

食品衛生管理ノート



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

食品衛生法の改正により、食品を取り扱うすべての事業者※にHACCPに沿った衛生管理が義務付けられました。
(※ 容器包装に入れ常温保存できる食品のみを販売する事業者等を除く)

みなさんは「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の対象となるため、厚生労働省が指定する「手引書」に則って、衛生管理を実施する必要がありますが、「手引書」はボリュームが大きく「実際に何をしたらいいのかわからない」「どこから手をつけて良いのかわからない」といった声があつたため、事業者のみなさんにとって分かりやすく、HACCPにより取り組みやすくするために「食品衛生管理ノート」は作されました。まず、このノートを使ってHACCPに取り組んでみましょう。

なお、HACCPに取り組むにあたっては、この「食品衛生管理ノート」を使わなければならぬわけではありません。独自に作成した記録表やパソコンでの記録を用いてもかまいません。

みなさんが日ごろ実施されてる衛生管理について、保健所(衛生監視事務所)が確認することができますので、記録はいつでも提示できるようにしてください。

食品衛生管理ノート (HACCPの考え方を取り入れた衛生管理)

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

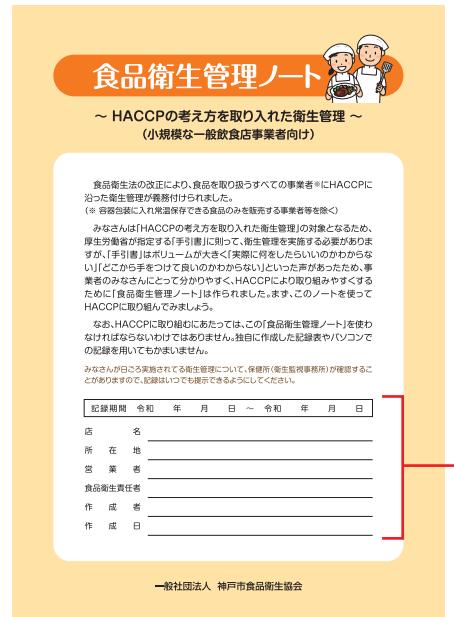
〒651-0086 神戸市中央区磯上通8丁目1-8 アジアビルディング503号

TEL.078-862-6470

記録期間 令和 年 月 日 ~ 令和 年 月 日

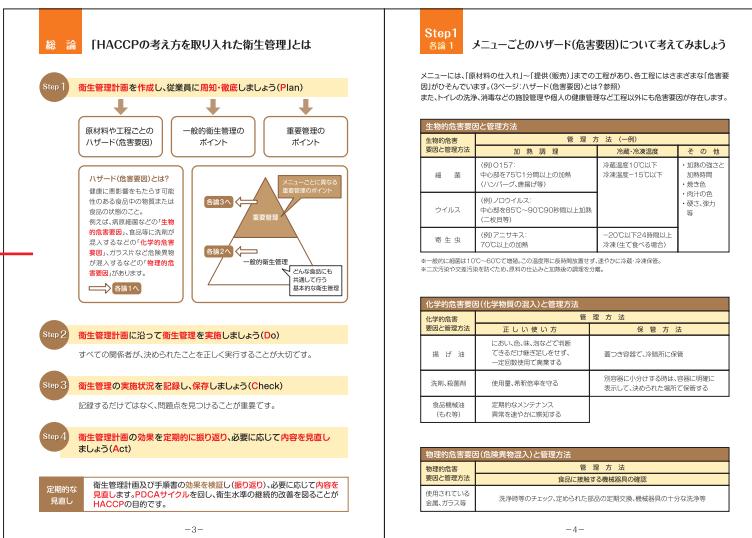
店 名 _____
所 在 地 _____
営 業 者 _____
食品衛生責任者 _____
作 成 者 _____
作 成 日 _____

はじめに 食品衛生管理ノートの使い方



—【表紙】

このノートは1年間分を記録できますので、まずはスタートの日付や衛生管理計画の作成日、作成者など空欄をすべて埋めましょう。最後の記録が終わってから1年間程度保管してください。



【總論】【Step1-各論1】

【総論】、【各論1】をよく読んで、全体の手順と危害要因について理解しましょう。

※あなたのお店の調理工程や食品(原材料)にどのような危害要因がひそんでいるか考えてみてください。

【Step1-各論2】衛生管理計画(一般的衛生管理)を作成しましょう。

- 難しく考えずに普段お店で行っていることを思い出ししながら作成してください。

一般的衛生管理のポイント			
①原材料の受入の確認	いつ	<input type="checkbox"/> 原材料の納入時 <input type="checkbox"/> その他(<input style="width: 150px;" type="text"/>)	
	どのように	<input type="checkbox"/> 外観 <input type="checkbox"/> におい <input type="checkbox"/> 包装の状態 <input type="checkbox"/> 表示(期限、保存方法) <input type="checkbox"/> 品温・交換 <input type="checkbox"/> 廃棄	
	問題があったとき	<input type="checkbox"/> 返品 <input type="checkbox"/> 交換 <input type="checkbox"/> 廃棄 <input type="checkbox"/> その他(返品まで、良品と区別して保管)	

追加項目	いつ	1か月に1度
ゴキブリ 駆除	どのように	ゴキブリ捕獲器を設置
	問題が あったとき	清掃状態をチェックして、再清掃、消毒をする

【追加項目の一例】「ネズミ、昆虫の防除」、「排水及び廃棄物の衛生管理」、「施設設備の衛生管理」、「使用水の衛生管理」など営業形態にあわせて追加しましょう。

【Step1-各論3】衛生管理計画(重要管理)を作成しましょう。

- 分類ごとにそのメニュー特有の危害要因を考えてみよう。

重要管理のポイント				
	分類	メニュー例 (赤文字は一例)	チェック方法	問題があったとき
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 生野菜サラダ等	<input type="checkbox"/> 外観(色調、寄生虫等)、 におい等に異常はないか <input type="checkbox"/> 冷蔵庫より取り出したら すぐに提供する <input type="checkbox"/> 仕入れ品は表示通りの 保存をしたか <input type="checkbox"/> 盛り付け前に衛生的な 手洗いをしたか <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 食品が冷たくない場合は 提供しない <input type="checkbox"/> 食品が冷たくない場合は 加熱用に使用する <input type="checkbox"/> 廃棄する <input type="checkbox"/> その他()

一例を参考にして
該当するあなたの
お店のメニューを
記入

【Step3】実行後、記録しましょう。

- 単に記録するだけでなく、問題点を見つけることが大切です。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。

[Step4-振り返り]

- 衛生管理計画を的確に作成したか、作成した計画を正しく実行できたか、見直しましょう。

一般的な衛生管理や重要管理ポイントのチェックはきちんと実施されていましたか？ その他に問題はありませんでしたか？

重要な問題の発生や同じ問題が繰り返し発生していたときは、その原因を考えて、衛生管理計画や手順書の見直し、従業員への再周知など、教育を行って改善しましょう。

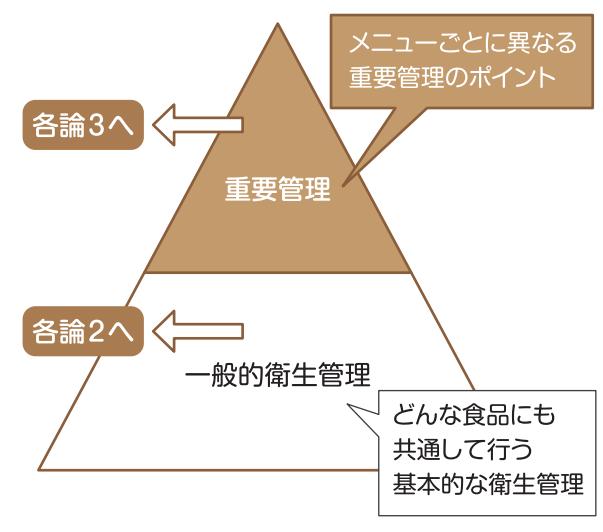
Step 1

衛生管理計画を作成し、従業員に周知・徹底しましょう(Plan)

原材料や工程ごとの
ハザード(危害要因)一般的衛生管理の
ポイント重要管理の
ポイント

ハザード(危害要因)とは?
健康に悪影響をもたらす可能性のある食品中の物質または食品の状態のこと。
例えば、病原細菌などの「生物的危険要因」、食品等に洗剤が混入するなどの「化学的危険要因」、ガラス片など危険異物が混入するなどの「物理的危険要因」があります。

各論1へ



Step 2

衛生管理計画に沿って衛生管理を実施しましょう(Do)

すべての関係者が、決められたことを正しく実行することが大切です。

Step 3

衛生管理の実施状況を記録し、保存しましょう(Check)

記録するだけではなく、問題点を見つけることが重要です。

Step 4

衛生管理計画の効果を定期的に振り返り、必要に応じて内容を見直しましょう(Act)

定期的な
見直し

衛生管理計画及び手順書の効果を検証し(振り返り)、必要に応じて内容を見直します。PDCAサイクルを回し、衛生水準の継続的改善を図ることがHACCPの目的です。

メニューには、「原材料の仕入れ」～「提供(販売)」までの工程があり、各工程にはさまざまな「危害要因」がひそんでいます。(3ページ:ハザード(危害要因)とは?参照)

また、トイレの洗浄、消毒などの施設管理や個人の健康管理など工程以外にも危害要因が存在します。

生物的危険要因と管理方法

生物的危 害要因と管 理方法	管 理 方 法 (一例)		
	加 热 調 理	冷 藏・冷凍温 度	そ の 他
細 菌 (例)O157: 中心部を75℃1分間以上の加熱 (ハンバーグ、唐揚げ等)		冷蔵温度10℃以下 冷凍温度-15℃以下	・加熱の強さと ・加熱時間 ・焼き色 ・肉汁の色 ・硬さ、弾力 等
ウイルス (例)ノロウイルス: 中心部を85℃～90℃90秒間以上加熱 (二枚貝等)			
寄 生 虫 (例)アニサキス: 70℃以上の加熱		-20℃以下24時間以上 冷凍(生で食べる場合)	

※一般的に細菌は10℃～60℃で増殖。この温度帯に長時間放置せず、速やかに冷蔵・冷凍保管。

※二次汚染や交差汚染を防ぐため、原料の仕込みと加熱後の調理を分離。

化学的危険要因(化学物質の混入)と管理方法

化学的危 害要因と管 理方法	管 理 方 法	
	正 し い 使 い 方	保 管 方 法
揚 げ 油 において、色、味、泡などで判断できるだけ継ぎ足しをせず、一定回数使用で廃棄する		蓋つき容器で、冷暗所に保管
洗剤、殺菌剤 使用量、希釈倍率を守る		別容器に小分けする時は、容器に明確に表示して、決められた場所で保管する
食品機械油 (もれ等) 定期的なメンテナンス 異常を速やかに察知する		

物理的危険要因(危険異物混入)と管理方法

物理的危 害要因と管 理方法	管 理 方 法	
	食 品 に接 觚 す る 機 械 器 具 の 確 認	
使用されている 金属、ガラス等		洗浄時等のチェック、定められた部品の定期交換、機械器具の十分な洗浄等

衛生管理計画(一般的衛生管理)を作成しましょう

- お店に該当する項目を☑し、項目にない場合はその他や下部の空欄に記入してください。
- 難しく考えないで普段から行っていることを思い出しながら記入してください。後で問題などがあることが判明すれば、見直しを行い、修正しましょう。



- 分類ごとにそのメニュー特有の危害要因を考えてみよう。

一般的衛生管理のポイント		
①原材料の受入の確認	いつ	<input type="checkbox"/> 原材料の納入時 <input type="checkbox"/> その他()
	どのように	<input type="checkbox"/> 外観 <input type="checkbox"/> におい <input type="checkbox"/> 包装の状態 <input type="checkbox"/> 表示(期限、保存方法) <input type="checkbox"/> 品温・交換 <input type="checkbox"/> 廃棄
	問題が あったとき	<input type="checkbox"/> 返品 <input type="checkbox"/> 交換 <input type="checkbox"/> 廃棄 <input type="checkbox"/> その他()
②庫内温度の確認 (冷蔵庫・ 冷凍庫)	いつ	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <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する(冷蔵:10℃以下、冷凍:-15℃以下) <input type="checkbox"/> その他()
	問題が あったとき	<input type="checkbox"/> 設定温度や故障の原因を確認して、再調整・修理等改善する <input type="checkbox"/> 頻繁な扉の開閉、庫内の詰めすぎの場合は、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又は加熱処理するか決める <input type="checkbox"/> その他()
③交差汚染・ 二次汚染 の防止	いつ	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 業務終了後
	どのように	<input type="checkbox"/> 冷蔵庫内の保管の状態を確認する <input type="checkbox"/> まな板、包丁等、調理器具は用途別に使い分けているか確認する <input type="checkbox"/> 調理器具は使用の都度、十分に洗浄・消毒しているか確認する <input type="checkbox"/> その他()
	問題が あったとき	<input type="checkbox"/> 特に生肉等による汚染があった場合は、廃棄又は加熱処理するか決める <input type="checkbox"/> 器具の汚れを確認して、洗浄・消毒を実施する <input type="checkbox"/> その他()
④器具等の 洗浄・消毒・ 殺菌	いつ	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> 使用の都度 <input type="checkbox"/> その他()
	どのように	<input type="checkbox"/> 使用後、洗浄・消毒する <input type="checkbox"/> その他()
	問題が あったとき	<input type="checkbox"/> 使用時に汚れや洗剤等が残っていた場合は、再度洗浄・消毒を実施する <input type="checkbox"/> その他()

⑤トイレの 洗浄・消毒	いつ	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他()
	どのように	<input type="checkbox"/> 便座、水洗レバー、手すり、ドアノブ等トイレ全体の洗浄・消毒の実施 <input type="checkbox"/> 調理用の作業着では実施しない <input type="checkbox"/> その他()
	問題が あったとき	<input type="checkbox"/> トイレが汚れていた場合は、速やかに洗浄・消毒する <input type="checkbox"/> その他()
⑥従業員の 健康管理 等	いつ	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他()
	どのように	<input type="checkbox"/> 従業員の体調(下痢、嘔吐、発熱他) <input type="checkbox"/> 手指の傷の有無 <input type="checkbox"/> 作業着(帽子を含む)の着用状態 <input type="checkbox"/> 検便の実施状況 <input type="checkbox"/> その他()
	問題が あったとき	<input type="checkbox"/> 病院での受診、医師の判断 <input type="checkbox"/> 担当の変更(調理から外す等) <input type="checkbox"/> ビニール手袋の着用 <input type="checkbox"/> 作業着の正しい着用指導 <input type="checkbox"/> その他()
⑦手洗いの 実施	いつ	<input type="checkbox"/> 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、 生肉や生魚等を扱った後、金銭をさわった後、清掃を行った後 <input type="checkbox"/> その他()
	どのように	<input type="checkbox"/> 衛生的な手洗いを行う <input type="checkbox"/> 清潔な方法で水分をふき取る <input type="checkbox"/> その他()
	問題が あったとき	<input type="checkbox"/> 衛生的な手洗いの方法、適切な手洗いのタイミングを再確認(再指導)する <input type="checkbox"/> その他()
⑧食品取扱 者への 教育訓練	いつ	<input type="checkbox"/> 雇い入れ時 <input type="checkbox"/> 朝礼時 <input type="checkbox"/> 定期的な勉強会、ミーティング
	どのように	<input type="checkbox"/> 製造手順及び衛生管理のポイントの実地指導 <input type="checkbox"/> 講習会の資料、新聞記事の掲示及び回覧 <input type="checkbox"/> 朝礼時にクレーム事案等を伝達
	問題が あったとき	<input type="checkbox"/> 再度教育を行う <input type="checkbox"/> 小テストで確認
追加項目	いつ	
	どのように	
	問題が あったとき	

【追加項目の一例】「ネズミ、昆虫の防除」、「排水及び廃棄物の衛生管理」、「施設設備の衛生管理」、「使用水の衛生管理」など営業形態にあわせて追加しましょう。

衛生管理計画(重要管理)を作成しましょう

- 代表的なメニューから例に従って分類分けしましょう。
- 重要管理すべき工程(作業)を分類ごとに記入しましょう。

重要管理 3~4ページのハザード(危害要因)をご参照ください。

重要管理以外の衛生に関する作業は、先述しました「一般的衛生管理」で対応します。

- お店に該当する項目を☑チェックし、項目にない場合はその他や下部の空欄に記入してください。

重要管理のポイント				
	分 類	メニュー例 (赤文字は一例)	チェック方法	問題があつたとき
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 生野菜サラダ等	<input type="checkbox"/> 外観(色調、寄生虫等)、におい等に異常はないか <input type="checkbox"/> 冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する <input type="checkbox"/> 仕入れ品は表示通りの保存をしたか <input type="checkbox"/> 盛り付け前に衛生的な手洗いをしたか <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 食品が冷たくない場合は提供しない <input type="checkbox"/> 食品が冷たくない場合は加熱用に使用する <input type="checkbox"/> 廃棄する <input type="checkbox"/> その他()
第2グループ	加熱するもの (加熱し、熱いまま提供)	ハンバーグ 焼き魚 焼き鳥 唐揚げ 炒め物等	<input type="checkbox"/> 中心部を温度計で確認する <input type="checkbox"/> 火の強さ、加熱時間等レシピ通り調理する <input type="checkbox"/> 肉汁、弾力、外観等で判断する <input type="checkbox"/> 油の温度、揚げる時間、油に入れる種の量、見た目で判断する <input type="checkbox"/> 具材の大きさ、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 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 加熱を延長する <input type="checkbox"/> 提供しない <input type="checkbox"/> その他()
	加熱後高温保管し、熱いまま提供	唐揚げ ライス	<input type="checkbox"/> 高温保管器の温度を確認する <input type="checkbox"/> 保管時間を確認する <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 保管器の温度が上がりない又は途中で温度が低下し、長時間(例:1時間以上)高温でない温度で保管されていた場合は提供しない <input type="checkbox"/> その他()

第3グループ	加熱後冷却するもの (加熱後冷却し、再加熱し、熱いまま提供)	カレー スープ	<input type="checkbox"/> 中心部を温度計で測定する <input type="checkbox"/> 火の強さ、加熱時間等レシピ通りに調理する <input type="checkbox"/> 速やかに冷却、再加熱時には気泡や見た目で判断する <input type="checkbox"/> 再加熱は温度計で判断する <input type="checkbox"/> 保冷状態を確認する <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 速やかに冷却(例:2時間以内に20℃以下)ができない場合は、提供しない <input type="checkbox"/> 再加熱時に問題があった場合は、加熱を延長する又は提供しない <input type="checkbox"/> その他()
	加熱後冷却するもの (加熱後冷却し、冷たいまま提供)	ポテトサラダ	<input type="checkbox"/> 速やかに冷却、冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する	<input type="checkbox"/> 速やかに冷却(例:2時間以内に20℃以下)ができない場合は、提供しない <input type="checkbox"/> 加熱に問題があった場合は、加熱を延長する又は提供しない
	加熱後低温調理するもの	サラダチキン (低温調理)	<input type="checkbox"/> 中心温度計と時計で中心部が63℃30分を確認する。その後、速やかに冷却、冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する <input type="checkbox"/> 保冷状態を確認する	<input type="checkbox"/> 速やかに冷却(例:2時間以内に20℃以下)ができない場合は、提供しない
追加項目			<input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> その他()
追加項目				

作成者サイン	食協太郎	作成した日	20××年 ▲ 月 ♦♦ 日
--------	------	-------	----------------

● 問題があつた食品

該当食品(原材料)の衛生面での特徴や品質面を考え、「廃棄する」、「加熱して使用する」、「その他の扱い」を判断しましょう。

（）\相模丸一船飲食店事業者向（上）

点検項目	点検の目安	重要管理	日々のチェック	責任者確認欄 (氏名を記載)	記入上の注意点	特記事項(印付とコメント)
				記入例	測定温度を記入	注記
一般的衛生管理	衛生的な手洗いの実施	加熱後、冷却して提供	長時間の室温放置に注意	○	7°C -18°C	1/4 ハンバーグ生焼けのクレーム。
	従業員の健康管理等	再加熱、冷却保管後、再加熱して提供	10°C~60°Cの温度帯をはやく通過させる	×	○	注意指導。
	トレイの洗浄・消毒	加熱、高温保管後、提供	温蔵庫内温度は65°C以上	○	○	
	器具等の洗浄・消毒	非加熱で提供	中心部の十分な加熱	○	○	
	交差・一次汚染防止	清潔な取扱い、長時間の室温放置に注意		○	○	
	冷凍庫の温度確認	調理前、トレイの後、食品以外をさわった後等		○	○	
	冷藏庫の温度確認	手の傷、下痢等の確認		○	○	
	原材料の受入確認	トレイ全体の消毒		○	○	
		再洗浄・再消毒		○	○	
		調理器具の使い分け		○	○	
		マイナス15°C以下		○	○	
		外観において、表示等		○	○	

※このデータは記入後1年間保存できる措置を講じてある。データに記述された事項は以前に記載したものと同一である場合は削除する。ただし、個人情報を含む場合は個人情報保護法の規定により個人情報を保護するため削除しない。

Step 3

小規模在一般飲食店事業者向[十)

点検項目と点検の目安	測定温度を記入	記入例	1日	2日	3日	4日	5日	6日	一般的衛生管理	重要管理	日々のチェック	責任者確認欄 (氏名を記載)
									冷蔵庫の温度確認	冷凍庫の温度確認	原材料の受入確認	交差・一次汚染防止
外観、において表示等	10°C以下	○	7°C	-18°C	○	○	○	○	マイナス15°C以下	マイナス15°C以下	外観、において表示等	再洗浄・再消毒
手の傷、下痢等の確認	トヨレ全体の消毒	○	×	○	○	○	○	○	調理前、トヨレの後、食品以外をさわった後等	トヨレの洗浄・消毒	衛生的な手洗いの実施	手の傷、下痢等の確認
手の傷、下痢等の確認	手の傷、下痢等の確認	○	○	○	○	○	○	○	手の傷、下痢等の確認	手の傷、下痢等の確認	手の傷、下痢等の確認	手の傷、下痢等の確認
中心部の十分な加熱	温蔵庫内温度は60°C以上	○	○	○	○	○	○	○	長時間の室温放置に注意	温蔵庫内温度は60°C以上	温蔵庫内温度は60°C以上	長時間の室温放置に注意
清潔な取扱い、長時間の室温放置に注意	10°C～60°Cの温度帯をはやく通過させる	○	○	○	○	○	○	○	鉛筆は不可ボールペンで記入	鉛筆は不可ボールペンで記入	鉛筆は不可ボールペンで記入	鉛筆は不可ボールペンで記入
中央部の十分な加熱	温蔵庫内温度は60°C以上	○	○	○	○	○	○	○	訂正の場合は二重線で消し、修正	訂正の場合は二重線で消し、修正	訂正の場合は二重線で消し、修正	訂正の場合は二重線で消し、修正
非加熱で提供	10°C～60°Cの温度帯をはやく通過させる	○	○	○	○	○	○	○	必要に応じて責任者からもコメント記入	必要に応じて責任者からもコメント記入	必要に応じて責任者からもコメント記入	必要に応じて責任者からもコメント記入
加熱後、熱いままで提供	温蔵庫内温度は60°C以上	○	○	○	○	○	○	○	問題なし ○	問題あり ×	問題なし ○	問題あり ×
加熱、高温保管後、提供	温蔵庫内温度は60°C以上	○	○	○	○	○	○	○	問題なし ○	問題あり ×	問題なし ○	問題あり ×
再加熱、冷却保管後、再加熱し提供	10°C～60°Cの温度帯をはやく通過させる	○	○	○	○	○	○	○	問題なし ○	問題あり ×	問題なし ○	問題あり ×
加熱後、冷却して提供	長時間の室温放置に注意	○	○	○	○	○	○	○	問題なし ○	問題あり ×	問題なし ○	問題あり ×

*このデータは記入後1年間保存してある情報をもとに、このデータに記録された事項はいつごろに記入されたかを示す。ただし、複数回記入された場合は最後の記入日を表示する。

Step 3

*このデータは記入後1年間保存できる情報を記載しています。このデータに記録されたり事項は、いつでも画面や紙で出し確認ができる形になります。

Step 3

(小提標在一般飲食店事業者向)

年4月

点検項目	点検の目安	一般的衛生管理		重要管理		日々のチェック	責任者確認欄 (氏名を記載)
		記入上の注意点	特記事項(日付とコメント)	記入例	記入例		
冷凍庫の温度確認	冷凍庫の温度確認	①問題なし ○ 問題あり × で記入 ②温度確認は計測値(温度)を記入 ③×はその内容及び対応を「特記事項」へ記入 ④必要に応じて責任者からもコメント記入 ⑤紙に記載する場合 鉛筆は不可ボールペンで記入 訂正の場合は二重線で消し、修正 ⑥データ入力する場合 改変・消去の記録がわかるよう にする。(見え消して修正する等)	4/4 小麦粉の包装破れ。 返品・交換。				
原材料の受入確認	外観において、表示等			1日			
交差・一次汚染防止	調理器具の使い分け			2日			
器具等の洗浄・消毒	再洗浄・再消毒			3日			
トイレの洗浄・消毒	トイレ全体の消毒			4日			
従業員の健康管理等	手の傷・下痢等の確認			5日			
衛生的な手洗いの実施	調理前、トイレの後、 食品以外をさわった後等			6日			
一般的衛生管理							
重要管理							
日々のチェック							
責任者確認欄 (氏名を記載)							

This image shows a blank monthly calendar grid. It consists of 31 columns (labeled 1 through 31) and 6 rows. The first row contains the days of the week: 月 (Monday), 火 (Tuesday), 水 (Wednesday), 木 (Thursday), 金 (Friday), 土 (Saturday), and 日 (Sunday). The following 30 rows represent individual days of the month, each starting with a date label (e.g., 1日, 2日, etc.) and ending with a small box for notes.

※このデータは記入後1年間保存できる措置を講じておくこと。このデータに記録された事項は、いつでも画面や紙で出力し確認ができる状態にしておくこと。

Step 3

Step3 (小規模な一般飲食店事業者向け)

年 6 月

一般的衛生管理		重要管理		日々のチェック	責任者確認欄 (氏名を記載)
記入上の注意点					
①問題なし ○	問題あり ×	で記入			
②温度確認は計測値(温度)を記入					
③×はその内容及び対応を「特記事項」へ記入					
④必要に応じて責任者からもコメント記入					
⑤紙に記載する場合 鉛筆は不可ボールペンで記入					
訂正の場合は二重線で消し、修正					
⑥データ入力する場合 変更消去の記録がわかるよう					
にする。(見え消して修正する等)					
特記事項(日付とコメント)					
1日	○	7°C	-10°C	○	6/4 冷凍庫-10°C。 短時間の逸脱を確認。
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					

測定温度 を記入	↓	↑	測定温度 を記入
記入例	○	7°C	-10°C
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			

*このデータは記入後1年間保存できる措置を講じておくこと。このデータに記録された事項はいつでも画面や紙で出力し確認ができる状態にしておくこと。

Step 3

[十一] 廉價在一般飲食店事業者向

一般的衛生管理		重要管理		日々のチェック		責任者確認欄 (氏名を記載)	
衛生的な手洗いの実施	従業員の健康管理等	加熱後、冷却して提供	長時間の室温放置に注意	○	×	○	○
トイレの洗浄・消毒	器具等の洗浄・消毒	再加熱、冷却保管後、再加熱し提供	10°C~60°Cの温度帯をはやすく通過させる	×	○	○	○
交差・一次汚染防止	冷蔵庫の温度確認	加熱、高温保管後、提供	温蔵庫内温度は65°C以上	○	○	○	○
原材料の受入確認	外観にねじ、表示等	加熱後、熱まま提供	中心部の十分な加熱	○	○	○	○
記入上の注意点		①問題なし ○ 問題あり × で記入 ②温度確認は計測値(温度)を記入 ③×はその内容及び対応を「特記事項」へ記入 ④必要に応じて責任者からもコメント記入 ⑤紙に記載する場合 鉛筆は不可ボールペンで記入 訂正の場合は二重線で消し、修正 ⑥データ入力する場合 改変・消去の記録がわかるよう にする。(見え消しで修正する等)					
点検項目と点検の目安		測定温度を記入 					
記入例	○	7°C	-18°C	×	○	○	○
1日							
2日							
3日							
4日							
5日							
6日							

このデータは記述文書11後へ開拓してくる場所を示す。このデータは記述文書11において、耕種地などを記載する場合に用いられる。また、耕種地などを記載する場合に用いられる。

Step 3

[才] 告業者事店飲食一般在模擬

一般的衛生管理		重要管理		日々のチェック	責任者確認欄 (氏名を記載)
		記入上の注意点			
①問題なし ○ ②問題あり × で記入 ③×はその内容及び対応を「特記事項」へ記入 ④必要に応じて責任者からもコメント記入 ⑤紙に記載する場合 鉛筆は不可ボールペンで記入 訂正の場合は二重線で消し、修正 ⑥データ入力する場合 改変・消去の記録がわかるよう にする。(見え消しで修正する等)					
衛生的な手洗いの実施	加熱後、冷却して提供	長時間の室温放置に注意			
従業員の健康管理等	再加熱、冷却保管後、再加熱し提供	10°C~60°Cの温度帯をはやく通過させる			
トレイの洗浄・消毒	加熱、高温保管後、提供	温蔵庫内温度は65°C以上			
器具等の洗浄・消毒	加熱後、熱いままで提供	中心部の十分な加熱			
交差・一次汚染防止	非加熱で提供	清潔な取扱い、長時間の室温放置に注意			
冷凍庫の温度確認					
冷蔵庫の温度確認					
原材料の受入確認					
測定温度 を記入  					
点検項目と点検の目安		記入例	記入例	記入例	記入例
1日	○	7°C	-18°C	○	×
2日	○	○	○	○	○
3日					
4日					
5日					
6日					

※このデータは記入後1年間保存できる機能を購入された事項は、いつでも画面や紙で出し確認ができる状態にします。ご了承ください。

Step 3

（一）規模在一般飲食店事業者向（才）

一般的衛生管理		重要管理		日々のチェック	責任者確認欄 (氏名を記載)
衛生的な手洗いの実施	トレイの洗浄・消毒	加熱後、冷却して提供	長時間の室温放置に注意	○	記入上の注意点
従業員の健康管理等	器具等の洗浄・消毒	再加熱、冷却保管後、再加熱し提供	10°C~60°Cの温度帯をはやく通過させる	○	①問題なし ○ 問題あり × で記入
交差・一次汚染防止	冷凍庫の温度確認	加熱、高温保管後、提供	温蔵庫内温度は65°C以上	○	②温度確認は計測値(温度)を記入
原材料の受入確認	冷蔵庫の温度確認	加熱後、熱いままで提供	中心部の十分な加熱	○	③×はその内容及び対応を「特記事項」へ記入
		非加熱で提供	清潔な取扱い、長時間の室温放置に注意	○	④必要に応じて責任者からもコメント記入
				○	⑤紙に記載する場合 鉛筆は不可ボールペンで記入
				○	訂正の場合は二重線で消し、修正
				○	⑥データ入力する場合 改変・消去の記録がわかるよう にする。(見え消して修正する等)
測定温度を記入					特記事項(日付とコメント)
1日					9/4 客用トイレ汚れ。 すぐ洗浄・消毒。
2日					
3日					
4日					
5日					
6日					

このデータは、2011年後半に実施された「近畿地方の医療機関における院内感染対策実態調査」の結果をもとに、各施設の院内感染対策の実態を把握するため、各施設の院内感染対策担当者にアンケート調査が実施されました。このアンケート調査では、各施設の院内感染対策の実態を把握するため、各施設の院内感染対策担当者にアンケート調査が実施されました。このアンケート調査では、各施設の院内感染対策の実態を把握するため、各施設の院内感染対策担当者にアンケート調査が実施されました。

Sten3 (\\超樓谷一般飲食店事業者向士)

一般的衛生管理		重要管理		日々のチェック		責任者確認欄 (氏名を記載)
		加熱後、冷却して提供	長時間の室温放置に注意			記入上の注意点
		再加熱、冷却保管後、再加熱して提供	10°C~60°Cの温度帯をはやく通過させる			<p>①問題なし ○ 問題あり × で記入</p> <p>②温度確認時は計測値(温度)を記入</p> <p>③×はその内容及び対応を「特記事項」へ記入</p> <p>④必要に応じて責任者からもコメント記入</p> <p>⑤紙に記載する場合 鉛筆は不可がボールペンで記入</p> <p>訂正の場合は二重線で消し、修正</p> <p>⑥データ入力する場合 変更・消去の記録がわかるよう にする。(見え消して修正する等)</p>
		加熱、高温保管後、提供	温蔵庫内温度は65°C以上			特記事項(日付とコメント)
		加熱後、熱まま提供	中心部の十分な加熱			10/4 健康チェック忘れ。 注意、指導。
		非加熱で提供	清潔な取り扱い、長時間の室温放置に注意			
	衛生的な手洗いの実施	調理前、トイレの後、 食品以外をさわった後等				
	従業員の健康管理等	手の傷、下痢等の確認				
	トイレの洗浄・消毒	トイレ全体の消毒				
	器具等の洗浄・消毒	再洗浄・再消毒				
	交差・一次汚染防止	調理器具の使い分け				
	冷凍庫の温度確認	マイナス15°C以下	測定温度 を記入			
	冷蔵庫の温度確認	10°C以下				
	原材料の受入確認	外観、において表示等				

このデータは記入後1年間保存できる旨を講じておこなった。でも、実際に記録された事項は、いつでも画面や紙に出力し確認ができる。このデータに記入した事項は、いつでも確認できる。

Step 3

(小規模な一般飲食店事業者向け)

A blank 6x10 grid for a 31-day calendar. The grid consists of 6 rows and 10 columns of small squares, intended for handwritten notes or entries. The first column is labeled with the days of the month from 1 to 31.

※このデータは記入後、1年間保存できる措置を講じておくこと。このデータに記録された事項は、いつでも画面や紙で出力し確認ができる状態にしておくこと。

Step3 小樽在地飲食店事業者向け

A blank 6x10 grid for a 31-day calendar. The grid consists of 6 rows and 10 columns of small squares, intended for handwritten notes or entries. The first row contains the days of the week: 7日, 8日, 9日, 10日, 11日, 12日, 13日, 14日, 15日, 16日.

「ううん、おまえのことは、おまえが自分で決めるんだ。」
「ううん、おまえのことは、おまえが自分で決めるんだ。」

Step4 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、「毎日の実施記録」を見て、今まで行ってきたことを振り返り、同じような問題やクレーム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その原因を確認し、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。

毎月の振り返り		記載例	20XX年 ▲月 ◆◆日
Q1 每営業日、正しく記録をつけることができましたか? <input type="checkbox"/> はい 『いいえ』の場合、今後忘れずに正しい記録をつけるためにどのようにしますか? <input checked="" type="checkbox"/> いいえ → 確認を十分行わず○を付けていたので、毎日確認をする。			
Q2 否に○をつけたところが多かったところ、クレーム等が多かったところ、調理が可能な量を超えて作業していたところ等、衛生上問題があったところはどこですか? 問題があったポイント A君が手洗いを行っていないことが時々ある。 その理由は何ですか? どのように改善しましたか? A君は手洗いの重要性を理解できていなかったので、目的を含めて再教育した。●/●			
Q3 従業員が代わりましたか? <input checked="" type="checkbox"/> はい → 『はい』の場合、衛生管理計画の説明は行いましたか? <input type="checkbox"/> いいえ <input checked="" type="checkbox"/> はい (いつ: ●月 ●日) <input type="checkbox"/> いいえ 説明を行った従業員は計画を理解して衛生管理を実施していますか? D君をアルバイトで雇用し衛生管理の教育を実施。手洗いの重要性を理解でき、手洗いや食品の取扱いは適切。			
Q4 メニュー、原材料、納入業者を変更しましたか? <input checked="" type="checkbox"/> はい → 『はい』の場合、衛生管理計画を見直しましたか? <input type="checkbox"/> いいえ <input checked="" type="checkbox"/> はい (いつ: ●月 ●日) <input type="checkbox"/> いいえ 『はい』の場合、どのように衛生管理計画を変更しましたか? メニューにサラダチキンを追加したので重要管理に追加。原材料に●●ソースを追加。アレルゲン確認した。その他、変更なし。 『いいえ』の場合、衛生管理計画を見直さなくて良い理由は何ですか?			
Q5 新しい設備・器具を購入しましたか? <input checked="" type="checkbox"/> はい → 『はい』の場合、衛生管理計画を見直しましたか? <input type="checkbox"/> いいえ <input checked="" type="checkbox"/> はい (いつ: ●月 ●日) <input type="checkbox"/> いいえ 『はい』の場合、どのように衛生管理計画を変更しましたか? 低温調理器、中心温度計を購入。 重要管理のチェック方法(中心温度の確認)に追加。 『いいえ』の場合、衛生管理計画を見直さなくて良い理由は何ですか?			
確認者サイン	食協 太郎	確認した日	20XX年 ▲月 ◆◆日

毎月の振り返り		年 月 日
Q1 每営業日、正しく記録をつけることができましたか? <input type="checkbox"/> はい 『いいえ』の場合、今後忘れずに正しい記録をつけるためにどのようにしますか? <input type="checkbox"/> いいえ →		
Q2 否に○をつけたところが多かったところ、クレーム等が多かったところ、調理が可能な量を超えて作業していたところ等、衛生上問題があったところはどこですか? 問題があったポイント その理由は何ですか? どのように改善しましたか?		
Q3 従業員が代わりましたか? <input type="checkbox"/> はい → 『はい』の場合、衛生管理計画の説明は行いましたか? <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/> はい (いつ: 月 日) <input type="checkbox"/> いいえ 説明を行った従業員は計画を理解して衛生管理を実施していますか?		
Q4 メニュー、原材料、納入業者を変更しましたか? <input type="checkbox"/> はい → 『はい』の場合、衛生管理計画を見直しましたか? <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/> はい (いつ: 月 日) <input type="checkbox"/> いいえ 『はい』の場合、どのように衛生管理計画を変更しましたか? 『いいえ』の場合、衛生管理計画を見直さなくて良い理由は何ですか?		
Q5 新しい設備・器具を購入しましたか? <input type="checkbox"/> はい → 『はい』の場合、衛生管理計画を見直しましたか? <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/> はい (いつ: 月 日) <input type="checkbox"/> いいえ 『はい』の場合、どのように衛生管理計画を変更しましたか? 『いいえ』の場合、衛生管理計画を見直さなくて良い理由は何ですか?		
確認者サイン	確認した日	年 月 日

ステップアップを目指して

教育訓練実施していますか？

食品衛生法施行規則では、営業者の責務として教育訓練が下記のとおり定められています。
食品等取扱者に対して、衛生管理に必要な教育を実施すること及び、教育訓練の効果について定期的に検証を行い、必要に応じて教育内容の見直しを行うこと。

教育訓練の必要性

食品安全は人がつくるもので、従業員全員が同じ意識をもって、ルールや手順を理解し、それを厳守することが重要です。食品事故の原因の多くは、「作業の慣れ」や「情報の不足」、「手順等の理解不足」による作業ミスや判断ミスです。これを予防するために、定期的に「食品安全」について従業員に教育訓練を行わなければなりません。

教育訓練の方法

どこかに集合して研修を受けるだけでなく、朝礼のような場を使って食品衛生に関する内容を伝達したり、食品衛生に関する文書を回覧・掲示する方法もあります。



教育訓練の頻度

新規採用時：新規採用者
定期研修：全従業員

教育方法	内 容 ・ 方 法
回覧・掲示	食品衛生や食品安全について受講した講習会の資料、ニュース記事、伝達したい情報・資料をその都度、全従業員に回覧したり、従業員の目につくところへの掲示を行う。
朝礼・定時ミーティング	朝礼やミーティングに合わせて、5～10分程度で良いので、苦情事例や工場情報等の伝達を行う。5Sや工場ルールの一言集の読み合わせ等もよい。
定期的勉強会	30分から1時間程度で定期的にテーマを決めて勉強会を開催する。業界団体や行政等が開催するセミナー等を活用する。

教育訓練の記録

記録の様式は問われませんが、下記の事項は記録します。
 ① 教育訓練実施者名 ② 実施日 ③ 実施場所 ※(集合型以外の教育訓練もあります)
 ④ 受講者名 ⑤ 実施内容 ⑥ 責任者名

教育訓練の評価

手引き書の内容に沿った教育訓練を、適切に実施している。
 手引き書の内容に沿い、教育訓練の頻度は適切である。
 手引き書の内容に沿い、教育訓練の効果について定期的に検証を行い、見直しを行っている。

教育訓練実施記録		食品衛生責任者	衛生責任者
教育訓練実施者名 _____			
実施日	年 月 日 時 分 ~ 時 分		
実施場所			
受講者名	所 属	氏 名	
実施内容			
受講者感想	理解度自己申告		
実施者所見			
理解度実施者申告	1	2	3
要再訓練	サポート必要	単独ができる	

Memo:

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-Shokuhinanzenbu/haccp_leafb_24.pdf](https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenbu/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/
health/food/haccp.html](https://www.city.kobe.lg.jp/a99427/kenko/health/health/food/haccp.html)

