

年

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. ファイルの保存期間は最後に記入してから1年以上です。
2. 保健所から求められた場合は、このファイル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	

大阪市

食品衛生管理ファイルの使い方

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
- ⑦ 清潔な作業着の着用
- ⑧ 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。

⑤ 見直す

④ 「記録表」に記録する 8~35ページ

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。

食品を提供する上でのリスク(主な危害要因と管理条件)の例

食材や食材の取扱工程には、食中毒につながる「危害要因(ハザード)」が含まれています。そのため、食材や食材の取扱工程を「重要管理項目」として意識し、確実な衛生管理を行います。

(食材)食品群等	主な危害要因(ハザード)	危害要因管理方法と管理条件
食肉類全般	病原大腸菌、サルモネラ、カンピロバクター	75℃1分間(中心部)以上加熱
鶏 卵	サルモネラ	70℃1分間(中心部)以上加熱
魚介類全般	腸炎ビブリオ	60℃10分間(中心部)以上加熱
二枚貝	ノロウイルス	85~90℃90秒間(中心部)以上加熱
加熱調理食品	ウエルシュ菌	長時間置く場合は冷蔵し、直前にしっかり加熱
生食用魚介類	アニサキス	-20℃以下24時間以上冷凍
	腸炎ビブリオ	10℃以下で保存(4℃以下が望ましい)
要冷蔵品	あらゆる微生物	10℃以下で保存
要冷凍品	あらゆる微生物	-15℃以下(または製品の表示に従って)で保存
要高温保管食品	あらゆる微生物	65℃以上で保存
手 指	あらゆる微生物	手洗い、消毒の徹底
調理器具		洗浄、消毒の徹底

※法令に基づく基準などを参考に作成

危険温度帯について

- 細菌は10℃から60℃の温度帯に置かれると増殖しやすくなります。
- 食品をこの温度帯に置くと危険です。
- 冷やす場合は、この温度帯を短時間で通過させます。