

業態名	ファミレス屋	作成日または承認日(現)	2018年4月1日
店舗名	浜松町店		
店舗住所			

衛生管理計画書 (作成事例)

ファミリーレストランメニュー
プロセス分類による

この「衛生管理計画書（作成事例）」は、
完成イメージを持って頂くためのもので一事例です。

作成責任者 : 品質保証部 部長
実務担当者 : 浜松町店 店舗責任者
フランチャイズオーナー承認者 :
承認者 : JFレストラン株式会社 代表取締役社長

目 次

(1)	食品安全に関わる組織（チーム）のメンバー	1
(2)	食品安全方針	1
(3)	食品安全に関わる組織図	1
(4)	一般衛生管理の確認	2
	1. 食品衛生責任者の設置	2
	2. 施設・設備の設計と管理	2
	3. 使用水の管理	2
	4. そ族・昆虫対策	2
	5. 交差汚染・二次汚染対策	3
	6. 廃棄物・排水の取扱い	3
	7. 食品等の取扱い	3
	8. 回収・廃棄	3
	9. 保管食（検食）の取扱い（弁当・仕出し・給食施設）	4
	10. 情報の提供	4
	11. 従業員の衛生管理・教育訓練	4
	12. 清掃・洗浄・消毒殺菌プログラム	4
	13. 一般衛生管理での補足事項	5
(5)	マニュアルの確認とメニューの分類	6
(6)	フローダイアグラムの作成	7
(7)	調理プロセスの衛生管理項目の確認	8
	1. 原材料の受入れ	9
	2. 原材料の保管	12
	3. 調理	14
	4. 加熱する食品	18
	5. 加熱後に冷却する食品	21
	6. 交差汚染・二次汚染の予防	24
	7. 盛付け・提供方法	25
	8. 機器の確認	33
(8)	自社マニュアル一覧表の作成	36

(1) 食品安全に関わる組織（チーム）のメンバー

役割	部署	担当
チームリーダー		社長
作成責任者	品質保証部	部長
作成サポート	商品部	部長
作成サポート	営業部	部長
実務責任者（実行）	店舗	店舗責任者（店長）
食品衛生責任者	店舗	食品衛生責任者

(2) 食品安全方針

安全で高品質な商品の提供を最優先とし、お客様の健康を守り安心してお召し上がりいただける場を提供し続けます。

JFレストラン株式会社 代表取締役社長 食野 安心

The logo for JF Restaurants, featuring the text "JFレストラン" in a stylized, purple, sans-serif font. The text is centered within a light blue rectangular border.

(3) 食品安全に関わる組織図

(4) 一般衛生管理の確認

項 目	チェック欄
1. 食品衛生責任者の設置	
(ア) 施設(店舗)ごとに食品衛生責任者が1名以上いるか	<input type="checkbox"/>
(イ) 食品衛生責任者のプレートを掲示しているか	<input type="checkbox"/>
(ウ) 食品衛生責任者は定期的に講習を受けているか	<input type="checkbox"/>
2. 施設・設備の設計と管理	
(ア) 飲食店営業の許可申請で要求される施設基準を満たしているか	<input type="checkbox"/>
① 食品・食器・調理器具を洗浄する設備はあるか	<input type="checkbox"/>
② 2槽以上の洗浄槽があるか	<input type="checkbox"/>
③ 給湯設備はあるか	<input type="checkbox"/>
④ 給排水設備の点検/メンテナンスのルールはあるか	<input type="checkbox"/>
⑤ 食品等を衛生的に保管する専用設備(冷凍冷蔵庫等)はあるか	<input type="checkbox"/>
⑥ 空調・換気等、施設内環境の清浄維持のルールはあるか	<input type="checkbox"/>
(イ) 調理場の床や壁の選定ルールがあるか(汚れにくい・清掃しやすい等)	<input type="checkbox"/>
(ウ) 調理場の照度(指標:300Lx以上)基準があるか	<input type="checkbox"/>
(エ) 調理場の中で破損した施設や設備の修理/交換ルールがあるか	<input type="checkbox"/>
(オ) 従業員が使用するトイレには使用可能な手洗い設備があるか	<input type="checkbox"/>
(カ) 温度計が正常に機能していることを確認するルールがあるか	<input type="checkbox"/>
3. 使用水の管理	
(ア) 使用水の確認を必要に応じて(推奨:毎日)実施し、異常時(色、濁り、臭い、味など)に報告するルールがあるか	<input type="checkbox"/>
(イ) 貯水槽は年1回以上の定期清掃・水質検査記録を保管するルールがあるか	<input type="checkbox"/>
(ウ) 井戸水の残留塩素を必要に応じて(推奨:毎日)測定し、記録するルールがあるか	<input type="checkbox"/>
4. そ族・昆虫対策	
(ア) ゴキブリは年2回以上定期的に調査(駆除)し、記録(調査票等)を残すルールがあるか	<input type="checkbox"/>
(イ) ゴキブリ以外の有害生物(ネズミ等)の生息確認時は、駆除や対策を行うルールがあるか	<input type="checkbox"/>
(ウ) 窓や出入口・排水口等からの有害生物侵入対策ルールがあるか	<input type="checkbox"/>
(エ) 殺虫剤などが食品に混入しないよう使用ルールがあるか	<input type="checkbox"/>

5.交差汚染・二次汚染対策	
(ア) 衛生動線(人の流れ・食品の流れ)とゴミや搬入物などの動線との交差が最小限になるように、設計やレイアウト変更時に検討されるルールがあるか	<input type="checkbox"/>
(イ) 調理場に不要な物品を持ち込まないルールがあるか	<input type="checkbox"/>
(ウ) アレルゲン管理(調理手順や器具の使い分け等)のルールがあるか	<input type="checkbox"/>
6.廃棄物・排水の取扱い	
(ア) 生ごみが調理場を汚染しないように保管・廃棄ルールがあるか	<input type="checkbox"/>
(イ) グリストラップや排水溝等の清掃に関するルールがあるか	<input type="checkbox"/>
(ウ) 排水等が調理場等の床にたまらないような設計のルールがあるか	<input type="checkbox"/>
(エ) 廃棄物は適切に収集されるルールがあるか	<input type="checkbox"/>
7.食品等の取扱い	
(ア) 納品物が発注内容と合っているか確認するルールがあるか	<input type="checkbox"/>
(イ) 納品された冷凍冷蔵品の温度異常時に報告するルールがあるか	<input type="checkbox"/>
(ウ) 調理場に破損や汚損した食品等を持ち込まないルールがあるか	<input type="checkbox"/>
(エ) 食品保管時に汚染しないようフタやラップ等の対策ルールがあるか	<input type="checkbox"/>
(オ) 食品ごとに適切な温度帯で保管するルールがあるか	<input type="checkbox"/>
(カ) 生肉と青果など衛生レベルの異なる食材ごとに保管するルールがあるか	<input type="checkbox"/>
(キ) 先入れ先出しなど使用期限管理を行うルールがあるか	<input type="checkbox"/>
(ク) 生食用青果物は、洗浄し必要に応じて加熱(ブランチング等)や殺菌するルールはあるか	<input type="checkbox"/>
(ケ) 調理器具を食品に応じ適切に使い分けるルールがあるか	<input type="checkbox"/>
(コ) 食品取り扱い時に適切なタイミングで手洗いをを行うルールがあるか	<input type="checkbox"/>
(サ) 調理や提供時に、決められた保管温度と時間を守るルールがあるか	<input type="checkbox"/>
(シ) 提供時に目視等で異物混入などの異常を確認するルールがあるか	<input type="checkbox"/>
8. 回収・廃棄	
(ア) 使用期限切れや調理ミス等の廃棄ルールがあるか	<input type="checkbox"/>
(イ) 廃棄した食品が再利用されないようなルールがあるか	<input type="checkbox"/>
(ウ) 有症苦情時に同様の苦情がないか、他店や保健所に確認するルールがあるか	<input type="checkbox"/>
(エ) 製品回収や廃棄の発生時に、対象を把握できるルールがあるか	<input type="checkbox"/>

9. 保管食(検食)の取扱い(弁当・仕出し・給食施設)	
(ア) 提供した料理名、調理時間、提供数、調理者の健康状態が把握できるルールがあるか	<input type="checkbox"/>
(イ) 使用原材料がいつ・どこから仕入れたものかわかるルールがあるか	<input type="checkbox"/>
(ウ) 大量調理時に盛り付け後の料理を一定期間(推奨:2週間)保管するルールがあるか (目安は同一メニューを一回に300食以上、または一日750食以上提供する場合)	<input type="checkbox"/>
10. 情報の提供	
(ア) アレルギー情報の提供に関するルールがあるか	<input type="checkbox"/>
(イ) 販売中メニューへのアレルギー追加や製品回収のルールがあるか	<input type="checkbox"/>
(ウ) 販売中メニューへのアレルギー追加や製品回収についてお客様へ告知するルールがあるか	<input type="checkbox"/>
(エ) 保健所からの情報提供要求に速やかに応じるルールがあるか	<input type="checkbox"/>
11. 従業員の衛生管理・教育訓練	
(ア) 従業員が利用しやすいような、マニュアル類の管理ルールがあるか	<input type="checkbox"/>
(イ) 重要な情報や作業を、確実に全従業員に教育するルールがあるか	<input type="checkbox"/>
(ウ) 訪問者の来店時に必要な衛生上の要求事項を伝えるルールはあるか	<input type="checkbox"/>
(エ) 教育計画の策定ルールがあるか (推奨:新人採用時教育、役職別教育や教育履歴を反映している)	<input type="checkbox"/>
(オ) 店長や店舗責任者が、集合研修などで共通の教育ツールを活用できるルールがあるか	<input type="checkbox"/>
12. 清掃・洗浄・消毒殺菌プログラム	
(ア) 整理・整頓・清掃・殺菌/消毒のルールがあるか	<input type="checkbox"/>
(イ) 清掃用具は施設・設備に合ったものを選定するルールはあるか	<input type="checkbox"/>
(ウ) 洗剤・殺菌剤は、調理施設で安全に使用できるものを選定するルールがあるか	<input type="checkbox"/>
(エ) 清掃用具や化学品類の保管ルールがあり、保管場所が定められているか	<input type="checkbox"/>
(オ) 食品が触れる容器器具の洗浄・殺菌/消毒方法が定められているか	<input type="checkbox"/>

13. 一般衛生管理での補足事項

チェックリストで未実施となった項目での対案や、他の管理手法を用いている場合は下記に記入してください。

(5) マニュアルの確認とメニューの分類

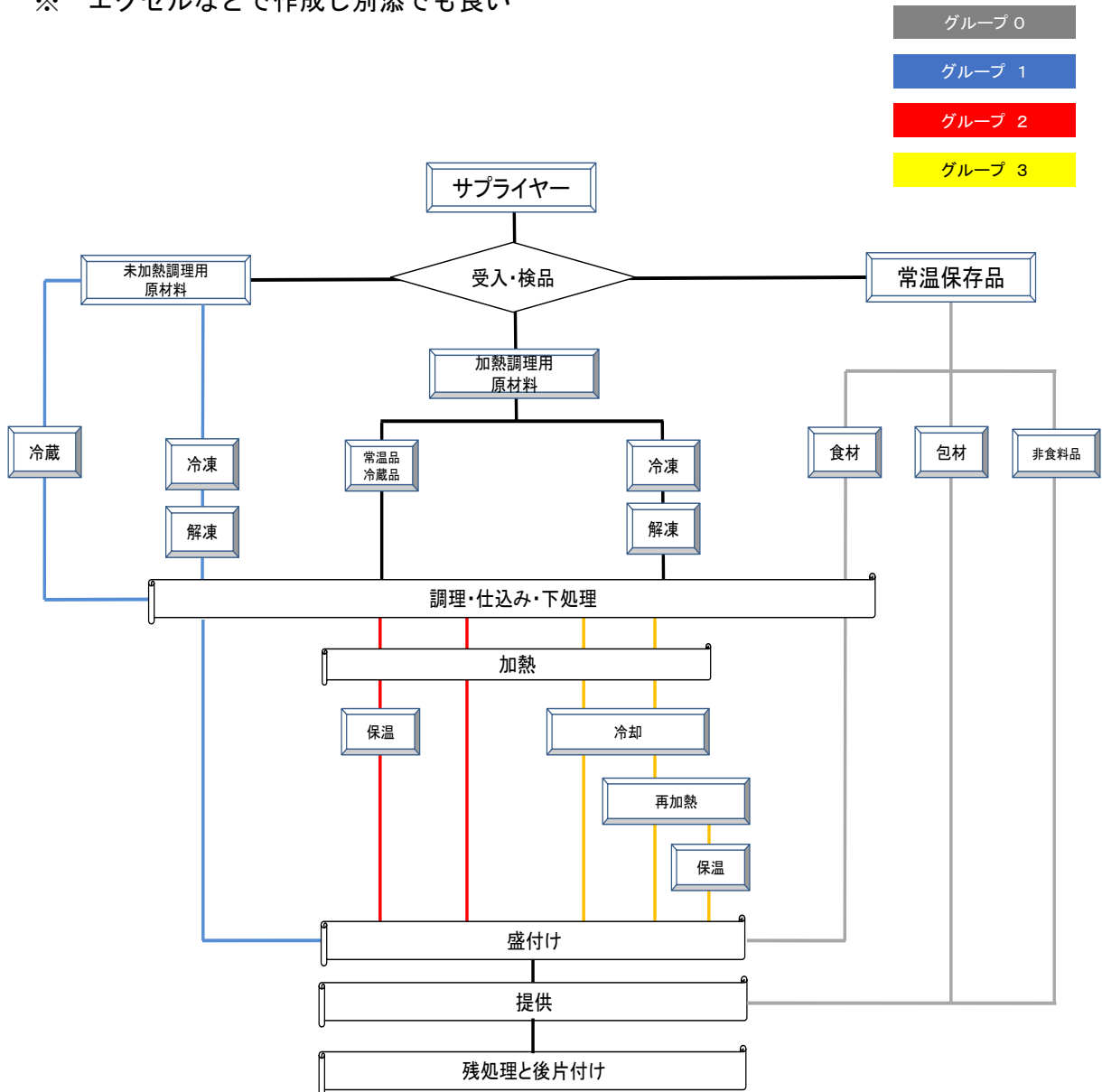
※ エクセルなどで作成し別添でもよい

(分類表例)

	グループ0	グループ1	グループ2	グループ3	
対象 レシ ピ	とんかつ 定食		千切りキャベツ 浅漬け	とんかつ (トンカツ仕込) 白飯 みそ汁	
	ざるそば	海苔	わさび 刻みネギ		そば つけ汁
	親子丼		三つ葉	親子丼具 (鶏肉) (玉ねぎ) (たまご) 白飯	割した
	天 丼			白飯 エビ天 白身魚天 なす天 イカ天 ししとう素揚げ	天つゆ
	浅漬け	浅漬けの素	白菜		
	焼肉定食	焼肉のタレ	カットレタス カットトマト 浅漬け	焼肉 白飯 みそ汁	ポテトサラダ
	和食お膳 (ワンブ レート)		レタス 生姜 刺身	茶碗蒸し 唐揚げ ごはん 味噌汁	天つゆ
	餃子			餃子	
	炒飯			炒飯	刻みチャーシュー ー
	ビーフ シチュー		生クリーム		シチュー ビーフ にんじん ポテト ブロッコリー

(6) フローダイアグラムの作成

※ エクセルなどで作成し別添でも良い



(7) 調理プロセスの衛生管理項目の確認

1. 原材料の受入れ	【グループ0】 【グループ1】 【グループ2】 【グループ3】
1.1 サプライヤーの選定	P9
1.2 物流業者の選定	P10
1.3 受入れ時の検品	P11
2. 原材料の保管	【グループ0】 【グループ1】 【グループ2】 【グループ3】
2.1 保管期限の管理	P12
2.2 原材料の保管温度の管理	P13
3. 調理	【グループ1】 【グループ2】 【グループ3】
3.1 洗浄・殺菌	P14
3.2 調理器具由来の異物混入対策	P15
3.3 調理中の食品の一時保管	P16
3.4 食品の補充・継ぎ足しの取扱い	P17
4. 加熱する食品	【グループ2】 【グループ3】
4.1 適切な加熱	P18
4.2 塊肉の定義にふくまれないひき肉等（成形肉・結着肉・プレス肉）の適切な加熱	P19
4.3 加熱後の加温・高温保管	P20
5. 加熱後に冷却する食品	【グループ3】
5.1 適切な冷却	P21
5.2 冷却後の保管	P22
5.3 冷却後の再加熱	P23
6. 交差汚染・二次汚染の予防	【グループ0】 【グループ1】 【グループ2】 【グループ3】
6.1 交差汚染・二次汚染の予防	P24
7. 盛付け・提供方法	【グループ0】 【グループ1】 【グループ2】 【グループ3】
7.1 バイキング形式で提供する場合の注意	P25
7.2 お客様ご自身が調理する場合の注意	P26
7.3 テイクアウト/デリバリー時の注意	P27
7.4 盛付けミス/オーダーミスの予防	P28
7.5 アレルゲン情報の開示	P29
7.6 低アレルゲンメニューの管理	P30
7.7 キッズメニューまたはその他のハイリスク者向けメニューの管理	P31
7.8 お客様のクレームへの対応	P32
8. 機器の確認	【グループ0】 【グループ1】 【グループ2】 【グループ3】
8.1 温度計の確認	P33
8.2 加熱機器の確認	P34
8.3 冷却機器の確認	P35

調理プロセスの衛生管理項目の確認

1. 原材料の受入れ	
対象グループ	<div style="display: flex; gap: 10px;"> <div style="border: 1px solid gray; border-radius: 5px; padding: 2px 10px;">グループ0</div> <div style="border: 2px solid blue; border-radius: 5px; padding: 2px 10px;">グループ1</div> <div style="border: 2px solid red; border-radius: 5px; padding: 2px 10px;">グループ2</div> <div style="border: 2px solid yellow; border-radius: 5px; padding: 2px 10px;">グループ3</div> </div>
衛生管理項目	1. 原材料の受入れ 1.1 サプライヤーの選定 (これは通常は本部管理項目であり店舗では取扱わない。)


なぜ？



レシピ開発時に想定した原材料の仕様があるものについてはその仕様を満たすためにサプライヤーを選定する。これにより店舗にリスクをできるだけ持ち込まないことができ、店舗の管理措置を簡素化できる。

チェック項目	
管 理 措 置	<input type="checkbox"/> 原材料の仕様として加熱、冷却、殺菌、成型などの加工手段や微生物規格等（特にアレルギー関係）を要求した上で、それを遵守できることを現地監査等を行った上で、サプライヤーを選定する
	しかし、店舗でサプライヤー管理する原材料があれば以下にサプライヤー及びその選定基準を記入する
	<div style="border: 1px solid black; width: 100%; height: 100%;"></div>
	<input type="checkbox"/> 在庫切れした場合の対応ルールを決めてマニュアル化しているか
	<input type="checkbox"/> 上記すべての項目について、実施していることを確認するルールがあるか
食材のストックがなくなった場合のルールを決めておきましょう	
サプライヤーの選定に関わるマニュアル名、マニュアルにない場合はその理由を記入しましょう	


衛生管理項目	1. 原材料の受入れ 1.2 物流業者の選定 (これは通常は本部管理項目であり店舗では取扱わない)
--------	--

なぜ？ 

サプライヤーから、適切な管理が維持された原材料が店舗に配送されるためには、一時保管倉庫を含む物流業者を選定する。これにより一時保管や配送中のリスクを本社がコントロールでき、結果として店舗の管理措置を軽減できる。

チェック項目	
管 理 措 置	<input type="checkbox"/> 外部（サプライヤ管理でない）物流会社（一時保管倉庫・配送業者の総称）から店舗納品される場合、選定するルールはあるか
	<input type="checkbox"/> 緊急対応、臨時配送する場合の対応ルールを決め、マニュアル化しているか
	<input type="checkbox"/> 受発注管理（発注が店舗か、本部か。受注がサプライヤーか、物流業者か）
	<input type="checkbox"/> 入在庫管理（先入れ先出しや時間管理）
	<input type="checkbox"/> 温度管理
	<input type="checkbox"/> 交差汚染防御措置等の衛生管理基準
	<input type="checkbox"/> 入庫受入判断管理
	<input type="checkbox"/> 出荷管理基準
	<input type="checkbox"/> 単載・混載の場合の衛生管理基準
<input type="checkbox"/> 上記すべての項目について、実施していることを確認するルールがあるか	
指定の物流業者以外を使用しなければならない場合（自然災害や事件・事故などで指定できない・特定できない等）の対処を決めておきましょう	
物流業者の選定に関わるマニュアル名、マニュアルがない場合はその理由を記入しましょう	

衛生管理項目	1. 原材料の受入れ 1.3 受入れ時[※]の検品 〔※置き納品（無人納品）など納品の形態は問わず、お店として自らの管理下に置いたタイミングを「受入れ」とする〕
---------------	---

なぜ？ 

適切に管理された原材料を受入れているか確認することは原材料の不具合（温度管理不適等）による健康被害を未然に発見するために不可欠である。

原材料をオーダーした際、正しい原材料が納品されたか、外観や表示で確認することは重要である。

	チェック項目
管 理 措 置	<input type="checkbox"/> 発注内容と納入品の確認
	<input type="checkbox"/> 包装の破損
	<input type="checkbox"/> 温度管理状態（冷凍のものは冷凍できているか、冷蔵のものは冷蔵できているか、常温のものは常温できているか、配送業者に委託している場合も含む）
	<input type="checkbox"/> 賞味期限または消費期限
	<input type="checkbox"/> 本部から使用禁止の指示が来た時には本部の指示に従って廃棄または回収すること
	<input type="checkbox"/> 在庫切れした場合の対応ルールを決めて、マニュアル化しているか
	<input type="checkbox"/> 返品が必要が出た場合、本部の受入れ可否基準を決め、マニュアル化しているか
	<input type="checkbox"/> 返品・廃棄のルールはあるか
	その他の確認項目があれば、空所に記入する <div style="border: 1px solid #000; border-radius: 10px; padding: 5px; margin: 5px 0;">（他に自社で実施している点があれば記入する）</div>
	・不具合があれば直ちに本部へ指示を仰ぐ
<input type="checkbox"/> 上記すべての項目について、実施していることを確認するルールがあるか	
受入れ時の検品で異常があった時に何をするか決めておきましょう	
受入れ時の検品に関わるマニュアル名、マニュアルにない場合はその理由を記入しましょう	

2.原材料の保管

対象グループ

グループ0

グループ1

グループ2

グループ3

衛生管理項目

2.原材料の保管

2.1 保管期限の管理

なぜ？



消費期限および賞味期限を守ることは重要である。特に温度管理が必要な原材料においては食品安全上必須項目である。期限管理を確実にするためには先入れ先出しが確実にされなければならない。また開封後の原材料は使用期限管理のルールが必要である。

チェック項目

- 発注ルールがあるか
- 先入れ先出しを前提にした定位置管理

原材料は次の4つで管理しましょう

- 先入れ・先出しのルールがあるか
- 使用期限のルールがあるか
- 鮮度・状態・外観で管理するルールがあるか
- 開封後の原材料は、保管する場合は使用期限が決められている（ex.ラベルを貼る、書き込む等でわかるようにしておく）

管理措置

開封後の原材料について、その他〔下記に記入〕

- 期限を超えた原材料は廃棄ルールがある
- 上記すべての項目について、実施していることを確認するルールがあるか

保管期限管理が不十分な場合の対処を決めておきましょう

保管期限の管理に関わるマニュアル名、マニュアルにない場合はその理由を記入しましょう

衛生管理項目

2.原材料の保管 2.2 原材料の保管温度の管理

なぜ？



保管された原材料は、病原微生物等の増殖やヒスタミンなどの産生、品質上の劣化を防ぐため、適切な温度のもとで保管さなければならない。

チェック項目	
管 理 措 置	<input type="checkbox"/> 保管温度を決めているか
	<input type="checkbox"/> 保管温度をモニタリングしているか
	<input type="checkbox"/> 保管温度を逸脱している時のルールはあるか（※手引書 p 19 を参照）
	<input type="checkbox"/> 開封後の原材料について、その他〔下記に記入〕
	<input type="checkbox"/> 上記すべての項目について、実施していることを確認するルールがあるか
保管温度の管理が不適切な場合の対処を決めておきましょう	
原材料の保管温度の管理に関わるマニュアル名、マニュアルにない場合はその理由を記入しましょう	

3.調理

対象グループ	<div style="display: flex; gap: 10px;"> <div style="border: 1px solid blue; border-radius: 5px; padding: 2px 5px;">グループ1</div> <div style="border: 1px solid red; border-radius: 5px; padding: 2px 5px;">グループ2</div> <div style="border: 1px solid yellow; border-radius: 5px; padding: 2px 5px;">グループ3</div> </div>
衛生管理項目	3.調理 3.1 洗浄・殺菌


なぜ？



原材料の表面を洗浄・殺菌する必要がある場合(たとえば市場から購入した生食用の野菜等)には、食品添加物として認められる殺菌剤を適切な濃度で使用する、あるいは適切な温度の湯に湯通し(ブランチング)して、食品の微生物レベルを下げる必要があるため。

	チェック項目
管 理 措 置	<input type="checkbox"/> レシピ設計で計画された洗浄 and/or 殺菌手順に従い、洗浄 and/or 殺菌を確実に実施し、必要に応じ、パラメーターの計測（決められた除菌剤、電解水等の濃度、浸漬時間等）を実施する
	具体的な確認方法（頻度、手順、計測等）を空所に記入する <div style="border: 1px solid black; height: 100px; width: 100%;"></div>
	<input type="checkbox"/> 上記すべての項目について、実施していることを確認するルールがあるか
洗浄が不十分（異物や臭気の残存等）である場合の対処を決めておきましょう	
洗浄・殺菌に関わるマニュアル名、マニュアルがない場合はその理由を記入しましょう	

衛生管理項目	3.調理 3.2 調理器具由来の異物混入対策
--------	------------------------

なぜ？ 


店舗で調理器具の一部が欠落し、食品に混入して喫食時の傷害等の危害を及ぼすことがないように異物混入対策を講じなければならない。

管 理 措 置	チェック項目
	<input type="checkbox"/> 異物混入の原因となるリスクが高い器具を特定する
	<input type="checkbox"/> 規定された頻度、方法で日常のメンテナンスを実施する
	<input type="checkbox"/> 適切な頻度（例えば使用前および使用后）で目視チェックする
	<input type="checkbox"/> 破損が認められた場合は、責任者に報告し、指示を仰ぐ
	<input type="checkbox"/> 上記すべての項目について、実施していることを確認するルールがあるか
	具体的な確認方法（頻度、手順等）を空所に記入する

調理器具の予防管理が不十分な場合の対処を決めておきましょう

調理器具由来の異物混入対策に関わるマニュアル名、マニュアルにない場合はその理由を記入しましょう

衛生管理項目	3.調理 3.3 調理中の食品の一時保管
--------	----------------------

なぜ？ 

食品の特性によっては、調理中食品の保管中に、食品中の病原細菌が増殖する可能性があるの
で、常温、高温または低温保管の条件に基づき温度と時間管理をしなければならない。

	チェック項目
管	<input type="checkbox"/> 食品ごとの具体的な高温/低温保管の温度と時間管理・場所のルールがあるか
理	<input type="checkbox"/> ルールに逸脱した場合の対処が決まっているか
措	<input type="checkbox"/> 常温保管について時間管理されているか
置	<input type="checkbox"/> 上記すべての項目について、実施していることを確認するルールがあるか

調理中の食品の一時保管のルールに逸脱した場合の対処を決めておきましょう

調理中の食品の一時保管に関わるマニュアル名、マニュアルにない場合はその理由を記入しましょう

なぜ？



調理中の食品及び客席にある食品を容器に補充・継ぎ足しをする場合、古い食品と新しい食品が混ざり、その結果、病原細菌が増殖する可能性があるため、継ぎ足しのルールを設け管理をする必要がある。

チェック項目	
管 理 措 置	<input type="checkbox"/> 継ぎ足し後の時間の管理またはその他の管理（加熱等）を行う仕組みがあるか
	<input type="checkbox"/> 容器の洗浄の頻度と方法のルールが決まっているか
	<input type="checkbox"/> 客席にある調味料等に異物（毛髪や虫など）の混入や品質について苦情があった場合のルールがあるか
	<input type="checkbox"/> 上記すべての項目について、実施していることを確認するルールがあるか
置	具体的な管理方法を空所に記入する
食品の補充・継ぎ足しの取扱いが不十分な場合の対処を決めておきましょう	
食品の補充・継ぎ足しの取扱いに関わるマニュアル名、マニュアルにない場合はその理由を記入しましょう	

4.加熱する食品

対象グループ	グループ 2 グループ 3
衛生管理項目	4.加熱する食品 4.1 適切な加熱

なぜ？



病原微生物（ただし、芽胞生成菌は除く）の生残を防ぐために、適切に加熱されなければならない。

サイズ、厚さや重量が規定より大きくなった場合、それを通常の加熱条件で加熱した場合、加熱が不十分になり、病原微生物が生残する可能性がある。

チェック項目	
管 理 措 置	<input type="checkbox"/> レシピ設計で計画された加熱の温度と時間を遵守するために加熱用機械の操作に関してルールがあるか
	<input type="checkbox"/> 温度と時間を計測するルールがあるか ※「適切な加熱」の食品安全上の科学的な条件は別冊資料編 p 10～13 を参照してください
	<input type="checkbox"/> 目視・肉汁等で確認しているか
	<input type="checkbox"/> 大きさ、厚さ、重量等が異なる場合は、加熱不十分な食品の提供を防ぐルールがあるか
	<input type="checkbox"/> 加熱が不十分な場合のルールがあるか
	<input type="checkbox"/> 上記すべての項目について、実施していることを確認するルールがあるか
加熱不足が判明した時の対処を決めておきましょう	
適切な加熱に関わるマニュアル名、マニュアルにない場合はその理由を記入しましょう	

衛生管理項目	4.加熱する食品 4.2 塊肉の定義に含まれないひき肉等（成形肉・結着肉・プレス肉）の適切な加熱
--------	---

なぜ？




塊肉の定義に含まれないひき肉、テンダライズ^{※1}、タンブリング^{※2}等加工処理された肉の加熱は、病原性大腸菌などの汚染が表面部分だけでなく中心部まで汚染されている可能性がある。これらの食中毒の原因になる細菌などが汚染しているおそれがある場合は必ず、焼成時に中心部の温度を63℃30分以上または75℃1分以上またはこれと同等以上の加熱殺菌条件で加熱殺菌しなければならない。

※1 テンダライズ処理：刃を用いてその原型を保ったまま筋及び繊維を短く切断する処理

※2 タンブリング処理：調味液を浸潤させる処理

チェック項目	
管 理 措 置	<input type="checkbox"/> レシピ設計で計画された加熱の温度と時間を遵守するために加熱用機械の操作に関してルールがあるか
	<input type="checkbox"/> ひき肉など調理するものに応じて検証された、温度と時間を計測するルールがあるか ※「75℃1分以上またはこれと同等以上」の加熱条件とは 食肉の加熱条件として「中心部を75℃1分間以上またはこれと同等以上で加熱」することが必要とされていますが、これと同等の効力を有する加熱条件については資料編 p13 を参考にしてください。
	<input type="checkbox"/> 目視・肉汁等で確認しているか
	<input type="checkbox"/> 大きさ、厚さ、重量等が異なる場合は、加熱不十分な食品の提供を防ぐルールがあるか
	<input type="checkbox"/> 加熱が不十分な場合のルールがあるか
	<input type="checkbox"/> 上記すべての項目について、実施していることを確認するルールがあるか
加熱不足が判明した時の対処を決めておきましょう	
塊肉の定義に含まれないひき肉等の適切な加熱に関わるマニュアル名、マニュアルにない場合はその理由を記入しましょう	

衛生管理項目	4.加熱する食品	4.3 加熱後の加温・高温保管
--------	----------	-----------------

なぜ？ 

加熱後60℃以上の高温保管※が担保されない場合は、芽胞の発芽および2次汚染の病原性細菌が増殖する可能性があるため保管温度と時間を考慮しなければならない。60℃以上の高温保管ならば細菌の増殖を防ぐことができる。（※ 高温保管については、手引書p19参照）

管 理 措 置	チェック項目
	<input type="checkbox"/> 温度を可変・維持できる保管器具があるか
	<input type="checkbox"/> 高温保管の温度と時間管理のルールがあるか
	<input type="checkbox"/> 使用する保管器具の温度確認を行っているか
	<input type="checkbox"/> ルールを満たしていなければ改善措置を取っているか（廃棄等）
	<input type="checkbox"/> 上記すべての項目について、実施していることを確認するルールがあるか
	常温保管の時間管理の具体例
※現場に隠れている常温保管（常温放置）は手引書p42～43を参照	

温度管理が不十分な場合の対処を決めておきましょう

加熱後の加温・高温保管に関わるマニュアル名、マニュアルにない場合はその理由を記入しましょう

5.加熱後に冷却する食品

対象グループ	グループ 3
衛生管理項目	5.加熱後に冷却する食品 5.1 適切な冷却


なぜ？



加熱後に冷却する食品は、発芽したウェルシュ菌等の病原性細菌が増殖しないように、短時間で10℃以下に冷却する必要がある。そのため、冷却時間と温度を管理しなければならない。

	チェック項目
管 理 措 置	<input type="checkbox"/> 適切な冷却ルールはあるか？ <small>(※手引書 p52「加熱後の冷却方法を分類しましょう」、手引書 p53「分類した冷却方法の確認ポイントを記入しましょう」を参照のこと)</small>
	<input type="checkbox"/> ルールどおり冷却されているか確認するルール（温度と時間の計測、またはその他の目視等の確認）があるか？
	<input type="checkbox"/> 上記すべての項目について、実施していることを確認するルールがあるか
	マニュアルに記載がない場合、具体的な確認方法（目視、手順、計測等）を空所に記入する <div style="border: 1px solid black; height: 150px; width: 100%;"></div>
冷却が不十分な場合の対処を決めておきましょう	
適切な冷却に関わるマニュアル名、マニュアルにない場合はその理由を記入しましょう	

衛生管理項目	5.加熱後に冷却する食品	5.3 冷却後の再加熱
--------	--------------	-------------

なぜ？ 

再加熱提供を行う場合は、生残したまたは二次汚染した病原微生物による食中毒・食品事故を起こす可能性がある。

管 理 措 置	チェック項目
	<input type="checkbox"/> 目的に応じて加熱条件を決めているか？
	<input type="checkbox"/> 決められた加熱条件（温度と時間）をチェックしているか？
	<input type="checkbox"/> 上記すべての項目について、実施していることを確認するルールがあるか
	その他に、自社で確認している項目があれば、空欄に記入する

冷却後の再加熱が不十分な場合の対処を決めておきましょう

冷却後の再加熱に関わるマニュアル名、マニュアルにない場合はその理由を記入しましょう

6.交差汚染・二次汚染の予防

対象グループ	グループ0 グループ1 グループ2 グループ3
衛生管理項目	6.交差汚染・二次汚染の予防 6.1 交差汚染・二次汚染の予防

なぜ？



生肉や生魚などの未加熱原材料から加熱済み原材料へ、または人や調理器具を介して、調理せずに食べられる食品や洗浄済みの器具への有害微生物などの汚染を防止するため。

	チェック項目
管 理 措 置	<input type="checkbox"/> 適切な手洗い方法とタイミングのルールがあるか
	<input type="checkbox"/> 食材保管容器や使用器具、調理場所は適切に洗浄・殺菌するルールがあるか
	<input type="checkbox"/> 調理器具や容器は適切に使い分けを行うルールがあるか
	<input type="checkbox"/> 布巾やスポンジなど洗浄・清掃用具は使用場所や用途を明確にするルールがあるか
	<input type="checkbox"/> 使い捨て手袋は適切に使用するルールがあるか
	<input type="checkbox"/> 食材保管時や解凍作業などで汚染させないルールがあるか
	<input type="checkbox"/> 盛り付け・提供時に、汚染を防ぐためのルールがあるか
	<input type="checkbox"/> 洗剤や殺菌剤などの化学品は食材を汚染しないよう保管するルールがあるか
	<input type="checkbox"/> 上記すべての項目について、実施していることを確認するルールがあるか
	その他の実施していることがあれば下枠に記入してください
交差汚染・二次汚染がないことを確認する方法を決めておきましょう	
交差汚染・二次汚染に関わるマニュアル名、マニュアルにない場合はその理由を記入しましょう	

7.盛付け・提供方法

対象グループ	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid gray; border-radius: 10px; padding: 2px 10px; background-color: #d3d3d3;">グループ0</div> <div style="border: 2px solid blue; border-radius: 10px; padding: 2px 10px; background-color: #e6f2ff;">グループ1</div> <div style="border: 2px solid red; border-radius: 10px; padding: 2px 10px; background-color: #ffe6e6;">グループ2</div> <div style="border: 2px solid yellow; border-radius: 10px; padding: 2px 10px; background-color: #ffffe0;">グループ3</div> </div>
衛生管理項目	7.盛付け・提供方法 7.1 バイキング形式で提供する場合の注意


なぜ？



そのまま食べられる食品をお客様が自由に取分ける形式で提供する場合は、陳列時の病原細菌の増殖や交差汚染を予防する必要がある。

管 理 措 置	チェック項目
	<input type="checkbox"/> 陳列棚の温度と時間管理
	<input type="checkbox"/> 陳列棚のカバー、トングなど食品接触面の交差汚染の予防等
	<input type="checkbox"/> 上記すべての項目について、実施していることを確認するルールがあるか
	具体的な管理措置を空所に記入する
バイキング形式の提供で所定の取扱いができない場合の対処を決めておきましょう	
バイキング形式に関わるマニュアル名、マニュアルにない場合はその理由を記入しましょう	

衛生管理項目	7.盛付け・提供方法 7.3 テイクアウト/デリバリー時の注意
--------	---------------------------------

なぜ？ 

食品をお客様の要望でお持ち帰りいただく場合には、取扱いによっては食中毒の可能性が高まるため、調理法や取扱いに注意するとともに、お客様に速やかに喫食いただく必要性について注意喚起が必要になる。

	チェック項目
管	<input type="checkbox"/> 同じメニューでも提供方法の違いによる保存性を考慮した上での提供ルールがあるか ※手引書 p43 の「テイクアウト」参照
理	<input type="checkbox"/> テイクアウト、デリバリーできる条件（メニュー、時期、配達時間等）の設定をしているか ※手引書 p43 の「デリバリー」参照
措	<input type="checkbox"/> 適切にテイクアウト、デリバリーできる荷姿の設定をしているか
置	<input type="checkbox"/> お客様への注意の告知（お早目にお召しあがりください）等をしているか
	<input type="checkbox"/> デリバリーの適切な手段の設定（配達、委託先等）をしているか
	<input type="checkbox"/> テイクアウト、デリバリーを条件や設定どおりに実施していることを確認するルールがあるか
	<input type="checkbox"/> お客様の要望による食べ残しの持ち帰りについてルールがあるか
	<input type="checkbox"/> 上記すべての項目について、実施していることを確認するルールがあるか
	自社で特に管理している項目があれば空欄に記入する
	テイクアウト/デリバリーの所定の対応が不十分な場合の対処を決めておきましょう
	テイクアウト/デリバリーに関わるマニュアル名、マニュアルにない場合はその理由を記入しましょう


なぜ？



オーダーに従い、提供するメニューを正確に盛付け、(および必要な場合は)包装等の作業を実施することは食物アレルギー事故を予防する意味で食品安全と関連する場合がある。

チェック項目	
管 理 措 置	<input type="checkbox"/> 特定のアレルゲンを含む食品を提供しないようにオーダーを受けた場合は、それを確実に実施するルールがあるか
	<input type="checkbox"/> 盛付けのルールがあるか
	<input type="checkbox"/> アレルゲン関係について、オーダーを受ける時のルールがあるか
	<input type="checkbox"/> 盛付け時の目視確認をしているか
	<input type="checkbox"/> 正確な盛付けをする手順が決められているか (写真・イラスト等)
	<input type="checkbox"/> 上記すべての項目について、実施していることを確認するルールがあるか
盛付け／オーダーへの提供ミスが判明した場合の対処を決めておきましょう	
盛付けミス・オーダーミスに関わるマニュアル名、マニュアルにない場合はその理由を記入しましょう	

衛生管理項目	7.盛付け・提供方法 7.5 アレルゲン情報の開示^{※1} <small>※1 外食等におけるアレルゲン情報推進検討会「外食・中食におけるアレルゲン情報の提供に向けた手引き」(平成29年6月)を参照のこと</small>
--------	---

なぜ? 


食物アレルギーを持つお客様にメニューのアレルゲンについて正確な情報を提供することでアレルギー事故を防ぐことができる。

外食ではアレルゲン交差接触^{※2}の管理には限度がある現場も多いため、交差の可能性のある場合はその可能性があることをお客様に正しく伝えることこそがむしろ大切である。

※2 アレルゲン交差接触 (Allergen cross-contact) : 食物アレルゲンの非意図的な食品への混入。交差汚染と交差接触は同じ意味ですが、アレルゲンの場合は、特に交差接触と言う場合が多いです。

チェック項目	
管 理 措 置	<input type="checkbox"/> アレルゲン情報をメニュー、ホームページ等で公開しているか
	<input type="checkbox"/> 公開している情報は正確で最新のものか
	<input type="checkbox"/> 公開するアレルゲン情報の範囲を決めているか (特定原材料など)
	<input type="checkbox"/> 交差の可能性がある場合、その情報をお客様に伝えるルールがあるか
	<input type="checkbox"/> 情報管理をしない場合 (最新、正確かつ詳細な原材料情報を把握できない場合) の対応を決めているか
	<input type="checkbox"/> 上記すべての項目について、実施していることを確認するルールがあるか
アレルゲン情報に漏れや間違いがあることが判明した場合の対処を決めておきましょう	
アレルゲン情報開示に関わるマニュアル名、マニュアルにない場合はその理由を記入しましょう	


衛生管理項目	7.盛付け・提供方法 7.6 低アレルギーメニューの管理[※] <small>※ 外食等におけるアレルギー情報推進検討会「外食・中食におけるアレルギー情報の提供に向けた手引き」(平成 29 年 6 月)を参照のこと</small>
---------------	--

なぜ? 

アレルギー管理を宣言するメニューについては、調理器具・容器の使い分けなどアレルギー交差接触の予防が確実にされている必要がある。

	チェック項目
管	<input type="checkbox"/> 特定のアレルギー食材を使用していない場合についても、交差の可能性をお客様に伝えるルールがあるか
理	<input type="checkbox"/> 交差接触を防ぐためのルールがあるか
措	<input type="checkbox"/> 配膳ミスを防ぐためのルールがあるか (提供時にアレルギー除去商品と間違えてアレルギー含有の提供をする場合など)
置	<input type="checkbox"/> 上記すべての項目について、実施していることを確認するルールがあるか
トラブルが発生した場合の対処を決めておきましょう	
低アレルギーメニューに関わるマニュアル名、マニュアルにない場合はその理由を記入しましょう	

衛生管理項目	7.盛付け・提供方法 7.7 キッズメニューまたはその他のハイリスク者※¹向けメニューの管理 <small>(※1 ハイリスク者とは、乳児、子供、妊婦、高齢者、あるいは病人といった抵抗力の弱いグループをいう)</small>
--------	---

なぜ？ 

子供あるいはその他の病原微生物等に敏感な層向けのメニューは必要な管理（十分な加熱、交差汚染の予防等）が確実にされている必要がある。

管理措置	チェック項目
管	<input type="checkbox"/> ハイリスク者向けの食中毒のリスクに関わる情報※ ² を社内で共有する体制になっているか（商品開発部も含めて）
理	<small>※2 一歳未満の乳児が蜂蜜を喫食してはいけないことや、妊婦が喫食してはいけない食材など、厚生労働省がHPで注意喚起している内容</small> https://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/06.html
措	<input type="checkbox"/> お客様から問い合わせがあった時に、アクセスできる部署が本部にあるか
置	<input type="checkbox"/> 上記の項目について、実施していることを確認するルールがあるか
	具体的な管理方法を空所に記入する <div style="border: 1px solid black; height: 100px; width: 100%;"></div>
	キッズメニューまたはその他のハイリスク者向けメニュー管理が不十分な場合の対処を決めておきましょう
	キッズメニューまたはその他のハイリスク者向けメニュー管理に関わるマニュアル名、マニュアルがない場合はその理由を記入しましょう

なぜ？



お客様のクレームが食品安全に関連する場合には、直ちに本部へ報告することが被害を最小限に予防する意味で非常に重要である。特に健康被害の恐れがある場合には、一刻も早く本部・行政に連絡し、被害拡大を最小限に抑えることが重要である。

チェック項目

- お客様対応の手順や報告の判断基準が示されている
- 初期対応の重要性について訓練で強調されている
- 上記のすべての項目について、実施していることを確認するルールがあるか

自社で特に管理している項目があれば空欄に記入する

初期対応が遅れないような対応を決めておきましょう

お客様のクレーム対応に関わるマニュアル名、マニュアルにない場合はその理由を記入しましょう

8.機器の確認

対象グループ

グループ0

グループ1

グループ2

グループ3

衛生管理項目

8.機器の確認

8.1 温度計の確認

なぜ？



食品の温度計測で信頼性のある測定結果を得るため、正確な温度を表示できているかを確認します。

チェック項目

目的に応じた温度計があるか。できれば、小数点第1位まで測定できる温度計が望ましい

0℃確認を行い、温度計メーカー指定の誤差に収まっているか

* 0℃確認方法

- ① 500ml程度の容器を用意する
- ② 氷を容器いっぱいまで入れる
- ③ 水（冷水器があれば冷水）を8分目まで入れる
- ④ 温度計のプローブ（針）を入れ安定するまで待つ
- ⑤ 温度計の表示が $0.0^{\circ}\text{C} \pm$ 温度計メーカー指定の誤差以内であることを確認する
（範囲外の場合は、修理または交換する）

* メーカー等で校正済みの標準温度計がある場合

標準温度計を基準として他の温度計を確認してください

その他の実施していることがあれば下枠に記入する

確認の頻度は決められているか

上記すべての項目について、実施していることを確認するルールがあるか

温度計が故障した場合などの対応方法を決めておきましょう

温度計の確認に関わるマニュアル名、マニュアルにない場合はその理由を記入しましょう

なぜ？



加熱機器に表示されている温度と、実際の温度に誤差があると手順どおりに調理や保管しても、加熱不足による食中毒が起こる可能性があるため、表示温度と実測の温度があっているか確認します。また、加熱用などの重要な機器のタイマーが正常に作動しているかも確認します。

チェック項目

適切に確認された温度計があるか

加熱用・保温用機器の表示温度と実測温度を確認しているか

* 加熱機器の表示温度と実測温度があっているか

① 機器の取扱説明書やメンテナンスマニュアルを参照し確認を行う

加熱用など重要な機器のタイマーは適切に作動しているか

* 加熱機器の時間制御は適切に稼働しているか確認する

機器の確認の頻度は決められているか

上記すべての項目について、実施していることを確認するルールがあるか

その他の実施していることがあれば下枠に記入する

加熱機器やタイマーが故障した場合などの対応方法を決めておきましょう

加熱機器の確認に関わるマニュアル名、マニュアルにない場合はその理由を記入しましょう

なぜ？



冷凍冷蔵庫などの冷却機器に表示されている温度と、実際の温度に誤差があると手順どおりに調理や保管しても、不適切な冷却による食中毒が起こる可能性があるため、表示温度と実測の温度があっているか確認します。また、冷却遅延を防ぐため、冷却用などの重要な機器のタイマーが正常に作動しているか確認します。

チェック項目	
管 理 措 置	<input type="checkbox"/> 適切に確認された温度計があるか
	<input type="checkbox"/> 冷凍冷蔵庫の表示温度と実測温度を確認しているか
	* 計測方法例 ① 温度計のプローブが長いタイプの場合は、プローブを冷蔵冷凍庫内に入れ、表示温度とあっているか確認する ② プローブが短い場合は、扉を開ける前に表示温度を確認し、前日から冷凍冷蔵庫に入っている食材の温度を直接計測し、表示温度とあっているか確認する（正確な温度を測るため、液体や固体を計測するのが望ましい）
	<input type="checkbox"/> 冷却用など重要な機器のタイマーは適切に作動しているか
	* 冷却機器の時間制御は適切に稼働しているか確認する
	<input type="checkbox"/> 機器の確認の頻度は決められているか
	<input type="checkbox"/> 上記すべての項目について、実施していることを確認するルールがあるか
	その他の実施していることがあれば下枠に記入する
	冷却機器やタイマーが故障した場合などの対応方法を決めておきましょう
冷却機器の確認に関わるマニュアル名、マニュアルにない場合はその理由を記入しましょう	

(8) 自社マニュアル一覧表の作成

自社のマニュアルと閲覧可能な保管場所を以下の表のように列挙しておきましょう。

列挙したら、それぞれに番号をつけ、衛生管理項目の「マニュアル番号」欄に、その番号を記入します。

また、マニュアルが更新された時には、必ず衛生管理計画書も更新し、「いつ・誰が更新したか」について履歴を残してください。

マニュアル番号	マニュアル名 (例)	管理部門	閲覧可能な保管場所 (Webでの閲覧含む)
1	食品安全 (一般衛生管理)	品質管理部	<input type="checkbox"/> 本社 <input type="checkbox"/> 店舗
2	調理手順	トレーニング部	<input type="checkbox"/> 本社 <input type="checkbox"/> 店舗
3	清掃	メンテナンス部	<input type="checkbox"/> 本社 <input type="checkbox"/> 店舗
4	機器メンテナンス	メンテナンス部	<input type="checkbox"/> 本社 <input type="checkbox"/> 店舗
5	害虫駆除	メンテナンス部	<input type="checkbox"/> 本社 <input type="checkbox"/> 店舗
6	苦情対応	お客様サービス部	<input type="checkbox"/> 本社 <input type="checkbox"/> 店舗
7	腸内細菌検査	品質管理部	<input type="checkbox"/> 本社 <input type="checkbox"/> 店舗
8	外部衛生調査	品質管理部	<input type="checkbox"/> 本社 <input type="checkbox"/> 店舗
9	停電・断水	営業部・品質管理部	<input type="checkbox"/> 本社 <input type="checkbox"/> 店舗
10	購買品管理	購買部	<input type="checkbox"/> 本社 <input type="checkbox"/> 店舗