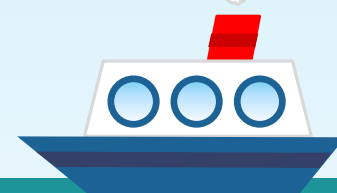


ホップ!  
ステップ!

ハサップ

HACCP

動画



【小規模飲食店向け】

食品衛生管理ファイル

～ 一般衛生管理計画 ～

作成編  
【前編】



# 【目次】



1. 食品衛生管理ファイルとは？
2. 調理以外の衛生管理とは？
3. 「マニュアル」作成（前編）



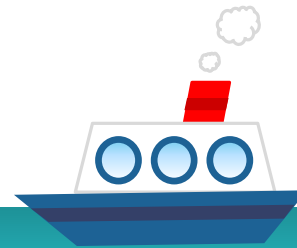
# 【準備するもの】



## 1. 食品衛生管理ファイル

## 2. 筆記用具

- 保健所窓口配布
- HPからダウンロード



# 【目次】



1. **食品衛生管理ファイルとは？**
2. **調理以外の衛生管理とは？**
3. **「マニュアル」作成（前編）**



# 1 食品衛生管理ファイルとは？

## ● 食品衛生管理ファイルを見てみよう。

2020

### 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」の内容に含んでいます。

1. ファイルの保存期間は最後に記入してから1年以上です。
2. 保健所から求められた場合は、このファイル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	

発行・墨田区



墨田区食品衛生センター

-1-

計画表

記録表

### 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	いつ行うか	実施方法	
		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 type="checkbox"/> 原材料の納入時 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input 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 type="checkbox"/> その他 ( )	<input 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 type="checkbox"/> 始業前 <input 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 type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 設定温度や原因を確認するなどして、改善する <input type="checkbox"/> 故障が疑われる場合は、修理を依頼する <input type="checkbox"/> 適正な温度を投入していた場合は、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 type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 器具などの用途別使用を確認する <input 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、異なる、区下、汚れなどの器具を洗浄し、消毒する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫内の区分、保管を確認する <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 器具などの洗浄・消毒を実施する <input 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 type="checkbox"/> 使用の都度 <input type="checkbox"/> 使用後 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input 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)」に含む <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input 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 type="checkbox"/> 終業後 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input 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 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)」に含む <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input 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 ( )

-4-

### 記録表 2020年10月分

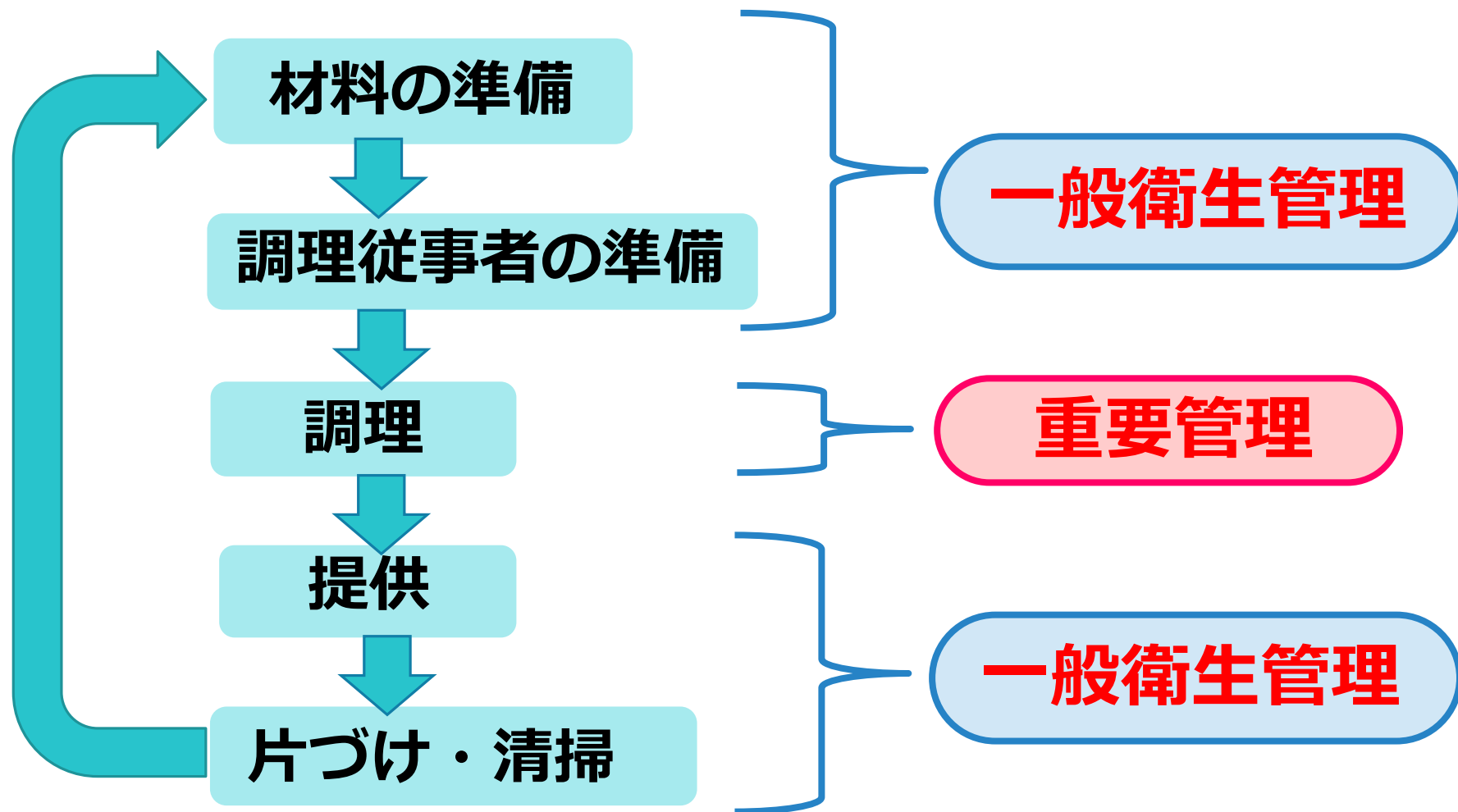
記録表		2020年10月分												責任者確認欄	印	
項目	備考	一般衛生管理の点検項目										重要管理の点検項目		記録者名	= 記入上の注意 =	
		①原材料の納入時	②冷蔵・冷凍庫内温度の確認	③交差汚染や二次汚染の防止	④器具などの洗浄・消毒	⑤トイレの洗浄・消毒	⑥外観、におい、包装の状態、表示(期限、保存方法)、品温を確認する	⑦温度計で庫内温度を確認する	⑧器具などの用途別使用を確認する	⑨生肉、生魚などの生鮮食材を扱った場合は、使用の都度、異なる、区下、汚れなどの器具を洗浄し、消毒する	⑩冷蔵庫内の区分、保管を確認する	⑪使用した器具などは、洗浄・消毒する	⑫トイレ掃除用の作業着、手袋などを使用し、洗浄・消毒する			⑬便座、水洗レバー、手すり、ドアノブなどを消毒する
10月 日	気温: 10℃	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			●○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。  <b>特記事項</b>  ●Aさんがトイレのお手を洗っていなかったため、直ちに手洗いさせた ●Fさんがトイレのお手を洗ってなかったため、消毒してから戻した
1 (休)																
2 (働)																
3 (休)																
4 (日)																
5 (月)																
6 (火)																

-20-



# 1 食品衛生管理ファイルとは？

- 普段行っている作業を**マニュアル化**する。



# 【目次】



1. 食品衛生管理ファイルとは？

2. 調理以外の衛生管理とは？

3. 「マニュアル」作成（前編）



## 2 調理以外の衛生管理とは？

調理以外の衛生管理 → 「一般衛生管理」

### 一般衛生管理

- ① 原材料の受入確認
- ② 冷蔵・冷凍庫の温度の確認
- ③ 交差汚染・二次汚染の防止
- ④ 器具等の洗浄・消毒・殺菌
- ⑤ トイレの洗浄・消毒
- ⑥ 従業員の健康・衛生管理
- ⑦ 衛生的な手洗いの実施

7つの項目に分ける





## 2 調理以外の衛生管理とは？

調理以外の衛生管理 → 「一般衛生管理」

### 一般衛生管理

- ①
- ②
- ③
- ④
- ⑤
- ⑥
- ⑦

「いつ」

「どのように行うか」

「問題がある場合はどうするか」



# 【目次】



1. 食品衛生管理ファイルとは？
2. 調理以外の衛生管理とは？
3. 「マニュアル」作成（前編）



食  
事  
処

す

み

だ

こ



ぼくと一緒に  
衛生管理計画を作成するすみだ！

店長(食品衛生責任者)  
すみだこ



食品衛生管理ファイル

P.4～5を開いてね☆



待ってるすみだ～



# 3 「マニュアル」作成（前編）

## ① 原材料の受入確認

なぜ必要なのか

➡ 「有害な微生物」が増殖している原材料で調理すると食中毒の危険性があるため

- 腐敗していないか
- 包装が破れていないか
- 消費期限が過ぎていないか
- 保存方法が守られているか

確認しよう！



# 3 「マニュアル」作成（前編）

## ① 原材料の受入確認

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。）

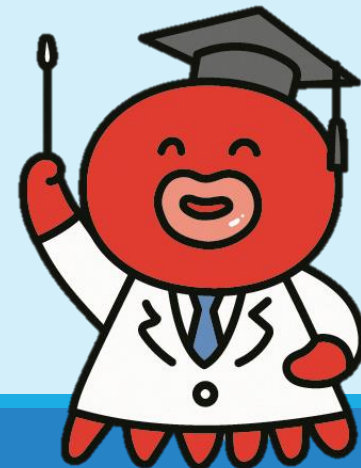
管理項目	実施方法		
	いつ行うか	どのように行うか	問題がある場合はどうするか
①原材料の受入確認	<input type="checkbox"/> 原材料の納入時 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 外観、におい、包装の状態、表示(期限、保存方法)、品温などを確認する <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 返品する <input type="checkbox"/> 廃棄する <input type="checkbox"/> その他( )

「いつ？」

「どのように？」

「問題がある場合はどうするか？」

僕の作業を見ても  
すみだ！



# 3 「マニュアル」作成（前編）

🐙 「食事処すみだこ」の場合…



① 原材料受取



② 原材料確認



③ 問題があった  
場合→返品



# 3 「マニュアル」作成（前編）

## ① 原材料の受入確認

「食事処すみだこ」の場合、  
このような「✓」に  
なるすみだ！



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( <b>品温を</b> )	<input checked="" type="checkbox"/> 返品する <input type="checkbox"/> 廃棄する <input type="checkbox"/> その他( )

**赤外線温度計で測定**



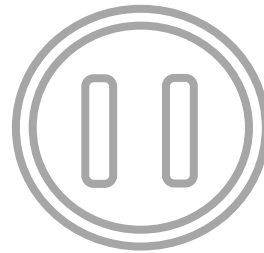
**冷蔵・冷凍品は室温で放置しない！**





# 3 「マニュアル」作成（前編）

動画を一時停止して、  
自分のお店の計画を立てよう！



① 原材料の受入確認



# 3 「マニュアル」作成（前編）

## ② 冷蔵・冷凍庫の温度確認

▶ なぜ必要なのか

➡ 温度管理が悪かった場合には、「**有害な微生物**」が増殖したり、食品の品質が劣化する可能性があるため



# 3 「マニュアル」作成（前編）

## ② 冷蔵・冷凍庫の温度確認

僕の作業を  
見てみるすみだ！

「いつ？」

「どのように？」

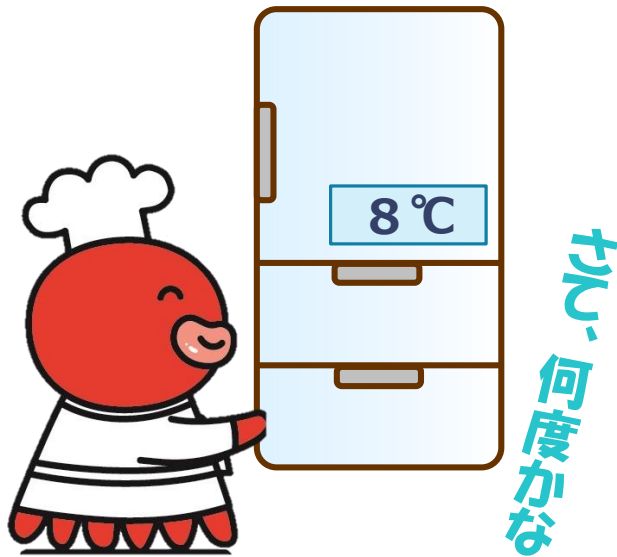


「問題がある場合はどうする？」

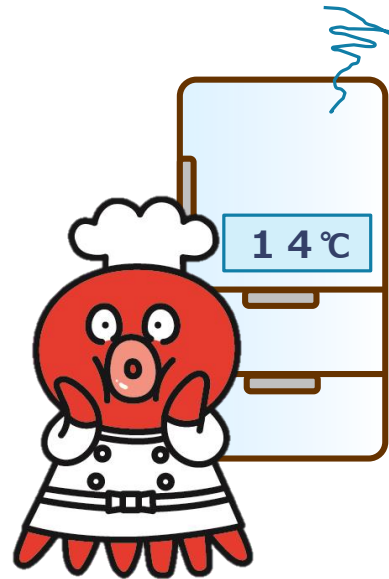


# 3 「マニュアル」作成（前編）

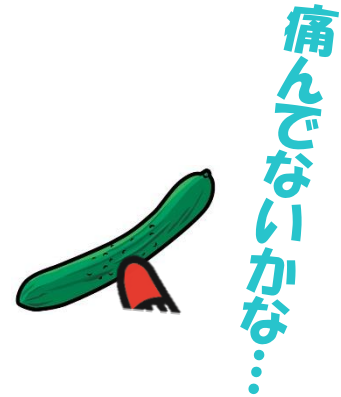
## 🍄 「食事処すみだこ」の場合…



① 始業前・終業後に  
温度確認



② 問題があった場合  
→ ・ 修理依頼  
・ 食材チェック



# 3 「マニュアル」作成（前編）

## ② 冷蔵・冷凍庫の 温度確認

食事処「すみだこ」の場合、  
このような「✓」に  
なるすみだ！



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 checked="" 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 type="checkbox"/> その他( )	<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( )
-------------------	---	--	--



冷蔵庫に食材を詰め過ぎない。

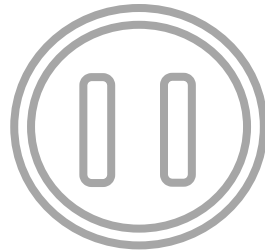


定期的に食材の期限表示を確認する。



# 3 「マニュアル」作成（前編）

動画を一時停止して、  
自分のお店の計画を立てよう！



② 冷蔵・冷凍庫の  
温度確認



# 3 「マニュアル」作成（前編）

## ③ 交差汚染・二次汚染の防止

▶ なぜ必要なのか

➔ 保管や調理の際に、「生肉」や「鮮魚介類」などから「他の食品」へ「**有害な微生物**」の汚染が広がる可能性があるため



# 3 「マニュアル」作成（前編）

## ③ 交差汚染・二次汚染の防止

僕の作業を  
見てみるすみだ！

「いつ？」

「どのように？」



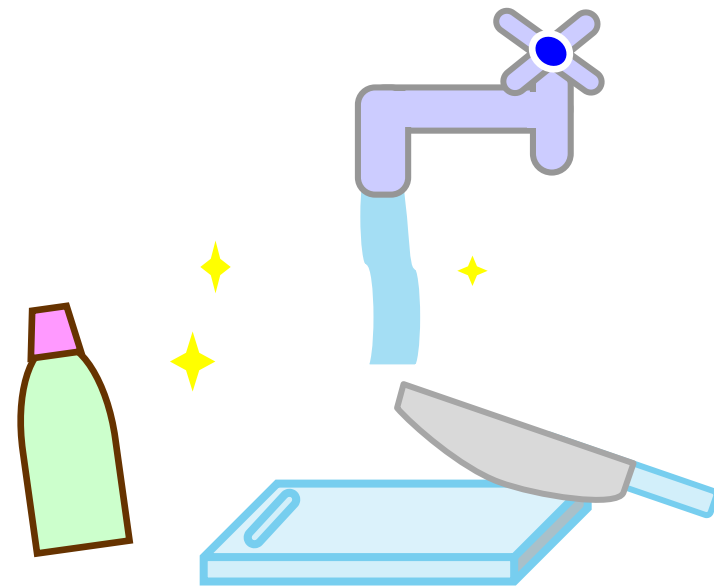
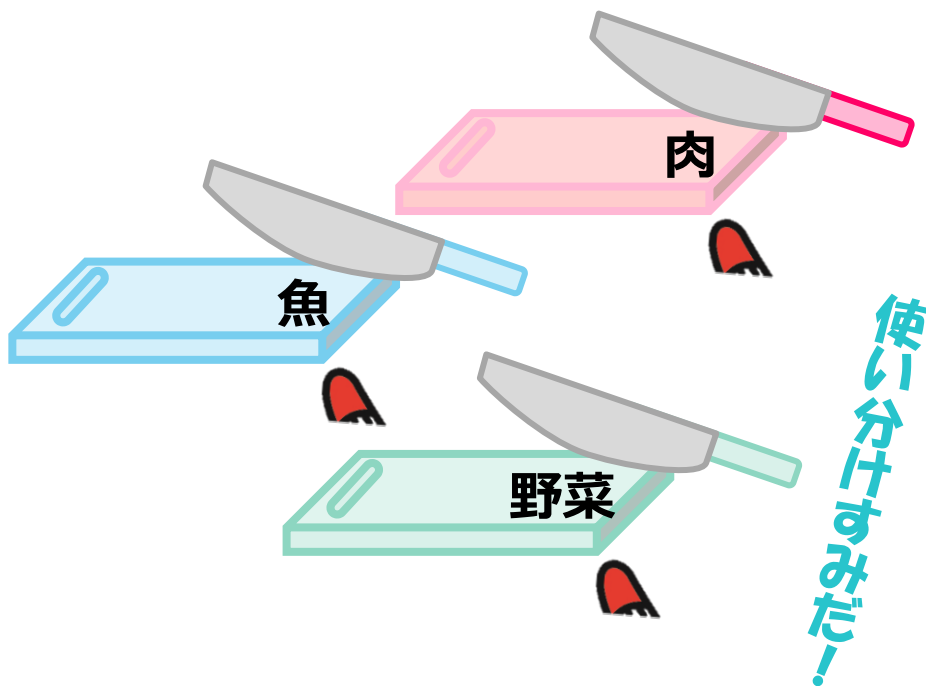
「問題がある場合は  
どうする？」





# 3 「マニュアル」作成（前編）

 「食事処すみだこ」の場合…



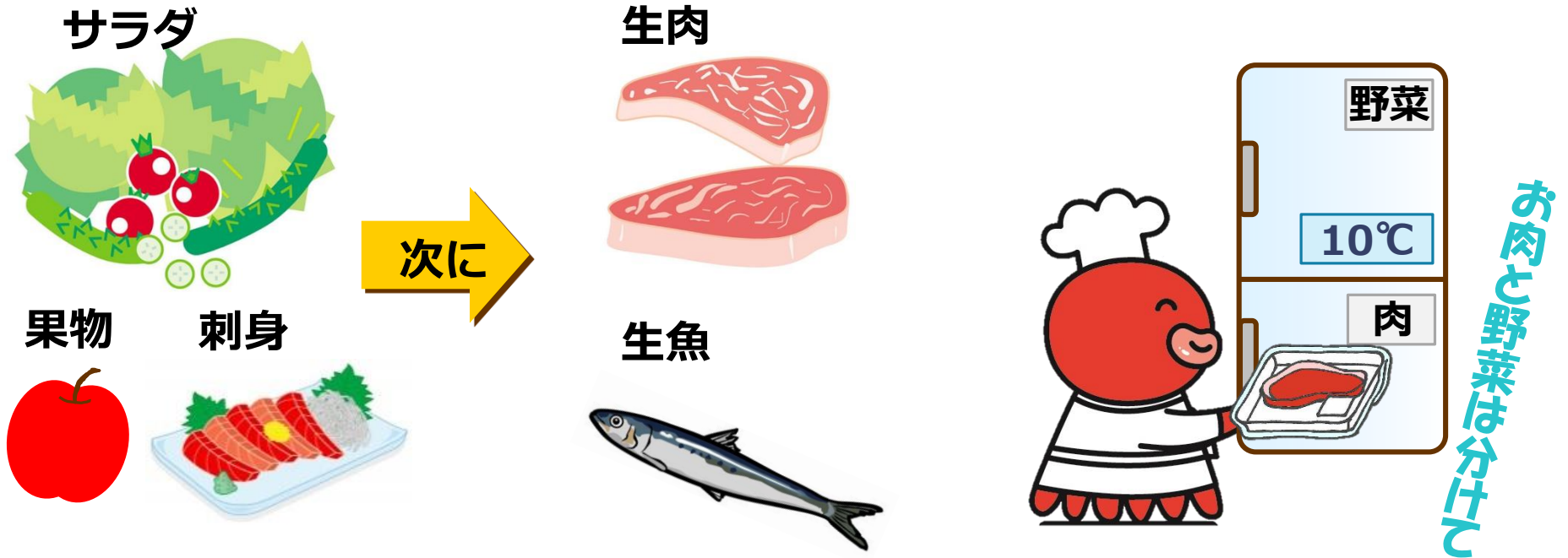
①まな板・包丁などは  
肉用・魚用・野菜用で  
使い分ける。

②生肉・生魚を処理した  
器具類は、使用の都度、  
洗浄・消毒する。



# 3 「マニュアル」作成（前編）

## 🍄 「食事処すみだこ」の場合…



③加熱せずに提供する食材は、生肉・生魚の処理前に調理する。

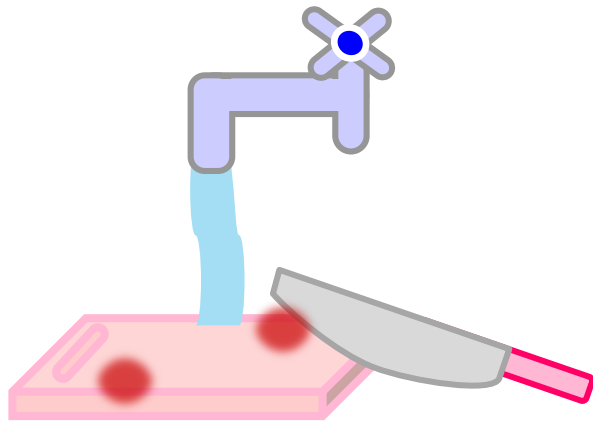
④冷蔵庫内の区分、保管を明確にする。



# 3 「マニュアル」作成（前編）

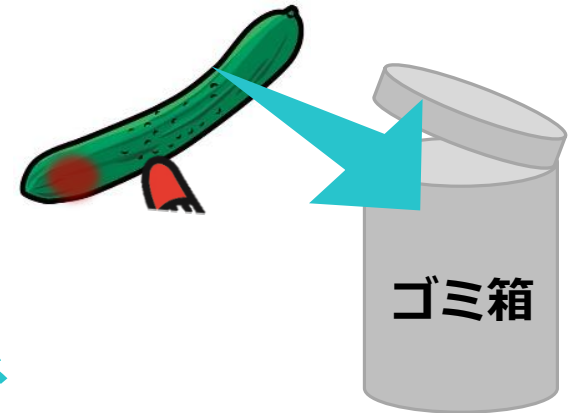
## 🍄 「食事処すみだこ」の場合…

「交差汚染・二次汚染の防止」で問題があった場合は…



①まな板・包丁などに  
汚れを見つけたら、  
その場で洗浄・消毒する。

肉汁が付着したので、  
廃棄するすみだこ



②汚染してしまった  
食材は、廃棄する。



# 3 「マニュアル」作成（前編）

## ③ 交差汚染

### ・ 二次汚染の防止

「食事処すみだこ」の場合、  
このような「✓」に  
なるすみだ！



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、ポ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( )	<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( )
-------------------	--	---	---

**加熱せずに提供する食材は、  
肉・魚の処理前に調理する**

**POINT ! まな板・包丁は肉・魚・野菜で使い分け**

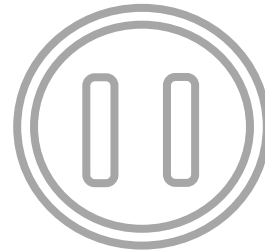
**POINT ! 加熱せずに提供する食品を最初に調理**

**POINT ! 生肉・魚はしっかり包装し、他の食品を汚染しないように保存**



# 3 「マニュアル」作成（前編）

動画を一時停止して、  
自分のお店の計画を立てよう！



③ 交差汚染・二次汚染の防止



# 3 「マニュアル」作成（前編）

## ④ 器具などの洗浄・消毒

▶ なぜ必要なのか

➡ 汚れが残っていると、ほかの食品に汚れや「**有害な微生物**」の汚染が広がる可能性があるため



# 3 「マニュアル」作成（前編）

## ④ 器具などの洗浄・消毒

僕の作業を  
見てみるすみだ！

「いつ？」

「どのように？」

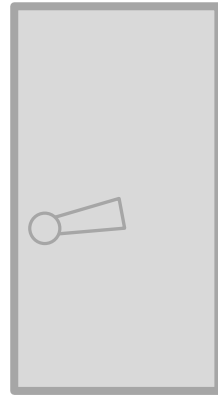
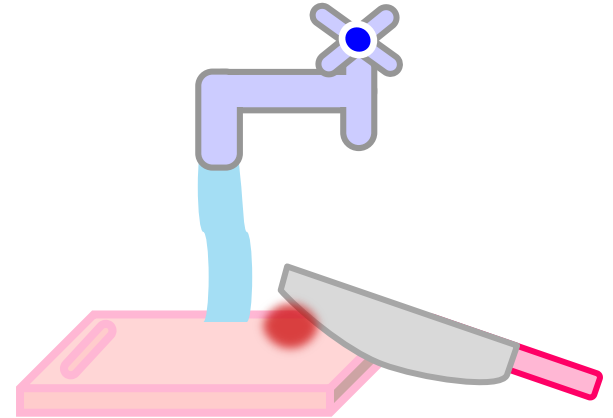
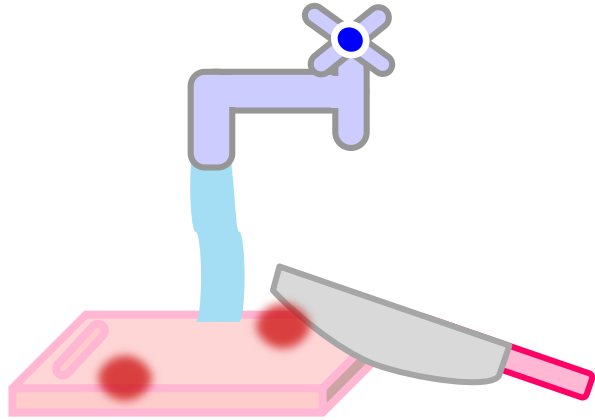


「問題がある場合はどうする？」



# 3 「マニュアル」作成（前編）

 「食事処すみだこ」の場合…



① 使用後、  
使用した器具を洗浄・  
消毒する。

② 作業終了後は、まな板  
・包丁を殺菌庫へ

③ 作業中に汚れを発見  
したら、再度洗浄・  
消毒する。





# 3 「マニュアル」作成（前編）

## ④ 器具などの洗浄 ・ 消毒

「食事処すみだこ」の場合、  
このような「✓」に  
なるすみだ！



④器具などの 洗浄・消毒	<input type="checkbox"/> 使用前 <input type="checkbox"/> 使用の都度 <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(裏表紙)」に従う <input checked="" type="checkbox"/> その他( <b>全ての作業後は、包丁 ・まな板を殺菌庫に保管する。</b> )	<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( )
-----------------	--	---	---



**消毒液は、消毒に有効な濃度のものを使用**

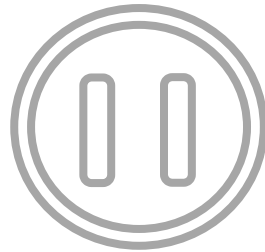


**洗剤や消毒液は専用の容器に保管**



# 3 「マニュアル」作成（前編）

動画を一時停止して、  
自分のお店の計画を立てよう！



④ 器具などの  
洗浄・消毒



# 3 「マニュアル」作成（前編）

## ⑤ トイレの洗浄・消毒

▶ なぜ必要なのか

➡ トイレは様々な「**有害な微生物**」に汚染されている可能性が最も高い場所であり、手指や作業着が汚染される可能性があるため



# 3 「マニュアル」作成（前編）

## ⑤ トイレの洗浄・消毒

僕の作業を  
見てみるすみだ！

「いつ？」

「どのように？」

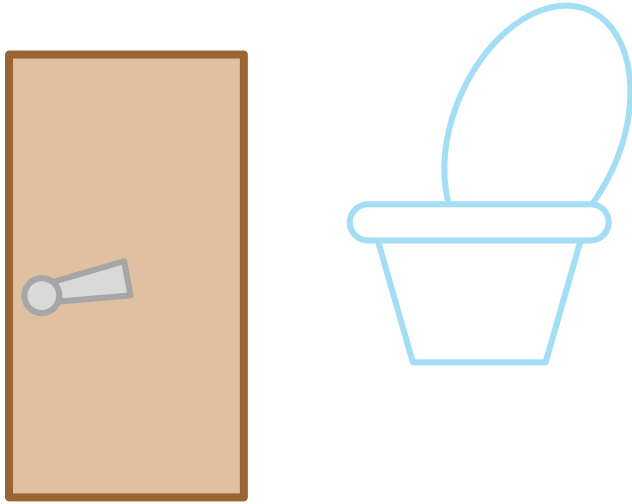


「問題がある場合はどうする？」

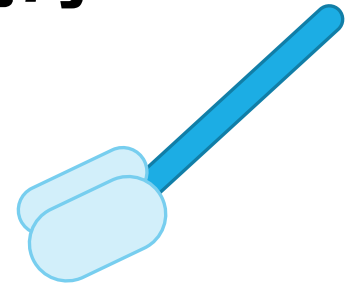


# 3 「マニュアル」作成（前編）

 「食事処すみだこ」の場合…



② トイレが汚れていたら、再度洗浄・消毒



① 終業後、トイレ掃除用のエプロン・手袋を着用して、調理担当以外が便座、ドアノブなどを洗浄・消毒



# 3 「マニュアル」作成（前編）

## ⑤ トイレの洗浄 ・ 消毒

「食事処すみだこ」の場合、  
このような「✓」に  
なるすみだ！



⑤トイレの 洗浄・消毒	<input type="checkbox"/> 始業前 <input checked="" type="checkbox"/> 終業後 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<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(裏表紙)」に従う <input checked="" type="checkbox"/> その他(調理担当以外が行う)	<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( )
----------------	--	---	---



よく人が触る部分を洗浄・消毒

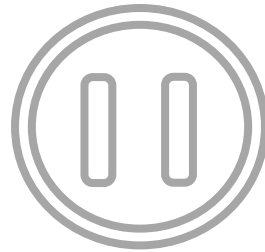


清掃した人から汚染が広がらないように  
注意



# 3 「マニュアル」作成（前編）

動画を一時停止して、  
自分のお店の計画を立てよう！



⑤ トイレの  
洗浄・消毒



# 3 「マニュアル」作成（前編）

## ⑥ 従業員の健康管理・作業着着用

### なぜ必要なのか

- 調理従事者が下痢をしていると手指などを介して食中毒が発生する危険性があるため
- 手指の切り傷や汚れた作業着により、食品が「有害な微生物」に汚染される可能性があるため
- 装飾品のはずし忘れは、異物混入や不十分な手洗いの原因になる可能性があるため





# 3 「マニュアル」作成（前編）

## ⑥ 従業員の健康管理・作業着着用

僕の作業を  
見てみるすみだ！

「いつ？」

「どのように？」



「問題がある場合は  
どうする？」

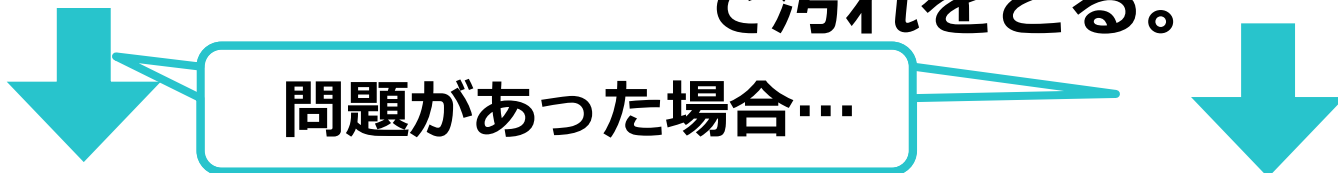


# 3 「マニュアル」作成（前編）

## 🍄 「食事処すみだこ」の場合…



- ① 始業前に、従業員の体調・手指の傷を確認する。
- ② 作業着の汚れなどを確認し、粘着ローラーで汚れをとる。



- ① 【体調不良】 医療機関を受診  
【手指の傷】 ビニール手袋を着用
- ② 清潔な作業着に交換する。



# 3 「マニュアル」作成（前編）

## ⑥ 従業員の健康管理・作業着着用

「食事処すみだこ」の場合、  
このような「✓」に  
なるすみだ！



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 type="checkbox"/> その他 ( )	<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(裏表紙)」に従う <input checked="" type="checkbox"/> その他( <b>作業着の汚れを</b> )	<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 type="checkbox"/> その他( )
------------------------	--	--	--

**作業着の汚れを  
粘着ローラーで落とす。**

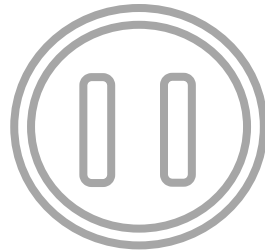


### 自分が食品を汚染する可能性があることを意識



# 3 「マニュアル」作成（前編）

動画を一時停止して、  
自分のお店の計画を立てよう！



⑥ 従業員の健康  
管理・作業着着用



# 3 「マニュアル」作成（前編）

## ⑦ 衛生的な手洗い

▶ なぜ必要なのか

➡ 手には、目に見えない「**有害な微生物（細菌やウイルス）**」が付着していることがあり、**食品を汚染する可能性があるため**



# 3 「マニュアル」作成（前編）

## ⑦ 衛生的な手洗い

僕の作業を  
見てみるすみだ！

「いつ？」

「どのように？」



「問題がある場合は  
どうする？」



# 3 「マニュアル」作成（前編）

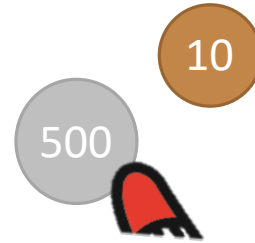
🍄 「食事処すみだこ」の場合…



調理前



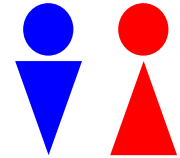
盛り付け前



お金を触った後

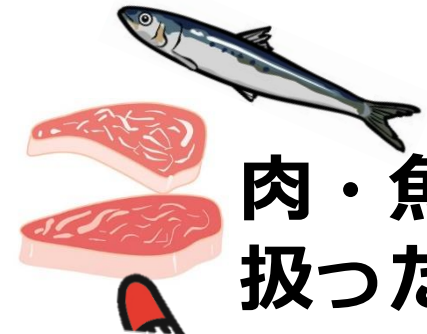


清掃後



トイレ後

2度洗い



肉・魚を扱った後



# 3 「マニュアル」作成（前編）

## ⑦ 衛生的な手洗い

「食事処すみだこ」の場合、  
このような「✓」に  
なるすみだ！



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 checked="" 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 checked="" 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(裏表紙)」に従う <input checked="" type="checkbox"/> その他( ) <b>トイレの後、生肉・生魚を 触った後は2度洗い</b>	<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( )
-----------------	---	--	--

 YouTube  
 [すみだこ動画]  
 ~手洗い編~



手袋の着用前にも必ず手洗い



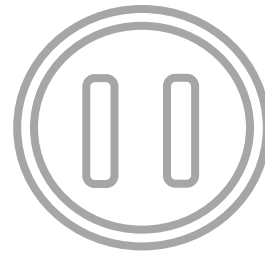
正しいタイミングと方法で手洗い





# 3 「マニュアル」作成（前編）

動画を一時停止して、  
自分のお店の計画を立てよう！



⑦ 衛生的な手洗い



# 3 「マニュアル」作成（前編）

①～⑦のチェックが全部つければ、  
「一般衛生管理」の完成！



# 「一般衛生管理計画」作成は ここまで！

作成編(後編)も  
よろしくすみだ！

