

**多店舗展開する外食事業者のための  
衛生管理計画作成の手引き  
～HACCP の考え方を取り入れて～ Ver.1**



平成31年3月  
一般社団法人日本フードサービス協会



## はじめに

---

外食産業は、出来たて・作りたてで健康的なメニューに、快適な時や空間を多様な形で提供し、人々の豊かな食生活を実現する上で大きな役割を担っております。

しかしながら、店舗では、限られた従業員数とスペースでの調理・提供を行っており、多店舗展開する外食事業者においても、各店舗における事情は、個店と同様で、そのほとんどの運営が、ピーク時においても数名程度で成り立っています。

この度、(一社)日本フードサービス協会(JF)は、公益財団法人食の安全・安心財団の協力を得て、これまで外食各社が取り組んできた衛生管理対策の「見える化」を実践するため、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引きを作成しました。

外食における食中毒の発生は、お客様に甚大な健康被害を与えるとともに、企業経営に致命的な打撃を与えかねません。食中毒事故は、一年を通して発生していることから、食中毒を事前に防ぐための食品安全・衛生管理を徹底させていくことは最重要課題です。

さらに、持続可能な開発目標<sup>※</sup>を重視するという世界的な流れにおいて、食品安全は企業の当然の責務として実施するものであり、その結果として幅広いお客様の信頼につながります。

本手引きは、主に本社が管理し多店舗展開する外食事業者を対象に、各社が取り組まれている衛生管理対策を「見える化」し、維持・向上させていくための衛生管理計画書の作成方法、各社特有のハザード(危害要因)を見つける方法、必要に応じた記録方法の指針を示しています。本手引きを活用することにより、より多くの事業者がHACCPの考え方を取り入れ、より効率的で実効性のある衛生管理を実現することで、食品安全に資することを期待しています。

<sup>※</sup>持続可能な開発目標(Sustainable Development Goals : SDGs)は2015年9月に国連サミットによって決められた国際社会共通の目標で、環境・貧困・福祉・働きがいなど17項目よりなり、企業・投資家が投資する際に、環境・社会・ガバナンスの課題に、これら17項目を責任をもって反映させることです。

# 目次

## 第Ⅰ部 導入編

### 1章 基本的な考え方

(1) HACCP 制度化の背景 .....	3
(2) HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の制度化に伴い実施すること .....	4
(3) HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のメリット .....	5
(4) この手引書の対象とめざすところ	
① この手引書が対象としている事業者 .....	6
② この手引書の使い方 .....	7
③ フードチェーンにおける食品安全管理 .....	8
④ 保健所との連携、協力、手引書の共有、運用の検証 .....	10

### 2章 多店舗展開する外食事業者が理解しておくべきこと

(1) 経営者の責任 .....	11
(2) 衛生管理計画の整備	
① HACCP の考え方を取り入れた弾力的運用の有効性 .....	12
② 衛生管理計画の役割 .....	13
(3) 管理すべき食品安全ハザード .....	16
(4) メニューを分類する .....	18
(5) 記録の重要性 .....	23

## 第Ⅱ部 実践編

### 3章 衛生管理計画書の作成

(1) 表紙、食品安全に関する組織表の作成 .....	27
(2) 衛生管理計画書 本体の作成	
手順①-1 一般衛生管理の確認 .....	29
1. 食品衛生責任者の設置 .....	30
2. 施設・設備の設計と管理 .....	31
3. 使用水の管理 .....	32
4. そ族・昆虫対策 .....	33
5. 交差汚染（交差接触）・二次汚染対策 .....	34
6. 廃棄物・排水の取扱い .....	35
7. 食品等の取扱い .....	36
8. 回収・廃棄 .....	37
9. 保管食（検食）の取扱い（弁当・仕出し・給食施設の場合） .....	38
10. 情報の提供 .....	39
11. 従業員の衛生管理/教育訓練 .....	40
12. 清掃・洗浄・消毒殺菌プログラム .....	41
手順①-2 おちいりやすいポイントの確認 [作り置き of 留意点] .....	42
手順①-3 おちいりやすいポイントの確認 [継ぎ足し補充 of 留意点] .....	44

(★：外食が特に注意しなければならない管理点です)

### 3章 衛生管理計画書の作成 (続き)

手順② レシピ・調理手順書の確認 .....	45
手順③ メニューのグループ化 .....	47
手順④ 自社のレシピや調理手順書の加熱・冷却工程の妥当性評価 .....	49
手順④-1 食材ごとの衛生管理措置の確認 .....	49
手順④-2 調理プロセスごとの衛生管理措置の確認 .....	50
手順⑤ フローダイアグラムの作成 (選択可能な手順) .....	55
手順⑥ 調理プロセスの衛生管理項目 .....	58
1. 原材料の受入れ	
1.1 サプライヤーの選定 (通常は本部管理項目であり店舗では取扱わない) .....	61
1.2 物流業者の選定 (通常は本部管理項目であり店舗では取扱わない) .....	62
1.3 受入れ時の検品 .....	63
2. 原材料の保管	
2.1 保管期限の管理 .....	64
2.2 原材料の保管温度の管理 .....	65
3. 調理	
★ 3.1 洗浄・殺菌 .....	66
3.2 調理器具由来の異物混入対策 .....	67
3.3 調理中の食品の一時保管 .....	68
3.4 食品の補充・継ぎ足しの取扱い .....	69
4. 加熱する食品	
★ 4.1 適切な加熱 .....	70
★ 4.2 塊肉の定義に含まれないひき肉等 (成形肉・結着肉・プレス肉) の適切な加熱 .....	71
★ 4.3 加熱後の加温・高温保管 .....	72
5. 加熱後に冷却する食品	
★ 5.1 適切な冷却 .....	73
★ 5.2 冷却後の保管 .....	74
★ 5.3 冷却後の再加熱 .....	75
6. 交差汚染・二次汚染の予防	
6.1 交差汚染・二次汚染の予防 .....	76
7. 盛付け・提供方法	
7.1 バイクング形式で提供する場合の注意 .....	77
7.2 お客様ご自身が調理する場合の注意 .....	78
7.3 テイクアウト/デリバリー時の注意 .....	79
7.4 盛付けミス/オーダーミスの予防 .....	80
7.5 アレルゲン情報の開示 .....	81
7.6 低アレルゲンメニューの管理 .....	82
7.7 キッズメニューまたはその他のハイリスク者向けメニューの管理 .....	83
7.8 お客様のクレームへの対応 .....	84
8. 機器の確認	
8.1 温度計の確認 .....	85
8.2 加熱機器の確認 .....	86
8.3 冷却機器の確認 .....	87

## 第Ⅲ部 教育編

### 4章 教育訓練の重要性

(1) 教育訓練のポイント .....	91
(2) 教育訓練がうまくいかない場合の確認ポイント .....	93

## 【別冊】資料編

### 多店舗展開する外食事業者のための衛生管理計画作成の手引き 目次

#### 1 資料編（バックデータ）

外食で使用する生食材・加工品の危害要因等の概要	1
食品・飲料水を媒介とする有害微生物の特徴・分布・衛生管理（1）	3
食品・飲料水を媒介とする有害微生物の特徴・分布・衛生管理（2）	4
食品・飲料水を媒介とする有害微生物の特徴・分布・衛生管理（3）	5
食品・飲料水を媒介とする病原ウイルスの特徴・分布・衛生管理（4）	6
食品・飲料水を媒介とする寄生虫（原虫を含む）の特徴・分布・対策（5）	7
外食で注目すべき食品従業者が保菌する腸管系病原菌（6）	8
外食で注目すべき食品従業者が保菌する病原菌（7）	8
代表的な食品の水分活性と微生物の増殖の関係	9
店内での調理またはお客様ご自身が焼成してお召しあがりになる場合の注意	10
鶏肉を調理する場合の注意	11
豚肉を調理する場合の注意	12
食肉の加熱条件に関する Q & A	13

#### 2 現場で記録する日報等の例

記録様式に関する注意事項	14
手引書：手順④－1 食材ごとの衛生管理措置の確認	15
手引書：手順④－2 調理プロセスごとの衛生管理措置の確認	17

##### 【現場で記録する日報等の例】

衛生管理チェックリスト	19
フードセーフティデイリーチェック	21
衛生管理日報【簡易版】	23
衛生管理日報【超簡易版】	25
週間日誌	27
冷凍冷蔵庫温度記録表	29
衛生管理記録表（冷蔵・冷凍・温蔵機器温度）	31
設定温度確認表	33
定期交換や業態専用機器の設定記録など	34
毎日：対象となる食材の加熱調理・再加熱調理の記録	35
温度計の確認（0℃調整）	37
内部温度記録表	38
衛生管理記録表（定期洗浄・殺菌、バケツ交換、調理機器温度、内部温度）	39
定期洗浄	41
一か月ごとの見直し	42
健康・身だしなみチェックシート	44

#### 3 居抜き施設のオペレーション工夫事例

46

# 第 I 部 導入編

衛生管理計画書の作成は、事業者自身が責任をもって衛生管理を実施していることを第三者に「見える化」することです。

多店舗展開する外食事業者を対象とした衛生管理計画書では、従来活用してきたマニュアルを用いて、原材料や調理工程が類似したメニューを括り、管理の注意点と管理措置のグループ化で作成上の負担を軽減することに特徴があります。メニューを括り、可能な範囲でハザード分析を実施することで、過剰・不足のない管理措置を構築し、自社の衛生管理を保健所などの衛生監視行政などの第三者にもわかりやすく「見える化」するツールが衛生管理計画書です。

衛生管理計画書を作成し、実施することは、自社の食中毒に起因するビジネスリスクを回避し、実施している衛生管理をわかりやすくすることで第三者との連携やコミュニケーションの促進が期待され、一層の食品の安全性と信頼性向上を確保することにつながります。

導入編では、実際に衛生管理計画書を作成するにあたって、基本的な考え方、そして、経営者も含め、理解しておきたいことを紹介していきます。





# 1章 基本的な考え方

---

## (1) HACCP 制度化の背景

---

食中毒は事件数・患者数とも下げ止まり傾向にある一方、今後一層の高齢者の割合が増えるなかで、食中毒事件数の増加及び患者の重症化が懸念されます。また、2020年の東京オリンピック・パラリンピックで、世界中から観客、選手団等が訪日するなかで、国際標準となっている HACCP による衛生管理について、制度として位置付け、定着を図っていくことにより、一層の食品安全の向上が求められております。それを具体的に説明すると、以下のとおりになります。

### ① 一般衛生管理の着実な実施が不可欠

一般衛生管理は、食品の安全性を確保する上で必ず実施しなければならない基本的な事項です。食中毒の原因の多くは一般衛生管理の実施の不備に起因していることから、食品の安全性を確保するためには、施設設備、機械器具等の衛生管理、食品取扱者の健康や衛生の管理等を着実に実施することが不可欠です。このため、一般衛生管理をより実行性のある仕組みとする必要があります。

### ② その上で、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の手法（弾力的運用）を取り入れる

各事業者が使用する原材料、製造方法に応じて、食中毒菌汚染、異物混入等の危害要因を把握し、それらを食品衛生上問題のないレベルにまで除去又は低減するために、特に重要なプロセスを管理し、検証・改善する仕組みを自ら構築し、実行することにより、自社の食品の安全性の更なる向上を図ることが必要です。

そのためには、食品等事業者自らが使用する原材料、製造方法、施設設備等に応じて、食品等の製造・加工、調理等を行っている施設ごとに、一般衛生管理及び HACCP による衛生管理のための「衛生管理計画」を作成することが求められます。



### (3) HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のメリット

- 食中毒予防の信頼性が増し、食中毒や食品衛生法違反のリスクを低減し、結果として経済的損失を防ぐことができます。
- HACCP の考え方に基づく衛生管理システムの作成にはリソースが必要になりますが、適切な文書化されたマニュアルをスタッフが効率的に使用することにより、廃棄ロスの低減等につながり、中長期的にはコスト低減につながります。
- プロセス管理のレベルを上昇させることは、均一なメニューの提供及びトレーサビリティシステムの改善につながります。また、サービスの向上にもつながるとともに、コスト面から有益な影響をもたらします。
- 衛生管理の実施状況を「見える化」し、お客様、食品衛生監視員等に衛生管理の科学的根拠を文書で示すことができます。
- 組織のガバナンスの中に食品安全の視点を取り入れることで、消費者の信頼を得ることができます。
- 組織内における衛生管理の共有化が期待されます。
- 手引書に基づく保健所による一元的指導が行われることになり、指導の全国的な標準化が期待されます。

## (4) この手引書の対象とめざすところ

---

### ① この手引書が対象とする事業者

この手引書は、主に本社が管理し多店舗展開する外食事業者で、店舗で行う衛生管理手順を本社・本部が作成し、その手順に従って各店舗が衛生管理を実践している事業者を対象としています。具体的には、複数店舗において、同一メニュー・同一工程で調理を行い、本社・本部の担当者等が各店舗を巡回し、食品衛生を担保している業態です。主として、既存のマニュアルやレシピ・調理手順書、記録を持っている業態となります。

これらの事業者は、各店舗での衛生管理が共通であり、共通の食材を使用する等から、衛生上の問題が発生した場合の影響が広域となる等、独立した単一店舗とは異なる管理体制が求められます。

多店舗展開している事業者においても、店舗毎に異なる業態や仕入、調理に係る管理を各店舗の裁量とし任せている場合は、(公社)日本食品衛生協会が作成した小規模飲食店事業者を対象とした手引書を活用して下さい。

### ② この手引書の使い方

この手引書は、主に本社が管理し多店舗展開する外食事業者を対象とし、自社で責任を持って衛生管理に取り組み、既に各社が社内で行われている衛生管理対策を維持・向上させて行くための「見える化」が実現できることを目的としています。この手引書を参考として、各本社の衛生管理対策担当者は、各社特有のハザード(危害要因)を見つけ出し、それにあつた衛生管理計画書を作成します。各店舗は、この計画書により明確化された衛生管理を現場で実施し、その記録を残すことができるようになります。

なお、衛生管理を構築する各主体は次の主体となります。

衛生管理計画書の作成者(P) : 店舗・本社・本部

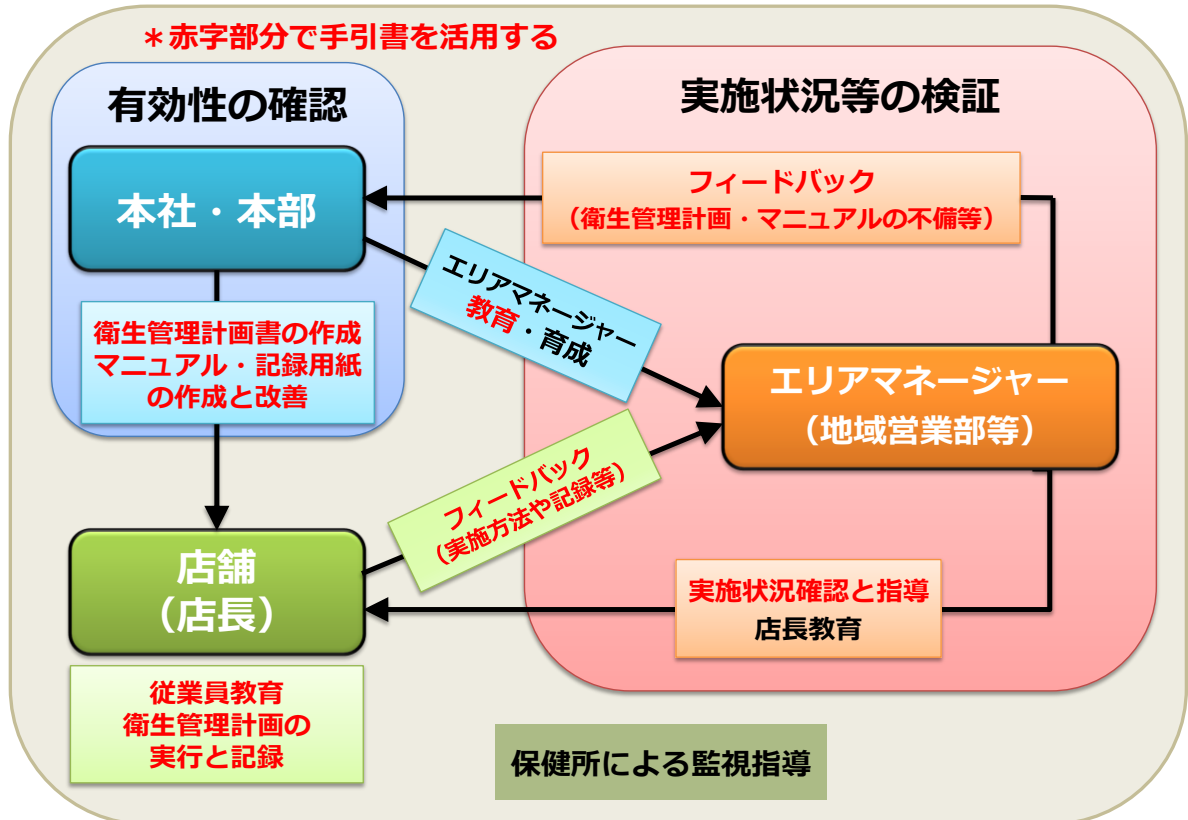
衛生管理の直接的実施者(D) : 店舗

衛生管理の実施者(C・A) : 店舗、エリアマネージャー、本社・本部

この手引書の使用例は次のようになります。

## この手引書の活用方法

\* 赤字部分で手引書を活用する



### 【本社・本部の使用例】

- 使用例1 衛生管理計画書の作成
- 使用例2 既存マニュアル・記録用紙をブラッシュアップする
- 使用例3 エリアマネージャーを教育する
- 使用例4 エリアマネージャーと店舗とで PDCA サイクルで回す

### 【エリアマネージャーの使用例】

- 使用例1 臨店し、店舗の衛生管理計画・マニュアルの実施状況や記録を確認し、実施状況に不足がある場合に、店舗を指導する
- 使用例2 衛生管理計画・マニュアルに不備があり実行できていない場合、本社・本部にフィードバックし衛生管理計画を改善する

### 【店舗の使用例】

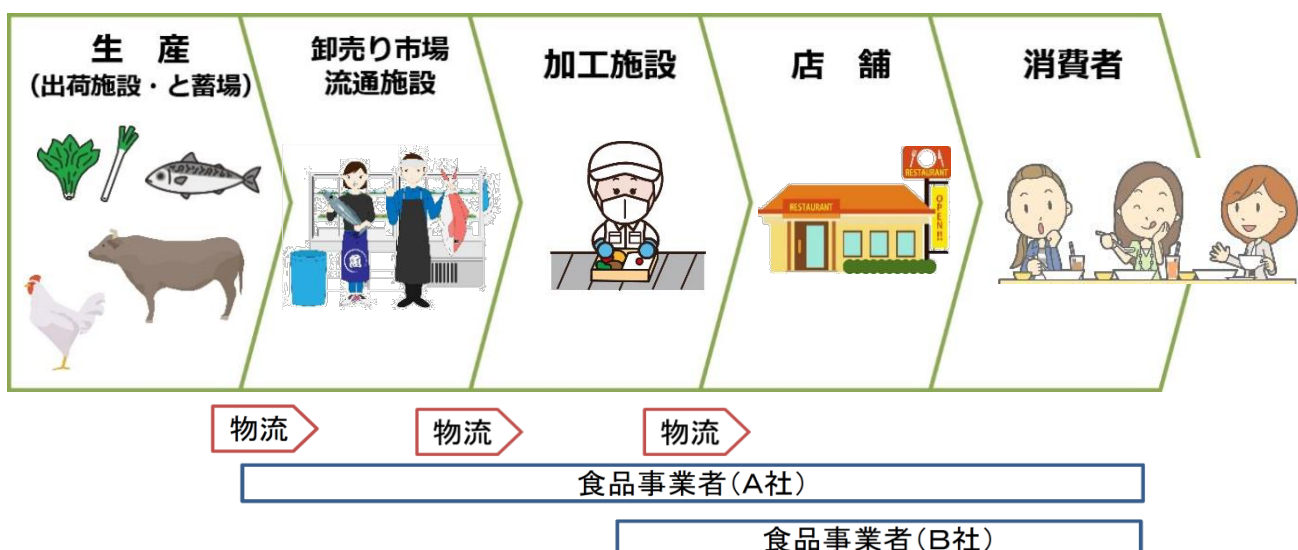
- 使用例1 手引書に基づいて衛生管理計画を実行し記録
- 使用例2 衛生管理を理解するための店舗従業員の教育

### ③ フードチェーンにおける食品安全管理

食品安全ハザードの管理は“Farm to Table” すなわち農場から喫食までのフードチェーンのなかで最も効果的なポイントで行うべきです。このフードチェーンアプローチの考え方はコーデックス委員会<sup>※1</sup>において指摘されており、欧州等では既に実施されています。しかし、現実には川上の管理が困難な飲食店事業者も存在し、フードチェーンで効果的な食品安全ハザードを管理するためには、衛生管理計画を作成し、実施しなければなりません。

※1. 食品の安全性と品質に関して国際的な基準を定める国際政府間組織です。各国政府は自国の基準や規制をコーデックス委員会が策定した国際基準やガイドラインと調和を図るよう推奨されています。

食品事業者は、安全な原材料を調達し、加工施設またはセントラルキッチンでの加工、調理、そして、物流により店舗まで原材料及び加工原材料を輸送し、店舗にて調理し、直接店舗内でお客様に提供、もしくは店舗外でお召し上がり頂いています。この自社のすべての過程を通して、適切な衛生管理が実施されていなければなりません。(その食品安全マネジメントシステムについて、科学的根拠に基づく説明が要求されています。)



食品事業者は組織内での衛生管理計画の実施や維持に関する内部コミュニケーションおよびフードチェーンにおけるハザードの管理に係るすべてのステークホルダー<sup>※2</sup>間での外部コミュニケーションを充実させることで、食中毒を未然に防ぐことができます。

また、食中毒や食品事故発生時の原因究明にはフードチェーンにおけるトレーサビリティの確保も重要になります。

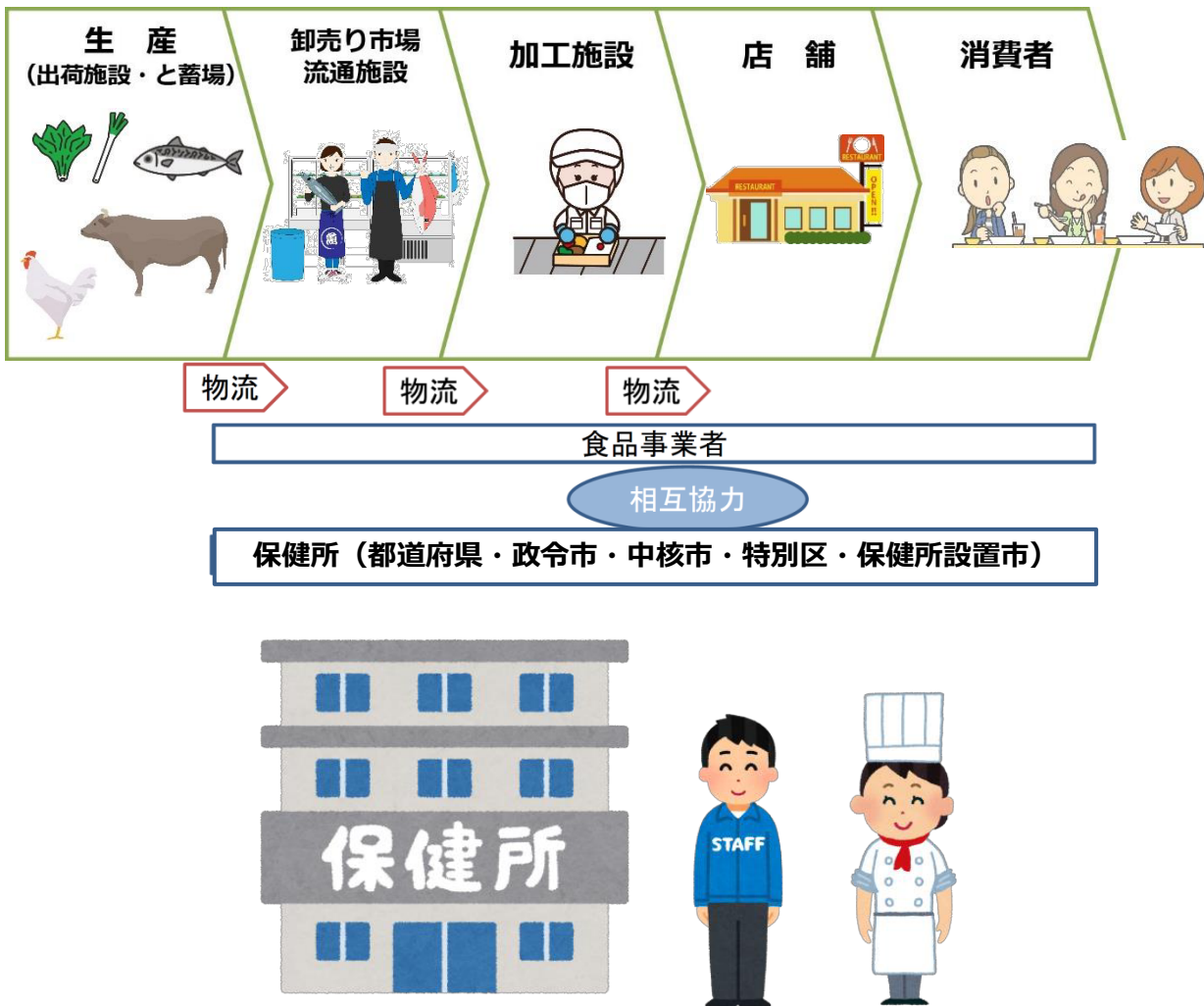
※2. 企業・行政・NPO 等の利害と行動に直接・間接的な利害関係を有する者を指します。ここでは原材料の調達先、加工施設、消費者などの外食事業者に関わりのある利害関係者。

#### ④ 保健所との連携、協力、手引書の共有、運用の検証

新制度では、食品事業者は保健所食品衛生監視員による営業許可および立ち入り検査など、通常の監視・指導の機会や、事業者団体等の外部アドバイスを有効に活用し、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理計画として具体化していくことが重要なポイントです。

その際に、本手引書をすべての関係者で共有し、相互理解をすすめながら実施することが重要です。

また、衛生管理計画の運用の有効性と実施状況を自らも検証するとともに、保健所食品衛生監視員にも監視指導時に検証して頂き、その結果を踏まえ、衛生管理の継続的向上につなげることが重要です。





## 2章 多店舗展開する外食事業者が理解しておくべきこと

### (1) 経営者の責任

経営者は自らの努力で食品安全を維持、向上させる責任があります。経営ビジョンを表明すると同時に、食品安全に関わる方針を明確にし、それを社内に周知させねばなりません。

経営者は経営する店舗について、適切に飲食店営業等の営業許可を申請、取得するとともに、店舗・本社・本部に食品安全に関する指示・報告・相談が十分可能な連絡体制を構築しておかなければなりません。また、経営者は食品衛生責任者と別に、店舗（本部・本社）に食品安全管理に責任を持つ者（食品安全責任者<sup>※</sup>）を任命する、もしくは自身で兼任することができます。（※JFS-G-A規格の要求事項に基づく）

経営者は組織の中で食品安全に影響を及ぼす可能性があるすべての者の責任と役割を明確にし、必要な教育・訓練の機会を提供しなければなりません。

食品安全管理の適切な教育を実行することで効果的な食品安全管理体制づくりが可能となります。また、組織した食品安全管理体制の中で各自が連携することで、食品安全の維持向上に必要な情報や技術などを効果的に活用することができます。

新制度は、従来の一般的な衛生管理を主体とする食品安全の取り組みに加え、HACCPの考え方を取り入れた対策を要求しており、その対策を具体化し実行していくことが経営者の責任となります。



## (2) 衛生管理計画の整備

### ① HACCP の考え方を取り入れた弾力的運用の有効性

工場では HACCP と言えば 1 製造ライン 1 製品ごとに HACCP 計画を作ると勉強した方も多いでしょう。しかし、外食の現場では原材料もレシピも無数にあり季節メニューなど頻繁に原材料の変更もあります。こうした現場ではあまりに HACCP 7 原則の厳密な導入は現実的ではないとされており、コーデックス委員会は 2003 年に弾力的運用<sup>※</sup>を推奨しています。世界各国でもこれを受けて様々な工夫をしています。

※ HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を実施すること。「ハザード分析必須管理点システムおよびその適用のためのガイドライン」では、「HACCP を適用するには 7 原則すべてを適用しなければならないが、flexibility（柔軟性）をもって考えることが重要である。この柔軟性には、人および財源、インフラストラクチャー、工程、知識および実際上の制限を含むオペレーションの性質と規模を考慮に入れるべきである」と記載されています。

多店舗展開する外食では、本部管理が進み、マニュアル類やレシピ<sup>※</sup>を本部開発したり、受入れ原材料の供給者を承認する仕組みなどが進んでいます。そして、店舗施設にリスクをなるべく持込まず、熟練者がいなくても現場オペレーションが安全に回る仕組みを構築するのが一般的となっています。

※ 原材料ごとの分量、および調理手順が書かれたもの。

しかしながら、多店舗展開する外食事業者であっても、店舗では限られたスペースと人数で制約された作業を行い、一般衛生管理が不十分な点があり、また、特に気をつけなければならない冷却・加熱工程については、オーダーごとに頻繁に調理過程が変わり管理が複雑になるなど、外食特有の特徴があることは、小規模外食事業者と同じです。

こうした外食の現場では、弾力的運用を活用することで、一般衛生管理をさらに手厚くしつつ、食中毒等の事故を起こす原因物質（ハザード）を明らかにし、その対策を特定するハザード分析を行い、一般衛生管理の確実な実施だけでは管理できないハザードを明確にして、その管理措置を重要なチェックポイントとして管理することで、より効率的な HACCP の考え方を取り入れた衛生管理が期待できます。

そこで、この手引書では、外食事業者が衛生管理方法を作成するために、弾力的な HACCP の考え方を取り入れた運用として、次のアプローチで管理する方法を示していきます。

### プロセスのパターンでグループ化した上で重要なチェックポイントを管理するアプローチ<sup>※</sup>

- ※ 他に「製品群でグループ化したうえで重要なチェックポイントを管理する」アプローチがあります。これは、対象としている主要原材料やメニューが類似したものをグループ化する手段で、ファストフードや喫茶等、メニュー数がある程度限定的な外食には有効な手段です。

「プロセスのパターン」とは、後述する危険温度帯の通過回数でメニューを分類することを意味しており、「プロセスのパターン」「プロセスの分類」という言い方をします。

このプロセスのパターンでグループ化する管理方法は、ファミリーレストランや居酒屋など、原材料数・メニュー数ともに多く、メニューの改廃頻度も多い店舗で有効なアプローチです。

それぞれのグループごとのプロセスを整理し、単独で提供される場合と定食など2つまたは3つのグループの品目を同じ容器に盛り付けて提供する調理の流れを追ったもので、既存のレシピや調理手順書に基づいて、全てのメニューを一枚のフローダイアグラムにまとめることができます。



**HACCP の弾力的運用で衛生管理を実施することは、管理すべきハザードをとりこぼすことなく、かつ管理の注意点と管理措置をグループ化することで負担を軽減することにつながり、大変有効な手段です。**

## ② 衛生管理計画の役割

衛生管理計画は、作成することが目的ではなく、過不足のない適切な計画に基づいて確実に実施し、実施状態を確認し、そのことを記録し保存する一連の業務を負担感なく実施できるような特徴を持つことが生命線であるといえます。

そして、衛生管理計画の役割は、事業者自身が責任をもって衛生管理を実施していることを、第三者（保健所、サプライヤー、自社の他の部署等）にわかりやすく「見える化」することにあります。

この手引書で作成する衛生管理計画は、多店舗を展開し、本社（本部）がメニュー開発や原材料調達の機能をもつ外食事業者を対象に、次の役割を最大限に発揮することを目標にしています。

- 外食はその実情から、店舗の衛生管理も多種に及ぶが、例え経験の浅い従業員でも取り組める一般衛生管理の充実に重点を置き、さらに HACCP の考え方を日頃の衛生管理に計画的に取り込む。その結果、食中毒に起因するビジネスリスクを回避し、消費者により安全なものを提供する。
- 各事業者の事情に応じて衛生管理計画書作成の負担を軽減し、実効性を向上させるために、既存のレシピやマニュアルを十分活用する。

そして、この手引書では、外食の特性から漏れのない実効性のある衛生管理を実施できるように次の特徴をもっています。





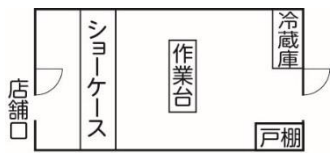

- 自社のレシピやマニュアルを用いて、管理が類似したメニューを括る<sup>※</sup>。  
（※参照 p18「2章（4）メニューを分類する」）
- メニューを括ることで、管理の注意点と管理措置をグループ化し、実行可能性を向上させる。
- 一般衛生管理を徹底した上で、可能な範囲でハザード分析を実施し、過不足のない適切な管理措置を構築する。
- 第三者（保健所など衛生監視行政、サプライヤー、自社内）にも、自社で責任をもって衛生管理を実施していることをわかりやすく「見える化」する。



また、衛生管理計画を作成する場合には、次の6つの要件が重要になりますので、これらを確認し、文書に記録しましょう。

また、その内容は保健所食品衛生監視員による監視時等にも必要に応じて説明し、理解が得られるよう努めましょう。

## 衛生管理計画で重要な6つの要件

要件	解説
<p><b>メニューの開発や原材料の仕様の決定までの管理の主体</b></p> 	<p>本社がチェーンオペレーションの中でメニューを開発し、原材料の仕様を決めているか、店舗ごとにメニューや原材料を自由に決めているかで、店舗単位での健康危害の起こりやすさを推測します</p>
<p><b>サプライヤーの指定</b></p> 	<p>食品原材料や容器などの資材について本社が自社の衛生基準に従い、原材料を調達するサプライヤーを指定しているか、店舗が自由に調達しているかで、サプライヤーに由来する健康危害の起こりやすさを推測します</p>
<p><b>中間原材料の仕様</b></p> 	<p>店舗が使用する（中間）原材料<sup>※</sup>について、製品仕様が決められているものを使用しているのか、使用していないのかで原材料に由来する健康危害のおこりやすさを推測します</p> <p><small>※工場加工・調理された調理の材料</small></p>
<p><b>調理後の保管時間</b></p> 	<p>店舗で「冷たいまま提供するもの」「熱いまま提供するもの」「加熱後冷却し、再加熱したもの」、「加熱後冷却し、冷たいままのもの」を2時間以内に提供するか、2時間以上保管するかで調理後の取り扱いに由来する健康危害のおこりやすさを推測します</p>
<p><b>厨房内の区画</b></p> 	<p>店舗で未調理の原材料がある区画と調理済みの完成品がある区画が交差することがないように、区画されているかで、二次汚染<sup>※</sup>に由来する健康危害のおこりやすさを推測します</p> <p><small>※交差汚染、相互汚染、Cross Contamination ともいう</small></p>
<p><b>提供後、お客様がお召し上がりになるまでの時間</b></p> 	<p>施設の中で、お客様のご注文で調理、提供し、そのままお召しあがりになるか、お持ち帰りもしくは配達後、喫食するまでの温度と時間については食品特性に応じた検証を実施し、お客様が喫食されるまでの時間に由来する健康被害のおこりやすさを推測し決定します</p> <p>(例えば、注意喚起、温度や時間の保管条件等の対策を取る)</p>

### (3) 管理すべき食品安全ハザード

外食における事業形態、店舗形態が様々であるように、そこに潜むハザードも様々で、1つの衛生管理計画で国内すべての店舗へ該当するには困難です。また、飲食店では、旬の食材を使いメニューを考案するなど、頻りにメニュー変更が行われるため、柔軟性のある衛生管理計画を作成する必要があります。衛生管理計画でコントロールすべきハザードを特定するため、以下の食材アプローチの表に、食材ごとに管理すべきハザードとそれらの代表的な発生要因及び管理措置をまとめました。

食材アプローチの詳細は、別冊資料編（バックデータ）を参照ください。

【食材アプローチ】 使う食材によってどのような発生要因があり、どうしたら予防できるのか理解しておきましょう

食材	代表的な発生要因	ハザード	代表的な管理措置（着眼点）
 <b>食肉類</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆加熱不足</li> <li>◆器具や手指を介しての二次汚染</li> </ul> など	サルモネラ カンピロバクター 腸管出血性大腸菌 E型肝炎ウイルス 寄生虫 など	<ul style="list-style-type: none"> <li>・冷蔵 10℃以下、冷凍-15℃以下で保存</li> <li>・十分な加熱（中心温度 75℃ 1分以上またはそれと同等）</li> <li>・生食での提供を行わない</li> <li>・処理後の手洗い</li> <li>・加熱前と加熱後の使用器具を分ける</li> <li>・使用した器具を十分に洗浄する</li> </ul> など
 <b>魚介類</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆加熱不足</li> <li>◆器具や手指を介しての二次汚染</li> <li>◆目視確認不足、冷凍不備による寄生虫の混入</li> <li>◆有毒魚の混入</li> <li>◆保存温度不良</li> </ul> など	腸炎ビブリオ 寄生虫 フグ毒 有毒魚 ヒスタミン など	<ul style="list-style-type: none"> <li>・冷蔵 10℃以下、冷凍-15℃以下で保存</li> <li>・十分な洗浄</li> <li>・生食の場合、寄生虫（アニサキス）を目視確認し、取り除く、もしくは冷凍処理（-20℃で 24 時間以上）を行う</li> <li>・十分な加熱（中心温度 60℃ 1分または 70℃）</li> <li>・免許取得者によるフグの取扱い、その他有毒魚を持ち込まない</li> <li>・処理後の手洗い</li> <li>・加熱前と加熱後の使用器具を分ける</li> <li>・使用した器具を十分に洗浄する</li> </ul> など
 <b>卵類</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆加熱不足</li> <li>◆割卵後の常温放置</li> </ul> など	サルモネラ など	<ul style="list-style-type: none"> <li>・購入後は冷蔵 10℃以下で保存し、割卵後は速やかに使用</li> <li>・十分な加熱（中心温度 60℃ 20分、65℃ 3分、70℃ 1分）</li> <li>・ハイリスク者（高齢者、幼児など）への提供や大量調理等において、加熱温度が上げられない調理法とする際は、殺菌液卵を使用</li> </ul> など
 <b>貝類</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆加熱不足</li> <li>◆器具や手指を介しての二次汚染</li> <li>◆有毒化情報の認識不足</li> </ul> など	ノロウイルス（二枚貝） 貝毒 腸炎ビブリオ など	<ul style="list-style-type: none"> <li>・冷蔵 10℃以下、冷凍-15℃以下で保存</li> <li>・十分な加熱（中心温度 85～90℃ 90秒間以上）</li> <li>・独自ルート入手の場合、貝毒情報に注意</li> <li>・下処理に注意（有毒部位を取り除く）</li> </ul> など
 <b>野菜・果物類</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆加熱不足</li> <li>◆器具や手指を介しての二次汚染</li> <li>◆洗浄・殺菌不足</li> </ul> など	腸管出血性大腸菌 ウエルシュ菌 ボツリヌス菌 など	<ul style="list-style-type: none"> <li>・十分な洗浄</li> <li>・生食の場合、殺菌する方法もあり</li> <li>・生肉や生魚の使用器具と使い分ける</li> <li>・加熱後すぐに提供しない場合の速やかな冷却</li> </ul> など
 <b>加工原材料</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆製造場の不備               <ul style="list-style-type: none"> <li>・不衛生による微生物汚染</li> <li>・製造・運搬工程の不備による病原菌の生残および増殖</li> <li>・表示ミス</li> </ul> </li> </ul> など	食中毒菌、ウイルス、寄生虫、食品表示、異物混入などさまざま	<ul style="list-style-type: none"> <li>・サプライヤー、メーカーからの製品規格書（原料原産地やアレルギー食材、微生物基準、栄養成分値などが明確化されたもの）を入手しておく</li> <li>・製造工程、運搬工程（温度も含め）が安全であることを確認しておく</li> </ul> など

ノロウイルス汚染の可能性のある食品および大量調理の際は、中心温度 85～90℃ 90 秒間以上加熱

衛生管理計画書を作成するために、まずは、使用する「食材」から、そこに潜む「ハザード」を洗い出し、その「ハザードをどう管理するのか」、といった具体例に目を向けてみましょう（食材アプローチ）。特に、食材に存在し、その後の調理プロセスにおいて除去、排除または許容出来るレベルまでの低減ができない食材中のハザードについては、購入前のハザードの管理が重要になりますので、注意が必要です。

次に、採用する「プロセス」からもハザードを見てみましょう（プロセスアプローチ）。下のプロセスアプローチの表から、自社で行っているプロセス（工程）とそれらによって起きるハザードおよびその管理措置を選び、それを参考に実用性のある衛生管理計画書を作成することができます。

**【プロセスアプローチ】調理プロセスによってどのような発生要因があり、どうしたら予防出来るのか理解しておきましょう**

主なプロセス（工程）	代表的な発生要因	代表的な管理措置
受入れ（検品） 	<ul style="list-style-type: none"> <li>原材料の鮮度不良による病原菌の増殖</li> <li>品温上昇に伴う病原菌の増殖</li> </ul> など	<ul style="list-style-type: none"> <li>鮮度や品温がチェックされ、記録が保管されている</li> <li>本社管理の場合は、安全根拠を確認する方法が明らかである</li> </ul>
保管 	<ul style="list-style-type: none"> <li>品温上昇に伴う病原菌の増殖</li> <li>保管方法の不備による二次汚染</li> </ul> など	<ul style="list-style-type: none"> <li>冷蔵、冷凍品は冷蔵庫、冷凍庫に速やかに保管されている</li> <li>段ボールを排除し、原材料に応じて保管場所が区分されている</li> </ul>
洗浄 	<ul style="list-style-type: none"> <li>洗浄不足による微生物や異物の残存</li> <li>不衛生な使用水による病原菌汚染</li> </ul> など	<ul style="list-style-type: none"> <li>十分に洗浄している</li> <li>上水道以外の水を使用の際は、定期的な安全確認を行っている</li> </ul>
殺菌 	<ul style="list-style-type: none"> <li>殺菌不足による微生物の生残</li> </ul> など	<ul style="list-style-type: none"> <li>生野菜などを提供する際は、濃度、時間を守って殺菌している</li> <li>殺菌後に洗浄が必要な場合は、十分に洗浄している</li> </ul>
下処理 	<ul style="list-style-type: none"> <li>作業場所、器具、手洗いの不備による微生物の二次汚染</li> </ul> など	<ul style="list-style-type: none"> <li>原材料の手洗いは「場所、時間、器具」等で使い分けしている</li> <li>作業後は手洗いを徹底している</li> </ul>
カット 	<ul style="list-style-type: none"> <li>作業場所、器具の混在使用・手洗いの不備による微生物の二次汚染</li> </ul> など	<ul style="list-style-type: none"> <li>加熱前と加熱後の食材の扱いを「場所、時間、器具」などで使い分けしている</li> </ul>
加熱（蒸す、焼く、揚げる、炒める、炊くなど） 	<ul style="list-style-type: none"> <li>加熱不足による微生物の生残（安全を目的とした加熱の場合）</li> </ul> など	<ul style="list-style-type: none"> <li>再現性があり、使用する食材や熱源に対し、安全であるという科学的根拠をもった加熱温度、加熱時間を採用している</li> </ul>
冷却（冷ます、粗熱をとる、冷却など） 	<ul style="list-style-type: none"> <li>室温放置、冷却不足による病原菌の増殖</li> <li>作業場所の不衛生による二次汚染</li> </ul> など	<ul style="list-style-type: none"> <li>加熱後すぐに提供しない場合は、速やかに冷却している</li> <li>再現性があり、安全であるという科学的根拠をもった冷却方法、冷却温度、冷却時間を採用している</li> </ul>
混合 	<ul style="list-style-type: none"> <li>器具、場所の不衛生による二次汚染</li> </ul> など	<ul style="list-style-type: none"> <li>清潔な器具を用い、清潔な場所（時間）で作業している</li> </ul>
一次保管（スタンバイ、セットなど） 	<ul style="list-style-type: none"> <li>保管器具・場所の不衛生による二次汚染</li> <li>不明瞭な使用期限、不適切な保管温度による病原菌の増殖</li> </ul> など	<ul style="list-style-type: none"> <li>清潔な器具を用い、清潔な場所（時間）で作業している</li> <li>使用期限（誰が見ても分かるように）、保管温度が設定されている</li> </ul>
補充	<ul style="list-style-type: none"> <li>保管器具の連続使用による微生物汚染、増殖</li> </ul> など	<ul style="list-style-type: none"> <li>保管器具の交換ルールが設定されている</li> </ul>
盛り付け 	<ul style="list-style-type: none"> <li>作業場所・器具の混在使用・手洗いの不備による微生物の二次汚染</li> </ul> など	<ul style="list-style-type: none"> <li>最終製品の取扱いは「場所、時間、器具」等で使い分けされている</li> <li>最終製品取扱い時の手洗い、手袋着用ルールが設定されている</li> </ul>
包装	<ul style="list-style-type: none"> <li>作業場所、手洗いの不備による微生物の二次汚染</li> </ul> など	<ul style="list-style-type: none"> <li>最終製品取扱い時同様、「場所、時間」等で使い分けされている</li> <li>包装時の手洗い、手袋着用ルールが設定されている</li> </ul>
提供・販売 	<ul style="list-style-type: none"> <li>品温上昇に伴う病原菌の増殖</li> <li>期限切れなど不適切な商品販売</li> </ul> など	<ul style="list-style-type: none"> <li>提供期限（時間ルール）、保管温度が設定されている</li> <li>先入れ先出し、表示確認ルールが設定されている</li> </ul>

## (4) メニューを分類する

### (背景)

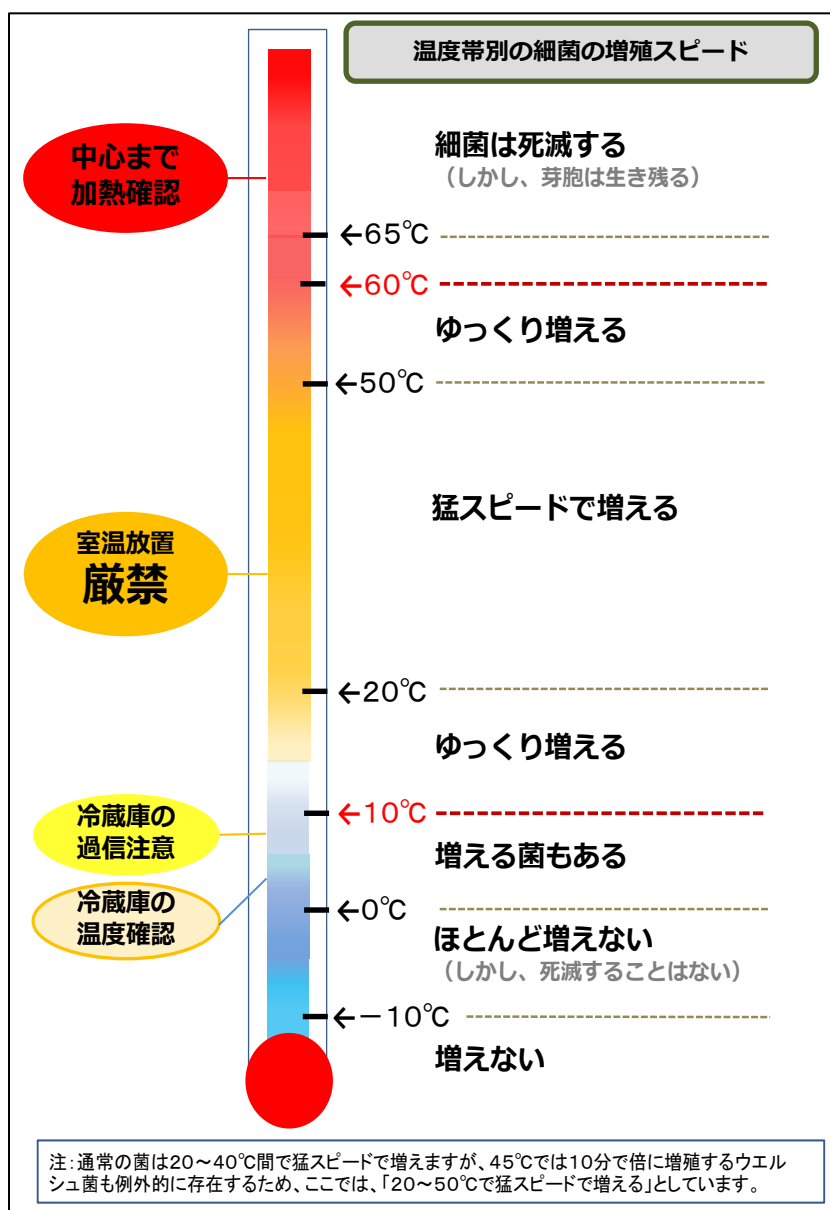
先進各国では、HACCP（の考え方）に基づく効果的かつ実効的な衛生管理を確保することを目的に、メニューを危険温度帯<sup>※1</sup>の通過回数でグループ分けし、それぞれのグループにおいて危険な温度帯通過時に適切なチェックを実施しています。

外食ではメニューの変更が多い上に、原材料も旬に応じて選ぶため、コーデックス委員会が HACCP 原則と適用に関するガイドラインに示している手順<sup>※2</sup>に従い、個々のメニュー毎にハザード分析を行うことは困難です。また管理を複雑にするおそれがあります。

※1 危険温度帯とは、なんらかの病原微生物が増殖しやすい温度帯のことです。

※2 作成した製品説明書、フローダイアグラムの情報に基づく原材料および工程ごとのハザード分析の実施。

### ●その前に・・・なぜ温度帯によってグループ分けするの？



ほとんどの細菌は、10℃～60℃が元  
にいた環境温度に近く、食品中でもこの  
温度帯が一番居心地がよく、増殖します。

そのため、10℃～60℃を危険温度帯と  
呼んで、衛生上の対策を講じています。

この危険温度帯によるグループは概ね  
3グループに分けることができ、それぞ  
れに注意点や管理措置が決まっており、  
その注意点と管理措置をグループ分けし  
ていることとなります。

グループに分けることで、何を「つけ  
てはいけない」のか、「増やしてはいけな  
い」のか、どのように「やっつける」の  
かが、大変わかりやすく、そして、管理  
しやすくなります。

ただし、10℃になったから安心、60℃  
に達したから安心というわけにはいきま  
せん。

菌の中には5℃であっても増えるもの  
もあり、10℃以下であっても、菌の活動  
が抑えられているだけで、加温すれば活  
動を始めるものもあります。また、60℃  
を超えていても、芽胞<sup>※3</sup>が残り、油断の  
ならない菌も存在します。

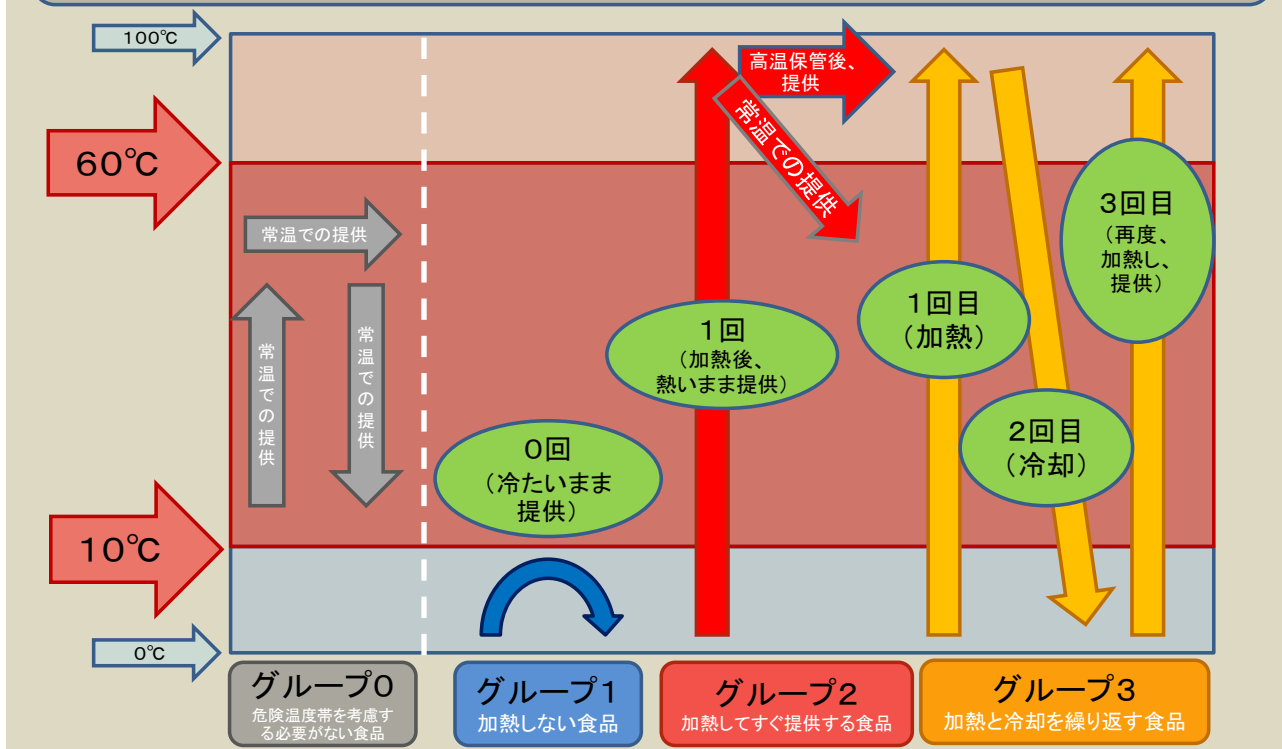
※3 一部の芽胞が形づくると、極めて耐久  
性の高い細胞構造で、通常の75℃1分の加熱  
では死滅しない。



## ● 3グループ+グループ<sup>0</sup>の分類方法

### 危険温度帯（10℃～60℃）を考慮する3グループとグループ<sup>0</sup>

- ・「危険温度帯」を**通過する回数**によって、3つのグループに分類する
- ・「危険温度帯」を**いかに早く通過するかがポイント**



（注1）「グループ0」は危険温度帯を考慮する必要がない食品です。

危険温度帯を考慮する必要がある食品とない食品があります。危険温度帯を考慮しなくてよい食品は缶詰等レトルト食品、水分活性が0.87未満の食品（調味料等）、pHが3.8未満の食品などです。これらの食品中では食中毒を起こす微生物ハザードは増殖しません。ただし、缶詰であっても、一度開缶した後は二次汚染とその後の微生物の増殖の可能性が考えられるので、グループ1になります。食品の特性に応じて危険温度帯に置いてよい時間を設定しておきましょう。

（注2）保管の扱い

グループ0以外の危険な温度帯（いわゆる常温）で提供する場合は時間と温度の管理（例えば加熱調理後2時間以内での喫食）が必要になります。

（注3）グループ2の食品は、加熱調理後、60℃以上（食中毒菌が増殖しない温度域）に保管する場合には、微生物ハザードの管理として時間の管理は必要ありません。（品質上の管理として時間を管理することはあり得ます）

（注4）「加温」「温め」等は、食品安全上の加熱ではなく、品質上の加熱となります。

（注5）グループ2・グループ3で、「加熱後10℃まで下げない冷却」「冷却後60℃まで上げない加温」での「常温での提供メニュー」の注意点は、「調理条件」を考え、「時間管理」「廃棄条件」を明確にしておきましょう。

（注6）「高温保管の注意事項」は、p68にあります。

（注7）「作り置き」の留意点は、p42・p43にあります。

## グループ 1 加熱しない食品

加熱が無く、洗浄殺菌ができない食品が多いため、微生物をつけてしまうとそのままお客様の口に入ってしまう可能性が高くなります。

つけない

交差汚染予防

生肉などの原材料 × サラダなど



増やさない

温度と時間管理



刺身やサラダなどは10℃以下に保存しましょう。  
温度管理のポイントは温度と時間です。



トイレの後



手洗い不足



素手で薬味などを扱う

**グループ 1 のチェック方法**：冷蔵庫から取り出したらすぐに提供する  
使用期限/アピランス（見た目、臭い等官能的指標）/冷蔵庫の温度

## グループ 1 加熱しない食品

サラダ



刺身

ネギ・わさび



冷奴

つけない

交差汚染予防

増やさない

温度と時間管理

レタス▶グループ1

マッシュドポテト▶グループ3

ゆで卵▶グループ3

サラダ  
では？

ざる蕎麦  
では？

麺▶グループ3

海苔▶グループ0

つゆ▶グループ3

わさびとネギ▶グループ1

- グループ1 + グループ2、  
グループ1 + グループ2 + グループ3  
などは複合型です。

**グループ 2  
加熱してすぐ提供する食品**



やっつける

十分な加熱

加熱後の食品



トンカツなど

つけない

交差汚染予防

増やさない

温度と時間管理

**グループ 2  
加熱してすぐ提供する食品**

加熱により微生物をやっつけて、すぐ食べてもらう食品なのでリスクは他のグループより少なくなります。でも油断はできません。加熱が不十分だと微生物が生き残ってしまいます。

やっつける

十分な加熱



あらかじめ何度で何分加熱をすれば食品の中心が十分な温度と時間で加熱されるのかを決めておくことが大切です。

つけない

増やさない

せっかく加熱して微生物をやっつけたのですから、加熱後の食品を汚れた素手や手袋でさわってはいけません。また、細菌が増えないように温蔵しましょう。

**グループ 2 のチェック方法：**火の強さや時間、肉汁、見た目で見極める/油の温度、揚げる時間/油に入れる食材の数

使用食材の使用期限/調理時間/調理温度/保管温度/中心部の温度/見た目/湯気/肉色/臭い/焼成温度記録



(保存状況によってはグループ 1 でもよい)



●ワンプレート、定食、お膳、野菜をトッピングしたものは、**グループ 1 ・グループ 2 ・グループ 3**の複合型です。

(出典：厚生労働省「HACCP (ハサップ) の考え方を取り入れた食品衛生管理の手引き[飲食店編]」のイラストより加筆・修正)

### グループ3 加熱と冷却をくりかえす食品

やっつける



加熱で微生物をやっつけるのはグループ2と同じですが、冷ましたり再加熱するところが違います。なぜ冷却にこだわるのでしょうか？それは“**加熱をしても死なない細菌**”がいるからです。ゆっくり冷ますと生き残った細菌が爆発的に増えてしまいます。そのようにならないためにグループ3の食品は出来るだけ早く冷却することがポイントです。

増やさない

温度と時間管理

早く冷ますにはコツがいります。浅いバットに移し替えて氷水で急冷するなど工夫をしてください。



### グループ3 加熱と冷却をくりかえす食品



カレーや  
ダシなど

やっつける

十分な加熱

急速冷却



つけない

交差汚染予防

増やさない

温度と時間管理

**グループ3のチェック方法**：速やかに冷却、再加熱時には気泡、見た目で見極める  
使用食材の使用期限/調理時間/調理温度/粗熱取り方法/保管温度/保管時間/中心部の温度



和食では？

ごはん▶グループ2  
炊いたごはんをすぐ提供する場合はグループ2になります。

天つゆ▶グループ3  
加熱して冷まして提供する  
ので、グループ3になります。

レタス▶グループ1

味噌汁▶グループ2



生姜▶グループ1

唐揚げ▶グループ2

刺身▶グループ1

茶碗蒸し▶グループ2

●お客様が焼いて召し上がるメニューは  
グループ1に該当します。  
資料編 p10 に「注意事項」が書いてあります。

●ワンプレート、定食、お膳の分類のコツは、  
p47に書いてあります。

(出典：厚生労働省「HACCP（ハサップ）の考え方を取り入れた食品衛生管理の手引き[飲食店編]」のイラストより加筆・修正)

## (5) 記録の重要性

店舗では、本社・本部が作成した衛生管理計画書に基づいて衛生管理を実施し記録をとります。

### ●なぜ、面倒なのに記録をとるの・・・???



ちゃんとやった、  
としか書けない……

記録は衛生管理を支える最も重要な屋台骨です。正確な記録をとることは、食品安全コントロールシステムの信頼性および効果を高めることに直結します。

### ●記録をとることの具体的な重要性はなあに・・・???



- ①食品安全を構築する際の効率性
  - ②店舗スタッフの自覚
  - ③お客様・保健所への説明責任
- の3点が挙げられます。

記録はお店を守ると、  
店長さんは言うけど……

#### ①食品安全を構築する際の効率性……

1. 衛生管理のポイントを明確にし、実施することで食中毒の発生を未然に予防できます
2. 問題があった場合、どこに問題があったのか、どのような措置を取ったのか、とらなかつたのかについて、確認できます
3. 問題があった場合、どのように改善したかを記録として残すことで、PDCAサイクルのシステムが有効に機能します

#### ②店舗スタッフの自覚……

1. 管理すべき食品安全ハザードを的確にコントロールしていることが理解できるようになります
2. どのメニューのどんな調理工程が食中毒を発生させる危険性が高いか、認識できるようになります
3. 食中毒の危険性が高い食材や調理工程での温度と時間の関係と管理の基準がわかるようになります
4. 個人衛生管理を含め食品衛生管理を実行する重要性に気づいてもらうトレーニングになります

### ③お客様・保健所への説明責任・・・

1. 食中毒事故やクレームが発生した場合、食品安全を適正に実施していた証拠になります
2. 記録に残すことで、お客様や保健所に、衛生管理を的確に実施していることを、自信をもって説明できます

なにが問題かわからない・・・

### ●そのために、記録に求められることはどんなこと・・・???



弾力的運用における記録は、  
本社・本部が作成した衛生管理計画を実施したことを確認し、  
特にその日実施できなかったことや  
問題があった場合にその対応を日報等に記録する  
という考え方にに基づきます。

#### 多店舗展開する外食事業者が記録用紙を用意する際の留意点

1. 衛生管理計画の実施状況や問題点が把握できて、かつ現場への負担が最小となるできるだけシンプルなもの
2. 逸脱があった場合に、どのような措置を取ったのかを確実に記入できるもの
3. 複数のスタッフの引き継ぎ時の確認が容易にできるもの
4. 「1ヶ月ごとの見直し」をすることで繰り返されている逸脱が発見できるもの

多店舗展開する外食事業者の場合、すでに記録用紙はありますから、資料編についている記録様式を参考にして、既存の記録の見直し・工夫改善をしてください。

記録用紙を見直すことで、記録が増える場合もあるかもしれませんが、記録用紙が少なくなる場合も十分に考えられます。

## 第Ⅱ部 実践編



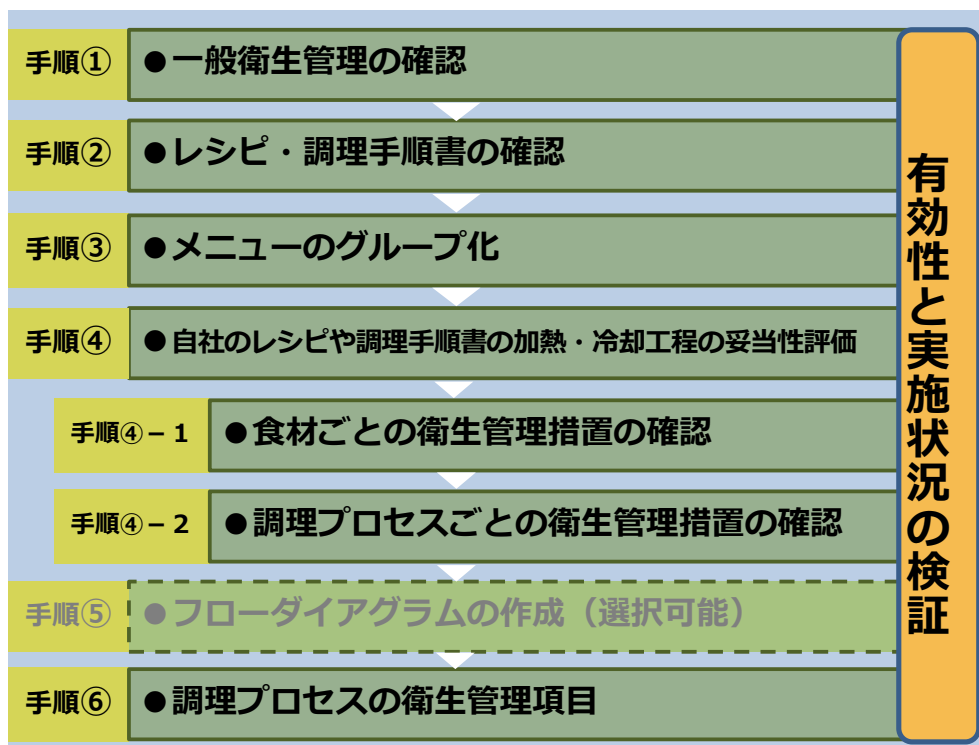
衛生管理計画書を作成する意義がわかりましたか？  
それでは、実際に、衛生管理計画書を作成していきましょう。

衛生管理計画書の作成にあたっては、自社で活用しているマニュアルやレシピを十二分に活用しましょう。衛生管理計画書を作成する中で、自社のマニュアルの見直しにもつながります。

衛生管理計画書は、次の9つの要素で構成されます。

- ① 表紙
- ② 食品安全に関わる組織（チーム）のメンバー
- ③ 食品安全方針
- ④ 食品安全に関わる組織図
- ⑤ 一般衛生管理の確認
- ⑥ マニュアルの確認とメニューの分類
- ⑦ フローダイアグラムの作成（選択可能）
- ⑧ 調理プロセスの衛生管理項目の確認
- ⑨ 自社マニュアル一覧表

実践編では、これらから構成される衛生管理計画書を、以下の6手順に沿って説明していきます。





### 3章 衛生管理計画書の作成

#### (1) 表紙、食品安全に関する組織表の作成

##### (ア) 表紙

表紙には衛生管理計画の対象となる店舗施設名と住所、対象製品（メニュー）、責任者のサインと作成日または承認日の日付けが書かれていると良いでしょう。

業態名	ファミレス屋	作成日または承認日(現)	2018年4月1日
店舗名	浜松町店		
店舗住所			

本部や監視行政に対してあなたがどの施設であるかを示す身分証のようなものです

最新版のみを使用。古い版は本部か施設内にわかるように保管しましょう

## 衛生管理計画書

ファミリーレストランメニュー  
プロセス分類による

これは紙媒体で保存する場合の例です。  
Webで保存する場合は、別途作成してください。

作成責任者 : 品質保証部 部長  
実務担当者 : 浜松町店 店舗責任者  
フランチャイズオーナー承認者 :  
承認者 : JFレストラン株式会社 代表取締役社長

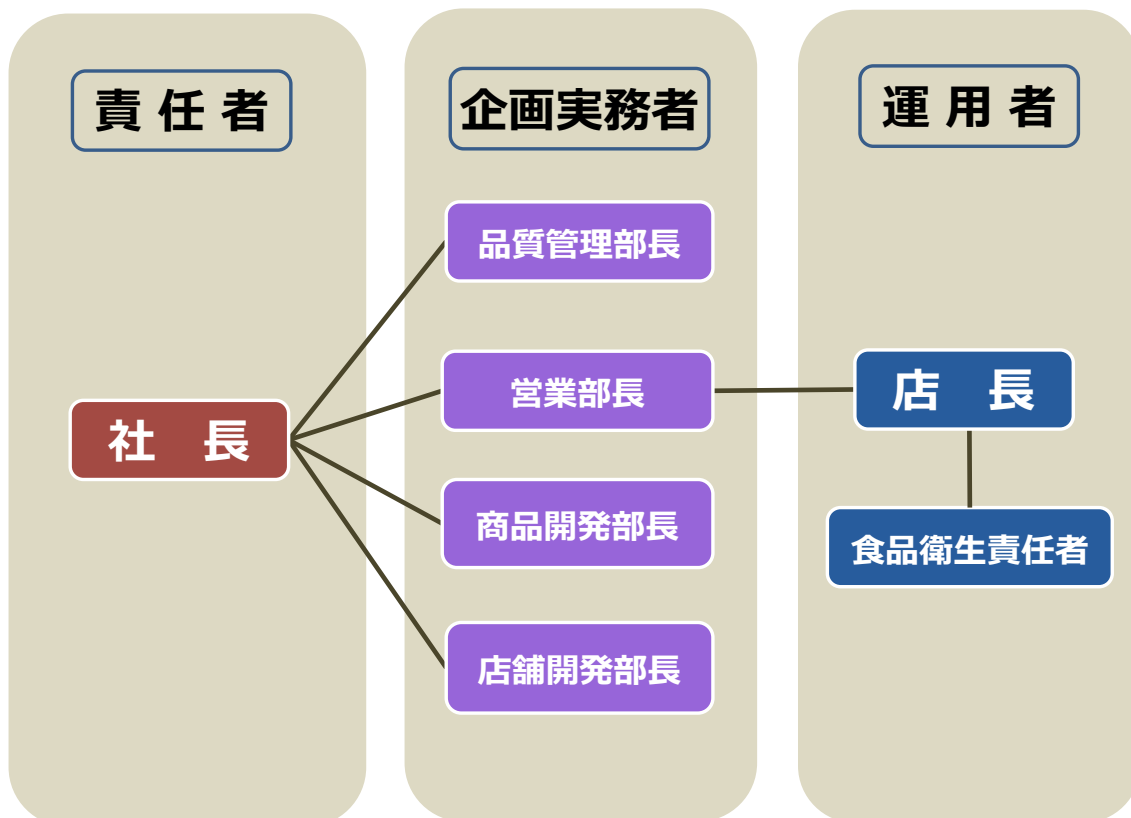
版を変えたら必ず施設を管理する責任者の役職と、氏名、日付を自著サインしましょう  
施設の責任者は本部の経営管理層かもしれません  
責任者とは、食品衛生計画に必要な資源（情報、訓練、時間等）を提供する権限を持つ者のことです

## (イ) 食品安全に関する組織表

食品衛生に関する組織は一般に「食品安全チーム」などと呼ばれますが外食チェーンは通常、店舗のみの管理は少なく本部管理下で運営されるのが通常ですのでチーム形式を採っていないかもしれません。組織には、本部管理の責任者氏名と職位のほかに該当する教育訓練が記載されます。施設に関する本部管理の最高責任者、品質保証、および店舗の最高責任者（店長等）、副代表、また関連する職位（エリアマネージャー等）があれば挙げてください。

本部の最高責任者は社長であれ、CEO であれこの施設の食品衛生計画に対して必要十分な資源（情報、訓練、時間等）を提供する権限を持つ者のことです。またそれ以外の本部責任者は、本部の組織図ではなく、施設が判断等を仰ぐ責任者と考えると組織表が複雑になり過ぎず店舗施設にとっても理解がしやすいでしょう。

### (組織表の例)



### 手順①-1 一般衛生管理の確認

#### (目的)

「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理計画書」を作成する上で、前提条件となるのが一般衛生管理です。ハザード分析など科学的な分析をもとに食中毒の予防対策を立てることは重要ですが、多くの食中毒の原因は一般衛生管理が不十分だったことにより発生しています。そのため衛生管理計画を整備する上では、一般衛生管理の取り組み状況を確実に確認することは重要です。

#### (方法)

一般衛生管理項目について実施状況を確認します。

(※この項目は JFS-G-A 外部監査プログラムの要求事項を参考とし、12 項目からなっています。)

各項目の「食品安全に要求されること」と、その理由となる「なぜ？」を読み、自社がどのように管理されているかチェックリストを参考に確認を行ってください。

次頁から、一般衛生管理 12 項目とおちいりやすいポイントを確認していきます。



自社で独自に行っていることがあればチェックリストに追加し、  
チェック項目内容が未実施の場合は、  
その代替対策として行っている方法や、  
あるいは未実施としている理由を追記してください。

(記入例：一般衛生管理の確認) : 記入例は p30~41 の一般衛生管理項目の表に基づいたチェックリストです。

項目	チェックリスト	適否	対応等
食品衛生責任者の設置	施設（店舗）ごとに食品衛生責任者が 1 名以上いるか	○	
	食品衛生責任者のプレートを掲示しているか	×	厨房内に掲出している
	食品衛生責任者は、定期的に講習を受けているか	○	
施設・設備の設計と管理	食品及び食器・調理器具を洗浄する設備はあるか	○	
	2 槽以上の洗浄槽はあるか	○	1 槽+洗浄機

## 1. 食品衛生責任者の設置

### 食品安全のために要求されること

- 設備の点検、不衛生箇所の是正、従業員の健康管理、手洗い、清掃、冷蔵庫温度・冷凍庫温度のチェック、食材の管理とチェック等、従業員の個人衛生や店舗の衛生管理に努め、食中毒の発生を防ぐ
- 食品衛生法の遵守

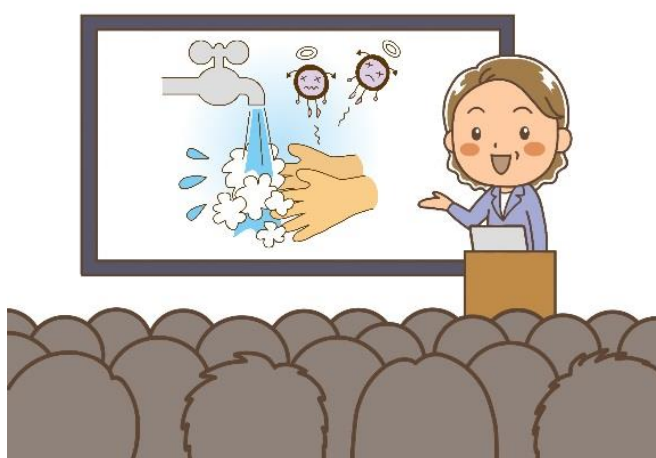


### なぜ？

1. 食品衛生上の管理運営を行うことで、食中毒の発生を防ぐためです。
2. 都道府県の条例で各施設（店舗）ごとに最低1名の食品衛生責任者の設置が義務付けられています。
3. 飲食店営業では、各店舗ごとに営業許可を申請しなければなりません。営業許可の申請時も誰が食品衛生責任者であるか記入する必要があります。

### チェックリスト

- 施設（店舗）ごとに食品衛生責任者が1名以上いるか
- 食品衛生責任者のプレートを掲示しているか
- 食品衛生責任者は定期的に講習を受けているか



### 食品安全のために要求されること

- 調理場は外部環境、内部環境、調理で生じる汚染のリスクを最小限にできるように設計し、空調・換気等施設内の環境の清浄を維持する
- 使用する機器や器具は調理の目的に合うように設計されたものを使用し、異物混入や有害物質などによる汚染がないように使用し、それを維持、管理する
- チェックには、適切なスペック（性能）をもった温度計を使用する



### なぜ？

1. 外部（納入業者・従業員・お客様など）からのほこりや異物などの持ち込みや侵入、さらに調理場内に生残している病原体、使用する洗剤・殺菌剤等の化学品、調理場から排出される生ゴミ等で、調理場環境、食品や食品接触面を汚染すると、食中毒や異物混入の原因になる可能性があるためです。
2. 調理の目的に合った装置や器具でないと、適切な調理ができないばかりか、異物や化学物質混入の原因となったり、洗浄が十分に行えなかったりと食中毒の原因となる可能性があります。また、機器・器具を計画的にメンテナンスしないと、故障や破損により異物混入や食中毒菌がはびこる原因となることがあるためです。
3. 外気導入や室内空気の流れが施設内環境の汚染の原因になり、空調機が雑菌・カビ菌の繁殖源になっている場合があるためです。

### チェックリスト

- 飲食店営業の許可申請で要求される施設基準を満たしているか
  - 食品・食器・調理器具を洗浄する設備はあるか
  - 2 槽以上の洗浄槽はあるか
  - 給湯設備はあるか
  - 給排水設備の点検/メンテナンスのルールはあるか
  - 食品等を衛生的に保管する専用設備（冷凍冷蔵庫等）はあるか
  - 空調・換気等、施設内環境の清浄維持のルールはあるか
- 調理場の床や壁の選定ルールがあるか（汚れにくい・清掃しやすい等）
- 調理場の照度（指標：300Lx 以上）基準があるか
- 調理場の中で破損した施設や設備の修理/交換ルールがあるか
- 従業員が使用するトイレには使用可能な手洗い設備があるか
- 温度計が正常に機能していることを確認するルールがあるか



#### 食品安全のために要求されること

- 店舗で使用する水は、飲用に適した基準を満たしていることを定期的を確認する

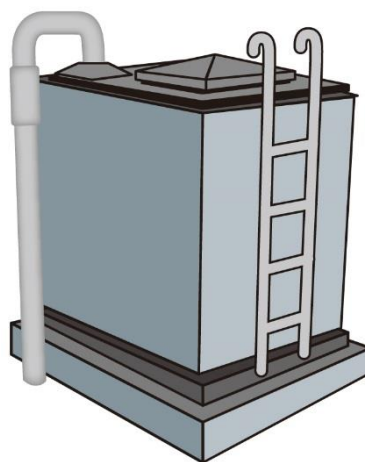


#### なぜ？

店舗で使用する水が病原微生物で汚染されていたり、有害物質を高濃度に含んでいたりすると、食中毒等の健康被害の原因になりえるので、調理や製氷には安全な水を使用しなければいけません。

#### チェックリスト

- 使用水の確認を必要に応じて（推奨：毎日）実施し、異常時（色、濁り、臭い、味など）に報告するルールがあるか
- 貯水槽は年1回以上の定期清掃・水質検査記録を保管するルールがあるか
- 井戸水の残留塩素を必要に応じて（推奨：毎日）測定し、記録するルールがあるか



## 4. そ族・昆虫対策

### 食品安全のために要求されること

- ネズミ、昆虫、鳥などの有害生物が施設内へ侵入しないように、必要な調査や対策をしているか
- 薬剤などを使用する場合は食品や施設を汚染しないように、取り扱い手順が決まっており守っているか



### なぜ？

ネズミ、昆虫、鳥などの有害生物は調理場に汚れや病原菌を持ち込み、食品等を汚染するだけでなく、食品を食べ、また、糞は異物混入の原因となりえるので、ネズミや昆虫は調理場への侵入を防止し、侵入してしまった場合には駆除する必要があります。

### チェックリスト

- ゴキブリは年2回以上定期的に調査（駆除）し、記録（調査票等）を残すルールがあるか
- ゴキブリ以外の有害生物（ネズミ等）の生息確認時は、駆除や対策を行うルールがあるか
- 窓や出入口・排水口等からの有害生物侵入対策ルールがあるか
- 殺虫剤などが食品に混入しないよう使用ルールがあるか



### 食品安全のために要求されること

- 原材料や容器包装、仕込み<sup>※</sup>品、手直し品及び料理などについて、汚染や交差汚染（交差接触）を防止する手順が整備されているか
- 汚染源として、微生物、薬剤・洗剤等の化学品など食品安全に関わるすべてのものを網羅しているか
- 廃棄物の移動動線は、食品に交差汚染をもたらさないようになっているか
- アレルゲン対応している店舗では、アレルゲン（アレルギー物質）の混入を防ぐように予防を講じているか

※ 調理の中での下準備。仕込み、スタンバイ、下ごしらえ、仕掛けなどの言い方がある

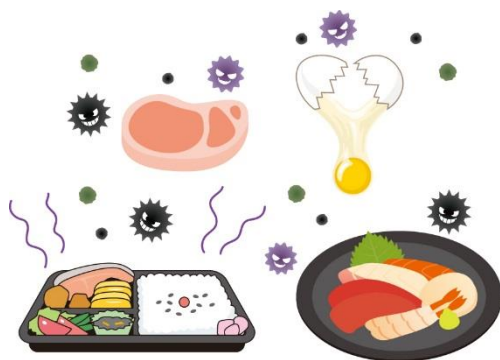


### なぜ？

1. 未調理の生の肉、魚など、あるいは洗剤等の化学品は汚染の原因となります。
2. アレルゲンに対する感受性は個々人で異なるため、微生物同様に交差接触がないように管理する必要があります。

### チェックリスト

- 衛生動線（人の流れ・食品の流れ）とゴミや搬入物などの動線との交差が最小限になるように、設計やレイアウト変更時に検討されるルールがあるか
- 調理場に不要な物品を持ち込まないルールがあるか
- アレルゲン管理（調理手順や器具の使い分け等）のルールがあるか



- ・ 定位置管理
- ・ 容器は代替しない



## 6. 廃棄物・排水の取り扱い

### 食品安全のために要求されること

- 廃棄物は必要に応じて分別し、所定の収集、処分のための取り扱い手順を守っているか
- 廃棄物の置き場や容器は有害生物の誘引や発生を防ぐように管理しているか
- 排水およびその設備は取り扱い手順を決めて維持管理しているか
- 排水の滞留などで有害生物の誘引や発生を防ぐように管理しているか

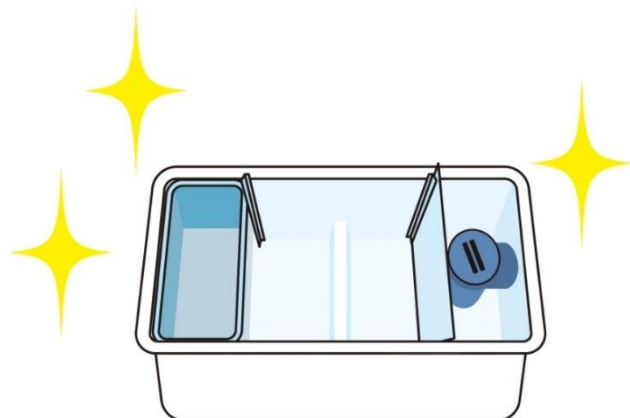


### なぜ？

ごみや排水が食品や調理器具を汚したり、ネズミや昆虫を誘引するからです。

### チェックリスト

- 生ごみが調理場を汚染しないように保管・廃棄ルールがあるか
- グリストラップや排水溝等の清掃に関するルールがあるか
- 排水等が調理場等の床にたまらないような設計のルールがあるか
- 廃棄物は適切に収集されるルールがあるか



### 食品安全のために要求されること

- 原材料や包装資材、調理中の中間品（仕込み品など）や完成品について調理手順、や保管方法が定められており、指定期間（時間）内に使用するための仕組みがあるか

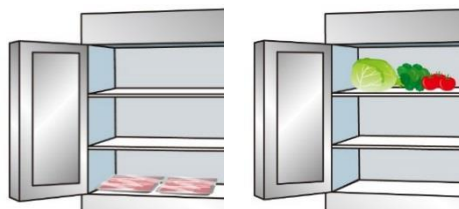


### なぜ？

食品の受入から保管、調理場への持ち込み、調理・盛り付け・提供までの調理手順、および保管環境で、指定期間（時間）内に使用しないと、食中毒菌が増殖したり、汚染したり、また異物混入の原因となるためです。

### チェックリスト

- 納品物が発注内容と合っているか確認するルールがあるか
- 納品された冷凍冷蔵品の温度異常時に報告するルールがあるか
- 調理場に破損や汚損した食品等を持ち込まないルールがあるか
- 食品保管時に汚染しないようフタやラップ等の対策ルールがあるか
- 食品ごとに適切な温度帯で保管するルールがあるか
- 生肉と青果など衛生レベルの異なる食材ごとに保管するルールがあるか
- 先入れ先出しなど使用期限管理を行うルールがあるか
- 生食用青果物は、洗浄し必要に応じて加熱（ブランチング等）や殺菌するルールはあるか
- 調理器具を食品に応じ適切に使い分けるルールがあるか
- 食品取り扱い時に適切なタイミングで手洗いをを行うルールがあるか
- 調理や提供時に、決められた保管温度と時間を守るルールがあるか
- 提供時に目視等で異物混入などの異常を確認するルールがあるか



## 8. 回収・廃棄

### 食品安全のために要求されること

- 食品や包装資材、また調理から完成した料理にいたるまで、食品安全に疑いがある場合には提供しないためのルールを作り実施しているか



### なぜ？

食品安全に疑いがあるのに食品を提供すると、食中毒やけがのおそれがある異物混入が発生したり、健康被害が広がったりすることがあるからです。完全でない商品は提供してはいけません。経営者と食品安全責任者はすみやかに販売を中止し、該当食品を回収し廃棄する仕組みとして緊急連絡網と手順書をつくり、店舗で使えるようにすることが必要だからです。

### チェックリスト

- 使用期限切れや調理ミス等の廃棄ルールがあるか
- 廃棄した食品が再利用されないようなルールがあるか
- 有症苦情時に同様の苦情がないか、他店や保健所に確認するルールがあるか
- 製品回収や廃棄の発生時に、対象を把握できるルールがあるか

## 9. 保管食（検食）の取り扱い（弁当・仕出し・給食施設の場合）

### 食品安全のために要求されること

- お客様に提供した料理について食品安全が維持されていた確認ができるように、使用した原材料や調理時刻などが特定できるようにしてあるか
- 一度の調理で大量（目安は同一メニューを一回に 300 食以上、または一日 750 食以上提供する場合）にお客様に提供する場合は、料理もしくは盛り付けた仕込み品（中間品など）を 1 食分以上、冷凍保管※で 2 週間以上保管しているか

※ 大量調理施設衛生管理マニュアルでは、「-20℃以下で 2 週間以上保存すること」としている

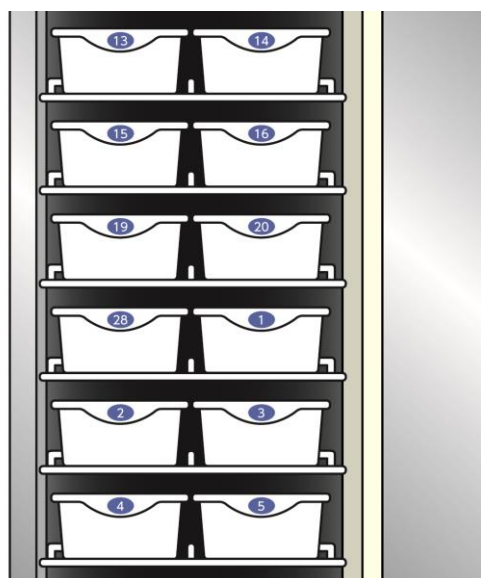
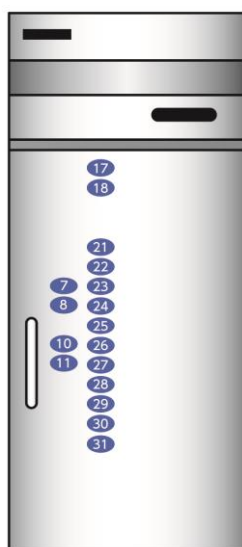


### なぜ？

食中毒様の事故が発生した時にすみやかに原因究明と必要な対策を可能にするためです。

### チェックリスト

- 提供した料理名、調理時間、提供数、調理者の健康状態が把握できるルールがあるか
- 使用原材料がいつ・どこから仕入れたものかわかるルールがあるか
- 大量調理時に盛り付け後の料理を一定期間（推奨：2 週間）保管するルールがあるか



## 10. 情報の提供

### 食品安全のために要求されること

- お客様が飲食店および料理を選ぶための情報をメニューまたは店頭表示、対面説明で提供できるようにしているか
- お客様に正確な情報を提供、説明するための手順を決めて実施しているか



### なぜ？

お客様が安全に店舗を利用するために必要な情報、知りたい情報を正確に提供することで、食物アレルギーや食中毒、有症苦情事故を未然に防ぐことができます。

### チェックリスト

- アレルギー情報の提供に関するルールがあるか
- 販売中メニューへのアレルゲン追加や製品回収のルールがあるか
- 販売中メニューへのアレルゲン追加や製品回収について、お客様へ告知するルールがあるか
- 保健所からの情報提供要求に速やかに応じるルールがあるか



### 食品安全のために要求されること

- 衛生基準をマニュアル等にまとめ、従業員が閲覧可能な状態になっているか
- 衛生基準には、手洗い方法と頻度、健康状態の確認、作業服や履物のルール、調理場への出入り、食品の取り扱い、異物混入対策などの方法が含まれているか
- 要求事項は施設に出入りする委託事業者や訪問者にも例外なく適用しているか
- 従業員全員がそれぞれの業務に応じて、食品安全に関わる十分な教育、訓練を受けられるようになっているか
- 従業員が適切に教育や訓練を受けるための仕組みがあるか
- この教育や訓練は、従業員が自ら食品安全における役割ややるべきことが十分認識できるようにしているか



### なぜ？

1. 手洗いや健康状態などの個人衛生は、調理手順以前の最低限の衛生ルールになります。作業自体は容易なため誰でもできると考えがちですが、個々人で実施方法や基準が異なると食品安全管理全体に大きな影響を及ぼします。そのため、基本的なルールを定め、全員が同じレベルで実施できる環境を整えることで、全従業員が食品安全を実施するためのスタートラインに立つことができるようになります。
2. 従業員や関係者が食品安全に関わる衛生管理や行動を正確かつ迅速に実行できないと、食中毒、異物混入、アレルギー混入等の事故につながるからです。特に、ノロウイルスに感染しているが症状が出ていない従事者からの食品汚染を防ぐためには手洗いの必要性、手洗いの手順の教育は非常に重要です。勤務している従業員を対象にマニュアルや手引書、電子情報などにまとめ、冒頭に食品衛生の重要性が理解できるようにします。

### チェックリスト

- 従業員が利用しやすいような、マニュアル類の管理ルールがあるか
- 重要な情報や作業を、確実に全従業員に教育するルールがあるか
- 訪問者の来店時に必要な衛生上の要求事項を伝えるルールはあるか
- 教育計画の策定ルールがあるか  
(推奨：新人採用時教育、役職別教育や教育履歴を反映している)
- 店長や店舗責任者が、集合研修などで共通の教育ツールを活用できるルールがあるか

### 食品安全のために要求されること

- 全工程（プロセス）・段階を通じて整理整頓、清掃作業を行い、必要なところは殺菌/消毒し、衛生状態を常に適切な水準に維持しているか
- 清掃道具、洗剤及び殺菌剤等は意図した目的のものを使用し、適切に保管管理しているか

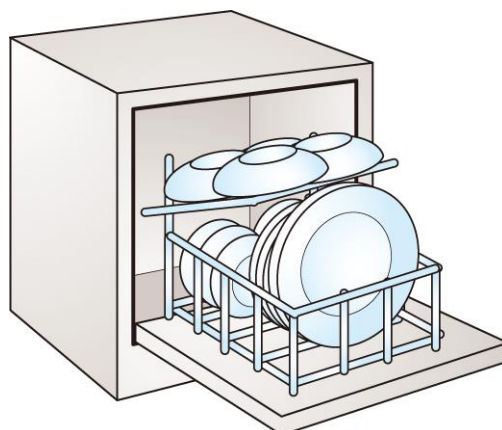


### なぜ？

汚染した機械・器具、施設設備（特に食品接触面）は、食中毒菌を他の食品に移行し、食中毒の原因となるため、食品安全に必要な清掃や洗浄方法を整備し、殺菌/消毒の手順を定める必要があるためです。

### チェックリスト

- 整理・整頓・清掃・殺菌/消毒のルールがあるか
- 清掃用具は施設・設備に合ったものを選定するルールはあるか
- 洗剤・殺菌剤は、調理施設で安全に使用できるものを選定するルールがあるか
- 清掃用具や化学品類の保管ルールがあり、保管場所が定められているか
- 食品が触れる容器器具の洗浄・殺菌/消毒方法が定められているか



## 手順①-2 おちいりやすいポイントの確認 [作り置きの留意点]

外食特有のおちいりやすいポイントのひとつに「作り置き」があります。下表に、メニューごとに「作り置き」のリスクと管理ポイントをまとめました。ハザードをコントロールする際の参考にしてください。

	主なメニュー	リスク	管理ポイント
共通項目		<ul style="list-style-type: none"> <li>加温後や保管時の温度管理不良による耐熱芽胞菌等の増殖と食中毒発生</li> <li>過剰スタンバイによる温度と時間の管理不良</li> <li>室温保管時の衛生害虫（ハエ等）の汚染</li> <li>使用容器汚れによる付着菌の増殖</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 店舗製造か、購入品か</li> <li><input type="checkbox"/> 購入品は承認サプライヤーからの購入し、サプライヤーの指示に従う</li> <li><input type="checkbox"/> 店内製造の場合は科学的根拠による常温での安全性検証 →微生物検査 理化学検査+安全率を考慮し設定</li> <li><input type="checkbox"/> 期限内に使いきれぬスタンバイ量管理、使用期限の表示</li> <li><input type="checkbox"/> 保管時ラップやふたによるハエ等の侵入防止</li> <li><input type="checkbox"/> 洗浄機洗浄と乾燥 またはアルコール等での消毒の実施</li> </ul>
出汁・タレ 関連	ドレッシング類 割り下、つゆ、 タレ、ソース類 出汁 等	<ul style="list-style-type: none"> <li>耐熱芽胞菌の増殖による食中毒発生</li> <li>水分混入によるカビ発生</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 科学的根拠による期限設定またはメーカー使用方法の遵守</li> <li><input type="checkbox"/> 再加熱による殺菌と水分除去</li> </ul>
非加熱摂 取食品 関連	サラダ類、 付け合わせ、刺身、 寿司 等	<ul style="list-style-type: none"> <li>洗浄・殺菌不足による異物残存と腸管出血性大腸菌（EHEC）等食中毒発生</li> <li>温度管理不良による細菌増殖による健康被害の発生</li> <li>品質不良による苦情（腐敗・変敗等）</li> <li>乾燥防止用の汚染した霧吹き等に起因する食中毒発生</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 洗浄方法の確立と運用（シンク内直接洗浄の場合のシンクの再消毒）</li> <li><input type="checkbox"/> ブランチングの活用</li> <li><input type="checkbox"/> 常温保管後2時間以内で使い切り</li> <li><input type="checkbox"/> 官能検査※による品質確認</li> <li><input type="checkbox"/> 保冷器を使う場合は蓋をする</li> <li><input type="checkbox"/> 氷煎は氷が触れている部分しか冷却できない為、効果は限定的</li> <li><input type="checkbox"/> 霧吹き水の管理 毎日洗浄交換等</li> </ul> <p>※ 官能検査：官能的指標（色・臭い・外観・味など）を用いた検査</p>
揚げ物 関連	フライドポテト 天ぷら とんかつ メンチカツ コロッケ 等	<ul style="list-style-type: none"> <li>加熱不良による食中毒発生や苦情</li> <li>揚げ油の酸化による食中毒</li> <li>品質の劣化と食中毒</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 対象品の均質化による生揚げの防止</li> <li><input type="checkbox"/> メンチカツ等の中心温度達温検証</li> <li><input type="checkbox"/> 官能検査による品質確認</li> <li><input type="checkbox"/> 揚げ油の酸価の管理</li> <li><input type="checkbox"/> 長時間の放置</li> <li><input type="checkbox"/> 微生物的影響は低く、品質劣化が早いと考えられる</li> <li><input type="checkbox"/> 高温（加温）保管する場合は品温60℃以上</li> </ul>
煮物関連	煮物	<ul style="list-style-type: none"> <li>共通項目のみ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 保管期限は保存試験と官能試験で設定する</li> <li><input type="checkbox"/> 常温保管する場合は、2時間とし使い切れる量を小出しにする</li> </ul>



	主なメニュー	リスク	管理ポイント
煮込料理	カレー シチュー 牛肉煮込み 等	<ul style="list-style-type: none"> <li>ウエルシュ菌等耐熱性芽胞菌による食中毒発生</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>緩慢冷却による芽胞菌の増殖防止（粗熱取 小分け対応等の徹底、30 分以内で 20℃以下を目安）</li> <li>粘度の高いものは攪拌等実施</li> <li>再加熱時は完全加熱の実施（攪拌時にも沸騰するレベル）</li> <li>使用量が少ない場合には、冷蔵保管し必要量を小出しにする（例、2 時間分）</li> </ul>
焼きもの 関連	ピザ ドリア、グラタン 焼き魚 パン 等	<ul style="list-style-type: none"> <li>加熱不良による食中毒の発生や苦情</li> <li>品質劣化による苦情</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ルールどおりの加熱</li> <li>官能検査による使用期限の設定と確認</li> <li>長時間放置を避ける</li> <li>静菌剤等を使用する場合には、保存試験で使用期限を設定</li> </ul>
茹で関連	茹でうどん パスタ そば 等	<ul style="list-style-type: none"> <li>品質劣化による苦情</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>保存試験及び官能検査による使用期限の設定とその確認</li> <li>2 時間以上の保管になる場合には、一時保管を冷蔵にし、二次保管として常温 2 時間とする</li> </ul>
米飯関連	おにぎり チャーハン ピラフ 等	<ul style="list-style-type: none"> <li>加熱後冷却不良によるセレウス菌等耐熱性芽胞菌食中毒の発生</li> <li>黄色ブドウ球菌による食中毒</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>中心温度管理（30 分以内で 20℃以下目安）</li> <li>提供前の完全再加熱</li> <li>手指からの汚染防止</li> </ul>
添え物 関連	付け合せ温野菜 等	<ul style="list-style-type: none"> <li>二次汚染と食中毒菌増殖による食中毒の発生</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>複数種類使用の場合、盛付までは出来る限り単独保管</li> <li>危険温度帯を考慮する必要のないもの（酢の物、紅しょうが等）以外は 2 時間以内</li> </ul>
仕掛品 関連	親子丼の鶏肉や玉ねぎ ちゃんぽんの具材 サンドイッチの具材 等	<ul style="list-style-type: none"> <li>仕掛中の相互汚染による細菌の増殖</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>原則冷蔵庫保管</li> <li>使用期限の設定（常温 2 時間）</li> </ul>
蒸し物	茶碗蒸し、肉まん、 ちまきなどの中華系、 和食の椀物	<ul style="list-style-type: none"> <li>二次汚染と食中毒菌増殖による食中毒の発生</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ルールどおりの加熱</li> <li>官能検査による使用期限の設定と確認</li> <li>長時間放置を避ける（常温では 2 時間以内）</li> </ul>
テイク アウト	弁当 オードブル	<ul style="list-style-type: none"> <li>長時間放置による微生物の増殖</li> <li>不適切温度による微生物の増殖</li> <li>異物混入</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>いつまで食べるべきか消費期限を明確にする</li> <li>温度帯別に商品提供をする</li> <li>異物混入に配慮した容器を使用する</li> </ul>
デリバリー (出前、自社配達、配達代行を含む)	ハンバーガー類 洋食レストランメニュー 和食レストランメニュー ピザ 等	<ul style="list-style-type: none"> <li>配達および受取り後の放置による微生物の増殖</li> <li>不適切な包装、取り扱いによる有害物（微生物、化学品）の汚染や異物の混入</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>異物混入に配慮した容器を使用する</li> <li>配達できる時間を限定する</li> <li>リスクに対してデリバリーするメニューを限定</li> <li>適切なデリバリー方法の選定</li> <li>デリバリーの食品取扱の衛生管理</li> </ul>
その他	食べ残し	<ul style="list-style-type: none"> <li>二次汚染</li> <li>長時間放置による微生物の増殖</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>食べ残しを認めるルールがあるか</li> <li>取り分け用の箸・容器を新たに用意する</li> <li>早めの喫食を案内する</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>季節による食中毒の危険性</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>原理原則は室温保管を避ける</li> <li>室温保管が放置にならないよう管理する</li> <li>夏場と冬場での室温放置基準の検討</li> </ul>

### 手順①－3 おちいりやすいポイントの確認 [継ぎ足し補充の留意点]

外食特有のおちいりやすいポイントには、ほかに「継ぎ足し」があります。下表に、「継ぎ足し」の管理ポイントと注意点をまとめました。ハザードをコントロールする際の参考にしてください。

	継ぎ足し管理ポイント	管理ポイントの注意点
共通	<ul style="list-style-type: none"> <li>継ぎ足し回数や定期的に廃棄と容器の洗浄・殺菌をする期限を設定し、微生物検査や官能検査で異常がない状態を保つこと</li> </ul>	<input type="checkbox"/> 水分活性やpH等で食中毒菌抑制効果が期待できる場合は、下記事例を参照し、該当しない場合は保存試験等の検証を行い管理基準を設定する
タレ関係	<ul style="list-style-type: none"> <li>水分活性 0.94 以下は可。ただし酵母・カビ発育可能なため官能検査で異常がないこと</li> </ul>	<input type="checkbox"/> 基本的には毎日加熱殺菌が必要 <input type="checkbox"/> 加熱しない場合は科学的根拠をもとに期限を設定する <input type="checkbox"/> メーカーに数値を指定しておく
ソース関係	<ul style="list-style-type: none"> <li>水分活性 0.94 以下は可。ただし酵母・カビ発育可能なため官能検査で異常がないこと</li> </ul>	<input type="checkbox"/> 容器の交換も含め清潔に管理する <input type="checkbox"/> メーカーに数値を指定しておく
ドレッシング関係	<ul style="list-style-type: none"> <li>pH4.6 以下。ただし官能検査で異常がないこと</li> </ul>	<input type="checkbox"/> 容器の交換も含め清潔に管理する <input type="checkbox"/> メーカーに数値を指定しておく
油（フライ油）	<ul style="list-style-type: none"> <li>酸価指標（2.5 以下を目安）官能検査で異常がないこと</li> </ul>	<input type="checkbox"/> さし油の場合は10%/時間以上を継続的に実施する

#### 参 考 数 値

該当する代表例	pH	水分活性
焼肉のたれ、焼き鳥のたれ	4.5～5.0	
ウナギたれ	4.5～4.7	
ごまだれ	4.9	0.94
麺つゆ	5.9	0.83～0.99
フレンチドレッシング	3.5～4.2	
マヨネーズ	3.5～4.5	
醤油ドレッシング	4.2～4.5	



## 手順② レシピ・調理手順書の確認

(目的)

レシピや手順書などのマニュアルを用意しておくことは、販売しているすべてのメニューの原材料や調理条件を知る必要があるためです。様々な情報を作成する元になる資料です。

(レシピとは)

すべてのメニューのレシピ（原材料ごとの分量、および調理手順が書かれたもの）が必要です。

ない場合は、レシピを作成してください。

### レシピ（調理手順書）例：

これを見ればメニュー（商品）を作る手順と材料や分量がわかるものです。

【商品】きす天		2018 / 発行																									
		作業時間	分 秒																								
<table border="1"> <thead> <tr> <th>品名</th> <th>単位</th> <th>数量</th> <th>単位</th> <th>品名</th> <th>単位</th> <th>数量</th> <th>単位</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>油</td> <td>kg</td> <td>1.5</td> <td>kg</td> <td>小麦粉</td> <td>kg</td> <td>1.0</td> <td>kg</td> </tr> <tr> <td>揚げ油</td> <td>kg</td> <td>1.5</td> <td>kg</td> <td>揚げ粉</td> <td>kg</td> <td>1.0</td> <td>kg</td> </tr> </tbody> </table>				品名	単位	数量	単位	品名	単位	数量	単位	油	kg	1.5	kg	小麦粉	kg	1.0	kg	揚げ油	kg	1.5	kg	揚げ粉	kg	1.0	kg
品名	単位	数量	単位	品名	単位	数量	単位																				
油	kg	1.5	kg	小麦粉	kg	1.0	kg																				
揚げ油	kg	1.5	kg	揚げ粉	kg	1.0	kg																				
工程	写真	作業内容	作業ポイント																								
1		仕込み（仕掛品、スタンバイ品など事前に下準備をしておくもの）がある場合は、そのレシピも用意します。																									

グループ 1

グループ 2

グループ 3

について、

レシピ例と手順書例を

次のページに記載

仕込み（仕掛品、スタンバイ品など事前に下準備をしておくもの）がある場合は、そのレシピも用意します。

【仕込】きす		2018 / 発行																	
		作業時間	分 秒																
<table border="1"> <thead> <tr> <th>品名</th> <th>単位</th> <th>数量</th> <th>単位</th> <th>品名</th> <th>単位</th> <th>数量</th> <th>単位</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>揚げ油</td> <td>kg</td> <td>1.5</td> <td>kg</td> <td>揚げ粉</td> <td>kg</td> <td>1.0</td> <td>kg</td> </tr> </tbody> </table>				品名	単位	数量	単位	品名	単位	数量	単位	揚げ油	kg	1.5	kg	揚げ粉	kg	1.0	kg
品名	単位	数量	単位	品名	単位	数量	単位												
揚げ油	kg	1.5	kg	揚げ粉	kg	1.0	kg												
工程	写真	作業内容	作業ポイント																
1		仕込み（仕掛品、スタンバイ品など事前に下準備をしておくもの）がある場合は、そのレシピも用意します。																	

商品「新玉ねぎとツナのごまサラダ」 レシピ			
仕込	原材料・仕込食材	使用量	使用期限
	新玉ねぎ	1個	
	ツナ缶詰	1缶	
	ドレッシング		
	にんにくのすりおろし	1かけ分	
	しょうゆ	大さじ1	
	白すりごま	大さじ1	
	ごま油	小さじ1	
	酢	小さじ1	
	粗びき黒しょうゆ	適宜	

※予防ポイントは、「食材アプローチ」「プロセス(工程)アプローチ」を参照のこと

工程	写真	作業内容	予防ポイント
カット		新玉ねぎを縦半分に分けて、縦に薄切りにする。	・加熱前と加熱後の食材の扱いは「場所、時間、器具」などで使い分けている。 ・野菜は洗浄されたものを使用する
下処理		水に2分さらす。	・原材料の手洗いは「場所、時間、器具」等で使い分けている。 ・作業後は手洗いを徹底している。
下処理		ツナは缶汁を切る。	
混合		粗くほぐす。	・清潔な器具を用い、清潔な場所(時間)で作業している。
混合		ボールにドレッシングの材料を混ぜ合わせる。	
盛り付け		新玉ねぎ、ツナを加えて全体に混ぜ、器に盛る。	・最終製品の取扱いは「場所、時間、器具」等で使い分けられている。 ・最終製品取扱い時の手洗い、手袋着用ルールが設定されている。
冷蔵保管		10℃以下で冷蔵保管する。	・加熱後すぐに提供しない場合は、速やかに冷却する。 ・再現性があり、安全であるという科学的根拠をもった冷却方法、冷却温度、冷却時間を採用している。

(出典：レシピ「オレンジページnet」、写真「オレンジページnet」とフリー素材より援用)

【グループ1のレシピ(例)と手順書(例)】

商品「唐揚げ」レシピ			
仕込	原材料・仕込食材	使用量	使用期限
	鶏もも肉	1枚	
	A		
	酒、しょうゆ	各大さじ1と1/2	
	しょうがのすりおろし	1かけ分	
	片栗粉 サラダ油 塩あらびきこしょう	適宜	
	揚げ油		

※予防ポイントは、「食材アプローチ」「プロセス(工程)アプローチ」を参照のこと

工程	写真	作業内容	予防ポイント	工程	写真	作業内容	予防ポイント
カット		鶏肉は余分な黄色い脂肪を取り除き、一口大のそぎ切りにする。	・加熱前と加熱後の食材の扱いは「場所、時間、器具」などで使い分けている。	揚げる		油の表面がいつぱいになるまで、鶏肉を1切れずつ入れ、しばらくそのまま揚げる。衣が固まってきたら菜箸で大きく混ぜる。	・再現性があり、使用する食材や熱源に対し、安全であるという科学的根拠をもった加熱温度・加熱時間を採用している。
混合		ボールに鶏肉を入れてAを加え、手でもみ込んで10分ほどおく。	・清潔な器具を用い、清潔な場所(時間)で作業している。	揚げる		ときどき混ぜながら4〜5分揚げ、揚げ油がピチピチと音がするようになり、肉がきつね色になったら揚げ網に取り出して油をきる。	
混合		溶き卵に、片栗粉を加え、手で混ぜ合わせる。		油おとし			
混合		パットに片栗粉を入れ、鶏肉の皮が外側になるように丸めながら、片栗粉をまぶす。		盛り付け		器に盛る。	・最終製品の取扱いは「場所、時間、器具」等で使い分けられている。 ・最終製品取扱い時の手洗い、手袋着用ルールが設定されている。
加熱		揚げ油を中温(170℃、菜箸をぬれふきんでさっと拭いて入れると、勢いよく泡が出てくる程度)に温める。					

(出典：レシピ「オレンジページnet」、写真「オレンジページnet」とフリー素材より援用)

【グループ2のレシピ(例)と手順書(例)】

商品「豆野菜チキンカレー」 レシピ			
仕込	原材料・仕込食材	使用量	使用期限
	鶏もも肉	1枚 (250g)	
	オクラ	4本	
	黄パプリカ	1/2個	
	玉ねぎ	1/2個	
	さやいんげん	6本	
	トマト	1個	
	カレー粉	4.0g	
	にんにくのすりおろし	1かけ分	
	しょうがの千切り	1かけ分	
	温かい飯	適宜	
	塩、粗びきこしょう、サラダ油、しょうゆ	適宜	

※予防ポイントは、「食材アプローチ」「プロセス(工程)アプローチ」を参照のこと

工程	写真	作業内容	予防ポイント	工程	写真	作業内容	予防ポイント
カット		鶏肉は余分な皮と脂肪を取り除き、一口大に切り、塩、粗びきこしょうを少々ふる。	・加熱前と加熱後の食材の扱いは「場所、時間、器具」などで使い分けている。	炒める		黄パプリカ、玉ねぎを炒め、油が全体に広がるから、にんにくを入れて混ぜ合わせる。	
カット		オクラはへたの先を切って、おろしの切りをぐりとむ。	・野菜は洗浄されたものを使用する。	煮る		水3カップを加えてアクを取り、10分ほど煮る。	
下処理		まな板に並べて塩を適量ふる。	・原材料の手洗いは「場所、時間、器具」等で使い分けている。 ・作業後は手洗いを徹底している。	煮る		フライパンを再び強火にかけ、いんげん、トマト、さやいんげんを加えて、アクを取り、混ぜながら5分ほど煮る。	
混合と下処理		ころがしても、塩を洗い流して、幅1cmに切る。		冷却		別容器に移し、熱を、速やかに10℃以下に冷却する。	・加熱後すぐに提供しない場合は、速やかに冷却する。 ・再現性があり、安全であるという科学的根拠をもった冷却方法、冷却温度、冷却時間を採用している。
カット		黄パプリカはへたと種を取り除き、5mmほどに2cm四方に切る。	・野菜は洗浄されたものを使用する。	保管		別容器を10℃以下で冷蔵保管する。	・清潔な器具を用い、清潔な場所(時間)で作業している。 ・使用期限(賞味期限)が設定されている。
カット		いんげんは長さ3等分に切る。	・野菜は洗浄されたものを使用する。	再加熱		炭焼、夏目目に注意しながら、再加熱する。	・再現性があり、使用する食材や熱源に対し、安全であるという科学的根拠をもった加熱温度・加熱時間を採用している。
カット		トマトはへたを取って、一口大に切る。	・野菜は洗浄されたものを使用する。	盛り付け		器に盛り、別の器に飯を盛って、しょうゆをかける。カレーに盛る。	・最終製品の取扱いは「場所、時間、器具」等で使い分けられている。 ・最終製品取扱い時の手洗い、手袋着用ルールが設定されている。

(出典：レシピ「オレンジページnet」、写真「オレンジページnet」とフリー素材より援用)

【グループ3のレシピ(例)と手順書(例)】

## 手順③ メニューのグループ化

(目的)

飲食店における食中毒の主な原因は病原性細菌です。その予防のため、加熱調理の有無や加熱後の冷却といった、食中毒の原因となる微生物をコントロール（殺菌したり増殖させないようにする）する作業を確認します。

適切な加熱条件や冷却手順になっていることが重要になります。

商品用と仕込み用のレシピを次の3グループ+グループ0に分類しましょう。

(※「2章(4)メニューを分類する」p18参照)

**グループ0：危険温度帯を考慮する必要がない食品のグループ**

**グループ1：加熱しない食品のグループ**

**グループ2：加熱してすぐ提供する食品のグループ**

**グループ3：加熱と冷却をくりかえす食品のグループ**



ワンプレートなど同一メニューに複数のグループが混ざっている複合型の場合は、完成品ではなく、仕込み品単位など細部化して分類しましょう。

(例1) とんかつ定食

- ・ ご飯 (グループ2)
- ・ みそ汁 (グループ2)
- ・ とんかつ (グループ2)
- ・ 千切りキャベツ (グループ1)
- ・ 浅漬け (グループ1)

(例2) ざるそば

- ・ 海苔 (グループ0)
- ・ わさびとネギ (グループ1)
- ・ 麺 (グループ3)
- ・ つゆ (グループ3)

(例3) 焼肉定食

- ・ 焼肉のタレ (グループ0)
- ・ ご飯 (グループ2)
- ・ みそ汁 (グループ2)
- ・ 焼肉 (グループ2)
- ・ カットレタス (グループ1)
- ・ カットトマト (グループ1)
- ・ 浅漬け (グループ1)
- ・ ポテトサラダ (グループ3)

(例4) 和食お膳 (ワンプレート)

- ・ レタス (グループ1)
- ・ 生姜 (グループ1)
- ・ 刺身 (グループ1)
- ・ 茶碗蒸し (グループ2)
- ・ 唐揚げ (グループ2)
- ・ ごはん (グループ2)
- ・ 味噌汁 (グループ2)
- ・ 天つゆ (グループ3)

(分類表例)

	グループ0	グループ1	グループ2	グループ3	
対象レシ ピ	とんかつ 定食		千切りキャベツ 浅漬け	とんかつ (トンカツ仕込) 白飯 みそ汁	
	ざるそば	海苔	わさび 刻みネギ		そば つけ汁
	親子丼		三つ葉	親子丼具 (鶏肉) (玉ねぎ) (たまご) 白飯	割した
	天 丼			白飯 エビ天 白身魚天 なす天 イカ天 ししとう素揚げ	天つゆ
	浅漬け	浅漬けの素	白菜		
	焼肉定食	焼肉のタレ	カットレタス カットトマト 浅漬け	焼肉 白飯 みそ汁	ポテトサラダ
	和食お膳 (ワンプ プレート)		レタス 生姜 刺身	茶碗蒸し 唐揚げ ごはん 味噌汁	天つゆ
	餃子			餃子	
	炒飯			炒飯	刻みチャーシュー
	ビーフ シチュー		生クリーム		シチュー ビーフ にんじん ポテト ブロッコリー

## 手順④ 自社のレシピや調理手順書の加熱・冷却工程の妥当性評価

衛生管理措置に過不足がないようにするために、はじめに手順④-1で食材に由来するハザードと、手順④-2で調理プロセス(工程)に由来するハザードの2つの面から、自社の管理措置を確認しておきます。

### 手順④-1 食材ごとの衛生管理措置の確認

まず、手順④-1では、使用食材中に存在し得るハザードに対する管理措置に過不足がないか確認します。

2章(3)p16の食材アプローチを参照し、自社で使用している食材を列挙します。各食材を取り扱う調理手順で、食材由来のハザードを特定し、それらに対する管理措置が適切にとられているかメモ書きしておきます。

特に、調理プロセスにおいて、コントロールが困難な食材について、ハザード(赤身魚のヒスタミン、2枚貝の麻痺性貝毒等)の特定とその管理(サプライヤーチェーン等)が重要です。

(メモ記載例) (※記入用紙は別冊資料編にあります)

食材	自社の食材	自社の現状の手順	管理措置の過不足
食肉類	牛肉とそのレバー 豚肉とそのレバー 鶏肉 等	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理手順書に従い、十分な加熱を行う</li> <li>保管温度の遵守(冷蔵10℃以下、冷凍-15℃)</li> <li>処理後の手洗いや使い捨て手袋の運用</li> <li>使用器具の使い分け</li> </ul>	温度管理と時間管理の徹底 保管時の交差汚染対策
魚介類	生鮮魚類、ヒラメ、カンパチ等	<ul style="list-style-type: none"> <li>保管温度の遵守(冷蔵10℃以下、冷凍-15℃以下)</li> <li>十分な洗浄</li> <li>処理後の手洗いや使い捨て手袋の運用</li> <li>使用器具の使い分け</li> </ul>	温度管理と時間管理の徹底 保管時の交差汚染対策
卵類	鶏卵、液卵、ウズラ卵 等	<ul style="list-style-type: none"> <li>納品後は冷蔵保管</li> <li>使用前のテンパリングは必要量のみ</li> <li>手順書に従い十分加熱する</li> <li>割り置きをしない</li> </ul>	冷蔵庫への出し入れをしない
貝類	カキ、シジミなど二枚貝、アサリ・アオヤギ 等	<ul style="list-style-type: none"> <li>保管温度の遵守(冷蔵10℃以下、冷凍-15℃以下)</li> <li>十分な加熱</li> </ul>	中心温度85℃以上90秒
野菜・果物類	スプラウト、インゲン、ジャガイモ 等	・	
加工原材料	食肉加工品、酪農製品、加熱調理食品 等	・	

(※表内の管理数値は標準的な数値です)

## 手順④－２ 調理プロセスごとの衛生管理措置の確認

(目的)

次に、手順④－２で、レシピ・手順書（または後述するフローダイアグラム）の情報から、自社の各プロセスでどのような管理措置を講じているかを把握し、適切な手順や調理条件になっているか確認を行います。

自社調理プロセス（調理手順）で行っている管理措置に過不足がないか確認します

2章（3）p17のプロセスアプローチを参照し、自社のプロセスを列挙し、各プロセスでの管理措置に過不足がないか確認します。管理条件がある項目には、数値や基準を記入しておきます。

(メモ記載例) (※記入用紙は別冊資料編にあります)

プロセス	自社の現状の手順	管理措置の過不足
受入れ (検品)	<ul style="list-style-type: none"> <li>納品時は立会い、目視により検品を行う</li> <li>破損や温度異常が見られた場合は、上長に指示を仰ぐ</li> </ul>	異常品は使用しないように 明示する
保管	<ul style="list-style-type: none"> <li>納品後は速やかに冷凍冷蔵庫など所定の場所に保管する</li> <li>ダンボールは厨房内に持ち込まない</li> </ul>	冷凍庫-15℃以下 冷蔵庫 10℃以下
洗浄	<ul style="list-style-type: none"> <li>洗浄マニュアルに従い適切に洗浄をおこなう</li> </ul>	水道水以外の使用水は塩素濃度を定期的に計測する
殺菌	<ul style="list-style-type: none"> <li>殺菌マニュアルに従い適切に作業を行う</li> </ul>	次亜塩素酸 Na またはアルコール製剤を使用
下処理	<ul style="list-style-type: none"> <li></li> </ul>	
カット	<ul style="list-style-type: none"> <li></li> </ul>	
加熱	<ul style="list-style-type: none"> <li></li> </ul>	

(※表内の管理数値は標準的な数値です)



## 加熱と冷却プロセスについての詳細な記述

前述したように、危険な温度帯の通過時の管理ミスにより、多くの細菌性食中毒<sup>※</sup>が発生します。従って、加熱と冷却プロセスは詳しく記述し衛生管理計画作成の基礎にしましょう。

※食中毒は原因物質により細菌性食中毒、ウイルス性食中毒、化学物質による食中毒、自然毒による食中毒等に大別されます。

## 加熱プロセス

### (目的)

このあとに出てくるフローダイアグラム（選択可能な手順）の作成で、加熱調理分類の数に関わらず、すべて「加熱」という手順としてひとまとめに表現します。そのために、自社の調理でどのような加熱調理方法があるのか把握し、適切な調理条件になっているか確認が必要なため分類作業を行います。

また、複数のメニューごとにハザードを特定するのは困難であることから、調理器具に着目しハザードのコントロール方法を確認することは有効です。

グループ2とグループ3の加熱調理方法と使用機器を分類してみましょう。

### (メモ記載例)

焼く	蒸す	揚げる	炒める	茹でる	煮る	その他
オーブン 電子レンジ 炭		フライヤー		鍋	鍋	



## 加熱後の冷却方法を分類しましょう


### (目的)

危険温度帯である 10~60℃に長時間とどまるのは危険です。加熱後冷却して保管する手順が適切か確認します。

### (共通基準：大量調理施設衛生管理マニュアルより)

- 30 分以内に中心温度を 20℃以下まで冷却する
- 60 分以内に中心温度を 10℃以下まで冷却する

### (メモ記載例)

冷却方法	対象メニュー	手順・基準
流水	生肉解凍	密封された容器に入れ水道流水で 20 分以内
氷煎	出汁	ステンレス缶を 2 重にして氷水で冷却、またはイラストのように洗浄した大き目のシンクや容器に氷水をはり、鍋ごとつける 
チラー水		
常温	煮物具材	茹で後ザルに上げ、5 分水気と粗熱を取る
冷凍庫	煮物	鍋ごと冷凍庫で 30 分間冷却

## 分類した冷却方法の確認ポイントを記入しましょう

---

### (目的)

正しく冷却しないと、耐熱性芽胞菌（ウエルシュ菌など）が発芽し、増殖する危険があるためです。

p42～44の「おちいりやすいポイント」も参考にして、自社の冷却時のポイントを書き出してみましよう。

### (メモ記載例)

#### ● 流水

- 水道水をオーバーフローさせて行うこと
- 原材料により使用時間を設定すること。冷却後は速やかに冷蔵・冷凍庫に保管すること

#### ● 氷煎

- おもに液体に使用する
- 原則氷水で実施し、内容量よりも上まで氷煎水が来るようにすること
- 固形物や粘度の高いものは攪拌しながら行う

#### ● チラー水

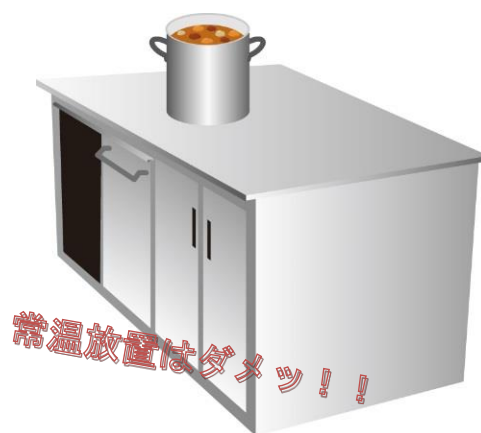
- 水温を管理しておくこと
- 方法は流水と同じ

#### ● 常温

- 使い切るときは2時間以内に使用し、余りは廃棄すること
- 使用中以外の常温放置は原則禁止

#### ● 冷凍庫

- 冷却効率を上げるため、薄いバットに分けて入れること
- エアサーキュレーションを確保するため、2段以上に積み重ねないことやむをえず積み重ねる時は、穴が開いたバットを使用したり、井桁組みに重ねるなど工夫を凝らすこと
- 庫内に温度上昇に影響ある他の原材料等を入れておかないこと



## 分類した加熱調理条件と確認ポイントを記入しましょう

---

### (目的)

プロセスアプローチと食材アプローチの結果から、原材料やメニューごとの加熱条件の違いを把握します。また、加熱が適切であることを確認するポイントを書き出します。

レシピに応じた加熱調理条件や、使用する加熱調理機器の設定温度や時間を書き出してみましょう。

### (メモ記載例)

メニュー名	焼く	揚げる	茹でる	煮る
とんかつ		170℃で 3 分 1 分置いて 再度 2 分		
ビーフシチュー				沸騰後弱火で 2 時間
野菜			沸騰後弱火で 20 分	

## 手順⑤ フローダイアグラムの作成（選択可能な手順）

（目的）

ハザード分析※<sup>1</sup>を行うため、グループ化したレシピを、さらに調理手順ごとにまとめてメニュー（製品）の手順説明と製造工程表（フローダイアグラム※<sup>2</sup>）に示すことが効果的なこともあります。以下にその事例を示します。

- ※1. 原材料および製造加工工程における潜在的なハザードについて、フローダイアグラムにもとづいて、起こりやすさや、起こったときの健康被害がどの程度なのか等を明らかにし、それぞれのハザードに対する管理方法を明らかにしていくものです。
- ※2. 原材料の受入からメニューが完成するまでの一連の調理作業工程を列举したものです。各作業工程のつながりを明確にし、食品安全ハザード（生物的、化学的、物理的）の発生・増大の可能性、そして持ち込まれる可能性をすべて洗い出し、汚染される可能性のある工程をどのように重点的に管理すればいいのかを一目でわかるようにする工程の流れです。管理する工程では、具体的な温度や時間を記載しておくことが重要です。

### ステップ1

手順③でグループ化した資料を用意します

### ステップ2

グループ0～3ごとに手順④-2で確認したプロセスごとに書き出します。

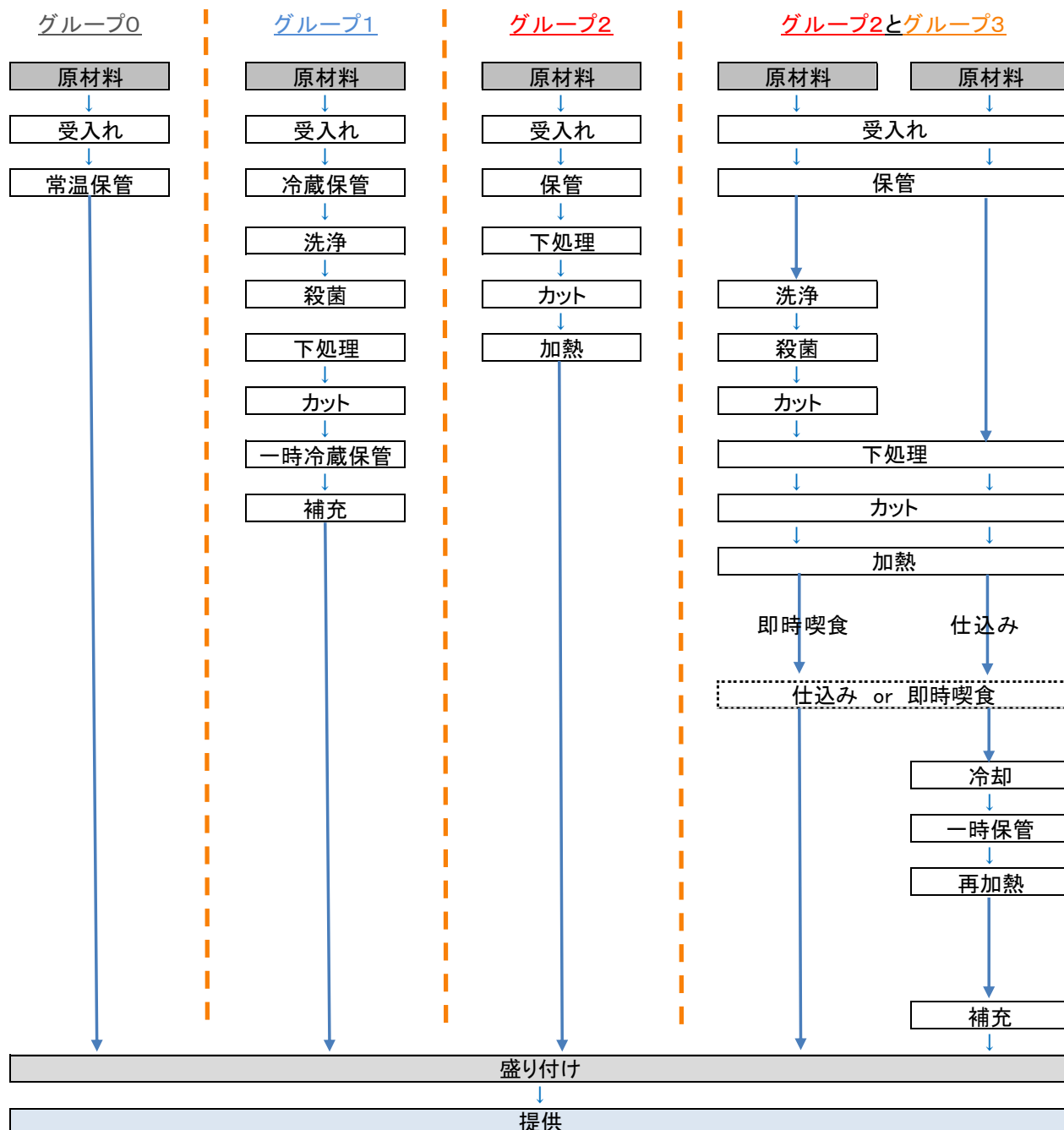
（例）

【グループ0】	【グループ1】	【グループ2】	【グループ3】
i. 受入れ	i. 受入れ	i. 受入れ	i. 受入れ
ii. 常温保管	ii. 冷蔵保管	ii. 保管	ii. 保管
iii. 盛り付け	iii. 洗浄	iii. 下処理	iii. 下処理
iv. 提供	iv. 殺菌	iv. カット	iv. カット
	v. 下処理	v. 加熱	v. 加熱
	vi. カット	vi. 盛り付け	vi. 冷却
	vii. 一時冷蔵保管	vii. 提供	vii. 一時保管
	viii. 補充		viii. 補充
	ix. 盛り付け		ix. 盛り付け
	x. 提供		x. 提供

### ステップ3

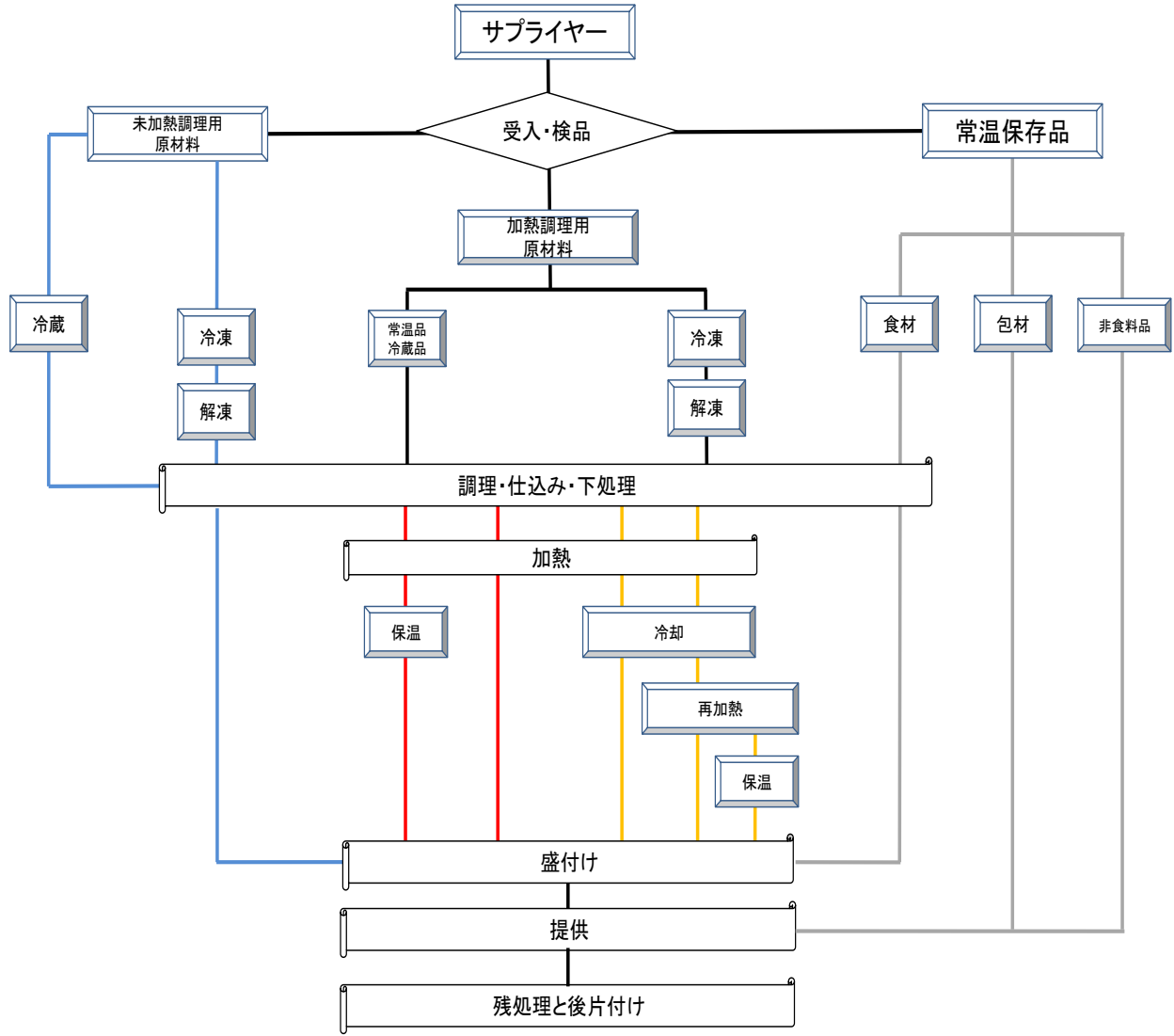
フローダイアグラムを作成しましょう。ここではグループごとのフローダイアグラム（例1）と、グループを一体化させたフローダイアグラム（例2）を示します。

#### （例1）グループごとのフローダイアグラム



**(例2) グループを一体化させたフローダイアグラム**

- グループ 0
- グループ 1
- グループ 2
- グループ 3



## 手順⑥ 調理プロセスの衛生管理項目

(目的)

各調理プロセスで注意しなければいけない管理措置を、以下に挙げる調理プロセスの衛生管理項目ごとに抜け漏れがないようにここで確認します。

フローダイアグラムを作成した場合には、それに沿って確認してください。

フローダイアグラムがない場合には、手順③メニューのグループ化（p47）で該当するグループごとに、以下に示す調理プロセスの衛生管理項目について、「なぜ？」をよく読んで、その管理の必要性を理解し、さらに予め記載されている「管理措置」を確認しながら、選択または追記し、衛生管理計画を完成しましょう。



これらの衛生管理項目は、一般に外食事業者がハザード分析を行った結果、重要な管理項目に該当すると考えられる項目です。

### ステップ1： 自社マニュアル一覧表の作成

自社のマニュアルを列挙し、そのマニュアルはどこで閲覧できるかを記載した表を作成しておきましょう。リストにしたら、各マニュアルに番号を振っておきましょう。

### ステップ2： グループ化したメニュー

手順③でメニューをグループ化（p47）した資料を用意します。

### ステップ3： 食材ごと、また調理プロセスごとの衛生管理措置、またはフローダイアグラム

手順④-1 食材ごとの衛生管理措置の確認（p49）、また手順④-2 調理プロセスごとの衛生管理措置の確認（p50）、または手順⑤ p55~57 で作成したフローダイアグラムを用意します。

### ステップ4： 自社マニュアルのチェック

調理プロセスの衛生管理項目（p61~87）について、「なぜ？」を読んでその管理の必要性を理解し、自社のマニュアルにこの項目に該当する管理項目があるかを確認します。



○マニュアルにある場合 (Yes を選択した場合)には、「マニュアル内の対象項目の有無」欄に Yes をチェックし、「マニュアル番号」欄に、ステップ1で作成したマニュアル番号を記入します。



○マニュアルにない場合（No を選択した場合）には、自社でなんらかの他の措置を取っているでしょうから、その措置を、衛生管理計画管理項目の最後についている表（p 88）に記載してください。あるいは、措置を実施しなくてもよい理由を記載しておくことも有効な使い方です。

### **ステップ5： 不要な項目には斜線を引く**

本部管理と店舗管理の比重の違いやフローダイアグラム/レシピによっては、適用除外になる管理措置の項目もあるかもしれません。その場合は、当該欄に斜線を引いてください。

### **ステップ6： 自社の代替措置の追記**

「衛生管理項目」の部分や「管理措置」の部分に記載がなく、自社で実施している衛生管理があれば、それらを追記しましょう。その場合は当該欄に斜線を引いてください。

### **ステップ7： 自社の具体的な管理措置の追記**

調理プロセスの衛生管理項目（p 61～87）に記載されている以外に、自社特有の具体的な管理がある場合には、その衛生管理項目と管理措置を追記してください。自社の施設および取扱いレシピの特徴を考慮してプロセスの衛生管理を洗い出しましょう。

### **ステップ8： 不十分な場合の対処を決めておく**

各衛生管理項目において、管理措置が適切に実施されていないことが明らかになった場合の対応を決めておきましょう。

### **ステップ9： 自社のマニュアルへの反映**

一般衛生管理の確認や衛生管理計画書の作成過程でマニュアルが作成されていないことが確認されたポイントを、既存の文書（記録類・マニュアル・レシピ・教育訓練等）に反映させましょう。

衛生管理計画書の作成を通じて、既存文書の過不足をチェックすることで実効性と有効性が向上します。



**衛生管理計画書は完成までがゴールではありません。  
運用して計画通りに実行されているか、  
重大な変化で計画そのものの有効性が変化していないか、  
定期的に検証を続けることが大切です。**

## 自社マニュアル一覧表の作成

自社のマニュアルと閲覧可能な保管場所を以下の表のように列挙しておきましょう。

列挙したら、それぞれに番号をつけ、衛生管理項目の「マニュアル番号」欄に、その番号を記入します。

また、マニュアルが更新された時には、必ず衛生管理計画書も更新し、「いつ・誰が更新したか」について履歴を残してください。

マニュアル番号	マニュアル名 (例)	管理部門	閲覧可能な保管場所 (Webでの閲覧含む)
1	食品安全 (一般衛生管理)	品質管理部	<input type="checkbox"/> 本社 <input type="checkbox"/> 店舗
2	調理手順	トレーニング部	<input type="checkbox"/> 本社 <input type="checkbox"/> 店舗
3	清掃	メンテナンス部	<input type="checkbox"/> 本社 <input type="checkbox"/> 店舗
4	機器メンテナンス	メンテナンス部	<input type="checkbox"/> 本社 <input type="checkbox"/> 店舗
5	害虫駆除	メンテナンス部	<input type="checkbox"/> 本社 <input type="checkbox"/> 店舗
6	苦情対応	お客様サービス部	<input type="checkbox"/> 本社 <input type="checkbox"/> 店舗
7	腸内細菌検査	品質管理部	<input type="checkbox"/> 本社 <input type="checkbox"/> 店舗
8	外部衛生調査	品質管理部	<input type="checkbox"/> 本社 <input type="checkbox"/> 店舗
9	停電・断水	営業部・品質管理部	<input type="checkbox"/> 本社 <input type="checkbox"/> 店舗
10	購買品管理	購買部	<input type="checkbox"/> 本社 <input type="checkbox"/> 店舗

一般衛生管理を  
確固としたもの  
にしよう！



衛生管理項目と管理措置  
を参考にして、自社のマニ  
ュアルを見直そう！

## 調理プロセスの衛生管理項目の確認

<b>1. 原材料の受入れ</b>		記録様式例（別冊資料集） p 23・25
<b>対象グループ</b>	<input type="checkbox"/> グループ0 <input checked="" type="checkbox"/> <b>グループ1</b> <input type="checkbox"/> グループ2 <input type="checkbox"/> グループ3	
<b>衛生管理項目</b>	<b>1. 原材料の受入れ 1.1 サプライヤーの選定</b> （これは通常は本部管理項目であり店舗では取扱わない。）	

なぜ？



レシピ開発時に想定した原材料の仕様があるものについてはその仕様を満たすためにサプライヤーを選定する。これにより店舗にリスクをできるだけ持ち込まないことができ、店舗の管理措置を簡素化できる。

	チェック項目	マニュアル内の対象項目の有無	マニュアル番号
<b>管 理 措 置</b>	<input type="checkbox"/> 原材料の仕様として加熱、冷却、殺菌、成型などの加工手段や微生物規格等（特にアレルギー関係）を要求した上で、それを遵守できることを現地監査等を行った上で、サプライヤーを選定する。	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	しかし、店舗でサプライヤー管理する原材料があれば以下にサプライヤー及びその選定基準を記述する  <div style="border: 1px solid black; height: 100px; width: 100%;"></div>		
	<input type="checkbox"/> 在庫切れした場合の対応ルールを決めてマニュアル化しているか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 上記すべての項目について、実施していることを確認するルールがあるか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
<b>食材のストックがなくなった場合のルールを決めておきましょう</b>			
例1) 当該メニューの販売を中止する 例2) 本部へ連絡し臨時配送等で納品してもらう 例3) 近隣のスーパーなど店舗独自の購入は禁止する 例4) 多店舗展開の場合、店舗間食材移動の管理運用マニュアルを準備する 例5) 社内ルールに従い、近隣のスーパーなどから買ってくる			

衛生管理項目	1. 原材料の受入れ 1.2 物流業者の選定 (これは通常は本部管理項目であり店舗では取扱わない。)
--------	---

なぜ？



サプライヤーから、適切な管理が維持された原材料が店舗に配送されるためには、一時保管倉庫を含む物流業者を選定する。これにより一時保管や配送中のリスクを本社がコントロールでき、結果として店舗の管理措置を軽減できる。

	チェック項目	マニュアル内の対象項目の有無	マニュアル番号
管 理 措 置	<input type="checkbox"/> 外部（サプライヤ管理でない）物流会社（一時保管倉庫・配送業者の総称）から店舗納品される場合、選定するルールはあるか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 緊急対応、臨時配送する場合の対応ルールを決め、マニュアル化しているか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 受発注管理 (発注が店舗か、本部か。受注がサプライヤーか、物流業者か)	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 入在庫管理（先入れ先出しや時間管理）	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 温度管理	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 交差汚染防御措置等の衛生管理基準	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 入庫受入判断管理	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 出荷管理基準	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 単載・混載の場合の衛生管理基準	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
<input type="checkbox"/> 上記すべての項目について、実施していることを確認するルールがあるか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO		
<b>指定の物流業者以外を使用しなければならない場合（自然災害や事件・事故などで指定できない・特定できない等）の対処を決めておきましょう</b>			
例1) 緊急時用の物流業者の選定ルールを決める			
例2) 予め地域ごとに予備業者を選定しておく			

衛生管理項目	<b>1. 原材料の受入れ 1.3 受入れ時<sup>※</sup>の検品</b> <small>〔※置き納品（無人納品）など納品の形態は問わず、お店として自らの管理下に置いたタイミングを「受入れ」とする〕</small>
--------	--

なぜ？



適切に管理された原材料を受入れているか確認することは原材料の不具合（温度管理不適等）による健康被害を未然に発見するために不可欠である。

原材料をオーダーした際、正しい原材料が納品されたか、外観や表示で確認することは重要である。

	受入れ時に何を確かしているか？	マニュアル内の対象項目の有無	マニュアル番号
<b>管 理 措 置</b>	<input type="checkbox"/> 発注内容と納入品の確認	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 包装の破損	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 温度管理状態(冷凍のものは冷凍できているか、冷蔵のものは冷蔵できているか、常温のものは常温できているか、配送業者に委託している場合も含む)	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 賞味期限または消費期限	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 本部から使用禁止の指示が来た時には本部の指示に従って廃棄または回収すること	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 在庫切れした場合の対応ルールを決めて、マニュアル化しているか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 返品が必要が出た場合、本部の受入れ可否基準を決め、マニュアル化しているか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 返品・廃棄のルールはあるか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
その他の確認項目があれば、空所に記入する <div style="border: 2px solid #0070c0; border-radius: 15px; padding: 10px; margin: 10px 0;">             (他に自社で実施している点があれば記入する)           </div>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>・不具合があれば直ちに本部へ指示を仰ぐ</li> </ul>			
	<input type="checkbox"/> 上記すべての項目について、実施していることを確認するルールがあるか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	

**受入れ時の検品で異常があった時に何をするか決めておきましょう**

- 例1) 原材料に不具合を発見した場合のルールを決める
- 例2) 欠品・廃棄のルールを決めておく
- 例3) 原材料が不足する場合は、その穴埋めのルールを決めておく

## 2.原材料の保管

記録様式例（別冊資料集）  
p 19・21・23・25・29

対象グループ

グループ0

グループ1

グループ2

グループ3

衛生管理項目

2.原材料の保管

2.1 保管期限の管理

なぜ？



消費期限および賞味期限を守ることは重要である。特に温度管理が必要な原材料においては食品安全上必須項目である。期限管理を確実にするためには先入れ先出しが確実にされなければならない。また開封後の原材料は使用期限管理のルールが必要である。

	チェック項目	マニュアル内の対象項目の有無	マニュアル番号
管理 措 置	<input type="checkbox"/> 発注ルールがあるか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 先入れ先出しを前提にした定位置管理	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<b>原材料は次の4つで管理しましょう</b>		
	<input type="checkbox"/> 先入れ・先出しのルールがあるか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 使用期限のルールがあるか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 鮮度・状態・外観で管理するルールがあるか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 開封後の原材料は、保管する場合は使用期限が決められている (ex.ラベルを貼る、書き込む等でわかるようにしておく)	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 開封後の原材料について、その他〔下記に記入〕		
	<input type="checkbox"/> 期限を超えた原材料は廃棄ルールがある	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 上記すべての項目について、実施していることを確認するルールがあるか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
<b>保管期限管理が不十分な場合の対処を決めておきましょう</b>			
例1) 保管期限の切れた原材料の廃棄処分のルールを決める			
例2) 保管期限内でも目視等で不良品と判断された場合の処分ルールを決める			
例3) 使用期限等のルールはあるが、不明瞭・不明確になってしまった場合の対処を決める (賞味期限が印字された外装を破棄してしまった、ハンドラベラー等で使用期限を貼付してあったが剥がれて紛失してしまった、ラベラーのインク不足等で判読不能など)			

なぜ？



保管された原材料は、病原微生物等の増殖やヒスタミンなどの産生、品質上の劣化を防ぐため、適切な温度のもとで保管さなければならない。

管 理 措 置	チェック項目	マニュアル内の 対象項目の有無	マニュアル 番号
	<input type="checkbox"/> 保管温度を決めているか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 保管温度をモニタリングしているか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 保管温度を逸脱している時のルールはあるか (※ p 19 を参照)	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 開封後の原材料について、その他〔下記に記入〕		
<input type="checkbox"/> 上記すべての項目について、実施していることを確認するルールがあるか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO		
<b>保管温度の管理が不適切な場合の対処を決めておきましょう</b>			
例1) 保管温度に問題があった(停電など)場合の対処ルールを決める			
例2) 商品の状態を確認し廃棄処分等のルールを決めておく			
例3) 廃棄処分品の一時保管場所を事前に準備しておく			

### 3.調理

記録様式例（別冊資料集）  
p 29・41

対象グループ	グループ 1	グループ 2	グループ 3
衛生管理項目	3.調理                      3.1 洗浄・殺菌		

なぜ？



原材料の表面を洗浄・殺菌する必要がある場合(たとえば市場から購入した生食用の野菜等)には、食品添加物として認められる殺菌剤を適切な濃度で使用する、あるいは適切な温度の湯に湯通し(ブランチング)して、食品の微生物レベルを下げる必要があるため。

管 理 措 置	チェック項目	マニュアル内の対象項目の有無	マニュアル番号
管 理 措 置	<input type="checkbox"/> レシピ設計で計画された洗浄 and/or 殺菌手順に従い、洗浄 and/or 殺菌を確実に実施し、必要に応じ、パラメータの計測（決められた除菌剤、電解水等の濃度、浸漬時間等）を実施する	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	具体的な確認方法（頻度、手順、計測等）を空所に記入する <div style="border: 1px solid black; height: 100px; width: 100%;"></div>		
	<input type="checkbox"/> 上記すべての項目について、実施していることを確認するルールがあるか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	

**洗浄が不十分（異物や臭気の残存等）である場合の対処を決めておきましょう**

- 例1) 当該食材の廃棄  
(再洗浄は認めない→品位の問題、マニュアルと異なる手順で洗浄・除菌を含む仕込みがされた食材はそのあと適切に処理しても期待通りの洗浄・除菌効果が望めない)
- 例2) 生で供する野菜に対する洗浄・除菌方法の教育徹底
- 例3) 洗浄・除菌が確実におこなえる環境の整備  
(計量容器、タイマー、使い捨て手袋の設置、仕込みエリアそばへの洗浄マニュアルの掲示)



なぜ？



店舗で調理器具の一部が欠落し、食品に混入して喫食時の傷害等の危害を及ぼすことがないよう異物混入対策を講じなければならない。

	チェック項目	マニュアル内の対象項目の有無	マニュアル番号
管 理 措 置	<input type="checkbox"/> 異物混入の原因となるリスクが高い器具を特定する	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 規定された頻度、方法で日常のメンテナンスを実施する	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 適切な頻度（例えば使用前および使用后）で目視チェックする	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 破損が認められた場合は、責任者に報告し、指示を仰ぐ	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 上記すべての項目について、実施していることを確認するルールがあるか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
具体的な確認方法（頻度、手順等）を空所に記入する			

**調理器具の予防管理が不十分な場合の対処を決めておきましょう**

- 例1) 当該刃物の使用禁止。当該の刃物は廃棄せずに保管しておく（破片が出てきた際に照合できるように）
- 例2) 前回破損がない旨の記録時以降に製造された食材の廃棄（残っている分）
- 例3) 破損のない器具を用いて追加製造をおこなう

なぜ？



食品の特性によっては、調理中食品の保管中に、食品中の病原細菌が増殖する可能性があるため、常温、高温または低温保管の条件に基づき温度と時間管理をしなければならない。

管 理 措 置	チェック項目	マニュアル内の対象項目の有無	マニュアル番号
	<input type="checkbox"/> 食品ごとの具体的な高温/低温保管の温度と時間管理・場所のルールがあるか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> ルールに逸脱した場合の対処が決まっているか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 常温保管について時間管理されているか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
<input type="checkbox"/> 上記すべての項目について、実施していることを確認するルールがあるか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO		
<b>調理中の食品の一時保管のルールに逸脱した場合の対処を決めておきましょう</b>			
例1) 一時保管のルール（保存温度、時間）に逸脱した食材は、すべて廃棄			

なぜ？



調理中の食品及び客席にある食品を容器に補充・継ぎ足しをする場合、古い食品と新しい食品が混ざり、その結果、病原細菌が増殖する可能性があるため、継ぎ足しのルールを設け管理をする必要がある。

	チェック項目	マニュアル内の対象項目の有無	マニュアル番号
管 理 措 置	<input type="checkbox"/> 継ぎ足し後の時間の管理またはその他の管理（加熱等）を行う仕組みがあるか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 容器の洗浄の頻度と方法のルールが決まっているか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 客席にある調味料等に異物（毛髪や虫など）の混入や品質について苦情があった場合のルールがあるか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 上記すべての項目について、実施していることを確認するルールがあるか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	具体的な管理方法を空所に記入する		

**食品の補充・継ぎ足しの取扱いが不十分な場合の対処を決めておきましょう**

例1) 取り扱い不十分な食材はすべて廃棄

## 4.加熱する食品

記録様式例（別冊資料集）  
p 21・23・25・31・33・34・35・38・39

対象グループ	<b>グループ 2</b> <b>グループ 3</b>
衛生管理項目	4.加熱する食品   4.1 適切な加熱

なぜ？



病原微生物（ただし、芽胞生成菌は除く）の生残を防ぐために、適切に加熱されなければならない。

サイズ、厚さや重量が規定より大きくなった場合、それを通常の加熱条件で加熱した場合、加熱が不十分になり、病原微生物が生残する可能性がある。

	チェック項目	マニュアル内の対象項目の有無	マニュアル番号
管 理 措 置	<input type="checkbox"/> レシピ設計で計画された加熱の温度と時間を遵守するために加熱用機械の操作に関してルールがあるか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 温度と時間を計測するルールがあるか  ※「適切な加熱」の食品安全上の科学的な条件は資料編 p 10～13 を参照してください。	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 目視・肉汁等で確認しているか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 大きさ、厚さ、重量等が異なる場合は、加熱不十分な食品の提供を防ぐルールがあるか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 加熱が不十分な場合のルールがあるか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 上記すべての項目について、実施していることを確認するルールがあるか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	

### 加熱不足が判明した時の対処を決めておきましょう

- 例1) 温度チェック時に加熱調理機器の温度が適正値を示していなかった場合は、調理機器の設定温度を再調整する
- 例2) 加熱調理機器の温度逸脱時に調理中だった非加熱の食肉食材は廃棄する
- 例3) 再調整しても適正温度を保てない場合は、当該の機器を用いた調理は禁止する（該当商品の販売停止）

衛生管理項目	<b>4.加熱する食品</b> <b>4.2 塊肉の定義に含まれないひき肉等（成形肉・結着肉・プレス肉）の適切な加熱</b>
--------	---

なぜ？



塊肉の定義に含まれないひき肉、テンダライズ<sup>※1</sup>、タンブリング<sup>※2</sup>等加工処理された肉の加熱は、病原性大腸菌などの汚染が表面部分だけでなく中心部まで汚染されている可能性がある。これらの食中毒の原因になる細菌などが汚染しているおそれがある場合は必ず、焼成時に中心部の温度を63℃30分以上または75℃1分以上またはこれと同等以上の加熱殺菌条件で加熱殺菌しなければならない。

※1 テンダライズ処理：刃を用いてその原型を保ったまま筋及び繊維を短く切断する処理

※2 タンブリング処理：調味液を浸潤させる処理

管 理 措 置	チェック項目	マニュアル内の 対象項目の有無	マニュアル 番号
	<input type="checkbox"/> レシピ設計で計画された加熱の温度と時間を遵守するために加熱用機械の操作に関してルールがあるか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> ひき肉など調理するものに応じて検証された、温度と時間を計測するルールがあるか  <b>※「75℃1分以上またはこれと同等以上」の加熱条件とは</b> <b>食肉の加熱条件として「中心部を75℃1分間以上またはこれと同等以上で加熱」することが必要とされていますが、これと同等の効力を有する加熱条件については資料編 p13 を参考にしてください。</b>	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 目視・肉汁等で確認しているか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 大きさ、厚さ、重量等が異なる場合は、加熱不十分な食品の提供を防ぐルールがあるか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 加熱が不十分な場合のルールがあるか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 上記すべての項目について、実施していることを確認するルールがあるか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	

**加熱不足が判明した時の対処を決めておきましょう**

- 例1) 温度チェック時に加熱調理機器の温度が適正値を示していなかった場合は、調理機器の設定温度を再調整する
- 例2) 加熱調理機器の温度逸脱時に調理中だった非加熱の食肉食材は廃棄する
- 例3) 再調整しても適正温度を保てない場合は、当該の機器を用いた調理は禁止する（該当商品の販売停止）

衛生管理項目	4.加熱する食品	4.3 加熱後の加温・高温保管
--------	----------	-----------------

なぜ？



加熱後60℃以上の高温保管\*が担保されない場合は、芽胞の発芽および2次汚染の病原性細菌が増殖する可能性があるため保管温度と時間を考慮しなければならない。60℃以上の高温保管ならば細菌の増殖を防ぐことができる。（※ 高温保管については、p19参照）

管 理 措 置	チェック項目	マニュアル内の 対象項目の有無	マニュアル 番号
管 理 措 置	<input type="checkbox"/> 温度を可変・維持できる保管器具があるか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 高温保管の温度と時間管理のルールがあるか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 使用する保管器具の温度確認を行っているか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> ルールを満たしていなければ改善措置を取っているか（廃棄等）	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 上記すべての項目について、実施していることを確認するルールがあるか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	常温保管の時間管理の具体例		
	※現場に隠れている常温保管（常温放置）はp42～43を参照		

**温度管理が不十分な場合の対処を決めておきましょう**

- 例1) 温度チェック時に高温保管機器の温度が適正値を示していなかった場合は、調理機器の設定温度を再調整する
- 例2) 再調整しても適正温度を保てない場合は、当該の機器を用いた調理は禁止する（該当商品の販売停止）
- 例3) 加温・高温保管が必要な食材の保存温度が不適切であった場合は、当該食材は廃棄する  
（微生物の増殖を懸念するほど長時間高温保管をおこなう食材は、工場での加熱調理がおこなわれた製品のみのため、微生物リスクというよりは品位的な観点で廃棄とする等）

## 5.加熱後に冷却する食品

記録様式例（別冊資料集）  
p 21・23・25・31・34・35

対象グループ	グループ 3
衛生管理項目	5.加熱後に冷却する食品      5.1 適切な冷却

なぜ？




加熱後に冷却する食品は、発芽したウェルシュ菌等の病原性細菌が増殖しないように、短時間で10℃以下に冷却する必要がある。そのため、冷却時間と温度を管理しなければならない。

	チェック項目	マニュアル内の対象項目の有無	マニュアル番号
管 理 措 置	<input type="checkbox"/> 適切な冷却ルールはあるか？ <small>（※p52「加熱後の冷却方法を分類しましょう」、p53「分類した冷却方法の確認ポイントを記入しましょう」を参照のこと）</small>	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> ルールどおり冷却されているか確認するルール（温度と時間の計測、またはその他の目視等の確認）があるか？	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 上記すべての項目について、実施していることを確認するルールがあるか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	マニュアルに記載がない場合、具体的な確認方法（目視、手順、計測等）を空所に記入する		

### 冷却が不十分な場合の対処を決めておきましょう

- 例1) 時間内に指定の温度に冷却できない場合は廃棄する
- 例2) 冷却不足のものは廃棄し、冷却方法と手順を再確認する
- 例3) 30分以内に20℃以下、60分以内に10℃以下に冷却できなかった場合は、再加熱してそのまま使用するか、廃棄する

衛生管理項目	5.加熱後に冷却する食品	5.2 冷却後の保管
--------	--------------	------------

なぜ？ 

生残している芽胞菌や二次汚染した病原菌が増殖する可能性があるため、冷却後の保管温度と時間を管理しなければならない。


	チェック項目	マニュアル内の対象項目の有無	マニュアル番号
管 理 措 置	<input type="checkbox"/> 冷却後の温度と時間のルールがあるか？	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 保管期限と温度またはその他の確認方法のルールはあるか？	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 期限を超えた食品の処理のルール（廃棄等）はあり、それを確実に実施しているか？	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 上記すべての項目について、実施していることを確認するルールがあるか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	具体的な管理方法（目視等）を空所に記入する		

**冷却後の保管が不十分な場合の対処を決めておきましょう**

- 例1) 温度逸脱がある場合は廃棄し、冷却機器の設定や機能不全がないか確認する
- 例2) 保管期限切れの場合は廃棄し、先入れ先出し方法など使用ルールに逸脱がなかったか確認する



衛生管理項目	5.加熱後に冷却する食品	5.3 冷却後の再加熱
--------	--------------	-------------

なぜ？ 

再加熱提供を行う場合は、生残したまたは二次汚染した病原微生物による食中毒・食品事故を起こす可能性がある。

	チェック項目	マニュアル内の対象項目の有無	マニュアル番号
管 理 措 置	<input type="checkbox"/> 目的に応じて加熱条件を決めているか？	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 決められた加熱条件（温度と時間）をチェックしているか？	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 上記すべての項目について、実施していることを確認するルールがあるか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	その他に、自社で確認している項目があれば、空欄に記入する		

**冷却後の再加熱が不十分な場合の対処を決めておきましょう**

例1) 加熱不足のものは廃棄し、加熱条件と加熱手順を再確認する

## 6.交差汚染・二次汚染の予防

記録様式例（別冊資料集）  
p 23・25

<b>対象グループ</b>	<span style="border: 1px solid gray; border-radius: 10px; padding: 2px 10px;">グループ0</span> <span style="border: 1px solid blue; border-radius: 10px; padding: 2px 10px; margin-left: 10px;">グループ1</span> <span style="border: 1px solid red; border-radius: 10px; padding: 2px 10px; margin-left: 10px;">グループ2</span> <span style="border: 1px solid yellow; border-radius: 10px; padding: 2px 10px; margin-left: 10px;">グループ3</span>
<b>衛生管理項目</b>	<b>6.交差汚染・二次汚染の予防</b> <b>6.1 交差汚染・二次汚染の予防</b>



なぜ？

生肉や生魚などの未加熱原材料から加熱済み原材料へ、または人や調理器具を介して、調理せずに食べられる食品や洗浄済みの器具への有害微生物などの汚染を防止するため。

	チェック項目	マニュアル内の対象項目の有無	マニュアル番号
<b>管 理 措 置</b>	<input type="checkbox"/> 適切な手洗い方法とタイミングのルールがあるか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 食材保管容器や使用器具、調理場所は適切に洗浄・殺菌するルールがあるか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 調理器具や容器は適切に使い分けを行うルールがあるか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 布巾やスポンジなど洗浄・清掃用具は使用場所や用途を明確にするルールがあるか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 使い捨て手袋は適切に使用するルールがあるか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 食材保管時や解凍作業などで汚染させないルールがあるか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 盛り付け・提供時に、汚染を防ぐためのルールがあるか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 洗剤や殺菌剤などの化学品は食材を汚染しないよう保管するルールがあるか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 上記すべての項目について、実施していることを確認するルールがあるか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
その他の実施していることがあれば下枠に記入してください			

**交差汚染・二次汚染がないことを確認する方法を決めておきましょう**

例1) チェックリストに従い確認する、日報にコメントを残すなど

## 7.盛付け・提供方法

対象グループ	<span style="border: 1px solid gray; border-radius: 10px; padding: 2px 10px;">グループ0</span> <span style="border: 2px solid blue; border-radius: 10px; padding: 2px 10px; margin-left: 10px;">グループ1</span> <span style="border: 2px solid red; border-radius: 10px; padding: 2px 10px; margin-left: 10px;">グループ2</span> <span style="border: 2px solid yellow; border-radius: 10px; padding: 2px 10px; margin-left: 10px;">グループ3</span>
衛生管理項目	7.盛付け・提供方法 7.1 バイキング形式で提供する場合の注意

なぜ？



そのまま食べられる食品をお客様が自由に取分ける形式で提供する場合は、陳列時の病原細菌の増殖や交差汚染を予防する必要がある。

	チェック項目	マニュアル内の対象項目の有無	マニュアル番号
管 理  措 置	<input type="checkbox"/> 陳列棚の温度と時間管理	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 陳列棚のカバー、トングなど食品接触面の交差汚染の予防等	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 上記すべての項目について、実施していることを確認するルールがあるか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	具体的な管理措置を空所に記入する		

### バイキング形式の提供で所定の取扱いができない場合の対処を決めておきましょう

- 例1) 営業（販売）中止、お客様対応、上司への報告までの手順を決めておく
- 例2) 有症や品質苦情があった場合の調査など対処方法を確認しておく

なぜ？



生の原材料をお客様に提供する場合には、微生物的なリスクを考慮して、必要な場合にはお客さまが取扱う（焼肉等）場合の注意情報掲示および指導を実施する必要がある。

	チェック項目	マニュアル内の対象項目の有無	マニュアル番号
管 理 措 置	<input type="checkbox"/> 加熱用の設備が適切か	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> お客様への注意喚起のルールがあるか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 加熱方法を実施してみせる	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 調理・喫食状況を観察し、必要に応じ十分加熱するように声掛けする	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 生肉用のとり箸、トングなどは専用のものを提供し、注意喚起しているか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 上記すべての項目について、実施していることを確認するルールがあるか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	

お客様ご自身で調理する形式の提供で所定の取り扱いができない場合の対処を決めておきましょう

例1) 営業（販売）中止、お客様対応、上司への報告までの手順を決めておく

例2) 有症や品質苦情があった場合の調査など対処方法を確認しておく

なぜ？



食品をお客様の要望でお持ち帰りいただく場合には、取扱いによっては食中毒の可能性が高まるため、調理法や取扱いに注意するとともに、お客様に速やかに喫食いただく必要性について注意喚起が必要になる。

	チェック項目	マニュアル内の対象項目の有無	マニュアル番号
管 理 措 置	<input type="checkbox"/> 同じメニューでも提供方法の違いによる保存性を考慮した上での提供ルールがあるか ※ p43 の「テイクアウト」参照	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> テイクアウト、デリバリーできる条件（メニュー、時期、配達時間等）の設定をしているか ※ p43 の「デリバリー」参照	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 適切にテイクアウト、デリバリーできる荷姿の設定をしているか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> お客様への注意の告知（お早目にお召しあがりください）等をしているか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> デリバリーの適切な手段の設定（配達、委託先等）をしているか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> テイクアウト、デリバリーを条件や設定どおりに実施していることを確認するルールがあるか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> お客様の要望による食べ残しの持ち帰りについてルールがあるか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 上記すべての項目について、実施していることを確認するルールがあるか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
自社で特に管理している項目があれば空欄に記入する			
<p style="text-align: center;"><b>テイクアウト/デリバリーの所定の対応が不十分な場合の対処を決めておきましょう</b></p>			
例1) 販売中止、お客様対応、上司への報告までの手順を決めておく 例2) 有症や品質苦情があった場合の調査など対処方法を確認する			

なぜ？



オーダーに従い、提供するメニューを正確に盛付け、(および必要な場合は)包装等の作業を実施することは食物アレルギー事故を予防する意味で食品安全と関連する場合がある。

	チェック項目	マニュアル内の対象項目の有無	マニュアル番号
管 理 措 置	<input type="checkbox"/> 特定のアレルゲンを含む食品を提供しないようにオーダーを受けた場合は、それを確実に実施するルールがあるか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 盛付けのルールがあるか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> アレルゲン関係について、オーダーを受ける時のルールがあるか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 盛付け時の目視確認をしているか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 正確な盛付けをする手順が決められているか(写真・イラスト等)	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 上記すべての項目について、実施していることを確認するルールがあるか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	

**盛付け／オーダーへの提供ミスが判明した場合の対処を決めておきましょう**

- 例1) アレルギー事故がおこるおそれがある場合は廃棄する
- 例2) 盛付け時のクロスコンタクトをなくすために定期的に点検する

<b>衛生管理項目</b>	<b>7.盛付け・提供方法 7.5 アレルゲン情報の開示※1</b> ※1 外食等におけるアレルゲン情報推進検討会「外食・中食におけるアレルゲン情報の提供に向けた手引き」 (平成29年6月)を参照のこと
---------------	---

なぜ？



食物アレルギーを持つお客様にメニューのアレルゲンについて正確な情報を提供することでアレルギー事故を防ぐことができる。

外食ではアレルゲン交差接触※2の管理には限度がある現場も多いため、交差の可能性のある場合はその可能性があることをお客様に正しく伝えることこそがむしろ大切である。


※2 アレルゲン交差接触 (Allergen cross-contact) : 食物アレルゲンの非意図的な食品への混入。交差汚染と交差接触は同じ意味ですが、アレルゲンの場合は、特に交差接触と言う場合が多いです。

	チェック項目	マニュアル内の対象項目の有無	マニュアル番号
<b>管 理 措 置</b>	<input type="checkbox"/> アレルゲン情報をメニュー、ホームページ等で公開しているか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 公開している情報は正確で最新のものか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 公開するアレルゲン情報の範囲を決めているか (特定原材料など)	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 交差の可能性のある場合、その情報をお客様に伝えるルールがあるか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 情報管理をしない場合 (最新、正確かつ詳細な原材料情報を把握できない場合) の対応を決めているか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 上記すべての項目について、実施していることを確認するルールがあるか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	

**アレルゲン情報に漏れや間違いがあることが判明した場合の対処を決めておきましょう**

- 例1) 食品表示基準に準用できるよう、原材料情報およびアレルギー情報の提供方法を相互点検しておく
- 例2) 情報の差し替え、訂正する手順を決めておく
- 例3) メニューの追加や変更、応急的な原材料の変更などある場合は、それを告知しておく

<b>衛生管理項目</b>	<b>7.盛付け・提供方法 7.6 低アレルギーメニューの管理</b> <sup>※</sup> <small>※ 外食等におけるアレルギー情報推進検討会「外食・中食におけるアレルギー情報の提供に向けた手引き」  (平成 29 年 6 月) を参照のこと</small>
---------------	--

**なぜ？** 

アレルギー管理を宣言するメニューについては、調理器具・容器の使い分けなどアレルギー交差接触の予防が確実にされている必要がある。

	チェック項目	マニュアル内の対象項目の有無	マニュアル番号
<b>管</b>	<input type="checkbox"/> 特定のアレルギー食材を使用していない場合についても、交差の可能性をお客様に伝えるルールがあるか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
<b>理</b>	<input type="checkbox"/> 交差接触を防ぐためのルールがあるか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
<b>措</b>	<input type="checkbox"/> 配膳ミスを防ぐためのルールがあるか (提供時にアレルギー除去商品と間違えてアレルギー含有の提供をする場合など)	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
<b>置</b>	<input type="checkbox"/> 上記すべての項目について、実施していることを確認するルールがあるか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	

**トラブルが発生した場合の対処を決めておきましょう**

例1) アレルギー事故がおこるおそれがある場合は販売を中止する

例2) 有症苦情があった場合の対処方法を確認しておく

例3) 救急車を呼び、救急隊員の指示に従う



衛生管理項目	<b>7.盛付け・提供方法</b> <b>7.7 キッズメニューまたはその他のハイリスク者<sup>※1</sup>向けメニューの管理</b> (※1 ハイリスク者とは、乳児、子供、妊婦、高齢者、あるいは病人といった抵抗力の弱いグループをいう)
--------	--

なぜ？




子供あるいはその他の病原微生物等に敏感な層向けのメニューは必要な管理（十分な加熱、交差汚染の予防等）が確実にされている必要がある。

	チェック項目	マニュアル内の対象項目の有無	マニュアル番号
管 理 措 置	<input type="checkbox"/> ハイリスク者向けの食中毒のリスクに関わる情報 <sup>※2</sup> を社内 で共有する体制になっているか（商品開発部も含めて）  <small>※2. 一歳未満の乳児が蜂蜜を喫食してはいけないことや、妊婦が喫食          してはいけない食材など、厚生労働省がHPで注意喚起している          内容  <a href="https://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/06.html">https://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/06.html</a></small>	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> お客様から問い合わせがあった時に、アクセスできる部署 が本部にあるか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 上記の項目について、実施していることを確認するルール があるか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	具体的な管理方法を空所に記入する <div style="border: 1px solid black; height: 100px; width: 100%;"></div>		

**キッズメニューまたはその他のハイリスク者向けメニュー管理が不十分な場合の対処を決めておきましょう**

- 例1) メニューに設定している管理項目を再度確認しておく
- 例2) 食品事故がおこるおそれがある場合は販売を中止する
- 例3) 食品事故が判明した場合の対処方法を確認しておく
- 例4) 症状がある場合には救急車を呼び、緊急対応をできるようにする

衛生管理項目	7.盛付け・提供方法	7.8 お客様のクレームへの対応
--------	------------	------------------

なぜ？ 

お客様のクレームが食品安全に関連する場合には、直ちに本部へ報告することが被害を最小限に予防する意味で非常に重要である。特に健康被害の恐れがある場合には、一刻も早く本部・行政に連絡し、被害拡大を最小限に抑えることが重要である。

管 理 措 置	チェック項目	マニュアル内の対象項目の有無	マニュアル番号
	<input type="checkbox"/> お客様対応の手順や報告の判断基準が示されている	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 初期対応の重要性について訓練で強調されている	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 上記のすべての項目について、実施していることを確認するルールがあるか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	自社で特に管理している項目があれば空欄に記入する		

初期対応の遅れが生じないような対応を決めておきましょう

## 8.機器の確認

記録様式例（別冊資料集）  
p 19・31・35・37・39

対象グループ

グループ0

グループ1

グループ2

グループ3

衛生管理項目

8.機器の確認

8.1 温度計の確認

なぜ？



食品の温度計測で信頼性のある測定結果を得るため、正確な温度を表示できているかを確認します。

	チェック項目	マニュアル内の対象項目の有無	マニュアル番号
管 理 措 置	<input type="checkbox"/> 目的に応じた温度計があるか。できれば、小数点第1位まで測定できる温度計が望ましい	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 0℃確認を行い、温度計メーカー指定の誤差に収まっているか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<p>* 0℃確認方法</p> <p>① 500ml程度の容器を用意する</p> <p>② 氷を容器いっぱいまで入れる</p> <p>③ 水（冷水器があれば冷水）を8分目まで入れる</p> <p>④ 温度計のプローブ（針）を入れ安定するまで待つ</p> <p>⑤ 温度計の表示が0.0℃±温度計メーカー指定の誤差以内であることを確認する（範囲外の場合は、修理または交換する）</p> <p>* メーカー等で校正済みの標準温度計がある場合 標準温度計を基準として他の温度計を確認してください</p>		
	<p>その他の実施していることがあれば下枠に記入する</p> <div style="border: 1px solid black; height: 60px; width: 100%;"></div>		
	<input type="checkbox"/> 確認の頻度は決められているか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 上記すべての項目について、実施していることを確認するルールがあるか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
<p><b>温度計が故障した場合などの対応方法を決めておきましょう</b></p>			
<p>例1) 予備を用意しておく、近隣店舗から借りるなど</p>			

なぜ？



加熱機器に表示されている温度と、実際の温度に誤差があると手順どおりに調理や保管しても、加熱不足による食中毒が起こる可能性があるため、表示温度と実測の温度があっているか確認します。また、加熱用などの重要な機器のタイマーが正常に作動しているかも確認します。

	チェック項目	マニュアル内の対象項目の有無	マニュアル番号
管理措置	<input type="checkbox"/> 適切に確認された温度計があるか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 加熱用・保温用機器の表示温度と実測温度を確認しているか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	* 加熱機器の表示温度と実測温度があっているか ① 機器の取扱説明書やメンテナンスマニュアルを参照し確認を行う		
	<input type="checkbox"/> 加熱用など重要な機器のタイマーは適切に作動しているか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	* 加熱機器の時間制御は適切に稼働しているか確認する		
	<input type="checkbox"/> 機器の確認の頻度は決められているか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 上記すべての項目について、実施していることを確認するルールがあるか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
その他の実施していることがあれば下枠に記入する			

**加熱機器やタイマーが故障した場合などの対応方法を決めておきましょう**

例1) 使用を中止し修理を依頼する、他の冷蔵庫にすべて移動するなど

なぜ？



冷凍冷蔵庫などの冷却機器に表示されている温度と、実際の温度に誤差があると手順どおりに調理や保管しても、不適切な冷却による食中毒が起こる可能性があるため、表示温度と実測の温度があっているか確認します。また、冷却遅延を防ぐため、冷却用などの重要な機器のタイマーが正常に作動しているか確認します。

管理措置	チェック項目	マニュアル内の対象項目の有無	マニュアル番号
	<input type="checkbox"/> 適切に確認された温度計があるか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 冷凍冷蔵庫の表示温度と実測温度を確認しているか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	* 計測方法例 ① 温度計のプローブが長いタイプの場合は、プローブを冷蔵冷凍庫内に入れ、表示温度とあっているか確認する ② プローブが短い場合は、扉を開ける前に表示温度を確認し、前日から冷凍冷蔵庫に入っている食材の温度を直接計測し、表示温度とあっているか確認する（正確な温度を測るため、液体や固体を計測するのが望ましい）		
	<input type="checkbox"/> 冷却用など重要な機器のタイマーは適切に作動しているか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	* 冷却機器の時間制御は適切に稼働しているか確認する		
	<input type="checkbox"/> 機器の確認の頻度は決められているか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> 上記すべての項目について、実施していることを確認するルールがあるか	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
	その他の実施していることがあれば下枠に記入する		
<b>冷却機器やタイマーが故障した場合などの対応方法を決めておきましょう</b>			
例1) 使用を中止し修理を依頼する、他の冷蔵庫にすべて移動するなど			

「マニュアルの有無」欄に「No」と記載した場合の、自社の措置あるいは措置を実施しなくてもよい理由

衛生管理項目の 番号	未実施の項目 あるいは 対案のある項目	自社の管理方法 あるいは 措置を実施しなくてもよい理由

## 第Ⅲ部 教育編

お客様に安全な食事を提供するために欠くことができないのは「人」です。食を扱うということは、食中毒などによりお客様の健康を損なう可能性があるということをお客様が認識する必要があります。

食品安全のために高価な設備を投入したり、ルールを細かく決めたりしても、それは単なる手段であり、実際の現場で「人」が実行しなければ意味がありません。

たった一人のエラーによって会社の存続を揺るがす食品事故につながるケースも生じています。従業員一人ひとりが調理工程における食品安全の取り組みの内容と意味、目的を確実に理解していく必要があるのです。それは、経営者や社員、パート、アルバイトなどの立場を問いません。

昨今、多くの飲食店で店長や社員によってシフトを全てカバーすることは困難であり、パート・アルバイト従業員を中心に店舗の運営が行われています。その入れ替わりは激しく、また外国人スタッフなど多様化する人材に対応しなければなりません。

だからこそ、食品衛生について効果的な「従業員教育」が必要不可欠となるのです。

教育編では、教育訓練のポイント、そして、教育訓練がうまくいかない時の確認ポイントを紹介していきます。





## 4章 教育訓練の重要性

---

### (1) 教育訓練のポイント

#### 1. 教育訓練の計画を立てましょう

- 採用時、マニュアル改定時など、必要に応じてスケジュール化していますか

#### 2. 教育訓練の準備はできていますか

- 教えるべき事柄について、明文化されたマニュアルがありますか（口伝では誤解や伝え忘れがあります）
- 各スタッフの教育訓練計画はありますか
- 各スタッフがいつどのような教育訓練を受けたかわかるようになっていますか
- 教育訓練をおこなう人（トレーナー）の知識や力量は十分に備わっていますか

#### 3. 一緒にやってみましょう

- トレーナーは正しい手順をスタッフに示す
- トレーナーはスタッフの知識を確認するために様々な質問を行い理解度とあわせて確認する

#### 4. 1人でやらせてみましょう

- 教えられたことを理解したことが分かるように、実際にやらせてもらう

#### 5. 評価しましょう

- トレーナーは作業を観察し、良かった点、悪かった点を明確にスタッフへ伝える
- 特に良かった点を伝えることで、自信を持って作業ができるようになります

#### 6. 繰り返し教えましょう

- トレーナーは、教わった内容を日ごろの業務として行っているか日常的に繰り返し確認する
- ルールを守っていないスタッフには繰り返し教育訓練し、なぜルールに従うことが重要か、理由を明確にして実行させる
- どうしてもルールに従わないスタッフがいる場合は、その理由を確認し根本的な原因を確認する（やる気のほかに、機器の故障や道具の不足などでできないなど）

## ◇ 食品安全のマニュアルに含むべきもの

衛生管理計画に記載した事項はマニュアルに含みましょう。

特に以下の事項は重要です。

- 適切な手洗いの方法・頻度・タイミング
- 健康な状態の定義と健康状態の確認方法
- 作業服や履物など身だしなみのルール
- 調理場への入出方法
- 施設、設備および器具の衛生管理（清掃・洗浄・殺菌）方法
- 廃棄物の保管および廃棄方法
- 食品の衛生的な取り扱い方法（交差・二次汚染防止）
- 異物混入防止対策
- 不完全なメニューや原材料の廃棄や返品方法
- 施設内において嘔吐した場合の対応方法（従業員・お客様）

### ➤ **管理ポイント**

- 重要な管理を任されるスタッフに対しては、必要に応じて特別な教育訓練が必要になる（時間帯責任者、化学物質、CCP 管理など）
  
- 現行のルールや手順について、現場の意見や社会状況、最新の知見を取り入れつつ、いつでも見直しできるようにする
  
- 教育・訓練が効果的に行われているか定期的に確認し、必要に応じて内容を更新する

## (2) 教育訓練がうまくいかない場合の確認ポイント

もし、手洗いをせずに調理をしている従業員を発見した場合、あなたならどのような行動（改善策）をとるか考えてみましょう。

改善策を考える上で重要なポイントは、従業員の習熟度です。相手が新人の場合は、知らない知識や行動を「教える」だけで良いかもしれません。

では、ベテランの従業員だったらどうでしょう。

手洗いすることを知らないベテラン従業員はいないと思います。この場合の改善策として、「手洗いをしていなかった従業員に手洗いするように指導する」など、知っている知識を伝えるだけでは効果が低いことがわかつてと思います。

ここでは、新人などに新しい知識や行動を教えることを“教育”とし、知っていることや、いままで出来ていたことを正しく実施し続けてもらうことを“人材育成”と表現しています。両者を混同して実行すると、従業員の教育訓練全体がうまくいかないことがあります。ベテラン従業員がルールを守っていない場合は、その背景を確認することが重要で、職場や上司・同僚への不満などが潜んでいないか、本人へのヒアリングや行動の観察が不可欠になります。

### ◇ 教育が適切な状態とは

教育が行き届いていると、従業員の能力が高まり自信をもって行動できるようになります。

#### ➤ 教育を適切に行うための確認ポイント

- 新人への初期教育訓練計画があり、適切に実施されているか
- 全従業員に教育訓練計画があり、継続的に行っているか
- トレーナーとなれる人員が十分確保されているか
- トレーナーを育成するプログラムがあるか
- 責任者はトレーナーが適切に教育訓練を行っているか確認しているか

## ◇ 人材育成が適切な状態とは

人材育成がうまくできていると、従業員のやる気や達成指向が強まることで、提供する商品やサービスの質や精度が向上し、お客様の満足度向上に寄与します。

### ➤ 人材育成を適切に行うための確認ポイント

- 従業員の行動評価や給与査定は適切に実施されているか
- 新人採用の基準が明確で、入社時のオリエンテーション手順があるか
- 従業員の意識調査などを実施し、課題抽出や問題解決の手順が実行されているか
- 従業員の表彰制度などモチベーションを高めるプログラムがあるか
- 定期的に全体会議や勉強会、レクリエーションなどを開催しているか

確認ポイントは、適切な状態を保つ上で必要不可欠と考えられるポイントです。みなさんの職場が当てはまっているかチェックしてみましょう。



## おわりに

---

「外食事業者のための衛生管理計画作成の手引き」は、フードサービスに関わるさまざまなお立場の方々の献身的なご協力でもって、初版を完成することができました。

事実、食品事業者の許可業種の中で、「飲食店営業」の比率は高く、特に都市部ではその傾向が高いことから、いくつもの保健所の食品衛生監視員の方々やそのご経験をお持ちの方々からとても有効な意見をいただくことができました。一方、外食は毎日多くのお客様がご利用になり、多くの従業員が直接、対面で仕事することから、家庭と同様に食中毒や感染症の拡散がおりやすく、食品衛生や感染症をご研究の先生方、食品安全マネジメントや調理などを教えていらっしゃる講師の方々も、外食の現場が衛生管理計画を整備し、実施することで食中毒や感染症の予防に期待くださり時間と労力を提供いただきました。

さらに、外食事業者の中で、品質管理や衛生管理を担当していらっしゃる方々には、手引書の作成にあたり、ご自分のお仕事に加え、休日や昼夜を問わず時間を割いて、原稿や資料の作成等でお力添えをいただきました。

このような、各関係者の食品安全に対する想いと汗の結晶として作成した手引書ですが、各事業者の関係者の皆さんがこの手引書を目にされることから全てが始まります。

これまで、衛生管理に関するさまざまなガイドやテキストが発行されましたが、残念ながら外食事業者の現場までそれが普及し、定着するまでに至っていません。従って、この手引書は読んで、既存マニュアルやレシピと照合し、今まで目が届かなかったことに気づき、どういった食品安全上の問題が起こり得るのか、それを防ぐための管理の必要性及び適切に実施されていなかった時にどのような対応をするのかを理解し、より確実に実施し、それらを記録してはじめて、本書を作成した目的が達成されます。

また、外食はお客様のライフスタイルの変化に伴う期待と要望から、来店して頂いた時には必ずご満足をいただくことが使命といえます。一方、フードチェーン、調理や衛生管理の技術や仕組みは日々飛躍的な進歩を遂げています。このような環境変化の中で、今の衛生管理計画では不十分になった場合には、手引書も、衛生管理計画も更新し、最適化していくことが、フードサービスに関わる様々なお立場の方々の宿命でもあります。

このようなこれまでの取り組みの中で、作成に関与した皆様の“想い”の結晶であるこの手引書を踏まえた衛生管理がそれぞれの現場で実施され、外食事業者の“想い”が成就達成することを願います。

