

【2016年度(H27,28)進捗】厚生労働科学研究「HACCPの導入推進を科学的に支援する手法に関する研究」  
飲食店におけるSaferFoodBetterBusinessを基にしたHACCPに基づく管理手法の開発

公開～セミナー開催～試用餐ケート収集までの流れ

2015年度(昨年度)	日本版SFBB「飲食店HACCP」第一案作成
2016.5.26	関西圏の1ホテルへ「飲食店HACCP」試用餐ケート依頼、公開
2016.7.7	関西圏の1ホテルより「飲食店HACCP」試用餐ケート収集
2016.9.2	関西圏の1ホテルからの試用餐ケートに対する辻側のコメントをフィードバック、共有
2016.8.29	卒業生対象(大阪)飲食店HACCPセミナー開催(アンケート収集)、試用希望者募集
2016.10.31	卒業生対象(東京)飲食店HACCPセミナー開催(アンケート収集)、試用希望者募集
～2016.12.9	試用者よりアンケート収集

別紙①  
別紙②  
別紙②  
別紙③

- ① 辨別
- ② 辨別
- ③ 辨別
- ④ 辨別

1. 辨別 (Discrimination) 是指對不同刺激作出不同反應的能力。在學習過程中，辨別能力是重要的。例如，在語言學習中，辨別不同的音素是理解詞義的基礎。

2. 辨別 (Discrimination) 是指對不同刺激作出不同反應的能力。在學習過程中，辨別能力是重要的。例如，在語言學習中，辨別不同的音素是理解詞義的基礎。

3. 辨別 (Discrimination) 是指對不同刺激作出不同反應的能力。在學習過程中，辨別能力是重要的。例如，在語言學習中，辨別不同的音素是理解詞義的基礎。

4. 辨別 (Discrimination) 是指對不同刺激作出不同反應的能力。在學習過程中，辨別能力是重要的。例如，在語言學習中，辨別不同的音素是理解詞義的基礎。

5. 辨別 (Discrimination) 是指對不同刺激作出不同反應的能力。在學習過程中，辨別能力是重要的。例如，在語言學習中，辨別不同的音素是理解詞義的基礎。

6. 辨別 (Discrimination) 是指對不同刺激作出不同反應的能力。在學習過程中，辨別能力是重要的。例如，在語言學習中，辨別不同的音素是理解詞義的基礎。

7. 辨別 (Discrimination) 是指對不同刺激作出不同反應的能力。在學習過程中，辨別能力是重要的。例如，在語言學習中，辨別不同的音素是理解詞義的基礎。

8. 辨別 (Discrimination) 是指對不同刺激作出不同反應的能力。在學習過程中，辨別能力是重要的。例如，在語言學習中，辨別不同的音素是理解詞義的基礎。

<ホテル：一定期間、「飲食店HACCP」を試用頂き、修正改善を検討していきたい意見>

【項目について】

設問	項目	内容
7	体調管理	厨房入室前の粘着テープでの異物除去を追記
18	手洗い	洗い残り箇所のイラストがあればよい(コラムのイラストを大きくしては?)
21	施設設備:作業区域	「場所または時間で」に修正
23	施設設備:作業区域	設備的に一方通行が無理な場合の対処方法が必要(時間・場所での区分け方法などの説明、図面化など)
28	施設設備:清掃・洗浄	清掃手順のサンプルがあればよいのでは(条例やガイドラインにもあるが)
35	風族(ねずみ)、昆虫の防除	業者による駆除および結果確認、記録の保管についてコラムで追記検討
40	調理器具・備品の整理整頓	目視確認で何をチェックするのかチェックポイントがコラムなどに記載されていると良い(まな板の包丁の傷(深いもの)、木製器具、錆びた缶切などの危険性の記述など)
61	食材・食品の保管	「商品への日付記載方法」または「商品の期限表示を手前に向けて食品棚に並べる」などの写真があればよいのでは?
72	非加熱調理品	コラムに具体的な例(写真など)があればよい(常温解凍の例も含めては?)
86	食物アレルギー	コラムに「食物アレルギーの怖さ」と、「特定原材料に準ずる20品目」は義務表示ではなく、そのため加工食品の表示に記載が無いからといってイコール含まれていないとは限らないなどの説明があればよい

【その他】

設問	項目	内容
		水道水以外の水を使用する場合は、法令等で定められた水質検査を行っているか(年1回以上の水質検査、記録表の1年間保管)

【全体への意見】

- ・世界で一番厳しい内容にすれば、海外の日本料理店が出店する際にプレミアアもつき、海外の日本料理店は日本のHACCPの基準をクリア(または取得)していないければ、日本料理店とうたえないということになれば、価値が高くなり、HACCPを取得する店も増えるのではないだろうか。(日本からの発信)
- ・HACCPを導入し、運用することによる、具体的なメリットがあまり前面に出ていないと感じる。

【資料目録】

1. 小説の歴史	小説の歴史	小説の歴史
2. 小説の発展	小説の発展	小説の発展
3. 小説の発展	小説の発展	小説の発展
4. 小説の発展	小説の発展	小説の発展
5. 小説の発展	小説の発展	小説の発展
6. 小説の発展	小説の発展	小説の発展
7. 小説の発展	小説の発展	小説の発展
8. 小説の発展	小説の発展	小説の発展
9. 小説の発展	小説の発展	小説の発展
10. 小説の発展	小説の発展	小説の発展

【資料目録】

【資料目録】  
 小説の歴史 小説の発展 小説の発展 小説の発展  
 小説の歴史 小説の発展 小説の発展 小説の発展  
 小説の歴史 小説の発展 小説の発展 小説の発展  
 小説の歴史 小説の発展 小説の発展 小説の発展

辻調グループ「飲食店HACCPセミナー」アンケート結果(2016.8.29大阪16名、2016.10.31東京24名)※参考にしたい意見:黄色セル  
卒業生対象に、「飲食店へのHACCP導入の考え方」としてセミナーを開催した(大阪、東京)。  
その際に、参加者より収集したアンケート結果である。

業種、料理ジャンルは？

一般飲食店、ホテル、カフェ・菓子、製菓・喫茶、和洋食、洋菓子製造業、病院・福祉給食、結婚式場(西洋)など

飲食店でもHACCPの導入が国で検討されていることをご存知でしたか？

知らなかった31件、以前から知っていた9件

本日のセミナーを受けて、「一般的なHACCP」と「飲食店HACCP」の違いは理解できましたか？

十分できた5件、だいたいできた32件、あまりできなかった1件、まったくできなかった1件、未記入1件

本日のセミナーに参加した目的は何ですか？

【総評】セミナーでは、意識が高い人の参加が多いと想定される中、やはり共通して言えることは、「HACCPとは？」「飲食店HACCPとはどんな特徴があるのか？」といった根本をまずは知りたいという人が大半であった。よって、世間的な一般飲食店において、「HACCP」に対する理解度は思った以上に相当低いことが推測されるため、分かりやすく身近なものとして理解して頂く場の設定、ツールの作成が必要。

本日「聞けてよかった」内容があれば教えてください。

【総評】敷居が高く、飲食店には無理では？と思われがちなHACCPだが、現場レベルに寄り添い、「できる範囲できっちりやっていく」、「当たり前前を当たり前にする」という水準、アプローチであれば現場にも浸透しやすい印象。逆に、飲食店の具体的作業に即した内容でなければ浸透しないことも改めて実感。

本日「もっと知りたかった」「知りたいのになかった」内容があればご指摘ください。

【総評】情報過多になりがちで、結局何を、いつから、どうするのが見えなければ、不安に思うばかりである。ある程度のスピード感を持ちながら、具体的な内容の情報発信が必要。

その他、ご意見ありましたらお聞かせください。

【総評】飲食店によって意識や運用の水準に差がある。安全管理が目に見える形(シールなど)で対応して欲しいとの要望もあり。また、チェックシートの利用頻度にも疑問が投げかけられている(頻度、項目数によって精度が下がる危険性:項目を読まずただ記入するおそれ)。定期的に行うもの、日々行うもの、異常時のみ記録するもの等、強弱をつける必要性を感じる。

「はい」(希望する)と答えた方は、どのような内容を希望されますか？

【総評】飲食店での実運用開始時期、および方法、具体例が知りたいとの要望。

その他

この報告書は、1998年10月1日現在までの調査結果に基づき、本報告書の作成に当たっては、関係機関及び関係者から提供された資料に基づき、調査結果を整理し、分析したものである。本報告書の作成に当たっては、関係機関及び関係者から提供された資料に基づき、調査結果を整理し、分析したものである。

この報告書は、1998年10月1日現在までの調査結果に基づき、本報告書の作成に当たっては、関係機関及び関係者から提供された資料に基づき、調査結果を整理し、分析したものである。

調査結果の整理と分析

この報告書は、1998年10月1日現在までの調査結果に基づき、本報告書の作成に当たっては、関係機関及び関係者から提供された資料に基づき、調査結果を整理し、分析したものである。

調査結果の整理と分析  
この報告書は、1998年10月1日現在までの調査結果に基づき、本報告書の作成に当たっては、関係機関及び関係者から提供された資料に基づき、調査結果を整理し、分析したものである。

この報告書は、1998年10月1日現在までの調査結果に基づき、本報告書の作成に当たっては、関係機関及び関係者から提供された資料に基づき、調査結果を整理し、分析したものである。

この報告書は、1998年10月1日現在までの調査結果に基づき、本報告書の作成に当たっては、関係機関及び関係者から提供された資料に基づき、調査結果を整理し、分析したものである。

この報告書は、1998年10月1日現在までの調査結果に基づき、本報告書の作成に当たっては、関係機関及び関係者から提供された資料に基づき、調査結果を整理し、分析したものである。

この報告書は、1998年10月1日現在までの調査結果に基づき、本報告書の作成に当たっては、関係機関及び関係者から提供された資料に基づき、調査結果を整理し、分析したものである。

卒業生対象「飲食店HACCP」試用結果について

大阪、東京で「飲食店へのHACCP導入の考え方」セミナーを開催(別紙②)し、その際、実際にマニュアルを試用希望頂ける方を募集。試用後にフィードバック頂いた意見である。

大阪、東京セミナー参加者のうち、「飲食店HACCP」試用を希望された方

参加者16名うち試用希望1名

大阪 参加者24名うち試用希望5名

東京 計6名(15%)

＜一定期間、「飲食店HACCP」を試用頂き、フィードバック頂いた意見＞

【項目について】

設問	項目	内容
1	体調管理(体調チェック)	最悪、営業停止になることも認識できるようにするべき。
21	施設設備	保健所のチェック箇所の維持がきちんとなされているか確認。
28	施設設備	店舗回転をあげるために店舗休業日に不特定の方に店舗を貸す場合あり。貸す方も借りる方も施設や器具、食器等の衛生管理が必要では。
53	トレーサビリティ	生鮮食品のみならず、加工食品の項目も確認するように。
84	提供	お客様に提供した食事内容が後日確認できるような伝票管理が必要(事故発生時、保健所からの確認時に役立つ)。
84	提供	パーティーなどの大皿料理の提供についてのルール(加熱、提供時間管理など)
84	提供	店舗間移動に関する衛生についての記載が欲しい(例えばハンジューによる移動、工房から店舗へ)。
98	嘔吐物の処理	処理に必要な備品を揃えているかのチェックが必要。
98	嘔吐物の処理	処理した後の処分方法ルールがあるかのチェックが必要。

【必要と思うサンプル、ひな形について】

設問	項目	サンプル、ひな形
1	体調管理(体調チェック)	特に有効な対処ルールの具体例
26	施設設備	客席に不要なもの(ルール)のサンプル
59,60	受入検品	異常時に記録するための記録表等のサンプル
全般		「いいえ」にチェックが入った場合の具体的な対策例(コラムではなく)が欲しい

【形式、運用方法について】

- ・**確実に記録に残すべき項目がもっとも分かりやすく表示されると良い。**(食中毒などの事故時に保健所から確認が入る項目など)
- ・このマニュアルがスマホやPCなどの機器と運動できると良い。
- ・従業員教育用動画も合わせてアップして欲しい。
- ・記録用紙(チェックシート)はコピーすればすぐ使えるように。
- ・チェックする対象者が混在しているように感じる。(ルール、マニュアル等の管理はオーナー、爪の長さ等は従業員など)

【全体への意見】

- ・世界で一番厳しい内容にすれば、海外の日本料理店が本店する際にプレミアムもつき、海外の日本料理店は日本のHACCPの基準をクリア(または取得)していないければ、日本料理店とうたえないということになれば、価値が高くなり、HACCPを取得する店も増えるのではないでしょうか。(日本からの発信)
- ・HACCPを導入し、運用することによる、具体的なメリットがあまり前面に出ていないと感じる。

この報告書は、1990年4月1日現在までの調査結果に基づき、本邦の労働市場の現状と今後の展望について、関係者への参考とする。

調査対象：1990年4月現在、本邦の労働市場  
調査方法：労働市場調査、労働市場調査、労働市場調査  
調査期間：1990年4月1日現在までの調査結果

調査対象：1990年4月現在、本邦の労働市場  
調査方法：労働市場調査、労働市場調査、労働市場調査  
調査期間：1990年4月1日現在までの調査結果

本報告書は、1990年4月1日現在までの調査結果に基づき、本邦の労働市場の現状と今後の展望について、関係者への参考とする。

調査対象：1990年4月現在、本邦の労働市場  
調査方法：労働市場調査、労働市場調査、労働市場調査  
調査期間：1990年4月1日現在までの調査結果

調査対象：1990年4月現在、本邦の労働市場  
調査方法：労働市場調査、労働市場調査、労働市場調査  
調査期間：1990年4月1日現在までの調査結果

調査対象：1990年4月現在、本邦の労働市場  
調査方法：労働市場調査、労働市場調査、労働市場調査  
調査期間：1990年4月1日現在までの調査結果

調査対象：1990年4月現在、本邦の労働市場  
調査方法：労働市場調査、労働市場調査、労働市場調査  
調査期間：1990年4月1日現在までの調査結果

調査対象：1990年4月現在、本邦の労働市場  
調査方法：労働市場調査、労働市場調査、労働市場調査  
調査期間：1990年4月1日現在までの調査結果

調査対象：1990年4月現在、本邦の労働市場  
調査方法：労働市場調査、労働市場調査、労働市場調査  
調査期間：1990年4月1日現在までの調査結果



質問	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
現在、飲食業に従事されていますか？	はい	はい	はい	はい	いいえ	はい	はい	はい	はい	はい	はい	はい	はい	はい	はい	はい
「はい」と回答された方、事業種別は？	ホテル	ホテル	西洋料理	製菓、喫茶	和洋食	和洋食	和洋食	和洋食	和洋食	和洋食	和洋食	和洋食	和洋食	和洋食	和洋食	和洋食
「はい」と回答された方、料理ジャンルは？	ホテル	ホテル	西洋料理	製菓、喫茶	和洋食	和洋食	和洋食	和洋食	和洋食	和洋食	和洋食	和洋食	和洋食	和洋食	和洋食	和洋食
飲食店でもHACCPの導入が促されておられることをご存知ですか？	14	25	80	10	12	70	40	8	1	300	500	2700	100	30	50	72
飲食店でもHACCPの導入が促されておられることをご存知ですか？	25	1300	80	10	12	70	40	8	1	300	500	2700	100	30	50	72
本日のセミナーに参加した目的は何ですか？	飲食業に関わらず自社のレベルをあげたい	飲食業に関わらず自社のレベルをあげたい	HACCPの導入について詳しく知りたかった	HACCPの導入について詳しく知りたかった	HACCPの導入について詳しく知りたかった	HACCPの導入について詳しく知りたかった	HACCPがどんなものかを知りたい	HACCPがどんなものかを知りたい	HACCPがどんなものかを知りたい	以前から知っていた(自己の品質管理)	以前から知っていた(自己の品質管理)	以前から知っていた(自己の品質管理)	以前から知っていた(自己の品質管理)	以前から知っていた(自己の品質管理)	以前から知っていた(自己の品質管理)	以前から知っていた(自己の品質管理)
本日のセミナーを受けて、「一般的なHACCP」と「飲食店HACCP」の違いは理解できましたか？	はい	はい	はい	はい	いいえ	はい	はい	はい	はい	はい	はい	はい	はい	はい	はい	はい
本日もっと知りたかった「加」の方向性が決まれば、是非講習して欲しい。	はい	はい	はい	はい	いいえ	はい	はい	はい	はい	はい	はい	はい	はい	はい	はい	はい
その際、ご意見がありましたらお聞かせください。	はい	はい	はい	はい	いいえ	はい	はい	はい	はい	はい	はい	はい	はい	はい	はい	はい
「はい」と回答された方、本日のセミナーの満足度を教えてください。	満足度が高い	満足度が高い	満足度が高い	満足度が高い	満足度が高い	満足度が高い	満足度が高い	満足度が高い	満足度が高い	満足度が高い	満足度が高い	満足度が高い	満足度が高い	満足度が高い	満足度が高い	満足度が高い
「はい」と回答された方、どのような内容に興味がありましたか？	各チェック項目の内容	各チェック項目の内容	飲食店HACCPが実際にどうなるか	飲食店HACCPが実際にどうなるか	飲食店HACCPが実際にどうなるか	飲食店HACCPが実際にどうなるか	今後の進捗具合が気になる	今後の進捗具合が気になる	今後の進捗具合が気になる	最新の状況の把握	最新の状況の把握	最新の状況の把握	最新の状況の把握	最新の状況の把握	最新の状況の把握	最新の状況の把握
その他																







業態別のマニュアルについて(食品衛生監視員の監視ポイント参照)

食品衛生監視員の監視ポイント資料より、業態別(定食屋、焼鳥屋など)に特化すべき内容のピックアップを試みた。しかしながら、相互に重複する部分がほとんどで(いずれにおいても加熱や非加熱があり、化学物質の誤使用、製氷機やサービスマニュアルに就いたマニュアルとしており、どの食材を使用しても網羅できるような作成している。とはいえ、同じ取り扱い方でも、食材が変われば提供するメニューも当然異なることから、業態別のマニュアルを提示するならば、**項目やコラム内において、業態を表現するに相語がないよう作成する必要がある(例えば、館屋用のマニュアルで「加熱」の項目やコラムには、肉を活用したものでなく、魚を事例として提供できるように、ということ)。**

※下記「定食屋」と「レストラン」でも、色別の通り重複する部分が多い

定食屋(加熱あり、非加熱あり)		具体的対策	
内容	病因	内容	病因
酒瓶、醤油瓶の他用途(洗剤、殺菌剤入れ)への使用と誤飲	化学物質の誤使用	消毒薬の誤使用	化学物質(洗剤、消毒薬)
ねぎなどの非加熱野菜、生もの(薬味用、白髪ねぎ、かいわれ、ワカメなど)	病原性大腸菌	細菌	細菌
カキ等二枚貝の取り扱い(牡蠣フライなど)	ノロウイルス	ウイルス	ウイルス
鶏肉(チキンカツ、から揚げ)	カンピロバクター	細菌	細菌
牛肉(サイコロステーキ)	腸管出血性大腸菌	細菌	細菌
卵(丼もの)	サルモネラ	細菌	細菌
魚介類(刺身)	腸炎ビブリオ	細菌	細菌
小鉢	変質	細菌、変質	細菌
残りご飯	セレウス	細菌	細菌
前日仕込み(カレー、シチュー、ほうれんそうの煮びたし)	ウエルシュ	細菌	細菌
製氷機	菌やウイルス二次汚染	細菌、ウイルス	細菌
サービスマスク(指を入れない)		細菌、ウイルス、不衛生	

レストラン(加熱あり、非加熱あり)		具体的対策	
内容	種別	内容	種別
卵(マヨネーズ、オムレツ)	細菌	冷蔵保存、作り置きしない	細菌
ワイン瓶の他用途(洗剤、殺菌剤入れ)への使用と誤飲	化学物質の誤使用	消毒薬の誤使用	化学物質(洗剤、消毒薬)
ねぎなどの非加熱野菜、生もの(アルファルファ、かいわれなど)	病原性大腸菌	細菌	細菌

この本を著す時、著者は、この書が、世界中の人々に読まれることを望んで書かれたものである。...

著者について... 著者は、この書が、世界中の人々に読まれることを望んで書かれたものである。...

著者	題名	巻数	出版年	出版社	備考
...	...	...	...	...	...

著者がこの書に込めた思いや、著者の経歴について詳しく説明されている。...

著者の経歴や、著書について詳しく説明されている。...

著者について、著者の経歴や、著書について詳しく説明されている。...

この書は、著者がこの書に込めた思いや、著者の経歴について詳しく説明されている。...

カキのパックを開ける際は、必ず流しで行い、周囲への飛び散りが無いようにすること。カキを触った手は、十分な流水で洗浄剤を用いて洗浄し、ペーパーで拭いた後、アルコールで殺菌すること。その後の作業でも、手指の消毒、器具の消毒も忘れないこと。カキは、他の食品に触れないよう保管すること。カキフライは、冷凍の場合には、180°C4分の加熱をする。他のカキ料理についても、中心温度85°C1分以上の加熱を行うこと。解凍の場所、作業後の手洗い

ノロウイルス ウイルス

カンピロバクター 細菌

カキ等二枚貝の取り扱い(牡蠣フライなど)

鶏肉(チキンカツ、から揚げ)

焼き鳥(加熱あり、非加熱あり)

鶏肉の生肉もしくは加熱不十分で提供

酒瓶、醤油瓶の多用塗、誤飲

ねぎなどの非加熱野菜、生もの(かいわれ、ワカメなど)

卵

つめ(たれ)

寿司(加熱あり、非加熱あり)

魚介類(刺身)

酒瓶、醤油瓶の多用途、誤飲

ツマ、ねぎなどの非加熱野菜、生もの(かいわれなど)

カキなど二枚貝

ノロウイルス

ウイルス

卵

うなぎ、すっぽん

ガリ、わさび

つめ(たれ)

出前

居酒屋(加熱あり、非加熱あり)

卵、肉、うなぎ、すっぽん、野菜、鶏、魚

焼肉(加熱あり、非加熱あり)

卵、肉、野菜、鶏、果物

中華料理(加熱あり、非加熱あり)

卵、肉、魚介、飯もの、野菜

そば(加熱あり、非加熱あり)

卵(うすら)、肉、鶏、魚介、野菜

具体的対策

生肉を提供しない、生肉を触った手の十分な洗浄消毒、器具の使い分け

空きビンは使用しない。使用の場合は、誰が見ても分かる表示をすること。

泥などが無いよう、十分に洗浄してから使用すること。非加熱野菜の場合、次皿等用いて、殺菌してからの使用が望ましい。お客様へ提供できる状態での当日消費とすること。

冷蔵保存、作り置きしない、十分な加熱

火入れを毎日行う

具体的対策

解凍の場所、迅速な下処理、使用後の器具・手指の洗浄、目視確認

空きビンは使用しない。使用する場合は、誰が見ても分かる表示をすること。

泥などが無いよう、十分に洗浄してから使用すること。非加熱野菜の場合、次皿等用いて、殺菌してからの使用が望ましい。お客様へ提供できる状態での当日消費とすること。

カキのパックを開ける際は、必ず流しで行い、周囲への飛び散りが無いようにすること。カキを触った手は、十分な流水で洗浄剤を用いて洗浄し、ペーパーで拭いた後、アルコールで殺菌すること。その後の作業でも、手指の消毒、器具の消毒も忘れないこと。カキは、他の食品に触れないよう保管すること。カキフライは、冷凍の場合には、180°C4分の加熱をする。他のカキ料理についても、中心温度85°C1分以上の加熱を行うこと。

冷蔵保存、作り置きしない、十分な加熱

器具、手指の洗浄消毒を徹底

同じ容器への継ぎ足しをしない

火入れを毎日行う

2時間以内に喫食の目安を伝える、喫食時間から逆算して直前に届ける

具体的対策

具体的対策

具体的対策

具体的対策

... the ... of ...

... the ... of ...

... the ... of ...

... the ... of ...

... the ... of ...

... the ... of ...

... the ... of ...

... the ... of ...

... the ... of ...

... the ... of ...

... the ... of ...

... the ... of ...

... the ... of ...

... the ... of ...

... the ... of ...

... the ... of ...

... the ... of ...

... the ... of ...

... the ... of ...

... the ... of ...

... the ... of ...

... the ... of ...

... the ... of ...

... the ... of ...

... the ... of ...

... the ... of ...

... the ... of ...

... the ... of ...