

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について
衛生管理計画の作成編

この動画では、従業員が数名程度の、小規模な一般飲食店におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理計画の作成方法について解説します。

HACCPに沿った衛生管理とは

- 実際には何をしなければならないの？
- 新しいことをやらなければならないの？
- HACCPにはお金がかかるのか？
- 認証を取らなければならないの？



など、心配や疑問が多いのではないのでしょうか

食品衛生法が改正され、令和3年6月からHACCPが義務付けされました。

食品を取扱う事業者の皆さまには、

実際には何をしなければならないのか。

新しいことをやらなければならないのか。

HACCPにはお金がかかるのか。

認証を取らなければならないのかなど、心配や疑問を持たれている方も多いのではないのでしょうか。

HACCPに沿った衛生管理とは

使用する原材料、調理の工程などに応じて作成した**衛生管理計画**に従い、食品の状態や温度などをチェックすることで、より安全な食品を提供できる**衛生管理の方法**。

⇒衛生管理の取組みを見える化

【実施することは3つのステップ】

取り扱う食品や業態に合った手引書を探し、次の①～③を実施します。

- ① 衛生管理計画を作成
 - ② 計画に基づき**実施**
 - ③ 実施内容を**記録**
- 定期的に見直し
-

HACCPに沿った衛生管理とは、使用する原材料や、調理工程などに応じて作成した衛生管理計画に従い、食品の状態や温度などをチェックすることで、より安全な食品を提供できる衛生管理の方法のことで、衛生管理の取組みを見える化することでもあります。

実施することは、

まず、取り扱う食品や業態に合った手引書を探し、

- 衛生管理の方法を計画として作成し、
- 計画に沿って実施し、
- 日々、行ったことを記録します。
- また、日々行ったことを振り返り、よりよい衛生管理ができるよう定期的に見直していく。というステップとなります。



HACCPのメリット

- 会社や製品を守る手段、お客様に食の安全を提供
- 「食の安全性の向上」、「食中毒等の事故発生の防止」、「事故発生時の速やかな原因究明に」に役立つ
- 食品衛生管理を適正に行っていることをお客様や取引先に説明しやすくなります。



HACCPを実施することによるメリットについてですが、

●HACCPは、提供する食品の安全を守る手段でもありますし、お客さんに食の安全を提供するものでもあります。

●記録を残すことで問題のある食品の提供を未然に防ぐことができ、「食の安全性の向上」と「食中毒等の事故発生の防止」に役立ちます。

また、もし、食中毒など、事故が発生しても、速やかに原因を特定して対応することができます。

●さらに、食品やお店の衛生管理を適正に行っている。ということを具体的に自信を持って説明できるようになり、お客さんや取引先などに取組を説明しやすくなります。

衛生管理計画を作成にあたって

- HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書をご準備下さい。



厚生労働省のホームページから
「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)」を
ダウンロードしてください。

HACCP 手引書

検索

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を行うにあたっては、保健所窓口で配布している手引書を使用します。

こちらが、小規模な飲食店事業者向けの手引書です

手引書には衛生管理のポイントが取り纏められています。

この動画研修ではこの手引書に沿って、衛生管理のポイントと、計画作成について解説します。

手引書をご用意して、一緒にご覧下さい。

手引書がお手元に無い場合は、厚生労働省のホームページから、「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）」をダウンロードしてください。

編修正版

STEP 1 衛生管理計画を作成しましょう!

作成するものは2種類

衛生管理 計画	一般的衛生管理のポイント	手洗いや冷蔵庫の温度管理等、 全ての店に共通するルール
	重要管理のポイント	調理するメニューに応じたルール

既に、自社で作成した衛生管理マニュアルがある場合は、
これから紹介する「ルール」がマニュアルに記載されているか確認してください。

06:40 / 17:27

小規模な一般飲食店では、取り扱う食品の特性に応じて、これまで実施してきた衛生管理を元に「衛生管理計画」を作成してお店の衛生管理に取り組みます。

それでは、「ステップ1 衛生管理計画を作成しましょう！」

作成する計画書は、手洗いや冷蔵庫の温度管理など、全ての店に共通する「一般的衛生管理」と、調理するメニューに応じた「重要管理」の2種類の計画書を作成します。

既に、自社で作成した衛生管理計画・マニュアルがある場合は、これから紹介する「ルール」がマニュアルに記載されているか確認してください。

一般的衛生管理のポイント

- ① 原材料の受入の確認
- ② 冷蔵・冷凍庫の温度の確認
- ③ 二次汚染の防止
 - 器具の使い分け
 - 器具等の洗浄・消毒
 - トイレの洗浄・消毒
- ④ 従業員
 - 健康管理、みだしなみ
 - 衛生的な手洗い

これらの項目について、
「なぜ」管理が必要なのかを理解し、「いつ」「どのように」管理を行い、
「問題があったときはどうするのか」の対応を考えながら、計画をたてます。



手引書 P3

一般的衛生管理のポイントでは次の4つの項目ごとに計画を作成します。
いずれも基本的な衛生管理で、いつも、みなさんが行っていることです。

- 1, 原材料の受入れの確認
- 2, 冷蔵庫, 冷凍庫の温度の確認
- 3, 調理器具類やトイレなどの洗浄・消毒などによる, 交差汚染や二次汚染の防止
- 4, 従業員の健康管理や手洗いの実施

これらの項目について, なぜ管理が必要なのかを理解し, いつ, どのように管理を行い, 問題があった時はどうするのかを文書化したものが, あなたのお店の一般的衛生管理の計画になります。

一般的衛生管理のポイント（様式）

■様式
添付1 一般飲食店における衛生管理計画
一般衛生管理のポイント

1	建設物の 種別の確認	建設物の種別・その他（ ）
2	建設物の 構造の確認	建設物の構造・その他（ ）
3	建設物の 用途の確認	建設物の用途・その他（ ）
4	建設物の 構造・用途 の確認	建設物の構造・用途・その他（ ）
5	建設物の 構造・用途 の確認	建設物の構造・用途・その他（ ）
6	建設物の 構造・用途 の確認	建設物の構造・用途・その他（ ）
7	建設物の 構造・用途 の確認	建設物の構造・用途・その他（ ）
8	建設物の 構造・用途 の確認	建設物の構造・用途・その他（ ）
9	建設物の 構造・用途 の確認	建設物の構造・用途・その他（ ）
10	建設物の 構造・用途 の確認	建設物の構造・用途・その他（ ）
11	建設物の 構造・用途 の確認	建設物の構造・用途・その他（ ）
12	建設物の 構造・用途 の確認	建設物の構造・用途・その他（ ）
13	建設物の 構造・用途 の確認	建設物の構造・用途・その他（ ）
14	建設物の 構造・用途 の確認	建設物の構造・用途・その他（ ）
15	建設物の 構造・用途 の確認	建設物の構造・用途・その他（ ）
16	建設物の 構造・用途 の確認	建設物の構造・用途・その他（ ）
17	建設物の 構造・用途 の確認	建設物の構造・用途・その他（ ）
18	建設物の 構造・用途 の確認	建設物の構造・用途・その他（ ）
19	建設物の 構造・用途 の確認	建設物の構造・用途・その他（ ）
20	建設物の 構造・用途 の確認	建設物の構造・用途・その他（ ）
21	建設物の 構造・用途 の確認	建設物の構造・用途・その他（ ）
22	建設物の 構造・用途 の確認	建設物の構造・用途・その他（ ）
23	建設物の 構造・用途 の確認	建設物の構造・用途・その他（ ）
24	建設物の 構造・用途 の確認	建設物の構造・用途・その他（ ）
25	建設物の 構造・用途 の確認	建設物の構造・用途・その他（ ）
26	建設物の 構造・用途 の確認	建設物の構造・用途・その他（ ）
27	建設物の 構造・用途 の確認	建設物の構造・用途・その他（ ）
28	建設物の 構造・用途 の確認	建設物の構造・用途・その他（ ）
29	建設物の 構造・用途 の確認	建設物の構造・用途・その他（ ）
30	建設物の 構造・用途 の確認	建設物の構造・用途・その他（ ）
31	建設物の 構造・用途 の確認	建設物の構造・用途・その他（ ）
32	建設物の 構造・用途 の確認	建設物の構造・用途・その他（ ）
33	建設物の 構造・用途 の確認	建設物の構造・用途・その他（ ）
34	建設物の 構造・用途 の確認	建設物の構造・用途・その他（ ）
35	建設物の 構造・用途 の確認	建設物の構造・用途・その他（ ）
36	建設物の 構造・用途 の確認	建設物の構造・用途・その他（ ）

現在お店で
行っている
衛生管理を、
この様式に
記載して
いきましょう。

手引書 P36

手引書の36ページを開いてください。

こちらの様式が、一般的衛生管理の計画様式です。

それでは、現在お店でやっている衛生管理を、この様式に書いていきましょう。

①原材料の受入の確認

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るため

【記入例】

①	原材料の 受入の確認	いつ	原材料の納入時・その他（ ）
		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

1 原材料の受入れの確認

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るため、受入れ時の確認が必要です。

それでは、いつ、どのようにしてチェックを行い、問題があったときにどうするのかを、今行っていることを元に順番に記載しましょう。

記入例としては、

- 「原材料の納入時」に「商品の外観などを確認する」
- 問題があったときは、「仕入れ先に返品し、交換する」ことが挙げられます。

成温修正版

②冷蔵・冷凍庫の温度の確認

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ている可能性があるため

【記入例】

②	庫内温度の確認（冷蔵庫・冷凍庫）	いつ	始業前・作業中・業務終了後・その他（ ）
		どのように	温度計で庫内温度を確認する (冷蔵:10°C以下、冷凍:-15°C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

07:36 / 17:27

2 冷蔵・冷凍庫の温度の確認

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ている可能性があるため、温度管理の確認が必要です。

記入例としては、

- 「始業前」に「温度計で庫内温度を確認する」、
- 問題があったときは、「異常の原因を確認し、必要な修理をおこなう」ことなどが挙げられます。

③-1 交差汚染・二次汚染の防止

なぜ必要なのか

保管や調理の際に、生肉や生の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るため

【記入例】

③-1	交差汚染・二次汚染の防止	いつ	始業前・ 作業中 ・業務終了後・その他（ ）
		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
		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の1 交差汚染や二次汚染の防止

食材の保管や調理の際に、生肉や生の魚介類などから他の食品へ、食中毒の原因となるような有害な微生物の汚染が広がる可能性があるため、交差汚染や二次汚染の防止が必要です。

記入例としては、

- 「作業中」に「冷蔵庫内の保管状態を確認する」、「器具を用途別に使い分ける」、
- 問題があったときは、「加熱して提供する」、「汚れがあった場合は再度洗浄する」ことなどが挙げられます。

元編修正版

③-2 器具類の洗浄・消毒・殺菌

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るため

【記入例】

③-2 器具等の 洗浄・消毒・殺菌	いつ	始業前・ 使用後 ・業務終了後・その他（ ）
	どのように	使用の都度、まな板、包丁、ボウル等の器具類を十分に洗浄し、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

08:54 / 17:27

3の2 器具類の洗浄・消毒・殺菌について

器具類に汚れが残っていると、他の食品に汚れや食中毒の原因となるような有害な微生物の汚染が広がる可能性があるため、洗浄・消毒・殺菌方法を定めます。

記入例としては、

- 「使用後」に、「十分に洗浄し、消毒する」、
- 問題があったときは、「再度洗浄などし、消毒する」ことが挙げられます。

③-3 トイレの洗浄・消毒

なぜ必要なのか

トイレは様々な有害な微生物に汚染される危険性が最も高い場所。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るため。

【記入例】

③-3	トイレの 洗浄・消毒	いつ	始業前・作業中・業務終了後・その他（ ）
		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

3の3 トイレの洗浄・消毒について

トイレは、ノロウイルスや腸管出血性大腸菌などの様々な有害微生物に汚染される危険性が最も高い場所であり、トイレを利用した人の手等を介して食品を汚染する可能性があるため、洗浄・消毒方法を定めます。

記入例としては、

- 「始業前」に
- 「トイレの洗浄・消毒を行う。」 「特に、便座、ドアノブなどは、入念な消毒を行う。」 こと、
- 問題があったときは、「洗剤で再度洗浄し、消毒する」ことが挙げられます。

④-1 従業員の健康管理・衛生的作業着の着用等

なぜ必要なのか

調理担当者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るため。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ため。

【記入例】

④-1	従業員の健康管理等	いつ	始業前・作業中・その他（ ）
		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
		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

4の1 従業員の健康管理・衛生的作業着の着用などについて

調理担当者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、手指に傷がある場合や、装飾品を外し忘れたままでの調理作業、汚れたままの作業着の着用などは、食品に有害な微生物の汚染が広がる可能性があります。

記入例としては、

- 「始業前」に「従業員の体調に問題がないことを確認する」こと、
- 問題があったときは、「吐き気、嘔吐、腹痛、下痢などの消化器系の症状がある場合には、調理作業に従事させない」ことなどが挙げられます。

編修正版

④-2 衛生的な手洗いの実施

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るため。
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。

【記入例】

④-2	手洗いの実施	いつ	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（ ）
		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

11:19 / 17:27

4の2 衛生的な手洗いの実施について

手には目に見えない有害な微生物が付着していることがあり、手洗いが不十分だと、調理する人の手を介して食品を汚染する可能性があります。

記入例としては、

- 「トイレの後など」に「衛生的な手洗いを行う」、
- 問題があったときは、「すぐに手洗いを行わせる」ことが挙げられます。

編修正版

一般的衛生管理のポイント（記入例）

別紙1 一般教員室における衛生管理計画（記載例）

項目	内容
① 一般教員室の衛生管理	<p>①-1 ①-1-1 ①-1-1-1 ①-1-1-1-1 ①-1-1-1-1-1</p> <p>①-1-2 ①-1-2-1 ①-1-2-1-1 ①-1-2-1-1-1</p> <p>①-1-3 ①-1-3-1 ①-1-3-1-1 ①-1-3-1-1-1</p>
② 一般教員室の衛生管理	<p>②-1 ②-1-1 ②-1-1-1 ②-1-1-1-1 ②-1-1-1-1-1</p> <p>②-1-2 ②-1-2-1 ②-1-2-1-1 ②-1-2-1-1-1</p> <p>②-1-3 ②-1-3-1 ②-1-3-1-1 ②-1-3-1-1-1</p>
③ 一般教員室の衛生管理	<p>③-1 ③-1-1 ③-1-1-1 ③-1-1-1-1 ③-1-1-1-1-1</p> <p>③-1-2 ③-1-2-1 ③-1-2-1-1 ③-1-2-1-1-1</p> <p>③-1-3 ③-1-3-1 ③-1-3-1-1 ③-1-3-1-1-1</p>
④ 一般教員室の衛生管理	<p>④-1 ④-1-1 ④-1-1-1 ④-1-1-1-1 ④-1-1-1-1-1</p> <p>④-1-2 ④-1-2-1 ④-1-2-1-1 ④-1-2-1-1-1</p> <p>④-1-3 ④-1-3-1 ④-1-3-1-1 ④-1-3-1-1-1</p>
⑤ 一般教員室の衛生管理	<p>⑤-1 ⑤-1-1 ⑤-1-1-1 ⑤-1-1-1-1 ⑤-1-1-1-1-1</p> <p>⑤-1-2 ⑤-1-2-1 ⑤-1-2-1-1 ⑤-1-2-1-1-1</p> <p>⑤-1-3 ⑤-1-3-1 ⑤-1-3-1-1 ⑤-1-3-1-1-1</p>

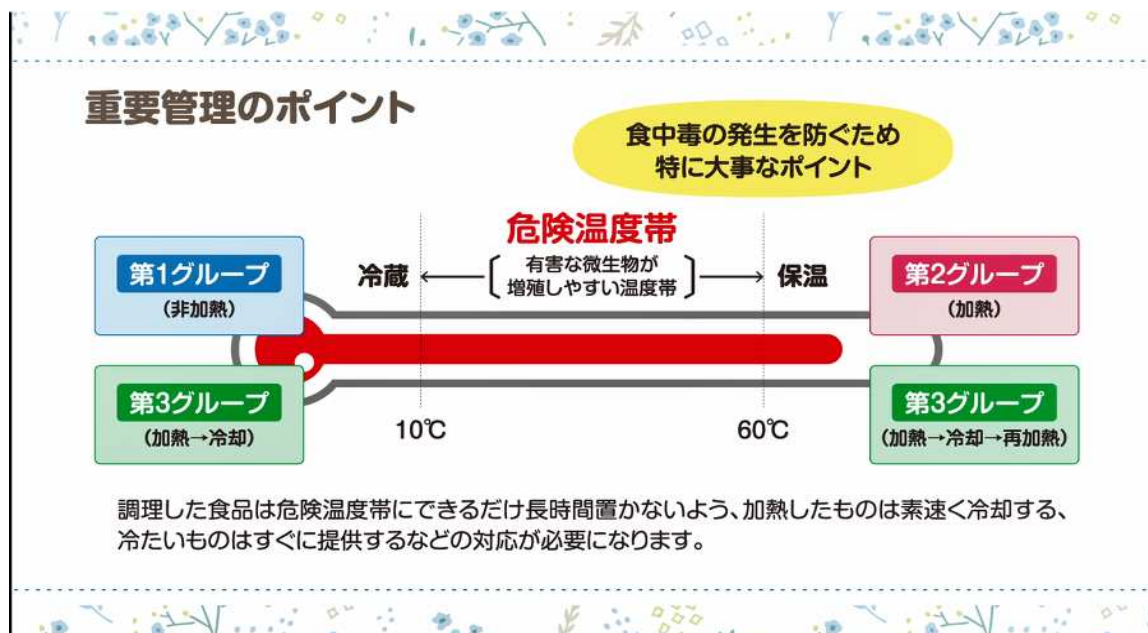
手引書 P38

11:32 / 17:27

これで一般的衛生管理のポイントが全て記載でき、一般的衛生管理計画が出来上がりました。

なお、記載例は手引書の38ページに掲載されています。

それでは、次に重要管理計画を作成しましょう。



重要管理のポイントとは、食中毒の発生を防ぐため、特に大事なポイントのことです。

食中毒を引き起こす有害な微生物が増殖しやすい温度帯を「危険温度帯」といい、10°Cから60°Cの温度帯が該当します。

食品を10°Cから60°Cの危険温度帯においたままにすると、食品についての細菌が急速に増えます。

そのため、調理した食品は危険温度帯にできるだけ長時間置かないように、加熱したものは素早く冷却する、冷たいものはすぐに提供するなどの対応が必要になります。

小規模な飲食店営業では、温度管理が必要な食品について、調理中の危険温度帯に着目して、

- 非加熱のまま冷たいまま提供する。
- 加熱して熱いまま提供する。
- 加熱後、冷却するという、3つのグループにメニューを分類し、重要管理ポイントのチェック方法を定めます。

①メニューを分類

温度管理が必要な食品について*、調理中の温度に注目して、加熱、冷却、保存の観点でメニューを3つのグループに分類。
メニューが複数ある場合は、「揚げ物」「焼き物」等、調理方法が同じものを大まかに分類することも可能です。

グループ	メニュー例
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、野菜サラダ等
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、高温保管して提供）	ハンバーグ、焼き魚、 唐揚げ、ご飯等
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	カレー、スープ、ソース、 煮物、ポテトサラダ等

*温度管理を必要としない食品のみを扱う場合は、重要管理のポイントを定める必要はありません。一般的衛生管理のポイントをしっかりと守りましょう。

それでは、まず、あなたのお店で提供しているメニューを分類してみましょう。

温度管理が必要な食品について、調理中の温度に注目して、加熱、冷却、保存の観点でメニューを3つのグループに分けます。

メニューが複数ある場合は、「揚げ物」や「焼き物」など、調理方法が同じものを大まかに分類することも可能です。

第1グループは、刺身や冷奴、野菜サラダ等の冷蔵品を冷たいまま提供する非加熱のメニューです。

第2グループは、ハンバーグや焼き魚等の、冷蔵品を加熱し、熱いまま提供するメニュー、若しくはご飯等の加熱した後、高温保管して提供するメニューです。

第3グループは、カレーやスープ等の加熱後に冷却し、再加熱するメニュー、若しくはソースやポテトサラダ等の加熱した後冷却し、冷たいまま提供するメニューです。

かわきものなど、温度管理を必要としない食品のみを扱う場合は、重要管理のポイントを定める必要はありません。その場合は、一般的衛生管理のポイントをしっかりと守りましょう。

重要管理のポイント

加熱	メニュー	チェック項目
非加熱のもの 〔冷蔵品を加熱しない(常温提供)〕		
加熱するもの 〔冷蔵品を加熱し、熱いまま提供〕		
〔加熱しただけ、高温保管〕		
加熱調理後、高温加熱するもの		
〔加熱後、冷却するもの〕		
〔加熱後、再加熱するもの〕		

第1グループ (非加熱)

- ・冷蔵品を冷たいまま提供

第2グループ (加熱)

- ・冷蔵品を加熱し、熱いまま提供
- ・加熱した後、高温保管して提供

第3グループ

- ・加熱後冷却し、再加熱するもの
- ・加熱後冷却するもの

手引書 P37

手引書の37ページを開いてください。

こちらが、重要管理の様式です。

それでは、現在お店で調理しているメニューを、第1グループから順番にこの様式に書いて下さい。

2 編修正版

②重要管理ポイントのチェック方法を決める

分類	メニュー例	チェック方法
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	冷蔵庫から出したら すぐに提供する。

ここがポイント
低温管理ができているか

15:35 / 17:27

メニューを分類したら、それぞれのグループのチェック方法を決めましょう。

この時、10℃～60℃の危険温度帯に長くとどまらないように提供するにはどうすればよいか、という観点から決めるとよいでしょう。

●加熱しない第1グループのメニューでは、冷蔵庫から出したらすぐに提供することが大切です。

②重要管理ポイントのチェック方法を決める

分類	メニュー例	チェック方法
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、高温保管して提供	ハンバーグ 焼き魚 焼き鳥 唐揚げ	中心温度計で温度を確認する。 火の強さ、加熱時間、油の温度、 揚げる時間、見た目等で判断する。

ここがポイント
殺菌できる温度まで加熱できているか

加熱する第2グループのメニューでは、中までしっかり火を通すことが大事です。

●確認方法は、温度計などの機械による確認以外に、焼き色のチェックなどのこれまでの経験を活かした方法もあります。

編修正版

②重要管理ポイントのチェック方法を決める

分類	メニュー例	チェック方法
第3グループ ・加熱後冷却し、再加熱するもの ・加熱後冷却するもの	カレー スープ ポテトサラダ 煮物	加熱後速やかに冷却、再加熱時には気泡や見た目で見判断する。 再加熱しないものは、冷蔵庫から取り出したらずぐに提供する。

ここがポイント
危険温度帯に長く留まっていないか

16:15 / 17:27

- 加熱後冷却する第3グループのメニューでは、危険温度帯に長く置かないよう、素早く温度を下げるのが重要です。
- 再加熱しないものは、素早く冷却したあとは、提供直前まで冷蔵庫に保管するなどして管理しましょう。

編修正坂

重要管理のポイント（記入例）

分類	メニュー	チェック方法
※加熱のための （冷蔵品を除く）	和食、冷奴	冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する
加熱するもの （冷蔵品を除く、新しいお弁当）	ハンバーグ	火の強さや時間、肉汁、見た目で判断する
	焼肉類	肉の大きさ、火の強さや時間、焼き上げの時間（厚さ）、見た目で判断する
	焼き鳥	火の強さや時間、見た目で判断する
※加熱した 後、高温で 保温する	焼きそば	温度、見た目で判断する
	カレー	温度、見た目で判断する
※加熱後、冷 まするもの	ポテトサラダ	適やかに冷却、冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する

手引書 P39

16:30 / 17:27

以上で重要管理のポイントが全て記載できました。
 なお、記載例は手引書の39ページに掲載されています。
 これであなたのお店の衛生管理計画は完成です！

STEP 2 計画に基づいて実行しましょう!

衛生管理計画を作ったら、決めた手順のとおりに取り組みましょう。
計画は、作業中もすぐに確認できるよう、店の取り出しやすい場所に保管しましょう。

STEP 3 確認・記録を行いましょ!

計画に基づいて実行したことを、記録に残しましょう!
記録様式は手引書に掲載されていますので、
必要な枚数を印刷して使用しましょう。

実際に計画通り作業していくうちに、
変更や改善点が見つかれば、
その都度修正するようにしましょう。

記録の書き方がわからない方は、
次の「記録の保存編」動画で
詳しく解説します。



衛生管理計画を作成したあとは、決めた手順どおりに実行し、実行したことを記録に残すことで「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」は完成です。

実際に計画どおり作業していくうちに、変更や改善点が見つかれば、その都度修正するようにしましょう。

●記録の書き方がわからない方は、次の「記録の保存編」動画で詳しく解説します。