

HACCP の考え方に基づく

衛生管理のための手引書

（小規模な一般飲食店事業者向け）

概要版
（案）

平成 29 年●月

HACCP の考え方に基づく衛生管理のための手引書 (小規模な一般飲食店事業者*向け) 概要版

実施すること

1. 衛生管理計画の策定
2. 計画に基づく実施
3. 確認・記録

1. 衛生管理計画の策定

➤ 一般的衛生管理のポイント

- | | | | |
|------------------------------|---|-------------|------|
| ① 原材料の受入の確認 | ➡ | 原材料の取扱い | (P2) |
| ② 冷蔵・冷凍庫の温度の確認 | | | |
| ③ー1 交差汚染・二次汚染の防止 | | | |
| ③ー2 器具等の洗浄・消毒・殺菌 | ➡ | 施設・店舗の清潔維持 | (P3) |
| ③ー3 トイレの洗浄・消毒 | | | |
| ④ー1 従業員の健康管理・衛生的
作業衣の着用など | ➡ | 調理従事者の衛生・健康 | (P3) |
| ④ー2 衛生的な手洗いの実施 | | | |

➤ 重要管理のポイント

調理方法に応じ、メニューを 3 つのグループに分類し、
それぞれのチェック方法を決めます。

冷たいまま提供

加熱して
温かいまま提供

加熱後冷まして提供
さらに再加熱して提供

➡ (P4)

2. 計画に基づく実施

1 で決めた計画に従って、日々の衛生管理を確実に行っていきます。実施する手順は手順書を参考にしてください。

➡ (P8~)

3. 確認・記録

1 日の最後に実施の結果を記録しましょう。また、問題があった場合にはその内容を記録用紙に書き留めておきましょう。

➡ (P8~)

※「小規模な一般飲食店」とは、従業員が数名程度の飲食店で、注文に応じてその場で調理し、提供する事業者のことです（日本標準産業分類より）。

1. 衛生管理計画を作成しよう（衛生管理計画の策定）

計画 1：一般的衛生管理のポイント

日頃から調理場で行っていることを次の①～④-2 のポイントに照らし合わせながら、いつ・どのように行うのか計画を立て、**別紙 1**（P16）に記載してみましょう。

計画を立てるヒント

「いつ」とは？：いつ実施するかを決めておきます。振り返った時に問題がなかったことがわかるようにします。

「どのように」とは？：どのような方法で実施するかを決めておきます。だれが行っても同じように実施できるようにします。

「問題があったとき」とは？：普段とは異なることが発生した場合に、対処する方法を決めておきます。

① 原材料の受入の確認

P12

原材料は適切な状態で納品される必要があります。

一般的衛生管理のポイント		
①	原材料の受入の確認	いつ 原材料の納入時 その他（ ）
		どのように 外観、におい、包装の状態、表示（期限、保存方法）を確認する
		問題があったとき 返品し、交換する

② 冷蔵・冷凍庫の温度の確認

P12

原材料や仕込み材料などが適切に温度管理できている必要があります。

②	庫内温度の確認 （冷蔵庫・冷凍庫）	いつ 始業前・作業中・業務終了後・その他（ ）
		どのように 温度計で庫内温度を確認する（冷蔵：10℃以下、冷凍：-15℃以下）
		問題があったとき 異常の原因を確認、設定温度の再調整／故障の場合修理を依頼 食材の状態に応じて使用しない又は加熱して提供

③-1 交差汚染・二次汚染の防止

P13

-2 器具等の洗浄・消毒・殺菌

P13

-3 トイレの洗浄・消毒

P14

器具や施設を介して食材や提供する料理を汚染させないようにする必要があります。

③-1	交差汚染、二次汚染の防止	いつ	始業前・作業中・業務終了後・その他（ ）
		どのように	
		問題があったとき	
③-2	器具等の洗浄・消毒・殺菌	いつ	始業前・使用後・業務終了後・その他（ ）
		どのように	
		問題があったとき	
③-3	トイレの洗浄・消毒	いつ	始業前・作業中・業務終了後・その他（ ）
		どのように	
		問題があったとき	

④-1 従業員の健康管理・衛生的作業衣の着用など

P14

-2 衛生的な手洗いの実施

P15

人を介して食材や提供する料理を汚染させないようにする必要があります。

④-1	従業員の健康管理 等	いつ	始業前・作業中・その他（ ）
		どのように	従業員の体調、手の傷の有無、着衣等の確認を行う
		問題があったとき	消化器症状がある場合は調理作業に従事させない 手に傷がある場合には、絆創膏をつけた上から手袋を着用させる 汚れた作業着は交換させる
④-2	手洗いの実施	いつ	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、 生肉や生魚などを扱った後、金銭をさわった後、清掃を行った後 ・その他（ ）
		どのように	衛生的な手洗いを行う
		問題があったとき	作業中に従業員が必要なタイミングで手を洗っていないことを確認した場合には、すぐに手洗いを行わせる

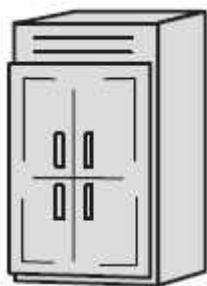
ポイント

ノロウイルス食中毒の約8割の原因は調理従事者に由来します。

計画 2：重要管理のポイント

（1）危険温度帯に注意！！

調理の過程で、食中毒を引き起こす有害な微生物が増殖しやすい温度帯があります。



■第 1 グループ【加熱しない料理】

加熱調理工程がないため、食材に付着している有害な微生物を殺菌することができません。

そのため、有害な微生物に汚染されていない食材を使用するか、万が一、付着した有害な微生物が増殖しないように冷蔵庫（低温）で保管することが重要です。



■第 2 グループ【加熱して提供する料理】

鶏肉などの食肉は有害な微生物に汚染されている可能性があるため、十分な加熱を行うようにしましょう。

食肉などに存在している多くの有害な微生物は、75℃で 1 分間以上の加熱で死滅します。そのため、中心部まで火を通すことが重要とされています。

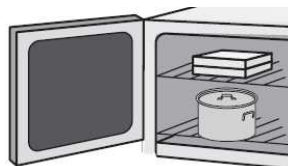
また、加熱調理後、盛り付け時など手指や調理器具（皿なども含む）を介して食品を汚染させないように注意しましょう。



■第 3 グループ【加熱調理後、冷却し再加熱、または、加熱後冷却する料理】

加熱調理したものを長時間室温においておくと、食品に付着していたり、加熱後に付着した有害な微生物などが増えてしまい、食中毒の原因となります。

加熱後、保管する場合には、60℃以上で保管するか、危険温度帯（10～60℃）に長く留まらないように、素早く冷却することが重要です。

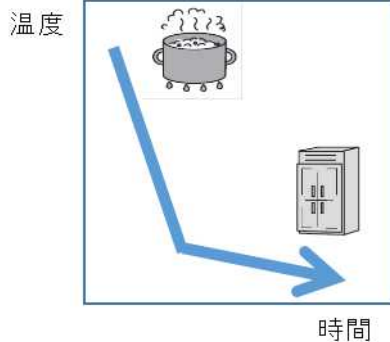
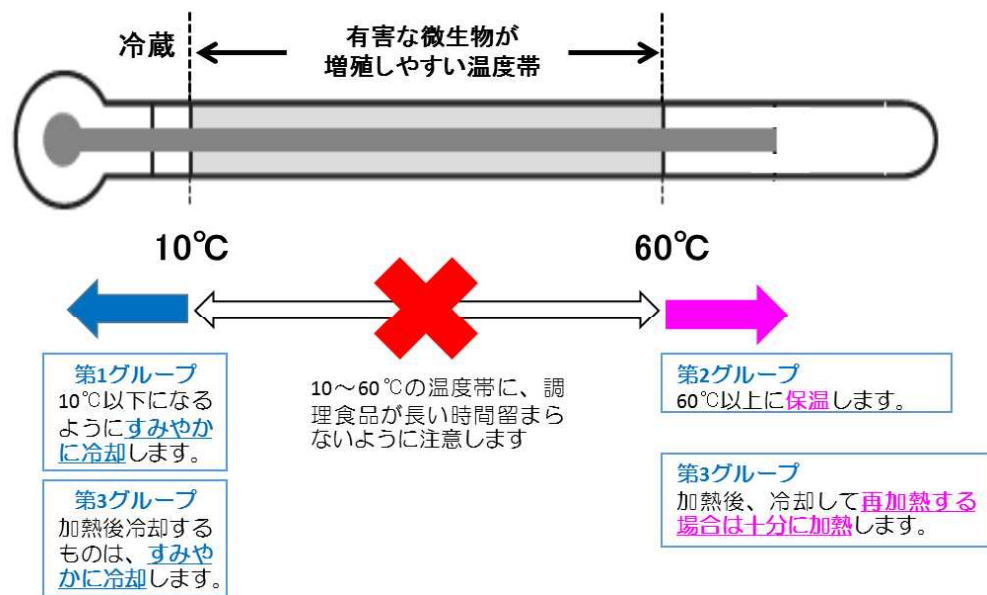


ここが
ポイント



食品を 10～60℃の温度帯（危険温度帯）においたままにすると、食品についた細菌がぐんぐん増えてしまいます。

調理中の危険温度帯に着目してチェック方法を定めます。



冷却のポイント

米国では 2 時間以内に 21℃以下に、さらに 4 時間以内に 5℃以下に冷却することとされています。

また、国内の給食施設では、30 分以内に 20℃以下に、1 時間以内に 10℃以下に冷却するよう工夫することとされています。



加熱のポイント

生肉や内臓に存在している可能性のある腸管出血性大腸菌、カンピロバクター、サルモネラ属菌などによる食中毒を防ぐには、75℃ 1 分以上で中心まで十分に加熱しましょう。

(2) 調理方法により3つのグループに分類しよう！

調理中の加熱、冷却、保存などの温度帯に着目して、メニューを3つのグループに分類しましょう。分類したら、それぞれのチェック方法を決め、**別紙1**（P17）に記入してみましょう。

第1グループ

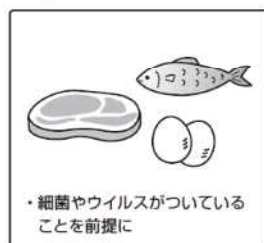


冷蔵庫に保管



冷たいまま提供

第2グループ



中心部までよく加熱



温かいまま提供

第3グループ



すみやかに冷却

冷却後に再加熱して提供
⇒十分に加熱



- ・加熱後冷却し、再加熱したものを温かいまま提供
- ・加熱後冷却し、冷たいまま提供

参考：料理のチェック

メニューを分類しチェック方法を決め、チェックしましょう。

分類	メニュー	チェック方法
非加熱のもの（冷蔵食品を冷たいまま提供）	刺身、冷奴	冷たいまま提供、冷蔵庫の温度等
加熱するもの（冷蔵食品を加熱し、熱いまま提供）	ハンバーグ 焼き魚 焼き鳥 唐揚げ	火の強さや時間、肉汁、見た目、中心部の温度等 魚の大きさ、火の強さや時間、焼き上がりの弾力、見た目、中心部の温度等 火の強さや時間、見た目、中心部の温度等 油の温度、揚げる時間、油にいれるチキンの数量、見た目、中心部の温度等
（加熱した後、高温保管）	唐揚げ	高温保管庫の温度等
加熱後冷却し、再加熱するもの	カレー、スープ、ソース、たれ	加熱後速やかに冷却、再加熱時には気泡、見た目、温度等
（加熱後冷却するもの）	ポテトサラダ	加熱後速やかに冷却、冷たいまま提供、冷蔵の温度等

お店のメニューを分類してみましょう

調理方法を振り返り、できあがりのチェック方法を書き出しましょう

⑤ 重要管理のポイント			
	分類	メニュー	チェック方法
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	冷たいまま提供
第2グループ	加熱するもの（冷蔵品を加熱し、熱いまま提供）	ハンバーグ	火の強さや時間、肉汁、見た目で判断する
		焼き魚	魚の大きさ、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
		焼き鳥	火の強さや時間、見た目で判断する
第3グループ	（加熱した後、高温保管）	唐揚げ	油の温度、揚げる時間、油にのけるチキンの数量、見た目で判断する
		唐揚げライス	触感、見た目で判断する
		カレースープ	速やかに冷却、再加熱時には気泡、見た目で判断する
第3グループ	（加熱後冷却し、再加熱するもの）	ポテトサラダ	速やかに冷却、冷たいまま提供

確認者サイン 食協 太郎

確認した日 ○○○○年 ■■月 △△日

計画内容を確認した人のサインや確認した日もあわせて記入します。

ポイント

十分に加熱されたときの火の強さや時間、見た目（形状・色）、中心部の色などを確認しておき、日々の調理の中では、見た目などによって加熱が十分であることを確認しましょう。

第1グループと第3グループを混ぜるときは、第3グループの食材がすみやかに冷却された後に混ぜるようにしましょう。

また、第3グループと第3グループを混ぜて保管するとき、最初の加熱が終わってからすみやかに冷却し、混ぜた後でもすみやかに冷却しましょう。

2. 計画にあわせて実践してみましょう（計画に基づく実施）

1 で決めた計画に従って、実施記録を日誌のようにつけ、日々の衛生管理を確実に行っていきます。詳細は P12 からの手順書を参照ください。

3. 実施したことを確認して、記録しましょう（確認・記録）

1 日の最後に実施の結果を別紙 2（P18、19）に記録しましょう。また、問題があった場合にはその内容を記録用紙に書き留めておきましょう。

（1）一般的衛生管理

（計画）

一般的衛生管理のポイント			
①	原材料の受入の確認	いつ	原材料の納入時、その他（ ）
		どのように	外観、におい、包装の状態、表示（期限、保存方法）を確認する
		問題があったとき	返品し、交換する
②	庫内温度の確認（冷蔵庫・冷凍庫）	いつ	始業前・作業中・業務終了後・その他（ ）
		どのように	温度計で庫内温度を確認する（冷蔵：10℃以下、冷凍：-15℃以下）
		問題があったとき	異常の原因を確認、設定温度の再調整／故障の場合修理を依頼
③-1	交差汚染、二次汚染の防止	いつ	始業前・作業中
		どのように	冷蔵庫内の保管のまな板、包丁など洗浄消毒する 生肉等による汚染防止のため、使用時に、まな板を洗浄し、消毒する
		問題があったとき	
③-2	器具等の洗浄・消毒・殺菌	いつ	始業前・使用後・業務終了後・その他（ ）
		どのように	使用の都度、まな板、包丁、ボウル等の器具類を洗浄、消毒する
		問題があったとき	使用時に汚れが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する
③-3	トイレの洗浄・消毒	いつ	始業前・作業中・業務終了後・その他（ ）
		どのように	トイレの洗浄、消毒を行う 特に、便座、水洗レバー、手すり、ドアノブ等は入念に消毒する
		問題があったとき	業務中にトイレが汚れていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する
④-1	従業員の健康管理等	いつ	始業前・作業中・その他（ ）
		どのように	従業員の体調、手の傷の有無、着衣等の確認を行う
		問題があったとき	消化器症状がある場合は調理作業に従事させない 手に傷がある場合には、絆創膏をつけた上から手袋を着用させる 汚れた作業着は交換させる
④-2	手洗いの実施	いつ	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、生肉や生魚などを扱った後、金銭をさわった後、清掃を行った後・その他（ ）
		どのように	衛生的な手洗いを行う
		問題があったとき	作業中に従業員が必要なタイミングで手を洗っていないことを確認した場合には、すぐに手洗いを行わせる



（実施記録）

20xx 年 4 月			一般的衛生管理の実施記録（記載例）								特記事項	確認者
分類	① 原材料の受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫（℃）	③－1 交差汚染・二次汚染の防止	③－2 器具等の洗浄・消毒・殺菌	③－3 トイレの洗浄・消毒	④－1 従事者の健康管理等	④－2 手洗いの実施	日々 チェック				
1日	良 (○)	4. -1/6	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	尾子	4/1朝 小麦粉の包装が1袋破れていたため返品。午後、再納品		

計画を立てた項目が実施記録の分類に当たります。

一般的衛生管理の項目を日々確認して記録しましょう。

- ㊦ できていれば「良」、十分でない場合は「否」に○を付けます。
- ㊩ 日ごとにチェックした人は「日々チェック」欄にサインしましょう。
- ㊪ 否に○をした場合は、その後の対処方法を特記事項にメモしておきましょう。
- ㊫ 実施状況を日々チェックした方とは別の方（店主など）が週に1度程度確認し、「確認者」欄にサインしましょう。

20xx 年 4 月		一般的衛生管理の実施記録（記載例）										
分類	① 原材料 の 受入の 確認	② 庫内温度の確 認 冷蔵庫・冷凍庫 (℃)	③－1 交差汚 染・ 二次汚 染の 防止	③－2 器具等 の 洗浄、 消毒、 殺菌	③－3 トイレの 洗浄・ 消毒	④－1 従事者 の 健康管 理 等	④－2 手洗い の実施	日々 チェッ ク	特記事項	確認 者		
1日	良・否	4, -16	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/1朝 小麦粉の包装が1袋破れていたので返品。午後、再納品。			
2日	良・否	9, -23	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/2昼前、A君がトイレの後に手を洗わず作業に戻ったので、注意し手洗いさせた。			
3日	良・否	15, -23 →再10℃	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/3 11時頃、15℃。20分後OK。いつもより出し入れ頻繁だったか。			
4日	良・否	6, -22	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子				
5日	良・否	8, -16	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/5 調理の時にまな板に汚れが残っていたので再洗浄。A君の洗浄に問題？ 注意			
6日	良・否	9, -21	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/6 13時過ぎ、C君からトイレが汚れているとの連絡があったので、清掃し洗剤で洗浄し、消毒 ノロウイルス処理キットがないので、念のため購入してください。			
7日	良・否	5, -16	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/7 注文済み 太郎	4/7 太郎		

確認時以外に問題が発生した場合は✓印などを付け、特記事項に対処内容を記載しておきましょう。

(2) 重要管理のポイント

(計画)



⑤ 重要管理のポイント			
	分類	メニュー	チェック方法
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	冷たいまま提供
	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 唐揚げ	火の強さや時間、肉汁、見た目で判断する 魚の大きさ、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 火の強さや時間、見た目で判断する 油の温度、揚げる時間、油にいれるチキンの数量、見た目で判断する
第2グループ	（加熱した後、高温保管）	唐揚げ ライス	触感、見た目で判断する
	加熱後冷却し、再加熱するもの	カレー スープ	速やかに冷却、再加熱時には気泡、見た目で判断する
第3グループ	（加熱後、冷却するもの）	ポテトサラダ	速やかに冷却、冷たいまま提供

確認者サイン 食協 太郎

確認した日 ○○○○年 ■■月 △△日

(実施記録)



分類したメニューをグループごとに並べます。

20xx 年 4 月		重要管理の実施記録（記載例）				
分類	非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供）	加熱するもの（冷蔵品を加熱し、熱いまま提供）	（加熱した後、高温保管）	加熱後冷却し、再加熱するもの	（加熱後、冷却するもの）	日々チェック 特記事項
メニュー	刺身、冷奴	ハンバーグ、 焼き魚、 焼き鳥、 唐揚げ	唐揚げ、 ライス	カレー、スープ	ポテトサラダ	

重要管理の実施記録をメニューごとに確認して記録しましょう。

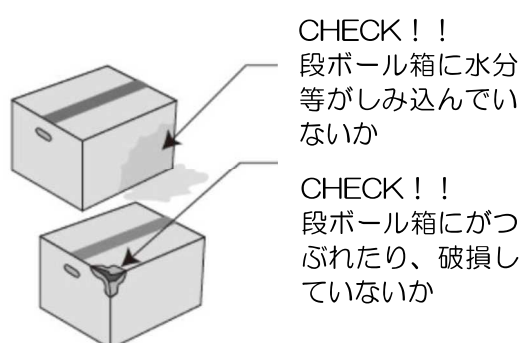
- ㊦ できていれば「良」、十分でない場合は「否」に○を付けます。
- ㊩ 日ごとにチェックした人は「日々チェック」欄にサインしましょう。
- ㊪ 否に○をした場合は、その後の対処方法の特記事項にメモしておきましょう。
- ㊫ 実施状況を日々チェックした方とは別の方（店主など）が週に 1 度程度確認し、「確認者」欄にサインしましょう。

20xx 年		4 月		重要管理の実施記録（記載例）				
分類	非加熱のもの （冷蔵品を冷 たいまま提 供）	加熱するもの （冷蔵品を加 熱し、熱いま ま提供）	（加熱した 後、高温保 管）	加熱後冷却 し、再加熱す るもの	（加熱後、冷 却するもの）	日々 チェック	特記事項	確認 者
メ ニ ュ ー	刺身、冷奴 ア	ハンバーグ、 焼き魚、 焼き鳥、 唐揚げ	唐揚げ、 ライス	カレー、スープ	ポテトサラダ	イ	ウ 4/1 ハンバーグの内部 が赤いとクレームがあっ た。調理したB君に確認し たところ、急いでいたので 確認が十分でなかったと のことであった。B君に加 熱の確認を再教育した。	
1日	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	花子		
2日	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	花子		
3日	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	花子		
4日	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	花子		
5日	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	花子		
6日	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	花子		
7日	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	花子	エ 4/7 太郎	

手順書

1. 原材料の受入の確認

- (1) 原料が到着したら、商品、数量など、注文したものと納品されたものが合っているかどうかを確認します。
- (2) さらに、外観、におい、包装の状態、表示（期限、保存方法）を確認します。
- (3) 可能であれば、冷蔵・冷凍品の温度を確認します。なお、冷蔵・冷凍品は、室温におかれる時間をできるだけ短くします。
- (4) なんらかの問題があったときは、決めた方法に従い、返品するなどしましょう。
- (5) これらを日誌に記録しましょう。



2. 冷蔵・冷凍庫の温度の確認

- (1) 冷蔵庫、冷凍庫の庫内温度の温度計を確認します。温度計がついていない場合には温度計を設置しましょう。外から温度が見えるものが便利です。
- (2) 決めた頻度（例：「始業前」）に従って、温度を測定します。

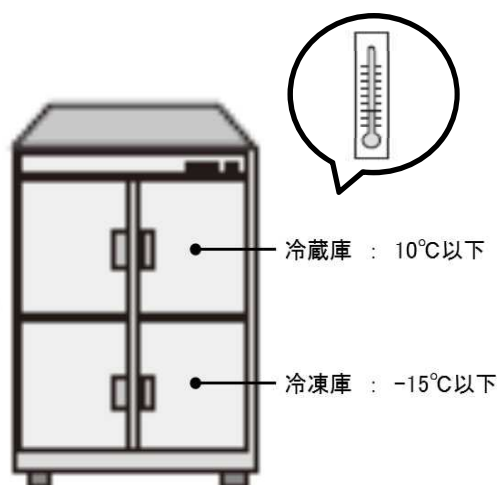
なお、保存している食材の期限表示も定期的に確認し、期限内に使用するようにしましょう。

- (3) なんらかの問題があったときは、決めた方法に従い対応します。

例) 温度異常の原因を確認し、設定温度の再調整、あるいは故障の場合はメーカーに修理を依頼しましょう。

食材の状態に応じて使用しないか又は加熱して提供しましょう。

- (4) これらを日誌に記録しましょう。



3. 交差汚染、二次汚染の防止

- (1) 生肉、生魚介類などの食材はふた付きの容器などに入れ、冷蔵庫の最下段に保管しましょう。冷蔵庫内の食品の種類ごとに決められた場所に保管しましょう。

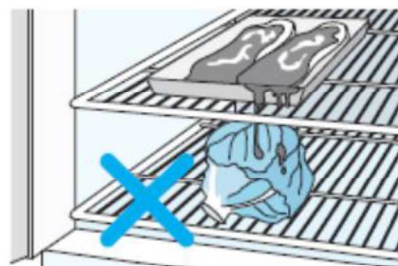
まな板、包丁などの調理器具は、肉や魚などの用途別に分け、それらを扱った都度十分に洗浄・消毒しましょう。

- (2) 決めた頻度（例：作業中）に従って、冷蔵庫内の保管状況や調理器具の使用・洗浄等について確認します。

- (3) なんらかの問題があったときは、決めた方法に従い対応します。

例) 調理器具などを介して食材に生肉等からの汚染の可能性があった場合は、必ず加熱して提供する、または、場合によっては食材として使用しないようにしましょう。まな板や包丁などに汚れが残っている場合には、再度、洗浄、消毒を行いましょう。

- (4) これらを日誌に記録しましょう。



4. 器具等の洗浄・消毒・殺菌

- (1) 器具類については、肉や魚などの用途別に分け、それらを扱った都度、以下の手順で十分洗浄、消毒しましょう。

- (2) 決めた頻度（例：「使用後」）に従って、器具類の洗浄を確認しましょう。

- (3) なんらかの問題があったときは、決めた方法に従い対応します。

例) 使用時に汚れが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒しましょう。

- (4) これらを日誌に記録しましょう。

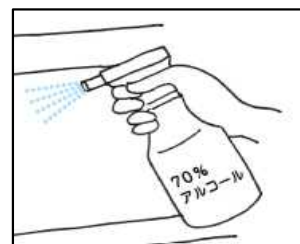
- (5) 洗浄等の手順

① まな板、包丁、へら等

- ア. 水道水で水洗いし、目に見える食品、汚れを取り除きます。
- イ. スポンジタワシに洗剤をつけ、泡立ててよく洗浄します。
- ウ. 水道水でよく洗剤を洗い流します。
- エ. 熱湯、塩素系殺菌剤または 70%アルコールなどにより殺菌します。
- オ. よく乾燥させ、清潔な場所で保管します。

② ふきん、タオル等

- ア. 水道水で水洗いします。
- イ. 洗剤をつけ、泡立ててよく洗浄します。
- ウ. 水道水でよく洗剤を洗い流します。
- エ. 可能であれば、沸騰したお湯で5分以上煮沸殺菌、または、塩素系殺菌剤で殺菌を行います。
- オ. 清潔な場所で乾燥、保管します。



5. トイレの洗浄・消毒

(1) トイレの洗浄、消毒は以下の手順に従って、決めた頻度（例：「始業前」）で実施し、確認しましょう。

(2) なんらかの問題があったときは、決めた方法に従い対応します。

例) 業務中にトイレが汚れていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する。

(3) これらを日誌に記録しましょう。

(4) 洗浄等の手順

① まず、調理を行う時の服とは異なる服、くつ、ゴム手袋を身に着けます。

② 次にトイレ用洗剤、ブラシ、スポンジを用意します。

③ 水洗レバー、ドアノブなど手指が触れる場所を、塩素系殺菌剤で拭き上げます。5～10 分後に水を含ませ軽く絞った布で拭き上げます。

④ 手洗い設備の洗浄を行います。

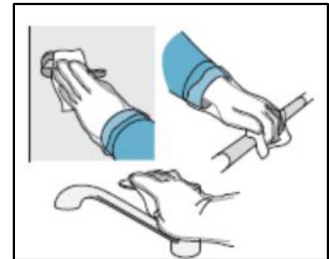
⑤ 便器は、専用洗剤を用いて、ブラシでこすり洗いした後、流水ですすぎます。

⑥ 床面は、専用洗剤用いて、ブラシでこすり洗いした後、流水で洗い流します。

⑦ 水洗レバー、ドアノブなどに触れてしまうなど、消毒済みの個所を汚染ないようにしましょう。汚染の可能性があった場合は、再度殺菌しましょう。

⑧ 使用した用具は洗浄し乾燥・保管します。

⑨ 終了後は、入念に手洗いを行います。



6. 従業員の健康管理・衛生的な作業衣の着用など

(1) 決めた頻度（例：「始業前」または「作業中」）で、以下の方法で確認しましょう。

(2) 従業員に、下痢や嘔吐などの症状がある人がいないか確認します。症状があった方は直接食品を取り扱う業務に従事させてはいけません。帰宅させ、病院を受診するようにしましょう。治るまでは、直接食品を取り扱う業務に従事させないようにしましょう。

(3) 従業員の手指に傷がないか、確認しましょう。ある場合には、耐水性絆創膏をつけた上から手袋を着用させましょう。

また、使い捨て手袋の着用を過信してはいけません。手袋を着用する時も衛生的な手洗いを行いましょう。

(4) 従業員が、食品を取り扱う際に清潔な服を着用しているか確認しましょう。

(5) 従業員が、髪を清潔に保ち、必要な場合は結んでいるか確認しましょう。



(6) 腕時計や指輪などの貴金属は外しているか確認しましょう。

(7) これらを日誌に記録しましょう。

7. 衛生的な手洗いの実施

(1) 以下の手順に従って、決めた頻度（例：「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、生肉や生魚などを扱った後、金銭をさわった後、清掃を行った後」）で、衛生的な手洗いを実施し、確認しましょう。

(2) なんらかの問題があったときは、決めた方法に従い対応します。

例) 作業中に従業員が必要なタイミングで手を洗っていないことを確認した場合には、すぐに手洗いを行わせる。

(3) これらを日誌に記録しましょう。

(4) 手洗いの方法：



一般飲食店における衛生管理計画

一般的衛生管理のポイント		
①	原材料の受入の確認	いつ 原材料の納入時・その他（ ）
		どのように
		問題があったとき
②	庫内温度の確認（冷蔵庫・冷凍庫）	いつ 始業前・作業中・業務終了後・その他（ ）
		どのように
		問題があったとき
③-1	交差汚染、二次汚染の防止	いつ 始業前・作業中・業務終了後・その他（ ）
		どのように
		問題があったとき
③-2	器具等の洗浄・消毒・殺菌	いつ 始業前・使用後・業務終了後・その他（ ）
		どのように
		問題があったとき
③-3	トイレの洗浄・消毒	いつ 始業前・作業中・業務終了後・その他（ ）
		どのように
		問題があったとき
④-1	従業員の健康管理 等	いつ 始業前・作業中・その他（ ）
		どのように
		問題があったとき
④-2	手洗いの実施	いつ 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、生肉や生魚などを扱った後、金銭をさわった後、清掃を行った後 ・その他（ ）
		どのように
		問題があったとき

⑤ 重要管理のポイント		
分類	メニュー	チェック方法
非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供）		
加熱するもの（冷蔵品を加熱し、熱いまま提供）		
（加熱した後、高温保管）		
加熱後冷却し、再加熱するもの		
（加熱後、冷却するもの）		

確認者サイン	確認した日	年	月	日
--------	-------	---	---	---

年 月		一般的衛生管理の実施記録							別紙2	
分類	① 原材料の 受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫（℃）	③-1 交差汚染・ 二次汚染 の防止	③-2 器具等の 洗浄・消毒・ 殺菌	③-3 トイレの 洗浄・消毒	④-1 従事者の 健康管理等	④-2 手洗いの 実施	日々 チェック	特記事項	確認者
1日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
4日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
6日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
8日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
13日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
14日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
16日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

年 月		重要管理の実施記録					別紙2	
分類	非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供）	加熱するもの（冷蔵品を加熱し、熱いまま提供）	（加熱した後、高温保管）	加熱後冷却し、再加熱するもの	（加熱後、冷却するもの）	日々チェック	特記事項	確認者
メニュー								
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
6日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
8日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
13日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
14日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
16日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

HACCP の考え方に基づく衛生管理のための手引書
(小規模な一般飲食店事業者向け) 概要版

平成 29 年●月 初版発行

発 行 公益社団法人日本食品衛生協会

〒150-0001

東京都渋谷区神宮前 2-6-1

本手引書の著作権は公益社団法人日本食品衛生協会に帰属します。

本手引書は、改変や商用利用をする場合を除き、自由にご利用いただけます。

© Japan Food Hygiene Association