

衛生管理計画作成のための実践研修

手引書の解説

2020.12.21

 **OM** Research and Consulting
OM リサーチ & コンサルティング株式会社

鈴木 輝俊

〒060-0033

札幌市中央区北3条東2丁目2-22ひがしビル

TEL 011-252-1717 FAX 011-252-1718

URL : <http://www.omrc.co.jp/>

研修の内容

- HACCP制度化の概要
- 業界団体作成の手引書解説
- 衛生管理計画のポイント
- まとめ

HACCP制度化（まとめ）

「食品衛生法において定められた公衆衛生上必要な措置の実施のためのガイドライン案」に対する異見募集の結果について
(令和元年11月8日付)

政令で規定した小規模事業者等は、**自らの施設の業態に合致した手引書をそのまま使用（手引書通りに実施）** することができます。

また、自らの事業所に適合するように手引書を参考にして衛生管理を実施することもできます。

なお、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の対象事業者であっても、自らの判断で「HACCP に基づく衛生管理」に取り組むことが可能です。

営業者が実施すること

- ① 「一般的な衛生管理」及び「HACCPに沿った衛生管理」に関する基準に基づき衛生管理計画を作成し、従業員に周知徹底を図る
- ② 必要に応じて、清掃・洗浄・消毒や食品の取扱い等について具体的な方法を定めた手順書を作成する
- ③ 衛生管理の実施状況を記録し、保存する
- ④ 衛生管理計画及び手順書の効果を定期的に（及び工程に変更が生じた際等に）検証し（振り返り）、必要に応じて内容を見直す

小規模営業者が実施すること

小規模営業者等は、業界団体が作成し、厚生労働省が内容を確認した手引書を参考にして以下の①～⑥の内容を実施していれば、法第50条の2第2項の規定に基づき、「営業者は厚生労働省令に定められた基準（一般衛生管理の基準とHACCPに沿った衛生管理の基準）に従い、公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守している」と見なします。

- ① 手引書の解説を読み、自分の業種・業態では、何が危害要因となるかを理解し、
- ② 手引書のひな形を利用して、衛生管理計画と（必要に応じて）手順書を準備し、
- ③ その内容を従業員に周知し、
- 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、
- ⑤ 手引書で推奨された期間、記録を保存し、
- ⑥ 記録等を定期的に振り返り、必要に応じて衛生管理計画や手順書の内容を見直す

食品等事業者団体が作成した業種別手引書

ひと、暮らし、みらいのために

[本文へ](#)
[ホーム](#)
[お問合せ窓口](#)
[よくある御質問](#)
[サイトマップ](#)
[点字ダウンロード](#)



文字サイズの変更 標準 大 特大

御意見募集やバブ

テーマ別に探す

報道・広報

政策について

厚生労働省について

統計情報・白書

所管の法令等

[ホーム](#)
[政策について](#)
[分野別の政策一覧](#)
[健康・医療](#)
[食品](#)
[HACCP\(ハサップ\)](#)
[食品等事業者団体が作成した業種別手引書](#)



「厚生労働省 業種別手引書」検索



本ガイドンスでは、食品関係団体におけるHACCPに沿った衛生管理の手引書作成のための手続き、作業の進め方、手引書に含めるべき内容、参考となる情報等について概説します。

[ガイドンス\(第3版:平成30年5月25日\)\[200KB\]](#)

食品等事業者団体が作成した業種別手引書

- 業種別手引書は、事業者がHACCPに沿った衛生管理に取り組む際の負担軽減を図るため、食品関係団体が作成したものです。

○[【HACCPに基づく衛生管理のための手引書】](#)

○[【HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書】](#)

出典:厚生労働省より https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00001.html

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書

ひと、暮らし、みらいのために

[本文へ](#)
[ホーム](#)
[お問い合わせ](#)
[よくある御質問](#)
[サイトマップ](#)
[点字ダウンロード](#)
[サレ間貸支援ツール起動\(ヘルプ\)](#)
[English](#)



文字サイズの変更 [標準](#) [大](#) [特大](#) 調べたい語句を入力してください [検索](#)

御意見募集やパブリックコメントはこちら [国民参加の場](#)

テーマ別を探す

報道・広報

政策について

厚生労働省について

統計情報・白書

所管の法令等

申請・募集・情報公開

ホーム > 政策について > 分野別の政策一覧 > 健康・医療 > 食品 > HACCP(ハザップ) > HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書

[五十音順検索はこちら](#)

<p>【小規模な一般飲食店：詳細版】 [2,538KB]</p>	<p>【小規模な一般飲食店：概要版】 [1,573KB]</p>	<p>【食品添加物製造(50名未満)】 [5,660KB]</p>	<p>【食品添加物製造(ガス充填)】 [889KB]</p>
<p>【公表日】2017年10月4日 【改訂日】2019年2月8日</p>	<p>【公表日】2017年10月4日 【改訂日】2019年2月8日</p>	<p>【公表日】2017年10月4日 【改訂日】2019年1月23日</p>	<p>【公表日】2019年3月28日</p>
<p>【作成団体】 公益社団法人 日本食品衛生協会</p>		<p>【作成団体】 一般社団法人 日本食品添加物協会</p>	

手引書の確認

ハザップ
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書
(小規模な一般飲食店事業者向け)

平成31年2月改訂



公益社団法人日本食品衛生協会

出典: HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書(小規模な一般飲食店事業者向け)より <https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000479903.pdf>

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書 (小規模な一般飲食店事業者向け)

I. はじめに

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を基本**に、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。従って、これまでとは全く異なる対応ではありません。**計画や記録により、衛生管理を「見える化」**することです。

これにより、今まで以上に、食中毒の予防のための衛生管理に取り組むことができ、消費者の皆様方にも自信をもって応対ができるようになると思います。

さあ、衛生管理の「見える化」をやってみましょう。

衛生管理のための手引書「概要版」より

HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書
(小規模な一般飲食店事業者*向け) 概要版

実施すること

1. 衛生管理計画の策定
2. 計画に基づく実施
3. 確認・記録

※衛生管理計画には、

- 一般衛生管理 (いわゆるPPやPRP)
- 重要管理 (いわゆるCCP) の2種類があります

衛生管理計画

- **一般衛生管理（PPまたはPRP）**
- **重要管理（CCP）**

2種類の計画が必要！！

※手引書ごと、項目・内容は異なりますので注意してください
「小規模な一般飲食店事業者向け」の内容で説明していきます

衛生管理計画の策定①

➤ 一般衛生管理のポイント

① 原材料の受入の確認

② 冷蔵・冷凍庫の温度の確認

➡ 原材料の取り扱い

③-1 交差汚染・二次汚染の防止

③-2 器具類の洗浄・消毒・殺菌

③-3 トイレの洗浄・消毒

➡ 施設・店舗の清潔維持

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

➡ 調理従事者の衛生・健康

衛生管理計画の策定②

▶重要管理のポイント

(食品の調理方法にあわせて行うべき事項)

第1グループ：非加熱のもの

(冷蔵品を冷たいまま提供)

第2グループ：加熱するもの

(冷蔵品を加熱し、熱いまま提供)、

(加熱した後、高温保管を含む)

第3グループ：加熱後冷却し再加熱するもの、または

加熱後冷却するもの

手引書について

- P3 小規模な一般飲食店における衛生管理
- P4 一般衛生管理のポイント
- P5 →記載例
- P6 重要管理のポイント
- P7 →記載例
- P8 計画に基づく実施（確認・記録）
- P9 →記載例（一般衛生管理）
- P10 重要管理の実施記録
- P11 →記載例（重要管理）

手引書について (P12)

2. 一般衛生管理のポイントを確認しましょう

- ① 原材料の受入
- ② 冷蔵・冷凍庫の温度の確認
- ③ 交差汚染・二次汚染の防止
(器具類の洗浄・消毒・殺菌、トイレの洗浄・消毒)
- ④ 従業員の健康管理・衛生的作業着の着用など
(手洗いを含む)

「なぜ必要なのか」理解し

「いつ」、「どのように」管理し

「問題があったときはどうするか」の対応を考える

① 原材料の受入の確認

●【なぜ必要なのか】

腐敗しているもの、包装が破れているもの、消費期限が過ぎているもの、保存方法が守られていない原材料などには有害な微生物が増殖している可能性があります。

●【いつ】

例) 原材料の納入の時

●【どのように】

例) 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。

●【問題があったときはどうするか】

例) 返品し、交換する。

なお、納品されたものが冷蔵や冷凍が必要な場合には、室温におかれる時間をできるだけ短くします。

様式：P36①



② 冷蔵・冷凍庫の温度の確認

●【なぜ必要なのか】

温度管理が悪かった場合には、有害な微生物が増殖したり、食品の品質が悪化したりする可能性があります。

●【いつ】

例) 始業前

●【どのように】

例) 温度計で庫内温度を確認する。

(冷蔵：10℃以下、冷凍：-15℃以下)

●【問題があったときはどうするか】

例) 温度異常の原因を確認し、設定温度の再調整、あるいは故障の場合はメーカー修理を依頼する。

食材の状態に応じて使用しない又は加熱して提供する。

なお、保存している食材の期限表示も定期的に確認し、期限内に使用するようにしましょう。

様式：P36②

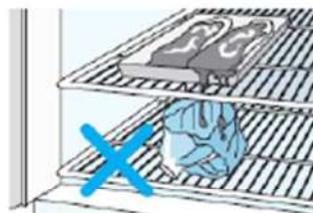


③-1 交差汚染・二次汚染の防止

様式：P36③-1

●【なぜ必要なのか】

保管や調理の際に、生肉や生魚介類などから他の食品へ有害な微生物の汚染が広がる可能性があります。



●【いつ】

例) 作業中

●【どのように】

例) 生肉、生魚介類などの食材はふた付きの容器などに入れ、冷蔵庫の最下段に区別して保管する。

まな板、包丁などの調理器具は、肉や魚などの用途別に使い分け、それらを扱った都度に十分に洗浄し、消毒する。

●【問題があったときはどうするか】

例) 右上のイラストのように生肉などからの汚染があった場合は、必ず加熱して提供する、または、場合によっては食材として使用しない。

使用時に、まな板や包丁などに汚れが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する。

③-2 器具等の洗浄・消毒・殺菌

様式：P36③-2

●【なぜ必要なのか】

汚れが残っていると、他の食品に汚れや有害な微生物の汚染が広がる可能性があります（まな板、包丁、ボウル等）。



●【いつ】

例) 使用後

●【どのように】

例) 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。

●【問題があったときはどうするか】

例) 使用時に汚れや洗剤などが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄、または、すすぎを行い、消毒する。

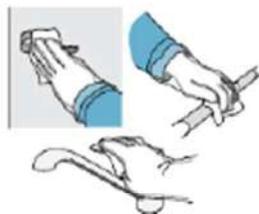
また、調理場で使用する洗剤や薬剤も保管・管理が不十分だと誤使用の危険性があります。小分けする場合は専用の容器に入れ、内容物表記が不鮮明なものは表記し直し、定位置に保管し、誤って使用しないようにしましょう。

③-3 トイレの洗浄・消毒

様式：P36③-3

●【なぜ必要なのか】

トイレはさまざまな有害な微生物に汚染される危険性がもっとも高い場所です。トイレを利用したヒトの手を介して食品を汚染する可能性があります（ノロウイルス、腸管出血性大腸菌など）。



●【いつ】

例) 始業前

●【どのように】

例) トイレの洗浄・消毒を行う。

特に便座、水洗レバー、手すり、ドアノブなどは入念に消毒する。

●【問題があったときはどうするか】

例) 業務中にトイレが汚れていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する。

清掃の際には、清掃用の作業着などに着がえ、調理する食品を汚染させないように注意しましょう。

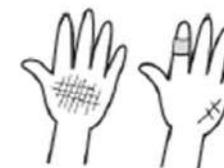
④-1 従業員の健康管理・衛生的作業着の着用など

様式：P36④-1

●【なぜ必要なのか】

調理担当が下痢をしていると手指などを介して食中毒が発生する危険性があります。

また、手指に切り傷などがある場合や汚れたままの作業着の着用、装飾品を外し忘れたままでの調理作業などは、食品が有害な微生物に汚染されたり、異物混入の原因になったりする可能性があります。



●【いつ】

例) 始業前、作業中

●【どのように】

例) 従業員の体調、手の傷の有無、着衣などの確認を行う。

●【問題があったときはどうするか】

例) 下痢などの消化器系の症状がある場合は調理作業に従事させない。

手に傷がある場合には、耐水性絆創膏をつけた上から手袋を着用させる。

汚れた作業着は速やかに交換する。

なお、使い捨て手袋の着用を過信してはいけません。手袋を着用する時も衛生的な手洗いを行いましょう。

④-2 衛生的な手洗いの実施

様式：P36④-2

●【なぜ必要なのか】

手には目に見えない有害な細菌やウイルスが付着していることがあり、食品を汚染する可能性があります。手洗いは見た目の汚れを落とすだけでなく、これらの有害な微生物が食品を汚染しないためにも大切です。

●【いつ】

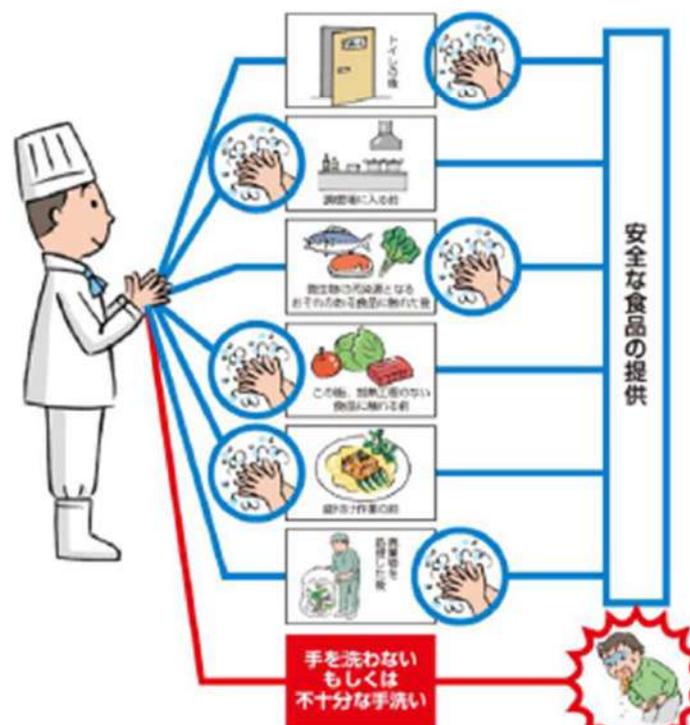
例) トイレの後、調理施設に入る前、盛り付けの前、作業内容変更時、生肉や生魚などを扱った後、金銭をさわった後、清掃を行った後

●【どのように】

例) 衛生的な手洗いをを行う。

●【問題があったときはどうするか】

例) 作業中に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。



手引書について (P20)

例 1 施設・設備の衛生管理

調理環境は、カビの発生やほこりによる食品への汚染、ゴキブリなどの衛生害虫等の発生・混入などを起こさないようしっかり清掃しましょう。



(衛生管理の例)

施設設備の衛生管理	いつ	業務終了後
	どのように	施設設備の清掃を行う
	問題があったとき	作業中に施設設備の清掃の不良を確認した場合には、すぐに清掃を行わせる

例 2 そ族・昆虫対策

そ族（ネズミ）や衛生害虫などが調理環境内へ侵入したり発生することで、二次汚染や異物混入を起こさないように、しっかり対策を取りましょう。



(衛生管理の例)

そ族・昆虫対策	いつ	6月と11月
	どのように	駆除作業を実施
	問題があったとき	作業中にそ族・昆虫を見つけた時には、可能な限り駆除するとともに繁殖場所や侵入経路を確認し、必要な対策をとる。

例 3 廃棄物の取扱い

廃棄物による食品への汚染がないようふた付きのゴミ箱を使用し、施設環境に悪影響を及ぼさないようにしましょう。



(衛生管理の例)

廃棄物の取扱い	いつ	業務終了後
	どのように	廃棄物の管理状況を確認
	問題があったとき	ゴミなどが散乱していた場合は、周囲を清掃し、廃棄物を適切に指定の場所で保管する。

手引書について (P21~)

3. 重要管理のポイントを確認しましょう

(1) 食品を危険温度帯に放置しないために

① メニューを分類しましょう

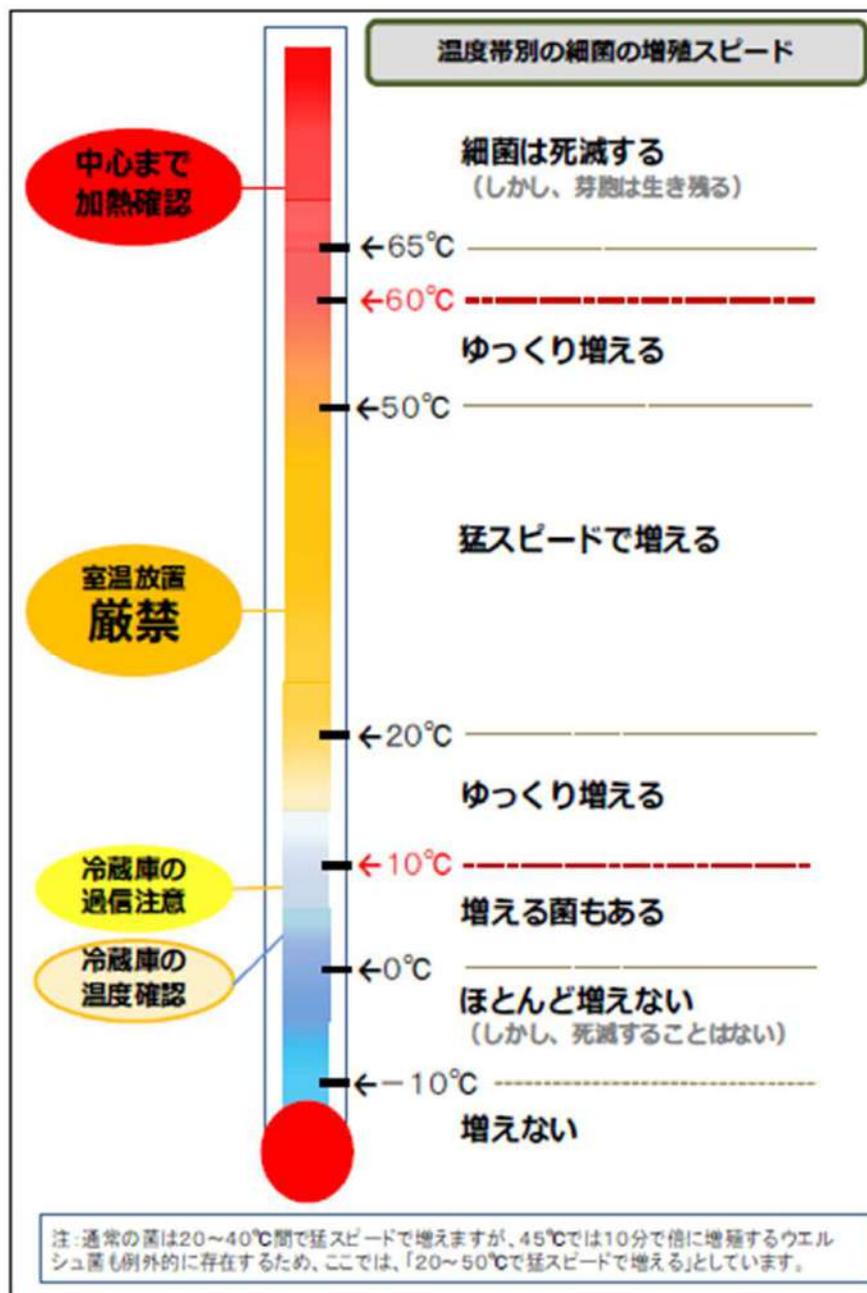
様式：P37⑤

調理の際に、加熱、冷却、保存などの種類から、以下の3つのグループでメニューを分類してみましょう。

第1 グループ：非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供）

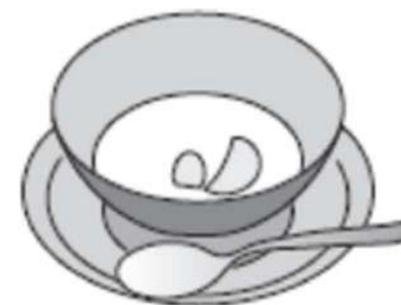
第2 グループ：加熱するもの（冷蔵品を加熱し、熱いまま提供）、
（加熱した後、高温保管を含む）

第3 グループ：加熱後冷却し再加熱するもの、または、加熱後冷却するもの



出典: 多店舗展開する外食事業者のための衛生管理計画作成の手引きより <https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000496639.pdf>

メニューの分類 (グループ)	該当するメニュー (例)
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、冷奴 等
第2グループ： 加熱するもの (冷蔵品を加熱し、熱いまま提供)、 (加熱した後、高温保管含む)	ステーキ、焼き魚、焼き鳥、 ハンバーグ、てんぷら、唐揚げ、 ライス 等
第3グループ： 加熱後冷却し再加熱するもの、 または、加熱後冷却するもの	カレー、スープ、ソース、たれ ポテトサラダ 等



手引書について (P23~)

② 重要管理ポイントのチェック方法の決定

メニューを分類したら、それぞれの
チェック方法を決めましょう。

第1グループ

分類	メニュー	チェック方法 (例)
第1グループ: 非加熱のもの (冷蔵食品を冷たいまま提供)	刺身、冷奴 等	冷蔵庫より取り出したら すぐに提供する、 冷蔵庫の温度 等

グループ1 予防対策

グループ1 加熱しない食品

加熱が無く、洗浄殺菌ができない食品が多いため、微生物をつけてしまうとそのままお客様の口に入ってしまう可能性が高くなります。

増やさない

温度と時間管理



刺身やサラダなどは10℃以下に保存しましょう。
温度管理のポイントは温度と時間です。

つけない

交差汚染予防

生肉などの原材料



サラダなど



トイレの後

手洗い不足



素手で薬味などを扱う

第2グループ

分類	メニュー	チェック方法（例）
第2グループ： 加熱するもの （冷蔵品を加熱し、熱 いまま提供）、（加熱 した後、高温保管を含 む）	ステーキ、焼き魚、 焼き鳥、ハンバーグ、 てんぷら 等	火の強さや時間、見た目、 肉汁の色、焼き上がりの触 感（弾力）、中心温度 等

第3グループ

分類	メニュー	チェック方法（例）
第3グループ： 加熱後冷却し再加熱す るもの、または、加熱 後冷却するもの	カレー、スープ、 ソース、たれ ポテトサラダ 等	加熱後速やかに冷却、再加 熱時の気泡、見た目、温度 等

出典：HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（小規模な一般飲食店事業者向け）より <https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000479903.pdf>

グループ2,3 予防対策

グループ2 加熱してすぐ提供する食品

加熱により微生物をやっつけて、すぐ食べてもらう食品なのでリスクは他のグループより少なくなります。でも油断はできません。加熱が不十分だと微生物が生き残ってしまいます。

やっつける

十分な加熱



あらかじめ何度で何分加熱をすれば食品の中心が十分な温度と時間で加熱されるのかを決めておくことが大切です。

つけない

増やさない

せっかく加熱して微生物をやっつけたのですから、加熱後の食品を汚れた素手や手袋でさわってはいけません。また、細菌が増えないように温蔵しましょう。

グループ3 加熱と冷却をくりかえす食品

やっつける



加熱で微生物をやっつけるのはグループ2と同じですが、冷ましたり再加熱するところが違います。なぜ冷却にこだわるのでしょうか？それは**“加熱をしても死なない細菌”**がいるからです。ゆっくり冷ますと生き残った細菌が爆発的に増えてしまいます。そのようにならないためにグループ3の食品は出来るだけ早く冷却することがポイントです。

増やさない

温度と時間管理

早く冷ますにはコツがいります。浅いパットに移し替えて氷水で急冷するなど工夫をしてください。



手引書について (P27~)

③ その他の項目

ア. 飲食店が守るべき調理基準

Ⓐ 鶏卵 ⓐ 魚介類 ⓑ 牛の肝臓、豚肉・豚内蔵

イ. その他、考慮すべき事項

Ⓐ 異物 ⓐ アレルゲン ⓑ アニサキス

※手引書ごと「その他」の内容は異なります
(業種・業態、提供メニュー等が異なるため)

食中毒予防の三原則

原因となる微生物を

1. つけない
2. ふやさない
3. やっつける

衛生管理計画の策定①

➤ 一般衛生管理のポイント

① 原材料の受入の確認

② 冷蔵・冷凍庫の温度の確認

➡ 原材料の取り扱い

③-1 交差汚染・二次汚染の防止

③-2 器具類の洗浄・消毒・殺菌

③-3 トイレの洗浄・消毒

➡ 施設・店舗の清潔維持

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

➡ 調理従事者の衛生・健康

手引書について (P29~)

4. 記録しましょう

●【なぜ記録が必要なのか？】

- 1) 衛生管理のポイントを明確にし、実施することで食中毒発生の未然防止になります。
- 2) 問題が発生した場合、衛生管理を適切に行っていたことの証拠書類となります。
- 3) 衛生管理を適切に実施していることが確認でき、顧客や保健所に対して、適正に行っていることを、自信を持って説明できます。
- 4) 業務の改善点が見えてきます。業務の見直しを図り、効率化につながるなどの効果も。

記録の事例 (P30~P33)

(1) 配達された食材のチェック (P40)

「1 (1) ①原材料の受入」で確認したことを記録しましょう。原材料に輸送中のダメージがないか、決められた保存温度で保管されているかなどを確認します。確認した人のサインも「日々チェック」欄に記録しておきましょう。

確認の結果が問題なかった場合は「良」に○印を記載しましょう。

問題があった場合は「否」に○印を記載し、その内容や対処したことを記載しましょう。原材料の受入がなかった場合は斜線を記載してください。(以下同じ。)

分類	① 原材料の 受入の確認	日々 チェック	特記事項
1日	良・ 否	花子	4/1朝 小麦粉の包装が1袋破れていたため返品。午後、再納品
4日	良 否	花子	
○日	良・ 否		

記録の事例 (P30~P33)

(2) 冷蔵庫・冷凍庫のチェック (P40)

「1 (1) ②冷蔵・冷凍庫の温度の確認」で確認した温度を記録しましょう。

冷蔵・冷凍庫が正しく機能し、冷蔵庫は 10℃以下、冷凍庫は-15℃以下になっていることを確認します。確認した人のサインも記録しておきましょう。

分類	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫 (℃)	日々 チェック	特記事項
3日	15、 -23 →再10℃	花子	4/3 11時頃、15℃。20分後OK。いつもより出し入れ頻繁だったか。
4日	6、 -22	花子	

記録の事例 (P30~P33)

(3) 交差汚染・二次汚染の防止のチェック (P40)

「1 (1) 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」で計画したことを実施し、その結果を記録しましょう。確認した人のサインも記録しておきましょう。

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
5日	良 否	良 否	良 否	花子	4/5 調理の時にまな板に汚れが残っていたので再洗浄。A君の洗浄に問題? 注意
6日	良 否	良 否	良 否	花子	4/6 13時過ぎ、C君からトイレが汚れているとの連絡があったので、清掃し洗剤で 洗浄し、消毒
7日	良 否	良 否	良 否	花子	ノロウイルス処理キットがないので、念のため購入してください。 4/7 注文済み 太郎

記録の事例 (P30~P33)

(4) 従業員の健康管理などのチェック (P40)

「1 (1) 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」で計画したことを実施し、その結果を記録しましょう。確認した人のサインも記録しておきましょう。

分類	④-1 従業員の 健康管理等	④-2 手洗いの 実施	日々 チェック	特記事項
2日	良・ <input checked="" type="checkbox"/> 否	良・ <input checked="" type="checkbox"/> 否	花子	4/2 昼前、A君がトイレの後に手を洗わず作業に戻ったので、注意し手洗いさせた
10日	良・ <input checked="" type="checkbox"/> 否	<input checked="" type="checkbox"/> 良 否	花子	4/10 朝、A君が体調が悪そうだった。聞いたら下痢なので、帰宅させた。

記録の事例 (P30~P33)

(5) 料理のチェック (P42)

メニューのチェックで確認したことを記録しましょう。確認した人のサインも記録しておきましょう。

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

日々チェック	特記事項
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。
花子	

出典：HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（小規模な一般飲食店事業者向け）より <https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000479903.pdf>

記録の事例（P30～P33）

（6）クレームや衛生上、気がついたこと（P40、P42）

その日にあったクレームや衛生上、気がついたことを記録しておきましょう。

また、対応をした場合は、その内容もメモしておきましょう。

特記事項

4/11 昼、客がコップを破損。周囲の客、料理に影響ないことを確認。客のいないときにC君とテーブル、床を清掃。
A君復帰。食中毒ではなかった模様。今日の手洗い良好。この調子

記録の事例 (P30~P33)

(7) 確認者 (P40、P42)

可能であれば、日々のチェックを行った方と別の方（店主など）が、週に1度、確認を行い、必要であれば特記事項に記入し、サインを「確認者」欄に記載しておきましょう。「一般的衛生管理の実施記録」と「重要管理の実施記録」の両方に記載しましょう。

特記事項	確認者
4/6 13時過ぎ、C君からトイレが汚れているとの連絡があったので、清掃し洗剤で洗淨し、消毒 ノロウイルス処理キットがないので、念のため購入してください。 4/7 注文済み 太郎	4/7 太郎

手引書について (P33)

5. 記録を保管しましょう

これらの一連の記録は、1年間程度は保管しておきましょう。

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。

手引書について (P34)

Ⅲ. その他

1. 保健所への報告

消費者からの健康被害（特に、医師の診断により食中毒の疑いがあると診断されたもの）および食品衛生法に違反する食品等に関する情報については、保健所などへ速やかに連絡しましょう。

消費者などから、異味・異臭の発生、異物の混入その他の苦情であって、健康被害につながるおそれが否定できないものを受けた場合は、保健所など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。

様式 別紙 3 の「連絡先一覧」(P46) に記載していきましょう

手引書について (P34)

Ⅲ. その他

2. 振り返り

定期的（1 か月など）な記録の確認などを行い、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。

衛生管理計画の様式 (P36~37)

別紙1 一般飲食店における衛生管理計画

一般的衛生管理のポイント		
①	原材料の受入の確認	いつ 原材料の納入時・その他()
		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 始業前・作業中・業務終了後・その他()
		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 始業前・作業中・業務終了後・その他()
		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 始業前・使用後・業務終了後・その他()
		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 始業前・作業中・業務終了後・その他()
		どのように
		問題があったとき
④-1	従業員健康管理	いつ 始業前・作業中・その他()
		どのように
		問題があったとき
④-2	手洗いの実施	いつ トイレの後、調理施設に入る前、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、金銭をさわった後、清掃を行った後・その他()
		どのように
		問題があったとき

⑤ 重要管理のポイント		
分類	メニュー	チェック方法
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)		
作成者サイン		作成した日 年 月 日

出典: HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書(小規模な一般飲食店事業者向け)より <https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000479903.pdf>

記載例 (P38~39)

別紙1 一般飲食店における衛生管理計画 (記載例)

④ 一般的衛生管理のポイント		
①	原材料の受入の確認	いつ 原材料の納入時・その他 ()
		どのように 外観、におい、包装の状況、表示(期限、保存方法)を確認する
		状態が あったとき 遊離し、交換する
②	庫内温度の確認(冷蔵庫・冷凍庫)	いつ 始業時・作業中・業務終了後・その他 ()
		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)
		状態が あったとき 異常の反応を確認、設定温度の再調整/故障の場合修理を依頼 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 始業時・作業中・業務終了後・その他 ()
		どのように 冷蔵庫内の保管の状況を確認する まな板、包丁などの器具は、用途別に使い分け、洗った都度、十分に洗浄し、消毒する
		状態が 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 使用時に、まな板や包丁などに汚れが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する
③-2	器具等の洗浄・消毒・殺菌	いつ 始業時・使用後・業務終了後・その他 ()
		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
		状態が あったとき 使用時に汚れや洗剤などが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄、または、すすぎを行い、消毒する
③-3	トイレの洗浄・消毒	いつ 始業時・作業中・業務終了後・その他 ()
		どのように トイレの洗浄、消毒を行う 特に、便座、水洗レバー、手すり、ドアノブ等は入浴に消毒する
		状態が あったとき 業務中にトイレが汚れていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する
④-1	従業員の健康管理等	いつ 始業時・作業中・その他 ()
		どのように 従業員の体調、手の傷の有無、暑気等の確認を行う
		状態が あったとき 消化器症状がある場合は強行作業に従事させない 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、調理施設に入る前、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、会食が完了した後、調理を行った後 ・その他()
		どのように 衛生的な手洗いを行う
		状態が あったとき 作業中に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

⑤ 重要管理のポイント		
分類	メニュー	チェック方法
非加熱のもの (冷蔵庫を冷たいまま提供)	刺身、冷奴	冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する
加熱するもの (冷蔵庫を加熱し、熱いまま提供)	ハンバーグ	火の強さや時間、肉汁、見た目にて判断する
	焼き魚	魚の大きさ、火の強さや時間、焼き上がりの触感(弾力)、見た目にて判断する
	焼き鳥	火の強さや時間、見た目にて判断する
	唐揚げ	油の温度、揚げる時間、油にいれるチキンの数量、見た目にて判断する
(加熱した後、高温保管)	唐揚げ ライス	触感、見た目にて判断する
加熱後冷却し、再加熱するもの	カレー スープ	速やかに冷却、再加熱時には気泡、見た目にて判断する
(加熱後、冷却するもの)	ポテトサラダ	速やかに冷却、冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する
作成者サイン 実部 太郎		作成した日 〇〇〇〇 年 ■■ 月 ▲▲ 日

出典: HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書(小規模な一般飲食店事業者向け)

記録様式 (P40~43)

年 月		一般的衛生管理の実施記録							別紙2	
分類	① 原材料の 搬入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫(℃)	③-1 交叉汚染・ 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	日々 チェック	特記事項	確認者
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			
年 月		重要管理の実施記録								
分類	① 非加熱のもの(冷 蔵品を冷たいまま提 供)	② 加熱したもの(冷 蔵品を加熱し、熱 いまま提供)	③ (加熱した後、高 温保管)	④ 加熱後冷却し、再 加熱したもの	⑤ (加熱後、冷却す るもの)	日々 チェック	特記事項	確認者	確認者	
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					

出典: HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書(小規模な一般飲食店事業者向け)より <https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000479903.pdf>

一般衛生管理記録の記載例 (P44)

20xx 年 4 月		一般的衛生管理の実施記録 (記載例)								
分類	① 原材料の受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫 (℃)	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	日々チェック	特記事項	確認者
1日	良・否	4, -16	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	花子	4/1朝 小麦粉の包装が1袋破れていたため返品。手洗、再納品	4/7 太郎
2日	良 否	9, -23	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	花子	4/2昼前、A君がトイレの後に手を洗わず作業に戻ったので、注意し手洗いをさせた	
3日	良 否	15, -23 →再10℃	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	花子	4/3 11時頃、15℃。20分後OK。いつもより出し入れ頻繁だったか。	
4日	良 否	6, -22	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	花子		
5日	良 否	8, -16	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	花子	4/5 調理の時にまな板に汚れが残っていたので再洗浄。A君の洗浄に問題? 注意	
6日	良 否	9, -21	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	花子	4/6 13時過ぎ、C君がトイレが汚れているとの連絡があったので、清掃し洗剤で洗浄し、消毒	
7日	良 否	5, -16	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	花子	1口ウイルス処理キットがないので、念のため購入してください。 4/7 注文済み 太郎	
8日	良 否	9, -23	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	花子		
9日	良 否	8, -16	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	C次郎	4/9 花子さん一日不在、代理	
10日	良 否	6, -18	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	花子	4/10 朝、A君が体調が悪そうだった。用いたら下痢なので、帰宅させた。	
11日	良 否	7, -15	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	花子	4/11 昼、客がコップを破損。周囲の客、料理に影響ないことを確認。客のいないときにC君とテーブル、床を清掃。	
12日	良 否	8, -16	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	花子	A君復帰。食中毒ではなかった模様。今日の手洗い良好。この調子	
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			

出典: HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書(小規模な一般飲食店事業者向け)より <https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000479903.pdf>

重要管理記録の記載例 (P45)

20xx 年 4 月		重要管理の実施記録 (記載例)						
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	カレー、スープ	ポテトサラダ			
1日	☑ 調	☑ 調	☑ 調	☑ 調	☑ 調	老子	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	☑ 調	☑ 調	☑ 調	☑ 調	☑ 調	老子		
3日	☑ 調	☑ 調	☑ 調	☑ 調	☑ 調	老子		
4日	☑ 調	☑ 調	☑ 調	☑ 調	☑ 調	老子		
5日	☑ 調	☑ 調	☑ 調	☑ 調	☑ 調	老子		
6日	☑ 調	☑ 調	☑ 調	☑ 調	☑ 調	老子		
7日	☑ 調	☑ 調	☑ 調	☑ 調	☑ 調	老子		
8日	☑ 調	☑ 調	☑ 調	☑ 調	☑ 調			
9日	☑ 調	☑ 調	☑ 調	☑ 調	☑ 調			
10日	☑ 調	☑ 調	☑ 調	☑ 調	☑ 調			
11日	☑ 調	☑ 調	☑ 調	☑ 調	☑ 調			
12日	☑ 調	☑ 調	☑ 調	☑ 調	☑ 調			
13日	☑ 調	☑ 調	☑ 調	☑ 調	☑ 調			

出典: HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書(小規模な一般飲食店事業者向け)より <https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000479903.pdf>

小規模営業者が実施すること

小規模営業者等は、業界団体が作成し、厚生労働省が内容を確認した手引書を参考にして以下の①～⑥の内容を実施していれば、法第50条の2第2項の規定に基づき、「営業者は厚生労働省令に定められた基準（一般衛生管理の基準とHACCPに沿った衛生管理の基準）に従い、公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守している」と見なします。

- ① 手引書の解説を読み、自分の業種・業態では、何が危害要因となるかを理解し、
- ② 手引書のひな形を利用して、衛生管理計画と（必要に応じて）手順書を準備し、
- ③ その内容を従業員に周知し、
- 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、
- ⑤ 手引書で推奨された期間、記録を保存し、
- ⑥ 記録等を定期的に振り返り、必要に応じて衛生管理計画や手順書の内容を見直す

手引書の解説（まとめ）

手引書を確認して…

- 今、できていること、できていないことは何か？
- 今、実施されている記録は何があるか？

その上で、

- ・ 手引書（衛生管理計画）をそのまま使用するのか
- ・ 改訂するか、オリジナルのものを別途作成するか
- ・ どのように記録づけを実施していくのか

今後の取り組みのスケジュールをはっきりさせ、
何を、いつまでに準備するのか、明確にしましょう。