

大量調理施設衛生管理マニュアルを手引書とし、衛生管理計画を作成する方法（例）

大量調理施設衛生管理マニュアルを参考とし、「衛生管理計画（例）」（別添 1）を作成しました。この計画で実行する衛生管理の記録様式が、名古屋市保育運営課で作成した給食関係記録様式「衛生点検記録簿」（別添 2）及び「衛生点検表」（別添 3）になります。

なお、給食関係記録様式「衛生点検記録簿」（別添 2）及び「衛生点検表」（別添 3）を使用していない施設は、業種別手引書※を参考に、各施設で衛生管理計画を作成してください。

※ 厚生労働省「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html

1 「衛生管理計画（例）」（別添 1）の使用方法

- ① 実施する「確認方法（どのように）」の欄をチェックします。
- ② 「いつ」「問題があったとき」が記載と異なる場合は、実際の状況に修正します。
- ③ 実施する内容が記載されていない場合は「その他」欄にその方法を記入します。
- ④ 必要に応じて重要管理事項その他の欄に、新たな項目を追加します。

2 記録方法

- ① 「衛生点検記録簿」（別添 2）は毎日作成します。
- ② 「衛生点検表」（別添 3）は毎月作成します。
 - ✧ 計画で追加した確認内容（計画 1④で作成した新たな項目がある場合）を記録様式に追加します。

毎日及び毎月点検で問題があったときは、給食日誌や業務日誌などに対処内容を記録してください。

3 確認見直し

定期的に検証を行い、問題があれば、必要に応じて計画を見直しましょう。

記入例

衛生管理計画作成シート

衛生管理方法の詳細については「大量調理施設衛生管理マニュアル」を参照

施設名 〇〇保育園 作成者 名古屋 花 作成日 令和3年5月31日

重要管理事項		いつ	確認方法(どのように)	問題があったとき	マニュアル 該当番号
原材料の受入れ及び下処理段階における管理	原材料の受入れ				
		検品時	☒ 品質・鮮度・品温・異物混入を確認	☒ 返品交換 ☒ 使用中止	II 1(4)
		毎月	☐ 原材料(牛乳等)の検査結果を確認	☐ 改善依頼 ☒ 使用中止	II 1(2)
		毎月 (15日頃)	☒ 保管中の原材料の消費期限と賞味期限を確認	☒ 使用中止 ☒ その他(献立の調整)	II 1
			☐ その他()		
	材料の下処理	下処理時	☒ 野菜・果物を十分に洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌	☒ 再洗浄 ☐ その他()	II 1(6)
			☐ その他()		
加熱調理食品の温度管理	中心温度の測定	加熱時	☒ 中心温度計を用いて75℃1分以上(ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合85～90℃90秒間以上)の加熱を確認し、温度を記録	☒ さらに加熱 ☐ 提供中止	II 2
			☐ その他()		
二次汚染の防止	従事者の手洗い	作業前 個人	☒ 調理前に丁寧な手洗いを実施(流水・石けんを用いてしっかりと2回手洗い)し、消毒	☒ 再洗浄 ☐ 洗浄方法改善	II 3(1)
		作業中 個人	☒ 調理中の適切な手洗いを実施(用便後、非汚染作業前、直接食品に触れる前、肉魚卵に触れた後、配膳前)	☒ 再洗浄 ☐ 洗浄タイミング改善	II 3(1)
			☐ その他()		
	設備の衛生管理	毎日	☒ シンク・調理台の洗浄、殺菌確認	☒ 再洗浄 ☒ 再殺菌	II 3(8)
		毎日	☒ 包丁・まな板の洗浄・殺菌・保管確認	☒ 再洗浄 ☒ 再殺菌	II 3(5)
		毎月	☒ 包丁・まな板などの器具類、容器等の用途別使用確認	☒ 用途確認 ☒ 使用用途ごとにわかる	II 3(4)
		毎日	☒ 器具類・食器の洗浄・殺菌(80℃5分以上加熱等)・保管確認	☒ 再洗浄 ☒ 再殺菌	II 3(5)
			☐ その他()		
	調理後食品の二次汚染防止	調理終了後	☒ 調理終了後の食品は衛生的な容器にふたをして保存する	☒ 使用中止 ☐ その他()	II 3(11)
	原材料の保管	始業前後	☒ 色・濁り・臭い・異物を確認	☒ 正常になるまで流す ☒ 修理点検	II 3(12)
			☒ 色・濁り・臭い・異物・残留塩素濃度を確認		
			☒ その他(食材の分類ごとに蓋つき容器で保管)	☒ 用途確認 ☒ 使用用途ごとにわかる	II 3 (2)
	原材料及び調理済み食品の温度管理	作業前	☒ 作業開始前の室温、冷凍庫及び冷蔵庫の温度記録	☒ 改善() ☒ 修理点検	II 4(1)
		加熱後	☒ 加熱後冷却する食品の温度確認(30分以内に20℃付近)し、温度を記録	☒ 改善() ☐ その他()	II 4(3)
		調理終了後	☒ 喫食までに30分を超えた場合の温度管理	☒ 改善() ☐ 提供中止	II 4(3)
		調理終了後	☒ 調理後2時間以内の喫食確認	☐ 改善() ☒ 提供中止	II 4(4)
			☐ その他()	その他()	

重要管理事項		いつ	確認方法(どのように)	問題があったとき	マニュアル 該当番号
その他	設備の 構造・管理	作業前	☒ 調理作業に不要な物品を置かない	☒ 改善 ☐ その他()	II 5(2)③
		作業後	☒ 冷蔵・冷凍庫、調理室内、食品庫の整理 整頓	☒ 改善 ☐ その他()	II 5(2)
		月1回	☒ 必要に応じた大掃除	☒ 実施 ☐ その他()	II 5(2)①
		毎月	☒ 室内の通風、換気はよいか	☒ 改善 ☐ 修理	II 5(2)⑤
		毎月	☒ シンク等から排水の漏れはないか	☐ 改善 ☒ 修理	II 5(1)⑦
		作業後	☒ 調理作業着以外の被服で、トイレの洗浄、 消毒を実施(重点箇所:便座・レバー・ドア ノブなど)	☒ 洗浄方法改善 ☒ 消毒方法改善	II 5(2)⑨
	害虫等 発生状況	毎日	☒ 目視発生確認	☒ 必要に応じて駆除 ☐ その他()	II 5(2)②
		半年ごと	☒ トラップなどによる生息状況確認及び駆除	☒ 必要に応じて駆除 ☐ その他()	II 5(2)②
	手洗い設備	毎日	☒ 石けん・殺菌液・ペーパータオル等設置確 認	☒ 補充 ☐ その他()	II 5(2)⑥
	水質検査	半年ごと	☐ 井戸水等を使用する場合は水質検査を実 施	☐ 使用中止 ☐ 保健所長の指示を受 け、措置を講じる	II 5(2)⑦
	貯水槽	年1回	☐ 専門業者による清掃	☐ 実施 ☐ その他()	II 5(2)⑧
	検食の保存	毎日	☒ 原材料、調理済み食品を50g程度-20℃以 下で2週間以上保存	☒ 実施 ☐ その他()	II 5(3)
	従事者の 衛生管理	個人毎日	☒ 下痢、嘔吐、発熱、化膿創の有無確認	☒ 実施 ☒ 従事見合わせ ☐ その他()	II 5(4)② II 5(4)⑤
		個人毎日	☒ 毛髪ははみ出していないか、爪は短く切っ てあるか、指輪等は身に着けていないか	☒ 改善 ☐ その他()	II 5(4)①
		毎月	☒ 月1回以上の検便検査	☒ 実施 ☐ その他()	II 5(4)③ II 5(4)④
		毎日	☒ 清潔な服装の着用	☒ 清潔な被服に交換 ☐ その他()	II 5(4)⑦
		個人毎日	☒ 履物の交換	☒ 実施 ☐ その他()	II 5(4)⑧
		毎日	☒ 下処理用外衣の着用	☒ 実施 ☐ その他()	II 5(4)⑧
		毎月	☒ トイレに専用履物が備えられているか	☒ 履物を備える ☐ その他()	II 5(1)⑨
		毎月	☒ トイレの手洗い設備は整っているか	☒ 改善 ☐ その他()	II 5(1)⑨
	ごみの処理	毎日	☒ ごみは集積場に搬出し、廃棄物容器は汚 臭、汚液がもれないように管理する	☒ 改善 ☐ その他()	II 5(5)②
			☐ その他()		