

HACCP の考え方を取り入れた衛生管理

(小規模な一般飲食店事業者向け)



やることは3ステップ!

ステップ1 衛生管理計画を作る(一般的衛生管理と重要管理)

ステップ2 計画を実施する

ステップ3 実施したことを記録に残す

●ステップ1 衛生管理計画を作る(一般的衛生管理と重要管理)

➤ 一般的衛生管理

下記①~④の項目について、いつどのように行い、問題があった時はどうするのかを決める。

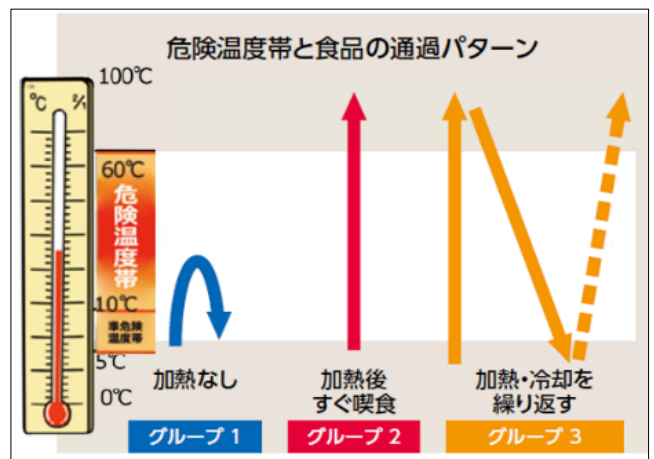
- ① 原材料の受入れの確認
- ② 冷蔵・冷凍庫の温度の確認
- ③-1 交差汚染・二次汚染の防止
- ③-2 器具等の洗浄・消毒・殺菌
- ③-3 トイレの洗浄・消毒
- ④-1 従業員の健康管理等
- ④-2 手洗いの実施



➤ 重要管理

調理工程ごとにメニューを3つのグループに分類し、グループごとにチェックする方法を決める。

- グループ1 加熱なし
- グループ2 加熱して熱いまま提供する
加熱した後、高温保管する
- グループ3 加熱した後冷却する
加熱した後、冷却し再加熱する



●ステップ2 計画を実施する

ステップ1で決めた計画に従って、毎日実施する。

●ステップ3 実施したことを記録・保管する

実施した結果を毎日記録する。問題があったときは、その内容も記録する。



一般的衛生管理計画（記入例）



一般的衛生管理のポイント			
①	原材料の受入の確認	いつ	原材料を納入したとき
		どのように	外観、におい、包装の状態、表示(期限、保存方法)を確認する
		問題があったとき	返品し、交換する
②	庫内温度の確認 (冷蔵庫・冷凍庫)	いつ	始業前
		どのように	温度計で庫内温度を確認する(冷蔵:10℃以下、冷凍:-15℃以下)
		問題があったとき	異常の原因を確認、設定温度の再調整/故障の場合は修理を依頼食材の状態に応じて使用しない又は加熱して提供
③-1	交差汚染、二次汚染の防止	いつ	作業中
		どのように	冷蔵庫内の保管を材料別にするまな板、包丁などの器具は、用途別に使い分け、扱った都度、十分に洗浄・消毒する。
		問題があったとき	生肉等による汚染があった場合は加熱して提供又は使用しない。
③-2	器具等の洗浄・消毒・殺菌	いつ	使用後
		どのように	使用の都度、まな板、包丁、ボウル等の器具類を洗浄し、消毒する。
		問題があったとき	使用時に汚れなどが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄・消毒する。
③-3	トイレの洗浄・消毒	いつ	始業前、業務終了後、汚れたとき
		どのように	汚れていた場合は、手順に沿って、洗浄・消毒を行う。特に、便座、水洗レバー、手すり、ドアノブ等は念入りに消毒する。
		問題があったとき	洗剤で再度洗浄・消毒する。
④-1	従業員の健康管理等	いつ	始業前
		どのように	従業員の体調、手の傷の有無、作業着が清潔かの確認を行う。
		問題があったとき	下痢等の症状がある場合は調理作業をさせない。手に傷がある場合には、絆創膏をつけた上から手袋を着用させる。汚れた作業着は交換させる。
④-2	手洗いの実施	いつ	トイレの後、厨房に入った時、盛り付けの前、作業内容変更時、生肉や生魚などを扱った後、お金をさわった後、清掃を行った後
		どのように	石鹸を使って洗った後、アルコール消毒をする。
		問題があったとき	従業員が必要なタイミングで手を洗っていないことを確認した場合には、すぐに手洗いを行わせる。

重要管理計画（記入例）



重要管理のポイント			
	分類	メニュー	チェック方法
グループ1	加熱しない料理	刺身、冷奴	冷蔵庫の温度を確認する 冷蔵庫から取り出したらすぐに提供する
	加熱して熱いまま提供する料理	ハンバーグ 焼き鳥 唐揚げ	火力と時間、肉汁、見た目、焼き上がりの触感、油の温度、揚げ時間、油に入れる量 など
グループ2	加熱した後、高温保管する料理	ライス	触感、見た目 など
	加熱した後、冷却する料理	ポテトサラダ	速やかに冷却、冷蔵庫から取り出したらすぐに提供
グループ3	加熱した後、冷却し再熱する料理	カレー スープ	速やかに冷却、再加熱時は気泡や見た目で判断

一般的衛生管理計画（様式）



一般的衛生管理のポイント			
①	原材料の受入の確認	いつ	
		どのように	
		問題があったとき	
②	庫内温度の確認 (冷蔵庫・冷凍庫)	いつ	
		どのように	
		問題があったとき	
③-1	交差汚染、二次汚染の防止	いつ	
		どのように	
		問題があったとき	
③-2	器具等の洗浄・消毒・殺菌	いつ	
		どのように	
		問題があったとき	
③-3	トイレの洗浄・消毒	いつ	
		どのように	
		問題があったとき	
④-1	従業員の健康管理等	いつ	
		どのように	
		問題があったとき	
④-2	手洗いの実施	いつ	
		どのように	
		問題があったとき	

重要管理計画（様式）



重要管理のポイント			
	分類	メニュー	チェック方法
グループ1	加熱しない料理		
グループ2	加熱して熱いまま提供する料理		
	加熱した後、高温保管する料理		
グループ3	加熱した後、冷却する料理		
	加熱した後、冷却し再熱する料理		

一般的衛生管理計画実施記録（様式）



月	①	②	③-1	③-2	③-3	④-1	④-2	記録者	特記事項	確認印
	原材料の受入の確認	庫内温度の確認（冷蔵庫・冷凍庫）	交差汚染、二次汚染の防止	器具等の洗浄・消毒・殺菌	トイレの洗浄・消毒	従業員の健康管理等	手洗いの実施			
1日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
4日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
6日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
8日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
13日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
14日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
16日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

営業した日は毎日記録してね



重要管理計画実施記録（様式）



分類	グループ1	グループ2		グループ3		記録者	特記事項	確認者
	加熱しない料理	加熱して熱いまま提供する料理	加熱した後、高温保管する料理	加熱した後、冷却する料理	加熱した後、冷却し再熱する料理			
月	メニュー							
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
6日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
8日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
13日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
14日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
16日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

記録は1年間保管してね





水戸市保健所 保健衛生課 食品衛生係

〒310-0852 水戸市笠原町 993-13

TEL 029-243-7328

※本リーフレットについて

厚生労働省の「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」を参考に作成しています。

本リーフレットの詳細及び他業種については以下のサイトをご確認ください。

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.htm

