

## 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/O000179028\\_00003.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/O000179028_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。