

今日から始めよう！

～小規模な一般飲食店向け～

ハ サ ッ プ
HACCPの考え方を取り入れた
衛生管理の導入方法について

「衛生管理計画作成」編

作成：京都市保健所

この動画では、従業員が数名程度の、小規模な一般飲食店におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理計画作成方法について解説します。



今日から始めよう！小規模な一般飲食店向け HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の導入方法について 衛生管理計画作成編

この動画では、従業員が数名程度の、小規模な一般飲食店におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理計画作成方法について解説します。

小規模な一般飲食店における HACCPの考え方を取り入れた衛生管理とは

取り扱う食品の特性に応じて、これまで実施してきた衛生管理を元に「衛生管理計画」として文書化して管理することです。

求められることは次の3ステップ

1. **衛生管理計画をつくる。**
2. **衛生管理計画どおりに実行すること。**
3. **実行したことを、記録に残すこと。**

それでは、ステップ1「衛生管理計画の作成方法」を解説していきます！



小規模な一般飲食店では、取り扱う食品の特性に応じて、これまで実施してきた衛生管理を元に「衛生管理計画」を作成してお店の衛生管理に取り組みます。具体的には、次の3つのステップにより実施します。

- 1つ目は、今、お店で実施していることを元に衛生管理計画をつくること。
- 2つ目は、作成した衛生管理計画どおりに実行すること。
- 3つ目は、実行したことを、記録に残すこと。

それでは、ステップ1「衛生管理計画の作成方法」について解説していきます。

STEP 1

衛生管理計画を作成しましょう！

作成するのは、次の2種類だけ！

衛生管理計画	一般的衛生管理のポイント	手洗いや冷蔵庫の温度管理等、全ての店に共通するルール
	重要管理のポイント	調理するメニューに応じたルール

既に、自社で作成した衛生管理マニュアルがある場合は、これから紹介する「ルール」がマニュアルに記載されているか確認してください。

厚生労働省のホームページから「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（小規模な一般飲食店事業者向け）」をダウンロードしてください。

HACCP 手引書 

自営・小規模な一般飲食店事業者向けの衛生管理の手引書
（小規模な一般飲食店事業者向け）

平成31年2月版訂



公益社団法人日本食品衛生協会

3

「ステップ1 衛生管理計画を作成しましょう！」

小規模な一般飲食店では、手洗いや冷蔵庫の温度管理等、全ての店に共通する「一般的衛生管理」のポイントと、調理するメニューに応じた「重要管理」のポイントの2種類を作成します。

既に、自社で作成した衛生管理マニュアルがある場合は、これから紹介する「ルール」がマニュアルに記載されているか確認してください。

マニュアルがない場合には、厚生労働省のホームページから、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（小規模な一般飲食店事業者向け）」をダウンロードしてください。

一般的衛生管理のポイントとは？

安全な食品を作るために必要な、全ての事業者にとって大事な衛生管理のポイントです。

一般飲食店では、以下の4つの項目を中心に計画を作成します。

1. 原材料の受入
2. 冷蔵・冷凍庫の温度の確認
3. 交差汚染・二次汚染の防止
(器具類やトイレの洗浄・消毒など)
4. 従業員の健康管理, 手洗いの実施

これらの項目について、

「なぜ」 管理が必要なのかを理解し、

「いつ」「どのように」 管理を行い、

「問題があったときはどうするのか」 を文書化したものが、

あなたのお店の一般的衛生管理の計画になります！

4

一般的衛生管理のポイントでは次の4つの項目を中心に計画を作成します。

- 1, 原材料の受入れの確認
- 2, 冷蔵庫, 冷凍庫の温度の確認
- 3, 調理器具類やトイレ等の洗浄・消毒などによる, 交差汚染や二次汚染の防止
- 4, 従業員の健康管理や手洗いの実施

これらの項目について、なぜ管理が必要なのかを理解し、いつ、どのように管理を行い、問題があった時はどうするのかを文書化したものが、あなたのお店の一般的衛生管理の計画になります。

一般衛生管理のポイント（様式）

手引書 36 ページ

■様式
別紙1 一般飲食店における衛生管理計画

一般衛生管理のポイント	
① 原材料の 購入の確認	いつ 原材料の納入日・その他（ ）
	どのように
	確認が あったとき
② 衛生管理の 確認（冷蔵庫、消毒 機）	いつ 始業前・作業中・業務終了後・その他（ ）
	どのように
	確認が あったとき
③-1 従業員等・ 二次汚染の 防止	いつ 始業前・作業中・業務終了後・その他（ ）
	どのように
	確認が あったとき
③-2 作業場の 清掃・消毒・換 気	いつ 始業前・使用中・業務終了後・その他（ ）
	どのように
	確認が あったとき
④-1 トイシの 洗浄・消毒	いつ 始業前・使用中・業務終了後・その他（ ）
	どのように
	確認が あったとき
④-2 従業員等の 健康管理等	いつ 始業前・使用中・その他（ ）
	どのように
	確認が あったとき
⑤-1 トイシの 洗浄・消毒	いつ トイシの洗浄、消毒は毎日行う。業務終了後、作業の終了後、衛生管理の点検を行った後、点検を行った者・その他（ ）
	どのように
	確認が あったとき

現在お店で行っている衛生管理を、
この様式に記載していきましょう。

5

手引書をお持ちの方は、36ページを開いてください。

こちらの様式が、一般的衛生管理の計画様式例です。

それでは、現在お店で行っている衛生管理を、この様式に記載していきましょう。

②冷蔵・冷凍庫の温度の確認

なぜ必要なのか？

温度管理が不適切な食品には、食中毒の原因となるような、有害な微生物が増殖したり、品質が劣化している可能性があるからです。

【記入例】

② 庫内温度の確認 (冷蔵庫・冷凍庫)	いつ	始業前・作業中・業務終了後・その他()
	どのように	温度計で庫内温度を確認する(冷蔵: 10℃以下, 冷凍: -15℃以下)
	問題があったとき	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



異常があった時にすぐ連絡ができるよう、普段から準備しておきましょう

7

2 冷蔵・冷凍庫の温度の確認

温度管理が不適切な食品には、食中毒の原因となるような、有害な微生物が増殖したり、品質が劣化している可能性があるため、温度管理の確認が必要です。

記入例としては、「始業前」に「温度計で庫内温度を確認する」ことが、問題があったときは、「異常の原因を確認し、必要な修理をおこなう」ことなどが挙げられます。

おあがりス:異常があった時にすぐ連絡ができるよう普段から準備しておきましょう

。

③ - 1 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、生肉や生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からです。

【記入例】

③-1	交差汚染・二次汚染の防止	いつ	始業前・ 作業中 ・業務終了後・その他（ ）
		どのように	冷蔵庫内の保管の状態を確認する 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
		問題があったとき	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 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

保管の際は蓋付の容器に入れるなど工夫しましょう。



3の1 交差汚染や二次汚染の防止

食材の保管や調理の際に、生肉や生の魚介類などから他の食品へ、食中毒の原因となるような有害な微生物の汚染が広がる可能性があるため、交差汚染や二次汚染の防止が必要です。

記入例としては、「作業中」に「冷蔵庫内の保管状態を確認する」「器具を用途別に使い分ける」ことが、問題があったときは、「加熱して提供する」「汚れがあった場合は再度洗浄する」ことなどが挙げられます。

おあがりス:保管の際は蓋付の容器に入れるなど工夫しましょう。

③-2 器具類の洗浄・消毒・殺菌

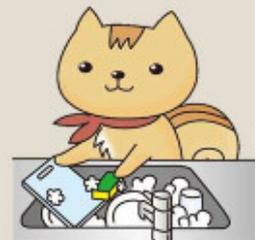
なぜ必要なのか？

汚れが残っていると、他の食品に汚れや食中毒の原因となるような有害な微生物の汚染が広がる可能性があるからです。

【記入例】

③-2	器具等の 洗浄・消毒・殺菌	いつ	始業前・ 使用後 ・業務終了後・その他（ ）
		どのように	使用の都度、まな板、包丁、ボウル等の器具類を十分に洗浄し、消毒する
		問題があったとき	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

使用する洗剤などの誤使用を避けるため、決まった場所に保管するなどのルールも徹底しましょう。



3の2 器具類の洗浄・消毒・殺菌について

器具類に汚れが残っていると、他の食品に汚れや食中毒の原因となるような有害な微生物の汚染が広がる可能性があるため、洗浄・消毒・殺菌方法を定めます。

記入例としては、「使用後」に「十分に洗浄し、消毒する」ことが、問題があったときは、「再度洗浄などし、消毒する」ことが挙げられます。

おあがりス:使用する洗剤等の誤使用を避けるため、決まった場所に保管するなどのルールも徹底しましょう。

③-3 トイレの洗浄・消毒

なぜ必要なのか？

トイレは、ノロウイルス、腸管出血性大腸菌などの様々な有害微生物に汚染される危険性が最も高い場所であり、トイレを利用した人の手等を介して食品を汚染する可能性があるからです。

【記入例】

③-3 トイレの 洗浄・消毒	いつ	始業前・作業中・業務終了後・その他（ ）
	どのように	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
	問題があったとき	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



清掃の際は、汚れを調理場に持ち込まないよう、専用の衣服に着替えるなどしましょう。

10

3の3 トイレの洗浄・消毒について

トイレは、ノロウイルスや腸管出血性大腸菌などの様々な有害微生物に汚染される危険性が最も高い場所であり、トイレを利用した人の手等を介して食品を汚染する可能性があるため、洗浄・消毒方法を定めます。

記入例としては、「始業前」に「トイレの洗浄・消毒を行う」ことが、問題があったときは、「洗剤で再度洗浄し、消毒する」ことが挙げられます。

おあがりス:清掃の際は、汚れを調理場に持ち込まないよう、専用の衣服に着替えるなどしましょう。

④ - 1

従業員の健康管理・衛生的作業着の着用等

なぜ必要なのか？

調理担当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からです。

また、手指に傷がある場合や、装飾品を外し忘れたままでの調理作業、汚れたままの作業着の着用などは、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ったりする可能性があるからです

【記入例】

④-1	従業員の健康管理等	いつ	始業前・作業中・その他（ ）
		どのように	従業員の体調，手の傷の有無，着衣等の確認を行う
		問題があったとき	消化器症状がある場合は，調理作業に従事させない 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 汚れた作業着は交換させる

特に、ノロウイルス食中毒が流行る時期は、健康管理に十分注意しましょう。



4の1 従業員の健康管理・衛生的作業着の着用などについて

調理担当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ります。

また、手指に傷がある場合や、装飾品を外し忘れたままでの調理作業、汚れたままの作業着の着用などは、食品に有害な微生物の汚染が広がる可能性があります。

記入例としては、「始業前」等に「従業員の体調に問題がないことを確認する」ことなどが、問題があったときは、「消化器系の症状がある場合には、調理作業に従事させない」ことなどが挙げられます。

おあがりス:特に、ノロウイルス食中毒が流行る時期は、健康管理に十分注意しましょう。

④-2 衛生的な手洗いの実施

なぜ必要なのか？

手には目に見えない有害な微生物が不着していることがあり、手洗いが不十分だと、調理する人の手を介して食品を汚染する可能性があります。

【記入例】

④-2 手洗いの 実施	いつ	トイレの後、調理施設に入る前、盛り付けの前、作業内容変更時、生肉や生魚などを扱った後、金銭をさわった後、清掃を行った後 ・その他（ ）
	どのように	衛生的な手洗いをを行う
	問題があったとき	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

石鹼をしっかりと泡立てて、指の間や爪の先までしっかりとこすり洗いすることを2回繰り返しましょう。



4の2 衛生的な手洗いの実施について

手には目に見えない有害な微生物が付着していることがあり、手洗いが不十分だと、調理する人の手を介して食品を汚染する可能性があります。

記入例としては、「トイレの後など」に「衛生的な手洗いをを行う」ことが、問題があったときは、「すぐに手洗いを行わせる」ことが挙げられます。

おあがりス:石鹼をしっかりと泡立てて、指の間や爪先までしっかりとこすり洗いすることを2回繰り返しましょう。

一般衛生管理のポイント（記入例）

項目	内容
10	<p>この項目の記入欄</p> <p>このまのり付 24時間体制の常時監視（監視員）を常駐させる</p> <p>監視員 24時間体制で常駐させる</p>
11	<p>この項目の記入欄</p> <p>このまのり付 24時間体制の常時監視（監視員）を常駐させる</p> <p>監視員 24時間体制で常駐させる</p>
12	<p>この項目の記入欄</p> <p>このまのり付 24時間体制の常時監視（監視員）を常駐させる</p> <p>監視員 24時間体制で常駐させる</p>
13	<p>この項目の記入欄</p> <p>このまのり付 24時間体制の常時監視（監視員）を常駐させる</p> <p>監視員 24時間体制で常駐させる</p>
14	<p>この項目の記入欄</p> <p>このまのり付 24時間体制の常時監視（監視員）を常駐させる</p> <p>監視員 24時間体制で常駐させる</p>
15	<p>この項目の記入欄</p> <p>このまのり付 24時間体制の常時監視（監視員）を常駐させる</p> <p>監視員 24時間体制で常駐させる</p>
16	<p>この項目の記入欄</p> <p>このまのり付 24時間体制の常時監視（監視員）を常駐させる</p> <p>監視員 24時間体制で常駐させる</p>
17	<p>この項目の記入欄</p> <p>このまのり付 24時間体制の常時監視（監視員）を常駐させる</p> <p>監視員 24時間体制で常駐させる</p>
18	<p>この項目の記入欄</p> <p>このまのり付 24時間体制の常時監視（監視員）を常駐させる</p> <p>監視員 24時間体制で常駐させる</p>

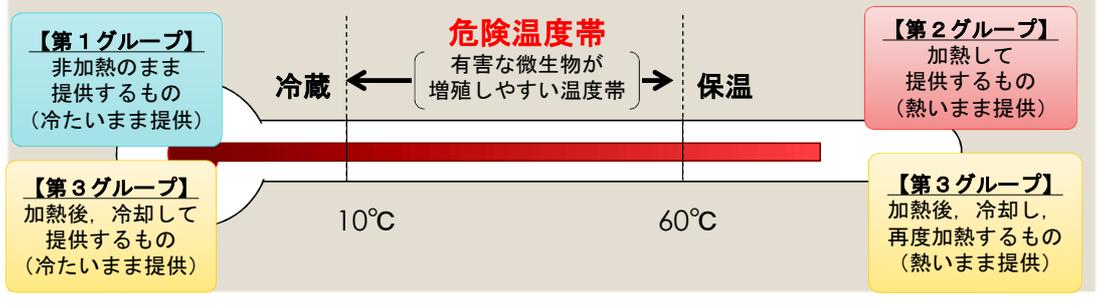
手引書 38 ページ

これで一般的衛生管理のポイントが全て記載できました。
 なお、記載例は手引書の38ページに掲載されています。
 それでは、次に重要管理のポイントも作成しましょう。

重要管理のポイントとは？

食中毒の発生を防ぐため特に大事なポイント

- 調理の過程で、食中毒を引き起こす有害な微生物が増殖しやすい温度帯があります。これを「**危険温度帯**」といい、**10～60℃**の温度帯が該当します。
- 調理した食品は危険温度帯にできるだけ長時間置かないよう、**加熱したものは素早く冷却する、冷たいものはすぐに提供する**などの対応が必要になります。
- 小規模な飲食店営業では、**温度管理が必要な食品について、調理中の危険温度帯に着目して**重要管理ポイントのチェック方法を定めます。



重要管理のポイントとは、食中毒の発生を防ぐため、特に大事なポイントのことです。

食中毒を引き起こす有害な微生物が増殖しやすい温度帯を「危険温度帯」といい、10℃から60℃の温度帯が該当します。

調理した食品は危険温度帯にできるだけ長時間置かないように、小規模な飲食店営業では、温度管理が必要な食品について、調理中の危険温度帯に着目して3つのグループにメニューを分類し、重要管理ポイントのチェック方法を定めます。

①メニューを分類しましょう！

温度管理が必要な食品について、調理中の温度に注目して、加熱、冷却、保存の観点でメニューを分類しましょう。

グループ	メニュー例
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, 野菜サラダ 等
第2グループ 加熱するもの (冷蔵品を加熱し, 熱いまま提供) (加熱した後, 高温保管して提供)	ハンバーグ, 焼き魚, 唐揚げ, ご飯 等
第3グループ 加熱後冷却し, 再加熱するもの, または加熱後冷却するもの	カレー, スープ, ソース, 煮物, ポテトサラダ 等

※メニューが複数ある場合は、「揚げ物」「焼き物」等、調理方法が同じものを大まかに分類することも可能です。

乾物等の温度管理を必要としない食品のみを扱う場合は、重要管理のポイントを定める必要はありません。その場合は、一般衛生管理のポイントをしっかり守りましょう。



15

それでは、あなたのお店で提供しているメニューを分類しましょう。

温度管理が必要な食品について、調理中の温度に注目して、加熱、冷却、保存の観点でメニューを3つのグループに分けます。

第1グループは、刺身や冷奴、野菜サラダ等の冷蔵品を冷たいまま提供する非加熱のメニューです。

第2グループは、ハンバーグや焼き魚等の、冷蔵品を加熱し、熱いまま提供するメニュー、若しくはご飯等の加熱した後、高温保管して提供するメニューです。

第3グループは、カレーやスープ等の加熱後に冷却し、再加熱するメニュー、若しくはソースやポテトサラダ等の加熱した後冷却し、冷たいまま提供するメニューです。

もし、メニューが複数ある場合は、「揚げ物」や「焼き物」など、調理方法が同じものを大まかに分類することも可能です。

おあがりス: 乾物等の温度管理を必要としない食品のみを扱う場合は、重要管理のポイントを定める必要はありません。その場合は、一般的衛生管理のポイントをしっかり守りましょう。

重要管理のポイント

手引書 37 ページ

重要管理のポイント		メニュー構成	
品名	メニュー		
特設メニュー (学費控除券 にのみ適用)		第1グループ	
常設メニュー (学費控除券 適用、割引は 適用不可)			
(消費税が 別、得意手 帳)		第2グループ	
常設メニュー (学費控除券 適用、割引は 適用不可)			
(消費税が 別、得意手 帳)		第3グループ	
常設メニュー (学費控除券 適用、割引は 適用不可)			
(消費税が 別、得意手 帳)			

※ 常設メニュー
作成日 年 月 日

現在お店で調理しているメニューを、第1グループから順番にこの様式に記載していきましょう。

手引書をお持ちの方は、37ページを開いてください。

こちらの様式が、重要管理の様式例です。

それでは、現在お店で調理しているメニューを、第1グループから順番にこの様式に記載していきましょう。

②重要管理ポイントのチェック方法を 決めましょう

メニューを分類したら、それぞれのグループごとのチェック方法を決めましょう！
ポイントは「危険温度帯（10～60℃）」に長く置かないこと！

分類	メニュー	チェック方法（例）
第1グループ 非加熱のもの	刺身、冷奴 野菜サラダ 等	冷蔵庫から取り出したら すぐに提供する
第2グループ 加熱するもの (冷蔵品を加熱し、熱いまま提供) (加熱した後、高温保管して提供)	ハンバーグ、焼魚、 唐揚げ、ご飯 等	中心温度計で温度を確認する。 火の強さや時間、焼き色（見た目）、 焼き上がりの触感（弾力）、保管庫の 温度管理 等

これまでの経験を
活かしたチェック
方法でOK！



17

メニューを分類したら、それぞれのチェック方法を決めましょう。

この時、10℃～60℃の危険温度帯に長くとどまらないように提供するにはどうすればよいか、という観点から決めるとよいでしょう。

加熱しない料理では、冷蔵庫から出したらすぐに提供する、加熱する料理では、中までしっかり火を通すことが大事です。

確認方法は、温度計などの機械による確認以外でも、焼き色のチェックなどのこれまでの経験を活かした方法でも問題ありません。

分類	メニュー	チェック方法（例）
第3グループ 加熱後冷却し、再加熱するもの または加熱後冷却するもの	カレー、スープ、ソース、煮物、ポテトサラダ等	加熱後速やかに冷却、再加熱時には気泡や見た目、温度等 再加熱しないものは、冷蔵庫から取り出したらずぐに提供する等

加熱の状況の確認は、第2グループと同じように行います。

加熱後、冷却する場合は、危険温度帯（10～60℃）に長くおかないよう素早く温度を下げるのが重要です！

カレーやスープなどの冷めにくいものは、小分けにして放冷する、素早く粗熱をとり、鍋ごと冷蔵庫に入れる等、冷却ムラを防ぐことが大事です。



冷却の目安として、加熱後2時間以内に21℃以下に、さらに4時間以内に5℃以下に冷却することが推奨されています。

18

加熱後冷却する第3グループのメニューでは、危険温度帯に長く置かないよう、素早く温度を下げるのが重要です。

特に、再加熱しないものは、素早く冷却したあとは、提供直前まで冷蔵庫に保管するなど管理しましょう。

おあがりス:冷却の目安として,加熱後2時間以内に21℃以下に,さらに4時間以内に5℃以下に冷却することが推奨されています。

重要管理のポイント（記入例）

手引書 38 ページ

分類	メニュー	チェック内容
（無期限または長期の衛生管理計画）	料理、給食	衛生基準より取り出しらるべき品類を示す
（1日または数日単位で更新し、衛生管理計画）	パン・ケーキ	火気使用が伴う、焼く、見直しで確認する
	揚げ物	揚げた食品、火の油の冷却後、凍上がりの状態（凍食）、見直しで確認する
	焼菓子	火気使用が伴う、焼く、見直しで確認する
	惣菜	加熱調理、揚げ物、焼く、見直しで確認する
（更新した後、衛生管理）	惣菜、パン	焼く、見直しで確認する
（特別な準備し、再確認が必要な）	生クリーム	原材料に注意、使用前に目視確認、見直しで確認する
（無期限、長期更新あり）	冷凍・冷蔵	衛生基準より取り出しらるべき品類を示す

これであなたのお店の衛生管理計画は完成です！

以上で重要管理のポイントが全て記載できました。
 なお、記載例は手引書の39ページに掲載されています。
 これであなたのお店の衛生管理計画は完成です！

STEP 2

計画に基づいて実行しましょう！

衛生管理計画を作ったら、決めた手順のとおりに取り組みましょう。
計画は、作業中もすぐに確認できるよう、店の取り出しやすい場所に保管しましょう。

STEP 3

確認・記録を行いましょう！

計画に基づいて実行したことを、記録に残しましょう！
記録様式は手引書に掲載されていますので、必要な枚数を印刷して使用しましょう。

実際に計画通り作業していくうちに、変更や改善点が見つかれば、その都度修正するようにしましょう。

記録の書き方がわからない方は、
次の「記録の保存編」動画で詳しく解説します。



衛生管理計画を作成したあとは、決めた手順どおりに実行し、実行したことを記録に残すことで「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」は完成です。

実際に計画どおり作業していくうちに、変更や改善点が見つかれば、その都度修正するようにしましょう。

おಾಗリス: 記録の書き方がわからない方は、次の「記録の保存編」動画で詳しく解説します。

以上で、「小規模な飲食店営業におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の導入は完成です。

今日から早速、貴方のお店でも「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を始めてみましょう！



21

以上で「小規模な飲食店営業におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の導入は完成です。

早速今日から、貴方のお店でもHACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施してみましょう！