

9月及び10月に当協会主催のハサップ支援講習会の開催時に受講者から寄せられたご質問、及びその際の返答を掲載いたします。

Q 1 菓子製造業の場合、衛生管理ファイルをどのように記載すればいいのか？

A 1 菓子製造業の場合、小規模事業者等については全日本菓子協会等が作成する「HACCPの考え方を取り入れた菓子製造業における衛生管理計画作成の手引書」や一般社団法人日本パン技術研究所等が作成する「パン類の製造における衛生管理の手引書」に基づき衛生管理を実施することになります。詳細については、それらの協会や研究所にお問合せ下さい。また、各手引書については、厚生労働省のホームページに掲載されていますのでご覧ください。

Q 2 「煮込み料理」は、重要管理のどのグループにあたりますか？

A 2 メニューをグループ分けすることは、グループに応じ適切な管理方法を実施することが目的です。

「煮込み料理」にもいろいろなメニューがあります。メニューごとの調理提供方法に応じ管理方法が異なってくることを念頭においてグループ分けしてください。

例えば、加熱直後の提供であれば、第2グループの「加熱後直ちに提供するもの」に分類して煮込み料理ではなく煮物：チキンのトマト煮などと具体的なメニューを記入してください。

また、おでんなど加熱後高温保管して提供するのであれば、第2グループの「加熱した後、高温保管して提供するもの」に分類してください。豚の角煮のように加熱後冷却するものにあつては、第3グループとなります。それぞれのグループに応じた適切な管理方法の実施をお願いします。

Q 3 厨房で調理に携わり白衣を着用しているが、トイレを利用する場合の白衣の着用はどのようにするのか？

A 3 トイレにはノロウイルスなど食中毒の原因となる微生物が存在することがあります。

トイレから調理場にそれらの微生物を持ち込まないために、白衣のままトイレには入らない、トイレ専用のはきもの用意して使用するなどの手順をマニュアル化してしっかりと実施することをお勧めします。

Q 4 ビジネスホテルに従事しているが、この講習会で実習として「とんかつ定食」をメニューとしているが、ホテルではとんかつ定食を提供していない。どう理解すればよいか？

A 4 支援講習会では、小規模飲食店向けの「食品衛生管理ファイル」を使うことによって「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施していただき HACCP の制度化に対応していただくことを目的としています。

「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」は基本となる調理施設や従事者の衛生管理（一般衛生管理）と、それぞれのお店で提供するメニューの特性に応じた衛生管理（重要管理）について、「いつどのように行うか」、「問題があった場合はどうするのか」について計画書を作成する。

作成した計画書に従って衛生管理を実施し、実施した結果を記録し、記録を定期的に確認して計画書を見直すことで衛生管理の改善を図っていく取り組みです。

実習では、重要管理についての計画をたてる際の例として「とんかつ定食」をとり上げました。

実習の際にご説明したとおり、「とんかつ定食」はそれ自体をメニューとして分類するのではなく、「とんかつ定食」を構成する「とんかつ、ごはん、味噌汁、浅漬け、キャベツ、トマト、ポテトサラダ、レモン」をそれぞれの調理提供法により、例えば「キャベツ」や「トマト」は非加熱なので第1グループに、「とんかつ」は加熱後ただちに提供するので第2グループに、「ポテトサラダ」は加熱後冷却するので第3グループに分類し、それぞれのグループに応じた管理方法を計画しています。

それぞれのお店によりメニューは違います。実習で示したとおり、メニューごとの重要管理については、調理提供方法（加熱・冷却・保管方法）によりメニューを分類していただき、それぞれの分類に応じた適切な管理方法を計画し実施していただくようお願いします。

Q 5 検便の実施は義務か？

A 5 現行の東京都の「公衆衛生上講ずべき措置の基準」では、従事者の管理として、営業者等は「知事等から検便を受けるべき旨の指示があったとき、又は自ら必要と認めるときは、従事者に適宜検便を受けさせること。」とされており、「大量調理施設衛生管理マニュアル」では「調理従事者等は臨時職員も含め、定期的な健康診断及び月に1回以上の検便を受けること。」とされています。

HACCP の制度化にあたっては、「公衆衛生上講ずべき措置の基準」は厚生労働省令で定められることになっており、現行の東京都の基準や「大量調理施設衛生管理マニュアル」などを参考にして運用されることが予想されます。なお、厚生労働省令は令和元年 11 月中旬公布予定となっております。

Q 6 保育園の給食を担当していますが、保育園給食のマニュアルとずれがあるように感じます。

A 6 厚生労働省は飲食店営業など食品の提供種類が多く、変更頻度が頻繁な業種については、取り扱う食品の特性に応じた取組（HACCP の考え方を取り入れた衛生管理）を行うことで HACCP の制度化に対応できるとしており、そのために各業界団体が作成し厚生労働省が確認した手引書により衛生管理計画書を作成することとしています。

保育園に関しては、現在「大量調理施設衛生管理マニュアル」に準じた衛生管理を行うよう指導されています。当該マニュアルも HACCP の概念を取り入れて作成されており、今後、集団給食施設について業界団体が作成し厚生労働省が確認する「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の手引書」が作成されることがあれば、当該マニュアルで示された管理項目の多くが取り入れられることも想定されます。

しかし、当該マニュアルは「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の手引書」とは異なり、一衛生管理・重要管理についての計画作成、実施、記録、といった構成になっていないことから「食品衛生管理ファイル」とずれがあるよう感じられることもおありになると思われま

す。集団給食施設（保育園）についての手引書が作成されていない現段階においては、「食品衛生管理ファイル」を使った計画書の作成、実施、記録、見直しなどを行っていただき、HACCP の制度化への準備や参考としていただくことが適切と考えます。

Q 7 支援講習会に参加したが、パン製造業なので「食品衛生管理ファイル」があてはまらない。

A 7 パン製造業の皆様は、一般社団法人日本パン技術研究所等が作成する「パン類の製造における衛生管理の手引書」に基づき衛生管理を実施することになります。手引書については、厚生労働省のホームページに掲載されていますのでご覧ください。

Q 8 「食品衛生管理ファイル」について、東京都のホームページからダウンロードできるのですが、2020 年度もダウンロードできますか？

A 8 来年度の食品衛生管理ファイルの件については、東京都からお話しがありません。情報が入りましたら、当協会のホームページでもお知らせしてまいります。

Q 9 メニューを季節ごとに変更しています。この場合、重要管理計画の変更が必要か？

A 9 基本的には、メニューの変更があった際は重要管理計画の変更が必要となります。しかし、重要管理計画を作成する上で、すべてのメニューを記載することは必要ありません。調理提供方法に応じ、施設の代表的なメニューを選んでいただき、メニューに応じた管理方法を実施することになっています。

したがって、メニューの変更によって管理方法が異なるような場合は計画の変更をしていただき、そうでない場合の計画変更は不要となります。

Q 10 当店はカレーをメニューとしており、製造日にすべてを提供している。この際は重要管理計画の第2グループでよいか？

A 10 グループ分けはメニューの調理提供方法により行っていただきます。第2グループは、「加熱後直ちに提供するもの」及び「加熱した後、高温保管して提供するもの」となっています。ご質問の調理提供方法に、冷却や再加熱の工程がなければ第2グループとなります。

Q 11 冷凍したケーキを仕入れ提供している。どのグループに入るか？

A 11 メニューの分類は調理提供方法に応じて行います。

お店で仕入れた冷凍ケーキを冷蔵庫で解凍して提供するというのであれば、第1グループである「非加熱のもの」に分類し、管理方法は「冷蔵庫に保管する」「冷蔵庫から出したらすぐに提供する」にチェックしていただくことになります。

また、仕入れるケーキについては納入時に点検することや、製造工場の定期的視察などを行うことなども「その他」として管理方法に加えていただくこともお勧めします。

Q 12 シューマイを製造後、冷ましてパックして総菜として提供します。どのグループに入りますか

A 12 メニューの分類は調理提供方法に応じて行います。

シューマイをお店で蒸し、冷ましてパックし提供するのであれば第3グループの加熱後冷却して提供するものに分類していただくことになります。

Q13 親子丼の具の卵は、半熟状態です。どのグループに入りますか？

A13 メニューの分類は調理提供方法に応じて行います。

ご質問の親子丼の具の卵は加熱して親子丼として直ちに提供するものであれば、第2グループの「加熱後直ちに提供するもの」に分類していただくことになります。

なお、卵は数万個に数個の割合でサルモネラ属菌に汚染されていることが報告されています。管理方法として加熱が十分に行われたことをどのように行うかはお店で十分に確認し、検証を行っていただき適切な方法を計画していただくことをお勧めいたします。

Q14 お弁当を配達しています。揚げたてのフライを容器に詰めるので、第2グループでよいですか？

A14 「食品衛生管理ファイル」は小規模な一般飲食店営業を対象にしています。

小規模な一般飲食店営業とは、従業員が数名程度で、お客の注文に応じてその場で調理提供する飲食店となります。

ご質問については、弁当・仕出しといった業態と考えられますが、今後、該当する業界団体による手引書が作成された場合は、その手引書に基づき衛生管理を実施してください。

また、業界団体からの手引書の作成が行われていない段階においては、「食品衛生管理ファイル」は、HACCPの制度化の準備や参考としてご使用いただくことをお願い致します。その際、ご質問のお弁当が一般的な弁当であれば、「弁当及びそうざいの衛生規範」に基づき、「加熱処理したもの(主食と副食をそれぞれ別の容器に入れた弁当の主食は除く。)は、直ちに放冷すること。」ことが適切な調理方法と考えられますので、第3グループの「加熱後冷却するもの」として分類し、それに応じた管理方法の計画を作成します。

Q15 当社では、手洗いや施設設備の洗浄消毒等について、衛生管理ファイルよりも詳細なマニュアルを作成しているが、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理計画」を作成していることになりますか？

A15 手洗いマニュアル等は管理方法の詳細であり、「いつ行うか」「問題があった場合の対応等」について、具体的に記載されていないと衛生管理計画といえません。

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理計画は、一般衛生管理に加えて取り扱う食品の特性に応じた重要管理についても衛生管理計画を作成することが求められます。

【参 考】

厚生労働省はHACCPの考え方を取り入れた衛生管理については、業界団体が作成し厚生労働省が確認した手引書に基づいて行うことが求められています。