

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



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



ご存知ですか? HACCP
(厚生労働省)
https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/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/a84140/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)

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

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」といった声があったため、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」は作られました。まず、このノートを使ってHACCPに取り組んでみましょう。

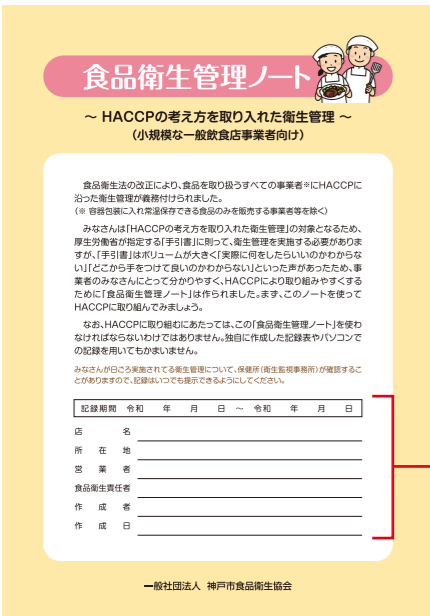
なお、HACCPに取り組むにあたっては、この「食品衛生管理ノート」を使わなければならないわけではありません。独自に作成した記録表やパソコンでの記録を用いてもかまいません。

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)が確認することがありますので、記録はいつでも提示できるようにしてください。

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。



【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ましょう。

重要管理のポイント		
分類	メニュー(赤字は一例)	管理方法
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"/> 表示通りの保存 <input type="checkbox"/> 迅速な冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫から取出し、すぐに提供 <input type="checkbox"/> 衛生的な手洗い <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

該当するものに☑

【各論4】 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。

各論4 実行後、記録しよう(一般的衛生管理・重要管理)

令和 年 月 記録年月を記入

点検項目と点検の目安	一般的衛生管理										重要管理				記録者名	責任者確認欄
	原材料の受入確認	冷蔵庫の温度確認	冷凍庫の温度確認	交差汚染防止	器具等の洗浄・消毒	トイレの洗浄・消毒	従業員の健康管理等	衛生的な手洗いの実施	非加熱提供	加熱後、熱いまま提供	加熱、高温保管後提供	加熱、60℃以上の温度で提供	加熱後、冷却して提供	加熱後、冷蔵して提供		
外観(におい表示等)	10℃以下	マイナス15℃以下	調理器具の使い分け	再洗浄・再消毒	トイレ全体の消毒	手の構、下痢等の確認	調理前、トイレの後、「三口」以上は必ず手洗い	清潔な取り扱、長時間の室温放置に注意	中心部の十分な加熱	冷蔵庫内温度は6℃以上	10℃/60℃の温度帯をなるべく通過させない	長時間の室温放置に注意			太郎	記入上の注意点 ①問題なし ○ 問題あり × て記入 ②温度確認は計測値(温度)を記入 ③ × はその内容および対応を「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鉛筆ではなくボールペンで記入 訂正の場合は二重線で消し、修正 特記事項(日付とコメント)
記入例	○	7℃	-18℃	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	太郎	6/4手洗いせず調理。注意指導。
1日																4/5 Aさんが手洗いせず調理。注意指導。
2日																
3日																
4日																
5日																

該当月の記録が終了した時点で責任者が全体を再確認。 ※可能であれば週1回の確認を行う。

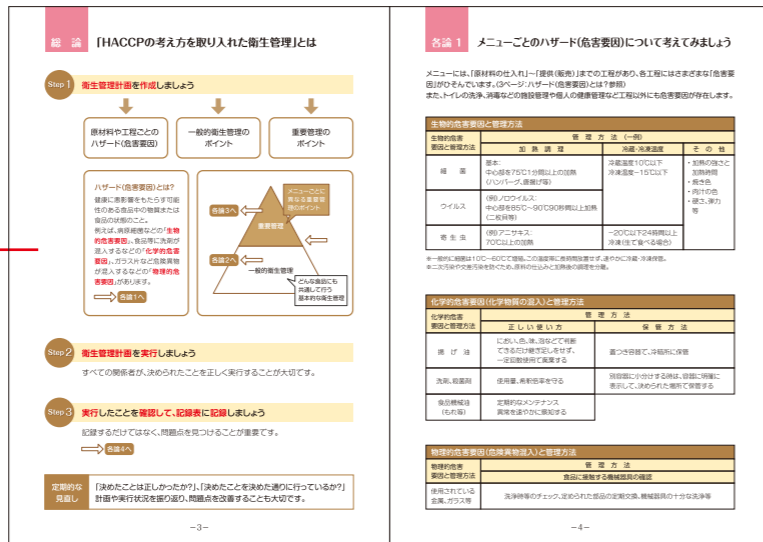
記入例

× など問題があった場合は、改善策等を記入

【総論】 【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。



【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 <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"/> その他(返品まで、良品と区別して保管)

該当するものに☑

その他があれば追加

追加項目		
ゴキブリ駆除	いつ	1か月に1度
	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

追加項目がある場合

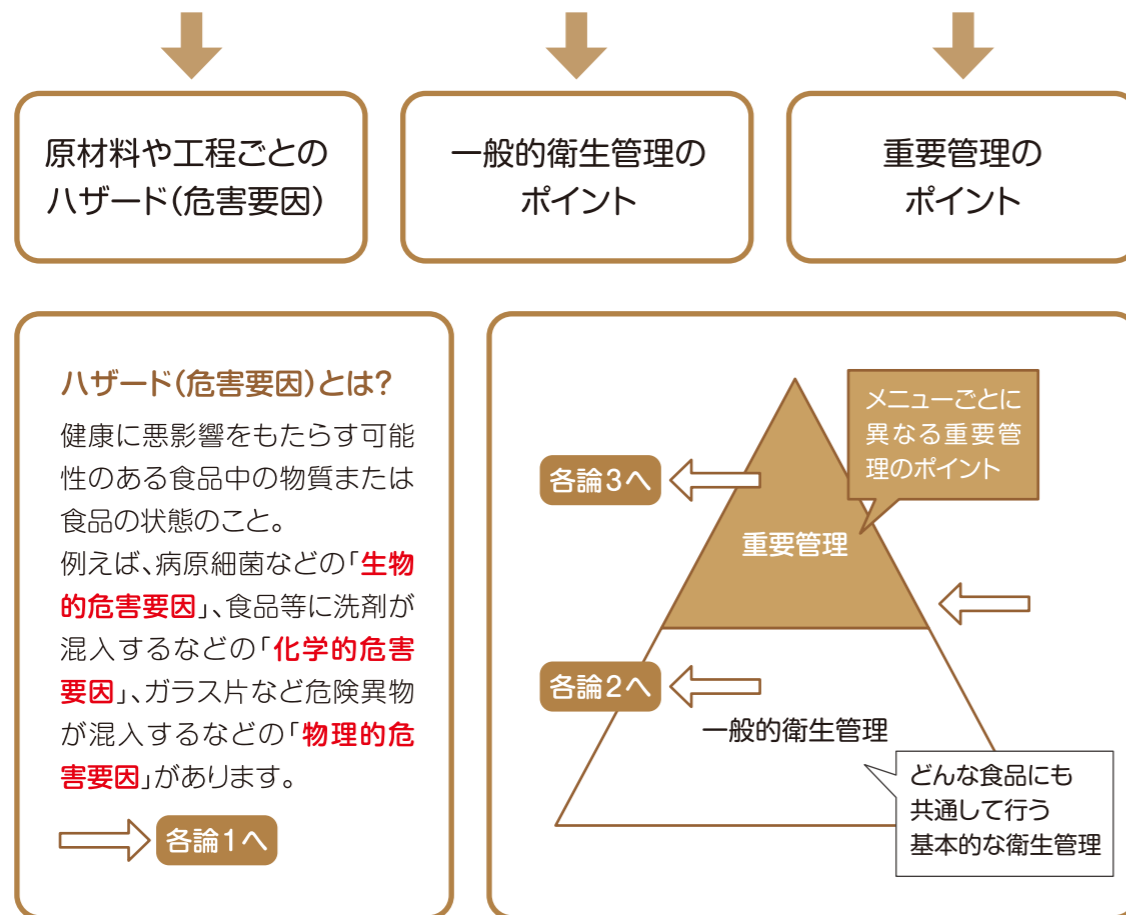
【追加項目の一例】 「ネズミ、昆虫の防除」、「排水及び廃棄物の衛生管理」、「施設設備の衛生管理」、「使用水の衛生管理」など営業形態にあわせて追加しましょう。

【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。

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「はい」の場合は詳細を記入してください	<input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/> はい	この1年間で発生した衛生問題等とその改善策について記入	「一般的衛生管理」で加筆修正する必要がある内容を記入してください	衛生管理計画を変更したい場合に記入
その時の対応や改善策を記入してください			「重要管理」で加筆修正する必要がある内容を記入してください	

Step 1 衛生管理計画を作成しましょう



Step 2 衛生管理計画を実行しましょう

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 実行したことを確認して、記録表に記録しましょう

記録するだけでなく、問題点を見つけることが重要です。

→ 各論4へ

定期的な見直し 「決めたことは正しかったか?」、「決めたことを決めた通りに行っているか?」計画や実行状況を振り返り、問題点を改善することも大切です。

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。

生物的危害要因と管理方法			
生物的危害要因と管理方法	管理方法(一例)		
	加熱調理	冷蔵・冷凍温度	その他
細菌	基本: 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	<ul style="list-style-type: none"> 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		
化学的危険要因と管理方法	管理方法	
	正しい使い方	保管方法
揚げ油	におい、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	
物理的危険要因と管理方法	管理方法
	食品に接触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

各論 2 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。



一般的衛生管理のポイント		
①原材料の受入確認	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 <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"/> 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、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また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 <input type="checkbox"/> その他()
	どのように	<input type="checkbox"/> 冷蔵庫内の保管状態を確認する <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、廃棄また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器具などの洗浄・消毒・殺菌	いつ	<input type="checkbox"/> 使用前 <input type="checkbox"/> 使用后 <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"/> 使用后、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など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"/> トイレが汚れていれば速やかに洗浄・消毒を行う <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"/> 調理施設に入る前 <input type="checkbox"/> 調理直前 <input type="checkbox"/> 生肉・生魚を扱った後 <input type="checkbox"/> 盛り付けの前 <input type="checkbox"/> 食品以外(ゴミ、お金、清掃道具等)を触った後 <input type="checkbox"/> トイレの後 <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、適切な手洗いタイミングを再確認(再指導)する <input type="checkbox"/> その他()
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。

各論 3 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(赤文字は一例)	管理方法
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"/> 表示通りの保存 <input type="checkbox"/> 迅速な冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫から取出し、すぐに提供 <input type="checkbox"/> 衛生的な手洗い <input type="checkbox"/> その他 ()
加熱するもの (冷蔵品を加熱し、熱いまま提供)	ハンバーグ、焼き魚、焼き鳥、炒め物等	<input type="checkbox"/> 中心部を温度計で測定 <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"/> 肉汁、弾力、外観等で確認 <input type="checkbox"/> その他 ()
加熱するもの (加熱後、高温保管)	唐揚げ、肉まん、シューマイ等	<input type="checkbox"/> 温蔵庫などの庫内温度確認 <input type="checkbox"/> 温蔵庫などへの保管時間 <input type="checkbox"/> その他 ()
加熱後冷却し、再加熱するもの ※再加熱して提供するメニューは、加熱後の速やかな冷蔵保管と提供時の十分な加熱が重要です。	カレー、スープ等	<input type="checkbox"/> 中心部を温度計で測定 <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"/> 肉汁、弾力、焦げ目等外観で確認 <input type="checkbox"/> 完成後は速やかに冷蔵する <input type="checkbox"/> 再加熱は温度計で確認する <input type="checkbox"/> 再加熱は、火の強さと加熱時間で判断する <input type="checkbox"/> 再加熱は、気泡や見た目判断する <input type="checkbox"/> その他 ()

加熱後冷却するもの	ポテトサラダ、冷麺、巻き寿司等	<input type="checkbox"/> 中心部を温度計で測定 <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"/> 肉汁、弾力、焦げ目等外観で確認 <input type="checkbox"/> 完成後は速やかに冷蔵する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫から出したらずちに提供する <input type="checkbox"/> 衛生的な手洗い <input type="checkbox"/> その他 ()
追加項目		
追加項目		

● 問題があった食品

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。

