

はさっぷ HACCPに取り組み、 食中毒を防ぎましょう！

小規模な一般飲食店事業者向け



HACCPに沿った衛生管理の**義務化**は、令和3年6月1日からです。

①「衛生管理計画」を作成しよう！

別紙1 一般飲食店における衛生管理計画（記載例）

重要管理のポイント	重要管理のポイント	
分類	メニュー	
加熱前のもの (冷蔵品を冷たいまま提供)	冷蔵庫より取り出した食品	冷蔵品より取り出した食品
ハンバーグ	ハンバーグ	火の強さや時間、肉汁、見た目で判断する
焼き魚	焼き魚	魚の大きさ、火の強さや時間、焼き上げの輪郭（弾力）、見た目で判断する
焼き鳥	焼き鳥	火の強さや時間、見た目で判断する
唐揚げ	唐揚げ	油の温度、揚げの時間、油にいれるチキンの数量、見た目で判断する
唐揚げライス	唐揚げライス	触感、見た目で判断する
加熱後冷却し、再加熱するもの	カレースープ	速やかに冷却、再加熱時に気泡、見た目で判断する
（加熱後、冷たくするもの）	ポトトサラダ	取り出した直ちに提供する

手順1

項目について「いつ・どのように・問題があった時」を記入します。

手順2

施設の調理方法に応じ、メニューを以下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。

≪3つのグループ≫

- 1.加熱しない(冷たいままの)料理
- 2.加熱する(温かいままの)料理
- 3.加熱後冷却し再加熱、または加熱後冷却する料理

手順3

出来上がったら、作成日と承認者を記載する。

一般衛生管理 P36,38 重要管理ポイント P37,39

②（衛生管理）計画に基づく実施をしよう！

③実施結果を「確認」・「記録」しよう！

一般衛生管理の実施記録（記載例）		重要管理の実施記録（記載例）	
1	2	1	2
3	4	3	4
5	6	5	6
7	8	7	8
9	10	9	10
11	12	11	12
13	14	13	14
15	16	15	16
17	18	17	18
19	20	19	20
21	22	21	22
23	24	23	24
25	26	25	26
27	28	27	28
29	30	29	30
31	32	31	32
33	34	33	34
35	36	35	36
37	38	37	38
39	40	39	40
41	42	41	42
43	44	43	44
45	46	45	46
47	48	47	48
49	50	49	50
51	52	51	52
53	54	53	54
55	56	55	56
57	58	57	58
59	60	59	60
61	62	61	62
63	64	63	64
65	66	65	66
67	68	67	68
69	70	69	70
71	72	71	72
73	74	73	74
75	76	75	76
77	78	77	78
79	80	79	80
81	82	81	82
83	84	83	84
85	86	85	86
87	88	87	88
89	90	89	90
91	92	91	92
93	94	93	94
95	96	95	96
97	98	97	98
99	100	99	100

手順4

①で作成した計画に従って、日々の衛生管理を確実に行っていきます。

手順5

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を記録用紙に書き留めておきましょう。

記録の仕方

- ア)できていれば「良」、十分でない場合「否」に○をする。
- イ)日ごと「日々チェック」欄にサイン。
- ウ)否は対処方法を特記事項にメモする。
- エ)実施状況を定期的に確認し、「確認者」欄にサインと日付を記入する。

参考

実施記録様式は、コピーするなどして継続的に使用できるようにしてください。
厚生労働省の下記HPから手引書をダウンロードし、様式を活用することも出来ます。

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html



厚生労働省 HACCP手引書HP

※リーフレット中のP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）【詳細版】に衛生管理計画及び記録の様式が収録されているページ（例：P61）を示してあります。

静岡県保健所 食品衛生課 電話 054-249-3162
保健所清水支所 電話 054-354-2153