HACCPの考え方を取り入れた
衛生管理について
（小規模な一般飲食店事業者向け）

～衛生管理計画（重要管理のポイント）の作成編～

作成　大津市保健所

①～HACCP概要編～
②～衛生管理計画
（一般的衛生管理）の作成編～

を既に視聴された方は、
一部内容が重複しているため、
４：００まで動画を進めてください。
（スライドの8ページ目まで動画が進みます。）

業界団体が作成した手引書を参考にした場合の実施内容について

小規模な一般飲食店事業者の場合、**公益社団法人日本食品衛生協会が作成した手引書を参考にして、以下の内容を実施**していれば、「HACCPに沿った衛生管理」を遵守していると見なされます。

1. 手引書の解説を読み、自分のお店ではどういったことが食品による事故の原因となるかを理解する。
2. 手引書のひな形を使って、衛生管理計画と必要に応じて手順書を準備する。
3. 衛生管理計画と手順書の内容を自分のお店の従業員に伝える。
4. 手引書の記録様式を利用して、衛生管理の実施状況を記録し、保存する。
5. 記録を定期的に振り返り、必要に応じて衛生管理計画等の内容を見直す。

業界団体が作成した手引書の掲載箇所について

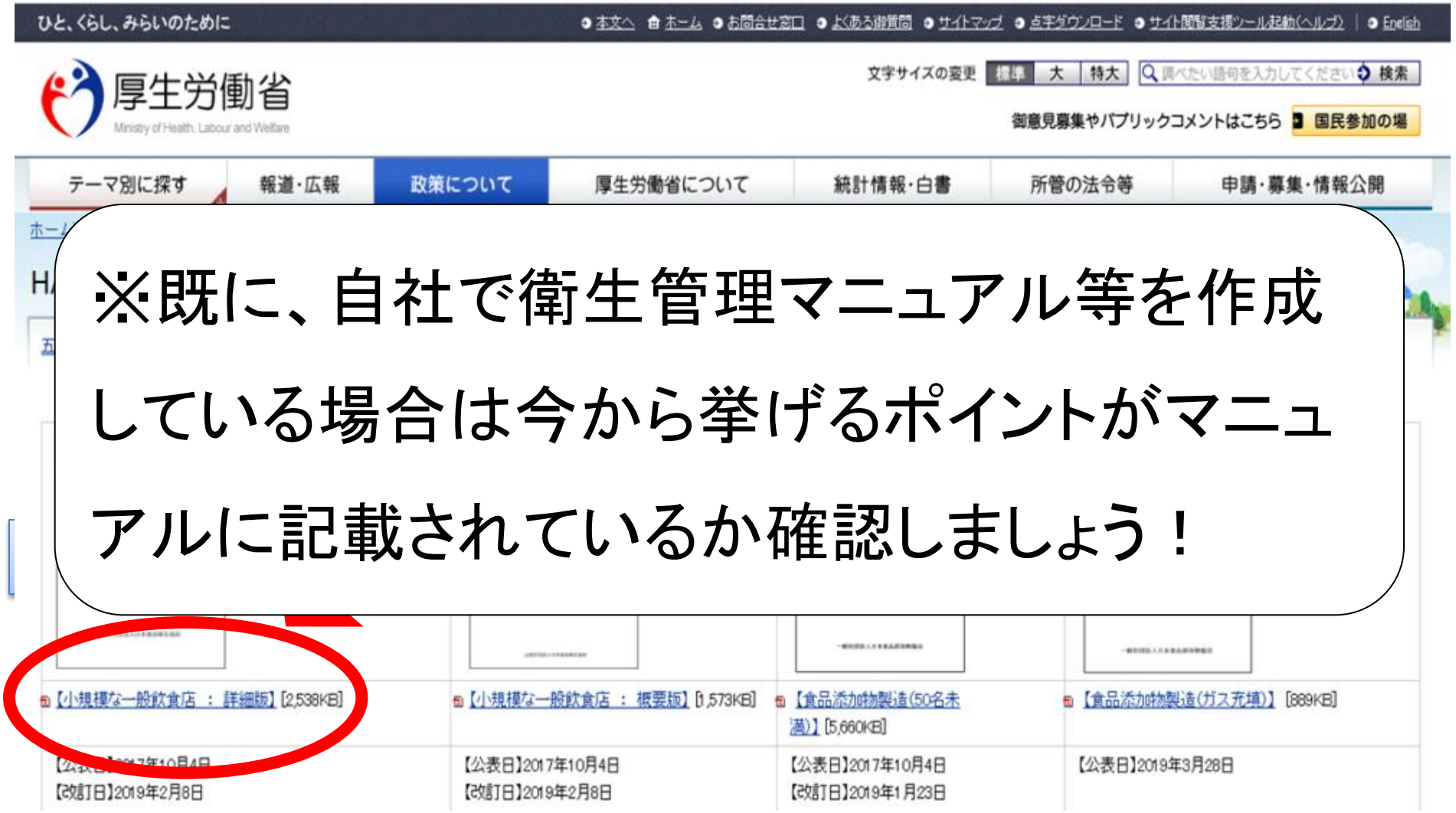
厚生労働省のホームページに業界団体が作成した手引書が掲載されています。

ご自身のお店にあった手引き書を選んで、必要に応じて使用してください。

検索　厚生労働省　HACCP　手引書

業界団体が作成した手引書の掲載箇所について

業界団体が作成した手引書の掲載箇所について



※既に、自社で衛生管理マニュアル等を作成している場合は今から挙げるポイントがマニュアルに記載されているか確認しましょう！

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理とは？

- 食中毒予防の三原則（つけない、ふやさない、やっつける）を基本として、今取り組んでいる衛生管理とメニューに応じた注意点をあらかじめ衛生管理計画として明確にし、実施し、記録する。この一連の作業のことです。

- 実施することは以下の3つのステップになります。

1. 衛生管理計画の作成
2. 計画に基づく実施
3. 実施したことの確認、記録

一般的衛生管理のポイントを確認する

↓

衛生管理計画のうち
一般的衛生管理の箇所を作成する

↓

重要管理のポイントを確認する

↓

衛生管理計画のうち
重要管理のポイントの箇所を作成する

↓

衛生管理計画の作成完了

衛生管理計画を作成しましょう
（重要管理のポイント編）

重要管理のポイントとは？

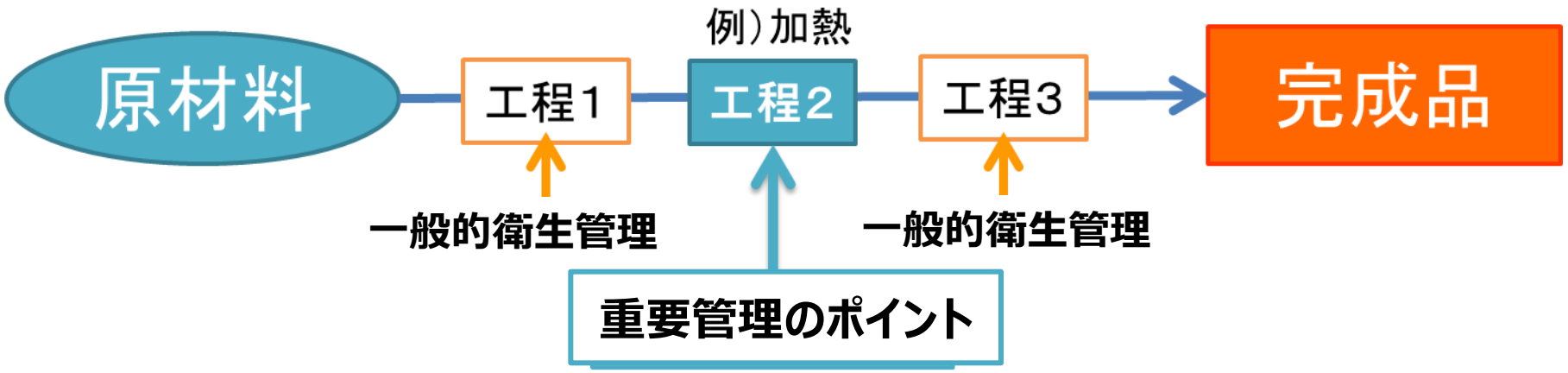
- 特に厳重に管理する必要があり、かつ食品による事故原因の発生を直接管理できる手順・操作段階のことです。

- 食品中の事故の原因を除去、低減させるために必要なポイント
- このポイントを守っていれば問題の無い製品が完成するという工程箇所

小規模な一般飲食店の重要管理のポイントとは？

小規模な一般飲食店で提供されるメニューの大半は、温度管理によって病原微生物を制御し、食中毒の発生を防止しています。

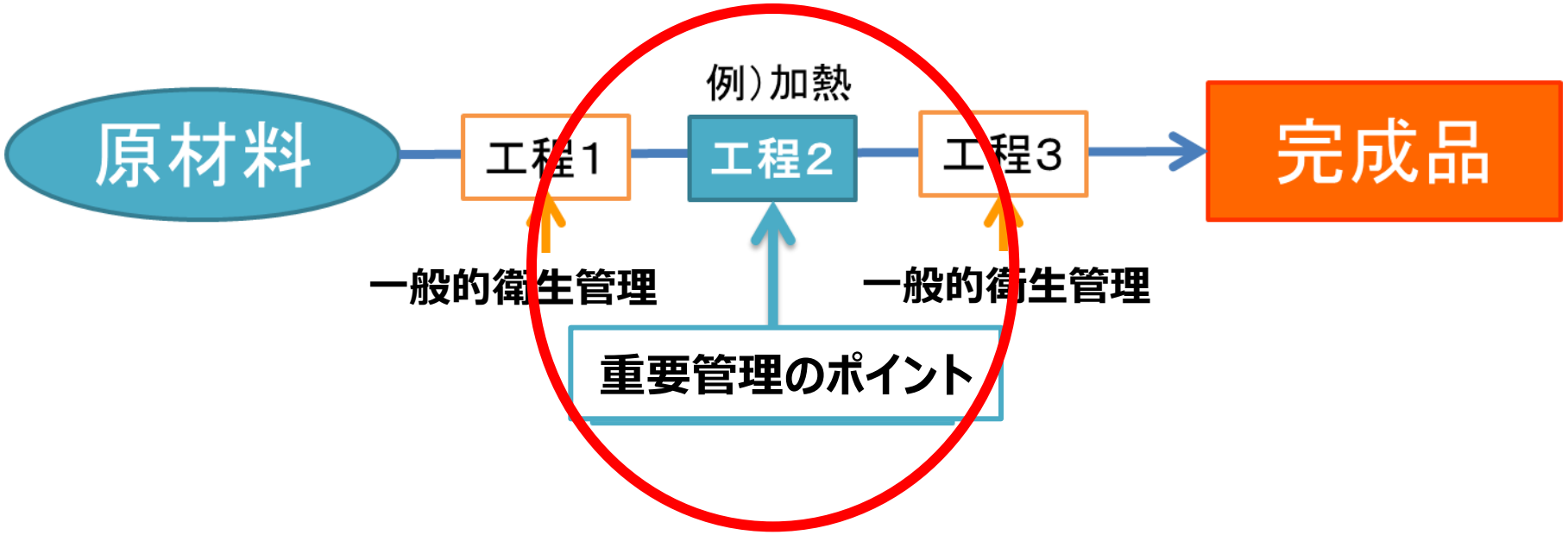
⇒加熱、冷却等が重要管理のポイントとなります。



小規模な一般飲食店の重要管理のポイントとは？

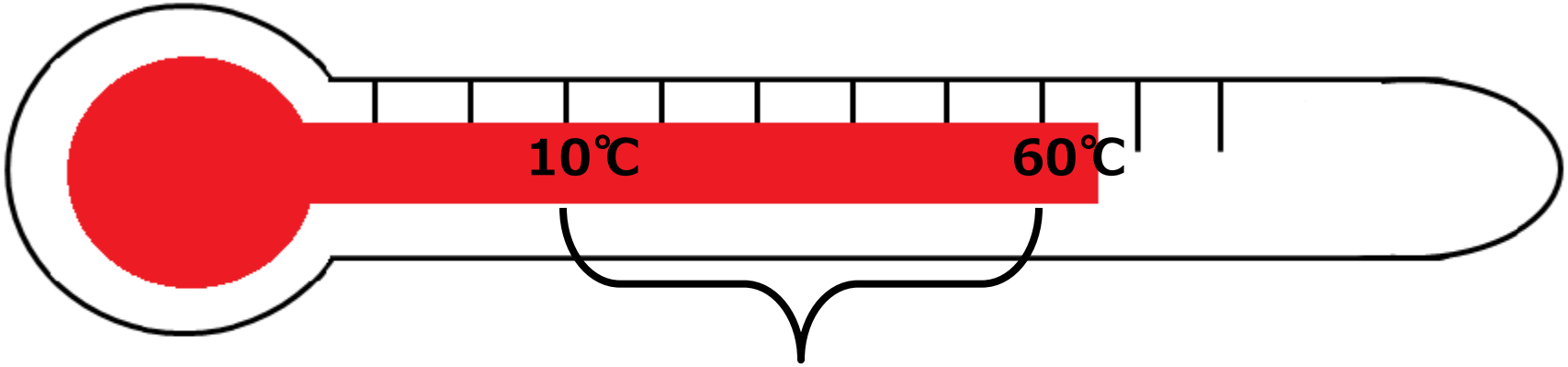
小規模な一般飲食店で提供されるメニューの大半は、温度管理によって病原微生物を制御し、食中毒の発生を防止しています。

⇒加熱、冷却等が重要管理のポイントとなります。



重要管理のポイントを確認しましょう

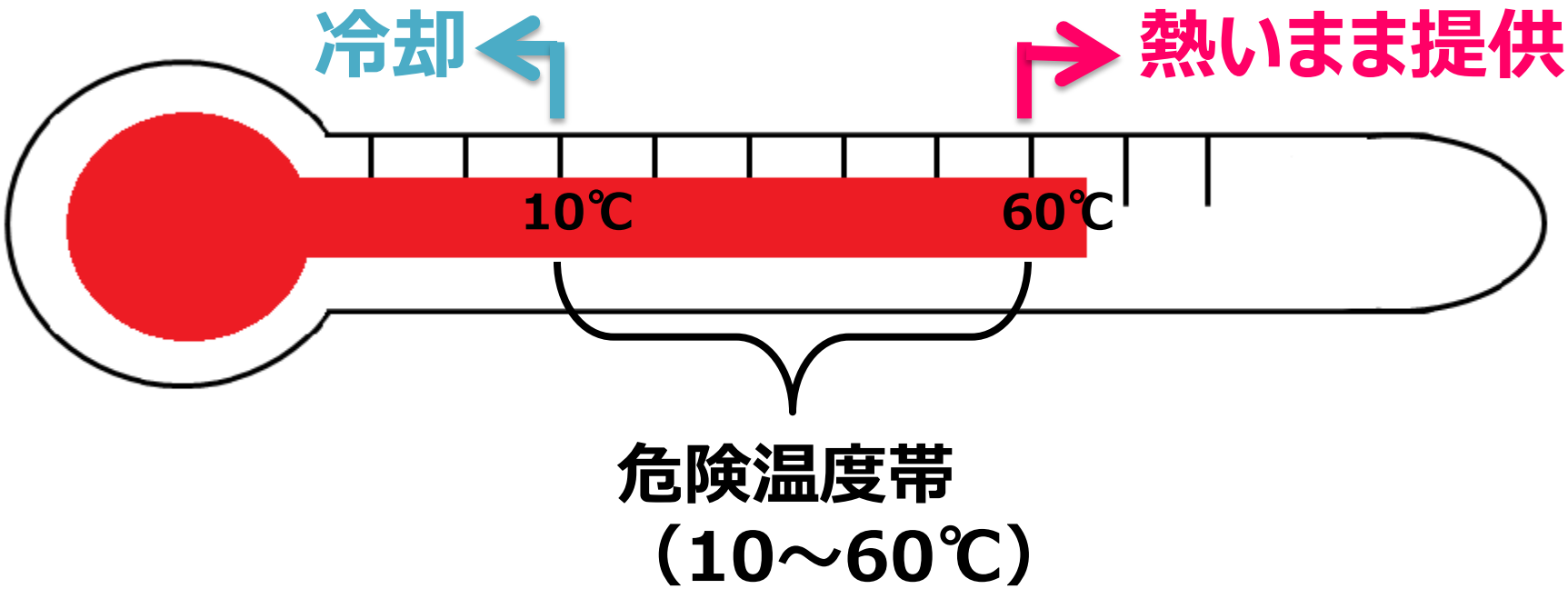
食品を10～60℃の温度帯においたままにすると、食品についた細菌がぐんぐん増えてしまいます。この温度帯を危険温度帯と言います。



危険温度帯
（10～60℃）

重要管理のポイントを確認しましょう

この危険温度帯である時間が短時間なら、細菌が有害なレベルまで増殖するリスクが低減できるため、危険温度帯の時間が短時間となるように、すばやく冷却する、加熱後すぐに提供する等の対応が必要となります。



重要管理のポイントを確認しましょう

この危険
で増殖す
なるように
必要とな

ベルま
時間と
応が

提供

危険温度帯となる時間を
どのように短くするかを
調理中の危険温度帯に着目して
食品を３つのグループに分類して
チェック方法を決めていきます。

危険温度帯
（10～60℃）

⑤ 重要管理のポイント		
分類	メニュー	チェック方法
非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供）		
加熱するもの（冷蔵品を加熱し、熱いまま提供）		
（加熱した後、高温保管）		
加熱後冷却し、再加熱す		

⑤ 重要管理のポイント

分類	メニュー	チェック方法
非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供）		
加熱す（冷蔵熱し、ま提供		
（加熱した後、高温保管）		
加熱後冷却し、再加熱す		

メニュー分類について解説します。
解説を聞いた後、赤線内に
ご自身のお店のメニューを記入していきましょう。

メニュー分類について

60℃

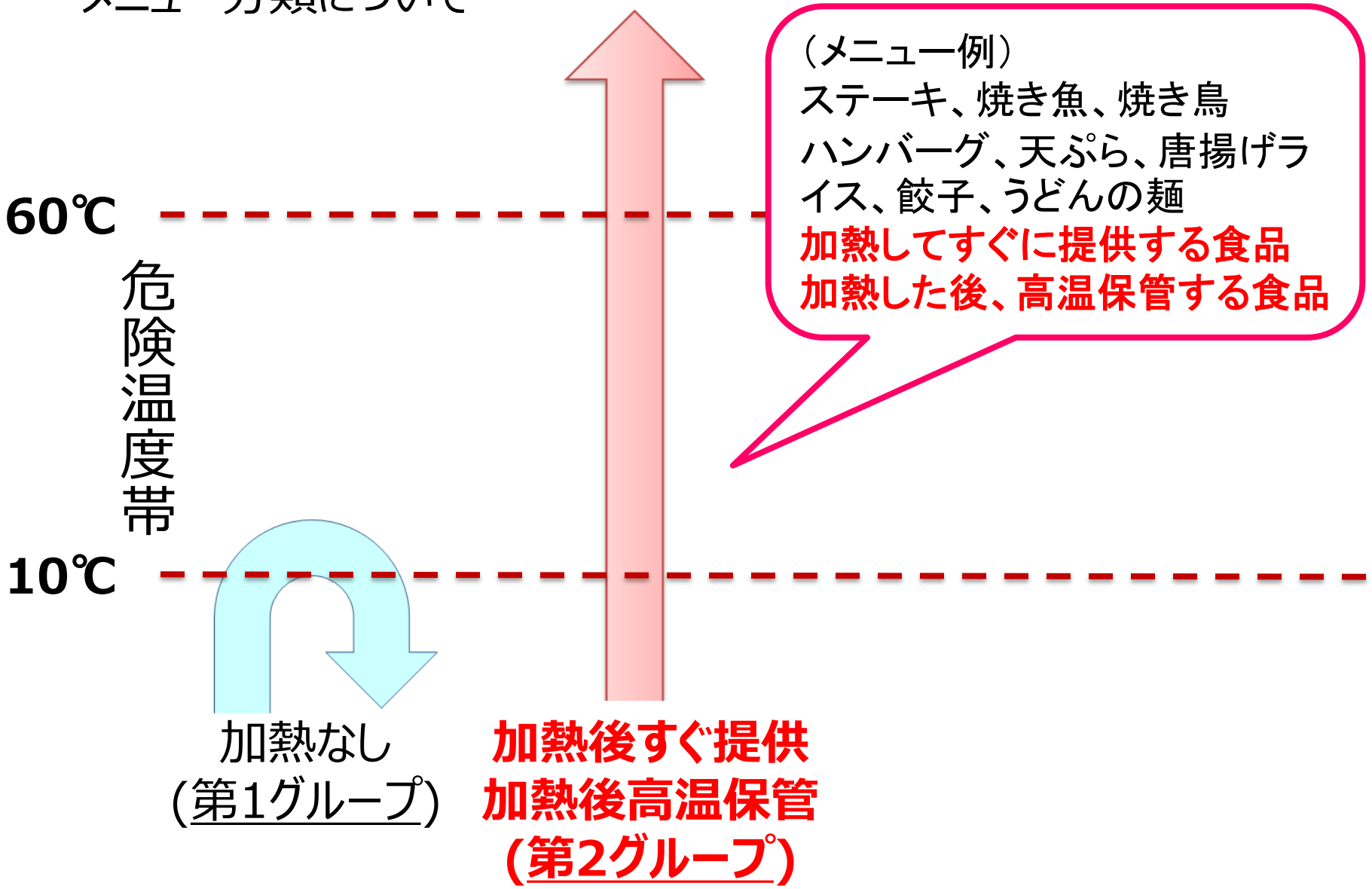
危険温度帯

10℃

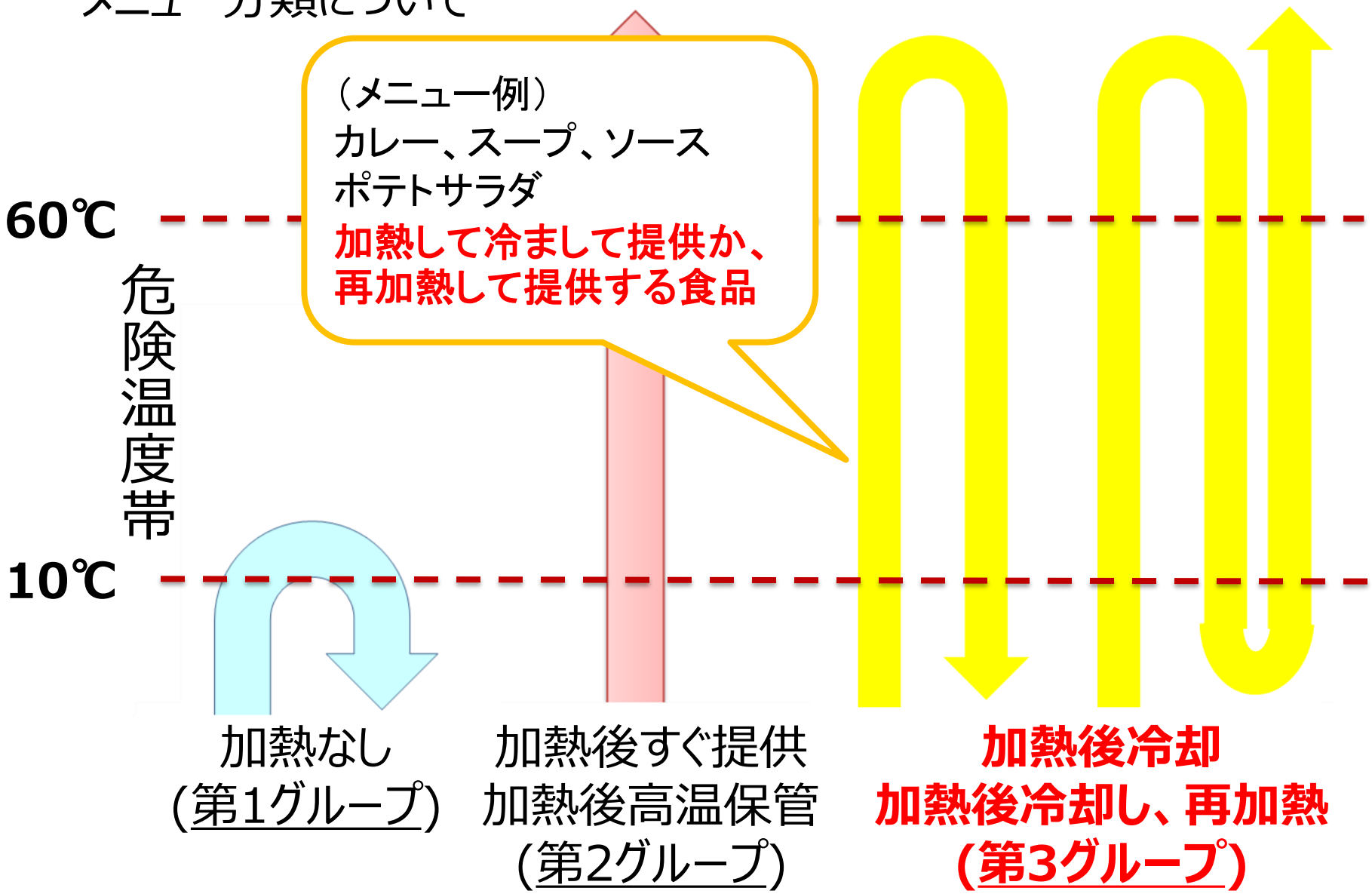
（メニュー例）
刺身、冷奴、サラダ、
薬味（ネギ）
加熱せず提供する食品

加熱なし
(第1グループ)

メニュー分類について


（メニュー例）
ステーキ、焼き魚、焼き鳥
ハンバーグ、天ぷら、唐揚げライス、餃子、うどんの麺
加熱してすぐに提供する食品
加熱した後、高温保管する食品
60℃
危険温度帯
10℃
加熱なし
(第1グループ)
加熱後すぐ提供
加熱後高温保管
(第2グループ)

メニュー分類について


（メニュー例）
カレー、スープ、ソース
ポテトサラダ
加熱して冷まして提供か、
再加熱して提供する食品
60℃
危険温度帯
10℃
加熱なし
(第1グループ)
加熱後すぐ提供
加熱後高温保管
(第2グループ)
加熱後冷却
加熱後冷却し、再加熱
(第3グループ)

分類練習

（例）魚の煮付け定食

＜調理方法＞
【魚の煮付け】：　前日に魚を調味料と一緒に煮る、
粗熱を取り、冷蔵庫保管。
当日再加熱して提供
【ご飯】：炊飯器でご飯を炊き、保温し、提供
【味噌汁】：具材を煮込み、味噌を入れて、温蔵し提供
【サラダ】：野菜を流水で洗い冷蔵保管、提供
【漬物(既製品)】：市販の漬物を小皿に移し、
冷蔵保管、提供

分類練習

（例）魚の煮付け定食

＜調理方法＞

【魚の煮付け】：

加熱後冷却し、再加熱するもの

→第３グループに分類されます。

【ご飯】：炊飯器でご飯を炊き、保温し、提供

【味噌汁】：具材を煮込み、味噌を入れて、温蔵し提供

【サラダ】：野菜を流水で洗い冷蔵保管、提供

【漬物(既製品)】：市販の漬物を小皿に移し、
冷蔵保管、提供

分類練習

（例）魚の煮付け定食

＜調理方法＞

【魚の煮付け】：　前日に魚を調味料と一緒に煮る、
粗熱を取り、冷蔵庫保管。
当日再加熱して提供

【ご飯】：炊飯器
【味噌汁】：具材
蔵し提供
【サラダ】：野菜を流水で洗い冷蔵保管、提供
【漬物(既製品)】：市販の漬物を小皿に移し、
冷蔵保管、提供

加熱した後、高温保管するもの

→第２グループに分類されます。

分類練習

（例）魚の煮付け定食

＜調理方法＞

【魚の煮付け】：　前日に魚を調味料と一緒に煮る、
粗熱を取り、冷蔵庫保管。
当日再加熱して提供

【ご飯】：炊飯器でご飯を炊き、保温し、提供

【味噌汁】：具材を煮込み、味噌を入れて、温蔵し提供

【サラダ】：野菜を流水

【漬物(既製品)】：市

冷蔵保管、提供

冷蔵品を冷たいまま提供するもの

→第１グループに分類されます。

⑤ 重要管理のポイント		
分類	メニュー	チェック方法
非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供）	サラダ 漬物（既製品） 味噌汁のトッピング（ネギ）	
加熱するもの（冷蔵品を加熱し、熱いまま提供）		
（加熱した後、高温保管）	ご飯（ライス） 味噌汁	
加熱後冷却し、再加熱す	魚の煮付け	

⑤ 重要管理のポイント		
分類	メニュー	チェック方法
非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供）	定食のうち加熱せず出すもの（サラダ類、フルーツ）	
加熱するもの（冷蔵品を加熱し、熱いまま提供）	定食のうち熱いまま出すもの（唐揚げ、焼き魚など）	
（加熱した後、高温保管）	米（ライス）	
加熱後冷却し、再加熱するもの	加熱後冷却し、再加熱するもの（煮物など）	

⑤ 重要管理のポイント

分類	メニュー	チェック方法
非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供）		
加熱するもの（冷蔵品を加熱し、熱いまま提供）		
（加熱した後、高温保管）		
加熱後冷却し、再加熱す		

チェック方法について解説します。
解説を聞いた後、赤線内に
左に書いたメニューのチェック方法を
記入していきましょう。

第１グループ

記入例

分類	メニュー	チェック方法
非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供）	刺身（鮮魚）、冷奴　サラダ ・ ・ ・	**冷蔵庫より取り出したら、すぐに提供する。 冷蔵庫の温度等を確認する。等**

▲Point
冷蔵品を冷たいまま提供する食品では、加熱調理工程がないため、食材に付着している有害な微生物を殺菌することができません。万が一、付着していた有害な微生物が増殖しないように冷蔵庫等で、しっかりと低温保管することが重要です。

第２グループ

記入例

分類	メニュー	チェック方法
加熱するもの（冷蔵品を加熱し、熱いまま提供）	ハンバーグ 焼き魚 焼き鳥 唐揚げ 魚のフライ	・火の強さや時間、肉汁、見た目で判断する。（五感を使う） ・強火でフライパンを3分温め、フライパンに100gの大きさに統一したハンバーグを3個並べ、中火で片面5分、ひっくり返して5分焼き、蓋をして5分蒸し焼きにする。（経験則から判断する） ・揚げた後、中心温度計で中心温度が90℃以上を確認する。（機械による確認を行う）
（加熱した後、高温保管）	米（ライス）	触った感じ、見た目で判断する。

▲Point
ノロウイルス対策：中心温度が90℃で90秒間以上の加熱
牛・豚・鳥（内臓含む）に付着する細菌対策：中心温度が75℃で60秒間以上の加熱

第３グループ

記入例

分類	メニュー	チェック方法
加熱後冷却し、再加熱するもの	カレー スープ	**速やかに冷却、再加熱時には気泡、見た目で判断する。 加熱後60分以内に10℃以下に冷却し、冷蔵庫で保管。使用時は、90℃で10分再加熱する。**
（加熱後、冷却するもの）	ポテトサラダ	**速やかに冷却、冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する。 冷蔵庫の温度等を確認する。 加熱後60分以内に10℃以下に冷却し、冷蔵庫で保管する。**

▲Point
危険温度帯になる時間が短くなるように、加熱後の速やかな冷却とその後の適正な再加熱が重要です。

その他考慮すべき事項

① 異物

- 原料に含まれる異物の確認、作業中での異物混入を防止しましょう。

② アレルゲン

- 特定原材料などのアレルゲン情報の提供が推奨されています。
  （特定原材料：卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに）
- お客様から質問された時に正しく答えられるよう、提供しているメニューの情報を収集・整理することも必要です。

③ アニサキス

- 新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除きましょう。
- 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幼虫を除去しましょう。（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ようにしましょう。
- 冷凍（-20℃・24時間以上）または加熱（60℃・1分間、70℃以上で瞬時）しましょう。

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