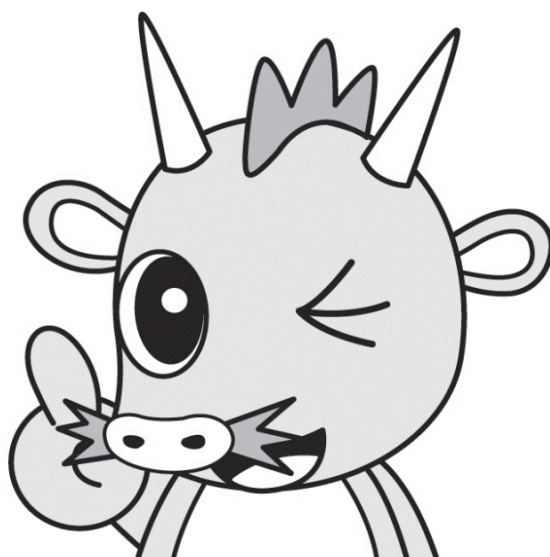


店名：

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、
見直しながら使い続けましょう。

衛生管理計画

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
いつ	<input type="checkbox"/> 原材料納入時 <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"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他 ()
実施方法	<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 ()
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 ()

【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。

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
<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 ()
<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 ()
<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

2 重要管理のポイント

	第1グループ	第2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
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
	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 ()

【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。

第2グループ	第3グループ	
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
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
★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 ()	★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"/> 冷蔵庫・ウォーマーの 温度確認 <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"/> 提供時の再加熱まで 冷蔵庫で保管 <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 ()

衛生的な手洗い

消毒方法を徹底しましょう！！

対象	方法	備考	
食器具 金属、合成樹脂、陶磁器、耐熱ガラスなどの食器具、合成樹脂製まな板	煮沸	煮沸消毒器又は大型なべ等により煮沸する。 沸騰してから5分以上	消毒終了後、再汚染をしないよう、ふきんを使う場合は清潔なものを使いましょう。
		熱風消毒保管庫で80℃5分以上	
加熱が不適当な食器具 漆器、普通ガラス製品、塩化ビニール製品	消毒用アルコール	70～80%のものをスプレーするか、清潔なふきんに含ませたもので拭く。 食器等の表面がぬれていると効果がない。	
	次亜塩素酸ナトリウム	塩素濃度200ppm※に希釈した消毒液に浸漬後、水洗いする。	
まな板	熱湯	熱湯をかけた後、よく乾燥する。	包丁キズが多くなったときは、表面を削って平滑にすることでより消毒効果が高まります。
	次亜塩素酸ナトリウム	塩素濃度200ppm※に希釈した消毒液を表面に塗布又は浸漬した後、水洗いし乾燥する。	
ふきん	煮沸	100℃で5分以上煮沸し、清潔な場所で乾燥する。	
	次亜塩素酸ナトリウム	洗浄後、塩素濃度200ppm※に希釈した消毒液に浸漬後、水洗いし乾燥する。	
作業衣、作業帽、前掛	洗濯、アイロン	洗たく・乾燥後、アイロンをかける。	
手指	逆性石けん液	衛生的手洗い後、手にとりよくもみ洗いしてから水洗いし、ペーパータオル等でふく。	石けん成分を十分に洗い落としてから使用しましょう。
	消毒用アルコール	衛生的手洗い後、ペーパータオル等でよく乾かし、70～80%のものを噴霧して手によくすりこむ。	

※ 次亜塩素酸ナトリウムは製品ごとに濃度が異なるので、表示をしっかりと確認してください。希釈した消毒液を保管する場合は、誤って飲むことがないように、容器に消毒液であることをはっきりと明記してください。

(注1) いずれの場合も、まず洗浄剤で汚れを十分除去してから消毒すること。

(注2) 消毒薬の使用に当たっては、使用方法及び使用上の注意などをよく読んで、ご使用ください。

1 流水で手を洗う



2 洗浄剤を手取る



3 手のひら、指の腹面を洗う



4 手の甲、指の背を洗う



5 指の間(側面)、股(付け根)を洗う



6 親指・拇指球(親指の付け根のふくらみ)を洗う



7 指先を洗う



8 手首を洗う



9 洗浄剤を十分な流水でよく洗い流す



10 手を拭き乾燥させる



11 アルコールによる消毒
(爪下・爪周辺に直接かけた後、手指全体によく擦り込む)



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。

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18円です。（令和5年12月作成）