

ハ サ ッ プ
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)

概要版



令和6年1月改訂

公益社団法人日本食品衛生協会

この手引書は、公益社団法人日本食品衛生協会が作成した「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）」の概要版です。詳細は「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）」（以下「本書」といいます。）を参考にしてください。

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) 概要版

実施すること

1. 衛生管理計画の策定
2. 計画に基づく実施
3. 確認・記録の実施
4. 振り返りの実施

1. 衛生管理計画の策定

➤ 一般的衛生管理のポイント

- | | | | |
|--------------------------|---|-------------|------|
| ① 原材料の受入の確認 | ➡ | 原材料の取扱い | (P2) |
| ② 冷蔵・冷凍庫の温度の確認 | | | |
| 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 | ➡ | 施設・店舗の清潔維持 | (P3) |
| ③-3 トイレの洗浄・消毒 | | | |
| ④-1 従業員の健康管理・衛生的作業着の着用など | ➡ | 調理従事者の衛生・健康 | (P3) |
| ④-2 衛生的な手洗いの実施 | | | |

➤ 重要管理のポイント

調理方法に応じ、メニューを3つのグループに分類し、それぞれのチェック方法を決めます。 ➡ (P4)

冷たいまま提供

加熱して
熱いまま提供

加熱後冷まして提供
さらに再加熱して提供

2. 計画に基づく実施

1 で決めた計画に従って、日々の衛生管理を確実に行っていきます。実施する手順は本書の手順書を参考にしてください。 ➡ (P8~)

3. 確認・記録の実施

1日の最後に実施の結果を記録しましょう。また、問題があった場合にはその内容や対処を記録用紙に書き留めておきましょう。 ➡ (P8~)

4. 振り返りの実施

定期的(1か月など)に記録を振り返り、同じような問題が発生している場合には対応を検討しましょう。 ➡ (P12~)

1. 衛生管理計画を作成しよう（衛生管理計画の策定）

計画 1：一般的衛生管理のポイント

日頃から調理場で行っていることを次の①～④-2のポイントに照らし合わせながら、**いつ・どのように行うのか**計画を立て、**別紙 1**（P16）に記載してみましょう。

計画を立てるヒント

「いつ」とは？：いつ実施するかを決めておきます。振り返ったときに問題がなかったことがわかるようにします。

「どのように」とは？：どのような方法で実施するかを決めておきます。だれが行っても同じように実施できるようにします。

「問題があったとき」とは？：普段とは異なることが発生した場合に、対処する方法を決めておきます。

① 原材料の受入の確認

P12

原材料は適切な状態で納品される必要があります。

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 冷蔵・冷凍庫の温度の確認

P12

原材料や仕込み材料などが適切に温度管理できている必要があります。

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

P13

-2 器具等の洗浄・消毒・殺菌

P13

-3 トイレの洗浄・消毒

P14

器具や施設を介して食材や提供する料理を汚染させないようにする必要があります。

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、ポウル等の器具類を洗浄し、または、すすぎを行い、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、洗剤で再度洗浄し、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・衛生的作業着の着用など

P14

-2 衛生的な手洗いの実施

P15

人を介して食材や提供する料理を汚染させないようにする必要があります。

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

【ノロウイルス食中毒に注意！！】

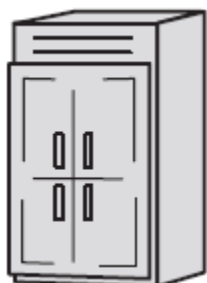
近年発生しているノロウイルス食中毒の約8割は調理従事者に由来するものであり、さらに約5割は発症していない調理従事者に由来するものとされています。

調理従事者の方は感染しないように普段から手洗いを徹底し、健康管理に注意するとともに、仮に感染していても食品を汚染しないように、衛生的な手洗いを徹底しましょう。下痢などの消化器系の症状がある場合は調理作業に従事させないことが重要です。

計画 2：重要管理のポイント

(1) 危険温度帯に注意！！

調理の過程で、食中毒を引き起こす有害な微生物が増殖しやすい温度帯があります。



■第 1 グループ【非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供）】

加熱調理工程がないため、食材に付着している有害な微生物を殺菌することができません。

そのため、有害な微生物に汚染されていない食材を使用するか、万が一、付着した有害な微生物が増殖しないように冷蔵庫（低温）で保管することが重要です。



■第 2 グループ【加熱するもの（加熱し、熱いまま提供）】

鶏肉などの食肉は有害な微生物に汚染されている可能性があるため、十分な加熱を行うようにしましょう。

食肉などに存在している多くの有害な微生物は、75℃で 1 分以上の加熱で死滅します。そのため、中心部まで火を通すことが重要とされています。

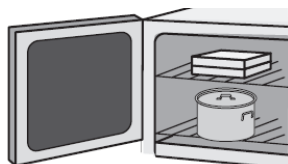
また、加熱調理後、盛り付け時など手指や調理器具（皿なども含む）を介して食品を汚染させないように注意しましょう。



■第 3 グループ【加熱後冷却するもの（加熱後冷却し、冷たいまま提供、または、加熱後冷却、再加熱し、熱いまま提供）】

加熱調理したものを長時間室温においておくと、加熱しても食品に残っていたり、加熱後に付着した有害な微生物などが増えてしまい、食中毒の原因となります。

加熱後、保管する場合には、60℃以上で保管するか、危険温度帯（10～60℃）に長く留まらないように、素早く冷却することが重要です。



【カンピロバクター、腸管出血性大腸菌O157などによる食中毒に注意！！】

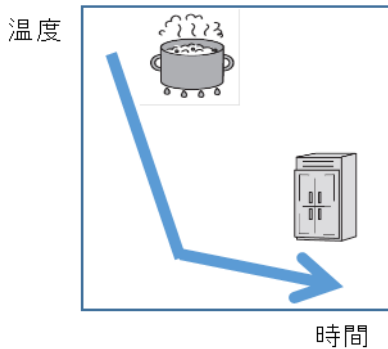
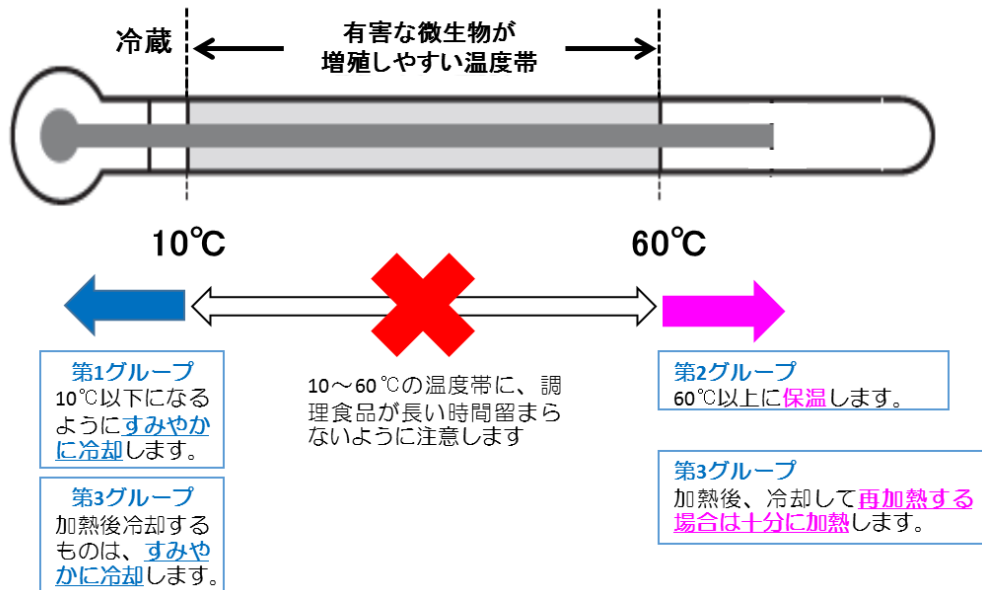
生肉や内臓に付着している可能性のある病原菌は、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌など、多くの食中毒の原因菌があります。また、これらの菌の一部は少量の菌量で発症するとされており、発症すると症状が重篤となり、死者が出る場合もあります。

もともと食品に付着している可能性のある有害な微生物は、十分加熱して、やっつけましょう。加熱加工用の鶏肉については、生食又は加熱不十分な状態で提供しないようにしましょう。

ここがポイント

食品を 10～60℃の温度帯（危険温度帯）においたままにすると、食品中の細菌がぐんぐん増えてしまいます。

調理中の危険温度帯に着目してチェック方法を定めます。



冷却のポイント

米国では 2 時間以内に 21℃以下に、さらに 4 時間以内に 5℃以下に冷却することとされています。

また、国内の給食施設では、30 分以内に 20℃以下に、1 時間以内に 10℃以下に冷却するよう工夫することとされています。



加熱のポイント

生肉や内臓に存在している可能性のある腸管出血性大腸菌、カンピロバクター、サルモネラ属菌などによる食中毒を防ぐには、75℃ 1 分以上で中心まで十分に加熱しましょう。

(2) 調理方法により3つのグループに分類しよう！

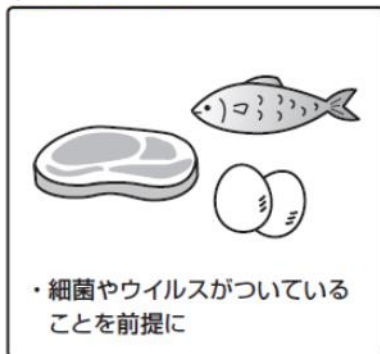
調理中の加熱、冷却、保存などの温度帯に着目して、メニューを3つのグループに分類しましょう。分類したら、それぞれのチェック方法を決め、**別紙1** (P17) に記入してみましょう。

第1グループ



冷たいまま提供

第2グループ



熱いまま提供

第3グループ



・加熱後冷却し、冷たいまま提供
・加熱後冷却、再加熱し、熱いまま提供

すみやかに冷却

冷却後に再加熱して提供
⇒十分に加熱

記載例

お店のメニューを分類してみましよう

調理方法を振り返り、できあがりのチェック方法を書き出しましよう

問題があったときはどうするかを決めておきましよう

⑤ 重要管理のポイント			
分類	メニュー	チェック方法	問題があったとき
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、冷奴	冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する	食品が冷たくない場合は、提供しない又は加熱用使用する
第2グループ	加熱するもの（加熱し、熱いまま提供） ハンバーグ	火の強さや時間、肉汁、見た目判断する	加熱を延長する又は提供しない
	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）、見た目判断する	
	焼き鳥 唐揚げ	火の強さや時間、見た目判断する 油の温度、揚げる時間、油にいれるチキンの数量、見た目判断する	
	（加熱後高温保管し、熱いまま提供） 唐揚げ ライス	高温保管器の温度を確認する	保管器の温度が上がらない又は途中で温度が低下し、長時間（例：1時間以上）高温でない温度で保管されていた場合は提供しない。
第3グループ	加熱後冷却するもの（加熱後冷却、再加熱し、熱いまま提供） カレー スープ	速やかに冷却、再加熱時には気泡、見た目判断する	速やかに冷却（例：2時間以内に20℃以下）ができなかった場合は、提供しない 再加熱時に問題があった場合は、加熱を延長する又は提供しない
	（加熱後冷却し、冷たいまま提供） ポテトサラダ サラダチキン（低温調理）	速やかに冷却、冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する 中心温度計と時計で、中心部の温度が63℃に達してから30分間経過したことを確認する その後、速やかに冷却、冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する	速やかに冷却（例：2時間以内に20℃以下）ができなかった場合は、提供しない 加熱に問題があった場合は、加熱を延長する又は提供しない 速やかに冷却（例：2時間以内に20℃以下）ができなかった場合は、提供しない

作成者サイン 食 務 太 郎 作成した日 20××年 ▲ 月 ◆◆ 日

計画内容を作成・確認した人のサインや日付もあわせて記入します。

ポイント
十分に加熱されたときの火の強さや時間、見た目（形状・色）、中心部の色などを確認しておき、日々の調理の中では、見た目などによって加熱が十分であることを確認しましょう。

第1グループと第3グループを混ぜて冷却するときは、第3グループの食材がすみやかに冷却された後に混ぜるようにしましょう。
また、第3グループと第3グループを混ぜて保管するときは、最初の加熱が終わってからすみやかに冷却し、混ぜた後もすみやかに冷却しましょう。

2. 計画にあわせて実践してみましょう（計画に基づく実施）

1 で決めた計画に従って、実施記録を日誌のようにつけ、日々の衛生管理を確実に行っていきます。詳細は P12 からの手順書を参照ください。

3. 実施したことを確認して、記録しましょう（確認・記録の実施）

1 日の最後に実施の結果を別紙 2（P18、19）に記録しましょう。また、問題があった場合にはその内容を記録用紙に書き留めておきましょう。

（1）一般的衛生管理

（計画）

一般的衛生管理のポイント		いつ	どのように	問題があったとき
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	
		どのように	③-2 器具等の洗浄・消毒・殺菌 温度計 15℃以上	
		問題があったとき	異常の原因を調査し、食材の状態を確認する	
③-1	交差汚染・二次汚染の防止	いつ	始業前	
		どのように	③-3 トイレの洗浄・消毒 冷蔵庫のまな板、に洗浄し	
		問題があったとき	生肉等に使用した器具を再度洗浄し	
④-1	従業員の健康管理等	いつ	始業前・使用中・業務終了後・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	始業前・使用中・その他（ ）	
		どのように	④-2 手洗いの実施 衛生的な手洗いを行う	
		問題があったとき	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（ ）	



（実施記録）

計画を立てた項目が実施記録の分類に当たります。

20xx 年 4 月		一般的衛生管理の実施記録（記載例）								日々チェック	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	日々チェック				
1日	良・ <input checked="" type="checkbox"/> 否	4. -16	良・ <input checked="" type="checkbox"/> 否	良・ <input checked="" type="checkbox"/> 否	良・ <input checked="" type="checkbox"/> 否	良・ <input checked="" type="checkbox"/> 否	良・ <input checked="" type="checkbox"/> 否	良・ <input checked="" type="checkbox"/> 否	否	4/1朝 小麦粉の包装が1袋破れていたため返品。手袋、再納品		

(2) 重要管理のポイント

(計画)



⑤ 重要管理のポイント			
分類	メニュー	チェック方法	問題があったとき
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、冷奴	冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する	食品が冷たくない場合は、提供しない又は加熱用を使用する
第2グループ	加熱するもの(加熱し、熱いまま提供) ハンバーグ 焼き魚 焼き鳥 唐揚げ	火の強さや時間、肉汁、見た目判断する 魚の大きさ、火の強さや時間、焼き上がりの触感(弾力)、見た目判断する 火の強さや時間、見た目判断する 油の温度、揚げる時間、油にいれるチキンの数量、見た目判断する	加熱を延長する又は提供しない
	(加熱後高温保管し、熱いまま提供) 唐揚げ ライス	高温保管器の温度を確認する	保管器の温度が上がらない又は途中で温度が低下し、長時間(例:1時間以上)高温でない温度で保管されていた場合は提供しない。
第3グループ	加熱後冷却するもの(加熱後冷却、再加熱し、熱いまま提供) カレー スープ	速やかに冷却、再加熱時には気泡、見た目判断する	速やかに冷却(例:2時間以内に20℃以下)ができなかった場合は、提供しない 再加熱時に問題があった場合は、加熱を延長する又は提供しない
	(加熱後冷却し、冷たいまま提供) ポテトサラダ サラダチキン(低温調理)	速やかに冷却、冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する 中心温度計と時計で、中心部の温度が63℃に達してから30分経過したことを確認する その後、速やかに冷却、冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する	速やかに冷却(例:2時間以内に20℃以下)ができなかった場合は、提供しない 加熱に問題があった場合は、加熱を延長する又は提供しない 速やかに冷却(例:2時間以内に20℃以下)ができなかった場合は、提供しない

(実施記録)

作成者サイン 食務 太郎 作成した日 20xx年 月 日

分類したメニューをグループごとに並べます。

20xx年 4月		重要管理の実施記録 (記載例)					日々チェック	特記事項	確認者
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(加熱し、熱いまま提供)	(加熱後高温保管し、熱いまま提供)	加熱後冷却するもの(加熱後冷却、再加熱し、熱いまま提供)	(加熱後冷却し、冷たいまま提供)				
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、サラダチキン(低温調理)				

重要管理の実施記録をメニューごとに確認して記録しましょう。

- ㊦ できていれば「良」、十分でない場合は「否」に○を付けます。
- ㊧ 日ごとにチェックした人は「日々チェック」欄にサインしましょう。
- ㊨ 否に○をした場合は、その後の対処方法を特記事項にメモしておきましょう。
- ㊩ 実施状況を日々チェックした方とは別の方（店主など）が週に1度程度確認し、「確認者」欄にサインしましょう。

20xx 年 4 月		重要管理の実施記録（記載例）					日々 チェック	特記事項	確認 者
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 （加熱し、熱 いまま提供）	（加熱後高 温保管し、熱 いまま提供）	加熱後冷却す るもの （加熱後冷 却、再加熱 し、熱いまま提 供）	（加熱後冷 却し、冷たい まま提供）				
メ ニ ュ ー	刺身、冷加	ハンバーグ、 焼き魚、 焼き鳥、 揚げ	唐揚げ、 ライス	カレー、 スープ	ポテトサラダ、 サラダチキン （低温調理）				
1日	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	花子	4/1 ハンバーグの内部 が赤いとクリームがあっ 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。		
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	4/3 サラダチキンの鶏む ね肉の中心温度が63℃ にならなかったため、加 熱時間を延長した。湯せ ん器にいつもより多くの 鶏むね肉が入っていたた め、A君に調理手順を守 るよう注意した。		
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		4/7 太郎	

4. 振り返り・見直しを行いましょよう（振り返りの実施）

2で実施し、3で確認・記録したものを、可能であれば、日々のチェックを行った方と別の方（店主など）が、定期的に（1カ月など）記録の振り返りを行い、クレームや衛生上気がついたことなど、同じような問題が繰り返し発生している場合は、同一の原因が考えられますので対応を検討しましょう。

調理可能な量（普段から処理できる量）を超えての作業は食中毒の発生にもつながりますので、無理な受注は控えましょう。

従業員が交代した場合は、衛生管理計画を説明して教育し、実施内容を記録に残しましょう。

メニューや原材料が代わった場合、納入業者が代わった場合、設備・器具に変更があった場合には衛生管理計画を見直しましょう。

振り返りを行った日付と、サインを記載しておきましょう。

20××年 ▲ 月 ◆◆ 日	毎月の振り返り（記載例）
----------------	---------------------

Q1 毎営業日、正しく記録をつけることができましたか？

はい

いいえ

『いいえ』の場合、今後忘れずに正しい記録をつけるためにどのようにしますか？

確認を十分行わず○を付けていたので、毎日確認をする。

Q2 否に○をつけたところが多かったところ、クレームなどが多かったところ、調理が可能な量を超えて作業していたところなど、衛生上問題があったところはどこですか？

問題があったポイント

A君が手洗いを行っていないことが時々ある。

その理由は何ですか？ どのように改善しましたか？

「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。●／●

Q3 従業員が代わりましたか？

はい いいえ

『はい』の場合、衛生管理計画の説明は行いましたか？

はい (いつ: ● 月 ● 日) いいえ

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ますか？

D君をアルバイトで雇用し衛生管理の教育を実施。

手洗いの重要性を説明でき、手洗いや食品の取扱いは適切。

Q4 メニュー、原材料、納入業者を変更しましたか？

はい いいえ

『はい』の場合、衛生管理計画を見直しましたか？

はい (いつ: ● 月 ● 日) いいえ

『はい』の場合、どのように衛生管理計画を変更しましたか？

メニューにサラダチキンを追加したので重要管理に追加。

原材料に●●ソースを追加。アレルゲン確認した。その他、変更なし。

『いいえ』の場合、衛生管理計画を見直さなくて良い理由は何ですか？

Q5 新しい設備・器具を購入しましたか？

はい いいえ

『はい』の場合、衛生管理計画を見直しましたか？

はい (いつ: ● 月 ● 日) いいえ

『はい』の場合、どのように衛生管理計画を変更しましたか？

低温調理器、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。

『いいえ』の場合、衛生管理計画を見直さなくて良い理由は何ですか？

確認者サイン 食協 太郎

確認した日 20××年 ▲ 月 ◆◆ 日

一般飲食店における衛生管理計画

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	器具等の洗淨・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	トイレの洗淨・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	問題があったとき
第1 グループ	非加熱の もの（冷 蔵品を冷 たいまま 提供）			
	加熱する もの （加熱 し、熱い まま提 供）			
第2 グループ	（加熱後 高温保管 し、熱い まま提 供）			
	加熱後冷 却するも の （加熱後 冷却、再 加熱し、 熱いまま 提供）			
第3 グループ	（加熱後 冷却し、 冷たいま ま提供）			

作成者サイン	作成した日	年	月	日
--------	-------	---	---	---

年 月

一般的衛生管理の実施記録

別紙2

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			
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			

年 月		重要管理の実施記録					日々 チェック	特記事項	確認 者
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 (加熱し、熱 いまま提供)	(加熱後高 温保管し、熱 いまま提供)	加熱後冷却す るもの (加熱後冷 却、再加熱 し、熱いまま提 供)	(加熱後冷 却し、冷たいま ま提供)				
メニュー									
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				
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				

年 月 日

毎月の振り返り

Q1 毎営業日、正しく記録をつけることができましたか？

はい いいえ

『いいえ』の場合、今後忘れずに正しい記録をつけるためにどのようにしますか？

Q2 否に○をつけたところが多かったところ、クレームなどが多かったところ、調理が可能な量を
超えて作業していたところなど、衛生上問題があったところはどこですか？

問題があったポイント

その理由はなんですか？ どのように改善しましたか？

Q3 従業員が代わりましたか？

はい いいえ

『はい』の場合、衛生管理計画の説明は行いましたか？

はい (いつ： 月 日) いいえ

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ますか？

Q4 メニュー、原材料、納入業者を変更しましたか？

はい いいえ

『はい』の場合、衛生管理計画を見直しましたか？

はい (いつ： 月 日) いいえ

『はい』の場合、どのように衛生管理計画を変更しましたか？

『いいえ』の場合、衛生管理計画を見直さなくて良い理由は何ですか？

Q5 新しい設備・器具を購入しましたか？

はい いいえ

『はい』の場合、衛生管理計画を見直しましたか？

はい (いつ： 月 日) いいえ

『はい』の場合、どのように衛生管理計画を変更しましたか？

『いいえ』の場合、衛生管理計画を見直さなくて良い理由は何ですか？

確認者サイン 確認した日 年 月 日

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) **概要版**

平成 29 年 9 月 初版発行
平成 30 年 5 月 改訂版発行
平成 31 年 2 月 改訂第 2 版
令和 6 年 1 月 改訂第 3 版

発 行 公益社団法人日本食品衛生協会
〒111-0042
東京都台東区寿 4 丁目 15-7

本手引書の著作権は公益社団法人日本食品衛生協会に帰属します。
本手引書は、改変や商用利用をする場合を除き、自由にご利用いただけます。
© Japan Food Hygiene Association