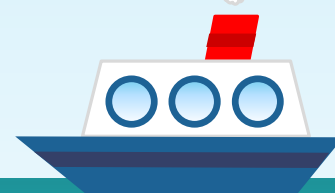


ホップ!
ステップ!

ハサップ

HACCP

動画



【小規模飲食店向け】

食品衛生管理ファイル

～ 重要管理計画 ～

作成編
【後編】



【目次】



1. 「調理」の衛生管理とは？

2. 「マニュアル」作成（後編）



【準備するもの】



1. 食品衛生管理ファイル

2. 筆記用具

- 保健所窓口配布
- HPからダウンロード

3. お店のメニュー表



【目次】



1. 「調理」の衛生管理とは？

2. 「マニュアル」作成（後編）



1 「調理」の衛生管理とは？

最終製品が安全に提供できるように、
リスクを排除する工程の管理 → **重要管理**

HACCPではメニューごとにリスクを考えて、
そのリスクごとに管理方法を設定する。

…しかし…

メニューが多いとそれぞれメニューについて
計画を立てるのはとても大変…

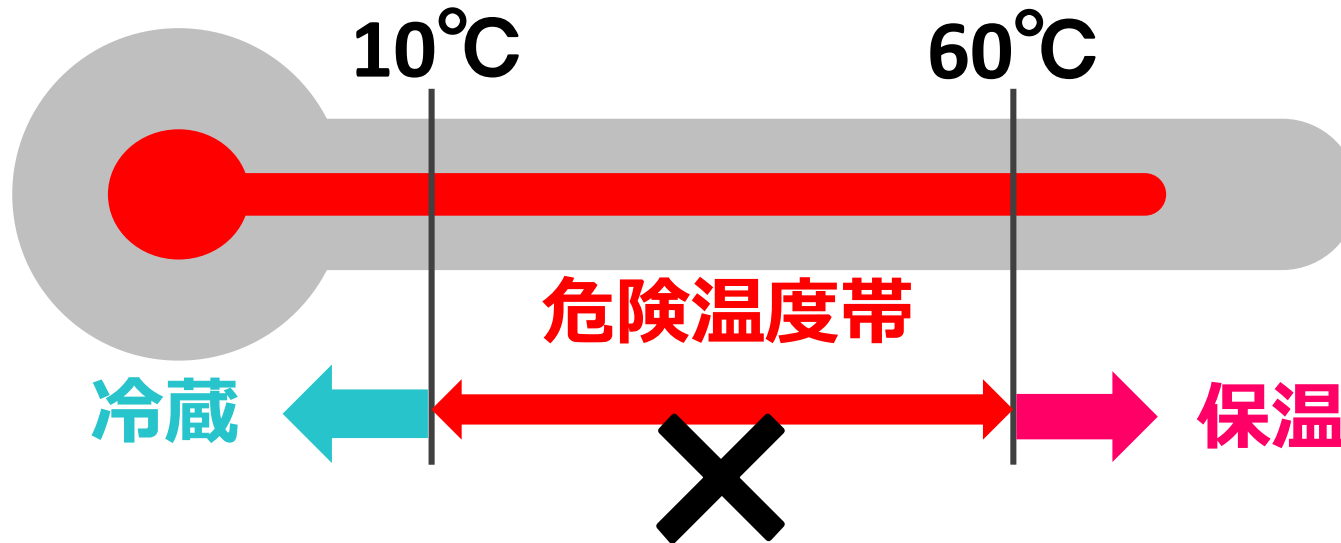
「**危険温度帯**」に着目し、調理方法ごとに
メニューを**3つのグループ**に分類して管理



1 「調理」の衛生管理とは？

● 危険温度帯とは…

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：**10～60℃**



危険温度帯で調理食品を**長時間放置しない**



1 「調理」の衛生管理とは？

危険温度帯に着目して、
メニューを分類する。

第1グループ

冷たいまま提供

例) 刺身、酢の物
大根おろし
など

第2グループ

熱いまま提供

例) 焼き鳥、
ハンバーグ
から揚げ など

第3グループ

加熱後冷却して

提供
(**再加熱するもの含む**)

例) ポテトサラダ、
カレー など



1 「調理」の衛生管理とは？

● 第1グループ：冷たいまま提供

例) 刺身、冷奴、酢の物、サラダ など

管理する理由

加熱調理工程がなく、食材に付着している有害な微生物を殺菌できないため



10℃以下になるように速やかに冷蔵庫へ



調理後、汚染することがないように



1 「調理」の衛生管理とは？

● 第2グループ：熱いまま提供

例) 焼き鳥、ハンバーグ、から揚げ など

管理する理由

有害な微生物が付着している可能性があり
十分な加熱調理により殺菌が必要なため

 リスクに対応した温度・時間で十分加熱

 調理後、汚染することがないように



1 「調理」の衛生管理とは？

- 第3グループ：加熱後冷却提供
(再加熱するものも含む)

例) ポテトサラダ、おひたし、カレー など

管理する理由

加熱後、冷却の段階で危険温度帯（10～60℃）に長時間放置すると有害な微生物が増殖する可能性があるため

 すみやかに冷却できるよう工夫をする。

 再加熱は、かき混ぜて十分に加熱する。



【目次】



1. 「調理」の衛生管理とは？

2. 「マニュアル」作成（後編）



食品衛生管理ファイル

P.6～7を開いてね☆



待ってるすみだ～

食
事
処

す

み

だ

こ



ぼくと一緒に
衛生管理計画を作成するすみだ！

店長(食品衛生責任者)
すみだこ



2 「マニュアル」作成（後編）

カレーライス

ミートソーススパゲティ

醤油ラーメン

ハンバーグ定食

刺身定食

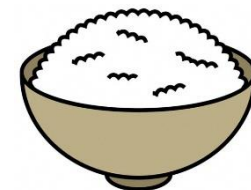
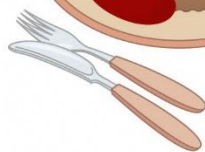
とんかつ定食

たこわさ

お品書き

「食事処すみだこ」

のメニュー



2 「マニュアル」作成（後編）

① メニューを分解してみる

メニュー	含まれる食品
たこわさ	
とんかつ定食	
刺身定食	
ハンバーグ定食	
醤油ラーメン	
ミートソーススパゲティ	
カレーライス	

それぞれのメニューについて、
含まれる食品を
書き出すすみだ！



2 「マニュアル」作成（後編）

① メニューを分解してみる

メニュー	含まれる食品
たこわさ	
とんかつ定食	とんかつ、千切りキャベツ、トマト、ポテトサラダ、ごはん、味噌汁
刺身定食	
ハンバーグ定食	
醤油ラーメン	
ミートソーススパゲティ	
カレーライス	

定食の場合、それぞれの
品目を書き出す
すみだ！



2 「マニュアル」作成（後編）

① メニューを分解してみる

メニュー	含まれる食品
たこわさ	たこわさ
とんかつ定食	とんかつ、千切りキャベツ、トマト、ポテトサラダ、ごはん、味噌汁
刺身定食	刺身、大根のつま、おひたし、ごはん、味噌汁
ハンバーグ定食	ハンバーグ、ポテトサラダ、ごはん、味噌汁
醤油ラーメン	麺、スープ、ネギ、メンマ、ナルト、チャーシュー
ミートソーススパゲティ	パスタ、ミートソース
カレーライス	カレー、ごはん、福神漬け

大根のつま、福神漬け
などの添え物も
忘れずに！



2 「マニュアル」作成（後編）

② 分解した食品をグループ分けする

メニュー	含まれる食品
たこわさ	たこわさ
とんかつ定食	とんかつ、千切りキャベツ、トマト、ポテトサラダ、ごはん、味噌汁
刺身定食	刺身、大根のつま、おひたし、ごはん、味噌汁
ハンバーグ定食	ハンバーグ、ポテトサラダ、ごはん、味噌汁
醤油ラーメン	麺、スープ、ネギ、メンマ、ナルト、チャーシュー
ミートソーススパゲティ	パスタ、ミートソース
カレーライス	カレー、ごはん、福神漬

第1グループ

第2グループ

第3グループ

グループごとに
色分けしてみた
すみだ！




2 「マニュアル」作成（後編）

● 第1グループ：冷たいまま提供

例) 刺身、冷奴、酢の物、サラダ など

分類	メニュー		管理方法 ※2
	例	代表的なメニュー ※1	
第1グループ 非加熱のもの (冷蔵品を 冷たいまま 提供)	刺身、すしだね、冷奴、酢の物、 サラダ各種、納豆 他の食品に添えるもの： 大根おろし、ネギ、メンマ、ナルト	たこわさ (仕入れ品) 刺身 千切りキャベツ 大根のつま (仕入れ品) ネギ (仕入れ品) メンマ (仕入れ品) ナルト (仕入れ品) 福神漬け (仕入れ品)	<input type="checkbox"/> 野菜は十分に洗浄する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫で保管する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫から出したらずくに提供する <input type="checkbox"/> 仕入れ品は表示の保存方法に従って保存する <input type="checkbox"/> 盛りつけ前に手洗いを十分に行う <input type="checkbox"/> 盛りつけなどは素手で触らないようにする <input type="checkbox"/> その他()

グループ分けしたメニューを、
それぞれの
グループに記入!





2 「マニュアル」作成（後編）

● 第2グループ：熱いまま提供

例) 生姜焼き、ハンバーグ、から揚げ など

第2グループ	加熱後直ちに提供するもの	肉料理:ステーキ、焼き鳥、しょうが焼 ひき肉料理:ハンバーグ、餃子、シュウマイ、ロールキャベツ	とんかつ ハンバーグ ラーメンの麺、 パスタ	<ul style="list-style-type: none"> ●加熱が十分に行われたことの確認方法 <input type="checkbox"/>中心温度計で確認する <input type="checkbox"/>火の強さと時間で判断する <input type="checkbox"/>見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する
	加熱した後、高温保管して提供するもの	揚げ物:唐揚げ、てんぷら、フライ各種(とんかつ、メンチカツ、エビフライ、カキフライ、コロッケ) 焼き物:焼き魚 炒め物:レバニラ炒め、野菜炒め、モヤシ炒め 蒸し物:茶碗蒸し		

グループ分けしたメニューを、それぞれのグループに記入!




2 「マニュアル」作成（後編）

● 第2グループ：熱いまま提供

例) 生姜焼き、ハンバーグ、から揚げ など

第2グループ	加熱後直ちに提供するもの	肉料理:ステーキ、焼き鳥、しょうが焼 ひき肉料理:ハンバーグ、餃子、シュウマイ、ロールキャベツ	とんかつ ハンバーグ ラーメンの麺、 パスタ	<ul style="list-style-type: none"> ●加熱が十分に行われたことの確認方法 <input type="checkbox"/>中心温度計で確認する <input type="checkbox"/>火の強さと時間で判断する <input type="checkbox"/>見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する <input type="checkbox"/>その他()
	加熱した後、高温保管して提供するもの	揚げ物:唐揚げ、てんぷら、フライ各種(とんかつ、メンチカツ、エビフライ、カキフライ、コロッケ) 焼き物:焼き魚 炒め物:レバニラ炒め、野菜炒め、モヤシ炒め 蒸し物:茶碗蒸し	ごはん 味噌汁	

グループ分けしたメニューを、それぞれのグループに記入!



2 「マニュアル」作成（後編）

● 第3グループ：加熱後冷却再加熱

例) カレー、スープ、ソース など

加熱後冷却し、
再加熱して
提供するもの

カレー、シチュー、スープ類、ソース、
たれ

カレー
ラーメンのスープ
ミートソース

- 加熱及び再加熱が十分に行われたことの確認方法
 - 中心温度計で確認する
 - 火の強さと時間で判断する
 - 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する
 - その他()
- 保冷の確認方法
 - すぐに冷却し、提供時の再加熱まで

グループ分けしたメニューを、
それぞれの
グループに記入!



2 「マニュアル」作成（後編）

● 第3グループ：加熱後冷却提供

例) ポテトサラダ、おひたし など

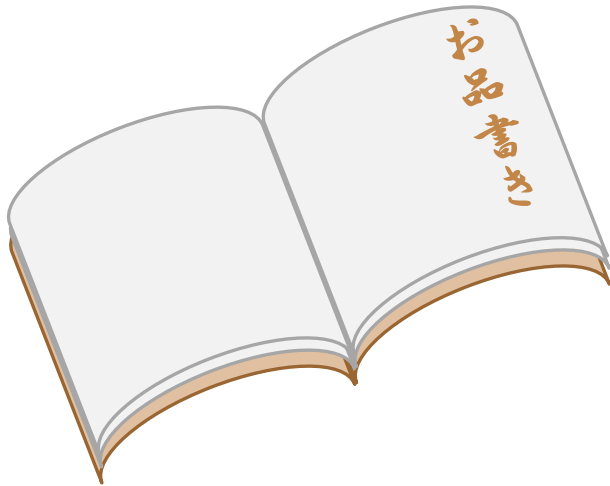
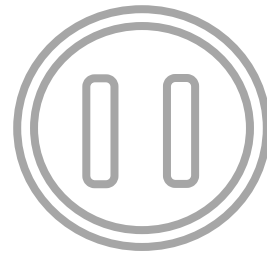
第3グループ	加熱後冷却して提供するもの	チャーシュー(焼豚) ポテトサラダ※ ゆで卵、おひたし、ゴマ和え すしだね(加熱したもの) ※「ポテトサラダ」のように非加熱食材が含まれている場合は「非加熱のもの」と同様の衛生管理が必要です。	ポテトサラダ おひたし チャーシュー (自家製)	<ul style="list-style-type: none">●加熱が十分に行われたことの確認方法<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/>中心温度計で確認する<input type="checkbox"/>火の強さと時間で判断する<input type="checkbox"/>見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する<input type="checkbox"/>その他()●冷却の確認方法<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/>冷蔵庫で保管する<input type="checkbox"/>冷蔵庫から出し、たらすぐに提供する
--------	---------------	--	---	--

グループ分けしたメニューを、それぞれのグループに記入!



2 「マニュアル」作成（後編）

動画を一時停止して、
自分のお店の計画を立てよう！



メニューの
グループ分け



2 「マニュアル」作成（後編）

③ グループごとの管理方法を考える

僕の管理方法を見てみるすみだ！



第1グループ。



2 「マニュアル」作成（後編）

🍄 「食事処すみだこ」の場合…

第1グループ（冷たいまま提供）の管理方法

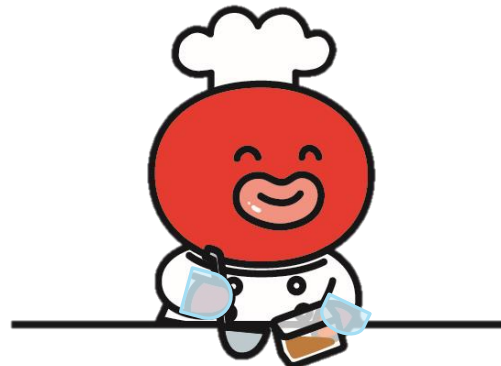


手洗いは大事

● 盛り付け前に手洗い



● 野菜は十分に洗浄



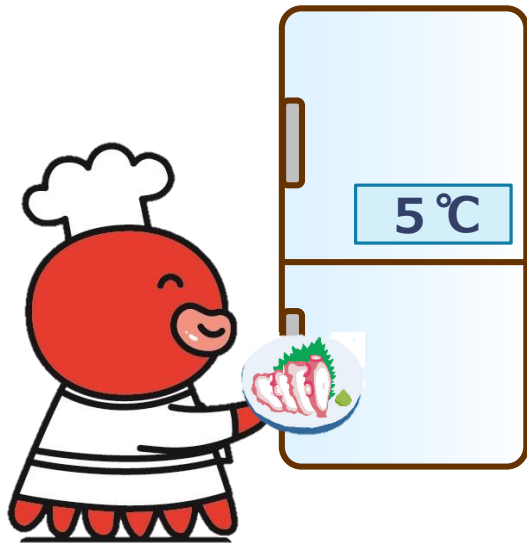
● 盛り付け時は手袋着用



2 「マニュアル」作成（後編）

🍄 「食事処すみだこ」の場合…

第1グループ（冷たいまま提供）の管理方法



たじろみちを冷蔵庫へ

- 表示の保存方法に従って、冷蔵庫で保管

冷たい状態で提供



- 冷蔵庫から出したら、すぐに提供



2 「マニュアル」作成（後編）

● 第1グループ：冷たいまま提供

例) 刺身、冷奴、酢の物、サラダ など

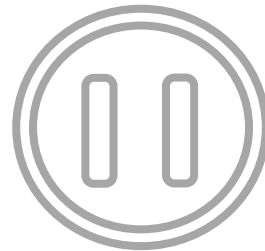
分類	メニュー		管理方法 ※2
	例	代表的なメニュー ※1	
第1グループ 非加熱のもの (冷蔵品を 冷たいまま 提供)	刺身、すしだね、冷奴、酢の物、 サラダ各種、納豆 他の食品に添えるもの： 大根おろし、ネギ、メンマ、ナルト	たこわさ (仕入れ品) 刺身 千切りキャベツ	<input checked="" type="checkbox"/> 野菜は十分に洗浄する <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵庫で保管する <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵庫から出したらすぐに提供する <input checked="" type="checkbox"/> 仕入れ品は表示の保存方法に従って 保存する <input checked="" type="checkbox"/> 盛り付け前に手洗いを十分に行う <input type="checkbox"/> 盛り付けなどは素手で触らないように する <input checked="" type="checkbox"/> その他(盛り付け時は 手袋を着用する。)

「食事処すみだこ」の場合、
このような「✓」に
なるすみだ！



2 「マニュアル」作成（後編）

動画を一時停止して、
自分のお店の計画を立てよう！



第1グループ
管理方法



2 「マニュアル」作成（後編）

③ グループごとの管理方法を考える

僕の管理方法を見てみるすみだ！



第2グループ。



2 「マニュアル」作成（後編）

🍄 「食事処すみだこ」の場合…

第2グループ（**熱いまま提供**）の管理方法

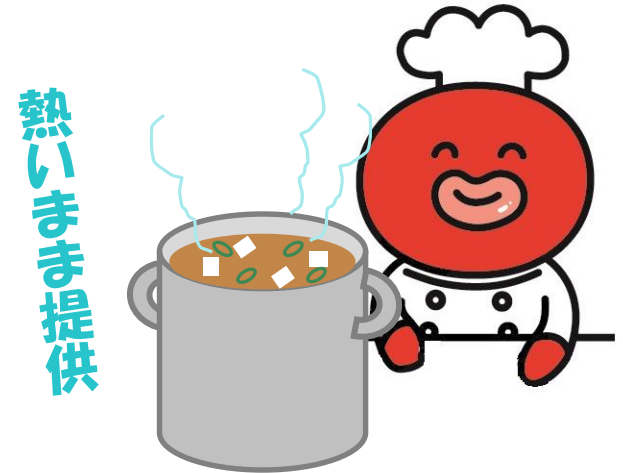


お肉の焼け具合をよく確認

- 肉汁の色、肉の色が、赤くないことを確認



- トンカツは断面が赤くないことを確認



熱いまま提供

- ごはんや味噌汁は、湯気で判断




2 「マニュアル」作成（後編）

● 第2グループ：熱いまま提供

例) 生姜焼き、ハンバーグ、から揚げ など

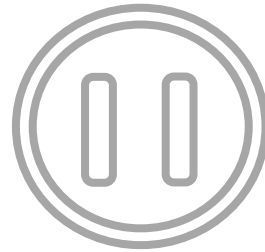
第2グループ	加熱後直ちに提供するもの	肉料理: ステーキ、焼き鳥、しょうが焼 ひき肉料理: ハンバーグ、餃子、シュウマイ、ロールキャベツ	とんかつ ハンバーグ ラーメンの麺、 パスタ	<ul style="list-style-type: none"> ●加熱が十分に行われたことの確認方法 <input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する <input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する <input checked="" type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する <input checked="" type="checkbox"/> その他() <p>とんかつは切った際に断面を確認する。</p>
	加熱した後、高温保管して提供するもの	揚げ物: 唐揚げ、てんぷら、フライ各種(とんかつ、メンチカツ、エビフライ、カキフライ、コロッケ) 焼き物: 焼き魚 炒め物: レバニラ炒め、モヤシ炒め 蒸し物: 茶碗蒸し		<ul style="list-style-type: none"> ●加熱が十分に行われたことの確認方法 <input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する <input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する <input checked="" type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する <input type="checkbox"/> その他() ●保温状態の確認方法 <input type="checkbox"/> 保温状態を温蔵庫の温度で判断する <input checked="" type="checkbox"/> 見た目(湯気など)で判断する <input type="checkbox"/> その他()

「食事処すみだこ」の場合、
このような「✓」になるすみだ！




2 「マニュアル」作成（後編）

動画を一時停止して、
自分のお店の計画を立てよう！



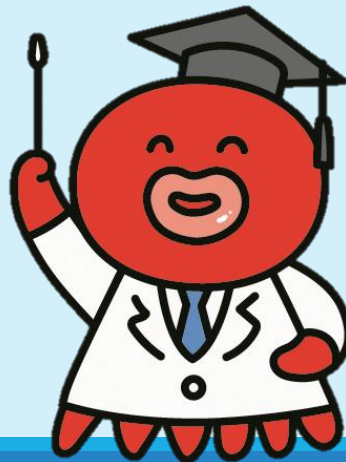
第2グループ
管理方法



2 「マニュアル」作成（後編）

③ グループごとの管理方法を考える

僕の管理方法を見てみるすみだ！



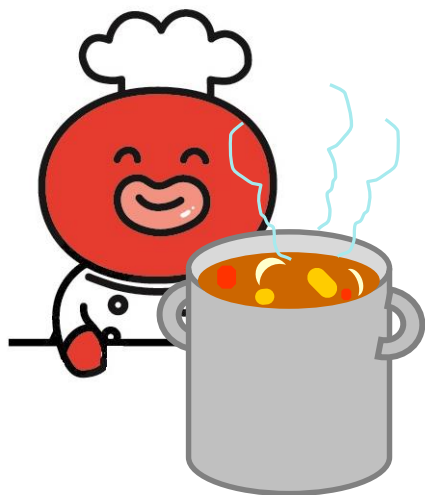
第3グループ。
（再加熱）



2 「マニュアル」作成（後編）

🍄 「食事処すみだこ」の場合…

第3グループ（加熱後冷却再加熱提供）の管理方法



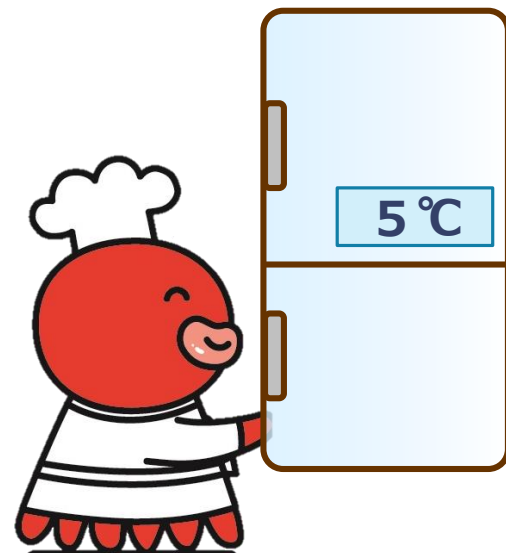
ぐつぐつ確認すみだこ

- 加熱、再加熱の際は、ぐつぐつしていることを確認
- 再加熱の際は、よくかき混ぜる。



- 小分けして放冷

冷蔵庫で保管



- 放冷後すぐに冷却し、提供時の再加熱まで冷蔵庫で保管



2 「マニュアル」作成（後編）

● 第3グループ：加熱後冷却再加熱

例) カレー、スープ、ソース など

加熱後冷却し、再加熱して提供するもの	カレー、シチュー、スープ類、 たれ	カレー	<ul style="list-style-type: none">●加熱及び再加熱が十分に行われたことの確認方法<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/>中心温度計で確認する<input type="checkbox"/>火の強さと時間で判断する<input checked="" type="checkbox"/>見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する<input checked="" type="checkbox"/>その他(再加熱はよくかき混ぜる)●保冷の確認方法<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/>すぐに冷まし、冷蔵庫で保管する<input type="checkbox"/>冷蔵庫の温度が10℃以下であることを確認する<input type="checkbox"/>その他()
--------------------	----------------------	-----	---

「食事処すみだこ」の場合、
このような「✓」になるすみだ！




2 「マニュアル」作成（後編）

● 第3グループ：加熱後冷却再加熱

例) カレー、スープ、ソース など

加熱後冷却し、再加熱して提供するもの	カレー、シチュー、スープ類、ソース、たれ	カレー ラーメンのつゆ ミートソース	<ul style="list-style-type: none">●加熱及び再加熱が十分に行われたことの確認方法<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/>中心温度計で確認する<input type="checkbox"/>火の強さと時間で判断する<input type="checkbox"/>見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する<input type="checkbox"/>その他()●保冷の確認方法<ul style="list-style-type: none"><input checked="" type="checkbox"/>すぐに冷却し、提供時の再加熱まで冷蔵庫で保管する<input type="checkbox"/>冷蔵庫の温度が10℃以下であることを確認する<input checked="" type="checkbox"/>その他(保冷する際は、小分けする)
--------------------	----------------------	--------------------------	---

「食事処すみだこ」の場合、
このような「✓」になるすみだ！

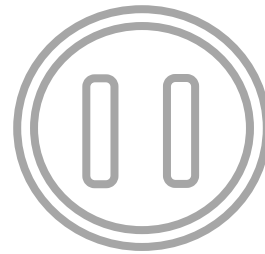


**保冷する際は、
小分けする**



2 「マニュアル」作成（後編）

動画を一時停止して、
自分のお店の計画を立てよう！



第3グループ
管理方法



2 「マニュアル」作成（後編）

③ グループごとの管理方法を考える

僕の管理方法を
見てみるすみだ！



第3グループ。
(加熱後冷却提供)



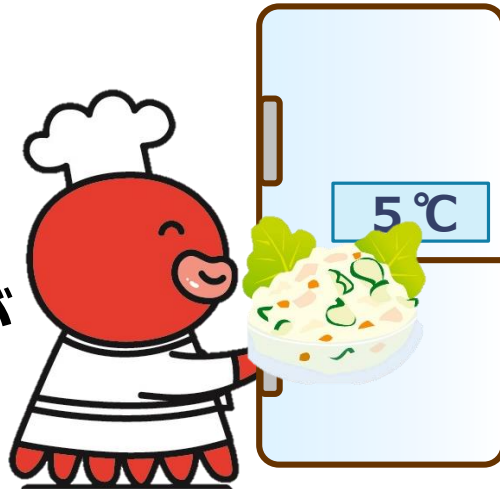
2 「マニュアル」作成（後編）

🍄 「食事処すみだこ」の場合…

第3グループ（加熱後冷却提供）の管理方法

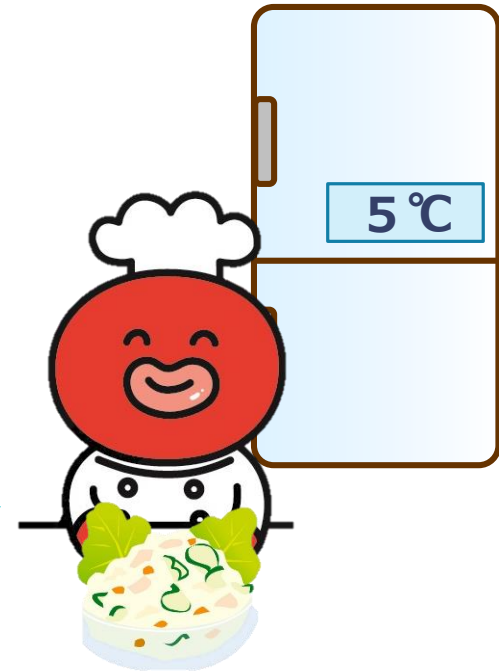


お肉の焼け具合をよく確認



● 調理したら
冷蔵庫で保管

冷たい状態で提供



● 冷蔵庫から出したら、
すぐに提供

● 見た目です分に加熱が
できたことを確認



2 「マニュアル」作成（後編）

 「食事処すみだこ」の場合…

第3グループ^o（加熱後冷却提供）の管理方法



手洗いは大事

●盛り付け前に手洗い




●盛り付け時は手袋着用



2 「マニュアル」作成（後編）

● 第3グループ：加熱後冷却提供

例) ポテトサラダ、おひたし など

第3グループ	加熱後冷却して提供するもの	チャーシュー(焼豚) ポテトサラダ※ ゆで卵、おひたし、ゴマ和え すしだね(加熱したもの) ※「ポテトサラダ」のように、非加熱食材が含まれている「非加熱のもの」と同様の衛生管理が必要です。	ポテトサラダ おひたし 「食事処すみだこ」の場合、 このような「✓」になるすみだ！ 	<ul style="list-style-type: none">●加熱が十分に行われたことの確認方法<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/>中心温度計で確認する<input type="checkbox"/>火の強さと時間で判断する<input checked="" type="checkbox"/>見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する<input type="checkbox"/>その他()●冷却の確認方法<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/>冷蔵庫で保管する<input type="checkbox"/>冷蔵庫から出したらずきに提供する<input type="checkbox"/>冷蔵庫の温度が10℃以下であることを確認する<input type="checkbox"/>その他()●盛りつけ<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/>盛りつけ前に手洗いを十分に行う<input type="checkbox"/>盛りつけなどは素手で触らないようにする<input type="checkbox"/>その他()
--------	---------------	--	--	--



2 「マニュアル」作成（後編）

● 第3グループ：加熱後冷却提供

例) ポテトサラダ、おひたし など

第3グループ	<p>チャーシュー(焼豚) ポテトサラダ※ ゆで卵、おひたし、ゴマ和え すしだね(加熱したもの)</p> <p>※「ポテトサラダ」のように非加熱食材が含まれるものは「非加熱のもの」として提供する必要があります。</p>	<p>ポテトサラダ おひたし チャーシュー(自家製)</p>	<ul style="list-style-type: none">●加熱が十分に行われたことの確認方法<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/>中心温度計で確認する<input type="checkbox"/>火の強さと時間で判断する<input checked="" type="checkbox"/>見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する<input type="checkbox"/>その他()●冷却の確認方法<ul style="list-style-type: none"><input checked="" type="checkbox"/>冷蔵庫で保管する<input checked="" type="checkbox"/>冷蔵庫から出したらすぐに提供する<input type="checkbox"/>冷蔵庫の温度が10℃以下であることを確認する<input type="checkbox"/>その他()●盛りつけ<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/>盛りつけ前に手洗いを十分に行う<input type="checkbox"/>盛りつけなどは素手で触らないようにする<input type="checkbox"/>その他()
--------	---	--	--

「食事処すみだこ」の場合、
このような「✓」になるすみだ！



2 「マニュアル」作成（後編）

● 第3グループ：加熱後冷却提供

例) ポテトサラダ、おひたし など

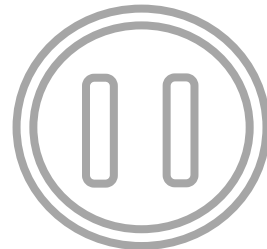
第3グループ	加熱後冷却して提供するもの	チャーシュー(焼豚) ポテトサラダ※ ゆで卵、おひたし、ゴマ和え すしだね(加熱したもの) ※「ポテトサラダ」のように非加熱食材が含まれている場合は、「非加熱のもの」として提供する必要があります。	ポテトサラダ おひたし チャーシュー(自家製)	<ul style="list-style-type: none">●加熱が十分に行われたことの確認方法<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/>中心温度計で確認する<input type="checkbox"/>火の強さと時間で判断する<input checked="" type="checkbox"/>見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する<input type="checkbox"/>その他()●冷却の確認方法<ul style="list-style-type: none"><input checked="" type="checkbox"/>冷蔵庫で保管する<input checked="" type="checkbox"/>冷蔵庫から出したらずきに提供する<input type="checkbox"/>冷蔵庫の温度が10℃以下であることを確認する<input type="checkbox"/>その他()●盛りつけ<ul style="list-style-type: none"><input checked="" type="checkbox"/>盛りつけ前に手洗いを十分に行う<input type="checkbox"/>盛りつけなどは素手で触らないようにする<input checked="" type="checkbox"/>その他() <p>盛り付け時は手袋を着用する。</p>
--------	---------------	--	-------------------------------	---

「食事処すみだこ」の場合、
このような「✓」になるすみだ！



2 「マニュアル」作成（後編）

動画を一時停止して、
自分のお店の計画を立てよう！



第3グループ
管理方法



2 「マニュアル」作成（後編）

④ 問題があった場合の対応方法

僕の対応方法を
見てみるすみだ！



問題が
あった場合…

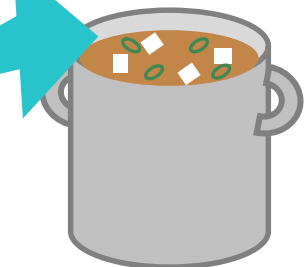


2 「マニュアル」作成（後編）



「食事処すみだこ」の場合…

問題があった場合の対応方法



- ポテトサラダ用玉ねぎをお肉に触れた手で触ってしまったので、みそ汁の具材として加熱用にした。



よく加熱し直すすみだ!

- ハンバーグが生焼けだったので、再加熱した。



- カレーを室温で放置してしまっただので、廃棄した。



2 「マニュアル」作成（後編）

④ 問題があった場合の対応方法

問題があった場合の対応方法

- 廃棄する 再加熱する 第1グループの場合は加熱用に使う その他（

「食事処すみだこ」の場合、
このような「✓」に
なるすみだ！



2 「マニュアル」作成（後編）

代表的なメニューを分類して
管理方法を確認できれば、
「重要管理計画」の完成！



「マニュアル」
(衛生管理計画) の
できあがり♪

「記録編」も
よろしくすみだ!

