

<小規模飲食店向け>

HACCPに沿った衛生管理

～②重要管理計画 作成編～



豊島区池袋保健所
食品衛生グループ

「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

「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
- 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

「衛生管理計画 = マニュアル」の作成

☑食品からリスクを取り除くために
特に重要となるポイント

☑メニューを調理方法によって分類

重要管理のポイント (6ページ)

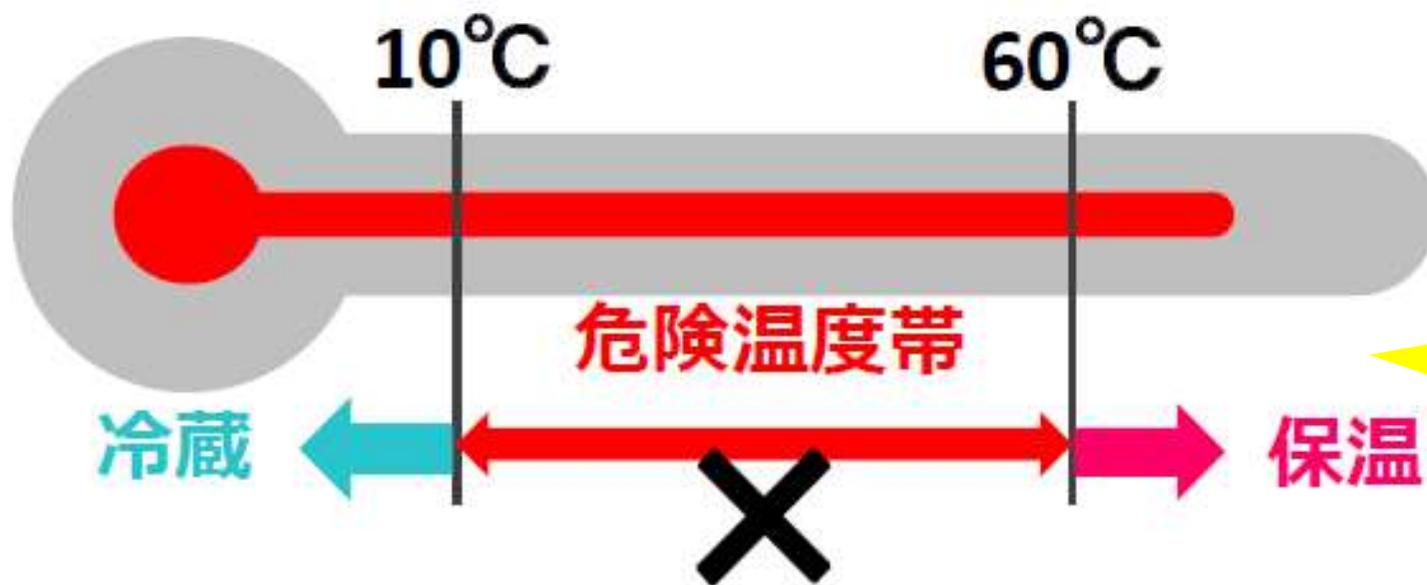
調理や提供に関して注意すべき衛生管理です。

- 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

危険温度帯とは

有害な微生物が増殖しやすい温度帯のこと：**10~60℃**



危険温度帯で
調理食品を長時間
放置しない

「衛生管理計画＝マニュアル」の作成

危険温度帯に着目して、メニューを3つに分類する

第1グループ

冷たいまま提供



第2グループ

熱いまま提供



第3グループ

加熱後冷却して提供
(再加熱するもの含む)



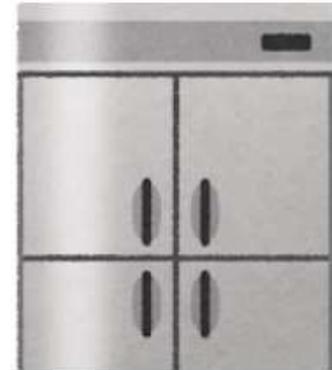
「衛生管理計画＝マニュアル」の作成 ＜第1グループ：冷たいまま提供＞

例) サラダ、刺身、ネギ・ツマ等

リスクを知る

➡ 加熱調理工程がなく、
食品に付着している有害な微生物を殺菌できない

提供時まで**10℃以下で保管し、**
冷蔵庫から出したら速やかに提供する



「衛生管理計画＝マニュアル」の作成 ＜第2グループ：**熱いまま**提供＞

例) とんかつ、ハンバーグ、ご飯等



リスクを知る

➡ 十分な加熱調理により殺菌されないと、
有害な微生物が付着している可能性がある

十分加熱できる火加減や時間を適切に把握する
調理後の食品を汚染することがないように注意する

「衛生管理計画＝マニュアル」の作成 ＜第3グループ：加熱後冷却提供＞ (再加熱するもの含む)

例) カレー、スープ、ソース、おひたし等



リスクを知る

➡ 加熱後、冷却の段階で危険温度帯 (10～60℃) に
長時間放置すると有害な微生物が増殖する可能性がある

速やかに冷却できるよう工夫する

再加熱は、かき混ぜて食品全体を十分に加熱する

おひたし(グループ3)

レモン、大根おろし
(グループ1)

焼き魚(グループ2)

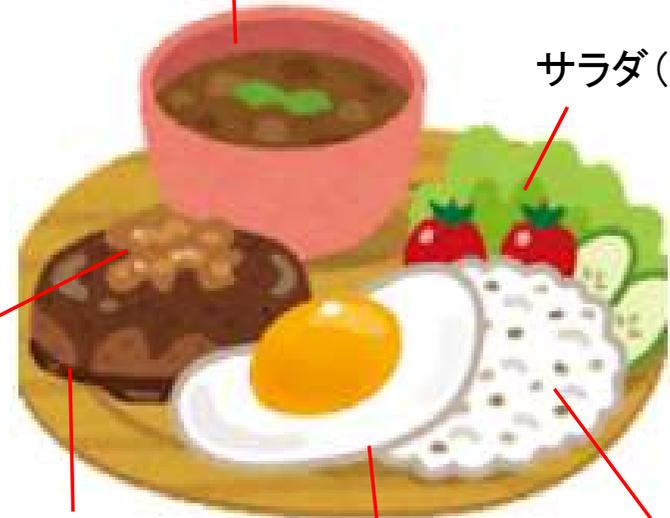


みそ汁(グループ2)

デミグラスソース
(グループ3)

スープ(グループ2)

サラダ(グループ1)



ご飯(グループ2)

冷奴(グループ1)

ねぎ(グループ1)

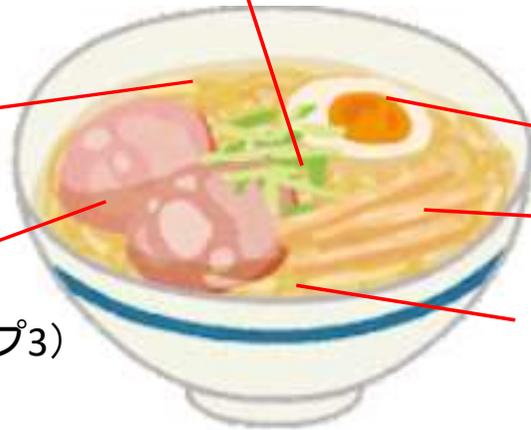
ハンバーグ(グループ2)

ご飯(グループ2)

目玉焼き(グループ2)

ラーメンスープ
(グループ3)

ゆで卵(グループ3)



メンマ(グループ1)

チャーシュー(グループ3)

麺(グループ2)

「衛生管理計画＝マニュアル」の作成

<第1グループ：冷たいまま提供>

例) サラダ、刺身、ネギ・ツマ等

分類	メニュー		管理方法 ※2
	例	代表的なメニュー ※1	
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、すしだね、冷奴、酢の物、 サラダ各種、納豆 他の食品に添えるもの： 大根おろし、ネギ、メンマ、ナルト	<ul style="list-style-type: none"> ・ サラダ ・ 刺身 ・ ネギ ・ 大根のツマ 	<input type="checkbox"/> 野菜は十分に洗浄する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫で保存する <input type="checkbox"/> 冷たいまま提供する <input type="checkbox"/> その他()

グループ分けした
メニューを
それぞれの
グループに記入！

「衛生管理計画＝マニュアル」の作成

<第1グループ：冷たいまま提供>

例) サラダ、刺身、ネギ・ツマ等

分類	メニュー		管理方法 ※2
	例	代表的なメニュー ※1	
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、すしだね、冷奴、酢の物 サラダ各種、納豆 他の食品に添えるもの: 大根おろし、ネギ、メンマ		<input checked="" type="checkbox"/> 野菜は十分に洗浄する <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵庫で保管する <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵庫から出したらすぐに提供する <input checked="" type="checkbox"/> 仕入れ品は表示の保存方法に従って保存する <input checked="" type="checkbox"/> 盛りつけ前に手洗いを十分に行う <input checked="" type="checkbox"/> 盛りつけなどは素手で触らないようにする <input checked="" type="checkbox"/> その他(盛りつけ時は、手洗いしてから手袋を着用する)

第1グループの
管理方法について、
当てはまる箇所に
チェック!

「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

<第2グループ：熱いまま提供>

例) とんかつ、ハンバーグ、ご飯等

第2グループ	加熱後直ちに提供するもの	<p>肉料理: ステーキ、焼き鳥、しょうが焼</p> <p>ひき肉料理: ハンバーグ、餃子、シュウマイ、ロールキャベツ</p>	<p>●加熱が十分に行われたことの確認方法</p> <p><input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する</p> <p><input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する</p> <p><input type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する</p> <p><input type="checkbox"/> その他()</p>
	加熱した後、高温保管して提供するもの	<p>揚げ物: 唐揚げ、てんぷら、フライ各種(とんかつ、メンチカツ、エビフライ、カキフライ、コロッケ)</p> <p>焼き物: 焼き魚</p> <p>炒め物: レバニラ炒め、野菜炒め、モヤシ炒め</p> <p>蒸し物: 茶碗蒸し</p>	<p>●加熱が十分に行われたことの確認方法</p> <p><input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する</p> <p><input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する</p> <p><input type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する</p> <p><input type="checkbox"/> その他()</p> <p>●保温状態の確認方法</p> <p><input type="checkbox"/> 保温状態を温蔵庫の温度で判断する</p> <p><input type="checkbox"/> 見た目(湯気など)で判断する</p> <p><input type="checkbox"/> その他()</p>

「衛生管理計画＝マニュアル」の作成

<第2グループ：熱いまま提供>

例) とんかつ、ハンバーグ、ご飯等

第2グループ	加熱後直ちに提供するもの	<p>肉料理: ステーキ、焼き鳥、しょうが焼</p> <p>ひき肉料理: ハンバーグ、餃子、シュウマイ、ロールキャベツ</p>	<p>●加熱が十分に行われたことの確認方法</p> <p><input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する</p> <p><input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する</p> <p><input type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する</p> <p><input type="checkbox"/> その他()</p>
	加熱した後、高温保管して提供するもの	<p>揚げ物: 唐揚げ、てんぷら、フライ各種(とんかつ、メンチカツ、エビフライ、カキフライ、コロッケ)</p> <p>焼き物: 焼き魚</p> <p>炒め物: レバニラ炒め、野菜炒め、モヤシ炒め</p> <p>蒸し物: 茶碗蒸し</p>	<p>●加熱が十分に行われたことの確認方法</p> <p><input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する</p> <p><input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する</p> <p><input type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する</p> <p><input type="checkbox"/> その他()</p> <p>●保温状態の確認方法</p> <p><input type="checkbox"/> 保温状態を冷蔵庫の温度で判断する</p> <p><input type="checkbox"/> 見た目(湯気など)で判断する</p> <p><input type="checkbox"/> その他()</p>

「衛生管理計画＝マニュアル」の作成

<第2グループ：熱いまま提供>

例) とんかつ、ハンバーグ、ご飯等

第2グループ	加熱後直ちに提供するもの	<p>肉料理: ステーキ、焼き鳥、しょうが焼</p> <p>ひき肉料理: ハンバーグ、餃子、シュウマイ、ロールキャベツ</p>	<ul style="list-style-type: none"> とんかつ ハンバーグ ラーメンの麺 目玉焼き 	<p>グループ分けしたメニューをそれぞれのグループに記入!</p>
	加熱した後、高温保管して提供するもの	<p>揚げ物: 唐揚げ、てんぷら、フライ各種(とんかつ、メンチカツ、エビフライ、カキフライ、コロッケ)</p> <p>焼き物: 焼き魚</p> <p>炒め物: レバニラ炒め、野菜炒め、モヤシ炒め</p> <p>蒸し物: 茶碗蒸し</p>	<ul style="list-style-type: none"> ご飯 みそ汁 茶碗蒸し 	

「衛生管理計画＝マニュアル」の作成

<第2グループ：熱いまま提供>

例) とんかつ、ハンバーグ、ご飯等

第2グループ	加熱後直ちに提供するもの	<p>肉料理: ステーキ、焼き鳥、しょうが焼</p> <p>ひき肉料理: ハンバーグ、餃子、シュウマイ、ロールキャベツ</p>	<ul style="list-style-type: none"> とんかつ ハンバーグ ラーメンの麺 目玉焼き 	<p>●加熱が十分に行われたことの確認方法</p> <p><input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する</p> <p><input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する</p> <p><input type="checkbox"/> 見た目(外觀、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する</p> <p><input type="checkbox"/> その他()</p>
	加熱した後、高温保管して提供するもの	<p>揚げ物: 唐揚げ、てんぷら、フライ各種(とんかつ、メンチカツ、エビフライ、カキフライ、コロッケ)</p> <p>焼き物: 焼き魚</p> <p>炒め物: レバニラ炒め、野菜炒め、モヤシ炒め</p> <p>蒸し物: 茶碗蒸し</p>	<ul style="list-style-type: none"> ご飯 みそ汁 茶碗蒸し 	<p>●加熱が十分に行われたことの確認方法</p> <p><input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する</p> <p><input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する</p> <p><input type="checkbox"/> 見た目(外觀、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する</p> <p><input type="checkbox"/> その他()</p>

グループ分けしたメニューをそれぞれのグループに記入!

「衛生管理計画＝マニュアル」の作成

＜第2グループ(熱いまま提供)の管理方法の例＞

例) とんかつ、ハンバーグ、ご飯等

第2グループ	加熱後直ちに提供するもの	肉料理: ステーキ、焼き鳥、しょうが焼 ひき肉料理: ハンバーグ、餃子、シュウマイ、ロールキャベツ	<ul style="list-style-type: none"> ●加熱が十分に行われたことの確認方法 <input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する <input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する <input checked="" type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する <input checked="" type="checkbox"/> その他(とんかつは切り口の断面を確認する)
	加熱した後、高温保管して提供するもの	揚げ物: 唐揚げ、てんぷら、フライ各種(とんかつ、メンチカツ、エビフライ、カキフライ、コロッケ) 焼き物: 焼き魚 炒め物: レバニラ炒め、野菜炒め、モヤシ炒め 蒸し物: 茶碗蒸し	<ul style="list-style-type: none"> ●加熱が十分に行われたことの確認方法 <input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する <input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する <input checked="" type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する <input type="checkbox"/> その他() ●保温状態の確認方法 <input type="checkbox"/> 保温状態を冷蔵庫の温度で判断する <input checked="" type="checkbox"/> 見た目(湯気など)で判断する <input type="checkbox"/> その他()

第2グループの
管理方法について、
当てはまる箇所に
チェック!

「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

＜第3グループ：加熱後冷却→再加熱して提供＞

例) カレー、スープ、ソース等

第	加熱後冷却し、 <u>再加熱して</u> 提供するもの	カレー、シチュー、スープ類、ソース、たれ	<ul style="list-style-type: none">・ カレー・ ラーメンのスープ・ デミグラスソース	<p>●加熱及び再加熱が十分に行われたことの確認方法</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/>中心温<input type="checkbox"/>火の<input type="checkbox"/>見 <p>グループ分けしたメニューをそれぞれのグループに記入！</p> <p>●す <input type="checkbox"/>冷蔵 <input type="checkbox"/>冷蔵 確認する <input type="checkbox"/>その他()</p>
---	-----------------------------	----------------------	---	---

「衛生管理計画＝マニュアル」の作成

＜第3グループ：加熱後冷却→再加熱して提供＞

例) カレー、スープ、ソース等

加熱後冷却し、再加熱して提供するもの	カレー、シチュー、スープ類、 たれ	<p>第3グループの 管理方法について、 当てはまる箇所に チェック！</p>	<ul style="list-style-type: none">●加熱及び再加熱が十分に行われたこと の確認方法<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/>中心温度計で確認する<input type="checkbox"/>火の強さと時間で判断する<input checked="" type="checkbox"/>見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する<input checked="" type="checkbox"/>その他(再加熱時はよくかき混ぜる)●保冷の確認方法<ul style="list-style-type: none"><input checked="" type="checkbox"/>すぐに冷却し、提供時の再加熱まで冷蔵庫で保管する<input checked="" type="checkbox"/>冷蔵庫の温度が10℃以下であることを確認する<input checked="" type="checkbox"/>その他(保冷する際は小分けにして、速やかに冷却する)
--------------------	----------------------	---	--

「衛生管理計画＝マニュアル」の作成

<第3グループ：加熱後冷却提供>

例) チャーシュー、ゆで卵、おひたし等

第3グループ	<p>加熱後冷却して提供するもの</p>	<p>チャーシュー(焼豚) ポテトサラダ※ ゆで卵、おひたし、ゴマ和え すしだね(加熱したもの)</p> <p>※「ポテトサラダ」のように非加熱食材が含まれている場合は「非加熱のもの」と同様の衛生管理が必要です。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・チャーシュー (自家製) ・ゆで卵 ・おひたし 	<p>●加熱が十分に行われたことの確認方法</p> <p><input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する</p> <p><input type="checkbox"/> 火の強さと加熱時間</p> <p><input type="checkbox"/> 見た目(色、臭い、汁の量)</p> <p><input type="checkbox"/> その他()</p> <p>●盛り付け</p> <p><input type="checkbox"/> 盛りつけ</p> <p><input type="checkbox"/> 盛りつけ</p> <p><input type="checkbox"/> その他()</p>
--------	----------------------	---	--	---

グループ分けしたメニューをそれぞれのグループに記入！

「衛生管理計画＝マニュアル」の作成

<第3グループ：加熱後冷却提供>

例) チャーシュー、ゆで卵、おひたし等

第3グループ	加熱後冷却して提供するもの	チャーシュー(焼豚) ポテトサラダ※ ゆで卵、おひたし、ゴマ和え すしだね(加熱したもの) ※「ポテトサラダ」のように非加熱食材が含まれている「非加熱のもの」と同様の衛生が必要です。	<p>●加熱が十分に行われたことの確認方法</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する<input checked="" type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する<input checked="" type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する<input type="checkbox"/> その他() <p>●冷却の確認方法</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> 冷蔵庫で保管する<input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵庫から出したらずすぐに提供する<input type="checkbox"/> 冷蔵庫の温度が10℃以下であることを確認する<input type="checkbox"/> その他() <p>●盛りつけ</p> <ul style="list-style-type: none"><input checked="" type="checkbox"/> 盛りつけ前に手洗いを十分に行う<input checked="" type="checkbox"/> 盛りつけなどは素手で触らないようにする<input type="checkbox"/> その他()
--------	---------------	---	--

第3グループの
管理方法について、
当てはまる箇所に
チェック!

「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

＜問題があった場合の対応方法＞

第3グループ	加熱後冷却し、再加熱して提供するもの	カレー、シチュー、スープ類、ソース、たれ	<ul style="list-style-type: none"> ●加熱及び再加熱が十分に行われたことの確認方法 <input type="checkbox"/>中心温度計で確認する <input type="checkbox"/>火の強さと時間で判断する <input type="checkbox"/>見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する <input type="checkbox"/>その他() ●保冷の確認方法 <input type="checkbox"/>すぐに冷却し、提供時の再加熱まで冷蔵庫で保管する <input type="checkbox"/>冷蔵庫の温度が10℃以下であることを確認する <input type="checkbox"/>その他()
	加熱後冷却して提供するもの	チャーシュー(焼豚) ポテトサラダ※ ゆで卵、おひたし、ゴマ和え すしだね(加熱したもの) ※「ポテトサラダ」のように非加熱食材が含まれている場合は「非加熱のもの」と同様の衛生管理が必要です。	<ul style="list-style-type: none"> ●加熱が十分に行われたことの確認方法 <input type="checkbox"/>中心温度計で確認する <input type="checkbox"/>火の強さと時間で判断する <input type="checkbox"/>見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する <input type="checkbox"/>その他() ●冷却の確認方法 <input type="checkbox"/>冷蔵庫で保管する <input type="checkbox"/>冷蔵庫から出したらすぐに提供する <input type="checkbox"/>冷蔵庫の温度が10℃以下であることを確認する <input type="checkbox"/>その他() ●盛りつけ <input type="checkbox"/>盛りつけ前に手洗いを十分に行う <input type="checkbox"/>盛りつけなどは素手で触らないようにする <input type="checkbox"/>その他()

問題があった場合の対応方法

廃棄する
 再加熱する
 第1グループの場合は加熱用に使う
 その他()

「衛生管理計画＝マニュアル」の作成

＜問題があった場合の対応方法＞

～対応例～

- カレーを室温で放置してしまったので、廃棄した。
- ハンバーグが生焼けだったので、再加熱した。
- ポテトサラダ用玉ねぎをお肉に触れた手で触ってしまったので、味噌汁の具材として加熱用にした。



問題があった場合の対応方法

廃棄する 再加熱する 第1グループの場合は加熱用に使う その他()

代表的なメニューを分類して管理方法を確認
できれば、「**重要管理計画**」の完成！



これで、全ての
「**衛生管理計画 = マニュアル**」
のできあがり！



最後までご覧いただき、ありがとうございました。

マニュアルが出来たら、次は記録の作成です。

続いて記録作成の動画もご覧下さい。

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)

