

(参考)

都認証取得施設を対象とした「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を行うための衛生管理計画及び記録のチェック表（案）

対象：小規模一般飲食店事業者

手引書：「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)」(平成31年2月改定)

都認証比較：○ 概ね都認証要件にあり △ 一部、都認証要件にあり — 都認証要件になし

手引書					記録			都認証要件	
衛生管理計画					一般衛生管理の実施記録			都認証要件	
一般的衛生管理のポイント					記録方法			都認証要件	
項目		記載例			チェック欄	都認証比較	記録方法	チェック欄	都認証比較
①	原材料の受入の確認	いつ(確認)	原材料の納入時・ その他()		○	良・否 (日々記録。否の場合は、その内容や対処したことを記載)		△不適時の記録あり	【共通基準】3(1)仕入れ食品等の確認 ア <u>仕入れ食品等の表示及び衛生管理状態等について確認方法を定めること。なお、以下について必ず示すこと。</u> (ア) <u>仕入れ食品等の特性に応じ、期限表示や保存方法等の表示事項、品質、鮮度、温度管理状態、包装の状態及び異物の有無等の必要な確認を行うこと。</u> (イ) <u>確認は受け入れごとに行うこと。</u> イ 仕入れ伝票を保存することを定めること。 ウ <u>アの仕入れ食品等の確認について不適時の対応方法を定めること。</u> エ <u>ウの不適時の対応について記録方法を定めること。</u>
		どのように	外観、におい、包装の状態、表示(期限、保存方法)を確認する		○				
		問題があったとき	返品し、交換する		○				
②	庫内温度の確認(冷蔵庫・冷凍庫)	いつ(確認)	始業前・作業中・業務終了後・その他()		○	温度を記録 (日々記録。否の場合は、その内容や対処したことを記載)		○	【共通基準】2(2)冷蔵及び冷凍設備の衛生管理 ア <u>冷蔵庫、冷凍庫、冷蔵及び冷凍ショーケースの温度確認方法を定めること。なお、以下について必ず示すこと。</u> (ア) <u>温度確認は、作業開始前を含め1日に1回以上行うこと。</u> (イ) <u>温度確認の結果について不適時の対応方法</u> イ <u>アの温度確認の結果及び不適時の対応について記録方法を定めること。</u>
		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		○				
③-1	交差汚染・二次汚染の防止	いつ(確認)	始業前・作業中・業務終了後・その他()		—	良・否 (日々記録。否の場合は、その内容や対処したことを記載)		—	【共通基準】2(1)機械器具類の衛生管理 ア 作業台、 <u>器具類</u> 及び機械類の <u>洗浄・消毒方法を定めること。</u> なお、それぞれの洗浄・消毒は、1日に1回以上行うことを示すこと。 イ 機械類の保守点検方法を定めること。なお、以下について必ず示すこと。 (ア) それぞれの保守点検の実施頻度 (イ) 保守点検について不適時の対応方法 ウ 器具類の保管場所を定めること。 エ <u>包丁及びまな板を使用する場合は、用途に応じた使用区分を定めること。</u> 【共通基準】3(2)食品等の保存 ア 食品等の保存方法及び保存温度を定めること。なお、以下について必ず示すこと。 (ア) <u>二次汚染及び相互汚染が生じない保存方法</u> (イ) 保存基準のある食品等はそれに従った保存方法、その他の食品等はそれぞれの特性に応じた適正な保存方法で保存すること。 イ 冷蔵及び冷凍設備の温度確認は、2(2)で定めた方法で行うこと。 ウ 食品等は、使用期限等を踏まえて使用(先入れ先出し)することを定めること。
		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		△包丁、まな板等の用途別使用、 洗浄・消毒方法あり				
		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		—				

③-2	器具等の洗浄・消毒・殺菌	いつ（実施）	始業前・使用后・業務終了後・その他（ ）		○	良・否 （日々記録。否の場合は、その内容や対処したことを記載）	—	【共通基準】2（1）機械器具類の衛生管理 ア 作業台、 器具類 及び機械類の 洗浄・消毒方法を定めること。 なお、それぞれの洗浄・消毒は、1日に1回以上行うことを示すこと。 イ 機械類の保守点検方法を定めること。 なお、以下について必ず示すこと。 （ア）それぞれの保守点検の実施頻度 （イ）保守点検について不適時の対応方法 ウ 器具類の保管場所を定めること。 エ 包丁及びまな板を使用する場合は、用途に応じた使用区分を定めること。
		どのように	使用の都度、まな板、包丁、ボウル等の器具類を洗浄し、または、すすぎを行い消毒する		○			
		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		—			
③-3	トイレの洗浄・消毒	いつ（実施）	始業前・作業中・業務終了後・その他（ ）		○	良・否 （日々記録。否の場合は、その内容や対処したことを記載）	—	【共通基準】1（2）トイレの清潔保持 ア トイレの衛生管理方法を定めること。
		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		—			
④-1	従業員の健康管理等	いつ（確認）	始業前・作業中・その他（ ）		△ 従事者の体調、手指の確認あり	良・否 （日々記録。否の場合は、その内容や対処したことを記載）	△ 従事者の健康管理のみ	【共通基準】8（1）従事者の健康管理 ア 従事者の健康管理方法を定めること。なお、以下について必ず示すこと。 （ア）日常の健康管理に努め、必要に応じて検便を行うこと。 （イ）検便を行う場合は、「食品取扱従事者に対する検便の実施について（平成11年3月26日付10衛生食第973号通知）」に定めるカモネ、赤痢、腸チフス、パラチフス、腸管出血性大腸菌O157を含む検査項目について行うこと。 （ウ） 吐き気、おう吐、腹痛、下痢、発熱及び手指化膿創の有無の確認は、始業前に行うこと。 イ 検便の実施結果が陽性であった従事者及び ア（ウ）の症状を有した従事者への対応方法を定めること。 ウ アの実施状況（実施年月日、従事者名、結果）及びイの従事者への対応について記録方法を定めること。 【共通基準】8（3）従事者の服装 ア 従事者の作業用服装について定めること。 なお、以下について必ず示すこと。 （ア）作業場（製造場、調理場、加工場又は処理場）では、専用の作業服及び履物を着用すること。 （イ）マスク、帽子及び手袋を着用する作業がある場合は、その作業内容を具体的に示すこと。
		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		△ 従事者の体調、手指の確認あり			
		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		△ 従事者の体調、手指の不適時対応あり			
④-2	手洗いの実施	いつ（実施）	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（ ）		○	良・否 （日々記録。否の場合は、その内容や対処したことを記載）	—	【共通基準】8（2）従事者の手洗い ア 手洗い方法を定めること。なお、以下について必ず示すこと。 （ア）流水受槽式手洗いに、洗浄液、消毒液及びペーパータオル又は手指用乾燥機を備え、常に使用できる状態にしておくこと。 （イ）常につめを短く切り、マニキュア等を付けないこと。 （ウ） 手洗いは、必要に応じ実施すること。なお、作業開始前、トイレ使用后及び休憩後等の作業再開時に必ず実施すること。
		どのように	衛生的な手洗いを行う		○			
		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		—			

重要管理のポイント					重要管理の実施記録			都認証要件詳細	
分類	メニューのグループ分け (記載例)		チェック方法 (記載例)		チェック欄	都認証比較	記録方法	チェック欄	都認証比較
	チェック欄	都認証比較	チェック欄	都認証比較					
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					良・否 (日々記録。否の場合は、その内容や対処したことを記載)		
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)	ハンバーグ					良・否 (日々記録。否の場合は、その内容や対処したことを記載)		○
		焼き魚							
	焼き鳥								
	(加熱した後、高温保管)	唐揚げ ライス					良・否 (日々記録。否の場合は、その内容や対処したことを記載)		△加熱条件の管理あり (高温保管の管理なし)
第3グループ	加熱後冷却し、再加熱するもの	カレー スープ					良・否 (日々記録。否の場合は、その内容や対処したことを記載)		—
	(加熱後、冷却するもの)	ポテトサラダ					良・否 (日々記録。否の場合は、その内容や対処したことを記載)		—

△一部施設については、調理工程表の作成を求めている

【特定基準（調理区分）】1 食品等の衛生的な取扱い
共通基準3に以下を追加すること。
(1) 調理工程の管理
ア 旅館、ホテル及び結婚式場等であって事前に予約を受けて大量の食品を調理する施設では、交差汚染を防止するため、作業動線を踏まえた調理工程表を作成し、保存することを定めること。
イ 食品を加熱調理する場合は、食中毒起因菌を死滅させるのに十分な加熱温度、時間等の調理条件を定めること。
なお、以下について必ず示すこと。
(ア) 調理条件どおりに加熱調理されていることを確認する方法
(イ) (ア)の確認は、主要な1品目以上について作業開始時を含め1日1回以上行うこと。
(ウ) (イ)の確認結果について不適時の対応方法を定めること。
(エ) (イ)の確認結果及び(ウ)の不適時の対応についての記録方法
ウ 非加熱食品を提供する場合は、その保存方法を定めること。
なお、以下について必ず示すこと。
(ア) 保存温度の確認は、1日1回以上行うこと。
(イ) 冷蔵及び冷凍設備の温度確認は、共通基準2(2)で定めた方法で行うこと。
エ 生食用殻付き卵を加熱処理せず飲食に供する場合は、割り置きしないこと及び適正に保管された期限表示内の正常卵を使用することを定めること。
オ 加熱調理後に加工等を行う食品については、二次汚染を防止する方法を定めること。
カ 生食用鮮魚介類を処理する場合は、食品衛生法に定める加工基準に沿った加工手順を定めること。
キ 生食用かきを取扱う場合は、表示内容、仕入日、仕入先及び産地等を確認する方法を定めること。
なお、確認は、仕入れごとに行うことを必ず示すこと。
ク 食品、添加物等の規格基準(昭和34年厚生省告示第370号)第1のDに規定する生食用食肉の規格基準(以下単に「生食用食肉の規格基準」という。)又は「生食用食肉等の安全性確保について(平成10年9月11日付生衛発第1358号厚生省生活衛生局長通知)」の別添「生食用食肉の衛生基準」(以下単に「生食用食肉の衛生基準」という。)の適用を受ける生食用食肉(以下単に「生食用食肉」という。)を提供する場合は当該基準に沿った加工・調理手順を定めること。
なお、以下について必ず示すこと。
(ア) 仕入れ品が生食用食肉の規格基準又は生食用食肉の衛生基準に適合した食肉であることを確認すること。
(イ) (ア)の確認は、仕入れごとに行うこと。
(ウ) (イ)の確認結果の不適時の対応についての記録方法
(エ) 生食用食肉の規格基準に従い、加工を行う場合は、特定基準(加工)2(1)イ及び(7)に従うこと。
(オ) 生食用食肉の規格基準及び生食用食肉の衛生基準に定めのない食肉について、生食用として提供又は販売しないこと。
ケ 生食用の野菜及び果物の取扱いがある場合は、洗浄方法を定めること。
コ 油脂の取扱いがある場合は、油脂の衛生管理手順を定めること。
なお、以下について必ず示すこと。
(ア) 油脂の衛生状態についての確認方法
(イ) (ア)の確認結果について不適時の対応方法
(ウ) (イ)の不適時の対応についての記録方法
サ 盛付け及び小分けの実施手順を定めること。
なお、以下について必ず示すこと。
(ア) 盛付け及び小分け時は、清潔な器具又は使い捨ての手袋を使用すること。
(イ) 手袋等を使用することが困難な場合は、手洗いを定期的に行うこと。

(2) 調理後の食品の提供
ア 調理後の食品の提供方法を定めること。
なお、以下について必ず示すこと。
(ア) 寿司及び刺身等の生食用鮮魚介類は、調理後2時間以内に提供できるよう調理時間や配送時間を管理すること。
(イ) やむを得ず調理終了後2時間を超えて、寿司及び刺身等の生食用鮮魚介類を提供する場合は、冷蔵、冷凍、その他微生物制御が可能な方法で保存すること。
(ウ) 生食用食肉は、調理後、速やかに提供すること。
(エ) 寿司及び刺身等の生食用鮮魚介類を配送する場合及び注文を受けてその都度調製する弁当については、速やかに喫食することを確実に伝達すること
(オ) 表示を行う場合は、関係する法令で定められた事項の表示見本を作成し、保存すること。
(カ) 生食用食肉の規格基準に規定する生食用食肉を提供する場合は店舗の見やすい箇所に、一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨及び子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨を表示すること。

その他記録のポイント			都認証要件詳細
	チェック欄	都認証比較	
日々チェックした人のサイン		—	
その日にあったクレームや衛生上、気がついたことの記録。対応をした場合はその内容もメモしておく。		—	
可能であれば、日々のチェック者と別の者（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		—	
記録保管：1年間以上		○	<p>【都認証要綱】第5 衛生管理のマニュアル化</p> <p>7 認証を受けた食品関係業者等は、3 の衛生管理マニュアルに基づく記録を、記録した時から1年以上保存しなければならない。</p>