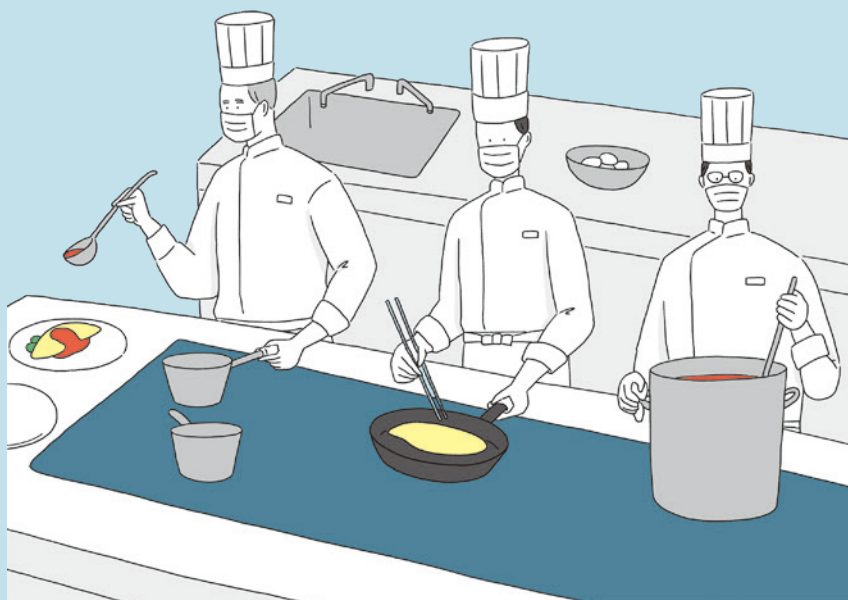


ホテル
事業者が
実施する

HACCPの考え方を取り入れた 食品衛生管理の手引書

～ホテルでの着席・ビュッフェを中心としたスタイルによる食事提供において～



はじめに

今般、一般社団法人日本ホテル協会では、「ホテル事業者が実施する HACCP (ハサップ) の考え方を取り入れた食品衛生管理の手引書」を作成いたしました。

この手引書は、

食中毒予防の三原則である、食中毒の原因となる細菌を、

- ① 付けない
- ② 増やさない
- ③ やっつける

を基本として、これまで各ホテルの事業者がそれぞれ取組まれてきた「一般衛生管理」に加え、メニューに応じた衛生管理の注意点を明確にし、衛生管理を見える化し、食中毒等の事故を起こす危害要因(ハザード)を明らかにし、その対策を行うことにより、より効果的な HACCP の考え方を取り入れた衛生管理に寄与できると考えております。

ホテル業において、基本とすることは、お客様の安全と衛生環境を守ることです。飲食提供の現場では、この「ホテル事業者が実施する HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の手引書を活用いただき、より一層の食品衛生管理が実現されることを期待しています。

INDEX

HACCPの考え方を取り入れた食品衛生管理

01	HACCPと本手引書について	6
1	「HACCPに沿った衛生管理」と 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の制度化について	6
2	本手引書の対象者とは	7
3	本手引書が目指すところ	7
02	HACCPの手法を取り入れて実施すべきこと	8
1	衛生管理計画の作成	8
2	計画に基づく実施	8
3	確認・記録の保管	8
4	振り返りと見直し	8
03	HACCPを実施する際に知っておくべきこと	9
1	経営者の宣言、管理・組織体制の重要性	9
2	衛生管理計画の役割と策定	9
3	ホテルでの料理提供におけるプロセス管理（プロセスアプローチ）	9
4	危害要因（ハザード）の把握とその管理方法	12
5	一般衛生管理の着実なる実施	13
1.	日々実施すること	13
2.	定期的に実施すること	26
6	調理における重点的な衛生管理	28
1.	主な食材別による危害要因（ハザード）と管理方法の例	28
2.	調理の際の加熱・冷却・保存の管理	31
(1)	温度管理を必要としないもの	31
(2)	非加熱で冷却して提供するもの	31
(3)	加熱するもの（加熱し熱いまま提供または加熱し高温保管し提供）	33
(4)	加熱後冷却するもの（冷たい状態で提供）	35
(5)	加熱後冷却し再加熱するもの（温かい状態で提供）	36

7 提供場所・提供スタイル別の重点的な衛生管理	37
1. 着席スタイルの宴会場	37
2. ビュッフェスタイルの宴会場・レストラン	38
3. ルームサービス	39
4. ケータリング	40

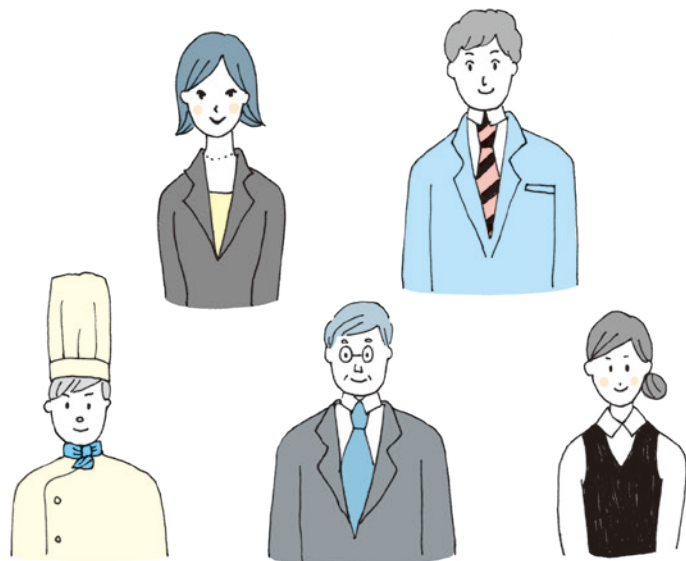
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理計画と実施記録

04 衛生管理計画	41
1 一般衛生管理計画書の作成	42
1. 一般衛生管理項目	42
2. 調理における衛生管理項目	42
3. 提供スタイル(場所)における衛生管理項目	43
2 衛生管理の実施	43
一般衛生管理項目	46
調理における衛生管理項目	54
提供スタイル(場所)における衛生管理項目	56
実施記録	60

参考資料

05 参考資料	79
ホテルにおける食中毒事例	80
病原微生物の特徴と予防対策	82

HACCPの考え方を取り入れた
食品衛生管理



01

HACCPと本手引書について

1 「HACCPに沿った衛生管理」と「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の制度化について

皆さんは、HACCP(ハサップ)という言葉を知っていますか。料飲関係者であれば、一度は聞いたことがあるかもしれませんが、その意味を正確に理解している人は少ないかもしれません。

HACCPとは、「Hazard Analysis and Critical Control Point」の略で、原材料の入荷から、製造、出荷までの各工程において、微生物による汚染や増殖、異物の混入などの危害要因(ハザード)を把握した上で、危害の発生防止に繋がる特に重要な工程を、連続的・継続的に監視し、記録することにより製品の安全性を確保する「衛生管理の手法」のことを言います。



HACCPは、国連の国際食糧農業機関(FAO)と世界保健機関(WHO)の機関である食品規格委員会(コーデックス)から発表され、各国にその採用が推奨されています。

日本では、2018年6月、これまでの一般衛生管理に加え、このHACCPに沿った衛生管理の実施を、原則すべての食品等事業者を求めることなどを内容とする食品衛生法の改正が行われました。(施行は2020年6月。その後1年間の経過措置期間あり。)

この改正により、食品等事業者等に求められる衛生管理には、特に重要な工程を管理するための取り組み(HACCPに基づく衛生管理)または、取り扱う食品の特性に応じた取り組み(HACCPの考え方を取り入れた衛生管理)を行うことが求められており、ホテル事業者は、後者の「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」への対応が求められています。

これらの衛生管理の方法については、業界ごとに異なる特性を十分に理解している各業界団体が適切な管理方法を検討し、ガイドラインとなる手引書を作成することが推奨されています。

上記の経緯で、日本ホテル協会では、実際にホテルの食品衛生の現場を熟知した調理責任者やホテルの衛生管理責任者の協力を得ながら、食品衛生の専門的知見を活用して、この手引書を取りまとめました。

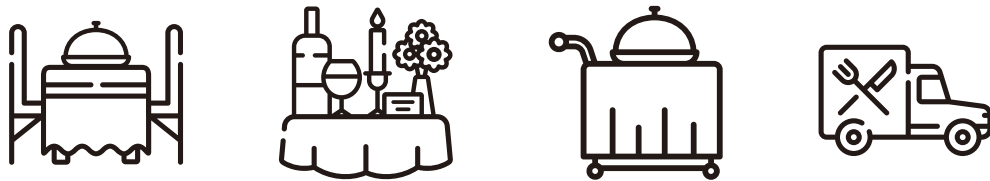
2 本手引書の対象者とは

この手引書は、レストラン、宴会場、ルームサービスやケータリングサービスにて飲食を提供するホテル事業者を対象として作成しています。

ホテル業における飲食提供の一つに、宴会場で提供する料理が挙げられます。宴会での料理は、大量調理が基本となり、一定の決められた時刻に提供できるよう、調理を開始する時間や提供までの手順を定め、冷たい料理の仕込みは比較的早い時間帯に行うことから保管環境の衛生管理の徹底が求められ、また、温かい料理は事前に下ごしらえをし、宴会場で料理の最終仕上げをするなど、綿密な計画に基づいて料理が提供されます。

また、ルームサービスは、宿泊者が部屋で食事を希望する場合に、ルームサービス用のメニューからお客様が選んだ料理をお客様が指定した時間に客室までお届けし、ケータリングサービスは、お客様が指定する場所まで出張して、食事を提供するなど、レストラン以外の場所でも飲食提供を行う点の特徴と言えます。

なお、ホテル内のテナントで飲食を提供している事業者はこの手引書の対象とはなりません。



3 本手引書が目指すところ

ホテルにおける食の安全・安心は、規模の違いはありますが、人員と設備、経験や実績などを踏まえ、行き届いた各プロセス管理の下、細心の注意を図りながら、日々、飲食の提供を行っております。この「ホテル事業者が実施する HACCP の考えを取り入れた衛生管理の手引書」を参考として、各ホテル事業者が、衛生管理計画を作成し、実践していくことで、より効果的で、実効性の高い衛生管理を実践していくことを目標としています。

02

HACCPの手法を取り入れて実施すべきこと

各ホテルが、これから行う「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」は、決してこれまで実践されてきた一般衛生管理と大きく異なるものでも、ハードルが著しく高くなるといったものでもありません。この手引書を参考に、これまで各社で行われていた「一般衛生管理」をベースに衛生管理計画を作成し、衛生管理を「見える化」していくことがポイントとなります。



03

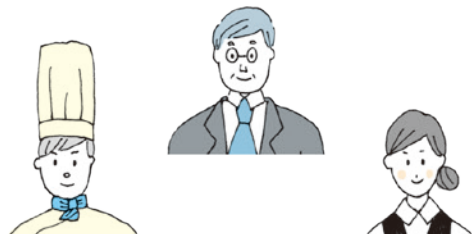
HACCPを実施する際に知っておくべきこと

1 経営者の宣言、管理・組織体制の重要性

経営者は、食品の安全確保に係わる取組みを強化することを宣言し、明確にし、社内に周知させましょう。これにより、会社としての取組みであることを認識し、従業員の全員の意識を統一することができます。

ホテルには、原料の受入れ、一次処理などの工程、料理の種類、サービスなど、多くの部門（チーム）が存在します。この部門毎に食品衛生に関する責任者を決めて、必要なトレーニングを行うとともに、さまざまな情報の連携が図れるようにしましょう。

各部門が組織化された管理体制の中で連携を図ることにより、食品衛生の維持向上に必要な情報などを効果的に活用することができます。



2 衛生管理計画の役割と策定

衛生管理計画は、どの食品についても行うべき共通事項（一般衛生管理）とメニューに応じて行うべき事項で構成されます。

これらは、科学的な根拠に基づき、適切なものとする必要があります。また、無理のない計画とし、従業員の方々が確実に、負担感なく実施できることが重要です。

衛生管理計画を理解し、作成することは、衛生管理を「見える化」することへの第1歩になります。衛生管理を「見える化」することは、まず自らへの見える化であり、衛生管理の項目一つ一つの必要性や重要性に気付くことができ、確実な実施につなげることができます。

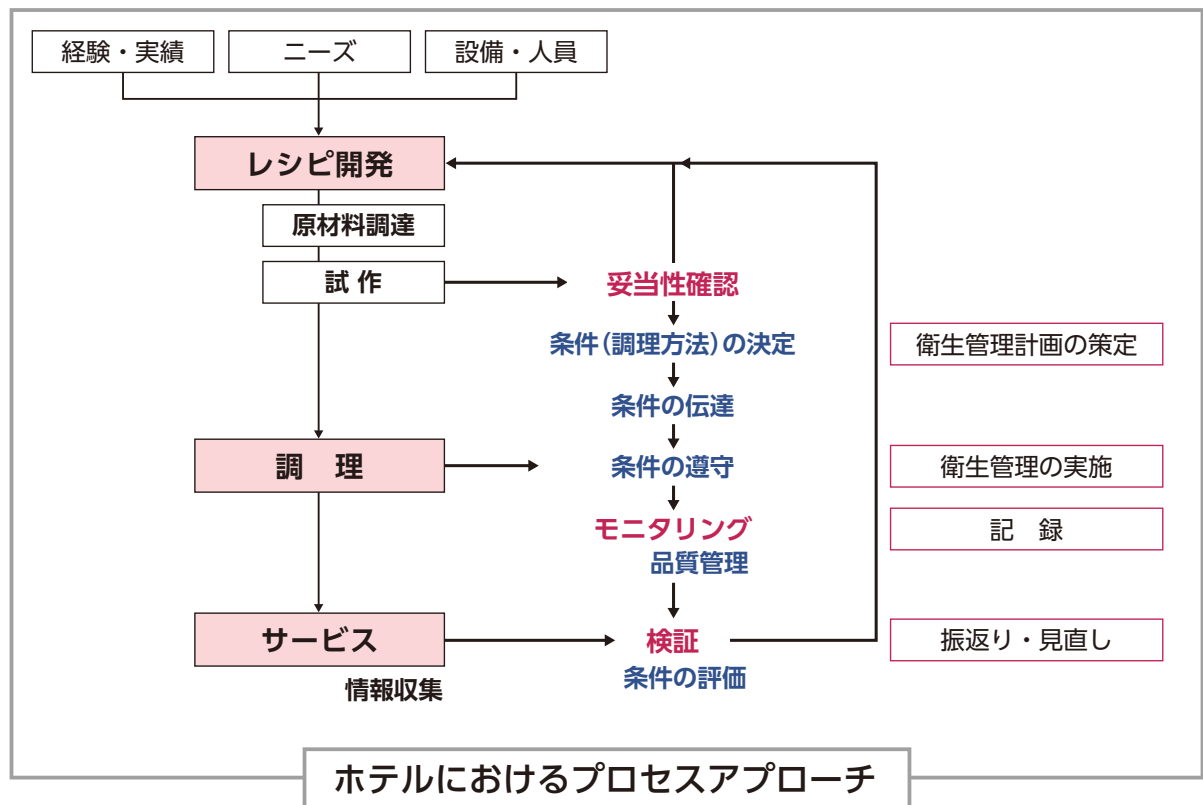
3 ホテルでの料理提供におけるプロセス管理（プロセスアプローチ）

ホテルでは、レストラン、宴会場、ルームサービスなど多岐にわたるシーンで、ホテルの宿泊者や外来の多くのお客様に料理を提供しています。特に宴会における食事の提供の際には、大量の同じ料理を一度に調理し、適切なタイミングで料理を提供するため、適正な保温、冷蔵などの保管環境を整備し、衛生環境を徹底したうえで、料理を提供するというプロセスが極めて重要であります。

03

HACCPを実施する際に知っておくべきこと

下図は、ホテルでの料理提供における各プロセスを模式化したものです。



このようにホテルで提供されている料理は、あらかじめ料理長を含めた管理者等によって、レシピ開発がなされ、使用する食材の産地から盛り付けるお皿まで決められています。

このレシピ開発は危害要因を分析し、それらの管理方法を決め、それらが妥当であるという確認を取ったものとなり、これが衛生管理計画となります。

調理現場では、

- ①決められた一般衛生管理を実施する
- ②レシピに沿った調理方法を守り、安全で安心な美味しい料理を調理する
- ③それらを決められた方法でサービスし、出来たかを確認する

以上のことを実施します。

下記にレシピ開発における危害要因分析の一例を載せました。参考にしてください。

○レシピ開発における危害要因(ハザード)分析 例

(どのような危害要因があり、調理によりどのように予防出来るのか確認します。)

主な工程	工程の説明	危害要因と管理方法
受入れ	信頼ある取引先から仕入れている。	<ul style="list-style-type: none"> 決められた鮮度や品温を確認し、受け入れるようにする。 原材料には細菌がいても不思議ではないが、後の加熱の工程で死滅させ、速やかな冷却により増えないようにする。
保管	段ボールは排除し、原材料によって保管場所を区分けしている。要冷蔵・冷凍品は冷蔵庫、冷凍庫へ保管している。	<ul style="list-style-type: none"> 保管状態によって病原菌が増殖する可能性があるため、決められた温度帯が維持されているか、保管されているかを確認する。 穀類は乾燥食品害虫が発生する可能性があるため、適切な管理と清掃を行う。 そ族、昆虫が外から侵入しないよう管理している。
洗浄	上水道を使用し、洗浄が必要なものは洗浄室にて十分に洗浄している。	<ul style="list-style-type: none"> 洗浄不足による異物が残存しないようにしている。 野菜や果実類は洗浄後、次亜塩素酸水を使用して洗浄殺菌している。
下処理・カット	専用の器具類を用いて、料理にあわせて下処理やカットをしている。	<ul style="list-style-type: none"> 作業場所や使用する器具類、手作業による二次汚染しないよう、洗浄・消毒した場所や器具類の使用、適切な手洗いをしている。
加熱(焼く、煮る、揚げる、蒸す、炊くなど)	料理により決められた火加減や温度で食材等を加熱している。	<ul style="list-style-type: none"> 使用する食材により危害が違いますが、安心して安全な美味しい料理を作るため、再現性があり、科学的根拠をもった温度、時間を採用している。 一度に多量に作り、揚げ物のように中心温度が測定できるものはバッチごとに測定している。 粘性のあるスープ類等は泡の出方等見た目目で判断している。
冷却(粗熱をとる、冷ます、冷却するなど)	加熱後に冷たくする料理や味をなじませるために冷ますもの、粗熱をとり再度加熱したりするものなどは、速やかに冷却している。	<ul style="list-style-type: none"> 室温放置や緩慢な冷却により病原菌が増殖する可能性があるため、速やかに冷却している。 作業場所からの二次汚染をしないように区分け等の管理をしている。

03

HACCPを実施する際に知っておくべきこと

主な工程	工程の説明	危害要因と管理方法
盛り付け	作った料理をお皿等に盛る。すぐに提供される場合は、そのまま提供される。提供までに時間がかかる場合は、一時保管される。	<ul style="list-style-type: none"> ・清潔な器具や容器を使用し、出来上がったものをすぐに盛り付けしている。
一時保管	提供までに時間がかかる料理は適切な温度帯、場所で保管している。	<ul style="list-style-type: none"> ・保管温度帯が適切かどうかについては、予め料理を入れる前に確認している。 ・料理が二次汚染しないよう色つきのラップ等を使用している。
盛り付け等	最終的に提供するための付け合わせ等を盛り付けている。	<ul style="list-style-type: none"> ・二次汚染をしないように、適切な手洗いをし、手袋を着用している。 ・暴露時間が長くならないように速やかに実施している。
提供	完成した料理をお客さまへ提供している。	<ul style="list-style-type: none"> ・提供されるまでの時間や温度が決まっているものは、それらについて管理している。 ・提供時にすぐに食べてもらえるよう声かけしている。 ・二次汚染をしないよう、適切な手洗いを実施している。

4 危害要因（ハザード）の把握とその管理方法

次に、衛生管理計画を策定するにあたり重要なことは、ホテルでの飲食提供における食中毒リスク等の特徴を知ることです。

それらの原因物質としては、ノロウイルスによるものが最も多く、腸管出血性大腸菌 O157、カンピロバクター、ウエルシュ菌による食中毒も散見されます。その多くは、調理従事者等の手指を介して食材を汚染させたこと、調理時の衛生管理が不十分であったことが原因となっています。

原材料にはもともと食中毒など健康被害を引き起こす病原微生物や異物、有害な化学物質などの潜在的な危害要因が存在しています。また、仕入れ・保管・調理・提供時の各工程において、食中毒菌の増殖、異物混入などの潜在的な危害要因も存在します。また、複数の部門の従業員が携わることに伴い、食物アレルギーに関すること、食事提供までの時間管理などの情報の連携のミスによるリスクも存在します。

これらの危害要因は、これまでも求められてきた一般衛生管理の着実な実施で管理できるものもありますが、メニューによっては重点的な管理が必要となるものもあります。危害要因を把握することは、衛生管理を十分機能させることにつながります。

原材料に由来する代表的な危害要因、管理方法例については、P28「調理における重点的な衛生管理」を参考にしてください。

5 一般衛生管理の着実なる実施

食中毒の原因の多くは、一般衛生管理が不十分であったことによるものです。特に、ノロウイルスによる食中毒の発生要因は従業員の衛生管理の不備によるものです。これらの対策には一般衛生管理の着実な実施が必要です。

一般衛生管理は、「日々実施すること」と、「定期的に実施すること」に分け、項目ごとに対応を決めていきます。

施設によって実施状況が異なることもあり得るので、それぞれの施設にあった方法で実施しましょう。なお、食品衛生責任者の選任がHACCP制度化によりすべての食品等事業者に義務付けられました。ホテル業では従来より食品衛生責任者はおりますが、引き続き食品衛生責任者を中心に下記を実施しましょう。

1. 日々実施すること

食品取扱者の衛生管理

● 消化器症状のある方は調理作業等に従事してはいけません。

おう吐、下痢、腹痛、発熱などの症状がある時は、チームの責任者に報告し、食品の取扱作業に従事してはいけません。直ちに医師の診察を受けるようにしましょう。

ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された食品取扱者は、検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業に従事しないようにしましょう。

症状等によっては出勤停止等必要な措置を講じられるようそれぞれの施設でルールを定めて管理しましょう。

本人に症状がなくても、家族等の同居者に感染者がいる場合や感染者と同一の感染機会があった可能性がある場合については、チームの責任者に報告し、それぞれの施設での指示にしましょう。

● 日々の健康チェックを行きましょう。

食品取扱者は、毎日、作業開始前に、自らの健康状態を責任者に報告し、結果を記録しましょう。同居者の健康管理等は、それぞれの施設でルールを定めて管理しましょう。



●普段からの健康管理に気をつけましょう。

食品取扱者は、トイレ及び風呂等、衛生的な環境で生活し、体調に留意して、健康な状態を保つように努めましょう。

ノロウイルスの流行期(12月～3月)には十分に加熱された食品を食べる等、感染防止に努め、徹底した手洗いの励行を行うなど自らが施設や食品の汚染の原因とならないように努めましょう。

●衛生的な手洗いの実施は最も重要です。

「食品衛生は手洗いに始まり、手洗いに終わる」といわれています。症状はなくても病原体に感染していることがあります。万が一、そのような場合でも食品や施設を汚染することがないように、「適切なタイミング」で、「衛生的な手洗い」を実施することが最も重要です。

手袋を着用する場合であっても、適切な交換と衛生的な手洗いを実施しましょう。

手洗いをする場合には、衛生的に実施するため、装飾品は外しましょう。

マニキュア・ネイルは禁止、爪は短くしましょう。

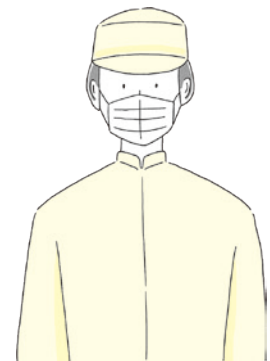
**●衛生的な作業着、帽子等を着用しましょう。**

衛生的な作業着、帽子を着用しましょう。作業場内では専用の履物を用いるとともに、汚染区域(トイレを含む。)にはそのまま入らないようにしましょう。マスク、ヘアネット、クリアマスク、うでバンドの着用については、施設の管理に従いましょう。

手袋の利用は、食中毒の防止の観点から効果的ですが、過信は禁物です。使い捨てのものとし、手洗いと同様に適切なタイミングでの交換や着用時の衛生的な手洗いを実施しましょう。

手に傷がある場合には、耐水性の絆創膏をつけた上から手袋を着用させましょう。

直接食品に接触する部分が繊維製品等の洗浄消毒することが困難な手袋は、原則として使用しないようにしましょう。



●用便時には着衣は外しましょう。

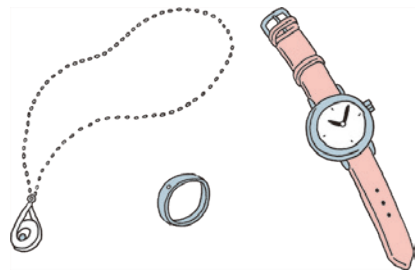
トイレは、さまざまな病原微生物やウイルスに汚染されています。トイレで着衣などを汚染してしまうと、食品取扱施設内に持ち込んでしまい、汚染を広げてしまうことになります。

調理作業内で着用する履物のまま入らないようにしましょう。また、前掛けや帽子なども外しましょう。

手指は汚染されています。衛生的な手洗いで、汚染を除去しましょう。

●作業場内への持ち込みは禁止です。

食品取扱者は、指輪等の装飾品、腕時計、ヘアピン、安全ピン、ホチキス、クリップ、カッター、鉛筆等異物混入の原因となる物品を食品取扱施設内に持ち込まないようにしましょう。



●粘着クリーナー等を使用しましょう。

食品取扱者は、調理作業内へ入る前に、着用した衛生的な作業着、帽子に粘着クリーナー等を使用して、毛髪などの異物を除去しましょう。

粘着クリーナーは、施設で使用方法を定めて管理しましょう。

●納入業者も必要に応じて白衣、帽子等を着用しましょう。

食品取扱者以外の者が、やむを得ず、調理施設に立ち入る場合には、専用の清潔な帽子、外衣及び履物を着用させ、手洗い及び手指の消毒を行わせるようにしましょう。また、その記録をつけるようにしましょう。

原材料の受入・下処理段階における管理

●原材料の受入

使用する食材には、食中毒の原因となる病原微生物や異物、有害な化学物質が存在している可能性があります。

原材料の受入時の確認は、汚染された食品等を持ち込ませないための重要なポイントです。衛生上の観点から品質、鮮度、表示等について点検し、記録することが大切です。

食材の納入業者については、品質管理の確かな業者から食材を購入しましょう。特に加熱せずに喫食する食品については、乾物なども含め、製造業者の衛生管理の体制、特にノロウイルス対策を適切に行っているかを確認しましょう。

また、配送中の温度管理の徹底については、可能であれば、納入業者の責任において適切に実施するよう指示するほか、納入業者が定期的に行う原材料の微生物検査等の結果の提出を求めることが望まれます。



原材料の受入の際は、以下を例に可能なものから始めましょう。

- ✓ 受入担当者等が立会い、確認しましょう。
- ✓ 温度計等を用いて温度を確認する等、保存方法が適切か確認しましょう。
- ✓ 鮮度が低下していたり、保管状態が悪い赤身魚などは、ヒスタミンを高濃度に含有している可能性があるため、受入時に、魚の鮮度、温度などの確認を行うことが重要です。
- ✓ 目視で品質、鮮度の確認を行い、腐敗しているもの、包装が破れているものや期限が過ぎていないものがないか確認しましょう。
- ✓ 問題のあるものは返品し、交換しましょう。
- ✓ 保管用容器等に移し替えて保管するなどして、他の食材を汚染することがないようにしましょう。保管用容器は使用期限やアレルギー物質の含有の有無が分かるようにしておきましょう。
- ✓ 冷蔵や冷凍が必要な食材は、速やかに確認して、室温におかれる時間をできるだけ短くしましょう。

●下処理段階

野菜や果物を含め、生の食肉類、魚介類等には、病原微生物、寄生虫等が付着している可能性が高いです。

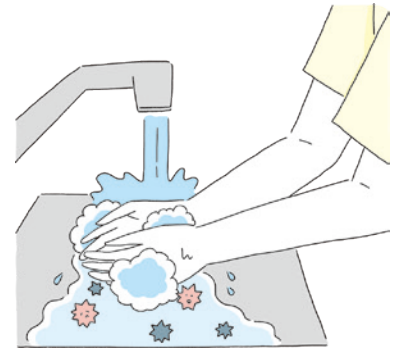
また、魚種によってはアニサキスなどの寄生虫が寄生していることがあるので、新鮮な魚を選び、速やかに内臓を除去しましょう。

野菜や果物を加熱せずに提供する食材については、流水で十分洗浄し、必要に応じて殺菌を行うようにしましょう。



交差汚染・二次汚染の防止

食中毒の発生要因は、食品取扱者の手などを介して食品等を汚染する二次汚染が多くなっています。また、生の肉類、魚介類、野菜類等から、直接または器具やシンクなどを介して食品を汚染することがあります。



●食品取扱者からの汚染を防止するため、手洗いを徹底しましょう。

「適切なタイミング」で、「衛生的な手洗い」を実施することが最も重要です。必ず流水・洗剤により、しっかりと手指の洗浄・消毒を行いましょう。使い捨て手袋を使用する場合にも、着用前には手洗いを行い、適切なタイミングで交換を行いましょう。

「適切なタイミング」…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 等
「衛生的な手洗い」……手順書(マニュアル等)を参照してください。

●調理済み食品やそのまま提供する食品への汚染に十分注意しましょう。

- ✓ 未加熱または未加工の原材料は、そのまま摂取される食品と区分して取り扱いましょう。
- ✓ 食材の保管に用いる容器包装は、衛生的な容器でふたをして保存し、他からの汚染を防止できるものを使用しましょう。
- ✓ 食肉等の未加熱食品を取り扱った設備、機械器具等は、別の食品を取り扱う前に、必要な洗浄及び消毒を行いましょう。
- ✓ シンクからの二次汚染を防止するため、洗浄殺菌し、清潔に保ちましょう。
- ✓ 食品や器具等の取り扱いは、床面からの跳ね水等による汚染を防止できる位置で行いましょう。
- ✓ 加熱調理後の食品の冷却の際または保管の際は、覆いをするなど、二次汚染を防止しましょう。
- ✓ 冷蔵や冷凍が必要な食材は、速やかに確認して、室温におかれる時間をできるだけ短くしましょう。

施設・設備の衛生管理

使用する施設・設備の衛生管理のルールを定めて管理しましょう。以下を例に可能なものから始めましょう。

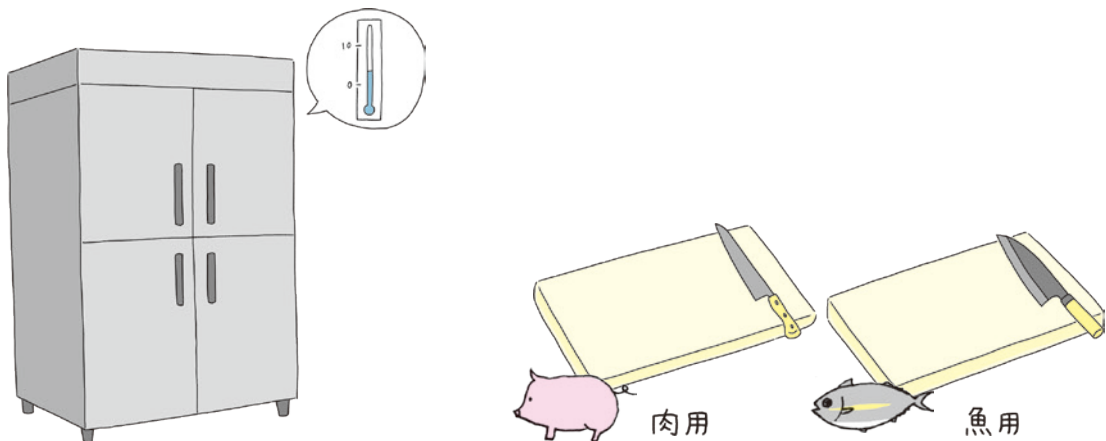
< 施設 >

- ✓ 定期的に清掃を行い、清潔な状態を維持しましょう。
- ✓ 食品取扱施設には、不必要な物品はおかないようにしましょう。
- ✓ 内壁、天井、床、照明設備、換気扇などは期日を定めて清掃を行いましょう。
- ✓ 照明及び換気を十分に行うとともに、必要に応じ、適切な温度及び湿度の管理を行いましょう。カビの発生には注意しましょう。
- ✓ ネズミや昆虫等の侵入を防止する設備を設け、定期的に発生について確認・駆除作業をしましょう。
- ✓ 排水溝、グリストラップは定期的に清掃を行いましょう。
- ✓ トイレは定期的に清掃・消毒を行いましょう。ペーパータオル、洗剤、消毒液を整備し、使用できる状態にしておきましょう。



< 設 備 >

- ✓ 冷蔵庫、冷凍庫、保温庫の温度は適切に管理しましょう。
- ✓ 生の肉や魚、サラダ等、目的に応じた器具(包丁・まな板等)の使い分けを行いましょ。
- ✓ 食品に直接触れる器具(包丁、まな板等の調理用具等)については、汚染または使用の都度並びに作業終了後に洗浄し、熱湯や消毒剤等で十分な消毒・乾燥を行いましょ。
- ✓ 洗浄殺菌した器具・容器等は清潔に保管しましょう。使用の際には必要に応じてアルコール消毒を行いましょ。
- ✓ 手洗設備は、手指の洗浄及び乾燥が適切にできるよう維持するとともに、水を十分供給し、手洗いに適切な洗剤、ペーパータオル、消毒剤等を備え、常に使用できる状態を維持しておきましょう。
※爪ブラシを使用する場合には、洗浄殺菌や個別管理など、適切に管理を行いましょ。
- ✓ 機械器具は使用后、分解して洗浄及び消毒を行い、所定の場所に衛生的に保管しましょ。
- ✓ 重要管理点などの温度を測る温度計等の計器類及び殺菌・除菌に用いる装置については、定期的に点検を行い、常に適正に使用できる状態を維持しておきましょう。
- ✓ 洗浄剤、消毒剤その他化学物質については、容器に内容物の名称を表示する等使用、保管時の取扱いに十分注意し、食品への混入を防止しましょ。



使用水の管理

- 日々、色、濁り、におい、異物などの確認を行いましょう。特に、貯水槽を使用している場合、水道水以外の水を使用している場合は、十分注意しましょう。

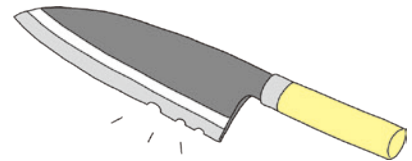
使用水は、適正な飲用に適する水(食品製造用水)を使用する必要があります。



異物混入の防止

- 使用前及び使用後に包丁やスライサー等の器具の欠けを確認しましょう。

金属や石などの硬質異物は健康被害を及ぼす可能性があります。包装資材など健康被害になる可能性は低くとも、クレームの原因ともなることがあります。



- ホチキス、クリップ、輪ゴム、セロハンテープ等は持ち込まないようにしましょう。

食品取扱場所以外からの異物となるおそれのあるものを持ち込まない対策も必要です。上記のものは、厨房内や宴会場へは持ち込まないようにしましょう。どうしても必要な場合は、色付きのものにし、管理を適切に行いましょう。

ネズミ・昆虫対策

ネズミや昆虫は、食中毒菌を持ち込みます。また、食材などを食べたり、異物の混入の原因にもなります。専門業者に任せっきりにするのではなく、普段から注意しましょう。

✓ 普段から痕跡がないかの確認を行いましょう。痕跡が認められたら、専門業者に相談しましょう。

✓ 食材を保管する場合は容器や袋などに入れ、開封したものは開封口を閉め、適切な湿度や温度で保管するよう努めましょう。終業時にはエサとなるような食材を出したままにしないようにしましょう。廃棄物は決められた場所に廃棄しましょう。

✓ 窓、ドア、吸排気口の網戸、トラップ、排水溝の蓋等を設置するなど、ネズミ・昆虫の侵入を防止する設備を設けましょう。

廃棄物及び排水の取扱い

廃棄物・排水の不適切な取扱いは、昆虫、小動物のエサになったり、食中毒菌等が増殖したり、有害生物が発生する可能性があります。

- ✓ 廃棄物の保管、廃棄の方法について手順を定め、適切に管理しましょう。
- ✓ 廃棄物は、食品の取扱い・保管の区域に保管しないようにしましょう。
- ✓ 廃棄物の容器は液もれ等がなく、蓋つきのもので常に清潔にしておきましょう。
- ✓ 廃棄物の保管場所は、清掃を行い清潔に管理しましょう。
- ✓ 廃棄物及び排水の処理は、手順に従い適切に行いましょう。

食物アレルギー事故の防止

食物アレルギーは、特定のアレルゲンを摂取することでアレルギー症状が起これ、重篤な症状や時には生命にかかわることもあります。食物アレルギーの方にとって食品に含まれるアレルゲンの情報は非常に重要なため、適切で正確であることが求められます。

特に発症数、重篤度から勘案して食品表示が必要な食品7品目が、特定原材料として指定されています。

また、特定原材料に準ずるものとして表示を推奨されているものは21品目あります。

食物アレルギーの事故事例も参考にしてください。

【食物によるアレルギー事故の原因】

- ① 個別の情報が不足していた、または、間接的連絡による連絡ミス
- ② 使用原材料の確認ミス、材料変更による見逃し
- ③ 料理の出し間違い、対応の失念などの単純ミス
- ④ 従事者の知識不足、意識不足
- ⑤ 席の入れ替わりなどによる誤提供
- ⑥ お客様へのコンタミネーション等の説明不足

03

HACCPを実施する際に知っておくべきこと

特定原材料(7品目)



推奨表示(21品目)



アレルギーについては、消費者庁ホームページ等にて、最新の情報をご確認ください。

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/pdf/food_labeling_act_190919_0002.pdf

(消費者庁ホームページ：アレルギーを含む食品に関する表示)

ホテルにおけるアレルギー事故防止対策

対面販売を行うレストラン等のメニューについては、消費者に直接情報提供できる観点から、食品表示は義務付けられていませんが、お客様へ必要な情報を正確に提供できるようにしておく必要があります。

食物アレルギー対応については、自社で受け入れることができるのか、正しいオペレーションを講じることができるのか、正しい知識を有しているのかを吟味したうえで、受託の

可否を慎重に判断し、受託を決めた際には受託の範囲(リクエストに対応できる範囲)を明確にし、オペレーションへ流し込むことが求められます。特に、施設の区分けや器具の専用化が難しい場合には、器具の洗浄等で対応していることを、お客様に適切に説明することが重要です。

曖昧な対応は、重大な事故に繋がりがかねません。重篤な症状を保有しているお客様には食物アレルギー対応ができない場合もあることをはっきり伝えましょう。

『メニューを正しく理解するためのハンドブック』などを参考に、以下の点について対応を推進していきましょう。



- ✓ 原材料でアレルギーを含む食品と含まない食品の管理
自社で取り扱う食品や場所にどのようなアレルギーがあるのか、またそれらをアレルギーとして扱うかを決定しましょう。リスト化等しておくとう便利です。
- ✓ 調理中の交差接触による汚染の防止
アレルギー原材料は、他の原材料と区別して保管しましょう。
交差接触を避けるため、他のものと一緒に調理しないようにしましょう。
- ✓ 調理場でのアレルギーの取り扱い
包丁、まな板を含む調理器具の洗浄
アレルギーの取り扱いの際は、使用する調理器具などを洗浄してから使用しましょう。
アレルギーを取り扱う際は、専用のエプロンをしたり、手袋も新しく替えましょう。
使用した後の調理場や器具は、必ず清掃・洗浄してから次の作業をしましょう。
トング・サーバー等の一定時間での交換
ビュッフェなどでは多くのお客さまが使用します。交換頻度を決め、一定時間で交換しましょう。
欠品による代替品の対応
いつもと違う原材料等を使用する際は、特に注意が必要です。使用者は末端まで周知できるように努めましょう。

- ✓ アレルゲンを含む製品と含まない製品の管理
製品にどのようなアレルゲンが含まれているのかいないのか、コンタミネーション等の注意が必要なかなど予め決めましょう。
- ✓ 予約時やオーダー時などの丁寧なヒアリングや調査票への詳細記入の依頼（不明の場合は直接連絡）
ホテルは非常に多くのお客さまが利用されます。アレルギーをお持ちの方へは丁寧な確認を行い、必要な場合は調査票への記載をしていただくことが重要になります。以下の内容は、主な事項です。その他については各ホテルで必要事項を定め把握できるようにしましょう。
 - ・食物アレルギー反応のある食材等の情報（エキスやソース、だし汁等も含む）
 - ・日常の食事メニューや食事方法等
 - ・食器類の使用について（使い捨てか洗浄した食器類で可能か）
 - ・万が一アナフィラキシーを起こした場合の対処方法（エピペン持参の有無など）
 - ・万が一の際の緊急連絡先
- ✓ サービス前の確認
サービス前の確認がお客さまへ料理が運ばれる前の最終確認になります。接客係と調理従事者がクロスチェックをするなどホテルごとに手順を決め、オーダー通りに提供できるようにしましょう。
- ✓ 情報開示を求められた際の対応方法の明確化
お客さま等から要求された際には、すぐに開示等できるように各ホテルにおいて手順を決めておきましょう。
- ✓ 食物アレルギー原因食材の表示
お客様がアレルギー原因食材に関する情報を容易に誤解なく知ることができるように、メニュー表や店舗内掲示を工夫しましょう。ピクトグラム（絵文字）を使用する方法もあります。
- ✓ 従事者への周知徹底
アレルギー症状を引き起こす物質であるアレルゲンは、微量でも死に至る可能性があることも踏まえ、従事者（接客係、調理従事者）にはしっかりとした教育訓練をしましょう。

外国人のお客様に対して

外国人のお客様に対しては、アレルゲンが異なることがありますので注意が必要です。食品の国際規格等を策定しているコーデックス委員会においては国際規格^{*}として、次頁の食材について食品表示を行うことが求められています。

^{*} GENERAL STANDARD FOR THE LABELLING OF PREPACKAGED FOODS, CODEX STAN 1-1985,FAO/WHO,2018

【食品表示が必要なアレルギー】

- グルテンを含む穀類
(小麦、ライ麦、大麦、えん麦、スペルト小麦またはこれらの交雑種及びこれらの製品)
- 甲殻類及びその製品
- 卵及び卵製品
- 魚類及び水産製品
- ピーナッツ、大豆及びその製品
- 乳及び乳製品(乳糖を含む)
- 木の実及びナッツ製品
- 亜硫酸塩(濃度が10mg/kg以上)



宗教等による食事制限対応

宗教上の理由で食事の制限が必要な方もいます。お客様から要望があった場合への対応方法や対応できるか否かも含め各ホテルでマニュアル等を用意しておく必要があります。

検食の実施

パーティや宴会、ビュッフェスタイルのレストラン等、多くのお客様に同時に食事を提供する場合には、提供する食事の一部を保存しておくようにしましょう。食中毒が疑われた場合に、原因を究明する手がかりになりますので、それぞれの施設でルールを定めて管理しましょう。

(参考)大量調理施設衛生管理マニュアル*では、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、-20℃以下で2週間以上保存することとなっています。

*大量調理施設衛生管理マニュアル(平成9年3月24日付け衛食第85号別添(最終改正:平成29年6月16日付け生食発0616第1号))

2. 定期的に実施すること

食品取扱者の衛生管理、教育・訓練

●健康診断(年1回)を受診しましょう。

従業員の健康状態の確認のため、年1回は健康診断を受診しましょう。

●必要に応じて、検便(定期的)を実施しましょう。

大量調理施設衛生管理マニュアル[※]では、食品取扱者は月1回以上の検便を行うこととされており、検査項目には腸管出血性大腸菌も含め、10月から3月の間には、必要に応じてノロウイルスも実施するよう努めることとされています。

ノロウイルスの検便検査は、食品取扱者の健康確認の補完手段となる他、普段からの健康管理への意識付けとなります。それぞれの施設での管理方法を定めて実施する他、保健所から指示があった場合にはそれに従って実施しましょう。

●従業員への教育訓練を、定期的に実施しましょう。

採用時、配属先が変更になった時、原材料やメニューなどが変わった時、手順書(マニュアル等)を改定した時など、必要に応じてスケジュール化して実施しましょう。

内容は、本書に挙げている項目を中心に実施していきましょう。

- 管理体制・組織体制の重要性
- 衛生管理計画の内容と重要性
- 危害要因(ハザード)の理解と管理
- 一般衛生管理の内容と重要性
特に、健康管理、衛生的な手洗い、作業服など身だしなみ等
- 調理における衛生管理の内容と重要性
- 提供場所における衛生管理の内容と重要性
- アレルギー対策の重要性



※大量調理施設衛生管理マニュアル(平成9年3月24日付け衛食第85号別添(最終改正:平成29年6月16日付け生食発0616第1号))

使用水の管理

使用水は、適正な飲用に適する水（食品製造用水）を使用する必要があります。

- ✓ 貯水槽を使用する場合は、定期的に清掃し、清潔に保ちましょう。
- ✓ 水道水以外の水を使用する場合は、日々、色、濁り、におい、異物などの確認を行いましょう。
- ✓ 水道水以外の水を使用する場合は、年1回以上水質検査を行い、成績書を1年間以上保存しましょう。災害等により水源が汚染されたおそれがある場合には、その都度水質検査を行いましょう。
- ✓ 水質検査の結果、飲用不適となったときは、直ちに使用を中止し、保健所長の指示を受け、適切な対応を取りましょう。

施設設備の管理

- 天井・吸排気口・ダクト・空調吹出し口の清掃・点検
- レンジフードの清掃・点検
- 照明器具の清掃・点検

機械器具類の管理

- 冷蔵庫・冷凍庫内の清掃

排水の管理

- グリーストラップの清掃



ネズミ・昆虫対策

ネズミや昆虫は、食中毒菌を持ち込みます。また、食材などを食べたり、異物の混入の原因にもなります。専門業者に任せっきりにするのではなく、普段から注意しましょう。

- ✓ 窓、ドア、吸排気口の網戸、トラップ、排水溝の蓋等を設置するなど、ネズミ・昆虫の侵入を防止する設備を設けましょう。
- ✓ 年2回以上、ネズミ及び昆虫の駆除作業を実施し、実施した記録を1年間保管しましょう。ネズミまたは昆虫の発生を認めたときには駆除するか、専門業者に委託しましょう。
- ✓ 駆除を行う際、または、薬剤を使用する場合には、食品を汚染しないよう取扱いに十分注意しましょう。薬剤を使用した場合も、記録し、保管しておきましょう。

6 調理における重点的な衛生管理

1. 主な食材別による危害要因（ハザード）と管理方法の例

危害要因(ハザード)とは、「飲食に起因する健康被害または、そのおそれ」のことで、生物的、物理的、化学的の3つの観点で考えます。

生物的危害要因には、食中毒細菌、ウイルスなどの微生物と寄生虫があります。

【生物的危害要因】

分類	危害要因	管理方法の例
食肉類 	病原性大腸菌（O157 など） サルモネラ属菌 カンピロバクター セレウス菌 ウエルシュ菌 クロストリジウム属菌 寄生虫 E型肝炎ウイルス	★十分な加熱（中心温度75度1分以上またはそれと同等） ★適切な保管温度管理 ★衛生的な手洗いの実施 ★二次汚染の防止 ★器具の十分な洗浄 ★生食での提供禁止
魚類 	腸炎ビブリオ 病原性大腸菌（O157 など） サルモネラ属菌 カンピロバクター クロストリジウム属菌 寄生虫 ノロウイルス	★十分な洗浄 ★適切な保管温度管理 ★寄生虫対策 ★十分な加熱 ★衛生的な手洗いの実施 ★二次汚染の防止 ★器具の十分な洗浄
野菜・果実類 	病原性大腸菌（O157 など） サルモネラ属菌 セレウス菌 クロストリジウム属菌 ノロウイルス	★十分な洗浄 ★殺菌（必要に応じて） ★二次汚染の防止 ★適切な保管温度管理
卵 	サルモネラ属菌	★適切な保管温度管理 ★十分な加熱（必要に応じて） ★殺菌液卵の使用（必要に応じて）
貝類 	腸炎ビブリオ ノロウイルス（二枚貝） A型肝炎（二枚貝）	★十分な洗浄 ★適切な保管温度管理 ★十分な加熱（ノロウイルス85～90℃90秒以上）

化学的有害要因には、人為的に添加されるもの（抗菌性物質や動物用医薬品）、偶発的に混入するもの（洗剤や殺菌剤、殺虫剤）、原材料に由来するもの（ヒスタミン、自然毒、貝毒）があります。

物理的有害要因のほとんどがガラス片、金属片、石などの硬質異物の混入ですが、作業者が身につけているものや携行品などの私物が混入してしまうといった、さまざまな異物混入を起因として発生するおそれがあることをしっかりと認識しましょう。

そのような料理を飲食したお客様は、食中毒によって健康を害してしまう危険があります。これら有害要因の特性を知り、管理方法を徹底することで防止対策につなげましょう。

食中毒の発生は、微生物の生態や人の健康状態、生活環境にも大きく影響されますので、一概に傾向を示すことは難しいですが、料飲サービスにたずさわる私たちは、常に自らの健康管理と職場における衛生管理に注意をはらう必要があります。

【化学的有害要因】

分類	有害要因	管理方法の例
食肉類 	抗菌性物質 動物用医薬品	★受入時の確認 ★生産者での管理
魚類 	抗菌性物質 ヒスタミン 自然毒	★受入時の確認 ★生産者での管理 ★冷蔵庫等での低温管理 ★フグ等の取り扱い ★必要な情報収集
野菜・果実類 	残留農薬 カビ毒 自然毒（キノコなどの有毒植物）	★受入時の確認 ★生産者での管理 ★有毒植物の取り扱い
卵 	抗菌性物質 動物用医薬品	★受入時の確認 ★生産者での管理
貝類 	貝毒	★貝毒情報の取得
調理工程全般	洗剤、殺菌剤、殺虫剤	★5Sの徹底

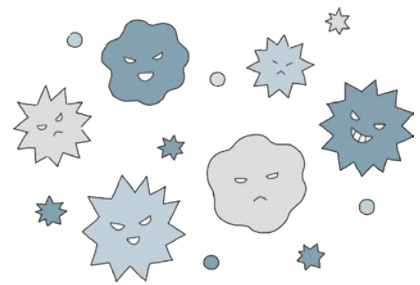
【物理的危険要因】

分類	危険要因	管理方法の例
食肉類 	硬質異物（注射針、骨等）	★受入時の確認 ★下処理時等での確認
魚類 	硬質異物（釣り針、骨等）	★受入時の確認 ★下処理時等での確認
野菜・果実類 	硬質異物（土壌、小石等）	★受入時の確認 ★下処理時等での確認
卵 	硬質異物（殻等）	★下処理時等での確認
貝類 	硬質異物（殻、小石等）	★受入時の確認 ★下処理時等での確認
調理工程全般	人由来（体毛、爪、私物の持込等） 器具由来（刃の破損、食器類の破片・欠損等）	★始業前の確認 ★厨房内での使用禁止 ★受入時の確認 ★下処理時等での確認 ★盛付時の確認 ★提供時の再確認

2. 調理の際の加熱・冷却・保存の管理

食中毒の発生を防止するために、食材にもともと存在している病原微生物等を「やっつける」、「増やさない」ようにすることが大切です。そのため、十分な加熱などの殺菌を行うこと、病原微生物の増殖を抑制するために、いわゆる危険温度帯(10℃～60℃)に食品を長くおいておかない管理が必要です。

調理の際の加熱、冷却、保存などの食品の温度の推移から、温度管理が必要なものを3つのグループに分けて、管理の方法(チェック方法)を決めて管理しましょう。



(1) 温度管理を必要としないもの

乾物などは、水分含量が低くなっているため、温度管理を行う必要はありません(冷蔵する必要はありません)。ただし、きざみのりや食パンを原因とした大規模なノロウイルス食中毒事例があることから、加熱せずに喫食する食品については、製造加工業者の衛生管理の体制、特にノロウイルス対策を適切に行っているかを確認することが大切です。

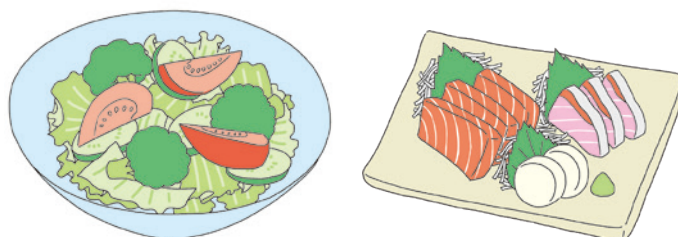
また、缶詰など、常温保管のものであっても、開封後は要冷蔵の食品もありますので、商品の表示などにも注意して保管してください。

(2) 非加熱で冷却して提供するもの

(グループ①冷却が必要なもの)

加熱調理しない料理は、食材に付着している病原微生物を加熱により殺菌することができません。そのため、病原微生物に汚染されていない食材を使用するか、洗浄・殺菌を行いましょう。また、万が一、付着した病原微生物が増殖しないように低温管理することが大切です。

例) 前菜、サラダ、刺身、デザート(フルーツなど)



●野菜や果物

葉物などの野菜は、外葉を除去し、流水で十分洗浄し、必要に応じて使用可能な塩素等を用いて殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いを行いましょう。

果物は、外皮を流水で十分洗浄し、必要に応じて使用可能な塩素等を用いて殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いを行いましょう。

殺菌は、以下のものが使用できます。

- ・次亜塩素酸ナトリウム溶液(食品添加物用)(200mg/L で 5 分間または 100mg/L で 10 分間)
- ・同等の効果を有する塩素酸水(きのこ類を除く)、亜塩素酸ナトリウム溶液(生食用野菜に限る)、過酢酸製剤、次亜塩素酸水、食品添加物として使用できる有機酸溶液
- ・電解水など

※使用する場合は、食品衛生法に基づく規格基準(使用基準を含む)の遵守が必要です。

●生鮮魚介類

✓ 魚介類を生食用として提供する場合は、調理前に流水(水道水)で十分に洗浄し、菌(腸炎ビブリオ)を洗い流します。

✓ 調理中も魚体の温度が10℃以下となるように注意して調理しましょう。病原微生物が増殖するだけでなく、ヒスタミンの生成にもつながります。

✓ 包丁やまな板などからの二次汚染にも注意しましょう。

魚種によってはアニサキスなどの寄生虫が寄生していることがあるので、提供する際には、次の点に注意しましょう。

- ・新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く。
- ✓ 目に見える大きさのため、目視で確認して、薄くそぎ切りにするなどして、アニサキスを除去する。(寄生時は渦巻状になっていることが多い)
- ・魚の内臓を生で提供しない。
- ・冷凍(-20℃・24時間以上)または加熱(60℃・1分間、70℃以上で瞬時)する。

※一般的な料理で使う程度の酢、塩、醤油、わさびではアニサキス幼虫は死滅しません。

●作業時の手洗いと手袋の着用

ウイルスや病原微生物を付着させてしまうと以降の工程で除去することはできません。作業を行う前は衛生的な手洗いを実施し、必要に応じて使い捨ての手袋を着用しましょう。



- 冷蔵庫の温度（10℃以下、生食用魚介類は5℃以下）は適切に管理しましょう。
- 冷凍庫より取り出したら、すぐに提供しましょう。

(3) 加熱するもの（加熱し熱いまま提供または加熱し高温保管し提供） （グループ②加熱するもの）

加熱調理の目的は、美味しく、食べやすくすることと、食材に付着している病原微生物を取り除くことにあります。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ない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中心まで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。一定量調理する際や新しくメニューを開発する際には中心温度計を使って確認しましょう。

料理を提供する直前まで保温する場合には、細菌が増殖しやすい危険温度帯（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。

例) 焼き物（肉、魚など）、揚げ物（肉、野菜など）、蒸し物（肉、魚介、卵、野菜など）、ご飯

- ✓ 加熱用の鶏肉、豚肉、豚内臓、牛内臓は、中心部まで十分に加熱する（75℃ 1分間以上または同等の方法）必要があります。
- ✓ ハンバーグなどの挽肉料理や結着肉、タンブリングやテンダライズにより病原微生物が肉の内部を汚染している可能性がある場合は、中心部まで十分に加熱（75℃ 1分間以上）しましょう。
加熱不十分な鶏肉を原因とするカンピロバクターなどの食中毒が多発しています。中心部まで十分に加熱しましょう。
- ✓ 二枚貝などノロウイルスの汚染の恐れがある食品の場合は、中心温度85℃で90秒間以上加熱する必要があります。
- ✓ その他、それぞれの施設の調理マニュアルに従って、適切に加熱調理を行いましょう。
- ✓ 宴会用など一定の量を一度に調理を行う場合には、一部の食品の内部の温度を測定するなどして、確認を行いましょう。
- ✓ 高温で保管する場合は、保温庫（65℃以上）で適切に保管しましょう。
- ✓ 常温で提供する場合には、調理後の時間の管理（例えば加熱調理後2時間以内での喫食）が必要です。それぞれの施設でルールを定めて管理しましょう。

(参考) 食肉による食中毒防止のため、中心部を 75℃、1 分間以上または同等の方法で加熱することが必要とされています。真空低温調理などの調理法を用いて食肉製品を調理または製造する場合、これよりも低い温度で長い時間の調理が行われ、中には危険温度帯である 60℃以下で調理が行われることもあります。

このような温度帯で調理を行うには、原材料の衛生管理、食材の衛生的な取扱い、適切な加熱・冷却など厳格な衛生管理が重要です。

ここでは、厚生労働省の「食肉の加熱条件に関する Q&A」、食品衛生法で基準が定められている特定加熱食肉製品の製造基準とニュージーランド政府が公表している「Template Food Control Plan – Simple Safe & Suitable」で示されている中心温度と時間の関係について紹介します。適切に加熱調理を行いましょう。

●食肉の加熱条件に関する Q&A (厚生労働省)

食肉による食中毒防止のための加熱条件として、中心部 75℃で 1 分間以上または同等の方法で加熱することが必要とされていますが、厚生労働省から出されている「食肉の加熱条件に関する Q&A」に同等の加熱殺菌の条件が示されています。

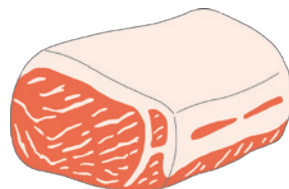
※但し、調理の現場においては、中心温度計の適切な使用により、食肉の中心部の温度が目標とする温度を下回らないことを確認し、確実な加熱殺菌が行われていることを確認する必要があります。

中心温度	時間
75℃	1分
70℃	3分
69℃	4分
68℃	5分
67℃	8分
66℃	11分
65℃	15分

●特定加熱食肉製品〔食品、添加物等の規格基準 食肉製品の製造基準〕

特定加熱食肉製品に用いる原料の食肉は、と殺後の冷却温度と時間や加工時の温度が厳密に規定されています。製品はどのように処理された肉塊を下記の中心温度と時間、またはこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌しなければなりません。また、その後の冷却についても温度と時間の管理が必要になります。

中心温度	時間
55℃	97分
56℃	64分
57℃	43分
58℃	28分
59℃	19分
60℃	12分
61℃	9分
62℃	6分
63℃	瞬時



●低温調理法（「Template Food Control Plan – Simple Safe & Suitable」より）

低温調理法では、調理における衛生管理を十分に慎重に行う必要があり、カットした食肉にのみ有効な調理法です。ウォーターバスは水が循環し温度調整が行えるなどの機能を有した機器を使用し、真空パックした製品は完全に水没させる。調理開始時、保持時間開始前、調理終了時に中心部の温度と時間を確認する必要があります。また、水浴中の温度が上がりにくい場所にあった部分の温度も確認する必要があります。

以下は、食品の中心部が必要な温度に到達してからの必要な時間です。**なお、低い温度帯では、温度管理が不安定になりやすく病原微生物を取り除くことができなくなるため、食中毒を引き起こす可能性が高くなります。低温調理する際には十分に注意する必要があります。**

中心温度 (°C)		クックサーブ： すぐに提供する、または調理から2日以内に消費		クックチル： すぐに提供する、または調理から5日以内に消費
		鳥肉を除く すべての肉の時間 (分/時間)	鳥肉の時間(分)	赤身肉と鳥肉の時間 (分/時間)
危険 温度 帯	55	420分/7時間	鳥肉は60°Cより 低い温度で調理 してはいけない	2日以上保管する場合は、 60°Cより低い温度で調理 してはいけない
	56	296分/4時間56分		
	57	208分/3時間28分		
	58	147分/2時間27分		
	59	104分/1時間44分		
	60	73分/1時間13分	56分	91分/1時間31分
	61	52分	40分	63分/1時間3分
	62	36分	29分	44分
	63	26分	21分	30分

※出典：New Zealand Food Safety, Ministry for Primary Industries, Template Food Control Plan – Simple Safe & Suitable

(4) 加熱後冷却するもの（冷たい状態で提供）

(グループ③加熱後冷却するもの)

加熱で病原微生物をやっつけるのは「(3)加熱するもの」と同じですが、冷却するところが違います。ほとんどの微生物は十分な加熱をすれば死滅しますが、なかには寸胴の鍋などでぐつぐつ煮込んでも、熱に強い芽胞を形成し、死滅しない細菌（ウエルシュ菌など）がいます。ゆっくり冷ますと生き残った細菌が爆発的に増殖し、食中毒を発生させることがあります。

このため、一度に大量の食品を加熱調理したときは、危険温度帯に長く置かれないように、小分けするなどして、短時間で急速に冷却する必要があります。

例) 前菜(テリーヌ)、デザート(杏仁豆腐など)、下処理した食材

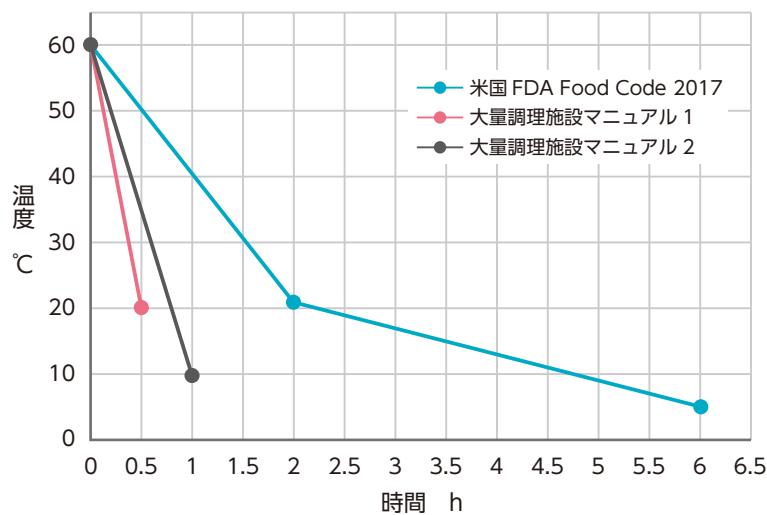
03

HACCPを実施する際に知っておくべきこと

- ✓ 加熱については、「3.加熱するもの」に従って適切に加熱しましょう。
- ✓ 加熱後に冷却する食品は、プラストチャー、冷却槽等を用いて速やかに冷却しましょう。
- ✓ 小さな容器に小分けしたり、粗熱を取りふたをして鍋ごと冷蔵するなどして、冷却ムラを防ぎましょう。
- ✓ 冷却を行う際、または、冷却後の保管の際は、蓋や覆いをするなどして二次汚染がないようにしましょう。
- ✓ 冷蔵庫の温度(10℃以下)は適切に管理しましょう。

(参考) 米国FDA では2時間以内に21℃以下に、さらに4時間以内に5℃以下に冷却することとされています。また、国内の給食施設を対象とした「大量調理施設衛生管理マニュアル」では、より厳しく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℃付近まで下げるよう工夫することとされています。

加熱調理後の冷却



出典：FDA(米国食品医薬品局) Food Code 2017

(5) 加熱後冷却し再加熱するもの(温かい状態で提供)

(グループ③加熱後冷却し再加熱するもの)

加熱し、冷却を行う際には、「(4) 加熱後冷却するもの(冷たい状態で提供)」に従って実施しましょう。再加熱する際は、加熱むらのないようによくかき混ぜながら十分な加熱を行うことが必要です。

例) カレー、シチュー、スープ、ソース、麺つゆ、煮物など

●再加熱を行う場合は、よくかき混ぜながら十分に加熱を行きましょう。

7 提供場所・提供スタイル別の重点的な衛生管理



1. 着席スタイルの宴会場



作り置きとの時間と温度の管理

調理終了から提供までの間に保管する場合、有害な微生物が増殖しないように温度と時間の管理が重要となります。保管する場合は危険温度帯(10℃～60℃)を避けて保管するか、提供する時間も含めて概ね2時間以内を目途に喫食いただけるようにしましょう。



提供時間と温度の管理

提供してから2時間以内に喫食いただくことが望ましいです。提供されてから長い時間放置されていないか確認しましょう。



手洗い

盛り付けや配膳、料理を提供するなどの工程で、人の手を介した汚染は絶対にあってはなりません。そのためには、衛生的な手洗いの実施や食品や器具の衛生的な取り扱いが重要です。



衛生的な器具・容器の使用

食事に使用する器具は清潔で、洗い残しがないものを使用しましょう。



問題発生時の記録

体調不良や飲酒等でおう吐されるお客さまもいらっしゃいます。処理キットなどを用意し、対応方法を決めておき、適切に処理しましょう。責任者へ報告するとともに、対応したことを記録しておきましょう。適切に対応したことの証拠になります。



サービス提供時の衛生的な身だしなみ

頭髪は常に清潔にする
手、爪は常に清潔に保つ
アクセサリーは身に着けない等





2. ビュッフェスタイルの宴会場・レストラン



作り置き の 時間と温度の管理

着席スタイルの宴会と同様に、調理終了後から提供するまでの時間と保管温度の管理が重要となります。保管する場合は危険温度帯(10℃から60℃)を避けて保管するか、提供する時間も含めて概ね2時間以内を目安に喫食いただけるようにしましょう。



提供時間と温度の管理

提供してから2時間以内に喫食いただくことが望ましいです。定期的に容器などを触り温度を確認するほか、提供されてから長い時間放置されていないか確認しましょう。



手洗い

盛付や配膳、料理を提供するなどの工程で、人の手を介した汚染は絶対にあってはなりません。そのためには、衛生的な手洗いの実施や食品や器具の衛生的な取り扱いが重要です。



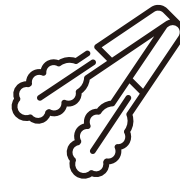
衛生的な器具・容器の使用

食事に使用する器具は清潔で、洗い残しがないものを使用しましょう。



衛生的な陳列

陳列する場所は衛生的な場所であることを確認しましょう。料理ごとの間隔を確保し、交差汚染が無いように衛生的に陳列しましょう。特にアレルギーを含む食品は注意が必要です。



トング等サーバーの交換

トング、スプーン等、料理を取る器具は、多くの方が使用します。定期的に交換するとともに、床へ落下したり、ひどい汚れを見つけた際は直ちに交換しましょう。



プラター等の定期的な確認

陳列している食事の状態や皿やトングなどの器具の状態、使用済みの食器など回収など、衛生管理のため定期的に確認を行いましょ。



3. ルームサービス



手洗い

盛付や配膳、料理を提供するなどの工程で、人の手を介した汚染は絶対にあってはなりません。そのためには、衛生的な手洗いの実施や食品や器具の衛生的な取り扱いが重要です。



衛生的な器具・容器の使用

食事に使用する器具は清潔で、洗い残しがないものを使用しましょう。



移動中の衛生管理

ルームサービスでは、お客様へお料理を届けるまでの間に異物やほこりなどによる汚染がないように衛生的に運ぶ必要があります。



サービス提供時の衛生的な身だしなみ

頭髮は常に清潔にする
手、爪は常に清潔に保つ
アクセサリーは身に着けない等



提供時間と温度の管理

適切な温度管理のもとで提供し、温かいものは温かいうちに、冷たいものは冷たいうちにお召し上がりくださいなどお声がけし、お早目に喫食いただくよう注意喚起をしましょう。





4. ケータリング



移動中の時間と温度の管理

ケータリング会場までの配送時は、冷凍・冷蔵バッグや保温バッグの使用、保冷車等を活用し、危険温度帯(10℃～60℃)にとどまる時間が長くないよう保管温度を管理することが必要です。



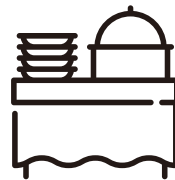
手洗い

盛付や配膳、料理を提供するなどの工程で、人の手を介した汚染は絶対にあってはなりません。そのためには、衛生的な手洗いの実施や食品や器具の衛生的な取り扱いが重要です。特にケータリング場所の状況を踏まえて、適切に対応することが必要です。



提供時間と温度の管理

適正な温度管理をおこなったうえで、移動時間は概ね1時間以内、お料理を提供してから2時間以内に喫食いただくことが望ましいです。なお、加熱調理しない料理については、10℃以下の低温管理することが大切です。



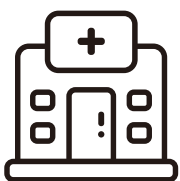
衛生的な陳列

陳列する場所は衛生的な場所であることを確認しましょう。料理ごとの間隔を確保し、交差汚染が無いように衛生的に陳列しましょう。特にアレルギーを含む食品は注意が必要です。



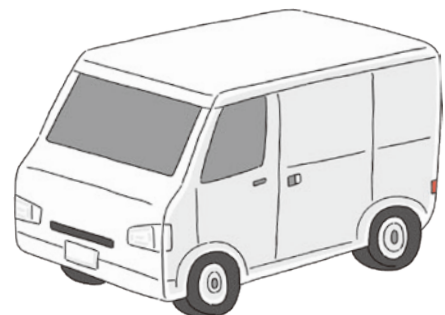
衛生的な器具・容器の使用

食事に使用する器具は清潔で、洗い残しがないものを使用しましょう。



保健所等からの指導の順守

提供場所によっては、保健所等から指導がある場合があります。指導があった場合は、その内容を遵守しましょう。



HACCPの考え方を取り入れた
衛生管理計画と実施記録



04

衛生管理計画

1 一般衛生管理計画書の作成

今まで挙げてきた衛生管理の項目について、各ホテルで実施する衛生管理計画を作成します。

日頃の行動と照らし合わせながら、『いつ・どのように』行うのかを策定しましょう。これらは経営者や責任者だけでは進められません。ホテルで働く全員で取組んで効果を発揮するものです。

- いつ ……いつ実施するかを決めておきます。振り返ったときに問題がなかったことがわかるようにします。
- どのように ……どのような方法で実施するかを決めておきます。だれが行っても同じように実施できるようにします。
- 問題があったとき ……普段とは異なることが発生した場合に、対処する方法を決めておきます。

1. 一般衛生管理項目

〈日々実施すること〉

- ①食品取扱者の衛生健康管理 …… P46 参照
- ②原材料の受入・下処理段階における管理 …… P46 参照
- ③二次汚染の防止 …… P46 参照
- ④施設設備の衛生管理 …… P48 参照
- ⑤廃棄物排水の取扱い …… P50 参照
- ⑥異物混入の防止 …… P50 参照
- ⑦食物アレルギー事故の防止 …… P50 参照
- ⑧宗教等による食事制限対応 …… P50 参照
- ⑨検食の実施 …… P50 参照

〈定期的実施すること〉

- ⑩食品取扱者の衛生管理教育訓練 …… P52 参照
- ⑪使用水の管理 …… P52 参照
- ⑫ネズミ昆虫対策 …… P52 参照

2. 調理における衛生管理項目

- ①冷却が必要なもの(冷たいまま提供) …… P54 参照
- ②加熱するもの(加熱し熱いまま提供・加熱し高温保管) …… P54 参照
- ③加熱後冷却、または、加熱後冷却し再加熱するもの …… P54 参照

3. 提供スタイル(場所)における衛生管理項目

着席スタイル(宴会場) ……………	P56 参照
ビュッフェスタイル(宴会場・レストラン) ……	P56 参照
ルームサービス ……………	P58 参照
ケータリング ……………	P58 参照

2 衛生管理の実施

作成された衛生管理計画に沿って、日々衛生管理を確実に実行します。

①衛生管理計画に基づく実施

5S(整理、整頓、清掃、清潔、習慣)と手洗いの徹底を、安全で安心な飲食を提供するためにはまず実施することが大切です。5S 活動を実施しながら、各ホテルにおいて衛生管理計画を策定して、日々安心・安全な料理とサービスを提供するため実行しましょう。

基本的な衛生管理 5S とは

- **整理**…要る物、要らない物を分けて、要らない物は捨てるか別の場所に移動します。
まずは要る物と要らない物の判断基準を決めましょう。
- **整頓**…整理したものをどこに何があるのかわかるようにします。
まずは置く場所を決め、決められた位置に、決められた物を、決められた数置きましょう。整頓の例を写真など視覚的に確認できるものを貼っておくと整頓しやすいです。
- **清掃**…施設を清掃します。
いつ、どのような道具を使って、どこを、どのように清掃するのかを決め、実施しましょう。
- **清潔**…きれいな状態を維持します。
整理・整頓・清掃を徹底して実行し、きれいな状態を維持しましょう。
- **習慣**…決められたことを決められた通りに実行できるようにしていくことが重要です。



②記録の実施

実施したことを、記録表に記入していきます。以下に記録例を記載します。参考にしながら、各ホテルで記録表を作成し実施しましょう。

【衛生管理の記録例】

- ①一般衛生管理
 - 健康管理 〈日々実施すること〉…………… P60 参照
 - 〈定期的に実施すること〉…………… P62 参照
 - 衛生管理 〈日々実施すること〉…………… P64 参照
- ②設備の衛生管理 ……………… P66 参照
- ③食物アレルギー事故の防止 ……………… P68 参照
- ④調理における重要管理 ……………… P70 参照
- ⑤提供スタイル(場所)における管理
 - 着席スタイル(宴会場)…………… P72 参照
 - ビュッフェスタイル(宴会場・レストラン)…………… P74 参照
 - ルームサービス…………… P76 参照
 - ケータリング…………… P77 参照
- ⑥検食の実施…………… P78 参照

記録は各ホテルの身を守るための証拠書類にもなります。なぜ記録が必要なのか？記録をしなかったり、正しい記録をしなかった場合どうなるのか？を考え、適切な記録をしましょう。適切な記録を実施することにより次のようなメリットがあります。

- 食中毒発生の未然防止に繋がる。
- 万が一問題が発生した場合、衛生管理を適切に実施していることの証拠になる。
- 適正に衛生管理を実施しているかを確認できる。
- お客様や保健所に対して自信を持って自分たちの衛生管理の説明ができる。
- 振り返りなどにより業務の改善点が見えてくる。
- 業務の見直し、効率化に繋がるなどの効果が生まれる。

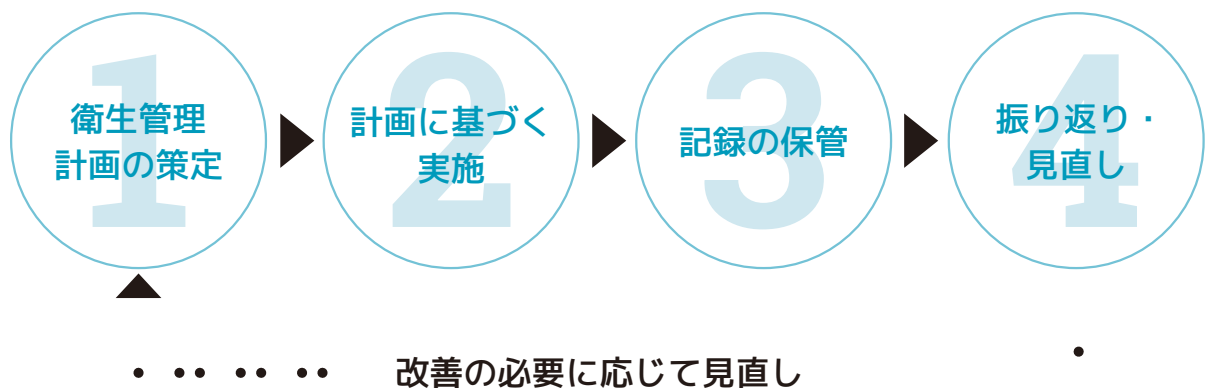


③記録の保管

実施した記録は1年間は保管しましょう。お客様から健康被害や異物混入などの苦情を受けた場合は保健所などへ速やかに報告しましょう。

④振り返りの実施

記録は定期的(1か月など)に振り返りも行いましょう。振り返りをしてクレームや衛生上、気がついたこと、同じような問題が発生している場合などは、同一の原因が考えられます。対応策など検討をしましょう。



衛生管理計画

①一般衛生管理項目（青字は参考例）〈日々実施すること〉

衛生管理計画			
①食品取扱者の衛生健康管理	日々の健康チェック	いつ	始業前 その他（ ）
		どのように	食品取扱者はおう吐や下痢、腹痛、発熱など体調不良でないか健康管理チェック表に従って健康管理の確認を行う。
		問題があったとき	おう吐、下痢、腹痛、発熱などの症状があった際は、チームの責任者に内容を報告する。指示を仰ぐ。 食品の取扱作業に従事しない。
	衛生的な手洗い	いつ	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 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	食品取扱者が適切なタイミングで手を洗っていないことを確認した場合は、速やかに手洗いをさせる。
	衛生的な作業着、帽子等の着用	いつ	始業前 ・ 作業中 その他（ ）
		どのように	衛生的な作業着、帽子等を着用する。作業場内では専用の履物を履く等。
		問題があったとき	食品取扱者が衛生的な作業着や帽子等を着用していないことや手順書に従っていないことを確認した場合は、着替えさせるなどする。
作成日： 2021年 3月 25日		作成者： 田中 剛	承認者： 鈴木 一郎

衛生管理計画			
②原材料の受入・下処理段階における管理	原材料の受入	いつ	原材料の受入時 その他（ ）
		どのように	受入担当者が立会い、次のことを確認を行う。 ・適切な保存方法の確認（温度計等を用いて温度を確認） ・品質、鮮度の目視確認（包装の破損や期限表示の確認）
		問題があったとき	問題があった場合は、責任者へ報告する。 返品し交換する。
	下処理段階	いつ	下処理時 その他（ ）
		どのように	下処理では外箱からの汚染防止、下処理専用の器具の使用、食品の汚染防止を意識するなど衛生的な取扱いをする。
		問題があったとき	実施できていなかった場合や、加熱せずに提供する食材を汚染させた場合は、直ちに責任者へ報告する。そのまま使用されないように区分けする。
③二次汚染の防止	いつ	始業前 ・ 作業中 ・ 業務終了後 その他（ ）	
	どのように	食品取扱者は調理済み食品やそのまま提供する食品へ二次汚染させないように汚染防止を意識して衛生的な取扱いをする。	
	問題があったとき	加熱せずに提供する食材や加熱調理後の食品を汚染させた場合や汚染させた可能性がある場合は、直ちに責任者へ報告する。 必要に応じて廃棄等の処理を行う。	
作成日： 2021年 3月 25日		作成者： 田中 剛	承認者： 鈴木 一郎

衛生管理計画

一般衛生管理項目 <日々実施すること>

衛生管理計画			
① 食品取扱者の衛生健康管理	日々の健康チェック	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	
	衛生的な手洗い	いつ	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 その他（ ）
		どのように	
		問題があったとき	
	衛生的な作業着、帽子等の着用	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	
作成日： 年 月 日		作成者： 承認者：	

衛生管理計画			
② 原材料の受入・下処理段階における管理	原材料の受入	いつ	原材料の受入時 その他（ ）
		どのように	
		問題があったとき	
	下処理段階	いつ	下処理時 その他（ ）
		どのように	
		問題があったとき	
③ 二次汚染の防止	二次汚染の防止	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	
作成日： 年 月 日		作成者： 承認者：	

衛生管理計画

衛生管理計画			
④施設設備の衛生管理	食品取扱施設の整理・清掃・洗浄（施設）	いつ	始業前 ・ 作業中 ・ 業務終了後 その他（ ）
		どのように	食品取扱場に不要なものがないか、必要なものが適切な場所にあるか確認を行う。また、清潔な状態が保たれているかを確認を行う。
		問題があったとき	不要物は撤去するとともに、必要なものは定数・定置管理を行う。清掃や洗浄が不十分であった場合は、再清掃・洗浄を行う。照明器具の交換や設備の点検を行う。
	トイレの清掃・消毒（施設）	いつ	始業前 ・ 業務終了後 その他（ 汚れていた時 ）
		どのように	清潔に維持できているか、ペーパータオル等が整備されているか確認を行う。
		問題があったとき	十分に洗浄が出来ていない場合は、再清掃・消毒を行う。なお、トイレが汚れているのを発見した際には、適宜、清掃・消毒を行う。ペーパー等の補充を行い、使用できるようにする。
	冷蔵庫・冷凍庫・保温庫の温度確認（設備）	いつ	始業前 ・ 作業時 ・ 業務終了後 その他（ ）
		どのように	温度計や付属のデジタル計で定められた温度基準であるか確認を行う。 (冷蔵庫 10℃以下、冷凍庫 -18℃以下、保温庫 60℃以上)
		問題があったとき	庫内温度に異常があった場合は責任者へ報告する。設定温度の再調整 / 故障の場合は修理依頼 食材等の状態に応じて使用しない又は加熱用にする
	器具・容器等洗浄・消毒（設備）	いつ	始業前 ・ 作業時 ・ 業務終了後 その他（ ）
		どのように	食品に直接触れる器具は、汚染の都度又は作業終了後に洗浄・消毒・乾燥させる。洗浄・消毒した器具・容器等は清潔に保管する。必要に応じてアルコール消毒を行う。
		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再度洗浄・消毒等を行う。
手洗い設備の管理（設備）	いつ	始業前 ・ 作業時 ・ 業務終了後 その他（ ）	
	どのように	十分な水の供給ができ、衛生的に手指の洗浄及び乾燥が適切に行えるか確認する。	
	問題があったとき	適切な手洗いができるように整備する。	
機械器具の衛生管理（設備）	いつ	始業前 ・ 作業時 ・ 業務終了後 その他（ ）	
	どのように	使用後は、分解・洗浄・消毒をし、所定の場所へ衛生的に保管する。	
	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、再度洗浄・消毒等を行う。	
作成日： 2021年 3月 25日		作成者： 田中 剛	
		承認者： 鈴木 一郎	

衛生管理計画

衛生管理計画			
④施設設備の衛生管理	食品取扱施設の整理・清掃・洗浄（施設）	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	
	トイレの清掃・消毒（施設）	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	
	冷蔵庫・冷凍庫・保温庫の温度確認（設備）	いつ	始業前 ・ 作業時 ・ 業務終了後 その他（ ）
		どのように	
		問題があったとき	
	器具・容器等洗浄・消毒（設備）	いつ	始業前 ・ 作業時 ・ 業務終了後 その他（ ）
		どのように	
		問題があったとき	
	手洗い設備の管理（設備）	いつ	始業前 ・ 作業時 ・ 業務終了後 その他（ ）
		どのように	
		問題があったとき	
機械器具の衛生管理（設備）	いつ	始業前 ・ 作業時 ・ 業務終了後 その他（ ）	
	どのように		
	問題があったとき		
作成日：		年 月 日	作成者： 承認者：

衛生管理計画

衛生管理計画			
⑤ 廃棄物排水の取扱い	廃棄物・排水の取扱い	いつ	作業中 ・ 業務終了後 その他 ()
		どのように	廃棄物は作業場から速やかに密封して搬出し、指定の場所に保管する。汚液や汚臭が漏れないように常に清潔にする。汚水が上がってくるなどしないようにきちんと排水できるような管理をする。
		問題があったとき	廃棄物の保管場所等が汚れていた場合は、清掃を行う。 排水設備の不具合等は、専門業者へ連絡するなど復旧に務める。
⑥ 異物混入の防止	器具等の欠けの確認	いつ	始業前 ・ 作業時 ・ 業務終了後 その他 ()
		どのように	使用前及び使用後に包丁やスライサー等の器具について、欠けがないか確認を行う。
		問題があったとき	責任者に報告し、指示を受ける。使用して調理した食品が提供されないよう識別し、廃棄等適切な処理をする。
	厨房内・宴会場での異物混入防止	いつ	作業時 その他 ()
		どのように	調理や料理を提供する厨房内や宴会場に、ホチキス、クリップ、輪ゴム、透明セロハンテープがないか確認を行う。
		問題があったとき	発見した際には直ちにその場より排除する。 必要に応じて教育訓練する。
⑦ 食物アレルギー事故の防止	アレルギー対応の有無	いつ	有 その他 ()
		どのように	アレルギー対応が必要な場合は、手順書に従い管理できたか確認を行う。
		問題があったとき	誤って提供した場合は、直ちに責任者に報告すると共に、指示を受ける。 交差接触をした可能性がある場合は、アレルギーの方に提供されないよう識別して管理する。
	ピクトグラムの表示	いつ	宴会場 ・ ビュッフェ会場 その他 ()
		どのように	宴会場やビュッフェ会場では、提供する食事等の横に表示しているか確認を行う。
		問題があったとき	提供前に確認をし、表示がない場合は至急対応する。 対応できない場合は、提供を控える。
⑧ 宗教等による食事制限対応	食事制限対応	いつ	対応時 その他 ()
		どのように	マニュアルに従い対応できたか確認を行う。
		問題があったとき	対応できない場合は、明確に断る。
⑨ 検食の実施	検食の実施	いつ	パーティー ・ 宴会 その他 ()
		どのように	メニューごとに必要量を清潔な容器に入れ、冷凍庫で保管する。
		問題があったとき	責任者に報告し、指示を受ける。
作成日： 2021年 3月 25日 作成者： 田中 剛 承認者： 鈴木 一郎			

衛生管理計画

衛生管理計画			
⑤ 廃棄物・排水の取扱い	廃棄物・排水の取扱い	いつ	始業前 ・ 作業時 ・ 業務終了後 その他 ()
		どのように	
		問題があったとき	
⑥ 異物混入の防止	器具等の欠けの確認	いつ	始業前 ・ 作業時 ・ 業務終了後 その他 ()
		どのように	
		問題があったとき	
	厨房内・宴会場での異物混入防止	いつ	始業前 ・ 作業時 ・ 業務終了後 その他 ()
		どのように	
		問題があったとき	
⑦ 食物アレルギー事故の防止	アレルギー対応の有無	いつ	有 ・ 無 その他 ()
		どのように	
		問題があったとき	
	ピクトグラムの表示	いつ	有 ・ 無 その他 ()
		どのように	
		問題があったとき	
⑧ 宗教等による食事制限対応	食事制限対応	いつ	対応時 その他 ()
		どのように	
		問題があったとき	
⑨ 検食の実施	検食の実施	いつ	パーティー ・ 宴会 その他 ()
		どのように	
		問題があったとき	
その他 ()		いつ	
		どのように	
		問題があったとき	
作成日： 年 月 日 作成者： 承認者：			

衛生管理計画

①一般衛生管理項目（青字は参考例）〈定期的に実施すること〉

衛生管理計画			
⑩食品取扱者の衛生管理教育訓練	健康診断の受診 (年1回)	いつ	6月 その他()
		どのように	年1回健康診断を受診させる。
		問題があったとき	必ず受診させる。
	教育訓練の実施 (定期的)	いつ	4月・新しく人が入った時 その他()
		どのように	調理従事者など食品を取扱う従業員に対して、衛生管理について教育訓練を実施する。
		問題があったとき	教育訓練を受けていないものは、従事させない。
	検便の実施 (定期的)	いつ	1回/月(10月~3月はノロウイルス含む) その他(臨時等)
		どのように	定期的に検便をうけさせる。
		問題があったとき	陽性の結果が出た場合は、その食品取扱者は食品に直接触れる業務等に携わらないようにさせる。ノロウイルスの無症状病原体保有者となった場合も同様。
⑪使用水の管理	貯水槽の点検	いつ	10月 その他()
		どのように	貯水槽の周辺を定期的に清掃し、清潔に保っているか確認を行う。
		問題があったとき	水質検査を実施する。飲用不適となった際は、直ちに使用を中止し、保健所長の指示を受け、適切な対応を取る。
⑫ネズミ昆虫対策	ネズミ・昆虫対策	いつ	4月・発見時 その他()
		どのように	駆除作業を実施する。
		問題があったとき	作業中にネズミ・昆虫を見つけた時は、可能な限り駆除するとともに繁殖場所や侵入経路を確認し、専門業者に相談するなど必要な対策を取る。
その他	その他	いつ	
		どのように	
		問題があったとき	
その他	その他	いつ	
		どのように	
		問題があったとき	
作成日： 2021年 3月 25日 作成者： 田中 剛 承認者： 鈴木 一郎			

一般衛生管理項目〈定期的に実施すること〉

衛生管理計画			
⑩食品取扱者の衛生管理教育訓練	健康診断の受診 (年1回)	いつ	月 その他()
		どのように	
		問題があったとき	
	教育訓練の実施 (定期的)	いつ	回/月 その他()
		どのように	
		問題があったとき	
	検便の実施 (定期的)	いつ	回/月 その他()
		どのように	
		問題があったとき	
⑪使用水の管理	貯水槽の点検	いつ	月 その他()
		どのように	
		問題があったとき	
⑫ネズミ・昆虫対策	ネズミ・昆虫対策	いつ	月 その他()
		どのように	
		問題があったとき	
その他	その他	いつ	
		どのように	
		問題があったとき	
その他	その他	いつ	
		どのように	
		問題があったとき	
作成日： 年 月 日		作成者： 承認者：	

②調理における衛生管理項目 (青字は参考例)

衛生管理計画			
	グループ	主なメニュー	チェック方法 (例)
①冷却が必要なもの	冷たいまま提供	前菜	調味後、提供するまで冷蔵庫で保管 冷凍庫より取り出し盛付しすぐに提供
		サラダ	野菜は飲用に適した水で十分に洗浄した後、適切な殺菌を行う 盛付、提供するまで冷蔵庫で保管
		刺身	冷蔵保管している魚をさばいてすぐに提供
		デザート (フルーツなど)	フルーツなどは洗浄後、カットして提供 (冷蔵保管)
		デザート (アイスなど)	冷凍庫より取り出し盛付しすぐに提供
②加熱するもの	加熱し熱いまま提供	焼き物 (肉、魚など)	外観 (焼き目、肉汁の色)、材料に対する火加減
		揚げ物 (肉、野菜など)	外観 (素材の色)、材料に対する火加減
		蒸し物 (肉、魚介、卵、野菜など)	蒸しあがり後、すぐに提供。保管する場合は保温庫にて保温
	加熱し高温保管	ご飯	炊飯後、高温保管
③加熱後冷却、または、加熱後冷却し再加熱するもの	加熱調理後冷却し、冷たいまま提供	前菜 (テリーヌ)	肉や野菜など蒸し焼き後、すぐに冷却する。カットし冷たいまま提供
		デザート (杏仁豆腐など)	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
	加熱調理後冷却し、再加熱	出汁・汁物 焼き物 煮物	加熱調理後、プラストチラーなどに鍋ごと浸け、粗熱がとれたら小分けして冷蔵庫で保管 調理後、小分けして冷蔵庫で保管 (2時間以内に21℃以下、さらに4時間以内に5℃以下まで冷却) 【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 煮汁や湯気などで判断
作成日: 2021年 3月 25日 作成者: 田中 剛 承認者: 鈴木 一郎			

調理における衛生管理項目

衛生管理計画			
	グループ	主なメニュー	チェック方法 (例)
① 冷却が必要なもの	冷たいまま提供		
② 加熱するもの	加熱し熱いまま提供		
	加熱し高温保管		
③ 加熱後冷却、または、加熱後冷却し再加熱するもの	加熱調理後冷却し、冷たいまま提供		
	加熱調理後冷却し、再加熱		
作成日：	年	月	日
作成者：			承認者：

③提供スタイル(場所)における衛生管理項目 (青字は参考例)

衛生管理計画		
◎着席スタイル (宴会場)	作り置き時間と温度管理 (作り置き：2時間以内)	調理終了時間と保管温度を管理する。 調理終了時間から作り置き時間を超えたものは提供しない。 決められた保管温度でない場合も提供しない。
	提供時間の管理	提供までの時間を管理する。 最終調理や盛付から長時間放置されたものは提供しない。
	手洗い	盛付や配膳、食事の終わった食器・器具などの戻し、料理を提供する前は適切な手洗いをする。 食品取扱者が適切なタイミングで手を洗っていないことを確認した場合は、速やかに手洗いをさせる。
	衛生的な器具・容器の使用	清潔に維持されているものを使用する。 汚れているものなどは使用しない。
	衛生的な陳列	陳列場所に異物となるようなものがないか、クロスなどは清潔であるか確認する。 料理ごとにスペースが確保されているか確認する。 清掃や交換、スペースを確保して衛生的に陳列する。
作成日： 2021年 3月 25日 作成者： 田中 剛 承認者： 鈴木 一郎		

衛生管理計画		
◎ビュッフェスタイル (宴会場・レストラン)	作り置き時間と温度管理 (作り置き：2時間以内)	調理終了時間と保管温度を管理する。 調理終了時間から作り置き時間を超えたものは提供しない。 決められた保管温度でない場合も提供しない。
	提供時間の管理と料理の温度管理	定期的に料理の皿など料理以外の箇所を触った際の感覚や湯気の立ち具合など見た目 で温度を管理する。 提供時間の期限を管理する。 提供から長時間放置されたものは撤去する。
	手洗い	食事の終わったシルバー類の戻し、料理を提供する前には適切な手洗いをする。 食品取扱者が適切なタイミングで手を洗っていないことを確認した場合は、速やかに手洗いをさせる。
	衛生的な器具・容器の使用	清潔に維持されているものを使用する。 汚れているものなどは使用しない。
	衛生的な陳列	陳列場所に異物となるようなものがないか、クロスなどは清潔であるか確認する。 料理ごとにスペースが確保されているか確認する。 清掃や交換、スペースを確保して衛生的に陳列する。
	トング等の交換	定期的に交換する。 汚れているものや落下したものはすぐに交換する。
作成日： 2021年 3月 25日 作成者： 田中 剛 承認者： 鈴木 一郎		

提供スタイル(場所)における衛生管理項目

衛生管理計画		
◎着席スタイル (宴会場)	作り置き時間と温度管理 (作り置き：2時間以内)	
	提供時間の管理	
	手洗い	
	衛生的な器具・容器の使用	
	衛生的な陳列	
作成日： 年 月 日 作成者： 承認者：		

衛生管理計画		
◎ビュッフェスタイル (宴会場・レストラン)	作り置き時間と温度管理 (作り置き：2時間以内)	
	提供時間の管理と料理の温度管理	
	手洗い	
	衛生的な器具・容器の使用	
	衛生的な陳列	
	トング等の交換	
作成日： 年 月 日 作成者： 承認者：		

衛生管理計画

衛生管理計画		
◎ ル ーム サー ビス	提供時間の管理	提供までの時間を管理する。 最終調理や盛付から長時間放置されたものは提供しない。
	手洗い	盛付や配膳、食事の終わった食器・器具などの戻し、料理を提供する前は適切な手洗いを する。 食品取扱者が適切なタイミングで手を洗っていないことを確認した場合は、速やかに 手洗いをさせる。
	衛生的な器具・容器の使用	清潔に維持されているものを使用する。 汚れているものなどは使用しない。
	移動中の衛生管理	料理に衛生的なクローシュやラップ等により、二次感染がないように覆いをして運搬 する。
作成日： 2021年 3月 25日 作成者： 田中 剛 承認者： 鈴木 一郎		

衛生管理計画		
◎ ケ ータ リ ン グ	ケータリング提供の可否	予めケータリング提供が可能であるか確認する。 不可能と判断した際は、提供を断る。
	移動中の時間と温度管理	移動中の時間と温度を管理する。 管理温度を外れたもの、その状態で長時間放置されたものは提供しない。
	手洗い	盛付や配膳、料理を提供する前に適切な手洗いを する。 食品取扱者が適切なタイミングで手を洗っていないことを確認した場合は、速やかに 手洗いをさせる。
	衛生的な器具・容器の使用	清潔に維持されているものを使用する。 汚れているものなどは使用しない。
	衛生的な陳列	陳列場所に異物となるようなものがないか、提供場所が清潔であるか確認する。 料理ごとにスペースが確保されているか確認する。 清掃や交換、スペースを確保して衛生的に陳列する。
作成日： 2021年 3月 25日 作成者： 田中 剛 承認者： 鈴木 一郎		

一般衛生管理 (記入例)

実施記録 食品取扱者の衛生健康管理

作成日： 2021年 3月 25日 改定日：初版

〈日々実施すること〉

日付：2021年 4月 10日

健康管理：おう吐、下痢、腹痛、発熱などがなければ「良に○」を記入
異常などがあった場合は「否に○」をし「特記事項」に日付とその内容を記入

食品取扱者の氏名	健康管理	食品取扱者の氏名	健康管理	確認者 (サイン)	特記事項	責任者確認 (日付・サイン)
穂積 令	良・否		良・否		4/10 AM7時頃 協さんより微熱と下痢の症状があると の報告有 →帰宅させ病院に行くよう指示 →14時過ぎに連絡有 →病院で検便も受診したとのこと →検便結果と体調が戻ったら出社 するよう指示 (田中)	
照茂 和子	良・否		良・否			
協 元	良・否		良・否	田中		
会津 年郎	良・否		良・否		4/12 PMI時頃 協さんより連絡有 →検便結果でノロウイルスが陽性 だったとのこと →陰性になるまで出社停止を指示 →明日、チームの他の従業員へも検 便実施 (田中)	4/30 鈴木
	良・否		良・否			
	良・否		良・否			
	良・否		良・否			
	良・否		良・否			

一般衛生管理

実施記録 食品取扱者の衛生健康管理

作成日： 年 月 日 改定日：初版

〈日々実施すること〉

日付： 年 月 日

健康管理：おう吐、下痢、腹痛、発熱などがなければ「良に○」を記入
異常などがあった場合は「否に○」をし「特記事項」に日付とその内容を記入

食品取扱者の氏名	健康管理	食品取扱者の氏名	健康管理	確認者 (サイン)	特記事項	責任者確認 (日付・サイン)
	良・否		良・否			
	良・否		良・否			
	良・否		良・否			
	良・否		良・否			
	良・否		良・否			
	良・否		良・否			
	良・否		良・否			
	良・否		良・否			
	良・否		良・否			
	良・否		良・否			

実施記録 食品取扱者の衛生健康管理

作成日： 2021年 3月25日

改定日：初版

〈定期的に実施すること〉

年度：令和3(2021)年度

健診：年1回健康診断を受ける。受診したら「日付」を記入

教育：教育訓練を実施した場合は「日付」と内容を記入

検便：検便を受けたら「日付」を記入

※異常があった場合は「否に○」をし「特記事項」に日付とその内容を記入

食品取扱者の氏名	検診	教育	検便	特記事項	責任者確認 (日付・サイン)
穂積 令	6/10 受診	4/8 衛生的な手洗い	4/1 (ノロ有)、4/13 (ノロ有)、 5/7、6/3、……	4/2 4/1より会津年郎さん 新規採用 教育訓練手順書を用い て教育訓練開始 (田中)	4/30 鈴木 5/31 鈴木 6/30 鈴木……
照茂 和子	6/10 受診	4/8 衛生的な手洗い	4/1 (ノロ有)、4/13 (ノロ有)、 5/1、6/3、……		4/30 鈴木 5/31 鈴木 6/30 鈴木……
協 元	6/13 受診	4/8 衛生的な手洗い	4/1 (ノロ有)、4/10 (ノロ有)、 5/1、6/3、……	4/13 臨時で検便実施 (田中)	4/30 鈴木 5/31 鈴木 6/30 鈴木……
会津 年郎	6/20 受診	4/3 施設と設備の衛生管理 4/8 衛生的な手洗い	4/3 (ノロ有)、4/13 (ノロ有)、 5/7、6/3、……		4/30 鈴木 5/31 鈴木 6/30 鈴木……

実施記録

〈定期的に実施すること〉

作成日： 年 月 日 改定日：初版

年度： () 年度

食品取扱者の氏名	検診	教育	検便	特記事項	責任者確認 (日付・サイン)

実施記録 一般衛生管理項目

作成日: 2021年3月25日 改定日: 初版

〈日々実施すること〉

計画に基づいた項目ができていれば「良に○」、できていなければ「否に○」を記入
 それぞれの確認が終わったら振り返り記録する
 「否」の場合は「特記事項」に日付とその内容を記入

日付: 2021年4月1週

分類	衛生管理			設備の管理				施設の管理				確認者 (サイン)	特記事項	責任者 確認 (日付・サイン)	
	① 衛生的な 手洗い	② 原材料 受入確認	② 原材料 受入時の 温度帯	③ 二次感染 の防止	④ 器具・ 容器等の 洗浄・消毒	④ 手洗い 設備の 管理	④ 機械器具 の衛生 管理	⑤ 廃棄物・ 排水の 取扱い	⑥ 器具等の 欠けの 確認	② 下如理時 の汚染 管理	④ 施設の 整理・ 清掃・洗浄				④ トイレの 清掃・ 消毒
月 4/1	良・否 ○	良・否 ○	良・否 ○	良・否 ○	良・否 ○	良・否 ○	良・否 ○	良・否 ○	良・否 ○	良・否 ○	良・否 ○	良・否 ○	渡	4/1(月) サービス部門で手を洗 わずに料理を提供しよ うとしたので、手洗い を実施させた。次の ミーティングで手洗い の徹底について周知 をお願いします。(渡) → 4/1 了解(鈴木)	4/8 鈴木
火 4/2	良・否 ○	良・否 ○	良・否 ○	良・否 ○	良・否 ○	良・否 ○	良・否 ○	良・否 ○	良・否 ○	良・否 ○	良・否 ○	良・否 ○	三好		
水 4/3	良・否 ○	良・否 ○	良・否 ○	良・否 ○	良・否 ○	良・否 ○	良・否 ○	良・否 ○	良・否 ○	良・否 ○	良・否 ○	良・否 ○	渡		
木 /	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		4/2(火) ミーティングで衛生 的な手洗いについて 周知をおこなった。 (鈴木)	
金 /	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
土 /	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
日 /	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

実施記録 一般衛生管理項目

〈日々実施すること〉

作成日： 年 月 日 改定日：初版

日付： 年 月 週

分類	衛生管理						設備の管理				施設の管理			確認者 (サイン)	特記事項	責任者 確認 (日付・サイン)
	① 衛生的な 手洗い	① 衛生的な 作業着の 着用	② 原材料 受入確認	② 原材料 受入時の 温度帯	③ 二次感染 の防止	④ 器具・ 容器等の 洗浄・消毒	④ 手洗い 設備の 管理	④ 機械器具 の衛生 管理	⑤ 廃棄物・ 排水の 取扱い	⑥ 器具等の 欠けの 確認	② 下処理時 の汚染 管理	④ 施設の 整理・ 清掃・洗浄	④ トイレの 清掃・ 消毒			
月 /	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
火 /	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
水 /	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
木 /	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
金 /	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
土 /	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
日 /	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

一般衛生管理 (記入例)

実施記録 設備の衛生管理 (冷蔵庫・冷凍庫・保温庫の確認)

作成日： 2021年3月25日 改定日：初版

〈日々実施すること〉

- 冷蔵庫 (基準10°C以下)：始業前および業務終了後に時間とデジタル温度計の温度を記入
- 冷凍庫 (基準-18°C以下)：始業前および業務終了後に時間とデジタル温度計の温度を記入
- 保温庫 (基準60°C以上)：使用時に時間とデジタル温度計の温度を記入
- ※基準を逸脱した場合は、対応時間と内容を特記事項へ記入
- ※冷蔵庫・冷凍庫がDF (霜取り) の場合は、時間をおいて確認
- ※対応できないことなどがあつた場合は、責任者へ報告して指示を仰ぐ

日付：2021年4月1日

分類	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	冷蔵庫 冷凍庫	冷蔵庫 冷凍庫	特記事項	責任者確認 (日付・サイン)
装置No.	RF-①	RF-②	RF-③	RF-④	RF-⑤				
始業前 (時間・°C)	6:00 8°C	6:02 7°C	6:05 6°C	6:10 7°C	6:12 9°C				
確認者 (サイン)	仁藤	仁藤	仁藤	仁藤	仁藤				
業務終了後 (時間・°C)	21:15 7°C	21:20 8°C	21:22 7°C	21:25 8°C	21:28 7°C				
確認者 (サイン)	藤原	藤原	藤原	藤原	藤原				
分類	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				
装置No.	RF-⑥	RF-⑦	RF-⑧	RF-⑨	RF-⑩				
始業前 (時間・°C)	6:15 6°C	6:17 8°C	6:19 6°C	6:25 8°C	6:27 8°C				
確認者 (サイン)	仁藤	仁藤	仁藤	仁藤	仁藤				
業務終了後 (時間・°C)	21:35 7°C	21:37 8°C	21:40 DF -21:55 6°C	21:42 7°C	21:45 7°C				
確認者 (サイン)	藤原	藤原	藤原	藤原	藤原				
分類	保温庫	保温庫	保温庫	保温庫	保温庫				
装置No.	HR-①	HR-②	HR-③	HR-④	HR-⑤				
使用時 (時間・°C)	11:05 57°C	11:05 62°C	15:00 61°C	15:00 63°C	15:00 61°C				
確認者 (サイン)	三木	三木	島田	島田	島田				
								4/1 11:05 HR-①の保温庫を使用しようとしたところ、温度が57°Cであったため、使用せずHR-②を使用した。設定温度は65°Cとなっていた。1時間後に確認したところ、56°Cとなっていた。 修理が必要と思われるため、チームリーダーへ報告した。 (三木) →メーカーへ連絡しました。 4日修理に来ます。 (4/2 五島)	4/8 田中

一般衛生管理

実施記録 設備の衛生管理（冷蔵庫・冷凍庫・保温庫の確認）

〈日々実施すること〉

作成日： 年 月 日 改定日：初版

日付： 年 月 日

分類	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	冷蔵庫 冷凍庫	冷蔵庫 冷凍庫	冷蔵庫 冷凍庫	冷蔵庫 冷凍庫	特記事項	責任者確認 (日付・サイン)
装置No.											
始業前 (時間・℃)											
確認者 (サイン)											
業務終了後 (時間・℃)											
確認者 (サイン)											
分類	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	冷蔵庫 冷凍庫	冷蔵庫 冷凍庫	冷蔵庫 冷凍庫	冷蔵庫 冷凍庫		
装置No.											
始業前 (時間・℃)											
確認者 (サイン)											
業務終了後 (時間・℃)											
確認者 (サイン)											
分類	保温庫	保温庫	保温庫	保温庫	保温庫	保温庫	保温庫	保温庫	保温庫		
装置No.											
使用時 (時間・℃)											
確認者 (サイン)											

実施記録 食物アレルギー事故の防止

作成日： 2021年3月25日

改定日：初版

日付： 2021年4月1週

それぞれの提供が終わったら振り回り記録
計画に基づいた項目ができていれば「良に○」、できていなければ「否に○」を記入
「否」の場合は「特記事項」に日付とその内容を記入

実施日	項目	佐藤様 えび・カニ等 甲殻類	伊藤様 そば	佐々木様 そば	様	様	様	様	確認者(サイン)	特記事項	責任者確認 (日付・サイン)
4月1日	アレルギー品目			そば					田中	4/2 13時頃 石井様への提供前の確認において、そばアレルギーを確認。料理部門へ確認したところ、連絡を受けていないとのことだった。 →サービス長に確認 →料理長より至急対応すると連絡有 →お連れ様と同じタイミングでお料理が提供できた。(郷) ※伝達ミスの原因を確認したところ、前日の夜遅くに連絡があり、コール担当ではないものに対応し、指定の記入用紙に担当者がアレルギー情報を記入していないことが判明 →深夜の時間帯も含め、コール担当以外のスタッフにもお客様情報のすべてを記入するよう周知徹底した。また、サービススタッフと調理スタッフで指定の記入用紙を共有することを改めて徹底を指示した。(4/2 鈴木)	4/2 鈴木
	各部門への伝達	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	西		
	提供	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	福田		
実施日	項目	坂本様	丸様	Johnson様	石井様	様	様	様	確認者(サイン)		
	アレルギー品目	卵	卵	グルテン (小麦)	そば				田中		
4月2日	各部門への伝達	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	西		
	提供	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	福田		
	項目	小川様	金子様	稲尾様	林様	山下様	森様	様	確認者(サイン)		
4月3日	アレルギー品目	リングゴ	くるみ	卵	魚卵	落花生	そば		田中		
	各部門への伝達	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	西		
	提供	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	福田		
実施日	項目	様	様	様	様	様	様	様	確認者(サイン)		
	アレルギー品目										
	各部門への伝達	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
4月4日	提供	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
	項目	様	様	様	様	様	様	様	確認者(サイン)		
	アレルギー品目										
4月5日	各部門への伝達	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
	提供	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
	項目	様	様	様	様	様	様	様	確認者(サイン)		
実施日	アレルギー品目										
	各部門への伝達	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
	提供	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
4月6日	項目	様	様	様	様	様	様	様	確認者(サイン)		
	アレルギー品目										
	各部門への伝達	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
4月7日	提供	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
	項目	様	様	様	様	様	様	様	確認者(サイン)		
	アレルギー品目										
4月7日	各部門への伝達	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
	提供	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
	項目	様	様	様	様	様	様	様	確認者(サイン)		

実施記録 食物アレルギー事故の防止

作成日： 年 月 日 改定日：初版

日付： 年 月 週

実施日	項目	様	様	様	様	様	様	様	様	様	様	確認者(サイン)	特記事項	責任者確認 (日付・サイン)
月 日	アレルギー品目													
	各部門への伝達	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
	提供	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
実施日	項目	様	様	様	様	様	様	様	様	様	様	確認者(サイン)		
月 日	アレルギー品目													
	各部門への伝達	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
	提供	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
実施日	項目	様	様	様	様	様	様	様	様	様	様	確認者(サイン)		
月 日	アレルギー品目													
	各部門への伝達	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
	提供	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
実施日	項目	様	様	様	様	様	様	様	様	様	様	確認者(サイン)		
月 日	アレルギー品目													
	各部門への伝達	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
	提供	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
実施日	項目	様	様	様	様	様	様	様	様	様	様	確認者(サイン)		
月 日	アレルギー品目													
	各部門への伝達	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
	提供	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
実施日	項目	様	様	様	様	様	様	様	様	様	様	確認者(サイン)		
月 日	アレルギー品目													
	各部門への伝達	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
	提供	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
実施日	項目	様	様	様	様	様	様	様	様	様	様	確認者(サイン)		
月 日	アレルギー品目													
	各部門への伝達	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
	提供	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
実施日	項目	様	様	様	様	様	様	様	様	様	様	確認者(サイン)		

実施記録 調理における重要管理項目

作成日： 2021年 3月 25日 改定日：初版

日付： 2021年 4月 1週

それぞれの提供が終わったら振り返り記録する

計画に基づいた項目ができていれば「良に○」、できていなければ「否に○」を記入

「否」の場合は「特記事項」に日付とその内容を記入

- ※1 プラストチラーや冷却槽、小分けにしての十分な冷却(2時間以内に21℃以下、さらに4時間以内に5℃以下まで冷却)
- ※2 気泡が出るまで十分に加熱

分類	非加熱のもの		加熱するもの		加熱後冷却・再加熱するもの			確認者 (サイン)	特記事項	責任者確認 (日付・サイン)
	冷たいまま提供	熱いまま提供	加熱後の冷却	加熱後冷却し、再加熱	冷却時の二次感染の防止	加熱後冷却し、再加熱	再加熱			
月 4/1	朝食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	料長・鶴	4/2(火)11時頃 ランチ用の○○ソースの1つが、ラックが外れ冷蔵庫に入っていた。 料理長に相談し、ランチでは使用せず。 →破棄した。 明日用の仕込み増やす! (小松)	4/8 神田
	昼食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	料長・鶴		
	夕食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	料長・鶴		
火 4/2	朝食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	料長・鶴		
	昼食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	料長・鶴		
	夕食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	料長・鶴		
水 4/3	朝食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	料長・鶴		
	昼食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	料長・鶴		
	夕食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	料長・鶴		
木 /	朝食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
	昼食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
	夕食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
金 /	朝食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
	昼食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
	夕食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
土 /	朝食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
	昼食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
	夕食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
日 /	朝食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
	昼食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
	夕食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

実施記録 調理における重要管理項目

作成日： 年 月 日 改定日：初版

日付： 年 月 週

分類	非加熱のもの 冷たいまま提供		加熱するもの 熱いまま提供		加熱後の冷却		加熱後冷却・再加熱するもの 冷却時の 二次感染の防止		加熱後冷却し、 再加熱	確認者 (サイン)	特記事項	責任者確認 (日付・サイン)
	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否				
月 /	朝食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
	昼食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
	夕食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
火 /	朝食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
	昼食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
	夕食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
水 /	朝食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
	昼食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
	夕食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
木 /	朝食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
	昼食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
	夕食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
金 /	朝食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
	昼食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
	夕食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
土 /	朝食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
	昼食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
	夕食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
日 /	朝食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
	昼食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
	夕食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

提供スタイル(場所)における管理 (記入例)

実施記録 着席スタイル(宴会場)での重要管理事項

作成日: 2021年3月25日 改定日: 初版

日付: 2021年4月1週

提供時間 2時間以内

計画に基づいた項目ができていれば「良」に○、「できていなければ」「否」に○を記入
「否」の場合は「特記事項」に日付とその内容を記入

宴名	分類	保管温度	提供時間の管理	手洗いの実施	衛生的な器具・ 容器の使用	確認者 (サイン)	特記事項	責任者確認 (日付・サイン)
月 4/1	(株)○○様 歓迎会 △△様 お誕生日会	良・否 良・否 良・否	良・否 良・否 良・否	良・否 良・否 良・否	良・否 良・否 良・否	福田 福田	4/1(月)14時頃 Aさんが食べ終わった後の食器を戻した 後に手を洗わずに次の料理を提供しよう としたため、注意し手洗いをさせてから提 供させた。 (諸田)	4/8 田中
火 4/2	□□家・▽▽家 婚礼 ホテル大学 第○期同窓会 ○×ツアー 御一行様	良・否 良・否	良・否 良・否	良・否 良・否	良・否 良・否	福田 福田 福田 福田 福田	4/2(火)19時頃 箸箱に食事を落としたりとお客様からご連 絡いただいた。新しいものと交換 (牧)	
水 /		良・否 良・否	良・否 良・否	良・否 良・否	良・否 良・否			
木 /		良・否 良・否	良・否 良・否	良・否 良・否	良・否 良・否			
金 /		良・否 良・否	良・否 良・否	良・否 良・否	良・否 良・否			
土 /		良・否 良・否	良・否 良・否	良・否 良・否	良・否 良・否			
日 /		良・否 良・否	良・否 良・否	良・否 良・否	良・否 良・否			

提供スタイル(場所)における管理

実施記録 着席スタイル(宴会場)での重要管理事項

作成日： 年 月 日 改定日：初版

日付： 年 月 週

宴名	分類	保管温度	提供時間の管理	手洗いの実施	衛生的な器具・ 容器の使用	確認者 (サイン)	特記事項	責任者確認 (日付・サイン)
月 /		良・否	良・否	良・否	良・否			
		良・否	良・否	良・否	良・否			
		良・否	良・否	良・否	良・否			
火 /		良・否	良・否	良・否	良・否			
		良・否	良・否	良・否	良・否			
		良・否	良・否	良・否	良・否			
水 /		良・否	良・否	良・否	良・否			
		良・否	良・否	良・否	良・否			
		良・否	良・否	良・否	良・否			
木 /		良・否	良・否	良・否	良・否			
		良・否	良・否	良・否	良・否			
		良・否	良・否	良・否	良・否			
金 /		良・否	良・否	良・否	良・否			
		良・否	良・否	良・否	良・否			
		良・否	良・否	良・否	良・否			
土 /		良・否	良・否	良・否	良・否			
		良・否	良・否	良・否	良・否			
		良・否	良・否	良・否	良・否			
日 /		良・否	良・否	良・否	良・否			
		良・否	良・否	良・否	良・否			
		良・否	良・否	良・否	良・否			

提供スタイル(場所)における管理 (記入例)

実施記録 ビュッフェスタイル(宴会場・レストラン)での重要管理事項

作成日: 2021年3月25日 改定日: 初版

日付: 2021年 4月 1週

提供時間 2時間以内
 計画に基づいた項目ができていれば「良に○」、できていなければ「否に○」を記入
 「否」の場合は「特記事項」に日付とその内容を記入

分類	宴名	保管温度	提供時間の管理	手洗いの実施	衛生的な器具・容器の使用	衛生的な陳列	トンブ等の交換	ピクトグラム の表示	確認者 (サイン)	特記事項	責任者確認 (日付・サイン)
月	宿泊者用	朝食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	水見		
4/1		昼食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	—		
		夕食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	—		
火	宿泊者用	朝食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	福田		
4/2		昼食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	—		
		夕食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	福田		
水	▽□(株)様懇親会 宿泊者用	朝食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	水見	4/3(水)朝食 お客様がトンブを落とされた ので交換	
4/3		昼食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	—	(山本) →引き続きお願いします。 (水見)	4/8 田中
		夕食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	—		
木	/	朝食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
/		昼食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
		夕食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
金	/	朝食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
/		昼食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
		夕食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
土	/	朝食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
/		昼食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
		夕食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
日	/	朝食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
/		昼食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
		夕食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

提供スタイル(場所)における管理

実施記録 ビュッフェスタイル(宴会場・レストラン)での重要管理事項

作成日： 年 月 日 改定日：初版

日付： 年 月 週

分類	宴名	保管温度	提供時間の管理	手洗いの実施	衛生的な器具・容器の使用	衛生的な陳列	トンブ等の交換	ピクトグラム の表示	確認者 (サイン)	特記事項	責任者確認 (日付・サイン)
月 /	朝食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
	昼食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
	夕食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
火 /	朝食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
	昼食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
	夕食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
水 /	朝食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
	昼食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
	夕食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
木 /	朝食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
	昼食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
	夕食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
金 /	朝食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
	昼食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
	夕食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
土 /	朝食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
	昼食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
	夕食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
日 /	朝食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
	昼食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
	夕食	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

提供スタイル(場所)における管理

実施記録 ルームサービスでの重要管理事項

作成日： 年 月 日 改定日：初版

日付： 年 月 週

客室番号	分類	手洗いの実施	移動中の衛生状態	提供時間の管理	衛生的な器具・容器の使用	確認者(サイン)	特記事項	責任者確認(日付・サイン)
月 /		良・否	良・否	良・否	良・否			
		良・否	良・否	良・否	良・否			
		良・否	良・否	良・否	良・否			
火 /		良・否	良・否	良・否	良・否			
		良・否	良・否	良・否	良・否			
		良・否	良・否	良・否	良・否			
水 /		良・否	良・否	良・否	良・否			
		良・否	良・否	良・否	良・否			
		良・否	良・否	良・否	良・否			
木 /		良・否	良・否	良・否	良・否			
		良・否	良・否	良・否	良・否			
		良・否	良・否	良・否	良・否			
金 /		良・否	良・否	良・否	良・否			
		良・否	良・否	良・否	良・否			
		良・否	良・否	良・否	良・否			
土 /		良・否	良・否	良・否	良・否			
		良・否	良・否	良・否	良・否			
		良・否	良・否	良・否	良・否			
日 /		良・否	良・否	良・否	良・否			
		良・否	良・否	良・否	良・否			

提供スタイル(場所)における管理

実施記録 ケータリングでの重要管理事項

作成日： 年 月 日 改定日：初版

日付： 年 月 週

宴名	分類	移動時温度	手洗いの実施	衛生的な器具・ 容器の使用	衛生的な陳列	確認者 (サイン)	特記事項	責任者確認 (日付・サイン)
月 /		良・否	良・否	良・否	良・否			
		良・否	良・否	良・否	良・否			
		良・否	良・否	良・否	良・否			
火 /		良・否	良・否	良・否	良・否			
		良・否	良・否	良・否	良・否			
		良・否	良・否	良・否	良・否			
水 /		良・否	良・否	良・否	良・否			
		良・否	良・否	良・否	良・否			
		良・否	良・否	良・否	良・否			
木 /		良・否	良・否	良・否	良・否			
		良・否	良・否	良・否	良・否			
		良・否	良・否	良・否	良・否			
金 /		良・否	良・否	良・否	良・否			
		良・否	良・否	良・否	良・否			
		良・否	良・否	良・否	良・否			
土 /		良・否	良・否	良・否	良・否			
		良・否	良・否	良・否	良・否			
		良・否	良・否	良・否	良・否			
日 /		良・否	良・否	良・否	良・否			
		良・否	良・否	良・否	良・否			

実施記録

検食の実施

作成日： 年 月 日 改定日：初版

日付： 年 月 週

実施日	宴名	検食の方法：原材料50g程度ずつ、料理は一食分を清潔な容器に入れる。 - 20℃以下で2週間保管する。														特記事項	責任者 確認 (日付・ サイン)		
		料理名																	
月 日		検査者 (サイン)																	
		保管 冷凍庫No.																	
		廃棄 可能日	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
月 日		検査者 (サイン)																	
		保管 冷凍庫No.																	
		廃棄 可能日	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
月 日		検査者 (サイン)																	
		保管 冷凍庫No.																	
		廃棄 可能日	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
月 日		検査者 (サイン)																	
		保管 冷凍庫No.																	
		廃棄 可能日	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
月 日		検査者 (サイン)																	
		保管 冷凍庫No.																	
		廃棄 可能日	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
月 日		検査者 (サイン)																	
		保管 冷凍庫No.																	
		廃棄 可能日	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/

參考資料



05

参考資料

今までにホテルにて起こった食中毒事例や食中毒を引き起こす病原微生物等の特徴と対策を以下に載せました。日々の業務の参考にしてください。

ホテルにおける食中毒事例

ウイルス性食中毒

発 生 地 域：東京都

事 例 発 生 日：2019(平成 31)年 4 月

原 因 物 質：ノロウイルス

概 要：ホテル内のレストランを利用した 39 名中 32 名がおう吐、下痢等の食中毒様症状を呈した。食中毒症状者や従業員の一部からノロウイルスが検出された。保健所は、レストランの食事による食中毒と断定した。

患者報告数

32 名

死者

0 名

ウイルス性食中毒

発 生 地 域：神奈川県

事 例 発 生 日：2018(平成 30)年 12 月

原 因 物 質：ノロウイルス

概 要：ホテルで食事をした 42 名がおう吐、下痢等の食中毒様症状を呈した。このうち 39 名は同じ宴会に参加しており、提供した料理からノロウイルスが検出された。残りの 3 名の料理からはノロウイルスが検出されなかったが、調理したレストランがいずれも同じであった。調理した従業員 3 名からノロウイルスが検出された。

患者報告数

39 名

死者

0 名

ウイルス性感染症

発 生 地 域：東京都

事 例 発 生 日：2006(平成 18)年 12 月

原 因 物 質：ノロウイルス GII/4

概 要：保健所はホテルから 12 月 2、3 日の宴会等の利用客で複数グループからおう吐・下痢症状を呈しているものがあるとの報告を受け、ホテルへの立ち入り調査、厨房等のふきとり調査、残品食材の収去・検査、利用客及び従業員の健康状況調査、ふん便検査、消毒の指導を行った。

(1) 発症者は、ホテル利用客 364 名、従業員 72 名の計 436 名であり、検査結果はホテル利用者の発症者のうち、92 名中 71 名陽性、従業員発症者のうち、38 名中 5 名陽性であった。

(2) 疫学調査からは食中毒とは断定できなかった。1) 宴会食や厨房従業員からはノロウイルスは検出されていない。2) 宴会食以外のホテルで調理した食事を食べた利用客からも発症者があり、発症者全員の共通食がない。3) ホテルの利用客がおう吐し、介助したホテル従業員からノロウイルスが検出された。

患者報告数

436 名

死者

0 名

細菌性食中毒

発 生 地 域：京都市

事 例 発 生 日：2001(平成 13)年 10 月

概 要：京都・奈良・大阪・東京方面に修学旅行に行った A 県立高校の生徒 209 名中 13 名が下痢、発熱等の食中毒様症状を呈し県内の医療機関に受診したとの連絡が 30 日本市にあった。

原 因 究 明：食品 24 検体、従業員の検便 5 検体、ふきとり 13 検体について検査をした結果、食品のうち生の鶏肉 1 検体からカンピロバクタージェジュニを分離した。

患者から分離されたカンピロバクタージェジュニと同じ Penner K 群であったが施設では生鶏肉をテーブルごとに鳥鍋として加熱を行った上提供していることから、患者全員が加熱不十分の鶏肉によるものとは考えにくく、調理人や器具等を介した二次汚染である可能性も否定できないため原因食品については不明とした。



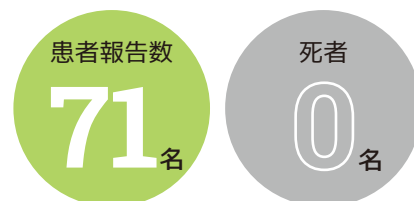
ウイルス性食中毒

発 生 地 域：千葉市

事 例 発 生 日：2013(平成 25)年 12 月

原 因 物 質：ノロウイルス

概 要：市内ホテルで開催された宴会に出席した 57 名中 40 名がおう吐、下痢等の食中毒様症状を呈した。有症者 22 名(喫食者 17 名、従事者 5 名)について食中毒菌およびウイルス検索を行ったところ 21 名からノロウイルス GII/4、1 名からノロウイルス GII/13 を検出した。また、検食からもノロウイルス GII/4 を検出したため、同宴会で提供された食事を原因とする食中毒と判明した。その後、2014 年 1 月 6 日に同会場で開催された宴会に出席した 85 名中 31 名がおう吐、下痢などの胃腸炎を発症し、有症者 31 名についてウイルス検索を行ったところ 25 名からノロウイルス GII/4 を検出した。

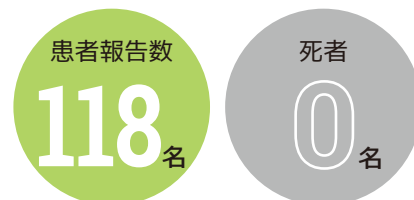


細菌性食中毒

発 生 地 域：東京都

事 例 発 生 日：2008(平成 20)年 6 月

概 要：ホテルが提供した弁当を喫食した 434 名中 118 名が下痢、腹痛等の症状を呈した。検食(弁当)及び患者ふん便からウエルシ菌血清型 TW62(エンテロトキシン産生性)が検出された。弁当の内容の内、「口取り」(煮浸し、豚ヒレ竜田揚げ等)が原因として疑われた。この一部は前日調理・冷蔵後、翌日再加熱して提供されていた。



病原微生物の特徴と予防対策

ノロウイルス

河口付近で養殖された二枚貝は、ノロウイルスなどウイルスをプランクトンと一緒に摂取し、中腸線に蓄えます。感染している二枚貝を生や十分な加熱をせず喫食し、ヒトの腸管の細胞内で増え、その結果食中毒を引き起こします。また、感染したヒトの吐物や糞便などから二次汚染された加熱をしない食品などさまざまな食品を介して食中毒になります。

特徴 ヒトの腸管内のみで増殖
食中毒と感染症の二つの顔をもつ
症状を発症しない不顕性感染者も多くいると言われている

症状 おう吐、激しい下痢、腹痛、発熱

予防対策 従業員の健康管理
調理器具、手指の十分な洗浄・消毒、二次汚染防止
特に個人衛生の徹底が大切
食材の十分な加熱（汚染のおそれがある食品は中心温度 85 ～ 90℃・90 秒以上加熱）

発症
24~48
時間

カンピロバクター

生または加熱不十分な食肉とくに鶏肉が関係した食品は、カンピロバクターに汚染されている可能性が高いです。

特徴 家畜、家きん、ペットなどあらゆる動物が保菌
食肉やレバーなどの内臓肉は高率に汚染されている
鮮度が良好で低温管理された肉ほど菌が生き残る
少量菌で食中毒を起こす
大気中では発育できない。酸素 3 ～ 15% で発育
5℃以下では発育できない

症状 腹痛、激しい下痢、発熱、おう吐、筋肉痛
まれにギラン・バレー症候群を発症

予防対策 食肉の生食は避ける
食肉調理後の器具、手指は十分に洗浄・消毒、乾燥し二次汚染防止
生肉と調理済み食品は別々に保管
75℃・1 分間以上の加熱調理

発症
平均
2~3
日

腸管出血性大腸菌

ヒトや家畜の腸内には、大腸菌が存在します。ヒトに下痢を起こさせる大腸菌を病原大腸菌と呼び、5つに分類されています。その中で、「ベロ毒素」という毒素を産生し、出血性大腸炎やときには溶血性尿毒症症候群を引き起こす大腸菌が、腸管出血性大腸菌 (O157、O26、O111) です。

ウシやヒツジなどの反芻動物が保菌しています。これらの糞便中の O157 が食肉を汚染し感染源となる場合が多くみられます。また、肉から二次的に汚染された食品も原因となっています。

特徴 牛などの腸管内にすむ
ベロ毒素を出す

症状 下痢、腹痛、発熱、おう吐
重症化すると溶血性尿毒症症候群で死亡することもある

予防対策 調理器具、手指からの二次汚染防止
生野菜はよく洗う
低温管理、加熱調理の励行
特に牛肉は中心部 75℃・1 分間以上または同等の加熱
結着等の加工処理を行った食品は内部までの確実な加熱調理

発症
3~8
日

サルモネラ属菌

ウシやブタなどの家畜、ニワトリやアヒルなどの家きんはサルモネラ属菌を保菌していることがあります。こうした保菌状態にある家畜や家きんによって畜産物などの食品が汚染され、食中毒の原因となることがあります。主な原因食品は、牛、豚、鶏などの食肉、鶏卵などです。家きんは他の家畜よりもサルモネラ保有率が高く、保菌している産卵鶏が産んだ卵は、まれに汚染されていることがあります。

また、ペット動物のサルモネラ保菌も重視しなければならに問題です。特にミドリガメは保菌調査で 50%以上が保菌していたというデータもあります。

特徴 ヒト、家きんの糞便、ネズミ昆虫に広く分布 (鶏卵や食肉類)
熱に弱い
10℃以下ではほとんど増殖しないが死滅することはない
20℃以上になるとよく増殖する
乾燥にも強い

症状 悪心、腹痛、下痢、おう吐、発熱
長期間排菌

予防対策 生肉調理後の器具、手指は十分に洗浄・消毒し、二次汚染を防止
食肉や生で食べれる期間の過ぎた卵は、十分に加熱
ペットに触れたあとはよく手を洗う

発症
12~48
時間

(菌種により異なる)

腸炎ビブリオ

刺し身や寿司、たたきなど生で喫食する夏期に沿岸で獲れた魚介類は、腸炎ビブリオに汚染されている可能性があります。菌が食材に移行し、時間の経過とともに増殖して食中毒を引き起こす場合と、魚介類に付着した腸炎ビブリオが冷蔵庫内、まな板、ふきん、包丁、調理するヒトの手指などを介して他の食品を汚染し、食中毒を引き起こす場合があります。

特徴 海水中に存在、水道水では増殖できない
4℃以下では増殖しない
微量の汚染でも室温に放置すると短時間で急激に増える

症状 腹痛、激しい下痢、吐き気、おう吐、発熱

予防対策 魚介類は真水で洗浄
魚介類を取り扱った調理器具、手指は十分に洗浄・消毒し、二次汚染防止
漁獲から消費までできるだけ4℃以下の低温管理
冷蔵庫から出したら2時間以内に喫食
65℃・1分間以上の加熱処理

発症
平均 **12** 時間

黄色ブドウ球菌

おにぎり等の穀類加工食品、弁当、調理パンやケーキなどヒトの手指を使って作る食品は、黄色ブドウ球菌により汚染される可能性があります。

特徴 ヒト、動物の皮膚、鼻孔や化膿した傷口などに広く分布
冷蔵温度域では発育できない
熱にも乾燥にも強いエンテロトキシンと呼ばれる毒素を産生

症状 吐き気、おう吐、腹痛(下痢)

予防対策 手洗いの励行
手指に傷や化膿創がある場合は調理に従事しない、または汚染しないような処理をする
低温管理
調理器具の洗浄、殺菌

発症
1~5
時間
平均3時間

ウエルシュ菌

カレー、スープ、ソース、肉じゃがなど食肉や魚介類、野菜を使用し、深底の寸胴鍋や回転釜で特に大量調理された加熱調理食品は、加熱調理後緩やかな冷却がされるとウエルシュ菌により汚染される可能性があります。

特徴 ヒト、動物の糞便、土壌に生息
酸素があると発育できない(嫌気性菌)
熱に強く、芽胞を形成
芽胞は加熱に抵抗性(耐熱性)があり、消毒薬も効かず酸素があっても死滅しない

症状 下痢、腹痛(通常は軽症で1両日で回復)

予防対策 食肉、魚介類、野菜などの調理では十分熱を通す
加熱調理後は直ちに短時間で冷却し低温保存
特に大量調理では要注意

発症
6~18
時間

アニサキス

サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなどの魚介類の内臓やエラには、アニサキスという寄生虫（線虫）の幼虫（アニサキス幼虫）が寄生していることがあります。寄生している生魚介類を生（不十分な冷凍または加熱も含む）で喫食することで食中毒（アニサキス症）を引き起こします。

特徴 長さ2～3cm、幅0.5～1mm、白色の少し太い糸魚介類が死亡し、時間が経過すると筋肉へ移動

症状 激しい上腹部痛、悪心、おう吐

予防対策 – 20℃・24時間以上冷凍
70℃以上で加熱
目視で確認し除去
速やかに内臓を取り除く



クドア セプトンククタータ (以下「クドア」という)

特定の条件下で飼育されたヒラメは、クドアに感染していることがあります。養殖場では、保有稚魚の排除や出荷前のモニタリング検査などにより安全性の確保の取組が行われています。

特徴 約10μm
粘膜胞子虫類という魚類の寄生虫
肉眼では見えず、ヒラメの筋肉内に寄生

症状 下痢、腹痛、おう吐

予防対策 – 15℃～– 20℃・4時間以上冷凍
中心温度 75℃・5分間以上加熱



ヒスタミン

マグロ、カツオ、サバ、イワシ、アジ等は魚体中に遊離ヒスチジンを多く含みます。また、表皮や内臓には、ヒスタミンを生成する菌が存在しています。魚の死後、時間とともに生成菌が時間とともに増殖して、ヒスチジン脱炭酸酵素を生成します。その酵素により、遊離ヒスチジンがヒスタミンに変化します。高濃度に蓄積した魚介類や加工品を摂取することで、アレルギー用食中毒が発生します。

特徴 加熱しても分解しない
温度が高いほど増殖

症状 頭痛、じんま疹、発熱

予防対策 漁獲後はすみやかに冷却
漁獲後の内臓取り除きと魚体の洗浄



リステリア・モノサイトゲネス

ウシやブタなどの家畜、ニワトリやアヒルなどの家きんや魚類、土壌、河川水や下水などあらゆるところに存在しています。感染源や感染経路不明なことが多く報告されているが、あらゆる食品は常に汚染を受ける可能性があり、特に乳や食肉などの汚染に注意する必要があります。

特徴

家畜、家きん、魚類、土壌や河川水、下水など広く分布
低温増殖性あり
加熱しないでそのまま食べる非加熱喫食食品（ready-to-eat）における汚染が重要

症状

髄膜炎、敗血症、流産、風邪様症状

予防対策

器具、手指は十分に洗浄・消毒し、二次汚染を防止
妊婦、高齢者、免疫不全者は汚染の可能性の高い食品をできるだけ食べないように注意
厳密な低温管理と適切な賞味期限の設定

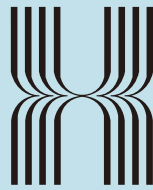
発症
24時間未満
~1か月以上
平均3週間

**ホテル事業者が実施する
HACCPの考え方を取り入れた食品衛生管理の手引書
～ホテルでの着席・ビュッフェを中心としたスタイルによる食事提供において～**

2021年4月 初版発行

発行者 一般社団法人 日本ホテル協会
〒100-0004 東京都千代田区大手町2-2-1 新大手町ビル3階
制作協力 公益社団法人 日本食品衛生協会

本手引書の著作権は一般社団法人 日本ホテル協会に帰属します。
本手引書は、改変や商用利用をする場合を除き、自由にご利用いただけます。



一般社団法人
日本ホテル協会