

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

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

4. 記録しましょう

衛生管理計画ができれば、これに基づき実施し、チェックしましょう。
衛生管理を実施する手順は、後述の手順書(P47～)を参考にしてください。
チェックは記録様式(P40～41、42～43)に記載しましょう。

●【なぜ記録が必要なのか？】

ここが
ポイント



- 1) 衛生管理のポイントを明確にし、実施することで、食中毒発生の未然防止になります。
- 2) さらに、万が一、問題が発生した場合、衛生管理を適切に行っていたことの証拠書類となります。
- 3) 記録を実施することで、衛生管理を適正に実施していることが確認でき、顧客や保健所に対して、自分の店の衛生管理について適正に行っていることを、自信を持って説明できます。
- 4) 記録を実施することで、業務の改善点が見えてきます。これにより業務の見直しを図り、効率化につながるなどの効果が生まれます。

次のページからを参考に

様式 別紙2の「一般的衛生管理の実施記録」(P40～41)、

「重要管理の実施記録」(P42～43)に

記載していきましょう

(1) 配達された食材のチェック (P40)

「1 (1) ①原材料の受入」で確認したことを記録しましょう。原材料に輸送中のダメージがないか、決められた保存温度で保管されているかなどを確認します。確認した人のサインも「日々チェック」欄に記録しておきましょう。

確認の結果が問題なかった場合は「良」に○印を記載しましょう。

問題があった場合は「否」に○印を記載し、その内容や対処したことを記載しましょう。原材料の受入がなかった場合は斜線を記載してください。(以下同じ。)

分類	① 原材料の 受入の確認	日々 チェック	特記事項
1日	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	花子	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
4日	<input checked="" type="radio"/> 良 否	花子	
○日	良・ 否		

(2) 冷蔵庫・冷凍庫のチェック (P40)

「1 (1) ②冷蔵・冷凍庫の温度の確認」で確認した温度を記録しましょう。

冷蔵・冷凍庫が正しく機能し、冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は-15℃以下になっていることを確認します。確認した人のサインも記録しておきましょう。

分類	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫 (℃)	日々 チェック	特記事項
3日	15、 -23 →再10℃	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	6、 -22	花子	

(3) 交差汚染・二次汚染の防止のチェック (P40)

「1 (1) 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」で計画したことを実施し、その結果を記録しましょう。確認した人のサインも記録しておきましょう。

分類	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	日々 チェック	特記事項
5日	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	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
7日	良 否	良 否	良 否	花子	ノロウイルス処理キットがないので、急のため購入してください。 4/7 注文済み 太郎

(4) 従業員の健康管理などのチェック (P40)

「1 (1) ④-1 従業員の健康管理・衛生的作業着の着用など、④-2 衛生的な手洗いの実施」で計画したことを実施し、その結果を記録しましょう。確認した人のサインも記録しておきましょう。

分類	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
2日	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
10日	良 否	良 否	花子	4/10 朝、A君が体調が悪そうだった。聞いたら下痢なので、帰宅させた。

(5) 料理のチェック (P42)

メニューのチェックで確認したことを記録しましょう。確認した人のサインも記録しておきましょう。

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）
1日	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否
2日	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否

日々 チェック	特記事項
花子	4/1 ハンバーグの内部が赤いとクリームがあった。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君に加熱の徹底と確認を再教育した。
花子	

(6) クレーンや衛生上、気がついたこと (P40、P42)

その日にあったクレームや衛生上、気がついたことを記録しておきましょう。

また、対応をした場合は、その内容もメモしておきましょう。

特記事項
4/11 昼、客がコップを破損。周囲の客、料理に影響ないことを確認。客のいないときにC君とテーブル、床を清掃。 A君復帰。食中毒ではなかった模様。今日の手洗い良好。この調子

(7) 確認者 (P40、P42)

可能であれば、日々のチェックを行った方と別の方（店主など）が、週に1度、確認を行い、必要であれば特記事項に記入し、サインを「確認者」欄に記載しておきましょう。「一般的衛生管理の実施記録」と「重要管理の実施記録」の両方に記載しましょう。

特記事項	確認者
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(洗剤で洗淨し、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。 4/7 注文済み 太郎	4/7 太郎

5. 記録を保管しましょう

これらの一連の記録は、1年間程度は保管しておきましょう。

保健所の食品衛生監視員から提示を求められた場合は、速やかに対応しましょう。

Ⅲ. その他

1. 保健所への報告

消費者からの健康被害（特に、医師の診断により食中毒の疑いがあると診断されたもの）および食品衛生法に違反する食品等に関する情報については、保健所などへ速やかに連絡しましょう。

消費者などから、異味・異臭の発生、異物の混入その他の苦情であって、健康被害につながるおそれが否定できないものを受けた場合は、保健所などへ速やかに報告しましょう。

その他、必要な緊急連絡先もあらかじめ記載しておきましょう。

様式 別紙3の「連絡先一覧」(P46)に記載していきましょう

2. 振り返り

定期的（1か月など）な記録の確認などを行い、クレームや衛生上、気がついたことなど、同じような問題が発生している場合には、同一の原因が考えられますので対応を検討しましょう。

別紙1 一般飲食店における衛生管理計画（記載例）

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 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	いつ 始業前 ・ 作業中 ・業務終了後・その他（ ）
		どのように 冷蔵庫内の保管の状態を確認する まな板、包丁などの器具は、用途別に使い分け、扱った都度、十分に洗浄し、消毒する
		問題があったとき 生肉等による汚染があった場合は加熱して提供又は使用しない 使用時に、まな板や包丁などに汚れが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する
③-2	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し、消毒する
		問題があったとき 使用時に汚れや洗剤などが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄、または、すすぎを行い、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

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)	刺身、冷奴	冷蔵庫より取り出したらずぐに提供する
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
	唐揚げ	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
(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
(加熱後、冷却するもの)	ポテトサラダ	速やかに冷却、冷蔵庫より取り出したらずぐに提供する

作成者サイン 食協 太郎	作成した日 〇〇〇〇 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			

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・ <input checked="" type="radio"/> 否	4、-16	<input checked="" type="radio"/> 良 否	<input checked="" type="radio"/> 良 否	<input checked="" type="radio"/> 良 否	<input checked="" type="radio"/> 良 否	<input checked="" type="radio"/> 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	4/7 太郎
2日	<input checked="" type="radio"/> 良 否	9、-23	<input checked="" type="radio"/> 良 否	<input checked="" type="radio"/> 良 否	<input checked="" type="radio"/> 良 否	<input checked="" type="radio"/> 良 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 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	<input checked="" type="radio"/> 良 否	15、-23 →再10℃	<input checked="" type="radio"/> 良 否	<input checked="" type="radio"/> 良 否	<input checked="" type="radio"/> 良 否	<input checked="" type="radio"/> 良 否	<input checked="" type="radio"/> 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	<input checked="" type="radio"/> 良・否	6、-22	<input checked="" type="radio"/> 良 否	<input checked="" type="radio"/> 良 否	<input checked="" type="radio"/> 良 否	<input checked="" type="radio"/> 良 否	<input checked="" type="radio"/> 良 否	花子		
5日	<input checked="" type="radio"/> 良 否	8、-16	<input checked="" type="radio"/> 良 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	<input checked="" type="radio"/> 良 否	<input checked="" type="radio"/> 良 否	<input checked="" type="radio"/> 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	<input checked="" type="radio"/> 良 否	9、-21	<input checked="" type="radio"/> 良 否	<input checked="" type="radio"/> 良 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	<input checked="" type="radio"/> 良 否	<input checked="" type="radio"/> 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	<input checked="" type="radio"/> 良 否	5、-16	<input checked="" type="radio"/> 良 否	<input checked="" type="radio"/> 良 否	<input checked="" type="radio"/> 良 否	<input checked="" type="radio"/> 良 否	<input checked="" type="radio"/> 良 否	花子	4/7 注文済み 太郎	
8日	<input checked="" type="radio"/> 良 否	9、-23	<input checked="" type="radio"/> 良 否	<input checked="" type="radio"/> 良 否	<input checked="" type="radio"/> 良 否	<input checked="" type="radio"/> 良 否	<input checked="" type="radio"/> 良 否	花子		
9日	<input checked="" type="radio"/> 良 否	8、-16	<input checked="" type="radio"/> 良 否	<input checked="" type="radio"/> 良 否	<input checked="" type="radio"/> 良 否	<input checked="" type="radio"/> 良 否	<input checked="" type="radio"/> 良 否	C次郎	4/9 花子さん一日不在、代理	
10日	<input checked="" type="radio"/> 良 否	6、-18	<input checked="" type="radio"/> 良 否	<input checked="" type="radio"/> 良 否	<input checked="" type="radio"/> 良 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	<input checked="" type="radio"/> 良 否	花子	4/10 朝、A君が体調が悪そうだった。聞いたら下痢なので、帰宅させた。	
11日	<input checked="" type="radio"/> 良 否	7、-15	<input checked="" type="radio"/> 良 否	<input checked="" type="radio"/> 良 否	<input checked="" type="radio"/> 良 否	<input checked="" type="radio"/> 良 否	<input checked="" type="radio"/> 良 否	花子	4/11 昼、客がコップを破損。周囲の客、料理に影響ないことを確認。客のいないときにC君とテーブル、床を清掃。	
12日	<input checked="" type="radio"/> 良 否	8、-16	<input checked="" type="radio"/> 良 否	<input checked="" type="radio"/> 良 否	<input checked="" type="radio"/> 良 否	<input checked="" type="radio"/> 良 否	<input checked="" type="radio"/> 良 否	花子	A君復帰。食中毒ではなかった模様。今日の手洗い良好。この調子	
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			

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	ハンバーグ、焼き魚、焼き鳥、唐揚げ	唐揚げ	カレー、スープ	ポテトサラダ			
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	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君に加熱の徹底と確認を再教育した。	4/7 太郎
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		
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			