

HACCPを知ろう！

～小規模な飲食店等事業者の方へ～

(実践編)



いつもあなたのそばで頑張ります

「食の安全 まもり隊」

〒 大阪市健康局

〔スライド9〕

本資料は、小規模な飲食店等の事業者を対象とした「HACCPに沿った衛生管理」を実施するための実践資料となっています。

「HACCPに沿った衛生管理」をこれから導入する小規模な飲食店等の事業者の方は是非参考にしてください。

前回のおさらい

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」は、次の1から3の方法により、実施することとなります。

- 1 衛生管理計画の作成
- 2 実施と記録
- 3 計画の検証（見直し）

1から3は各業界団体が作成した手引書を用いて行うこととなります。



〔スライド10〕

このスライドは、前回（導入編）のおさらいとなります。

小規模な飲食店等の事業者は、「HACCPに沿った衛生管理」を、「HACCPに基づく衛生管理」を弾力的に運用した「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」により行うこととされており、この方法は、1から3の方法により、衛生管理を行うことができることを導入編で説明しました。また、1から3は各業界団体が作成した手引書を用いて行うこととなります。

まずは、厚生労働省のホームページから「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）」をダウンロードしてください。

※本内容は、小規模な飲食店等の事業者の方を対象としています。

《掲載されている手引書の一例》

- ・小規模な一般飲食店
- ・菓子製造業
- ・食肉販売業
- ・食品添加物製造（50人未満）
- ・豆腐類製造事業者向け
- ・納豆製造
- ・漬物製造 など

ダウンロードはこちらから

厚生労働省 公式ホームページ
「食品等事業者団体が作成した業種別手引書」

厚生労働省 HACCP 手引書

検索



大規模事業者向けの「HACCPに基づく衛生管理のための手引書」も掲載されていますので、ご参照ください。

〔スライド 1 1〕

食品関係団体が作成した「手引書」は、厚生労働省のホームページに掲載されており、無料でダウンロードできます。

まずは、厚生労働省のホームページから、小規模な飲食店等の事業者の方を対象とした、「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）」をダウンロードしましょう。（既に手引書をお持ちの方は、お手元にご用意ください。）

なお、ダウンロードできない場合は、大阪市保健所各生活衛生監視事務所でも配布しておりますので、お気軽にお問い合わせください。

【2】衛生管理計画の作成

手引書 3 ページをご参照ください

HACCPに沿った衛生管理（小規模事業者向け）

1

・衛生管理計画の作成

手引書に沿って 衛生管理の計画を作しましょう

◆どの食品についても行うべき管理のポイント

「一般的衛生管理」についてのルールを決める

◆メニューにあわせて行う管理のポイント

お店で出しているメニューを3つのグループに分けて食中毒を引き起こさないためのルールを決める

一般的衛生管理とは、従事者の手洗いや健康状態の管理など、施設全般に渡り行う衛生管理のことです。HACCPを行ううえで、一般的衛生管理は基礎となります。



〔スライド12〕

【1】衛生管理計画：一般的衛生管理編

今回は衛生管理計画の作成について紹介します。

手引書 3 ページをご覧ください。

衛生管理計画は、一般的衛生管理と重要管理ポイントの2つから構成されます。一般的衛生管理では、どの食品に対しても行うべき施設全体に関わる衛生管理のことを、重要管理ポイントは、取り扱うメニュー毎に行う衛生管理のことを指しており、それぞれについて、衛生管理計画を作成する必要があります。

このセッションでは一般的衛生管理について説明をします。

手引書 4 ページをご参照ください

1

・衛生管理計画の作成

HACCPに沿った衛生管理
(小規模事業者向け)

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・
		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・
		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

ポイント① 押さえておくべき管理項目

・原材料の受入の確認

・冷蔵・冷凍庫内温度の確認

・交差汚染・二次汚染の防止

・器具等の洗浄・消毒・殺菌

・トイレの洗浄・消毒

・従業員の健康管理など

・手洗いの実施



〔スライド13〕

一般的衛生管理について、皆さんにやっていただくことは、4 ページにある一般的衛生管理のポイントとして押さえておくべき7つの管理項目をご自身のお店にあてはめて記入していただくことから始まります。

手引書 4 ページをご参照ください

1

・衛生管理計画の作成

HACCPに沿った衛生管理
(小規模事業者向け)

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
②	庫内確認 (冷蔵庫・冷凍庫) いつ 問題があったとき
③-1	交差汚染・二次汚染の防止 いつ どのように 問題があったとき

ポイント① 押さえておくべき管理項目

- ・原材料の受入の確認
- ・冷蔵・冷凍庫内温度の確認
- ・交差汚染・二次汚染の防止
- ・器具等の洗浄・消毒・殺菌
- ・トイレの洗浄・消毒
- ・従業員の健康管理など
- ・手洗いの実施

ポイント② なぜ必要かを理解しよう

「いつ」・「どのように」
誰が実施しても画一的な衛生管理が実施できるように、各項目の実施方法を決めておく

「問題があったとき」
異常な事態が発生した場合の対処方法をあらかじめ決めておく



手引書13～19ページをご参照ください。

〔スライド14〕
次の5ページは記載例となります。
それぞれの管理項目について、
いつ、どのようにしているか、問題があった時どのように対応するのか、
これらについて日頃実施している内容に基づいて記載してください。

特に何もやっていないという方は、これを機会に例を参考にしながら方法を決めましょう。

手引書 4 ページをご参照ください

1 衛生管理計画の作成		HACCPに沿った衛生管理 (小規模事業者向け)	
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	食材の見ため、におい、包装状態、消費期限、保存方法を確認
		問題が あったとき	返品、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（昼休憩後）
		どのように	庫内温度が冷蔵：10℃以下、冷凍-15℃以下になっているか確認
		問題が あったとき	異常の原因を確認し、故障していたらすぐに修理を依頼 など
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	まな板・包丁など調理器具を食材ごとに使い分ける など
		問題が あったとき	食材を加熱用にする。調理器具は速やかに洗浄・消毒する など

〔スライド15〕

5 ページの記載例にならって、作成してみました。

- 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交差汚染・二次汚染の防止

何れにおいても、日頃皆さんが習慣的に行っている方法があるはずです。

また、問題があったときの対応についても、返品、交換、修理依頼など対応の仕方がきまっているはずです。

具体的に記載することによりスタッフ全員が同じ衛生管理を行えます。具体的に記載していきましょう。

1 衛生管理計画の作成

HACCPに沿った衛生管理
(小規模事業者向け)

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 (冷蔵庫などは週に1回)
		どのように ・まな板、包丁、ボウル、菜箸などの器具類は使用の都度洗浄し、 閉店後に、アルコールや次亜塩素酸ナトリウムで消毒する ・冷凍・冷蔵庫、戸棚を清掃し、適宜消毒する
		問題が あったとき 汚れ、洗い残しがあった場合はその都度洗浄し、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 (2時間ごと)
		どのように 調理用エプロンを外し、トイレを清掃し、特に便座・水栓レバー・ ドアノブを次亜塩素酸ナトリウムで消毒する
		問題が あったとき 汚れていることが分かった時は、その都度 掃除して消毒する。 特に嘔吐痕や下痢痕があった時は入念に消毒する

〔スライド16〕

続きまして、③－2 器具等の
洗浄・消毒・殺菌、③－3 ト
イレの洗浄・消毒についても、
記載例を参考に作成していま
しょう。

トイレの洗浄・消毒の際に嘔
吐痕があった場合は、ノロウイ
ルスによる汚染の恐れがあるの
で、消毒を徹底するようにしま
しょう。

1 • 衛生管理計画の作成

④-1	従業員の健康管理等	いつ	始業前・作業中・その他(従業員がシフトに入る都度)
		どのように	従業員の体調(発熱、嘔吐、下痢などがないか)、手指の傷の有無など
		問題があったとき	体調不良を確認 → 帰宅 または 調理作業を担当させない 手指の傷 → 絆創膏つけて手袋を着用
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	アクセサリや時計類を外して、石鹸で手洗いする
		問題があったとき	従業員が必要なタイミングで手を洗っていなかった時 すぐに手を洗わせる

〔スライド17〕

続いて、④－1 従業員の健康管理等、④－2 手洗いの実施についても作成していきましょう。

特に従業員の健康管理や手洗いは、食中毒予防の観点から非常に重要なチェック項目となります。もし、確認をしていなかったのであれば、これを機会にチェックする体制を整えましょう。

HACCPに沿った衛生管理 (小規模事業者向け)

1 衛生管理計画の作成

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
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）
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、拭いた後、十分に洗浄し、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	使用の前後、まな板、包丁、ボウル等の器具類を洗浄し、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、水洗便器、手すり、ドアノブ等は入浴に消毒する



管理計画、というと難しそうですが
普段皆さんが行っている衛生対策を
マニュアル化して、「見える化」させ
ただけなんです。

そうやな。改めて「目に見える」形にしたら、
今までちゃんと出来ていたことや
逆に足りてなかったことに気づけたわ。

店長！うちの店ってゴキブリ
対策とかもしっかりやってる
じゃないですか。
せっかくやから、それも
マニュアルに入れましょう！



〔スライド18〕

これで、一般的衛生管理について
の計画が作成できました。
意外に簡単に作成できたのではない
でしょうか？

この作業を行うことによって、皆さん
が普段行っている衛生対策をマ
ニュアル化させ、見える化することが
できます。

見える化をさせ、形にしてみるこ
とによって、今までできていなかったこ
とや、足りていなかったことに気づく
ことができます。

その部分を少しずつでも見直し、
補強していくことによって、よりよい
衛生管理が行えるようになっていき
ます。

また、自分以外の人に従事する場
合でもマニュアルに沿って同じ衛生
管理が行えることもメリットと言えま
す。

12



• 衛生管理計画の作成

HACCPに沿った衛生管理

(小規模事業者向け)

施設によっては、様式に挙げた項目の他にも実施している管理項目があるかと思いますが。それらの内容も追加して、ぜひより良い衛生管理を行ってください。

そ族・昆虫対策	いつ	毎月10日
	どのように	駆除作業を実施(株式会社●●に委託)
	問題があったとき	ねずみや昆虫を見つけたら、すぐに駆除する。 繁殖場所や侵入経路を確認し、必要な対策をとる。
ゴミの取扱い	いつ	業務終了後
	どのように	ゴミが漏れないように袋を二重にして、ゴミ捨て場に廃棄する。ゴミ箱も水洗いする。
	問題があったとき	ゴミが散らかっていたらすぐに掃除する。



〔スライド19〕
手引書の衛生管理計画は、基本的な衛生管理の内容を網羅したうえで作成されたものです。
手引書の内容を基本としつつ、皆さんのお店で既にやっておられる内容があれば加えて、お店独自の衛生管理計画としていきましょう。

例えば、ねずみやゴキブリなどの昆虫対策やゴミの取扱いなどです。是非、追加してみてください。

一般的衛生管理のセッションは以上となります。

汚染源となりうる 食材・食品群	想定できる危害要因の例 (リスク)	管理方法の例
食肉類	カンピロバクター属菌、サルモネラ属菌 腸管出血性大腸菌	・ 中心部を75℃ 1分以上加熱 ※ ノロウイルスは中心部を85～90℃ 90秒以上加熱
乳・乳製品	リステリア、Q熱リケッチア	
鶏卵	サルモネラ属菌	・ 真水でよく洗う ・ 4℃以下で冷蔵保存 ・ (寄生虫の場合)-20℃以下、24時間以上の冷凍処理
魚介類	腸炎ビブリオ、ノロウイルス(二枚貝) アニサキスなどの寄生虫	
生食用鮮魚介類	腸炎ビブリオ、アニサキスなど寄生虫	・ 加熱後すぐに冷蔵保管し、提供直前に十分加熱
加熱調理した食品	ウエルシュ菌、セレウス菌	
加熱調理し、その後高温保管する食品	あらゆる微生物 → ・ 65℃以上で保管	・ 使用前に十分に洗浄し、次亜塩素酸ナトリウム消毒
生野菜	赤痢菌、エルシニア・エンテロコリチカ	
あらゆる食品	異物(刃やガラス片など)	・ 提供前の目視確認

〔スライド20〕

【1】衛生管理計画：重要管理ポイント編

続きまして、重要管理ポイントのセッションとなります。

重要管理ポイントを考える前に、食品で想定される危害要因（リスク）の例と、それに対する管理方法をみてみましょう。

お店で取り扱う食品には、様々なリスクがつきまといます。特にガラス片が混入していたり、食中毒が起こっては大変なこととなります。

これらのリスクは、表にある方法（加熱、冷蔵冷凍保存、塩素系薬剤による消毒、目視確認）、による衛生管理を行うことで防ぐことができます。

すなわち、重要管理ポイントとは、特に重大なリスクを排除するために必要な管理方法のことを言います。

1

・衛生管理計画の作成

HACCPに沿った衛生管理
(小規模事業者向け)

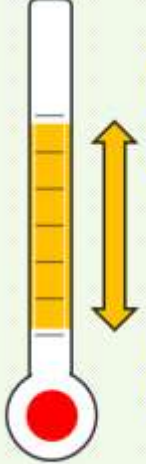
冷凍・冷蔵・加熱・保温・冷却など、食材は調理の過程で様々な温度帯を行き来します。

その中には、食中毒菌が特に増殖しやすい温度帯があり
これを**危険温度帯（10℃～60℃）**といいます。

この危険温度帯にあたる品温で食品が長く留まるほど
食品中の細菌が増殖し、食中毒のリスクが高くなるのです。

調理中の食品がこの危険温度帯に留まる時間を
短くするように、素早く冷却するなど対策が必要です。

手引書21、22ページをご参照ください。



〔スライド2 1〕

食中毒を例として考えてみましょう。
重要管理ポイントの衛生管理計画を作成する前に、食中毒菌がどのような温度帯で増殖して、リスクが大きくなるのかを考えてみましょう。

食品は、冷凍・冷蔵・加熱・保温・冷却など、調理の過程において様々な温度帯を行き来しています。

その中には食中毒菌が特に増殖しやすい温度帯があり、これを危険温度帯といいます。

危険温度帯では、食中毒菌が増殖しやすく、食中毒のリスクが高くなります。

このため、この危険温度帯の通過時間をいかに少なくするかがポイントとなります。

言い換えると、危険温度帯に留まる時間が短くなるように、すばやく冷却するなどの対応を行えば、食中毒（細菌性の食中毒菌の増殖）を抑えることができるというわけです。

手引書 2 1、2 2 ページをご参照ください

HACCPに沿った衛生管理
(小規模事業者向け)

1 •衛生管理計画の作成

第1グループ 非加熱（加熱せずに提供する）メニュー
(メニュー例) サラダ、刺身、カルパッチョ、冷奴 など

第2グループ 加熱し、熱い状態で提供するメニュー
(メニュー例) 唐揚げ、焼き魚、炒め物、揚げ物、ステーキ など

第3グループ 加熱後、冷却し提供前に再加熱するメニュー
加熱後、冷却してそのまま提供するメニュー
(メニュー例) カレー、スープ、ポテトサラダ など

食中毒と温度変化の関連性について、次のページで詳しくご説明します。

手引書21、22ページをご参照ください。



〔スライド 2 2〕

重要管理ポイントの衛生管理計画を作成するうえで必要となるのは、グループ分けです。

加熱するものとしいないものでは食中毒等を予防するうえでの考え方が違うからです。

衛生管理計画においては、以下の3つにグループわけすることになります。

- ①加熱を要さない食品グループが第1グループ
- ②加熱をして熱い状態で提供する食品グループが第2グループ
- ③加熱後に冷却し提供前に再加熱する食品グループ（加熱後に冷却してそのまま提供するグループ）が第3グループ

まずはお店で取り扱っているメニューをグループ毎に分類してみましょう。

手引書 2 3 ページをご参照ください

HACCPに沿った衛生管理
(小規模事業者向け)

1 衛生管理計画の作成

実際にお店のメニューをグループ別に分類してみましょう。

手引書 23 ページをご参照ください。

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)	・冷奴 ・大根おろし ・自家製野菜スムージー など	・調理する直前まで冷蔵庫で保管する。 ・十分に洗浄し、素早く調理する。 ・仕込んでから提供まで時間があるものは、 提供するまで冷蔵庫の中で保管しておく。

分類の意味と必要な対策がわかっていると、それぞれにどんな食中毒リスクが潜んでいるか、見えてきますね。

これを機に、お店のメニューを見直してみようか。



〔スライド 2 3〕

第 1 グループとして、非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供）があります。

例えば、冷奴や大根おろし、自家製野菜スムージーなどです。

これらは加熱工程がないため、チェック項目として、提供直前まで冷蔵庫で保管したり、洗浄後素早く調理したりすることが予防のポイントとなります。

お店で行っている内容を記載してみましょう。

手引書 24、25 ページをご参照ください

HACCPに沿った衛生管理
(小規模事業者向け)

1 衛生管理計画の作成

実際にお店のメニューをグループ別に分類してみましょう。

手引書 24～25 ページをご参照ください。

分類	メニュー	チェック方法
加熱するもの (冷蔵品を加熱し、熱いまま提供)	・唐揚げ ・ハンバーグ など	・●度の油で▲分間揚げて 焼き色がついていることを確認。
(加熱した後、高温保管)	・フランクフルト ・ライス など	・●度で▲分間加熱して触感を確認。

提供する前に1つ1つの中心温度を測るのが理想ですが、お店によっては実現が困難なところもあると思います。そこで加熱具合の指標になる食品の「見た目」や「触感」、加熱する時の「火力」や「加熱時間」などを活用しましょう。

そうか。食品全部の中心温度を測らなくても、中心まで火が通る食材の大きさと厚さ、火の強さと加熱時間を決めたらええんか

これなら誰でも実践しやすいですね！



〔スライド 24〕

次に第2グループとして、以下の2つがあります。

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

これらを続けて分類していきましょう。

唐揚げやハンバーグなどは、何℃で何分揚げ（焼い）たらしっかり中心部まで加熱できるなど、お店での取り決めがあると思います。また、経験的にここまでの焼き色がついたら大丈夫などを決めている場合もあると思います。

これまでと同様にお店で行っている内容を記載してみましょう。

普段実施していることなので、当たり前のことと思うかもしれませんが、これを書きだす作業が、衛生管理の「見える化」につながり、衛生管理を向上させる第一歩となります。

HACCPに沿った衛生管理
(小規模事業者向け)

1 衛生管理計画の作成

あれ？1つの指標だけでは加熱具合をちゃんと確認できないんですか？

加熱具合の指標
食品の「見た目」や「触感」、
加熱する時の「火力」や「加熱時間」

具体例を見てみましょう。
この2つのハンバーグ、一見どちらもよく焼けているように見えますね。

でも実際に中を見てみると
下は中心部まで加熱できていません。
食肉にはO157 などの病原大腸菌や
カンピロバクター属菌が潜んでおり
加熱不十分の状態で食べるのは
とても危険です。

・肉汁が赤い
・火が通りきっていない

出典：内閣府 食品安全委員会「これだけは知っておきたい調理法」

〔スライド25〕

どこまでをチェック項目としたらいいのか迷う場合があります。

例えば、スライドにあるように、食品の見た目や触感で管理をしている場合であっても実際は中心部まで十分加熱されていない場合があります。

これらに加えて、加熱する時の火力や加熱時間なども併せて管理することで「しっかりと加熱」が行えます。

このような場合は、指標を複数設定して記載するようにしましょう。

手引書 26 ページをご参照ください

1

・衛生管理計画の作成

HACCPに沿った衛生管理
(小規模事業者向け)

実際にお店のメニューをグループ別に分類してみましょう。

手引書 26 ページを
ご参照ください。

分類	メニュー	チェック方法
加熱後冷却し、再加熱するもの	・カレー ・作り置き のそうざい など	・沸騰するまで加熱した後、バットに小分けする。●分間冷まし、あら熱を取ったらすぐに冷蔵庫に入れて保管する。 ・沸騰するまで再加熱して提供する。
(加熱後、冷却するもの)	・ポテトサラダ ・煮凝り ・テリーヌ など	・沸騰するまで加熱した後、バットに小分けする。●分間冷まし、あら熱を取ったらすぐに冷蔵庫に入れて保管する。 ・冷蔵庫から取り出したらず提供する。

定食用のカレーは大量に作り置きするし、テイクアウトもあるので気を付けないと。

大量調理する食品で起きやすいウエルシュ菌食中毒を起こさんために、温度管理は気をつけなあかん。



〔スライド 26〕

グループの 3 つ目は、以下の 2 つです。

- ・加熱後冷却し、再加熱するもの
- ・加熱後冷却するもの

加熱した食材を冷却する場合は、危険温度帯（10～60℃）を通過します。このため、食中毒菌の増殖を抑制するため危険温度帯を通過する時間を最小限に抑える必要があります。

カレーのように一度で大量に調理する食品では、十分に加熱した後の冷却は難しいかもしれません。

このような場合は、バットなど小さな容器に小分けしたりして、速やかに冷却しましょう。

この点についても、普段お店で意識して行っている衛生管理の方法があると思いますので書きだしてみましょう。
また、特に意識している点がなかったなどの場合は、これを機会に方法を考え、チェック項目として盛り込むようにしましょう。

手引書 27 ページをご参照ください

1

・衛生管理計画の作成

HACCPに沿った衛生管理
(小規模事業者向け)

メニューによっては、加熱をしない第1グループの食品と加熱後に冷却してそのまま提供する第3グループの食品を組み合わせるなど、異なるグループの食品を組み合わせるメニューがあると思いますが、「お店で決めたチェック方法に沿って、食品を管理する。」という点は変わりません。

かつカレー

食品ごとに分解して、グループ分けすると…

ライス・カツ
: 第2グループ

カレー
: 第3グループ

ライスは炊飯してから保温したものを使用するし、カツは加熱してすぐ提供するので「第2グループ」うちのお店ではカレーを前日に作り置きして提供前に加熱するので「第3グループ」ですね！

複数のグループの食品を組み合わせたメニューでも、分けて考えれば第1～第3グループに分類することができます。
あとは各グループの特徴を考慮したチェック方法を踏まえて、調理しましょう。

〔スライド 27〕

グループ分けについて、説明してきましたが、

異なるグループの食品を組み合わせるメニューの場合は、どうすればいいのか、と迷うかもしれません。

カツカレーを例にとると、ライスとカツは第2グループ、カレーは第3グループになります。このように分解して考えると何れかのグループに分類できます。

【2】実施と記録

2

・計画に沿って実施と記録

HACCPに沿った衛生管理
(小規模事業者向け)

作成した衛生管理計画に沿って実施し、記録します。

手引書 29～33ページを
ご参照ください。

◆なぜ記録が必要なのか

…実施結果を記録することで、衛生管理の実施状況が明らかになります。
「記録」はお店が実施している衛生管理内容を裏付ける証拠です。
また、定期的に見返し、業務の中で改善すべき点を探しましょう。

《記録のポイント》

- ・計画どおりにできたか、その実施結果を正確に記録してください。
- ・問題があった時、実施が不十分だった時は、内容と対処法をきちんと書いておきましょう。
- ・実施記録は最低1年間は保管しておきましょう

よし！1日の中でいつ記録するか
タイミングを決めておいて
記録を習慣付けましょう！



〔スライド28〕

【2】実施と記録

実施と記録は、毎日実施しなければなりません。

「記録」はお店が実施している衛生管理内容を裏付ける証拠です。

衛生管理計画を定め、計画に基づく衛生管理を実施していたとしても、記録がなければ、HACCPに沿った衛生管理は行っていなかったもの、とみなされてしまいます。

実施するだけでなく、スタッフ全員で記録の習慣付けをして、毎日決まったタイミングで正確に記録するようにしましょう。

手引書 30～33 ページをご参照ください

2

・計画に沿って実施と記録

HACCPに沿った衛生管理
(小規模事業者向け)

年 9 月

一般的衛生管理の実施記録

手引書 30～33 ページを
ご参照ください。

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
1日	良・否	3℃、-22℃	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	淀川	2日、此花さんが間違えてお肉用のまな板でサラダ用の野菜を調理してしまった。 →提供前に気づいたので、野菜は加熱用にまわした。 まな板と包丁はすぐに洗って消毒した。
2日	良・否	5℃、-20℃	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	鶴見	
3日	良・否	3℃、-22℃	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	平野	4日、22時頃にトイレを確認したら、嘔吐の痕があった。掃除をして、次亜塩素酸ナトリウムで便座やドアノブを消毒しました。
4日	良・否	4℃、-24℃	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	淀川	

店の営業者として、定期的に記録を見直しとこ！
起こった問題点と対処方法、再確認した方がいい衛生知識は
従業員と共有しとかなあかな。



〔スライド 29〕
手引書 30～33 ページをご参照ください。

衛生管理計画（一般的衛生管理）について実施した内容の記録を、管理項目毎に、毎日記録していきましょう。

各管理項目毎で計画通りに実施できたのなら良に○を、実施できなかったのなら否に○をつけ、否に○をつけた場合は、特記事項にできなかった理由と措置を記載しましょう。

手引書 4 4、4 5 ページをご参照ください

2

・計画に沿って実施と記録

HACCPに沿った衛生管理
(小規模事業者向け)

20●▲年 9 月

重要管理の実施記録

手引書 44、45 ページを
ご参照ください。

日付	非加熱のもの（冷 蔵品を用いたまま提供）	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
	枝豆 サラダ	焼鳥 唐揚げ	ライス 豚汁	カレー	煮卵 ソース		
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	平野	1日、13時頃「唐揚げが半生だった。」とお客様から言われた。 揚げ物担当（北さん）に確認 →加熱時間と温度に問題なし。 仕込み担当（旭さん）に確認 →「唐揚げ用の鶏肉をいつもより大きめにカットしてしまった。」 肉が大きかったから火のとおりが甘かった。 仕込み、加熱について皆で再確認した。
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		

〔スライド 3 0〕

重要管理の実施記録についても、一般的衛生管理の実施記録とやり方は同じです。

衛生管理計画（重要管理項目）の計画内容に基づき実施した記録を、グループ毎で毎日記録していきましょう。

各グループ毎で計画通りに実施できたのなら良に○を、実施できなかったのなら否に○をつけ、否に○をつけた場合は、特記事項にできなかった理由と措置を記載しましょう。

手引書 3 4 ページをご参照ください

HACCPに沿った衛生管理
(小規模事業者向け)

2 ・計画に沿って実施と記録

作成した衛生管理計画に沿って実施し、記録します。

《記録のポイント》

- ・ 計画どおりにできたか、その実施結果を正確に記録してください。
- ・ 問題があった時、実施が不十分だった時は、内容と対処法をきちんと書いておきましょう。
- ・ 実施記録は **最低1年間は保管**しておきましょう

施設調査時など、保健所の食品衛生監視員が衛生管理計画や記録の提示を求めることがありますので、お店で保管してください。

手引書 34ページをご参照ください。

毎日しっかり記録をとれてますね。対処方法もバッチリです！

保健所職員



〔スライド 3 1〕

衛生管理計画に基づいた実施記録は、最低1年間（小規模な飲食店等の事業者の場合）は保管しておきましょう。

その他の業種の方は、業種毎に応じた期間（手引書に記載されているならその保管期間、手引書に記載がない場合は、その業種で保管すべき合理的（製造販売後、流通する製品の賞味期限以上等）な期間。）保管するようにしましょう。

【3】検証（見直し）

手引書 3 4 ページをご参照ください

HACCPに沿った衛生管理（小規模事業者向け）

3

・検証（見直し）

手引書 34 ページを
ご参照ください。

つけた記録は週に 1 度など、定期的に見直しましょう！

もし同様な問題が繰り返し起こっているなら、それは衛生管理方法を見直せば発生を防ぐことができるかもしれません。

検証（見直し）を繰り返すことで、自分のお店に最適化された衛生管理が出来上がっていきます。



〔スライド 3 2〕

最後は、検証です。

計画を作成し、計画に基づき記録をしていくうちに、不足点がみつかったり、やりにくいなと違和感を感じたりすることがでできます。また、メニューの変更があったりすることもあるかと思います。

衛生管理計画は、作成して終わりではありません。

衛生管理を行ううえでの第一歩と考え、定期的に改善して計画や記録の方法も見直し、最適化をしていきましょう。

★資料のご案内★

各食品等事業者団体が作成した手引書の他、
大阪市では衛生管理の計画と記録ができる様式
（「**食品衛生管理ファイル**」）をご用意して
いますので、ぜひご活用ください。



《入手方法》

- ・ホームページでダウンロード(無料)
各業種の手引書 → 厚生労働省
食品衛生管理ファイル → 大阪市
- ・大阪市保健所生活衛生監視事務所で配布

◀ ダウンロードは大阪市ホームページ
「HACCPに沿った衛生管理の制度化について」から！

食品衛生管理ファイル

このファイルは、食品衛生管理の計画と記録を行うためのものです。
1. ファイルの各ページは、順次記入してください。
2. 印刷物から切り取り、このファイルに貼付してください。

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	
店番	
業種	
所在地	

大阪市

〔スライド33〕

ここまで、手引書を元に説明をさせていただきました。

大阪市では衛生管理計画と記録ができる様式「食品衛生管理ファイル」を用意しています。

衛生管理計画の作成、実施と記録は、このファイル1冊で簡潔に行っていただくこともできますので、是非ご活用ください。

➤ HACCPについてのQ&A

よくある質問

保健所は衛生管理計画や実施記録を確認するの？



営業許可の更新時や施設調査などの機会に
お店の衛生管理計画の内容や実施状況を確認し、
必要に応じて指導や助言を行います。



作成した衛生管理計画や実施記録は、すぐ提示
できるようにお店で保管しておいてください。

出典：厚生労働省「HACCPに沿った衛生管理の制度化に関するQ&A」

〔スライド3 4〕

HACCPに沿った衛生管理について、説明してきました。これからは作成した衛生管理計画に基づいて実施と記録を行っていくことになります。

HACCPに沿った衛生管理において、よくある質問を掲載しておきます。

➤ HACCPについてのQ&A

〔スライド35〕

よくある質問

保健所は衛生管理計画や実施記録の内容に不備があった場合、ペナルティはある？



事業者が衛生管理計画等を作成しない場合、内容に不備がある場合、または作成しても遵守していない場合はまず行政指導が行われます。

行政指導に従わず、人の健康を損なうおそれがある食品等を製造等した場合には、改善が認められるまでの間、営業の禁停止などの行政処分が行われることがあります。



出典：厚生労働省「HACCPに沿った衛生管理の制度化に関するQ&A」

➤ HACCPについてのQ&A

〔スライド36〕

よくある質問

「HACCPに沿った衛生管理」を実施していることを保健所から認証や承認してもらわないといけないの？



「HACCPに沿った衛生管理」は、事業者が主体となって実施する衛生管理です。

実施について、保健所等による認証や承認の取得は必要ありません。

なお、衛生管理計画は営業許可の基準(要件)には含まれません。



出典：厚生労働省「HACCPに沿った衛生管理の制度化に関するQ&A」

➤ HACCPについてのQ&A

〔スライド37〕

よくある質問

一般衛生管理について、手引書に記載されている内容だけを実施していれば大丈夫？



手引書に掲載されている衛生管理計画は、厚生労働省令に規定された基準のうちで、特に優先度が高いものです。

その他の事項は実施しなくてもいい、というわけではありませんが、小規模事業者は、まず手引書に記載されている内容をしっかり実践するところから始めてください。



出典：厚生労働省「HACCPに沿った衛生管理の制度化に関するQ&A」

➤ HACCPについてのQ&A

よくある質問

同じお店で食肉製品とそうざい等複数のカテゴリーの食品を製造する場合は、どのように計画すればいい？



例に挙げられた食肉製品とそうざいの場合、製造方法や手法が異なるので、それぞれ衛生管理計画が作成されることが想定されます。

ただし、一般衛生管理や原料、製造方法などで共通性が高いものについては、同じ衛生管理計画で対応してもらっても構いません。



出典：厚生労働省「HACCPに沿った衛生管理の制度化に関するQ&A」

〔スライド38〕

大阪市保健所の連絡先

名称	電話番号	所在地	担当区域
北部生活衛生監視事務所	06-6313-9518	北区岸町2-1-27（北区役所2階）	北区・都島区・淀川区・東淀川区・旭区
西部生活衛生監視事務所	06-6576-9240	港区市岡1-15-25（港区役所4階）	福島区・此花区・西区・港区 大正区・西淀川区
東部生活衛生監視事務所	06-6267-9888	中央区久太郎町1-2-27 （中央区役所3階）	中央区・天王寺区・浪速区・東成区 生野区・城東区・鶴見区
南東部生活衛生監視事務所	06-6647-0723	阿倍野区旭町1-1-17 （サンビル阿倍野3階）	阿倍野区・東住吉区・平野区
南西部生活衛生監視事務所	06-4301-7240	住之江区浜口東3-5-16 （住之江区保健福祉センター分館）	住之江区・住吉区・西成区
食品衛生監視課	06-6647-0743	中央区船場中央1-3 （船場センタービル2号館2階）	市内全域の大規模製造業

※開庁時間は平日9時～17時30分まで



不明な点をご相談ください。
より良い衛生管理で
食の安全を守りましょう！

いつでもあなたのそばでサポート
「食の安全 ませい隊」

〔スライド39〕

HACCPに沿った衛生管理の説明は以上となります。

本内容について、不明な点がある場合は上記の保健所生活衛生監視事務所までご連絡ください。