HACCP

Hazard Analysis and Critical Control Point

HACCP(ハサップ)義務化による衛生管理のポイントと対策

TKG
Total Kitchen Goods

遠藤商事株式会社

▶HACCP(ハサップ)とは？

HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point）とは、原材料の受入から最終製品までの工程ごとに微生物による汚染、金属の混入などの潜在的な危害の予測（HA：危害要因分析）に基づいて、危害の発生防止につながる特に重要な工程（CCP:重要管理点）を継続的に監視・記録する「工程管理システム」をいいます。

▶HACCP(ハサップ)制度化のスケジュール

改正食品衛生法が 2018 年 6 月に衆議院で可決されました。可決から 2 年以内に順次施行されていきます。HACCP 制度化の法令（改正食品衛生法第五十条）に関しては 2020 年 6 月に施行されました。（経過措置として 1 年間猶予期間があります。）
2021 年 6 月には猶予期間が終了し、完全に義務化されました。

2018年6月 公布より2年以内 ➡ **2020年6月** 猶予期間1年 ➡ **2021年6月** 完全施行

▶HACCP(ハサップ)制度化の対象

食品の製造・加工・調理・販売などの**食品を扱うすべての業種**が対象になります。

・HACCP に基づく衛生管理（旧・基準 A）

従業員数や品質管理部門の有無など一定の規模の条件を有する食品関連事業者、と畜場及び食鳥処理場

・HACCP の考え方を取り入れた衛生管理（旧・基準 B）

小規模事業者、店舗での小売販売のみを目的とした製造・加工・調理事業者、提供する食品の種類が多い業種、一般衛生管理の対応で管理が可能な業種
※ほとんどの飲食従事者はこちらに該当します。

▶HACCP(ハサップ)方式と従来方法の違い

これまでは、最終製品の一部を抜き取って検査する方法が一般的でした。
しかし、これではすべて製品を確認することはできませんでした。

工程例

従来方式 → 抜取検査

原料 ➡ 入荷 ➡ 保管 ➡ **加熱** ➡ **冷却** ➡ **包装** ➡ 出荷

HACCP 方式 → 温度や時間の管理　異物の検出

※工程を継続的に監視し、記録を残すことで問題を未然に防ぐことができます。また、もし問題が発生しても速やかに原因を特定して対応することができます。

▶HACCP(ハサップ)制度化の目的

対象となる業種は食品の製造・加工、調理、販売などの食品を扱うすべての業種です。HACCP 制度化に求められることは「HACCP 認証の取得」ではなく**「衛生管理を見える化」**することです。

これが見える化

①衛生管理計画 ＋ ②実施 ＋ ③記録・確認

① **衛生管理計画書を作成する**
今取り組んでいる衛生管理と、メニューに応じた衛生管理の注意点（冷蔵する、加熱する）を明確にする。
② **①を実行する**
③ **②を記録・確認する**

▶衛生管理計画

一般飲食店事業者における衛生管理計画は次の２つから構成されています。

▶一般的衛生管理のポイント

以下の項目ごとに対応を記載していきます。

①原材料の受け入れの確認

②冷蔵・冷凍庫の温度の確認

③-1 交差汚染・二次汚染の防止

③-2 器具等の洗浄・消毒・殺菌

③-3 トイレの洗浄・消毒

④-1 従業員の健康管理・衛生的作業着の着用など

④-2 衛生的な手洗いの実施

▶重要管理のポイント

次のグループにメニューを分類し、それぞれのチェック方法を決めます。

第１グループ　非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供）

第２グループ　加熱するもの（冷蔵品を加熱し、熱いまま提供）

第３グループ　加熱後冷却し再加熱するもの、または加熱後冷却するもの

▶一般飲食店における衛生管理計画書の記入例

一般衛生管理のポイント				
		いつ	どのように	問題があった時
①	原材料の受入の確認	原材料の納品時	外観、におい、包装状態、表示（期限、保存方法）を確認する	返品・交換を依頼する
②	庫内温度の確認	始業前	温度計で庫内温度を確認する（冷蔵：10度以下・冷凍−15度以下）	異常の原因を確認、温度調節の再調節、故障の場合は修理を依頼する
③−1	交差汚染・二次汚染の防止	作業中	まな板、包丁などの器具は用途別に使い分け、扱った都度十分に洗浄し、消毒する	使用時にまな板や包丁に汚れが残ってた場合は再度洗浄し消毒する
③−2	器具等の洗浄・消毒・殺菌	使用後	使用の都度まな板、包丁、ボール等の器具類を洗浄し消毒する	使用時に汚れや洗剤などが残っていた場合は再度洗浄、またはすすぎを行い消毒する
③−3	トイレの洗浄・消毒	始業前	トイレの洗浄、消毒を行う　特に便座、水洗レバー、手すり、ドアノブは入念に消毒する	業務中にトイレが汚れていた場合は洗剤で再度洗浄し消毒する
④−1	従業員の健康管理等	始業前、作業中	従業員の体調、手の傷の有無、着衣等の確認	消化器症状がある場合は調理作業に従事させない　手に傷がある場合は絆創膏の上から手袋を着用させる　汚れた作業着は交換させる
④−2	手洗いの実施	別途記載の必要なタイミング	衛生的な手洗いを行う	作業中に従業員が必要なタイミングで手を洗ってないことを確認した場合はすぐに手洗いを行わせる

重要管理のポイント		
分類	メニュー例	チェック方法
非加熱のもの（冷蔵品をそのまま提供）	刺身、冷奴	冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する
加熱するもの（冷蔵品を加熱し熱いまま提供）	ハンバーグ	火力の強さや時間、肉汁、見た目で判断する
	焼き魚	魚の大きさ、火力や時間、焼き上がりの触感、見た目で判断する
	焼き鳥	火力や時間、見た目で判断する
	唐揚げ	油の温度、揚げ時間、チキンの量、見た目で判断する
（加熱した後高温保管）	唐揚げ、ライス	触感、見た目で判断する
加熱後冷却して再加熱するもの、または	カレー、スープ	速やかに冷却、再加熱時は気泡、見た目で判断する
加熱後冷却するもの	ポテトサラダ	速やかに冷却、冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する

▶HACCP(ハサップ)導入のための７原則 12 手順

HACCP は以下の７原則 12 手順に沿って進めます。

手順1	**HACCP チームの編成**	製品を作るための情報がすべて集まるように、各部門の担当者が必要です
手順2	**製品説明書の作成**	製品の安全管理上の特徴を示すものです。
手順3	**意図する用途及び 対象となる消費者の確認**	体の弱い人のための食品ならば、より衛生面に気を付けることが重要です。
手順4	**製造工程一覧図の作成**	工程について危害要因を分析するためのものです。
手順5	**製造工程一覧図の現場確認**	工程が勝手に変更されていないか、間違いがないかを確認します。
手順6 原則1	**危害要因の分析**	原材料や製造工程問題になる危害の要因を挙げます。
手順7 原則2	**重要管理点の決定**	製品の安全を管理するための重要な工程（管理点）を決定します。
手順8 原則3	**管理基準の設定**	重要管理点で管理すべき測定値の限界を設定します
手順9 原則4	**モニタリング方法の設定**	管理基準の測定方法（例えば中心温度計での測定方法）を設定します。
手順10 原則5	**改善措置の設定**	あらかじめ管理基準が守られなかった場合の製品の取り扱いや機械のトラブルを元に戻す方法を設定しておきます
手順11 原則6	**検証方法の設定**	設定したことが守られていることを確認します。
手順12 原則7	**記録と保存方法の設定**	検証するためには記録が必要です。記録する用紙と、その保存期間を設定します

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理（旧・基準B）では７原則の考え方を取り入れて実施

HACCPに基づく衛生管理（旧・基準A）では手順①～⑫のすべてを実施

HACCP は、この７原則 12 手順を繰り返し行い、少しずつ内容を改善し、向上させ継続的に取り組むことが大切です。

TKG

▶飲食店における食中毒発生要因

現場には様々な経路で危険な要因が入り込んできます。飲食店における食中毒の多くは、以下の事が要因で起きています。

減らすべき５つのリスク

① **体調不良、手洗不足など調理従事者としての衛生管理を守らない**

② **衛生管理を怠っている業者から納品した原材料**

③ **食品の加熱不足**

④ **食品の温度管理不備**

⑤ **不衛生な施設設備**

食中毒を起こす ３ つの原因。「**微生物**」「**化学物質**」「**異物（硬質なもの）**」が、上の５つの理由で食品に付いたり、増えたり、混ざったりして食中毒事故を引き起こします。
３ つの原因や ５ つの理由を念頭に入れて作業に潜んでいる危害を見つけましょう。

▶用途に合わせて温度計を活用

加熱時に表面が焼けているように見えても、中心部分が加熱されているかを確認することが必要です。きちんと測定して適切な温度管理を実践しましょう。
加熱時に中心温度を確認しないと加熱不足が起きてしまいます。適切な加熱を行い管理する必要があります。
食中毒を引き起こす細菌殺す最も効果的な方法は加熱です。調理食品の中心部温度を７５℃１分以上加熱することで、ほとんどの細菌は死滅します。
（ノロウイルスは８５～９０℃で９０秒間以上加熱）

温度管理の必需品

中心温度計 ➡関連商品 P612～
食品の表面を十分に加熱しても、中心部まで基準を満たす温度まで加熱されているか確認する必要があります。見た目だけの判断に頼らず、きちんと測定しましょう。

非接触温度計 ➡関連商品 P610～
食品の表面温度や加熱・冷却機器の温度設定の測定・確認も必要です。また、原材料の入荷時の運搬状態の温度もチェックしましょう。

寸胴鍋用温度計 ➡関連商品 P620
加熱中はもちろん、保管時の温度管理も重要です。有害な細菌の繁殖しやすい温度帯を避けるよう保管しましょう。

冷蔵庫用温度計 ➡関連商品 P621～
冷蔵・冷凍庫の温度を定期的にチェックしていないと、故障が発生しても気付きません。食材にあわせた適正な温度で保管されているかを確認します。

標準温度計 ➡関連商品 P621
普段使用している温度計が正確に表示されているか確認しましょう。定期的に比較校正して温度計のチェックをすることが大切です。

食中毒防止温湿度計 ➡関連商品 P625～
作業場の環境を整えることも非常に重要です。細菌が最も繁殖しやすい危険ゾーンを目視できる温湿度計なら管理も簡単です。

▶具体的な加熱調理時の管理ポイント

揚げ物では油温管理が重要になってきます。中心温度測定を、最も熱の通りにくい場所または食材で行います。
焼き物・蒸し物は、最も熱の通りにくい場所または食材で、中心温度を測定します。
煮物・炒め物は、最も熱が通りにくい食材を選び中心温度を測定します。 また中心温度を測定できる食材がない場合には、調理釜の中心付近の温度を測定します。

▶手洗いは衛生管理の基本

人間の手には目には見えない細菌が付着している可能性があります。
石鹸や流水で正しい方法で手洗いをする習慣をつけることが衛生管理の基本であり最も重要な手段といえます。

衛生的な手洗いのためのサポート用品

爪ブラシ ➡関連商品 P1433

手のひらや手の甲だけでなく、指先や爪の間にも雑菌は潜んでいます。ブラシを使用して念入りに洗浄しましょう。

ノータッチ薬液ディスペンサー
➡関連商品 P1438～

ポンプを触らずに石鹸液を抽出することができますので、接触による二次感染を防ぎます。
予備のボトルを用意すればその場で詰め替える必要がなく衛生的です。

ノータッチタイマー ➡関連商品 P609

タイマーに直接触れることなくスタートすることができます。接触による二次感染を防ぎます。
手洗いの時間を定めることで洗い残しをなくします。

手洗チェッカー ➡関連商品 P1432

手洗いが確実に行われているか、目で見て確認することができます。

手指消毒液 ➡関連商品 P1439～

適切な手洗いができたらアルコールによる消毒を実施します。

▶手を洗うタイミング

洗い残しが少ない手順で手洗いができるようになったとしても、適切なタイミングで手を洗っていなければ意味がありません。

推奨されるタイミング

トイレ使用後
調理場に入る前
食品を取り扱う直前
後に加熱工程がない食品を扱う前
盛付・配膳作業前
下処理などで原材料に触れた後
廃棄物を処理した後

日本食品衛生協会が推奨する衛生的な手洗い方法

❶流水で手を洗う

❷洗浄剤を手に取る

❸手のひら、指の腹面を洗う

❹手の甲、指の背を洗う

❺指の間（側面）、股（付け根）を洗う

❻親指・拇指球（親指の付け根のふくらみ）を洗う

❼指先を洗う

❽手首を洗う

❾洗浄剤を十分な流水でよく洗い流す

❿手を拭き乾燥させる

⓫アルコールによる消毒
（爪下・爪周辺に直接かけた後、手指全体によく擦り込む）

※ 2度洗いが効果的です！（2～9までを繰り返す）
2度洗いで菌やウィルスを洗い流しましょう。

▶調理道具の衛生管理

菌が付着した庖丁やまな板を使用すると、食品に二次汚染することで食中毒のリスクが発生します。色分けによる使い分けはもちろん、洗浄、消毒、保管時にも注意して管理しましょう。調理道具を用途や食材に応じて使い分け（色分け）することで人為的なミスを軽減でき、二次汚染のリスクも減少します。
保管時にも、置き場所を区別するなどして衛生的に取り扱う事が大切です。

食材や使用する場所にあわせて使い分け

カラー庖丁 ➡関連商品 P333～

カラーまな板 ➡関連商品 P359～

カラーキッチンばさみ ➡関連商品 P583

カラーハンドルバット ➡関連商品 P134

カラーラインボール ➡関連商品 P257

カラーラインざる ➡関連商品 P267

調理道具の洗浄も使い分けを徹底

カラーブラシ ➡関連商品 P1277～

カラースポンジ・タワシ ➡関連商品 P1301～
カウンタークロス ➡関連商品 P1329

▶洗浄用品の衛生管理

ブラシ類やスポンジなど、調理道具の洗浄用品の衛生管理も大切です。しっかり水を切って乾燥させるなどして衛生的に保ちましょう。
洗浄用のブラシやスポンジ、タワシは消耗品です。使用する頻度にもよりますが、定期的な取り換えが推奨されています。破損やほつれなど発見した場合は速やかに交換します。

衛生管理に最適 HACCP シリーズ

HACCP シリーズは本体のフチをカーリングしていません。巻き込まれたフチに汚れや水がたまる心配がありません。
簡単に汚れを拭き取れるので、お手入れも手間がかからず衛生的です。

HACCP ステンレス角バット
➡関連商品 P134

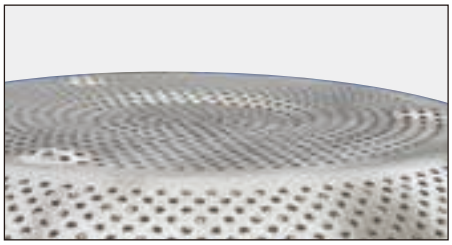
HACCP 深型角キッチンポット
➡関連商品 P218

HACCP パンチング浅型ざる
➡関連商品 P265

▶ピックアップアイテム

圧倒的な耐久性と抜群の水切れで、厨房内のマストアイテムに!

▶TKG 18-8 パンチング穴明ボールシリーズ 33 ㎝～45 ㎝までのラインナップ！



底面に３ヶ所の突起部と真ん中にくぼみがあり、水切りしやすくなっています。

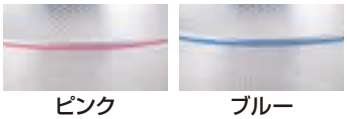
TKG 18-8 パンチング穴明ボール

➡掲載ページ P255･263

サイズ	外径 深さ(mm)
33 ㎝	356×128
36 ㎝	387×135
39 ㎝	420×148
42 ㎝	455×160
45 ㎝	485×170

パンチング穴の形状が均一な為、食材が目詰りしにくくスムースな水切りが可能。

▶カラーライン付で色分け管理に最適です。



ピンク

ブルー

イエロー

グリーン

TKG カラーラインパンチング穴明ボール ➡掲載ページ P255・263

※サイズは TKG 18-8 パンチング穴明ボールと同様です。

▶TKG ステンレスボール･18－8 ボールと組合せて、食材の水切りに最適です。

TKG 18-8パンチング穴明ボールはボールをワンサイズ小さくした組み合わせでもご使用いただけます。

TKG ステンレスボール･18-8 ボール ➡掲載ページ P255・263

▶抗菌・防汚効果に優れた高機能アイテム

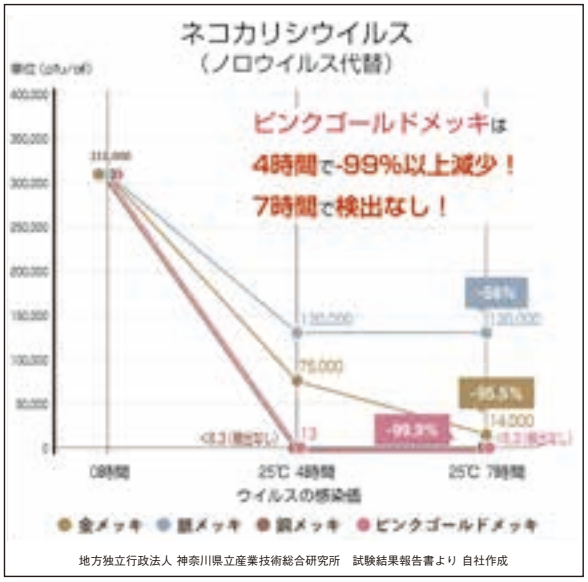
優れた抗菌効果のピンクゴールドメッキ

TKG ピンクゴールド リーフトング

TKG ピンクゴールド サラダトング

TKG ピンクゴールド チェリートング

➡掲載ページ P485



地方独立行政法人 神奈川県立産業技術総合研究所　試験結果報告書より 自社作成

セーフティートングのステンレス素材の上にピンクゴールドメッキ（金 75%・銅 25%）をコーティング。金の強い抗酸化力と銅の優れた抗菌・抗ウィルス力が変色防止効果と抗菌・抗ウィルス効果を生み出します。

殺菌・消毒作用に優れた銅製品

銅製 調理道具 ➡関連商品 P35・39・43

銅製 シンク周り用品 ➡関連商品 P790・791

銅には殺菌・消毒作用がある

銅は、強い殺菌・消毒作用を持つ金属として有名です。
銅貨・黄銅貨上ではチフス菌や大腸菌が死滅することなど、その殺菌力はさまざまな研究・実験で証明されています。

インフルエンザなどのウィルスにも効果を発揮

銅の高い殺菌力・消毒作用は、さまざまなウィルスに効果を発揮しています。
一般財団法人東京顕微鏡院が実施した実験では、銅板をO157の菌が培養されているシャーレ内に置いてみたところ、銅板の周りでは繁殖せず、板の真下では発育すらしないことが判明しました。また、毎年多くの罹患者が出ているインフルエンザやノロウイルスに対しても、銅は有効とされています。

耐水性による防汚効果・エコクリーン

エコクリーン角バット
➡掲載ページ P134

エコクリーンボール
➡掲載ページ P257

エコクリーンレードル
➡掲載ページ P464

水だけできれいに洗浄！

食器汚れの大半を占めているガンコな油汚れも水で簡単に落とせるので、洗剤使用量とすすぎに使う水を極端に減らし経済効果抜群です。

厨房から環境にやさしく！

厨房の排水から洗剤を減らし、環境への負担を削減します。

抗菌・抗カビ効果で安心！

食中毒の原因であるバイ菌をシャットアウト。
夏場やお子様のいる家庭でも安心して使えます。

▶異物混入防止対策

食品を提供する際に絶対にあってならないのが異物混入です。例えば毛髪や虫、プラスチック片などが料理に混入しているとお客様を不快にさせるだけでなく、時にはケガをさせてしまう事もあり、飲食店としては最大限の注意をはらう必要があります。

厨房内での異物混入防止ポイント

調理器具で使用頻度が高いものは劣化や破損に注意します。耐蝕性の強いステンレスで、一体成型のものは、ビスやバネの破損からくる異物混入を防止できます。

ワンピースレードル ➡関連商品 P461

ビスを使わず一体成型のため、脱落の心配がありません。継ぎ目がないので衛生的です。

セーフティートングシリーズ

➡関連商品 P485

軽くてしなやかな一体成型のトングです。バネやビスを使用していないので脱落の心配もありません。

パンチングざるシリーズ

➡関連商品 P264～

パンチングなので針金が切れて混入する心配がありません。

ビニールフィルムなどラップ類はちぎれて混入しやすいため、見分けやすい青いラップや青い絞り袋を使用します。

ブルーラップ

➡関連商品 P1546

絞り袋ブルー

➡関連商品 P1045

だしとりサンエース　ブルー

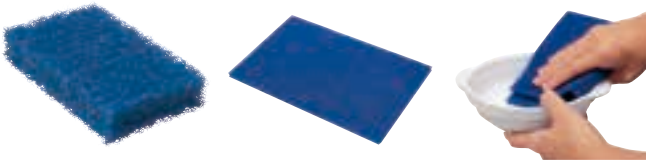
➡関連商品 P445

ハンディワイパーブルー

➡関連商品 P1330～

調理器具の洗浄で出るスポンジやタワシの繊維くずも混入しやすい異物です。ちぎれにくい不織布でできたものや、見分けやすい色のついたものを使用します。
調理後の鍋などは外側のコゲなどが混入しないように洗浄を徹底しましょう。

脱毛防止カラーブラシ ➡関連商品 P1277



異物混入対策たわし ➡関連商品 P1301～

筆記用具やホッチキス、クリップなどはできるだけ厨房内に持ち込まないようにします。必要な場合はキャップなどの紛失や破損の恐れがないものを使用しましょう。

ステンレス製クリップボード・ボールペン

➡関連商品 P2597

金属探知機対応ボールペン

➡関連商品 P2597

針無しホッチキス ➡関連商品 P2595

人由来の異物混入防止ポイント

調理前、休憩後は身だしなみを整え、ユニホームのほつれなどを細かくチェックします。絆創膏は必ず手袋の下にする、見分けやすい色の物を使用するようにします。

姿見 ➡関連商品 P1525

粘着ローラー
➡関連商品 P1525～

ステンレス製つめきり
➡関連商品 P1432

ブルーバンテージ（絆創膏） ➡関連商品 P2605

虫混入防止のポイント

段ボールは虫が付きやすいので、検収する場所を設け、専用のプラスチックコンテナなどに移し替えます。害虫の侵入を防ぐため、必ずドアが閉まっていることを確認します。忌避剤を用いて虫が寄り付かない環境づくりをしましょう。

補虫器・補虫剤 ➡関連商品 P2612～

害虫忌避剤 ➡関連商品 P2615～

殺虫剤 ➡関連商品 P2617

※虫に気付いた時の見て見ぬふりは、異物混入クレームに直結します。見て見ぬふりは絶対にやめ、必ず、すぐに次のアクションを起こしましょう。

①発見したら素早く虫を捕獲する。

②捕獲した後は、その虫がどの経路から入ったのかを調べ、対策をします。

その他の異物混入防止ポイント

▶書類などの厨房への持ち込みを制限する

ホッチキスやクリップでとめた書類、輪ゴムで束ねられたものは厨房内へは持ち込まないようにします。

シャープペンも芯が折れて飛ぶ恐れがあるので持ち込まないようにしましょう。

▶ガラスの混入防止

ガラス製の調味料ビンや食材の容器は、作業中に破損して破片が混入する恐れがあります。プラスチックや金属の容器に移し替えて使用します。

▶食材の骨・皮などの異物混入防止

魚・肉などの下処理は、正確に注意深く行い骨や皮などの異物混入が起こらないように注意しましょう。

▶プラスチック・木材の混入防止

プラスチック製のざるやコンテナは一部が欠けて異物になる場合があります。使用する前に必ず破損がないか確認しましょう。破損が見つかった場合は使用を中止して速やかに交換します。木を使用した調理器具は劣化により破損する恐れがあります。使用しないことが望ましいと思われます。

TKG

Total Kitchen Goods

https://www.endoshoji.co.jp