

# あなたのお店の衛生管理 ルールづくりと記録 できていますか??

食品衛生法が改正され、原則として全ての食品等事業者に  
**HACCPに沿った衛生管理が義務化**されています

## HACCPのメリットは?

- ・食中毒の発生防止・自社の衛生管理アピール
- ・従業員の衛生管理意識の向上
- ・クレームや事故時の迅速な対応が可能 など



## HACCPしないと?

営業の停止等の  
処分の対象です



## HACCPに 沿った 衛生管理

- ① **衛生管理計画書**を作成し、**従業員に周知徹底**する
- ② 必要に応じて**手順書**を作成する
- ③ 衛生管理の実施状況を**記録し、保存**する
- ④ 定期的に効果を**振り返り**、必要に応じて内容を見直す

飲食店営業など一部の営業や従業員の数が50人未満の営業者（小規模事業者等）は業界団体が作成した手引書※を参考に「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を実施します

## HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

- ① 手引書の解説を読み・・・  
⇒自分の業種・業態では、「何が危ないか」を理解する
- ② 手引書のひな形を利用して・・・  
⇒**衛生管理計画書**や必要に応じて**手順書**を作成する
- ③ 内容を**従業員に周知**する
- ④ 手引書の記録様式を利用して・・・  
⇒衛生管理の**実施状況**を記録する
- ⑤ 手引書で推奨された期間、**記録を保存**する
- ⑥ 記録を**定期的に振り返り**・・・  
⇒必要に応じて衛生管理計画書や手順書を見直す

Check

わたしのお店は  
できているかな?

- お店にあった手引書を知っている
- 衛生管理ルールを作成している  
「衛生管理計画書・手順書」
- 従業員もルールを理解している
- ルール通りに実施し、記録している
- 記録を確認し、保存している
- 記録を振り返り、ルールや手順書を見直している



※業種別  
手引書は  
こちら



《厚生労働省HP》

効果的な実施のために

適切に実施できているか、問題が起きていないか、  
定期的に振り返りましょう! 「振り返り」については、裏面へ

# 記録を振り返ってみましょう！

問題があった場合は、特記事項として書き留めておきます。  
**業務改善のヒント**になりますので  
 さいな事でも積極的に記録しましょう！



## 記録確認のポイント

- ルール通りに実施できている
- 記入もれがない  
 «日時・結果・担当者サイン»
- 内容が正確  
 «不適の内容・対応状況»
- 改善の必要性  
 «繰り返し起きる問題はないか»

## 振り返りと 計画・手順書の見直し

○ルール通りに実施できていない場合や繰り返し問題がある場合には、**なぜ問題が起きるのか**を考え、ルールを見直し、必要な手順書を作成しましょう。

○問題がない場合は、**正しく記録できているか**を検証しましょう。

○クレームが多いからといって、ルールを厳しくして、現場の負担が大きくなるとは**逆効果**です。適切な見直しを行い、**業務の効率化**につなげましょう。

## 記録を見てみると

**冷蔵庫不調の兆し！？**  
 点検と更新を検討し  
 食材への影響を回避

**A君 要注意！**  
 手順書の作成、見直し  
 再教育が必要

**未然の対応OK！**  
 対応状況も記録することで  
 購入もれを防止！

**クレームは改善のチャンス！**  
 見える化（記録）することで  
 従業員の衛生意識もアップ

一般的衛生管理の実施記録（記載例）							確認者
日	③	④-1 従業員の健康 管理等	④-2 手洗いの 実施	日々 チェック	特記事項		
3日	○	○	○	○			
4日	○	○	○	○			
5日	○	○	○	○			
6日	○	○	○	○			
7日	○	○	○	○			
8日	○	○	○	○			
9日	○	○	○	○			
10日	○	○	○	○			
11日	○	○	○	○			
12日	○	○	○	○			
13日	○	○	○	○			
14日	○	○	○	○			
15日	○	○	○	○			
16日	○	○	○	○			
17日	○	○	○	○			
18日	○	○	○	○			
19日	○	○	○	○			
20日	○	○	○	○			
21日	○	○	○	○			
22日	○	○	○	○			
23日	○	○	○	○			
24日	○	○	○	○			
25日	○	○	○	○			
26日	○	○	○	○			
27日	○	○	○	○			
28日	○	○	○	○			
29日	○	○	○	○			
30日	○	○	○	○			
31日	○	○	○	○			
4/1	○	○	○	○	4/1期 小麦粉の包装が1袋破れていたため返品。手洗、再納品		
4/2	○	○	○	○	4/2昼前、A君がトイレの後に手を洗わず作業に戻ったので、注意して手洗いさせた		
4/3	○	○	○	○	4/3 11時頃、15℃。20分後OK。いつもより出入れ頻繁だったか。		
4/5	○	○	○	○	4/5調理の時にまな板に汚れが残っていたので再洗浄。A君の洗浄に問題？注意		
4/6	○	○	○	○	4/6 13時過ぎ、C君からトイレが汚れているとの連絡があったので、清掃し洗剤で消毒		
4/7	○	○	○	○	ノロウイルス処理キットがないので、念のため購入してください。	4/7 注文済み 太郎	
4/1	○	○	○	○	4/1 ハンバーグの内部が赤いとクレームがあった。調理したB君に確認したところ、急いでいたので確認が十分でなかったとのことであった。B君に加熱の徹底と確認を再教育した。		

※記載例出典：公益社団法人日本食品衛生協会  
 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書  
 (小規模な一般飲食店事業者向け)」

## 問合せ先

環境保健所	電話番号	環境保健所・保健所	電話番号
岩国環境保健所	0827-29-1527	防府保健所	0835-22-3740
柳井環境保健所	0820-22-3631	宇部環境保健所	0836-39-9862
周南環境保健所	0834-33-6426	長門環境保健所	0837-22-2811
山口環境保健所	083-934-2535	萩環境保健所	0838-25-2665