

小規模な一般飲食店向け

# 食品衛生管理ファイルの使い方

## HACCPの考え方を取り入れた 衛生管理計画の作成と 実施結果の記録

(衛生管理計画)

### 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」の内容に基づいています。

- 1 「衛生管理計画」は、定期的に内容を見直し、最新版を「記録表」と一緒に、使いやすい場所に保管してください。
- 2 保健所から求められた場合は、「衛生管理計画」と「記録表」の両方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	

東京都

-1-

(記録表)

### 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」の内容に基づいています。

- 1 「記録表」の保存期間は、最後に記入してから1年以上です。「衛生管理計画」と一緒に使いやすい場所に保管してください。
- 2 保健所から求められた場合は、「衛生管理計画」と「記録表」の両方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	

東京都

1

## 1 各食品事業者団体が作成した手引書を確認する

**食品衛生管理ファイル**は「小規模な一般飲食店事業者向けの手引書」に基づき、東京都が食品衛生協会に委託して作成したものです。

厚生労働省のホームページから  
[こちらの手引書](#)をダウンロードし、  
内容を確認してください。

「[食品衛生管理ファイル](#)」は  
東京都のホームページから  
ダウンロードできます。

また、保健所でも配布しています。

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



公益社団法人日本食品衛生協会

クリック  
下へスクロール  
してください

(衛生管理計画)

### 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」の内容に基づいています。

- 1 「衛生管理計画」は、定期的に内容を見直し、最新版を「記録表」と一緒に、使いやすい場所に保管してください。
- 2 保健所から求められた場合は、「衛生管理計画」と「記録表」の両方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	

東京都

-1-

2

## 2 取扱う食品・取扱方法における**危害要因**を知る

「衛生管理計画」と「記録表」の2冊に分かれています。「衛生管理計画」の最初のページから、食中毒につながる主な原因とその対策について確認します。

### 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

食材や食材の取扱い工程には、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、食材や食材の取扱い工程を「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	あらゆる微生物	洗浄、消毒の徹底

#### 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。

※法令に基づき基準などを参考に作成

3

## 3 危害を防ぐための**衛生管理計画**を作成する（一般衛生管理）

### 食品衛生管理ファイル（衛生管理計画）

4ページと5ページに  
一般衛生管理のポイントが記載されています。  
普段からもうやっていることがほとんどだと思いますが、  
各項目ごと、「いつ」、「どのように」、  
「問題があった場合はどうするか」考え、  
実施する方法に**チェック**☑をいれます。

記載と異なる方法で実施する場合は  
「**その他**」に記入します。  
他に項目がある場合は、  
5ページ下段の「**追加項目**」の欄に記入します。

4

# 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		
	いつ行つか	どのように行つか	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( <b>信頼できる取引先から仕入れる</b> )	☐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( <b>冷蔵庫:4℃以下、冷凍庫:-18℃以下</b> )	☐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、修理を依頼するか、 ☑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( <b>下処理は開店前に終わらせる</b> )	☑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 ☑使用后 ☐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(8ページ)」に従う ☑その他( <b>汚れが残っているものを見つけたらすぐ洗浄する</b> )	☑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 ( <b>1時間ごと</b> )	☑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(8ページ)」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 ( <b>作業中</b> )	☑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(P36)」に従う ☑その他( <b>身だしなみ、髪の毛などを確認する</b> )	☑医療機関で受診し、食品に触れる作業をしていない ☑袖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( <b>守っていない場合は教育し、翌日までに直させる</b> )
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(P36)」に従う ☑その他( <b>トイレの後及び調理場に入る前の手洗いは2度洗い</b> )	☑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】			
⑧ゴミの処分	閉店後	その日のゴミはその日のうちに捨てる	ゴミが翌日まで残っている場合は、仕込みを始める前に捨てる

## 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、発生を認めるときは、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

### 3 危害を防ぐための衛生管理計画を作成する(重要管理)

#### 食品衛生管理ファイル (衛生管理計画)

6ページと7ページには、重要管理のポイントが記載されています。まずは、  
①提供メニューの代表的なものを**加熱条件に応じてグループ分け**して記入します。

	分類	メニュー(例)
第1グループ	加熱しないもの	刺身、サラダ、薬味 等
第2グループ	加熱後すぐに提供するもの	焼き物、揚げ物 等
	加熱後高温保管するもの	ごはん、茶碗蒸し 等
第3グループ	加熱後冷却し再加熱するもの	カレー、スープ等
	加熱後冷却して提供するもの	ポテトサラダ 等

7

#### グループ分けの例



	分類	メニュー(例)
第1グループ	加熱しないもの	刺身、レタス、生姜
第2グループ	加熱後すぐに提供するもの	唐揚げ、天ぷら
	加熱後高温保管するもの	ごはん、茶碗蒸し、味噌汁
第3グループ	加熱後冷却し再加熱するもの	
	加熱後冷却して提供するもの	天つゆ

8

## グループ分けの例



	分類	メニュー(例)
第1グループ	加熱しないもの	レタス、きゅうり、福神漬け
第2グループ	加熱後すぐに提供するもの	とんかつ
	加熱後高温保管するもの	ごはん
第3グループ	加熱後冷却し再加熱するもの	カレーのルー
	加熱後冷却して提供するもの	マッシュドポテト、ゆで卵

9

## グループ分けの例



	分類	メニュー(例)
第1グループ	加熱しないもの	海苔、わさび、ネギ
第2グループ	加熱後すぐに提供するもの	麻婆餡
	加熱後高温保管するもの	
第3グループ	加熱後冷却し再加熱するもの	麻婆餡のダシ
	加熱後冷却して提供するもの	麺、つゆ

10

### 3 危害を防ぐための衛生管理計画を作成する(重要管理)

#### 食品衛生管理ファイル (衛生管理計画)

つぎに、

- ②グループごとに共通で、その調理工程で  
気を付けるべきポイント (管理方法)  
を決めて**チェック**☑を入れます。

使用期限を決めている場合等、  
記載と異なる方法を実施する場合は  
その他の欄に記入します。

問題があった場合の対応方法も忘れずに記載します。

11

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	<b>つけ合わせ千切りキャベツ</b> <b>つけ合わせトマト</b> <b>浅漬け</b>	<input checked="" type="checkbox"/> 野菜は十分に洗浄する <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵庫で保管する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫から出したらずきに提供する <input type="checkbox"/> 仕入れ品は表示の保存方法に従って 保管する <input checked="" type="checkbox"/> 盛りつけ前に手洗いを十分に行う <input type="checkbox"/> 盛りつけなどは素手で触らないように する <input type="checkbox"/> その他( )
	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	<b>とんかつ</b> <b>エビフライ</b> <b>メンチカツ</b> <b>アジフライ</b>	<input checked="" type="checkbox"/> 加熱が十分に行われたことの確認方法 <input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する <input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する <input checked="" type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で 判断する <b>とんかつは切って提供</b> <b>するときに確認する</b> <input checked="" type="checkbox"/> その他( )
第2グループ	加熱した後、 高温保管して 提供するもの	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	<b>みそ汁</b> <b>白飯</b>	<input checked="" type="checkbox"/> 加熱が十分に行われたことの確認方法 <input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する <input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する <input checked="" type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で 判断する <input type="checkbox"/> その他( ) <input checked="" type="checkbox"/> 保温状態の確認方法 <input type="checkbox"/> 保温状態を冷蔵庫の温度で判断する <input checked="" type="checkbox"/> 見た目(湯気など)で判断する <input type="checkbox"/> 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	<b>カツカレー用カレー</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●加熱及び再加熱が十分に行われたことの確認方法</li> <li><input type="checkbox"/>中心温度計で確認する</li> <li><input type="checkbox"/>火の強さと時間で判断する</li> <li><input checked="" type="checkbox"/>見た目（外観、肉汁の色）や触感（弾力）で判断する</li> <li><input type="checkbox"/>その他（ ）</li> <li>●保冷の確認方法</li> <li><input checked="" type="checkbox"/>すぐに冷却し、提供時の再加熱まで冷蔵庫で保管する</li> <li><input type="checkbox"/>冷蔵庫の温度が10℃以下であることを確認する</li> <li><input checked="" type="checkbox"/>その他（ <b>製造後2日で廃棄</b> ）</li> </ul>
	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。	<b>付け合わせのポテトサラダ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●加熱が十分に行われたことの確認方法</li> <li><input type="checkbox"/>中心温度計で確認する</li> <li><input type="checkbox"/>火の強さと時間で判断する</li> <li><input checked="" type="checkbox"/>見た目（外観、肉汁の色）や触感（弾力）で判断する</li> <li><input type="checkbox"/>その他（ ）</li> <li>●冷却の確認方法</li> <li><input checked="" type="checkbox"/>冷蔵庫で保管する</li> <li><input type="checkbox"/>冷蔵庫から出したらすぐに提供する</li> <li><input type="checkbox"/>冷蔵庫の温度が10℃以下であることを確認する</li> <li><input type="checkbox"/>その他（ ）</li> <li>●盛りつけ</li> <li><input type="checkbox"/>盛りつけ前に手洗いを十分に行う</li> <li><input checked="" type="checkbox"/>盛りつけなどは素手で触らないようにする</li> <li><input type="checkbox"/>その他（ ）</li> </ul>
問題があった場合の対応方法				<input checked="" type="checkbox"/> 廃棄する <input checked="" type="checkbox"/> 再加熱する <input checked="" type="checkbox"/> 第1グループの場合は加熱用に使う <input type="checkbox"/> その他（ ）

## 5 実施した結果を記録する

### 食品衛生管理ファイル（記録表）

記録表は別ファイルになっています。  
表紙に施設情報を、記録用紙に年月と曜日を記入します。

1日1行、チェック項目に○・×・温度を記録します。

**×の場合は特記事項欄に理由・何があったのか・どう対応したか等を記入します。**



(記録表)

# 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。

- 「記録表」の保存期間は、最後に記入してから1年以上です。「衛生管理計画」と一緒に使いやすい場所に保管をしてください。
- 保健所から求められた場合は、「衛生管理計画」と「記録表」の両方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	みなみ食堂
店舗所在地	〇〇市×町●一●
営業者	(有)みなみ商事
食品衛生責任者	多摩 みなみ

東京都

## 記録表

2022年 ● 月分

責任者確認欄 印

点検の目安	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	③冷凍庫内の温度の確認	④交差（二次）汚染の防止	⑤器具などの洗浄・消毒	⑥トイレの洗浄・消毒	⑦従業員の健康管理・清潔な作業着の着用など	⑧1日おの処分	⑨衛生的な手洗いの実施	⑩トイレ後・調理前「3を触った後など」体調、手荒れの備	⑪清潔な作業着	⑫体調、手荒れの備	⑬トイレ後・調理前「3を触った後など」	⑭非加熱で提供	⑮加熱後酒ちに提供	⑯加熱後、高温保管して提供		⑰加熱後冷却し、再加熱して提供	⑱加熱後冷却して提供		
記入例	○	7℃	-20℃	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
1 水	○	5	-18	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
2 木	○	4	-20	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
3 金	×	5	-17	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
4 土																					
5 日																					
6 月																					

**= 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。

特記事項

- Aさんがトイレのあと手を洗っていなかったため、直ちに手洗いさせた(○月○日)
- ハンバーグの中が赤かったため再加熱してから提供した(○月○日)
- 1盛り付けを素手でやってしまった。
- 3豚肉の温度が15℃だったので返品し交換した。