

衛生管理計画作成のための実践研修

衛生管理計画のポイント

2020.12.21

 **O111** Research and Consulting
OM リサーチ & コンサルティング株式会社

鈴木 輝俊

〒060-0033

札幌市中央区北3条東2丁目2-22ひがしビル

TEL 011-252-1717 FAX 011-252-1718

URL : <http://www.omrc.co.jp/>

研修の内容

- HACCP制度化の概要
- 業界団体作成の手引書解説
- 衛生管理計画のポイント
- まとめ

HACCP制度化（まとめ）

「食品衛生法において定められた公衆衛生上必要な措置の実施のためのガイドライン案」に対する異見募集の結果について
 （令和元年11月8日付）

政令で規定した小規模事業者等は、**自らの施設の業態に合致した手引書をそのまま使用（手引書通りに実施）** することができます。

また、自らの事業所に適合するように手引書を参考にして衛生管理を実施することもできます。

なお、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の対象事業者であっても、自らの判断で「HACCP に基づく衛生管理」に取り組むことが可能です。

営業者が実施すること

- ① 「一般的な衛生管理」及び「HACCPに沿った衛生管理」に関する基準に基づき衛生管理計画を作成し、従業員に周知徹底を図る
- ② 必要に応じて、清掃・洗浄・消毒や食品の取扱い等について具体的な方法を定めた手順書を作成する
- ③ 衛生管理の実施状況を記録し、保存する
- ④ 衛生管理計画及び手順書の効果を定期的に（及び工程に変更が生じた際等に）検証し（振り返り）、必要に応じて内容を見直す

小規模営業者が実施すること

小規模営業者等は、業界団体が作成し、厚生労働省が内容を確認した手引書を参考にして以下の①～⑥の内容を実施していれば、法第50条の2第2項の規定に基づき、「営業者は厚生労働省令に定められた基準（一般衛生管理の基準とHACCPに沿った衛生管理の基準）に従い、公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守している」と見なします。

- ① 手引書の解説を読み、自分の業種・業態では、何が危害要因となるかを理解し、
- ② 手引書のひな形を利用して、衛生管理計画と（必要に応じて）手順書を準備し、
- ③ その内容を従業員に周知し、
- 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、
- ⑤ 手引書で推奨された期間、記録を保存し、
- ⑥ 記録等を定期的に振り返り、必要に応じて衛生管理計画や手順書の内容を見直す

衛生管理計画作成のポイント

手引書に記載されている

- 一般衛生管理
- 重要管理

それぞれのポイントを確認します

そのために、

(記載されている内容と自店舗の状態に齟齬がないように)
いくつかの手引書（衛生管理計画）の事例を
確認していきます

HACCP

一般的衛生管理プログラム

(PP または PRP)

5 S または 7 S

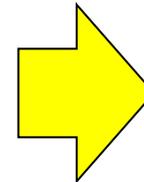
(整理、整頓、清掃、清潔、躰)

※HACCPの土台となるのは、日々の衛生管理です！

一般衛生管理プログラム（例）

（北海道HACCPで求められている内容）

- 1、施設設備の衛生管理
- 2、従業員の衛生教育
- 3、施設設備及び機械器具の保守点検
- 4、そ族昆虫の防除
- 5、使用水の衛生管理
- 6、排水及び廃棄物の衛生管理
- 7、従業者の衛生管理
- 8、食品等の衛生的取扱い
- 9、製品の回収方法
- 10、製品等の試験結果に用いる
機械器具の保守点検



- ・ 人に関すること
- ・ 原材料等に関すること
- ・ 施設・設備に関すること

マニュアル・
手順書

前提条件プログラム (一般衛生管理プログラム)

Prerequisite Program PPまたはPRP

SOPの重要性

Standard Operating Procedure 標準作業手順

営業者が実施すること

- ① 「一般的な衛生管理」及び「HACCPに沿った衛生管理」に関する基準に基づき衛生管理計画を作成し、従業員に周知徹底を図る
- ② 必要に応じて、清掃・洗浄・消毒や食品の取扱い等について具体的な方法を定めた手順書を作成する
- ③ 衛生管理の実施状況を記録し、保存する
- ④ 衛生管理計画及び手順書の効果を定期的に（及び工程に変更が生じた際等に）検証し（振り返り）、必要に応じて内容を見直す

- 食品等事業者団体が作成した
業種別手引書について

自らの施設の業態に合致した手引書を見つけよう！

食品等事業者団体が作成した業種別手引書（一覧）

【小規模な一般飲食店：詳細版】
【小規模な一般飲食店：概要版】
【食品添加物製造（50名未満）】
【食品添加物製造（ガス充填）】
【機械製乾めん・手延べ干しめん製造】
【納豆製造：手引書】
【納豆製造：記録等記入例】
【漬物製造（小規模事業者向け）】

【豆腐類製造事業者向け／豆腐・豆乳・オカラ編】
【豆腐類製造事業者向け／揚げ・厚揚げ・がんもどき・オカラドーナツ編】
【米粉等製造】

【魚肉ねり製品製造（小規模な魚肉ねり製品事業者向け）】
【生めん類製造（小規模な製造事業者の衛生管理のポイント）】
【スーパーマーケットにおけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書（一般衛生管理編）】

【分類別工程管理編】
【製品説明書ひな型と記載例】

【しょうゆ製造におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書】
【しょうゆ加工品製造におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書】
【清涼飲料水の製造における衛生管理計画手引書】

【パン類の製造における食品衛生管理の手引書（調理のポイント）】
【低温殺菌される容器詰加熱殺菌食品（殺菌温度管理）のHACCPの手引書（小規模な事業者向け）】
【食品衛生法改正に伴う衛生管理計画書作成の手引書（冷凍を含む）】

【HACCPの考え方を取り入れた菓子製造業における衛生管理計画作成の手引書】
【小規模な食酢製造事業者向け】
【小規模な蒟蒻粉製造者向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書】

【氷雪製造業（食用水）のHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書】
【清涼飲料（ミネラルウォーター類）製造における「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の手引書】
【小規模な寒天製造事業者向け】

【小規模なとう精を行う事業者及び米穀を販売する事業者向け】
【即席めん製造におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書】
【旅館・ホテルにおけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理手引書（宿泊者に提供する夕食・朝食を対象に）】

【小規模な惣菜製造工場】
【小規模な惣菜製造工場（概要版）】
【小規模な干しいも製造事業者向け】

【認定小規模良鳥処理場】
【小規模なハム・ソーセージ・ベーコン製造事業者向け】
【多店舗展開する外食事業者のための衛生管理計画作成の手引き】
【衛生管理計画書（作成事例）】

【多店舗展開する外食事業者のための衛生管理計画作成の手引き（資料編）】
【小規模な煮豆製造事業者向け】
【牛乳・乳飲料製造の衛生管理計画作成のための手引き】

【精麦及び大麦粉製造小規模事業者向け】
【鶏卵選別包装施設・液卵製造施設】
【小規模なカレー粉及びカレーパウダー製造事業】
【卸売市場 水産物卸売業】

【卸売市場 水産物仲卸業】
【卸売市場 水産物小売業】
【パン粉の小規模な製造事業者の衛生管理ポイント】

【食肉販売業向け】
【小規模な食肉処理業向け】

【ウスターソース類のHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書】

【医療・福祉施設を対象とするセントラルキッチン】
【味噌製造】
【ソフトクリーム等の衛生管理】

【牛乳販売店等における牛乳乳製品等の宅配】
【小規模なとろろん製造事業者向け】
【青果物卸売業（卸売市場）】

【青果物仲卸業】
【青果物小売業】

【小規模なこんにやく製造事業者向け】
【小規模な加工処理施設向け】
【アイスクリーム類製造事業者向け】

【コンビニ販売式自動販売機の取り扱い事業者のためのHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書】
【アイス・ソフトクリーム等の衛生管理（製造事業者向け）】
【アイス・ソフトクリーム等の衛生管理（小売業者向け）】

【アイス・ソフトクリーム等の衛生管理（小売業者向け）】
【アイス・ソフトクリーム等の衛生管理（小売業者向け）】
【アイス・ソフトクリーム等の衛生管理（小売業者向け）】

【仕上茶・抹茶工場向け】
【破碎精米及び精米再調整品製造小規模事業者向け】
【乾し椎茸小分け事業者・乾し椎茸加工事業者向け】

【乾し椎茸小分け事業者・乾し椎茸加工事業者向け】
【乾し椎茸小分け事業者・乾し椎茸加工事業者向け】
【乾し椎茸小分け事業者・乾し椎茸加工事業者向け】

【かんしょ（さつまいも）でん粉製造小規模事業者向け】
【酒類製造業】
【農業者が農産物・加工品を搬入する店舗運営者向け】

【マーガリン類・ショートニング・精製ラード・食用精製加工油脂製造業者向け】
【HACCPの考え方を取り入れたたばこ製造業における衛生管理計画作成の手引書】
【小規模な菓子焼き製造事業者向け】

【小規模な冷庫・冷凍冷蔵庫（衛生管理）に向けた温度管理を必要とする加工食品の販売に関するHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書】
【コーヒー製造】
【はちみつ・瓶詰め等の製造におけるHACCP導入の手引書】

【小規模な天然ケーシング加工業者向け】
【甘蔗分蜜糖製造事業者向け】
【黒糖製造】
【魚介類競り売り営業（産地市場利用者向け）】

【辛子めんたいこ小規模事業者向け】
【あんぼ柿製造】
【食用オリーブ油製造】

【麩製造】
【ちくわぶ製造】
【黒にんにく製造】

【温かい状態で販売する豆腐製造】
【多店舗展開を図る食品小売事業者】
【氷雪販売業】

【凍り豆腐製造】
【野菜乾燥粉末製造】
【農産物のカット・ペースト（低温管理）製造】

【分離液状ドレッシング（水相部pH4.6以下）製造】

96種類の業種別手引書

（詳細版・概要版・資料を含む）

※2020年12月15日現在

食品等事業者団体が作成した業種別手引書（一覧）

- 【小規模な一般飲食店：詳細版】 【小規模な一般飲食店：概要版】
- 【食品添加物製造（50名未満）】
- 【食品添加物製造（ガス充填）】
- 【機械製乾めん・手延べ干しめん製造】
- 【納豆製造：手引書】 【納豆製造：記録等記入例】
- 【漬物製造（小規模事業者向け）】
- 【豆腐類製造事業者向け／豆腐・豆乳・オカラ編】
- 【豆腐類製造事業者向け／油揚げ・厚揚げ・がんもどき・オカラドーナツ編】
- 【米粉等製造】
- 【魚肉ねり製品製造（小規模な魚肉ねり製品事業者向け）】
- 【生めん類製造（小規模な製造事業者の衛生管理のポイント）】
- 【スーパーマーケットにおけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書】
【一般衛生管理編】 【分類別工程管理編】 【製品説明書ひな型と記載例】
- 【しょうゆ製造におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書】
- 【しょうゆ加工品製造におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書】
- 【清涼飲料水の製造における衛生管理計画手引書】
- 【パン類の製造における食品衛生管理の手引書】
- 【低温殺菌される容器詰加熱殺菌食品（殺菌温度が100℃以下の密封食品）HACCPマニュアル】
- 【「食品衛生法改正に伴う衛生管理計画書」作成の手引き－冷蔵倉庫業版－（冷凍を含む）】
- 【HACCPの考え方を取り入れた菓子製造業における衛生管理計画作成の手引書】

食品等事業者団体が作成した業種別手引書（一覧）

【小規模な食酢製造事業者向け】

【小規模な蒟蒻粉製造者向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書】

【冰雪製造業（食用氷）のHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書】

【清涼飲料（ミネラルウォーター類）製造における「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の手引書】

【小規模な寒天製造事業者向け】

【小規模なとう精を行う事業者及び米穀を販売する事業者向け】

【即席めん製造におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書】

【旅館・ホテルにおけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理手引書 宿泊者に提供する夕食・朝食を対象に】

【小規模な惣菜製造工場】 【小規模な惣菜製造工場〈概要版〉】

【小規模な干しいも製造事業者向け】

【認定小規模食鳥処理場】 【小規模なハム・ソーセージ・ベーコン製造事業者向け】

【多店舗展開する外食事業者のための衛生管理計画作成の手引き】

【衛生管理計画書（作成事例）】 【（資料編）】

【小規模な煮豆製造事業者向け】 【牛乳・乳飲料製造の衛生管理計画作成のための手引き】

【精麦及び大麦粉製造小規模事業者向け】 【鶏卵選別包装施設・液卵製造施設】

【小規模なカレー粉及びカレールウ製造事業】

【卸売市場 水産物卸売業】 【卸売市場 水産物仲卸業】 【卸売市場 水産物小売業】

【パン粉の小規模な製造事業者の衛生管理ポイント】

【食肉販売業向け】 【小規模な食肉処理業向け】

パン類の製造における食品衛生管理の手引書

ハサップ
HACCP の考え方を取り入れた

パン類の製造における
食品衛生管理の手引書



出典: HACCPハサップの考え方を取り入れた パン類の製造における食品衛生管理の手引書より <https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000405124.pdf>

パン類の製造における食品衛生管理の手引書

はじめにより(一部抜粋)

(略)

パンは製パン工程中にオーブンによって加熱され、有害微生物が死滅するのに十分な中心温度、時間が保たれるため、**微生物の残存は危害要因とはならず、焼成後の製品の取扱いを含めた一般衛生管理の徹底が重要**となります。

(略)

パン製品全般に共通する注意すべき危害要因

(1) アレルゲン



食物アレルギー体質を持つ人が誤ってアレルゲンが混入した食品を食べると、アナフィラキシーショックによって生命に危険が及ぶ可能性があります。アレルゲンの中で特に患者数が多い、または重篤な症状に至ることの多い卵、乳、小麦、落花生（ピーナッツ）、そば、エビ、カニが7大アレルゲンとされています。パン製品の場合は、特に卵と乳について注意が必要です。

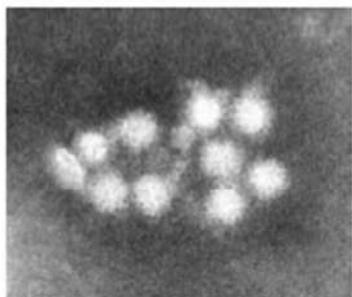
(2) 金属および硬質プラスチック



硬質異物としては、金属および硬質プラスチックにより歯が欠けるなどの危害が発生事例として挙げられており、注意が必要です。

パン製品全般に共通する注意すべき危害要因

(3) ノロウイルス



出典：国立感染症研究所ホームページ

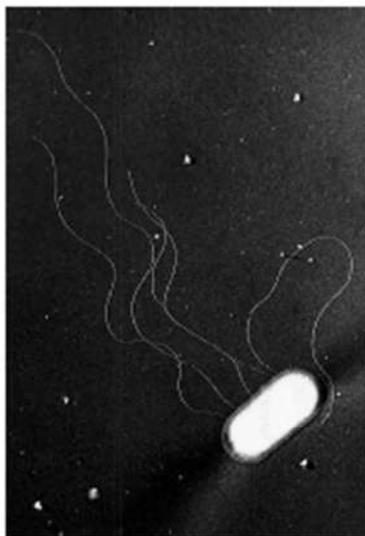
ノロウイルスは伝染性の消化器感染症を引き起こすウイルスで、手指や食品などを介して経口で感染し、ヒトの腸管で増殖し、おう吐、下痢、腹痛などを引き起こします。健康な人は軽症で回復しますが、子供や高齢者などでは重症化することがあります。ノロウイルスで汚染された手、あるいは手袋でパン製品を触った事による食中毒事故が過去に発生しており、注意が必要です。ノロウイルスによる食中毒事故の80%は調理者が原因といわれています。

ウイルス量が10～100個と少量でも発症する一方で、感染しても発症しない不顕性感染者も存在します。そのため手洗いの徹底により、手指などを介した交差汚染を防止する必要があります。牡蠣などの二枚貝が原因となることも多く、ノロウイルスによる食中毒を防ぐためには、中心温度85℃～90℃で90秒以上の加熱が必要です。

出典：HACCPハサップの考え方を取り入れたパン類の製造における食品衛生管理の手引書より <https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000405124.pdf>

焼成後加工するパン製品における注意すべき危害要因

(1) 腸管出血性大腸菌 O157 等の病原性大腸菌



出典：国立感染症研究所ホームページ

O157 はベロ毒素と呼ばれる強い毒素をつくる代表的な病原性大腸菌で、感染力が非常に強く、下痢、腹痛、発熱、ひどい場合には溶血性尿毒症症候群や脳症などの症状を引き起こします。O157 は家畜などの糞便中に見られ、糞便や糞便で汚染された水、食物、人の手指を介して、人の口に入り、感染症を引き起こします。

菌数が 10～100 個と少量でも発症するため、冷蔵庫内や調理場での交差汚染には十分に注意する必要があります。O157 は熱に弱く、75℃1 分間以上の加熱で死滅します。

焼成後加工するパン製品における注意すべき危害要因

(2) サルモネラ



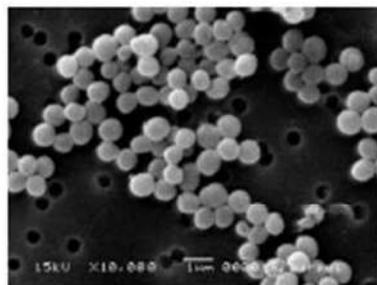
出典：国立感染症研究所ホームページ

サルモネラに汚染された食品を食べると腸管内で菌が増殖し、腹痛、おう吐、下痢、発熱などの症状を引き起こし、死亡事故にも繋がります。サルモネラは鶏、ネズミ、牛などの腸管内に存在し、特に卵や鼠の糞が汚染源となりやすく、これらが汚染源となった食中毒事故が多く発生しています。

卵や肉類は必ず 10℃以下で保存し、特に卵は割り置きせずにすぐに調理します。鶏肉を調理する際には、中心部まで 75℃1分間以上の加熱が必要です。また、防鼠（ネズミ）対策も重要となります。

焼成後加工するパン製品における注意すべき危害要因

(3) 黄色ブドウ球菌



出典：食品安全委員会ホームページ

黄色ブドウ球菌は人や動物の傷口をはじめ、手指・鼻・のどなどに広く存在していて、健康な人の20～30%が保菌しています。この細菌は食品中で増殖すると熱に強いエンテロトキシンと言う毒素を作り、激しい吐き気・おう吐・下痢・腹痛などを引き起こします。

毒素は100℃30分の加熱でも無毒化されないため、菌を食品中で増殖させないことが重要です。食品は低温で保存するとともに、パン焼成後の加工工程等については、作業前の手洗いと手袋の使用を徹底する必要があります。

一般衛生管理の項目の違い (小規模な一般飲食店事業者・パン類の製造)

- | | | | |
|-----|--------------------------|------|-----------------------------|
| ① | 原材料の受入の確認 | (1) | 原材料の受け入れ |
| ② | 冷蔵・冷凍庫の温度の確認 | (2) | 原材料等の保管方法 |
| ③-1 | 交差汚染・二次汚染の防止 | (3) | 冷蔵庫、冷凍庫の温度の確認 |
| ③-2 | 器具類の洗浄・消毒・殺菌 | (4) | 微生物の二次汚染・交差汚染対策 |
| ③-3 | トイレの洗浄・消毒 | (5) | アレルギーの交差汚染対策 |
| ④-1 | 従業員の健康管理・衛生的
作業着の着用など | (6) | 適正表示の実施 |
| ④-2 | 衛生的な手洗いの実施 | (7) | 施設の管理 |
| | | (8) | 使用する設備と器具の保全 |
| | | (9) | 機械や器具等の洗浄、殺菌 |
| | | (10) | トイレの管理 |
| | | (11) | 衛生的な手洗いの実施 |
| | | (12) | 従業員の健康管理、衛生的な作業着の
着用等の実施 |
| | | (13) | 使用水管理の実施 |
| | | (14) | 有害生物等対策の実施 |
| | | (15) | 化学薬剤の管理 |
| | | (16) | ガラスの管理 |
| | | (17) | 製品の回収 |
| | | (18) | 食品取扱者の教育 |
| | | (19) | 廃棄物・排水の取扱い |
| | | (20) | リテールベーカリー等における売り場の衛生管理 |

パン製造における衛生管理（一般衛生管理）

(2) 原材料等の保管方法

原材料、半製品、製品等を保管中に汚染しないようにします。

- ① 原材料等は清浄な場所で保管します。
- ② 床に直置きをせずにパレットやスノコなどの上に置きます。
- ③ 原材料等を使用しない時は、カバーや蓋をします。
- ④ 卵（鶏卵等）や乳（脱脂粉乳等）などのアレルギーを含む原材料に関しては、特定の場所に表示をして保管します。また同じ物の上には同じものを置くなどの保管のルールを定めて実施します。
- ⑤ 調理パンの野菜など、非加熱のまま摂取される原材料は、卵等の加熱後に摂取される原材料と保管場所を区分します。
- ⑥ 原材料置き場を定期的に清掃、点検します。
- ⑦ 冷蔵、冷凍庫内は整理整頓し、先入先出を徹底します。
- ⑧ 消費、賞味期限の過ぎた原材料は廃棄します。



7大アレルギー

食物アレルギーの原因物質

重要

**義務（7品目）
「特定原材料」**

えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生

**推奨（21品目）
「特定原材料に
準じるもの」**

アーモンド、あわび、いか、いくら、
オレンジ、カシューナッツ、
キウイフルーツ、牛肉、くるみ、
ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、
バナナ、豚肉、まつたけ、もも、
やまいも、りんご、ゼラチン

2019年9月19日：アーモンド が追加

猶予期間：2020年3月31日まで

特定原材料の覚え方（参考）

- 空に凧（タコ）、エビカニ
- エビちゃん、こそつと
カニ、ニラ、タマつくる
- ホットケーキのそばに
エビとカニが落下した

特定原材料の覚え方（参考）

- 空に凧（タコ）、エビカニ
 そば ら に た こ エ カ
 ば っ ゆ ま む ビ ニ
 つかせ
 い

パン製造における衛生管理（一般衛生管理）

(5) アレルゲンの交差汚染対策

アレルゲンである卵や乳製品等がそれらを含まない製品へ混入することを防止します。

- ① 原材料にアレルゲンの配合がない製品から製造します。これが困難な場合は、アレルゲンを配合した製品の製造作業に用いた機械や器具類の清掃・洗浄を念入りに行います。製造終了後も翌日以降の製造に備え、念入りに清掃・洗浄を行います。
- ② アレルゲンの計量や保管に使用する器具は、アレルゲンごとに専用の器具を使用します。共用する場合はよく洗浄してから使用します。
- ③ 戻し生地などを再加工に使用する場合は、同一生地のみを使用します。
- ④ 新規原材料を採用する場合には、含まれているアレルゲンを規格書等により確認します。



コンタミネーションを想定した試験①

■ 洗浄度確認実施例

生卵をボウル中で菜箸でかき混ぜた後、
洗浄を行い、ふき取り検査により
卵の残存を確認



	洗浄前	水洗い後	洗剤洗浄後
ボウル	+	+	±
菜箸	+	+	+
スポンジ		+	-

出典：月刊HACCP 2017年3月号より

コンタミネーションを想定した試験②

■ 粉末原材料飛散状況確認実施例

袋入り小麦粉500gをボウルにできるだけ
飛散しないように、袋をボウルの縁に付けて
流し込むように緩やかに移した



	3.0m	2.0m	1.0m	0.5m	0m
5分後	弱陽性	弱陽性	弱陽性	陽性	陽性
30分後	陽性	陽性	陽性	陽性	陽性
60分後	陰性	陰性	陰性	陽性	陽性
ふき取り	弱陽性	弱陽性	弱陽性	陽性	陽性

- 3.0m以上小麦粉が飛散することが確認された
- 小麦粉の投入後、数十分飛散が続く

出典：月刊HACCP 2017年3月号より

パン製造における衛生管理（一般衛生管理）

(6) 適正表示の実施

表示が必要とされる場合は、法律に則って表示します。

- ① 印字した消費、賞味期限が正しいことを出荷前に確認します。
- ② 包装した製品は、一括表示として、名称、原材料名、食品添加物、アレルギー、内容量、期限表示、保存方法、製造者名、製造所所在地等、食品表示法（食品表示基準）で定められている内容を表示します。

リテールベーカリーにおける表示について

リテールベーカリー等での包装しないバラ売り製品には表示義務はありませんが、お客様からアレルギー、消費期限、原材料名等の情報を求められた場合、プライスカード、POP、口頭などで提供できるよう努めましょう。

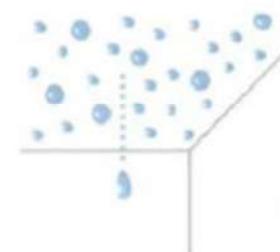


パン製造における衛生管理（一般衛生管理）

（7）施設の管理

食品製造にふさわしい製造施設的环境を整え、保守、点検を行います。

- ① 施設内部、周辺、敷地内を定期的に清掃します。
- ② 施設内への虫やネズミの侵入口（隙間など）をなくします。
- ③ 排水溝は週に1回の頻度で清掃します。
- ④ 施設内で塗装の剥がれや錆の兆候が認められた場合、落下する前に取り除きます。
- ⑤ 施設内に結露や雨漏りが発生しないようにします。
- ⑥ 作業室には不必要なものは置かないようにします。



パン製造における衛生管理（一般衛生管理）

(8) 使用する設備と器具の保全

使用する設備と器具を適切に保全し、部品等の混入を予防します。

- ① 機械類の異常音、油漏れ等がないか、日々点検します。
- ② 器具類の破損等がないか、日々点検します。
- ③ 清掃時などに外したナット、ボルト、ワッシャー等は置く位置を決めて紛失しないように管理します。
- ④ 食品が接触する場所、および真上で潤滑油が漏れていないことを点検し、漏れが有る場合は速やかに拭き取ります。

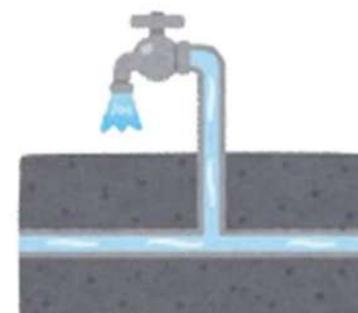


パン製造における衛生管理（一般衛生管理）

（13）使用水管理の実施

使用水による製品汚染を防止します。

- ① 使用水は水道水などの食品製造用水を使用します。
- ② 井戸水や貯水タンク方式で上水道を使用する場合は、安全性を証明する検査を実施します。
- ③ 貯水タンクは定期的に清掃します。



パン製造における衛生管理（一般衛生管理）

（14）有害生物等対策の実施

食品を汚染する可能性のあるネズミ、ゴキブリ等の有害生物と、貯穀害虫等の昆虫の活動を防止します。

- ① 施設およびその周辺を良好な状態に保ち、ネズミ、昆虫の繁殖場所を排除するとともに、窓、ドア、吸排気口の網戸、トラップ、排水溝の蓋等の設置により、ネズミや昆虫の侵入を防止します。またドアなどを開閉する場合は、有害生物等の侵入の機会を減らすために速やかに行います。
- ② 小麦粉の堆積箇所から発生するような貯穀害虫の発生を防ぐ為に、小麦粉の堆積箇所は少なくとも月に1回の頻度で清掃を実施します。出来る限り掃除機による吸引清掃を行います。



パン製造における衛生管理（一般衛生管理）

（15）化学薬剤の管理

化学薬剤によって食品が汚染されることを防止します。

- ① 洗剤、殺菌剤、殺虫剤等の化学薬剤は必ず容器に名前を表示し、食品から隔離された専用の安全な場所に保管します。
- ② 殺鼠剤は施設内部では使用しないようにします。
- ③ 食品や食品接触面に使用する化学薬剤は、食品に使用できる適切なものを選択します。



（16）ガラスの管理

ガラスの破片が食品に混入することを防止します。

- ① 不要なガラス器具等の持ち込みを禁止します。
- ② ガラスが破損した場合の手順を確立します。



出典：HACCPハサップの考え方を取り入れたパン類の製造における食品衛生管理の手引書より https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000405124_001.pdf

パン製造における衛生管理（一般衛生管理）

（17）製品の回収

健康被害の拡大を防止します。

- ① 苦情が発生した場合は、内容や処理状況を記録しておきます。
- ② 健康危害等の苦情の内容によっては、保健所、販売先・出荷先等へ速やかに連絡・報告します。
また、自主回収の必要が生じた場合は、店頭告知等を行い速やかに回収します。

パン製造における衛生管理（一般衛生管理）

（18）食品取扱者の教育

食品衛生への意識を高め、食品事故を防止できる職場を作ります。

① 新規採用時など、従業員に対し、以下の衛生教育を実施します。

- 食品等の衛生的な取扱い
- 食品等の汚染防止の方法
- アレルゲンの取扱い
- 適正な手洗いの方法
- 健康管理



製造工程上のHACCPの考え方を取り入れた重点衛生管理

(1) 焼成後加工しないパン

例：食パン、コッペパン

(2) 焼成後加工しないパン

例：あんパン、ソーセージパン

(3) 焼成後加工するパン

例：いちごジャムサンドパン

(4) 焼成後加工するパン

例：フィッシュカツサンド（調理パン）

(5) ドーナツ類

例：カレーパン

製造工程上のHACCPの考え方を取り入れた重点衛生管理

(1) 焼成後加工しないパン 例：食パン、コッペパン

工程	注意すること	重点衛生管理事項	手順書	記録様式
計量	アレルギーの混入	専用器具を使用、またはよく洗浄してから使用する	○	○
↓				
ミキシング	アレルギーの混入	アレルギーの配合がない製品から製造する、 または製品切替え時に機械、器具を洗浄する 戻し生地は同一生地のみ使用する	○	○
↓				
発酵				
↓				
直 接 法 の 場 合 ↓	硬質異物混入	機械類の異常音等がないか点検する 器具類の破損等がないか点検する		○ ○
ミキシング (中種法本種)				
↓				
分割・丸め 中間発酵	アレルギーの混入 硬質異物混入	機械器具類に他製品の生地が残らないように清掃する		○
↓				
成形、二次発酵	アレルギーの混入 硬質異物混入			
↓				
焼成	硬質異物混入	有害微生物はパンの焼成工程中に十分な中心温度と時間によって死滅するため、重要な危害要因にはならない。 万が一焼成が不十分であれば製品にならないので、容易に目視判断できる。		

出典：HACCPハサップの考え方を取り入れたパン類の製造における食品衛生管理の手引書より <https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000405124.pdf>

HACCPの考え方を取り入れた菓子製造業 における食品衛生管理作成の手引書

HACCP の考え方を取り入れた菓子製造業
における衛生管理計画作成の手引書

平成 31 年 2 月 8 日

全日本菓子協会／全国菓子工業組合連合会

全国和菓子協会／(一社)日本洋菓子協会連合会

協同組合 全日本洋菓子工業会

出典：HACCPの考え方を取り入れた菓子製造業における食品衛生管理作成の手引書より <https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000478404.pdf>

HACCPの考え方を取り入れた菓子製造業 における食品衛生管理作成の手引書

第1分類：生地調整で加熱する菓子

第2分類：生地調整後加熱する菓子

第3分類：加熱後手細工加工等が入る菓子

**第4分類：仕上げ（充填・巻き締め）工程後
加熱する菓子**

**第5分類：加熱加工しないあるいは低加熱加工
（75℃・1 分間相当未満）の菓子**

HACCPの考え方を取り入れた菓子製造業 における食品衛生管理作成の手引書

第1分類：生地調整で加熱する菓子

該当する主な菓子：

流し菓子、

あめ類（キャラメル、ドロップ）、

ゼリー類、

チューインガム

HACCPの考え方を取り入れた菓子製造業 における食品衛生管理作成の手引書

第2分類：生地調整後加熱する菓子

該当する主な菓子：

蒸し菓子、
オーブン焼き菓子、
油菓類、
砂糖漬け菓子、
バターケーキ類、
自家製あん

HACCPの考え方を取り入れた菓子製造業 における食品衛生管理作成の手引書

第3分類：加熱後手細工加工等が入る菓子

該当する主な菓子：

もち菓子、
スポンジケーキ類、
パイ菓子、
シュー菓子、
米菓

HACCPの考え方を取り入れた菓子製造業 における食品衛生管理作成の手引書

第4分類：仕上げ（充填・巻き締め）工程後 加熱する菓子

該当する主な菓子：
缶入りようかん

HACCPの考え方を取り入れた菓子製造業 における食品衛生管理作成の手引書

第5分類：加熱加工しないあるいは低加熱加工 (75℃・1 分間相当未満) の菓子

該当する主な菓子：

おかもの、
打ち菓子、
押し菓子、
掛け菓子、
平鍋焼き菓子、
チョコレート、
原料チョコレート入りようかん

HACCPの考え方を取り入れた菓子製造業 における食品衛生管理作成の手引書

分類の注意点：

※具体的な分類に際しては、同じカステラであっても、
殺菌レベルの焼成後、

- ①機械でカットする場合には第2 分類
（生地調整後加熱）に該当し、
- ②包丁を使って人がカットする場合には第3 分類
（加熱後手細工加工等）に該当することに
留意する必要があります。

旅館・ホテルにおける HACCPの考え方を取り入れた 衛生管理手引書

宿泊者に提供する夕食・朝食を対象に



出典：旅館・ホテルにおけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理手引書より <https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000489843.pdf>

旅館・ホテルにおけるHACCPの考え方を取り入れた 衛生管理手引書

contents

はじめに	i
I 旅館・ホテルにおける食中毒発生状況 及び食物アレルギー事件事例	1
1 食中毒発生状況	1
2 食物アレルギー事件事例	9
3 食中毒の発生要因及びアレルギー管理箇所（まとめ）	11
II HACCP（ハサップ）の考え方を取り入れた 衛生管理に取り組みましょう	12

旅館・ホテルにおけるHACCPの考え方を取り入れた 衛生管理手引書

Ⅲ 衛生管理計画の作成、計画に沿った実施、 記録・振り返り	14
1 一般的衛生管理のポイント	14
2 調理工程に応じた重要管理のポイント	33
Ⅳ 記録の活用、保管について	44
Ⅴ その他（保健所への報告、振り返り）	44
記入様式・参考資料	45

旅館・ホテルにおけるHACCPの考え方を取り入れた 衛生管理手引書

一般的衛生管理の ポイント

ここでは、「つけない」「増やさない」対策を計画し、提供する食事を衛生的に取り扱うことを目的とし、以下の項目について計画（日常、年間）を作成します。

● 日常管理

原材料の取扱い

- ① 納品時の確認
- ② 冷蔵・冷凍庫の温度の確認

厨房・配膳場所 の清潔維持

- ③-1 食材への汚染防止
- ③-2 設備・器具食器類の洗浄・消毒・殺菌
- ③-3 トイレの洗浄・消毒

食品取扱者の 衛生・健康管理

- ④-1 従業員の健康管理・衛生的な作業着の着用など
- ④-2 衛生的な手洗いの実施

● 年間計画にて管理

施設の点検

- ・衛生害虫などの駆除
- ・使用水の管理
- ・天井・壁・排水・床の点検

従業員の衛生教育

- ・衛生的な手洗い
- ・食中毒予防対策講習など

旅館・ホテルにおけるHACCPの考え方を取り入れた 衛生管理手引書

調理工程に応じた 重要管理の ポイント

調理する食材にはもともと付いている有害な微生物が存在する可能性があるため、調理工程ごとに「増やさない」「やっつける」対策が必要となります。旅館・ホテルで提供する食事の調理工程を大きく分類すると、次の3つのグループに分けて考えることができます。

1

加熱調理せずに提供

2

加熱調理し、熱いまま提供

3

仕込みなどで加熱調理後冷却し、冷たいまま提供もしくは再加熱して提供

また、旅館・ホテルで提供する料理は、一つひとつ手作業でていねいに盛付・配膳を行いますが、盛付・配膳の際に、不十分な手洗いにより有害な病原微生物で汚染させてしまうおそれがあります。

盛付・配膳は、お客様が料理を召し上がる前の最後の工程となることから、衛生的に取扱う必要があります。4つ目のポイントとして「つけない」対策が必要となります。

4

衛生的な盛付・配膳

旅館・ホテルにおけるHACCPの考え方を取り入れた 衛生管理手引書

グループ	主な料理の種類
加熱調理せず、冷たいまま提供 グループ1【冷却】	前菜・サラダ・酢の物、お造り、甘味
加熱調理し、熱いまま提供（加熱後高温保管するもの） グループ2【加熱】	焼き物、揚げ物、蒸し物、ご飯
加熱調理後冷却し、再加熱して提供、または、冷たいまま提供 グループ3【加熱と冷却を繰り返すもの】	出汁・汁物、煮物、甘味、下処理した食材、和え物
盛付・配膳	すべての料理

★ 旅館で提供する料理は見た目も大事！どの料理にも共通する盛付・配膳

旅館で提供する料理は先付けに始まり、椀物、お造り、焼き物など、どのような料理にも盛付・配膳は共通しています。盛付・配膳はお客様へ提供する仕上げの工程ですが、手指が清潔でなければ食中毒の予防はできません。

そのため、盛付・配膳も重要管理のポイントとして、作業時は常に適切なタイミングでの手洗いのほか、お膳でお客様が鍋物などを調理する際の加熱方法などもお伝えすることがあげられます。

旅館・ホテルにおけるHACCPの考え方を取り入れた 衛生管理手引書

■ 盛付・配膳 (すべての料理を対象)

(1) 盛付・配膳時の注意

旅館で提供する料理は先付けに始まり、椀物、お造り…など、どの料理も一つずつ盛付・配膳します。調理工程に応じたグループ1～3の衛生管理を実施しても、お客様へ提供する最後の工程となる盛付・配膳で手指が清潔でなければ食中毒に由来する病原微生物を付着させてしまいます。

現在、ノロウイルス食中毒は、食品取扱者から二次汚染を受けた食品を原因とする事例が多くを占めています。食品取扱者から食品汚染が原因とされる事例では、加熱、非加熱にかかわらず、宴会料理、会席料理、コース料理、仕出し弁当・料理などの食事を原因とするものが多いと考えられます。

食中毒の発生状況を見ると、年間を通じてノロウイルスによる食中毒が発生しており、原因施設別の事件数と1件あたりの患者数を比較した下図のグラフを見ると、シーズンあたりの平均事件数に比べ、旅館では1事件あたりの患者数が多いことがわかります。

旅館・ホテルにおけるHACCPの考え方を取り入れた 衛生管理手引書

盛付・配膳までの工程



調理工程と盛付・配膳のつなぎとなるパントリーは、フロアごとにあるなど、盛付作業は幅広い
ため、調理担当者と盛付・配膳担当者（仲居含む）の連携が大切です。

出典：旅館・ホテルにおけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理手引書より <https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000489843.pdf>

旅館・ホテルにおけるHACCPの考え方を取り入れた 衛生管理手引書

(2) 衛生管理計画 (例)

グループ	主なメニュー	チェック方法 (例)
盛付・配膳	すべての料理 (すき焼きなどの お膳での調理)	次のタイミングで手洗いをする事 <ul style="list-style-type: none"> ・初めて厨房へ入るとき ・新たな料理を盛り付けるとき ・次のメニューを配膳するとき ・食事の終わった食器類を戻すとき ※新たな料理を盛り付ける際は手洗い後、アルコールをよくすり込むこと お客様に十分加熱するように説明しながら配膳する

盛付・配膳の工程はお客様に料理を提供する最後の作業となるため、手指による食材への汚染を防ぐことが重要管理のポイントとなります。その都度の記録ではなく、適切に手洗いが実施できたか振り返ったり、衛生的に取り扱えなかったときの対処方法を記録しましょう。調理従事者だけでなく盛付・配膳担当者も手洗いのタイミングを理解し、衛生的な手洗い方法をマスターすることが大切です。

記録の活用、保管について

厨房などの確認者は日々の業務を振り返り、記録様式にできていれば「良」に○、できていなければ「否」に○を付けます。「否」となったときはどのようなことがあったのか、特記事項にメモを記入しておくこと、万が一事故が起こったときなどに振り返ることができます。

また、責任者や経営者は1ヶ月に一度記録を振り返り、適切に衛生管理を実施できていたのか、うまくできていない項目などが無いのか確認することができるほか、これまで行ってきた衛生管理に対して適正に実施していることが確認でき、自信を持って説明することができます。

さらに、年間計画に基づいた実施記録なども含めて、数ヶ月ごとに業務の責任者や経営者などが確認し、施設全体での衛生管理について見直し、業務の改善や効率化につなげることに役立てられます。記録は保健所の監視指導などで提示することもありますので、1年程度は保管しておきましょう。

記録の活用(レビューする役割分担についての一例)

	毎日(営業日)	1ヶ月以内に一度	1ヶ月~数ヶ月ごと
一般的衛生管理	業務担当者など	厨房責任者、経営者など	
重要管理			
年間計画に基づいた衛生管理事項			業務責任者、経営者など
職責順位	<		<

出典: 旅館・ホテルにおけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理手引書より <https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000489843.pdf>

その他（保健所への報告、振り返り）

1 保健所への報告

消費者からの健康被害（特に、医師の診断により食中毒の疑いがあると診断されたもの）及び食品衛生法に違反する食品などに関する情報については、保健所などへすみやかに連絡しましょう。

消費者などから、異味・異臭の発生、異物の混入その他の苦情であって、健康被害につながるおそれが否定できないものを受けた場合は、保健所などへすみやかに報告しましょう。

その他、必要な緊急連絡先もあらかじめ記載しておきましょう。

2 振り返り

定期的な（1ヶ月など）記録の確認などを行い、クレームや衛生上、気がついたことなど、同じような問題が発生している場合には、同一の原因が考えられますので対応を検討しましょう。



衛生管理計画のポイント（まとめ）

一般衛生管理および重要管理の項目として

- どの手引書が最も参考になるか？
- 一般衛生管理の項目はどの程度、必要か？
- 提供メニューを考えると、どのような管理が必要か？

1つ1つできていること、できていないことを整理して、
ゆっくり、落ち着いて、計画をまとめていきましょう！！

そして、衛生管理計画が完成して終了ではなく、
安全・安心のお店づくりの、新しい始まりです！
毎日の記録を積み重ね、「見える化」を進めましょう！