

ハサップ
HACCPの考え方を取り入れた
衛生管理

パン類製造事業者向け
＜ 手引書解説 ＞



墨田区保健所食品衛生係



本資料の内容

食品衛生法の改正について

- 改正のポイント
- HACCPに沿った衛生管理の義務化

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 (手引書の解説)

- 危害 (リスク) 分析
- 衛生管理計画
- 確認・記録
- 振り返り・見直し



食品衛生法が改正されました！

- 食品衛生法は飲食による健康被害の発生を防止するための法律
- 15年ぶりの大改正（平成30年6月13日公布）
- 食を取り巻く環境の変化や国際化などに対応するための改正

TOKYO 2020オリンピック・パラリンピックに向けて、日本の食品衛生管理の水準が国際的に見ても遜色がないことを示すため

改正の6つのポイント

特に事業者の皆様に影響があるもの

- ① 原則全ての事業者に「**HACCPに沿った衛生管理**」を義務化
- ② 「**営業届出制度**」の創設と「**営業許可制度**」の見直し

その他の改正

- ③ 食品の「**リコール情報**」は行政への報告を義務化
- ④ 特定成分等を含む食品の「**健康被害情報の届出**」を義務化
- ⑤ 食品用器具・容器包装に「**ポジティブリスト制度**」導入
- ⑥ 広域に及ぶ「**食中毒への対策**」を強化

HACCPに沿った衛生管理が義務化に

令和2年6月1日施行
(施行後1年間の経過措置期間)

令和3年6月1日完全実施!

何をすればいいの？

事業所の規模等によって取り組む内容が異なります。

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」

- ・ 飲食店や給食施設
- ・ 食品製造、加工、販売などを行う事業者
(食品取扱従事者50人未満/事業所の小規模事業者)

「HACCPに基づく衛生管理」

- ・ と畜場、食鳥処理場
- ・ 食品製造、加工、販売などを行う事業者
(食品取扱従事者50人以上/事業所の大規模事業者)

こちらを解説!

手引書の準備は
できましたか？

各事業者団体が作成した「手引書」に則った衛生管理を行います。



ハサップ
HACCP の考え方を取り入れた

パン類の製造における 食品衛生管理の手引書



配布の手引書は抜粋版です。下記のとおり、ダウンロードしてご利用ください。

- 準備するもの
1. 手引書
 2. 筆記用具

「手引書」は厚生労働省のホームページからダウンロードできます。※ダウンロードできない場合はご相談ください。

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



HACCP 手引書

検索

パン製造業者は
こちらの「手引書」を使用します！

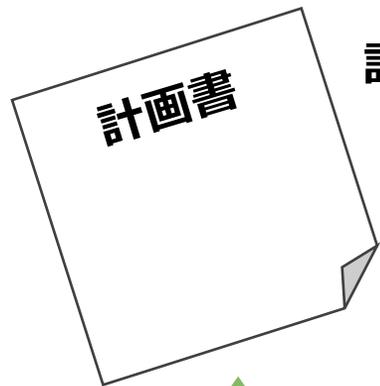
※ リテールベーカリー、学校給食を含む
全ての製パン事業者が対象

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」で実施することは？

手引書p.1

危害分析：取り扱う食品・取り扱う方法におけるリスクを把握する

① 衛生管理計画



② 実施



③ 確認・記録



④ 振り返り・見直し

問題があれば、見直す。

危害分析

まず、パン製品のリスクを考える

パンは、 高温で焼成する
+

(リテールベーカー)
製造日当日～翌日
に消費される想定

(ホールセール)
適切な保存試験に
基づき期限を設定

カビや微生物の増殖リスク自体は低い！

一般衛生管理を徹底すれば、衛生面での大きな問題は発生しない。

ただし・・・

調理パンや焼成後に具材やクリーム等を加えるパン製品は、
焼成後の加工工程で有害微生物による汚染リスクがある。

一般衛生管理（どの食品にも行う管理）

- ・ 原材料の受け入れ
- ・ 冷蔵庫、冷凍庫の温度の確認
- ・ 機械や器具等の洗浄、殺菌
- ・ トイレの管理
- ・ 衛生的な手洗いの実施
- ・ 従業員の健康管理、
衛生的な作業着の着用等の実施

など

+

重点衛生管理（メニューに応じて行う管理）

A. パン製品全般に共通する重点衛生管理

- ・ アレルゲン
- ・ 金属および硬質プラスチック
- ・ ノロウイルス

B. 焼成後加工するパンの重点衛生管理

- ・ 病原性大腸菌（O157など）
- ・ サルモネラ
- ・ 黄色ブドウ球菌



それぞれのリスクとその管理方法を確認します。

パン製造で管理すべき一般衛生管理ポイント20項目が、「手引書p.6~18」で解説されています。この資料では、管理項目の一例（6項目）について説明しますが、その他の管理項目についても追加するなど、自分のお店に合った管理をしましょう。

一般衛生管理（どの食品にも行う管理）

- (1) 原材料の受け入れ
- (3) 冷蔵庫、冷凍庫の温度の確認
- (9) 機械や器具等の洗浄、殺菌
- (10) トイレの管理
- (11) 衛生的な手洗いの実施
- (12) 従業員の健康管理、
衛生的な作業着の着用等の実施

管理項目の一例

など

+ α

< その他の一般衛生管理 >

- (2) 原材料等の保管方法
- (4) 微生物の二次汚染・交差汚染対策
- (5) アレルゲンの交差汚染対策
- (6) 適正表示の実施
- (7) 施設の管理
- (8) 使用する設備と器具の保全
- (13) 使用水管理の実施
- (14) 有害生物等対策の実施
- (15) 化学薬剤の管理
- (16) ガラスの管理
- (17) 製品の回収
- (18) 食品取扱者の教育
- (19) 廃棄物・排水
- (20) リテールベーカリー等における売り場の衛生管理

一般衛生管理

● 原材料の受け入れ

【リスク】なぜ管理が必要？

腐敗しているもの、包装が破れているもの、消費期限が過ぎているもの、保存方法が守られていない原材料などには有害微生物が増殖している可能性があるため。

➡ 【管理のポイント】製品の製造に使用する原材料に問題が無いことを確認する。

- ① 原材料の受け入れの際には、必ず納品作業に立ち会い、注文どおりか確認する。
- ② 外装（破れ、漏れ、汚れ等）、表示（期限、保存方法等）などの点検作業を行ってから、原材料を受け入れる。
- ③ 冷蔵品や冷凍品は、速やかに冷蔵庫あるいは冷凍庫に保管する。



一般衛生管理

● 冷蔵庫、冷凍庫の温度の確認

【リスク】なぜ管理が必要？

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、食品の品質が劣化したりする可能性があるため。

➡ 【管理のポイント】原材料の保管温度管理を適切に行う。

- ① 要冷蔵、要冷凍の原材料は温度管理された冷蔵庫や冷凍庫に保管する。
- ② 冷蔵庫、冷凍庫の庫内温度をあらかじめ決めた頻度で確認する。
- ③ 異常があった場合に備えて、設定温度の再調整や故障の際には修理を依頼するなどの対応方法を決めておく。



一般衛生管理

● 機械や器具等の洗浄、殺菌

【リスク】なぜ管理が必要？

汚れが残っていると、他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。

【管理のポイント】

製造に使用する機械や器具を衛生的に維持し、製品の安全性を確保する。



- ① 使用後に、清掃または洗浄し、機械や器具の表面に付着した食品残渣を取り除く。
- ② 殺菌が必要とされる機械や器具は、薬剤による浸漬殺菌、拭き上げ殺菌、アルコール噴霧、煮沸殺菌を適切に行ってから保管する。

一般衛生管理

● トイレの管理

【リスク】なぜ管理が必要？

トイレを利用したヒトの手を介して食品を汚染する可能性があるため。

➡ 【管理のポイント】トイレはウイルスや有害微生物の汚染源のため、清潔に管理する。

- ① トイレの清掃、消毒作業は製造時とは別の服、靴、ゴム手袋、マスクを身につける。
- ② 毎日清掃し、塩素系消毒剤を使用して定期的に消毒する。(アルコールは不適切)
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。
- ③ トイレの履物は専用のものであるものを使用する。
- ④ 清掃終了後は、入念に手洗いする。



一般衛生管理

● 衛生的な手洗いの実施

【リスク】なぜ管理が必要？

有害な細菌やウイルスが手に付着していた場合、食品を汚染する可能性があるため。

【管理のポイント】

作業者の手指によって製品が有害微生物等に汚染されることを防止する。

- ① 施設入場時、作業開始前、トイレ後、食品に直接触れる作業にあたる直前、その他手が汚染された時には、必ず適切な方法で手洗いする。
- ② 手を拭く際は、使い捨てのペーパータオルなどを使用し、タオル等の共用はしない。
- ③ せっけん、アルコール、ペーパータオル等は適宜補充し、常に使用できる状態にする。



手洗いの手順



1

石けんを泡立てて、
手のひらをよくこする。



2

手のこうを
のばすようにこする。



3

指先・つめの間を
手のひらの上でこする。



4

指の間を洗う。



5

親指を
ねじり洗います。



6

手首も忘れずに。



7

泡をよく洗い流す。

①～⑦を 2回繰り返すとより効果的です！

※ 消毒は手をよく拭いてから！

一般衛生管理

● 従業員の健康管理、衛生的な作業着の着用等の実施

【リスク】なぜ管理が必要？

- 手指に切り傷などがある場合や下痢をしていると、手指などを介して食品を汚染し、食中毒が発生する危険性があるため。
- 汚れたままの作業着や装飾品を着用したままで作業をすると、食品が有害な微生物に汚染されたり、異物混入の原因になる可能性があるため。

● 従業員の健康管理、衛生的な作業着の着用等の実施

➡ 【管理のポイント】作業者に起因する製品汚染を防止する。

- ① 下痢、発熱、おう吐の症状が無いことを確認し、該当者は直接食品を取り扱う作業に従事しない。
- ② 爪は短く切り、付け爪やマニキュア等を付けない。
- ③ 指輪等の装飾品、腕時計、ヘアピン等は外し、作業に不要な私物を持ち込まない。
- ④ 更衣室で、清潔な作業着、帽子、専用の靴を着用する。
- ⑤ 手指にただれや傷がある従業員は必ず耐水性絆創膏と手袋を着用し、素手で食品に触れないようにする。
- ⑥ 作業場に入る前に、粘着ローラーで衣服に付着した毛髪、ホコリ等を落とす。
- ⑦ 手袋は清潔なものを使用する。
- ⑧ 年に1回以上の健康診断、検便を実施し、記録を残す。



重点衛生管理 A.パン製品全般

● アレルゲン

【リスク】なぜ管理が必要？

食物アレルギーを持つ人が誤ってアレルゲンが混入した食品を食べると、じんましん、腹痛、下痢、おう吐等を発症するため。場合によっては、**アナフィラキシーショックによる死亡事故**に繋がる可能性がある。

特に 患者数が多い または 重篤な症状に至ることの多い

卵 乳 小麦 そば えび かに ^{ピーナッツ} 落花生



パン製品は特に、**卵と乳**について注意が必要

重点衛生管理 A.パン製品全般

➔ ● アレルゲンの【管理ポイント】

- ① アレルゲンごとの専用器具を使用する。
共用する場合は、よく洗浄してから使用する。
- ② 原材料に卵、乳等のアレルゲンを含まない製品から製造する。
難しい場合は、アレルゲンを使用した製品を製造した後は、
機械や器具類の洗浄を念入りに行う。
- ③ 戻し生地などを再加工に回す場合には、同一生地のみを使用する。
- ④ 機械器具類に他製品の生地が残りが無いよう清掃する。

原材料の
計量

ミキシング

分割
丸め
成形

重点衛生管理

A.パン製品全般

● 金属および硬質プラスチック

【リスク】なぜ管理が必要？

金属や硬質プラスチックなどの**異物混入**により、口内のけが、歯が欠けるなどの恐れがあるため。

➡ 【管理のポイント】

- ① 機械類の異常音等がないか点検する。
(製品が接触または通過する機械)
- ② 器具類の破損等がないか点検する。
(計量器具、スケッパー、へら、トレー、焼き型、天板、包丁、まな板等)

計量
ミキシング
分割・丸め
成形
焼成

重点衛生管理

A.パン製品全般

● ノロウイルス

【リスク】なぜ管理が必要？

ノロウイルスで汚染されたパンを食べると、おう吐・下痢・腹痛・発熱等を発症することがあるため。ノロウイルスによる食中毒の8割は調理従事者が原因とも言われている。

症状が無くてもウイルスを保有していることがあるため、**手洗いの徹底**が必要。



重点衛生管理 A.パン製品全般

● ノロウイルス の【管理のポイント】

スライス
包装

- ① 焼成後、スライスや包装、クリーム等の充填、トッピング等の工程で、製品に触れて作業する場合には、必ず手洗いし、清浄なプラスチック製手袋を使用する。



- ② 従業員のおう吐によるノロウイルス汚染に備え、おう吐処理キット(次亜塩素酸ナトリウム等)や周辺ラインの消毒方法など、素早く対応できるように準備しておく。

重点衛生管理

B.焼成後加工するパン

- 病原性大腸菌（O157等）
- サルモネラ
- 黄色ブドウ球菌



【リスク】なぜ管理が必要？

食中毒菌や毒素等に汚染された食品を食べると、下痢・腹痛・発熱・おう吐等を発症することがあるため。

重点衛生管理

B.焼成後加工するパン

● 病原性大腸菌・サルモネラ・黄色ブドウ球菌 の【管理ポイント】1

野菜などの
非加熱原材料の
洗浄、殺菌

- ① 調理パン等に未加熱の野菜・果物を使用する場合、流水で十分洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム溶液等で殺菌後、流水で十分にすすぎ洗いする。

< 次亜塩素酸ナトリウム溶液の浸漬殺菌目安 >

(原液濃度が6%の場合)

300倍希釈溶液 (原液20mLに水を加えて6L) **で5分**

600倍希釈溶液 (原液10mLに水を加えて6L) **で10分**

※ 実際に使用する薬剤の説明書を確認し、正確に計量してください。

- ② 殺菌済みの食材と未処理の食材を接触させないようにする。
- ③ 必ず清浄なプラスチック製手袋を使用する。

● 病原性大腸菌・サルモネラ・黄色ブドウ球菌 の【管理ポイント】2

手引書p.23～25

具材等の
加熱調理
保管

- ① 揚げ物等の加熱調理
 - ・ 中心部が十分に加熱された時の火力、油温、時間、見た目（形状、色）、中心部の色などをあらかじめ確認しておく。
 - ・ 日々の作業では、揚げ色や内部の色の変化を確認したりするなどの手順により、加熱が十分なことを確認する。
- ② 卵を調理する場合には、70℃ 1分以上加熱する。
- ③ カレー、ポテトサラダ等の調理後の取扱い
 - ・ 調理後は速やかに冷却し、冷蔵保管する。
- ④ 加熱調理前の未フライの冷凍食品等の原材料に触れた手、手袋、器具等で、加熱調理後の食品に触れないようにする。
- ⑤ ふきん、包丁、まな板等は熱湯、蒸気、消毒剤等で消毒し、乾燥させる。
- ⑥ 清浄なプラスチック製手袋や tong、菜箸等の器具を使用する。

● 病原性大腸菌・サルモネラ・黄色ブドウ球菌 の【管理ポイント】3

手引書p.23～25

具材や
ファイリングの
サンド
充填

- ① 必ず清浄なプラスチック製手袋を使用する。
手に傷のある従業員は、必ず耐水性絆創膏とプラスチック製手袋を着用し、全行程を通して素手で食品に触れないようにし、焼成後の加工工程には携わらないようにするのが望ましい。
- ② 開封後の原材料の保管・使用基準（温度、期限等）を設定し、衛生的に取り扱う。
- ③ 機械器具類の洗浄、殺菌を徹底する。
- ④ 具材によって適切な保管温度帯を設定し、衛生的に取り扱う。
(例：生野菜…10℃以下、揚げ物・ソース等…常温)

製品の
保管

パンの製造工程により注意するポイントが異なります。

「手引書」p.26~30に、次の商品の製造工程と重点衛生管理の例がありますので、お店の実態に合わせて参考にしてください。

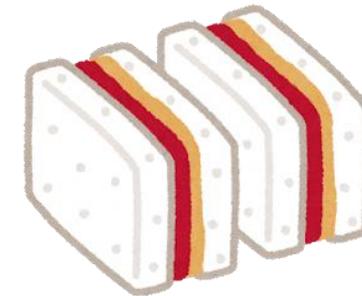
(1) 焼成後加工しないパン 例：食パン、コッペパン

(2) // 例：あんパン、ソーセージパン

(3) 焼成後加工するパン 例：いちごジャムサンドパン

(4) // 例：フィッシュカツサンド（調理パン）

(5) ドーナツ類 例：カレーパン



ハサップ
HACCP の考え方を取り入れた

パン類の製造における 食品衛生管理の手引書



続いて、「手引書」の様式・記入例を参考に

①衛生管理計画の作成 → ②実施



④振り返り・見直し ← ③確認・記録

を行います。

手引書p.33～38

リเทลベーカリー、小規模事業者用

手引書p.39～45

中規模以上(※)の事業者用

(※) 工場としてパン製造を行っており、パン製造事業所
ごとのパン製造者が21人以上の事業者

ここでは、
リเทลベーカリー・小規模事業者用の様式例を
使用して説明します。

「一般衛生管理」と「重点衛生管理」について、管理方法を定めます。

一般衛生管理 (どの食品にも行う管理)

- ・ 原材料の受け入れ
- ・ 冷蔵庫、冷凍庫の温度の確認
- ・ 機械や器具等の洗浄、殺菌
- ・ トイレの管理
- ・ 衛生的な手洗いの実施
- ・ 従業員の健康管理、
衛生的な作業着の着用等の実施

など

重点衛生管理 (メニューに応じて行う管理)

A. パン製品全般に共通する重点衛生管理

- ・ アレルゲン
- ・ 金属および硬質プラスチック
- ・ ノロウイルス

B. 焼成後加工するパンの重点衛生管理

- ・ 病原性大腸菌 (O157など)
- ・ サルモネラ
- ・ 黄色ブドウ球菌



① 衛生管理計画

「衛生管理計画」の作成

【リテールベーカリー、小規模事業者用】



普段行っていることを
思い出しながら書いて
みましょう！

★「衛生管理計画」様式
手引書 p.33、34

★一般衛生管理のポイント
手引書 p.6～18
本資料 p.11～18

- ・ 原材料の受け入れ
- ・ 冷蔵庫、冷凍庫の温度の確認
- ・ 機械や器具等の洗浄、殺菌
- ・ トイレの管理
- ・ 衛生的な手洗いの実施
- ・ 従業員の健康管理、衛生的な作業着の着用等の実施

衛生管理計画					
	チェックポイント	頻度	いつ	実施事項	問題があった場合
一般衛生管理	原材料の受入れ				
	冷蔵庫、冷凍庫の温度確認				
	従業員の健康管理、身だしなみ等				
	衛生的な手洗いの実施				
	機械や器具の洗浄、殺菌				
	トイレの清掃				
H	アレルギー対策				

一般衛生管理のポイントを
確認しながら、自店で取り組んでいる
管理方法を記入します。

① 衛生管理計画

「衛生管理計画」の作成

【リテールベーカー、小規模事業者用】

記入例

★「衛生管理計画」様式
手引書 p.33、34

★一般衛生管理のポイント
手引書 p.6～18
本資料 p.11～18

- ・ 原材料の受け入れ
- ・ 冷蔵庫、冷凍庫の温度の確認
- ・ 機械や器具等の洗浄、殺菌
- ・ トイレの管理
- ・ 衛生的な手洗いの実施
- ・ 従業員の健康管理、衛生的な作業着の着用等の実施

一般衛生管理

衛生管理計画				
チェックポイント	頻度	いつ	実施事項	問題があった場合
原材料の受入れ	毎回	納品時	包装状態、におい、表示、保存方法、期限などを確認	返品して正常品に交換
冷蔵庫、冷凍庫の温度確認	毎日	始業前	庫内温度の確認	温度再設定 故障時は修理依頼
従業員の健康管理、身だしなみ等	毎日	始業前 作業時	従業員の体調（下痢、発熱等）確認 手指の傷、着衣等を確認	体調不良者の出勤停止と通院等を指示 手袋着用（手指の傷） 汚れた着衣の交換
衛生的な手洗いの実施	毎日	始業前、トイレ後、その他 必要時	衛生的な手洗いの実施	未実施者への手洗い指示
機械や器具の洗浄、殺菌	毎日	使用后	洗浄、殺菌の実施	洗浄、殺菌を再度実施
トイレの清掃	毎日	作業終了後	トイレの清掃、消毒の実施	再度清掃、消毒を実施

H アレルゲン対策

① 衛生管理計画

「衛生管理計画」の作成 【リテールベーカリー、小規模事業者用】

★「衛生管理計画」様式
手引書 p.33、34

★重点衛生管理のポイント
手引書 p.21～22
本資料 p.19～23

- A. パン製品全般に共通する
重点衛生管理
- ・ アレルゲン対策
 - ・ 金属及び硬質プラスチック対策
 - ・ ノロウイルス対策



アレルゲン・・・
異物混入・・・
ノロウイルス・・・

	チェックポイント	頻度	いつ	実施事項	問題があった場合
H A C C P の 考 え 方 を 取 り 入 れ た 重 点 衛 生 管 理	アレルゲン対策				
	金属及び硬質プラスチック対策				
	ノロウイルス対策				
	有害微生物対策 (焼成後加工時)				

HACCPの考え方を取り入れた
重点衛生管理の管理ポイントを
確認しながら、自店で取り組んでいる
管理方法を記入します。

① 衛生管理計画

「衛生管理計画」の作成

【リテールベーカリー、小規模事業者用】

★「衛生管理計画」様式
手引書 p.33、34

★重点衛生管理のポイント
手引書 p.21～22
本資料 p.19～23

- A. パン製品全般に共通する
重点衛生管理
- ・ アレルゲン対策
 - ・ 金属及び硬質プラスチック対策
 - ・ ノロウイルス対策

記入例

	チェックポイント	頻度	いつ	実施事項	問題があった場合
H A C C P の 考 え 方 を 取 り 入 れ た 重 点 衛 生 管 理	アレルギー対策	毎日	製造 作業中	製品切替時の機械、器具 の洗浄 戻し生地 of 適切な使用 製品切替時の残り生地 of 除去	洗浄、殺菌を再度実施 異なる生地が混入した製 品の除去
	金属及び硬質プラス ティック対策	毎日	製造 作業中	機械類の異常音の確認 器具類の破損等の確認	異常原因の確認、調整 異物混入製品の除去
	ノロウイルス対策	毎日	焼成冷却後 の作業中	使い捨て手袋の着用	未着用者への着用指示
	有害微生物対策 (焼成後加工時)				

① 衛生管理計画

「衛生管理計画」の作成 【リテールベーカリー、小規模事業者用】



焼いた後に
気を付けることは・・・？

★「衛生管理計画」様式
手引書 p.33、34

★重点衛生管理のポイント
手引書 p.23～25
本資料 p.24～27

- B. 焼成後加工するパンの
重点衛生管理
- ・病原性大腸菌対策
 - ・サルモネラ対策
 - ・黄色ブドウ球菌対策

	チェックポイント	頻度	いつ	実施事項	問題があった場合
H A C C P の 考 え 方 を 取 り 入 れ た 重 点 衛 生 管 理	アレルギー対策			HACCPの考え方を取り入れた 重点衛生管理の管理ポイント を 確認しながら、自店で取り組んでいる 管理方法を記入します。	
	金属及び硬質プラスチック対策				
	ノロウイルス対策				
	有害微生物対策 (焼成後加工時)				

① 衛生管理計画

「衛生管理計画」の作成

【リテールベーカー、小規模事業者用】

記入例

★「衛生管理計画」様式
手引書 p.33、34

★重点衛生管理のポイント
手引書 p.23～25
本資料 p.24～27

B. 焼成後加工するパンの 重点衛生管理

- ・病原性大腸菌対策
- ・サルモネラ対策
- ・黄色ブドウ球菌対策

チェックポイント	頻度	いつ	実施事項	問題があった場合
H A C C P の 考 え 方 を 取 り 入 れ た 重 点 衛 生 管 理			アレルギー対策	
			金属及び硬質プラスチック対策	
			ノロウイルス対策	
	有害微生物対策 (焼成後加工時)	毎日	焼成後の 加工作業中	器具類の洗浄殺菌 野菜の洗浄殺菌（十分な流水、適切な濃度、浸漬時間、すすぎによる次亜塩素酸Na溶液殺菌） 揚げ物等は、揚げ色、焼き色が十分か確認 加熱調理後に冷却する具材は調理後速やかに冷却、冷蔵保管 手指に傷のある場合、耐水性絆創膏・手袋着用

②実施

作成した「衛生管理計画」に従って、確実に作業します。



実施したことを確認して、毎日記録します。

なぜ記録が必要？

- 衛生管理ポイントを明確にし、実施することで、食中毒等の食品事故発生の防止になる。
- 事故やクレーム発生時の原因究明に役立つ。
- 店の利用者や保健所に対して、衛生管理を適正に実施していることを具体的に説明できる。
- 業務の改善点が見え、効率化できる。



「記録」は、お店とお客様を守ります。

衛生管理計画

チェックポイント	頻度	いつ	実施事項	問題があった場合
原材料の受入れ	毎回	納品時	包装状態、におい、表示、保存方法、期限などを確認	返品して正常品に交換
冷蔵庫、冷凍庫の温度確認	毎日	始業前	庫内温度の確認	温度再設定 故障時は修理依頼
従業員の健康管理、身だしなみ等	毎日	始業前 作業時	従業員の体調（下痢、発熱等）確認 手指の傷、着衣等を確認	体調不良者の出勤停止と通院等を指示 手袋着用（手指の傷） 汚れた着衣の交換
衛生的な手洗いの実施	毎日	始業前、トイレ後、その他必要時		
機械や器具の洗浄、殺菌	毎日	使用后		
トイレの清掃	毎日	作業終了後		

「衛生管理計画」に従って
実施できたかどうか、「記録」します。

毎日記録します。

(年 月 日)

特記事項

衛生管理記録表

一般衛生管理

受入れた原材料に破れ、汚れや期限切れはありませんか

冷蔵庫（10℃以下）、冷凍庫（-18℃以下）の温度は問題ありませんか

使用後に器具類の洗浄、殺菌をしましたか

従業員の健康状態、身だしなみに問題はありませんか

手洗いをしていましたか（作業前やトイレ後、その他必要時）

トイレを清掃、消毒しましたか

問題があった
場合、対応した
内容を記載
します。

HACCPの考え方を取り入れた重点衛生管理

アレルギー対策

③ 確認・記録

★記録表様式（日報）
手引書 p.35～36

衛生管理計画

チェックポイント	頻度	いつ	実施事項	問題があった場合
原材料の受入れ	毎回	納品時	包装状態、におい、表示、保存方法、期限などを確認	返品して正常品に交換
冷蔵庫、冷凍庫の温度確認	毎日	始業前	庫内温度の確認	温度再設定 故障時は修理依頼
従業員の健康管理、身だしなみ等	毎日	始業前 作業時	従業員の体調（下痢、発熱等）確認 手指の傷、着衣等を確認	体調不良者の出勤停止と通院等を指示 手袋着用（手指の傷） 汚れた着衣の交換
衛生的な手洗いの実施	毎日	始業前、トイレ後、その他必要時		
機械や器具の洗浄、殺菌	毎日	使用后		
トイレの清掃	毎日	作業終了後		

「衛生管理計画」に従って実施できたかどうか、「記録」します。

記入例

衛生管理記録表

(2021年 6月 1日)

特記事項

一般衛生管理			
受入れた原材料に破れ、汚れや期限切れはありませんか		×	鮭フライ：包装に破れがあったため返品した。
冷蔵庫（10℃以下）、冷凍庫（-18℃以下）の温度は問題ありませんか	6℃、-20℃		
使用後に器具類の洗浄、殺菌をしましたか		×	ボウルに洗い残しがあったため、再度洗浄した。
従業員の健康状態、身だしなみに問題はありませんか		○	
手洗いをしていましたか（作業前やトイレ後、その他必要時）		○	
トイレを清掃、消毒しましたか		○	
HACCPの考え方を取り入れた重点衛生管理			
アレルギー対策			

③ 確認・記録

○、×、温度を記入すると見やすいです。

アレルギー対策	毎日	製造作業中	製品切替時の機会、器具の洗浄 戻し生地の適切な使用 製品切替時除去
金属及び硬質プラスチック対策	毎日	製造作業中	機械類の異常 器具類の破
ノロウイルス対策	毎日	焼成冷却後の作業中	使い捨て手
有害微生物対策 (焼成後加工時)	毎日	焼成後の加工作業中	器具類の洗 野菜の洗浄 流水、適切 時間、すす 素酸Na溶 揚げ物等は 色が十分か 加熱調理後 材は調理後 冷蔵保管 手指に傷の 性絆創膏

衛生管理計画

③ 確認・記録

記入例

HACCPの考え方を取り入れた重点衛生管理			
アレルギー対策			
製品切替時に設備、器具を洗浄しましたか	<input type="radio"/>	特になし	
戻し生地は同一生地のみを使用しましたか	<input type="radio"/>		
製品切替時に残り生地を取り除きましたか	<input type="radio"/>		
金属および硬質プラスチック対策			
機械類に異常音等はありませんか	<input type="radio"/>	ミキサーボールの固定部にねじのゆるみを見、巻締めした。	
器具類に破損等はありませんか	<input checked="" type="radio"/>		
ノロウイルス対策			
焼成冷却後工程では清潔なプラスチック製手袋を着用しましたか	<input type="radio"/>	特になし	
有害微生物対策（焼成後加工時）			
器具類、野菜などは十分に洗浄（殺菌）してから使用しましたか	<input type="radio"/>	特になし	
揚げ物等の加熱調理の揚げ色や焼き色は十分ですか	<input type="radio"/>		
カレーフィリング等は加熱後速やかに冷却しましたか	<input type="radio"/>		
手指に傷がある場合は耐水性絆創膏と手袋を着用しましたか	<input type="radio"/>		
問題がある場合には、特記事項に対応を記載する。			
記録者	鈴木	責任者	田中

記録後は、責任者に確認してもらいましょう。

衛生管理記録表
(2021年 6月)

日付	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
曜日	火												
記録者	鈴木												
受入れた原材料に破れ、汚れや期限切れはありませんか	良 否	良・否	良・										
冷蔵庫（10℃以下）、冷凍庫（-18℃以下）の温度は問題ありませんか	6℃ 良 否 -20℃	良・否	良・										
使用後に器具類の洗浄、殺菌をしましたか	良 否	良・否	良										否 良・
従業員の健康状態、身だしなみに問題はありませんか	良 否	良・否	良・否	良									否 良・
作業前に手洗いとローラー掛けをしましたか	良 否	良・否	良・否	良									否 良・
トイレを清掃、消毒しましたか	良 否	良・否	良・否	良									良・ 否 良・

一般衛生管理

③確認・記録

★記録表様式（月報）
手引書p.37～38

月単位で記録する様式もあります。
使いやすい記録表を活用しましょう。

③確認・記録

- **作成した衛生管理計画に従い、実施結果を毎日記録し、日々の衛生管理を確実に行う。**
- **問題があった場合には、衛生管理計画の「問題があった場合」に記入した対応（改善・修正等）を行い、その内容を記録表の「特記事項」に記載する。**
- **記録は、1年以上保管する。**

※賞味期限が1年以上の商品がある場合は、期限に合わせて適切に保管する。

④ 振り返り・見直し

- 作成した衛生管理計画に従い、実施記録がされているかを定期的（1ヶ月ごとなど）に振り返る。
- 同じ問題が繰り返し発生している場合などは、対応を検討し、計画の見直しをする。
- 管理項目を増やすなど、自分の店に合った衛生管理計画となるようにする。



「HACCPに沿った衛生管理」に
取り組んでいる施設には、
ステッカーを交付しています！



お問い合わせ・相談は
墨田区保健所食品衛生係へ
TEL 03-5608-6943

