

# ふくしまHACCP

FUKUSHIMA Hazard Analysis and Critical Control Point

## 導入手引書

～調理業編～

福島県

# 目次

1. 調理業の特徴.....	1
2. 衛生管理計画の作成.....	2
(1) 一般衛生管理のポイント.....	2
(2) 重要管理のポイント.....	4
(3) 一般飲食店以外の業態について.....	8
(4) 放射性物質対策の重要管理のポイント.....	12
3. 記録の作成.....	12



# 1. 調理業の特徴



調理業は、**極めて多様な業態**で、一般食堂、レストランからスナック、給食施設など、業態や規模に応じて使用される原材料もあらゆるものが対象となるんだ。

同じ食品でも調理方法は店舗によって様々だし、管理が大変そう。



大丈夫！調理品目ごとに**グループ分け**を行って、グループごとの特徴を整理することできちんと管理できるよ。まずは、施設で提供している食品がどのグループに当てはまるか確認してみよう！

## 【調理品目に応じたグループ分け】

分類		具体例	
グループ1	非加熱のもの	冷たいまま提供	サラダ、刺身、冷奴 など
グループ2	加熱するもの	①加熱後速やかに提供	ハンバーグ、焼き魚 など
		②加熱後保温して提供	唐揚げ、スープ類 など
グループ3	加熱後冷却するもの	①加熱調理品を冷却して提供	そば、冷やし中華、和え物、ポテトサラダ、煮浸し、冷製スープ など
		②加熱調理品を冷却後保管し、再加熱して提供	カレー、煮物、天つゆ など
グループ4	原則調理を行わないもの	温度管理が不要な食品（既製品）を小分けして提供	乾き物、酒類 など

## 2. 衛生管理計画の作成

1 の特徴を踏まえ、記載例を参考にして衛生管理計画書を作成してみましょう。

### 〈作成するもの〉

- ◆ 一般衛生管理のポイント【様式1】
- ◆ 重要管理のポイント（調理業（一般飲食店等）用）【様式3-1-1】又は重要管理のポイント（調理業（旅館、仕出し屋等）用）【様式3-1-2】
- ◆ 放射性物質対策の重要管理のポイント【様式3-4】

### (1) 一般衛生管理のポイント

まずは、施設で共通する一般衛生管理のポイント【様式1】を作成しましょう。

通常、一般衛生管理のポイントは施設ごとに変わらないものであり、業種の異なる食品を一つの施設で製造する場合であっても、複数設定する必要はありません。

【様式1】

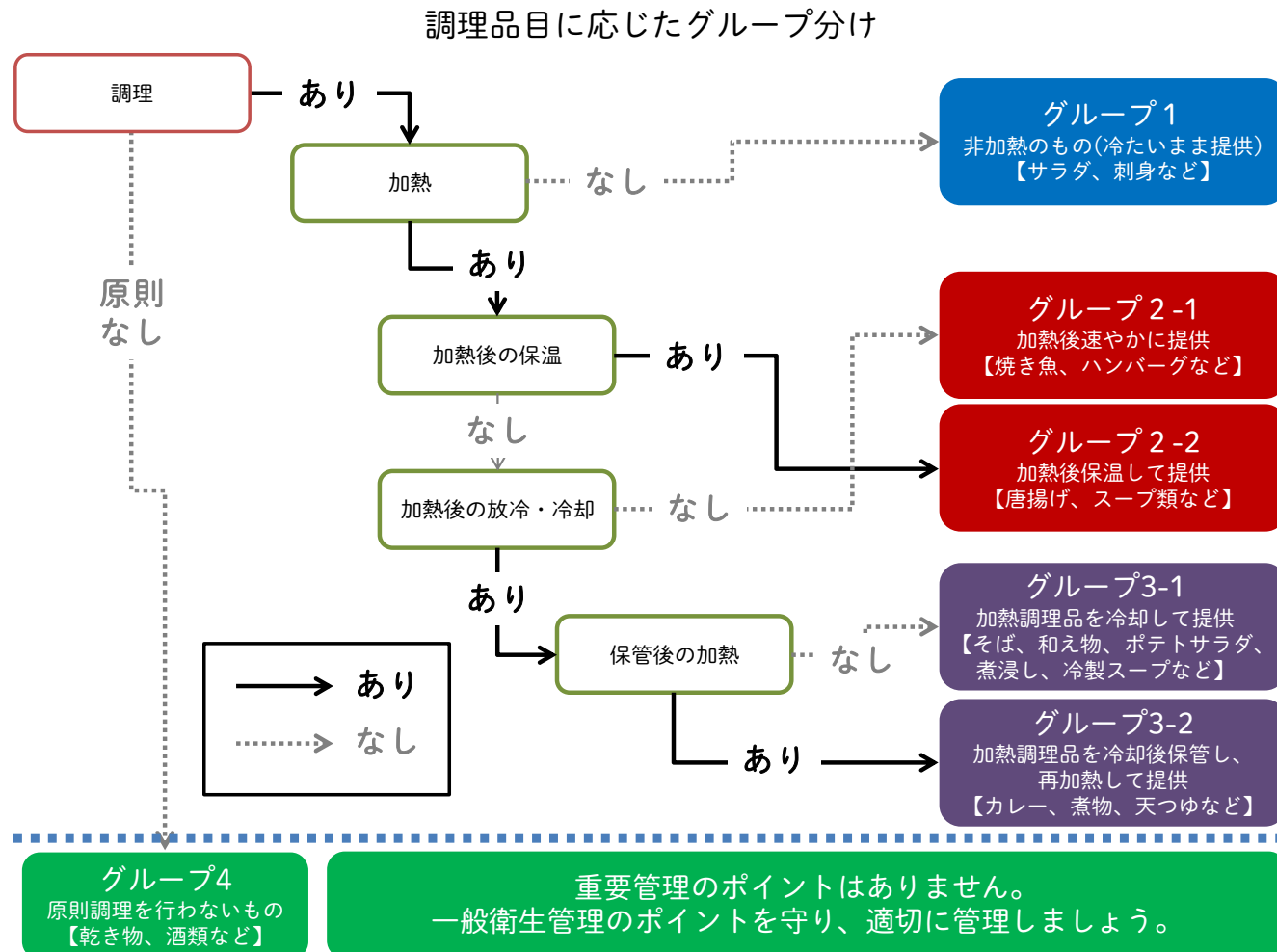
記載例

一般衛生管理のポイント						
①	原材料の受入の確認	いつ		どのように	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 表示、外装に破損、汚れなどの異常が無いことを確認する。</li> <li>・ 返品する。</li> </ul>	
		受入した時		問題があったとき		
②	庫内温度の確認(冷蔵庫・冷凍庫)	いつ			どのように	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 温度計で庫内温度を確認する。</li> <li>・ (冷蔵：10℃以下、冷凍：-18℃以下)</li> <li>・ 異常の原因を確認。故障の場合は修理を依頼。</li> <li>・ 中の製品については、状態に応じて廃棄。</li> </ul>
		始業時	就業中	終業後	問題があったとき	

③	交差汚染・二次汚染の防止	いつ			どのように	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 冷蔵庫内の保管状態を確認する。</li> <li>・ まな板や包丁を用途別に使い分ける。</li> <li>・ 食品の取扱は床上 60cm 以上で行う。</li> </ul>
		始業時	就業中	終業後		
④	器具等の洗浄・消毒・殺菌	いつ			どのように	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ まな板、包丁、ボウルは使用の都度洗浄し、消毒する。</li> <li>・ 分解できる器具は分解して洗浄・消毒する。</li> <li>・ 洗浄後に破損がないか確認する。</li> </ul>
		始業時	就業中	終業後		
⑤	施設の衛生管理（手洗設備・トイレを含む）	いつ			どのように	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 施設内（床、冷蔵庫、包装機）の清掃、洗浄を行う。</li> <li>・ 手洗設備に洗浄消毒液・ペーパータオルが切れていないか確認する。</li> <li>・ 月に1回、換気扇の清掃をする。</li> </ul>
		始業時	就業中	終業後		
⑥	従業員の健康管理	いつ			どのように	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 従業員の体調、手指の傷の有無、服装等を確認する。</li> <li>・ 消化器系症状がある場合は、作業に従事させない。</li> <li>・ 手指に傷がある場合は、絆創膏をつけた上から手袋を着用させ、終業後に絆創膏がなくなっていないこと、手袋に破損がないことを確認する。</li> <li>・ 作業着が汚れている時は交換する。</li> </ul>
		始業時	就業中	終業後		
⑦	手洗いの実施	いつ			どのように	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 衛生的な手洗いをを行う。</li> </ul>
		始業時	就業中	終業後		
⑧	使用水の状態	いつ			どのように	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 井戸水の場合は、遊離残留塩素濃度が 0.1mg/L (ppm) 以上であることを確認する。色、濁り、臭いを確認する。</li> <li>・ 年に1回、水質検査を依頼する。</li> </ul>
		始業時	就業中	終業後		
⑨	ねずみ、昆虫等の防除	いつ			どのように	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 網戸の破損や戸や窓を開けっ放しにしている等がないか確認する。</li> </ul>
		始業時	就業中	終業後		

## (2) 重要管理のポイント

調理業は食品のグループごとに管理方法が大別されます。下記のフロー図に沿って、施設で調理するメニューを分類してみましょう。分類が出来たら、グループごとに重要管理のポイント（調理業用）を作成してみましょう。



## ア グループ1 非加熱のもの（冷たいまま提供）



温度管理や二次汚染に注意しましょう！

【様式3-1-1】

記載例

重要管理のポイント（調理業（一般飲食店）用）		
分類	メニュー	点検方法
グループ1 非加熱のもの （冷たいまま 提供）	サラダ 刺身 冷や奴	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 冷蔵庫の温度</li> <li>・ 冷蔵庫から取り出したらすぐに提供</li> </ul>

### 管理のポイント

加熱調理工程がなく、有害な微生物を殺菌することができないので、以下の点に注意しましょう！

- ◆ 汚染されていない原材料の使用
- ◆ 流水による十分な洗浄（必要に応じて薬剤による殺菌）
- ◆ 非加熱の果物等を使用する場合は、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム溶液を使用して消毒（100mg/L（100ppm）で10分間または200mg/L（200ppm）で5分間浸漬）を実施しましょう。消毒薬の作り方は以下の表を参考にしてください。なお、消毒後は流水で十分に薬剤を洗い流しましょう。

【次亜塩素酸ナトリウム溶液（6%）※を使用した場合】

濃度	水の量	次亜塩素酸ナトリウム溶液
100ppm	3L	5mL
200ppm	3L	10mL

※「食品添加物」と記載されているものを使用

- ◆ 微生物が増殖しないよう冷蔵庫等（低温）で保管
- ◆ 従事者、器具、他の食材を介した二次汚染の防止

## イ グループ 2 加熱後提供



中心部まで十分に加熱しよう！

【様式 3-1-1】

記載例

重要管理のポイント（調理業（一般飲食店）用）		
分類	メニュー	点検方法
グループ 2-1 加熱後速やかに 提供	ハンバーグ 焼き魚	<b>【焼き物】</b> ・火の強さ、時間、見た目、肉汁の色、焼き上がりの触感（弾力）、中心温度 など <b>【蒸し物】</b> ・蒸し器の温度、時間、見た目、湯気、中心温度 など <b>【揚げ物】</b> ・油の温度、時間、見た目、中心温度 など <b>【汁物】</b> ・火の強さ、時間、気泡、湯気、中心温度 など
グループ 2-2 加熱後保温して 提供	唐揚げ スープ類	・加熱の点検方法は、グループ 2-1 と同じ ・保温器の温度

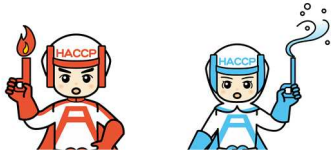
### 管理のポイント

適切な加熱調理を実施することで、多くの有害な微生物を殺菌することができます。加熱にあたっては、以下の点に注意しましょう！

- ◆ 製品の中心温度が **75°C1 分間以上**（ノロウイルスに汚染されているおそれがある場合は、**85°C90 秒間以上**）の加熱
  - ◇ 新しくメニューを考案する際などは、調理方法を決める際に中心温度を測定し適切に加熱されているか確認してみましょう。



## ウ グループ3 加熱後冷却又は加熱後冷却し再加熱



十分な加熱と速やかな冷却を心掛けよう！

【様式 3-1-1】

記載例

重要管理のポイント（調理業（一般飲食店）用）		
分類	メニュー	点検方法
グループ3-1 加熱調理品を冷却して提供	和え物 ポテトサラダ 煮浸し 冷製スープ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・加熱の点検方法は、グループ2-1と同じ</li> <li>・加熱後すぐに冷却し、冷蔵保管</li> <li>・冷蔵庫の温度</li> <li>・冷蔵庫から取り出したらすぐに提供</li> </ul>
グループ3-2 加熱調理品を冷却後保管し、再加熱して提供	カレー 煮物	<ul style="list-style-type: none"> <li>・加熱の点検方法は、グループ2-1と同じ</li> <li>・加熱後すぐに冷却し、冷蔵保管</li> <li>・冷蔵庫の温度</li> <li>・再加熱時もグループ2-1と同様に実施</li> </ul>

### ☑ 管理のポイント

加熱後の冷却は菌が増えやすい温度（10℃～60℃）に長く留まらないことが大切です。また、再加熱は十分に行う必要があるため、以下の点に注意しましょう！

- ◆ 冷却する場合は、小さな容器に小分けする、流水等で冷却するなど素早く冷えるように工夫しましょう。
- ◆ 汁物の加熱（特にカレー等）は中心部まで火が通りにくいため、**十分にかき混ぜながら、気泡や湯気の状態を確認**しましょう。

#### 【参考】

厚生労働省で示している給食施設等を対象とした「大量調理施設衛生管理マニュアル」では30分以内に20℃程度、60分以内に10℃程度まで冷却するよう工夫することとされていますので、冷却をする際の目安としてください。

## (3) 一般飲食店以外の業態について

### ア 旅館、ホテル

これらの業態は、一度に大量の食品の盛付・配膳作業を行います。

前述したグループ1から3までの管理を適切に実施しても、最後の工程で**従事者を介して食中毒に由来する病原微生物を付着させる**可能性があり、大規模な食中毒事故に繋がることもあります。

そのため、グループ1からグループ3までの管理に加えて、「**盛付・配膳**」を重要管理のポイントとして管理しましょう。

【様式3-1-2】

記載例

重要管理のポイント（調理業（旅館、仕出し屋等）用）		
分類	メニュー	点検方法
盛付・配膳	すべてのメニュー  (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 ・ 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

### 管理のポイント

食数が多い場合やバイキング形式で提供する場合は、以下の点に注意しましょう！

- ◆ 細菌が増えやすい温度帯を避け、冷蔵（10℃以下）又は温蔵（65℃以上）で保管しましょう。
- ◆ 提供までの時間を極力短くするよう調理工程を工夫しましょう。
- ◆ 1回当たり20食又は1日当たり50食以上同一のメニューを作る場合は、**検食を保存**しましょう。
- ◆ 1回当たり300食又は1日当たり750食以上作る場合は、給食施設と同様、厚生労働省が示している「**大量調理施設衛生管理マニュアル**」に基づく管理を行いましょう。

## イ 仕出し屋、弁当屋（卸し行為を含む）、そうざい調理 （店内販売のみ）

これらの業態は、注文に応じて大量に調理する場合や、あらかじめ販売数量を見込んで包装し陳列販売する形態になります。

調理後速やかに喫食される性質のものではないため、調理後の温度管理や提供から喫食までの時間を見込んだ衛生管理が重要になります。

そのため、グループ1からグループ3までの管理に加えて、以下の管理のポイントを守りましょう。

### 管理のポイント

- ◆ 仕出し屋・弁当屋のうち、一度に大量に調理を行う場合は旅館・ホテルと同様に管理を行いましょう。
- ◆ 1回当たり20食又は1日当たり50食以上同一のメニューを作る場合は、検食を保存しましょう。
- ◆ 弁当やそうざいをあらかじめ包装し陳列販売する場合は、食品の表示が必要になります。
- ◆ 食品表示の作成にあたっては、内容に問題がないことを、保健所など第三者機関へ確認しましょう。
- ◆ 消費期限は科学的根拠に基づき設定しましょう。なお、弁当類については必要に応じて時間まで記載すると良いでしょう。（調理後4時間以内が望ましいです。）

### チェックポイント

#### ～検食ってなに？～

- ◆ 施設の利用者から胃腸炎症状などの体調不良を訴える苦情があった場合、食中毒の疑いがあるため、保健所で苦情者に提供した食品等の検査を行う場合があります。
- ◆ 検食は使用した原材料（仕入れた状態のまま）及び調理品をそれぞれ50g程度清潔な袋等に入れて保存してください。
- ◆ 食中毒菌のなかには、感染後、1週間を超えてから発症する場合がありますので、検食は-20℃以下で2週間保存するようにしましょう。
- ◆ 原因究明を行ううえで大切な情報となりますので、できる限り保存するようにしましょう。

## ウ 給食施設

特定多数人に対して定期的に食事を提供する形態であり、高齢者や子供など抵抗力の弱い人も対象となるため、特にリスクの高い業態となります。

そのため、旅館、仕出し等と同様の管理に加えて、食数に関わらず、厚生労働省が示している「**大量調理施設衛生管理マニュアル**」を実施しましょう。

【様式 3-1-2】

記載例

重要管理のポイント（調理業（旅館、仕出し屋等）用）		
分類	メニュー	点検方法
グループ1 非加熱のもの （冷たいまま 提供）	サラダ 和え物 果物	（大量調理施設衛生管理マニュアルに基づき実施している点検方法を記入してみましょう） 例） ・流水で3回洗浄後、100mg/L (ppm) の次亜塩素酸ナトリウム溶液に10分間浸漬する。 ・浸漬後、流水で十分洗浄する。
盛付・配膳	すべての食品	次のタイミングで手洗いをする事 ・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 ・下膳するとき ※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

### 管理のポイント

- ◆ 1回当たり20食又は1日当たり50食以上同一のメニューを作る場合は、**検食を保存**しましょう。
- ◆ 衛生管理計画書は一般飲食店等の記載例を参考にして、点検方法を現在実施している内容に沿って記載してみましょう。

## エ クックチル・クックフリーズ

クックチル（クックフリーズ）（以下、「クックチル等」という。）とは、加熱調理した食品を急速冷却した食品を、喫食時間にあわせて各施設で再加熱して提供する調理システムです。

通常の給食施設などで実施している「大量調理施設衛生管理マニュアル」に沿った管理に加え、以下のポイントを踏まえて衛生管理計画を作成しましょう。

### 管理のポイント

- ◆ 調理した日から消費する日を含んで**5日以内（8週間以内）<sup>※1</sup>**に使用されるので、当日の調理提供を前提とした「大量調理施設衛生管理マニュアル」に示されている温度管理（例えば「冷菜は10℃以下で管理」）では不十分です。
- ◆ 3℃より高い温度ではゆっくりですが増殖する食中毒菌がいるため、**0～3℃（-18℃以下）<sup>※1</sup>**の厳密な温度管理が必要です。
- ◆ 食品をまとめて調理する施設（いわゆるセントラルキッチン）とセントラルキッチンから調理済食品を受けて給食等を提供する施設で、それぞれ管理のポイントが異なります。

#### クックチル等における管理のポイント

工程	セントラルキッチン <sup>※2</sup>	受入施設
冷却	加熱後 <b>30分以内</b> に冷却開始し、 <b>90分以内</b> に <b>0～3℃（-5℃以下）<sup>※1</sup></b> まで冷却	—
保管	<b>0～3℃（-18℃以下）<sup>※1</sup></b>	<b>0～3℃（-18℃以下）<sup>※1</sup></b> 調理した日から消費する日を含んで <b>5日以内（8週間以内）<sup>※1</sup></b> に使用
ピッキング（仕分け作業）	二次汚染防止対策 <b>食材温度5℃以下</b>	—
出荷・配送時	二次汚染防止対策 <b>3℃以下（-18℃以下）<sup>※1</sup></b> での管理	—
受入	保冷車から速やかに納品	配送時の温度及び品温確認： <b>3℃以下（-18℃以下）<sup>※1</sup></b> 容器に損傷、こぼれがないか 消費期限を確認 検品後、速やかに保冷库へ保管
調理（再加熱）	—	大量調理施設衛生管理マニュアルに基づき実施

※1 （）内はクックフリーズの場合の管理条件

※2 特に高度な衛生管理が求められる施設であるため、本手引書と併せて、食品等事業者団体が作成した「医療・福祉施設を対象とするセントラルキッチンにおける HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の手引書」をご確認ください。

## (4) 放射性物質対策の重要管理のポイント

最後に、放射性物質対策の重要管理のポイント【様式3-4】を作成しましょう。

【様式3-4】

記載例

放射性物質対策の重要管理のポイント			
製品名		点検方法	
すべてのメニュー	1	いつ <b>原材料受入時</b>	
		どのように 問題があったとき	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 出荷制限がないことを福島県ホームページで確認する。</li><li>・ 受入しない。</li><li>・ 原材料を見直す。</li></ul>
		いつ <b>年1回又は原材料を変更したとき</b>	
	2	どのように	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 検査機関等に製品の検査を依頼し、製品の放射性物質の濃度が基準値以下であることを確認する。</li></ul>
		問題があったとき	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 出荷しない。(同一ロット品については廃棄)</li><li>・ 原材料及び製造工程の確認を行う。(問題があれば見直します。)</li></ul>

## 3. 記録の作成

2で作成した衛生管理計画書に従い、衛生管理を実行しましょう。

実行した内容は、記載例を参考に記録を作成し、定期的に食品衛生責任者などがチェックすることで、適切に管理が行われていたかを確認しましょう。

〈作成するもの〉

- ◆ 一般衛生管理の実施記録【様式4】
- ◆ 重要管理の実施記録（調理業（一般飲食店等）用）【様式5-1-1】又は重要管理の実施記録（調理業（旅館、仕出し屋等）用）【様式5-1-2】

重要管理の実施記録（調理業（一般飲食店等）用） 【 令和 2 年 3 月 】

分類	グループ1 非加熱のもの (冷たいまま提供)	グループ2-1 加熱後速やかに 提供	グループ2-2 加熱後保温して 提供	グループ3-1 加熱調理品を冷 却して提供	グループ3-2 加熱調理品を冷 却後保管し、再 加熱して提供	放射性物質対策		特記事項	記録者	責任者
	メニュー	サラダ 刺身	ハンバーグ 焼き魚	唐揚げ スープ類	和え物 冷製スープ	カレー 煮物	原材料 の受入			
1日	✓	×	✓	✓	✓	✓	—	12:00 ハンバーグが生焼けとのクレームあり →規定の時間より短く調理していたため、調理員に加熱 の徹底と確認を教育した。	福島	郡山
2日	✓	✓	✓	✓	✓	✓	—	検証のため、調理後のハンバーグの中心温度を測定： 88℃	会津	郡山
3日	✓	✓	✓	✓	✓	—	✓	15:00 和え物を自主検査に出した。 →9日検査結果通知、結果良好	会津	郡山
4日	✓	✓	✓	✓	✓	✓	—		会津	
5日	✓	✓	✓	✓	✓	—	—		福島	
6日										
7日										
8日										
9日										
10日										
11日										
12日										
13日										
14日										
15日										

重要管理の実施記録（調理業（旅館、仕出し屋等）用） 【 令和 2 年 3 月 】

分類	グループ1 非加熱のもの (冷たいまま提供)	グループ2-1 加熱後速やかに 提供	グループ2-2 加熱後保温して 提供	グループ3-1 加熱調理品を冷 却して提供	グループ3-2 加熱調理品を冷 却後保管し、再 加熱して提供	盛付・配膳	放射性物質 対策		特記事項	記録者	責任者
	メニュー	サラダ 刺身	ハンバーグ 焼き魚	唐揚げ スープ類	和え物 冷製スープ	カレー 煮物	すべての メニュー	原材料 の受入			
1日	✓	×	✓	✓	✓	✓	✓	—	12:00 ハンバーグが生焼けとのクレームあり →規定の時間より短く調理していたため、調理員に加熱の徹底と確認を教育した。	福島	郡山
2日	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	—	検証のため、調理後のハンバーグの中心温度を測定：88℃	会津	郡山
3日	✓	✓	✓	✓	✓	✓	—	✓	15:00 和え物を自主検査に出した。 →9日検査結果通知、結果良好	会津	郡山
4日	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	—		会津	
5日	✓	✓	✓	✓	✓	✓	—	—		福島	
6日											
7日											
8日											
9日											
10日											
11日											
12日											
13日											
14日											
15日											



# ふくしま HACCP 導入手引書 ～調理業編～

令和2年3月 初版発行

発行 福島県保健福祉部食品生活衛生課

〒960-8670 福島県福島市杉妻町2番16号（西庁舎4階）