

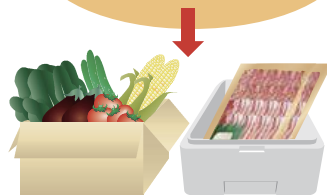
一般衛生管理のポイント

(どの食品でも行うべき共通事項)

- HACCPを効果的に機能させるため、次の①～④に記した一般衛生管理のポイントについて「なぜ管理が必要なのか」理解を深め、「いつ」「どのように」管理し、「問題があったときはどうするか」ということを、あらかじめ決めておきましょう。

- ① 原材料の受入の確認
- ② 冷蔵・冷凍庫内温度の確認
- ③-1 交差汚染・二次汚染の防止
- ③-2 器具等の洗浄・消毒・殺菌
- ③-3 トイレの洗浄・消毒
- ④-1 従業員の健康管理・衛生的な作業着の着用
- ④-2 衛生的な手洗いの実施

中身に問題がないかチェック!



記入例

一般衛生管理のポイント

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) ☐ その他 ()
	問題があったとき	☒ 返品・交換 ☐ 廃棄 ☐ その他 ()
② 冷蔵・冷凍庫内温度の確認	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 (冷蔵: <u>10</u> ℃以下・冷凍: <u>-15</u> ℃以下) ☐ その他 ()
	問題があったとき	☒ 異常の原因を確認 ☒ 設定温度の再調整 ☒ 故障の場合は修理を依頼 ☒ 食材の状態によっては廃棄又は加熱して提供 ☐ その他 ()
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	☒ 器具等を用途別に使用 ☒ 冷蔵庫内の保管の状態を確認する ☒ 生鮮食材を扱った都度、器具等を洗浄・消毒する ☐ その他 ()
	問題があったとき	☒ 器具等の洗浄・消毒を実施 ☒ 汚染された食材は破棄又は加熱して提供 ☐ その他 ()
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	☒ 使用した器具類は洗浄・消毒する ☐ その他 ()
	問題があったとき	☒ 汚れや洗剤が残っていた場合は再度洗浄・すすぎ・消毒を行う ☐ その他 ()
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	☒ トイレ清掃用の作業着・手袋を着用して洗浄・消毒する ☒ 便座・水洗レバー・手すり・ドアノブ等を入念に消毒する ☐ その他 ()
	問題があったとき	☒ 業務中にトイレが汚れていたときは、再度洗浄・消毒する ☐ その他 ()
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、作業着等が衛生的であるかの確認を行う ☐ その他 ()
	問題があったとき	☒ 消化器症状がある場合は食品を扱う業務に従事させない ☒ 手指に傷がある場合は絆創膏をつけた上から手袋を着用 ☒ 汚れた作業着は交換 ☐ その他 ()
④-2 衛生的な手洗いの実施	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 ☒ 金銭を触った後 ☒ 清掃を行った後 ☐ その他 ()
	どのように	☒ 専用の手洗い設備で衛生的な手洗いを実施する (3月記載の方法に従う) ☐ その他 ()
	問題があったとき	☒ 手洗いの方法やタイミングが不適切な場合は衛生的な手洗いを実施する ☐ その他 ()
その他 施設・設備の衛生管理	いつ	毎週木曜日と日曜日の営業終了後
	どのように	グリストラップを清掃する
	問題があったとき	専門業者に依頼する

一般衛生管理のポイントの追加項目の例

施設・設備の衛生管理	業務の実態に合わせて実施項目を選び、毎日の営業終了後に実施する。 (例: フードの清掃、グリストラップの清掃等)
そ族・昆虫対策	生息状況を定期的に調査し、発生を認めたときは、適切に駆除作業を実施する。
廃棄物の取扱い	業務終了後、ゴミ捨てを行い、周囲を清掃する。

一般衛生管理のポイント

①	原材料の受入の確認	問題が あったとき	☐ 原材料の納入時 ☐ その他（ ☐ 外観 ☐ におい ☐ 包装の状態 ☐ 表示（期限・保存方法） ☐ その他（ ☐ 返品・交換 ☐ 廃棄 ☐ その他（ 	
	②	いつ	☐ 始業前 ☐ 作業中 ☐ 業務終了後 ☐ その他（ ☐ 温度計で庫内温度を確認（冷蔵：____℃以下・冷凍：____℃以下） ☐ その他（ ☐ 異常の原因を確認 ☐ 設定温度の再調整 ☐ 故障の場合は修理を依頼 ☐ 食材の状態によっては廃棄又は加熱して提供 ☐ その他（ 	
	冷蔵・冷凍庫内温度の確認	問題が あったとき	☐ 始業前 ☐ 作業中 ☐ 業務終了後 ☐ その他（ ☐ 器具等を用途別に使用 ☐ 冷蔵庫内の保管の状態を確認する ☐ 生鮮食材を扱った都度、器具等を洗浄・消毒する ☐ その他（ ☐ 器具等の洗浄・消毒を実施 ☐ 汚染された食材は破棄又は加熱して提供 ☐ その他（ 	
③ー1	交差汚染・二次汚染の防止	問題が あったとき	☐ 始業前 ☐ 作業中 ☐ 業務終了後 ☐ その他（ ☐ 器具等を用途別に使用 ☐ 冷蔵庫内の保管の状態を確認する ☐ 生鮮食材を扱った都度、器具等を洗浄・消毒する ☐ その他（ ☐ 器具等の洗浄・消毒を実施 ☐ 汚染された食材は破棄又は加熱して提供 ☐ その他（ 	
	③ー2	いつ	☐ 始業前 ☐ 使用後 ☐ 業務終了後 ☐ その他（ ☐ 使用した器具類は洗浄・消毒する ☐ その他（ ☐ 汚れや洗剤が残っていた場合は再度洗浄・すすぎ・消毒を行う ☐ その他（ 	
	器具等の洗浄・消毒・殺菌	問題が あったとき	☐ 始業前 ☐ 作業中 ☐ 業務終了後 ☐ その他（ ☐ トイレ清掃用の作業着・手袋を着用して洗浄・消毒する ☐ 便座・水洗しパー・手すり・ドアノブ等を入念に消毒する ☐ その他（ ☐ 業務中にトイレが汚れていたときは、再度洗浄・消毒する ☐ その他（ 	
③ー3	トイレの洗浄・消毒	問題が あったとき	☐ 始業前 ☐ 作業中 ☐ 業務終了後 ☐ その他（ ☐ トイレ清掃用の作業着・手袋を着用して洗浄・消毒する ☐ 便座・水洗しパー・手すり・ドアノブ等を入念に消毒する ☐ その他（ ☐ 業務中にトイレが汚れていたときは、再度洗浄・消毒する ☐ その他（ 	
	④ー1	いつ	☐ 始業前 ☐ 作業中 ☐ その他（ ☐ 従業員の体調、手の傷の有無、作業着等が衛生的であるかの確認を行う ☐ その他（ ☐ 消化器症状がある場合は食品を扱う業務に従事させない ☐ 手指に傷がある場合は絆創膏をつけた上から手袋を着用 ☐ 汚れた作業着は交換 ☐ その他（ 	
	従業員の健康管理等	問題が あったとき	☐ 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 ☐ 金銭を触った後 ☐ 清掃を行った後 ☐ その他（ ☐ 専用の手洗い設備で衛生的な手洗いを実施する（3月記載の方法に従う） ☐ その他（ ☐ 手洗いの方法やタイミソグが不適切な場合は衛生的な手洗いを実施する ☐ その他（ 	
④ー2	衛生的な手洗いの実施	いつ	☐ 始業前 ☐ 作業中 ☐ 業務終了後 ☐ その他（ ☐ 温度計で庫内温度を確認（冷蔵：____℃以下・冷凍：____℃以下） ☐ その他（ ☐ 異常の原因を確認 ☐ 設定温度の再調整 ☐ 故障の場合は修理を依頼 ☐ 食材の状態によっては廃棄又は加熱して提供 ☐ その他（ 	
	④ー3	いつ	☐ 始業前 ☐ 作業中 ☐ 業務終了後 ☐ その他（ ☐ 使用した器具類は洗浄・消毒する ☐ その他（ ☐ 汚れや洗剤が残っていた場合は再度洗浄・すすぎ・消毒を行う ☐ その他（ 	
	器具等の洗浄・消毒・殺菌	問題が あったとき	☐ 始業前 ☐ 作業中 ☐ 業務終了後 ☐ その他（ ☐ トイレ清掃用の作業着・手袋を着用して洗浄・消毒する ☐ 便座・水洗しパー・手すり・ドアノブ等を入念に消毒する ☐ その他（ ☐ 業務中にトイレが汚れていたときは、再度洗浄・消毒する ☐ その他（ 	
その他	④ー4	いつ	☐ 始業前 ☐ 作業中 ☐ 業務終了後 ☐ その他（ ☐ 従業員の体調、手の傷の有無、作業着等が衛生的であるかの確認を行う ☐ その他（ ☐ 消化器症状がある場合は食品を扱う業務に従事させない ☐ 手指に傷がある場合は絆創膏をつけた上から手袋を着用 ☐ 汚れた作業着は交換 ☐ その他（ 	
	④ー5	いつ	☐ 始業前 ☐ 作業中 ☐ 業務終了後 ☐ その他（ ☐ 温度計で庫内温度を確認（冷蔵：____℃以下・冷凍：____℃以下） ☐ その他（ ☐ 異常の原因を確認 ☐ 設定温度の再調整 ☐ 故障の場合は修理を依頼 ☐ 食材の状態によっては廃棄又は加熱して提供 ☐ その他（ 	
	衛生的な手洗いの実施	問題が あったとき	☐ 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 ☐ 金銭を触った後 ☐ 清掃を行った後 ☐ その他（ ☐ 専用の手洗い設備で衛生的な手洗いを実施する（3月記載の方法に従う） ☐ その他（ ☐ 手洗いの方法やタイミソグが不適切な場合は衛生的な手洗いを実施する ☐ その他（ 	
その他	④ー6	いつ	☐ 始業前 ☐ 作業中 ☐ 業務終了後 ☐ その他（ ☐ 温度計で庫内温度を確認（冷蔵：____℃以下・冷凍：____℃以下） ☐ その他（ ☐ 異常の原因を確認 ☐ 設定温度の再調整 ☐ 故障の場合は修理を依頼 ☐ 食材の状態によっては廃棄又は加熱して提供 ☐ その他（ 	
	④ー7	いつ	☐ 始業前 ☐ 作業中 ☐ 業務終了後 ☐ その他（ ☐ 温度計で庫内温度を確認（冷蔵：____℃以下・冷凍：____℃以下） ☐ その他（ ☐ 異常の原因を確認 ☐ 設定温度の再調整 ☐ 故障の場合は修理を依頼 ☐ 食材の状態によっては廃棄又は加熱して提供 ☐ その他（ 	
	衛生的な手洗いの実施	問題が あったとき	☐ 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 ☐ 金銭を触った後 ☐ 清掃を行った後 ☐ その他（ ☐ 専用の手洗い設備で衛生的な手洗いを実施する（3月記載の方法に従う） ☐ その他（ ☐ 手洗いの方法やタイミソグが不適切な場合は衛生的な手洗いを実施する ☐ その他（ 	