

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)

【様式及び記入例】



出典：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

作成：公益社団法人日本食品衛生協会

掲載：HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書
（厚生労働省ホームページ）

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html

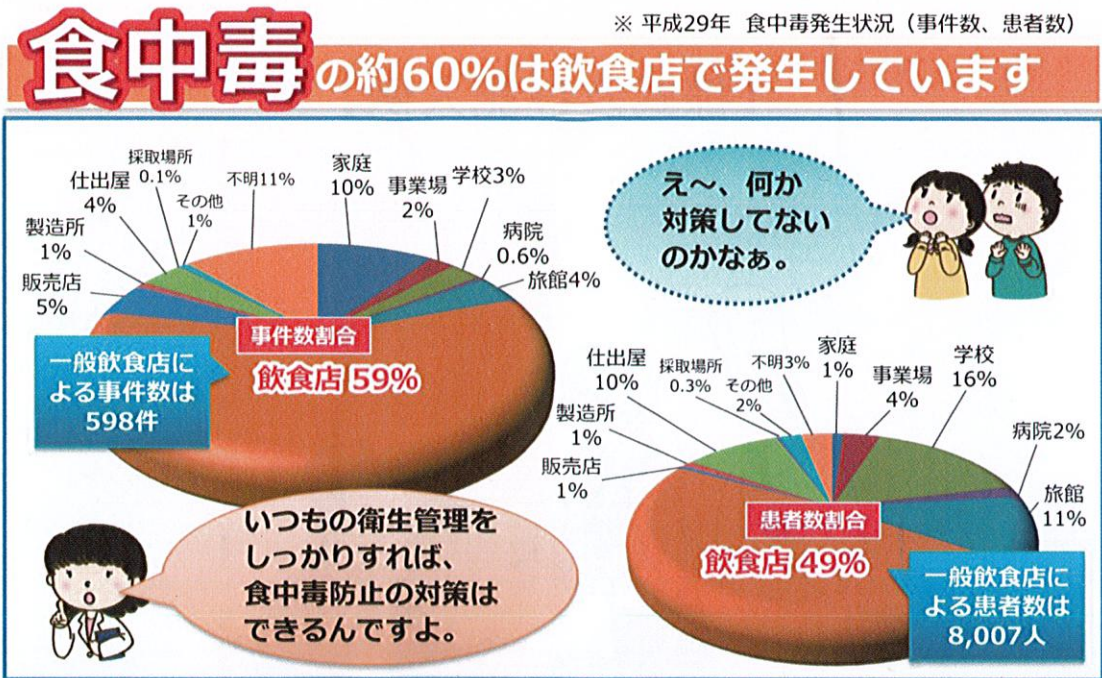
公益社団法人日本食品衛生協会ホームページ：<http://www.n-shokuei.jp/>

あなたのお店の衛生管理を「見える化」しましょう！

2020年6月までに食品衛生法が施行*され、原則、全ての食品等事業者を対象として、HACCPに沿った衛生管理が求められます。

食品等事業者は、衛生管理計画を作成するとともに、その実施状況について記録することとなります。

※施行後1年間は経過措置期間とし、現行基準を適用することができます。



? 衛生管理を「見える化」するって、どうしたらいいの？

これが「見える化」!!

① 衛生管理計画の策定 + ② 実施 + ③ 記録・確認

① 衛生管理計画を作成しましょう。

今、取り組んでいる衛生管理と、メニューに応じた衛生管理の注意点（冷蔵する、加熱する）を明確にしましょう。



難しいのかなあ

② ①を実行しましょう。

③ ②を記録し、確認しましょう。

大丈夫ですよ！
次のような衛生管理計画や記録でいいんです。

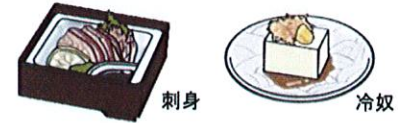


飲食店における衛生管理(衛生管理計画)

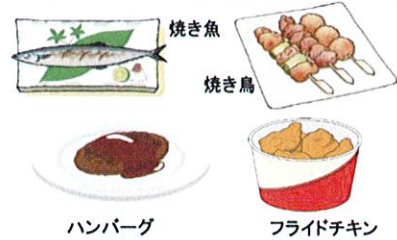
一般衛生管理に関する事項(例)		
基本事項	・各自自治体の飲食店営業許可申請時に求められる事項(管理運営基準等)	
原料の受入	・原材料の納入に際し、外観、におい、包装の状態、表示(期限、保存方法)を確認	
冷蔵・冷凍庫	・冷蔵庫、冷凍庫の温度を確認する。	
器具等の管理	・シンク、器具の洗浄、消毒の確認	
従業員の健康管理	・調理従事者の健康チェック	
トイレの清掃	・トイレの清掃の確認	
手洗い	・調理前、トイレの後の手洗い	
分類	チェック方法	メニュー
非加熱のもの(冷蔵食品を冷たいまま提供)	冷たいまま提供、冷蔵の温度等	刺身、冷奴
加熱するもの(冷蔵食品を加熱し、熱いまま提供)	湯気、肉色、見た目、肉汁、匂い、中心部の温度等	ハンバーグ
	湯気、見た目、匂い、中心部の温度等	焼き魚、焼き鳥
加熱するもの(加熱した後、高温保管)	湯気、高温保管庫の温度等	フライドチキン
加熱後冷却又は再加熱するもの(加熱後、冷却し、再加熱して提供)	湯気、見た目、中心部の温度等	カレー

お店のメニューを記載してください

非加熱のもの(例)



加熱するもの(例)



加熱後冷却、又は再加熱するもの(例)



記録例(小規模な一般飲食店)

20xx年 4月		一般的衛生管理の実施記録(記載例)										特記事項	確認者			
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	③-3 トイレの洗浄・消毒	④-1 従業員の健康管理	④-2 手洗いの実施	⑤ 日々のチェック								
1日	○	4-16	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	4/1 小麦粉の包装が破れていたため選別、手洗、再納品	尾野
2日	○	4-22	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	4/2 午前、A君がトイレの扉に手を洗わなかったため、消毒し手洗いさせた		
3日	○	15-22 →4/18℃	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	4/3 11時頃、15℃、20分保冷、いつもより早く準備できた。		
4日	○	4-22	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○			
5日	○	4-16	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	4/5 調理の時に生食板に湯気が残っていたので再洗浄、庫内の洗浄に併せて消毒		
6日	○	4-22	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	4/6 12時過ぎ、C君がトイレが汚れていたとの連絡があったので、清掃し洗浄、消毒、その後手洗いをしたので、全員の確認は済ませた。		
7日	○	4-16	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	4/7 注文済み 太郎		

20xx年 4月		重要管理の実施記録(記載例)					特記事項	確認者
分類	非加熱のもの(冷蔵食品を冷たいまま提供)	加熱するもの(冷蔵食品を加熱し、熱いまま提供)	(加熱した後、高温保管)	加熱後冷却、又は再加熱するもの	(加熱後、冷却するもの)	日々のチェック		
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、ライス	カレー、スープ	ポテトサラダ		尾野	
1日	○	○	○	○	○	4/1 ハンバーグの内部が赤いとクレームがあった。調理した店員に確認したところ、煮いていたので確認が十分でなかったとのことであった。店員に加熱の徹底と確認を再教育した。		
2日	○	○	○	○	○			
3日	○	○	○	○	○			
4日	○	○	○	○	○			
5日	○	○	○	○	○			
6日	○	○	○	○	○			
7日	○	○	○	○	○	4/7 太郎		

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）の目次

（厚生労働省ホームページで公表：

<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/0000179541.pdf>)

I.	はじめに.....	2
II.	小規模な一般飲食店における衛生管理.....	3
	1. 実施すること.....	3
	2. 一般的衛生管理のポイントを確認しましょう.....	12
	3. 重要管理のポイントを確認しましょう.....	21
	4. 記録しましょう.....	29
	5. 記録を保管しましょう.....	33
III.	その他.....	34
	1. 保健所への報告.....	34
	2. 振り返り.....	34
■様式	35
■手順書	47

本冊子には、「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）」から「衛生管理計画の記載例及び様式」、「実施記録の記載例及び様式」を掲載しています。

衛生管理計画の策定や記録の記載など、衛生管理実施のための詳細な内容等については、上記手引書を参照しましょう。

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、用途別を使い分け、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、油に入れるチキンの数量、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

飲食店における衛生管理計画（様式）

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
		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・業務終了後・その他（ ）
		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
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
		問題が あったとき
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
		問題が あったとき
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
		問題が あったとき
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
		問題が あったとき

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)		
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)		

作成者サイン

作成した日

年

月

日

飲食店における実施記録（記載例）

20xx 年 4 月		一般的衛生管理の実施記録（記載例）							日々 チツク	特記事項	確認者
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				
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	<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	<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	<input checked="" type="radio"/> 良 否	花子	4/3 11時頃、15℃。20分後OK。いっ 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	<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	<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	<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	4/6 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	<input checked="" type="radio"/> 良 否	花子	4/7 注文済み 太郎	

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、 ライス	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		

飲食店における実施記録（様式）

一般的衛生管理の実施記録

年 月

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			

重要管理の実施記録

年 月

分類	非加熱のもの (冷蔵品を冷たいまま提供)	加熱したもの (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
	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
× ニ ユ 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)	日々チエック	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			

様式については、本冊子に掲載しているものの他、以下のものが「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）」に掲載されているので、参考にしてください。

- ・連絡先一覧