

# 飲食店の「HACCP に沿った衛生管理」とは

## 食品衛生管理ファイル等を使って

食品のリスク（危険性）を知って管理方法を考え → **Plan**：衛生管理計画をつくり → **Do**：実行し → **Check**：記録し／振り返り → **Action**：問題があれば衛生管理計画を見直し改善することです  
＜**PDCA** を繰り返し衛生管理を継続的に向上（スパイラルアップ）させます＞

**Plan**：衛生管理計画は一般衛生管理と重要管理のポイントの2つについてつくります

**P1**：一般衛生管理 … 食品の取扱い全般にわたって必要な、基本となる衛生管理です

《管理項目（7ポイント）》



① 原材料の受入確認

② 冷蔵・冷凍庫内温度確認

③ 交差・二次汚染防止

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・清潔保持

⑦ 衛生的な手洗い

管理項目(7ポイント)について管理を  
-いつ行うか、-どのように行うか、  
-問題がある場合はどうするのか  
について具体的な計画をつくります

**P2**：重要管理 … 加熱・冷却の有無等で分類したメニューごとの調理・提供に関する衛生管理です  
(重要管理は細菌が増殖しやすい **危険温度帯 (10℃～60℃)** に食品をなるべく置かないようにします)

《メニューの分類》

【第1グループ】…冷蔵品を冷たいまま提供

冷蔵庫の温度は  
10℃以下!!



【第2グループ】…加熱後ただちに提供・加熱後高温保管して提供

中心温度 75℃以上  
1分以上加熱!!



保温は  
65℃以上!!

【第3グループ】…加熱後冷却し提供、または、冷却・再加熱して提供



冷却は素早く(危険温度帯を  
短時間で通過)したか



再加熱は十分に



盛り付け前に衛生的な手洗い

分類したメニューごとに  
加熱・再加熱、冷却、保温・保冷、盛りつけ  
についての具体的な衛生管理計画をつくります  
また、問題があったときの対応もきめておきます

**Do**：衛生管理計画を周知して実行します

**Check**：実行した結果やクレームなどの問題を記録し／定期的に振り返ります

**Action**：振り返り検証することで問題があれば衛生管理計画を見直し改善します



PDCA を繰り返し衛生管理を  
スパイラルアップ!!

## 食品衛生管理ファイルなら！

衛生管理計画：例示した管理方法等にチェック☑をすることで作成できます！

記録や振り返り：カレンダー方式の様式に記入することで実施できます！