

小規模な青果物小売業

ハサップ HACCPの考え方を取り入れた 衛生管理のための手引書



HACCP 手引書 総括委員
湯川剛一郎（湯川食品科学技術士事務所）

青果物小売業 部会
部 会 長 佐川 一史 (SOMPOリスクマネジメント株式会社)
委 員 山田 啓二 (全国青果物商業協同組合連合会)
江黒 孝 (東京都青果物商業協同組合 豊島支所)

目次

■ この手引書の対象業種	1
■ 小規模な青果物小売業に求められる「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」	1
■ 青果物小売業が取扱う多種・多様な商品	2
■ 青果物小売業の一般的な工程	3
■ 青果物小売業の一般的な工程の中で食品に悪影響を及ぼす原因と管理ポイント（例）	3
① 仕入れ・運搬	4
② 小分け（検品）	5
参考資料 検品の重要性	5
③ 保管	6
④ カット	6
⑤ 加工	7
参考資料 塩素殺菌の場合	7
⑥ 盛付・包装	8
⑦ 陳列・販売・納品	8
参考資料 腸管出血性大腸菌（O157）	8
STEP 1 衛生管理計画を作成します。	9
[作成例] 衛生管理計画	10
■ 一般衛生管理の管理項目・管理方法・チェック方法	11
1. 施設・設備の衛生管理	
(1) 施設・設備の衛生管理	11
施設・設備の清掃・管理洗浄、メンテナンスの手順（例）	11
(2) 器具の衛生管理	12
器具の洗浄・消毒、メンテナンスの手順（例）	12
2. 廃棄物・排水の取扱い	13
(1) 廃棄物の取扱い	13
(2) 排水溝の取扱い	13
3. 冷蔵庫・冷蔵ショーケースの温度確認	14
4. 食品取扱者の衛生管理・教育訓練	15
(1) 従事者の健康管理	15
参考資料 従事者の衛生管理の重要性	15
(2) 店舗での服装	16
(3) 衛生的な手洗いの実施	17
5. 使用水の管理	18
6. そ族・昆虫対策	19
その他 情報の提供	20
[記入例] 品質衛生に関する苦情・事故対応記録	21
STEP 2 作成した計画を実行しましょう。	22
STEP 3 実行したことを記録・保管しましょう。	22
[記入例] 衛生管理の実施記録	23
[様式 1] 衛生管理計画の様式例	24
[様式 2] 衛生管理の実施記録様式例	25
[様式 3] 苦情・事故対応記録様式例	26
参考資料 HACCP による衛生管理の制度化について	27
参考資料 有毒植物・毒による食中毒に注意	28

この手引書の対象業種

この手引書は、全国の青果物小売業（八百屋さん）による店頭販売・業務用納めなどを対象としています。

食品衛生法が改正され、原則として、すべての食品事業者は一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施が求められることになりました。そのような中、規模や業種等を考慮した一定の営業者については、取り扱う食品の特性に応じた「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」をすることになりました。

この「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の対象業種は、小規模な製造・加工業者、一般衛生管理のみの対応で管理が可能な包装食品の販売業や食品の運搬業等とされていますが、食品流通業界である小規模な青果物小売業も対象業種になります。

小規模な青果物小売業に求められる 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」

「これまで食中毒はおこしたことない!!」「いつも衛生管理を徹底している!!」「長年の勘で大丈夫!!」と自信を持って商売されている方もいらっしゃると思いますが、衛生管理計画を作成したり、記録をつけたりする習慣はないかもしれません。

青果物小売業のみなさんが扱う商品は、消費者にとって安全でなければなりません。

そのためには、勘や経験に頼るのではなく、各工程で注意すべき事項を確認することが大切です。この手引書では、はじめに、各工程の管理理由と手順を示し、注意すべき事項を解説しています。次に、一般衛生管理を基本とした STEP 1 衛生管理計画の作成、STEP 2 計画を実行、STEP 3 実施状況を記録・保管により、衛生管理を「見える化」する方法を説明しています。

「見える化」の効果

- 不良や不適切な箇所が発見でき、速やかに改善できます。
→ 業務の効率化・食品の安全性の向上・食中毒等の食品事故発生の防止に役立ちます。
- 事故、フレームの速やかな原因究明に役立ちます。
- 衛生管理を適正に行っていることを具体的に自信もって説明できます。

実施することは3つです。

衛生管理計画の作成

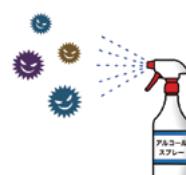
できた計画を実行

記録・保管



【この手引書で衛生管理に必要な器具】

- 消毒用アルコールスプレー



青果物小売業が取扱う多種・多様な商品

青果物小売業が扱う商品例

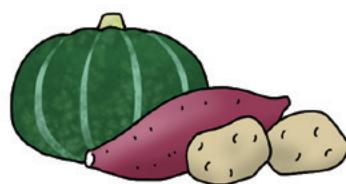
- 青果物 生鮮野菜・生鮮果実・豆類・きのこ類など
- 青果物加工品 野菜加工品（乾燥野菜・野菜の水煮・カット野菜 など）
果実加工品（カットフルーツ・乾燥果実・シロップ漬け など）
きのこ加工品（乾燥きのこ・水煮 など）

青果物小売業が取扱う食品は、常温・定温で流通する生鮮野菜・生鮮果実や要冷蔵の青果物加工品など、種類や包装形態が多様なため、本手引書では、青果物・青果物加工品ごとの流通温度によってグループ分けします。

青 果 物

グループ① 常温のもの

常温で流通する生鮮野菜・生鮮果実 など



グループ② 定温のもの

青果物の種類や季節によって適切な温度管理が必要な商品 など

例) 夏場に氷を使って鮮度を保つブロッコリーなど



グループ③ 常温のもの

常温で流通する商品



グループ④ 冷蔵のもの

10°C以下で流通する商品



青 果 物 加 工 品

青果物小売業の一般的な工程



青果物小売業の一般的な工程の中で 食品に悪影響を及ぼす原因と管理ポイント(例)

工程	悪影響を及ぼす原因	管理ポイント
1 仕入れ 運搬	<ul style="list-style-type: none">外箱の汚れ、破損による病原性微生物の汚染不適切な仕入れ業者から野菜の有害物質（残留農薬・有毒植物）温度管理を要する野菜は、運搬時の温度不良による病原性微生物の増殖	<ul style="list-style-type: none">入荷時に箱、包装の破損・汚れなど状態を目視確認知らない仕入れ先からは野菜を仕入れない温度管理を要する野菜は、適温状態で入荷
2 小分け(検品)	<ul style="list-style-type: none">検品もれによる品傷み・毒きのこ等異物の混入温度不良による品質劣化・病原性微生物の増殖	<ul style="list-style-type: none">毒きのこ・有毒植物は原則として産地で排除検品により品傷み等状態の悪い品は排除
3 保管	<ul style="list-style-type: none">保管施設・冷蔵庫等の不衛生や温度不良による病原性微生物の汚染・増殖	<ul style="list-style-type: none">保管施設の整理整頓冷蔵庫の温度管理
4 カット	<ul style="list-style-type: none">不衛生な手指・器具類の使用による微生物の汚染交差汚染・二次汚染刃こぼれ・異物混入	<ul style="list-style-type: none">使用する器具類は、衛生的なものを使用清潔な作業着の着用手洗いの励行
5 加工	<ul style="list-style-type: none">不衛生な手指・器具類の使用による病原性微生物の汚染作業時の異物混入	<ul style="list-style-type: none">使用する器具類は、衛生的なものを使用清潔な作業着の着用手洗いの励行
6 盛付 包装	<ul style="list-style-type: none">不衛生な器具類・包装資材の使用による有害な微生物の汚染作業時の異物混入	<ul style="list-style-type: none">衛生的な器具・包装資材の使用作業台の整理・整頓
7 陳列 販売 納品	<ul style="list-style-type: none">「冷蔵のもの」温度不良による食中毒菌の増殖	<ul style="list-style-type: none">「冷蔵のもの」の商品は、冷蔵庫・冷蔵ショーケースの使用による温度管理

1 仕入れ・運搬



- 外箱汚れ・破損により、病原性微生物による汚染を引き起こす可能性があります。
- 運搬時の温度不良が原因で品質劣化・病原性微生物が増殖する恐れがあります。

手順

● 仕入れ

商品の状態、外箱の汚れ・破損の有無等を確認して仕入れましょう。



● 運搬

輸送中の商品は、直射日光や高温にならないように注意し、できる限り適切な状態を維持しましょう。



商品の取扱いは、品質を損なわないよう、圧迫・破損・傷付け等に十分注意しましょう。

● 店舗到着後

「冷蔵のもの」は、長時間常温で放置せず、速やかに冷蔵庫に保管しましょう。また、「定温のもの」は、必要に応じて温度管理しましょう。

2 小分け（検品）



- 仕入れ時には問題がなかった商品が運搬時に発生した問題で異物混入や有害な微生物が付着する可能性があります。
- 仕入れ時には気が付かなかった問題が、検品の時に発見する可能性があります。

大切

検品は、仕入れた商品に間違いや問題がないか確認する
小売業のとても大切な仕事です

手順

● 検品 検品は伝票や外観などを確認して行います。

- 種類：伝票と相違ないか確認
- 数量：伝票と相違ないか確認
- 等級：伝票と相違ないか確認
- 品質：鮮度・カビ・傷み・臭い・色調などの確認
- 異物の有無：異物混入(虫・木片・金属片など)の確認
- 表示（名称・原産地等・解凍の場合はその旨）
- 容器包装：外箱に破損や汚れがないか確認
- 温度管理が必要な青果物の場合：保冷状態
- 防ばい剤を使用した輸入青果物の場合：添加物表示



加工食品についても、必要に応じて
検品しましょう。

- 種類
- 数量
- 品質及び異物
- 法令に基づく表示
- 容器包装
- 要冷蔵品の保冷状態

▶ 検品の結果、問題があった場合の対応例

品傷みなど販売に適さない商品は、廃棄しましょう。

【不良品の例】

- 腐敗品（腐敗までいかないが販売に適さない鮮度のものを含む）
- 出荷者が回収要請しているもの
- 保健所等から販売しないように指示があったもの
- その他品質・衛生上の観点から販売に適さないと判断したもの

【不良品の取扱例】

検品の結果、販売に適さない商品は、誤って販売しないようにはっきり表示し、販売商品と分別して保管しましょう。

また、必要に応じて仕入れ先や保健所等行政機関に照会しましょう。



【表示例】



検品の結果は「衛生管理の実施記録（25 ページ参照）」に毎日、記録しましょう。

万が一、商品に問題があった場合は、仕入れ先にも連絡しましょう。

参考資料

検品の重要性

金属片・ガラス片など異物が混入していた場合

通常食品には存在しない異物を摂取すると、歯の損傷、口唇の断裂などの健康被害が起こることがあります。異物を発見した場合は、除去するとともに、必要に応じて仕入れ先にも連絡しましょう。

3 保管

WHY?

- 保管場所が不衛生な場合、ねずみ等を引き寄せる場合があります。

手順

● 保管場所（常温の倉庫やバックヤードなど） 冷蔵庫の整理整頓

定期的に整理整頓し、不衛生にならないようにしましょう。

商品は先入れ・先出を基本に、食品の表示期限も定期的に確認し、期限内に使用するようにしましょう。

- 冷蔵庫の温度管理は、14 ページの「一般衛生管理 3. 冷蔵庫の温度確認手順」を参照してください。
- 保管場所・冷蔵庫の衛生管理は、11 ページの「一般衛生管理 1. 施設・設備の衛生管理」を参照してください。



4 カット 青果物の原形が分かる程度に切断

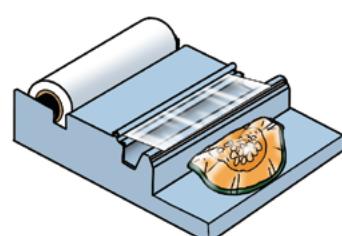
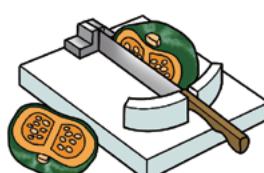
WHY?

- 不衛生な器具類の使用は、食品に汚れや有害な微生物の汚染を広げる可能性があります。
- 交差汚染・二次汚染により有害な微生物が付着する恐れがあります。

手順

販売形態として、単純に2つ割り・4つ割り等を行う場合は、清潔な器具類を使用し、品質に影響が出ないようにしましょう。

また、カット後は、ラップなどし、必要に応じて温度管理しましょう。



- 器具類は使用の都度、十分に洗浄しましょう。
- 使用後は洗浄後、十分に乾燥させましょう。また、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム溶液等で消毒しましょう。

5 加工

販売日当日に消費することを
想定した加工品

WHY?

- 不衛生な器具類の使用は、食品に汚れや有害な微生物の汚染を広げる可能性があります。
- 加工の際、異物混入・有害な微生物による汚染及び増殖する場合があります。



- 仕入れた青果物を当該店舗で加工する場合は、営業所所在地を所管する保健所で、営業許可・施設の基準等を必ず確認してください。

手順

● 青果物小売業が行う加工とは～

販売した商品を当日中に消費又は使い切ることを想定しています。

【例①】家庭で調理する下処理済みの野菜

- きんぴらの原料となるごぼう・人参の千切り
- 天ぷら用カボチャのスライス など

【例③】店舗で加工する漬物

- 浅漬け
- ぬか漬け など

【例②】消費者がそのまま食べる果実

- スライスしたパイナップル
- カットスイカ など

【例④】加熱加工済み野菜

- ゆでトウモロコシ
- ボイルたけのこ ■焼き芋 など

衛生的な器具類の取扱いは、12ページ「器具の洗浄・消毒、メンテナンスの手順（例）」を参照してください。



- 青果物を加工する場合は、目視により原料の汚れや傷みを確認・選別し、流水で十分洗浄しましょう。また、必要に応じて果実表面や野菜などは、次亜塩素酸ナトリウム溶液などで殺菌しましょう。
- 加工に使用する器具類は、細菌やウイルスに汚染されないように衛生的なものを使用しましょう。

参考資料

【塩素殺菌の場合】

下記の濃度の次亜塩素酸ナトリウム溶液または同等の効果を有する方法で殺菌した後、飲用に適した流水で十分すすぎ洗いをしましょう。

100mg / ℥ で 10 分間または 200mg / ℥ で 5 分間

厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」より



加工・調理の過程で、食中毒を引き起こす有害な微生物が増殖しやすい温度帯があります。
加工後は、必要に応じて温度管理しましょう。

6 盛付・包装

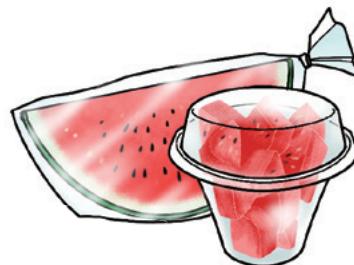
WHY?

- 不衛生な器具類・包装資材を使用すると、有害な微生物に汚染される場合があります。
- 作業時に異物が混入する場合があります。

手順

盛付や包装する場合は、作業台を整理・整頓し、不要なものは置かないようにしましょう。

包装資材は、衛生的なものを使用し、包装資材由来の異物（段ボール片・留め金具・結束バンド破片など）の異物混入に注意しましょう。



7 陳列・販売・納品

WHY?

- 温度管理が必要な商品の陳列・販売の保冷状態の異常は、有害な微生物による汚染や増殖のリスクと品質劣化の恐れがあります。

手順

「冷蔵のもの」は、冷蔵庫や冷蔵ショーケースを使用し、品温が上がらないように注意しましょう。また、「定温のもの」についても、種類や季節によって温度管理をしましょう。



「常温のもの」でも直射日光を避け、ねずみや昆虫の侵入に注意しましょう。

参考資料

腸管出血性大腸菌（O157など）の特徴を理解し、病原菌を「つけない」管理をしましょう。

- 【特徴】ベロ毒素を産生する大腸菌の一種で、牛などの動物の腸管内に生息し、堆肥中でも数か月生存し、微量でも食中毒を起こします。サラダや浅漬けなどに使用する野菜などは農場で栽培されており、家畜の糞便や井戸水等を介して腸管出血性大腸菌に汚染される可能性もあります。
- 【対策】浅漬けなど加熱工程のない野菜は、製造工程や使用する器具・手指等に十分注意しましょう。

STEP. 1 衛生管理計画を作成します。

青果物小売業における衛生管理計画は、みなさんがすでに店舗で取り組んでいる「一般衛生管理」の項目を中心に管理項目、管理方法、チェック方法を検討し作成しましょう。また、重点管理が必要な工程とその管理方法についても確認しましょう。

一般衛生管理

- 施設・設備の衛生管理
- 廃棄物・排水の取扱い
- 食品等の取扱い
- 食品取扱者の衛生管理・教育訓練
- 使用水の管理
- そ族・昆虫対策
- 情報の提供



衛生管理計画を作成するときのポイント

- ① なぜ必要なのかを理解しましょう。
- ② いつ実施するか決めておきます。
振り返った時に問題がなかったことがわかるようにしましょう。
- ③ どのように、どのような方法で実施するか決めておきます。
誰がおこなっても同じように実施できるようにします。
- ④ 問題があった時、普段と異なることが発生した場合に、
対処する方法をあらかじめ決めておきます。

作成例 衛生管理計画

衛生管理計画

年 月

一般衛生管理のポイント	
1-(1)	施設・設備の衛生管理
	いつ 開店前・閉店後 その他()
	どのように 「施設・設備の清掃・洗浄、メンテナンスの手順」に従い、実施しましょう。
1-(2)	器具の衛生管理
	いつ 使用後・閉店後 その他()
	どのように 「器具の洗浄・消毒、メンテナンスの手順」に従い実施しましょう。
2-(1)	廃棄物の取扱い
	いつ 作業中・閉店後 その他()
	どのように ルールに従い、分別廃棄しましょう。
2-(2)	排水溝の取扱い
	いつ 作業中・閉店後 その他()
	どのように 排水溝には目皿を設けてごみを除去しましょう。
3	冷蔵庫・ 冷蔵ショーケースの 温度管理
	いつ 開店前・営業中・閉店後 その他()
	どのように 冷蔵庫・冷蔵ショーケースの設置温度計で、庫内温度を確認しましょう。 (設置されていない場合は温度計を設置しましょう) 冷蔵:10℃以下 その他(対象食品に適した温度)
4-(1)	従事者の健康管理
	いつ 開店前 その他()
	どのように 体調の確認・手指に化膿した傷がないか確認しましょう。
4-(2)	店舗での服装
	いつ 開店前 その他()
	どのように 店舗では、清潔な作業着・履物を着用します。(必要に応じて帽子・手袋・エプロン)また、異物混入の恐れのある貴金属類・不要な工具・文具・私物は持ち込まないようにしましょう。
4-(3)	衛生的な手洗いの実施
	いつ 開店前・カット・加工前・金銭を触った後・トイレの後・清掃をした後 不衛生なもの(ごみ等)を触った後 その他()開店前
	どのように 「衛生的な手洗いの手順」に従って実施しましょう。
5	使用水の管理
	いつ 開店前
	どのように 透明の容器に水を入れ、にごり・異味・異臭がないことを確認しましょう。
6	そ族・昆虫対策
	いつ 目視したとき その他(定期的な駆除)
	どのように 「ねずみ・昆虫の侵入・発生状況・駆除方法」に従い実施しましょう。
	問題があったとき 作業中にそ族・昆虫を見つけた時は、駆除するとともに繁殖場所や侵入経路に必要な対策をしましょう。 また、必要に応じて専門業者に相談しましょう。

一般衛生管理の管理項目・管理方法・チェック方法

1. 施設・設備の衛生管理

(1) 施設・設備の衛生管理

なぜ必要なのか	店舗のごみやほこり、汚れは異物混入や細菌汚染・増殖の原因になります。
いつ	開店前 閉店後 その他（ ）
どのように	「施設・設備の清掃・洗浄、メンテナンスの手順（例）」に従い、実施しましょう。
問題があったとき	手順に従い、確認項目に問題があった場合には、適切に対応しましょう。

▶施設・設備の清掃・洗浄、メンテナンスの手順（例）

項目	頻度			清掃・洗浄手順	メンテナンス手順
	毎日	毎週	その他		
店舗 保管場所	○			①ほうきやブラシで残渣やごみを取り除き、 汚れがひどい場合は水で床を洗い流す。	床に亀裂や塗装の欠落、 水たまりになりやすい 箇所がないか確認する。
冷蔵庫		○		①整理整頓し、不要なものは捨てる。 ②薄めた中性洗剤等を浸した布巾で拭く。 (場合によっては中性洗剤等で洗浄する。) ③清潔な布巾又はペーパータオルで水拭き する。 ④乾拭きし、必要に応じてアルコールを噴霧 し、消毒する。 ※汚れを発見した場合は、すぐに清掃する	パッキングの状況を確認 する。 場合によっては、洗浄時 に霜取りを行う。
冷蔵ショーケース		○		①清掃して清潔に管理する。 ※汚れを発見した場合は、すぐに清掃する	破損がないか確認する。
壁・天井・ 蛍光灯			月1回	①洗剤をつけたスポンジでシンクを洗浄し、 水で洗い流す。 ②手洗い場の石けん、消毒液、ペーパータオ ル等を補充する。	自動給水装置がある場 合は、作動状況を確認 する。
手洗い設備	○			①トイレの洗浄・消毒を行う。 ②特に、便座・水栓レバー・手すり・ドアノ ブは入念に消毒する。	
トイレ	○			①使用後、必要に応じて洗浄し、きめられた 場所に保管する。 ②乾燥しやすいように、吊るすなどして、細 菌やカビが繁殖しないようにする。	
掃除用具	○				

(2) 器具の衛生管理

なぜ必要なのか	器具類の洗浄をいい加減にすると、汚れが残っていて他の食品に汚れが付着したり、有害な微生物の汚染が広がる可能性があるからです。
いつ	使用後 閉店後 その他（ ）
どのように	「器具の洗浄・消毒、メンテナンスの手順（例）」に従い、実施しましょう。
問題があったとき	手順に従い、確認項目に問題があった場合には、適切に対応しましょう。

▶器具の洗浄・消毒、メンテナンスの手順（例）

項目	頻度			清掃・洗浄手順	メンテナンス手順
	毎日	毎週	その他		
刃物・包丁類	○			①水で残渣や油を洗い流す。 ②洗剤を用いてブラシやスポンジで全体を洗い流水で洗い流す。	包丁の刃の欠損を確認する。 包丁柄の劣化を確認する。
まな板	○			①水で残渣や油を洗い流す。 ②洗剤を用いてブラシやスポンジで全体を洗い流水で洗い流す。 ③清潔な布巾等で水気をきり、乾燥させる。 ④アルコール消毒や熱湯殺菌をします。	表面の傷を確認する。
				<p style="border: 1px solid red; padding: 5px;">【推奨事例】 洗浄・乾燥しやすい合成樹脂製を使用し、定期的に次亜塩素酸ナトリウム溶液等で消毒しましょう！</p>	
布巾・タオルの洗浄	○			①水道水で水洗いする。 ②洗剤を付け、泡立ててよく洗浄する。 ③水道水でよく洗剤を洗い流す。 ④沸騰したお湯で5分以上煮沸消毒殺菌または次亜塩素酸ナトリウム（塩素系）で殺菌する。 ⑤清潔な場所で乾燥、保管する。	可能であれば不織布等の使い捨て布巾を使用しましょう



薬剤の使用については、必ず使用前に注意書と

使用方法を確認しましょう。

やむを得ず小分けする又は詰め替える場合は、

容器に分かりやすく内容物の名称を表示し、

誤って使用しないように注意しましょう。

- まぜるな危険 !!

- 食品にかけないで !!



2. 廃棄物・排水の取扱い

(1) 廃棄物の取扱い

なぜ必要なのか	廃棄物を放置していると、食品や設備を汚したり、ねずみや害虫を誘引します。
いつ	作業中 閉店後 その他（ ）
どのように	ルールに従い、分別し廃棄しましょう。
問題があったとき	ごみが散乱している場合は、周囲を清掃し、廃棄物を指定の場所に運びましょう。

蓋つきごみ箱の利用

野菜くず等の廃棄物は、容器に一時保管し、閉店後業者による回収や廃棄物収集日まで、蓋つきごみ箱を利用するか、袋に密封し、廃棄物が飛び出ないように管理しましょう。

においや残さで、害虫やねズみを呼びよせないように注意しましょう。



(2) 排水溝の取扱い

※日常的に排水しない場合・排水溝を設置していない場合は、衛生管理計画から除外してください。

なぜ必要なのか	廃棄物や青果物が直接公共下水道に流れ不衛生にならないようにするためです。
いつ	作業中 閉店後 その他（ ）
どのように	排水溝には目皿を設けてごみを除去しましょう。
問題があったとき	汚れの蓄積や悪臭が生じた場合は、「施設・設備の清掃・洗浄・メンテナンスの手順」に従って掃除しましょう。

3. 冷蔵庫・冷蔵ショーケースの温度確認

※冷蔵庫・冷蔵ショーケースを設置していない場合は、衛生管理計画から除外してください。

なぜ必要なのか	冷蔵庫内の温度が異常な場合、有害な微生物が増殖したり、品質が劣化する可能性があるからです。
いつ	開店前・営業中・閉店後 その他（ ）
どのように	冷蔵庫・冷蔵ショーケースの設置温度計で、庫内温度を確認しましょう。 (設置されていない場合は温度計を設置しましょう) 冷蔵：10℃以下 その他（対象食品に適した保管温度）
問題があったとき	異常の原因を確認、設定温度を調整しましょう。 故障の場合は修理を依頼しましょう。また、食品の状況を確認して、販売に適さない場合は、廃棄するなど適切に対応しましょう。



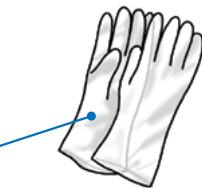
4. 食品取扱者の衛生管理・教育訓練

(1) 従事者の健康管理

なぜ必要なのか	食品を直接取り扱う従事者が下痢や腹痛、発熱、吐き気などの体調不良がある場合、便などに食中毒菌があることがあり、手指などを介して食品を汚染してしまうケースがあります。
いつ	開店前 その他（ ）
どのように	体調の確認・手指に化膿した傷がないか確認しましょう。
問題があったとき	消化器系症状がある場合は、青果物に直接触れる作業に従事しないようにしましょう。 手指に化膿した傷がある場合は、耐水性の絆創膏を付け、その上から使い捨て手袋を着用しましょう。

使い捨て手袋

- 手指に化膿している傷や作業上必要な時は使い捨て手袋を着用します。
- 手袋は、手洗いのタイミングで交換しましょう。



参考資料

従事者の衛生管理の重要性

次の細菌やウイルスの特徴を理解したうえで、病原菌を「つけない」管理をしましょう。



黄色ブドウ球菌

特徴

黄色ブドウ球菌は、人や動物の皮膚・鼻孔・のどの粘膜に常在する菌です。この菌は、手指からの汚染によりさまざまな食べ物の中で増殖し、エンテロトキシンという毒素を作ります。この毒素を食品と一緒に食べることにより、人に吐き気・嘔吐などの危害を及ぼすことがあります。

対策

手指などの切り傷・特に化膿創がある人は、食品に直接触れないができるだけ手袋を着用しましょう。また、普段から衛生的な手洗い（17ページ参照）を実施しましょう。

ノロウイルス

特徴

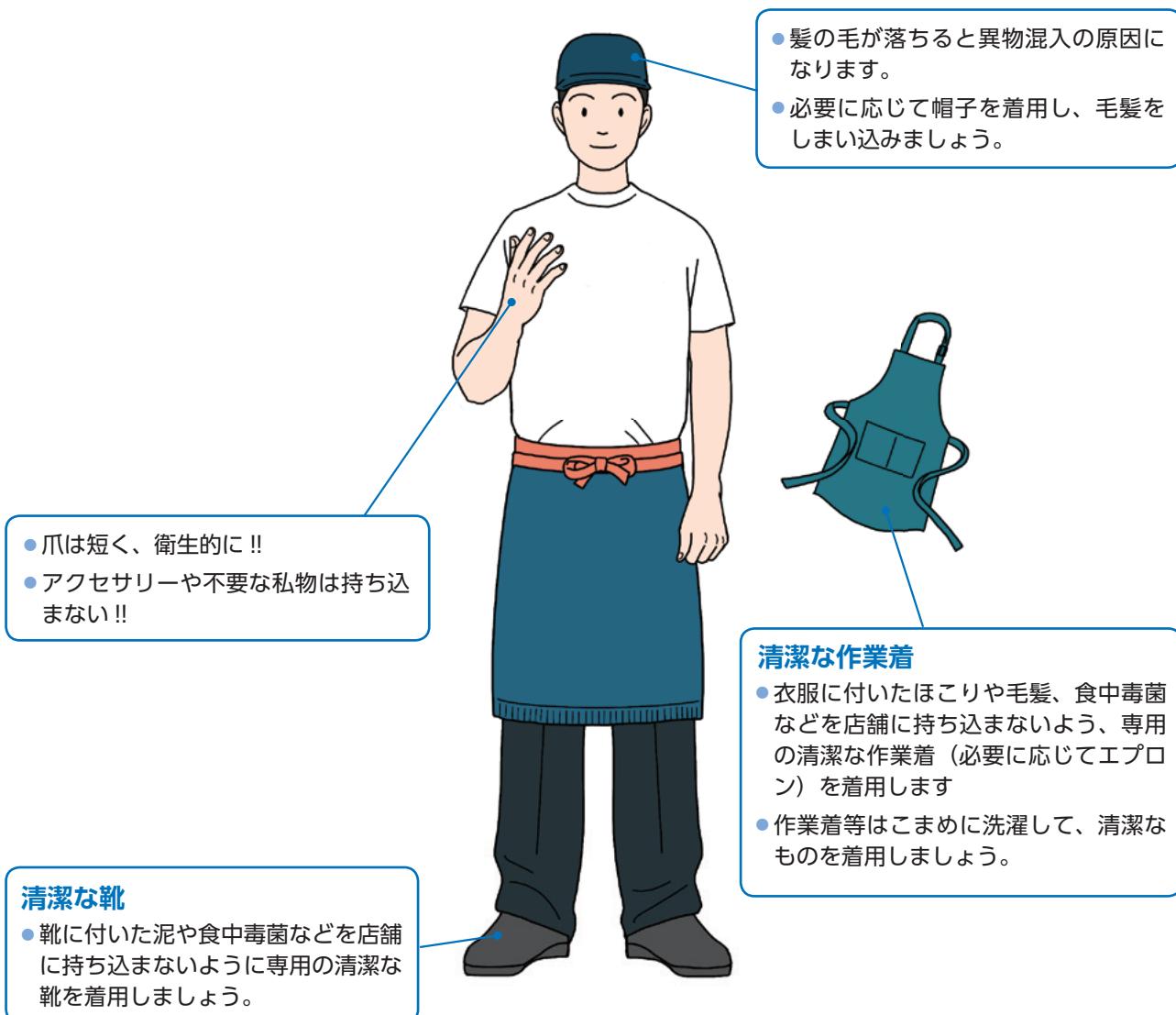
ノロウイルスは人の小腸粘膜で増殖するウイルスです。冬季を中心に、年間を通して胃腸炎を引き起こします。ノロウイルスに感染した食品を食べた人の便や吐しゃ物に接触することによる二次感染を起こす場合があります。

対策

食品に直接触れる従事者は普段から健康管理をしっかり行いましょう。特に、下痢などの消化器系症状のある人は、責任者に報告します。トイレの後などは、衛生的な手洗い（17ページ参照）を確実に実施しましょう。

(2) 店舗での服装

なぜ必要なのか	不衛生な服装で食品を取り扱うと、食品への細菌汚染と異物混入を発生させる恐れがあるからです。
いつ	開店前 その他（ ）
どのように	店舗では、清潔な作業着・履物を着用します。 (必要に応じて帽子・手袋・エプロン) また、異物混入のおそれのある貴金属類・不要な工具・文具・私物は持ち込まないようにしましょう。
問題があったとき	作業着が汚れている場合は、衛生的な作業着に交換しましょう。



(3) 衛生的な手洗いの実施

なぜ必要なのか	手には見えない有害な細菌やウイルスが付着していることがあります。食品を汚染する可能性があります。
いつ	開店前・カット、加工前・金銭を触った後 トイレの後・清掃をした後・不衛生なもの（ごみ等）を触った後 その他（）
どのように	「衛生的な手洗いの手順（例）」に従って実施しましょう。
問題があったとき	決めたタイミングで手を洗っていない場合は、すぐに手順に従って手を洗いましょう。

衛生的な手洗いの手順（例）

手洗いは、見た目の汚れを落とすだけではなく、有害な微生物で食品を汚染しないためにも重要です。

手洗い前の チェックポイント

- 爪は短く切っていますか？
- 時計や指輪をはずしていますか？

- 1 石けんをつけ、手のひらをよくこする。



- 2 手の甲を伸ばすようにする。



- 3 指先・爪の間を念入りにこする。



- 4 指の間を洗う。



- 5 親指と手のひらをねじり洗いする。

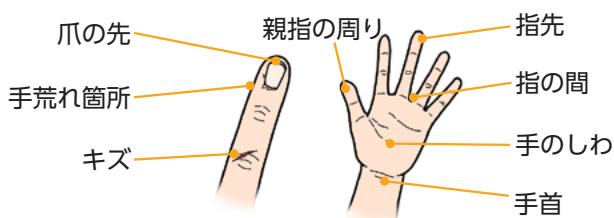


- 6 手首も忘れずに洗う。



- 7 その後、十分に水で流しペーパータオルや清潔なタオルでよくふき取って乾かす。

手洗いで汚れが残りやすいところ



営業者または食品衛生責任者は、衛生管理に関する講習会等には、積極的に受講し、受講記録を保管しましょう。また、従事者に対しても、衛生教育を行い、その記録を衛生管理の実施記録（様式2）の特記事項に記録しておきましょう。

* 25ページ【記入例】衛生管理の実施記録参照

5. 使用水の管理

なぜ必要なのか	使用する水が病原性微生物で汚染されたり、有害物質が高濃度に含んでいたりすると、食中毒等の原因になります。
いつ	開店前 その他（ ）
どのように	透明の容器に水を入れ、にごり・異味・異臭がないことを確認しましょう。
問題があったとき	水道局・保健所等に連絡しましょう。

6. そ族・昆虫対策

なぜ必要なのか	ねずみやゴキブリは、歩き回って食品を汚染したり、食害や体毛、ふんなどの異物混入の原因になります。
いつ	目視したとき その他（定期的な駆除）
どのように	「ねずみ・昆虫の侵入防止・発生の状況確認方法・駆除方法（例）」に従い実施しましょう。
問題があった時	作業中にそ族・昆虫を見つけた時は、駆除するとともに繁殖場所や侵入経路に必要な対策をしましょう。 また、必要に応じて、専門業者に相談しましょう。

▶ねずみ・昆虫の侵入防止・発生の状況確認方法・駆除方法（例）

対象	侵入防止	発生状況確認方法	駆除方法
ねずみ	<ul style="list-style-type: none">●ごみやエサになるような物は作業場に残さない。●整理整頓・清掃して巣になる場所を作らない。●出入り口・窓・壁・天井・下水口等の侵入口を確認し、必要に応じて対策する。	目視確認	<ul style="list-style-type: none">●発生が確認された場合、必要に応じて、専門業者に駆除を依頼する。●発生源となるごみ・腐敗物等は直ちに除去する。●施設内の清掃・整理整頓を徹底する。
ゴキブリ	<ul style="list-style-type: none">●侵入場所を塞ぐ。●ごみ置き場等は常に清掃し、必要に応じて消毒する。	目視確認	<ul style="list-style-type: none">●発生が確認された場合、必要に応じて、専門業者に駆除を依頼する。●発生源となるごみ・腐敗物等は直ちに除去する。●施設内の清掃・整理整頓を徹底する。
ハエ	<ul style="list-style-type: none">●内部発生虫：整理整頓・掃除を徹底する。●外部発生虫：可能な限り、出入り口・窓の網戸・その他侵入口を塞ぐ。	目視確認	<ul style="list-style-type: none">●発生源となるごみ・腐敗物等は直ちに除去する。

専門業者による駆除

専門業者による駆除を実施した場合は、その旨の記録を残し、報告書を保管しましょう。



ねずみ・昆虫の駆除に関する注意点

殺そ・殺虫剤を使用する場合は、専門業者または訓練された担当者に使用させる等、商品・包装資材・器具等に影響を及ぼさないように取り扱う。

その他 情報の提供

なぜ必要なのか	万が一、商品に問題があった場合は、取引先や最終消費者に混乱や健康被害など多大な迷惑を与えてします。 また、原産地などの情報を誤って伝えてしまうと法令違反の可能性があるだけではなく、信用失墜を招く恐れがあります。
いつ	販売時 クレーム・事故発生時
どのように	仕入れ伝票・販売伝票の保管 「食品衛生に関する苦情・事故発生時の処理手順（例）」のとおり対応しましょう。
問題があったとき	販売先に対してすぐに注意喚起や回収などの連絡をしましょう。 場合によっては、行政機関（保健所等）に連絡しなくてはなりません。

仕入れ伝票・販売伝票の保管

伝票や表示などをもとに、正確に情報を伝達します。

【伝達事項】 ●名称 ●原産地 ●解凍の場合はその旨 ●しいたけの場合は栽培方法

▶品質衛生に関する苦情・事故発生時の処理手順（例）

問題が発生したときの対応をあらかじめ決めておきましょう。

情報を探知した者は直ちに責任者に報告する。

品質衛生に関する苦情・事故発生記録（様式3）を使用し、必要事項を確認する。

- 当該ロット
- 販売先 など

保健所等行政機関へ連絡する。

- 被害の拡大を防止する。
- 当該品の残品または回収した当該品の管理
 - 仕入れ先・顧客への周知 ●商品回収・販売先への連絡 など

記入例

販売先から品質衛生に関する苦情があった場合は、記入例を参考に記録ましょう。

衛生に関する苦情・事故対応記録						
いつ・誰から連絡がありましたか。 連絡先を聞きましたか。					誰が対応しましたか。	
受付年月日 (西暦) 苦情のあった商品名を記入します。		申出者・連絡者 (連絡先電話)				対応者
受付時	品名	ロット 販売日 等		行政機関等への連絡状況	有・無	機関名
	内容	いつ販売しましたか。 腐敗・異物・健康被害・その他 () 内容詳細 苦情内容を記入します。 例) きのこの箱の中にカッターの刃が混入していた。 みかんの品傷みが複数あった。 など				
対応状況	仕入日	仕入先	いつ・どこで仕入れましたか。			
	同一品の在庫の有無	有・無	在庫の処置	廃棄・返品・その他 ()	処置日	
	月日時	対応先	対応者	対応内容 苦情があった商品の在庫状況を記録します。		
発生原因	いつ・誰に・どのように対応しましたか 例) 仕入先に苦情内容を連絡した。 消費者に注意喚起のため、店頭に張り紙をした。 など					
再発防止	改善策内容		再発防止にどのような対応をしましたか。 例) 個別包装する作業台は整理・整頓し、不要なものは置かない。 検品を徹底し、販売前に商品の確認をする。 など			
	改善内容の周知・再教育・訓練					
確認月日		確認者	責任者が記録内容を確認します。			

STEP. 2 作成した計画を実行しましょう。

衛生管理計画ができたら、これに基づき衛生管理を確実に実施します。

衛生管理を実施する手順を参考にしてください。



5S

施設・設備を清潔にすることで、食品への二次感染や異物混入を予防しましょう。

整理 要らないものは置かない。

整頓 置く場所を決めて、管理する。

清掃 汚れがない状況にする。

清潔 整理・整頓・清掃ができていて、綺麗な状態に保つ。

習慣 決められたことを、継続的に行う。

STEP. 3 実行したこと記録・保管しましょう。

確認者は、衛生管理計画の実施状況の結果を記録します。問題があった場合は、その内容を記録用紙に書き留めておきましょう。

また、責任者は定期的に記録を振り返り、同じような問題が発生していないか確認し、発生している場合は衛生管理計画を見直しするなど、対応を検討しましょう。



「記録」の効果

- 問題が発生した場合、衛生管理を適切に行ってたことの証拠書類となります。
- 衛生管理のポイントを明確にし、実施することで、食中毒発生の未然防止になります。
- 衛生管理を適正に実施していることが確認できます。
- 消費者や保健所に対して、自分の店の衛生管理について適正に行っていることを説明できます。
- 業務の改善点が見えてきます。これにより、業務の見直しを図り、効率化につながるなどの効果が生まれます。

今後は保健所の食品衛生監視員は、監視指導の際に衛生管理計画や記録を確認することになるので、「記録の保管は1年程度必要です。」

記入例 衛生管理の実施記録

衛生管理の実施記録（例）

2019年 10月

様式2

○次の項目を確認して問題がなければ各欄に○を入れましょう。

○問題があった場合は、各欄に×を入れ、対応内容を特記事項に記入しましょう。

実施日	検品の実施	一般衛生管理									特記事項	確認者サイン
		施設・設備の衛生管理		廃棄物・排水溝の取扱い		温度管理		従事者の衛生管理		使用水の管理		
施	器	廃棄物	排水溝	冷蔵庫	ショーケース	健康確認	服装	手洗いの実施				
1日 月	○	○	○	○	○	4°C	4°C	○	○	○	○	
2日 火	○	○	○	×	○	5°C	4°C	○	○	○	○	ごみの分別がされていなかったので、注意し、分別した。
3日 水	○	○	○	○	○	4°C	4°C	○	○	○	○	
4日 木												
5日 金												
6日 土												

10日 水												
11日 木												
12日 金												
13日 土												
14日 日												
15日 月												

記録確認	①責任者は半月分の記録を確認しましょう。（記入モレ・異常ないか・不適事項には適切に対応したかなど） ②確認後、責任者は右欄にサインする。確認の結果、特に対応した場合は、対応内容を記入する。	責任者サイン
対応内容		

衛生管理の実施記録（例）

2019年 10月

様式2

○次の項目を確認して問題がなければ各欄に○を入れましょう。

○問題があった場合は、各欄に×を入れ、対応内容を特記事項に記入しましょう。

実施日	検品の実施	一般衛生管理									特記事項	確認者サイン
		施設・設備の衛生管理		廃棄物・排水溝の取扱い		温度管理		従事者の衛生管理		使用水の管理		
施	器	廃棄物	排水溝	冷蔵庫	ショーケース	健康確認	服装	手洗いの実施				
1日 月	○	○	○	○	○	4°C	4°C	○	○	○	○	
2日 火	○	○	○	○	○	5°C	4°C	○	○	○	○	
3日 水	○	○	○	○	○	4°C	4°C	○	○	○	○	
4日 木	○	○	○	○	○	4°C	4°C	○	○	○	○	
5日 金	○	○	○	○	○	5°C	4°C	○	○	○	○	
6日 土	○	○	○	○	○	4°C	4°C	○	○	○	○	
7日 日	○	○	○	○	○	4°C	4°C	○	○	○	○	
8日 月	○	○	○	○	○	5°C	4°C	○	○	○	○	
9日 火	○	○	○	○	○	4°C	4°C	○	○	○	○	
10日 水	○	○	○	○	○	4°C	4°C	○	○	○	○	
11日 木	○	○	○	○	○	5°C	4°C	○	○	○	○	
12日 金	○	○	○	○	○	4°C	4°C	○	○	○	○	

【記録例】

- パート社員 A子さんを採用したので HACCP の手引書について説明した。
- 全員で「衛生的な手洗い」の手順を確認した など

衛生管理計画の様式例

様式 1

衛生管理計画

年 月

一般衛生管理のポイント		
1-(1)	施設・設備の衛生管理	いつ
		どのように
		問題があったとき
1-(2)	器具の衛生管理	いつ
		どのように
		問題があったとき
2-(1)	廃棄物の取扱い	いつ
		どのように
		問題があったとき
2-(2)	排水溝の取扱い	いつ
		どのように
		問題があったとき
3	冷蔵庫・ 冷蔵ショーケースの 温度管理	いつ
		どのように
		問題があったとき
4-(1)	従事者の健康管理	いつ
		どのように
		問題があったとき
4-(2)	店舗での服装	いつ
		どのように
		問題があったとき
4-(3)	衛生的な手洗いの実施	いつ
		どのように
		問題があったとき
5	使用水の管理	いつ
		どのように
		問題があったとき
6	そ族・昆虫対策	いつ
		どのように
		問題があったとき

衛生管理の実施記録様式例

様式 2

年 月

衛生管理の実施記録（例）

○次の項目を確認して問題がなければ各欄に○を入れましょう。（冷蔵庫・冷蔵ショーケースは、温度計の温度を記録しましょう）
○問題があつた場合は、各欄に×を入れ、対応内容を特記事項に記入しましょう。

検品の実施日	一般衛生管理						特記事項 ※書ききれない場合は別紙添付	確認者 サイン
	施設・設備の衛生管理	廃棄物・排水溝の取扱い	温度管理	従事者の衛生管理	使用水の管理	そ族・昆虫対策		
施	器	冷蔵庫	シヨーケース	健	服	手洗いの実施		
設	具	溝	溝	康	装			
1日								
2日								
3日								
4日								
5日								
6日								
7日								
8日								
9日								
10日								
11日								
12日								
13日								
14日								
15日								

- ①責任者は半月分の記録を確認します。（記入モレ・異常ないか・不適事項には適切に対応したかなど）
②確認後、責任者は右欄にサインする。確認の結果、特に対応した場合は、対応内容を記入する。

記録確認	責任者 サイン
対応内容	

苦情・事故対応記録様式例

様式 3

品質衛生に関する苦情・事故対応記録						
受付時	受付年月日 (時)		申出者・連絡者 (連絡先電話)			対応者
	品名		ロット 販売日 等		行政機関等への 連絡状況	有・無
	内容	腐敗・異物・健康被害・その他 ()				
内容詳細						
	仕入日		仕入先			
	同一品の 在庫の有無	有・無	在庫の処置	廃棄・返品・その他 ()		処置日
対応状況	月日時	対応先	対応者	対応内容		
発生原因						
再発防止		改善策内容				
		改善内容の周知・ 再教育・訓練				
確認月日			確認者			

1 「HACCP」とは

Hazard Analysis Critical Control Point の頭文字からとったもので「危害要因分析重要管理点」と訳されます。HACCPによる衛生管理は、「一般衛生管理を基本とし、事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因を把握(Hazard Analysis)したうえで、原材料の入荷から製品の出荷に至る工程の中で、危害要因を除去または低減させるために特に重要な工程(Critical Control Point = CCP)を管理し、これらを文書化することにより商品の安全性を確保しようとする手法です。

用語

H A C C P

Hazard	Analysis	Critical	Control	Point
危害	分析	重要(必須)	管理	点

2 「HACCP」による衛生管理の制度化

全ての食品事業者を対象に「衛生管理計画を作成し、施設・設備の衛生管理、食品取扱者の衛生管理・衛生教育等の一般衛生管理に加え、事業者の規模や業種に応じたHACCPによる衛生管理の実施すること」が求められています。

制度化にあたっては、コーデックスHACCPの7原則を要件とする「HACCPに基づく衛生管理」、コーデックスHACCPの7原則を完全に実施することが困難な小規模事業者や一定の業種については、コーデックスHACCPの7原則の弾力的な運用を可能とする「**HACCPの考え方を取り入れた衛生管理**」によることができる仕組みとされています。

■ HACCPに基づく衛生管理

食品等事業者自らが、各々の製品の特性(原料、製造方法等)や施設の状況(施設設備、機械器具等)に応じた危害要因分析や管理措置の決定、CCPの特定、CL(管理基準)の設定等のコーデックスHACCPの7原則(12手順)を実施し、その内容を踏まえた上で、衛生管理計画を作成し、衛生管理計画に沿って実施した内容を記録する手法です。

■ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

食品等事業者団体が作成する手引書を参考にしながら、一般衛生管理を基本とし、必要に応じて重要管理点を設けた衛生管理計画を作成し、衛生管理計画に沿って実施した内容を記録する手法です。

【対象業者】

- ① 小規模な製造・加工業者
- ② 併設された店舗での小売販売のみを目的とした製造・加工業者
(例:菓子の製造販売、食肉の販売、魚介類の販売、豆腐の製造販売等)
- ③ 提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種
(例:飲食店、給食施設、そば屋・弁当の調理業等)
- ④ 一般衛生管理のみの対応で管理が可能な業種
(例:包装食品の販売業、食品の保管業、食品の運搬業等)

参考資料

有毒植物・毒による食中毒に注意

過去 10 年間（平成 21 年～30 年）に食中毒事例が報告された有毒植物と毒成分

植物名	間違えやすい植物の例 （「自然毒のリスクプロファイル」より）	有毒成分など
スイセン	ニラ、ノビル、タマネギ	アルカロイド（リコリン、タゼチン、シュウ酸カルシウムなど）
バイケイソウ類	オオバギボウシ（ウルイ）、ギョウジャニンニク（アイヌネギ）	アルカロイド（プロトベラトリン、ジェルビン、シクロパミン、ベラトラミンなど）
チョウセンアサガオ キダチチョウセンアサガオ	ゴボウ、オクラ、モロヘイヤ、アシタバ、ゴマ	アルカロイド（アトロピン、スコポラミン、ヒヨスチアミンなど）
ジャガイモ	発芽しなかった親イモ、光に当たつて皮が薄緑色になったイモ、イモの芽及び付け根部分を食べて食中毒	ステロイドアルカロイド配糖体（ソラニン、チャコニンなど）
クワズイモ	サトイモ、ズイキ	シュウ酸カルシウム
イヌサフラン（コルチカム）	ギボウシ、ギョウジャニンニク	アルカロイド（コルヒチン）
トリカブト類	ニリンソウ、モミジガサ	アルカロイド（アコニチン、メサコニチン、ヒパコニチンなど）
ジギタリス (キツネノテブクロ)	コンフリー（※）	強心配糖体（ジギトキシン、ギトキシンなど）
※コンフリー（ヒレハリソウ、シンフィツム）は、肝毒性のあるピロリジンアルカロイドを含んでいるため厚生労働省は食べないよう注意喚起中（H16.6.14 食安基発 0614001）		
ヨウシュヤマゴボウ	ヤマゴボウ、モリアザミ、フジアザミ	フィトラッカサポニン、硝酸カリウム
ハシリドコロ (オメキグサ、サワナス)	フキノトウ、ギボウジ	アルカロイド（ヒヨスチアミン、アトロピン、スコポラミン）
ヒョウタン類	ユウガオ	ククリビタシン類
アジサイ	料理の飾りに使用された花や葉を誤って喫食	不明
ドクゼリ（オオゼリ）	セリ、ワサビ	ポリイン化合物（シクトキシン）
スノーフレーク (スズランスイセン、オオマツユキソウ)	ニラ	アルカロイド（リコリン、ガランタミン、タゼチンなど）
タマスダレ (レイン・リリー)	ニラ、ノビル	アルカロイド（リコリン）
ヒメザゼンソウ	オオバギボウシ（ウルイ）	シュウ酸カルシウム

- 「毒キノコ」にも、ご注意ください！・毒キノコによる食中毒に注意しましょう
- 代表的な有毒植物及び毒キノコの特徴については 厚生労働省の「自然毒のリスクプロファイル」をご覧ください。

【出典】厚生労働省：「健康医療 食中毒」HP 参照

