HACCPの考え方を取り入れた
衛生管理について
（小規模な一般飲食店事業者向け）

～衛生管理計画に沿った実施の記録編～

作成　大津市保健所

業界団体が作成した手引書を参考にした場合の実施内容について

小規模な一般飲食店事業者の場合、**公益社団法人日本食品衛生協会が作成した手引書を参考にして、以下の内容を実施**していれば、「HACCPに沿った衛生管理」を遵守していると見なされます。

1. 手引書の解説を読み、自分のお店ではどういったことが食品による事故の原因となるかを理解する。
2. 手引書のひな形を使って、衛生管理計画と必要に応じて手順書を準備する。
3. 衛生管理計画と手順書の内容を自分のお店の従業員に伝える。
4. 手引書の記録様式を利用して、衛生管理の**実施状況を記録し、保存する。**
5. 記録を定期的に振り返り、必要に応じて**衛生管理計画等の内容を見直す。**

業界団体が作成した手引書の掲載箇所について

厚生労働省のホームページに業界団体が作成した手引書が掲載されています。

ご自身のお店にあった手引き書を選んで、必要に応じて使用してください。

検索　厚生労働省　HACCP　手引書

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理とは？

- 食中毒予防の三原則（つけない、ふやさない、やっつける）を基本として、今取り組んでいる衛生管理とメニューに応じた注意点をあらかじめ衛生管理計画として明確にし、実施し、記録する。この一連の作業のことです。

- 実施することは以下の3つのステップになります。

1. 衛生管理計画の作成
2. 計画に基づく実施
3. 実施したことの確認、記録

計画に基づいて実施しましょう

計画に従って日々の衛生管理を
確実に実施しましょう。

始業前には手を洗うようにと言われたから、取りあえず手を水で濡らせばいいんだよね。

始業前には、衛生管理計画書やこのパンフレットのとおり、石けんで衛生的な手洗いを2回するんだよね。

確認・記録をしましょう

実施した結果を記録しましょう。

どうして記録をつけるの？

従業員は自分１人だけだし、記録なんてつける必要あるの？

問題なしの記録ばっかりなのにつけないといけないの？

どうして記録をつけるの？

従業員は自分１人だけだし、記録なんてつける必要あるの？

問題なしの記録ばっかりなのにつけないといけないの？

衛生管理のポイントを明確にすることで、食中毒発生の未然防止になります。また、業務の改善点も見えてきます。

万が一、問題が発生したときに記録があると衛生管理を適切に行っていたことの証拠書類になります。

どうして記録をつけるの？

衛生管理のポイントを明確にすることで、食中毒発生の未然防止になります。また、業務の改善点も見えてきます。

万が一、問題が発生したときに記録があると衛生管理を適切に行っていたことの証拠書類になります。

クレームや食中毒が起きた時、衛生管理をきちんと行っていた証拠がない。衛生管理がいつまでも改善できない。

しっかりと**記録をつけてください**！

1 原材料の受入の確認

分類	① 原材料の 受入の確認
1日	良・否
2日	良・否
3日	良・否

日々 チェック	特記事項	確認者
山田	*4/2朝　小麦粉の袋が破れていたので返品。午後再納品　田中確認*	*4/1～7分 4/8佐藤確認*
山田		
田中		

2 冷蔵・冷凍庫の温度の確認

分類	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫 （℃）
3日	8、-21　　7、-22
4日	15、-23　　7、-22 →再10℃（佐藤確認）
5日	6、-24　　5、-23

日々 チェック	特記事項	確認者
山田	4/4　10時、15℃ 15分後の再確認時10℃ 納品のため、扉開けていたからか。 4/5　10時　冷蔵庫の設定温度を 8℃から5℃に下げた。	4/1～7分 4/8佐藤確認
山田		
田中		

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

分類	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	日々チェック	特記事項
8日	(良)・否	良・(否)	(良)・否	山田	4/8 調理の際まな板に汚れを確認し、再度洗浄。バイトのA君の洗い方甘いか？再指導した。
9日	(良)・否	(良) 否	良・(否)	山田	4/9 14時にB君からトイレが汚れていると報告有。ホール担当のC君に清掃、消毒してもらった。 ノロウイルス処理キット無かったため、購入
10日	(良)・否	(良)・否	(良)・否	田中	4/10 ノロウイルス処理キット受けとり 佐藤

4-1 従業員の健康管理・衛生的作業着の着用など

4-2 衛生的な手洗いの実施

分類	④-1 従業員の健康管理等	④-2 手洗いの実施
8日	良 否	良 否
9日	良 否	良 否
10日	良 否	良 否

日々チェック	特記事項	確認者
山田	*4/8　14:00頃　B君が手を洗わず、厨房に入ったため、注意し、すぐ手洗いさせた。*	*4/8～14分*
山田	*4/9　朝、A君から下痢していると電話あり。本日は休んでもらった。　佐藤*	
田中	*4/10　手洗い方法についてのパンフレット回覧*	*4/16 佐藤確認*

4-1 従業員の健康管理・衛生的作業着の着用など

4-2 衛生的な手洗いの実施

分類	④-1 従業員の健康管理等	④-2 手洗いの実施
8日	良 否	良 否
9日	良 否	良 否
10日	良 否	良 否

日々チェック	特記事項	確認者
山田	*4/8　14:00頃　B君が手を洗わず、厨房に入ったため、注意し、すぐ手洗いさせた。*	*4/8～14分*
山田	*4/9　朝、A君から下痢していると電話あり。本日は休んでもらった。　佐藤*	*4/16 佐藤確認*
田中	*4/10　手洗い方法についてのパンフレット回覧*	

重要管理のポイント

分類	非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供）	加熱するもの（冷蔵品を加熱し、熱いまま提供）	（加熱した後、高温保管）	加熱後冷却し、再加熱するもの	（加熱後冷却するもの）
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

重要管理のポイント

分類	非加熱のもの	加熱するもの（冷	（加熱した後	加熱後冷却	（加熱後冷却
1日					
2日					
3日					

日々チェック	特記事項
山田	*4/1　ハンバーグの内部が赤いとクレーム有り。調理したB君に確認したところ、客が多く急いでいたため、マニュアルを無視し、フライパンを温めずに調理したとのこと。B君に、マニュアルの徹底と確認を再教育した。 また客は、まだハンバーグ食べておらず、謝罪と共に、新たに焼きなおしたハンバーグを提供した。*
山田	
田中	*4/3　昼　客がコップを破損。周囲の客、料理に影響ないこと確認。ホール担当のC君が清掃した。*

④重要管理の実施記録例

２０XX年　　４月

重要管理の実施記録

分類	非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供）	加熱するもの（冷蔵品を加熱し、熱いまま提供）	（加熱した後、高温保管）	加熱後冷却し、再加熱するもの	（加熱後、冷却するもの）	日々チェック	特記事項	確認者
メニュー	刺身、冷奴	ハンバーグ、焼き魚、焼き鳥、唐揚げ	唐揚げ、ライス	カレー、スープ	ポテトサラダ			
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/1 ハンバーグの内部が赤いとクレームがあった。調理したＢ君に確認したところ、急いでいたので確認が十分でなかったとのことであった。Ｂ君に加熱の徹底と確認を再教育した。	4/7 太郎
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		
6日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		
7日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		
8日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		
9日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		
10日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		
11日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		
12日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		
13日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

問題があったときの対応等記載

週に1回程度、責任者等が記録をチェックしたサイン

毎日の衛生管理の実施状況について記録

衛生管理実施者のサイン

記録の保管と振り返り

- 一連の記録は、定期的に確認し、衛生管理の傾向を把握するためにも１年間程度は保管しておきましょう。
- クレームや衛生上、気がついたことなど、同じような問題が発生している場合には、同一の原因が考えられますので対応を検討しましょう。
- 保健所の食品衛生監視員から提示を求められた場合は、速やかに対応しましょう。
- 衛生管理計画の内容については、必要に応じて更新・改訂しましょう。

保健所への報告

- 消費者からの健康被害や食品衛生法に違反する食品等に関する情報については、保健所等へ速やかに連絡しましょう。
- 消費者等から、異味・異臭の発生、異物の混入などの苦情で、健康被害につながるおそれがある場合は、保健所等へ速やかに報告しましょう。
- その他、必要な緊急連絡先もあらかじめ記載しておきましょう。