

HAMAMATSU HACCP推進事業

認証チェック表 I に関する Q & A

【一般的衛生管理の整備からHACCPチーム編成まで】

- ・ 施設の衛生管理
- ・ 従事者の衛生教育等
- ・ 規格基準に関すること
- ・ 製品の期限について
- ・ HACCPチームの編成



浜松市

認証チェック表 I に関する Q & A 目次

※「調理施設用」又は「製造・加工施設用」の認証チェック表 I における項目番号

質問		該当する項目※	
		調理	製造加工
施設の衛生管理 （「調理施設」、「製造・加工施設」共通）			
Q 1	食品衛生法に基づく許可が必要な営業には、どのようなものがありますか。また、「適応される施設基準」とは何ですか。	1	1
Q 2	食品取扱室や従事者用トイレの清掃はどのように行えばよいですか。	2	2
Q 3	ねずみ族及び昆虫の駆除作業はどのように行えばいいですか。	3	3
Q 4	井戸水の水質検査を実施する場合の検査項目を教えてください。	4	4
Q 5	「使用水」とはどのような水ですか。	5	5
従事者の衛生教育等 （「調理施設」、「製造・加工施設」共通）			
Q 6	「食品取扱者」とは、どのような人ですか。また、検便はどのような項目を検査すればいいですか。	9	9
Q 7	従事者の健康状態に異常があった場合、どのような措置をとればよいですか。	1 0	1 0
Q 8	従事者の家族の健康状態に異常があった場合、どのような措置をとればよいですか。	1 1	1 1
Q 9	手洗いや使い捨て手袋着用の適切な方法・タイミングとは、どのような方法・タイミングですか。	1 2	1 2
Q 10	機械・器具類の洗浄、消毒はどのくらいの頻度で行えばいいですか。	1 6	1 6
Q 11	「器具の保守点検」とは、どのような事を点検すればいいですか。	1 7	1 7
Q 12	「原材料の点検結果」はどのように記録すればいいですか。	1 9	1 9
Q 13	使用する原材料に含まれるアレルギーや添加物は何のために確認するのですか。	—	2 0
Q 14	原材料の保管について、具体的にどのようなことに気を付ければよいですか。	2 0	2 1

Q15	食品や器具などの取扱いについて、汚染や異物混入を防止するためにはどのような対策を講じればよいですか。	2 2	2 2
Q16	食品を加熱する際の適切な条件とはどのような条件ですか。また、どのような加熱でも条件を定めて確認しなければならないですか。	2 4	2 4
Q17	加熱した食品の中心温度を速やかに下げるためには、どのようなことをすればよいですか。	2 5	2 5
Q18	食品を冷却する際は、何を確認し記録すればいいですか。また、どのような冷却でも条件を定めて確認しなければならないですか。	2 6	2 6
Q19	完成品を配送する場合やビュッフェで提供する場合などには、どのように温度管理や衛生的な取扱いをすればよいですか。	2 7	2 7
Q20	金属探知機の動作確認はどのくらいの頻度で実施すればよいですか。	—	2 8
Q21	中心温度計や秤などはどのように管理すればいいですか。	2 8	3 0
Q22	「検食」はどのように保存すればよいですか。	2 9	—
規格基準に関すること （「製造・加工施設」のみ該当）			
Q23	「食品衛生法により製造基準が定められた食品」にはどのようなものがありますか。	—	3 3
Q24	「食品衛生法により保存基準が定められた食品」にはどのようなものがありますか。	—	3 4
Q25	「食品衛生法により使用基準が定められている添加物」にはどのようなものがありますか。	—	3 5
製品の期限について （「製造・加工施設」のみ該当）			
Q26	製品の期限はどのように設定すればいいですか。	—	3 7
HACCPチームの編成 （「調理施設」、「製造・加工施設」共通）			
Q27	HACCPチームのメンバーはどのような人たちで編成すればいいですか。	3 1	4 1

施設の衛生管理

Q 1 (調理－1)、(製造・加工－1)

食品衛生法に基づく許可が必要な営業には、どのようなものがありますか。また、「適応される施設基準」とは何ですか。

A 1

飲食店営業その他公衆衛生に与える影響が著しい営業（全34業種）については、食品衛生法52条の規定により営業の許可を受けなければなりません。また、これらの許可を受けるためには、静岡県条例で定める基準（施設基準）に適合する必要があります。施設基準には、全ての業種に共通する基準（共通基準）と業種ごとに定められた基準（業種別基準）があります。

《許可が必要な34業種》

飲食店営業、喫茶店営業、菓子製造業、あん類製造業、アイスクリーム類製造業、乳処理業、特別牛乳搾取処理業、乳製品製造業、集乳業、乳類販売業、食肉処理業、食肉販売業、食肉製品製造業、魚介類販売業、魚介類競り売り営業、魚肉練り製品製造業、食品の冷凍又は冷蔵業、食品の放射線照射業、清涼飲料水製造業、乳酸菌飲料製造業、冰雪製造業、冰雪販売業、食用油脂製造業、マーガリン又はショートニング製造業、みそ製造業、醤油製造業、ソース類製造業、酒類製造業、豆腐製造業、納豆製造業、めん類製造業、そうざい製造業、缶詰又は瓶詰食品製造業、添加物製造業（食品衛生法で規格が定められた添加物の製造）

《施設基準（共通基準）の例》

手指消毒装置及び流水式手洗い設備、流水式洗浄設備、器具などの殺菌設備、窓の防そ防虫設備など

Q 2 (調理－2)(製造・加工－2)

食品取扱室や従事者用トイレの清掃はどのように行えばよいですか。

A 2

作業室の天井・壁・床はゴミや埃、カビなどが蓄積しないように清掃してください。作業内容や取扱う品目などにより汚れの度合いは異なるため、施設の作業状況に適した清掃の頻度を設定してください。

トイレについても手順や頻度を定めて計画的に清掃・消毒しましょう。ノロウイルスなどによる汚染拡大を防止するため、ドアノブなど手で触れる部分についても頻繁に清掃・消毒することが望ましいです。トイレは食品を取り扱わない人が清掃することが望ましいですが、やむを得ない場合はトイレ掃除後は作業室に入らないなどトイレの汚染を食品取扱室に持ち込まないよう対策しましょう。

Q 3 (調理-3) (製造・加工-3)

ねずみ族及び昆虫の駆除作業はどのように行えばいいですか。

A 3

専門の駆除業者に依頼するほか、営業者自身が粘着トラップなどを用いて駆除を実施してもかまいません。実施記録はいつ、誰が、どのように行ったか(薬剤名、粘着シートなど)、結果はどうであったかということが分かるようにしてください。

発生した昆虫を駆除するだけでなく、どのような昆虫がどこで発生したかをモニタリングし、必要に応じて昆虫の外部からの侵入や施設内での増殖の原因を除去するなど、繰り返し昆虫が発生しないよう対策を講じることが望ましいです。

Q 4 (調理-4) (製造・加工-4)

井戸水の水質検査を実施する場合の検査項目を教えてください。

A 4

井戸水を使用する場合(Q 5の「使用水」として使用する場合は、食品衛生法で定められた「食品製造用水」の規格に適合する必要があります。新たに井戸水の使用を開始する場合は、登録検査機関による26項目の水質検査を実施してください。その後も、少なくとも次に下線で示した10項目については、年1回以上の頻度で水質検査を実施し、その成績書を保存してください。

≪「食品製造用水」の水質検査項目≫ ※下線は最低年1回実施すべき項目

一般細菌、大腸菌群、カドミウム、水銀、鉛、ヒ素、六価クロム、シアン、硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素、フッ素、有機リン、亜鉛、鉄、銅、マンガン、塩素イオン、硬度(カルシウム、マグネシウム等)、蒸発残留物、陰イオン界面活性剤、フェノール類、有機物等(過マンガン酸カリウム消費量)、pH値、味、臭気、色度、濁度

Q 5 (調理-5) (製造・加工-5)

「使用水」とはどのような水ですか。

A 5

「使用水」の管理の対象となる水は次のとおりです。

- (1) 食品・添加物に接触する水
- (2) 食品取扱者の手洗いに使用する水
- (3) 食品・添加物に接触する施設、設備、機械器具などの洗浄に使用する水

これ以外の、トイレの洗浄水、エアコンや冷蔵庫などの冷却水、作業場の床や壁の清掃用に使用する水(上記(3)に該当しないことが明らかな水に限る。)は、食品又は添加物の安全性に影響を及ぼさない用途に使用する水として対象外となります。

従事者の衛生教育等

Q 6 (調理－9) (製造・加工－9)

「食品取扱者」とは、どのような人ですか。また、検便はどのような項目を検査すればいいですか。

A 6

「食品取扱者」とは、食品、添加物、器具及び容器包装に直接接触する作業に従事する人をいい、

(1) 製造・加工・調理を行う場所に立ち入る人

(2) 許可が必要な販売業（乳類・食肉・魚介類・氷雪の販売）に携わる人などが該当します。梱包・運搬・生産管理などの業務を行う人は含まれません。

検便の検査項目は特に決まりを設けていませんが、最低限実施していただきたい項目は、赤痢、サルモネラ及び腸管出血性大腸菌O157です。

Q 7 (調理－10) (製造・加工－10)

従事者の健康状態に異常があった場合、どのような措置をとればよいですか。

A 7

従事者に下痢、吐き気などの症状がある場合は、加熱後の食品に触れる作業をさせないなどの措置を、手指に傷がある場合は、使い捨て手袋を着用させるなどの措置をとり、食中毒の予防に努めてください。また、健康状態に異常があったときは、措置の内容についても記録に残してください。

Q 8 (調理－11) (製造・加工－11)

従事者の家族の健康状態に異常があった場合、どのような措置をとればよいですか。

A 8

同居家族に下痢、吐き気などの症状がある場合は、従事者本人に症状がなくてもノロウイルスなどに感染している可能性があります。加熱後の食品に触れる作業をさせない又はいつも以上に手洗いを励行して作業するなどの措置をとりましょう。また、措置の内容についても記録に残してください。

Q 9 (調理－12) (製造・加工－12)

手洗いや使い捨て手袋着用の適切な方法・タイミングとは、どのような方法・タイミングですか。

A 9

手洗いは、少なくとも作業開始前、作業内容変更時（調理工程や扱う食材が変わるとき）、トイレを使用した後には行いましょう。

使い捨て手袋の着用は、十分に手洗いを実施してから、食品に触れる部分を汚染しないようにして着用し、作業中もこまめに交換をしましょう。

Q 1 0 （調理－16）（製造・加工－16）

機械・器具類の洗浄、消毒はどのくらいの頻度で行えばいいですか。

A 1 0

調理や製造に使用した機械・器具類については、手順を定めて1日1回以上は洗浄、消毒を行ってください。作業中は、食中毒菌の二次汚染やアレルゲンのコンタミネーションが起こらないよう、扱う食材が変わるときなどは十分に洗浄しましょう。

Q 1 1 （調理－17）（製造・加工－17）

「器具の保守点検」とは、どのような事を点検すればいいですか。

A 1 1

ネジの緩みや刃の破損などは異物混入につながりますので、使用する器具類は破損などがないか定期的に点検してください。

Q 1 2 （調理－19）（製造・加工－19）

「原材料の点検結果」はどのように記録すればいいですか。

A 1 2

納入した原材料に異常がなかったことを記録として残してください。結果は仕入れ伝票や納品書などに記載してもかまいません。また、原材料に異常があった場合は、返品や廃棄などの適切な対応をとったことが分かるように記録してください。

Q 1 3 （製造・加工－20）

使用する原材料に含まれるアレルゲンや添加物は何のために確認するのですか。

A 1 3

正確な情報を消費者や販売者などに伝達するために必要となります。特に、製品に含まれるアレルゲンについては、表示への記載漏れなどがあると健康被害の発生に繋がるおそれがあります。規格書を保管したりリストを作成したりして、原材料に含まれるアレルゲンや添加物に関する情報を整理してください。

Q 1 4 （調理－20）（製造・加工－21）

原材料の保管について、具体的にどのようなことに気を付ければいいですか。

A 1 4

原材料は、食品の特性に応じて、適切な温度、湿度、遮光などの方法で保存し、先入れ先出しを行うなど期限を守って使用してください。保管場所内では、肉や魚など汚染度の高い食品と加熱せずに食べる野菜などの食品とで相互汚染が無いように、場所を分けたり専用容器に入れたりするなどの対策をしてください。

Q 1 5 (調理-22) (製造・加工-22)

食品や器具などの取り扱いについて、汚染や異物混入を防止するためにはどのような対策を講じればよいですか。

A 1 5

使用する器具などは、床面から60cm以上の場所で取り扱う(床面からの跳ね水対策)、密閉された保管庫内で保管するなどの汚染防止対策をしてください。保管場所の確保が難しい場合は、使用前に洗浄、消毒を行うなどの対策を講じてください。

また、調理中の食品を一時的に保管する場合も、覆いをするなど衛生的に保管してください。

Q 1 6 (調理-24) (製造・加工-24)

食品を加熱する際の適切な条件とはどのような条件ですか。また、どのような加熱でも条件を定めて確認しなければならないですか。

A 1 6

使用する食品に由来する食中毒菌やウイルスを死滅させるために、適切な加熱条件(例:食肉のO157であれば中心温度75℃で1分間以上、二枚貝のノロウイルスであれば85~90℃で90秒以上など)を定めてください。食品の中心温度を測定する方法以外に、フライヤーの油温やオーブンの庫内温度などの「代替特性」を測定する方法も可能ですが、その場合は油温などが食品の中心温度とどのように相関するかあらかじめ確認しておく必要があります。また、十分な根拠があれば見た目や音などの官能的指標を条件とすることも可能です(肉の中心部が茶色に変わるなど)。

また、記録をとる「加熱」の対象は加熱不足となった場合に食中毒の発生が想定される工程とし、次のような加熱は対象外とします。

- (1) 下処理時の事前加熱や提供時の加温など、他に十分な加熱工程がある場合
- (2) ご飯の炊飯やパンの焼成など、一般の食中毒菌(芽胞非形成菌)が死滅する温度に達しないと製品が成り立たず、加熱不十分となった場合は目視などで容易に判断できる場合

Q 1 7 (調理-25) (製造・加工-25)

加熱した食品の中心温度を速やかに下げるためには、どのようなことをすればよいですか。

A 1 7

冷却機を用いたり、衛生的な容器に小分けをしたりするなど工夫をし、食中毒菌が発育しやすい温度帯(約20℃~50℃)で食品を長時間保存しないようにしましょう。目安としては、30分以内に中心温度を20℃付近又は60分以内に中心温度を10℃付近にすることが望ましいです。

Q 1 8 (調理－26) (製造・加工－26)

食品を冷却する際は、何を確認し記録すればいいですか。また、どのような冷却でも条件を定めて確認しなければならないですか。

A 1 8

冷却にかかった時間（加熱終了時刻～冷却終了時刻）と冷却後の中心温度を確認し、適切な冷却がされていたことが分かるような記録を作成してください。加熱後の食品をすぐに冷蔵庫に入れる場合であって、冷蔵庫の温度管理が適切であれば食品の中心温度が速やかに下がることをあらかじめ確認している場合などは、冷蔵庫の温度管理記録をもって中心温度測定の代わりとすることができます。

記録をとる「冷却」の対象は、冷却が不十分であった場合に食中毒の発生が想定される工程とし、次のような冷却は対象外とします。

- (1) 茹でたそうめんを水冷してすぐ提供するなど、冷たい食品を提供するための冷却である場合
- (2) レトルト殺菌後の冷却など、次工程の作業をするために製品の温度を下げる場合

Q 1 9 (調理－27) (製造・加工－27)

完成品を配送する場合やビュッフェで提供する場合などには、どのように温度管理や衛生的な取扱いをすればよいですか。

A 1 9

調理した食品をビュッフェなどで提供する場合は、適切な温度管理（10℃以下又は65℃以上が望ましい）を行うか、消費する期限を設定するなどの対策をしてください。また、提供場所へは蓋付きの容器に入れるなど衛生的に運搬し、提供場所においてもトングなどの利用客が使用する器具を介した二次汚染が起こらないよう管理してください。

製造した食品を外部へ配送する場合も、製品の保存方法に応じた温度管理を行い、衛生的に運搬しましょう。

Q 2 0 (製造・加工－28)

金属探知機の動作確認の適切な頻度とはどのくらいの頻度ですか。

A 2 0

一日の作業前や作業後、製品の切り替え時、その他必要時にはテストピースを用いた動作確認を行ってください。探知機がテストピースに反応しない場合はどうするかについてもあらかじめ決めておきましょう。

Q 2 1 (調理－28) (製造・加工－30)

中心温度計や秤などはどのように管理すればいいですか。

A 2 1

食品の温度を測る中心温度計、添加物の計量を行う秤など、誤差が生じることで食品の安全性に影響が生じる機器類は頻度を決めて定期的に校正してください。その際に誤差の

許容範囲も定め、外れる場合は修理、交換などの対応をとってください。

Q 2 2 (調理-29)

「検食」はどのように保存すればよいですか。

A 2 2

仕出し屋、給食施設、旅館などのように、一度に大量の料理を提供する施設において食中毒が発生すると、その被害は甚大なものになります。検食の保存は、原因究明や被害の拡大を防止するための措置を、迅速かつ的確に行うためにも必要です。

検食は、原材料及び調理済食品ごとに -20°C 以下で2週間以上保存してください。原材料は購入した状態で、調理済食品は盛付時の汚染などを考慮して配膳後の状態で採取してください。扱う食材が多く原材料の保存が困難な場合は、調理済食品のみの保存となっても構いませんが、施設で加熱することのない食材（刺身や海苔など）については、ノロウイルス食中毒などが発生した際に汚染がどの段階で起こったか原因追究の手助けとなることから、必要に応じて原材料も保存することが望ましいです。また、原材料の保存が困難な場合、納品した製品のロットや期限を記録しておくことも、原材料に問題があったかどうか遡り調査を実施するための有益な情報となります。

一般の飲食店で注文に応じて調理するメニューについては、必ずしも検食を保存しなくても構いませんが、1回に概ね50食以上、同じメニューの料理を調理した場合には、検食を保存するように努めてください。

規格基準に関すること

Q 2 3 (製造・加工-33)

「食品衛生法により製造基準が定められた食品」にはどのようなものがありますか。

A 2 3

清涼飲料水、食肉製品、魚肉練り製品、豆腐、牛乳、アイスクリームなど一部の食品を製造する場合や、生乳など一部の原材料を使用する場合は、食品衛生法で定められた基準に従い製造する必要があります。加熱殺菌など、温度や時間などが具体的に法で定められている工程は、製造基準を遵守していることが確認できるよう記録を残してください。

(例) 豆腐：豆汁又は豆乳は、沸騰状態で2分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌しなければならない。

Q 2 4 (製造・加工-34)

「食品衛生法により保存基準が定められた食品」にはどのようなものがありますか。

A 2 4

食肉、生食用鮮魚介類、食肉製品、冷凍食品、牛乳など一部の食品には、食品衛生法により保存の方法が定められています。保存基準を遵守していることが確認できるよう、冷蔵庫の温度記録などを残してください。

(例) 生食用鮮魚介類：清潔で衛生的な容器包装に入れ、10°以下で保存しなければならない。

Q25 (製造・加工-35)

「食品衛生法により使用基準が定められている添加物」にはどのようなものがありますか。

A25

食肉製品に使用する亜硝酸ナトリウムや生めんを使用するプロピレングリコールなど、一部の添加物には食品衛生法によりその使用量や対象食品などについての基準が定められています。特に、使用量の限度が定められた添加物を使用して食品を製造する場合は、適切に添加物を秤量したことを記録に残してください。

(例) プロピレングリコールの使用量は、プロピレングリコールとして、生めん及びいかくん製品にあってはその2.0%以下、ギョウザ、シュウマイ、春巻及びワンタンの皮にあってはその1.2%以下、その他の食品にあってはその0.60%以下でなければならない。

期限の設定について

Q26 (製造・加工-37)

製品の期限はどのように設定すればよいですか。

A26

期限の設定は、食品の特性に十分に配慮した上で、微生物試験（生菌数、大腸菌群などの検査）、理化学試験（酸価、pHなど）、官能検査（外観、におい、味など）などを活用し、科学的・合理的な根拠に基づいて設定してください。食品の製造業者などが構成するいわゆる業界団体が作成した期限の設定に関するガイドラインなどを参考にすることも可能です。また、期限を設定した際は、根拠となる資料を施設に保管してください。

HACCPチームの編成

Q27 (調理-31) (製造・加工-41)

HACCPチームのメンバーはどのような人たちで編成すればいいですか。

A27

HACCPチームの編成は、全ての業務が把握できるように、原材料や製造方法、施設・設備の取扱いと保守・保全、原材料の受入れから製造を経て消費に至るまでの品質管理・品質保証など、それぞれの実務に精通した人を選んでください。社内の意見をまとめられる人をチームリーダーとすることが望ましいです。また、HACCPについて専門的知識を有する人をチームに加えるか、外部の専門家や出版物などからHACCPに関する知識及び助言を得てください。

認証チェック表 I に関する Q&A

2018年1月作成

<お問合せ先>

浜松市保健所 生活衛生課

〒432-8550

浜松市中区鴨江二丁目11番2号

TEL : (053) 453-6114

FAX : (053) 459-3561
