

ハサップ
HACCPの考え方を取り入れた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)

平成31年2月改訂



公益社団法人日本食品衛生協会

I. はじめに

公益社団法人日本食品衛生協会では「HACCP の考え方を取り入れた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）」を作成しました。

HACCP の考え方を取り入れた衛生管理とは、食中毒予防の三原則を基本に、今取り組んでいる衛生管理とメニューに応じた注意点をあらかじめ衛生管理計画として明確にし、実施し、記録する、この一連の作業のことです。従って、これまでとは全く異なる対応ではありません。計画や記録により、衛生管理を「見える化」することです。

これにより、今まで以上に、食中毒の予防のための衛生管理に取り組むことができ、消費者の皆様方にも自信をもって対応ができるようになると思います。

さあ、衛生管理の「見える化」をやってみましょう。

公益社団法人日本食品衛生協会

Ⅱ. 小規模な一般飲食店における衛生管理

1. 実施すること

この衛生管理は小規模な一般飲食店（従業員数が数名程度）事業者を対象とした HACCP の考え方を取り入れた衛生管理です。

- (1) 衛生管理計画の策定
- (2) 計画に基づく実施
- (3) 確認・記録

※ 詳細は 12 ページ以降を参考にしてください。

(1) 衛生管理計画の策定

一般飲食店事業者における衛生管理計画は次の2つから構成されます。

➤ 一般的衛生管理のポイント（どの食品についても行うべき共通事項）

次の項目ごとに対応を記載していきましょう。

- | | |
|------------------|--------------------------|
| ① 原材料の受入の確認 | ③-3 トイレの洗浄・消毒 |
| ② 冷蔵・冷凍庫の温度の確認 | ④-1 従業員の健康管理・衛生的作業着の着用など |
| ③-1 交差汚染・二次汚染の防止 | ④-2 衛生的な手洗いの実施 |
| ③-2 器具等の洗浄・消毒・殺菌 | |

➤ 重要管理のポイント（食品の調理方法にあわせて行うべき事項）

次のグループにメニューを分類し、それぞれのチェック方法を決めましょう。

第1 グループ：非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供）

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）、
（加熱した後、高温保管を含む）

第3 グループ：加熱後冷却し再加熱するもの、または、加熱後冷却するもの

■様 式

別紙1 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)		

作成者サイン	作成した日	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 従業員の 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			

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 従業員の 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
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

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			

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
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			