

HACCP(ハサップ)の考え方を取り入れた衛生管理について

平素より、本区の食品衛生業務にご理解とご協力をいただきありがとうございます。
さて、平成30年6月に食品衛生法が改正され、令和2年6月より、原則すべての食品等事業者においてHACCPに沿った衛生管理の実施が求められており、準備期間として設けられていた1年間の経過措置期間も令和3年5月31日をもって終了となります。

令和3年6月1日からのHACCP本格施行を迎えるにあたり、営業者の皆様がこの新制度に円滑に対応できるよう、本区では、「一般飲食店事業者向けにHACCPの考え方を取り入れた衛生管理計画及び記録表」（以下、「食品衛生管理ファイル」という。）を作成しました。この食品衛生管理ファイルに取り組んでいただくことで、営業者の皆様が営業する店舗は、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施しているとみなされます。

これからHACCPの考え方を取り入れた衛生管理に取り組む営業者の方には食品衛生管理ファイルを活用していただき、既に独自の衛生管理計画を策定して取り組まれている営業者の方については、引き続き策定した管理計画に沿った衛生管理に取り組んでいただくことで、すべての営業者の皆様がHACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施していただきますようお願いいたします。

なお、ご不明な点がございましたら、下記問い合わせ先までご連絡ください。

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理とは…

食中毒予防の3原則（有害な微生物をつけない・増やさない・やっつける）を基本として

- 今取り組んでいる衛生管理 ⇒ ① 一般衛生管理のポイント
- メニューに応じた注意点 ⇒ ② 重要管理のポイント

をあらかじめ衛生管理計画として明確にし、実施し、記録する一連の作業のことです

手順1

【食品衛生管理ファイル(衛生管理計画)】の2ページを参考に4～7ページを記入します。

記入例：裏面を参考にしてください。

手順2

「衛生管理計画」に基づき実行します。
難しかったら計画を修正し、実行可能な
ものにします。

手順3

【食品衛生管理ファイル(記録表)】に
毎日記入します。
記入例：裏面を参考にしてください。

食品衛生管理ファイルの使い方

①リスクを知る 3ページ

お客様に提供する食品にひそむリスク(危険性)を知って管理方法を考えます。

②「衛生管理計画」をつくる

一般衛生管理のポイント 4ページ

- ① 原材料の受け確認
- ② 冷蔵・冷凍庫内温度の確認
- ③ 交叉汚染や二次汚染の防止
- ④ 器具などの洗浄・消毒
- ⑤ トイレの洗浄・消毒
- ⑥ 従事者の健康管理・清潔な作業着の着用
- ⑦ 衛生的な手洗いの実施

重要管理のポイント 6ページ

- ① 食品の加熱の確認
- ② 食品の保管状況の確認

③「衛生管理計画」を実行する

問題があった場合は責任者への報告も忘れずに行います。

④「記録表」に記録する 別冊「食品衛生管理ファイル(記録表)」

責任者は月に1回以上記録をチェックし、問題があればすみやかに改善します。

⑤見直す

① 一般衛生管理のポイント

今取り組んでいる
衛生管理

①～⑦の管理項目について「なぜ管理が必要か」を理解し、あなたのお店「いつ」「どのように」行うか、「問題がある場合」の対処方法をあらかじめ決めておきます。

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		
	いつ行うか	どのように行うか	問題がある場合はどうするか
①原材料の受入確認	<input checked="" type="checkbox"/> 原材料の納入時 <input type="checkbox"/> その他()	<input checked="" type="checkbox"/> 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 <input checked="" type="checkbox"/> その他(信頼できる取引先から仕入れる)	<input checked="" type="checkbox"/> 返品する <input type="checkbox"/> 廃棄する <input type="checkbox"/> その他()
②冷蔵・冷凍庫内温度の確認	<input checked="" type="checkbox"/> 始業前 <input checked="" type="checkbox"/> 終業後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 温度計で庫内温度を確認する (冷蔵:10℃以下、冷凍:-15℃以下) <input checked="" type="checkbox"/> その他(冷蔵庫:4℃以下、冷凍庫:-18℃以下)	<input type="checkbox"/> 設定温度や原因を確認するなどして、改善する <input checked="" type="checkbox"/> 故障が疑われる場合は、修理を依頼する <input checked="" type="checkbox"/> 適正な温度を超えていた場合は、食材の状態を確認する <input type="checkbox"/> その他()
③交差汚染や二次汚染の防止	<input checked="" type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他()	<input checked="" type="checkbox"/> 器具などの用途別使用を確認する <input checked="" type="checkbox"/> 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 <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵庫内の区分、保管を確認する <input checked="" type="checkbox"/> その他(下処理は開店前に終わらせる)	<input checked="" type="checkbox"/> 器具などの洗浄・消毒を実施する <input checked="" type="checkbox"/> 汚染された食材は、廃棄するか、加熱用として使用する <input type="checkbox"/> その他()
④器具などの洗浄・消毒	<input type="checkbox"/> 使用前 <input checked="" type="checkbox"/> 使用的都度 <input checked="" type="checkbox"/> 使用後 <input type="checkbox"/> その他()	<input checked="" type="checkbox"/> 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 <input checked="" type="checkbox"/> その他(汚れが残っているものを見つけたらすぐ洗浄する)	<input checked="" type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> その他()
⑤トイレの洗浄・消毒	<input type="checkbox"/> 始業前 <input checked="" type="checkbox"/> 終業後 <input checked="" type="checkbox"/> その他(1時間ごと)	<input checked="" type="checkbox"/> トイレ掃除用の作業着、手袋などを使用し、洗浄・消毒する <input checked="" type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> その他()	<input checked="" type="checkbox"/> トイレが汚れていた場合は、洗剤で洗浄し、消毒する <input type="checkbox"/> その他()
⑥従事者の健康管理・清潔な作業着の着用など	<input checked="" type="checkbox"/> 始業前 <input checked="" type="checkbox"/> その他(作業中)	<input checked="" type="checkbox"/> 従事者の体調(下痢、おう吐、発熱など)を確認する <input checked="" type="checkbox"/> 手の傷の有無を確認する <input checked="" type="checkbox"/> 作業着などを確認する ※「従事者の衛生管理マニュアル(8ページ)」に従う <input checked="" type="checkbox"/> その他(身だしなみ、髪の毛などを確認する)	<input checked="" type="checkbox"/> 医療機関で受診し、食品に触れる作業をしない <input checked="" type="checkbox"/> 傷を保護したあとビニール手袋などを装着する <input checked="" type="checkbox"/> 清潔な作業着に交換する <input checked="" type="checkbox"/> その他()
⑦衛生的な手洗いの実施	<input checked="" type="checkbox"/> トイレの後 <input checked="" type="checkbox"/> 調理施設に入る前 <input checked="" type="checkbox"/> 盛りつけの前 <input type="checkbox"/> 作業内容変更時 <input checked="" type="checkbox"/> 生肉や生魚などを扱った後 <input type="checkbox"/> 金銭を触った後 <input checked="" type="checkbox"/> 清掃を行った後 <input type="checkbox"/> その他()	<input checked="" type="checkbox"/> 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(8ページ)」に従う <input checked="" type="checkbox"/> その他(トイレの後及び調理場に入る前の手洗いは2度洗い)	<input checked="" type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> その他(守っていない場合は教育し、翌日までに直させる)
【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、原因を調べて改善する

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・整頓・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、発生を認めたときは、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

② 重要管理のポイント

メニューに応じた注意点

お店のメニューを調理方法により3つのグループに分けます。

調理方法を振り返り、出来上がりのチェック方法（管理方法）を決めておきます。

衛生管理計画②

- 代表的なメニューを「例」のように分類し記入します。（※1）
- 実施する管理方法や確認方法をチェックします。（例：冷蔵庫で保管する）（※2）
- 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。

2 重要管理のポイント（調理や提供に関する衛生管理の方法を、具体的にしたものです。）

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	つけ合せ千切りキャベツ つけ合せトマト 浅漬け	<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すぐに提供する <input type="checkbox"/> 仕入れ品は表示の保存方法に従って保存する <input type="checkbox"/> 盛りつけ前に手洗いを十分に行う <input checked="" 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()
第2グループ 加熱後直ちに 提供するもの 加熱した後、 高温保管して 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 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	とんかつ エビフライ メンチカツ アジフライ みそ汁 白飯	●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 とんかつは切って提供 <input checked="" type="checkbox"/> その他（するときに確認する）
			●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() ●保温状態の確認方法 <input type="checkbox"/> 保温状態を温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	カツカレー用カレールー	●加熱及び再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() ●保冷の確認方法 <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 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫の温度が10℃以下であることを確認する <input type="checkbox"/> その他()
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。	付け合せのポテトサラダ	●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() ●冷却の確認方法 <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵庫で保管する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫から出したらすぐに提供する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫の温度が10℃以下であることを確認する <input type="checkbox"/> その他() ●盛りつけ <input type="checkbox"/> 盛りつけ前に手洗いを十分に行う <input checked="" 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()

問題があった場合の対応方法

- 廃棄する 再加熱する 第1グループの場合は加熱用に使う その他()

手順3 衛生管理計画①・②に基づく記録

- できていれば「○」、十分でない場合は「×」を記入します。
- 「×」をした場合は、その後の対処方法を特記事項にメモします。
- チェックした人は記録者名にサインします。
- 記入した方とは別の方（店主など）が月1回以上確認し、「責任者確認欄」にサインします。

記録表		年 月分												責任者確認欄	印						
		一般衛生管理の点検項目							重要管理の点検項目				記録者名	=記入上の注意=							
		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清潔な作業着の着用など	⑦従事者の健康管理・着用など	⑧衛生的な手洗いの実施	非加熱で提供	加熱後直ちに提供	加熱・高温保管して提供	提供	加熱後冷却し再加熱して	加熱後冷却して提供						
点検の目安		包装の状態など （外観、品温）	10℃以下	-15℃以下	の区分など （用途別使用、冷蔵庫内）	使用した後の器具など	消毒	掃除用手袋等、便座等	清潔な作業着	体調、手指の傷	トイレ後、調理前、ゴミを触った後など			下記の操作が正しく行われたか		特記事項					
記入例		○	7℃	-20℃	○	○	○	○	○	×				手洗い等	加熱	加熱・高温保管	加熱・冷却・冷蔵	手洗い等	加熱・冷却・冷蔵		
1	()	○	5	-18	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
2	()	○	4	-20	○	○	○	○	○	○	○	×	○	○	○	○	○	○	○		
3	()	×	5	-17	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
4	()																				
5	()																				
6	()																				
		● これらの一連の記録は、1年間程度は保管してください。																			
		● 保健所から提示を求められた場合は、「衛生管理計画」と「記録表」を提示してください。																			
		● 4/2 キャベツの盛りつけを素手で行ってしまった。																			
		● 4/3 豚肉の温度が15℃だったので返品し交換した。																			

【食品衛生管理ファイルの入手場所】 食品衛生管理ファイルが複数必要な場合、記録表が足りなくなった場合は、東京都のホームページからもダウンロードできます。

食品衛生の窓 東京都の食品安全情報サイト

たべもの安全情報館 食品事業者向け情報 調査・統計データ 東京都の取組・制度

たべもの安全情報館 身近な食の安全情報をご紹介しています

お知らせ・報道発表

2020年11月11日 都内流通食品の放射性物質検査結果について

2020年11月5日 令和2年度第4回東京都食品安全審議会部会の資料を掲載

2020年10月8日 新たに食中毒防止のための普及啓発DVDの動画（令和元年度版）を掲載しました！

2020年10月8日 新たに食中毒防止のための普及啓発DVDの動画（平成30年度版）を掲載しました！

2020年9月29日 ポスター・リーフレット等のページを更新しました

2020年9月25日 飲食店事業者向け 食物アレルギー講習会をWEB開催します

2020年9月10日 令和2年度第1回東京都食品安全審議会の資料を掲載しました

食品衛生管理ファイル

食品衛生自主管理認証制度

食品衛生の窓



クリック