

<小規模飲食店向け>

HACCPに沿った衛生管理

～③記録の作成・保管・振り返り編～



豊島区池袋保健所
食品衛生グループ

記録の作成

(衛生管理計画)

食品衛生管理ファイル

※この食品衛生管理ファイルは、厚生労働省ホームページに掲載されている「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」の内容に合致しています。

- 1 「衛生管理計画」は、定期的に内容を見直し、最新版を「記録表」と一緒に、使いやすい場所に保管してください。
- 2 保健所から求められた場合は、「衛生管理計画」と「記録表」の両方を提示してください。

当施設では、この食品衛生管理ファイルに従って衛生管理を行います。

= 施設情報 =	
店名	
店舗所在地	
営業者	
食品衛生責任者	



豊島区 池袋保健所

(記録表)

食品衛生管理ファイル

※この食品衛生管理ファイルは、厚生労働省ホームページに掲載されている「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」の内容に合致しています。

- 1 「記録表」の保存期間は、最後に記入してから1年以上です。「衛生管理計画」と一緒に使いやすい場所に保管してください。
- 2 保健所から求められた場合は、「衛生管理計画」と「記録表」の両方を提示してください。

当施設では、この食品衛生管理ファイルに従って衛生管理を行います。

= 施設情報 =	
店名	
店舗所在地	
営業者	
食品衛生責任者	



豊島区 池袋保健所

記録の作成

③ 「衛生管理計画」を実行する

問題があった場合は責任者への報告も忘れずに行います。

④ 「記録表」に記録する

別冊「食品衛生管理ファイル（記録表）」

責任者は月に1回以上記録をチェックし、問題があればすみやかに改善します。

実施したことを**毎日記録**

記録の作成

なぜ必要なのか

- 衛生管理を適正に実施していることを顧客や保健所に説明できる
- 問題点やその対応を確認できる
- 業務の改善点が見え、効率化できる

➡ 「記録」をすることはお店を守ることに繋がる

毎日、正確な記録を残しましょう！！

記録の作成

(衛生管理計画)

食品衛生管理ファイル

※この食品衛生管理ファイルは、厚生労働省ホームページに掲載されている「小規模な一般飲食事業者向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」の内容に合致しています。

- 1 「衛生管理計画」は、定期的に見直し、最新版を「記録表」と一緒に、使いやすい場所に保管してください。
- 2 保健所から求められた場合は、「衛生管理計画」と「記録表」の両方を提示してください。

当施設では、この食品衛生管理ファイルに従って衛生管理を行います。

= 施設情報 =	
店名	
店舗所在地	
営業者	
食品衛生責任者	



豊島区 池袋保健所

(記録表)

食品衛生管理ファイル

※この食品衛生管理ファイルは、厚生労働省ホームページに掲載されている「小規模な一般飲食事業者向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」の内容に合致しています。

- 1 「記録表」の保存期間は、最後に記入してから1年以上です。「衛生管理計画」と一緒に使いやすい場所に保管してください。
- 2 保健所から求められた場合は、「衛生管理計画」と「記録表」の両方を提示してください。

当施設では、この食品衛生管理ファイルに従って衛生管理を行います。

= 施設情報 =	
店名	
店舗所在地	
営業者	
食品衛生責任者	



豊島区 池袋保健所

記録の作成

記録表		年 月分		責任者確認欄	印										
		一般衛生管理の点検項目				重要管理の点検項目		記録者名	<p style="text-align: center; color: red;">=記入上の注意=</p> <ul style="list-style-type: none"> ●○か×で記入します。 ●×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。 						
		①原材料の受入の確認	②冷蔵庫内の温度の確認	②冷凍庫内の温度の確認	③交差（二次）汚染の防止	④器具などの洗浄・消毒	⑤トイレの洗浄・消毒	⑥従事者の健康管理・清潔な作業着の着用など		⑦衛生的な手洗いの実施	非加熱で提供	加熱後直ちに提供	加熱後、高温保管して提供	加熱後冷却し、再加熱して提供	加熱後冷却して提供
点検の目安		外包装、におい、品温、包装の状態など	10℃以下	-15℃以下	用途別使用、冷蔵庫内の区分など	使用した後の器具などの消毒	掃除用手袋等、便座等の消毒	体調、手指の傷 清潔な作業着	トイレ後、調理前、ゴミを触った後など	下記の操作が正しく行われている					
記入例		○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×	○	×	○	○	○	<ul style="list-style-type: none"> ●Aさんがトイレのあと手を洗っていないだったので、直ちに手洗いをさせた(○月○日) ●ハンバーグの中が赤かったので再加熱してから提供した(○月○日)
1	()														
2	()														
3	()														
4	()														
5	()														
6	()														

「一般衛生管理」の項目

記録の作成

記録表

年 月分

責任者確認欄

印

		一般衛生管理の点検項目							重要管理の点検項目					記録者名		
		①原材料の受入の確認	②冷蔵庫内の温度の確認	②冷凍庫内の温度の確認	③交差（二次）汚染の防止	④器具などの洗浄・消毒	⑤トイレの洗浄・消毒	⑥従事者の健康管理・清潔な作業着の着用など	⑦衛生的な手洗いの実施	非加熱で提供	加熱後直ちに提供	加熱後、高温保管して提供	加熱後冷却し、再加熱して提供	加熱後冷却して提供	=記入上の注意= ●○か×で記入します。 ●×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。	
									下記の操作が正しく行われたか					特記事項		
									手洗い等	洗浄・冷蔵	加熱	加熱・高温保管	再加熱		加熱・冷却・冷蔵	手洗い
記入例		○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×	○	×	○	○	○		●Aさんがトイレのあと手を洗っていないだったので、直ちに手洗いをさせた(○月○日) ●ハンバーグの中が赤かったので再加熱してから提供した(○月○日)
1	()															
2	()															
3	()															
4	()															
5	()															
6	()															

「重要管理」の項目

記録の作成

記録表

年 月分

責任者確認欄

印

		一般衛生管理の点検項目							重要管理の点検項目					記録者名		
		①原材料の受入の確認	②冷蔵庫内の温度の確認	③冷凍庫内の温度の確認	④交差（二次）汚染の防止	⑤器具などの洗浄・消毒	⑥従事者の健康管理・清潔な作業着の着用など	⑦衛生的な手洗いの実施			非加熱で提供	加熱後直ちに提供	加熱後、高温保管して提供	加熱後冷却し、再加熱して提供	加熱後冷却して提供	
点検の目安	外観、におい、品温、包装の状態など	10℃以下	-15℃以下	用途別使用、冷蔵庫内の区分など	使用した後の器具などの消毒	掃除用手袋等、便座等の消毒	体調、手指の傷 清潔な作業着	トイレ後、調理前、ゴミを触った後など	下記の操作が正しく行われたか							
								手洗い等	洗浄・消毒	加熱	加熱・高温保管	再加熱	加熱・冷却・冷蔵	手洗い	加熱・冷却・冷蔵	
記入例		○	7℃	-20℃	○	○	○	○								
1	()															
2	()															
3	()															
4	()															
5	()															
6	()															

=記入上の注意=

- か×で記入します。
- ×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。

特記事項

- Aさんがトイレのあと手を洗っていないだったので、直ちに手洗いをさせた(○月○日)
- ハンバーグの中が赤かったので再加熱してから提供した(○月○日)

問題があった場合に記載

～記入例～

記録の作成

注：作成した記録は後日
責任者の方が確認してください

記録表

2022年 12月分

責任者確認欄 印

		一般衛生管理の点検項目							重要管理の点検項目					記録者名			
		①原材料の受入の確認	②冷蔵庫内の温度の確認	③冷凍庫内の温度の確認	③交差（二次）汚染の防止	④器具などの洗浄・消毒	⑤トイレの洗浄・消毒	⑥従事者の健康管理・清潔な作業着の着用など	⑦衛生的な手洗いの実施			非加熱で提供	加熱後直ちに提供	加熱後、高温保管して提供	加熱後冷却し、再加熱して提供	加熱後冷却して提供	<p>=記入上の注意=</p> <ul style="list-style-type: none"> ○か×で記入します。 ×の場合は「特記事項」欄に、
点検の目安	外包装、におい、品温の状態など	10℃以下	-15℃以下	用途別使用、冷蔵庫内の区分など	使用した後の器具などの消毒	掃除用手袋等、便座等の消毒	体調、手指の傷	トイレ後、調理前、ゴミを触った後など			下記の操作が正しく行われたか						
記入例	○	7℃	-20℃	○	○	○	○	○	○	○	×	○	○	○	○		
1	木	○	5℃	-20℃	○	○	○	○	○		×	○	○	○	○	池袋	<p>刺身を長時間常温放置してしまっため、廃棄した（12月1日）</p>
2	()																
3	()																
4	()																
5	()																
6	()																

記入者名も忘れずに

「×」の内容と対応、日付を記載する

記録の作成

問題があったことをなぜ記録するのか

「特記事項欄」に詳細を記載



**衛生管理を改善し、
サービスを向上させることにつながる**

そのためにも、
具体的に記載することが大事！

記録の作成

大事なポイント

- ① **正直に記載**すること（×がついても罰則はない）
- ② ×がついても、**きちんと対応して改善**すること

HACCPは、**各店舗で適切な自主衛生管理**を行えるようにするためのもの。実施できなかったことは、**「なぜ出来なかったのか」、「どうすれば出来るか」**を考え、適宜改善していけばOK!



記録の保管と振り返り

- **記録は1年間保管する**



消費者からクレームがあった場合などに、記録を確認することもあるので、しっかり保管すること。

- **定期的に記録の確認をする**



クレームや衛生上の問題など発生していないか、責任者は定期的（1か月など）に記録を確認し、記録表に押印する。

同じような問題が発生している場合、同一の原因が考えられるので、対応を検討する。

最後までご覧いただき、ありがとうございました。

衛生管理計画（マニュアル）や記録表が未作成のお店は、動画を見ながら作成してみましましょう。

豊島区池袋保健所 生活衛生課 食品衛生グループ

電話：03-3987-4177

（平日8：30～17：15）



概要欄からアンケートの回答をお願いします。

アンケートに回答いただくと、
動画講習受講済みステッカーを印刷できます。

ご不明な点は、下記までお気軽にご相談ください。

豊島区池袋保健所 生活衛生課 食品衛生グループ

電話：03-3987-4177

(平日8:30~17:15)

