

食品衛生管理ファイル

※この食品衛生管理ファイルは、厚生労働省ホームページに掲載されている「小規模な一般飲食店事業者向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」の内容に合致しています。

- 1 「衛生管理計画」は、定期的に内容を見直し、最新版を「記録表」と一緒に、使いやすい場所に保管をしてください。
- 2 保健所から求められた場合は、「衛生管理計画」と「記録表」の両方を提示してください。

当施設では、この食品衛生管理ファイルに従って衛生管理を行います。

= 施設情報 =	
店名	
店舗所在地	
営業者	
食品衛生責任者	

食品衛生管理ファイルの使い方

① リスクを知る 3ページ

お客様に提供する食品にひそむリスク(危険性)を知って管理方法を考えます。

② 「衛生管理計画」をつくる

一般衛生管理のポイント 4ページ

取扱い全般にわたって必要な、基本となる衛生管理です。

- ① 原材料の受入確認
- ② 冷蔵・冷凍庫内温度の確認
- ③ 交差汚染や二次汚染の防止
- ④ 器具などの洗浄・消毒
- ⑤ トイレの洗浄・消毒
- ⑥ 従事者の健康管理・清潔な作業着の着用
- ⑦ 衛生的な手洗いの実施

重要管理のポイント 6ページ

調理や提供に関して注意すべき衛生管理です。

- ① 食品の加熱の確認
- ② 食品の保管状況の確認

③ 「衛生管理計画」を実行する

問題があった場合は責任者への報告も忘れずに行います。

④ 「記録表」に記録する 別冊「食品衛生管理ファイル(記録表)」

責任者は月に1回以上記録の振り返りを行い、問題があればすみやかに改善します。

⑤ 見直す

食品を提供する上でのリスク(主な危害要因と管理条件)の例

食材や食材の取扱工程には、食中毒につながる「危害要因(ハザード)」が含まれています。そのため、食材や食材の取扱工程を「重要管理項目」として意識し、確実な衛生管理を行います。

(食材)食品群等	主な危害要因(ハザード)	危害要因管理方法と管理条件
食肉類全般	病原大腸菌、サルモネラ、カンピロバクター	75℃1分間(中心部)以上加熱
鶏 卵	サルモネラ	70℃1分間(中心部)以上加熱
魚介類全般	腸炎ビブリオ	60℃10分間(中心部)以上加熱
二枚貝	ノロウイルス	85~90℃90秒間(中心部)以上加熱
加熱調理食品	ウエルシュ菌	長時間置く場合は冷蔵し、直前にしっかり加熱
生食用魚介類	アニサキス	-20℃以下24時間以上冷凍
	腸炎ビブリオ	10℃以下で保存(4℃以下が望ましい)
要冷蔵品	あらゆる微生物	10℃以下で保存
要冷凍品	あらゆる微生物	-15℃以下(または製品の表示に従って)で保存
要高温保管食品	あらゆる微生物	65℃以上で保存
手 指	あらゆる微生物	手洗い、消毒の徹底
調理器具		洗浄、消毒の徹底

※法令に基づく基準などを参考に作成

危険温度帯について

- 細菌は10℃から60℃の温度帯に置かれると増殖しやすくなります。
- 食品をこの温度帯に置くと危険です。
- 冷やす場合は、この温度帯を短時間で通過させます。

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"/> 原材料の納入時 <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"/> 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 ※消毒方法は「器具・トイレなどの消毒マニュアル(8ページ)」に従う <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、水洗レバー、手すり、ドアノブなどを消毒する ※消毒方法は「器具・トイレなどの消毒マニュアル(8ページ)」に従う <input type="checkbox"/> その他()	<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など	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 従事者の体調(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 ※「従事者の衛生管理マニュアル(8ページ)」に従う <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装着する <input type="checkbox"/> 清潔な作業着に交換する <input type="checkbox"/> その他()
⑦衛生的な手洗いの実施	<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"/> 金銭を触った後 <input type="checkbox"/> 清掃を行った後 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 専用の手洗い設備で、衛生的な手洗いを実施する ※手洗いは「手洗いマニュアル(8ページ)」に従う <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、具体的にしましたものです。)

	分類	メニュー		管理方法 ※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、ナルト		<input type="checkbox"/> 野菜は十分に洗浄する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫で保管する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫から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	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		●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()
	加熱した後、高温保管して提供するもの	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、 モヤシ炒め 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() ●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()

第3グループ	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	<ul style="list-style-type: none"> ●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()
	加熱後冷却して提供するもの	<p>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(加熱したもの)</p> <p>※「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。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●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"/>冷蔵庫で保管する <input type="checkbox"/>冷蔵庫から出したらずすぐに提供する <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

提供しない 再加熱する 第1グループの場合は加熱用に使う その他()

衛生管理マニュアル

手洗いマニュアル

いつ行うか	①トイレの後、②調理施設に入る前、③盛りつけの前、④作業内容変更時、⑤生肉や生魚などを扱った後、⑥金銭を触った後、⑦清掃を行った後 など	
手洗いの前の準備	指輪や時計をはずす	※手洗いは専用の手洗い設備で行う
手洗いの方法	 <p>①石けんをつけ、手のひらをよくこすります ②手の甲をのばすようにこすります ③指先・爪の間を念入りにこすります ④指の間を洗います ⑤親指と手のひらをねじり洗います ⑥手首も忘れずに洗います (①～⑥で30秒程度) ⑦十分に水で流します (20秒程度) ⑧ペーパータオルでよくふき、必要に応じてアルコール等で消毒します</p> <p>(①～⑦を2回繰り返す)</p>	

従事者の衛生管理マニュアル

①体調不良(おう吐、下痢、発熱をしているなど)の場合	医療機関で受診し、食品に触れる作業をしない
②手指に傷がある場合	傷を保護したあとビニール手袋などを装着する
③作業着が汚れている場合	清潔な作業着に交換する

器具・トイレなどの消毒マニュアル

消毒剤の作り方

①作業施設・設備、トイレ＝次亜塩素酸ナトリウムの0.02%(200ppm)溶液を使用し、ぞうきんなどにひたして拭く	水3ℓに原液約10mlの割合で入れる
②器具＝次亜塩素酸ナトリウムの0.02%(200ppm)溶液に10分以上ひたすか、熱湯中で5分間煮沸する	水3ℓに原液約10mlの割合で入れる
③おう吐物＝次亜塩素酸ナトリウムの0.1%(1000ppm)溶液をペーパーにしみこませておう吐物をおおう	水3ℓに原液約50mlの割合で入れる

※消毒剤の原液が6%の次亜塩素酸ナトリウム溶液の場合 ※消毒剤は各商品の使用説明のとおり使用する