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	

福井市

食品衛生管理ファイルの使い方

① リスクを知る 下の表を参照

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 2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・清潔な作業着の着用
⑦ 衛生的な手洗いの実施

重要管理のポイント 3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。

④「記録表」に記録する 4~16ページ

責任者は月に1回以上記録の振り返りを行い、問題があればすみやかに改善します。

⑤ 見直す

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。

衛生管理計画①

- 実施する確認方法をチェックします。(例：☑返品する)
- 実施方法がここにあらかじめ記載された方法と異なる場合は、「その他」欄にその方法を記入します。

1　一般衛生管理のポイント(取扱い全般にわたって必要な、基本となる衛生管理です。)

管理項目	実施方法		
	いつ行うか	どのように行うか	問題がある場合はどうするか
①原材料の受入確認	□原材料の納入時 □その他 (　　)	□外観、におい、包装の状態、表示(期限、保存方法)、品温などを確認する □その他(　　)	□返品する □廃棄する □その他(　　)
②冷蔵・冷凍庫内温度の確認	□始業前 □終業後 □その他 (　　)	□温度計で庫内温度を確認する (冷蔵:10℃以下、冷凍:−15℃以下) □その他(　　)	□設定温度や原因を確認するなどして、改善する □故障が疑われる場合は、修理を依頼する □適正な温度を超えていた場合は、食材の状態を確認する □その他(　　)
③交差汚染や二次汚染の防止	□作業中 □その他 (　　)	□器具などの用途別使用を確認する □生肉、生魚などの生鮮食材を扱った場合は、使用の都度、まな板、包丁、ボウルなどの器具類を洗浄し、消毒する □冷蔵庫内の区分、保管を確認する □その他(　　)	□器具などの洗浄・消毒を実施する □汚染された食材は、廃棄するか、加熱用として使用する □その他(　　)
④器具などの洗浄・消毒	□使用前 □使用の都度 □使用後 □その他 (　　)	□使用した器具などは、洗浄・消毒する ※消毒方法は「器具・トイレなどの消毒マニュアル（P17)」に従う □その他(　　)	□汚れや洗剤などが残っていた場合は再度洗浄、すすぎ・消毒を行う □その他(　　)
⑤トイレの洗浄・消毒	□始業前 □終業後 □その他 (　　)	□トイレ掃除用の作業着、手袋などを使用し、洗浄・消毒する □便座、水洗レバー、手すり、ドアノブなどを消毒する ※消毒方法は「器具・トイレなどの消毒マニュアル（P17)」に従う □その他(　　)	□トイレが汚れていた場合は、洗剤で洗浄し、消毒する □その他(　　)
⑥従事者の健康管理・清潔な作業着の着用など	□始業前 □その他 (　　)	□従事者の体調(下痢、おう吐、発熱など)を確認する □手の傷の有無を確認する □作業着などを確認する ※「従事者の衛生管理マニュアル（P17)」に従う □その他(　　)	□医療機関で受診し、食品に触れる作業をしない □傷を保護したあとビニール手袋などを装着する □清潔な作業着に交換する □その他(　　)
⑦衛生的な手洗いの実施	□トイレの後 □調理施設に入る前 □盛りつけの前 □作業内容変更時 □生肉や生魚などを扱った後 □金銭を触った後 □清掃を行った後 □その他 (　　)	□専用の手洗い設備で、衛生的な手洗いを実施する ※手洗いは「手洗いマニュアル（P17)」に従う □その他(　　)	□手洗いの方法やタイミングが不適切な場合は十分な手洗いを実施する □その他(　　)
【追加項目】			

追加項目の例

管理項目①～⑦の他に、営業形態に合わせて新たな項目を追加する場合は、【追加項目】の欄に記入します。

施設・設備の衛生管理(整理・整とん・清掃・洗浄・消毒)	業務の実態に合わせて実施項目を選び、毎日の業務終了後に実施する
ねずみ・昆虫対策	生息状況を定期的に調査し、発生を認めたときは、駆除作業を実施する
廃棄物の取扱い	業務終了後、ゴミ捨てを行い、周囲を清掃する

衛生管理計画②

- 代表的なメニューを「例」のように分類し記入します。（※1）
- 実施する管理方法や確認方法をチェックします。（例：☑冷蔵庫で保管する）（※2）
  実施方法がここにあらかじめ記載された方法と異なる場合は、「その他」欄にその方法を記入します。

2　重要管理のポイント（調理や提供に関する衛生管理の方法を、具体的にしたものです。）

	分類	メニュー		管理方法　※2
		例	代表的なメニュー　※1	
第1グループ	非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供）	刺身、すしだね、冷奴、酢の物、サラダ各種、納豆 他の食品に添えるもの：大根おろし、ネギ、メンマ、ナルト		□野菜は十分に洗浄する □冷蔵庫で保管する □冷蔵庫から出したらすぐに提供する □仕入れ品は表示の保存方法に従って保存する □盛りつけ前に手洗いを十分に行う □盛りつけなどは素手で触らないようにする □その他（　　）
第2グループ	加熱後直ちに提供するもの	肉料理：ステーキ、焼き鳥、しょうが焼 ひき肉料理：ハンバーグ、餃子、シュウマイ、ロールキャベツ 揚げ物：唐揚げ、てんぷら、フライ各種（とんかつ、メンチカツ、エビフライ、カキフライ、コロッケ） 焼き物：焼き魚 炒め物：レバニラ炒め、野菜炒め、モヤシ炒め 蒸し物：茶碗蒸し		●加熱が十分に行われたことの確認方法 □中心温度計で確認する □火の強さと時間で判断する □見た目（外観、肉汁の色）や触感（弾力）で判断する □その他（　　）
	加熱した後、高温保管して提供するもの			●加熱が十分に行われたことの確認方法 □中心温度計で確認する □火の強さと時間で判断する □見た目（外観、肉汁の色）や触感（弾力）で判断する □その他（　　） ●保温状態の確認方法 □保温状態を温蔵庫の温度で判断する □見た目（湯気など）で判断する □その他（　　）
第3グループ	加熱後冷却し、再加熱して提供するもの	カレー、シチュー、スープ類、ソース、たれ		●加熱及び再加熱が十分に行われたことの確認方法 □中心温度計で確認する □火の強さと時間で判断する □見た目（外観、肉汁の色）や触感（弾力）で判断する □その他（　　） ●保冷の確認方法 □すぐに冷却し、提供時の再加熱まで冷蔵庫で保管する □冷蔵庫の温度が10℃以下であることを確認する □その他（　　）
	加熱後冷却して提供するもの	チャーシュー（焼豚） ポテトサラダ※ ゆで卵、おひたし、ゴマ和え すしだね（加熱したもの） ※「ポテトサラダ」のように非加熱食材が含まれている場合は「非加熱のもの」と同様の衛生管理が必要です。		●加熱が十分に行われたことの確認方法 □中心温度計で確認する □火の強さと時間で判断する □見た目（外観、肉汁の色）や触感（弾力）で判断する □その他（　　） ●冷却の確認方法 □冷蔵庫で保管する □冷蔵庫から出したらすぐに提供する □冷蔵庫の温度が10℃以下であることを確認する □その他（　　） ●盛りつけ □盛りつけ前に手洗いを十分に行う □盛りつけなどは素手で触らないようにする □その他（　　）

問題があった場合の対応方法

□提供しない　□再加熱する　□第1グループの場合は加熱用に使う　□その他（　　）

記 録 表

年　　月分

責任者確認欄	印

	一般衛生管理の点検項目									重要管理の点検項目						記録者名
	①原材料の受入の確認	②冷蔵庫内の温度の確認	②冷凍庫内の温度の確認	③交差（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・清潔な作業着の着用など	⑦衛生的な手洗いの実施		非加熱で提供	加熱後直ちに提供	加熱後、高温保管して提供	加熱後冷却し、再加熱して提供	加熱後冷却して提供		
点検の目安	外観、におい、品温、包装の状態など	10℃以下	-15℃以下	用途別使用、冷蔵庫内の区分など	使用した後の器具など	掃除用手袋等、便座等の消毒	体調、手指の傷清潔な作業着	トイレ後、調理前、ゴミを触った後など		下記の操作が正しく行われたか						
										洗浄・冷蔵・手洗い等	加熱	加熱・高温保管	加熱・冷却・冷蔵・再加熱	加熱・冷却・冷蔵・手洗い		
記入例	○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×		○	×	○	○	○		
1 (　)																
2 (　)																
3 (　)																
4 (　)																
5 (　)																
6 (　)																
7 (　)																
8 (　)																
9 (　)																
10 (　)																
11 (　)																
12 (　)																
13 (　)																
14 (　)																
15 (　)																
16 (　)																
17 (　)																
18 (　)																
19 (　)																
20 (　)																
21 (　)																
22 (　)																
23 (　)																
24 (　)																
25 (　)																
26 (　)																
27 (　)																
28 (　)																
29 (　)																
30 (　)																
31 (　)																

＝記入上の注意＝

- ○か×で記入します。
- ×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。
- クレームや衛生上気が付いたことも都度、メモを残します。

特記事項

- Aさんがトイレのあと手を洗っていなかったので、直ちに手洗いをさせた(○月○日)
- ハンバーグの中が赤かったので再加熱してから提供した(○月○日)

毎月の振り返り	記録日　　年　　月　　日		確認日　　年　　月　　日	確認者サイン

Q1	毎営業日、正しく記録を付けることができましたか？	(□はい	□いいえ→16ページ①へ（詳細を記入）)
Q2	×が多く付いたところや、クレーム、その他衛生上の問題はありましたか？	(□なかった	□あった→16ページ②へ（詳細を記入）)
Q3	従業員が代わりましたか？	(□いいえ	□はい　→16ページ③へ（詳細を記入）)
Q4	メニュー、原材料、納入業者を変更しましたか?	(□いいえ	□はい　→16ページ④へ（詳細を記入）)
Q5	新しい設備・器具を購入しましたか？	(□いいえ	□はい　→16ページ⑤へ（詳細を記入）)

記 録 表

年　　月分

責任者確認欄	印

	一般衛生管理の点検項目									重要管理の点検項目						記録者名
	①原材料の受入の確認	②冷蔵庫内の温度の確認	②冷凍庫内の温度の確認	③交差（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・清潔な作業着の着用など	⑦衛生的な手洗いの実施		非加熱で提供	加熱後直ちに提供	加熱後、高温保管して提供	加熱後冷却し、再加熱して提供	加熱後冷却して提供		
点検の目安	外観、におい、品温、包装の状態など	10℃以下	-15℃以下	用途別使用、冷蔵庫内の区分など	使用した後の器具など	掃除用手袋等、便座等の消毒	体調、手指の傷清潔な作業着	トイレ後、調理前、ゴミを触った後など		下記の操作が正しく行われたか						
										洗浄・冷蔵・手洗い等	加熱	加熱・高温保管	加熱・冷却・冷蔵・再加熱	加熱・冷却・冷蔵・手洗い		
記入例	○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×		○	×	○	○	○		
1 (　)																
2 (　)																
3 (　)																
4 (　)																
5 (　)																
6 (　)																
7 (　)																
8 (　)																
9 (　)																
10 (　)																
11 (　)																
12 (　)																
13 (　)																
14 (　)																
15 (　)																
16 (　)																
17 (　)																
18 (　)																
19 (　)																
20 (　)																
21 (　)																
22 (　)																
23 (　)																
24 (　)																
25 (　)																
26 (　)																
27 (　)																
28 (　)																
29 (　)																
30 (　)																
31 (　)																

＝記入上の注意＝

- ○か×で記入します。
- ×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。
- クレームや衛生上気が付いたことも都度、メモを残します。

特記事項

- Aさんがトイレのあと手を洗っていなかったので、直ちに手洗いをさせた(○月○日)
- ハンバーグの中が赤かったので再加熱してから提供した(○月○日)

毎月の振り返り	記録日　　年　　月　　日		確認日　　年　　月　　日	確認者サイン

Q1 毎営業日、正しく記録を付けることができましたか？　(□はい　□いいえ→16ページ①へ（詳細を記入））

Q2 ×が多く付いたところや、クレーム、その他衛生上の問題はありましたか？　(□なかった　□あった→16ページ②へ（詳細を記入））

Q3 従業員が代わりましたか？　(□いいえ　□はい　→16ページ③へ（詳細を記入））

Q4 メニュー、原材料、納入業者を変更しましたか?　(□いいえ　□はい　→16ページ④へ（詳細を記入））

Q5 新しい設備・器具を購入しましたか？　(□いいえ　□はい　→16ページ⑤へ（詳細を記入））

記 録 表

年　　月分

責任者確認欄	印

	一般衛生管理の点検項目									重要管理の点検項目						記録者名
	①原材料の受入の確認	②冷蔵庫内の温度の確認	②冷凍庫内の温度の確認	③交差（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・清潔な作業着の着用など	⑦衛生的な手洗いの実施		非加熱で提供	加熱後直ちに提供	加熱後、高温保管して提供	加熱後冷却し、再加熱して提供	加熱後冷却して提供		
点検の目安	外観、におい、品温、包装の状態など	10℃以下	-15℃以下	用途別使用、冷蔵庫内の区分など	使用した後の器具など	掃除用手袋等、便座等の消毒	体調、手指の傷清潔な作業着	トイレ後、調理前、ゴミを触った後など		下記の操作が正しく行われたか						
										洗浄・冷蔵・手洗い等	加熱	加熱・高温保管	加熱・冷却・冷蔵・再加熱	加熱・冷却・冷蔵・手洗い		
記入例	○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×		○	×	○	○	○		
1 (　)																
2 (　)																
3 (　)																
4 (　)																
5 (　)																
6 (　)																
7 (　)																
8 (　)																
9 (　)																
10 (　)																
11 (　)																
12 (　)																
13 (　)																
14 (　)																
15 (　)																
16 (　)																
17 (　)																
18 (　)																
19 (　)																
20 (　)																
21 (　)																
22 (　)																
23 (　)																
24 (　)																
25 (　)																
26 (　)																
27 (　)																
28 (　)																
29 (　)																
30 (　)																
31 (　)																

＝記入上の注意＝

- ○か×で記入します。
- ×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。
- クレームや衛生上気が付いたことも都度、メモを残します。

特記事項

- Aさんがトイレのあと手を洗っていなかったので、直ちに手洗いをさせた(○月○日)
- ハンバーグの中が赤かったので再加熱してから提供した(○月○日)

毎月の振り返り	記録日　　年　　月　　日		確認日　　年　　月　　日	確認者サイン

Q1	毎営業日、正しく記録を付けることができましたか？	(□はい	□いいえ→16ページ①へ（詳細を記入）)
Q2	×が多く付いたところや、クレーム、その他衛生上の問題はありましたか？	(□なかった	□あった→16ページ②へ（詳細を記入）)
Q3	従業員が代わりましたか？	(□いいえ	□はい　→16ページ③へ（詳細を記入）)
Q4	メニュー、原材料、納入業者を変更しましたか?	(□いいえ	□はい　→16ページ④へ（詳細を記入）)
Q5	新しい設備・器具を購入しましたか？	(□いいえ	□はい　→16ページ⑤へ（詳細を記入）)

記 録 表

年　　月分

責任者確認欄	印

	一般衛生管理の点検項目									重要管理の点検項目						記録者名
	①原材料の受入の確認	②冷蔵庫内の温度の確認	②冷凍庫内の温度の確認	③交差（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・清潔な作業着の着用など	⑦衛生的な手洗いの実施		非加熱で提供	加熱後直ちに提供	加熱後、高温保管して提供	加熱後冷却し、再加熱して提供	加熱後冷却して提供		
点検の目安	外観、におい、品温、包装の状態など	10℃以下	-15℃以下	用途別使用、冷蔵庫内の区分など	使用した後の器具など	掃除用手袋等、便座等の消毒	体調、手指の傷清潔な作業着	トイレ後、調理前、ゴミを触った後など		下記の操作が正しく行われたか						
										洗浄・冷蔵・手洗い等	加熱	加熱・高温保管	加熱・冷却・冷蔵・再加熱	加熱・冷却・冷蔵・手洗い		
記入例	○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×		○	×	○	○	○		
1 (　)																
2 (　)																
3 (　)																
4 (　)																
5 (　)																
6 (　)																
7 (　)																
8 (　)																
9 (　)																
10 (　)																
11 (　)																
12 (　)																
13 (　)																
14 (　)																
15 (　)																
16 (　)																
17 (　)																
18 (　)																
19 (　)																
20 (　)																
21 (　)																
22 (　)																
23 (　)																
24 (　)																
25 (　)																
26 (　)																
27 (　)																
28 (　)																
29 (　)																
30 (　)																
31 (　)																

＝記入上の注意＝

- ○か×で記入します。
- ×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。
- クレームや衛生上気が付いたことも都度、メモを残します。

特記事項

- Aさんがトイレのあと手を洗っていなかったので、直ちに手洗いをさせた(○月○日)
- ハンバーグの中が赤かったので再加熱してから提供した(○月○日)

毎月の振り返り	記録日　　年　　月　　日		確認日　　年　　月　　日	確認者サイン

Q1	毎営業日、正しく記録を付けることができましたか？	(□はい	□いいえ→16ページ①へ（詳細を記入）)
Q2	×が多く付いたところや、クレーム、その他衛生上の問題はありましたか？	(□なかった	□あった→16ページ②へ（詳細を記入）)
Q3	従業員が代わりましたか？	(□いいえ	□はい　→16ページ③へ（詳細を記入）)
Q4	メニュー、原材料、納入業者を変更しましたか?	(□いいえ	□はい　→16ページ④へ（詳細を記入）)
Q5	新しい設備・器具を購入しましたか？	(□いいえ	□はい　→16ページ⑤へ（詳細を記入）)

記 録 表

年　　月分

責任者確認欄	印

	一般衛生管理の点検項目									重要管理の点検項目						記録者名
	①原材料の受入の確認	②冷蔵庫内の温度の確認	②冷凍庫内の温度の確認	③交差（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・清潔な作業着の着用など	⑦衛生的な手洗いの実施		非加熱で提供	加熱後直ちに提供	加熱後、高温保管して提供	加熱後冷却し、再加熱して提供	加熱後冷却して提供		
点検の目安	外観、におい、品温、包装の状態など	10℃以下	-15℃以下	用途別使用、冷蔵庫内の区分など	使用した後の器具など	掃除用手袋等、便座等の消毒	体調、手指の傷清潔な作業着	トイレ後、調理前、ゴミを触った後など		下記の操作が正しく行われたか						
										洗浄・冷蔵・手洗い等	加熱	加熱・高温保管	加熱・冷却・冷蔵・再加熱	加熱・冷却・冷蔵・手洗い		
記入例	○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×		○	×	○	○	○		
1 (　)																
2 (　)																
3 (　)																
4 (　)																
5 (　)																
6 (　)																
7 (　)																
8 (　)																
9 (　)																
10 (　)																
11 (　)																
12 (　)																
13 (　)																
14 (　)																
15 (　)																
16 (　)																
17 (　)																
18 (　)																
19 (　)																
20 (　)																
21 (　)																
22 (　)																
23 (　)																
24 (　)																
25 (　)																
26 (　)																
27 (　)																
28 (　)																
29 (　)																
30 (　)																
31 (　)																

＝記入上の注意＝

- ○か×で記入します。
- ×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。
- クレームや衛生上気が付いたことも都度、メモを残します。

特記事項

- Aさんがトイレのあと手を洗っていなかったので、直ちに手洗いをさせた(○月○日)
- ハンバーグの中が赤かったので再加熱してから提供した(○月○日)

毎月の振り返り	記録日　　年　　月　　日		確認日　　年　　月　　日	確認者サイン

Q1	毎営業日、正しく記録を付けることができましたか？	(□はい	□いいえ→16ページ①へ（詳細を記入）)
Q2	×が多く付いたところや、クレーム、その他衛生上の問題はありましたか？	(□なかった	□あった→16ページ②へ（詳細を記入）)
Q3	従業員が代わりましたか？	(□いいえ	□はい　→16ページ③へ（詳細を記入）)
Q4	メニュー、原材料、納入業者を変更しましたか?	(□いいえ	□はい　→16ページ④へ（詳細を記入）)
Q5	新しい設備・器具を購入しましたか？	(□いいえ	□はい　→16ページ⑤へ（詳細を記入）)

記 録 表

年　　月分

責任者確認欄	印

	一般衛生管理の点検項目									重要管理の点検項目						記録者名
	①原材料の受入の確認	②冷蔵庫内の温度の確認	②冷凍庫内の温度の確認	③交差（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・清潔な作業着の着用など	⑦衛生的な手洗いの実施		非加熱で提供	加熱後直ちに提供	加熱後、高温保管して提供	加熱後冷却し、再加熱して提供	加熱後冷却して提供		
点検の目安	外観、におい、品温、包装の状態など	10℃以下	-15℃以下	用途別使用、冷蔵庫内の区分など	使用した後の器具など	掃除用手袋等、便座等の消毒	体調、手指の傷清潔な作業着	トイレ後、調理前、ゴミを触った後など		下記の操作が正しく行われたか						
										洗浄・冷蔵・手洗い等	加熱	加熱・高温保管	加熱・冷却・冷蔵・再加熱	加熱・冷却・冷蔵・手洗い		
記入例	○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×		○	×	○	○	○		
1 (　)																
2 (　)																
3 (　)																
4 (　)																
5 (　)																
6 (　)																
7 (　)																
8 (　)																
9 (　)																
10 (　)																
11 (　)																
12 (　)																
13 (　)																
14 (　)																
15 (　)																
16 (　)																
17 (　)																
18 (　)																
19 (　)																
20 (　)																
21 (　)																
22 (　)																
23 (　)																
24 (　)																
25 (　)																
26 (　)																
27 (　)																
28 (　)																
29 (　)																
30 (　)																
31 (　)																

＝記入上の注意＝

- ○か×で記入します。
- ×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。
- クレームや衛生上気が付いたことも都度、メモを残します。

特記事項

- Aさんがトイレのあと手を洗っていなかったので、直ちに手洗いをさせた(○月○日)
- ハンバーグの中が赤かったので再加熱してから提供した(○月○日)

毎月の振り返り	記録日　　年　　月　　日		確認日　　年　　月　　日	確認者サイン	
Q1 毎営業日、正しく記録を付けることができましたか？		(□はい	□いいえ→16ページ①へ（詳細を記入）)		
Q2 ×が多く付いたところや、クレーム、その他衛生上の問題はありましたか？		(□なかった	□あった→16ページ②へ（詳細を記入）)		
Q3 従業員が代わりましたか？		(□いいえ	□はい　→16ページ③へ（詳細を記入）)		
Q4 メニュー、原材料、納入業者を変更しましたか?		(□いいえ	□はい　→16ページ④へ（詳細を記入）)		
Q5 新しい設備・器具を購入しましたか？		(□いいえ	□はい　→16ページ⑤へ（詳細を記入）)		

記 録 表

年　　月分

責任者確認欄	印

	一般衛生管理の点検項目									重要管理の点検項目						記録者名
	①原材料の受入の確認	②冷蔵庫内の温度の確認	②冷凍庫内の温度の確認	③交差（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・清潔な作業着の着用など	⑦衛生的な手洗いの実施		非加熱で提供	加熱後直ちに提供	加熱後、高温保管して提供	加熱後冷却し、再加熱して提供	加熱後冷却して提供		
点検の目安	外観、におい、品温、包装の状態など	10℃以下	-15℃以下	用途別使用、冷蔵庫内の区分など	使用した後の器具など	掃除用手袋等、便座等の消毒	体調、手指の傷清潔な作業着	トイレ後、調理前、ゴミを触った後など		下記の操作が正しく行われたか						
										洗浄・冷蔵・手洗い等	加熱	加熱・高温保管	加熱・冷却・冷蔵・再加熱	加熱・冷却・冷蔵・手洗い		
記入例	○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×		○	×	○	○	○		
1 (　)																
2 (　)																
3 (　)																
4 (　)																
5 (　)																
6 (　)																
7 (　)																
8 (　)																
9 (　)																
10 (　)																
11 (　)																
12 (　)																
13 (　)																
14 (　)																
15 (　)																
16 (　)																
17 (　)																
18 (　)																
19 (　)																
20 (　)																
21 (　)																
22 (　)																
23 (　)																
24 (　)																
25 (　)																
26 (　)																
27 (　)																
28 (　)																
29 (　)																
30 (　)																
31 (　)																

＝記入上の注意＝

- ○か×で記入します。
- ×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。
- クレームや衛生上気が付いたことも都度、メモを残します。

特記事項

- Aさんがトイレのあと手を洗っていなかったので、直ちに手洗いをさせた(○月○日)
- ハンバーグの中が赤かったので再加熱してから提供した(○月○日)

毎月の振り返り	記録日　　年　　月　　日		確認日　　年　　月　　日	確認者サイン

Q1 毎営業日、正しく記録を付けることができましたか？　(□はい　□いいえ→16ページ①へ（詳細を記入））

Q2 ×が多く付いたところや、クレーム、その他衛生上の問題はありましたか？　(□なかった　□あった→16ページ②へ（詳細を記入））

Q3 従業員が代わりましたか？　(□いいえ　□はい　→16ページ③へ（詳細を記入））

Q4 メニュー、原材料、納入業者を変更しましたか?　(□いいえ　□はい　→16ページ④へ（詳細を記入））

Q5 新しい設備・器具を購入しましたか？　(□いいえ　□はい　→16ページ⑤へ（詳細を記入））

記 録 表

年　　月分

責任者確認欄	印

	一般衛生管理の点検項目									重要管理の点検項目						記録者名
	①原材料の受入の確認	②冷蔵庫内の温度の確認	②冷凍庫内の温度の確認	③交差（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・清潔な作業着の着用など	⑦衛生的な手洗いの実施		非加熱で提供	加熱後直ちに提供	加熱後、高温保管して提供	加熱後冷却し、再加熱して提供	加熱後冷却して提供		
点検の目安	外観、におい、品温、包装の状態など	10℃以下	-15℃以下	用途別使用、冷蔵庫内の区分など	使用した後の器具など	掃除用手袋等、便座等の消毒	体調、手指の傷清潔な作業着	トイレ後、調理前、ゴミを触った後など		下記の操作が正しく行われたか						
										洗浄・冷蔵・手洗い等	加熱	加熱・高温保管	加熱・冷却・冷蔵・再加熱	加熱・冷却・冷蔵・手洗い		
記入例	○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×		○	×	○	○	○		
1 (　)																
2 (　)																
3 (　)																
4 (　)																
5 (　)																
6 (　)																
7 (　)																
8 (　)																
9 (　)																
10 (　)																
11 (　)																
12 (　)																
13 (　)																
14 (　)																
15 (　)																
16 (　)																
17 (　)																
18 (　)																
19 (　)																
20 (　)																
21 (　)																
22 (　)																
23 (　)																
24 (　)																
25 (　)																
26 (　)																
27 (　)																
28 (　)																
29 (　)																
30 (　)																
31 (　)																

＝記入上の注意＝

- ○か×で記入します。
- ×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。
- クレームや衛生上気が付いたことも都度、メモを残します。

特記事項

- Aさんがトイレのあと手を洗っていなかったので、直ちに手洗いをさせた(○月○日)
- ハンバーグの中が赤かったので再加熱してから提供した(○月○日)

毎月の振り返り	記録日　　年　　月　　日		確認日　　年　　月　　日	確認者サイン

Q1 毎営業日、正しく記録を付けることができましたか？　(□はい　□いいえ→16ページ①へ（詳細を記入））

Q2 ×が多く付いたところや、クレーム、その他衛生上の問題はありましたか？　(□なかった　□あった→16ページ②へ（詳細を記入））

Q3 従業員が代わりましたか？　(□いいえ　□はい　→16ページ③へ（詳細を記入））

Q4 メニュー、原材料、納入業者を変更しましたか?　(□いいえ　□はい　→16ページ④へ（詳細を記入））

Q5 新しい設備・器具を購入しましたか？　(□いいえ　□はい　→16ページ⑤へ（詳細を記入））

記 録 表

年　　月分

責任者確認欄	印

	一般衛生管理の点検項目									重要管理の点検項目						記録者名
	①原材料の受入の確認	②冷蔵庫内の温度の確認	②冷凍庫内の温度の確認	③交差（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・清潔な作業着の着用など	⑦衛生的な手洗いの実施		非加熱で提供	加熱後直ちに提供	加熱後、高温保管して提供	加熱後冷却し、再加熱して提供	加熱後冷却して提供		
点検の目安	外観、におい、品温、包装の状態など	10℃以下	-15℃以下	用途別使用、冷蔵庫内の区分など	使用した後の器具など	掃除用手袋等、便座等の消毒	体調、手指の傷清潔な作業着	トイレ後、調理前、ゴミを触った後など		下記の操作が正しく行われたか						
										洗浄・冷蔵・手洗い等	加熱	加熱・高温保管	加熱・冷却・冷蔵・再加熱	加熱・冷却・冷蔵・手洗い		
記入例	○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×		○	×	○	○	○		
1 (　)																
2 (　)																
3 (　)																
4 (　)																
5 (　)																
6 (　)																
7 (　)																
8 (　)																
9 (　)																
10 (　)																
11 (　)																
12 (　)																
13 (　)																
14 (　)																
15 (　)																
16 (　)																
17 (　)																
18 (　)																
19 (　)																
20 (　)																
21 (　)																
22 (　)																
23 (　)																
24 (　)																
25 (　)																
26 (　)																
27 (　)																
28 (　)																
29 (　)																
30 (　)																
31 (　)																

＝記入上の注意＝

- ○か×で記入します。
- ×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。
- クレームや衛生上気が付いたことも都度、メモを残します。

特記事項

- Aさんがトイレのあと手を洗っていなかったので、直ちに手洗いをさせた(○月○日)
- ハンバーグの中が赤かったので再加熱してから提供した(○月○日)

毎月の振り返り	記録日　　年　　月　　日		確認日　　年　　月　　日	確認者サイン

Q1 毎営業日、正しく記録を付けることができましたか？　(□はい　□いいえ→16ページ①へ（詳細を記入））

Q2 ×が多く付いたところや、クレーム、その他衛生上の問題はありましたか？　(□なかった　□あった→16ページ②へ（詳細を記入））

Q3 従業員が代わりましたか？　(□いいえ　□はい　→16ページ③へ（詳細を記入））

Q4 メニュー、原材料、納入業者を変更しましたか?　(□いいえ　□はい　→16ページ④へ（詳細を記入））

Q5 新しい設備・器具を購入しましたか？　(□いいえ　□はい　→16ページ⑤へ（詳細を記入））

記 録 表

年　　月分

責任者確認欄	印

	一般衛生管理の点検項目									重要管理の点検項目						記録者名
	①原材料の受入の確認	②冷蔵庫内の温度の確認	②冷凍庫内の温度の確認	③交差（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・清潔な作業着の着用など	⑦衛生的な手洗いの実施		非加熱で提供	加熱後直ちに提供	加熱後、高温保管して提供	加熱後冷却し、再加熱して提供	加熱後冷却して提供		
点検の目安	外観、におい、品温、包装の状態など	10℃以下	-15℃以下	用途別使用、冷蔵庫内の区分など	使用した後の器具など	掃除用手袋等、便座等の消毒	体調、手指の傷清潔な作業着	トイレ後、調理前、ゴミを触った後など		下記の操作が正しく行われたか						
										洗浄・冷蔵・手洗い等	加熱	加熱・高温保管	加熱・冷却・冷蔵・再加熱	加熱・冷却・冷蔵・手洗い		
記入例	○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×		○	×	○	○	○		
1 (　)																
2 (　)																
3 (　)																
4 (　)																
5 (　)																
6 (　)																
7 (　)																
8 (　)																
9 (　)																
10 (　)																
11 (　)																
12 (　)																
13 (　)																
14 (　)																
15 (　)																
16 (　)																
17 (　)																
18 (　)																
19 (　)																
20 (　)																
21 (　)																
22 (　)																
23 (　)																
24 (　)																
25 (　)																
26 (　)																
27 (　)																
28 (　)																
29 (　)																
30 (　)																
31 (　)																

＝記入上の注意＝

- ○か×で記入します。
- ×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。
- クレームや衛生上気が付いたことも都度、メモを残します。

特記事項

- Aさんがトイレのあと手を洗っていなかったので、直ちに手洗いをさせた(○月○日)
- ハンバーグの中が赤かったので再加熱してから提供した(○月○日)

毎月の振り返り	記録日　　年　　月　　日		確認日　　年　　月　　日	確認者サイン

Q1 毎営業日、正しく記録を付けることができましたか？　(□はい　□いいえ→16ページ①へ（詳細を記入））

Q2 ×が多く付いたところや、クレーム、その他衛生上の問題はありましたか？　(□なかった　□あった→16ページ②へ（詳細を記入））

Q3 従業員が代わりましたか？　(□いいえ　□はい　→16ページ③へ（詳細を記入））

Q4 メニュー、原材料、納入業者を変更しましたか?　(□いいえ　□はい　→16ページ④へ（詳細を記入））

Q5 新しい設備・器具を購入しましたか？　(□いいえ　□はい　→16ページ⑤へ（詳細を記入））

記 録 表

年　　月分

責任者確認欄	印

	一般衛生管理の点検項目									重要管理の点検項目						記録者名
	①原材料の受入の確認	②冷蔵庫内の温度の確認	②冷凍庫内の温度の確認	③交差（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・清潔な作業着の着用など	⑦衛生的な手洗いの実施		非加熱で提供	加熱後直ちに提供	加熱後、高温保管して提供	加熱後冷却し、再加熱して提供	加熱後冷却して提供		
点検の目安	外観、におい、品温、包装の状態など	10℃以下	-15℃以下	用途別使用、冷蔵庫内の区分など	使用した後の器具など	掃除用手袋等、便座等の消毒	体調、手指の傷清潔な作業着	トイレ後、調理前、ゴミを触った後など		下記の操作が正しく行われたか						
										洗浄・冷蔵・手洗い等	加熱	加熱・高温保管	加熱・冷却・冷蔵・再加熱	加熱・冷却・冷蔵・手洗い		
記入例	○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×		○	×	○	○	○		
1 (　)																
2 (　)																
3 (　)																
4 (　)																
5 (　)																
6 (　)																
7 (　)																
8 (　)																
9 (　)																
10 (　)																
11 (　)																
12 (　)																
13 (　)																
14 (　)																
15 (　)																
16 (　)																
17 (　)																
18 (　)																
19 (　)																
20 (　)																
21 (　)																
22 (　)																
23 (　)																
24 (　)																
25 (　)																
26 (　)																
27 (　)																
28 (　)																
29 (　)																
30 (　)																
31 (　)																

＝記入上の注意＝

- ○か×で記入します。
- ×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。
- クレームや衛生上気が付いたことも都度、メモを残します。

特記事項

- Aさんがトイレのあと手を洗っていなかったので、直ちに手洗いをさせた(○月○日)
- ハンバーグの中が赤かったので再加熱してから提供した(○月○日)

毎月の振り返り	記録日　　年　　月　　日		確認日　　年　　月　　日	確認者サイン

Q1	毎営業日、正しく記録を付けることができましたか？	(□はい	□いいえ→16ページ①へ（詳細を記入）)
Q2	×が多く付いたところや、クレーム、その他衛生上の問題はありましたか？	(□なかった	□あった→16ページ②へ（詳細を記入）)
Q3	従業員が代わりましたか？	(□いいえ	□はい　→16ページ③へ（詳細を記入）)
Q4	メニュー、原材料、納入業者を変更しましたか?	(□いいえ	□はい　→16ページ④へ（詳細を記入）)
Q5	新しい設備・器具を購入しましたか？	(□いいえ	□はい　→16ページ⑤へ（詳細を記入）)

記 録 表

年　　月分

責任者確認欄	印

	一般衛生管理の点検項目									重要管理の点検項目						記録者名
	①原材料の受入の確認	②冷蔵庫内の温度の確認	②冷凍庫内の温度の確認	③交差（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・清潔な作業着の着用など	⑦衛生的な手洗いの実施		非加熱で提供	加熱後直ちに提供	加熱後、高温保管して提供	加熱後冷却し、再加熱して提供	加熱後冷却して提供		
点検の目安	外観、におい、品温、包装の状態など	10℃以下	-15℃以下	用途別使用、冷蔵庫内の区分など	使用した後の器具など	掃除用手袋等、便座等の消毒	体調、手指の傷清潔な作業着	トイレ後、調理前、ゴミを触った後など		下記の操作が正しく行われたか						
										洗浄・冷蔵・手洗い等	加熱	加熱・高温保管	加熱・冷却・冷蔵・再加熱	加熱・冷却・冷蔵・手洗い		
記入例	○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×		○	×	○	○	○		
1 (　)																
2 (　)																
3 (　)																
4 (　)																
5 (　)																
6 (　)																
7 (　)																
8 (　)																
9 (　)																
10 (　)																
11 (　)																
12 (　)																
13 (　)																
14 (　)																
15 (　)																
16 (　)																
17 (　)																
18 (　)																
19 (　)																
20 (　)																
21 (　)																
22 (　)																
23 (　)																
24 (　)																
25 (　)																
26 (　)																
27 (　)																
28 (　)																
29 (　)																
30 (　)																
31 (　)																

＝記入上の注意＝

- ○か×で記入します。
- ×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。
- クレームや衛生上気が付いたことも都度、メモを残します。

特記事項

- Aさんがトイレのあと手を洗っていなかったので、直ちに手洗いをさせた(○月○日)
- ハンバーグの中が赤かったので再加熱してから提供した(○月○日)

毎月の振り返り	記録日　　年　　月　　日		確認日　　年　　月　　日	確認者サイン

Q1 毎営業日、正しく記録を付けることができましたか？　(□はい　□いいえ→16ページ①へ（詳細を記入））

Q2 ×が多く付いたところや、クレーム、その他衛生上の問題はありましたか？　(□なかった　□あった→16ページ②へ（詳細を記入））

Q3 従業員が代わりましたか？　(□いいえ　□はい　→16ページ③へ（詳細を記入））

Q4 メニュー、原材料、納入業者を変更しましたか?　(□いいえ　□はい　→16ページ④へ（詳細を記入））

Q5 新しい設備・器具を購入しましたか？　(□いいえ　□はい　→16ページ⑤へ（詳細を記入））

毎月の振り返り（詳細）

① 毎日の記録（毎営業日、正しく記録をつけることができなかった月には、追加で記入）

記録月	今後忘れずに正しい記録をつけるためにどのようにするか記録を残す。
（記載例）〇月	確認を十分行わず〇を付けていたので、毎日確認をする。

② ×が多くついたところや、クレームが多かったところ、その他衛生上問題があったところの記録

記録月	問題があったポイント、その理由、改善方法について、記録を残す。
（記載例）〇月	Ａ君々が手洗いを行っていないことが時あった。 Ａ君は手洗いの重要性を理解できていなかったので、目的を含めて再教育した。（〇月〇日）

③ 従業員が代わった時の教育の記録

記録月	いつ衛生管理計画を説明したか、説明を行った従業員は計画を理解して衛生管理を実施しているか記録を残す。
（記載例）〇月	Ｄ君をアルバイトで雇用し、衛生管理計画の説明をした。（〇月〇日） 手洗いや食品の取り扱いは適切であることを確認した。

④ メニュー、原材料、納入業者を変更した場合の記録

記録月	衛生管理計画を見直した場合は、どのように変更したのか記録を残す。見直さなくてよい場合は理由を書く。
（記載例）〇月	（見直した場合）メニューにサラダチキンを追加したので重要管理の第３グループに追加した。（〇月〇日）
	（見直さなくて良い場合）定食メニューの焼魚をサバから鮭に変更した。管理方法に変更なし。（〇月〇日）

⑤ 新しい設備・器具の購入があった際の記録

記録月	衛生管理計画を見直した場合は、どのように変更したのか記録を残す。見直さなくてよい場合は理由を書く。
（記載例）〇月	（見直した場合）低温調理機、中心温度計を購入。重要管理のチェック方法（中心温度の確認）に追加した。（〇月〇日）
	（見直さなくて良い場合）冷蔵庫の買い替えを行った。管理方法に変更なし。（〇月〇日）

衛生管理マニュアル

手洗いマニュアル

いつ行うか	①トイレの後、②調理施設に入る前、③盛りつけの前、④作業内容変更時、⑤生肉や生魚などを扱った後、⑥金銭を触った後、⑦清掃を行った後　など
手洗いの前の準備	指輪や時計をはずす　※手洗いは専用の手洗い設備で行う
手洗いの方法	①石けんをつけ、手のひらをよくこすります ②手の甲をのばすようにこすります ③指先・爪の間を念入りにこすります ④指の間を洗います ⑤親指と手のひらをねじり洗いします ⑥手首も忘れずに洗います（①～⑥で30秒程度） ⑦十分に水で流します（20秒程度） ⑧ペーパータオルでよくふき、必要に応じてアルコール等で 消毒します （①～⑦を2回繰り返す）

従事者の衛生管理マニュアル

①体調不良（おう吐、下痢、発熱をしているなど）の場合	医療機関で受診し、食品に触れる作業をしない
②手指に傷がある場合	傷を保護したあとビニール手袋などを装着する
③作業着が汚れている場合	清潔な作業着に交換する

器具・トイレなどの消毒マニュアル	消毒剤の作り方
①作業施設・設備、トイレ＝次亜塩素酸ナトリウムの0.02%（200ppm）溶液を使用し、ぞうきんなどにひたして拭く	水3ℓに原液約10mlの割合で入れる
②器具＝次亜塩素酸ナトリウムの0.02%（200ppm）溶液に10分以上ひたすか、熱湯中で5分間煮沸する	水3ℓに原液約10mlの割合で入れる
③おう吐物＝次亜塩素酸ナトリウムの0.1%（1000ppm）溶液をペーパーにしみこませておう吐物をおおう	水3ℓに原液約50mlの割合で入れる

※消毒剤の原液が6%の次亜塩素酸ナトリウム溶液の場合　※消毒剤は各商品の使用説明のとおりに使用する

発行月：令和７年１月　　編　集：東京都保健医療局健康安全部食品監視課
発　行：福井市　　東京都承認番号６保医健食第１３８１号