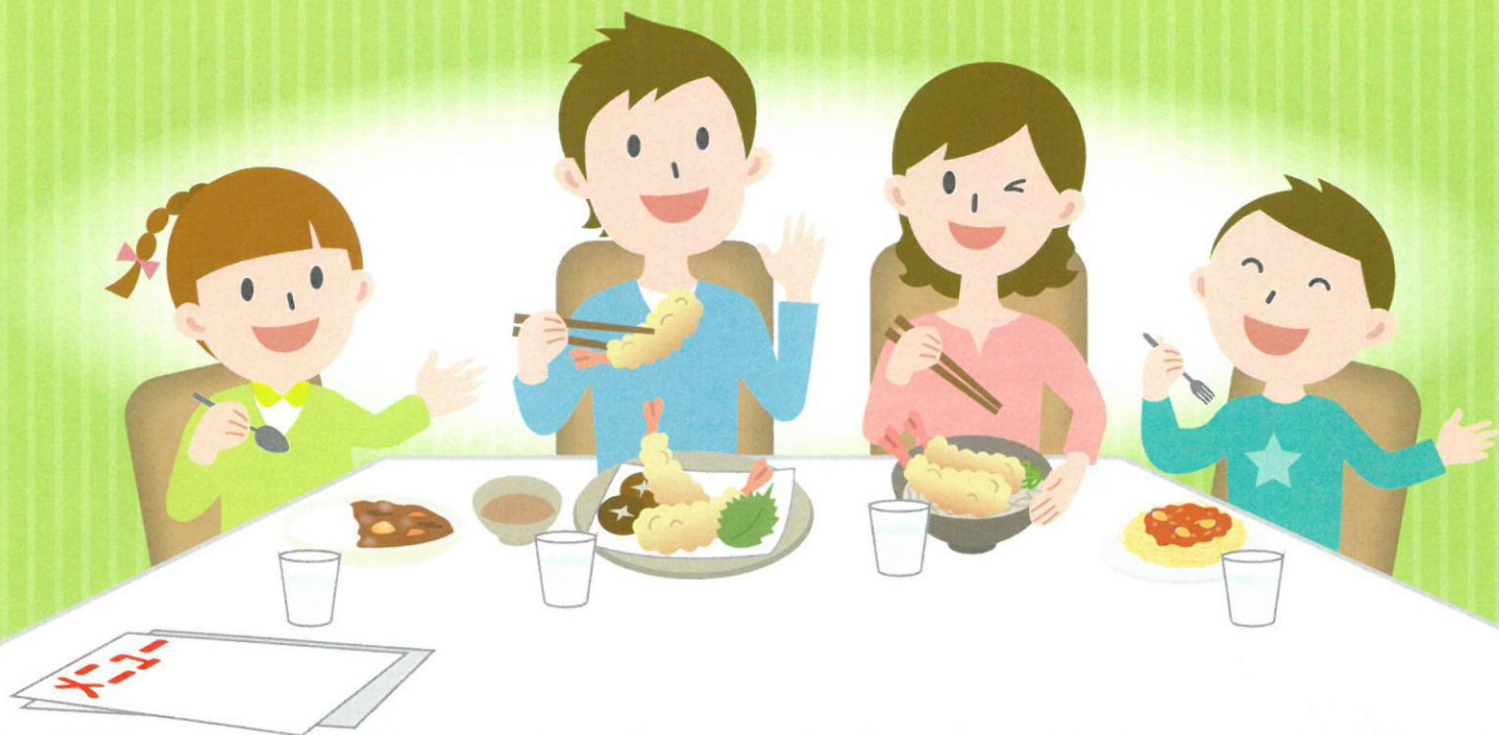


# 多店舗展開する外食事業者のための 衛生管理計画作成の手引き

～HACCP の考え方を取り入れて～ Ver.1

資料編



平成31年3月

一般社団法人日本フードサービス協会



## 1 資料編（バックデータ）

外食で使用する生食材・加工品の危害要因等の概要	1
食品・飲料水を媒介とする有害微生物の特徴・分布・衛生管理（1）	3
食品・飲料水を媒介とする有害微生物の特徴・分布・衛生管理（2）	4
食品・飲料水を媒介とする有害微生物の特徴・分布・衛生管理（3）	5
食品・飲料水を媒介とする病原ウイルスの特徴・分布・衛生管理（4）	6
食品・飲料水を媒介とする寄生虫（原虫を含む）の特徴・分布・対策（5）	7
外食で注目すべき食品従業者が保菌する腸管系病原菌（6）	8
外食で注目すべき食品従業者が保菌する病原菌（7）	8
代表的な食品の水分活性と微生物の増殖の関係	9
店内での調理またはお客様ご自身が焼成してお召しあがりになる場合の注意	10
鶏肉を調理する場合の注意	11
豚肉を調理する場合の注意	12
食肉の加熱条件に関する Q&A	13

## 2 記録様式例

記録様式に関する注意事項	14
手引書：手順④－1 食材ごとの衛生管理措置の確認	15
手引書：手順④－2 調理プロセスごとの衛生管理措置の確認	17

### 【現場で記録する日報等の例】

衛生管理チェックリスト	19
フードセーフティデイリーチェック	21
衛生管理日報【簡易版】	23
衛生管理日報【超簡易版】	25
週間日誌	27
冷凍冷蔵庫温度記録表	29
衛生管理記録表（冷蔵・冷凍・温蔵機器温度）	31
設定温度確認表	33
定期交換や業態専用機器の設定記録など	34
毎日：対象となる食材の加熱調理・再加熱調理の記録	35
温度計の確認（0℃調整）	37
内部温度記録表	38
衛生管理記録表（定期洗浄・殺菌、パケツ交換、調理機器温度、内部温度）	39
定期洗浄	41
一か月ごとの見直し	42
健康・身だしなみチェックシート	44

## 3 居抜き施設のオペレーション工夫事例

46

# 1 資料編 (バックデータ)

## 外食で使用する生食材・加工品の危害要因等の概要

食材名		汚染病原微生物	発生要因	注意点
鶏卵	卵内 & 卵殻	サルモネラ・エンテリティデス(SE)	生食 加熱不足 調理器具などからの二次汚染(洗浄殺菌不足)	○だし巻き、オムレツなどは加熱不足 ○カツ丼の卵はほとんど生に近いので要注意 ○卵の割り置きはサルモネラ属菌が増殖する ○自家製マヨネーズは食酢を10%とする ○卵の保存温度は10℃以下 ○卵の賞味期限はサルモネラ陰性の証明ではない
	卵殻	一般のサルモネラ属菌 黄色ブドウ球菌	加熱不足 二次汚染	○一般のサルモネラ属菌は卵殻汚染 ○洗卵・殺菌済みの鶏卵の購入
液卵	殺菌液卵	サルモネラ属菌		○成分規格をパスしていることを確認する
	未殺菌液卵	サルモネラ属菌	加熱不足 二次汚染	○未殺菌液卵はサルモネラ属菌の汚染が高いから、必ず加熱用に使用
ウズラ卵		サルモネラ属菌	生食	○割り置きはサルモネラ属菌が増殖する
肉類	牛肉とそのレバー、内臓肉	腸管出血性大腸菌 サルモネラ属菌 カンピロバクター	生食 加熱不足	○生食用牛肉は規格基準を厳守 ○中心温度75℃、1分以上の加熱 ○結着肉などの調理肉は内部の病原菌汚染に注意 ○牛レバーの生食提供は禁止 ○牛肉から野菜への汚染防止 ○バーベキュー、焼肉は加熱不足になりがち
	豚肉とそのレバー	サルモネラ属菌 カンピロバクター E型肝炎ウイルス 寄生虫	生食 加熱不足	○牛肉の項を参照 ○豚レバーの生食提供は禁止 ○中心温度63℃30分以上加熱、またはこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱
	鶏肉とそのレバー、内臓肉	サルモネラ属菌 カンピロバクター 黄色ブドウ球菌	生食 半生食 加熱不足 二次汚染	○病原菌汚染は50%であることから新鮮でも生食での提供は控えること ○中心温度75℃、1分以上の加熱 ○バーベキュー、焼肉の際には野菜への汚染に注意
	馬肉	サルコシスティス・フェアリー(住肉胞子虫) サルモネラ	生食の提供	○馬刺しの原料肉は凍結処理で寄生虫を死滅させる ○中心温度75℃、1分以上加熱
	鹿肉、猪肉	サルモネラ属菌 E型肝炎ウイルス 稀に腸管出血性大腸菌	生食の提供	○中心温度75℃、1分以上の加熱
魚介類	生鮮魚類	腸炎ビブリオ その他の病原ビブリオ	生食 刺身・寿司	○捕獲から販売まで10℃以下の低温保存 ○真水による洗浄 ○規格基準を厳守する ○肝臓疾患患者には生食提供を控える(ビブリオ・バルニフィカス)
	カキ	ノロウイルス 稀にA型肝炎ウイルス	生食 加熱不足	○生食用であってもノロウイルスは地域や季節によっては汚染が10-30%あるので要注意 ○85~95℃ 90秒以上の加熱
	シジミなど近海の二枚貝	ノロウイルス	生食 加熱不足	○カキの項を参照
	アサリ、アオヤギなどの貝類	腸炎ビブリオ	生食 加熱不足	○生鮮魚類の項を参照
	サバ、イワシ、イカ、タラ、サンマなど	アニサキス	生食	○調理時に除去、凍結で死滅
	ヒラメ	粘液胞子虫(クダア・セプテンブクタータ)	生食	○凍結で死滅、輸入ヒラメのクダア汚染高い
	カンパチ	粘液胞子虫(ユニカプスラ・セリオラエ)	生食	○凍結で死滅する?
	マグロ、カジキなどの赤身の魚	ヒスタミン	室温など温度管理の不適	○ヒスタミン産生菌の増殖を防止する。捕獲から販売まで10℃以下の低温あるいは凍結保存
	有毒フグ	テトロドトキシン	魚種鑑別ミス 有毒部位の除去ミス	○フグ調理師による有毒部位の的確な除去
	ホタテなど貝類	貝毒(下痢原性、麻痺性貝毒)	生産地からの情報収集不備あるいは検査ミス	○生産地での継続的な貝毒検査の励行 ○有毒貝類の出荷禁止
	毒魚(オニカマス、バラハタなど)	シガトキシンなど	魚種鑑別ミス	○魚市場での魚種鑑別の励行 ○個人の魚種判断によらない
	淡水魚(ウナギなど)	サルモネラ属菌	生食 二次汚染	○養殖池のサルモネラ属菌の汚染が高い
	スッポン	サルモネラ属菌	生食の喫食 加熱不足 二次汚染	○国内に限らず輸入スッポンの養殖池のサルモネラ属菌の汚染がある

食材名		汚染病原微生物	発生要因	注意点
野菜・果実 ・穀類	スプラウト	サルモネラ属菌 腸管出血性大腸菌 リステリア・モノサイトゲ ネス	洗浄・殺菌不足 加熱不足 生食肉からの二次汚染	○十分な水での洗浄、塩素剤による殺菌 ○低温保存 ○加熱 ○国内での病原菌汚染は高くないが要注意
	インゲン	レクチン	加熱不足	○半生は危険、必ず加熱
	ジャガ芋	ソラニン	ジャガ芋の芽、緑色部の除 去不足 未発育のジャガ芋の使用	○ソラニン含有部分を厚めに除去
	毒キノコ	有毒物質	認識不足	○キノコの鑑別は専門家に任す
	果物	サルモネラ属菌	洗浄・殺菌不足	○十分な水での洗浄、塩素剤による殺菌 ○輸入パパイアのサルモネラ汚染の危険性あり
	豆・米	セレウス菌	加熱後、室温に放置	○芽胞は加熱では死滅しないことから、調理後2時間 以上室温に放置しない
加工品	食肉の加工品 非加熱食肉製品	リステリア・モノサイトゲ ネス	生食	○リステリア・モノサイトゲネスの規格基準をクリアし たものを使用
	酪農製品 ナチュラルチーズ	リステリア・モノサイトゲ ネス	生食	○リステリア・モノサイトゲネスの規格基準をクリアし たものを使用
	野菜加工品 浅漬け	腸管出血性大腸菌 サルモネラ属菌	浅漬け加工工程の衛生管 理不足	○原料の野菜の洗浄・殺菌 ○漬け込みは10℃以下、室温での漬け込みは病原 菌増殖
	レトルト類似パウチ食品	ボツリヌス菌	室温放置	○水分活性0.94以上、pH4.6以上、120℃、4分以下 の加熱の製品は保存、流通は必ず10℃以下を厳守
	加熱調理食品 ローストビーフ 豚肉団子、筑前煮 鶏肉と野菜のクリーム煮 鰯南蛮漬け、カレー グラタン、シュチューなど	ウェルシュ菌	室温放置	○加熱後は2時間以内に提供 ○加熱後保存する際には急速(2時間で20℃)冷却 ○前日加熱調理食品は要注意
料理品	スパゲッティ 焼き飯	セレウス菌	室温放置	○茹でた麺類は室温に放置しない ○室温に放置したご飯(4時間以上)で焼き飯を作ら ない

出典：以下の4点から抜粋・修正

1) 厚生労働省:食中毒統計資料

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/syokuchu/04.html#j4-3](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/04.html#j4-3)

2) 春日文子、小久保彌太郎監訳「食品微生物の検査データと活用法」中央法規、2015

3) 仲西寿男、丸山務監修「食品由来感染症と食品微生物」中央法規、2009

4) 伊藤武、西島基弘「絵でわかる食中毒の知識」講談社、2016

食品・飲料水を媒介とする有害微生物の特徴・分布・衛生管理(1)

1. 日常的に発生がみられ、加熱で死滅する有害微生物

微生物名	微生物の性状	発育条件	汚染源/媒介食品	感染菌量	主な症状	衛生管理
サルモネラ属菌 ( <i>Salmonella</i> spp.)	腸内細菌科 グラム陰性桿菌 通性嫌気性 1,500の血清型 が病気を起こす	発育温度 5.2-46.2℃ pH 3.8-9.5 水分活性>0.95 乾燥に抵抗大	分布: 家畜・家禽・ 犬、野生動物の腸 管、鼠、ハエなど 媒介食品: 食肉、 卵、魚介類、野菜類 これらを原料にした 食品	少量感染 幼児では20個 成人では10 <sup>3</sup> 個	潜伏時間: 6-72時間 症状: 下痢、腹痛、発 熱、敗血症 時に死亡する	・食肉の生食を提供しない ・加熱、低温管理 ・食肉からの交差汚染防止 ・鶏卵の汚染50% ・鶏卵の衛生管理 ・野菜の洗浄と殺菌
腸管出血性大腸 菌 ( <i>Enterohemorrhagic E.coli</i> )	腸内細菌科 グラム陰性桿菌 通性嫌気性 ベロ毒素産生 血清型 O157,O26,O103, O145など	発育温度 2.5-45℃ pH 4.4-9.0 水分活性>0.95 乾燥抵抗性大	分布: 牛、山羊、 羊、鹿の腸管、ハエ 媒介食品: 食肉及 び加工品(生食、ハ ンバーグ、タンプリ ングなどの調理 肉)、浅漬、サラダ、 野菜類など	少量感染 10-100個 子供、高齢者は 易感染主	潜伏時間: 1-8日 症状: 激しい腹痛、下 血、水様便、嘔吐 後遺症: 溶血性尿毒 症症候群(HUS:3%) 死亡率高い	・食肉・肝臓の生食を提供 禁止 ・加熱、低温保管 ・牛肉からの交差汚染防止 特に焼肉店要注意 ・野菜の洗浄と殺菌 ・3類感染症であるので感 染者は就業制限
カンピロバクター ( <i>Campylobacter jejuni/coli</i> )	カンピロバクター科 グラム陰性S字状螺 旋菌、微好気性 (酸素3-15%で発育 螺旋運動)	発育温度 30-47℃ pH 4.9-9.0 水分活性>0.98 乾燥・凍結に弱い 食品中では増殖しない	分布: 家畜、鶏(50% 以上)、犬、猫、野生 動物の腸管 媒介食品: 食肉・ 肝臓の生食、鶏料 理、焼肉、サラダ 水系感染	少量感染 100個	潜伏時間: 2-7日 主な症状: 激しい下 痢、下血、発熱 後遺症: ギラン・バ レー症候群	・鶏肉・肝臓の生食を提供 しない ・加熱 ・鶏肉からの交差汚染防止 鶏肉汚染(50%)
腸炎ビブリオ ( <i>Vibrio parahaemolyticus</i> )	ビブリオ科 グラム陰性桿菌 病原性腸炎ビブリオ は耐熱性溶血毒素 並びに類似毒素を産 生する菌株	発育温度 5-45℃ pH 4.5-11.0 好アルカリ性 水分活性>0.94 食塩1-8%で増殖 食塩を含まない食品 では増殖しない	分布: 沿岸の海 泥、海水 アジ、イカなどあら ゆる海産性魚類、 貝類 国内では5-11月に 検出 媒介食品: 寿司、 刺し身、魚介類の 料理	10 <sup>3</sup> 個	潜伏時間: 6-24時間 症状: 激しい下痢、下 血、上部腹痛、嘔 吐、発熱	・生食魚介類、ボイルしたタ コなどは成分規格を厳守 ・魚市場から提供まで10℃ 以下の低温流通、保管 ・魚市場での交差汚染防止 ・魚の水洗い ・加熱
黄色ブドウ球菌 ( <i>Staphylococcus aureus</i> )	ブドウ球菌科 グラム陽性球菌 通性嫌気性菌 エンテロトキシン (耐熱性毒素)を食品 中で産生	発育温度 6.5-48℃ pH 4-9 水分活性>0.83 7.5%の食塩でも発育 する 乾燥に抵抗性	分布: 家畜・家禽・ 人の体表、手指、腸 管、粘膜(鼻腔・咽 頭)、化膿の原因菌 媒介食品: おにぎ り、弁当、和・洋菓 子、食肉、牛乳	食品中で10 <sup>6</sup> 個 以上増殖すると エンテロトキシン が産生される	潜伏時間: 1-6時間 症状: 嘔気、嘔吐、下 痢、腹痛	・増殖防止(温度・時間) ・汚染対策(手洗い) ・交差汚染対策 ・加熱
エルシニア・エン テロコリチカ ( <i>Yersinia enterocolitica</i> )	腸内細菌科 グラム陰性桿菌 通性嫌気性 病原性は血清型 O4、生物型4	発育温度 0.3-42℃ pH 4.2-9.6 水分活性>0.94 低温発育性	分布: 豚の腸管・咽 頭、環境、水 媒介食品: 豚肉と その加工品、野菜、 飲料水	10 <sup>5</sup> 個(推定)	潜伏時間: 3-7時間 症状: 嘔気、嘔吐、下 痢、腹痛、発熱、関節 炎 後遺症: ライター症候群	・加熱対策 ・増殖防止 ・交差汚染防止
腸管毒素原性大 腸菌 ( <i>Enterotoxigenic E.coli</i> )(注1)	腸内細菌科 グラム陰性桿菌 通性嫌気性		分布: 人、排水、環 境 媒介食品: 野菜、 魚介類、惣菜	10 <sup>5</sup> 個(推定)	潜伏時間: 12時間-2 日 症状: 下痢、腹痛、嘔 吐	・手洗い ・加熱 ・増殖防止 ・交差汚染防止
リステリア・モノ サイトゲネス ( <i>Listeria monocytogenes</i> )	リステリア属 グラム陽性短桿菌 通性嫌気性 溶血性	発育温度 -4-44℃ pH 4.5-9.5 水分活性>0.92 低温発育性	分布: 家畜、家禽 の腸管、食肉、乳、 環境汚染 媒介食品: ナチュ ラルチーズ、生ハムな ど食肉製品、野菜、 果物	10 <sup>5</sup> 個程度と推 定 健康者よりハイ リスク宿主(妊 婦、高齢者、癌 患者、免疫不全 者)が罹患 国内での発生 はまれ。欧米で 多発。	潜伏時間: 2日から6 週間 症状: 2型ある ①髄膜炎型: 髄膜 炎、敗血症、流産 死亡率30% ②胃腸炎型: 下痢、 腹痛	・汚染防止(洗浄・殺菌) ・加熱 ・ナチュラルチーズや生ハ ムは成分規格 リステリア・モノ/サイトゲネス 100個以上/g違反
連鎖球菌 ( <i>Streptococcus pyogenes</i> )	レンサ球菌属 グラム陽性球菌 通性嫌気性	発育温度 10-45℃ pH 4.4-9.3	分布: 人、動物の 咽喉頭粘膜、咽頭・ 扁桃炎 媒介食品: 主に卵 サンドイッチ、弁当、 未殺菌牛乳	感染菌量 不明 時々発生 欧米では常時 発生	潜伏時間: 6時間-5 日 症状: 発熱、悪寒、頭 痛、咽頭痛、敗血症	・感冒の際には要注意 ・汚染防止 ・増殖防止 ・手洗い

(注1) 厚労省の食中毒統計では病原大腸菌(下痢原性大腸菌)に含まれる。この他腸管侵入性大腸菌、腸管病原性大腸菌、腸管凝集集着性大腸菌なども病原大腸菌のカテゴリ-の大腸菌であり、感染源は人であると考えられている。前述の腸管出血性大腸菌も病原大腸菌に含まれる菌である。

※出典については p 8 に記載

食品・飲料水を媒介とする有害微生物の特徴・分布・衛生管理(2)

2. 希な発生、加熱で死滅する有害微生物

微生物名	微生物の性状	発育条件	汚染源/媒介食品	感染菌量	主な症状	衛生管理
赤痢菌 ( <i>Shigella</i> spp.)	腸内細菌科 グラム陰性桿菌 通性嫌気性	発育温度 10-40℃	分布: 人、環境 媒介食品: 食品、 寿司、野菜、魚介類	100個程度	潜伏時間: 1-4日 症状: 下痢、粘血便、 発熱、腹痛	・手洗いの励行 ・保菌者検査、特に赤痢流 行国からの従事者には注 意 ・三類感染症であるので感 染者(保菌者)は就業制限
プレジオモナス・ シゲロイデス ( <i>Plesiomonas</i> <i>shigelloides</i> )	腸内細菌科 グラム陰性桿菌 通性嫌気性	発育温度 8-44℃ pH 4-9	分布: 河川、湖、池 媒介食品: 淡水 魚、水系感染	10 <sup>6</sup> 個(推定)	潜伏感染: 12時間-2 日 症状: 下痢、腹痛	・加熱、温度管理
エロモナス属菌 ( <i>Aeromonas</i> spp.)	エロモナス科 グラム陰性桿菌 通性嫌気性菌 本来は魚などの病原 菌	プレジオマナス・シゲロイデスに類似				
コレラ菌 ( <i>Vibrio cholerae</i> 01)	ビブリオ科 グラム陽性球菌 通性嫌気性菌 エンテロトキシン産 生 血清型01 血清型0139もエンテ ロトキシンを産生し、 ベンガルコレラ菌と 呼ぶ	発育温度 15-42℃ pH 6-9.4 アルカリ側でも発 育	分布: 人、環境 媒介食品: 魚介 類、野菜、水系感染	100個程度と推 定	潜伏時間: 8時間-4 日 症状: 水様性の激し い下痢、腹痛、脱水 症状、嘔吐	・三類感染症であるので感 染者は就業制限 ・加熱 ・コレラ流行地域からの生 鮮魚介類には注意
ナグビブリオ ( <i>Vibrio cholerae</i> non-01)	ビブリオ科 グラム陰性桿菌 通性嫌気性菌 血清型01以外のコ レラ菌	コレラ菌に類似	分布: 河川水 媒介食品: 魚介類		潜伏時間: 8-24時間 症状: 下痢、腹痛	・加熱 ・交差汚染防止
ビブリオ・フルビ アリスノファニシ イ ( <i>V.fluvialis/furnis</i> <i>hii</i> )	腸炎ビブリオに類似する					
ビブリオ・バルニ フィカス ( <i>Vibrio</i> <i>vulnificus</i> )	ビブリオ科 グラム陰性桿菌 通性嫌気性菌 米国では水産物の 重要な危害要因	発育温度 8-43℃ pH 5-10 水分活性>0.96	分布: 海泥、海水 媒介食品: 魚介 類、エビ類		潜伏時間: 1-2日 症状: 下肢の疼痛、 皮疹、発熱 肝臓疾患や免疫力低 下した人が感染 死亡率80%以上	・肝機能障害者には生食の 魚介類の提供を控える

※出典については p 8 に記載

食品・飲料水を媒介とする有害微生物の特徴・分布・衛生管理(3)

3. 芽胞形成菌のために加熱でも死滅しない有害微生物

微生物名	微生物の性状	発育条件	汚染源/媒介食品	感染菌量	主な症状	衛生管理
セレウス菌 ( <i>Bacillus cereus</i> )	バシラス科 グラム陽性桿菌 通性嫌気性 芽胞を持つ 煮沸30分でも死滅しない  2つの型の食中毒に分類 ①嘔吐型菌 食品中でセレウリドを産生(耐熱性毒素) ②下痢型菌 腸管内でエンテロキシン産生 発生はまれ	発育温度 6-48℃ pH 4.9-8.8 水分活性>0.93	分布: 土壌、穀類、豆類、野菜、人・動物の腸管 媒介食品: 嘔吐型: 焼飯、ピラフ、スパゲティ 下痢型: 肉類	嘔吐型 10 <sup>5</sup> 個以上になると食品中にセレウリド産生 ほとんどが嘔吐型 下痢型 10 <sup>6</sup> 個まれ	嘔吐型の潜伏時間: 30分-6時間 症状: 嘔気、嘔吐、下痢 ブドウ球菌食中毒の症状に類似 10℃以下に保存	嘔吐型食中毒 ・煮沸30分以上でも芽胞は生存することからご飯や茹でたスパゲティは2時間以内に20℃以下に保存
ウェルシュ菌 ( <i>Clostridium perfringens</i> )	クロストリジウム科 グラム陽性桿菌 偏性嫌気性菌 芽胞を持つ 煮沸10分から4時間でも死滅しない 腸管内で下痢原性毒素を産生	発育温度 10-50℃ pH 5.0-9.0 水分活性>0.93 嫌気的条件下で増殖	分布: 家畜・家禽・人の腸管 土壌(耕地、海泥、河川泥土など) 媒介食品: 食肉、魚介類、野菜などの加熱調理食品	10 <sup>5</sup> 個(腸管内で毒素産生)	潜伏時間: 8-22時間 症状: 下痢、腹痛、嘔気 概して軽症	・加熱調理食品を室温に放置するとウェルシュ菌が増殖するので、加熱調理後2時間以内に20℃以下に冷却 ・小分けにして大気に暴露 ・再加熱
ボツリヌス菌 ( <i>Clostridium botulinum</i> )	クロストリジウム科 グラム陽性桿菌 偏性嫌気性菌 食品中でボツリヌス毒素(A-G型)を産生 芽胞を持つ A・B型など蛋白分解菌芽胞は121℃、4分以上で死滅 E型など蛋白非分解菌芽胞は80℃、6分で死滅	蛋白分解菌 最低温度10℃ 最低pH 4.6 水分活性>0.94 蛋白非分解菌 最低温度10℃ 最低pH 4.6 水分活性>0.97	分布: 耕地、池・川・海の泥土 媒介食品: 国内では魚介類がE型汚染され、「いずし」などの発酵食品、缶詰、瓶詰、真空包装食品	10 <sup>5</sup> 個	潜伏時間: 5時間-3日 症状: 目まい、口渇、複視、嚥下困難、四肢の麻痺など神経麻痺 死亡率: 抗毒素血清の治療により死亡率は低下した	・缶詰、瓶詰、真空包装された食品などの購入時に表示確認 ・「いずし」などの発酵食品や調理食品を真空包装する場合にはボツリヌス対策を実施 ・一歳未満の乳児には蜂蜜を与えない(乳児ボツリヌス症対策)

※出典についてはp 8に記載



## 食品・飲料水を媒介とする病原ウイルスの特徴・分布・衛生管理(4)

- ・ウイルスは生きた細胞内で増殖することから食品内では増殖しない。
- ・おおむね10-100粒子のウイルス量で感染する。
- ・一般にウイルスは環境抵抗性がないが、食中毒に係るウイルスは加熱や環境抵抗性が高い。
- ・電子顕微鏡により形態で同定していたが、現在は遺伝子検査で検出。

ウイルス名	ウイルスの性状	生存条件	汚染源/媒介食品	主な症状	衛生管理
ノロウイルス (Norovirus)	カリシウイルス科 遺伝子型Ⅰ型(9種) と遺伝子型Ⅱ型(22 種)に分類 時々ウイルスの表層 蛋白質の構造が一 部変異し新型になる 細胞培養ができない 全世界に蔓延	ヒトの小腸粘膜で増 殖 糞便、吐物に排泄 乾燥条件(10℃以 下)2ヶ月ぐらい生 存 食品中(10℃以下) でも1週間生存 加熱にはやや抵抗 する	感染源:ヒト(糞 便、吐物) 媒介食品:カキなど 二枚貝、手指などを 介し、パン、餅、和 洋菓子、寿司、弁 当、惣菜	潜伏時間:12-48時 間 症状:嘔吐、嘔気、水 様性下痢、腹痛 ヒトから食品や環境を 二次汚染する場合や ヒトからヒトへの二次 感染も多い	・手指の消毒 ・トイレの消毒 ・従業者の健康管理 ・発症者(保有者)の就業 制限 ・カキ等の加熱条件、85- 90℃、90秒 ・吐物の次亜塩素剤による 処理
A型肝炎ウイル ス (Hepatitis A virus)	ピコルナウイルス科 細胞培養が困難で ある 開発途上国に蔓延 4類感染症で、全例 届出 食中毒は時々発生	ヒトの肝細胞で増殖 85℃、1分で不活化 耐酸性、乾燥に強い	感染源:ヒト(糞便) 媒介食品:カキなど 貝類、野菜、果物 (凍結、カット)、寿 司、水	潜伏時間:2-28日 症状:発熱、頭痛、筋 肉痛、黄疸、肝腫大、 倦怠感、一過性の急 性肝炎 致死率:0.1%	・手指の消毒 ・加熱条件はノロウイルス に従う
E型肝炎ウイル ス (Hepatitis E virus)	ヘペウイルス科 細胞培養が出来な い 四類感染症で、全例 届出 食中毒は時々発生	肝細胞で増殖 60℃、1時間でも生 存	感染源:豚、猪そ の他野生動物 媒介食品:感染動 物の肉や肝臓の生 食、水	潜伏時間:15-50日 症状:A型肝炎ウイル スの症状に類似、妊 婦は重症化する 致死率:1-2%	・豚の肉、肝臓の生食での 提供禁止 ・ジビエの肉、肝臓は、生食 及び加熱不十分で提供しな い ・加熱は75℃1分以上
ロタウイルス (Rotavirus)	レオウイルス科 A群、B群、C群に分 類、A群が流行 アジア・アフリカに蔓 延	ヒトの小腸で増殖	感染源:ヒト(糞便) 媒介食品:寿司、 サンドイッチ	潜伏時間:1-3日 症状:下痢が主体、 嘔吐 食中毒よりはヒトから ヒトへの感染例が多 い 特に小児の下痢症で ある	・手指の消毒

(注1)札幌市の児童から発見された小型球形ウイルスで、特徴、媒介食品などはノロウイルスに類似している。  
毎年数件の食中毒事例が報告されている。

※出典については p 8 に記載

## 食品・飲料水を媒介とする寄生虫(原虫を含む)の特徴・分布・対策(5)

- ・寄生虫は寄生宿主の中では増殖するが、食品のところでは増殖しない。
- ・寄生虫は加熱で死滅するので加熱調理。また、凍結処理でも死滅する。
- ・塩素消毒で死滅しない寄生虫があるので注意。

寄生虫名	分類・大きさ	媒介経路と食品	発生頻度	主症状	対策
クドア ( <i>Kudoa septempunctata</i> )	10μ m 粘液孢子虫類	生活環は不明 ヒラメの生食	年間に200-300名 集団例と散发例	数時間の潜伏期 後に一過性の 下痢、嘔吐	75℃、5分以上加熱 -20℃、4時間以上凍結 10 <sup>6</sup> 個以上は違反
アニサキス ( <i>Anisakis</i> spp)	幼虫2-3.5cm 線虫類	サバ、サケ、ニシン 等あらゆる魚類の 生食(中間宿主)	年間に約3,000名 ほとんどが散发	8時間以内に胃 壁、腸壁に侵入 し、腹痛、嘔気、 嘔吐	加熱 -20℃、24時間以上凍結
サルコシステイス ( <i>Sarcocystis fayeri</i> )	シスト0.5-1mm 住肉孢子虫類	馬(中間宿主) 馬肉の生食 犬 終宿主	時々	数時間後に一過 性の下痢、嘔吐、 腹痛	加熱 -20℃、24時間以上凍結
クリプトスポリジウム ( <i>Cryptosporidium</i> spp)	オ-シスト 4-6μ m 孢子虫類	家畜、犬、猫、鼠な どに感染 糞便に排泄された オ-シストが水や食 品を介して人に感 染	時々	4-10日後に下 痢、腹痛など 免疫力の弱い人 は重症化、長期 化	塩素剤に耐性である ので、水道水でも生存 煮沸1分で死滅 乾燥に弱く1週間以内 に死滅 水道水の原水の衛生 管理が重要
サイクロスポーラ ( <i>Cyclospora cayetanensis</i> )	オ-シスト 10μ m 孢子虫類	人の糞便や水や 環境、野菜など汚 染 米国では、ラズベ リー、バジル、コリ アンダーなど	流行地域はアジア・ アフリカなど 国内感染はまれ 米国では毎年発生	1-2週間後に下 痢、腹痛など 免疫不全者は長 期化	塩素剤に耐性である ので、使用水に注意 加熱殺菌
ジアルジア ( <i>Giardia</i> spp.)	栄養型 6-10μ m 鞭毛虫	人の糞便が水や 環境、食品を汚染 して感染	衛生状態の悪い熱 帯地域で流行 国内感染はまれ	水様性下痢	塩素剤に耐性である ので、使用水に注意 加熱殺菌
旋毛虫(トリヒナ) ( <i>Trichinella spiralis</i> )	成虫 3-4mm	寄生動物は豚、 猪、熊、犬、猫 豚、猪、熊の生肉 米国ではソーセー ジによる事例があ る	まれ 最近、ジビエの生食 例が報告されている	3-8日後、高熱、 筋肉痛、嘔吐、 下痢など 重篤化すること もある	豚、熊などの生食提供 は危険 冷凍でも生存するこ とがある
トキソプラズマ ( <i>Toxoplasma gondii</i> )		温血動物や鳥類 が中間宿主、猫に 注意 人は豚、羊などの 肉から感染	まれ	人が感染しても、 多くは不顕性感 染 妊婦が感染する と、胎児に移行し 先天性トキソプラ ズマ症となる	加熱調理

※出典については p 8 に記載

## 外食で注目すべき食品従事者が保菌する腸管系病原菌(6)

共通する注意点		
○嘔吐、下痢など症状のあるときには従事しない。		
○定期検査で陽性の際には従事しない。		
○手洗いの励行。アルコール消毒。		
○トイレの定期的な洗浄・消毒。		
病原菌	発生要因	注意点
ノロウイルス サポウイルス	保有者の手洗い不足 トイレでのドアノブ、着衣・履物 などへの汚染	○アルコール消毒を過信しない ○トイレ内の消毒は次亜塩素酸ナトリウム ○冬期の従事者のノロウイルス陽性率:1%前後
三類感染症 腸管出血性大腸菌O157 チフス菌、パラチフス菌 赤痢菌	手洗い不足	○赤痢菌、チフス菌、パラチフス菌の保菌者は0.001% 以下、流行地域の従事者は高いので要注意 ○腸管出血性大腸菌O157の保菌率:0.001-0.005%
サルモネラ属菌	手洗い不足	○サルモネラ属菌の保菌率:0.01-0.05%

## 外食で注目すべき食品従事者が保菌する病原菌(7)

病原菌	発生要因	注意点
黄色ブドウ球菌	手洗い不足	○鼻腔、咽頭、体表、髪の毛、キズ口(化膿)、糞便に分布する ○手洗い・消毒の励行 ○手にキズがあるときは絆創膏と使い捨て手袋
連鎖球菌	咳やくしゃみから汚染 手洗い不足	○感冒の際には要注意 ○卵サンドなどの卵料理の際には連鎖球菌が増殖するので、要注意 ○咽頭に感染(喉の痛み、咳、発熱)

出典：食品・飲料水を媒介とする有害微生物の特徴・分布・衛生管理(1)～(3)、食品・飲料水を媒介とする病原ウイルスの特徴・分布・衛生管理(4)、食品・飲料水を媒介とする寄生虫(原虫を含む)の特徴・分布・対策(5)、外食で注目すべき食品事業者が保菌する腸管系病原菌(6)、外食で注目すべき食品従事者が保菌する病原菌(7)に関する出典は以下から抜粋・修正

- 1) 小久保彌太郎「食品に由来する有害微生物の疫学的一覧」月刊フードケミカル、食品化学新聞社、2017、12
- 2) 小久保彌太郎編「現場で役立つ食品微生物Q&A」中央法規、2005
- 3) 厚生労働省：HACCP導入のための手引書  
<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000098735.html>
- 4) 坂井千三編集「食中毒菌の制御」中央法規、1988
- 5) 伊藤 武、坂井千三「ボツリヌス食中毒の予防」微生物、1、1985
- 6) 伊藤 武「食品と細菌汚染～食品中における病原細菌の動態～」食品と微生物、8、1991
- 7) 伊藤 武「食品衛生におけるカンピロバクター」食品と微生物、4、1987
- 8) 仲西寿男、丸山 務監修「食品由来感染症と食品微生物」中央法規、2009
- 9) Miliotis, MD, Bier, JW「International Handbook of Food Pathogens」Marcel Dekker Inc. 2003

## 代表的な食品の水分活性と微生物の増殖の関係

水分活性	左欄の数値以下の水分活性で増殖が抑止される微生物の例	代表的な食品の例
1.00~0.95	グラム陰性桿菌のうちで大腸菌やシュードモナス属菌など、芽胞細菌の一部	肉と肉製品(ハム、ベーコン、ソーセージなど)、鮮魚、卵、果実や野菜、パンなど
0.95~0.91	グラム陰性桿菌のうちでサルモネラや腸炎ビブリオなど、大部分の球菌、乳酸菌	半乾燥肉製品(セミドライソーセージなど)、中程度熟成チーズ、果汁など
0.91~0.87	大部分の酵母	サラミソーセージ、長期熟成チーズ、シラス干し、塩鮭、スポンジケーキなど
0.87~0.80	大部分のカビ、黄色ブドウ球菌	小麦粉、米、豆腐、フルーツケーキ、イカ塩辛など
0.80~0.75	好塩細菌	乾燥肉製品(ビーフジャーキー、ドライソーセージなど)、ジャム、マーマレード、蜂蜜、味噌、醤油など
0.75~0.65	耐乾性カビ	裂きイカ、干しエビ、ゼリーなど
0.65~0.60	好浸透圧酵母	乾燥果実、キャンディーやキャラメル、煮干しなど
0.50	微生物は繁殖しない	麺類、クッキーやクラッカー、乾燥野菜、乾燥全卵、香辛料、チョコレートなど

出典：一般財団法人日本食品分析センター「Japan Food Research Laboratories.Vol.2 No38」2003年10月

## 店内での調理またはお客様ご自身が焼成してお召しあがりになる場合の注意

### 飲食店事業者の方へ

厚生労働省は、食品衛生法に基づき、牛・豚のレバーや豚肉（内臓を含む）を生食用として販売・提供することを禁止しました。

#### <基準のポイント>

- ①牛・豚のレバーや豚肉を原料として調理する場合は、中心部まで十分に加熱しなければなりません。  
(中心部の温度が63℃で30分間以上、または75℃で1分間以上など)
- ②牛・豚のレバーや豚肉は『加熱用』として提供しなければなりません。
  - 『生食用』『刺身』としての牛のレバーの提供はできません。
- ③来店客が自ら調理するため、加熱していない牛・豚のレバーや豚肉を提供する際には、中心部まで十分な加熱が必要である旨の案内をしなければなりません。
  - 飲食店において来店客が店で自ら調理して食べる場合には、飲食店はコンロや七輪などの加熱調理ができる設備を必ず提供して下さい。
  - 飲食店事業者は、来店客が牛・豚のレバーや豚肉を中心部まで十分に加熱して食べるよう、  
「加熱用であること」、  
「調理の際に中心部まで加熱する必要があること」、  
「食中毒の危険性があるため生で食べられないこと」などを、  
メニューや店内での掲示などにより、来店客に案内して下さい。
  - もし、来店客が生や不十分な加熱のまま食べている場合には、十分に加熱して食べるように説明して下さい。
- ④とり箸等、専用の器具を使用し、トング等の使い分けに関して、注意喚起しなければなりません。

### ✓ チェックリスト

～安全な食事を提供するために、必ず確認しましょう。～

生の牛・豚のレバーや豚肉をお客さまが調理する場合	
✓	コンロや七輪などの加熱用の設備を提供している。
✓	「加熱用であること」「中心部まで加熱する必要があること」「食中毒の危険性があるため生では食べられないこと」などをメニューや店内掲示などにより案内をしている。
✓	お客さまが生もしくは不十分な加熱で食べているときには、十分に加熱するよう声かけしている。
✓	肉を焼くときの生肉用の取り箸、トングなどは専用のものを提供している。
調理場で調理する場合	
✓	中まで十分に加熱している。(中心部を、63℃30分間以上、または75℃1分間以上など)
✓	生肉や内臓を扱う包丁、まな板などの器具、容器などは、加熱調理済み食品、生で食べる野菜、刺身用魚介類とは別に、それぞれ専用のものを用意し、調理時には混同しないように使用している。
✓	生肉や内臓に直接触れた後には、他の調理をする前に必ず手洗いをしている。
✓	冷蔵庫で保存する場合は、生肉や内臓の汁が他の原材料にかからないように、衛生的に保存している。

出典：厚生労働省 HP から抜粋、一部加筆（<基準のポイント>④）。

## 鶏肉を調理する場合の注意

# 鶏肉を調理する際には十分に加熱してカンピロバクターによる食中毒を予防しましょう

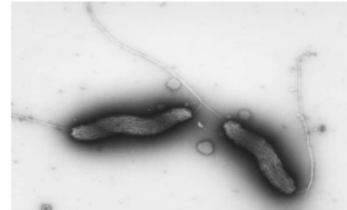
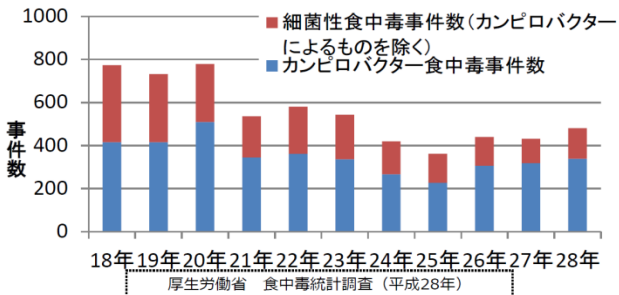
鶏レバーやささみなどの刺身、鶏肉のタタキなどの半生または加熱不十分な鶏肉料理によるカンピロバクター食中毒が多発しています！！鶏肉は食生活に重要な食材です。適切に取り扱い、十分な加熱調理をして、安全に提供しましょう。

### 食中毒の症状・特徴

- ◆下痢、腹痛、発熱、嘔吐、頭痛、倦怠感などの症状（食べてから1～7日で発症）
- ◆感染して数週間後に「ギラン・バレー症候群\*」を発症することも。  
\*ギラン・バレー症候群：手足の麻痺、顔面神経麻痺、呼吸困難等を起こす。

### 食中毒の発生状況

細菌性食中毒の年間発生件数の約6割を占め、ワースト1位です。（年間約300件、患者数約2,000人）



カンピロバクターの電子顕微鏡写真  
（提供：国立医薬品食品衛生研究所）

平成28年に発生したカンピロバクター食中毒のうち、生または加熱不十分な鶏肉料理を提供した104件（平成27年は91件）の飲食店等が営業禁止や停止等の措置を受けています。

<代表的な原因食品>

鶏刺し、鶏たたき、鶏わさ、  
（加熱不十分な）焼き鳥、レバー串 等

安全な鶏肉料理を提供するために知っておいて欲しいこと



**「新鮮な鶏肉＝生食用」  
ではありません！**

食鳥処理後の鶏肉でカンピロバクターが  
見つかる割合

67.4% (91/135検体)

厚生労働科学研究報告  
「食品製造の高度衛生  
管理に関する研究」



**加熱用や用途不明の鶏肉を  
生食用に使用しては  
いけません！**

取り扱う鶏肉が加熱用  
でないか、**製品包装の表  
示や商品規格書の情報**を  
見て確認しましょう。

「加熱用」  
「中心部まで加熱して  
お召し上がり下さい」  
「生食には使用しない  
で下さい。」等

生や半生状態  
で提供する

## あなたのお店は大丈夫ですか？

鶏肉や鶏肉製品を扱っている場合、メニューを見直しましょう！

予  
防  
方  
法

- ◆中心部まで十分に加熱しましょう！（中心部を75℃で1分間以上）
- ◆食肉は他の食品と調理器具や容器を分けて、処理・保管しましょう！
- ◆食肉を取り扱った後は十分に手を洗ってから他の食品を取り扱いましょう！
- ◆食肉に触れた調理器具などは使用後に消毒・殺菌をしましょう！

出典：厚生労働省「細菌による食中毒 2017年夏版」から抜粋。

## 豚肉を調理する場合の注意

### なぜ、豚の食肉の基準を設けることとなったのか・・・

1. 平成 23 年 4 月に発生した飲食チェーン店での腸管出血性大腸菌による食中毒事件で 5 名の方が亡くなられ、重症者も多数出たことを受け、平成 23 年 10 月から、牛の食肉の規格基準が適用されるとともに、平成 24 年 7 月から、牛のレバーを生食として販売・提供することを禁止しました。
2. その後、豚レバーを生食用として提供している実態があることから平成 25 年 8 月から薬事・食品衛生審議会において食品衛生法に基づく規格基準やガイドラインの対象となっていない食肉について、科学的見地に加えて、消費者の認識や食肉等の関連事業者の取組等も踏まえつつ、公衆衛生上のリスクの大きさに応じた規制のあり方等について検討してきました。
3. その結果、豚については、飲食店等において生食用としての提供実態があること、E 型肝炎ウイルス、食中毒菌及び寄生虫が豚の血液やレバー等から検出されていること及び E 型肝炎ウイルスや寄生虫は内部汚染であるため内部までの加熱以外のリスク低減策が考えられないこと等を踏まえ、公衆衛生上のリスクが大きいと結論づけられたことから、法的に生食用としての提供を禁止することにしました。

### 豚の食肉の基準の主な内容

- ① 未加熱や中心部まで十分な加熱を行っていない豚の食肉は、加熱用として販売しなければなりません。
- ② 未加熱や中心部まで十分な加熱を行っていない豚の食肉を、直接消費者に販売する場合は、中心部まで十分に加熱してから食べることを消費者に伝えなければなりません。
- ③ 豚の食肉を、調理等を行い直接消費者に販売する場合は、  
豚の食肉の中心部の温度を 63℃で 30 分間以上加熱するか、これと同等以上の殺菌効果がある方法で加熱殺菌しなければなりません。 ※
- ④ 消費者が加熱してから食べることを前提として、豚の食肉を使用した食品を販売する場合は、その時点では中心部までの十分な加熱は必要ないが、中心部まで十分な加熱をしてから食べることを消費者に伝えなければなりません。
- ⑤ 食肉製品（乾燥食肉製品、非加熱食肉製品、特定加熱食肉製品及び加熱食肉製品）に該当する食品は別途規格基準が定められていることから、本基準の規制の対象外としています。

※ 63℃で30分以上加熱するか、これと同等以上の殺菌効果を有する方法とは、加熱温度が高くなれば加熱時間が短くなることから、例えば、75℃1分間以上の加熱でも差しつかえない。

※ 中心部の温度が75℃に達してから1分間以上の加熱の目安は、豚の食肉等の中心部の色が白っぽく変化すること。

出典：厚生労働省「豚の食肉の基準に関するQ & Aについて」より抜粋。

## 食肉の加熱条件に関する Q&A

Q. 食肉による食中毒防止のための加熱条件として、中心部を 75℃で 1 分間加熱することが必要とされていますが、これと同等の加熱の条件はどのようなものがありますか？

A. 「75℃、1 分」と同等な加熱殺菌の条件として、「70℃、3 分」、「69℃、4 分」、「68℃、5 分」、「67℃、8 分」、「66℃、11 分」、「65℃、15 分」が妥当と考えられます。

また、調理の現場においては、中心温度計の適切な使用により、食肉の中心部の温度が目標とする温度を下回らないことを確認し、確実な加熱殺菌が行われるようにする必要があります。

出典：厚生労働省「食肉の加熱条件に関する Q&A」。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000365043.pdf>



## 2 記録様式例

### 記録様式に関する注意事項

◎ ここに掲載している複数の記録例は、自社にある既存の記録様式等を見直す際の参考にしてください。

- ・ 自社の既存書式と記録様式の名称が違う場合があります。
- ・ インデックスはあくまで参考です

◎ 自社の管理体制に合わせて必要な記録を用いてください。  
(ここに掲載されている全ての記録様式を採用する必要はありません)

◎ どのような記録様式を使うにしても、空欄は該当がないなら、斜線で消すか、“以下余白”と書いておきましょう。そうしないと、作業が終わり、記録していないのか、記録忘れなのかの区別が付きません。

◎ 記録の保管期間については、提供する商品・サービスの内容に応じて、各社で決めてください。(例：2ヶ月)

手引書：手順④－1 食材ごとの衛生管理措置の確認

食材	自社の食材	自社の現状の手順	管理措置の過不足
食肉類			
魚介類			
卵類			
貝類			
野菜・果物類			
加工原材料			

出典：平成 30 年度外食衛生管理計画手引書策定推進事業 作業部会作成

手順④-1 食材ごとの衛生管理措置の確認【記入例】

食材	自社の食材	自社の現状の手順	管理措置の過不足
食肉類	<ul style="list-style-type: none"> <li>・牛肉</li> <li>・豚肉</li> <li>・鶏肉</li> <li>・カモ肉</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・冷蔵保管1～5℃</li> <li>・冷凍保管-18～-22℃</li> <li>・十分な加熱 (科学的根拠に基づく)</li> <li>・入荷後日付シールで期限管理</li> <li>・処理前後の手洗い実施</li> <li>・素手での取り扱い禁止</li> <li>・器具類の交差汚染防止対策</li> </ul> <p>等</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・廃棄ルールの作成</li> <li>・器具類の殺菌方法の作成</li> <li>・加熱条件の再確認</li> </ul>
魚介類	<ul style="list-style-type: none"> <li>・原体(丸魚)</li> <li>・切り身魚</li> <li>・干物類</li> <li>・海藻類</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・冷蔵保管1～5℃</li> <li>・冷凍保管-18～-23℃</li> <li>・十分な加熱(科学的根拠に基づく)</li> <li>・入荷後日付シールで期限管理</li> <li>・処理前後の手洗い実施</li> <li>・十分な洗浄</li> <li>・器具類の交差汚染防止対策</li> <li>・生食用は冷凍品のみ使用 (アニサキス対策)</li> </ul> <p>等</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・廃棄ルールの作成</li> <li>・器具類の殺菌方法の作成</li> <li>・加熱条件の再確認</li> </ul>
卵類	<ul style="list-style-type: none"> <li>・鶏卵</li> <li>・うずら卵</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・冷蔵保管1～5℃</li> <li>・十分な加熱(科学的根拠に基づく)</li> <li>・処理前後の手洗い実施</li> <li>・割り置き常温放置禁止</li> <li>・器具類の交差汚染防止対策</li> </ul> <p>等</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ハイリスク者への対応ルール</li> <li>・大量調理時の殺菌液卵活用検討</li> </ul>
貝類	<ul style="list-style-type: none"> <li>・アサリ</li> <li>・牡蠣</li> <li>・ハマグリ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・冷蔵保管1～5℃</li> <li>・十分な加熱(科学的根拠に基づく)</li> <li>・処理前後の手洗い実施</li> <li>・産地の確認(汚染状況等)</li> <li>・店内調理用牡蠣は生食用を使用</li> <li>・器具類の交差汚染防止対策</li> </ul> <p>等</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ハイリスク者への対応ルール</li> </ul>
野菜・果物類	<ul style="list-style-type: none"> <li>・野菜原体</li> <li>・カット野菜</li> <li>・果物原体</li> <li>・カットフルーツ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・冷蔵保管1～5℃</li> <li>・冷凍保管-18℃～22℃</li> <li>・洗浄殺菌の実施</li> <li>・目視による熟度管理</li> <li>・泥付き野菜の持ち込み禁止</li> </ul> <p>等</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・廃棄ルールの確認</li> <li>・原体の品質不良対応フロー</li> </ul>
加工原材料	<ul style="list-style-type: none"> <li>・原材料として使用するもの (水煮缶、カレールーなど)</li> <li>・そのまま提供するもの (デザート類など)</li> <li>・調理後提供するもの (冷凍総菜等)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・冷蔵保管1～5℃</li> <li>・冷凍保管-18℃～23℃</li> <li>・食品表示</li> <li>・異物混入</li> </ul> <p>等</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・工場調査実施方法</li> <li>・製品回収時の対応方法</li> </ul>

出典：平成30年度外食衛生管理計画手引書策定推進事業 作業部会作成

手引書：手順④-2 調理プロセスごとの衛生管理措置の確認

主な調理プロセス	自社の現状の手順	管理措置の過不足
受入れ（検品）		
保管		
洗浄		
殺菌		
下処理		
カット		
加熱 (蒸す、焼く、揚げる、炒める、炊くなど)		
冷却 (冷ます、粗熱をとる、急速冷却など)		
混合		
一次保管 (スタンバイ、セットなど)		
補充		
盛り付け		
包装		
提供・販売		

出典：平成 30 年度外食衛生管理計画手引書策定推進事業 作業部会作成

手順④-2 調理プロセスごとの衛生管理措置の確認【記入例】

主な調理プロセス	自社の現状の手順	管理措置の過不足
受入れ(検品)	<ul style="list-style-type: none"> <li>目視による外観チェック</li> <li>納品伝票と納品物との照合</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>冷凍冷蔵品の温度確認</li> <li>確認項目の記録</li> </ul>
保管	<ul style="list-style-type: none"> <li>冷蔵1~5℃・冷凍-18~-22℃</li> <li>先入れ先出し</li> <li>納品日時シール貼り付け</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>棚割り方法の明確化</li> </ul>
洗浄	<ul style="list-style-type: none"> <li>中性洗剤での洗浄</li> <li>自動食器洗浄機での洗浄</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>洗浄後の洗い上がり確認(洗浄方法の検証)</li> </ul>
殺菌	<ul style="list-style-type: none"> <li>微酸性電解水使用</li> <li>次亜塩素酸ナトリウム溶液使用</li> <li>アルコール製剤使用(食品用)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>殺菌濃度のモニタリングと記録</li> <li>トレーニング方法再確認</li> </ul>
下処理	<ul style="list-style-type: none"> <li>手順書に従う</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>トレーニング方法再確認</li> </ul>
カット	<ul style="list-style-type: none"> <li>器具の使い分け</li> <li>刃こぼれ等の確認</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>トレーニング方法再確認</li> </ul>
加熱 (蒸す、焼く、揚げる、炒める、炊くなど)	<ul style="list-style-type: none"> <li>手順書に従う</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>中心温度の計測と記録方法検討</li> <li>トレーニング方法再確認</li> </ul>
冷却 (冷ます、粗熱をとる、冷却など)	<ul style="list-style-type: none"> <li>手順書に従う</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>冷却時間の実効性確認</li> <li>トレーニング方法再確認</li> </ul>
混合	<ul style="list-style-type: none"> <li>手順書に従う</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>トレーニング方法再確認</li> </ul>
一次保管 (スタンバイ、セットなど)	<ul style="list-style-type: none"> <li>時間と温度の設定</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>使用期限設定の根拠確認</li> <li>トレーニング方法再確認</li> </ul>
補充	<ul style="list-style-type: none"> <li>手順書に従う</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>トレーニング方法再確認</li> </ul>
盛り付け	<ul style="list-style-type: none"> <li>手順書に従う</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>トレーニング方法再確認</li> </ul>
包装	<ul style="list-style-type: none"> <li>手順書に従う</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>トレーニング方法再確認</li> </ul>
提供・販売	<ul style="list-style-type: none"> <li>手順書に従う</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>トレーニング方法再確認</li> </ul>

出典：平成30年度外食衛生管理計画手引書策定推進事業 作業部会作成

# 【現場で記録する日報等の例】

## 衛生管理チェックリスト

月 日( )

最終時間帯責任者サイン( )

<b>毎日:スタート</b>	時間帯責任者サイン( )	
温度計は正常に機能している		
手洗い、シンク、殺菌設備などが正しく機能している	Y	N
消毒用クロスなどのバケツが正しく準備できている	Y	N
肉や魚などの生の原材料に触れた後の二次汚染対策が行えるよう準備している	Y	N
蛇口の水の残留塩素濃度は基準値以上ある	Y	N

### 毎日:原材料の管理状態チェック

時間帯責任者サイン( )

冷蔵庫	温度計測した原材料名	原材料の温度	基準への適否(5℃,10℃)	原材料の管理状態	開封後の使用期限	開封後の管理状態
Walkin( )		℃	Y N	Y N	Y N	Y N
Walkin( )		℃	Y N	Y N	Y N	Y N
Reach in( )		℃	Y N	Y N	Y N	Y N
Reach in( )		℃	Y N	Y N	Y N	Y N
冷蔵庫( )		℃	Y N	Y N	Y N	Y N
冷蔵庫( )		℃	Y N	Y N	Y N	Y N
冷蔵庫( )		℃	Y N	Y N	Y N	Y N
冷蔵庫( )		℃	Y N	Y N	Y N	Y N
冷蔵庫( )		℃	Y N	Y N	Y N	Y N

冷凍庫	庫内温度	基準への適否(-18℃)	開封後の管理状態
Walkin( )	℃	Y N	Y N
Walkin( )	℃	Y N	Y N
Reach in( )	℃	Y N	Y N
Reach in( )	℃	Y N	Y N
冷凍庫( )	℃	Y N	Y N
冷蔵庫( )	℃	Y N	Y N
冷蔵庫( )	℃	Y N	Y N
冷蔵庫( )	℃	Y N	Y N
冷蔵庫( )	℃	Y N	Y N

出典：平成 30 年度外食衛生管理計画手引書策定推進事業 作業部会作成

# 衛生管理チェックリスト【記入例】 12月28日(金)

最終時間帯責任者サイン(加藤)

## 毎日:スタート

時間帯責任者サイン(志田)

温度計は正常に機能している

手洗い、シンク、殺菌設備などが正しく機能している

(Y) N

消毒用クロスなどのバケツが正しく準備できている

(Y) N

肉や魚などの生の原材料に触れた後の二次汚染対策が行えるよう準備している

(Y) N

蛇口の水の残留塩素濃度は基準値以上ある

(Y) N

## 毎日:原材料の管理状態チェック

時間帯責任者サイン(志田)

冷蔵庫	温度計測した原材料名	原材料の温度	基準への適否(5℃,10℃)	原材料の管理状態	開封後の使用期限	開封後の管理状態
Walkin(1)	ミルク	4.2℃	(Y) N	(Y) N	(Y) N	(Y) N
Walkin(X)	<del>                    </del>	<del>                    </del> ℃	<del>Y N</del>	<del>Y N</del>	<del>Y N</del>	<del>Y N</del>
Reach in(1)	チーズ	3.2℃	(Y) N	(Y) N	(Y) N	(Y) N
Reach in(2)	レタス	3.8℃	(Y) N	(Y) N	(Y) N	(Y) N
冷蔵庫(1)	ソースA	2.4℃	(Y) N	(Y) N	(Y) N	(Y) N
冷蔵庫(2)	ソースB	2.9℃	(Y) N	(Y) N	(Y) N	(Y) N
冷蔵庫(X)	<del>                    </del>	<del>                    </del> ℃	<del>Y N</del>	<del>Y N</del>	<del>Y N</del>	<del>Y N</del>
冷蔵庫(X)	<del>                    </del>	<del>                    </del> ℃	<del>Y N</del>	<del>Y N</del>	<del>Y N</del>	<del>Y N</del>
冷蔵庫(X)	<del>                    </del>	<del>                    </del> ℃	<del>Y N</del>	<del>Y N</del>	<del>Y N</del>	<del>Y N</del>

冷凍庫	庫内温度	基準への適否(-18℃)	開封後の管理状態
Walkin(1)	-21℃	(Y) N	(Y) N
Walkin(X)	<del>                    </del> ℃	<del>Y N</del>	<del>Y N</del>
Reach in(1)	-22℃	(Y) N	(Y) N
Reach in(2)	-20℃	(Y) N	(Y) N
冷凍庫(1)	-19℃	(Y) N	(Y) N
冷凍庫(X)	<del>                    </del> ℃	<del>Y N</del>	<del>Y N</del>
冷凍庫(X)	<del>                    </del> ℃	<del>Y N</del>	<del>Y N</del>
冷凍庫(X)	<del>                    </del> ℃	<del>Y N</del>	<del>Y N</del>
冷凍庫(X)	<del>                    </del> ℃	<del>Y N</del>	<del>Y N</del>

出典：平成30年度外食衛生管理計画手引書策定推進事業 作業部会作成

## フードセーフティデイリーチェック

実施店舗： \_\_\_\_\_ 実施日： \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日 \_\_\_\_\_

: チェックし、記録      : チェック      : 3時間おきに実施

【開店作業】 実施者： \_\_\_\_\_

- |              |                          |               |                          |
|--------------|--------------------------|---------------|--------------------------|
| 冷蔵冷凍庫温度チェック  | <input type="checkbox"/> | 食材期限チェック      | <input type="checkbox"/> |
| 塩素濃度チェック     | <input type="checkbox"/> | 食器洗浄機洗剤残量チェック | <input type="checkbox"/> |
| フライオイル酸価チェック | <input type="checkbox"/> | 商品官能チェック      | <input type="checkbox"/> |
| 商品内部温度チェック   | <input type="checkbox"/> |               |                          |

【営業中】

- |        |                          |             |                          |
|--------|--------------------------|-------------|--------------------------|
| 衛生手洗い  | <input type="checkbox"/> | コンタクトポイント消毒 | <input type="checkbox"/> |
| 調理器具交換 | <input type="checkbox"/> | クロス交換       | <input type="checkbox"/> |

【閉店作業】 実施者： \_\_\_\_\_

- |             |                          |             |                          |
|-------------|--------------------------|-------------|--------------------------|
| 冷蔵冷凍庫温度チェック | <input type="checkbox"/> | 調理備品の殺菌チェック | <input type="checkbox"/> |
| 食材期限チェック    | <input type="checkbox"/> | 帳票類チェック     | <input type="checkbox"/> |

★冷蔵冷凍庫温度記録（℃） （基準：冷凍庫-18～-22℃、冷蔵庫：1～5℃）

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L
開店												
閉店												

★有効塩素濃度記録（ppm）

	塩素濃度	液量残量
電解水		OK / 交換
次亜塩素酸ナトリウム		OK / 交換

★フライオイル酸価記録（AV）

	酸価	状態
A		OK / 交換
B		OK / 交換

★商品内部温度記録（℃）

商品名	フライ温度	フライ時間	内部温度①	内部温度②	再計測

★定時洗浄・消毒

\*実施したらOを付ける

チェック項目	開店	11:00	14:00	17:00	20:00	閉店
ミートスライサー消毒						
シンク・水道カラン消毒						
冷蔵庫取っ手消毒						
調理器具交換						
クロス交換						

特記事項（逸脱時は日報に記載、または責任者に連絡する）

店長確認日： \_\_\_\_\_ 店長確認サイン： \_\_\_\_\_

保管期間：2ヶ月

出典：平成30年度外食衛生管理計画手引書策定推進事業 作業部会作成



## フードセーフティデイリーチェック 【記入例】

実施店舗： 大門駅前店

実施日： 12 月 16 日

✍️ : チェックし、記録
🔍 : チェック
🕒 : 3時間おきに実施

### 【開店作業】

実施者： 千 堂

- ✍️ 冷蔵冷凍庫温度チェック
- ✍️ 塩素濃度チェック
- ✍️ フライオイル酸価チェック
- ✍️ 商品内部温度チェック

☑️  
☑️  
☑️  
☑️

- 🔍 食材期限チェック
- 🔍 食器洗浄機洗剤残量チェック
- 🔍 商品官能チェック

☑️  
☑️  
☑️

### 【営業中】

- 🕒 衛生手洗い
- 🕒 調理器具交換

☑️  
☑️

- 🕒 コンタクトポイント消毒
- 🕒 クロス交換

☑️  
☑️

### 【閉店作業】

実施者： 三好

- ✍️ 冷蔵冷凍庫温度チェック
- ✍️ 食材期限チェック

☑️  
☑️

- 🔍 調理備品の殺菌チェック
- 🔍 帳票類チェック

☑️  
☑️

### ★冷蔵冷凍庫温度記録 (°C)

(基準：冷凍庫-18~-22°C、冷蔵庫：1~5°C)

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L
開店	2.9	3.8	3.1	3.2	3.2	3.1	2.4					
閉店	3.2	4.1	3.9	3.8	4.1	2.8	2.7					

### ★有効塩素濃度記録 (ppm)

	塩素濃度	液量残量
電解水	30 ppm	OK / 交換
次亜塩素酸ナトリウム	200 ppm	OK / 交換

### ★フライオイル酸価記録 (AV)

	酸価	状態
A	1.5	OK / 交換
B	—	OK / 交換

### ★商品内部温度記録 (°C)

商品名	フライ温度	フライ時間	内部温度①	内部温度②	再計測
からあげ	183°C	4'50"	82°C	86°C	
トンカツ	183°C	6'00"	88°C	84°C	

### ★定時洗浄・消毒

\*実施したら○を付ける

チェック項目	開店	11:00	14:00	17:00	20:00	閉店
ミートスライサー消毒	○	○	○	○	○	
シンク・水道カラン消毒	○	○	○	○	○	
冷蔵庫取っ手消毒	○	○	○	○	○	
調理器具交換	○	○	○	○	○	
クロス交換	○	○	○	○	○	

特記事項 (逸脱時は日報に記載、または責任者に連絡する)

🔪が破れていたので、交換しました。(新品は出ておりません)

店長確認日： 12/16

店長確認サイン： 杉田

保管期間：2ヶ月

## 衛生管理日報 【簡易版】

月      日

(毎日の確認ポイント)

実施者 \_\_\_\_\_

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>🔍 原材料の受け入れ確認                     <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 破損や汚損がないか</li> <li><input type="checkbox"/> 消費・賞味期限は適切か</li> <li><input type="checkbox"/> 発注内容と合っているか</li> </ul> </li> <li>🔍 交差汚染・2次汚染防止                     <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 厨房内への不用品持ち込みがないか</li> <li><input type="checkbox"/> 不衛生なものが放置されていないか</li> <li><input type="checkbox"/> 器具の使い分けは適切か</li> </ul> </li> <li>🔍 手洗いの実施                     <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 勤務開始前に実施しているか</li> <li><input type="checkbox"/> 適切なタイミングで実施しているか</li> </ul> </li> <li>🔍 試食                     <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 異味・異臭がないか</li> <li><input type="checkbox"/> 見た目は正常か</li> </ul> </li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>✎ 従業員の健康管理等                     <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 健康チェック表が用意されているか</li> <li><input type="checkbox"/> 健康チェック方法は適切か</li> </ul> </li> <li>✎ 保温・保冷機器の温度確認                     <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 温度記録表が用意されているか</li> <li><input type="checkbox"/> 保温・保冷器管理は適切か</li> <li><input type="checkbox"/> 湯煎・氷煎の管理は適切か</li> </ul> </li> <li>✎ 器具等の洗浄・消毒・殺菌                     <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 器具等の洗浄・殺菌方法が適切か</li> <li><input type="checkbox"/> 器具等の使い分けは適切か</li> <li><input type="checkbox"/> 布巾・ダスター類の交換は適切か</li> </ul> </li> <li>✎ トイレの清掃・消毒                     <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 清潔な状態で不快臭がないか</li> <li><input type="checkbox"/> 必要な備品が揃っているか</li> </ul> </li> </ul> |
|--|---|

**特記事項**

(引継ぎ情報、異常時の対処、苦情、原材料や発注関連等、その日の出来事を記録しましょう)

店長確認日：

店長確認サイン：

出典：平成 30 年度外食衛生管理計画手引書策定推進事業 作業部会作成

衛生管理日報 【簡易版 記入例】

12月28日

(毎日の確認ポイント)

実施者 小田

🔍 原材料の受け入れ確認

- 破損や汚損がないか
- 消費・賞味期限は適切か
- 発注内容と合っているか

🔍 交差汚染・2次汚染防止

- 厨房内への不用品持ち込みがないか
- 不衛生なものが放置されていないか
- 器具の使い分けは適切か

🔍 手洗いの実施

- 勤務開始前に実施しているか
- 適切なタイミングで実施しているか

🔍 試食

- 異味・異臭がないか
- 見た目は正常か

✍ 従業員の健康管理等

- 健康チェック表が用意されているか
- 健康チェック方法は適切か

✍ 保温・保冷機器の温度確認

- 温度記録表が用意されているか
- 保温・保冷器管理は適切か
- 湯煎・氷煎の管理は適切か

✍ 器具等の洗浄・消毒・殺菌

- 器具等の洗浄・殺菌方法が適切か
- 器具等の使い分けは適切か
- 布巾・ダスター類の交換は適切か

✍ トイレの清掃・消毒

- 清潔な状態で不快臭がないか
- 必要な備品が揃っているか

特記事項

(引継ぎ情報、異常時の対処、苦情、原材料や発注関連等、その日の出来事を記録しましょう)

- 閉店時の冷蔵庫異常ランプが点いていたので、  
原材料の温度を測りました。(9.8℃) (✖)

↳ 電源OFF → ONで消えたので  
様子を見ています。(平)

(メモ)  
品川店に1-ス体制  
移動

店長確認日: 12/30

店長確認サイン: 山本

# 衛生管理日報 【超簡易版】

月 日

(毎日の確認ポイント)

実施者 \_\_\_\_\_

- |                                      |                                       |
|--------------------------------------|---------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 原材料の受け入れ確認  | <input type="checkbox"/> 従業員の健康管理等    |
| <input type="checkbox"/> 交差汚染・2次汚染防止 | <input type="checkbox"/> 保温・保冷機器の温度確認 |
| <input type="checkbox"/> 手洗いの実施      | <input type="checkbox"/> 器具等の洗浄・消毒・殺菌 |
| <input type="checkbox"/> 試食          | <input type="checkbox"/> トイレの清掃・消毒    |

特記事項欄  
(引継ぎ情報、異常時の対処、苦情、原材料や発注関連等、その日の出来事を記録しましょう)

店長確認日：                      店長確認サイン：

出典：平成 30 年度外食衛生管理計画手引書策定推進事業 作業部会作成

衛生管理日報 【超簡易版 記入例】

12月28日

(毎日の確認ポイント)

実施者 小田

- 原材料の受け入れ確認
- 交差汚染・2次汚染防止
- 手洗いの実施
- 試食

- 従業員の健康管理等
- 保温・保冷機器の温度確認
- 器具等の洗浄・消毒・殺菌
- トイレの清掃・消毒

特記事項欄

(引継ぎ情報、異常時の対処、苦情、原材料や発注関連等、その日の出来事を記録しましょう)

To all

本日切水のキャバツがあるのぞ、D-7-20<sup>④</sup>に注意  
して下さい

TO 店長

トイレ用洗剤発注お願いしま<sup>⑤</sup>

新橋店へ

じゃがいも残  
2ヶ入

店長確認日: 12/31

店長確認サイン: 山田

出典: 平成30年度外食衛生管理計画手引書策定推進事業 作業部会作成

## 週間日誌

週間日誌は、衛生管理計画で問題があったり、異常があったことに着目して記録します。

／／に始まる週

追加チェック

月曜日	問題／変化があったか — これに対して何を実施したか？ <span style="float: right;">開始時<input type="checkbox"/> 終了時<input type="checkbox"/> チェック            チェック</span>	
	氏名 _____ 本日は、衛生管理計画が遵守され、有効に監督(監視)された。	
火曜日	問題／変化があったか — これに対して何を実施したか？ <span style="float: right;">開始時<input type="checkbox"/> 終了時<input type="checkbox"/> チェック            チェック</span>	
	氏名 _____ 本日は、衛生管理計画が遵守され、有効に監督(監視)された。	
水曜日	問題／変化があったか — これに対して何を実施したか？ <span style="float: right;">開始時<input type="checkbox"/> 終了時<input type="checkbox"/> チェック            チェック</span>	
	氏名 _____ 本日は、衛生管理計画が遵守され、有効に監督(監視)された。	
木曜日	問題／変化があったか — これに対して何を実施したか？ <span style="float: right;">開始時<input type="checkbox"/> 終了時<input type="checkbox"/> チェック            チェック</span>	
	氏名 _____ 本日は、衛生管理計画が遵守され、有効に監督(監視)された。	
金曜日	問題／変化があったか — これに対して何を実施したか？ <span style="float: right;">開始時<input type="checkbox"/> 終了時<input type="checkbox"/> チェック            チェック</span>	
	氏名 _____ 本日は、衛生管理計画が遵守され、有効に監督(監視)された。	
土曜日	問題／変化があったか — これに対して何を実施したか？ <span style="float: right;">開始時<input type="checkbox"/> 終了時<input type="checkbox"/> チェック            チェック</span>	
	氏名 _____ 本日は、衛生管理計画が遵守され、有効に監督(監視)された。	
日曜日	問題／変化があったか — これに対して何を実施したか？ <span style="float: right;">開始時<input type="checkbox"/> 終了時<input type="checkbox"/> チェック            チェック</span>	
	氏名 _____ 本日は、衛生管理計画が遵守され、有効に監督(監視)された。	

出典：英国食品基準庁「Safer food, better business～より安全でより良きビジネスを～」  
 (発行 国立保健医療科学院 国際協力研究部 平成 24 年 3 月)

週間日誌 【記入例】

週間日誌は、衛生管理計画で問題があったり、異常があったことに着目して記録します。

2018/11/19 に始まる週


追加チェック

月曜日	問題／変化があったか — これに対して何を実施したか？ 特記なし 氏名 <u>多田</u> 本日は、衛生管理計画が遵守され、有効に監督(監視)された。	開始時 チェック	終了時 チェック	
火曜日	問題／変化があったか — これに対して何を実施したか？ スープウォーマーの設定温度が低かったので調整しました。 担当者の吉田さんに調整方法をトレーニング済み。 氏名 <u>中田</u> 本日は、衛生管理計画が遵守され、有効に監督(監視)された。	開始時 チェック	終了時 チェック	
水曜日	問題／変化があったか — これに対して何を実施したか？ 厨房ガスターが提示交換されていなかったなので、時間帯責任者の西野さんに注意し、交換してもらいました。 氏名 <u>三川</u> 本日は、衛生管理計画が遵守され、有効に監督(監視)された。	開始時 チェック	終了時 チェック	
木曜日	問題／変化があったか — これに対して何を実施したか？ 特記なし 氏名 <u>飯田</u> 本日は、衛生管理計画が遵守され、有効に監督(監視)された。	開始時 チェック	終了時 チェック	
金曜日	問題／変化があったか — これに対して何を実施したか？ 特記なし 氏名 <u>平山</u> 本日は、衛生管理計画が遵守され、有効に監督(監視)された。	開始時 チェック	終了時 チェック	
土曜日	問題／変化があったか — これに対して何を実施したか？ 特記なし 氏名 <u>藤田</u> 本日は、衛生管理計画が遵守され、有効に監督(監視)された。	開始時 チェック	終了時 チェック	
日曜日	問題／変化があったか — これに対して何を実施したか？ 特記なし 氏名 <u>藤岡</u> 本日は、衛生管理計画が遵守され、有効に監督(監視)された。	開始時 チェック	終了時 チェック	

出典：英国食品基準庁「Safer food, better business～より安全でより良きビジネスを～」  
(発行 国立保健医療科学院 国際協力研究部 平成 24 年 3 月)

● 冷凍冷蔵庫温度記録表

- ❖ 冷凍冷蔵庫の表示温度を記入
- ❖ 1日に複数回計測することもある

日		冷蔵庫①			冷蔵庫②			冷蔵庫③			冷凍庫①			冷凍庫②			冷凍庫③		
		1回目	2回目	3回目	1回目	2回目	3回目	1回目	2回目	3回目	1回目	2回目	3回目	1回目	2回目	3回目	1回目	2回目	3回目
1( )	測定時刻																		
	測定温度																		
	測定者																		
2( )	測定時刻																		
	測定温度																		
	測定者																		
3( )	測定時刻																		
	測定温度																		
	測定者																		
4( )	測定時刻																		
	測定温度																		
	測定者																		
5( )	測定時刻																		
	測定温度																		
	測定者																		
6( )	測定時刻																		
	測定温度																		
	測定者																		
7( )	測定時刻																		
	測定温度																		
	測定者																		
																			
29( )	測定時刻																		
	測定温度																		
	測定者																		
30( )	測定時刻																		
	測定温度																		
	測定者																		
31( )	測定時刻																		
	測定温度																		
	測定者																		

確認者氏名: \_\_\_\_\_

確認者氏名: \_\_\_\_\_

**注：特記事項があれば日報に記載すること。また、何かあった時は必ず報告すること。**

出典：平成 30 年度外食衛生管理計画手引書策定推進事業 作業部会作成



●冷凍冷蔵庫温度記録表【記入例】

- ❖ 冷凍冷蔵庫の表示温度を記入
- ❖ 1日に複数回計測することもある

日		冷蔵庫①			冷蔵庫②			冷蔵庫③			冷凍庫①			冷凍庫②			冷凍庫③		
		1回目	2回目	3回目	1回目	2回目	3回目	1回目	2回目	3回目	1回目	2回目	3回目	1回目	2回目	3回目	1回目	2回目	3回目
3(火)	例)測定時刻	8:00	13:00	18:00	8:00	13:00	18:00	8:00	13:00	18:00	8:00	13:00	18:00	8:00	13:00	18:00	8:00	13:00	18:00
	例)測定温度	2.5℃	3.5℃	4.0℃	3.6℃	3.9℃	4.0℃	2.8℃	2.7℃	2.9℃	-18.2℃	-18.1℃	-18.2℃	-19.2℃	-19.2℃	-19.1℃	-17.9℃	-17.8℃	-17.8℃
	例)測定者	小田	飯塚	飯塚	小田	小山	小山	小田	藤田	藤田	小山	小山	三浦	三浦	三浦	小田	三浦	三浦	小田
1( )	測定時刻																		
	測定温度																		
	測定者																		
2( )	測定時刻																		
	測定温度																		
	測定者																		
3( )	測定時刻																		
	測定温度																		
	測定者																		
4( )	測定時刻																		
	測定温度																		
	測定者																		
5( )	測定時刻																		
	測定温度																		
	測定者																		
6( )	測定時刻																		
	測定温度																		
	測定者																		
7( )	測定時刻																		
	測定温度																		
	測定者																		
29( )	測定時刻																		
	測定温度																		
	測定者																		
30( )	測定時刻																		
	測定温度																		
	測定者																		
31( )	測定時刻																		
	測定温度																		
	測定者																		

確認者氏名: 山本 \_\_\_\_\_

確認者氏名: 平田 \_\_\_\_\_

**注：特記事項があれば日報に記載すること。また、何かあった時は必ず報告すること。**

出典：平成 30 年度外食衛生管理計画手引書策定推進事業 作業部会作成

日	冷蔵庫温度 (基準 1～4℃)						冷凍庫温度 (基準 -18～-22℃)						温蔵機器温度														
	冷蔵庫①		冷蔵庫②		冷蔵庫③		冷蔵庫④		冷蔵庫⑤		実施者		冷凍庫①		冷凍庫②		冷凍庫③		実施者		温蔵庫 65℃～70℃		フードウォーマー 70℃～75℃		スープレウォーマー 85℃～95℃		
	開店	閉店	開店	閉店	開店	閉店	開店	閉店	開店	閉店	開店	閉店	開店	閉店	開店	閉店	開店	閉店	開店	閉店	開店	閉店	開店	閉店	開店	閉店	
1																											
2																											
3																											
4																											
5																											
6																											
7																											
8																											
9																											
10																											
11																											
12																											
13																											
14																											
15																											
16																											
17																											
18																											
19																											
20																											
21																											
22																											
23																											
24																											
25																											
26																											
27																											
28																											
29																											
30																											
31																											

注：特記事項があれば日報に記載すること。また、何かあった時は必ず報告すること。  
 出典：平成 30 年度外食衛生管理計画手引書策定推進事業 作業部会作成

衛生管理記録表(冷蔵・冷凍・冷蔵・冷蔵機器温度)【記入例】

2019 年 1 月

店長確認サイン 杉田

日	冷蔵庫温度(基準 1~4℃)										冷凍庫温度(基準 -18℃~-22℃)										冷蔵機器温度							
	冷蔵庫①		冷蔵庫②		冷蔵庫③		冷蔵庫④		冷蔵庫⑤		実施者		冷蔵庫①		冷蔵庫②		冷蔵庫③		実施者		冷蔵庫 65℃~70℃		冷蔵庫 70℃~75℃		冷蔵庫 75℃~85℃			
	開店	閉店	開店	閉店	開店	閉店	開店	閉店	開店	閉店	開店	閉店	開店	閉店	開店	閉店	開店	閉店	開店	閉店	開店	閉店	開店	閉店	開店	閉店	開店	閉店
1	千石	三枝	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	5	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4
2	千石	三枝	1	4	2	5	2	5	1	4	2	4	2	4	1	5	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4
3	三枝	千石	2	4	2	4	2	4	2	5	2	4	2	4	1	5	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4
4	三枝	千石	1	4	2	5	1	4	2	4	2	4	2	4	1	5	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4
5	小田	小田	2	4	2	5	2	4	2	4	2	4	2	4	2	5	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4
6																												
7																												
8																												
9																												
10																												
11																												
12																												
13																												
14																												
15																												
16																												
17																												
18																												
19																												
20																												
21																												
22																												
23																												
24																												
25																												
26																												
27																												
28																												
29																												
30																												
31																												

注：特記事項があれば日報に記載すること。また、何かあった時は必ず報告すること。

出典：平成 30 年度外食衛生管理計画手引書策定推進事業 作業部会作成

●設定温度確認表

☛ 調理器具としてグリルやフライヤーやオープンなどの設定温度と実測値を記入

月	記録者	フライヤー①		フライヤー②		グリル		オープン		スープウォーマー	
		設定温度	実測温度	設定温度	実測温度	設定温度	実測温度	設定温度	実測温度	設定温度	実測温度
1( )											
2( )											
3( )											
4( )											
5( )											
6( )											
7( )											
21( )											
22( )											
23( )											
24( )											
25( )											
26( )											
27( )											
28( )											
29( )											
30( )											
31( )											

注：特記事項があれば日報に記載すること。また、何かあった時は必ず報告すること。

出典：平成 30 年度外食衛生管理計画手引書策定推進事業 作業部会作成

●設定温度確認表【記入例】

☛ 調理器具としてグリルやフライヤーやオープンなどの設定温度と実測値を記入

3月	記録者	フライヤー①		フライヤー②		グリル		オープン		スープウォーマー	
		設定温度	実測温度	設定温度	実測温度	設定温度	実測温度	設定温度	実測温度	設定温度	実測温度
1( )	小栗	180℃	182℃	180℃	176℃	200℃	205℃	250℃	245℃	80℃	82℃
2( )											
3( )											
4( )											
5( )											
6( )											
7( )											
21( )											
22( )											
23( )											
24( )											
25( )											
26( )											
27( )											
28( )											
29( )											
30( )											
31( )											

注：特記事項があれば日報に記載すること。また、何かあった時は必ず報告すること。

出典：平成 30 年度外食衛生管理計画手引書策定推進事業 作業部会作成

● 定期交換や業態専用機器の設定記録など

- ☛ 調理器具の定期交換(洗浄や殺菌のため)の記録(3時間に1回など)
- ☛ 油の酸価、有効塩素濃度計測、チラー水の温度など業態や業種によって必要なものを記録することがある

3月		酸価		残留塩素(電解水)		チラー水	
		フライヤー①	フライヤー②	塩素濃度	薬液状態	実測温度	
1( )	測定時刻						
	測定温度						
	測定者						
2( )	測定時刻						
	測定温度						
	測定者						
3( )	測定時刻						
	測定温度						
	測定者						
4( )	測定時刻						
	測定温度						
	測定者						
~~~~~							
29( )	測定時刻						
	測定温度						
	測定者						
30( )	測定時刻						
	測定温度						
	測定者						
31( )	測定時刻						
	測定温度						
	測定者						

確認者氏名: \_\_\_\_\_

**注: 特記事項があれば日報に記載すること。また、何かあった時は必ず報告すること。**

出典: 平成 30 年度外食衛生管理計画手引書策定推進事業 作業部会作成

● 定期交換や業態専用機器の設定記録など【記入例】

- ☛ 調理器具の定期交換(洗浄や殺菌のため)の記録(3時間に1回など)
- ☛ 油の酸価、有効塩素濃度計測、チラー水の温度など業態や業種によって必要なものを記録することがある

3月		酸価		残留塩素(電解水)		チラー水	
		フライヤー①	フライヤー②	塩素濃度	薬液状態	実測温度	
1(火)	測定時刻	8:00	13:00	8:00	13:00	8:00	13:00
	測定数値	1.0	2.0	30ppm	○	14℃	15℃
	測定者	親 田	坂 井	坂 井	坂 井	親 田	親 田
2( )	測定時刻						
	測定温度						
	測定者						
3( )	測定時刻						
	測定温度						
	測定者						
~~~~~							
29( )	測定時刻						
	測定温度						
	測定者						
30( )	測定時刻						
	測定温度						
	測定者						
31( )	測定時刻						
	測定温度						
	測定者						

確認者氏名: 山 田 \_\_\_\_\_

**注: 特記事項があれば日報に記載すること。また、何かあった時は必ず報告すること。**

出典: 平成 30 年度外食衛生管理計画手引書策定推進事業 作業部会作成

## 毎日:対象となる食材の加熱調理・再加熱調理の記録

グリル調理	測定時刻	調理機器	温度測定は正しいか	クッキングタイム	中心温度(最高)	中心温度(最低)	安全基準(最低℃)	おいしさ基準(最高℃)	時間帯責任者( ) コメント
ハンバーグA	:		Y N	秒	℃	℃	Y N	Y N	
ハンバーグA	:		Y N	秒	℃	℃	Y N	Y N	
ハンバーグA	:		Y N	秒	℃	℃	Y N	Y N	
ハンバーグB	:		Y N	秒	℃	℃	Y N	Y N	
ハンバーグB	:		Y N	秒	℃	℃	Y N	Y N	
ハンバーグB	:		Y N	秒	℃	℃	Y N	Y N	

	測定時刻	調理機器	温度測定は正しいか	クッキングタイム	中心温度(最高)	中心温度(最低)	安全基準(最低℃)	おいしさ基準(最高℃)	時間帯責任者( ) コメント
	:		Y N	秒	℃	℃	Y N	Y N	
	:		Y N	秒	℃	℃	Y N	Y N	
	:		Y N	秒	℃	℃	Y N	Y N	
	:		Y N	秒	℃	℃	Y N	Y N	
	:		Y N	秒	℃	℃	Y N	Y N	
	:		Y N	秒	℃	℃	Y N	Y N	
	:		Y N	秒	℃	℃	Y N	Y N	
	:		Y N	秒	℃	℃	Y N	Y N	
	:		Y N	秒	℃	℃	Y N	Y N	

### 改善アクション・コメント

会社名	J F レストラン株式会社	作成日	2017年4月1日
店舗名	浜松町店	更新日	2018年7月12日
店舗番号	1060	承認日	2018年7月27日

注：特記事項があれば日報に記載すること。また、何かあった時は必ず報告すること。

出典：平成30年度外食衛生管理計画手引書策定推進事業 作業部会作成

毎日:対象となる食材の加熱調理・再加熱調理の記録 **【記入例】**

グリル調理	測定時間	調理機器	温度測定は正しいか	クッキングタイム	中心温度(最高)	中心温度(最低)	安全基準(最低70℃)	おいしさ基準(最高85℃)	時間帯責任者(藤田)コメント
ハンバーグA	10:15	グリル1	(Y) N	98秒	79℃	75℃	(Y) N	(Y) N	
ハンバーグA	10:26	グリル1	(Y) N	98秒	81℃	74℃	(Y) N	(Y) N	
ハンバーグA	:		Y N	秒	℃	℃	Y N	Y N	
ハンバーグB	10:31	グリル2	(Y) N	104秒	82℃	76℃	(Y) N	(Y) N	
ハンバーグB	10:45	グリル2	(Y) N	104秒	83℃	75℃	(Y) N	(Y) N	
ハンバーグB	:		Y N	秒	℃	℃	Y N	Y N	

	測定時間	調理機器	温度測定は正しいか	クッキングタイム	中心温度(最高)	中心温度(最低)	安全基準(最低70℃)	おいしさ基準(最高90℃)	時間帯責任者(藤田)コメント
からあげ	10:50	フライ-	(Y) N	3'50秒	89℃	79℃	(Y) N	(Y) N	-再計測)
Xンカツ	11:00	フライ-	(Y) N	6'00秒	76℃	68℃	Y (N)	(Y) N	
Xンカツ	11:12	フライ-	(Y) N	6'20秒	85℃	76℃	(Y) N	(Y) N	
	:		Y N	秒	℃	℃	Y N	Y N	
	:		Y N	秒	℃	℃	Y N	Y N	
	:		Y N	秒	℃	℃	Y N	Y N	
	:		Y N	秒	℃	℃	Y N	Y N	
	:		Y N	秒	℃	℃	Y N	Y N	
	:		Y N	秒	℃	℃	Y N	Y N	
	:		Y N	秒	℃	℃	Y N	Y N	
	:		Y N	秒	℃	℃	Y N	Y N	
	:		Y N	秒	℃	℃	Y N	Y N	

改善アクション・コメント

Xンカツのクッキングタイム20秒プラスしました → 解凍不足で初焼温度が低かったため。

会社名	JFレストラン株式会社	作成日	
店舗名	浜松町店	更新日	
店舗番号	1060	承認日	

注：特記事項があれば日報に記載すること。また、何かあった時は必ず報告すること。

出典：平成30年度外食衛生管理計画手引書策定推進事業 作業部会作成

## 温度計の確認(0°C調整)

1. 毎日温度計の確認を行います。カップに氷をすりきりまで入れ、氷が浸るまで冷水を入れ、温度計の感知部を水面から2～3cm下あたりにさしこみます。
2. 温度が0.0°C±温度計メーカー指定の誤差以内に入ることを確認します。校正できる場合は所定の手順で0°Cに調整します。



### 調整不能な場合のアクション

デジタル温度計で0°C±温度計メーカー指定の誤差以上の差があった場合は故障が考えられるので、修理を依頼してください。

参考 温度計が故障で使用不能な場合に備えて、予備の温度計を用意します。  
近隣に店舗があるときは、当日の早いタイミングで借りるなどします。

出典：平成 30 年度外食衛生管理計画手引書策定推進事業 作業部会作成



●内部温度記録表

- 調理後の原材料の中心温度を記入
- 1日に複数個計測することもある

日		商品名1		商品名2													
		1回目	2回目	1回目	2回目	1回目	2回目	3回目	1回目	2回目	3回目	1回目	2回目	3回目	1回目	2回目	3回目
1( )	測定時刻																
	測定温度																
	測定者																
2( )	測定時刻																
	測定温度																
	測定者																
3( )	測定時刻																
	測定温度																
	測定者																
27( )	測定時刻																
	測定温度																
	測定者																
28( )	測定時刻																
	測定温度																
	測定者																
29( )	測定時刻																
	測定温度																
	測定者																
30( )	測定時刻																
	測定温度																
	測定者																
31( )	測定時刻																
	測定温度																
	測定者																

確認者氏名: \_\_\_\_\_

確認者氏名: \_\_\_\_\_

注：特記事項があれば日報に記載すること。また、何かあった時は必ず報告すること。

出典：平成 30 年度外食衛生管理計画手引書策定推進事業 作業部会作成

●内部温度記録表【記入例】

- 調理後の原材料の中心温度を記入
- 1日に複数個計測することもある

日		ハンバーグ		からあげ													
		1回目	2回目	1回目	2回目	1回目	2回目	3回目	1回目	2回目	3回目	1回目	2回目	3回目	1回目	2回目	3回目
1(火)	測定時刻	8:00	12:00	8:00	12:00	8:00	12:00	18:00	8:00	12:00	18:00	8:00	12:00	18:00	8:00	12:00	18:00
	測定温度	85℃	78℃	79℃	76℃												
	測定者	坂田	親山	親山	坂田												
2( )	測定時刻																
	測定温度																
	測定者																
3( )	測定時刻																
	測定温度																
	測定者																
27( )	測定時刻																
	測定温度																
	測定者																
29( )	測定時刻																
	測定温度																
	測定者																
30( )	測定時刻																
	測定温度																
	測定者																
31( )	測定時刻																
	測定温度																
	測定者																

確認者氏名: 山田 \_\_\_\_\_

確認者氏名: \_\_\_\_\_

注：特記事項があれば日報に記載すること。また、何かあった時は必ず報告すること。

出典：平成 30 年度外食衛生管理計画手引書策定推進事業 作業部会作成

日	定時洗浄・殺菌						殺菌溶液パケツ交換						調理機器 温度確認						内部温度計測													
	時	時	時	時	時	時	時	時	時	時	時	時	基準	基準	基準	基準	基準	基準	基準	基準	基準	基準	基準	基準	基準	基準	基準	基準	基準	基準		
	最低〇〇時間に1回実施 (対象:						ダスターの交換頻度:〇時間に一回 殺菌溶液パケツの交換頻度:最低〇時間に一回																									
1																																
2																																
3																																
4																																
5																																
6																																
7																																
8																																
9																																
10																																
11																																
12																																
13																																
14																																
15																																
16																																
17																																
18																																
19																																
20																																
21																																
22																																
23																																
24																																
25																																
26																																
27																																
28																																
29																																
30																																
31																																

注：特記事項があれば日報に記載すること。また、何かあった時は必ず報告すること。  
出典：平成 30 年度外食衛生管理計画手引書策定推進事業 作業部会作成

衛生管理記録表(定期洗浄・殺菌・殺菌、バケツ交換、調理機器温度、内部温度)【記入例】

2018 年 10 月

店長確認サイン 杉田

日	定時洗浄・殺菌						殺菌溶液バケツ交換						調理機器 温度確認				内部温度計測								
	最低4時間に1回実施 (対象:調理器具)						ダスターの交換頻度:1時間に一回 殺菌溶液バケツの交換頻度:最低4時間に一回						グリル	フライヤー①	フライヤー②	オープン	クォーター	唐揚げ		ハンバーグ		季節メニュー カキフライ			
	10時	14時	18時	22時	時	時	10時	14時	18時	22時	時	時						基準	基準	基準	基準	基準	実施者	基準	実施者
1	三枝	小田	小田	小田	小田		親山	親山	坂田	坂田	坂田		三枝	小山	小山	小山	中田	70℃	小田	76.4℃	三枝	85℃	西岡		
2	小田	小田	飯塚	飯塚	飯塚		坂田	坂田	親山	親山	親山		小山	小山	飯塚	飯塚	中田	72.1℃	小田	77.2℃	三枝	86.1℃	西岡		
3	飯塚	飯塚	飯塚	飯塚	飯塚		親山	親山	坂田	坂田	坂田		飯塚	飯塚	飯塚	飯塚	中田	73.2℃	小田	75.9℃	三枝	89.1℃	西岡		
4	小野田	小野田	平山	平山	平山		坂田	坂田	親山	親山	親山		小野田	小野田	平山	平山	中田	72.5℃	小田	76.1℃	三枝	91.2℃	西岡		
5	平山	平山	小野田	小野田	小野田		藤田	藤田	西岡	西岡	西岡		平山	平山	小野田	小野田	中田	71.2℃	小田	79.1℃	三枝	92.2℃	西岡		
6																		72.1℃							
7																									
8																									
9																									
10																									
11																									
12																									
13																									
14																									
15																									
16																									
17																									
18																									
19																									
20																									
21																									
22																									
23																									
24																									
25																									
26																									
27																									
28																									
29																									
30																									
31																									

注：特記事項があれば日報に記載すること。また、何かあった時は必ず報告すること。  
出典：平成 30 年度外食衛生管理計画引書策定推進事業 作業部会作成



## 一か月ごとの見直し

職場で使用されている方法を定期的に見直し、それらが最新状態に保たれていること、ならびに監督（監視）者および従業員に遵守されていることをチェックしなければならない。

・過去一か月間の日誌への記入事項を見直し。重大な問題があった場合、あるいは同一の問題が3回以上生じた場合、ここに記入し、その原因を突き止め、なんらかの対処を実施する。

重大な問題が発生、あるいは同一問題が3回以上繰り返されたか？ はい いいえ  
詳細：

それに対して何を実施したか？

・過去一か月以内に、新しい従業員が入ったか？ はい いいえ  
その従業員は作業方法についてのトレーニングを受けたか？ はい いいえ  
・サプライヤーを変更したか／新しい原材料を購入したか？ はい いいえ  
これらが衛生管理計画に影響するか？

・新しい／別の調理器具を使用しているか？ はい いいえ  
これらが衛生管理計画に影響するか？

・その他の変化／メモ

未包装の商品を販売する場合  
販売するメニューを変更したか？ はい いいえ  
衛生管理計画を見直したか？ はい いいえ  
衛生管理計画を見直した場合の変化／新しい方法は？

出典：英国食品基準庁「Safer food, better business～より安全でより良きビジネスを～」  
(発行 国立保健医療科学院 国際協力研究部 平成 24 年 3 月)

## 一か月ごとの見直し【記入例】

職場で使用されている方法を定期的に見直し、それらが最新状態に保たれていること、ならびに監督(監視)者および従業員に遵守されていることをチェックしなければならない。

・過去一か月間の日誌への記入事項を見直す。重大な問題があった場合、あるいは同一の問題が3回以上生じた場合、ここに記入し、その原因を突き止め、なんらかの対処を実施する。

重大な問題が発生、あるいは同一問題が3回以上繰り返されたか？ はい いいえ

詳細：冷蔵庫①の温度異常

それに対して何を実施したか？

フィルターを清掃した。フィルターの清掃方法と頻度が不明確だったので、手順書を作成し、厨房作業員にトレーニングを行った

・過去一か月以内に、新しい従業員が入ったか？ はい いいえ

その従業員は作業方法についてのトレーニングを受けたか？ はい いいえ

・サプライヤーを変更したか／新しい原材料を購入したか？ はい いいえ

これらが衛生管理計画に影響するか？

・新しい／別の調理器具を使用しているか？ はい いいえ

これらが衛生管理計画に影響するか？

・その他の変化／メモ

未包装の商品を販売する場合

販売するメニューを変更したか？ はい いいえ

衛生管理計画を見直したか？ はい いいえ

衛生管理計画を見直した場合の変化／新しい方法は？

出典：英国食品基準庁「Safer food, better business～より安全でより良きビジネスを～」  
(発行 国立保健医療科学院 国際協力研究部 平成 24 年 3 月)

健康・身だしなみチェックシート

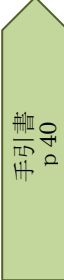
店 日 月 日 曜日

氏名	手順		健康状態			身だしなみ				出勤許可者	コメント欄 (基準逸脱等に記入)	
	ローラー	手洗い	体調※	手指傷	着衣	履物	爪	装飾品	頭髮			

＜備考＞		確認日	店長サイン

2017/8/11改訂  
2ヶ月保管

※ 体調チェック内容：嘔吐・下痢・発熱・腹痛の有無を確認する  
 ※ チェックシートの扱い方は「健康・身だしなみチェック」マニュアルを参照



出典：平成 30 年度外食衛生管理計画手引書策定推進事業 作業部会作成

健康・身だしなみチェックシート 浜松町 店 1月 16日 水曜日

氏名	手順		健康状態		身だしなみ				出勤許可者	コメント欄 (基準逸脱時等に記入)	
	ローラー	手洗い	体調※	手指傷	着衣	履物	爪	装飾品			頭髮
小田	○	○	○	○	○	○	○	○	○	日下部	
西岡	○	○	○	○	○	○	○	○	○	日下部	
千川	○	○	○	○	○	○	○	○	○	日下部	
三川	○	○	○	○	○	○	○	○	○	日下部	
三枝	○	○	○	○	○	○	○	○	○	日下部	
田所	○	○	○	○	○	○	○	○	○	日下部	
中田	○	○	○	×	○	○	○	○	○	日下部	指に傷があるため処置
萩山	○	×	○	○	○	○	○	○	○	日下部	手洗い後入店
森	○	○	○	○	○	○	×	○	○	日下部	爪切り後入店

<備考>		確認日	店長サイン
		1月22日	山田

2019/1/16改訂  
2ヶ月保管

※ 体調チェック内容：嘔吐・下痢・発熱・腹痛の有無を確認する  
※ チェックシートの扱い方は「健康・身だしなみチェック」マニュアルを参照

出典：平成30年度外食衛生管理計画手引書策定推進事業 作業部会作成



### 3 居抜き施設のオペレーションの工夫事例

No	保健所対応:「居抜き施設のオペレーション工夫事例」	業態							事業規模					
		①7フ スフード	②FR	③ハ ブ・居 酒屋	④ DR	⑤喫 茶	⑥給 食・宅 配	⑦そ の他	①20億 円未満	②20億 円以上 50億円 未満	③50億 円以上 100億円 未満	④100億 円以上 300億円 未満	⑤300 億円以 上	
43	生野菜を殺菌する場合、シンク専用ができない場合は、シンク洗浄・消毒後オペレーションを一番先に実施する。							1	1					1
45	冷蔵スペースの確保が充分で出来ない場合は、仕込み量を調整する。(頻度を増やす)		1											1
62	適正在庫と仕込みにより、冷蔵庫内冷却効率と温度管理				1							1		
71	仕込み頻度や調理工程を変更することで、厨房の広さや使用機器の差をカバーするようにしております。	1	1	1	1	1								1
83	1店舗くらいで、設備(シンク・冷蔵庫など)を増やして対応するため、調理手順を変えるくらい。		1								1			
84	施設・設備に応じた調理手順を変更したり、調理機器を使用します。	1	1	1		1		1				1		
87	食材はある程度加工されているものを使用する。			1								1		
61	ベーカリーショップ(菓子製造業)の製造室内で、サンドイッチ室(飲食店営業)の区画が取れず、飲料提供スペース(飲食店営業)を利用してサンドイッチを製造していたことがありました。	1	1	1	1	1	1	1					1	
62	冷蔵庫内の食材は、必要最小限出して盛り込み調理				1							1		
74	調理工程の簡素化		1									1		
2	食材保管キャパシティが不足している場合は、販売品目を削減したり、仕込み頻度を増やす。	1		1		1								1
31	販売メニューを限定する。			1							1			
34	メニュー数を減らす。(機器を減らす。)	1										1		
60	販売メニューの簡素化					1						1		
82	メニュー数の調整(減)		1						1					
106	スペースが足りない店舗はメニューや機器を省略する。					1						1		
17	売上げ計画、予測をしっかりと立て、余計な仕込を減らす。	1												
22	カット野菜の導入						1							
47	メニューをしばり、在庫スペース(食材)を確保する(食材管理)。		1						1					
50	メニューを絞り込む。													1
51	敷地面積に応じて、取り扱う商品品目を増減	1							1					
103	メニューを絞る。	1												1
109	専用器具の使用や仕込み量を調節する。			1						1				
47	食材の納品頻度を変える。		1						1					
74	仕入れ食材ロットの最小化		1									1		

No	保健所対応:「居抜き施設のオペレーション工夫事例」	業態							事業規模				
		①フ ード	②FR	③パ ブ・居 酒屋	④ DR	⑤喫 茶	⑥給 食・宅 配	⑦そ の他	①20 億円 未満	②20 億円 以上 50億 円未 満	③50 億円 以上 100 億円 未 満	④ 100 億円 以上 300 億円 未 満	⑤ 300 億円 以上
6	設備の構造の変更(ドライ床にするなど)		1									1	
17	厨房設備は、本部の設計士に依頼する。	1											
19	冷蔵庫内の保管に関して、無駄のない配置。				1	1						1	
22	調理機器の入れ替え。						1						
30	機器類の配置やサイズの変更。			1									
38	設備を工夫する。	1											1
48	培ったノウハウがあるので、独自でオペレーションを組む。専門業態(てんぷら)は機械導入で。			1			1				1		
50	レイアウトを工夫する。												1
56	居抜きは使わないが使う時はレイアウトを変更したりする。		1						1				
61	オペレーションの工夫ではありませんが、弊社のような駅ナカ店舗はスペースの都合上、駅のトイレを活用する施設が多く、この場合、保健所によっては、駅のトイレを活用する施設が多く、この場合、保健所によっては駅トイレは石鹸・殺菌剤を置くように指導されるケースは稀にありますが、自分たちの管轄外に設備を設けることは大変難しく、困っております。	1	1	1	1	1	1	1				1	
68	冷蔵冷凍で保管できる、厨房外でのスペースの確保。	1	1										1
69	できるようにレイアウトを組み、担保している。	1		1								1	
79	坪数・レイアウトは同じにはならないが、店舗設備(機器)は決められているため、厨房設計段階で考慮し、標準的な作業手順を変えるようなことはありません。	1	1										1
80	標準仕様機器の導入。オペレーションマニュアルの準備。※チェーンオペレーションのため、調理手順の変更はしない。							1	1				
81	標準仕様機器の導入。オペレーションマニュアルの準備。※チェーンオペレーションのため、調理手順の変更はしない。			1									1
89	店舗内のレイアウトを設計段階で関連部と協議			1	1								1
94	パーティション等で仕切る。	1								1			
100	施設を衛生管理できる仕様に変更する。			1									1
104	肉場、寿司場、ホット、サラダ等の作業スペースは必ず確保。店長室や更衣室等どうしても確保できない場合は、店舗外にプレハブ設置し活用。		1									1	
43	メニュー作成時、現場の機器等により、機器が重複しないよう構成を作成する。						1	1					1
52	シンクと作業台が隣接している場合は、仕切り板を設置する。							1				1	
87	時短や省力化できる調理器具機械を設置する。			1								1	
89	機械化できるものは機械化を進める。			1	1								1
74	機械化		1									1	

No	保健所対応:「居抜き施設のオペレーション工夫事例」	業態							事業規模				
		①ファ ストフ ード	②FR	③パ ブ・居 酒屋	④ DR	⑤喫 茶	⑥給 食・宅 配	⑦そ の他	①20 億円 未満	②20 億円 以上 50億 円未 満	③50 億円 以上 100 億円 未満	④ 100 億円 以上 300 億円 未満	⑤ 300 億円 以上
8	住宅地に工場があるため、近隣住人に迷惑が係らないように気をつけています。具体的には、深夜作業時に外に出ないようにする。ごみの出す時間、出し方等です。				1				1				
11	立体的にスペースを使う。	1			1						1		
23	手順をアレンジ。(導線のレイアウト)							1				1	
25	調理後、作業台を洗浄殺菌する。				1						1		
42	居抜き工事費用を抑えるため、物件に合わせて作業導線を作っている。寿司・お造りをそのまま盛り付けて出すためそんなに困ったことはない。				1							1	
47	厨房内のシンクにステンレスの蓋を作成し調理台としても活用する(設備不足)。		1						1				
51	整理整頓の徹底	1							1				
52	同じスペースを使用する場合の二次汚染防止ルールを決めて運用。(荒調理後のシンクは洗浄消毒後にその他用途に使用する、など)							1				1	
74	作業動線		1									1	
76	店舗の大きさや創りによって多少異なりますが、一つのポジションで、無駄な動きを少なくしている。				1				1				
97	店舗内での工程が混雑する場合は、社内の工房施設にて補助を行っている。	1		1		1					1		
98	店舗のスペースに応じた作業量とし、無理のないオペレーションを行っている。				1		1	1					1
103	標準図面から施設条件に応じたレイアウト、調理機器、衛生設備を検討し、可能な限り作業導線の交差がないようにする。	1											1
25	まな板は用途別に専用化。				1						1		
28	主にビルインタイプの店舗の場合、従業員用トイレの内外履き区分に工夫。		1										1
74	作業OPの簡素化		1									1	
76	作業工程もスムーズに出来るように工夫している。				1				1				
94	ひとりで複数のポジションを兼任する。	1								1			
25	スライサー・ミキサー・チョッパーは使用后、洗浄殺菌する。				1						1		
51	作業スケジュールの組み換え(原料と仕掛品の製造時間を極力分ける)	1							1				
52	時間帯により作業するものを分ける。							1				1	
62	定位置管理、日付と先入り先出しの順序				1							1	
25	スポンジ・デッキブラシは使用后洗浄殺菌する。				1						1		
25	調理器具類・容器は洗浄を行ってから殺菌を行う。				1						1		

No	保健所対応:「居抜き施設のオペレーション工夫事例」	業態							事業規模				
		①フ ード	②FR	③パ ブ・居 酒屋	④ DR	⑤喫 茶	⑥給 食・宅 配	⑦そ の他	①20 億円 未満	②20 億円 以上 50億 円未 満	③50 億円 以上 100 億円 未満	④ 100 億円 以上 300 億円 未満	⑤ 300 億円 以上
1	最低限必要な器材が入れられるところのみに入る。冷蔵が入らない所にはいかない。働く人の環境がわるいし、食材管理もやりこくなるため、ダクトが弱いところも避けている。				1							1	
15	改善して入っている。				1				1				
18	基本的には同じオペレーション				1						1		
28	基本的な考え方として、当社の場合、その業態を運営するに当たり、最小限度の面積確保が条件です。当該業態の運用に支障が出る大きさの場合は他の業態候補になります。		1										1
32	居抜き施設を利用する場合、厨房はそのまま使用することはない。		1							1			
33	ケースバイケース(店により規模も異なるため)							1	1				
39	基本的な考えとして、3ヶ月に1度の保健所の衛生検査指導のもと、運営している。			1	1							1	
46	特にないです。保健所の指導に従っています。							1				1	
53	2015年に稼動した工場なので、十分なスペースが確保されています。							1		1			
64	十分なスペースが確保できない場合は出店致しません。		1		1								1
66	本部のマニュアルに従っていることで、保健所からの指摘はない状態です。									1			
92	特になし。シンク数も法令に従っている。	1										1	
99	定型オペレーションはない。必要な調理器具が入らない所には入らない。		1									1	
102	現在500店舗ある内、居抜きは過去に2店舗のみあるが、基本居抜きは使用しない。	1	1	1	1			1					1
109	施設の図面を確認し、スペースがない場合、契約をしない。			1						1			
2	地域の保健所によって指導内容が異なる場合は、本社でとりまとめ確認している。	1		1		1							1
39	オペレーションはバイトでもできるようにマニュアルがある。			1	1							1	
39	Eラーニングで動画で確認が出来るよう取り組んでいる。			1	1							1	
94	掃除をこまめに行う。	1								1			