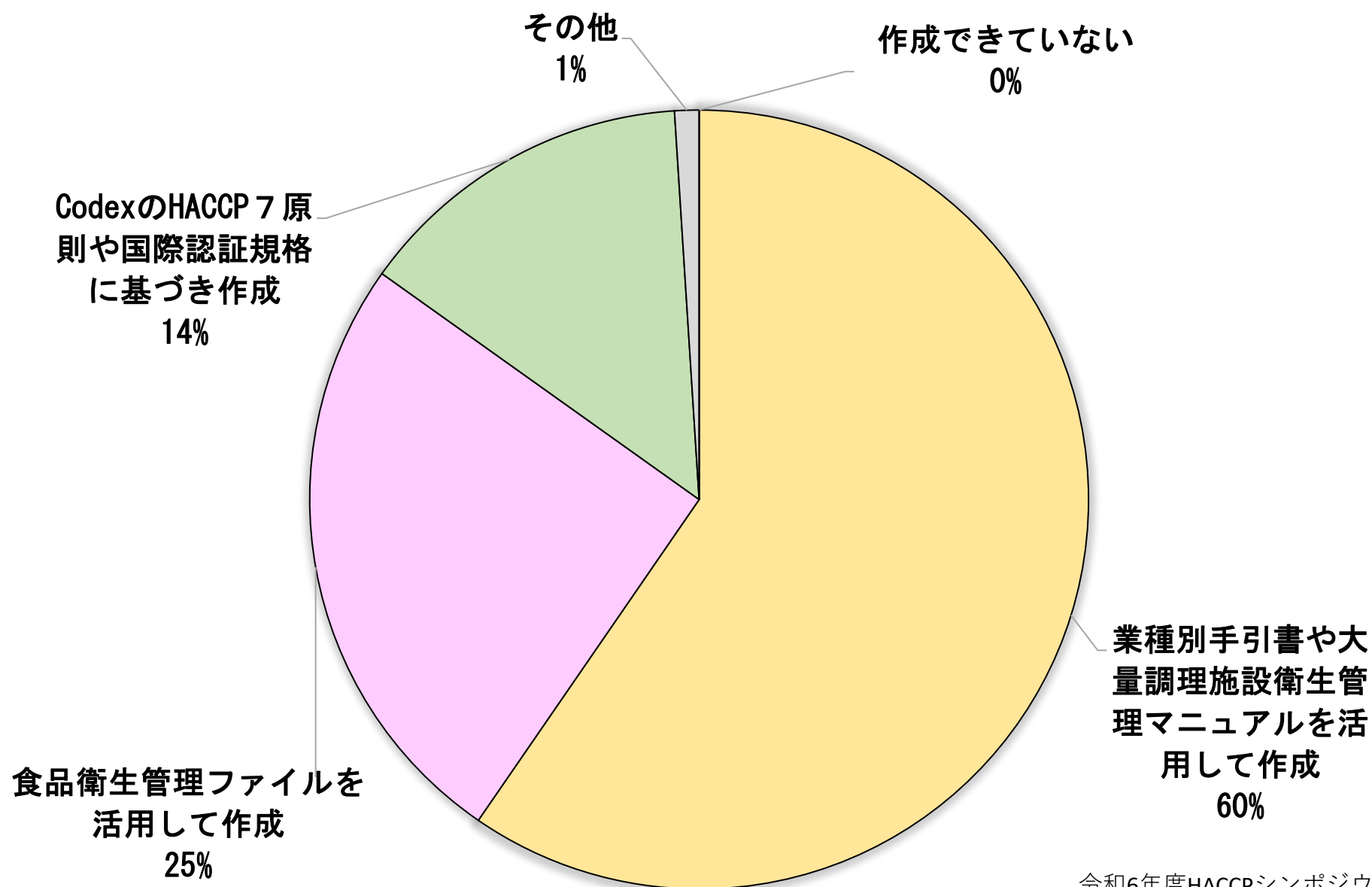


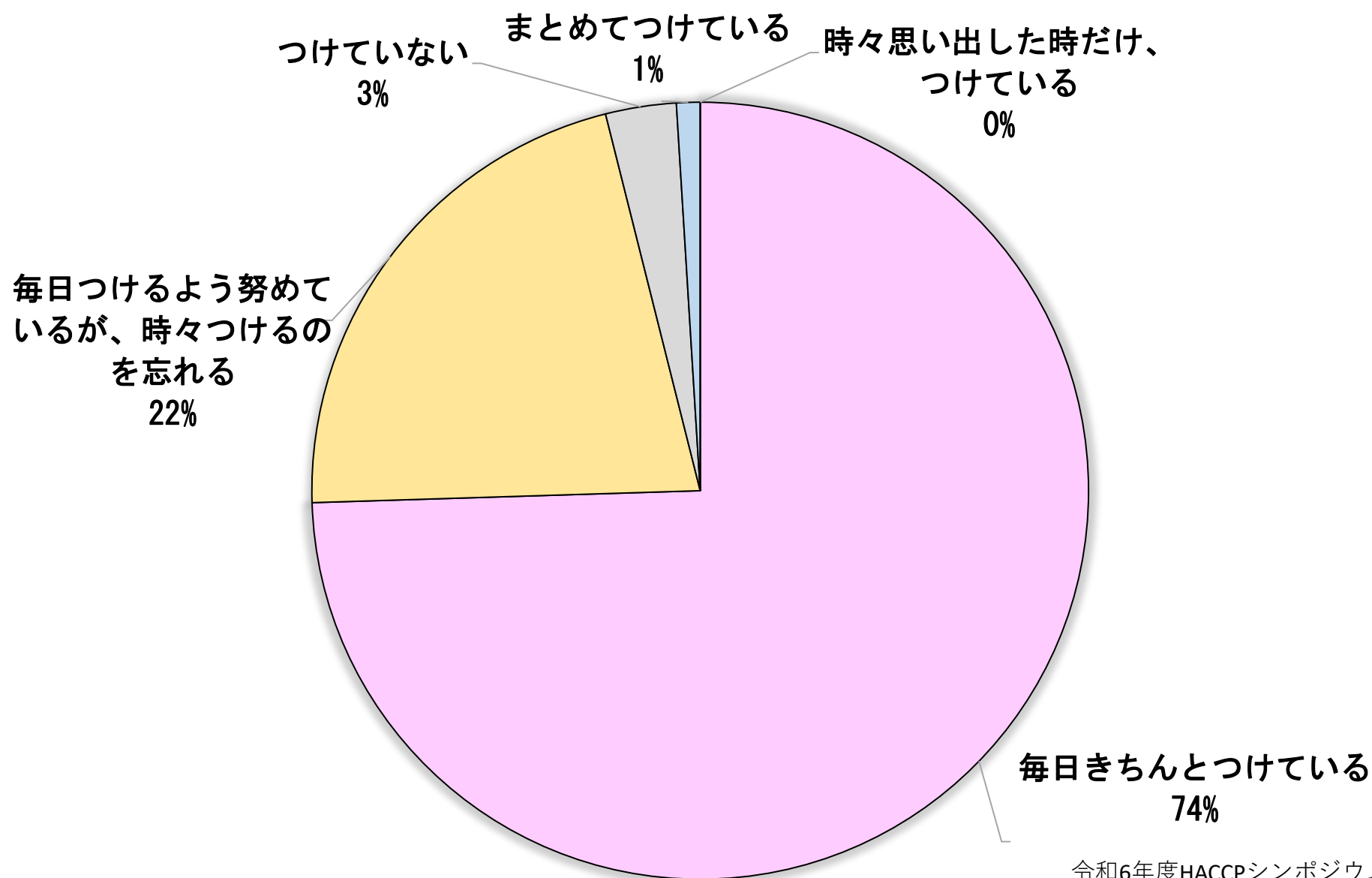
パネルディスカッション



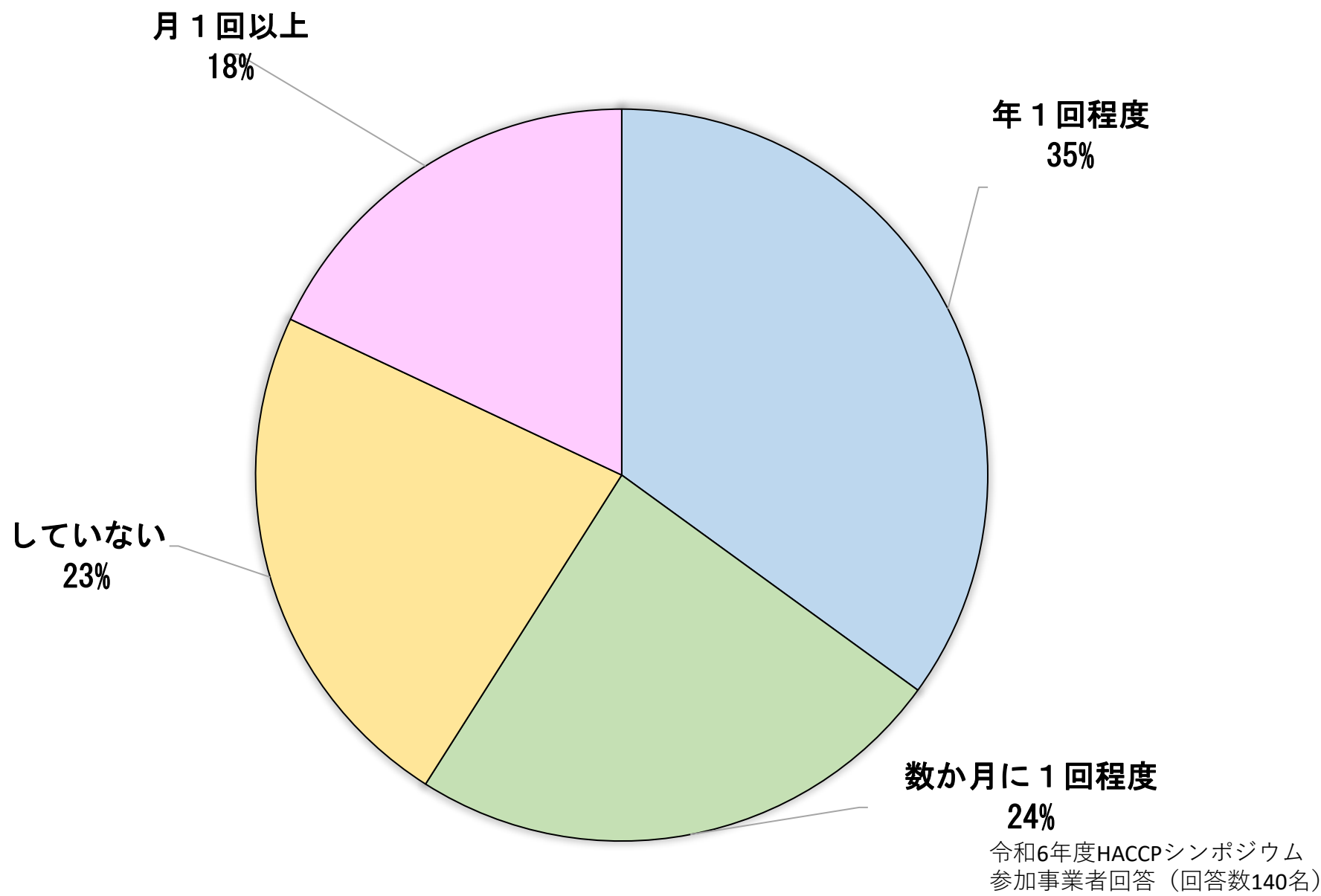
衛生管理計画はどのように作成していますか？



衛生管理の記録はつけていますか？

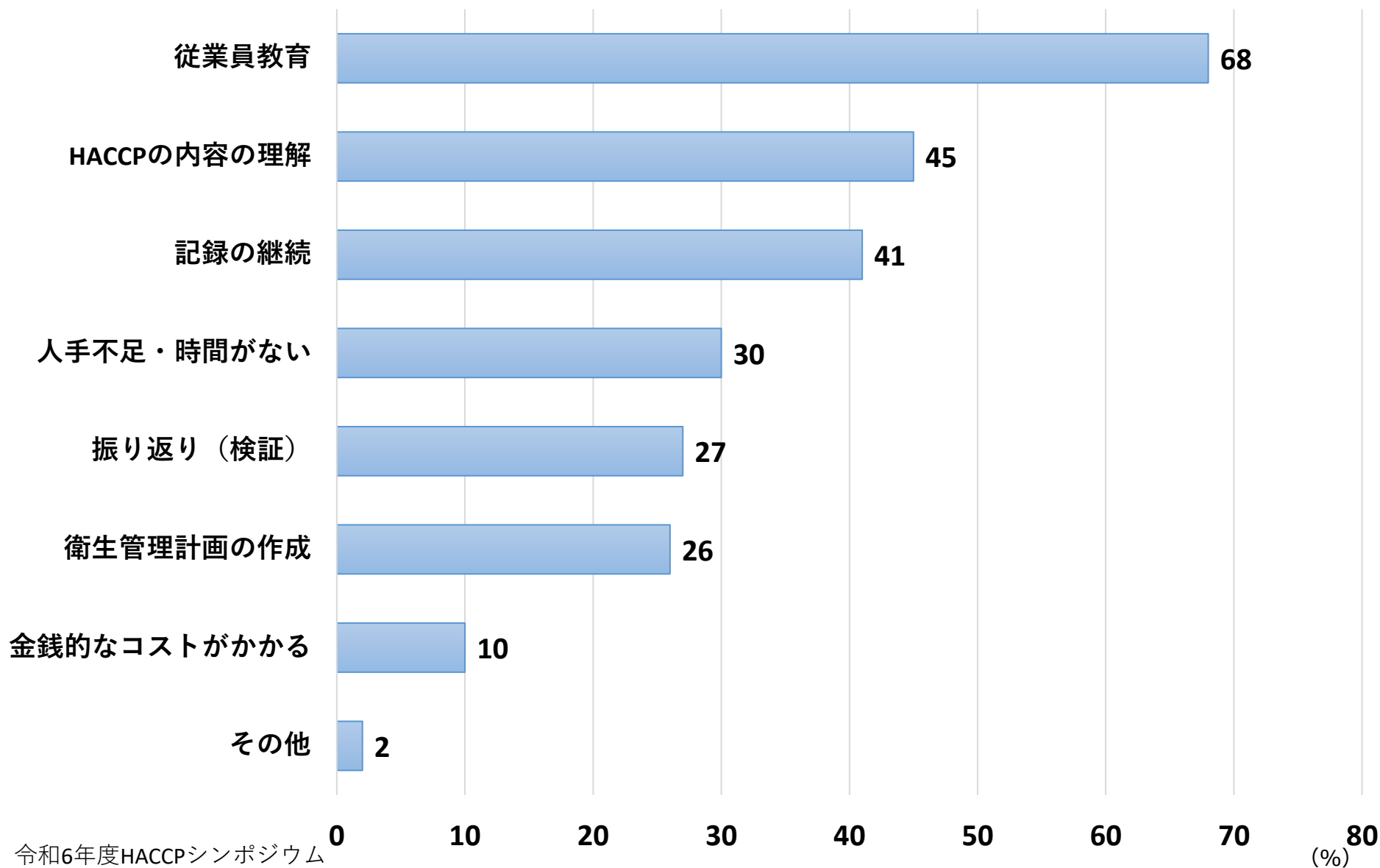


振り返り（検証）を定期的に行っていますか？



HACCPの取組で大変だ・難しいと感じていること

(複数回答あり)

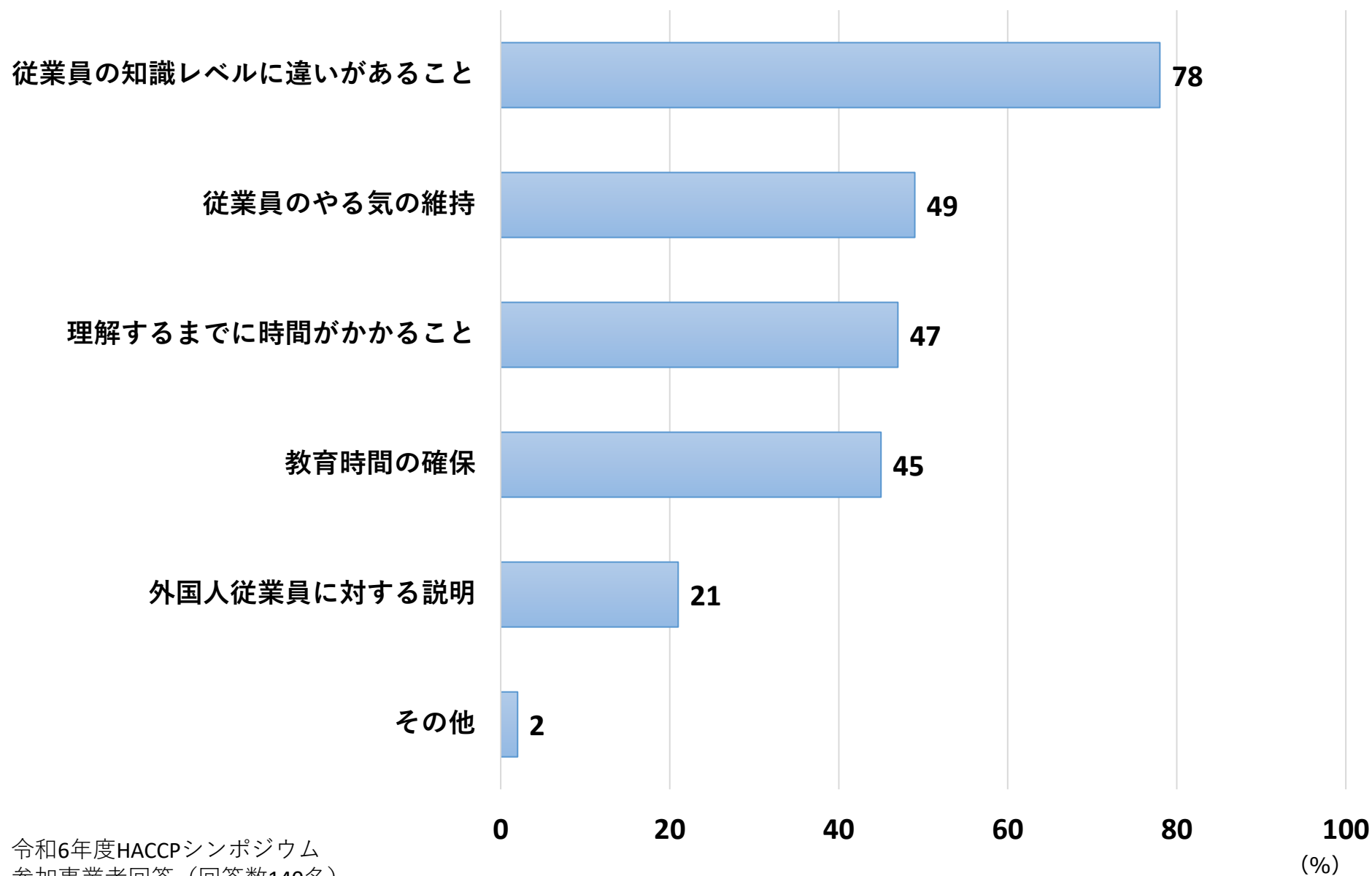


従業員教育について



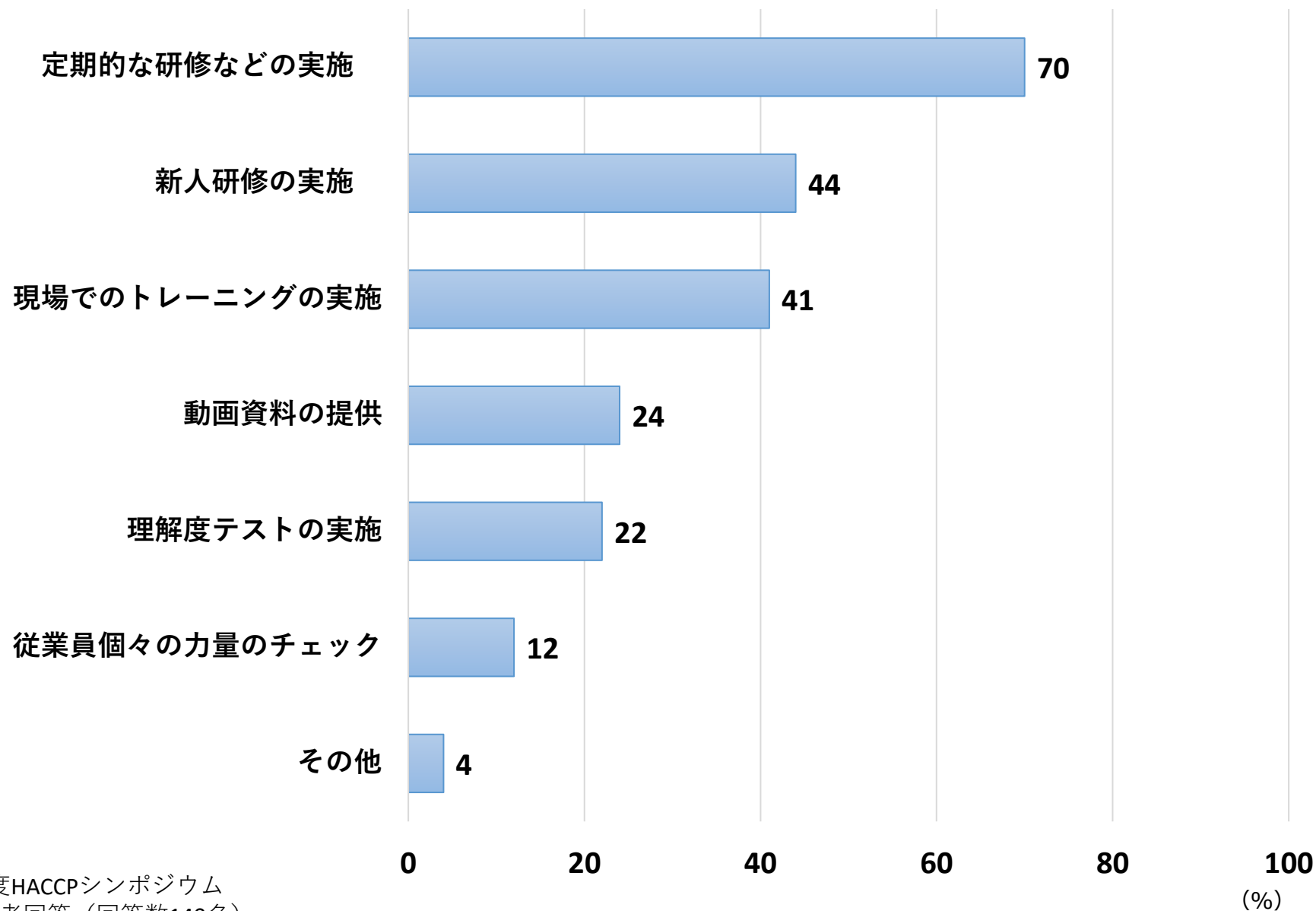
従業員教育は、どのようなことが大変ですか？

(複数回答あり)

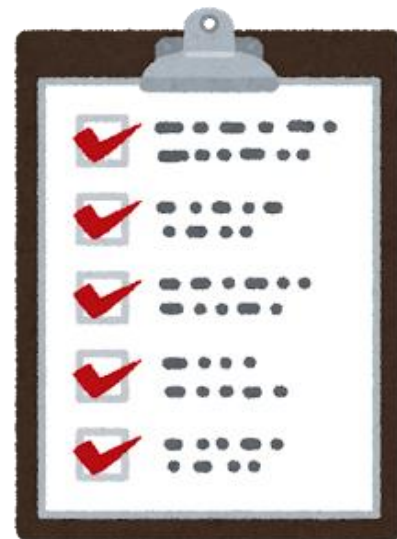
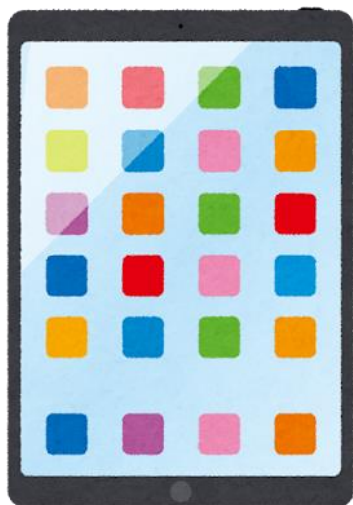


従業員教育は、どのようなことをしていますか？

(複数回答あり)



記録について

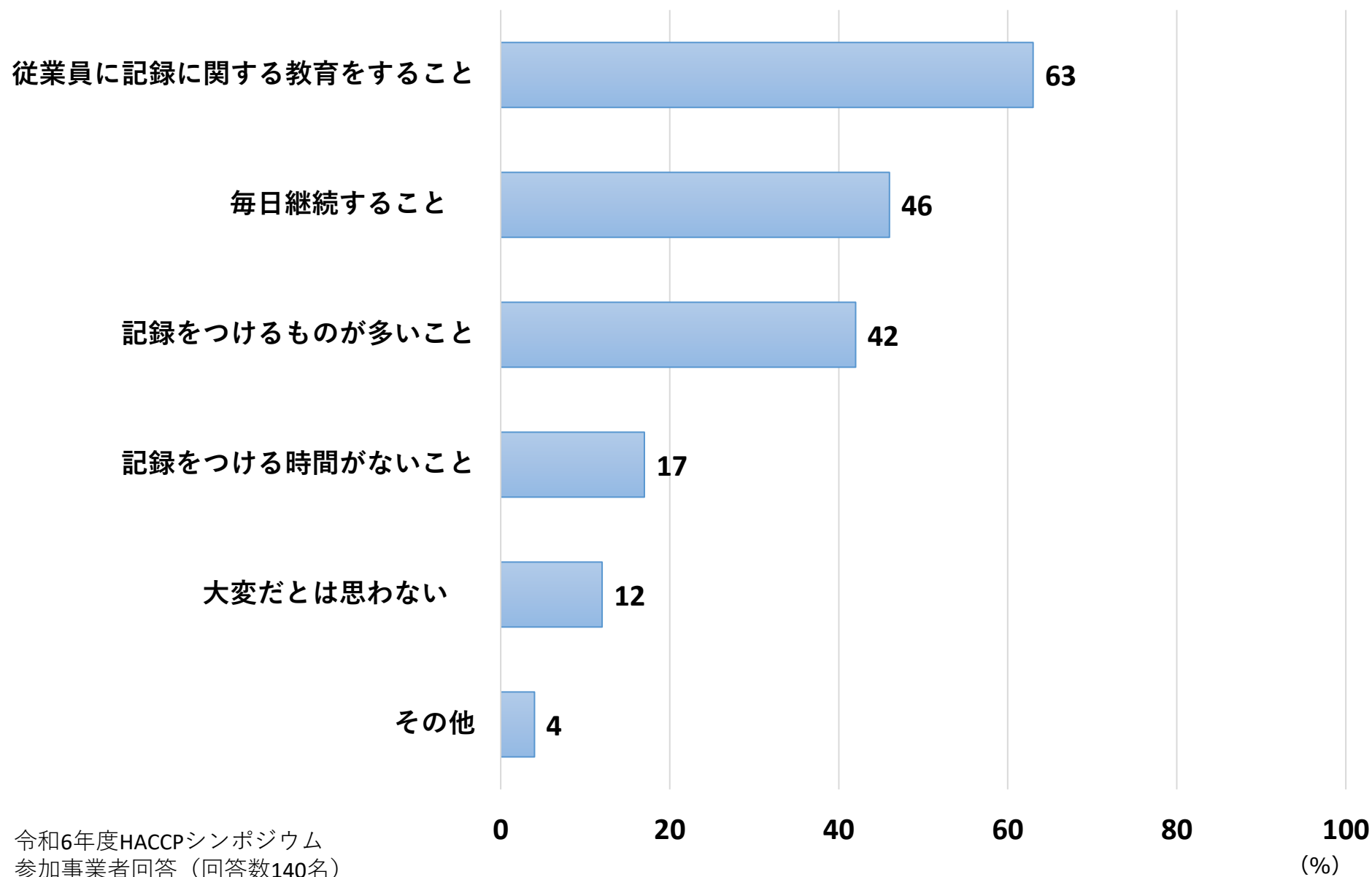


東京都

令和7年2月20日開催
令和6年度HACCPシンポジウム

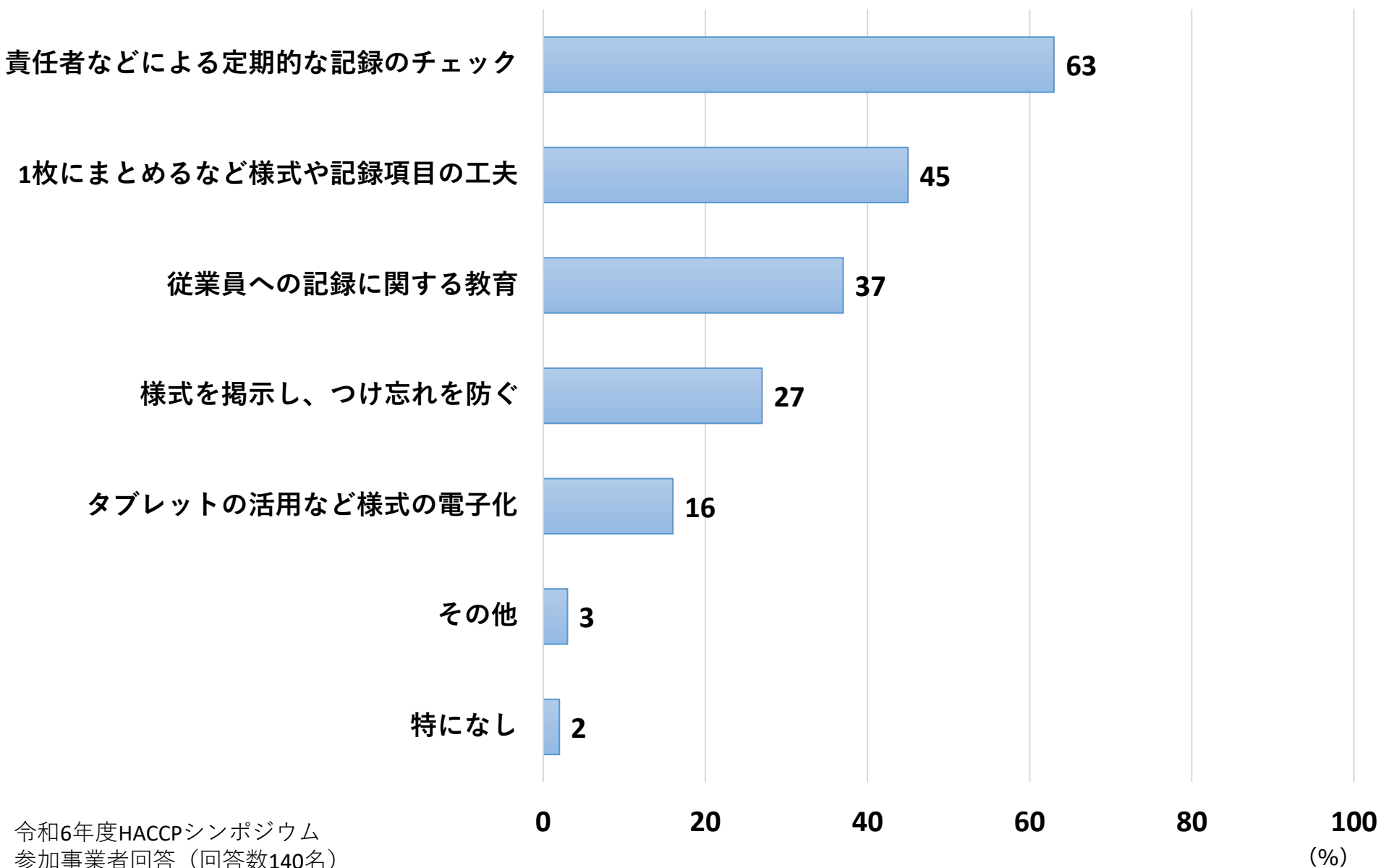
記録を継続する上で、どのようなことが大変ですか？

(複数回答あり)



記録を継続する上で、どのような工夫をしていますか？

(複数回答あり)



HACCPに沿った衛生管理（給食施設）

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

I 趣 旨

本マニュアルは、集団給食施設等における食中毒を予防するために、HACCPの概念に基づき、調理過程における重要管理事項として、

- ① 原材料受入れ及び下処理段階における管理を徹底すること。
- ② 加熱調理食品については、中心部まで十分加熱し、食中毒菌等（ウイルスを含む。以下同じ。）を死滅させること。
- ③ 加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の二次汚染防止を徹底すること。
- ④ 食中毒菌が付着した場合に菌の増殖を防ぐため、原材料及び調理後の食品の温度管理を徹底すること。

等を示したものである。

集団給食施設等においては、衛生管理体制を確立し、これらの重要管理事項について、点検・記録を行うとともに、必要な改善措置を講じる必要がある。また、これを遵守するため、更なる衛生知識の普及啓発に努める必要がある。

なお、本マニュアルは同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設に適用する。

II 重 要 管 理 事 項

1. 原材料の受入れ・下処理段階における管理

- (1) 原材料については、品名、仕入元の名称及び所在地、生産者（製造又は加工者含む。）の名称及び所在地、ロットが確認可能な情報（年月日表示又はロット号）並びに仕入れ年月日を記録し、1年間保管すること。
- (2) 原材料について納入業者が定期的に実施する微生物及び理化学検査の結果を提さること。その結果については、保健所に相談するなどして、原材料として不適と判断した場合には、納入業者の変更等適切な措置を講じること。検査結果については、1年間保管すること。
- (3) 加熱せずに喫食する食品（牛乳、発酵乳、プリン等容器包装に入れられ、かつ殺菌された食品を除く。）については、乾物や摂取量が少ない食品も含め、製造工業者の衛生管理の体制について保健所の監視票、食品等事業者の自主管理記録

HACCPの考え方を取り入れた 衛生管理のための手引書 ～委託給食事業者～



令和3年5月
初版

公益社団法人日本給食サービス協会
公益社団法人日本メディカル給食協会

厚生労働省HP：

<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/0000168026.pdf>



厚生労働省HP：

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000785721.pdf>



外国人従業員向け 教育支援ツール

[東京都多摩立川保健所](#) > [食品に関すること](#) > 新しい手洗い動画を作成しました

新しい手洗い動画を作成しました

手洗いは食中毒予防の基本です。

そこで、正しい手洗いを身につけるための動画をつくりました。

日本語、英語、中国語、ベトナム語、フィリピン語、ネパール語がありますので、外国人従業員の方の衛生教育にもお役立てください。

手洗い動画は以下からご視聴ください

日本語（にほんご） <https://youtu.be/uzPSSnBKz8o>

英語（えいご） <https://youtu.be/e4MD3kk3kgs>

中国語（ちゅうごくご） <https://youtu.be/U-EPD2omsJQ>

ベトナム語（べとなむご） <https://youtu.be/khJeywhe14E>

フィリピン語（ふいりびんご） <https://youtu.be/JSbzCnHUFxu>

ネパール語（ねぱーるご） <https://youtu.be/0pjVJQgEJJg>



食品に関すること

日本語を母国語としない方にHACCPの動画を作りました

▶ 新しい手洗い動画を作成しました

営業許可切替の手続きについて

営業者の方へ

消費者の方へ

多摩立川保健所HP：



<https://www.hokeniryo.metro.tokyo.lg.jp/shisetsu/jigyosyo/hokenjyo/tthc/shokuhin/tearai>

日本語を母国語としない方にHACCPの動画を作りました

食品衛生法の改正に基づき、令和3年6月1日からHACCPに沿った衛生管理が制度化され、原則すべての食品等事業者の皆様に「HACCPに沿った衛生管理」に取り組んでいただくことになりました。

日本語を母国語としない方向けに、HACCPに沿った衛生管理の動画を作成しましたので、外国人従業員の方の衛生教育にもお役立てください。

動画は以下から見てください

- ＜ [英語（えいご）（都保健所YouTube）](#) 
- ＜ [中国語（ちゅうごくご）（都保健所YouTube）](#) 
- ＜ [韓国語（かんこくご）（都保健所YouTube）](#) 
- ＜ [ベトナム語（べとなむご）（都保健所YouTube）](#) 
- ＜ [ネパール語（ねぱーるご）（都保健所YouTube）](#) 
- ＜ [タガログ語（たがろぐご）（都保健所YouTube）](#) 

多摩立川保健所HP：



<https://www.hokeniryo.metro.tokyo.lg.jp/shisetsu/jigyosyo/hokenjyo/tthc/shokuhin/tagenngohaccp>



飲食店向け 食品衛生管理 ガイドブック

Food Sanitation Management Guidebook for Restaurants
Gabay sa Pamamahala ng Kalinisan ng Pagkain para sa mga Restawran
Sách hướng dẫn Quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm dành cho các cửa hàng ăn uống
रेस्टोरंटका लागि सरसफाई सम्बन्धि गाईड बुक



【このガイドブックについて】

- ・ページは、切りとってポスター<＝お店にはるもの>としてつかうことができます
- ・※のついた ことばは、さいごのページにせつめいがあります
- ・1 「日本語、英語、タガログ語」のページと
- ・2 「日本語、ベトナム語、ネパール語」のページからできています
- ・日本語は、文化庁の「在留支援のためのやさしい日本語ガイドライン」の考え方をとりにていれています

【About the guidebook】

- ・You can tear off individual pages to use as posters.
- ・Words with an asterisk (*) are explained on the last page.
- ・The guidebook consists of one section of Japanese, English, and Tagalog pages and a second section of Japanese, Vietnamese, and Nepali pages.
- ・The Japanese language contained in the guidebook is based on the concept of "Easy Japanese Guidelines for Resident Support" issued by the Agency for Cultural Affairs.

【Tungkol sa guidebook na ito】

- ・Maaring gupitin ang pahina at gamitin bilang poster
- ・Ang mga salitang may marking (*) ay ipinaiwanag sa huling pahina
- ・1. Binubuo ng mga pahina sa "Wikang Hapon, Ingles, Tagalog" at
- ・2. Pahina sa "Wikang Hapon, Vietnamese, Nepali"
- ・Ang wikang Hapon na nakapaloob sa guidebook ay batay sa konsepto ng "Gabay sa Madaling Wikang Hapon para sa Suporta sa mga Dayuhan" na inilathala ng Agency for Cultural Affairs

【Về sách hướng dẫn này】

- ・Các trang có thể được cắt ra và sử dụng làm áp phích
- ・Các từ có dấu (*) được giải thích ở trang cuối
- ・Sách hướng dẫn bao gồm phần thứ 1 gồm các trang "Tiếng Nhật, tiếng Anh, tiếng Tagalog" và phần thứ 2 gồm các trang "Tiếng Nhật, tiếng Việt, tiếng Nepal"
- ・Bản tiếng Nhật có kết hợp quan điểm của "Hướng dẫn bằng tiếng Nhật đơn giản để hỗ trợ lưu trú" của Tổng cục Văn hóa Nhật Bản

【सुल गाईड बुकको बारेमा】

- ・यो गाईड बुकको पृष्ठहरू पोस्टरको रूपमा प्रयोग गर्न सकिन्छ
- ・नोटिङ (*) भएको शब्दहरूको बारेमा अन्तिम पृष्ठमा व्याख्या गरिएको छ
- ・१. यस पुस्तकमा जापानी, अङ्ग्रेजी, तगालोग भाषा र
- ・२. जापानी, भियतनामी, नेपाली भाषाका बाहेकका छन्
- ・३. जापानी भाषामा रहेको गाईड बुकको आधारमा "सुल जापानी भाषाको लागि गाईड बुक" को संस्करणलाई संशोधन गरिएको छ

東京都福祉保健局

食品の管理

Quản lý thực phẩm
खाद्य सामग्रीको व्यवस्थापन

仕入れた<＝お店に入ってきた>食品に いつもと ちがうところがないか 確認します
Kiểm tra xem thực phẩm đã mua có gì khác so với bình thường không
खरिद गरेको खाद्य सामग्री सधैं भन्दा भिन्न छैन कि भनि पक्का गर्नुहोस्

見た目

Bề ngoài
देखाई



におい

Mùi
गन्ध



いつもと ちがうところがあれば つかいませ
Hàng phát hiện có điều gì khác so với bình thường thì không sử dụng
सधैं भन्दा भिन्न प्रयोग नगर्नुहोस्

食品が入っている袋

Túi đựng thực phẩm
खाद्य सामग्रीको प्याकेट



食品の温度

Nhiệt độ của thực phẩm
खाद्य सामग्रीको तापमान



期限表示
Nhãn ghi hạn sử dụng
याद



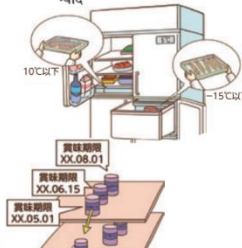
食品の保管<＝しまいかた> Bảo quản thực phẩm
खाद्य सामग्री भण्डार गर्ने तरिका

保存温度<＝しまうのに決められた温度>ごとにわけます
(冷蔵・冷凍・常温<＝冷蔵も冷凍もしない部屋と同じ温度>)
Phân chia thực phẩm theo nhiệt độ bảo quản
(Ướp lạnh/đông lạnh/nhiệt độ thường)
भण्डार गर्ने बेलाको तापक्रम अनुसार छुट्याउनुहोस् (फ्रिज, फ्रिजर, सामान्य ताप)

古いものが手前(上)、新しいものが奥(下)に

なるようにならべます(古いものから、先につかいます)
Sắp xếp sao cho thực phẩm cũ ở phía trước (phía trên), thực phẩm mới ở phía sau (phía dưới) (sử dụng thực phẩm cũ trước)
पुरानो वस्तु अगाडि (पहिले), नयाँ वस्तु पछाडि (तर) पार्ने गरि मिलाएर राख्नुहोस् (पुरानो वस्तु बाट पहिले प्रयोग गर्नुहोस्)

賞味期限 XX.06.15
賞味期限 XX.05.01



冷蔵庫・冷凍庫の温度管理

Quản lý nhiệt độ của tủ lạnh, tủ đông / फ्रिज र फ्रिजरको तापमान नियन्त्रण

温度管理をおこない、菌がふえるのを防ぎます
Thực hiện kiểm soát nhiệt độ để ngăn chặn sự phát triển của vi khuẩn / तापमान नियन्त्रण गरि किटाणु बढ्नबाट जोगाउनुहोस्

Thực hiện kiểm soát nhiệt độ để ngăn chặn sự phát triển của vi khuẩn / तापमान नियन्त्रण गरि किटाणु बढ्नबाट जोगाउनुहोस्

温度をきろくします

Ghi lại nhiệt độ (Ướp lạnh: từ 10°C trở xuống, Đông lạnh: từ -15°C trở xuống)
 तापमानको रेकर्ड राख्नुहोस्
(फ्रिज 10°C भन्दा मुनि, फ्रिजर -15°C भन्दा मुनि)

とびらをすぐしめます

Đóng cửa ngay lập tức
खोला तुरुन्त शुनोस्

食品をいれすぎない

ようにします
Không nhồi nhét quá nhiều sản phẩm
खाद्य सामग्री क्षमता भन्दा बढि नराख्नुहोस्



OK



4-2 食品の管理/冷蔵庫・冷凍庫の温度管理

4-2 Quản lý thực phẩm/Quản lý nhiệt độ của tủ lạnh, tủ đông / 4-2 खाद्य सामग्रीको व्यवस्थापन/फ्रिज र फ्रिजरको तापमान नियन्त्रण

東京都ホームページ：食品衛生の窓

<https://www.hokeniryo1.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/pamphlet2/pamphlet.html>

