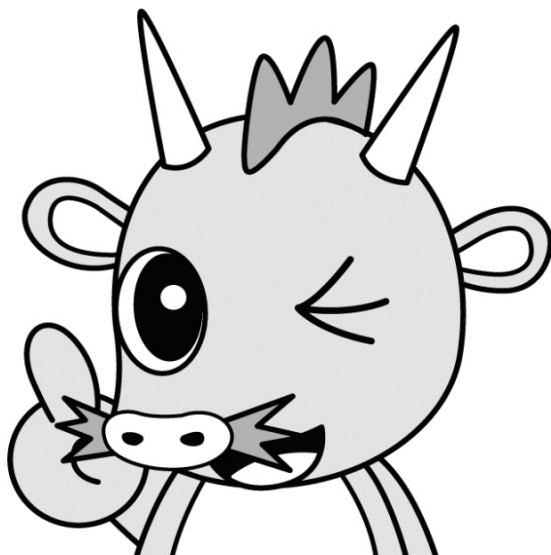


店名：

小規模な一般飲食店事業者向け

食品衛生管理マニュアル

※この食品衛生管理マニュアルは、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。



HACCPに沿った衛生管理

① 衛生管理計画を作って、従業員に周知

このマニュアルを使うと、チェックボックスにチェックするだけで作れます。
一般衛生管理のポイントと重要管理のポイントを作りましょう。

② 衛生管理を実施

③ 毎日、記録する（食品衛生管理カレンダーをご利用いただけます。）

④ 衛生管理計画を定期的に見直す

※作成した衛生管理計画（食品衛生管理マニュアル）は保管して、
見直しながらい続けましょう。

衛生管理計画

【記入方法】

(1) 実施する管理方法をチェックする。(例：☑ 返品・交換)

(2) 実施方法が記載されている方法と異なる場合は、「その他」欄に方法を記入する。

1 一般衛生管理のポイント

管理項目	①原材料の受入確認	②冷蔵・冷凍庫温度確認	③交差・二次汚染の防止	④器具類の洗浄・消毒	⑤トイレの洗浄・消毒	⑥健康・身だしなみ	⑦衛生的な手洗い	
実施方法	いつ	<input type="checkbox"/> 原材料納入時 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 使用前 <input type="checkbox"/> 使用の都度 <input type="checkbox"/> 使用后 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 終業後 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> トイレ後 <input type="checkbox"/> 厨房に入る前 <input type="checkbox"/> 盛付前 <input type="checkbox"/> 作業内容変更時 <input type="checkbox"/> 肉・魚・野菜を触った後 <input type="checkbox"/> 清掃後 <input type="checkbox"/> 金銭に触れた後 <input type="checkbox"/> その他 ()	
	どのように	<input type="checkbox"/> 外観、におい、 品温、包装の状態 <input type="checkbox"/> 期限表示、保存方法 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 庫内温度の確認 保管する食品に応じて 決める 例 冷蔵10℃以下 例 冷凍-15℃以下 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 器具類の使い分け <input type="checkbox"/> 肉・魚などに使用后、 器具類を洗浄・消毒 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫内の区分け <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 使用后器具類を洗浄 <input type="checkbox"/> アルコール消毒 <input type="checkbox"/> 熱消毒 <input type="checkbox"/> 塩素消毒 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 作業着を脱ぎ、手袋 を着用して清掃 <input type="checkbox"/> 便座、水洗レバー、 ドアノブなどの消毒 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 従事者の体調確認 下痢・嘔吐・発熱・腹痛 <input type="checkbox"/> 手指の傷の有無を確認 <input type="checkbox"/> 清潔な作業着の確認 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 専用の手洗い設備使用 <input type="checkbox"/> 衛生的な手洗い <input type="checkbox"/> その他 ()
	問題があった場合	<input type="checkbox"/> 返品・交換 <input type="checkbox"/> 破棄 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 異常の原因を確認 <input type="checkbox"/> 設定温度の再調整 <input type="checkbox"/> 故障の場合、修理依頼 <input type="checkbox"/> 適正温度を超えていた 場合、食材の状態を確認 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 器具類の再洗浄・消毒 <input type="checkbox"/> 汚染食材は、破棄又は 加熱用として使用 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 汚れや洗剤が残ってい た場合、再洗浄・消毒 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> トイレが汚れていた 場合、再洗浄・消毒 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 医療機関を受診 <input type="checkbox"/> 調理作業に従事しない <input type="checkbox"/> 軽度な傷は保護し、 ビニール手袋を着用 <input type="checkbox"/> 清潔な作業着に交換 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 手洗い方法やタイミン グが不適切な場合、再 度十分な手洗いをする <input type="checkbox"/> その他 ()

衛生管理計画

【記入方法】

- (1) お店の代表的なメニューを「例」のように分類し記入する。
- (2) 実施する管理方法にチェックする。(例：☑ 野菜は十分に洗浄)
- (3) 実施方法が記載されている方法と異なる場合は、「その他」欄に方法を記入する。

2 重要管理のポイント

	第1グループ	第2グループ	第2グループ	第3グループ	
分類	非加熱のもの (冷蔵品を冷たいまま提供)	加熱後、 直ちに提供するもの	加熱後、 高温保管して提供するもの	加熱後冷却し、 再加熱して提供するもの	加熱後冷却して提供するもの
メニュー	例：刺身、冷奴、サラダ	例：ハンバーグ、焼鳥、 てんぷら、とんかつ、焼魚	例：ごはん、スープ類	例：カレー、ソース、たれ	例：ポテトサラダ、おひたし
	お店の代表的なメニュー	お店の代表的なメニュー	お店の代表的なメニュー	お店の代表的なメニュー	お店の代表的なメニュー
管理方法	<input type="checkbox"/> 表示の保存方法に従い保管 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫で保管 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫から出したら速やかに提供 <input type="checkbox"/> 野菜は十分に洗浄 <input type="checkbox"/> 盛付前の十分な手洗い <input type="checkbox"/> 盛付時は素手で食品に触れない <input type="checkbox"/> その他 ()	★加熱が十分できたことの確認 <input type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁の色など) <input type="checkbox"/> 触感(弾力) <input type="checkbox"/> 中心温度計で確認 <input type="checkbox"/> 火の強さと加熱時間 <input type="checkbox"/> その他 ()	★加熱が十分できたことの確認 <input type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁の色など) <input type="checkbox"/> 触感(弾力) <input type="checkbox"/> 中心温度計で確認 <input type="checkbox"/> 火の強さと加熱時間 <input type="checkbox"/> その他 () ★保温状態の確認 <input type="checkbox"/> 見た目(湯気など) <input type="checkbox"/> 温蔵庫・ウォーマーの 温度確認 <input type="checkbox"/> その他 ()	★加熱及び再加熱が十分できたことの確認 <input type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁の色など) <input type="checkbox"/> 触感(弾力) <input type="checkbox"/> 中心温度計で確認 <input type="checkbox"/> 火の強さと加熱時間 <input type="checkbox"/> その他 () ★冷却・保冷の確認 <input type="checkbox"/> 速やかに冷却 <input type="checkbox"/> 提供時まで冷蔵庫で保管 <input type="checkbox"/> その他 () ★盛り付け <input type="checkbox"/> 盛付前は手洗いを十分に行う <input type="checkbox"/> 盛付時は素手で食品に触れない <input type="checkbox"/> その他 ()	★加熱が十分できたことの確認 <input type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁の色など) <input type="checkbox"/> 触感(弾力) <input type="checkbox"/> 中心温度計で確認 <input type="checkbox"/> 火の強さと加熱時間 <input type="checkbox"/> その他 () ★冷却・保冷の確認 <input type="checkbox"/> 速やかに冷却 <input type="checkbox"/> 提供時まで冷蔵庫で保管 <input type="checkbox"/> その他 () ★盛り付け <input type="checkbox"/> 盛付前は手洗いを十分に行う <input type="checkbox"/> 盛付時は素手で食品に触れない <input type="checkbox"/> その他 ()

さいたま市保健所 食品衛生課	〒338-0013 さいたま市中央区鈴谷7-5-12 TEL: 048-840-2226 FAX: 048-840-2232
-------------------	--

この印刷物は3,000部作成し、一部あたりの経費は16円です。（令和4年3月作成）