HACCPに沿った 第生管理を行いましょう!

食品衛生法が改正され、令和3年6月1日から原則、全ての食品等事業者を対象として、HACCPに沿った衛生管理が求められます。 食品事業者は、衛生管理計画を作成するとともに、その実施状況について記録することとなります。

詳しくは

広島市 HACCP

で検索。

「60秒でわかる! 飲食店のHACCP導入」 動画掲載

具体的にはどうすればいいの?

- ①衛生管理計画
- +
- ②実施
- +
- ③記録・確認
- ① **衛生管理計画を作成しましょう。**今取り組んでいる衛生管理と、メニューに応じた 衛生管理の注意点(加熱する、冷却する等)を明確にする。
- **② ①を実行しましょう。**
- ③ ②を記録・確認しましょう。

衛生管理計画、記録表の例は 裏面をご覧ください!



詳細な内容等については、厚生労働省のホームページに掲載されている 食品等事業団体が作成した手引書を参照しましょう。

飲食店における衛生管理(衛生管理計画例

頁(例)	
する事項	
理に関す	
衛生管3	
一般	

熱のもの

非加(例)		至本		(室)	*	林本在
・各自治体の飲食店営業許可申請時等に求め られる事項(管理運営基準等)	・原材料の納入に際し、外観、におい、包装の 状態、表示(期限、保存方法)を確認	・冷蔵庫、冷凍庫の温度を確認	・シンク、器具の洗浄、消毒の確認	・調理従事者の健康チェック	・トイレの清掃の確認	**************************************
基本事項	原料の受入	冷蔵·冷凍庫	器具等の管理	従業員の健康 管理	トイレの清掃	

ニューを記載してく ださい

・調理前、トイレの後の手洗い

手洗い

メニューチェック(例) チェック方法





イエコイ

冷たいまま提供、冷蔵刺身、冷奴

の温度

蔵食品を冷たいま 非加熱のもの(冷

ま提供)

分類

加熱後冷却、又 は再加熱するも の(例)

加熱するもの(冷蔵 汁、匂い、中心部の温ハンバーグ

排

食品を加熱し、熱い

まま提供)

湯気、肉色、見た目、肉



焼き魚、焼き鳥

湯気、見た目、匂い、中

い部の温度

加熱するもの(加熱 湯気、高温保管庫の温 フライドチキン

排

した後、高温保管)



ポテトサラダ

加熱するもの(加熱 湯気、見た目、中心部カレー

加熱後冷却又は再

後、冷却し、再加熱の温度

て提供)

飲食店における衛生管理(記録表例)

	l Nm			
	確認者			
一般的衛生管理の実施記録(記載例)	特記事項	4/1期 小麦粉の乞袋が1袋 桜れていたので返品。午後、 再約品	4/2金前、A柔がトルの後に 子を流わず作業に戻ったの 子を流わず作業に戻ったの 1/2 を	43 11時頃, 15℃。20分後 0K。いっむより出(入れ)頻素 だったか。
讔	日々 チェック	#5 42	** **	ie 3
種の意	④ - 2手洗いの実施	₩ Ku	ė ė	□ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □
狂管	(d) - 1 (は業員の) 健康管理 等	(E) A	(E)	(E) A
般的衛	3-3 (0-1) 1	€II	₩ KI	
T	3-5 器 編 浴 子 海 網 網 機	₩ KI	₩ KI	₩ ₩
	③-1 交差汚染 二次汚染 の防止	€II	₩ Ku	₩ W
4 月	(3) (3) (3) (4) (4) (4) (5) (5) (5) (5) (5) (6) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7	18 段·魯 4/6 陽 香 殷 香 殷 香	9, –23	/523 (B) 否 (B) 百 (B) 百
20xx 年 4 月	① 原材料の 受入の確 認	® è	₩ KII	₩ ₩
2	分類	1日	2日	38

孙拉

きするもの

	題				
重要管理の実施記録(記載例)	特記事項	ネチャン・ショカ があった。 知識(大B があった。 知識(大B おに確認(大どろ)、 えよ 高いていたので確認 が十分でなったと			
赠	E A A	sh 4	sh 4	ship A	
の実施	(加熱後、 冷却するも の)	ポテトサラダ	(E) A	(E) A	(E)
重要管理	加熱後冷却し、再加熱するもの	カレー、スープ	(E)	图图	(E)
ılmı	(加熱いた) 加熱後冷後、高温保 却い、再加管(管) 熱するもの 熱するもの	唐揚げ、ライス	(E)	(風) 本	(E)
4 B	非加熱のも 加熱するも (加熱ルたの (冷蔵品 Ø、冷蔵品 Ø (冷蔵品 Ø (冷蔵品 Ø) (治蔵品 Ø、高温保を治たいまま を加熱い、 管) 操供) 熱いまま提供) 供) 供)	ハンバーグ、 焼き魚、 焼き鳥、 唐揚げ	原	(B) A	(E)
20xx ∉	非加熱のも 加熱するも の (冷蔵品 の (冷蔵品 を冷たいまま を加熱い、 提供	刺身、冷奴	(A)	图 图	(A)
	分類	×114-	日	2日	38