

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ための手引書」に基づく衛生管理計画・実施状況チェックシート

◎前提確認				
	チェック項目	点検方法	チェック欄	備考
1	○小規模な一般的飲食店事業者向け「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		
2	○衛生管理計画には、一般的衛生管理のポイント(原材料の受入の確認等)に係る計画が作成されていること	規程類		
3	○一般的衛生管理の実施記録様式が作成されていること (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		
4	○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こと	規程類		
5	○重要管理の実施記録様式が作成されていること (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		

◎一般的衛生管理のポイント				
	チェック項目	点検方法	チェック欄	備考
① 原材料等の受入の確認				
6	○原材料の受入確認の方法が定められているか (確認する項目の例)・外観 ・におい ・包装の状態 ・表示(期限、保存方法)	規程類		
7	○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 (例)原材料の納入時	規程類		
8	○問題があった場合の対応方法が定められているか (例)返品し、交換する	規程類		
9	○実施結果を毎日記録しているか。チェック者のサインがあるか	記録類		
10	○問題があったときに対応した内容を毎日記録しているか	記録類		
② 冷蔵庫・冷凍庫の温度の確認				
11	○庫内温度の確認方法が定められているか (例)温度計で庫内温度を確認する(冷蔵:10℃以下、冷凍:-15℃以下)	規程類		
12	○庫内温度を確認するタイミングが定められているか (例)始業時	規程類		
13	○問題があった場合の対応方法が定められているか (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	規程類		
14	○実施結果を毎日記録しているか。チェック者のサインがあるか	記録類		
15	○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 交差汚染・二次汚染の防止				
16	○交差汚染や二次汚染の防止方法が定められているか (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、消毒する	規程類		
17	○交差汚染や二次汚染の防止を行うタイミングが定められているか (例)作業中	規程類		
18	○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		
19	○実施結果を毎日記録しているか。チェック者のサインがあるか	記録類		
20	○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 器具等の洗浄・消毒・殺菌			
21	○器具類の洗浄・消毒・殺菌の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	
22	○器具等の洗浄・消毒・殺菌を行うタイミングが定められているか (例)使用後	規程類	
23	○問題があった場合の対応方法が定められているか (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	規程類	
24	○実施結果を毎日記録しているか。チェック者のサインがあるか	記録類	
25	○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	
⑤ トイレの洗浄・消毒			
26	○トイレの洗浄・消毒方法が定められているか (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	規程類	
27	○トイレを洗浄・消毒するタイミングが定められているか (例)始業前	規程類	
28	○問題があった場合の対応方法が定められているか (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	規程類	
29	○実施結果を毎日記録しているか。チェック者のサインがあるか	記録類	
30	○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	
⑥ 従業員の健康管理・衛生的作業着の着用など			
31	○従業員の健康管理、衛生的作業着の着用などの管理方法が定められているか (例)従業員の体調、手の傷の有無、着衣などの確認を行う	規程類	
32	○従業員の健康管理、衛生的作業着の着用などを確認するタイミングが定められているか (例)始業前、作業中	規程類	
33	○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 ・汚れた作業着は速やかに交換する	規程類	
34	○実施結果を毎日記録しているか。チェック者のサインがあるか	記録類	
35	○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	
⑦ 衛生的な手洗いの実施			
36	○手洗いの実施方法が定められているか	規程類	
37	○手洗いの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	規定類	
38	○問題があった場合の対応方法が定められているか (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	規程類	
39	○実施結果を毎日記録しているか。チェック者のサインがあるか	記録類	
40	○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	

●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るため、その場合には、それらの内容も追加
(例)施設・設備の衛生管理、そ族・昆虫対策、廃棄物の取扱い、水質検査

◎重要管理ポイント				
	チェック項目	点検方法	チェック欄	備考
	① メニューに応じた衛生管理			
41	○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		
	② 第1グループ: 非加熱のもの(冷蔵品を冷たいまま提供)			
42	○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)冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する 等	規程類		
43	○チェック方法は適切か	ヒアリング		
44	○チェックで確認した結果を毎日記録しているか。チェック者のサインがあるか	記録類		
45	○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		
	③ 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)			
46	○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、見た目判断する 焼き魚: 魚の大きさ、火の強さや時間、焼き上がりの触感(弾力)、見た目判断する 焼き鳥: 火の強さや時間、見た目判断する 唐揚げ: 油の温度、揚げる時間、油に入れるチキンの数量、見た目判断する 《加熱した後、高温保管》 (例)唐揚げ、ライス: 触感、見た目判断する	規程類		
47	○チェック方法は適切か ・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)、中心部の色などをあらかじめ確認しているか	ヒアリング		
48	○チェックで確認した結果を毎日記録しているか。チェック者のサインがあるか	記録類		
49	○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		
	④ 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			
50	○重要管理ポイントのチェック方法が定められているか 《加熱後冷却し、再加熱するもの》 (例)速やかに冷却、再加熱時には気泡、見た目判断する 《加熱後冷却するもの》 (例)速やかに冷却、冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する	規程類		
51	○チェック方法は適切か ・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)、中心部の色などをあらかじめ確認しているか ・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)	ヒアリング		
52	○チェックで確認した結果を毎日記録しているか。チェック者のサインがあるか	記録類		
53	○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		

- 食品衛生法で定められている調理基準は必ず守られていること ㊦ 鶏卵 ㊧ 魚介類 ㊨ 牛の肝臓、豚肉及び豚内臓 など
- その他考慮すべき事項 ㊦ 異物 ㊧ アレルゲン ㊨ アニサキス

◎その他				
	チェック項目	点検方法	チェック欄	備考
	① クレーム対応、気づきの記録			
54	○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、対応をした場合は、その内容も記録してあるか	記録類		
	② 記録の保管			
55	○一連の記録は、1年間程度保管しているか	記録類		
	③ 振り返り			
56	○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、対応を検討しているか	ヒアリング		

- 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、サインを「確認者」欄に記載しておくこと(「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)

●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こと
- ・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こと
- ・その他、必要な緊急連絡先もあらかじめ記載しておくこと