

# HACCP運用マニュアル

---

株式会社マリンポリス

発行日：2026年5月19日

発行：本部 石井

# 1. このマニュアルについて

2026年5月20日（水）より、全21店舗でHACCP（食品衛生管理）の本格運用を開始します。  
本マニュアルは店長・スタッフ向けの運用ガイドです。  
不明点は本部の石井までご連絡ください。

## 2. なぜHACCPが必要か

2021年6月から飲食店にHACCPが法律で義務化されています。  
記録がない状態で食中毒等が発生した場合、営業停止期間の延長や罰金の対象となります。  
本日からの記録は、会社・店舗・お客様を守るための重要な証拠です。

## 3. 1日のルーティン

毎日4回、スマホからチェック記録を送信していただきます。合計16項目です。

タイミング：開店30分前まで

### ● 開店前チェック：6項目

- No.1 冷蔵庫の温度確認 **CCP-2**
- No.2 冷凍庫の温度確認 **CCP-2**
- No.3 従業員全員の体調確認
- No.4 受入検品の実施 **CCP-1**
- No.5 まな板・包丁の食材別区分確認
- No.5b 前日シャリの使用前確認(前日シャリを保管した日のみ)

タイミング：仕込み時・調理時

### ● 営業中チェック：3項目

- No.6 アニサキス目視確認
- No.7 加熱調理品の中心温度確認 **CCP-5**
- No.8 ホットキープ温度確認

タイミング：15～17時

### ● アイドルタイムチェック：2項目

- No.9 コンベア全皿一掃廃棄 **CCP-4**
- No.10 冷蔵・冷凍庫温度確認(2回目) **CCP-2**

タイミング：退店前

### ● 閉店後チェック：5項目

11. No.11 シャリ処理確認 **CCP-3**
12. No.12 シャリロボ分解・洗浄・消毒
13. No.13 コンベア・レーンの清掃・消毒
14. No.14 調理場・器具の清掃・消毒
15. No.15 冷蔵・冷凍庫ドア閉・最終温度確認 **CCP-2**

## 4. アプリの使い方

ホーム画面のアイコンをタップ → 該当タイミングを選択（時刻から自動判定されますが手動変更も可能） → チェック項目に回答 → 送信ボタンを押す。

**タイミングを忘れた場合**：アプリ起動時のホーム画面に「本日の記録状況」が表示されるので、未記録のタイミングが一目でわかります。

## 5. NGがあった場合

「 OK」または「 NG」を選択する項目でNGを選んだ場合、是正内容の入力欄が表示されます。何を確認して、どう対応したかを記入してください。

**CCP** 項目（赤いラベル）でNGがあった場合、本部の石井に自動でメールが届きます。

### 🚨 即報告が必要な事象

以下が発生した場合は、アプリ記録に加えて**即電話または社内メール**で石井までご報告ください。

- 冷蔵・冷凍庫の温度異常
- 受入検品でNGの食材を受け取った
- 従業員の体調不良(下痢・嘔吐・発熱)

### 📝 アプリ記録のみで良い事象

以下はアプリへの記録のみで構いません。

- コンベア全皿一掃の実施忘れ
- シャリロボ洗浄の実施忘れ
- その他、軽微な逸脱で店舗内では是正完了したもの

## 6. 重要な変更点（必読）

### 6-1. シャリの管理（最重要）

#### pH管理

酢の配合で **pH 4.6以下** を担保すること。全店統一レシピを遵守してください。


#### 提供中の保管温度

20～25℃の常温管理（これまで通り）。冷蔵庫保管は**禁止**です（パラパラになり品質劣化のため）。

#### 翌日持ち越しのルール

原則は当日使い切りですが、少量に限り以下の条件で翌日持ち越しを認めます。




1. 少量に限る
2. ホットケースで保温管理（下段に熱湯を入れた2段重ね保温）
3. 閉店後チェックで **CCP-3** 「少量保管」を選択
4. 翌朝・開店前チェック No.5b 「前日シャリの使用前確認」を記録
5. 異臭・変色があれば即廃棄

 条件を一つでも満たせない場合は**廃棄**してください。

「もったいない」という気持ちより、お客様の安全が常に優先です。

#### アプリでの記録方法

閉店後チェック「**CCP-3** シャリ処理確認」では以下の3択から選択してください。

-  **全廃棄** → 当日中に全量を廃棄した場合
-  **少量保管** → ホットケースで保温管理（下段に熱湯を入れた2段重ね保温）し翌日使用する場合。「少量保管」を選択後、時刻欄に保管開始時刻を入力
-  **異常** → 異臭・変色など異常があった場合。是正内容欄に詳細を記入

※「少量保管」とは必ずホットケース保温のことです。

※冷蔵庫保管は禁止です（品質劣化のため）。

#### 毎日の記録フロー

閉店後チェック

**CCP-3** 「全廃棄」または「少量保管」を選択

↓

翌朝・開店前チェック

No.5b 「前日シャリの使用前確認」

異常なし → 使用可

異常あり → 即廃棄・アプリに記録

シャリの状態は、毎朝**目と鼻**で確認すること。

### 6-2. 二枚貝の衛生管理

二枚貝（あさり・ホッキ貝・ハマグリ・ホタテ等）はノロウイルス・腸炎ビブリオなどの食中毒リスクが特に高い食材です。扱う二枚貝は店舗・季節により異なりますが、**全ての二枚貝で以下の管理を徹底**してください。

#### 6-2-1. 加熱用二枚貝（あさり・ボイル済み冷凍など）

##### ▼パターンA：保温器（ホットケース）がある店舗

1. **沸騰した鍋（90℃以上）** に投入して瞬間解凍

2. 解凍後すぐ**ホットケース（60℃以上）**で保温
3. 提供時に料理の器に取り出して提供

#### ポイント

- 危険温度帯（10～60℃）を通過する時間がほぼゼロ
- 保温中も60℃以上を維持
- ホットケース庫内温度の**実測確認が必須**（6-7参照）

#### ▼パターンB：保温器がない店舗

1. **流水解凍**（流しっぱなしで15～30分）
2. 解凍後すぐ**冷蔵庫（5℃以下）**で保管
3. オーダー時に**電子レンジで再加熱**
4. 加熱後に料理の器に取り出して提供

#### ポイント

- 解凍は短時間で完了
- 冷蔵5℃以下で細菌増殖を抑制
- 提供直前に再加熱して安全確保
- 解凍日時をラベルに記載・**48時間以内**使い切り


### 6-2-2. 生食用二枚貝（ホッキ貝・ハマグリ・ホタテ等の寿司ネタ）

1. 仕入時に「**生食用**」表示を必ず確認
2. 流水解凍（冷蔵庫解凍は禁止）
3. 解凍後すぐ**冷蔵5℃以下**で保管
4. 解凍後**24時間以内**に使い切り（加熱用より厳しい基準）
5. 異常（色・におい）があれば即廃棄
6. 専用まな板・包丁を使用（生魚・貝類用）

#### ポイント

- 生食用は加熱工程がないため管理が厳格
- 48時間ではなく**24時間以内**使い切り
- 「生食用」表示のない二枚貝の生食提供は**法令違反**

### 6-2-3. 全二枚貝共通の禁止事項

 以下の方法は**重大な逸脱**です。発見次第、即座に中止し本部へ即報告してください。

#### **×** 冷蔵庫解凍

解凍に12～24時間かかり、表面温度が5℃を超える時間が長いいため菌が増殖する

#### **×** 保温器解凍（解凍目的での使用）

「解凍するため」に保温器に長時間入れるのは禁止

※パターンAは「瞬間解凍した後に保管」する方法

#### **×** 温水・ぬるま湯解凍（30～70℃）

危険温度帯に長時間さらされるため

#### **×** 常温放置

夏場は特に菌が増殖する

### 6-2-4. 取扱い記録

二枚貝は仕入時期・産地によって衛生状態が変動します。以下のラベル管理を継続してください。

- 仕入日（解凍開始日）をラベルに記載
- 「**生食用**」「**加熱用**」の区分をラベルに明記
- 使用期限（加熱用48時間・生食用24時間）

## 運用区分の申告について

各店舗は加熱用二枚貝の運用パターン（A/B）をリリース日（5月20日）までに本部・石井まで社内メールで申告してください。

## 6-3. コンベア管理の新ルール

### アイドルタイム移行時

15～17時の間に、コンベア上の全皿を一扫廃棄してください。これまで店長判断だった廃棄基準を、全店統一の基準とします。

### 閉店時

残存する全皿を廃棄してください。

### お客様対応

お客様が手を触れた皿・戻された皿は即座に廃棄してください。

### 清掃

営業終了後、コンベアベルトを拭き取り洗浄し、アルコール消毒してください。

## 6-4. まな板・包丁の食材別専用使用

### ルールを明文化します

従来の習慣的な使い分けを、明文化されたルールとして全店統一します。

使い分け基準：

- 生魚・貝類専用
- 加熱調理用
- その他食材用

色分けまな板・包丁の導入は将来的な目標として検討中です。現状は専用使用の徹底をお願いします。

新人スタッフへの伝達は先輩スタッフが担当してください。

## 6-5. グローブの運用

### 握り担当（ネタ場）

薄手グローブを着用してください。

### 重要

グローブを着用していても、アルコール消毒・手洗いは徹底してください。グローブは免罪符ではなく補助です。

## 6-6. 中心温度計について

### 現状

加熱調理（**CCP-5**）はOK/NG記録で運用します。75℃1分以上を満たしているかを判断して入力してください。

### 中心温度計の活用

全21店舗に1本ずつ配備予定の中心温度計は、**判断のサポートツール**としてご活用ください。記録方式はOK/NGで統一します。（温度の数値記録は不要です）

### 判断基準

- **中心温度計を使う場合**：75℃以上の数値を確認してOK選択
- **中心温度計がない場合**：火の通り具合を目視・触感で判断してOK/NG選択

## 6-7. ホットケース・おしぼりウォーマーの運用基準

ホットケース保温（シャリ翌日保管・あさり保温など）で使用する機器の温度管理について。

### 使用可能な機器

専用ホットケース、またはおしぼりウォーマーで庫内温度60℃以上を保てるもの。

### 使用前の必須確認

1. 庫内温度計を入れて実測する
2. 60℃以上が安定して維持できることを確認
3. 60℃を下回る機器は**使用禁止**

### 運用ルール

1. 食材は蓋付き容器に入れて保管
2. 容器の蓋は開けたままにしない
3. ピーク時間帯に温度を実測（記録は不要・確認のみ）

### 代替案

庫内温度が60℃を下回る場合は、**冷蔵保管→電子レンジ加熱**の方式に統一する。

### 温度計について

庫内温度計は本部から各店舗に配布予定です。配備までは、既存の調理用温度計で代用してください。

## 7. 従業員の体調管理

---

### 症状がある場合

スタッフが症状を申告 → 店長が状況を確認・判断 → 就業制限が必要な場合 → 店長が即日、石井に報告（事後報告でも可・現場判断を尊重）

### 就業制限の基準

#### 即日就業停止

- 下痢・嘔吐・発熱のいずれかあり

#### 就業停止を検討

- 同居家族にノロ疑いの症状あり（症状がなくても店長判断）

#### 配置転換

- 手指に傷・化膿あり → ネタ場・盛り付け業務から外す

### 休業中の扱い

#### 会社の指示で就業停止した場合

休業補償（平均賃金の60%以上を支給）

#### 本人の申し出で休んだ場合

欠勤扱いまたは有給休暇

### 復帰基準

- 症状消失後48～72時間以上経過
- 医療機関を受診し復帰許可を得ている（ノロ疑いの場合）
- 店長が状況を確認し承認している

## 8. 消毒液の運用

---

### 2種類を使い分けます

#### アルコール消毒液

日常的な手指消毒・調理器具消毒に使用

#### 塩素系消毒液

ノロウイルス対応に使用（アルコールのみでは不十分）

### 塩素系消毒液の濃度

- 器具・設備の消毒：200ppm（水1Lに対し約3ml・6%製品）
- 嘔吐物処理後の消毒：1000ppm（水1Lに対し約17ml・6%製品）

### 塩素系消毒液使用時の注意

- 必ず換気をする
- ゴム手袋を着用する
- 他の洗剤と絶対に混ぜない

## 9. 2槽シンクの運用

---

第1槽：洗浄槽

第2槽：すすぎ槽

消毒は別途、消毒液への浸漬または拭き取りで実施してください。

## 10. 通信障害時の対応

---

ネットワーク障害でアプリが動かない場合：

1. 紙にメモで記録（時刻・項目・結果・是正内容）
2. 復旧後にまとめてアプリに入力
3. 本部に状況を報告

## 11. よくあるトラブル

---

### Q. アプリが開かない

A. Chromeブラウザが利用可能か確認。社内システム担当に連絡してください。

### Q. 送信ボタンを押しても反応しない

A. 通信状況を確認後、再送信。それでも送信できない場合は紙でメモを残し、復旧後に入力してください。

### Q. 間違って送信した

A. 正しい内容で再送信してください。古いデータは本部で確認・対応します。

### Q. タイミングを間違って選んだ

A. そのまま送信せず、戻って正しいタイミングを選び直してください。

## 12. 月次振り返り

---

毎月、本部が21店舗のデータを集計し、店長に社内メールで月次サマリーをお送りします。

各店長は翌月の改善目標を1～2項目設定し、社内メールで石井にご報告ください。

翌月末に達成状況を一緒に振り返ります。