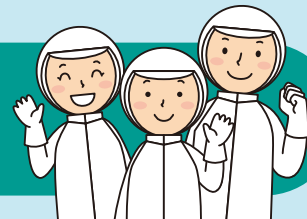


食品衛生管理ノート



～ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 ～ (小規模な製造事業者向け)

厚生労働省のホームページに各業種の手引書が掲載されています。
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を導入する際は、該当する業種の手引書に従ってください。

- このノートは小規模な各種製造業で広く使用していただくことを目的としていますので、業種によっては不要な項目があります。ご自分の製造に該当する項目を選択してください。また、当ノートに記載されていない項目があれば空欄に追加してください。
- この食品衛生管理ノートの保管期間は、最後の記録を記入してから1年間程度ですが、賞味期限が1年を超える食品の場合は「賞味期限+a」で保管してください。
- 保健所(衛生監視事務所)が確認することがありますので、いつでも提示できるようにしてください。
- 日々の作業内容を記録していることを従業員全員で共有してください。

業 種 _____

記録期間 令和 年 月 日 ～ 令和 年 月 日

店 名・社 名 _____

所 在 地 _____

営 業 者 _____

食品衛生責任者 _____

作 成 者 _____

作 成 日 _____

参考にした手引書

一般的衛生管理と重要管理の一例

- 3ページ以降の衛生管理計画の項目に、あなたの事業所に該当するものを してください。(該当しない項目は 不要)
- 各項目は業界団体が作成された手引書から抜粋したものです。すべての業種を網羅したものではありません。あなたの事業所で実施している作業内容の項目がない場合は、衛生管理計画のその他()内や追加欄に記入してください。

一般的衛生管理の一例

どのような食品にも共通しておこなう基本的な衛生管理

製造

- 原材料の受入れ
- 原材料等の保管
- 冷蔵庫、冷凍庫、定温庫等の温度管理
- 交差汚染・二次汚染の防止
- 施設の管理
- 機械、器具類の保全
- 機械、器具類の洗浄・消毒・殺菌
- 使用水の管理
- トイレの洗浄、消毒
- 検食の実施
- 手洗いの実施
- 従業員の健康管理等
- ネズミ、害虫の駆除
- 廃棄物の処理
- 残留農薬
- 異物混入防止(金属探知機以外)
- その他

重要管理の一例

製品により異なる『重要な工程』の衛生管理

製造

- アレルゲンの管理
- 金属探知機
- 殺菌剤による殺菌
- 加熱殺菌
- 迅速な冷却
- 適正な表示
- 水素イオン濃度(pH)の管理
- 水分活性(aw)の管理
- 塩分、糖度の管理
- その他

記入例

P3～6 記入例

【衛生管理計画】 一般的衛生管理		
項目	実施内容	
<input type="checkbox"/> 原材料の受入れ	いつ	<input type="checkbox"/> 原材料の納入時 <input type="checkbox"/> その他() <input type="checkbox"/> その他()
	どのように	<input type="checkbox"/> 納品書の明細と中身、現物が一致しているか <input type="checkbox"/> 外装(汚れ、破損、漏れ) <input type="checkbox"/> 表示(期限、保存方法、アレルギー)
		<input type="checkbox"/> 冷蔵品、冷凍品の温度確認(温度計、手で触って確認等)
		<input type="checkbox"/> その他() <input type="checkbox"/> その他()
問題があったとき	<input type="checkbox"/> 返品・交換 <input type="checkbox"/> 廃棄 <input type="checkbox"/> 返品まで良品と明確に区別して保管 <input type="checkbox"/> その他() <input type="checkbox"/> その他()	

実施内容
になければ
その他に
追加

あなたの
事業所の
該当する
項目に☑

P7 記入例 P3～6の項目に該当するものがない時は追加欄に記入

【衛生管理計画】 一般的衛生管理 追加欄		
項目	実施内容	
	いつ	
	どのように	
	問題があったとき	

具体的な
内容を記入

ない項目
を追加

P8～10(上) 記入例

【衛生管理計画】 重要管理		
項目	実施内容	
<input type="checkbox"/> アレルギーの管理	いつ	<input type="checkbox"/> 原材料の納品時 <input type="checkbox"/> 製造・加工・調理時 <input type="checkbox"/> 原材料・製品
		<input type="checkbox"/> 機械・器具の洗浄時 <input type="checkbox"/> 製造計画作成時 <input type="checkbox"/> 表示作成
		<input type="checkbox"/> 製品包装時、表示ラベル貼付時 <input type="checkbox"/> 原材料等の変更があった時
		<input type="checkbox"/> その他() <input type="checkbox"/> その他()
どのように	<input type="checkbox"/> 使用原材料のアレルギー確認、記録	
	<input type="checkbox"/> アレルギーが異なった原材料、製品の接触防止	
	<input type="checkbox"/> 保管時のアレルギー表示、飛散等防止対策	
	<input type="checkbox"/> 特定原材料を使用しない製品からの製造(製造の順番)	

実施内容
になければ
その他に
追加

あなたの
事業所の
該当する
項目に☑

P10(下) 記入例 P8～10(上)の項目に該当するものがない時は追加欄に記入

【衛生管理計画】 重要管理 追加欄		
項目	実施内容	
	いつ	
	どのように	
	問題があったとき	

具体的な
内容を記入

ない項目
を追加

【衛生管理計画】 一般的衛生管理		
項 目	実 施 内 容	
□ 原材料の 受入れ	いつ	<input type="checkbox"/> 原材料の納入時
		<input type="checkbox"/> その他() <input type="checkbox"/> その他()
	どのように	<input type="checkbox"/> 納品書の明細と中身、現物が一致しているか
		<input type="checkbox"/> 外装(汚れ、破損、漏れ) <input type="checkbox"/> 表示(期限、保存方法、アレルギー)
		<input type="checkbox"/> 冷蔵品、冷凍品の温度確認(温度計、手で触って確認等)
		<input type="checkbox"/> その他() <input type="checkbox"/> その他()
	問題が あったとき	<input type="checkbox"/> 返品・交換 <input type="checkbox"/> 廃棄 <input type="checkbox"/> 返品まで良品と明確に区別して保管
<input type="checkbox"/> その他() <input type="checkbox"/> その他()		
□ 原材料等の 保管	いつ	<input type="checkbox"/> 納品後迅速に <input type="checkbox"/> 常時
		<input type="checkbox"/> その他() <input type="checkbox"/> その他()
	どのように	<input type="checkbox"/> 原材料置き場、冷蔵庫、冷凍庫の定期的な清掃
		<input type="checkbox"/> 倉庫では、食品を直置きしない
		<input type="checkbox"/> 卵、乳、小麦粉等のアレルギーを含む原材料は、フタ等をして特定の場所にアレルギーを表示して保管
		<input type="checkbox"/> 生野菜等非加熱摂取の食品と加熱後摂取の食品は、分けして保管
		<input type="checkbox"/> その他() <input type="checkbox"/> その他()
問題が あったとき	<input type="checkbox"/> 清掃(消毒) <input type="checkbox"/> パレット等の使用 <input type="checkbox"/> 表示の確認	
	<input type="checkbox"/> 保管方法(場所)の変更 <input type="checkbox"/> 廃棄	
	<input type="checkbox"/> その他() <input type="checkbox"/> その他()	
□ 冷蔵庫・ 冷凍庫・ 定温庫等の 温度管理	いつ	<input type="checkbox"/> 始業時 <input type="checkbox"/> 午前 <input type="checkbox"/> 午後 <input type="checkbox"/> 終業時
		<input type="checkbox"/> その他() <input type="checkbox"/> その他()
	どのように	<input type="checkbox"/> 温度計で庫内温度を確認 冷蔵10℃以下、冷凍-15℃以下、定温庫(℃以下)、保温庫(ホットケース)65℃以上
		<input type="checkbox"/> その他() <input type="checkbox"/> その他()
	問題が あったとき	<input type="checkbox"/> 故障が原因の場合は、迅速に修理
		<input type="checkbox"/> 頻繁な扉の開閉、庫内詰めすぎの場合は取り扱いを改善する
		<input type="checkbox"/> 温度異常があった場合は、食材の状態に応じて廃棄または加熱処理するか決める
<input type="checkbox"/> 温度計は定期的に校正する		
<input type="checkbox"/> その他() <input type="checkbox"/> その他()		

【衛生管理計画】 一般的衛生管理 追加欄

項 目	実 施 内 容	
	いつ	
	どのように	
	問題が あったとき	
	いつ	
	どのように	
	問題が あったとき	
	いつ	
	どのように	
	問題が あったとき	
	いつ	
	どのように	
	問題が あったとき	
	いつ	
	どのように	
	問題が あったとき	

【衛生管理計画】 重要管理			
項 目	実 施 内 容		
危険異物混入防止 (金属探知機以外)	問題があったとき	<input type="checkbox"/> 異物および混入対象製品の範囲を特定し、製品の処置を判断する	
		<input type="checkbox"/> 原因究明、防止対策を実施する	
		<input type="checkbox"/> その他() <input type="checkbox"/> その他()	
<input type="checkbox"/> 添加物の使用基準	いつ	<input type="checkbox"/> 次亜塩素酸Na等による野菜、果物の殺菌	
		<input type="checkbox"/> 次亜塩素酸Na等による機械器具の殺菌 <input type="checkbox"/> 食品添加物使用時	
		<input type="checkbox"/> その他() <input type="checkbox"/> その他()	
	どのように	<input type="checkbox"/> 十分な洗浄後に殺菌 <input type="checkbox"/> 殺菌剤原液を正しく希釈	
		<input type="checkbox"/> 適切な浸漬時間を保つ <input type="checkbox"/> 殺菌後は十分にすすぎ洗いをおこなう	
		<input type="checkbox"/> 食品ごとの使用基準を遵守し、適正に表示する	
		<input type="checkbox"/> その他() <input type="checkbox"/> その他()	
	問題があったとき	<input type="checkbox"/> 殺菌方法・殺菌時間の再確認をおこなう	
		<input type="checkbox"/> 使用基準の再確認、添加物の計量方法の再確認	
		<input type="checkbox"/> その他() <input type="checkbox"/> その他()	
	<input type="checkbox"/> 残留農薬	いつ	<input type="checkbox"/> 製品設計時 <input type="checkbox"/> その他()
		どのように	<input type="checkbox"/> 原材料業者(国内、輸入)から検査結果表を入手
<input type="checkbox"/> 業者から保証書を入手 <input type="checkbox"/> その他()			
問題があったとき		<input type="checkbox"/> 再検査 <input type="checkbox"/> 廃棄	
		<input type="checkbox"/> その他()	
<input type="checkbox"/> 加熱殺菌		いつ	<input type="checkbox"/> 調理・加工・製造時
	<input type="checkbox"/> その他() <input type="checkbox"/> その他()		
	どのように	<input type="checkbox"/> 加熱温度・時間はコンピューターで制御	
		<input type="checkbox"/> 中心部の温度、時間を温度計、ストップウォッチ等で計測する	
		<input type="checkbox"/> 外観、におい、弾力等で確認する	
		<input type="checkbox"/> その他() <input type="checkbox"/> その他()	
	問題があったとき	<input type="checkbox"/> 問題がある製品の特定	
		<input type="checkbox"/> 該当製品の対処(廃棄、再殺菌等)	
		<input type="checkbox"/> 加熱温度・時間の確認と改善	
		<input type="checkbox"/> 対象の細菌・ウイルスが殺菌可能な温度、時間を確認	
		<input type="checkbox"/> その他() <input type="checkbox"/> その他()	
	<input type="checkbox"/> 迅速な冷却	いつ	<input type="checkbox"/> 加熱後
<input type="checkbox"/> その他() <input type="checkbox"/> その他()			
どのように		<input type="checkbox"/> 室温放置 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫保管	
		<input type="checkbox"/> 目的の冷却温度に達する時間を把握 <input type="checkbox"/> 中心温度の測定	
		<input type="checkbox"/> その他() <input type="checkbox"/> その他()	
問題があったとき		<input type="checkbox"/> 品温が10℃～60℃の温度帯にとどまる時間を短くする	
		<input type="checkbox"/> 加熱利用または廃棄するか判断する	
		<input type="checkbox"/> その他() <input type="checkbox"/> その他()	

記入例

				一般的衛生管理 <記録・チェック表>															
点 検 項 目	冷蔵庫の 温度	冷凍庫の 温度	手洗の 実施	衛生管理 計画で立てた 一般的衛生管理 の項目を空欄 に記入															
				1日()	7℃	-17℃	○												
2日()	7℃	-19℃	○																
3日()	7℃	-17℃	○																
4日()	7℃	-17℃	○																
5日()	8℃	-17℃	○																
6日()	5℃	-17℃	○																
7日()	定	休	日																
8日()	9℃	-15℃	○																
9日()	→18℃	-11℃	○																
10日()	7℃	-17℃	○																
11日()	7℃	-17℃	○																
12日()	7℃	-19℃	○																
13日()	7℃	-19℃	○																
14日()	8℃	-19℃	○																
15日()	8℃	-20℃	○																
16日()	5℃	-17℃	○																
17日()	5℃	-17℃	○																
()	7℃	-18℃	○																
()	6℃	-18℃	○																
()	6℃	-18℃	○																
()	5℃	-19℃	○																
()	定	休	日																
23日()	7℃	-19℃	○																
24日()	8℃	-19℃	×																
25日()	5℃	-19℃	○																
26日()	5℃	-18℃	○																
27日()	5℃	-18℃	○																
28日()	7℃	-17℃	○																
29日()	7℃	-17℃	○																
30日()	7℃	-17℃	○																
31日()	8℃	-18℃	○																

曜日を
記入

問題なし
○
問題あり
×

測定した
温度を記入

		重要管理 <記録・チェック表>					令和 年 月
点 検 項 目	適 正 な 表 示						責任者確認欄 神戸 一郎
							記入上の注意点 ①問題なし ○ 問題あり × ②温度確認は計測 値(温度)を記入 ③必要に応じて責 任者からもコメ ント記入
							特記事項(記入例)
1日()	○					タナカ	7/8 賞味期限表示 年度間違い発生。 印刷前の確認をダブル チェックに変更。 対象商品を特定し管轄 保健所への連絡および 回収を実施した。 タナカ 7/9 冷蔵庫温度18℃ 早急に冷蔵庫を修理し たが、中の食材の安全 性が確認できなかった ためすべて廃棄した。 今後、温度測定を1日 1回から2回に変更して、 温度異常を速やかに察 知できるようにした。 山田 7/24 アルバイトのA君の手 洗いが日常的に不十分 であったため、手洗いの 必要性および正しい 手洗い方法を再指導。 また、トイレや調理場 の手洗い場の壁に手洗 い手順ポスターを掲示 した。 鈴木
2日()	○					タナカ	
3日()	×					タナカ	
4日()	○					山田	
5日()	○					山田	
6日()	○					山田	
7日()	○					山田	
8日()	○					山田	
9日()	○					山田	
10日()	○					山田	
11日()	○					タナカ	
12日()	○					タナカ	
13日()	○					タナカ	
14日()	○					タナカ	
15日()	○					タナカ	
16日()	○					タナカ	
17日()	○					タナカ	
18日()	○					タナカ	
19日()	○					鈴木	
20日()	○					鈴木	
21日()	○					鈴木	
22日()	○					鈴木	
23日()	○					鈴木	
24日()	○					鈴木	
25日()	○					鈴木	
26日()	○					鈴木	
27日()	○					鈴木	
28日()	○					山田	
29日()	○					山田	
30日()	○					山田	
31日()	○					山田	

記録する
年月

衛生管理
計画で立てた
重要管理の
項目を空欄
に記入

責任者が
全体の
内容を確認

当日チェック
した担当者
を記入

チェックで×に
なった場合、いつ、
誰が(何が)、どのような
問題が発生し、どのように
対処し、どのように改善
したか等を記入

一般的衛生管理 <記録・チェック表>													
点 検 項 目													
	1日()												
2日()													
3日()													
4日()													
5日()													
6日()													
7日()													
8日()													
9日()													
10日()													
11日()													
12日()													
13日()													
14日()													
15日()													
16日()													
17日()													
18日()													
19日()													
20日()													
21日()													
22日()													
23日()													
24日()													
25日()													
26日()													
27日()													
28日()													
29日()													
30日()													
31日()													

重要管理 <記録・チェック表>										チェック、記入担当者名	令和 年 月
点 検 項 目											責任者確認欄
											記入上の注意点
	1日()										
2日()										②温度確認は計測 値(温度)を記入	
3日()										③必要に応じて責 任者からもコメ ント記入	
4日()										特記事項	
5日()											
6日()											
7日()											
8日()											
9日()											
10日()											
11日()											
12日()											
13日()											
14日()											
15日()											
16日()											
17日()											
18日()											
19日()											
20日()											
21日()											
22日()											
23日()											
24日()											
25日()											
26日()											
27日()											
28日()											
29日()											
30日()											
31日()											

一般的衛生管理 <記録・チェック表>													
点 検 項 目													
	1日()												
2日()													
3日()													
4日()													
5日()													
6日()													
7日()													
8日()													
9日()													
10日()													
11日()													
12日()													
13日()													
14日()													
15日()													
16日()													
17日()													
18日()													
19日()													
20日()													
21日()													
22日()													
23日()													
24日()													
25日()													
26日()													
27日()													
28日()													
29日()													
30日()													
31日()													

重要管理 <記録・チェック表>										チェック、記入担当者名	令和 年 月
点 検 項 目											責任者確認欄
											記入上の注意点
	1日()										
2日()										特記事項	
3日()											
4日()											
5日()											
6日()											
7日()											
8日()											
9日()											
10日()											
11日()											
12日()											
13日()											
14日()											
15日()											
16日()											
17日()											
18日()											
19日()											
20日()											
21日()											
22日()											
23日()											
24日()											
25日()											
26日()											
27日()											
28日()											
29日()											
30日()											
31日()											

一般的衛生管理 <記録・チェック表>													
点 検 項 目													
	1日()												
2日()													
3日()													
4日()													
5日()													
6日()													
7日()													
8日()													
9日()													
10日()													
11日()													
12日()													
13日()													
14日()													
15日()													
16日()													
17日()													
18日()													
19日()													
20日()													
21日()													
22日()													
23日()													
24日()													
25日()													
26日()													
27日()													
28日()													
29日()													
30日()													
31日()													

重要管理 <記録・チェック表>										チェック、記入担当者名	令和 年 月
点 検 項 目											責任者確認欄
											記入上の注意点
	1日()										
2日()										②温度確認は計測 値(温度)を記入	
3日()										③必要に応じて責 任者からもコメ ント記入	
4日()										特記事項	
5日()											
6日()											
7日()											
8日()											
9日()											
10日()											
11日()											
12日()											
13日()											
14日()											
15日()											
16日()											
17日()											
18日()											
19日()											
20日()											
21日()											
22日()											
23日()											
24日()											
25日()											
26日()											
27日()											
28日()											
29日()											
30日()											
31日()											

一般的衛生管理 <記録・チェック表>													
点 検 項 目													
	1日()												
2日()													
3日()													
4日()													
5日()													
6日()													
7日()													
8日()													
9日()													
10日()													
11日()													
12日()													
13日()													
14日()													
15日()													
16日()													
17日()													
18日()													
19日()													
20日()													
21日()													
22日()													
23日()													
24日()													
25日()													
26日()													
27日()													
28日()													
29日()													
30日()													
31日()													

重要管理 <記録・チェック表>										チェック、記入担当者名	令和 年 月
点 検 項 目											責任者確認欄
											記入上の注意点
	1日()										
2日()										②温度確認は計測 値(温度)を記入	
3日()										③必要に応じて責 任者からもコメ ント記入	
4日()										特記事項	
5日()											
6日()											
7日()											
8日()											
9日()											
10日()											
11日()											
12日()											
13日()											
14日()											
15日()											
16日()											
17日()											
18日()											
19日()											
20日()											
21日()											
22日()											
23日()											
24日()											
25日()											
26日()											
27日()											
28日()											
29日()											
30日()											
31日()											

一般的衛生管理 <記録・チェック表>													
点 検 項 目													
	1日()												
2日()													
3日()													
4日()													
5日()													
6日()													
7日()													
8日()													
9日()													
10日()													
11日()													
12日()													
13日()													
14日()													
15日()													
16日()													
17日()													
18日()													
19日()													
20日()													
21日()													
22日()													
23日()													
24日()													
25日()													
26日()													
27日()													
28日()													
29日()													
30日()													
31日()													

重要管理 <記録・チェック表>										チェック、記入担当者名	令和 年 月
点 検 項 目											責任者確認欄
											記入上の注意点
1日()											①問題なし ○ 問題あり × ②温度確認は計測 値(温度)を記入 ③必要に応じて責 任者からもコメ ント記入
2日()										特記事項	
3日()											
4日()											
5日()											
6日()											
7日()											
8日()											
9日()											
10日()											
11日()											
12日()											
13日()											
14日()											
15日()											
16日()											
17日()											
18日()											
19日()											
20日()											
21日()											
22日()											
23日()											
24日()											
25日()											
26日()											
27日()											
28日()											
29日()											
30日()											
31日()											

一般的衛生管理 <記録・チェック表>													
点 検 項 目													
	1日()												
2日()													
3日()													
4日()													
5日()													
6日()													
7日()													
8日()													
9日()													
10日()													
11日()													
12日()													
13日()													
14日()													
15日()													
16日()													
17日()													
18日()													
19日()													
20日()													
21日()													
22日()													
23日()													
24日()													
25日()													
26日()													
27日()													
28日()													
29日()													
30日()													
31日()													

重要管理 <記録・チェック表>										チェック、記入担当者名	令和 年 月
点 検 項 目											責任者確認欄
											記入上の注意点
	1日()										
2日()										特記事項	
3日()											
4日()											
5日()											
6日()											
7日()											
8日()											
9日()											
10日()											
11日()											
12日()											
13日()											
14日()											
15日()											
16日()											
17日()											
18日()											
19日()											
20日()											
21日()											
22日()											
23日()											
24日()											
25日()											
26日()											
27日()											
28日()											
29日()											
30日()											
31日()											

一般的衛生管理 <記録・チェック表>													
点 検 項 目													
	1日()												
2日()													
3日()													
4日()													
5日()													
6日()													
7日()													
8日()													
9日()													
10日()													
11日()													
12日()													
13日()													
14日()													
15日()													
16日()													
17日()													
18日()													
19日()													
20日()													
21日()													
22日()													
23日()													
24日()													
25日()													
26日()													
27日()													
28日()													
29日()													
30日()													
31日()													

重要管理 <記録・チェック表>										チェック、記入担当者名	令和 年 月
点 検 項 目											責任者確認欄
											記入上の注意点
	1日()										
2日()										②温度確認は計測 値(温度)を記入	
3日()										③必要に応じて責 任者からもコメ ント記入	
4日()										特記事項	
5日()											
6日()											
7日()											
8日()											
9日()											
10日()											
11日()											
12日()											
13日()											
14日()											
15日()											
16日()											
17日()											
18日()											
19日()											
20日()											
21日()											
22日()											
23日()											
24日()											
25日()											
26日()											
27日()											
28日()											
29日()											
30日()											
31日()											

一般的衛生管理 <記録・チェック表>													
点 検 項 目													
	1日()												
2日()													
3日()													
4日()													
5日()													
6日()													
7日()													
8日()													
9日()													
10日()													
11日()													
12日()													
13日()													
14日()													
15日()													
16日()													
17日()													
18日()													
19日()													
20日()													
21日()													
22日()													
23日()													
24日()													
25日()													
26日()													
27日()													
28日()													
29日()													
30日()													
31日()													

重要管理 <記録・チェック表>										チェック、記入担当者名	令和 年 月
点 検 項 目											責任者確認欄
											記入上の注意点
	1日()										
2日()										②温度確認は計測 値(温度)を記入	
3日()										③必要に応じて責 任者からもコメ ント記入	
4日()										特記事項	
5日()											
6日()											
7日()											
8日()											
9日()											
10日()											
11日()											
12日()											
13日()											
14日()											
15日()											
16日()											
17日()											
18日()											
19日()											
20日()											
21日()											
22日()											
23日()											
24日()											
25日()											
26日()											
27日()											
28日()											
29日()											
30日()											
31日()											

一般的衛生管理 <記録・チェック表>													
点 検 項 目													
	1日()												
2日()													
3日()													
4日()													
5日()													
6日()													
7日()													
8日()													
9日()													
10日()													
11日()													
12日()													
13日()													
14日()													
15日()													
16日()													
17日()													
18日()													
19日()													
20日()													
21日()													
22日()													
23日()													
24日()													
25日()													
26日()													
27日()													
28日()													
29日()													
30日()													
31日()													

重要管理 <記録・チェック表>										チェック、記入担当者名	令和 年 月
点 検 項 目											責任者確認欄
											記入上の注意点
	1日()										
2日()										②温度確認は計測 値(温度)を記入	
3日()										③必要に応じて責 任者からもコメ ント記入	
4日()										特記事項	
5日()											
6日()											
7日()											
8日()											
9日()											
10日()											
11日()											
12日()											
13日()											
14日()											
15日()											
16日()											
17日()											
18日()											
19日()											
20日()											
21日()											
22日()											
23日()											
24日()											
25日()											
26日()											
27日()											
28日()											
29日()											
30日()											
31日()											

一般的衛生管理 <記録・チェック表>													
点 検 項 目													
	1日()												
2日()													
3日()													
4日()													
5日()													
6日()													
7日()													
8日()													
9日()													
10日()													
11日()													
12日()													
13日()													
14日()													
15日()													
16日()													
17日()													
18日()													
19日()													
20日()													
21日()													
22日()													
23日()													
24日()													
25日()													
26日()													
27日()													
28日()													
29日()													
30日()													
31日()													

重要管理 <記録・チェック表>										チェック、記入担当者名	令和 年 月
点 検 項 目											責任者確認欄
											記入上の注意点
	1日()										
2日()										②温度確認は計測 値(温度)を記入	
3日()										③必要に応じて責 任者からもコメ ント記入	
4日()										特記事項	
5日()											
6日()											
7日()											
8日()											
9日()											
10日()											
11日()											
12日()											
13日()											
14日()											
15日()											
16日()											
17日()											
18日()											
19日()											
20日()											
21日()											
22日()											
23日()											
24日()											
25日()											
26日()											
27日()											
28日()											
29日()											
30日()											
31日()											

一般的衛生管理 <記録・チェック表>													
点 検 項 目													
	1日()												
2日()													
3日()													
4日()													
5日()													
6日()													
7日()													
8日()													
9日()													
10日()													
11日()													
12日()													
13日()													
14日()													
15日()													
16日()													
17日()													
18日()													
19日()													
20日()													
21日()													
22日()													
23日()													
24日()													
25日()													
26日()													
27日()													
28日()													
29日()													
30日()													
31日()													

重要管理 <記録・チェック表>										チェック、記入担当者名	令和 年 月
点 検 項 目											責任者確認欄
											記入上の注意点
	1日()										
2日()										②温度確認は計測 値(温度)を記入	
3日()										③必要に応じて責 任者からもコメ ント記入	
4日()										特記事項	
5日()											
6日()											
7日()											
8日()											
9日()											
10日()											
11日()											
12日()											
13日()											
14日()											
15日()											
16日()											
17日()											
18日()											
19日()											
20日()											
21日()											
22日()											
23日()											
24日()											
25日()											
26日()											
27日()											
28日()											
29日()											
30日()											
31日()											

一般的衛生管理 <記録・チェック表>													
点 検 項 目													
	1日()												
2日()													
3日()													
4日()													
5日()													
6日()													
7日()													
8日()													
9日()													
10日()													
11日()													
12日()													
13日()													
14日()													
15日()													
16日()													
17日()													
18日()													
19日()													
20日()													
21日()													
22日()													
23日()													
24日()													
25日()													
26日()													
27日()													
28日()													
29日()													
30日()													
31日()													

重要管理 <記録・チェック表>										チェック、記入担当者名	令和 年 月
点 検 項 目											責任者確認欄
											記入上の注意点
	1日()										
2日()										②温度確認は計測 値(温度)を記入	
3日()										③必要に応じて責 任者からもコメ ント記入	
4日()										特記事項	
5日()											
6日()											
7日()											
8日()											
9日()											
10日()											
11日()											
12日()											
13日()											
14日()											
15日()											
16日()											
17日()											
18日()											
19日()											
20日()											
21日()											
22日()											
23日()											
24日()											
25日()											
26日()											
27日()											
28日()											
29日()											
30日()											
31日()											

振り返り(定期的な見直し)

最初から100%適切な計画を立てたり、完璧に実行することは、なかなか難しいと思います。

そこで一定期間(1か月程度)経過した時点で、今までおこなってきたことを振り返り、問題があるところは改善し、良いところはさらに伸ばしていくという作業が「振り返り」です。

下記のチェック表を使い、責任者を含めて関係者で特に改善すべき点を検討してみましょう。

	振り返り会議 又は改訂日	会議出席者 又は改訂担当者	振り返り期間	改訂内容等
1	令和 年 月 日		令和 年 月 日 ~ 令和 年 月 日	
2	令和 年 月 日		令和 年 月 日 ~ 令和 年 月 日	
3	令和 年 月 日		令和 年 月 日 ~ 令和 年 月 日	
4	令和 年 月 日		令和 年 月 日 ~ 令和 年 月 日	
5	令和 年 月 日		令和 年 月 日 ~ 令和 年 月 日	

<p>振り返り期間に衛生問題や衛生に関するクレームがありましたか？</p> <p>「はい」の場合は詳細を記入してください。</p> <p>また、その時の対応や改善策を記入してください。</p>	<input type="checkbox"/> いいえ
	<input type="checkbox"/> はい

基本の手洗い手順

流水で手を洗う



洗剤剤を手取る



手のひら、指の腹面を洗う



手の甲、指の背を洗う



指の間(側面)、股(付け根)を洗う



親指と親指の付け根のふくらんだ部分を洗う



指先を洗う



手首を洗う(内側、側面、外側)



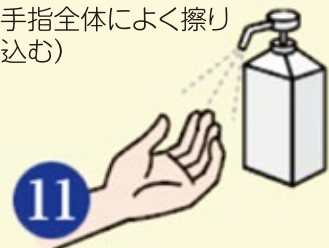
洗剤剤を十分な流水でよく洗い流す



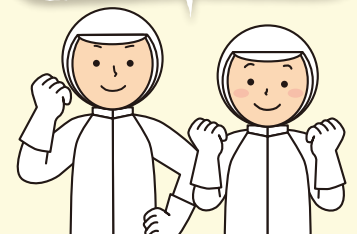
手をふき乾燥させる
(タオル等の共用はしないこと)



アルコールによる消毒(爪下、爪周辺に直接かけた後、手指全体によく擦り込む)



まずは、手洗いから!



2度洗いが効果的です! (2~9までをくり返す)

2回洗いで菌やウイルスを洗い流しましょう。

※爪ブラシは不衛生な取り扱いにより細菌が増殖し、二次汚染の原因となってしまう場合があります。
爪ブラシを使用する場合十分な数を揃え、適宜消毒するなど衛生的な取り扱いが必要です。

参 考 資 料

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書
(厚生労働省)
[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/
0000179028_00003.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html)



HACCPに沿った衛生管理の制度化に関するQ&A
(厚生労働省)
[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/
0000153364_00001.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000153364_00001.html)



ご存知ですか? HACCP
(厚生労働省)
[https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-
11130500-Shokuhinzenbu/haccp_leafb_24.pdf](https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/haccp_leafb_24.pdf)



HACCPに沿った衛生管理の制度化について
(神戸市)
[https://www.city.kobe.lg.jp/a99427/kenko/health/
hygiene/food/haccp.html](https://www.city.kobe.lg.jp/a99427/kenko/health/hygiene/food/haccp.html)



食品衛生管理ノート (HACCPの考え方を取り入れた衛生管理) ～ 小規模な製造事業者向け ～

監修：神戸市健康局食品衛生課
制作：一般社団法人 神戸市食品衛生協会

『食品衛生管理ノート』に関するお問い合わせ、ご質問につきましては
神戸市食品衛生協会までお願いいたします。

一般社団法人 神戸市食品衛生協会

〒651-0086 神戸市中央区磯上通8丁目1-8 アジアビルディング503号
TEL.078-862-6470