

# こども食堂等こどもの居場所での HACCP に沿った衛生管理について

安心・安全なこども食堂を運営するために HACCP に沿った  
衛生管理を実施しましょう

HACCP に沿った  
衛生管理とは？



(厚生労働省 HP)



## ステップ 1 計画を作る

### 【一般衛生管理のポイント】

計画をつくる際は、「なぜ必要か(食中毒予防や異物混入防止のため)」を理解し、「いつ」「どのように」管理し、「問題があったときは  
どうするか」の対応を考えましょう

	なぜ必要か	いつ	どのように	問題があった場合
1:施設清掃 ・整理整頓	菌をつけない 異物混入防止	<input type="checkbox"/> 調理前 <input type="checkbox"/> 調理後 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 整理・整頓を行う <input type="checkbox"/> 器具等の洗浄・消毒を行う <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 器具が汚れていた場合は洗浄・消毒を行う <input type="checkbox"/> その他( )
2:調理者の 健康管理・ 清潔な作業着 の着用など	菌をつけない 異物混入対策	<input type="checkbox"/> 調理前 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 作業着等を確認する <input type="checkbox"/> 手指の傷の有無を確認する <input type="checkbox"/> 下痢・嘔吐・発熱等の有無を 確認する <input type="checkbox"/> 検便を実施する <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 汚れた作業着は交換する <input type="checkbox"/> 手指に傷がある場合は絆創膏をし、使い捨て 手袋を使用する <input type="checkbox"/> 下痢・嘔吐・発熱等がある場合は調理させ ない <input type="checkbox"/> その他( )
3:衛生的な 手洗いの実施	菌をつけない	<input type="checkbox"/> 調理前 <input type="checkbox"/> 盛り付け前 <input type="checkbox"/> トイレの後 <input type="checkbox"/> 清掃後 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 衛生的な手洗いを行う <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 作業中に必要なタイミングで手を洗ってい ない場合はすぐに手洗いをさせる <input type="checkbox"/> その他( )
4:原材料の 受入確認	菌をふやさない 異物混入対策	<input type="checkbox"/> 納品時 <input type="checkbox"/> 購入時 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 外観、におい、包装の状態、 表示などを確認する <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 返品・交換する <input type="checkbox"/> 廃棄する <input type="checkbox"/> その他( )
5:冷蔵・冷凍 庫内温度の確 認	菌をふやさない	<input type="checkbox"/> 調理前 <input type="checkbox"/> 調理後 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 冷蔵庫は 10 度以下、冷凍 庫は-15 度以下を確認する <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 異常の原因を確認し、改善する <input type="checkbox"/> 故障が疑われる場合は、修理を依頼する <input type="checkbox"/> 適正な温度を超えていた場合は、 食材の状態を確認する <input type="checkbox"/> その他( )
6:交差汚染や 2次汚染の防 止	菌をつけない	<input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 器具などの用途別使用を確 認する <input type="checkbox"/> 使用の都度まな板、包丁、ポ ウルなどの器具類を洗浄し、消 毒する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫内の区分、保管を確認 する <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 器具などの洗浄・消毒を実施する <input type="checkbox"/> 汚染された食材は廃棄するか加熱用とする <input type="checkbox"/> その他( )
7:トイレの 洗浄・消毒	菌をつけない	<input type="checkbox"/> 調理前 <input type="checkbox"/> 調理後 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> トイレ掃除用の作業着、手袋 などを使用し、洗浄・消毒する <input type="checkbox"/> 便座、水栓レバー、手すり、 ドアノブなどを消毒する <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> トイレが汚れていた場合は洗剤で洗浄し消 毒する <input type="checkbox"/> その他( )
8:その他	<ul style="list-style-type: none"> <li>・参加者リスト(名前、住所、連絡先)</li> <li>・調理者リスト(名前、住所、連絡先)</li> <li>・検食の保存</li> <li>・緊急時の連絡先リスト</li> </ul>			

## 【重要管理のポイント】

メニューごとの調理や提供に関する衛生管理方法を決めましょう

	分類	例	代表的なメニュー	管理方法
第1グループ	非加熱のもの	サラダ各種、酢の物 大根おろし、葉味など		<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に提供する <input type="checkbox"/> 盛り付け前に手洗いを正しく行う <input type="checkbox"/> 盛り付け時には素手で触らないようにする <input type="checkbox"/> その他( )
第2グループ	加熱し温かいまま提供するもの	ハンバーグ、唐揚げ、餃子、炒め物、焼き物、蒸し物など		<b>●加熱が十分に行われたこと(75℃1分以上)の確認方法</b> <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( )
第3グループ	加熱後冷却し、再加熱して提供するもの(または加熱後冷却するもの)	カレー、シチュー、スープ類、ポテトサラダ、ゆで卵、おひたしなど		<b>●加熱が十分に行われたこと(75℃1分以上)の確認方法</b> <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( ) <b>●冷却の確認方法</b> <input type="checkbox"/> 冷蔵庫で保管する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫から出したらずに提供する <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( ) <b>●盛り付け</b> <input type="checkbox"/> 盛り付け前に手洗いを正しく行う <input type="checkbox"/> 盛り付けなどは素手で触らないようにする <input type="checkbox"/> その他( )

## ステップ 2 計画に基づく実施・記録

ステップ1で決めた計画に従って

日々の食品衛生管理を行いましょう

また実施の記録をつけましょう

## ステップ 3 記録の確認

1日の最後に記録の確認を行いましょう

問題やクレームがあった場合はその内容や対処を記録しましょう

定期的に記録を見直し、×が多いところの対策を検討しましょう

食品衛生管理記録表(参考例)

項目\日付	例 7/27						
1:施設設備	○						
2:健康管理	×						
3:手洗い	○						
4:原材料	○						
5:温度管理	○						
6:交差汚染	○						
7:トイレの清掃	○						
備考	手に傷あり 絆創膏を付けた						

