令和7年2月20日開催
令和6年度HACCPシンポジウム（東京都）

HACCPを活かす！
調理業の衛生管理

一般社団法人東京都食品衛生協会 栗田 滋通

お話をする内容

- 食品衛生法で義務化されたHACCPとは
- 食品衛生管理ファイルを使った訪問アドバイス事業の紹介
- HACCPをやることのメリットと継続するためのヒント

HACCPに沿った衛生管理とは

① HACCPに基づく衛生管理

- 大規模な食品製造業
- と畜場
- 大規模食鳥処理場　など

又は

② HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

- 小規模な食品製造業
- 調理業　など

のどちらかを選択して衛生管理を行うということです。

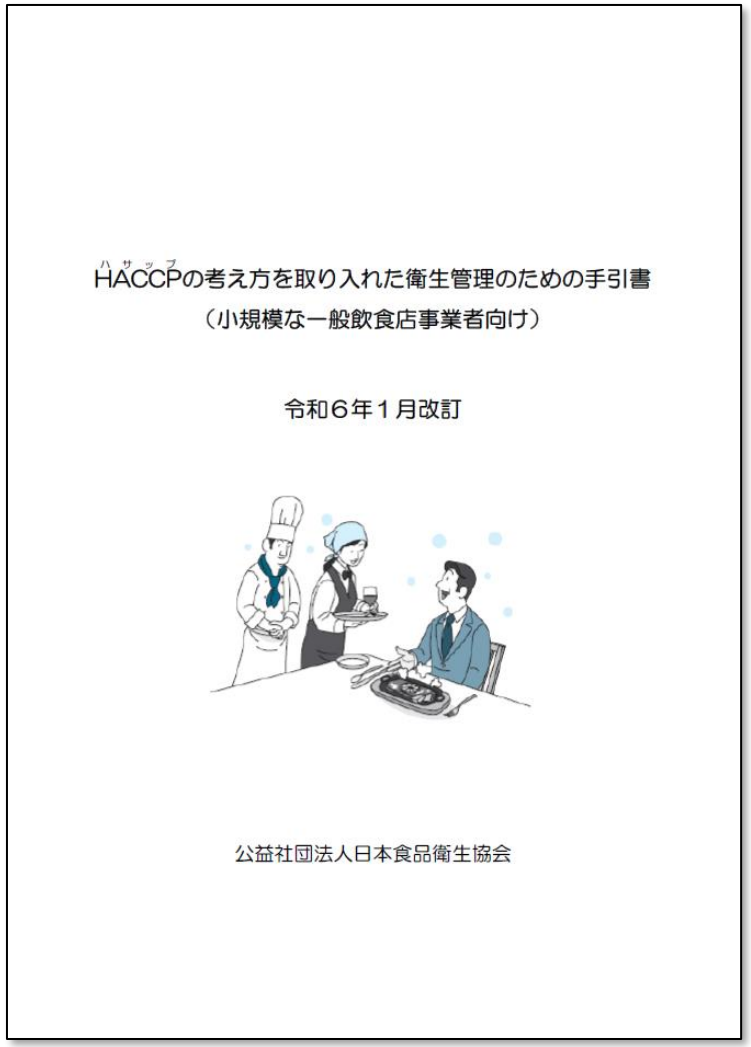
HACCPの7原則(手順)を簡単に説明すると

HACCPの7原則	簡単に言うと	例えばハンバーグ調理の場合
1　危害要因分析の実施	その食品にどんな危害があるのか考える	腸管出血性大腸菌O157が存在するかも
2　重要管理点の決定	危害を“やっつける”工程を決める	加熱調理の工程でやっつけられる
3　管理基準の設定	“やっつける”ための方法(基準)を設定する	中心部を75℃で1分間以上加熱
4　モニタリング方法の設定	基準が守られていることの確認方法を決める	透明な肉汁が出てくることを確認する
5　改善措置の設定	基準から外れた場合の対策はどうするか	中が赤かったら再加熱する
6　検証方法の設定	決めた管理方法が機能しているか確認する方法を決める	肉汁が透明になったとき、中心部が確実に加熱されたかを確認する
7　記録と保存方法の設定	モニタリング、検証結果などを保存し、改善に役立てる	調理手順の作成と改善 加熱点検表の保存

「HACCPの考え方を取り入れた」衛生管理は何をすればよいのか

- **業界団体が作成した手引書**を参考に「衛生管理計画」を作成し、従業員に周知する。
- 清掃・洗浄・消毒や食品の取り扱いなどについて、必要に応じて「手順書（マニュアル）」を作成する。

これを「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」と呼んでいます。



HACCP（ハサップ）の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書

（小規模な一般飲食店事業者向け）

令和６年１月改訂

公益社団法人日本食品衛生協会

厚生労働省のホームページに掲載されている業界団体作成の飲食店向け手引書

内容が合致していると厚生労働省から認められています

（衛生管理計画）

食品衛生管理ファイル

※この食品衛生管理ファイルは、厚生労働省ホームページに掲載されている**「小規模な一般飲食店事業者向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」**の内容に合致しています。

1　「衛生管理計画」は、定期的に内容を見直し、最新版を「記録表」と一緒に、使いやすい場所に保管をしてください。

2　保健所から求められた場合は、「衛生管理計画」と「記録表」の両方を提示してください。

当施設では、この食品衛生管理ファイルに従って衛生管理を行います。

＝ 施設情報 ＝	
店名	
店舗所在地	
営業者	
食品衛生責任者	

東京都

－1－

東京都食品衛生協会が東京都の委託で作成した「食品衛生管理ファイル」

東京都「HACCPに沿った衛生管理の訪問アドバイス事業」

◆ 東京都が東京都食品衛生協会に委託して実施している事業で、「HACCPに沿った衛生管理」ができるよう支援する事業です。

◆ 具体的には専門相談員を施設に派遣して、HACCPに関するアドバイスを行います。

例えばこんな時に利用してみたらいかがでしょうか・

・講習会でHACCPの説明を聞いたけど、もう少し詳しく知りたい

・自分のお店を見てもらいながら、HACCPについて個別に相談したい

・HACCPを適切に実施できているか専門家に見て欲しい

対象は

都内の飲食店、給食施設等

●23区、八王子市、町田市内の施設を除きます。

●小規模な一般飲食店向けの手引書を使用する施設が対象です。

●2回目の訪問を行い、振り返り支援も行っています。

訪問型のHACCP支援事業とはどんな事をするの？

- 申込みのお店にコンサルタントが訪問する
- メニューや調理工程などを聞き取る
- 使用食材を確認
- 施設の使い勝手などを観察
- 衛生管理ファイルを使ってお店に適した計画作成をお手伝い
- 後日お店の診断結果とコンサル作業報告書を郵送

自分で衛生管理計画をつくろうとしたけれど･･･

- ハサッププランを自分で作ってみたが資料を読むだけで何日もかかった。
- 手引書を見て自分で作ろうと思ったが、自分の店に当てはまらないところがあって進められなかった。
- 手引きと違う管理方法にしても良いのかどうか悩ましい。
- 定番料理がない。いつも日替わり料理なのでマニュアルのつくり方が難しい。

訪問アドバイス事業を受けてみたら

- 以前講習会でHACCPの話を聞いたがとても大変そうだった。今回も覚悟はしていたが本当に1時間でできたのでうれしかった。
- その日のうちにHACCPの考え方を取り入れた衛生管理がスタートできた。悩みながら書き進めていた管理ファイルがスッキリ理解できてみるみる完成しました。
- キッチンも、料理も見てもらえて、話し下手なのにインタビューみたいに話を引き出して貰えて、どの項目も納得してチェックできたので自信が持てた。
- 店長だけが対応するつもりだったが、全員を集めてテーブルを囲んで話を進めてもらった。後からみんなに説明して了解する必要もなく、みんなもそれぞれ言いたいことを言えたのできっとこの後もうまくゆくと思う。

食品衛生管理ファイルは飲食店で役に立っているのか？

お店の方からお聞きしたご意見

- やってみるとお店の衛生管理が客観的に理解できる。普段特に意識しないでやっている衛生管理も、チェックしてみるとかなりたくさんの事をしっかりできていることがわかった。
- 自分のお店の衛生管理の要点、大事なところがわかる。いつもここは大事だと思っていたことがはっきり自覚できた。
- 管理ファイルで作ると衛生管理の漏れがないように計画できる。衛生管理に漏れがないか心配だったが、管理ファイルでリストにチェックして大体網羅できていたので安心した。
- 衛生管理計画とカレンダー記録表が一体なので、日々の点検で気づいたことが記録で残り改善につながる。
- 3カ月使ってみて毎月の振り返りが自然にできた。今は日々気づいたことをカレンダーに書き込んで使っている。気軽に色々書き込んで保管すればお店の歴史を記録できると思った。

HACCPをやることのメリット
と
継続するためのヒント

たとえば
ご自分のお店で提供している料理の安全性について
考えたことはありますか？

“ふわとろオムライス・デミグラスがけ”で考えてみます

献立説明書

献立名　ふわとろオムライス・デミグラスがけ

記載事項	内容
原材料 （1人前分）	■デミグラスソース 小麦粉、バター、赤ワイン、水、ケチャップ、ウスターソース、コンソメ ■ケチャップライス ご飯、鶏肉、玉ねぎ、ケチャップ、塩コショウ ■半熟オムレツ 卵、マヨネーズ、バター
アレルゲン	小麦、卵、乳、鶏肉、大豆
添加物	特になし
衛生規格	病原微生物を食中毒が起きないよう低減し、増えないように提供する
消費期限	調理後すぐに提供する
対象者	一般消費者

レシピ（フローチャート）

【デミグラスソース】

バターと小麦粉を焦げない程度の火加減で炒める。

ミルクティー色ぐらいになるまで炒め、混ぜながら赤ワインをゆっくり注ぐ。

水を少しずつ入れて、滑らかになるまで良く混ぜる。

ケチャップ、ウスターソース、コンソメを入れて良く混ざったら火を止める。

湯煎で保温

残りは、冷蔵で保管

翌日、再加熱

【ケチャップライス】

冷凍鶏肉の解凍

鶏肉と玉ねぎのカット

鶏肉、玉葱等の具を炒めて、ケチャップを入れる。

ご飯を加えて炒め、塩コショウを軽くふり味を整える。

ケチャップライスを皿に盛る。

ケチャップライスの上にオムレツを乗せる。

デミグラスソースをかける

完　成

【ご飯】

洗米

炊飯

保管

【半熟オムレツ】

卵の割置き

半熟オムレツの調製

管理しなければならない微生物について考える

食品/工程	危害を与えるおそれのある微生物
余ったデミグラスソース	ウエルシュ菌
デミグラスソースの再加熱	
ケチャップライス	セレウス菌（保管したご飯） カンピロバクター（鶏肉）
とろとろオムレツ	サルモネラ・エンテリティディス
盛りつけ等の作業	ノロウイルス

HACCPを導入することのメリット

うちの店はこれまで食中毒なんか出したことがない!!

ご自分のお店のメニューについて
食品衛生の観点から考えたことがありますか？

これは従業員の教育効果がすごく大きいと考えられます

HACCPの教育効果とは？

自分たちが作る食品について理解が進みます。

どの工程に細心の注意を払わなければならないかわかります。

なぜ、しっかり加熱しなければならないのかなどが理解できます。

例えば、トラブルや苦情が起きてしまったとき、従業員が誰でも対応
できるようになります。

正しい記録、正しい温度計などの重要性や必要性が分かるようになります。

衛生管理計画を作るときに必要なのものは

１　経営者を含めて従業員全員でルールを考える
２　必要であれば、外部のアドバイザーをお願いする
３　考えるときには次のことが大切

①　話しやすさ	「何を言っても大丈夫」
②　助け合い	「困ったときはお互い様」
③　挑戦	「とりあえずやってみよう」
④　新奇歓迎	「異能、どんと来い」

石井遼介氏「心理的安全性のつくりかた」より引用

「心理的安全性」がある職場

衛生管理ができる職場をつくるための要件

衛生管理ができる職場

すべての従業員が食品の安全は何より大切という価値観を共有している「社風」、「社是」のある職場をつくる

食品安全文化

対人関係のリスクにおびえることなく、自由に意見を言って、話し合える職場をつくる

心理的安全性

私の話は以上でおわります。

ほんの少しでも衛生管理を進めるお役に立てれば幸いです。