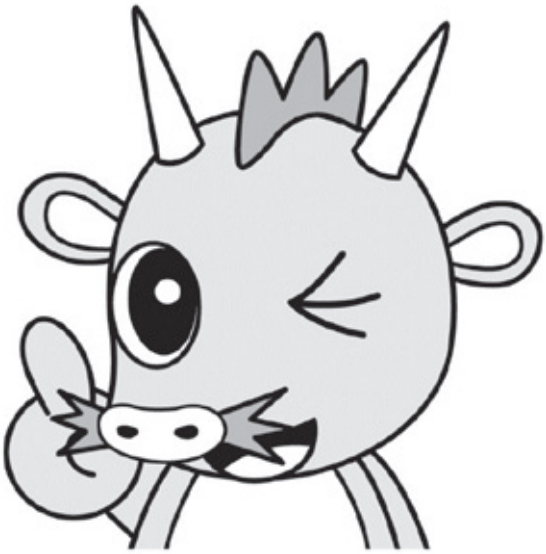
店名：

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 振り返りの実施

記録を定期的に振り返り、衛生管理計画を見直すことで、衛生管理の問題点や対応の漏れ、「見える化」のできない箇所がわかってきます。

※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
実施方法	いつ	□原材料納入時 □その他 （　　）	□始業前 □終業後 □その他 （　　）	□作業中 □その他 （　　）
	どのように	□外観、におい、 品温、包装の状態 □期限表示、保存方法 □その他 （　　）	□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 □その他 （　　）	□器具類の使い分け □肉・魚などに使用後、 器具類を洗浄・消毒 □冷蔵庫内の区分け □その他 （　　）
	問題があった場合	□返品・交換 □破棄 □その他 （　　）	□異常の原因を確認 □設定温度の再調整 □故障の場合、修理依頼 □適正温度を超えていた 場合、食材の状態を確認 □その他 （　　）	□器具類の再洗浄・消毒 □汚染食材は、破棄又は 加熱用として使用 □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
□使用前 □使用の都度 □使用後 □その他 （　　）	□始業前 □終業後 □その他 （　　）	□始業前 □その他 （　　）	□トイレ後 □厨房に入る前 □盛付前 □作業内容変更時 □肉・魚・野菜を触った後 □清掃後 □金銭に触れた後 □その他 （　　）
□使用後器具類を洗浄 □アルコール消毒 □熱消毒 □塩素消毒 □その他 （　　）	□作業着を脱ぎ、手袋を着用して清掃 □便座、水洗レバー、ドアノブなどの消毒 □その他 （　　）	□従事者の体調確認 下痢・嘔吐・発熱・腹痛 □手指の傷の有無を確認 □清潔な作業着の確認 □その他 （　　）	□専用の手洗い設備使用 □衛生的な手洗い □その他 （　　）
□汚れや洗剤が残っていた場合、再洗浄・消毒 □その他 （　　）	□トイレが汚れていた場合、再洗浄・消毒 □その他 （　　）	□医療機関を受診 □調理作業に従事しない □軽度な傷は保護し、ビニール手袋を着用 □清潔な作業着に交換 □その他 （　　）	□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 □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）	加熱し、 熱いまま提供するもの
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	□表示の保存方法に従い保管 □冷蔵庫で保管 □冷蔵庫から出したら速やかに提供 □野菜は十分に洗浄 □盛付前の十分な手洗い □盛付時は素手で食品に触れない □その他 （　　）	★加熱が十分できたことの確認 □見た目（外観、肉汁の色など） □触感（弾力） □中心温度計で確認 □火の強さと加熱時間 □その他 （　　）
あった場合 問題が	□提供しない □加熱用に使用する □その他 （　　）	□提供しない □再加熱する □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、 熱いまま提供するもの	加熱後冷却、 再加熱し、提供するもの	加熱後冷却し、 冷たいまま提供するもの
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 □見た目（外観、肉汁の色など） □触感（弾力） □中心温度計で確認 □火の強さと加熱時間 □その他 （　　） ★保温状態の確認 □見た目（湯気など） □温蔵庫・ウォーマーの 温度確認 □その他 （　　）	★加熱及び再加熱が十分できた ことの確認 □見た目（外観、肉汁の色など） □触感（弾力） □中心温度計で確認 □火の強さと加熱時間 □その他 （　　） ★冷却・保冷の確認 □速やかに冷却 □提供時の再加熱まで 冷蔵庫で保管 □その他 （　　）	★加熱が十分できたことの確認 □見た目（外観、肉汁の色など） □触感（弾力） □中心温度計で確認 □火の強さと加熱時間 □その他 （　　） ★冷却・保冷の確認 □速やかに冷却 □提供時まで冷蔵庫で保管 □その他 （　　） ★盛り付け □盛付前は手洗いを十分に行う □盛付時は素手で食品に触れない □その他 （　　）
□提供しない □再加熱する □その他 （　　）	□提供しない □再加熱する □その他 （　　）	□提供しない □再加熱する □その他 （　　）

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分間以上	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分間以上	
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。

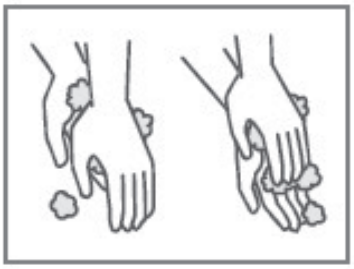
（注2）消毒薬の使用に当たっては、使用方法及び使用上の注意などをよく読んで、ご使用ください。

衛生的な手洗い

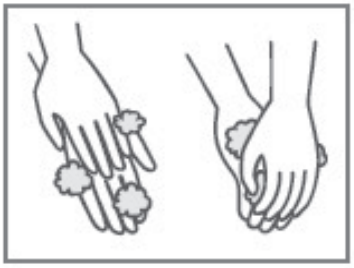
1. 流水で手を洗う

2. 洗浄剤を手に取る

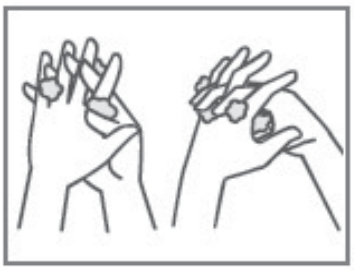
3. 手のひら、指の腹面を洗う



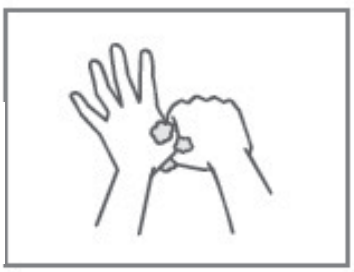
4. 手の甲、指の背を洗う



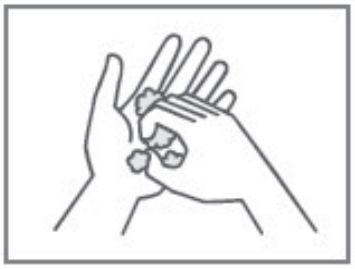
5. 指の間(側面)、股(付け根)を洗う



6. 親指・拇指球(親指の付け根のふくらみ)を洗う

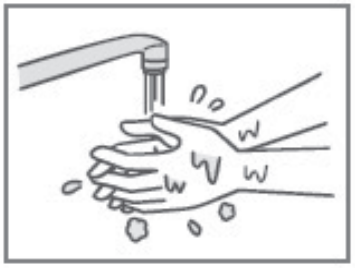


7. 指先を洗う

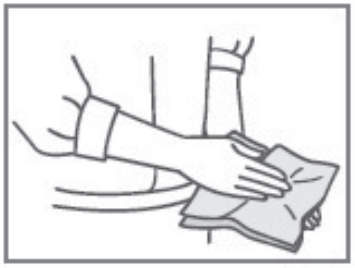


8. 手首を洗う

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

令和６年12月　改訂版発行

この印刷物は3,000部作成し、一部あたりの経費は20円です。（令和６年12月作成）