

<小規模飲食店向け>

HACCPに沿った衛生管理

～①一般衛生管理計画 作成編～



豊島区池袋保健所
食品衛生グループ

HACCPに沿った衛生管理の義務化

H30.6.13 食品衛生法の改正

- 原則すべての事業者に
「HACCPに沿った衛生管理」を義務化

- 営業届出制度の創設と営業許可制度の見直し
- 食品のリコール情報の行政への報告を義務化 など

R3.6.1

「HACCPに沿った衛生管理」施行

HACCPに沿った衛生管理の義務化

お店でやらないといけないのは . . .

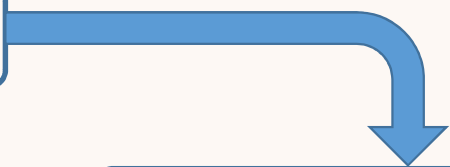
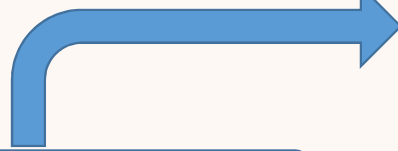
① リスク把握

② 衛生管理計画作成

③ 計画に基づき実施

④ 実施内容を記録

⑤ 記録の振り返りと計画の見直し





衛生管理計画って、
どうやって
作ったらいいの？

記録って
一体何を書くの？

衛生管理計画や記録の作成の仕方を、
「食品衛生管理ファイル」を使って
説明していきます！
一緒に作成してみましよう！！

* すでに自社で作成しているものがあれば、新たに作る必要はありません。

食品衛生管理ファイルとは・・・

(衛生管理計画)

食品衛生管理ファイル

※この食品衛生管理ファイルは、厚生労働省ホームページに掲載されている「小規模な一般飲食事業者向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」の内容に合致しています。

- 1 「衛生管理計画」は、定期的に見直し、最新版を「記録表」と一緒に、使いやすい場所に保管してください。
- 2 保健所から求められた場合は、「衛生管理計画」と「記録表」の両方を提示してください。

当施設では、この食品衛生管理ファイルに従って衛生管理を行います。

= 施設情報 =	
店名	
店舗所在地	
営業者	
食品衛生責任者	



豊島区 池袋保健所

- 1 -

(記録表)

食品衛生管理ファイル

※この食品衛生管理ファイルは、厚生労働省ホームページに掲載されている「小規模な一般飲食事業者向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」の内容に合致しています。

- 1 「記録表」の保存期間は、最後に記入してから1年以上です。「衛生管理計画」と一緒に使いやすい場所に保管してください。
- 2 保健所から求められた場合は、「衛生管理計画」と「記録表」の両方を提示してください。

当施設では、この食品衛生管理ファイルに従って衛生管理を行います。

= 施設情報 =	
店名	
店舗所在地	
営業者	
食品衛生責任者	



豊島区 池袋保健所

① リスクを知る 3ページ

お客様に提供する食品にひそむリスク(危険性)を知って管理方法を考えます。

② 「衛生管理計画」をつくる

一般衛生管理のポイント 4ページ

取扱い全般にわたって必要な、基本となる衛生管理です。

- ① 原材料の受入確認
- ② 冷蔵・冷凍庫内温度の確認
- ③ 交差汚染や二次汚染の防止
- ④ 器具などの洗浄・消毒
- ⑤ トイレの洗浄・消毒
- ⑥ 従事者の健康管理・清潔な作業着の着用
- ⑦ 衛生的な手洗いの実施

重要管理のポイント 6ページ

調理や提供に関して注意すべき衛生管理です。

- ① 食品の加熱の確認
- ② 食品の保管状況の確認

③ 「衛生管理計画」を実行する

問題があった場合は責任者への報告も忘れずに行います。

④ 「記録表」に記録する 別冊「食品衛生管理ファイル(記録表)」

責任者は月に1回以上記録をチェックし、問題があればすみやかに改善します。

⑤ 見直す

① リスクを知る 3ページ

お客様に提供する食品にひそむリスク(危険性)を知って管理方法を考えます。

② 「衛生管理計画」をつくる

一般衛生管理のポイント 4ページ

取扱い全般にわたって必要な、基本となる衛生管理です。

- ① 原材料の受入確認
- ② 冷蔵・冷凍庫内温度の確認
- ③ 交差汚染や二次汚染の防止
- ④ 器具などの洗浄・消毒
- ⑤ トイレの洗浄・消毒
- ⑥ 従事者の健康管理・清潔な作業着の着用
- ⑦ 衛生的な手洗いの実施

重要管理のポイント 6ページ

調理や提供に関して注意すべき衛生管理です。

- ① 食品の加熱の確認
- ② 食品の保管状況の確認

普段行っている作業を**マニュアル化**する

食品衛生管理ファイルとは・・・

(衛生管理計画)

食品衛生管理ファイル

※この食品衛生管理ファイルは、厚生労働省ホームページに掲載されている「小規模な一般飲食店事業者向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」の内容に合致しています。

- 1 「衛生管理計画」は、定期的に内容を見直し、最新版を「記録表」と一緒に、使いやすい場所に保管してください。
- 2 保健所から求められた場合は、「衛生管理計画」と「記録表」の両方を提示してください。

当施設では、この食品衛生管理ファイルに従って衛生管理を行います。

= 施設情報 =	
店名	
店舗所在地	
営業者	
食品衛生責任者	



豊島区 池袋保健所

(記録表)

食品衛生管理ファイル

※この食品衛生管理ファイルは、厚生労働省ホームページに掲載されている「小規模な一般飲食店事業者向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」の内容に合致しています。

- 1 「記録表」の保存期間は、最後に記入してから1年以上です。「衛生管理計画」と一緒に使いやすい場所に保管してください。
- 2 保健所から求められた場合は、「衛生管理計画」と「記録表」の両方を提示してください。

当施設では、この食品衛生管理ファイルに従って衛生管理を行います。

= 施設情報 =	
店名	
店舗所在地	
営業者	
食品衛生責任者	



豊島区 池袋保健所

① リスクを知る 3ページ

お客様に提供する食品にひそむリスク(危険性)を知って管理方法を考えます。

② 「衛生管理計画」をつくる

一般衛生管理のポイント 4ページ

取扱い全般にわたって必要な、基本となる衛生管理です。

- ① 原材料の受入確認
- ② 冷蔵・冷凍庫内温度の確認
- ③ 交差汚染や二次汚染の防止
- ④ 器具などの洗浄・消毒
- ⑤ トイレの洗浄・消毒
- ⑥ 従事者の健康管理・清潔な作業着の着用
- ⑦ 衛生的な手洗いの実施

重要管理のポイント 6ページ

調理や提供に関して注意すべき衛生管理です。

- ① 食品の加熱の確認
- ② 食品の保管状況の確認

③ 「衛生管理計画」を実行する

問題があった場合は責任者への報告も忘れずに行います。

④ 「記録表」に記録する 別冊「食品衛生管理ファイル(記録表)」

責任者は月に1回以上記録をチェックし、問題があればすみやかに改善します。

⑤ 見直す

記録表

年 月分

責任者確認欄

印

	一般衛生管理の点検項目							重要管理の点検項目					記録者名	
	①原材料の受入の確認	②冷蔵庫内の温度の確認	②冷凍庫内の温度の確認	③交差（二次）汚染の防止	④器具などの洗浄・消毒	⑤トイレの洗浄・消毒	⑥従事者の健康管理・清潔な作業着の着用など	⑦衛生的な手洗いの実施	非加熱で提供	加熱後直ちに提供	加熱後、高温保管して提供	加熱後冷却し、再加熱して提供		加熱後冷却して提供
点検の目安	外観、におい、品温、包装の状態など	10℃以下	-15℃以下	用途別使用、冷蔵庫内の区分など	使用した後の器具などの消毒	掃除用手袋等、便座等の消毒	体調、手指の傷 清潔な作業着	トイレ後、調理前、ゴミを触った後など	下記の操作が正しく行われたか					特記事項
記入例	○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×	○	×	○	○	○	
1	()													
2	()													
3	()													
4	()													
5	()													
6	()													

=記入上の注意=

- か×で記入します。
- ×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。

「衛生管理計画 = マニュアル」の作成

(衛生管理計画)

食品衛生管理ファイル

※この食品衛生管理ファイルは、厚生労働省ホームページに掲載されている「小規模な一般飲食事業者向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」の内容に合致しています。

- 1 「衛生管理計画」は、定期的に内容を見直し、最新版を「記録表」と一緒に、使いやすい場所に保管してください。
- 2 保健所から求められた場合は、「衛生管理計画」と「記録表」の両方を提示してください。

当施設では、この食品衛生管理ファイルに従って衛生管理を行います。

= 施設情報 =	
店名	
店舗所在地	
営業者	
食品衛生責任者	



豊島区 池袋保健所

(記録表)

食品衛生管理ファイル

※この食品衛生管理ファイルは、厚生労働省ホームページに掲載されている「小規模な一般飲食事業者向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」の内容に合致しています。

- 1 「記録表」の保存期間は、最後に記入してから1年以上です。「衛生管理計画」と一緒に使いやすい場所に保管してください。
- 2 保健所から求められた場合は、「衛生管理計画」と「記録表」の両方を提示してください。

当施設では、この食品衛生管理ファイルに従って衛生管理を行います。

= 施設情報 =	
店名	
店舗所在地	
営業者	
食品衛生責任者	



豊島区 池袋保健所

「衛生管理計画 = マニュアル」の作成

一般衛生管理のポイント (4ページ)

取扱い全般にわたって必要な、基本となる衛生管理です。

- | | |
|----------------|--------------------------|
| ① 原材料の受入確認 | ⑤ トイレの洗浄・消毒 |
| ② 冷蔵・冷凍庫内温度の確認 | ⑥ 従事者の健康管理・
清潔な作業着の着用 |
| ③ 交差汚染や二次汚染の防止 | ⑦ 衛生的な手洗いの実施 |
| ④ 器具などの洗浄・消毒 | |

重要管理のポイント (6ページ)

調理や提供に関して注意すべき衛生管理です。

- | |
|--------------|
| ① 食品の加熱の確認 |
| ② 食品の保管状況の確認 |

「衛生管理計画 = マニュアル」の作成

一般衛生管理のポイント (4ページ)

取扱い全般にわたって必要な、基本となる衛生管理です。

- | | |
|----------------|--------------------------|
| ① 原材料の受入確認 | ⑤ トイレの洗浄・消毒 |
| ② 冷蔵・冷凍庫内温度の確認 | ⑥ 従事者の健康管理・
清潔な作業着の着用 |
| ③ 交差汚染や二次汚染の防止 | ⑦ 衛生的な手洗いの実施 |
| ④ 器具などの洗浄・消毒 | |

☑いつ行うか

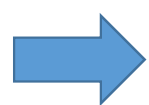
☑どのように行うか

☑問題があったとき
にどうするか

「衛生管理計画＝マニュアル」の作成

① 原材料の受入確認

リスクを知る



包装や保存方法が不適切な原材料は、
有害な微生物が増殖している可能性がある



「衛生管理計画 = マニュアル」の作成

1 一般衛生管理のポイント(取扱い全般にわたって必要な、基本となる衛生管理です。)

管理項目	実施方法		
	いつ行うか	どのように行うか	問題がある場合はどうするか
①原材料の受入確認	<input checked="" type="checkbox"/> 原材料の納入時 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input checked="" type="checkbox"/> 外観、におい、包装の状態、表示(期限、保存方法)、品温などを確認する <input checked="" type="checkbox"/> その他(品温を赤外線温度計で確認)	<input checked="" type="checkbox"/> 返品する <input type="checkbox"/> 廃棄する <input type="checkbox"/> その他()

「いつ」

「どのように」

「問題がある場合はどうするか」

食材の状態を良く確認し、
 冷蔵・冷凍品は**速やかに冷蔵・冷凍庫へ**

「衛生管理計画 = マニュアル」の作成

自分のお店の計画を
立ててみましょう

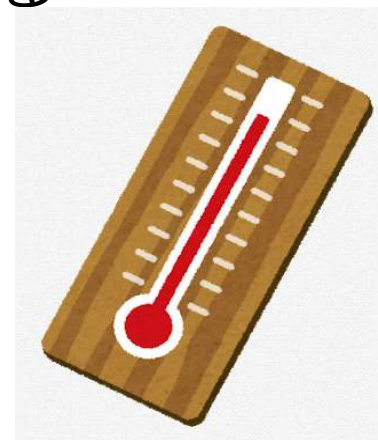


「衛生管理計画＝マニュアル」の作成

② 冷蔵・冷凍庫の温度確認

リスクを知る

→ 適切な温度管理が行われていない食品は、有害な微生物が増殖したり、品質が劣化している可能性がある



「衛生管理計画＝マニュアル」の作成

②冷蔵・冷凍庫内 温度の確認	<input checked="" type="checkbox"/> 始業前 <input checked="" type="checkbox"/> 終業後 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input checked="" type="checkbox"/> 温度計で庫内温度を確認する (冷蔵:10℃以下、冷凍:-15℃以下) <input type="checkbox"/> その他()	<input checked="" type="checkbox"/> 設定温度や原因を確認するなどして、 改善する <input checked="" type="checkbox"/> 故障が疑われる場合は、修理を依頼する <input checked="" type="checkbox"/> 適正な温度を超えていた場合は、食材の 状態を確認する <input type="checkbox"/> その他()
-------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

↑
「いつ」

↑
「どのように」

↑
「問題がある場合
はどうするか」

冷蔵庫内の**食材の詰めすぎに注意!**
異常時は、必ず食材の状態を確認する

「衛生管理計画 = マニュアル」の作成

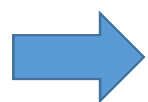
自分のお店の計画を
立ててみましょう



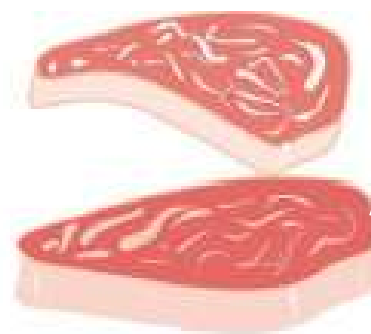
「衛生管理計画＝マニュアル」の作成

③ 交差汚染・二次汚染の防止

リスクを知る



保管や調理の際に、
生肉や鮮魚介類などから他の食品へ
有害な微生物の汚染が広がる可能性がある



「衛生管理計画＝マニュアル」の作成

③交差汚染や 二次汚染の防止	<input checked="" type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input checked="" type="checkbox"/> 器具などの用途別使用を確認する <input checked="" type="checkbox"/> 生肉、生魚などの生鮮食材を扱った場合は、使用の都度、 まな板、包丁、ボウルなどの器具類を洗浄し、消毒する <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵庫内の区分、保管を確認する <input type="checkbox"/> その他()	<input checked="" type="checkbox"/> 器具などの洗浄・消毒を実施する <input checked="" type="checkbox"/> 汚染された食材は、廃棄するか、加熱用 として使用する <input type="checkbox"/> その他()
-------------------	--------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

「いつ」

「どのように」

「問題がある場合
はどうするか」

生野菜等の加熱しない食材を最初に調理したり、まな板・包丁などの調理器具は食材によって使い分ける

肉・魚はしっかり包装し、冷蔵庫の最下段に入れる

「衛生管理計画 = マニュアル」の作成

自分のお店の計画を
立ててみましょう



「衛生管理計画＝マニュアル」の作成

④ 器具などの洗浄・消毒

リスクを知る

➡ 汚れが残っていると、他の食品に
汚れや有害な微生物の汚染が広がる可能性がある



「衛生管理計画 = マニュアル」の作成

④器具などの 洗浄・消毒	<input checked="" type="checkbox"/> 使用前 <input checked="" type="checkbox"/> 使用の都度 <input checked="" type="checkbox"/> 使用后 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input checked="" type="checkbox"/> 使用した器具などは、洗浄・消毒する ※消毒方法は「器具・トイレなどの消毒マニュアル(8ページ)」に従う <input type="checkbox"/> その他()	<input checked="" type="checkbox"/> 汚れや洗剤などが残っていた場合は 再度洗浄、すすぎ・消毒を行う <input type="checkbox"/> その他()
-----------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------

「いつ」

「どのように」

「問題がある場合は
はどうするか」

消毒液は使用の都度正しく希釈する

洗剤は誤使用を避けるため、食品とは分けて保管

*** 食品の空き容器への洗剤の詰め替えはNG!**

「衛生管理計画 = マニュアル」の作成

自分のお店の計画を
立ててみましょう



「衛生管理計画＝マニュアル」の作成

⑤ トイレの洗浄・消毒

リスクを知る



- 有害な微生物に汚染されている可能性が最も高い場所
- トイレを利用した人の手指や衣類を介して食品を汚染する可能性がある



「衛生管理計画＝マニュアル」の作成

⑤トイレの 洗浄・消毒	<input type="checkbox"/> 始業前 <input checked="" type="checkbox"/> 終業後 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input checked="" type="checkbox"/> トイレ掃除用の作業着、手袋などを使用し、洗浄・消毒する <input checked="" type="checkbox"/> 便座、水洗レバー、手すり、ドアノブなどを消毒する ※消毒方法は「器具・トイレなどの消毒マニュアル(8ページ)」に従う <input type="checkbox"/> その他()	<input checked="" type="checkbox"/> トイレが汚れていた場合は、洗剤で 洗浄し、消毒する <input type="checkbox"/> その他()
----------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------

「いつ」

「どのように」

「問題がある場合はどうするか」

水栓レバー・手すり・ドアノブ等の手が触れる部分は消毒する
トイレ使用時・清掃時は、汚染を調理場に持ち込まないように専用の作業着等を着用する

「衛生管理計画 = マニュアル」の作成

自分のお店の計画を
立ててみましょう



「衛生管理計画＝マニュアル」の作成

⑥ 従事者の健康管理・清潔な作業着の着用

リスクを知る



- 体調不良や手指に傷のある状態、または、不衛生な作業着で調理を行うと、保有している有害な微生物で食品を汚染する可能性がある
- 装飾品のはずし忘れは、異物混入や不十分な手洗いの原因になる可能性がある



「衛生管理計画 = マニュアル」の作成

⑥従事者の健康管理・清潔な作業着の着用など	<input checked="" type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input checked="" type="checkbox"/> 従事者の体調(下痢、おう吐、発熱など)を確認する <input checked="" type="checkbox"/> 手の傷の有無を確認する <input checked="" type="checkbox"/> 作業着などを確認する ※「従事者の衛生管理マニュアル(8ページ)」に従う <input type="checkbox"/> その他()	<input checked="" type="checkbox"/> 医療機関で受診し、食品に触れる作業をしない <input checked="" type="checkbox"/> 傷を保護したあとビニール手袋などを装着する <input checked="" type="checkbox"/> 清潔な作業着に交換する <input type="checkbox"/> その他()
-----------------------	--------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

「いつ」

「どのように」

「問題がある場合はどうするか」

自分が食品を汚染する可能性があることを意識し、健康管理に留意する

「衛生管理計画 = マニュアル」の作成

自分のお店の計画を
立ててみましょう



「衛生管理計画＝マニュアル」の作成

⑦ 衛生的な手洗いの実施

リスクを知る

➡ 手には、目に見えない有害な微生物が付着していることがあり、手洗いが不十分だと食品を汚染する可能性がある



<p>⑦衛生的な 手洗いの実施</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> トイレの後 <input checked="" type="checkbox"/> 調理施設に 入る前 <input checked="" type="checkbox"/> 盛りつけの前 <input checked="" type="checkbox"/> 作業内容変更時 <input checked="" type="checkbox"/> 生肉や生魚など を扱った後 <input checked="" type="checkbox"/> 金銭を触った後 <input checked="" type="checkbox"/> 清掃を行った後 <input checked="" type="checkbox"/> その他 (手袋着用前)</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> 専用の手洗い設備で、衛生的な手洗いを実施する ※手洗いは「手洗いマニュアル(8ページ)」に従う <input type="checkbox"/> その他()</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> 手洗いの方法やタイミングが不適切な 場合は十分な手洗いを実施する <input type="checkbox"/> その他()</p>
-------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

↑
「いつ」

↑
「どのように」

↑
「問題がある場合
はどうするか」

指の間や爪なども洗い忘れないよう、**正しい方法・正しいタ
イミングで二度洗い**

手袋の着用前にも必ず手洗い

「衛生管理計画 = マニュアル」の作成

自分のお店の計画を
立ててみましょう



①～⑦のチェックが全部つけば、
「一般衛生管理」のマニュアルの完成！



最後までご覧いただき、ありがとうございました。

衛生管理計画（マニュアル）の作成は、
次の重要管理計画の作成動画に続きます。

ご不明な点は、下記までお気軽にご相談ください。

豊島区池袋保健所 生活衛生課 食品衛生グループ

電話：03-3987-4177

（平日8：30～17：15）

