを行い、消毒する

(3) 実施記録の記入方法

衛生管理計画に沿って、いつ（例：作業中）、どのように（例：材料ごとに器具を使い分け）確認し、適切に確認できれば良に○、問題があったときは否に○をします。

分類	③-2 器具等の洗 浄・消毒・殺 菌	特記事項
5日	良・否	
6日	良・否	4/6 ボウルを使おうとしたら、前日の食材の肉片が付着していたため、すべてのボウルとザルの洗浄・消毒をやり直した。
7日	良・否	

③-3 トイレの洗浄・消毒

(1) 考え方のポイント

トイレはさまざまな有害な微生物に汚染される危険性をもっとも高い場所です。トイレを利用したヒトの手を介して食品を汚染する可能性があります(ノロウイルス、腸管出血性大腸菌など)。

また、トイレ清掃(洗浄・消毒含む)を清掃担当者が行う場合には、清掃担当者に対してもトイレの洗浄・消毒の必要性を共有しておくことが大切です。調理従事者が清掃を行う場合には、清掃用の作業着などに着替え、調理する食品を汚染させないように注意しましょう。調理従事者はトイレでの汚染を避けるため、できるだけトイレ清掃を行わないようにするとよいでしょう。

●【いつ】

例) 始業前

●【どのように】

例) トイレの洗浄・消毒を行う。特に便座、水洗レバー、手すり、ドアノブなどは入念に消毒する。

●【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、洗剤で再度洗浄し、消毒する。

万が一、従業員がおう吐した際の、トイレの清掃方法などもあらかじめ決めておくとよいでしょう。

(2) 衛生管理計画(例)

③-3	トイレの 洗浄・消毒	いつ	始業前・作業中・業務終了後・その他()
		どのように	トイレの洗浄・消毒を行う 特に、便座、水洗レバー、手すり、ドアノブ等は入念に消毒する
		問題が あったとき	業務中にトイレで従業員がおう吐したとの連絡があった場合は、再度洗浄・消毒する

(3) 実施記録の記入方法

衛生管理計画に沿って、いつ(例:作業中)、どのように(例:材料ごとに器具を使い分け)確認し、適切に確認できれば良に○、問題があったときは否に○をします。

業務途中でもトイレの汚れがあった際は否に○もしくは✓(チェック印)などをつけ、すぐに清掃するなどの対応を取り、特記事項に出来事を記録しておきましょう。

分類	③-3 トイレの 洗浄・消毒	特記事項
5日	良・否	4/6 13時過ぎ、C君からトイレが汚れているとの連絡があったので、清掃し洗剤で洗浄し、消毒 ノロウイルス処理キットがないので、念のため購入してください。 4/7 注文済み 太郎
6日	良・否	
7日	良・否	

トイレの清掃担当者が専属で清掃を行っている場合の記入例

従業員用トイレ清掃記録

場所	事務所1F	調理場2F	調理場3F	3F更衣室	実施者	特記事項	確認者
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	斎藤	11/3 事務社員が体調不良により1Fトイレ(便器内)でお嘔吐した。1Fトイレの床・壁・ドアノブの洗浄・消毒を行った。 従業員全員の体調確認、検便実施の指示を行い、料理の盛付等十分注意を払うよう申し送りした。 支配人	山本
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	山田		
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	斎藤		
4日	良・否	良・否	良・否	良・否			

参考) トイレごとの清掃記録

2階トイレ(調理担当者用)

分類	実施状況	実施者	終了時間	特記事項	確認者
1日	良・否	斎藤	11:30		山本
2日	良・否	山田	11:14		
3日	良・否	斎藤	11:20		
4日	良・否				

食品取扱者の衛生・健康

④-1 従業員の健康管理、衛生的な作業着の着用等

(1) 考え方のポイント

●【なぜ必要なのか】

調理担当が下痢をしていると手指などを介して食中毒が発生する危険性があります。

また、手指に切り傷などがある場合や汚れたままの作業着の着用、装飾品を外し忘れたままでの調理作業などは、食品が有害な微生物に汚染されたり、異物混入の原因になったりする可能性があります。

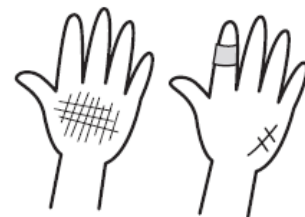


●【いつ】

例) 始業前、作業中

●【どのように】

例) 従業員の体調、手の傷の有無、着衣などの確認を行う。



●【問題があったときはどうするか】

例) 下痢などの消化器系の症状がある場合は調理作業だけでなく、盛付・配膳作業にも従事させない。

手に傷がある場合には、耐水性絆創膏をつけた上から手袋を着用させる。汚れた作業着は速やかに交換する。

なお、使い捨て手袋の着用を過信してはいけません。手袋を着用する時も衛生的な手洗いを行いましょう。

(2) 衛生管理計画（例）

④-1	従業員の 健康管理 等	いつ	始業前・作業中・その他（ ）
		どのように	従業員の体調、手の傷の有無、着衣等の確認を行う
		問題が あったとき	消化器症状がある場合は調理・盛付・配膳作業に従事させない 手に傷がある場合には、絆創膏をつけた上から手袋を着用させる 汚れた作業着は交換させる

(3) 実施記録の記入方法

始業前に従事者の健康状態を確認し、適切に確認できれば良に○、問題があったときは否に○をします。業務途中でも体調不良の従業員がいた際は否に○もしくは✓(チェック印)などをつけ、帰宅させるなどの対応を取ります。否となった場合には特記事項に出来事を記録しておきましょう。

分類	④-1 従事者の 健康管理等	特記事項
2日	良・否	4/10 朝、A君が体調が悪そうだった。聞いたら下痢なので、帰宅させた。
・	良・否	
10日	良・否	

調理担当者、盛付・配膳担当者(仲居)が複数いる場合には、個人のチェック表を活用する方法もあります。検便を実施した時は検査結果を綴って保管しておきましょう。

健康チェック項目

- 下痢はしていないか
- 腹痛はないか
- 発熱はないか
- 吐き気、嘔吐はないか
- 手指の傷はないか

従業員健康管理チェック表

2階 厨房担当

4月	鈴木	田中	佐藤	山本	確認者	特記事項
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	鈴木	
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	鈴木	
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	田中	

参考 検便について

集団給食施設等における食中毒を予防するために、HACCPの概念に基づき通知されている「大量調理施設衛生管理マニュアル」*では、月に1回以上の検便を受けること(腸管出血性大腸菌の検査を含めること)とし、10月から3月までの間には月に1回以上又は必要に応じてノロウイルスの検便検査に努めることとされています。

*最終改正：平成29年6月16日付け生食発0616第1号

④-2 衛生的な手洗いの実施

(1) 考え方のポイント

●【なぜ必要なのか】

手には目に見えない有害な細菌やウイルスが付着していることがあり、食品を汚染する可能性があります。手洗いは見た目の汚れを落とすだけでなく、これらの有害な微生物が食品を汚染しないためにも大切です。

●【いつ】

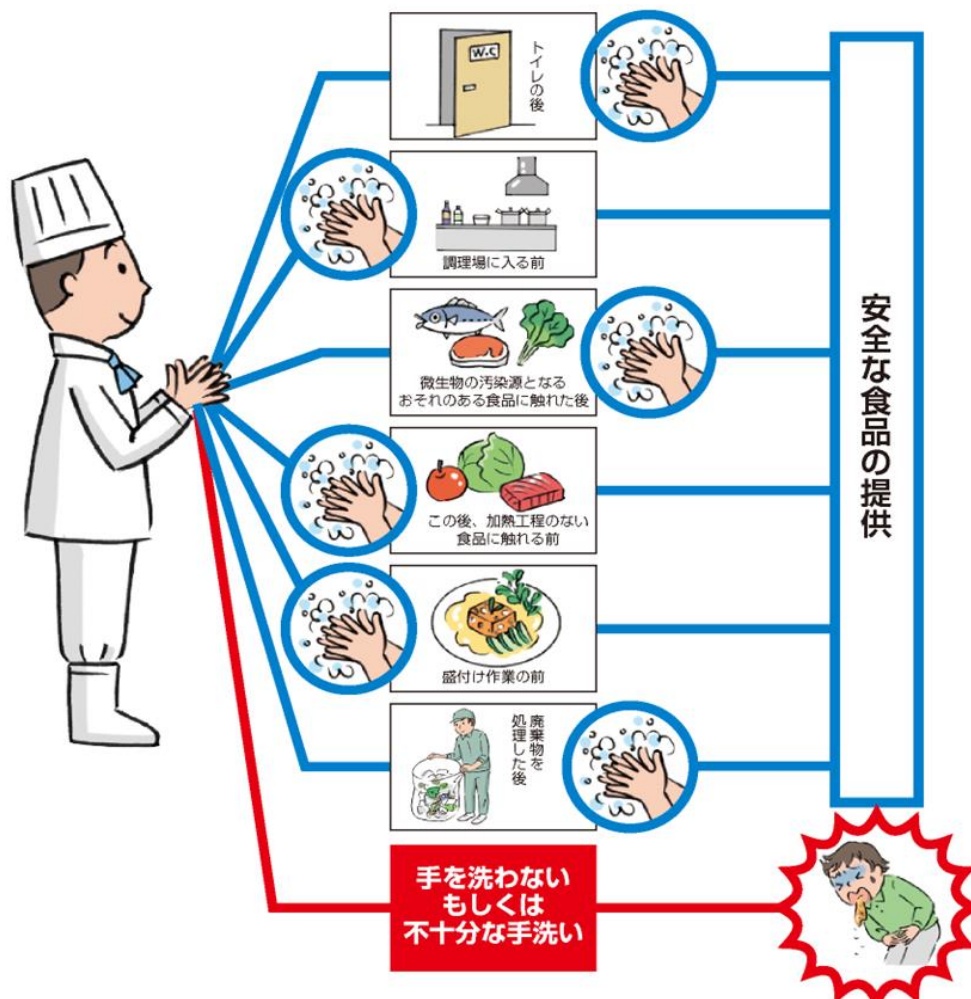
例) トイレの後、調理施設に入る前、盛り付けの前、作業内容変更時、生肉や生魚などを扱った後、金銭をさわった後、清掃を行った後

●【どのように】

例) 衛生的な手洗いをを行う。

●【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を洗っていないことを確認した場合には、すぐに手洗いを行わせる。



(2) 衛生管理計画（例）

④-2	手洗いの実施	いつ	トイレの後、厨房に入る前、材料の野菜・生肉・生魚等を扱った後、作業内容変更時、盛付の前、清掃・洗浄を行った後、ゴミ処理後、その他（ ）
		どのように	衛生的な手洗いを行う
		問題があったとき	作業中に従業員が必要なタイミングで手を洗っていないことを確認した場合には、すぐに手洗いを行わせる

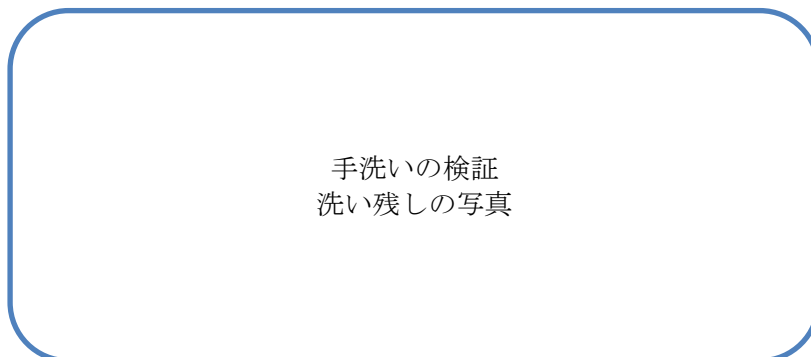
(3) 実施記録の記入方法

作業中の手洗いの実施状況について、適切にできていれば良に○、問題があったときは否に○をします。否となった場合には特記事項に出来事を記録しておきましょう。

分類	④-2 手洗いの実施	特記事項
2日	良 <input checked="" type="radio"/> 否	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
・		
10日	<input checked="" type="radio"/> 良 <input type="radio"/> 否	

★参考★ 衛生的な手洗いの技能評価（従業員の衛生教育）

日頃から食品衛生に関して情報共有するための勉強会などは、従業員の衛生意識向上に有効です。特に料理の盛付・配膳の際に欠かせない手洗いについては、手洗い研修のほか、適切な手洗いが実践できているか、調理従事者だけでなく、配膳担当者も含め、出来栄などを評価することも意識向上に役立てることができます。



⑤ その他

-1 飲食店が守るべき調理基準

飲食店でも食品衛生法に基づき、調理基準が定められています。これらの基準は必ず守りましょう。

- ㊦ 鶏の卵を使用して調理する場合は、70℃で1分間以上の加熱が必要。
ただし、賞味期限を経過していない生食用の正常卵（ヒビ等による液漏れがない等）を使用して、速やかに調理する場合などは除く。
- ㊧ 魚介類を生食用に調理する場合は、真水（水道水など飲用に適する水）で十分に洗浄し、製品を汚染するおそれのあるものを除去する。
- ㊨ 牛の肝臓または豚肉・豚内臓は、生食用として提供してはならない。調理する場合は、中心部の温度を75℃で1分間以上加熱しなければならない。

などが定められています。

-2 その他考慮すべき事項

㊦ 異物

金属などの硬質異物は健康被害を及ぼすこととなり、また、その他の異物もクレームの原因となります。原料に含まれる異物の確認も含めて、調理作業中での異物混入を防止しましょう。

㊧ 鶏肉などの加熱について

加熱加工用の表示のあるものは中心まで熱が通るように加熱しましょう（中心まで75℃以上1分間以上）

㊨ 検食について

検食用食品及び原材料の保存に努めましょう。

保存にあたってはノロウイルス食中毒などを考慮し、原材料及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に入れ、密封し、日時などを記入したうえで、冷凍で1週間以上保存するようにしましょう。

+一般的衛生管理計画（まとめ）

一般的衛生管理のポイント		
①-1	納品時の確認 (材料、仕入品)	いつ 原材料の納入時 ・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
	受入の確認	1 該当箇所に○をつけます
①-2	納品時の確認 (材料、仕入品)	いつ 原材料の納入時 ・その他 () どのように 包装の状態(破損、漏れの有無) 表示内容(アレルギーの有無、発注品と同じものか) 問題があったとき 包装の破損・漏れがあれば交換し、他の食材に混入しないよう清掃する 発注品と異なる場合、規格書を取り寄せ原材料を確認する
	アレルギーの確認 (対応可能な場合)	2 確認方法などを記入します
②	庫内温度の確認 (冷蔵庫・冷凍庫)	いつ 始業前 ・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
③-1	食材への汚染防止	いつ 始業前 ・ 作業中 ・業務終了後・その他 () どのように 食材や仕込品が他の食材から汚染されないよう区分けして保管する まな板、包丁などの器具は、用途別に使い分ける アレルギー対応の食事を調理する時は専用の容器、器具を用いる 問題があったとき 生肉等から他の食材に汚染があった場合は加熱調理用に変更する 用途外の器具を使用した場合、アレルギー食については廃棄を、通常食については加熱調理用に変更する
③-2	器具等の洗浄・消毒・殺菌	いつ 始業前 ・ 使用後 ・業務終了後・その他 () どのように 使用の都度、まな板、包丁、ポウル等の器具類を洗浄し、または、すすぎを行い、消毒する アレルギー食専用器具は通常食用器具と一緒に洗浄しない 問題があったとき 使用時に汚れや洗剤などが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄、または、すすぎを行い、消毒する
③-3	トイレの洗浄・消毒	いつ 始業前 ・作業中・業務終了後・その他 () どのように トイレの洗浄・消毒を行う 特に、便座、水洗レバー、手すり、ドアノブ等は入念に消毒する 問題があったとき 業務中にトイレで従業員がおう吐したとの連絡があった場合は、再度洗浄・消毒する
		3 問題があったときの対処方法をあらかじめ記入します
④-1	従業員の健康管理等	いつ 始業前 ・ 作業中 ・その他 () どのように 従業員の体調、手の傷の有無、着衣等の確認を行う 問題があったとき 消化器症状がある場合は調理・盛付・配膳作業に従事させない 手に傷がある場合には、絆創膏をつけた上から手袋を着用させる 汚れた作業着は交換させる
④-2	手洗いの実施	いつ トイレの後、厨房に入る前、材料の野菜・生肉・生魚等を扱った後、作業内容変更時、盛付の前、清掃・洗浄を行った後、ゴミ処理後、その他 () どのように 衛生的な手洗いを行う 問題があったとき 作業中に従業員が必要なタイミングで手を洗っていないことを確認した場合には、すぐに手洗いを行わせる
		4 計画を記入後、作成者のサインと記入日も記載しましょう!
作成者サイン		田中 一郎 作成日 2018 年 11月 1 日

一般的衛生管理の実施記録 記入例

①～④-2の衛生管理計画に対して(②の庫内温度確認を除く)、適切にできていれば良に○、問題があったときは否に○をつけ、厨房担当者の確認サインを記入します。また、否となった場合には特記事項に出来事を記録しておきましょう。さらに、施設の責任者(支配人、社長等)も1～2週間に一度程度(1カ月に1回程度)、衛生管理の実施記録により衛生管理の実施状況を確認しましょう(確認欄へのサイン記入)。

一般的衛生管理の実施記録(記入例)

分類	① 原材料の 確認	③-1 食材への汚 染防止	③-2 器具等の 洗浄・消毒・ 殺菌	③-3 トイレの 洗浄・消毒	④-1 従事者の 健康管理等	④-2 手洗いの 実施	厨房担当者 確認(サイ ン)	特記事項	責任者確認 欄(日付、サ イン)
1日	良(○) 否	良(○) 否	良(○) 否	良(○) 否	良(○) 否	良(○) 否	鈴木	4/1朝 小麦粉の包装が袋破れていたので返品。午後、再納品 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 4/6 13時過ぎ、C君の連絡があったので、清ノロウイルス処理キットが入り込んでいます。ご迷惑をおかけしますが、ご対応をお願いいたします。 4/7 注文済み 田中 4/10 朝、A君が体調が悪そうだった。用いたら下痢なので、帰宅させた。	4/3 鈴木
2日	良(○) 否	良(○) 否	良(○) 否	良(○) 否	良(○) 否	良(○) 否	鈴木		
3日	良(○) 否	良(○) 否	良(○) 否	良(○) 否	良(○) 否	良(○) 否	田中		
4日	良(○) 否	良(○) 否	良(○) 否	良(○) 否	良(○) 否	良(○) 否	鈴木		
5日	良(○) 否	良(○) 否	良(○) 否	良(○) 否	良(○) 否	良(○) 否	鈴木		
6日	良(○) 否	良(○) 否	良(○) 否	良(○) 否	良(○) 否	良(○) 否	田中		
7日	良(○) 否	良(○) 否	良(○) 否	良(○) 否	良(○) 否	良(○) 否	田中		
・	良(○) 否	良(○) 否	良(○) 否	良(○) 否	良(○) 否	良(○) 否	鈴木		
10日	良(○) 否	良(○) 否	良(○) 否	良(○) 否	良(○) 否	良(○) 否	鈴木		

定期的に責任者の確認を受けましょう

日々確認後、サインします

②庫内温度確認の記録

冷蔵庫・冷凍庫の庫内温度は1日1回以上温度計で確認して記入します。

例1 全冷蔵庫一括管理様式

分類	冷蔵庫 A	冷蔵庫 B	冷蔵庫 C	冷凍庫 D	冷凍庫 E	確認者	特記事項	厨房担当者 確認(サイ ン)
1日	4	3	4	-19	-20	鈴木	問題があったときの対処内容を記載します 冷蔵品の納品直後に確認を行ったため、30分後に再確認した	4/3 鈴木
	5	5	4	-20	-20	佐藤		
2日	4	4	5	-20	-20	鈴木		
	5	6	6	-19	-20	鈴木		
3日	10→6	3	4	-19	-19	佐藤		
	5	4	5	-20	-19	佐藤		

例2 冷蔵庫別の記録様式

冷蔵庫・冷凍庫 区分: 食肉類(仕込み前、生肉)

11月

分類	始業前 (午前)	終業時 (21:00)	確認者	特記事項	厨房担当者 確認 (サイン)
1日	4	5			4/3 鈴木
2日	5	5	鈴木		
3日	10→6	6	山本	冷蔵庫の清掃・消毒直後に確認を行ったため、30分後に再確認した	

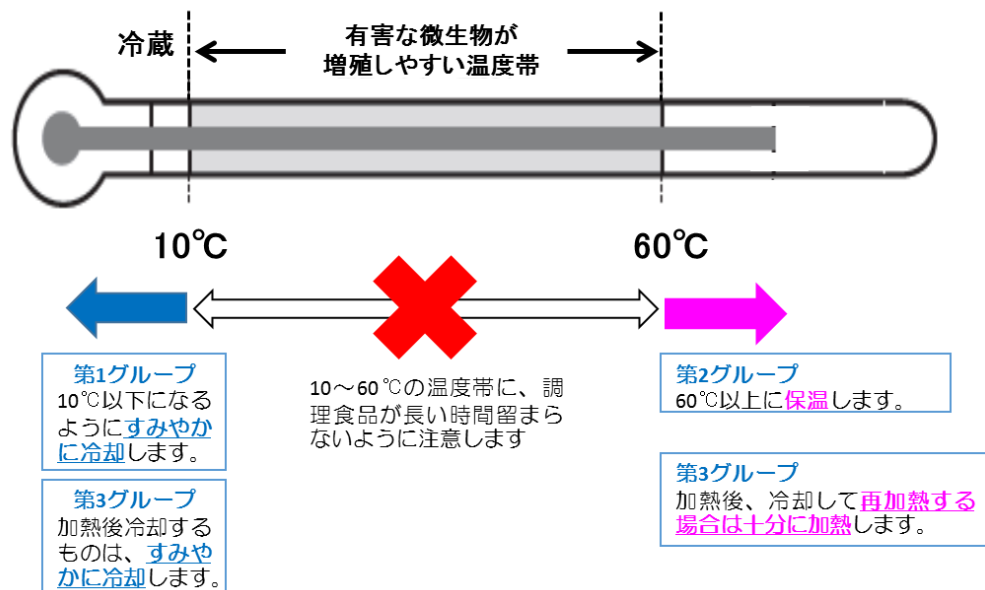
再確認後の温度も記載します

2 調理工程に応じた重要管理のポイント

提供する食事や仕込みした食材などは適切な温度管理をしないと、食中毒を引き起こす有害な微生物が増殖してしまいます。特に、10～60℃の温度帯に食品を置いたままにすると、食品に付着した細菌が急速に増え、食中毒の原因となります。

この10～60℃の「危険温度帯」は加熱調理する過程で必ず通過しますが、短時間であれば有害なレベルまで増殖することはありません。加熱後に冷却する場合には、短時間ですばやく冷却するなどの対応が必要となります。

そこで、提供する料理に応じた管理をするために、調理の手順（工程別）に従って整理してみると、調理内容に応じたチェックができることがわかります。



グループ	主な料理の種類
グループ1【冷却】	前菜・サラダ・酢の物、お造り、甘味
グループ2【加熱】	焼き物、揚げ物、蒸し物、ご飯
グループ3【加熱調理後冷却し、再加熱（もしくは冷却のまま）】	出汁・汁物、煮物、甘味、下処理した食材
盛付・配膳	すべての料理

☆旅館で提供する料理は見た目も大事！！

旅館で提供する料理は先付けに始まり、椀物、お造り、焼き物など、どのような料理にも盛付、配膳は共通しています。盛付、配膳はお客様へ提供する仕上げの工程ですが、手指が清潔でなければ食中毒の予防はできません。

そこで、盛付・配膳も重要管理のポイントとして、作業時は常に適切なタイミングでの手洗いのほか、お膳でお客様が鍋物などを調理する際の加熱方法などもお伝えすることを取り上げることにします。

グループ1 非加熱のもの（冷たいまま提供するもの）

(1) 調理手順の整理

調理工程を整理すると、加熱調理しないメニュー（先付け、お造り、サラダなど）のように提供する料理の仲間を一つのグループとして捉えることができます。

調理工程 ↓	グループ1	先付け	吸い物 (具材)	お造り	大根 ツマ、おろし	サラダ (冷蔵)
	つけない	仕込み	仕込み	下処理 (仕込み)		仕込み
	増やさない	下処理	下処理		切る 擦る	仕込み
	増やさない	冷却	冷却	(冷却)	冷却	冷却
				カット		
	つけない	盛付	盛付 (出汁を注ぐ)	盛付	盛付	盛付(冷)
	つけない	配膳	配膳	配膳		配膳

食中毒予防のポイント

加熱調理しない（生のまま提供する）料理は、加熱により殺菌することはできません。食材に付着している有害な微生物や調理器具や手指に付着した食中毒菌を食材につけないよう野菜などの洗浄・殺菌のほか、器具・食器類の洗浄・消毒・殺菌や衛生的な手洗いにより汚染防止することが大切です。

適切な温度管理をしないと食中毒菌が増殖してしまいます。付着した有害微生物が増殖しないよう、冷蔵庫で低温管理することがポイントとなります。

グループ1の料理の写真

(2) 衛生管理計画（例）

同じ非加熱のグループの中でも、調理工程はさまざまですが、最終的には提供する直前まで冷蔵庫で保管することが共通した作業となります。以下のように、代表的な料理を例示して衛生管理計画を作成しましょう。

グループ	主なメニュー	チェック方法（例）
グループ1 【冷却】	前菜	調味後、提供するまで冷蔵庫で保管
	サラダ	野菜はマニュアルに従って洗浄・殺菌*を行う。盛付、提供するまで冷蔵庫で保管
	酢の物	調味後、提供するまで冷蔵庫で保管
	お造り	冷蔵保管している魚をさばいてすぐに提供
	甘味（フルーツ等）	フルーツ等は洗浄後、カットして提供（冷蔵保管）

※野菜の洗浄・殺菌手順については、大量調理施設衛生管理マニュアル⁸などを参考とする

(3) 実施記録の記入方法（例）

衛生管理計画に沿って、チェック方法が適切に実施されたかを記入します。

グループ1に入る料理では、それぞれの料理の調味や盛付後すぐに冷蔵庫で保管する、もしくは、提供することが重要です。

そのため、冷蔵庫から出したらすぐに提供する、もしくは、盛り付け作業後すぐに提供するなどの対応もチェック方法としてもよいでしょう。

分類	非加熱のもの (冷たいまま提供)
メニュー	先付け、お造り
1日	○良 否
2日	○良 否
3日	○良 否

○非加熱の料理のため、調理従事者の手指を介してノロウイルスなどの汚染防止が重要です。衛生的な手洗いの実施が不可欠です。

○腸管出血性大腸菌（O157等）は少量の菌数でも重篤な症状を引き起こす場合があります。他の食材（野菜や食肉）から汚染されることのないように、また、器具・食器類の洗浄・消毒・殺菌を適切に行いましょう。

⁸ 「大量調理施設衛生管理マニュアル」での野菜などの洗浄・殺菌方法（手順例）

ア 流水で泥や砂などの異物を洗い流し十分洗浄する

イ 次亜塩素酸ナトリウム*などの塩素系殺菌剤で殺菌する

* 参考 次亜塩素酸ナトリウム溶液（200mg/ml で5分または100ml/ml で10分間）

ウ 流水で十分すすぎ洗いを行う

グループ2 加熱して熱いまま提供するもの（加熱後高温保管するもの）

(1) 調理手順の整理

調 理 工 程 ↓	グループ2	焼き物／揚げ物	蒸し物	鍋物※	ご飯
	つけない	仕込み	仕込み（具材）	仕込み（具材）	洗米
	増やさない	カット	下処理	カット	
			下ゆで	野菜	
				肉、魚	
	やっつける	焼き／揚げ	蒸し	（下ゆで）	炊く
	増やさない（保温）	温蔵（保温）	温蔵（保温）		保温
	つけない	盛付	（盛付）	盛付	盛付
	つけない	配膳	配膳	配膳	配膳
				加熱調理※	

※配膳後、お膳で調理するもの

食中毒予防のポイント

加熱調理して提供する料理には、素材の味わいを楽しむ以外に、食材に由来する有害な微生物を殺菌し、安全な食事を提供することも大切になります。しかし、表面だけが熱くても、中心まで十分に熱が通っていないと、食材に付着した食中毒菌をやっつけずにそのまま提供することになってしまいます。

加熱調理する料理は十分に加熱されたときの状態や、加熱温度や時間などの確認方法を決めておきましょう。時には中心温度計を使って検証すると、日頃の調理作業にも自信が持てます。

また、料理を提供する直前まで保温しておくことは、料理をおいしく召し上がっていただくだけでなく、危険温度帯（10～60℃）を避けるために、60℃以上で保温することも食中毒予防のポイントです。

◆Step Up◆

- ・宴会などで提供する食事数が多い場合
- ・バイキング形式で食事を提供する場 合 など

提供する食事の量が多い場合、調理後から盛付まで放置したまま時間が経つと、加熱調理した料理はゆっくと危険温度帯を通過します。また、非加熱の料理も冷蔵庫から出して提供するまでの時間が長いと、料理の品温が上がり、食材に付着していた食中毒菌が増殖する可能性があります。

特に、大量調理では、加熱調理された料理の中央部などは冷めにくいいため、ウェルシュ菌など熱に強い食中毒菌が発生するリスクが高まることから、10～60℃の危険温度帯を長時間滞留しないような管理が重要です。

バイキング形式も同様に、調理後の料理を適切な温度管理の下、取り分けできるように、熱いまま提供するものは60℃以上に保温し、非加熱の料理は氷で冷やしたり冷蔵庫で保管し、さらに、2時間以上放置しないようにしましょう。

(2) 衛生管理計画（例）

グループ	主なメニュー	チェック方法（例）
グループ2【加熱】	焼き物（肉、魚等） 揚げ物（肉、野菜等） 蒸し物（肉、魚介、卵、野菜等） ご飯	外観（焼き目、肉汁の色）、材料に対する火加減 蒸しあがり後、温蔵庫にて保温 炊飯後、高温保管

例）焼き物

大きさ（厚み等）、火力を一定にし、焼き上げる時間、焼き目（色）、肉汁の色、触感で判断する。

また、定期的に食材の中心温度の確認も実施し、実際の温度を比較することで、これまでの経験による判断を検証することができます。

ポイント

- ・挽肉や鶏肉料理は、中心部まで火を通し、肉汁が透明になって中心部の色が変わるまで加熱する必要があります。
- ・新しくメニューを考えたときなども、外観や火加減以外に実際の温度を測定しておくことでチェック方法を決めやすくなります。科学的に裏付けられ、自信を持った衛生管理を進めることができます。

(3) 実施記録の記入方法

衛生管理計画に沿って、チェック方法が適切に実施されたかを記入します。グループ2に入る料理では、外観（焼き目、肉汁の色）や材料に対する火加減を見て十分に加熱されていることを確認することが重要です。

分類	加熱するもの（冷蔵品を加熱し、熱いまま提供）		特記事項
メニュー	焼き物、揚げ物 蒸し物、鍋物、ご飯		4/2 鶏の焼き物が赤いとクレームがあった。調理担当のB君に確認したところ、急ぎの注文だったので、解凍されていない鶏肉をオーブンで焼いたとのことだった。オーブンの設定温度と時間は解凍した鶏肉での設定であることを再度説明した。
1日	良・否		
2日	良・否		
3日	良・否		

グループ3 加熱と冷却を繰り返すもの

(加熱調理後冷却し再加熱するもの、または、加熱後冷却し、冷たいまま提供するもの)

(1) 調理手順の整理

旅館・ホテルで提供する料理は、一度に多くの食数を提供することから、仕込みの段階で一旦加熱調理し、冷却保管の後、提供する直前に再加熱したり、冷却した食材を冷たいまま盛り付けて提供することが多くなります。

このように加熱や冷却を繰り返す調理手順では、前述の危険温度帯（10～60℃）を通過する回数が増えることになり、温度管理に注意した取扱いが重要となります。

グループ3-1

加熱調理後、すみやかに冷却し、提供前に再加熱するもの

調理工程	グループ3-1	吸い物／天つゆ／汁物（汁）	卵焼き	煮物	カレースープ
	つけない	仕込み（出汁）	仕込み	仕込み	仕込み
	増やさない		仕込み		
	やっつける	加熱	焼く	煮る	煮る
	増やさない	（冷却）	保温/冷却	保温/冷却	保温/冷却
	やっつける	（再加熱）	再加熱	再加熱	再加熱
↓	つけない	盛付	盛付	盛付	盛付
	つけない		配膳	配膳	配膳

食中毒予防のポイント

仕込みの関係で、あらかじめ加熱調理し、冷却保存後、提供する直前に温め直す料理では、危険温度帯（10～60℃）に留まる時間を少なくするために、すみやかな冷却や十分な加熱が重要となります。

グループ3-2

加熱調理後、すみやかに冷却し、冷たいまま提供するもの

調理工程	グループ3-2	温泉卵	甘味
	つけない	仕込み	下処理（仕込み）
	増やさない	仕込み	冷蔵/解凍
	やっつける	煮る	（焼き、蒸し）
	増やさない	冷却	（冷却）
↓	つけない	盛付	盛付
	つけない	配膳	配膳

(2) 衛生管理計画 (例)

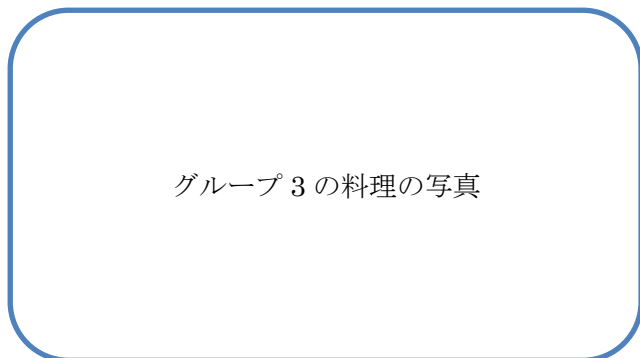
グループ	主なメニュー	チェック方法 (例)
グループ 3 【加熱調理後 冷却し、再加 熱】	出汁・汁物 焼き物 煮物	加熱調理後、氷水を張ったボール等に鍋ごと漬け、粗熱がとれたら、小分けして冷蔵保存する。 調理後、小分けし、冷蔵保管する。 【再加熱時】 気泡が十分に出るまで加熱。 スチーマーなどで十分に加熱（加熱時間の確認など） 煮汁が沸騰し、湯気が十分に出るまで加熱。 煮汁や湯気等で判断。
【加熱調理後 冷却し、冷た いまま提供】	甘味（プリン等）	加熱調理後、氷水を張ったバットで冷却後、冷蔵庫で保管。
	下処理した食材	下ゆでなど行った後、適切な方法で冷却後、冷蔵庫で保管。

加熱調理後、すみやかに冷却し、冷たいまま提供するもの（グループ 3-2）も考え方は同様です。

(3) 実施記録の記入方法 (例)

分類	加熱後冷却し、再加熱するもの	(加熱後、冷却するもの)
メニュー	天つゆ 焼き物 卵焼き	温泉卵 甘味
1日	良 否	良 否
2日	良 否	良 否
3日	良 否	良 否

特記事項
4/3 天つゆの仕込(加熱調理)後、冷却せずに放置されていた。まだ、湯気が立っていたので、すぐに冷却するよう指示した。

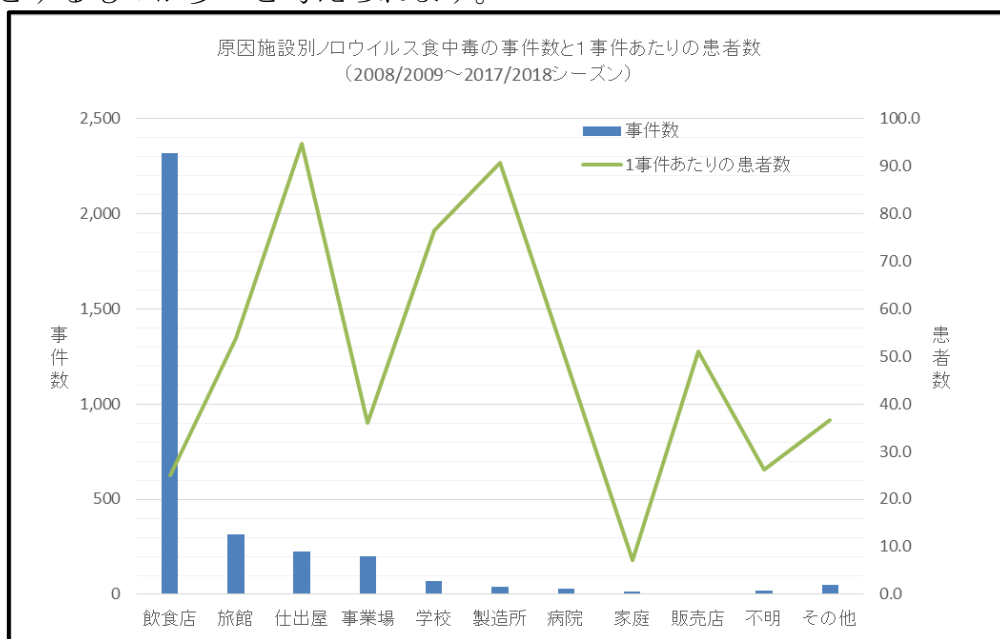


盛付・配膳グループ（すべての料理を対象）

(1) 盛付・配膳時の注意

旅館で提供する料理は先付けに始まり、椀物、お造り…とどの料理も一つずつ盛付・配膳します。料理工程に応じたグループ 1～3 の衛生管理を実施しても、お客様へ提供する最後の工程となる盛付・配膳で手指が清潔でなければ食中毒に由来する病原微生物を付着させてしまいます。

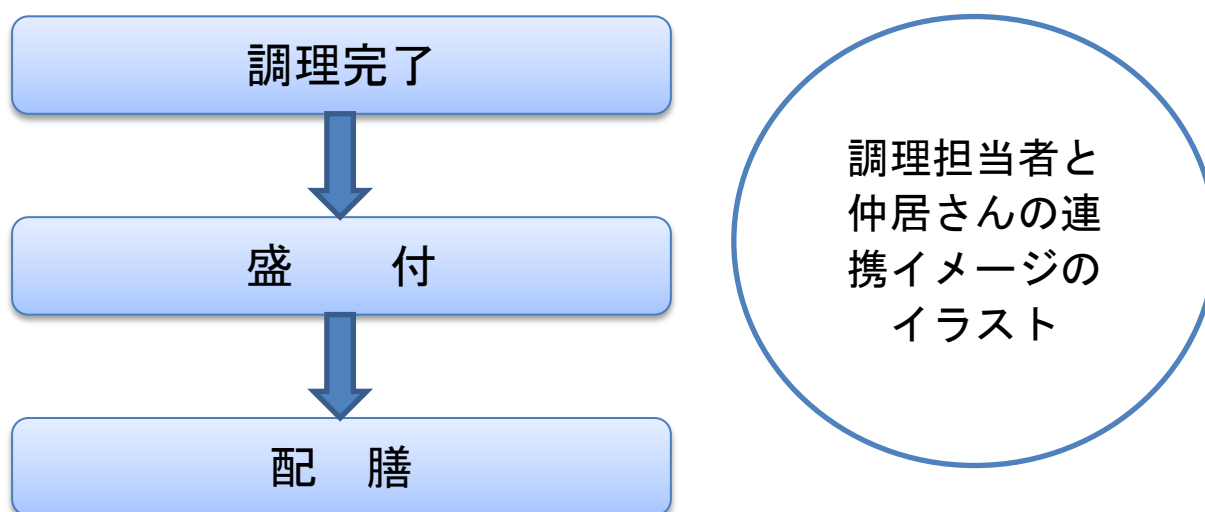
現在のノロウイルス食中毒は、食品取扱者から二次汚染を受けた食品を原因とする事例が多く締めています。食品取扱者から食品汚染が原因とされる事例では、加熱、非加熱にかかわらず、宴会料理、会席料理、コース料理、仕出し弁当・料理等の食事を原因とするものが多いと考えられます。



上図より、年間を通じてノロウイルスによる食中毒が多く発生していることがわかります。また、原因施設別の事件数と1件当たりの患者数を比較した下図のグラフをみると、シーズンあ有の平均事件数に比べ、旅館では1事件あたりの患者数が多いことがわかります。

シーズンあたりの事件数と1事件あたりの患者数
(「ノロウイルス食中毒・感染症から守る!!」より抜粋)

盛付・配膳までの工程



調理工程と盛付・配膳のつなぎとなるパントリーは、フロアごとにあるなど、盛り付け作業は幅広いため、調理担当者と盛付・配膳担当者（仲居含む）の連携が大切です

◆Step Up◆ 食事数が多い場合やバイキング形式で提供する場合など

加熱調理した料理を厨房などで長い時間放置したり、非加熱の料理も冷蔵庫から出して提供するまでの時間が長いと、危険温度帯（10～60℃）に留まる時間が増え、食材に付着していた食中毒菌が増殖する可能性があります。

特に提供する食事数が多い施設では、調理後から保管、盛付、提供まで食品の温度と時間の管理が重要となります。

(2) 衛生管理計画（例）

グループ	主なメニュー	チェック方法（例）
盛付・配膳	すべての料理 (すき焼きなどのお膳での調理)	次のタイミングで手洗いをする事 <ul style="list-style-type: none"> ・初めて厨房へ入るとき ・新たな料理を盛り付けるとき ・次のメニューを配膳するとき ・食事の終わった食器類を戻すとき ※新たな料理を盛り付ける際は手洗い後、アルコールをよくすり込むこと お客様に十分加熱するように説明しながら配膳する

盛付・配膳の工程はお客様に料理を提供する最後の作業となるため、手指による食材への汚染を防ぐことが重要管理のポイントとなります。その都度の記録ではなく、適切に手洗いが実施できたか振り返ったり、衛生的に取扱えなかった時の対処方法を記録しましょう。調理従事者だけでなく盛付・配膳担当者も手洗いのタイミングを理解し、衛生的な手洗い方法をマスターすることが大切です。

調理工程に応じた重要管理ポイントの衛生管理計画（まとめ）

グループ	主なメニュー	チェック方法（例）
グループ 1【冷却】	<p>前菜</p> <p>サラダ 代表的なメニュー（種類）を記載します</p> <p>酢の物</p> <p>お造り</p> <p>甘味（フルーツ等）</p>	<p>調味後、提供するまで冷蔵庫で保管</p> <p>野菜を十分に洗浄*してから盛付、提供するまで冷蔵庫で保管</p> <p>調味後、提供するまで冷蔵庫で保管</p> <p>冷蔵保管している食材をさばいてすぐに提供</p> <p>フルーツ等は洗浄後、カットして提供（冷蔵保管）</p>
グループ 2【加熱】	<p>焼き物（肉、魚等）</p> <p>揚げ物（肉、野菜等）</p> <p>蒸し物（肉、魚介、卵、野菜等）</p> <p>ご飯</p>	<p>外観（焼き目、肉汁の色）、材料に対する火加減蒸しあがり後、温蔵庫にて保温</p> <p>炊飯後、高温保管</p>
グループ 3	<p>【加熱調理後冷却し、再加熱】</p> <p>出汁・汁物</p> <p>焼き物</p> <p>煮物</p> <p>料理の種類別に確認方法を記載します</p> <p>【加熱調理後冷却し、冷たいまま提供】</p> <p>甘味（プリン等）</p> <p>下処理した食材</p>	<p>加熱調理後、氷水を張ったボールなどに鍋ごと漬け、粗熱がとれたら、小分けして冷蔵保存する。</p> <p>調理後、小分けし、冷蔵保管する。</p> <p>【再加熱時】</p> <p>気泡が十分に出るまで加熱。</p> <p>スチーマー等で十分に加熱（加熱時間の確認等）</p> <p>煮汁が沸騰し、湯気が十分に出るまで加熱。</p> <p>煮汁や湯気等で判断。</p> <p>加熱調理後、氷水を張ったバットで冷却後、冷蔵庫で保管。</p> <p>下ゆでなど行った後、適切な方法で冷却後、冷蔵庫で保管。</p>
盛付・配膳	<p>すべての料理</p> <p>計画を記入後、作成者のサインと記入日も記載しましょう！</p> <p>（すき焼きなどのお膳での調理）</p>	<p>次のタイミングで手洗いをする</p> <ul style="list-style-type: none"> ・初めて厨房へ入るとき ・新たな料理を盛り付けるとき ・次のメニューを配膳するとき ・食事の終わった食器類を戻すとき <p>※新たな料理を盛り付ける際は手洗い後、アルコールをよくすり込むこと</p> <p>お客様に十分加熱するように説明しながら配膳する</p>
作成者	田中 一郎	作成日 2018年11月1日

調理工程に応じた重要管理ポイントの実施記録 記入例

実施記録は仕込み後や夕食などの食事提供後に振り返って記入しましょう。

分類	グループ1	グループ2	グループ3	
	非加熱のもの (冷たいまま提供)	加熱するもの(冷蔵 品を加熱し、熱いまま 提供)	加熱後冷却し、再加 熱するもの	(加熱後、冷却するも の)
メニュー	先付け、お造り	焼き物、揚げ物 蒸し物、鍋物、ご飯	天つゆ 焼き物 卵焼き	温泉卵 甘味
1日	良・否	良・否	良・否	良・否
2日	良・否	良・否	良・否	良・否
3日	良・否	良・否	良・否	良・否
4日	良・否	良・否	良・否	良・否
5日	良・否	良・否	良・否	良・否
6日	良・否	良・否	良・否	良・否

衛生管理計画に記載したチェック方法で問題が起きた時は、「否」に○をつけ、特記事項に対処方法を記入しましょう。

1～2週間に一度程度、厨房の責任者などが確認し、振り返りましょう。

盛付・配膳	厨房担当者 (サイン)	特記事項	責任者 (日付、サイン)
すべての料理			
良・否	田中	4/2 鶏の焼き物が赤いとクレームがあった。調理担当のB君に確認したところ、急ぎの注文だったので、解凍されていない鶏肉をオーブンで焼いたとのことだった。オーブンの設定温度と時間は解凍した鶏肉での設定であることを再度説明した。	4/4 田中
良・否	田中		
良・否	佐藤	4/3 料理長より天つゆの風味が少し飛んでいると指摘があった。再加熱の時間など確認必要。	
良・否	佐藤	4/4 料理の提供時間が早まったため、先付けを配膳するときに手洗いを忘れた仲居さんがいたので、手を洗うよう注意した。	
良・否			
良・否			

◆Step Up◆ 食事数が多い場合やバイキング形式で提供する場合など

大量調理では、加熱調理された料理の中央部などは冷めにくいいため、冷却後の温度や時間を記録したり、バイキング形式などでは、保温温度や冷却温度、提供時間なども、必要に応じて記録するとよいでしょう。

Ⅳ 記録の活用、保管について

記録は、衛生管理計画に基づいて実施したことについて、できていれば「良」に○、できていなければ「否」に○を付けます。「否」となったときはどのようなことがあったのか、特記事項にメモを記入しておく、万が一事故が起こったときなどに振り替えることができます。

また、定期的に記録を振り返り、適切に衛生管理を実施できていたのか、うまくできていない項目などないのか確認することができるほか、これまで行ってきた衛生管理に対して適正に実施していることが確認でき、自身を持って説明することができます。日々のチェックでは各部門の責任者などが確認し、さらに、年間計画に基づいた実施記録等も含めて、月に1度程度、厨房の責任者や経営者なども確認し、施設全体での衛生管理について見直し、業務の改善や効率化につなげることに役立てられます。

記録は保健所の監視指導などで提示することもありますので、1年程度保管しておきましょう。

Ⅴ その他（保健所への報告、振り返り）

1 保健所への報告

消費者からの健康被害（特に、医師の診断により食中毒の疑いがあると診断されたもの）および食品衛生法に違反する食品などに関する情報については、保健所などへ速やかに連絡しましょう。

消費者などから、異味・異臭の発生、異物の混入その他の苦情であって、健康被害につながるおそれが否定できないものを受けた場合は、保健所などへ速やかに報告しましょう。

その他、必要な緊急連絡先もあらかじめ記載しておきましょう。

2 振り返り

定期的な（1 か月など）記録の確認などを行い、クレームや衛生上、気がついたことなど、同じような問題が発生している場合には、同一の原因が考えられますので対応を検討しましょう。



イラスト

記入様式・参考資料

【衛生管理計画】

一般的衛生管理のポイント

施設の清潔維持のための衛生管理計画一覧

- ・日々の実施計画
- ・年間計画・実施記録

調理工程に応じた重要管理のポイント

【実施記録】

一般的衛生管理のポイント

冷蔵庫・冷凍庫の記録様式（一括、個別）

調理工程に応じた重要管理のポイント

【その他】

緊急連絡先記入様式

【参考資料】

- ・衛生的な手洗い方法
- ・温度計の精度確認（校正）
- ・参考文献等

一般的衛生管理のポイント		
①-1	納品時の確認 (材料、仕入品) 受入の確認	いつ 原材料の納入時・その他 ()
		どのように
		問題があったとき
①-2	納品時の確認 (材料、仕入品) アレルギーの確認 (対応可能な場合)	いつ 原材料の納入時・その他 ()
		どのように
		問題があったとき
②	庫内温度の確認 (冷蔵庫・冷凍庫)	いつ 始業前・作業中・業務終了後・その他 ()
		どのように
		問題があったとき
③-1	食材への汚染防止	いつ 始業前・作業中・業務終了後・その他 ()
		どのように
		問題があったとき
③-2	器具等の洗浄・消毒・殺菌	いつ 始業前・使用後・業務終了後・その他 ()
		どのように
		問題があったとき
③-3	トイレの洗浄・消毒	いつ 始業前・作業中・業務終了後・その他 ()
		どのように
		問題があったとき
④-1	従業員の健康管理等	いつ 始業前・作業中・その他 ()
		どのように
		問題があったとき
④-2	手洗いの実施	いつ トイレの後、厨房に入る前、材料の野菜・生肉・生魚等を扱った後、作業内容変更時、盛付の前、清掃・洗浄を行った後、ゴミ処理後、その他 ()
		どのように
		問題があったとき
作成者サイン		作成日 年 月 日

○施設の清潔維持のための衛生管理計画一覧

●日々の実施計画

項目	実施内容	日々の確認	振り返り
一般的衛生管理	調理器具・機器の洗浄・殺菌 厨房・配膳場所の清掃 トイレの洗浄・消毒 使用水の点検（残留塩素濃度の確認） 廃棄物などの管理	各担当者 もしくは	厨房責任者もしくは は経営者等

●年間計画・実施記録

項目	実施内容（実施時期）	予定月	担当者	実施日	確認者
衛生害虫等の駆除	ねずみ、ハエ、ゴキブリなどの駆除（年2回、業者への依頼含む） 衛生害虫等の発生状況の確認（月1回程度、目視などで確認）				
使用水の管理	（貯水槽） 定期的に清掃（洗浄・消毒）する（井水） 年1回以上検査を実施する				
施設の点検	清掃時等に確認し、必要に応じ補修を行う （天井・壁面）カビ・汚れの有無 （床面）破損、水溜りの有無 （排水溝）つまりの有無				
冷蔵庫、冷凍庫の清掃	定期的に庫内を清掃、消毒する（月1～2回程度）				

調理工程に応じた重要管理のポイント

調理工程に応じた重要管理のポイント		
グループ	主なメニュー	チェック方法（例）
グループ1 【冷却】		
グループ2 【加熱】		
グループ3 【加熱調理後冷却し、再加熱】		
【加熱調理後冷却し、冷めたいまま提供】		
盛付・配膳		
作成者サイン		作成日 年 月 日

一般的衛生管理のポイント【実施記録】

分類	①-1 原材料 受入時の確 認	①-2 原材料受入 アルコールの 確認	③-1 食材への二 次汚染防止	②-2 器具等の 洗浄・消毒・ 殺菌	②-3 トイレの 洗浄・消毒	②-1 従事者の 健康管理等	④-2 手洗い の実施	④-3 厨房担当者 確認(サイ ン)	特記事項	責任者確認 欄(日付、サ イン)
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
6日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
8日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
13日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
14日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

分類	①-1 原材料 受入時の確 認	①-2 原材料受入 アルコールの 確認	③-1 食材への二 次汚染防止	③-2 器具等の 洗浄・消毒・ 殺菌	③-3 トイレの 洗浄・消毒	④-1 従事者の 健康管理等	④-2 手洗い の実施	厨房担当者 確認(サイ ン)	特記事項	責任者確認 欄(日付、サ イン)
16日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

【冷蔵庫・冷凍庫の記録様式（一括）】

分類 (用途)	冷蔵庫 冷凍庫	冷蔵庫 冷凍庫	冷蔵庫 冷凍庫	冷蔵庫 冷凍庫	冷蔵庫 冷凍庫	確認者 (サイン)	特記事項	厨房担当者 確認 (サイン)
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								
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・冷凍庫の記録様式（個別）】

冷蔵庫区分：

月

時間	(始業前)	(終業後)	確認者 (サイン)	特記事項	厨房担当者確認 (サイン)
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					
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					

従業員用トイレ清掃記録（清掃担当者用）

場所					実施者	特記事項	確認者
1日	良・否	良・否	良・否	良・否			
2日	良・否	良・否	良・否	良・否			
3日	良・否	良・否	良・否	良・否			
4日	良・否	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否	良・否	良・否	良・否			
6日	良・否	良・否	良・否	良・否			
7日	良・否	良・否	良・否	良・否			
8日	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否	良・否	良・否	良・否			
10日	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日	良・否	良・否	良・否	良・否			
12日	良・否	良・否	良・否	良・否			
13日	良・否	良・否	良・否	良・否			
14日	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否	良・否	良・否	良・否			
16日	良・否	良・否	良・否	良・否			
17日	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否	良・否	良・否	良・否			

調理工程に応じた重要管理のポイント【実施記録】

分類	グループ1	グループ2	グループ3		盛り・配膳	厨房担当者 (サイン)	特記事項	責任者 (日付、サイン)
	非加熱のもの (冷たいまま提供)	加熱するもの(冷蔵 品を加熱し、熱いまま 提供)	加熱後冷却し、再加 熱するもの	グループ3 (加熱後、冷却するも の)				
メニュー								
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
6日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
8日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
13日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
14日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

分類	グループ1 非加熱のもの (冷たいまま提供)		グループ2 加熱するもの(冷蔵 品を加熱し、熱いまま 提供)		グループ3 加熱後冷却し、再加 熱するもの (加熱後、冷却するも の)		盛付・配膳	厨房担当者 (サイン)	特記事項	責任者 (日付、サイン)
	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否				
16日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

緊急連絡先

機 関 名	電 話・FAX	備 考(担当者など)
保 健 所		
ガ ス		
電 気		
水 道(水漏れ)		
主たる原材料の購入先		

衛生的な手洗い方法

1 流水で手を洗う		7 指先を洗う	
2 洗剤を手取る		8 手首を洗う	
3 手のひら、指の腹面を洗う		9 洗剤を十分な流水でよく洗い流す	
4 手の甲、指の背を洗う		10 手を拭き乾燥させる	
5 指の間（側面）、股（付け根）を洗う		11 アルコールによる消毒 (爪下・爪周辺に直接かけた後、手指全体によく振り込む)	
6 親指・拇指球（親指の付け根のふくらみ）を洗う		2度洗いが効果的です！ (2～9までをくり返す) 2度洗いで菌やウイルスを洗い流しましょう。	

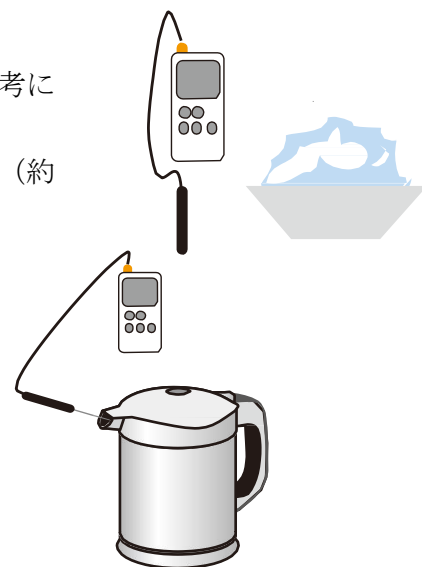
温度計の精度確認（校正）

温度計は重要な計測機器です。必要に応じて、以下の手順を参考に精度の確認（校正）を行いましょう。

- (1) 砕いた氷を用意します。氷水に温度計のセンサーを入れ、静置（約1分）後に表示温度が0℃になることを確認します。
- (2) 次に電気ケトルに水を入れ、沸騰させます。沸騰したら注ぎ口に温度計のセンサーを刺し、沸騰蒸気の温度を測定します。静置（約1分）後に表示温度が100℃になることを確認します。

（注意）

1. やかんは直火の輻射熱の影響を受けるので電気ケトルを使いましょう。
2. 施設の海拔高度や気圧によっては、100℃（沸点）にならないことがあります。



【参考文献など】

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） 公益社団法人日本食品衛生協会 発行（2018年5月改訂版）

わかりやすい細菌性・ウイルス性食中毒
公益社団法人日本食品衛生協会 発行（2018年8月改訂第2版）

ヒスタミンの食中毒を防ごう
公益社団法人日本食品衛生協会 発行（2016年11月初版）

旅館・ホテルにおける食中毒の予防と対策
全国旅館ホテル生活衛生同業組合連合会 発行（2017年3月）

旅館ホテルにおける食物アレルギーのお客様対応マニュアル
全国旅館ホテル生活衛生同業組合連合会 発行（2015年2月）

飲食店における HACCP（ハサップ）の考え方に基づく衛生管理ガイドブック
平成 29 年度厚生労働省委託事業 地域連携 HACCP 導入実証事業
奈良市 発行（2018年3月）

厚生労働省ホームページ

発行日 2019年 月
発行 全国旅館ホテル生活衛生同業組合連合会
制作・編集 全国旅館ホテル生活衛生同業組合連合会シルバースター部会
経営研究委員会
公益社団法人日本食品衛生協会

