

もくじ

- HACCP（ハサップ）とは？ 1P
- マニュアル・記録時のポイント 2P
- HACCP導入事例紹介① 3P
- HACCP導入事例紹介② 4P

発行 2025年2月27日

江東区保健所 生活衛生課 食の安全係

TEL 03-3647-5812

<https://www.city.koto.lg.jp/fukushi/ese/shokuhin/>

* 食品衛生ニュースのバックナンバーは
ホームページに掲載しています。

HACCP(ハサップ)とは？

食品衛生法が改正され、令和3年6月1日より、原則すべての食品等事業者に「HACCPに沿った衛生管理」が義務化され、約3年経過しました。

HACCPとは？

HACCPとは、1960年代に宇宙食の安全管理のために開発された衛生管理の方法のことをいいます。



例えば、ハンバーグをお客様に調理して提供するときに中心部までよく加熱するように注意していると思いますが、これも衛生管理の方法の一つです。



メリットはあるの？

HACCPに取り組むことで、次のようなメリットもあります。

- **食中毒予防**を確実に実行できる
- 問題が起きたときに**原因**を見つけやすい
- お客様や取引先が**安心**できる

何をすればいいの？

日々行っている、食材の管理・冷蔵庫等の温度確認・清掃等の方法をマニュアル化し、記録しましょう。



1. マニュアルを作る

手洗い、温度確認、清掃等の方法をマニュアル化します。



2. 取り組む

マニュアルどおり、取り組みます。



3. 記録する

マニュアルどおりに実行できたか、記録します。

マニュアル・記録時のポイント

マニュアルは2種類あり、1つ目は、どの施設でも共通する一般的な衛生管理（表－1）、2つ目は、提供メニューにより異なる衛生管理（「重要管理」といいます。）（表－2）があります。

マニュアルが完成したら、マニュアルどおりに実行し、記録（表－3）します。

表－1 作業の基本となる、一般的な衛生管理のポイント

当てはまる部分に
印します。

管理項目	やること
①原材料の受入確認	☐ 納入時に外観、におい、表示、品温等を確認する
②冷蔵・冷凍庫の温度確認	☐ 始業前に温度計で庫内を確認する 冷蔵：10℃以下、冷凍：－15℃以下
③交差汚染や二次汚染の防止	☐ 肉・魚等を取扱後、まな板・包丁を洗浄・消毒する ☐ 調理器具（まな板・包丁・ボウル等）を肉用・野菜用等に使い分ける
④器具・食器の洗浄	☐ 使用後、調理器具や食器を洗浄・消毒する
⑤トイレの洗浄	☐ 始業前に手袋等を使用し、洗浄・消毒する
⑥従業員の健康管理	☐ 出勤時に体調（下痢、嘔吐等）や手に傷がないか確認する
⑦手洗い	☐ トイレ後、調理前、ゴミを扱った後、手洗器で手を洗う
⑧施設内の衛生管理	☐ 施設内は整理・整頓を行い、清掃する

表－2 メニューで異なる、重要管理のポイント

メニューを記載し、
当てはまる部分に印します。

	分類	メニュー（例）	やること
第1グループ	非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供）	刺身 冷奴	☐ 冷蔵庫で保管する ☐ 冷蔵庫から出したら、冷たいまま提供する
第2グループ	加熱するもの（加熱し、熱いまま提供）	ステーキ 天ぷら	☐ 中心温度計で確認する ☐ 火の強さ、加熱時間、見た目、肉汁、湯気等で判断する
第3グループ	加熱後冷却し、再加熱するもの	カレー スープ	☐ 加熱後、すぐに冷蔵庫で冷やす。 ☐ 再加熱時は、火の強さ、気泡、湯気等で判断する
	加熱後冷却するもの	ポテトサラダ おひたし	☐ 加熱後、すぐに冷蔵庫で冷やす ☐ 冷蔵庫から出したら、冷たいまま提供する

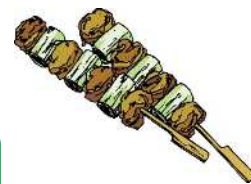
表－3 記録時のポイント

○か×、冷蔵庫・冷凍庫は温度を記入します。
×がついたら、「特記事項」欄に理由と対応を記入します。

	一般衛生管理の点検項目									重要管理の点検項目				記録者名	特記事項
	①原材料の受入確認	②冷蔵庫の温度確認	②冷凍庫の温度確認	③交差（二次）汚染の防止	④器具・食器の洗浄	⑤トイレの洗浄	⑥従業員の健康管理	⑦手洗い	⑧施設内の衛生管理	非加熱のもの	加熱するもの	加熱後冷却し、再加熱するもの	加熱後冷却するもの	記録した人のサイン	
1日	○	6℃	-18℃	○	○	○	○	×	○	○	×	○	○	江東	△月1日 ⑦トイレ後に手を洗っていなかったため、すぐに手を洗った。 ステーキの中が赤く、生であったため、再加熱して提供した。

HACCP導入事例紹介①

区内 **焼き鳥店** でのHACCP導入事例を紹介します。



○実際の記録表のイメージ

記録表

令和7年2月分

ポイント

毎日の記録者とは別の責任者が最終確認！

責任者確認欄

東京

一般衛生管理の点検項目										重要管理の点検項目					記録者名	=記入上の注意=
① 原材料の受入の確認	② 冷蔵庫内の温度の確認	③ 冷凍庫内の温度の確認	④ 交差（二次）汚染の防止	⑤ 器具などの洗浄・消毒	⑥ トイレの洗浄・消毒	⑦ 従事者の健康管理・清潔な作業着の着用など	⑧ 衛生的な手洗いの実施	⑨ 清掃作業の適当な実施	⑩ トイレ後、調理前、ゴミを触った後など	非加熱で提供	加熱後直ちに提供	加熱後、高温保管して提供	加熱後冷却し、再加熱して提供	加熱後冷却して提供		
点検の目安	包装の状況など	10℃以下	-15℃以下	用途別使用、冷蔵庫内の区分など	使用した後の器具などの消毒	掃除用手袋等、便座等の消毒	体調、手指の傷	清潔な作業着	体調、手指の傷	下記の操作が正しく行われたか						特記事項
										洗浄・冷蔵・手洗い等	加熱	加熱・高温保管	加熱・冷却・冷蔵	加熱・冷却・冷蔵		
1 (土)	○	3	-22	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	江東	ポイント 加熱条件はマニュアルに明記し、それが守られているか毎日記録！
2 (日)	○	3	-21	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	江東	
3 (月)															休	ポイント 休みの日を明記。書き忘れたではないことが分かる！
4 (火)	○	3	-21	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	江東	
5 (水)	○	3	-21	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	江東	ポイント 休みの日を明記。書き忘れたではないことが分かる！
6 (木)	○	3	-22	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	江東	
7 (金)	○	3	-22	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	江東	
8 (土)	○	3	-22	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	江東	

冷蔵庫（原材料用） 適正温度（10℃以下）

1 日	2 日	3 日	4 日
4℃	5℃	4℃	4℃
5 日	6 日	7 日	8 日
4℃	5℃	4℃	5℃

ポイント

冷蔵庫が複数あるため、冷蔵庫ごとに別途記録表を作成。各冷蔵庫に貼って毎日記録！
適正温度も併記しており、異常があった時に気が付きやすい！

※ 温度表示の無い家庭用冷蔵庫等の場合は、別途温度計を設置しましょう。

○実際に導入してどう感じましたか？

- ・慣れるまでは大変でしたが、習慣になってからは毎日5分くらいで記録できています。今は業務の負担とは感じていません。
- ・過去に遡って記録を確認できるのが安心。お客様へお示しすることもできます。
- ・衛生管理のルールに従業員が再認識し、衛生意識が向上しました。



**HACCPの導入は義務です！
自分のお店を守るために、必ず取り組みましょう**

HACCP導入事例紹介②

区内 **弁当の製造業** のHACCP導入事例を紹介します。



本社は区外にあり、
衛生管理は製造所に任されています。
一日に300食程度を製造しています。
社員2名、パート5名
年代は20歳から30歳です。

○導入のきっかけは？

- ・お客様に体調不良があり、保健所による食中毒の調査を受けたことがきっかけでした。
実際に調査を受けたことで **食中毒について危機感** を持ったことが大きな理由です。

以前は衛生について記録を残していませんでした。

HACCPの考え方では、手順を決め、記録をとることで製品の食中毒対策を確認できます。
これが導入の決め手になりました。

○導入時に苦労したことはありましたか？また、どのように解決しましたか？

- ・導入時は、わからないことだらけで、記録を残すことを目的にしてしまい従業員の負担になってしまいました。
- ・目的を「食中毒対策ができたことを出荷前に確認する」として、従業員と一緒に実施方法について考えることで改善しました。

【導入時】

全ての加熱調理で中心温度を測定すること。



× 煩雑で実施が困難

全部記録するには、
人手が足りなかった



【改善後】

加熱後に見た目と触感で判断すること。

中心温度は新しいメニュー開発で測定すること。



◎ 確実に手順を実施できる



ポイント

手順は定期的に見直すことで
無理なく取り組めるように改善できます！

○成果と課題について教えてください

- ・HACCPを導入したことで出荷前に製品の食中毒対策を確認できるようになり、以前より商品に自信が持てるようになりました。
- ・従業員全員と目的を共有し、実施方法を考えたことで、一人ひとりが衛生的な取り扱いを意識するようになったことが大きな成果です。
- ・今後、今の管理体制を維持していくことができるかが大きな課題になっています。