

〔小規模な一般飲食店事業者用〕チェックシート（案）

資料6

点検方法	(1) 規程類	・規程、マニュアル等のルールを示した衛生管理計画を確認します。
	(2) 記録	・記録等の帳票類を確認します。
	(3) ヒアリング	・責任者や従事者に対し、取扱い等について聞き取り、ルールの浸透状況を確認します。 ・ヒアリングを行う場合でも、可能な限り目視で作業実態を確認します。
	(4) 目視確認	・目視で現場の状況を確認するほか、必要に応じてヒアリングを行います。

点検方法	(1) 規程類	・規程、マニュアル等のルールを示した衛生管理計画を確認します。
	(2) 記録	・記録等の帳票類を確認します。
	(3) ヒアリング	・責任者や従事者に対し、取扱い等について聞き取り、ルールの浸透状況を確認します。 ・ヒアリングを行う場合でも、可能な限り目視で作業実態を確認します。
	(4) 目視確認	・目視で現場の状況を確認するほか、必要に応じてヒアリングを行います。

チェック欄	チェック項目	点検手法	備考
	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」の対象施設であること	ヒアリング	
	一般衛生管理のポイントに係る衛生管理計画が作成されていること	規程類	
	一般衛生管理のポイントに係る記録様式(用紙)が作成されていること	規程類	
	重要管理のポイントに係る衛生管理計画が作成されていること	規程類	
	重要管理のポイントに係る記録様式(用紙)が作成されていること	規程類	

ビューポイント	点検手法	備考
○飲食店営業又は喫茶店営業の営業許可を取得している施設であるか ○公益社団法人日本食品衛生協会(日食協)発行の手引書の対象となり得る規模であるか ○他の業界団体が作成する手引書において、日食協の手引書の対象とされている施設か	ヒアリング	
○衛生管理計画には、一般衛生管理のポイントに係る計画が作成されているか ※ここでは、内容に関わらず一般衛生管理ポイントに係る計画の有無を確認する ※手引書の内容に適合しているか否かは、後述のチェックシートにおいて確認する	規程類	
○記録様式(用紙)には、日食協発行の手引書の一般衛生管理のポイントに記載されている項目が全て網羅されているか ○一般衛生管理のポイントで問題があったときの対応について記載できる様式であるか	規程類	
○衛生管理計画には、重要管理のポイントに係る計画が作成されているか ※ここでは、内容に関わらず重要管理のポイントに係る計画の有無を確認する ※手引書の内容に適合しているか否かは、後述のチェックシートにおいて確認する	規程類	
○記録様式(用紙)には、日食協発行の手引書において温度管理の必要性に応じて分類されたメニューグループを記載できる様式であるか ○問題があったときの対応について記載できる様式であるか	規程類	

小規模飲食店向け手引書(公益社団法人日本食品衛生協会発行)

作成されている衛生管理計画書に記載されている内容等についてビューポイントを参考に確認し、チェック欄に適否を記載してください。(適:○、否:×、該当なし:/)

◎一般衛生管理のポイント			
チェック欄	チェック項目	確認手法	備考
① 原材料の受入の確認			
	原材料の受入確認の方法が定められていること	規程類	
	原材料の受入確認を行うタイミングが定められていること	規程類	
	原材料の確認の結果、問題があった場合の対応方法が定められていること	規程類	
	原材料の受入確認をした結果及び問題があったときに対応した内容を毎日記録していること	記録類	
	(冷蔵・冷凍が必要な原材料を使用する場合) 冷蔵・冷凍が必要な原材料は、室温に放置されていないこと	目視 ヒアリング	
② 冷蔵庫・冷凍庫の温度の確認			
	庫内の管理温度が定められていること	規程類	
	庫内温度を確認するタイミングが定められていること	規程類	
	庫内温度に問題があった場合の対応方法が定められていること	規程類	
	庫内温度を確認した結果及び問題があったときに対応した内容を毎日記録していること	記録類	
	(長期間保存する食品がある場合) 保存中の食材の期限表示も定期的に確認していること	ヒアリング	
③-1 交差汚染・二次汚染の防止			
	食品は、汚染を防止するように衛生的に保管する方法が定められていること	規程類 目視	
	包丁、まな板等の器具類による汚染防止の方法が定められていること	規程類 目視 ヒアリング	
	交差汚染や二次汚染を確認するタイミングが定められていること	規程類	
	交差汚染や二次汚染を確認した結果、問題があった場合の対応方法が定められていること	規程類	
	交差汚染や二次汚染を確認した結果及び問題があったときに対応した内容を毎日記録していること	記録類	
③-2 器具等の洗浄・消毒・殺菌			
	器具類を洗浄・消毒する方法が定められていること	規程類	
	器具等の洗浄・消毒・殺菌の状況を確認するタイミングが定められていること	規程類	
	器具等の洗浄・消毒・殺菌の状況を確認した結果、問題があった場合の対応方法が定められていること	規程類	
	器具等の洗浄・消毒・殺菌の状況を確認した結果及び問題があったときに対応した内容を毎日記録していること	記録類	
	(洗剤、薬剤を小分け等する場合) 洗剤、薬剤を小分け等する場合、中身を明確かつ目立つように表示(表記)し、定められた場所に保管していること	目視	

◎一般衛生管理のポイント			
ビューポイント	確認手法	備考	
① 原材料等の受入の確認			
○原材料の特性に応じて確認する項目が定められているか (確認する項目の例) ・外観 ・におい ・包装状態 ・表示(期限、保存方法) ・品温又は配送車の温度 ・異物の有無	規程類		
原材料の受入確認を行うタイミングが定められているか (タイミングの例) ・原材料の納入の時	規程類		
○原材料の確認の結果、問題があった場合の対応方法が定められているか (対応方法の例) ・返品し、交換する	規程類		
○原材料の受入確認をした結果を毎日記録しているか ○問題があったときに対応した内容を記録しているか	記録類		
●冷蔵・冷凍などの温度管理が必要な原材料を使用する場合のみ確認する ○冷蔵・冷凍が必要な原材料は、室温に放置されていないか	目視 ヒアリング		
② 冷蔵庫・冷凍庫の温度の確認			
○冷蔵:10℃以下、冷凍:-15℃以下など食品の特性に応じた管理温度が定められているか	規程類		
○庫内温度を確認するタイミングが定められているか (確認するタイミングの例) 始業時、作業中、業務終了後など	規程類		
○庫内温度に問題があった場合の対応方法が定められているか (対応方法の例) ・異常の原因を確認する ・設定温度を再調整する ・故障の場合は修理を依頼する ・食材の状態に応じて使用しない、または加熱して提供する など	規程類		
○庫内温度を確認した結果を毎日記録しているか ○問題があったときに対応した内容を記録しているか	記録類		
●仕入れた食品を使い切らずに保存する食品がある場合確認する ○保存中の食材の期限表示も定期的に確認しているか	ヒアリング		
③-1 交差汚染・二次汚染の防止			
○食品は、汚染を防止するように衛生的に保管されているか 例) 生肉、生魚介類などの食材はふた付きの容器などに入れ、冷蔵庫の最下段に区別して保管	規程類 目視		
○包丁、まな板等の器具類は、用途別に使い分けられているか 例) ・用途別に色分け ・用途を表示 ○用途別に包丁やまな板をに準備できない場合などは、使用の都度洗浄し、消毒しているか	規程類 目視 ヒアリング		
○交差汚染や二次汚染を確認するタイミングが定められているか (確認するタイミングの例) 始業前、作業中、業務終了後など	規程類		
○交差汚染や二次汚染を確認した結果、問題があった場合の対応方法が定められているか 例) ・生肉などからの汚染があった場合は、必ず加熱して提供する ・場合によっては食材として使用しない。 ・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	規程類		
○交差汚染や二次汚染を確認した結果を毎日記録しているか ○問題があったときに対応した内容を記録しているか	記録類		
③-2 器具等の洗浄・消毒・殺菌			
○器具類を洗浄・消毒する方法が定められているか 例) 使用の都度、まな板、包丁、ボウルなどの器具類を洗浄し、消毒する	規程類		
○器具等の洗浄・消毒・殺菌の状況を確認するタイミングが定められているか (確認するタイミングの例) 始業前、作業中、業務終了後など	規程類		
器具等の洗浄・消毒・殺菌の状況を確認した結果、問題があった場合の対応方法が定められていること 例) ・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	規程類		
○器具等の洗浄・消毒・殺菌の状況を確認した結果を毎日記録しているか ○問題があったときに対応した内容を記録しているか	記録類		
●洗剤、薬剤を小分け等する場合確認する ○洗剤、薬剤を小分け等する場合、中身を明確かつ目立つように表示(表記)しているか ○洗剤、薬剤は決められた場所に保管されているか	目視		

小規模飲食店向け手引書(公益社団法人日本食品衛生協会発行)			
<p>●【なぜ必要なのか】 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な微生物が増殖している可能性があります。</p> <p>●【いつ】 例) 原材料の納入の時</p> <p>●【どのように】 例) 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。</p> <p>●【問題があったときはどうするか】 例) 返品し、交換する。</p> <p>なお、納品されたものが冷蔵や冷凍が必要な場合には、室温におかれる時間をできるだけ短くします。</p>			
<p>●【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、食品の品質が劣化したりする可能性があります。</p> <p>●【いつ】 例) 始業前</p> <p>●【どのように】 例) 温度計で庫内温度を確認する。 (冷蔵:10℃以下、冷凍:-15℃以下)</p> <p>●【問題があったときはどうするか】 例) 温度異常の原因を確認し、設定温度の再調整、あるいは故障の場合はメーカー修理を依頼する。 食材の状態に応じて使用しない又は加熱して提供する。</p> <p>なお、保存している食材の期限表示も定期的に確認し、期限内に使用するようしましょう。</p>			
<p>●【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ります。</p> <p>●【いつ】 例) 作業中</p> <p>●【どのように】 例) 生肉、生魚介類などの食材はふた付きの容器などに入れ、冷蔵庫の最下段に区別して保管する。 まな板、包丁などの調理器具は、肉や魚などの用途別に使い分け、それらを扱った都度に十分に洗浄し、消毒する。</p> <p>●【問題があったときはどうするか】 例) 右上のイラストのように生肉などからの汚染があった場合は、必ず加熱して提供する、または、場合によっては食材として使用しない。</p> <p>●【問題があったときはどうするか】 例) 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。</p>			
<p>●【なぜ必要なのか】 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ります(まな板、包丁、ボウル等)。</p> <p>●【いつ】 例) 使用後</p> <p>●【どのように】 例) 使用の都度、まな板、包丁、ボウルなどの器具類を洗浄し、消毒する。</p> <p>●【問題があったときはどうするか】 例) 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。</p> <p>また、調理場で使用する洗剤や薬剤も保管・管理が不十分だと誤用の危険性があります。小分けする場合は専用の容器に入れ、内容物表記が不鮮明なものは表記し直し、定位置に保管し、誤って使用しないようしましょう。</p>			

③-3 トイレの洗浄・消毒			
トイレの洗浄・消毒方法が定められていること	規程類 目視 ヒアリング		
トイレを洗浄・消毒するタイミングが定められていること	規程類		
トイレの衛生管理状況を確認した結果、問題があった場合の対応方法が定められていること	規程類		
トイレの衛生管理状況を確認した結果及び問題があったときに対応した内容を毎日記録していること	記録類		
④-1 従業員の健康管理・衛生的作業着の着用			
従業員の体調等について確認する項目が定められていること	規程類		
従事者の体調等を確認するタイミングが定められていること	規程類		
従業員の体調等に問題があった場合の対応方法が定められていること	規程類 ヒアリング		
調理従事者は調理場専用の衛生的な作業着を着用することが定められていること	規程類 目視		
従業員の作業着等に問題があった場合の対応方法が定められていること	規程類 ヒアリング		
従業員の健康状態、着衣の衛生状況を確認した結果及び問題があったときに対応した内容を毎日記録していること	記録類		
④-2 衛生的な手洗いの実施			
手洗いの適切な手順及び必要なタイミングを定めていること	規程類		
従業員は必要なタイミングで衛生的な手洗いをやっていること	目視 ヒアリング		
手洗いの実施状況を確認した結果、問題があった場合の対応方法を定めていること	規程類		
従業員が衛生的な手洗いを実施していることを確認した結果及び問題があったときに対応した内容を毎日記録していること	記録類		

③-3 トイレの洗浄・消毒			
○トイレの洗浄・消毒方法が定められているか ○便座、水洗レバー、手すり、ドアノブ等は入念に消毒しているか ○清掃する際は、専用の作業着に着替えるなど、調理する食品を汚染させないように注意しているか	規程類 目視 ヒアリング		
○トイレを洗浄・消毒するタイミングが定められているか (洗浄・消毒するタイミングの例) 始業前や業務終了後など	規程類		
○トイレの衛生管理状況を確認した結果、問題があった場合の対応方法が定められていること 例)業務中にトイレが汚れていた場合は、洗剤で洗浄し、消毒する	規程類		
○トイレの衛生管理状況を定期的に確認しているか ○確認した結果を毎日記録しているか ○問題があったときに対応した内容を記録しているか	記録類		
④-1 従業員の健康管理・衛生的作業着の着用			
○従業員の体調等について確認する項目が定められているか 例)下痢や吐き気などの消化器症状、発熱、手の傷	規程類		
○従事者の体調等を確認するタイミングが具体的に定められているか 例)出勤時、始業前、作業中など	規程類		
○従業員の体調等に問題があった場合の対応方法が定められているか 例)下痢などの消化器系の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、耐水性絆創膏をつけた上から手袋を着用させる	規程類 ヒアリング		
○調理従事者は調理場専用の衛生的な作業着を着用することが定められているか ○調理従事者は調理場専用の衛生的な作業着を着用しているか	規程類 目視		
○従業員の作業着等に問題があったときの対応について定められているか 例)食品を汚染する恐れのある汚れた作業着は交換させる	規程類 ヒアリング		
○従業員の健康状態、着衣の衛生状況の確認しているか ○従業員の健康状態、着衣の衛生状況を確認した結果を毎日記録しているか ○問題があったときに対応した内容を記録しているか	記録類		
④-2 衛生的な手洗いの実施			
○手洗いの適切な手順及び必要なタイミングが定められているか 例)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 など	規程類		
○従業員は必要なタイミングで衛生的な手洗いをやっているか	目視 ヒアリング		
○手洗いの実施状況を確認した結果、問題があった場合の対応方法が定められているか 例)衛生的な手洗いができていないことを発見したときは、直ちに手洗いさせる	規程類		
○従事者が衛生的な手洗いを実施していることを確認しているか ○従事者が衛生的な手洗いを実施していることを確認した結果を毎日記録しているか ○問題があったときに対応した内容を記録しているか	記録類		

●【なぜ必要なのか】
トイレはさまざまな有害な微生物に汚染される危険性が高いため高い場所です。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ります(ノロウイルス、腸管出血性大腸菌など)。
●【いつ】
例)始業前
●【どのように】
例)トイレの洗浄・消毒を行う。
特に便座、水洗レバー、手すり、ドアノブなどは入念に消毒する。
●【問題があったときはどうするか】
例)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。
清掃の際には、清掃用の作業着などに着替え、調理する食品を汚染させないように注意しましょう。

●【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ります。また、手指に切り傷などがある場合や汚れたままの作業着の着用、装飾品を外し忘れたままでの調理作業などは、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ります。
●【いつ】
例)始業前、作業中
●【どのように】
例)従業員の体調、手の傷の有無、着衣などの確認を行う。
●【問題があったときはどうするか】
例)下痢などの消化器系の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、耐水性絆創膏をつけた上から手袋を着用させる。
汚れた作業着は速やかに交換する。
なお、使い捨て手袋の着用を過信してはいけません。手袋を着用する時も衛生的な手洗いを行いましょう。

●【なぜ必要なのか】
手には目に見えない有害な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ります。手洗いは見た目の汚れを落とすだけでなく、これらの有害な微生物が食品を汚染しないためにも大切です。
●【いつ】
例)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
●【どのように】
例)衛生的な手洗いをを行う。
●【問題があったときはどうするか】
例)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。

施設によっては、上記項目以外の内容が重要になることもあります。その場合には、それらの内容も記載してチェックを行うようにしましょう。

必須項目ではないため、チェック項目は設けない

●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。

必須項目ではないため、チェック項目は設けない

●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。

必須項目ではないため、チェック項目は設けない

●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。

必須項目ではないため、チェック項目は設けない

●水質検査
注)水道水以外の水を使用する場合には、年1回以上水質検査を行い、成績書を1年間以上保存すること。ただし、不慮の災害等により水源等が汚染されたおそれがある場合には、その都度水質検査を行うこと。また、殺菌装置又は浄水装置が正常に作動しているかを定期的に確認し、記録すること。

◎重要管理ポイント			
チェック欄	チェック項目	確認手法	備考
メニューに応じた衛生管理			
	○調理の際の加熱、冷却、保存などの種類から、メニューを分類していること	規程類	
第1グループ：非加熱のもの(冷蔵品を冷たいまま提供)			
	代表的なメニューをリスト化していること	規程類 ヒアリング	
	重要管理ポイントのチェック方法が定められていること	規程類 ヒアリング	
	チェックするポイントは適切か	ヒアリング	
	チェックした結果及び問題があったときの対応について毎日記録していること	記録類	
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、高温保管を含む)			
	代表的なメニューをリスト化していること	規程類 ヒアリング	
	重要管理ポイントのチェック方法が定められていること	規程類 ヒアリング	
	チェックするポイントは適切か	ヒアリング	
	チェックの結果及び問題があったときの対応について毎日記録していること	記録類	
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			
	代表的なメニューをリスト化していること	規程類 ヒアリング	
	重要管理ポイントのチェック方法が定められていること	規程類 ヒアリング	
	チェックするポイントは適切か	ヒアリング	
	チェックの結果及び問題があったときの対応について毎日記録していること	記録類	

◎重要管理ポイント			
	ビューポイント	確認手法	備考
メニューに応じた衛生管理			
	○調理の際の加熱、冷却、保存などの種類から、以下の3つのグループでメニューを分類しているか 第1グループ：非加熱のもの(冷蔵品を冷たいまま提供) 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、高温保管を含む) 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	規程類	
第1グループ：非加熱のもの(冷蔵品を冷たいまま提供)			
	○代表的なメニューをリスト化されているか ○他のグループに該当するメニューが含まれていないか 例)刺身、冷奴、酢の物、サラダ各種、納豆、他の食品に添えるもの(大根おろし、ネギ、メンマ、ナルトなど)	規程類 ヒアリング	
	○重要管理ポイントのチェック方法が定められていること 例)冷蔵庫の温度を確認する ・冷蔵庫より取り出したらずに提供する ・(サラダなど)野菜を十分に洗浄し、盛り付けて提供する ・すぐに提供しない場合は冷蔵庫で保管しておく、盛り付ける直前に冷蔵庫から出して盛り付けて提供する	規程類 ヒアリング	
	○チェックするポイントは、取扱い食品の特性等から適切か	ヒアリング	
	○チェックした結果について毎日記録しているか ○問題があった場合に対応した内容を記録しているか	記録類	
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、高温保管を含む)			
	○代表的なメニューをリスト化しているか ○他のグループに該当するメニューが含まれていないか 例)肉を焼く：ステーキ、焼き鳥、しょうが焼き 挽肉を使う：ハンバーグ、餃子、シュウマイ、ロールキャベツ 揚げる：唐揚げ、てんぷら、フライ各種(とんかつ、メンチカツ、海老フライ、カキフライ、コロッケ) 焼き魚 炒め物：レバニラ炒め、野菜炒め、もやし炒め 蒸す：茶碗蒸し	規程類 ヒアリング	
	○重要管理ポイントのチェック方法が定められているか (冷蔵食品を加熱し、熱いまま提供) 例)ハンバーグ：火の強さや時間、肉汁、見た目、中心部の温度等 焼き魚：魚の大きさ、火の強さや時間、焼き上がりの弾力、見た目、中心部の温度等 焼き鳥：火の強さや時間、見た目、中心部の温度等 唐揚げ：油の温度、揚げる時間、油に入れるチキンの数量、見た目、中心部の温度等 シチュー・スープなどの液体食品：加熱して沸騰したときに泡がポコポコ出て、湯気が十分出ていること 牛肉のステーキ：レアであっても、表面は十分に加熱している など (加熱した後、高温保管) 例)唐揚げ：触感、見た目、高温保管庫の温度等 など	規程類 ヒアリング	
	○チェックするポイントは適切か ・食品の中心部が十分に加熱されたときの火の強さや時間、見た目(形状・色)、中心部の色などを確認し、根拠を適切に持っているか ・新しいメニューを追加した場合も同様に確認しているか。	ヒアリング	
	○チェックした結果について毎日記録しているか ○問題があった場合に対応した内容を記録しているか	記録類	
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			
	○代表的なメニューをリスト化しているか ○他のグループに該当するメニューが含まれていないか 例)加熱後冷却し再加熱するもの：カレー、シチュー、スープ類 加熱後冷却するもの：ポテトサラダ、焼豚(チャーシュー)、ローストビーフ、ゆで卵、おひたし	規程類 ヒアリング	
	○重要管理ポイントのチェック方法が定められているか 例)第2グループと同様に適切に加熱されているか(再加熱時も含む) ・火の強さや時間、見た目、肉汁の色、焼き上がりの触感(弾力)、中心温度 ・加熱して沸騰したときに泡がポコポコ出て、湯気が十分出ていること (加熱後冷却するもの) ・加熱後速やかに冷却する。 ・冷蔵庫より取り出したらずに提供する、冷蔵庫の温度 など	規程類 ヒアリング	
	○チェックするポイントは適切か ・食品の中心部が十分に加熱されたときの火の強さや時間、見た目(形状・色)、中心部の色などを確認し、根拠を適切に持っているか ・冷却する場合には、危険温度帯(10～60℃)に長く留まらないようにするため、速やかに冷却する方法であるか(小さな容器に食品を小分けしたり、食品の入った鍋のあら熱をとり、ふたをして鍋ごと冷蔵するなど) ・新しいメニューを追加した場合も同様に確認しているか	ヒアリング	
	○チェックした結果について毎日記録しているか ○問題があった場合に対応した内容を記録しているか	記録類	

小規模飲食店向け手引書(公益社団法人日本食品衛生協会発行)			
調理の際に、加熱、冷却、保存などの種類から、以下の3つのグループでメニューを分類してみましょう。			
第1グループ：非加熱のもの(冷蔵品を冷たいまま提供) 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、高温保管を含む) 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			
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。			
【分類】第1グループ：非加熱のもの(冷蔵食品を冷たいまま提供) 【メニュー】刺身、冷奴等 【チェック方法(例)】冷蔵庫より取り出したらずに提供する、冷蔵庫の温度等 (具体的なチェック方法(例)) 例)サラダ ・野菜を十分に洗浄し、盛り付けて提供。 ・すぐに提供しない場合は冷蔵庫で保管しておく、盛り付ける直前に冷蔵庫から出して盛り付けて提供 加熱しない料理では、加熱調理工程がないため、食材に付着している有害な微生物を殺菌することができません。 そのため、有害な微生物に汚染されていない食材を使用するか、万が一、付着した有害な微生物が増殖しないように冷蔵庫(低温)で保管しましょう。			
【分類】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、高温保管を含む) 【メニュー】ステーキ、焼き魚、焼き鳥、ハンバーグ、てんぷら等 【チェック方法(例)】火の強さや時間、見た目、肉汁の色、焼き上がりの触感(弾力)、中心温度等 (具体的なチェック方法(例)) 食品の中心部が十分に加熱されたときの火の強さや時間、見た目(形状・色)、中心部の色などを確認しておき、日々の調理の中では、見た目などによって加熱が十分であることを確認しましょう。 新しいメニューを追加した場合にも同様の確認を行います。 その都度の記録は必要ありませんが、1日の最後に結果を記録し、また、問題があった場合にはその内容を記録用紙(日誌)に書き留めておきましょう。 できれば食品の中心温度の確認も実施し、有害な微生物が殺菌できる温度まで加熱できているかどうかの確認を行いましょう。新しくメニューを考えるときなどに確認を行ってはどうでしょうか。 鶏肉などの食肉は有害な微生物に汚染されている可能性があるため、十分な加熱を行うようにしましょう。 また、加熱調理後、盛り付け時など手指や調理器具(皿なども含む)を介して食品を汚染させないように注意しましょう。 (参考)食肉などに付着している多くの有害な微生物は、75℃で1分間以上の加熱で死滅します。そのため、中心部まで火を通すことが重要とされています。 出典：厚生労働省リーフレット「お肉の食中毒を避けるにはどうしたらよいの？」温度計の精度の確認(校正)を行う場合は手順書の8(P50)を参考にしてください。 ※ハンバーグ・つくねなどの挽肉料理は、中心部まで十分火がとおり、「肉汁が透明」になって「中心部の色が変わる」まで加熱することが必要とされています。 出典：厚生労働省リーフレット「お肉の食中毒を避けるにはどうしたらよいの？」 例)シチュー、スープ、ソースなどの液体食品 ・加熱して沸騰したときに泡がポコポコ出て、湯気が十分に出ていることを確認。 例)牛肉のステーキ ・レアであっても、表面は十分に加熱。			
【分類】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 【メニュー】カレー、スープ、ソース、たれ、ポテトサラダ等 【チェック方法(例)】加熱後速やかに冷却、再加熱時の気泡、見た目、温度等 (具体的なチェック方法(例)) 加熱の状況の確認は第2グループと同様に行います。 加熱後、冷却の段階で危険温度帯(10～60℃)に長く留まらないようにすることが重要です。 (参考)米国FDAでは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とされています。また、国内の給食施設を対象とした「大量調理施設衛生管理マニュアル」では、より厳しく30分以内に20℃以下に、1時間以内に10℃以下に冷却するよう工夫することとされています。 出典：FDA(米国食品医薬品局) Food Code 2017 冷却する場合には、危険温度帯(10～60℃)に長く留まらないようにするため、すみやかに冷却する必要があります。 そのためには、小さな容器に食品を小分けしたり、食品の入った鍋のあら熱をとり、ふたをして鍋ごと冷蔵するなどして、冷却ムラを防ぐことが重要です。 また、再加熱する際は、提供直前によくかき混ぜながら十分な加熱を行います。 第1グループと第3グループを混ぜるときは、第3グループの食材がすみやかに冷却された後に混ぜるようにしましょう。 また、第3グループと第3グループを混ぜて保管するときは、最初の加熱が終わってからすみやかに冷却し、混ぜた後でもすみやかに冷却しましょう。			

必須項目ではないため、チェック項目は設けない
必須項目ではないため、チェック項目は設けない
○記録様式については、既に確認する項目を設けているため、改めて項目出しはしない。 ○記録の有無については、各チェック項目にて確認する事となっているため、項目出ししない。
「① 原材料等の受入の確認」で対応済み
一般衛生管理ポイント 「② 冷蔵庫・冷凍庫の温度の確認」で対応済み
一般衛生管理ポイント 「③-1 交差汚染・二次汚染の防止」③-2 器具等の洗浄・消毒・殺菌」③-3 トイレの洗浄・消毒」で対応済み
一般衛生管理ポイント 「④-1 従業員の健康管理・衛生的作業着の着用」④-2 衛生的な手洗いの実施」で対応済み
重要管理のポイント 「第1グループ:非加熱のもの」から「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」にて対応済み

小規模飲食店向け手引書(公益社団法人日本食品衛生協会発行)
<p>●飲食店が守るべき調理基準 飲食店でも食品衛生法に基づき、調理基準が定められています。これらの基準は必ず守りましょう。</p> <p>㉞ 鶏卵 ㉟ 魚介類 ㊱ 牛の肝臓、豚肉及び豚内臓</p>
<p>●その他考慮すべき事項</p> <p>㉞ 異物 ㉟ アレルゲン ㊱ アニサキス</p>
<p>衛生管理計画ができれば、これに基づき実施し、チェックしましょう。 衛生管理を実施する手順は、後述の手順書を参考にしてください。 チェックは記録様式に記載しましょう。</p> <p>●【なぜ記録が必要なのか?】</p> <p>1) 衛生管理のポイントを明確にし、実施することで、食中毒発生の未然防止になります。 2) さらに、万が一、問題が発生した場合、衛生管理を適切に行っていたことの証拠書類となります。 3) 記録を実施することで、衛生管理を適正に実施していることが確認でき、顧客や保健所に対して、自分の店の衛生管理について適正に行っていることを、自信を持って説明できます。 4) 記録を実施することで、業務の改善点が見えてきます。これにより業務の見直しを図り、効率化につながるなどの効果が生まれます。</p>
<p>●配達された食材のチェック</p> <p>「1(1) ①原材料の受入」で確認したことを記録しましょう。原材料に輸送中のダメージがないか、決められた保存温度で保管されているかなどを確認します。確認した人のサインも「日々チェック」欄に記載しておきましょう。</p> <p>確認の結果が問題なかった場合は「良」に○印を記載しましょう。 問題があった場合は「否」に○印を記載し、その内容や対処したことを記載しましょう。原材料の受入がなかった場合は斜線を記載してください。(以下同じ。)</p>
<p>●冷蔵庫・冷凍庫のチェック</p> <p>「1(1) ②冷蔵・冷凍庫の温度の確認」で確認した温度を記録しましょう。 冷蔵・冷凍庫が正しく機能し、冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は-15℃以下になっていることを確認します。確認した人のサインも記録しておきましょう。</p>
<p>●交差汚染・二次汚染の防止のチェック</p> <p>「1(1) ③-1交差汚染・二次汚染の防止、③-2器具等の洗浄・消毒・殺菌、③-3トイレの洗浄・消毒」で計画したことを実施し、その結果を記録しましょう。確認した人のサインも記録しておきましょう。</p>
<p>●従業員の健康管理などのチェック</p> <p>「1(1) ④-1従業員の健康管理・衛生的作業着の着用など、④-2衛生的な手洗いの実施」で計画したことを実施し、その結果を記録しましょう。確認した人のサインも記録しておきましょう。</p>
<p>●料理のチェック</p> <p>メニューのチェックで確認したことを記録しましょう。確認した人のサインも記録しておきましょう。</p>

◎その他			
チェック欄	チェック項目	確認手法	備考
1 クレーム対応、気づき			
	その日にあったクレームや衛生上、気がついたことを記録しておくこと 対応をした場合は、その内容も記録しておくこと	ヒアリング	
1 責任者及び確認者			
	衛生管理計画に関する責任者が明確にされていること	規程類	
	記録の確認者を決め、週1回程度確認すること	記録類	
2 記録の保管			
	一連の記録は、1年程度保管すること	記録類 ヒアリング	
3 保健所への報告			
	消費者からの健康被害(特に、医師の診断により食中毒の疑いがあると診断されたもの)および食品衛生法に違反する食品等に関する情報については、保健所などへ速やかに連絡すること	ヒアリング	
	消費者などから、異味・異臭の発生、異物の混入その他の苦情であって、健康被害につながるおそれが否定できないものを受けた場合は、保健所などへ速やかに報告すること	ヒアリング	
	必要な緊急連絡先をあらかじめ記載しておくこと	ヒアリング	
4 振り返り			
	定期的(1か月など)に記録を確認すること	ヒアリング	
	共通するクレームや衛生上気がついたことがあった場合は、対応方法を検討すること	ヒアリング	

◎その他			
	ビューポイント	確認手法	備考
1 クレーム対応、気づき			
	○その日にあったクレームや衛生上、気がついたことが記録してあるか ○対応をした場合は、その内容も記録してあるか	ヒアリング	
1 責任者及び確認者			
	○衛生管理計画に関する責任者が明確にされているか	規程類	
	○記録の確認者を決め、週1回程度確認すること (確認者は、可能であれば日々チェックを行う人以外の人を選定することが望ましい)	記録類	
2 記録の保管			
	○一連の記録は、1年程度保管すること	記録類 ヒアリング	
3 保健所への報告			
	消費者からの健康被害(特に、医師の診断により食中毒の疑いがあると診断されたもの)および食品衛生法に違反する食品等に関する情報については、保健所などへ速やかに連絡しているか	ヒアリング	
	消費者などから、異味・異臭の発生、異物の混入その他の苦情であって、健康被害につながるおそれが否定できないものを受けた場合は、保健所などへ速やかに報告しているか	ヒアリング	
	必要な緊急連絡先があらかじめ記載してあるか	ヒアリング	
4 振り返り			
	定期的(1か月など)に記録を確認するか	ヒアリング	
	共通するクレームや衛生上気がついたことがあった場合は、対応方法を検討しているか	ヒアリング	

小規模飲食店向け手引書(公益社団法人日本食品衛生協会発行)

●クレームや衛生上、気がついたこと
その日にあったクレームや衛生上、気がついたことを記録しておきましょう。
また、対応をした場合は、その内容もメモしておきましょう。

●確認者
可能であれば、日々のチェックを行った方と別の方(店主など)が、週に1度、確認を行い、必要であれば特記事項に記入し、サインを「確認者」欄に記載しておきましょう。「一般的衛生管理の実施記録」と「重要管理の実施記録」の両方に記載しましょう。

●記録を保管しましょう
これらの一連の記録は、1年間程度は保管しておきましょう。
保健所の食品衛生監視員から提示を求められた場合は、速やかに対応しましよ

●保健所への報告
消費者からの健康被害(特に、医師の診断により食中毒の疑いがあると診断されたもの)および食品衛生法に違反する食品等に関する情報については、保健所などへ速やかに連絡しましょう。
消費者などから、異味・異臭の発生、異物の混入その他の苦情であって、健康被害につながるおそれが否定できないものを受けた場合は、保健所などへ速やかに報告しましょう。
その他、必要な緊急連絡先もあらかじめ記載しておきましょう。

●振り返り
定期的(1か月など)な記録の確認などを行い、クレームや衛生上、気がついたことなど、同じような問題が発生している場合には、同一の原因が考えられますので対応を検討しましょう。