



令和5(2023)年度

自主衛生管理カレンダー

《記録表付き》

各月のテーマ

4月	衛生管理計画の見直し
5月	食中毒予防の三原則
6月	持ち帰り(テイクアウト)・ 宅配(デリバリー)食品の衛生管理
7月	毒素を原因とする食中毒に注意
8月	腸管出血性大腸菌(O157等) に注意
9月	自然毒による食中毒に注意
10月	生肉の取扱いに注意
11月	ノロウイルスに注意
12月	カンピロバクターに注意
1月	適切な手洗いと調理従事者の 衛生管理
2月	アニサキスによる食中毒に注意
3月	調理場の整理・整頓・清掃



令和5(2023)年4月1日～
令和6(2024)年3月31日

食品衛生についての相談は次の連絡先へ

■栃木県(宇都宮市を除く)

○健康福祉センター(保健所等)

センター	電話番号
県西	0289-64-3028
今市	0288-21-1066
県東	0285-83-7220
県南	0285-22-4235
栃木	0282-22-4121
県北	0287-22-2364
安足	0284-41-5897

○栃木県保健福祉部生活衛生課
☎028-623-3109

■宇都宮市

○宇都宮市保健所生活衛生課
☎028-626-1110



HACCPに沿った衛生管理が義務化されました！

食品衛生法の改正により令和3(2021)年6月1日から原則、全ての食品等事業者にHACCPに沿った衛生管理(①又は②)の実施が義務付けられました。

未実施の場合、行政処分となることもありますので**必ず実施しましょう。**

①HACCPに基づく衛生管理

大規模な事業者(原則従業員50名以上)

コーデックスのHACCP7原則に基づき、計画を作成し管理を行います。

②HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

小規模な事業者(原則従業員50名未満など)

各業界団体が作成した手引書(以下「手引書」)を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行います。



※詳しくは厚生労働省のホームページをご覧ください。

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理(衛生管理の見える化)

まずは、自分の業種の手引書を入手し、その内容を確認してから、次の①～③の取組を行きましょう。

①	衛生管理計画の作成 (カレンダー末巻参照)	普段行っている衛生管理と食品に応じた注意点を、手引書を参考に書き出しましょう(見える化、文書化する)。
②	衛生管理計画の実行	作成した計画に従って、日々の衛生管理を行きましょう。
③	記録・保存・点検	食品ごとに行った衛生管理や確認項目を、施設に応じた記録簿に記録・保存して、適宜見直しましょう。



※業種別手引書は厚生労働省のホームページからダウンロードできます。

※一般衛生管理計画と重要管理のポイントは定期的に見直しましょう

HACCPに沿った衛生管理の制度化に関するQ&A

(一部抜粋・要約)

Q 「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」は、どの程度できていればよいのですか？

A 手引書又は手引書の内容を参考に作成した衛生管理計画により衛生管理を行い、記録をしていれば問題ありません。

詳しくは厚生労働省ホームページへ



Q 衛生管理計画に不備があった場合、直ちに行政処分の対象となりますか？

A 一般的には、管轄の保健所から改善を促すための指導がありますが、指導があったにも関わらず、速やかに対応せずに放置状態である場合には、営業の禁・停止などの行政処分となる可能性があります。

衛生管理計画(一般衛生管理のポイント、重要管理のポイント)、記録表様式は栃木県ホームページからダウンロードもできます。



Q HACCP に沿った衛生管理の実施状況の記録、保存は、電磁的に記録して保存しても問題ありませんか？

A 問題ありません。但し、保存すべき期間中に、記録された事項などに変更が生じデータを更新して保存することになった場合には、その経過についても後から確認できるようにしてください。また、電磁的に記録された事項については、必要に応じて画面や紙により出力できるようにしてください。

自主衛生管理カレンダーの記録方法について

衛生管理計画

- ・一般衛生管理と重要管理のそれぞれのポイントを作成する。
- ・見直しも兼ねて毎年書き直しましょう。

毎日の点検項目

- ・毎日実施したことを記録する。
- ・適切にできていれば○、できていなければ×と記入する。
- ・不適の項目はすぐに改善しましょう。

特記事項

- ・設備機器の故障や原材料の状況、苦情などいつもと異なることがあったら必ず記入しましょう。
- ・併せて、いつ、どう対応したかを記入しましょう。

確認したこと、対応したことを毎日記録しましょう。従業員全員で取り組みましょう。



記入例

4月	① 受入	②庫内温度		③-1 汚染防止	③-2 器具等	③-3 トイレ	④-1 健康管理	④-2 手洗い	廃棄物	重要管理の実施記録				特記事項	責任者確認欄
		冷蔵庫(℃)	冷凍庫(℃)							非加熱①	加熱②	冷却③-1	冷却③-2		
1日(土)	○	3	-20	○	○	×	○	○	○	○	○	○	○	4/1トイレが汚れていたので清掃、消毒した。	栃木
2日(日)															

責任者確認欄

■点検結果を毎日確認し、サインをしましょう。

施設活用欄

次の実施日やメモを記入しましょう。

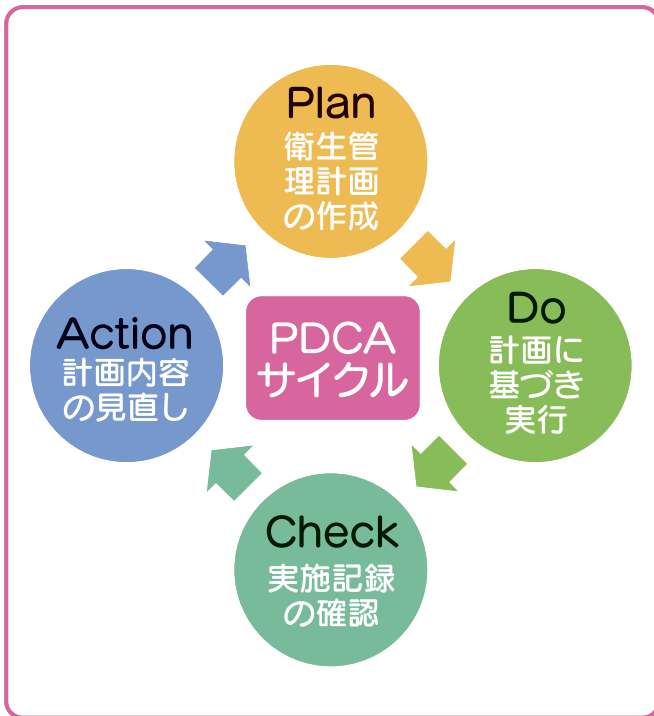
■そ族・昆虫駆除 ■衛生教育 ■検便

4月
2023年

衛生管理計画の見直し

HACCPに沿った衛生管理が適切に実施されているか、PDCAサイクルにより定期的に見直して、現在の計画に問題はないか確認してください。

詳しくは栃木県ホームページへ
「HACCPに沿った衛生管理の制度化について」



4月	① 受入	② 庫内温度		③-1 汚染防止	③-2 器具等	③-3 トイレ	④-1 健康管理	④-2 手洗い	重要管理の実施記録				特記事項	責任者 確認欄	
		冷蔵 庫(℃)	冷凍 庫(℃)						非加熱 ①	加熱 ②	冷却 ③-1	冷却 ③-2			
1日 (土)															
2日 (日)															
3日 (月)															
4日 (火)															
5日 (水)															
6日 (木)															
7日 (金)															
8日 (土)															
9日 (日)															
10日 (月)															
11日 (火)															
12日 (水)															
13日 (木)															
14日 (金)															
15日 (土)															

PDCAサイクル

● 食品を衛生的に製造するための衛生管理計画を作成(Plan)し、計画に基づき実行(Do)し、業務の実施記録を確認(Check)し、実施が計画に沿っていない部分があれば計画内容の見直し(Action)を順次行い、次のサイクルにつなげ、確実な衛生管理を維持・向上させることです。

定期的な見直し

- HACCPが正しく機能しているか、定期的に計画を振り返りましょう。
- その結果、衛生管理の実施に問題点を見つけた場合には、その問題点の内容について、解析・評価した上で、計画の内容を見直しましょう。

振り返り事項(例)	見直し内容
クレーム内容	発生したクレーム内容を評価した結果、衛生管理事項の改善が必要となった。
製品の自主検査結果	いつもと異なる検査結果が確認されたため、結果の解析・評価を行い、重要管理点における衛生管理の改善が必要となった。
機器の精度確認	温度計などの計測記録において、冷蔵機能が低下している状況が確認されたため、機器の修繕が必要となった。

毎日の記録

- 毎日の記録の積み重ねによって、「定期的な見直し」を行うことができます。
- 毎日の記録においても、記入漏れがないこと、基準からはずれていないことなどを確認しましょう。
- 問題点が見つかった場合は、その都度見直しの必要性について検討しましょう。

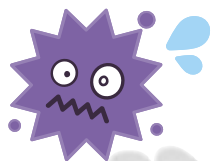
施設活用欄

そ族・昆虫駆除 (月 日)
 衛生教育 (月 日)
 検便 (月 日)

4月	①受入	②庫内温度		③-1 汚染防止	③-2 器具等	③-3 トイレ	④-1 健康管理	④-2 手洗い	重要管理の実施記録				特記事項	責任者 確認欄	
		冷蔵 庫(℃)	冷凍 庫(℃)						非加熱 ①	加熱 ②	冷却 ③-1	冷却 ③-2			
16日(日)															
17日(月)															
18日(火)															
19日(水)															
20日(木)															
21日(金)															
22日(土)															
23日(日)															
24日(月)															
25日(火)															
26日(水)															
27日(木)															
28日(金)															
29日(土)															
30日(日)															

やっつける

- 中心部まで十分に加熱する!
- 適切に加熱・殺菌する!

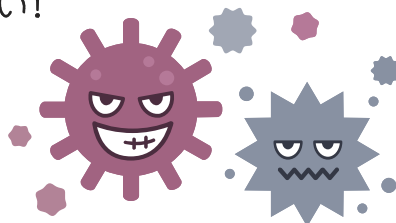


中心温度85～90℃で90秒以上加熱するとノロウイルスにも有効

一般的な食中毒菌は75℃で60秒以上加熱すればやっつけることができます。

ノロウイルスによる食中毒予防の4原則

- 持ち込まない!
- 拡げない!
- 加熱する!
- つけない!



※調理従事者の健康管理に特に注意!

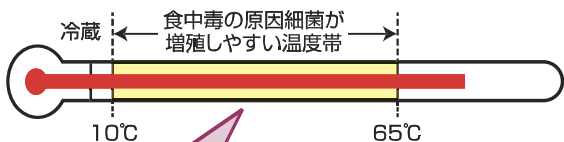
5月	①受入	②庫内温度		③-1 汚染 防止	③-2 器具等	③-3 トイレ	④-1 健康 管理	④-2 手洗い	重要管理の実施記録				特記事項	責任者 確認欄	
		冷蔵 庫(℃)	冷凍 庫(℃)						非加熱 ①	加熱 ②	冷却 ③-1	冷却 ③-2			
16日 (火)															
17日 (水)															
18日 (木)															
19日 (金)															
20日 (土)															
21日 (日)															
22日 (月)															
23日 (火)															
24日 (水)															
25日 (木)															
26日 (金)															
27日 (土)															
28日 (日)															
29日 (月)															
30日 (火)															
31日 (水)															

施設活用欄

そ族・昆虫駆除 (月 日)
 衛生教育 (月 日)
 検便 (月 日)

4 食品の温度管理

- 保冷剤、クーラーボックス、冷蔵庫、温蔵庫などを活用しましょう。
- 調理した食品は速やかに10℃以下まで冷ますか、65℃以上で保管しましょう。(食中毒菌は、10～65℃の温度帯でよく増えます。)



10℃～65℃の温度帯に調理食品が長い時間とどまらないよう注意!

5 セレウス菌に注意

- おう吐や下痢を引き起こす毒素を産生し、食中毒の原因となります。
- 原因食品としてチャーハンやピラフ等の米飯類が多く報告されています。
- セレウス菌は芽胞(熱等に耐えるカプセル)を形成するので、加熱された食品でも室温で放置すると菌は増殖します。

6 受け渡し時の注意

- 調理後はなるべく早く食べてもらうよう、口頭で直接又は容器にシールを貼るなどして、お客さんに伝えましょう。

6月	① 受入	② 庫内温度		③-1 汚染防止	③-2 器具等	③-3 トイレ	④-1 健康管理	④-2 手洗い	重要管理の実施記録				特記事項	責任者確認欄	
		冷蔵庫(℃)	冷凍庫(℃)						非加熱 ①	加熱 ②	冷却 ③-1	冷却 ③-2			
16日(金)															
17日(土)															
18日(日)															
19日(月)															
20日(火)															
21日(水)															
22日(木)															
23日(金)															
24日(土)															
25日(日)															
26日(月)															
27日(火)															
28日(水)															
29日(木)															
30日(金)															

施設活用欄

そ族・昆虫駆除 (月 日)
 衛生教育 (月 日)
 検便 (月 日)