

一般衛生管理のポイント			
1	原材料の受入の確認	いつ	<input type="checkbox"/> 原材料の納入時 <input type="checkbox"/> その他 ()
		どのように	<input type="checkbox"/> 外観、におい、包装の状態、表示(期限、保存方法)を確認する <input type="checkbox"/> その他 ()
		問題があったとき	<input type="checkbox"/> 返品し、交換する <input type="checkbox"/> その他 ()
2	冷蔵庫 冷凍庫 温度確認	いつ	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他 ()
		どのように	<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 ()
		問題があったとき	<input type="checkbox"/> 異常の原因を確認、設定温度の再調整/故障の場合修理を依頼、食材の状態に応じて使用しない又は加熱して提供 <input type="checkbox"/> その他 ()
3	交差汚染 二次汚染 の防止	いつ	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他 ()
		どのように	<input type="checkbox"/> 冷蔵庫内の保管の状態を確認する <input type="checkbox"/> まな板、包丁などの器具は、用途別に使い分け、扱った都度、十分に洗浄し、消毒する <input type="checkbox"/> その他 ()
		問題があったとき	<input type="checkbox"/> 生肉等による汚染があった場合は加熱して提供又は使用しない <input type="checkbox"/> 使用時に、まな板や包丁などに汚れが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する <input type="checkbox"/> その他 ()
4	器具等の 洗浄・消毒 殺菌	いつ	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 使用後 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他 ()
		どのように	<input type="checkbox"/> 使用の都度、まな板、包丁、ポウル等の器具類を洗浄し、または、すすぎを行い、消毒する <input type="checkbox"/> その他 ()
		問題があったとき	<input type="checkbox"/> 使用時に汚れや洗剤などが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄、または、すすぎを行い、消毒する <input type="checkbox"/> その他 ()
5	トイレの 洗浄・消毒	いつ	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他 ()
		どのように	<input type="checkbox"/> トイレの洗浄・消毒を行う。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 <input type="checkbox"/> その他 ()
		問題があったとき	<input type="checkbox"/> 業務中にトイレが汚れていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する <input type="checkbox"/> その他 ()
6	従業員の 健康管理等	いつ	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他 ()
		どのように	<input type="checkbox"/> 従業員の体調、手の傷の有無、着衣等の確認を行う <input type="checkbox"/> その他 ()
		問題があったとき	<input type="checkbox"/> 消化器症状がある場合は調理作業に従事させない <input type="checkbox"/> 手に傷がある場合には、絆創膏をつけた上から手袋を着用させる <input type="checkbox"/> 汚れた作業着は交換させる <input type="checkbox"/> その他 ()
7	手洗いの 実施	いつ	<input type="checkbox"/> トイレの後 <input type="checkbox"/> 調理施設に入る前 <input type="checkbox"/> 盛り付けの前 <input type="checkbox"/> 作業内容変更時 <input type="checkbox"/> 生肉や生魚などを扱った後 <input type="checkbox"/> 金銭をさわった後 <input type="checkbox"/> 清掃を行った後 <input type="checkbox"/> その他 ()
		どのように	<input type="checkbox"/> 衛生的な手洗いを行う <input type="checkbox"/> その他 ()
		問題があったとき	<input type="checkbox"/> 作業中に従業員が必要なタイミングで手を洗っていないことを確認した場合には、すぐに手洗いを行わせる <input type="checkbox"/> その他 ()
		いつ	
		どのように	
		問題があったとき	

(作成年月日: 年 月 日 作成者サイン:)
(見直し年月日: 年 月 日 作成者サイン:)

重要管理のポイント			
分類	メニュー	チェック方法	問題があったとき
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、冷奴 など	<input type="checkbox"/> 冷蔵庫より取り出したらずちに提供する <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 食品が冷たくない場合は、提供しない又は加熱用に使用する <input type="checkbox"/> その他 ()
		第2 グループ	加熱するもの (加熱し、熱いまま提供) ハンバーグ、 焼き鳥、焼き魚、 唐揚げ など
<input type="checkbox"/> 魚の大きさ、火の強さ、時間、焼き上がりの感触(弾力)、見た目で判断する <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 加熱を延長する又は提供しない <input type="checkbox"/> その他 ()		
<input type="checkbox"/> 油の温度、揚げる時間、油にいれるチキンの量、見た目で判断する <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 加熱を延長する又は提供しない <input type="checkbox"/> その他 ()		
加熱するもの (加熱後高温保管し、熱いまま提供) 唐揚げ、ライス など	<input type="checkbox"/> 高温保管器の温度を確認する <input type="checkbox"/> その他 ()		<input type="checkbox"/> 保管器の温度が上がらない又は途中で温度が低下し、長時間(例:1時間以上)高温でない温度で保管されていた場合は提供しない <input type="checkbox"/> その他 ()
第3 グループ	加熱後冷却するもの (加熱後冷却、再加熱し、熱いまま提供) カレー、スープ など	<input type="checkbox"/> 速やかに冷却、再加熱時には気泡、見た目で判断する <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 速やかに冷却(例:2時間以内に20℃以下)ができなかった場合は、提供しない <input type="checkbox"/> 再加熱時に問題があった場合は、加熱を延長する又は提供しない <input type="checkbox"/> その他 ()
		加熱後冷却するもの (加熱後冷却し、冷たいまま提供) ポテトサラダ サラダチキン(低温調理) など	<input type="checkbox"/> 速やかに冷却、冷蔵庫より取り出したらずちに提供する <input type="checkbox"/> その他 ()

連絡先一覧

機関名	電話・FAX	備考(担当者など)
保健所		

その他の一般衛生管理のポイント

施設によっては、表面に記載した一般衛生管理の項目以外の内容が重要になることもあります。一般衛生管理の空欄にそれらの内容も追加してチェックを行うようにしましょう。

例1 施設・設備の衛生管理

調理環境は、カビの発生やほこりによる食品への汚染、ゴキブリなどの衛生害虫等の発生・混入などを起こさないようしっかり清掃しましょう。

(衛生管理の例)

施設設備の衛生管理	いつ	業務終了後
	どのように	施設設備の清掃を行う
	問題があったとき	作業中に施設設備の清掃の不良を確認した場合には、すぐに清掃を行わせる

例2 そ族・昆虫対策

そ族（ネズミ）や衛生害虫などが調理環境内へ侵入したり発生することで、二次汚染や異物混入を起こさないように、しっかり対策を取りましょう。

(衛生管理の例)

そ族・昆虫対策	いつ	6月と11月
	どのように	駆除作業を実施
	問題があったとき	作業中にそ族・昆虫を見つけた時には、可能な限り駆除するとともに繁殖場所や侵入経路を確認し、必要な対策をとる

例3 廃棄物の取扱い

廃棄物による食品への汚染がないようふた付きのゴミ箱を使用し、施設環境に悪影響を及ぼさないようにしましょう。

(衛生管理の例)

廃棄物の取扱い	いつ	業務終了後
	どのように	廃棄物の管理状況を確認
	問題があったとき	ゴミなどが散乱していた場合は、周囲を清掃し、廃棄物を適正に指定の場所で保管する。

食品を提供する上でのリスク（主な危害要因と管理条件）の例

食材や食材の取扱工程には、食中毒につながる「危害要因（ハザード）」が含まれています。そのため、食材や食材の取扱工程を「重要管理項目」として意識し、確実な衛生管理を行う必要があります。食品の危害を踏まえて、どのように重要管理のチェック方法を決定したらよいか考えてみましょう。

(食材) 食品群等	主な危害要因（ハザード）	危害管理方法と管理条件
食肉類全般	病原大腸菌、サルモネラ属菌、カンピロバクター	75℃ 1分間（中心部）以上加熱
鶏 卵	サルモネラ属菌	70℃ 1分間（中心部）以上加熱
魚介類全般・二枚貝	腸炎ビブリオ	60℃ 10分間（中心部）以上加熱
	ノロウイルス	85～90℃ 90秒間（中心部）以上加熱
加熱調理食品	ウエルシュ菌	長時間置く場合は冷蔵し、直前にしっかり加熱
生食用魚介類	アニサキス	-20℃ 24時間以上冷凍
	腸炎ビブリオ	10℃以下で保存（4℃以下がのぞましい）
要冷蔵品	あらゆる微生物	10℃以下で保存
要冷凍品	あらゆる微生物	-15℃以下（または製品の表示に従って）で保存
要高温保管食品	あらゆる微生物	65℃以上で保存
手 指	あらゆる微生物	手洗い、消毒の徹底
調理器具		洗浄、消毒の徹底

○危険温度帯について

- ・食品を10℃から60℃の温度帯においたままにすると細菌が増殖しやすくなり、食中毒の発生の危険が高くなります。
- ・食品をこの温度帯に置くと大変、危険です。
- ・食品を冷やす場合は、速やかに冷却し、この温度帯を短時間で通過させるようにしましょう。

