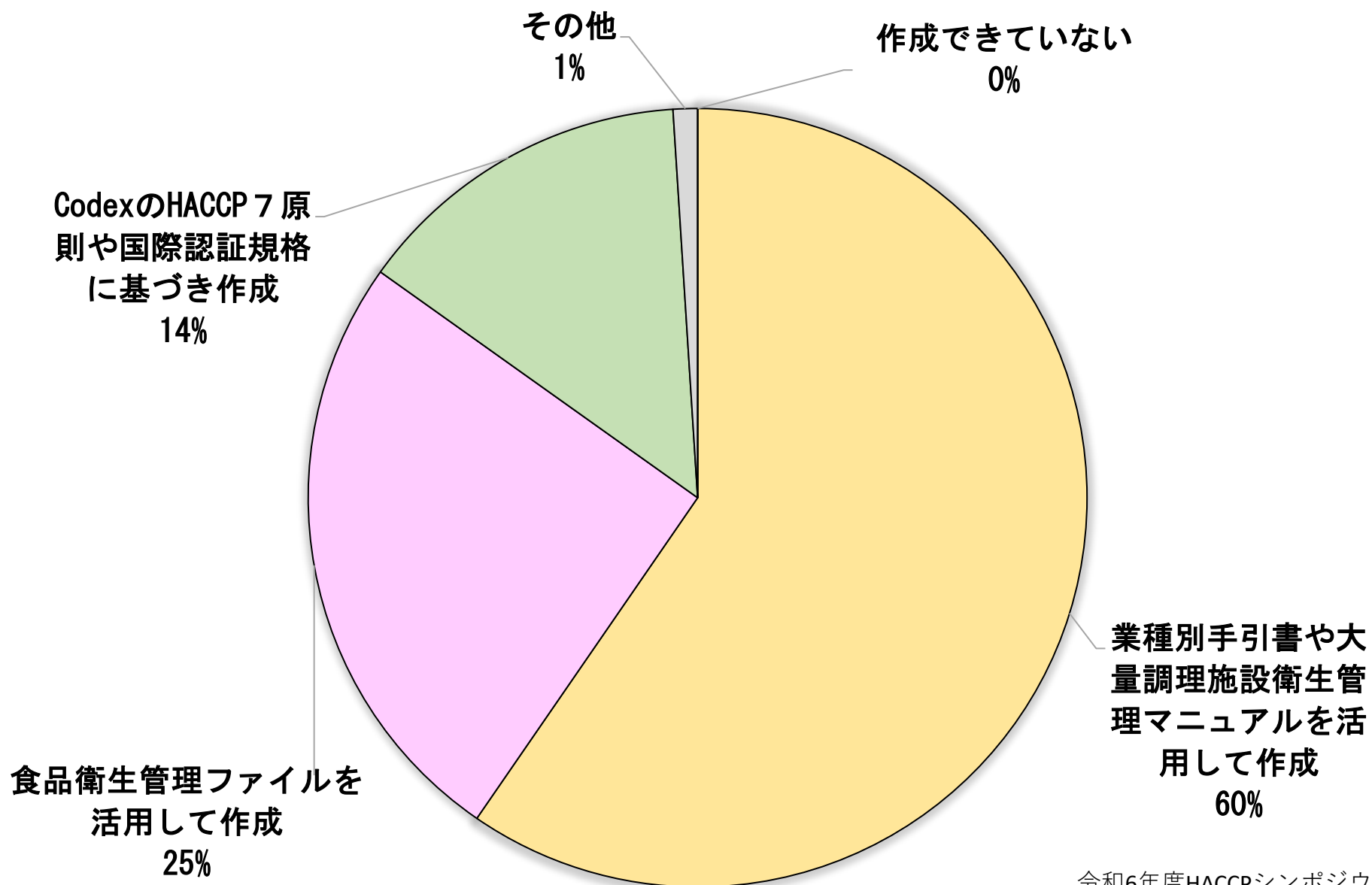


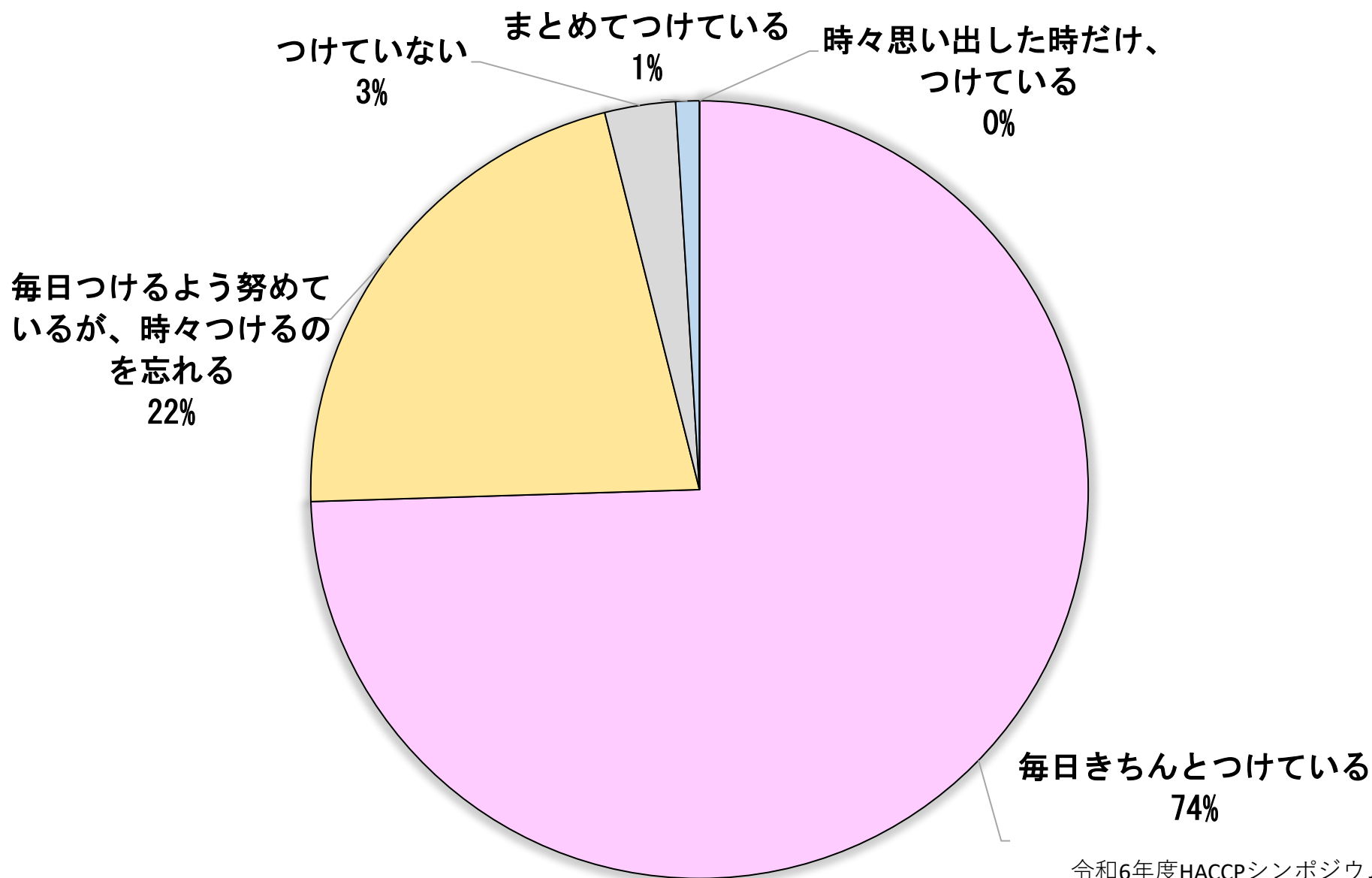
# パネルディスカッション



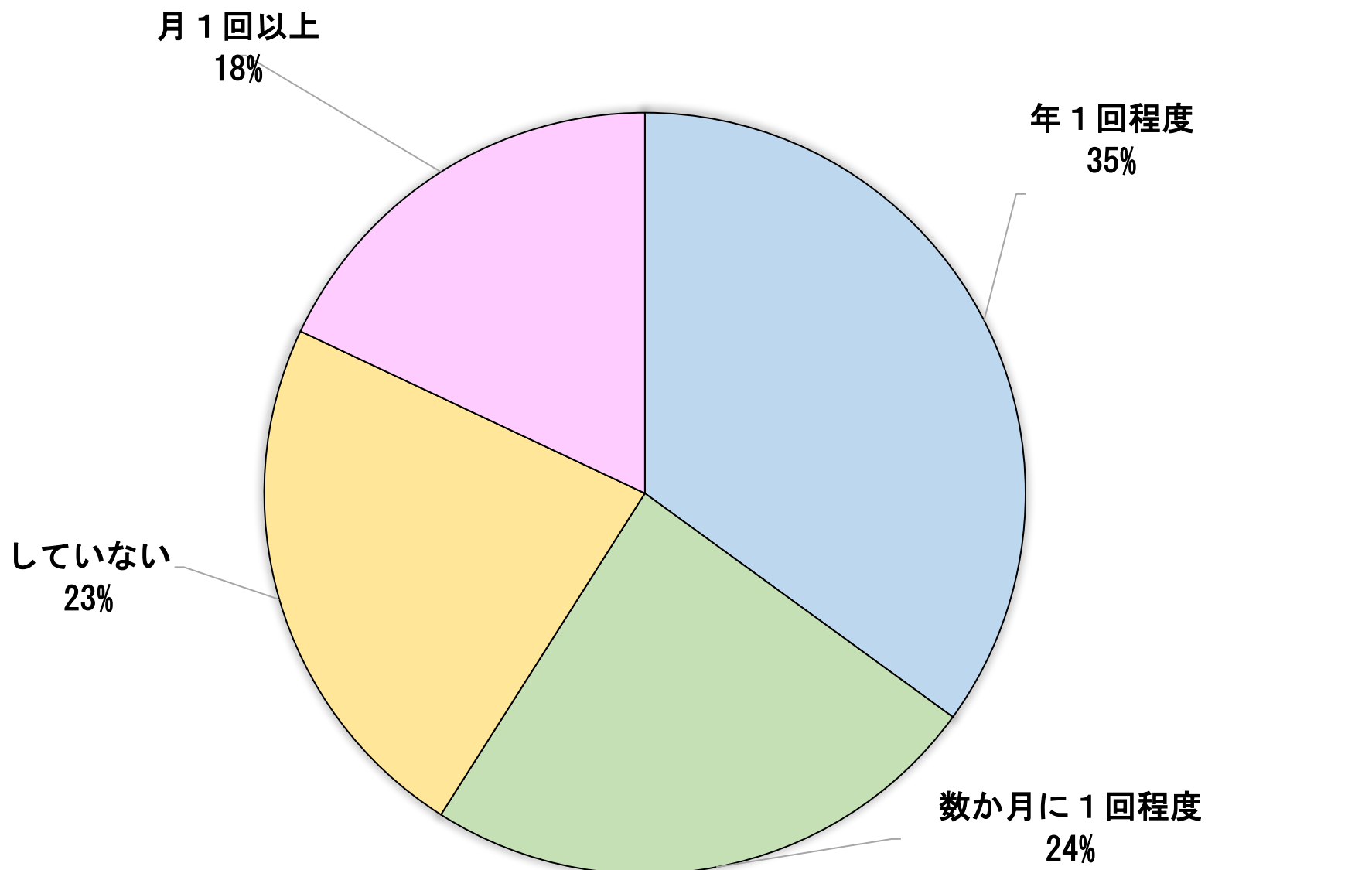
## 衛生管理計画はどのように作成していますか？



## 衛生管理の記録はつけていますか？



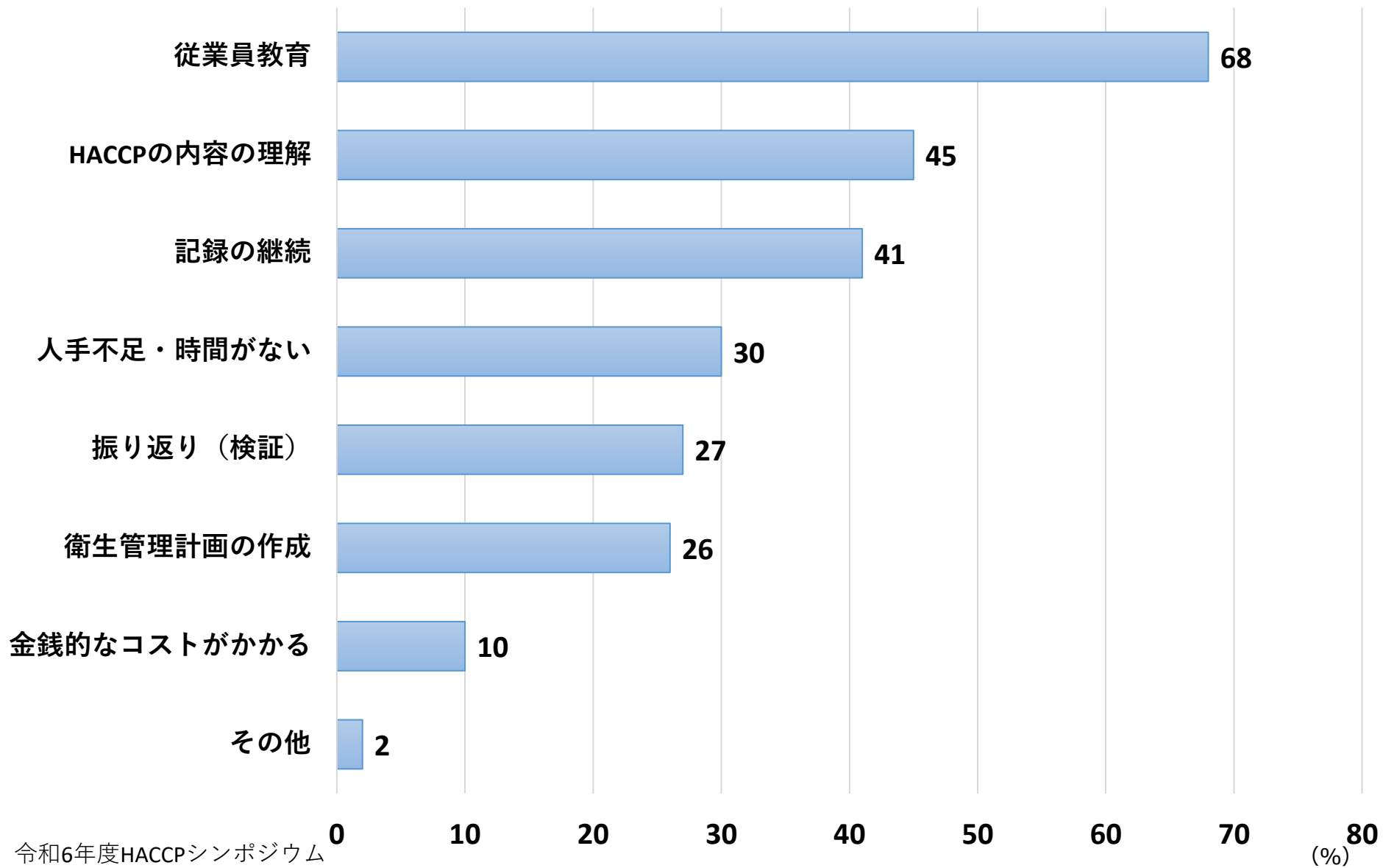
# 振り返り（検証）を定期的にしていきますか？



令和6年度HACCPシンポジウム  
参加事業者回答（回答数140名）

# 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)

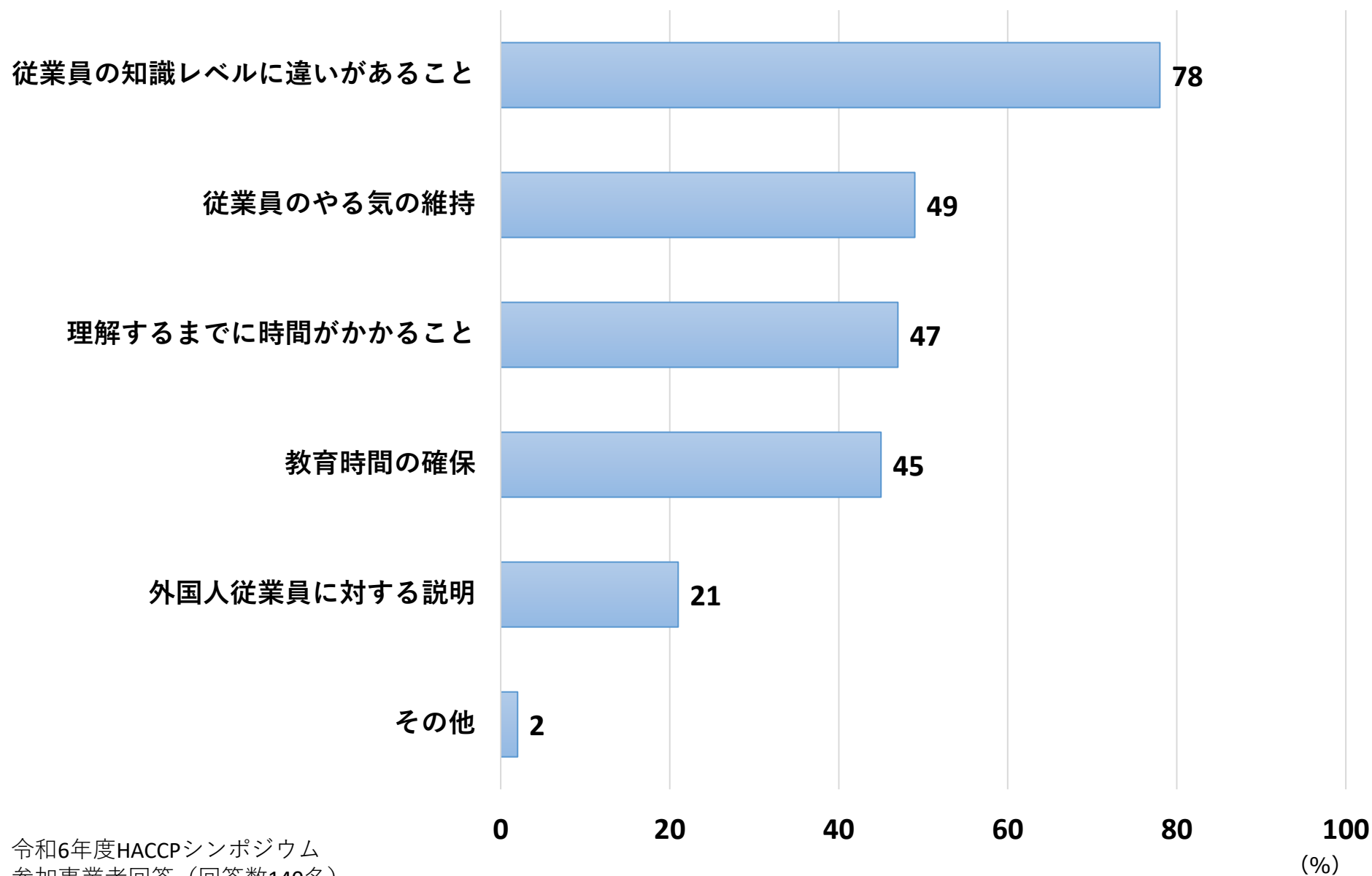


# 従業員教育について



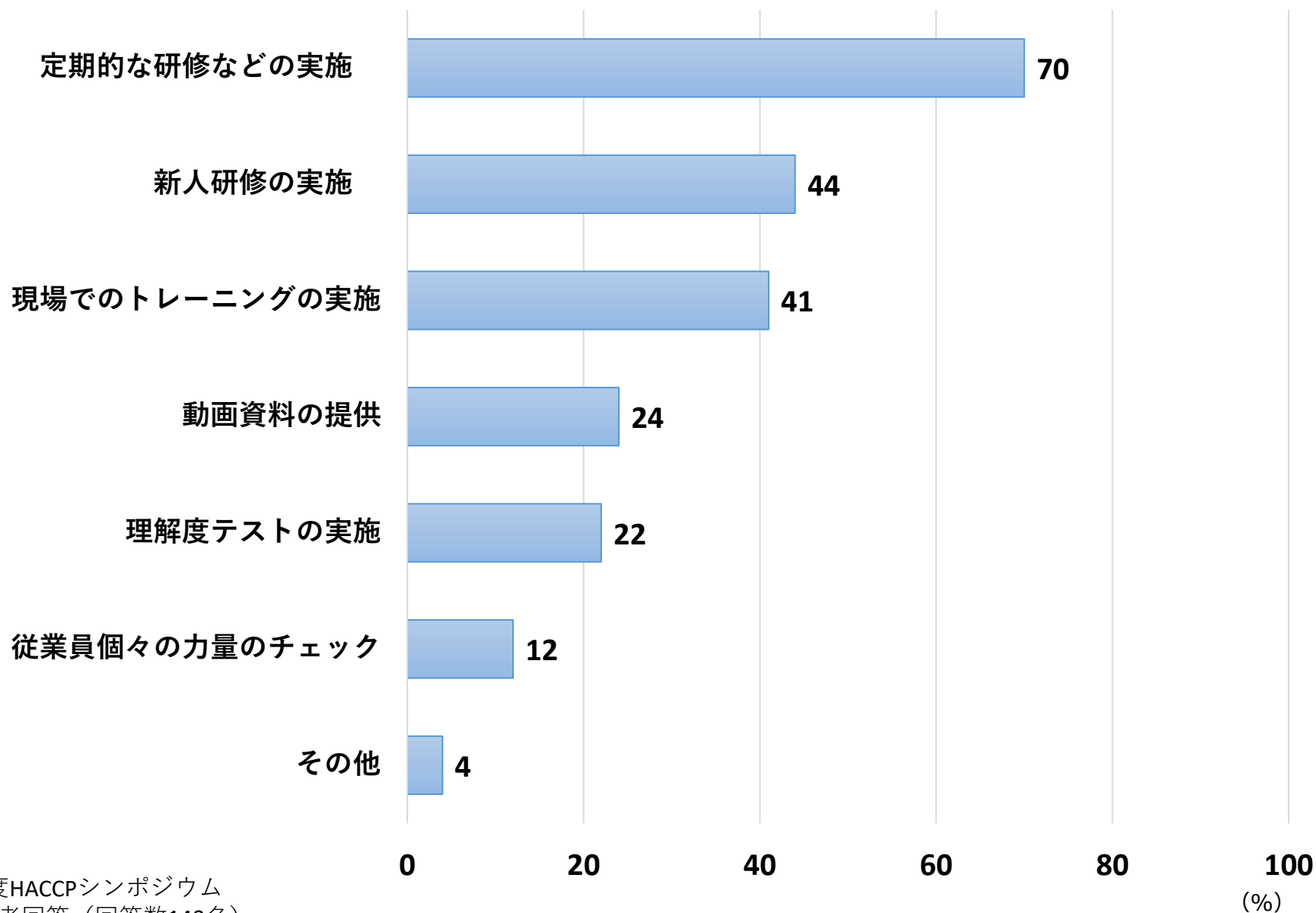
## 従業員教育は、どのようなことが大変ですか？

(複数回答あり)

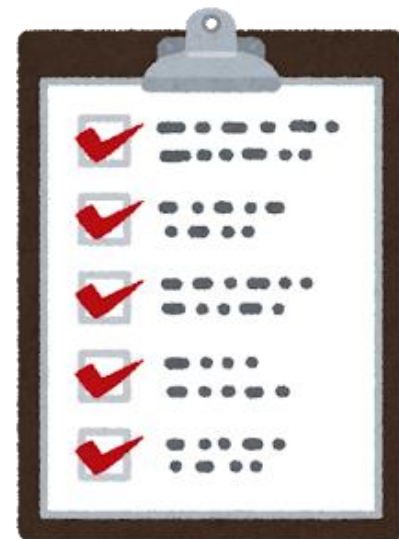
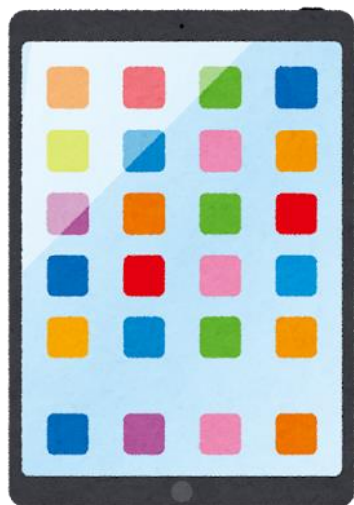


## 従業員教育は、どのようなことをしていますか？

(複数回答あり)

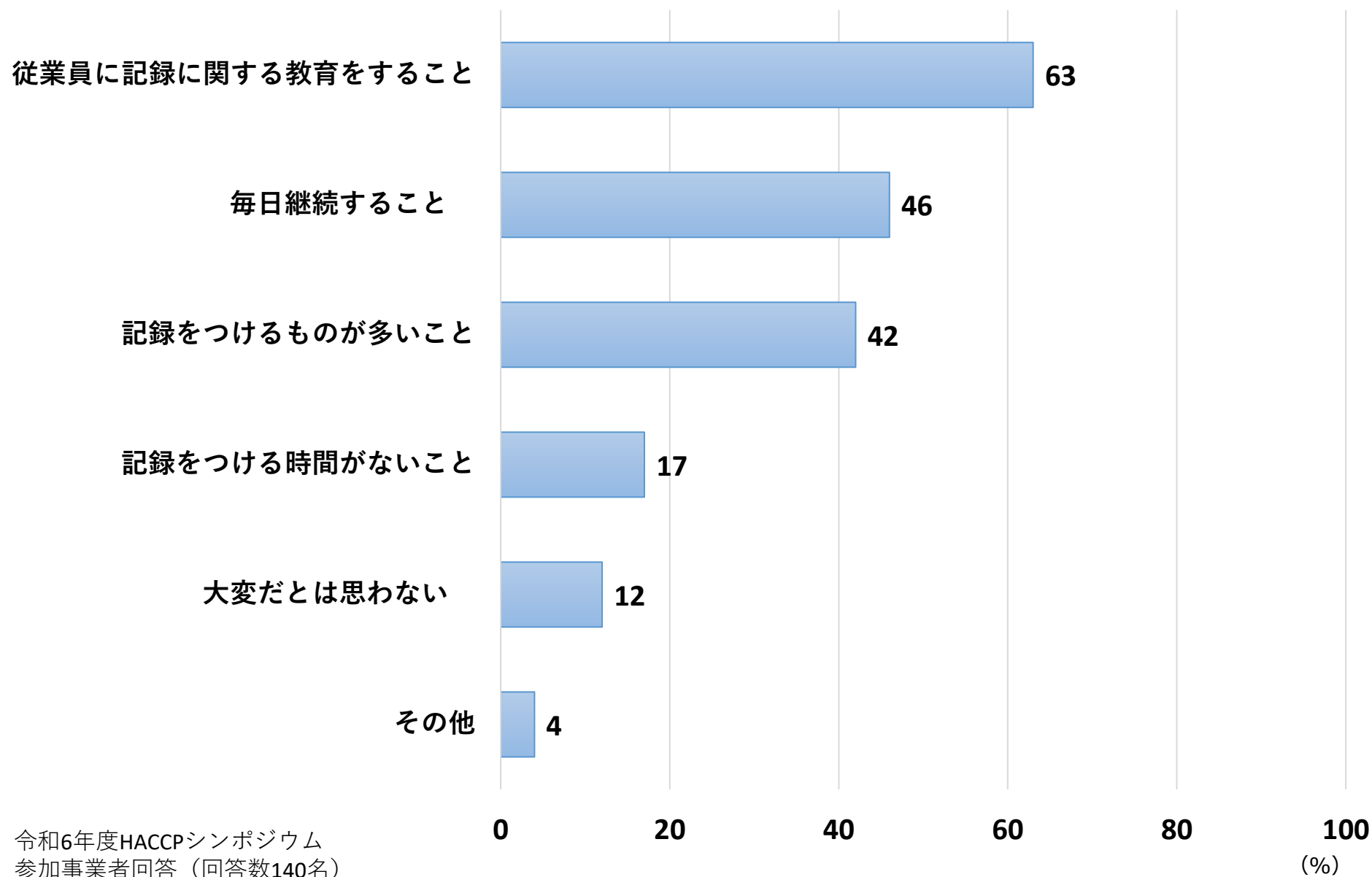


# 記録について



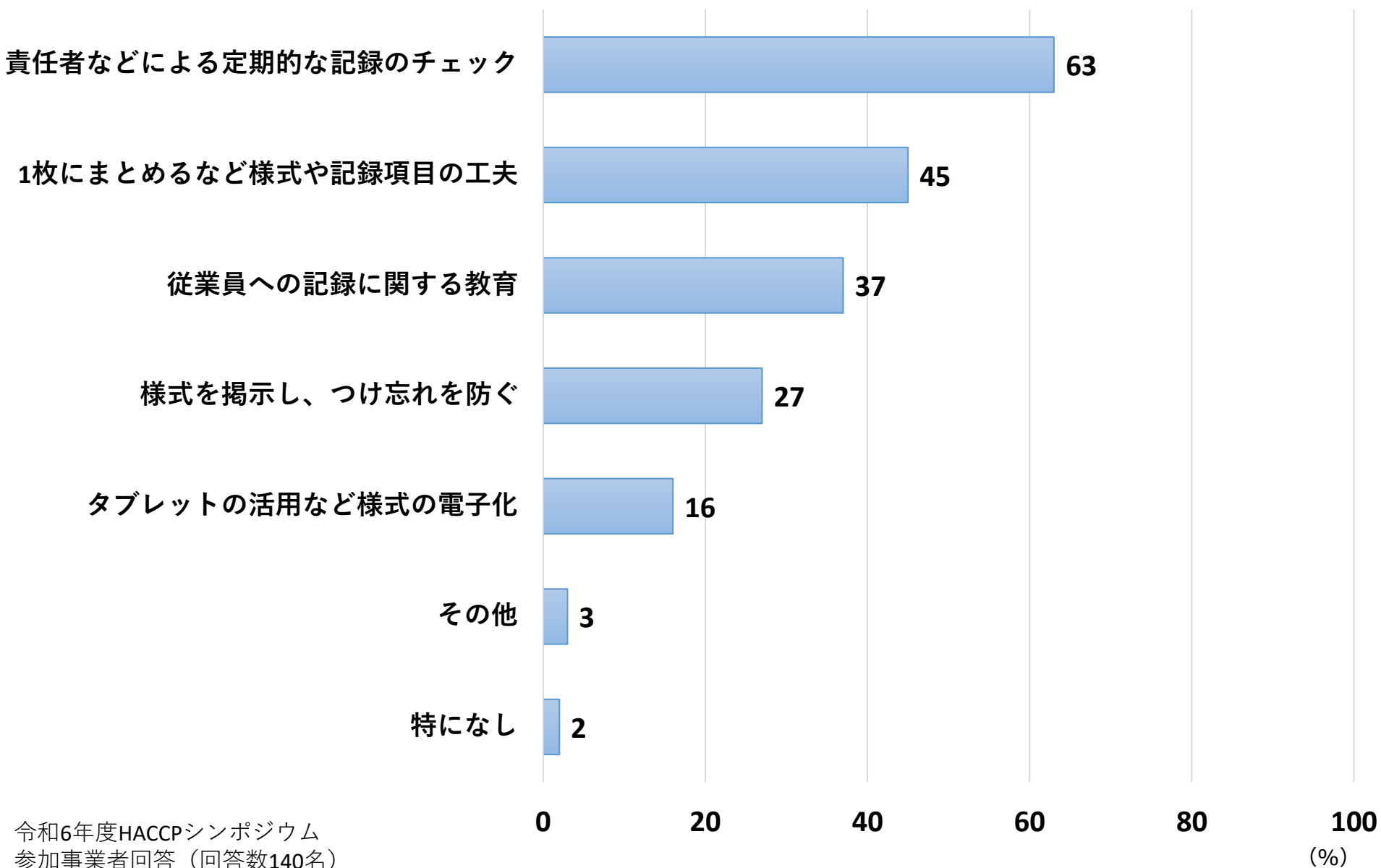
## 記録を継続する上で、どのようなことが大変ですか？

(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実施する微生物及び理化学検査の結果を提示させること。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>



多摩立川保健所HP :

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

#### 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



# 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「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/eigyosya/tagengohaccp>



