

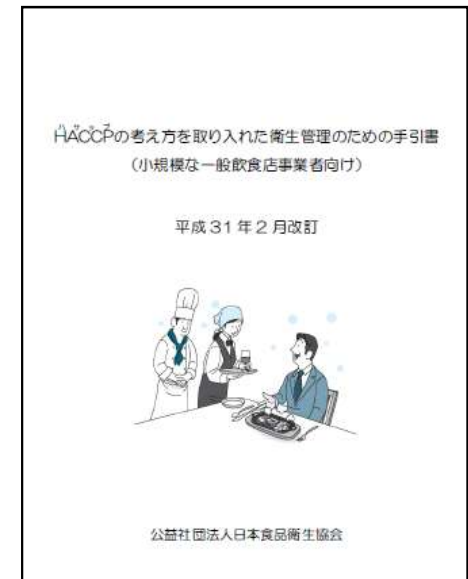
衛生管理計画を作ってみよう！

(小規模な一般飲食店事業者向け)

大阪府健康医療部生活衛生室食の安全推進課 作成

準備するもの

- 使用するテキスト
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 作成
- 様式集・記載例
上記手引書の36~46ページ
- 筆記用具



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

衛生管理計画の種類

- (1) 一般的衛生管理のポイント
どの食品についても行うべき共通事項

- (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

(1) 一般的衛生管理のポイント

(どの食品についても行うべき共通事項)

- ① 原材料の受入の確認
- ② 冷蔵・冷凍庫の温度の確認
- 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 衛生的な手洗いの実施

「なぜ必要なのか」を理解し、
「いつ」「どのように」管理し
「問題があったときはどうするか」
の対応を考えましょう

衛生管理計画（一般的衛生管理のポイント）

- ◆ 新たに営業を始める方は、「なぜ必要なのか？」を考えて計画を立てましょう。具体的な実施方法は、手引書p47～50の手順書（例）を参考にしましょう。
- ◆ 既に営業されている方は、まずは普段から実施している内容を記載してみましょう。また、手引書の例示を参考に、「なぜ必要なのか？（なぜ実施しているのか？）」を振り返り、必要に応じて取組内容を見直しましょう。

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、包装の状態、表示（期限、保存方法）を確認する
		問題があったとき 返品し、交換する
	庫内温度の	いつ 始業前 ・非業中・業務終了後・その他（ ）

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

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

- ◆ 安全安心な食品を提供するには、新鮮で衛生的な原材料を仕入れることが大切です。
- ◆ 手引書p47に記載の手順書（例）を参考に、確認方法を考えてみましょう。
- ◆ 原材料を市場等へ買い出しに行く場合は、購入時に確認するほか、店舗へ持ち帰った際にも問題ないかを確認するとよりよいでしょう。
- ◆ 確認した結果は、手順書（例）のように、日誌に記録する方法のほか、納品書等に記入してファイルに保存しておく方法などもあります。

（記入例）

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、包装の状態、表示（期限、保存方法）を確認する
		問題があったとき	返品し、交換する

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

衛生管理計画（一般的衛生管理のポイント）

② 冷蔵・冷凍庫の温度の確認

- ◆ 原材料や仕込み材料などは、適切に温度管理できている必要があります。
- ◆ 冷蔵庫、冷凍庫の温度確認は、「いつ」実施するのがよいでしょうか。
- ◆ まずは、始業前に確認を行う習慣をつけるとよいでしょう。
- ◆ 慣れてくれば、業務終了後、作業中の順番に頻度を増やしていくよいでしょう。

（記入例）

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	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	異常の原因を確認、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

衛生管理計画（一般的衛生管理のポイント）

③-1 交差汚染・二次汚染の防止

- ◆ 器具や施設を介して食材や提供する料理を汚染させないようにする必要があります。
- ◆ 交差汚染・二次汚染の防止の取組例は、冷蔵庫内での汚染防止や器具類の使い分けなど、「作業中」での実施が中心になります。
- ◆ 調理従事者自らが食品の取扱いに注意するほか、責任者が作業中の調理従事者の取扱い状況や冷蔵庫内の保管の状態を確認することなどが考えられます。

（記入例）

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	冷蔵庫内の保管の状態を確認する まな板、包丁などの器具は、用途別に使い分け、扱った都度、十分に洗浄し、消毒する
		問題があったとき	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

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

衛生管理計画（一般的衛生管理のポイント）

③-2 器具等の洗浄・消毒・殺菌

- ◆ 器具等の洗浄・消毒等は、使用の都度（使用後）行うことが一般的です。
- ◆ 器具等の洗浄・消毒等の方法は、手引書p48の手順書（例）を参考に、あらかじめ決めておきましょう。
- ◆ 適切な洗浄等ができているかを、使用前や業務終了後に確認するとよりよいでしょう。

（記入例）

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	使用の都度、まな板、包丁、ポウル等の器具類を洗浄し、または、すすぎを行い、消毒する
		問題があったとき	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

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

衛生管理計画（一般的衛生管理のポイント）

③-3 トイレの洗浄・消毒

- ◆ トイレの清掃は、始業前又は業務終了後など、あらかじめ決めたタイミングで実施しましょう。トイレをお客様と従業員が共用で利用する場合など、利用頻度が多い場合は、作業中の清掃の頻度も増やすとよいでしょう。
- ◆ 特に、始業前や作業中にトイレを清掃する場合は、清掃後に食品への汚染を防ぐため、専用の履物・作業着への着替えや手袋の着用などの対策を行うほか、調理従事者以外の従業員が清掃するなど、担当者をあらかじめ決めておくともよいでしょう。
- ◆ 清掃時にノロウイルスなどの感染を受けないよう、嘔吐物などの処理手順を確認しておきましょう

（記入例）

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	トイレの洗浄・消毒を行う 特に、便座、水洗レバー、手すり、ドアノブ等は入念に消毒する
		問題があったとき	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

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

衛生管理計画（一般的衛生管理のポイント）

④-1 従業員の健康管理 など

- ◆ 毎日、始業前に従業員の健康状態を確認する習慣をつけましょう。
- ◆ 従業員が多い場合は、従業員の健康チェック表を作成するなどするとよりよいでしょう。
- ◆ 作業中も、責任者が従業員の身だしなみ等を適宜確認したり、従業員自らケガや体調不調等があればすぐに責任者に申し出るように周知するとよいでしょう。

（記入例）

④-1	従業員の健康管理 等	いつ	始業前・作業中・その他（ ）
		どのように	従業員の体調、手の傷の有無、着衣等の確認を行う
		問題があったとき	消化器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、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

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

衛生管理計画（一般的衛生管理のポイント）

④-2 衛生的な手洗いの実施

- ◆ どのタイミングで手洗いをを行うかを、記入例を参考に考えてみましょう。
- ◆ 計画に記載した手洗いをを行うタイミングを、従業員へ周知しましょう。
- ◆ 衛生的な手洗い方法は、手引書P51を参考に、従業員へ周知しましょう。

（記入例）

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	衛生的な手洗いをを行う
		問題があったとき	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

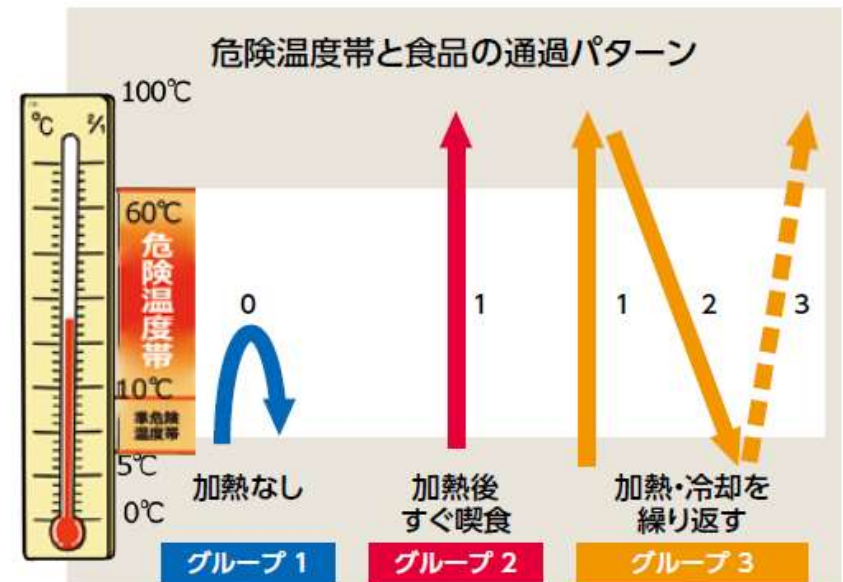
出典：HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書(小規模な一般飲食店事業者向け)

(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)

調理の際に、加熱、冷却、保存などの工程で、危険温度帯を通過するパターンから、メニューを3つのグループに分類しましょう

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

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



出典：厚労省作成「HACCP (ハサップ) の考え方を取り入れた食品衛生管理の手引き(飲食店編)」

重要管理のポイント (メニューを分類する際の補足事項)


- 「ハンバーグ定食」など、複数の調理品を組み合わせたメニューの場合は、それぞれの調理品を分類しましょう。

例) ハンバーグ ⇒ 第2グループ
 ごはん ⇒ 第2グループ
 みそ汁 ⇒ 第2グループ
 サラダ (ポテトサラダ) ⇒ 第3グループ
 サラダ (千切りキャベツ) ⇒ 第1グループ
 浅漬け ⇒ 第1グループ

- 調理工程が類似しており、チェック方法が同じメニューは、調理グループ名で記載しても構いません。

例)

分類	メニュー	チェック方法
第2グループ 加熱するもの	えびの天ぷら かぼちゃの天ぷら 椎茸の天ぷら	泡の出方、浮き 上がり方、触感 で判断



分類	メニュー	チェック方法
第2グループ 加熱するもの	天ぷら類	泡の出方、浮き 上がり方、触感 で判断

衛生管理計画（重要管理のポイント）

第1グループ 「チェック方法の決定」

- ◆ 加熱しない料理では、加熱により殺菌できません。
- ◆ 有害な微生物に汚染されていない食材を使用しましょう。
- ◆ 付着した有害な微生物が増殖しないように低温で保管しましょう。

（チェック方法の例）

- 刺身・寿司ネタ等：さばいた後、柵にして冷蔵庫で保存（最長〇日）、提供直前に切り分け、速やかに提供
- サラダ：野菜を洗浄、カット後、冷蔵庫で保存、盛付直前に取り出し、速やかに提供
- 漬物：冷蔵庫で保存、賞味期限内に使用

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）	刺身、冷奴	冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する

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

衛生管理計画（重要管理のポイント）

第2グループ 「チェック方法の決定」

- ◆ 食品の中心部が十分に加熱されたときの火の強さや時間、見た目（形状・色）、中心部の色などを確認しておき、チェック方法として記載するとよいでしょう。
- ◆ できれば、食品の中心温度を測定し、十分に温度が上がっているかの確認をしたうえで、チェック方法が適切かを確認するとよりよいでしょう。

分類	メニュー	チェック方法
加熱するもの （冷蔵品を加熱し、熱いまま提供）	ハンバーグ	火の強さや時間、肉汁、見た目で判断する
	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）、見た目で判断する
	焼き鳥	火の強さや時間、見た目で判断する
	唐揚げ	油の温度、揚げる時間、油に入れるチキンの数量、見た目で判断する
（加熱した後、高温保管）	唐揚げ ライス	触感、見た目で判断する

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

衛生管理計画（重要管理のポイント）

第3グループ 「チェック方法の決定」

- ◆ 加熱後、冷却の段階で危険温度帯（10～60℃）に長く留まらないようにすることが大切です。
- ◆ 冷却する場合には、小さな容器に食品を小分けしたり、食品の入った鍋のあら熱を取り、ふたをして鍋ごと冷蔵するなど、冷却ムラを防ぐことが重要です。

（チェック方法の例）

- ミートソース：○時間煮込む、荒熱がとれたら、小分けして冷蔵庫に入れる、再加熱は気泡と見た目で判断
- 酢飯：速やかに冷却し、室温で保存、当日中に使用
- 煮物：加熱後は、よく冷ましてから冷蔵庫で保管、○日以内に使用
- 牛筋煮込み：調理後、速やかに冷却して冷凍保存（○日以内に使用）、使用前の再加熱は気泡と見た目で判断

分類	メニュー	チェック方法
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、見た目で判断する
（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

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

確認・記録（一般的衛生管理のポイント）

計画に基づく実施状況の確認・記録

- ◆ 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。
- ◆ 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、確認者欄にサインを記載しておきましょう。

20xx 年 4 月		一般的衛生管理の実施記録（記載例）							日々 チェック	特記事項	確認者
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				
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。午後、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 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。		
7日	良 否	5、-16	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	花子	4/7 注文済み 太郎		

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

確認・記録（一般的衛生管理のポイント）

計画に基づく実施状況の確認・記録

20xx年 4月		重要管理の実施記録（記載例）					日々 チェック	特記事項	確認者
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）				
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	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	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。	4/7 太郎	
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子			
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子			
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子			
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子			

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

最後に…

(HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を始める際のポイント)

◆ できるところから！

- ✓ メニューが多くて、全てのメニューを分類するのは大変！という方は、まずは看板メニューや各分類の代表的なメニューから取り組んでみましょう。

◆ とにかく実践！

- ✓ いちから考えるのは大変！という方は、まずは手引書の計画や手順書の例のとおりに実践してみましょう。

◆ 慣れてきたらお店独自の計画に！

- ✓ 日々のチェックや確認・記録に慣れてきたら、お店に合わない部分について、計画や記録用紙を見直していきましょう。