

HACCPに沿った衛生管理について

■HACCPとは

食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生するおそれのある微生物汚染等の潜在的な危害を分析（Hazard Analysis）し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点（Critical Control Point）を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法です。

この手法は、重要管理点を継続的にモニタリングし、異常が確認されたらすぐに対処することができるので、問題が起きた食品の出荷を防ぐことが出来ます。また記録等から、問題の原因を調査し、改善することも容易になります。

■HACCPの制度化について

平成30年6月13日付けで、HACCPの制度化を含む「食品衛生法等の一部を改正する法律」が公布され、原則として全ての食品等事業者（食品の製造・加工、調理、販売等）に一般衛生管理及び「HACCPに沿った衛生管理」を含む衛生管理計画の作成、実施が求められます。

「HACCPに沿った衛生管理」の基準は、食品等事業者の業種又は規模によって「HACCPに基づく衛生管理」と「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の2つの基準に分かれています。大半の食品等事業者が後者の「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」適用が想定されます。

HACCPによる衛生管理方法は、事業者の規模や形態に応じて、次のいずれかの取組みが求められます。

HACCPに基づく衛生管理

HACCPの7原則に基づき、個々の施設で使用する原材料や製造法等に応じた計画を作成し、記録を行う。

一定の従業員や組織を持つ大規模事業者、と畜場、食鳥処理場など

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

各業界団体が作成した「業種別手引書」を参考に一般衛生管理を基本として計画を作成し、記録を行う。

小規模事業者、提供する食品の種類が多く変更が頻繁な飲食店などの業種

HACCPとは、衛生管理を『見える化』することです。

HACCPに沿った衛生管理について

出店事業者様に行っていただく内容

実際に行っていただく内容について、下記に記載します。
詳しくは以降のページの記入例に沿ってそれぞれの用紙にご記入ください。

■衛生管理計画書①の作成

「原材料の受け入れ」「冷蔵・冷凍庫内の温度の確認」「調理器具などの洗浄・消毒」

等の管理項目について、

「いつ行うか」「どのように行うか」「問題がある場合はどうするか」

といった実施方法について具体的に用紙に記載し、具体的な方法を決定しておきます。

【記入用紙】P3 参照→

■衛生管理計画書②の作成

提供するメニューを

「1～3のグループ」に沿って書き出し

それぞれについて管理方法及び確認方法を用紙に記載し、具体的な方法を決定しておきます。

【記入用紙】P4 参照→

※メニュー名の記載以外は、ほとんどが「レ」によるチェック記入です

【記入例】P6・7 参照→

■記録表の記入

上記「衛生管理計画書①・②」に記載されている内容について、各出店日ごとにチェックを行い、達成できなかった場合は「理由と対応」を記載します。

【記入用紙】P5 参照→

※チェックは「○ or ×」での記入形式で、×の場合のみ記入の必要があります

衛生管理計画書①

作成日：

作成者：

衛生管理計画①

● 実施する確認方法をチェックします。(例： 返品する)

● 実施方法がここにあらかじめ記載された方法と異なる場合は、「その他」欄にその方法を記入します。

Ⅰ 一般衛生管理のポイント(取扱い全般にわたって必要な、基本となる衛生管理です。)

管理項目	実施方法		
	いつ行うか	どのように行うか	問題がある場合はどうするか
①原材料の受入確認	☐ 原材料の納品時 ☐ その他 ()	☐ 外観、におい、包装の状態、表示(期限、保存方法)、品温などを確認する。 ☐ その他()	☐ 返品する ☐ 廃棄する ☐ 管理状態が良好なものと交換する ☐ その他()
②冷蔵・冷凍庫内温度の確認	☐ 始業前 ☐ 終業後 ☐ その他 ()	☐ 温度計で庫内温度を確認する。 (冷蔵：10℃以下、冷凍：-15℃以下) ☐ その他()	☐ 設定温度や原因を確認するなどして、改善する ☐ 故障が疑われる場合は、修理を依頼する ☐ 適正な温度を超えていた場合は、食材の状態を確認する ☐ その他()
③交差汚染や二次汚染の防止	☐ 作業中 ☐ その他 ()	☐ 器具などの用途別使用を確認する ☐ 生肉、生魚などの生鮮食材を扱った場合は、使用の都度、まな板、包丁、ボウルなどの器具類を洗浄し、消毒する ☐ 冷蔵庫内の区分、保管状態を確認する ☐ その他()	☐ 器具などの洗浄・消毒を実施する ☐ 汚染された食材は、廃棄するか、加熱用として使用する ☐ その他()
④器具などの洗浄・消毒	☐ 使用前 ☐ 使用の都度 ☐ 使用后 ☐ その他 ()	☐ 使用した器具などは、洗浄・消毒する ☐ その他()	☐ 汚れや洗剤などが残っていた場合は再度洗浄、すすぎ・消毒を行う ☐ その他()
⑤トイレの洗浄・消毒	☐ 始業前 ☐ 終業後 ☐ その他 ()	☐ トイレ掃除用の作業着、手袋などを使用し、洗浄・消毒する ☐ 便座、水洗トイレの便器を消毒する ☐ その他()	☐ トイレが汚れていた場合は、洗剤で洗浄し、消毒する ☐ その他()
⑥従事者の健康管理・清潔な作業着の着用	☐ 始業前 ☐ その他 ()	☐ 従業員の体調(下痢、おう吐、発熱など)を確認する ☐ 手の傷の有無を確認する ☐ 作業着などを確認する ☐ その他()	☐ 医療機関で受診し、食品に触れる作業をしない ☐ 傷を保護したあとビニール手袋などを着用する ☐ 清潔な作業着に交換する ☐ その他()
⑦衛生的な手洗の実施	☐ トイレの後 ☐ 調理施設に入る前 ☐ 盛りつけの前 ☐ 作業内容変更時 ☐ 生肉や生魚などを扱った後 ☐ 金銭に触った後 ☐ 清掃を行った後 ☐ その他 ()	☐ 専用の手洗設備で、衛生的な手洗いを実施する ☐ その他()	☐ 手洗いの方法やタイミングが不適切な場合は十分な手洗いを実施する ☐ その他()
〔追加項目〕			

追加項目の例

管理項目①～⑦の他に、営業形態に合わせて新たな項目を追加する場合は、〔追加項目〕の欄に記入します。

施設・設備の衛生管理(整理・整頓・清掃・洗浄・消毒)	業務の実態に合わせて実施項目を選び、毎日の業務終了後に実施する
ねずみ・昆虫対策	生息状況を定期的に調査し、発生を認めたときは駆除作業を実施する
廃棄物の取扱い	業務終了後、ゴミ捨てを行い、周囲を清掃する

衛生管理計画書②

衛生管理計画②

- 代表的なメニューを「例」のように分類し記入します。(※1)
 - 実施する管理方法や確認方法をチェックします。(例: ☐ 冷蔵庫で保管する) (※2)
- 実施方法がここにあらかじめ記載された方法と異なる場合は、「その他」欄にその方法を記入します。

2 重要管理のポイント(調理や提供に関する衛生管理の方法を具体的にしたもの。)

分類	メニュー		管理方法及び確認方法 ※2
	例	代表的なメニュー ※1	
第1グループ	非加熱のもの(冷蔵品を冷たいまま提供)	刺身、すしだね、冷奴、酢の物、サラダ各種、納豆 他の食品に添えるもの 大根おろし、ネギ、メンマ、しょうが、しその葉、大根のけん	☐ 野菜は十分洗浄する ☐ 冷蔵庫で保管する ☐ 冷蔵庫から取り出したらすぐに提供する ☐ 仕入れ品は表示の保存方法に従って保存する ☐ 盛りつけ前に手洗いを十分に行う ☐ 盛りつけなどは素手で触らないようにする ☐ その他()
	加熱後直ちに提供するもの	肉料理: ステーキ、焼き鳥、しょうが焼 ひき肉料理: ハンバーグ、餃子、シュウマイ、ロールキャベツ 揚げ物: 唐揚げ、てんぷら、フライ各種(とんかつ、メンチカツ、エビフライ、カキフライ、コロッケ) 焼き物: 焼き魚 炒め物: レバニラ炒め、野菜炒め、もやし炒め 蒸し物: 茶碗蒸し	●加熱が十分に行われたことの確認方法 ☐ 中心温度計で確認する ☐ 火の強さと時間で判断する ☐ 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する ☐ その他() ●加熱が十分に行われたことの確認方法 ☐ 中心温度計で確認する ☐ 火の強さと時間で判断する ☐ 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する ☐ その他() ●保温状態の確認方法 ☐ 保温状態を冷蔵庫の温度で判断する ☐ 見た目(湯気など)で判断する ☐ その他()
第2グループ	加熱した後、高温保管して提供するもの	唐揚げ、白米、炊込みごはん	●加熱及び再加熱が十分に行われたことの確認方法 ☐ 中心温度計で確認する ☐ 火の強さと時間で判断する ☐ 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する ☐ その他() ●保冷の確認方法 ☐ すぐに冷却し、提供時の再加熱まで冷蔵庫で保管する ☐ 冷蔵庫の温度が10℃以下であることを確認する ☐ その他()
	加熱後冷却し、再加熱して提供するもの	カレー、シチュー、スープ類、ソース、たれ、中華まき、中華まん	●加熱が十分に行われたことの確認方法 ☐ 中心温度計で確認する ☐ 火の強さと時間で判断する ☐ 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する ☐ その他() ●冷却の確認方法 ☐ すぐに冷却し、冷蔵庫で保管する ☐ 冷蔵庫から取り出したらすぐに提供する ☐ 冷蔵庫の温度が10℃以下であることを確認する ☐ その他() ●盛りつけ ☐ 盛りつけ前に手洗いを十分に行う ☐ 盛りつけなどは素手で触らないようにする ☐ その他()
第3グループ	加熱後冷却して提供するもの	チャーシュー(焼豚) ポテトサラダ※ ゆで卵、おひたし、ゴマ和え すしだね(かんぴょう、しいたけ、玉子、焼き穴子など) ※「ポテトサラダ」のように非加熱食材が含まれている場合は「非加熱のもの」と同様の衛生管理が必要です。	●加熱が十分に行われたことの確認方法 ☐ 中心温度計で確認する ☐ 火の強さと時間で判断する ☐ 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する ☐ その他() ●冷却の確認方法 ☐ すぐに冷却し、冷蔵庫で保管する ☐ 冷蔵庫から取り出したらすぐに提供する ☐ 冷蔵庫の温度が10℃以下であることを確認する ☐ その他() ●盛りつけ ☐ 盛りつけ前に手洗いを十分に行う ☐ 盛りつけなどは素手で触らないようにする ☐ その他()

問題があった場合の対応方法

☐ 廃棄する ☐ 再加熱する ☐ 第1グループの場合は加熱用に使う ☐ その他()

記録表

記録表

年

月分

責任者確認欄

		一般衛生管理の点検項目										重要管理の点検項目					記録者名			
		① 確認 原材料の受入	② 確認 冷蔵庫内の温度	③ 確認 冷凍庫内の温度	④ 交差 汚染の防止	⑤ 器具 洗浄・消毒	⑥ トイレ の洗浄・消毒	⑦ 従業員の健康 管理・清潔な作業着	⑧ 衛生的な手洗い の実施						非加熱で提供	加熱後直ちに提供	加熱後、高温保管	加熱して提供	加熱後冷却し、再提供	加熱後冷却して提供
点検の目安		室温、包装状態など	10℃以下	-15℃以下	用途別使用、冷蔵庫内の区分など	使用した後の器具の消毒	掃除機、手指の消毒	清潔な作業着、手洗いの後、トイレ後、調理後など	下記の操作が正しく行われたか					手洗い・冷蔵・加熱	加熱	加熱・高温保管	冷蔵・再加熱	冷蔵・再加熱	冷蔵・再加熱	
記入例		○	7℃	-18℃	○	○	○	○	×						○	×	○	○	○	
日	曜日																			
1	()																			
2	()																			
3	()																			
4	()																			
5	()																			
6	()																			
7	()																			
8	()																			
9	()																			
10	()																			
11	()																			
12	()																			
13	()																			
14	()																			
15	()																			
16	()																			
17	()																			
18	()																			
19	()																			
20	()																			
21	()																			
22	()																			
23	()																			
24	()																			
25	()																			
26	()																			
27	()																			
28	()																			
29	()																			
30	()																			
31	()																			

<記入上の注意>

- ・○か×で記入します。
- ・×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。

特記事項

(例)

●日、Aさんがトイレの後、手を洗っていないかったため、直ちに手洗いをさせた

▲日、ハンバーグの中が赤かったため、再加熱してから提供した

記入例

衛生管理計画の作成手順

衛生管理のポイントは2種類あります。それぞれについて管理計画を設定しましょう。

1 一般衛生管理のポイント作成



管理計画①

● 実施する確認方法をチェックします。(例: 返品する)

● 実施方法がここにあらかじめ記載された方法と異なる場合は、「その他」欄にその方法を記入します。

(管理のポイント(取扱い全般にわたって必要な、基本となる衛生管理です。))

管理項目	実施方法
① 原材料の 受入確認	いつ行うか ☒ 原材料の納品時 ☐ その他 () どのように行うか ☒ 外観、におい、包装の状態、表示(期限、保存方法)、品温などを確認する。 ☐ その他 () 問題がある場合はどうするか ☒ 返品する ☒ 管理状態が良好なものとの交換する ☐ その他 ()
② 冷蔵・冷凍庫内 温度の確認	☒ 作業前 ☐ 作業後 ☐ その他 () ☐ 温度計で庫内温度を確認する。 (冷蔵: 10℃以下、冷凍: -15℃以下) ☐ その他 () ☐ 設定温度や原因を確認するなどして、改善する ☐ 故障が疑われる場合は、修理を依頼する ☐ 適正な温度を超えていた場合は、食材の状態を確認する ☐ その他 ()
③ 食品の 取扱いの防止	☒ 作業中 ☐ その他 () ☐ 器具などの用途別使用を確認する ☐ 生肉、生魚などの生鮮食材を扱った場合は、使用の都度、まな板、包丁、ボウルなどの器具類を洗浄し、消毒する ☐ 冷蔵庫内の区分、保管状態を確認する ☐ その他 () ☐ 器具などの洗浄・消毒を実施する ☐ 汚染された食材は、廃棄するか、加熱して使用する ☐ その他 ()
④ 作業前後 手洗いの実施	☐ 作業前 ☐ 使用した器具などは、洗浄・消毒する ☐ その他 () ☐ 汚れや洗剤などによる手荒れを防ぐために、作業前後に手洗いを徹底する

1. お店で実施する一般衛生管理の確認方法をチェック項目から選び、✓(チェック)しましょう。

2. 管理項目を追加する場合は、「追加項目」欄に記入しましょう。

記載された方法と異なる場合は、「その他」欄にその方法を記入しましょう。

記入例

2 重要衛生管理のポイント作成

衛生管理計画②

● 代表的なメニューを「例」のように分類し記入します。〔※1〕
 ● 実施する管理方法や確認方法をチェックします。〔※2〕 必ず記載する管理方法は「食中毒予防の3原則」です。〔※3〕
 ● 実施方法が2つ以上ある場合は、そのうち1つを「その他」に記入します。

分類	品名	管理方法及び確認方法 ※2
例1 冷たい食品（冷蔵食品） ※1	例1 冷たい食品（冷蔵食品） ※1	☐ 野菜は十分に洗浄する ☒ 冷蔵庫で保管する ☒ 冷蔵庫から取り出した後すぐに提供する ☐ 仕入れ品は表示の保存方法に従って保存する ☒ 盛りつけ前に手洗いを十分に行う ☐ 盛りつけなどは素手で触らないようにする ☐ その他（ ）
例2 加熱食品（加熱食品） ※1	例2 加熱食品（加熱食品） ※1	☒ 加熱が十分に行われたことの確認方法 ☐ 中心温度計で確認する ☒ 火の強さと時間で判断する
例3 冷たい食品（冷蔵食品） ※1	例3 冷たい食品（冷蔵食品） ※1	☐ 野菜は十分に洗浄する ☒ 冷蔵庫で保管する ☒ 冷蔵庫から取り出した後すぐに提供する ☐ 仕入れ品は表示の保存方法に従って保存する ☒ 盛りつけ前に手洗いを十分に行う ☐ 盛りつけなどは素手で触らないようにする ☐ その他（ ）
例4 加熱食品（加熱食品） ※1	例4 加熱食品（加熱食品） ※1	☒ 加熱が十分に行われたことの確認方法 ☐ 中心温度計で確認する ☒ 火の強さと時間で判断する



2. 実施する管理方法や確認方法を✓（チェック）します。

1. お店の代表的なメニューを分類ごとに記入します。

3 作成日と作成者の記入

衛生管理計画が作成できたら、**作成日**と**作成者**を記入しましょう。

