

資料編

大阪版食の安全安心認証制度
認証取得解説書(別冊)

資料編（目次）

HACCP の7原則 1 2手順	2
手順6（原則1）を考えるための基礎知識	
食材に潜む主なハザードと防止手段の例	4
調理工程に潜む主なハザードと防止手段の例	5
フローチャートの例	6
様式集	
<u>衛生管理に関する項目にかかる記録</u>	
衛生管理の注意点とその管理方法	
メニュー（製品）ごとに記録する場合	7
食品の調理形態ごとに記録する場合	10
衛生管理の注意点の確認	
メニュー（製品）ごとに記録する場合（①・②）	12
担当者ごとに記録する場合	13
冷蔵庫・冷凍庫の温度確認	14
トイレの清掃	15
そ族・昆虫の駆除	16
食材納入時の確認	17
陳列食品の確認	18
作業開始前の健康チェック	19
従事者の衛生教育	20
<u>コンプライアンス・危機管理項目にかかる記録</u>	
苦情対応時の記録	21
（参考）複数の記録様式を1枚にまとめて記入する場合（日報形式）	22
<u>衛生管理に関する項目にかかる手順書</u>	
手洗い方法	24
器具等の洗浄・殺菌	25
食材等の保管	26

※ここに示す様式は一例です。お店や工場で使いやすいよう、自由にアレンジしてお使いください。

☆HACCP の 7 原則 12 手順

HACCP は衛生管理の手法の一つです。HACCP では、①食材や調理工程に潜むハザード^{※1}をあらかじめ想定し、②普通の調理工程や衛生管理の中でそのハザードの発生を防ぐ手段を決め、③手段を実行した記録をつける、というように、お店や工場の作業内容に合わせて防止手段を設定し、それを確実に行うことで、安全な食品の提供につなげます。

HACCP に取り組むための 7 つの原則と、それを行う準備段階となる 5 つの手順を合わせて、7 原則 12 手順と呼びます。大阪版食の安全安心認証制度には HACCP の 7 原則の考え方を取り入れています。この 12 手順に沿って衛生管理に取り組むと、HACCP による衛生管理を導入しやすくなります。

※1. ハザードとは、食中毒を起こす菌やウイルス、硬質異物などの「健康被害を起こす要因」をいいます

☞マーク：関連するページを示しています

■製造業の場合、「料理・メニュー」を「製品」、「調理」を「製造」と読み替えてください

手順 1 HACCP を考えるためのメンバーを集める

HACCP に取り組むためには、使用する食材や器具、調理工程、調理場の状態を把握すること、食品衛生に関する知識が必要になります。一人で全ての情報を把握することは難しいため、各部門の担当者を集めて情報収集ができるようにしておきます。

また、分からないことを相談する相手、参考にする書籍を探しておく、後の手順がスムーズになります。

手順 2 料理に使用する食材と配合割合を書き出す

手順 3 料理の提供方法、食べてもらう相手をリストアップする

メンバーが集まったら、取り扱う「料理」の情報を集めます。どのような食材・調味料を使うかとあわせて、加熱してすぐ提供するものか、冷やして保管してから提供するものか、などの料理の情報を書き出します。料理はジャンルごと（サラダ、煮物、揚げ物、焼き物など）にまとめても構いません。

また、幼児や高齢者などの抵抗力の弱い方は食中毒にかかる危険性が高くなる事例があることから、食べてもらう相手として想定しているか、という点も確認が必要です。

手順 4 調理工程を書く

食材の下処理工程、加熱工程、冷却工程といった作業内容が明確に分かるようにして、調理工程を具体的に書き出します。食材をグループ（野菜・肉・魚・調味料など）でまとめて図式（フローチャート）にすると、調理作業の流れが分かりやすくなります。加熱条件（○℃、△分）といった、温度や時間も書き込んでおくといでしょう。

☞P6「フローチャートの例」

手順 5 手順 4 で書いた調理工程と実際の作業が一致するかを確認する

書き出した調理工程が事実と異なっていると、手順 6 以降を正しく行うことができません。

調理工程を見て、全員が同じように作業できるかどうかを確認しましょう。

手順 6（原則 1） 食材、調理工程に潜んでいるハザードと、減らすための手段を見つける

食材と調理工程を見ながら、食中毒を起こす菌やウイルスが付着している可能性がある食材と、食材に菌やウイルスを汚染させる可能性がある調理工程を書き出します。そして、その菌やウイルスを減らす又は無くすための手段（加熱、冷却、殺菌など）を見つけ出し、書き加えます。

☞P4「手順 6 を考えるための基礎知識」

手順 7 (原則 2) ハザードを減らすための手段のうち、**特に重要な手段**^{※2}を決める

手順 6 で見つけたハザードを減らす又は無くすための手段のうち、「ここで見逃すと、料理を食べたお客様が食中毒になる、ケガをするかもしれない」という、調理工程の中で絶対に見逃せない重要な手段を決めます。「ハンバーグの中心まで火を通す」というように、後の工程にハザードを減らす又は無くす手段がない、いわゆる『最後の砦』になる手段が、これに当てはまります。

※2. 特に重要な手段とは、認証基準 No.20, No.21 の「衛生管理の注意点」をいいます

手順 8 (原則 3) 特に重要な手段を実行するにあたり、**管理のための基準**を決める

手順 9 (原則 4) 管理のための基準を満たしているか、**方法を決めて確認する**

手順 7 で決めた手段で、「ここまでできていれば、食中毒やケガは起こらないだろう」と考えられる基準（管理のための基準）を決めます。調理する人によって判断が異なることのないよう、誰でも同じように判断ができる基準を設定しなければなりません。一般的には、温度や時間など数値が用いられることが多いのですが、「焼き色が茶色くなっている」「肉汁の色が透明」というように、見た目を基準とすることも可能です。

あわせて、確認方法とそのタイミングも決めておきます。「オープンで 180℃、15 分焼く」「焼き上がり後にハンバーグの中心に串を刺して、肉汁が透明になっているのを見る」というように、調理作業の途中で確認でき、分かりやすい方法を設定しましょう。

☞P 7「衛生管理の注意点とその管理方法」

手順 10 (原則 5) 万が一、基準に達しなかった場合の**対処法を決めておく**

確実に実行しなければならない手段であっても、時には基準に満たない場合もあります。

万が一に備えて、そのような場合に取りべき対応を決めておきます。「ハンバーグの中心に串を刺して、肉汁が透明でなかったら、さらに 5 分加熱する」というように、料理をどう扱うかを決め、あわせて基準に満たない原因を推測し、対応方法（特に重要な手段で使用する調理機器が正常に稼働しているかを確認する、など）も考えておきましょう。

手順 11 (原則 6) 手順 7 から手順 10 で決めた内容を**正しく運用できているか見直す (検証)**

手順 7 から手順 10 で決めた通りに実行していても、「加熱に使うオープンが故障していて設定した加熱温度に達していない」というように、行った手段が実態と一致していなければ想定した結果を得ることができません。定期的に、「温度計の校正をする」「決めたとおり正しく確認できているか、調理人の技能チェックをする」などの検証作業を行います。決めた内容を正しく運用できていなかった場合は、「従業員教育の実施」や「手順 2 以降の見直し」などの改善策を講じましょう。

手順 12 (原則 7) 手段を実行した結果を**記録し、各種資料とあわせて保管しておく**

重要な手段を実施・確認した結果を記録するだけでなく、調理人の健康管理や身だしなみの確認結果、冷蔵庫の温度や点検結果などの一般的な衛生管理事項も記録します。そして、衛生管理の作業手順書や手順 1 から手順 11 までで作った資料なども日々の記録とあわせて保管しておきます。

これらの書類が、お店や工場が取り組んでいる衛生管理の証拠となります。

☆手順 6 を考えるための基礎知識

1 食材に潜む主なハザード（※）と防止手段の例

※ハザード：食中毒を起こす菌やウイルス、硬質異物など、健康被害を起こす要因

食材	ハザード	調理場での防止手段
食肉 (牛・豚・鶏など) 食肉製品	サルモネラ属菌、カンピロバクター、 腸管出血性大腸菌、黄色ブドウ球 菌など	・冷蔵保管（10℃以下） ・加熱調理（中心まで 75℃以上で 1 分以上）
	骨、金属	・仕入、調理時に点検し、除去
魚介類	腸炎ビブリオなど	・冷蔵保管（10℃以下、刺身は 4℃以下が望ま しい）
	ノロウイルス	・調理従事者の手洗い ・調理器具は洗った後、熱湯か塩素系漂白剤で 消毒 ・加熱調理（中心まで 85～90℃で 90 秒以 上）
	アニサキス（寄生虫）	・新鮮な魚を仕入れ、すみやかに内臓を除去した 後、冷蔵保管（10℃以下） ・冷凍保管（-20℃以下で 24 時間以上） ・調理時に点検し、除去 ★酢締め、塩漬け、わさびなど、食べられる程度の 処理では、アニサキスは死にません！
	ヒスタミン	・生魚を常温で放置しない ・冷蔵保管でも長期保管しない ・解凍・凍結をくり返さない ★一度作られたヒスタミンは、加熱しても無くなりま せん！
	有毒魚（フグ、バラハタなど）	・有毒魚でないか、有毒部位が残っていないか、仕 入時に点検
卵 卵加工製品	サルモネラ属菌、病原大腸菌など	・ひび割れの無い、新鮮な卵を使用 ・冷蔵保管（10℃以下）し、期限内に調理 ・加熱調理（中心まで 75℃以上で 1 分以上）
牛乳・乳製品	サルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌、リ ステリアなど	・冷蔵保管（10℃以下） ・加熱調理（中心まで 75℃以上で 1 分以上）

食材	ハザード	調理場での防止手段
野菜・果物	セレウス菌、ウエルシュ菌、ボツリヌス菌など	<ul style="list-style-type: none"> 十分に洗浄し、次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌 加熱調理後は常温で放置しない
	ソラニン（ジャガイモの毒素）	<ul style="list-style-type: none"> 調理時にジャガイモの芽とその周りを除去 表面が緑色、未成熟なジャガイモは使用しない
	カビ毒（アフラトキシン、パツリン）	<ul style="list-style-type: none"> 仕入、調理前に点検し、カビが生えた食品は使用しない 涼しく、乾燥した場所で保管
	有毒植物（毒キノコ、スイセンなど）	<ul style="list-style-type: none"> 仕入時に有毒植物でないか点検
	石、ガラス片	<ul style="list-style-type: none"> 十分に洗浄、又は点検し、除去
生めん	セレウス菌など	<ul style="list-style-type: none"> 冷蔵保管（10℃以下） 加熱調理後はすぐに提供、保管する場合はすみやかに10℃以下まで温度を下げる

2 調理工程に潜む主なハザードと防止手段の例

例：オニオンスライスのおかか和え

調理工程	ハザード	調理場での防止手段
玉ねぎのスライス	スライサーの金属片	<ul style="list-style-type: none"> 盛付時に金属が混入していないか点検し、除去 終業時にスライサーに欠けが無いかを確認し、破損があった場合はそのスライサーを廃棄
	調理器具についている菌やウイルス	<ul style="list-style-type: none"> 洗浄消毒された調理器具を使用する
盛付・かつお節のトッピング	従事者の手についているノロウイルス	<ul style="list-style-type: none"> 体調不良者は調理に従事させない 盛付・トッピング前は必ず手洗いを行い、使い捨て手袋を着用する

例：ショートケーキ

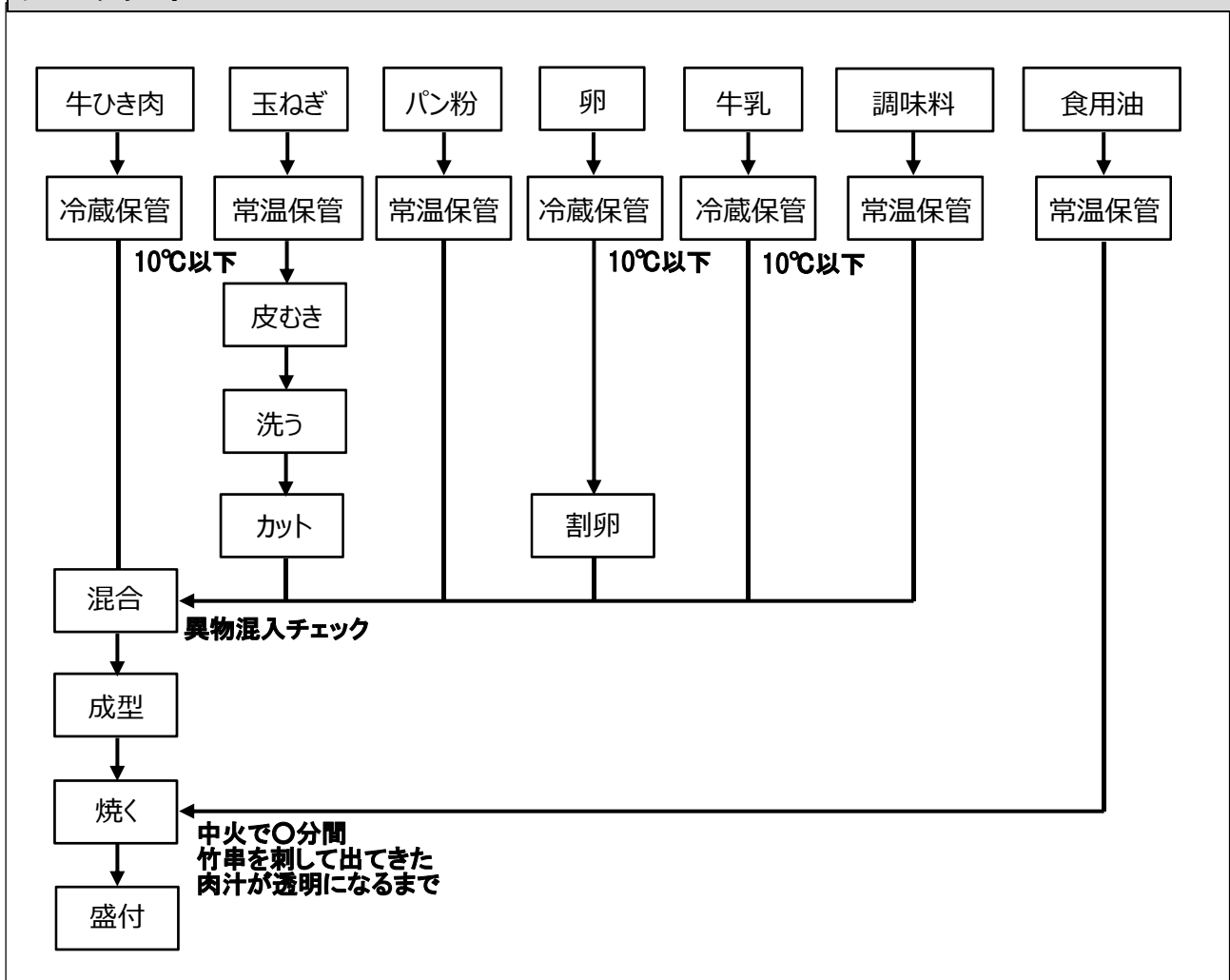
調理工程	ハザード	調理場での防止手段
小麦粉のふるい	ふるい器の金属片	<ul style="list-style-type: none"> ふるい終了時、原材料の混合時に金属が混入していないか点検し、除去 終業時に調理器具に破損が無いかを確認し、破損があった場合はその器具を廃棄
スポンジのスライス、いちごのトッピング	従事者の手についているノロウイルス	<ul style="list-style-type: none"> 体調不良者は調理に従事させない スライス、トッピング前は必ず手洗いを行い、使い捨て手袋を着用する

☆フローチャートの例（ハンバーグ）

ハンバーグの調理工程

食材	牛ひき肉、玉ねぎ、パン粉、卵、牛乳、調味料（塩・こしょう）、食用油
作り方	<p>◆ 牛ひき肉、卵、牛乳は冷蔵庫に保管しておく。それ以外の食材は、常温に保管しておく。</p> <p>① 玉ねぎの皮をむき、洗ってからみじん切りにする。</p> <p>② ボールに牛ひき肉、パン粉、卵、牛乳、調味料、①を入れて手でこねる。</p> <p>③ 牛ひき肉の形が残らない状態になったら、小判形にする。</p> <p>④ 強火で温めたフライパンに油をひき、③の片面を焼く。こげ茶色に焼き色が付いたことを確認し、ひっくり返す。</p> <p>⑤ フライパンに蓋をし、中火に弱めて○分間焼く。</p> <p>⑥ ハンバーグの中心に竹串を刺して、肉汁の色が透明になっていれば、皿に取り出す。 （肉汁の色がまだ赤い場合は、さらに○分間焼く）</p>

フローチャート



様式集

ここに示す様式は一例です。
お店や工場で使いやすいよう、自由にアレンジしてお使いください。

★衛生管理の注意点とその管理方法

(衛生管理に関する項目：飲食店 No.20、製造業 No.19、販売業 No.20)

<メニュー（製品）ごとに記録する場合>

(1) 加熱調理がなく、冷たいまま提供

刺身（丸魚から調理する場合）		
① ※1	衛生管理の注意点	魚の内臓を洗い落とす工程
	管理のための基準	冷たい流水で、血合いが無くなるまで洗う
	確認のタイミング	水気を拭き取る時
	確認方法	開いた時に、血合いが残っていないか見る
② ※2	衛生管理の注意点	切る工程（柵にする工程、一切れずつ刺身にする工程）
	管理のための基準	アニサキスが潜んでいないか検品する
	確認のタイミング	切る時と皿に盛りつける時
	確認方法	柵又は刺身の表面にアニサキスがついていないかを見る
③ ※3	衛生管理の注意点	冷蔵庫から出して調理し、お客様に提供するまでの工程
	管理のための基準	○分以内に盛り付け、すぐに提供するか冷蔵庫へ入れる
	確認のタイミング	冷蔵庫から出した時と盛り付けが完了した時
	確認方法	調理場内の時計を見て、かかった作業時間を確認

想定するハザード：※1.腸炎ビブリオ ※2.アニサキス ※3.腸炎ビブリオ、ヒスタミン

グリーンサラダ ※4	
衛生管理の注意点	レタスを洗う
管理のための基準	①葉を1枚ずつ剥がしながら、冷たい流水で3回洗う ②葉に汚れ、ゴミがついていない
確認のタイミング	洗い終わった時
確認方法	①3回洗ったことを確認 ②葉に汚れ、ゴミがついていないかを見る

想定するハザード：※4.野菜についている菌、異物

牛肉スライス ※5	
衛生管理の注意点	肉をスライスする
管理のための基準	①肉に金属片がついていない ②スライサーに刃こぼれがない
確認のタイミング	①肉をトレーに盛りつける時 ②スライサー洗浄時
確認方法	①肉に金属片がついていないか見る ②スライサーの刃が欠けていないか見る

想定するハザード：※5.スライサーの金属片

(2) 加熱してすぐに提供

鶏の唐揚げ（揚げ物）※6	
衛生管理の注意点	中心まで火が通るように鶏肉を揚げる
管理のための基準	フライヤーの油温○℃、揚げ時間△分
確認のタイミング	揚げ始めと終わり
確認方法	タイマーで揚げ時間を設定し、揚げ始めと終わりに油温を測る

想定するハザード：※6.肉についている菌

(3) 加熱した後、冷却してから提供

ほうれん草のおひたし（和え物）※7	
衛生管理の注意点	ほうれん草を茹でた後、氷水で冷やす
管理のための基準	触って冷たいと感じるまで冷やす
確認のタイミング	冷やし始めてから○分後
確認方法	ほうれん草を氷水から引き上げて、束の内部を触る

想定するハザード：※7.野菜についている菌

プリン ※8	
衛生管理の注意点	①蒸す ②冷ます
管理のための基準	①卵液が固まっている ②蒸し上がって○分以内に冷蔵庫（△℃）へ入れる
確認のタイミング	①蒸し上がり ②蒸し上がり時と冷蔵庫に入れる前
確認方法	①器を揺らして固まり具合を見る ②蒸し上がりから冷蔵庫に入れるまでにかかった時間と、冷蔵庫の温度を確認

想定するハザード：※8.卵についている菌

ショートケーキ ※9	
衛生管理の注意点	焼きあがったスポンジをスライスする
管理のための基準	スライス前に手を洗い、使い捨て手袋を着用する
確認のタイミング	スライスを開始する前
確認方法	手洗いをして手袋をつけていることを確認

想定するハザード：※9.手についているノロウイルス

★ 加熱調理がなく、冷たいまま提供するメニューや、加熱した後、冷却してから提供するメニューでは、食中毒を起こす菌やウイルスをつけないための『二次汚染対策』が重要です。調理器具類の洗浄・消毒や手洗い、調理器具の食材・用途ごとの使い分けをしっかりと行いましょう。

(4) 加熱と冷却を繰り返す

筑前煮（煮物）	
衛生管理の注意点	①煮込む（温め直しを含む） ②煮込んだ後で冷ます
管理のための基準	①鶏肉が白く変色し、煮物の中心温度が○℃以上 ②加熱を止めてから△分以内に、煮物の温度を□℃まで下げる
確認のタイミング	①煮物が仕上がった時又は温め直した時 ②加熱を止めて△分後
確認方法 ※10	①鶏肉の色を確認、中心温度計で煮物全体の真ん中部分の温度を測る ②冷ますのにかかった時間を確認、中心温度計で煮物全体の真ん中部分の温度を測る

カレー（寸胴鍋の場合）	
衛生管理の注意点	①煮込んだ後で冷ます ②温め直す
管理のための基準	①加熱を止めてから○分以内に、小分けして冷蔵庫に入れる ②中心温度が△℃に達してからさらに□分間加熱する
確認のタイミング	①加熱を止めて○分後 ②温め直した時
確認方法 ※10	①冷ますのにかかった時間を確認 ②中心温度計でカレーの温度を測る

カレー（小鍋の場合）	
衛生管理の注意点	①煮込んだ後で冷ます ②温め直す
管理のための基準	①加熱を止めてから○分以内に、小分けして冷蔵庫に入れる ②かき混ぜても湯気が立った状態になってからさらに△分間加熱する
確認のタイミング	①加熱を止めて○分後 ②温め直した時
確認方法	①冷ますのにかかった時間を確認 ②カレーの状態を見て、調理場内の時計でかかった作業時間を確認

※10. 加熱や冷却が出来ていることを「温度」によって確認する場合は、最も熱が通りにくい又は熱が逃げにくい部分の温度を測りましょう（例.煮物全体の真ん中部分、最も大きい具材の中心部分）

★ ここに挙げているものは一例です。同じ調理形態（煮物、焼き物 等）でも、使用する食材の種類や大きさ、出来上がりの状態（汁気が多いか少ないか 等）によって、衛生管理の注意点とその管理方法は異なります。お店や工場に適した方法を検討しましょう。

＜食品の調理形態ごとに記録する場合＞

調理形態による分類	衛生管理の注意点	管理のための基準 ^{※11}	確認のタイミング	確認方法	
1.加熱調理なし 例：刺身、サラダなど 	低温管理	冷たいまま提供	冷蔵庫から出した時と盛り付け完了時	器が冷たくなっていることを触って確認する 冷蔵庫の温度、冷蔵庫から出してから盛付けが完了するまでにかかった時間を確認する	
	洗う	冷たい流水ですすぎ洗い	洗い終わった時	3回洗ったことを確認する ゴミや汚れ等がついていないかを見る 血合いが残っていないかを見る	
	寄生虫の除去	外観を見る	魚を処理する時と盛り付け時	寄生虫がついていないかを見る	
2.加熱してすぐ提供 例：焼き魚、唐揚げなど 	加熱	肉汁や肉色	加熱終了後	肉汁や肉の色を見る	
		食品の中心温度		中心温度を測る	
		湯気	加熱開始時と終了時	料理の状態を見る	
		加熱機器の設定温度、加熱時間		設定温度、かかった時間を確認する	
油温、加熱時間	油温、時間を測る				
3.加熱後冷却 又は加熱と冷却を繰り返す 例：ポテトサラダ、カレー、プリンなど 	加熱	肉汁や肉色	加熱終了後	肉汁や肉の色を見る	
		食品の中心温度		中心温度を測る	
		湯気	加熱開始時と終了時	料理の状態を見る	
		加熱機器の設定温度、加熱時間		設定温度、かかった時間を確認する	
	油温、加熱時間	油温、時間を測る			
	冷ます	速やかな冷却		冷まし始めと終わり	中心温度を測る
					冷蔵庫の温度、冷却にかかった時間を確認する
	再加熱		肉汁や肉色	再加熱の終了時	肉汁や肉の色を見る
			食品の中心温度		中心温度を測る
			湯気	設定温度、かかった時間を確認する	料理の状態を見る
加熱機器の設定温度、加熱時間			設定温度、かかった時間を確認する		
油温、加熱時間	油温、時間を測る				

※11. 同じ調理形態でも、食材の種類や大きさ・量によって管理のための基準は異なります。食品の調理形態ごとにまとめて記録する場合も、調理する人によって判断がぶれることのないよう、誰でも同じように判断できる基準をメニューごとに設定しましょう（下表）。

加熱温度と加熱時間	エビフライ	油温〇〇℃、△△分
	メンチカツ	油温〇〇℃、△△分
	ハンバーグ（300g）	設定温度〇〇℃、△△分
	ハンバーグ（150g）	設定温度〇〇℃、△△分
	カレー（寸胴鍋）	中心温度が75℃に達してからさらに△分
	カレー（小鍋）	中心温度が75℃に達してからさらに〇分
食品の温度と作業時間	刺身	4℃以下、〇〇分以内
	サラダ	15℃以下、△△分以内

★衛生管理の注意点の確認

(衛生管理に関する項目：飲食店 No.21、製造業 No.20、販売業 No.21)

<メニュー（製品）ごとに記録する場合①>

メニューごとに決められた方法で、管理のための基準を満たしていることを確認し、達成できていれば○をつける

メニュー	基準※	最終結果	特記事項	担当者
刺身	血合い、アニサキスの除去	○	△△産のサバにアニサキスがた くさんついていた	府庁
	作業：○分以内	○		
鶏肉の唐揚げ	油温○℃、△分以上加熱	○	一番初めに揚げた製品の肉の 色を確認したところ、まだ赤か ったため、さらに加熱した	府庁・大東
筑前煮	冷ます：△分以内に□℃まで下 げる	○	↑	大阪
プリン	焼き上がり後、固まっている	○		府庁
	○分以内に冷蔵庫△℃へ入れる	○		

※管理のための基準の例：P7～9参照

管理のための基準を満たしていなかった場合は、
改善のために行った内容を記載する

<メニュー（製品）ごとに記録する場合②>

メニュー	最終結果	特記事項	担当者
煮物・焼き物	○		大東
揚げ物	○	メンチカツ：表面が茶色くなってから、なかなか△℃にならな かった→油温が上がりすぎていた	府庁
サラダ	○		大東
刺身	○		大阪
デザート	○		府庁

<担当者ごとに記録する場合>

(8月12日の調理担当者表) ※

担当者	時間	メニュー
大阪	10:00～14:00	煮物・焼き物・サラダ・刺身
府庁	10:00～14:00	揚げ物・デザート
大東	17:00～21:00	煮物・焼き物・揚げ物・サラダ・刺身
府庁	17:00～21:00	揚げ物・デザート

管理のための基準を満たしていなかった場合は、改善のために行った内容を記載する

[昼営業の確認記録]

担当者	最終結果	特記事項
大阪	○	
府庁	○	刺身：△△産のサバにアニサキスがたくさんついてた→除去 鶏肉の唐揚げ：一番初めに揚げた製品の肉の色を確認したところ、まだ赤かったため、さらに加熱した

[夜営業の確認記録]

担当者	最終結果	特記事項
大東	○	
府庁	○	メンチカツ：表面が茶色くなってから、なかなか△℃にならなかった →油温が上がりすぎていた

メニューごとに決められた方法で管理のための基準を満たしていることを確認し、達成できていれば○をつける

※ 担当者ごとに記録をする場合は、調理担当者表を作成して誰がどのメニューを担当したかを遡って把握できるようにしておきましょう（既存のシフト表を使用することも可能です）

★冷蔵庫・冷凍庫の温度確認

(衛生管理に関する項目：飲食店 No.13、製造業 No.10、販売業 No.14)

(2019年8月 /庫名「冷蔵庫1」基準温度:5℃)

冷蔵庫・冷凍庫の温度確認記録						確認者	
点検年月日	始業前			終業後			異常時の措置
	確認時間	温度	担当者	確認時間	温度	担当者	
2 (金)	8:50	4℃	大阪	22:00	5℃	府庁	
3 (土)	8:45	5℃	大阪	23:00	7℃	府庁	食材の出し入れにより一時的に温度が上がっていたが、すぐに5℃以下になった
4 (日)							

★トイレの清掃

(衛生管理に関する項目：飲食店 No.26、製造業 No.25、販売業 No.26)

(2019年 7月)

トイレの清掃記録						確認者	
	1 (月)	2 (火)	3 (水)	4 (木)	5 (金)	6 (土)	7 (日)
担当者	大阪	大阪					
	8 (月)	9 (火)	10 (水)	11 (木)	12 (金)	13 (土)	14 (日)
担当者							
	15 (月)	16 (火)	17 (水)	18 (木)	19 (金)	20 (土)	21 (日)
担当者							
	22 (月)	23 (火)	24 (水)	25 (木)	26 (金)	27 (土)	28 (日)
担当者							

★そ族・昆虫の駆除

(衛生管理に関する項目：飲食店 No.27、製造業 No.26、販売業 No.27)

そ族・昆虫の駆除作業記録				確認者	
実施年月日	実施場所	駆除作業結果		担当者	
		作業内容	実施結果		
2017/4/8	厨房の排水溝付近	ゴキブリ駆除用品を設置	4/15 ゴキブリ2匹を確認		

☆年1回以上そ族及び昆虫の駆除作業を実施し、その実施記録を1年間保存すること。
 ☆トイレは、定期的に殺虫及び消毒をすること。

★食材納入時の確認

(衛生管理に関する項目：飲食店 No.30、製造業 No.29、販売業 No.30)

(2019年 8月)

食材の入荷・点検記録								確認者	
納入日	食品の名称	納入業者	外 観	に お い	包 装	期 限	冷凍又は 冷蔵状態か	特記事項 (異物混入など)	担当者
2	豆腐	大阪商店	○	○	○	○	○		府庁
2	塩シャケ	大阪鮮魚店	○	○	○	○	○		府庁
3	冷凍 ロールイカ	大阪商店	○	○	○	○	×	表面が溶けていた ので、返品した	府庁

★陳列食品の確認

(衛生管理に関する項目：販売業 No.32、33)

(2019年 4月/庫名「食肉ショーケース」基準温度 5℃)

ショーケースの点検記録														確認者	
	1 (月)		2 (火)		3 (水)		4 (木)		5 (金)		6 (土)		7 (日)		
	温度	状態	温度	状態	温度	状態	温度	状態	温度	状態	温度	状態	温度	状態	
9 時	4℃	○	4℃	×											
担当者	大阪		大阪												
15 時	4℃	○	4℃	○											
担当者	大阪		大阪												
21 時	5℃	○	4℃	○											
担当者	大阪		大阪												
	8 (月)		9 (火)		10 (水)		11 (木)		12 (金)		13 (土)		14 (日)		
	温度	状態	温度	状態	温度	状態	温度	状態	温度	状態	温度	状態	温度	状態	
9 時															
担当者															
15 時															
担当者															
21 時															
担当者															
備考															
4/2 (火) 9 時、消費期限切れの商品が陳列されていたため、すぐにバックヤードに下げて廃棄した。担当者にこのことを知らせて、始業前に期限切れ食品が陳列されていないかしっかり確認するよう指導した。															
※状態：温度、期限、包装の破れ、清掃状態などについて確認すること															

★作業開始前の健康チェック

(衛生管理に関する項目：共通 No.35)

(2019年 7月)

調理従事者の衛生点検結果記録							確認者	
氏名	点検項目	1 (月)	2 (火)	3 (水)	4 (木)	5 (金)	6 (土)	7 (日)
大阪	下痢	○						
	発熱・嘔吐	○						
	爪・傷	×						
府庁	下痢	○						
	発熱・嘔吐	○						
	爪・傷	○						
×があった時の措置 (具体的に)		大阪：作業開始前に爪を切った						
確認者		大東						

■ ×があったときの対応方法 ■

(例) 下痢・発熱・嘔吐：回復するまで欠勤してもらう

傷：食品を取り扱う業務には従事させない、絆創膏と手袋を着けてもらう

爪：作業開始前に切ってもらう

★従事者の衛生教育

(衛生管理に関する項目：共通 No.41)

従事者の衛生教育実施記録			確認者
実施年月日	内容	参加者	担当者
2019/4/8	手洗いの方法	調理従事者(大阪さん、大東さん) ホールスタッフ(河内さん、茨木さん)	府庁
2019/8/10	食中毒について	調理従事者(大阪さん、和泉さん)	府庁

★苦情対応時の記録

(コンプライアンス・危機管理項目：共通No.8)

		店長	リーダー
No. △		府庁	大阪
<input checked="" type="checkbox"/> 苦情 <input type="checkbox"/> 意見 <input type="checkbox"/> その他	○年 △月 □×日	○時 ○分	受付 大阪
	お客様氏名 連絡先	○○ ○○ 様 0×0-△△△△-□□□□	<input checked="" type="checkbox"/> 来店 <input type="checkbox"/> メール <input type="checkbox"/> 電話 <input type="checkbox"/> その他
<p>【お申し出内容】</p> <p>親子丼を食べていたら、透明のビニール片が具の中から出てきた。</p> <p>食べる前に気づいたからよかったものの、ビニール片は硬く、飲み込んだらケガをしたかもしれない。</p> <p>どんな調理をしているのか、どうやって入ったのか、ちゃんと説明してほしい。</p> <p>異物は無色透明の三角形で、大きさは2cm×4cm程度。何かの袋の角？</p>			
<p>【対応】 開始： ○年 △月 □×日 終了： ○年 △月 □▲日</p>			
日時	担当者名	内容	
△月 □×日 ○時	大阪	○○様からの申し出を受けてお詫びをする。 すぐに店長に報告し、店長からもお詫び。 異物をお預かりし、原因を調べて改めてお答えする旨を○○様にお伝えし、了承をいただく。	
△月 □×日 ●時	店長 大阪	調理場内を調べたところ、ゴミ箱の中に角が切り取られたネギの袋が捨てられているのを発見。袋の切れ端と異物の一辺が一致。素材も同じ。	
△月 □●日 △時	店長 大阪	前日の仕込み担当の▲さんに、ネギの袋を開けたか聞く。 開封したこと、端を切り落としたが切れ端をゴミ箱に捨てたか確認していないと報告あり。	
△月 □●日 ○時	店長	○○様に調査結果を報告し、了解を得る。 今後十分に気を付けるように、とのお言葉をいただく。	
△月 □▲日 △時	店長	ミーティングで、袋の開封時には端を切り落とさない、とのルールを周知。調理場にも説明書きを掲示。	

★お客様から苦情・意見等のお申し出があった場合は、

- ①すぐに店長（不在の場合は○○リーダー）に報告
- ②その日のうちに、対応以外の欄に情報を記入
- ③対応終了時には、店長にこのシートを提出し、確認印をもらう（ファイリングして○年間保管）

★複数の記録様式を1枚にまとめて記入する場合（日報形式）

1. 食材のチェック

食品名	納入業者	外観	におい	包装	期限	状態 (冷凍・冷蔵)	特記事項 (異物混入など)	担当者
冷凍ロールイカ	大阪商店	○	○	○	○	×	表面が溶けていたので返品した	府庁

2. 冷蔵庫・冷凍庫のチェック

冷凍・冷蔵庫	温度		特記事項	担当者
	始業時	終業時		
冷蔵庫 1	5℃	7℃		府庁
冷蔵庫 2	5℃	8℃		府庁
冷凍庫	-16℃	-16℃		府庁

※冷蔵庫：10℃以下、冷凍庫：-15℃以下になっていること（規定温度を超える場合は、店長に報告すること）

3. 調理従事者のチェック

氏名	作業開始前の点検項目			調理前・トイレ 後の手洗い	特記事項
	下痢	発熱・嘔吐	爪・傷		
大阪 太郎	○	○	×	○	作業開始前に爪を切った
府庁 次郎	○	○	○	○	
大東 花子	○	○	○	○	

4. 衛生管理の注意点のチェック

(調理担当者表)

担当者	時間	メニュー
大阪	10:00～14:00	煮物・焼き物・サラダ・刺身
府庁	10:00～14:00	揚げ物・デザート
大東	17:00～21:00	煮物・焼き物・揚げ物・サラダ・刺身
府庁	17:00～21:00	揚げ物・デザート

(確認記録：昼営業)

担当者	最終結果	特記事項
大阪	○	
府庁	○	鶏肉の唐揚げ：一番初めに揚げた製品の肉の色を確認したところ、まだ赤かったため、さらに加熱した

(確認記録：夜営業)

担当者	最終結果	特記事項
大東	○	
府庁	○	

5. 施設設備のチェック

作業場の清掃	担当者	器具の洗浄消毒	担当者	トイレの清掃	担当者
○	府庁	○	府庁	○	大阪・大東

6. 作業中に気付いた点（クレームも含む）

<ul style="list-style-type: none"> ・ 14 時頃、カウンター入口近くでコップが割れた。 ⇒ホールの河内さんが処理をした。 ・ フライヤーの調子が悪い（温度が上がるのに、いつもより時間がかかる）
--

確認年月日：平成 30 年 8 月 9 日

確認者 大阪 一郎

★手洗い方法

(衛生管理に関する項目：共通 No.39)

作成・変更年月日	
作成・承認者署名	

手洗いマニュアル



① 水で手をぬらし、石けんをつけ、手の平をこすり合わせる



② 両手の指の間もこすり合わせる



③ 手の甲も、もう一方の手の平でこすり合わせる(両手をする)



④ 指先もこすり洗う(両手をする)



⑤ 爪の間の汚れを洗う(両手をする)



⑥ 親指をもう一方の手の平でこすり洗う(両手をする)



⑦ 最後は手首を洗う(両手をする)

手洗いは
まず<洗浄>
 [手順①～⑦の後、
流水で石けん分をよくすすぐ]
を2回以上行いましょう
 その後
 <拭く>
 <消毒>
を行います

手洗いの手順
 <洗浄> (まず汚れを洗い落とす)
 ①手指を流水でぬらす
 石けんまたは洗浄液をつける
 手のひらと手のひらをこすりよく泡立てる
 ②指を組んで両手の指の間をこする
 ③手の甲をもう片方の手のひらでこする (両手)
 ④指先をもう片方の手のひらでこする (両手)
 ⑤爪の間の汚れをもう片方の手のひらでこすり落とす (両手)
 (爪ブラシを使って指先を洗えば確実)
 ⑥親指をもう片方の手で包みこする (両手)
 ⑦手首まで丁寧にこする (両手)
 ここで流水を使って石けん分をよくすすぐ
 <拭く>
 ペーパータオルなどでよく水気を拭き取る

★器具等の洗浄・殺菌

(衛生管理に関する項目：共通 No.42)

作成・変更年月日	
作成・承認者署名	

施設・調理器具の清掃・洗浄消毒手順書			
場所又は名称	洗浄・消毒		確認点検
	頻度	作業内容	
作業台	作業毎 作業終了後	① 清掃し、70%アルコールスプレーで消毒する。 ② 作業終了後は、中性洗剤（スポンジ）で洗浄後、流水で洗い流し、清潔なタオルで乾拭した後70%アルコールスプレーで消毒する。	1回/日 汚れの有無
包丁 まな板 ふきん	【洗浄】 作業毎 【消毒】 1回/日	【洗浄】 水洗い後、中性洗剤で洗浄する。 【消毒】 <包丁、まな板> 次亜塩素酸ナトリウム（100ppm）で5分間消毒後、流水で十分に洗う。 <ふきん> 5分間以上煮沸する。	1回/日 包丁の刃こぼれ の有無 1回/月 まな板の破損状 況
床	1回/日	① 床面を水で流した後、中性洗剤とデッキブラシで洗浄する。 ② 水を切った後に次亜塩素酸ナトリウム（100ppm）で消毒し、乾燥させる（換気扇を回すこと）。	1回/月 破損の有無
換気扇	1回/月	ファンの油汚れ、フィルター及びフードを中性洗剤で洗浄する。	1回/2か月 換気能力の確認
排水溝	1回/日	① 水洗い後、中性洗剤とブラシで洗浄する。 ② トラップにある残渣を取り除く。	1回/週 グリストラップ の清掃
冷蔵庫	1回/週 (土曜日)	① 整理整頓し、不要なものを捨てる。 ② 薄めた中性洗剤を浸して固く絞った布タオルで拭く。 ③ 清潔な布タオルで水拭きする。 ④ 清潔な布タオルで乾拭する。	2回/日 始業時・終業時 温度測定
冷凍庫	1回/月 (第2土曜日)	⑤ 次亜塩素酸ナトリウム（100ppm）を噴霧したペーパーで拭く（庫内食品を他の冷蔵庫・冷凍庫に移し、洗剤等により食品が汚染されないように注意する）。	

★食材等の保管

(衛生管理に関する項目：共通 No.43)

作成・変更年月日	
作成・承認者署名	

食材等の保管方法		
食品の種類	管理方法	
	保存場所	保存温度
食肉	専用のフタ付き容器に収納し、 原料用冷蔵庫（下段左 食肉棚）で保管する。	10℃以下
その他魚介類	専用のフタ付き容器に収納し、 原料用冷蔵庫（下段右 魚介類用）で保管する。	10℃以下
冷凍品	原材料用冷凍庫で保管する。	-15℃以下
野菜・果物類	専用の容器に移し替えて、原材料用冷蔵庫（上段右 野菜・ 果物用）で保管する。	10℃以下
常温保管品 （米・調味料）	調理台下で保管する。	常温
仕掛品 （加熱するもの）	フタつき容器に収納し、原料用冷蔵庫（上段 左棚）で保管 する。	10℃以下
仕掛品 （加熱しないもの）、 完成品	フタつき容器に収納し、食品用冷蔵庫で保管する。	10℃以下
放冷品	フタつき容器に収納し、食品用冷蔵庫（下段 放冷用）で保 管する。	10℃以下

☆段ボールは、作業場及び保管庫内に持ち込まない。
☆冷蔵庫内は、相互汚染防止のため、原材料の種類毎に区画して保存する。