

3 記録表（記入例）

- ・計画どおり実行できたら○、実行できなかった場合は×、特記事項に問題や対応した内容を記入します。 ※（2 冷蔵庫・冷凍庫の温度の項目には、冷蔵庫又は冷凍庫の温度を記入します。）
- ・日々チェック欄にはその日の確認者を記入します。
- ・店舗の責任者が週に1回程度確認を行い、確認者欄に名前と確認した日付を記入します。

【一般衛生管理・重要管理の実施記録表】

令和7年 4 月

【一般衛生管理・重要管理の実施記録表】

一般衛生管理実施記録								重要管理実施記録						特記事項	確認者
1	2	3	4	5	6	7	第1グループ	第2グループ	第3グループ						
原材料 受入 確認	冷蔵庫 冷凍庫 温度確認 (℃)	交差 二次 汚染 防止	器具 洗浄 消毒 殺菌	トイレ 洗浄 消毒	従業員 衛生等	手洗い 実施	非加熱	加熱	加熱後 高温 保管	加熱後 冷却 再加熱	加熱後 冷却	日々 チェック			
1	○	4、-16	○	○	○	○	○	×	○	○	○	さが みん	1日 ハンバーグの内部が赤いとクリームあり。 調理したA君に確認し、急いでいて確認が 不十分だったとのこと。 加熱の徹底と確認を再教育。	4/7 さがみ 太郎	
2	○	3、-18	○	○	○	○	○	○	○	○	○	さが みん			
3															
4	○	3、-17	○	○	○	○	○	○	○	○	○	さが みん			
5	○	3、-10 →再-16	○	○	○	○	○	○	○	○	○	さが みん			
6	○	4、-16	○	○	×	○	○	○	○	○	○	さが みん			
7	○	4、-16	○	○	○	○	○	○	○	○	○	さが みん			

あなたのお店で取り組むHACCPに沿った衛生管理をイメージしましょう！

- ・衛生管理計画の作成や実施の方法、作成した衛生管理計画の見直しの方法について、動画にて情報発信しています。食品衛生責任者の方は、衛生管理計画の作成や見直し時に「食品衛生責任者実務講習会」をご受講ください。▶▶▶▶
- ・ご不明な点がある場合は、下記、相談先窓口へご相談ください。



【発行・相談先】

相模原市生活衛生課食品衛生班 相模原市中央区富士見6-1-1 ☎042-769-9234
同 津久井班 相模原市緑区中野613-2 ☎042-780-1413

【食品等事業者の皆様へ】 ハサップ HACCP に 沿った衛生管理が義務化されます。

いつから？

令和3年6月1日までに実施しなければなりません。

対象は？

原則として全て※の食品等事業者が対象です。

※缶詰など常温で保存可能な包装済み食品のみを販売する営業などについては、必要に応じて取り組むこととなります。

何をすればいいの？

衛生管理を「見える化」するため、各業界団体が作成した「業種別手引書」※を参考に次の内容を行います。

- ①衛生管理計画を作成する（2、3ページの記載例をもとに作成）
- ②衛生管理計画を実行する
- ③「記録表」に記録する（4ページの記載例をもとに記録）

※本書では、小規模な一般飲食店の手引書を参考に作成していますが、他の業種については、厚生労働省ホームページで確認することができます。



① 衛生管理計画を作成する

一般衛生管理のポイント：
どの食品についても行うこと（2ページ）

- ① 原材料の受入の確認
- ② 冷蔵庫・冷凍庫内温度の確認
- 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 従業員の健康管理等
- ⑦ 手洗いの実施

重要管理のポイント：
メニューに応じて行うこと（3ページ）

- ① 食品の加熱の確認
- ② 食品の保管状況の確認

② 衛生管理計画を実行する

問題があった際は、責任者へ報告

③ 記録表に記録する（4ページ）

責任者は記録表の内容について定期的に確認

定期的な見直し



