

## 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できます。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りいただく内容

実際に行っていたり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。

1 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	<input type="checkbox"/> 原材料の納品時 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 返品する <input type="checkbox"/> 廃棄する <input type="checkbox"/> 管理状態が良好なものと交換する <input type="checkbox"/> その他( )
②冷蔵・冷凍庫内温度の確認	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 終業後 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 温度計で庫内温度を確認する。 (冷蔵:10℃以下、冷凍:-15℃以下) <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 設定温度や原因を確認するなどして、改善する <input type="checkbox"/> 故障が疑われる場合は、修理を依頼する <input type="checkbox"/> 適正な温度を超えていた場合は、食材の状態を確認する <input type="checkbox"/> その他( )
③交差汚染や二次汚染の防止	<input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 器具などの用途別使用を確認する <input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫内の区分、保管状態を確認する <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 器具などの洗浄・消毒を実施する <input type="checkbox"/> 汚染された食材は、廃棄するか、加熱用として使用する <input type="checkbox"/> その他( )
④器具などの洗浄・消毒	<input type="checkbox"/> 使用前 <input type="checkbox"/> 使用の都度 <input type="checkbox"/> 使用后 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 使用した器具などは、洗浄・消毒する <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> その他( )
⑤トイレの洗浄・消毒	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 終業後 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> トイレ掃除用の作業着、手袋などを使用し、洗浄・消毒する <input type="checkbox"/> 便座、水洗い (記載の必要なし) <input type="checkbox"/> その他(トイレ清掃を行わないため)	<input type="checkbox"/> トイレが汚れていた場合は、洗剤で洗浄し、消毒する <input type="checkbox"/> その他( )
⑥従事者の健康管理・清潔な作業着の着用	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 従業員の体調(下痢、おう吐、発熱など)を確認する <input type="checkbox"/> 手の傷の有無を確認する <input type="checkbox"/> 作業着などを確認する <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 医療機関で受診し、食品に触れる作業をしない <input type="checkbox"/> 傷を保護したあとビニール手袋などを着用する <input type="checkbox"/> 清潔な作業着に交換する <input type="checkbox"/> その他( )
⑦衛生的な手洗の実施	<input type="checkbox"/> トイレの後 <input type="checkbox"/> 調理施設に入る前 <input type="checkbox"/> 盛りつけの前 <input type="checkbox"/> 作業内容変更時 <input type="checkbox"/> 生肉や生魚などを扱った後 <input type="checkbox"/> 金銭に触った後 <input type="checkbox"/> 清掃を行った後 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 専用の手洗設備で、衛生的な手洗いを実施する <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> 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ました。)

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		<input type="checkbox"/> 野菜は十分洗浄する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫で保管する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫から取り出したらすぐに提供する <input type="checkbox"/> 仕入れ品は表示の保存方法に従って保存する <input type="checkbox"/> 盛りつけ前(※)に手洗いを十分に行う <input type="checkbox"/> 盛りつけなどは素手で触らないようにする <input type="checkbox"/> その他( )
第2グループ 加熱後直ちに提供するもの  加熱した後、高温保管して提供するもの	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 <input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する <input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する <input type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する <input type="checkbox"/> その他( ) ●加熱が十分に行われたことの確認方法 <input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する <input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する <input type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する <input type="checkbox"/> その他( ) ●保温状態の確認方法 <input type="checkbox"/> 保温状態を冷蔵庫の温度で判断する <input type="checkbox"/> 見た目(湯気など)で判断する <input type="checkbox"/> その他( )
	唐揚げ、白米、炊込みごはん		
第3グループ 加熱後冷却し、再加熱して提供するもの  加熱後冷却して提供するもの	カレー、シチュー、スープ類、ソース、たれ、中華まき、中華まん		●加熱及び再加熱が十分に行われたことの確認方法 <input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する <input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する <input type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する <input type="checkbox"/> その他( ) ●保冷の確認方法 <input type="checkbox"/> すぐに冷却し、提供時の再加熱まで冷蔵庫で保管する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫の温度が10℃以下であることを確認する <input type="checkbox"/> その他( )
	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 <input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する <input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する <input type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する <input type="checkbox"/> その他( ) ●冷却の確認方法 <input type="checkbox"/> すぐに冷却し、冷蔵庫で保管する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫から取り出したらすぐに提供する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫の温度が10℃以下であることを確認する <input type="checkbox"/> その他( ) ●盛りつけ <input type="checkbox"/> 盛りつけ前に手洗いを十分に行う <input type="checkbox"/> 盛りつけなどは素手で触らないようにする <input type="checkbox"/> 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 冷蔵 庫内の温度	③ 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 着の着用 など	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 提 供 し て 高 温 保 管	加 熱 後 冷 却 し 、 再 加 熱 後 提 供	加 熱 後 冷 却 し て 提 供	記 録 者 名
点検の目安		外観、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	掃除用手袋等、便座等の消毒	清潔な作業着、体調、手指の傷、後など	トイレ後、調理前、ゴミを触った後など	下記の操作が正しく行われたか					特記事項
記入例		○	7℃	-18℃	○	○	○	○	×	○	×	○	○	○	(例) ●日、Aさんがトイレの後、手を洗っていなかったため、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
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



● 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てください。

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	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	<input checked="" type="checkbox"/> 原材料の納品時 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input checked="" type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input checked="" type="checkbox"/> 返品する <input checked="" type="checkbox"/> 廃棄する <input checked="" type="checkbox"/> 管理状態が良好なものと交換する <input type="checkbox"/> その他( )
②冷蔵・冷凍庫内温度の確認	<input checked="" type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 終業後 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 温度計で庫内温度を確認する。 (冷蔵:10℃以下、冷凍:-15℃以下) <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 設定温度や原因を確認するなどして、改善する <input type="checkbox"/> 故障が疑われる場合は、修理を依頼する <input type="checkbox"/> 適正な温度を超えていた場合は、食材の状態を確認する <input type="checkbox"/> その他( )
③食品の取扱いの防止	<input checked="" type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 器具などの用途別使用を確認する <input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫内の区分、保管状態を確認する <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 器具などの洗浄・消毒を実施する <input type="checkbox"/> 汚染された食材は、廃棄するか、加熱して使用する <input type="checkbox"/> その他( )
④調理器具の洗浄・消毒	<input type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 使用した器具などは、洗浄・消毒する <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 汚れや洗剤などによる衛生管理 <input type="checkbox"/> 温度洗浄する

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

※ 実施する管理方法や確認方法をチェックし、(例) 加熱調理で提供する(※1) 食品が中心温度75℃以上で加熱されたことが確認できる場合は、「その他」欄にその方法を記入します。

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

管理方法及び確認方法 ※2

- 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

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。