

## 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](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	<input checked="" type="checkbox"/> 品質・鮮度・品温・異物混入を確認	<input checked="" type="checkbox"/> 返品交換 <input checked="" type="checkbox"/> 使用中止	II 1(4)
		毎月	<input type="checkbox"/> 原材料(牛乳等)の検査結果を確認	<input type="checkbox"/> 改善依頼 <input checked="" type="checkbox"/> 使用中止	II 1(2)
		毎月(15日頃)	<input checked="" type="checkbox"/> 保管中の原材料の消費期限と賞味期限を確認 <input type="checkbox"/> その他( )	<input checked="" type="checkbox"/> 使用中止 <input checked="" type="checkbox"/> その他(献立の調整)	II 1
	材料の下処理	下処理時	<input checked="" type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> その他( )	<input checked="" type="checkbox"/> 再洗浄 <input type="checkbox"/> その他( )	II 1(6)
		加熱調理食品の温度管理	加熱時	<input checked="" type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> その他( )	<input checked="" type="checkbox"/> さらに加熱 <input type="checkbox"/> 提供中止
二次汚染の防止	従事者の手洗い	作業前個人	<input checked="" type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> その他( )	<input checked="" type="checkbox"/> 再洗浄 <input type="checkbox"/> 洗浄方法改善	II 3(1)
		作業中個人	<input checked="" type="checkbox"/> 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) <input type="checkbox"/> その他( )	<input checked="" type="checkbox"/> 再洗浄 <input type="checkbox"/> 洗浄タイミング改善	II 3(1)
		設備の衛生管理	毎日	<input checked="" type="checkbox"/> シンク・調理台の洗浄、殺菌確認	<input checked="" type="checkbox"/> 再洗浄 <input checked="" type="checkbox"/> 再殺菌
	毎日	<input checked="" type="checkbox"/> 包丁・まな板の洗浄・殺菌・保管確認	<input checked="" type="checkbox"/> 再洗浄 <input checked="" type="checkbox"/> 再殺菌	II 3(5)	
	毎月	<input checked="" type="checkbox"/> 包丁・まな板などの器具類、容器等の用途別使用確認	<input checked="" type="checkbox"/> 用途確認 <input checked="" type="checkbox"/> 使用用途ごとにわかる	II 3(4)	
	毎日	<input checked="" type="checkbox"/> 器具類・食器の洗浄・殺菌(80℃5分以上加熱等)・保管確認 <input type="checkbox"/> その他( )	<input checked="" type="checkbox"/> 再洗浄 <input checked="" type="checkbox"/> 再殺菌	II 3(5)	
	調理後食品の二次汚染防止	調理終了後	<input checked="" type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> その他( )	<input checked="" type="checkbox"/> 使用中止 <input type="checkbox"/> その他( )	II 3(11)
原材料の保管	始業前後	<input checked="" type="checkbox"/> 色・濁り・臭い・異物を確認 <input checked="" type="checkbox"/> 色・濁り・臭い・異物・残留塩素濃度を確認 <input checked="" type="checkbox"/> その他(食材の分類ごとに蓋つき容器で保管)	<input checked="" type="checkbox"/> 正常になるまで流す <input checked="" type="checkbox"/> 修理点検 <input checked="" type="checkbox"/> 用途確認 <input checked="" type="checkbox"/> 使用用途ごとにわかる	II 3(12) II 3 (2)	
	原材料及び調理済み食品の温度管理	作業前	<input checked="" type="checkbox"/> 作業開始前の室温、冷凍庫及び冷蔵庫の温度記録	<input checked="" type="checkbox"/> 改善( ) <input checked="" type="checkbox"/> 修理点検	II 4(1)
加熱後	<input checked="" type="checkbox"/> 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	<input checked="" type="checkbox"/> 改善( ) <input type="checkbox"/> その他( )	II 4(3)		
調理終了後	<input checked="" type="checkbox"/> 喫食までに30分を超えた場合の温度管理	<input checked="" type="checkbox"/> 改善( ) <input type="checkbox"/> 提供中止	II 4(3)		
調理終了後	<input checked="" type="checkbox"/> 調理後2時間以内の喫食確認 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 改善( ) <input checked="" type="checkbox"/> 提供中止	II 4(4)		

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 <input checked="" type="checkbox"/> 調理作業に不要な物品を置かない	<input checked="" type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> その他( )	II 5(2)③	
		作業後 <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵・冷凍庫、調理室内、食品庫の整理 整頓	<input checked="" type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> その他( )	II 5(2)	
		月1回 <input checked="" type="checkbox"/> 必要に応じた大掃除	<input checked="" type="checkbox"/> 実施 <input type="checkbox"/> その他( )	II 5(2)①	
		毎月 <input checked="" type="checkbox"/> 室内の通風、換気はよいか	<input checked="" type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 修理	II 5(2)⑤	
		毎月 <input checked="" type="checkbox"/> シンク等から排水の漏れはないか	<input type="checkbox"/> 改善 <input checked="" type="checkbox"/> 修理	II 5(1)⑦	
		作業後 <input checked="" type="checkbox"/> 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)	<input checked="" type="checkbox"/> 洗浄方法改善 <input checked="" type="checkbox"/> 消毒方法改善	II 5(2)⑨	
	害虫等 発生状況	毎日 <input checked="" type="checkbox"/> 目視発生確認	<input checked="" type="checkbox"/> 必要に応じて駆除 <input type="checkbox"/> その他( )	II 5(2)②	
		半年ごと <input checked="" type="checkbox"/> トラップなどによる生息状況確認及び駆除	<input checked="" type="checkbox"/> 必要に応じて駆除 <input type="checkbox"/> その他( )	II 5(2)②	
	手洗い設備	毎日 <input checked="" type="checkbox"/> 石けん・殺菌液・ペーパータオル等設置確 認	<input checked="" type="checkbox"/> 補充 <input type="checkbox"/> その他( )	II 5(2)⑥	
	水質検査	半年ごと <input type="checkbox"/> 井戸水等を使用する場合は水質検査を実 施	<input type="checkbox"/> 使用中止 <input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> 専門業者による清掃	<input type="checkbox"/> 実施 <input type="checkbox"/> その他( )	II 5(2)⑧	
	検食の保存	毎日 <input checked="" type="checkbox"/> 原材料、調理済み食品を50g程度-20℃以 下で2週間以上保存	<input checked="" type="checkbox"/> 実施 <input type="checkbox"/> その他( )	II 5(3)	
	従事者の 衛生管理	個人毎日 <input checked="" type="checkbox"/> 下痢、嘔吐、発熱、化膿創の有無確認	<input checked="" type="checkbox"/> 実施 <input checked="" type="checkbox"/> 従事見合わせ <input type="checkbox"/> その他( )	II 5(4)② II 5(4)⑤	
		個人毎日 <input checked="" type="checkbox"/> 毛髪ははみ出ていないか、爪は短く切っ てあるか、指輪等は身に着けていないか	<input checked="" type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> その他( )	II 5(4)①	
		毎月 <input checked="" type="checkbox"/> 月1回以上の検便検査	<input checked="" type="checkbox"/> 実施 <input type="checkbox"/> その他( )	II 5(4)③ II 5(4)④	
		毎日 <input checked="" type="checkbox"/> 清潔な服装の着用	<input checked="" type="checkbox"/> 清潔な被服に交換 <input type="checkbox"/> その他( )	II 5(4)⑦	
		個人毎日 <input checked="" type="checkbox"/> 履物の交換	<input checked="" type="checkbox"/> 実施 <input type="checkbox"/> その他( )	II 5(4)⑧	
		毎日 <input checked="" type="checkbox"/> 下処理用外衣の着用	<input checked="" type="checkbox"/> 実施 <input type="checkbox"/> その他( )	II 5(4)⑧	
		毎月 <input checked="" type="checkbox"/> トイレに専用履物が備えられているか	<input checked="" type="checkbox"/> 履物を備える <input type="checkbox"/> その他( )	II 5(1)⑨	
	毎月 <input checked="" type="checkbox"/> トイレの手洗い設備は整っているか	<input checked="" type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> その他( )	II 5(1)⑨		
	ごみの処理	毎日 <input checked="" type="checkbox"/> 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	<input checked="" type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> その他( )	II 5(5)②	
			<input type="checkbox"/> その他( )		