

飲食店営業における
HACCP の考え方を取り入れた
衛生管理マニュアル

施設名 _____

作成年月日 年 月 日

食品等事業者は HACCPの考え方を取り入れた 衛生管理が義務付けられています

「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)に従い衛生管理を始めることで新たなHACCPの基準を満たすこととなり、食中毒等の予防につながります。

1 手順書を作成しましょう

- (1) 衛生管理マニュアルの表紙に施設名、作成年月日を記載してください。
- (2) 10ページの衛生管理計画を確認してください。
- (3) 12ページに店舗で提供する料理を分類に従い記入してください。
- (4) 12ページに作成者名と作成年月日を記入してください。

2 手順書は大切に保管を

作成した手順書は、法律に適合していることを証明する重要な書類です。ファイルにつづり、施設内の所定の場所に置き、いつでも利用できるように保管してください。

3 手順書に従い衛生管理を実行しましょう

HACCPは、衛生管理を向上させ、食中毒や異物混入を予防するために行います。手順書を備えていても、実行されなければ食中毒等の予防につながりません。

また、急に、すべてはじめても長続きしません。段階的に運用を始めながら、新たな管理方法に慣れていくことが大切です。

4 記録をつけましょう

記録用紙は13、14ページをコピー等して使用してください。

記録は、この手順書を適切に運用していることを証明するものとなります。記録を振り返ることで、衛生管理の向上に役立てることもできます。

また、記録は、できたことは「良」に、できていないことは「否」に正直に○で囲んで記載してください。「庫内温度の確認」の項目には温度を記入してください。できていないことは、その後、適切に実行するようにしてください。

手順書

1. 原材料の受入の確認

- (1) 原材料が到着したら、商品、数量など、注文したものと納品されたものが合っているかどうかを確認する。
- (2) さらに、外観、におい、包装の状態、表示（期限、保存方法）などを確認する。
- (3) 冷蔵品は冷えているか確認する。また、冷凍品は、凍結していることを確認する。
- (4) なんらかの問題があった原材料は、返品するか廃棄する。
- (5) 受け入れた原材料は、原材料ごとに決めた場所に保管する。
- (6) 冷蔵・冷凍品は、速やかに冷蔵・冷凍庫に保管し、室温におかれる時間をできるだけ短くする。
- (7) 原材料の受入確認の結果を日誌に記録する。

2. 冷蔵・冷凍庫の温度の確認

- (1) 始業前・終業後に冷蔵庫、冷凍庫の温度計で庫内温度を確認する。
- (2) なんらかの問題があったときは、メーカーに依頼し、温度異常の原因を確認し、修理する。
- (3) 温度異常を示した冷蔵・冷凍庫に保管していた食材は、食材の状態に応じて使用しないか又は加熱して提供する。
- (4) 温度の確認結果、温度異常時の処置を日誌に記録する。
- (5) 冷蔵庫、冷凍庫に保存している食材の期限表示も定期的に確認し、期限内に使用する。

3. 交差汚染・二次汚染の防止

- (1) 生肉、生魚介類などの食材はふた付きの容器に入れるか、トレーに入れラップで覆いするなどして、食材からのドリップにより他の食材を汚染しないように冷蔵庫の最下段に保管する。
- (2) 冷蔵庫内では、食品の種類ごとに決めた場所に保管し、保管中の交差汚染を防止する。特に、調理済みの食品は、交差汚染しないように十分に注意して取り扱い、保管する。
- (3) 作業中に冷蔵庫内の保管状況や調理器具の使用・洗浄などについて確認する。
- (4) 保管中に食肉や魚介類からのドリップなどの汚染や調理器具などを介して食材に生肉などからの汚染の可能性がある場合は、必ず加熱して提供するか使用しないようにする。
まな板や包丁などに汚れが残っている場合には、再度、洗浄し、消毒する。
- (5) 未加熱又は未加工の原材料は、調理済みでそのままの状態では食べられる食品と保管場所、器具、調理場所などを分けて取り扱う。
- (6) 冷蔵庫内の保管状況や調理器具の使用・洗浄の確認結果を日誌に記録する。
- (7) 調理工程において、必要に応じて、食材の十分な洗浄、目視による確認などにより危害要因を除去又は低減する。

4. 器具等の洗浄・消毒・殺菌

- (1) まな板、包丁などの調理器具は、肉用、魚用、野菜用などの用途別に分け、それらを扱った都度十分に洗浄し、消毒する。
- (2) 未加熱食品を取り扱った器具等は、別の食品を取り扱う前に、洗浄し、消毒する。
- (3) 使用前に、器具類に汚れや洗剤などが残っていないか確認する。また、洗浄後は、器具類が適切に洗浄できているか確認する。

- (4) 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。
- (5) 器具に故障又は劣化、破損があるときは、直ちに交換又は補修し、異物の食品への混入を防止する。
- (6) これらを日誌に記録する。
- (7) 洗浄などの手順
 - ① まな板、包丁、へら等食品が直接接触する器具等
 - ア. 水道水で水洗いし、目に見える食品残渣、汚れを取り除く。
 - イ. スポンジタワシに洗剤をつけ、泡立ててよく洗浄する。
 - ウ. 水道水でよく洗剤を洗い流す。
 - エ. 熱湯、塩素系殺菌剤または 70%アルコールで消毒する。
 - オ. よく乾燥させ、器具ごとに決められた清潔な場所で保管する。
 - ② ふきん、タオル等
 - ア. 水道水で水洗いする。
 - イ. 洗剤をつけ、泡立ててよく洗浄する。
 - ウ. 水道水でよく洗剤を洗い流す。
 - エ. 沸騰したお湯で5分間以上煮沸殺菌、または、塩素系殺菌剤で殺菌する。
 - オ. 清潔な場所で乾燥、保管する。

5. トイレの洗浄・消毒

- (1) トイレの洗浄・消毒は以下の手順に従って、終業後に実施し、確認する。
- (2) 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。
- (3) これらを日誌に記録する。
- (4) 洗浄などの手順
 - ① まず、調理を行う時の服とは異なる服、くつ、ゴム手袋を身に着ける。
 - ② 次にトイレ用洗剤、ブラシ、スポンジを用意する。
 - ③ 水洗レバー、ドアノブなど手指が触れる場所を、塩素系殺菌剤で拭き上げる。5～10分後に水を含ませ軽く絞った布で拭き上げる。

- ④ 手洗い設備の洗浄を行う。
- ⑤ 便器は、専用洗剤を用いて、ブラシでこすり洗いした後、流水ですすぐ。
- ⑥ 床面は、専用洗剤を用いて、ブラシでこすり洗いした後、流水で洗い流す。
- ⑦ 便器及び床面の洗浄後、水洗レバー、ドアノブなどに触れてしまうなど、消毒済みの個所を汚染しないように注意する。
汚染の可能性があった場合は、再度殺菌する。
- ⑧ 使用した用具は洗浄し乾燥・保管する。
- ⑨ 終了後は、入念に決められた手順で手洗いを行う。

6. 従業員の健康管理・衛生的な作業着の着用など

- (1) 始業前に以下の方法で従業員の健康状態を確認する。該当する症状がある従業員は必要な対処を行う。
- (2) 始業前に、従業員に、下痢や嘔吐などの症状がある人がいないか確認する。
症状がある人は直接食品を取り扱う業務に従事させない。帰宅させ、病院を受診させる。治るまでは、直接食品を取り扱う業務に従事させない。
- (3) 従業員の手指に傷がないか、確認する。ある場合には、耐水性絆創膏をつけた上から手袋を着用させる。使い捨て手袋を着用する場合、衛生的な手洗いを行ってから着用する。
- (4) 従業員が、食品を取り扱う際に清潔な服を着用しているか確認する。
- (5) 従業員が、髪を清潔に保ち、必要な場合は結んでいるか確認する。
- (6) 腕時計や指輪などの貴金属は外しているか確認する。
- (7) 厨房内では、専用の履物をはく。
- (8) 従業員は、年1回健康診断を受診する。
- (9) これらを日誌に記録する。

7. 衛生的な手洗いの実施

- (1) 次の時は、専用の手洗い設備で手順に従い衛生的な手洗いを実施し、確認する。
- ◎ 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、
 - ◎ 金銭等調理に関係ない物品をさわった後、
 - ◎ 清掃を行った後
- (2) 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。
- (3) これらを日誌に記録する。
- (4) 手洗いの方法：9ページを参照

8. 温度計の精度確認

温度計が正常に動作しているか、必要に応じて以下の手順で精度の確認を行う。

- (1) 砕いた氷を用意し、氷水に温度計のセンサーを入れ、静置（約1分）後に表示温度が0℃になることを確認する。
- (2) 次に電気ケトルに水を入れ、沸騰させます。沸騰したら注ぎ口に温度計のセンサーを刺し、沸騰蒸気の温度を測定する。静置（約1分）後に表示温度が100℃になることを確認する。
- (注意)
1. やかんは直火の輻射熱の影響を受けるので電気ケトルを使う。
 2. 施設の海拔高度や気圧によっては、100℃（沸点）にならないことがある。
- (3) 冷蔵庫、冷凍庫備え付けの温度計の精度確認は、氷水と沸騰水で精度を確認した温度計で庫内温度を測定し、備え付け温度計が同じ温度を表示しているか確認する。

9. 食品取扱施設の清掃等

- (1) 終業後、次のとおり食品取扱施設内を清掃する。
- ① シンク、作業台上、コンロ等を清掃する。

- ② 厨房内の床、壁、フード内を確認し、汚れが付着している場合は清掃する。
 - ③ 器具等を決められた保管場所に収納し、調理業務に不必要な物品は、厨房外の保管場所に収納する。
- (2) グレーチング等の排水溝は、1週間に1回清掃し、虫の発生を防止する。
 - (3) ごみは分別し、ふた付きごみ容器に捨てる。生ごみは、適切な頻度で施設外に搬出し、虫の発生を防止する。
 - (4) 清掃用器材は、使用の都度洗浄し、専用の場所に保管する。
 - (5) 洗浄剤、消毒剤は、誤使用による食品への混入を防止するため、所定の場所で保管する。
 - (6) 食品取扱施設内でねずみ又は昆虫の発生を認めるときは、その都度駆除する。
 - (7) 必要な場合を除き、調理中は、調理作業員以外の者は厨房に立ち入らない。
 - (8) 食品取扱施設の窓及び出入口は、虫の侵入を防止するため開放したままにしない。

10. 使用水等の管理

該当する場合は、次の管理を行う。

- (1) 始業前に、自家用井戸の消毒装置が正常に動作しているか確認する。問題があった場合は、井戸水の使用を中止し、消毒装置を修繕する。
- (2) これらを日誌に記録する。
- (3) 自家用井戸の水は、1年に1回水質検査を行い、その成績書を1年以上保存する。水質検査の結果、飲用に適さないと認められるときは、井戸水の使用を中止する。

1 1. 検食の実施

飲食店営業のうち一時に 50 食以上提供する場合は、鳥取県食品衛生条例の規定に従い、調理済み食品、食材の検食を保存し、必要な記録を保存する。

1 2. 健康被害情報の保健所への報告

提供した食品による消費者の健康被害の情報を探知したときは、鳥取市保健所生活安全課（鳥取市富安二丁目 1 3 8 - 4 ・電話 0 8 5 7 - 3 0 - 8 5 5 2）に直ちに報告する。

- ア 症状が提供した食品に起因し又はその疑いがあると医師により診断された健康被害に関する情報
- イ 異味又は異臭の発生、異物の混入その他の消費者等からの苦情であって、健康被害が発生するおそれが否定できない情報

1 3. 衛生管理計画の作成

具体的な衛生管理方法（一般的衛生管理のポイント、重要管理のポイント）を規定した「衛生管理計画」を作成し、この計画に従い、衛生管理を実行する。

日本食品衛生協会が推奨する衛生的な手洗い

1 流水で手を洗う		7 指先を洗う	
2 洗剤を手取る		8 手首を洗う	
3 手のひら、指の腹面を洗う		9 洗剤を十分な流水でよく洗い流す	
4 手の甲、指の背を洗う		10 手を拭き乾燥させる	
5 指の間（側面）、股（付け根）を洗う		11 アルコールによる消毒 (爪下・爪周辺に直接かけた後、手指全体によく振り込む)	
6 親指・拇指球（親指の付け根のふくらみ）を洗う		2度洗いが効果的です！ （2～9までをくり返す） 2度洗いで菌やウイルスを洗い流しましょう。	

毎日の衛生管理計画

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
		どのように	外観、におい、包装の状態、表示（期限、保存方法）等を確認する。
		問題の対処	返品するか、廃棄する
②	冷蔵冷凍庫庫内温度の確認	いつ	始業前・業務終了後
		どのように	温度計で温度を確認する （冷蔵：10℃以下、冷凍：-15℃以下）
		問題の対処	メーカーに修理を依頼する 食材の状態に応じて使用しない又は加熱して提供する
③	交差汚染・二次汚染の防止	いつ	作業中
		どのように	冷蔵庫内の状態を確認する 器具の使い分け、洗浄、消毒の実施状況を確認する
		問題の対処	生肉等から汚染した食材は加熱提供するか使用しない 用途の誤り、洗浄消毒不十分の場合、再度、洗浄消毒する。 速やかに冷蔵庫内を整理整頓する
④	器具等の洗浄消毒殺菌	いつ	使用前後
		どのように	使用前に汚れ、破損がないか確認する 使用後に洗浄、消毒する
		問題の対処	劣化、破損がある器具は直ちに交換する 汚れが残った器具は、洗浄、消毒後に使用する
⑤	トイレの洗浄消毒	いつ	業務終了後
		どのように	手順書5（4）に従い洗浄、消毒する
		問題の対処	業務中に汚れていた場合は、速やかに洗浄、消毒する
⑥	従業員の健康管理等	いつ	始業前
		どのように	手順書に従い健康状態、着衣を実施する
		問題の対処	消化器症状がある場合、食品取扱業務に従事させない 手に傷がある場合、絆創膏をつけ手袋を着用する 汚れた着衣は交換する
⑦	手洗いの実施	いつ	トイレの後・調理施設に入る前・盛付けの前・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、
		どのように	手順書に従い手洗い、消毒を行う
		問題の対処	必要な手洗いが未実行の場合、直ちに手洗いを指示する
⑧	施設の清掃	いつ	終業後、ただし、排水溝は週1回
		どのように	手順書9に従い施設の清掃、ごみ処理、昆虫等の駆除を行う
		問題の対処	速やかに再度、清掃等を実施する

重要管理のポイント作成方法

飲食店で消費者に提供しているメニューを食品の温度変化の違いで5つに分類し、食品名を11ページに記入してください。

分類	食品の例
① 非加熱のもの (冷蔵品を冷たいまま提供)	刺身、冷奴、サラダ、付け合わせのクレソン、パセリ、海苔、葉味のネギなど
② 加熱するもの (冷蔵品を加熱し、熱いまま提供)	ステーキ、焼き鳥、餃子、うどんの麺、天ぷらなど
③ 加熱するもの (加熱した後、高温で保管)	唐揚げ(保温庫保管)、 ライス
④ 加熱後冷却し、再加熱するもの	カレー、スープやたれ、ソースなど、
⑤ 加熱後冷却し、冷たいまま提供するもの	ポテトサラダ

分類の例



重要管理のポイント			
№	分類	メニュー	チェック方法
①	非加熱のもの (冷蔵品を冷たいまま提供)		野菜は十分に洗浄する。 冷蔵庫から取り出したらずくに提供する。 盛り付け前は手洗いを十分に行う。
②	加熱するもの (冷蔵品を加熱し、熱いまま提供)		火の強さ、加熱時間、油の温度、油に入れる数量、肉汁の色、触感、見た目で十分に中心部まで加熱されていることを確認する。
③	加熱するもの (加熱した後、高温で保管)		加熱時は、②と同じ方法で確認する。 加熱後は、保温機、コンロでの継続加熱等で高温が維持されていることを確認する。
④	加熱後冷却し、再加熱するもの		加熱後、速やかに冷却し、再加熱時は、十分に加熱したことを気泡等の発生など見た目で判断する
⑤	加熱後冷却し、冷たいまま提供するもの		加熱後は、速やかに冷却、冷蔵庫から取り出したらずくに提供する 盛り付け前は手洗いを十分に行う。

※ メニュー欄に提供する料理名を記載する。

作成者サイン	作成年月日 年 月 日
--------	-------------

一般的衛生管理の実施記録

20 年 月

区分	① 原材料の 受入確認	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	④ 器具等の 洗浄・消 毒・殺菌	⑤ トイレの 洗浄・消毒	⑥ 従業員の 健康管理等	⑦ 手洗いの 実施	⑧ 施設の清掃	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	良・否			
2日	良・否	/	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	良・否			
4日	良・否	/	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	良・否			
6日	良・否	/	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	良・否			
8日	良・否	/	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	良・否			
10日	良・否	/	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	良・否			
12日	良・否	/	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	良・否			
14日	良・否	/	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	良・否			
16日	良・否	/	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	良・否			
18日	良・否	/	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	良・否			
20日	良・否	/	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	良・否			
22日	良・否	/	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	良・否			
24日	良・否	/	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	良・否			
26日	良・否	/	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	良・否			
28日	良・否	/	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	良・否			
30日	良・否	/	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	良・否			

重要管理の実施記録

20 年 月

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）	加熱するもの（加熱した後、高温保管）	加熱後冷却し、再加熱するもの	加熱後冷却し、冷たいままとするもの	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			
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			

改訂年月日	内容	担当者