

# みんなで きちんと衛生管理

しっちゃん？

できちゃん？

お店を開くときに必要な食品の衛生管理について教えて



お答えします

それは、**HACCPに沿った衛生管理**です

小規模なお店の場合は↓



## HACCPの考え方を取り入れた衛生管理方法

### 1 衛生管理計画の作成

必ず  
作成

衛生管理計画

- 業種別手引書の入手
- 手引書を参考に、自分のお店の衛生管理ポイントとチェック方法の検討
- 衛生管理計画の作成



衛生管理をする必要性を知ることがポイントです  
従業員の方にもしっかり理解していただきましょう

必要に  
応じて

手順書

- ルール（衛生管理計画）通りに実施するための手順書を作成
- 作成した衛生管理計画や手順書を従業員に周知

手引書に記載例や様式があるので、そのまま使うことから始めてもOKです



業種別手引書の  
ダウンロードはこちら

厚生労働省HP



検索 HACCP 手引書

### 2 日々の実施記録

- 衛生管理ポイントをチェックして記録
- 1年間以上記録を保存

誰でも確実に実施できるように手順書を作成するとよいです  
例えば、手洗いの手順書があれば正しい手洗いの徹底ができます



### 3 振り返り

定期的な

- 実施状況の評価

問題あり ▶ 衛生管理計画等の見直し (①へ)

問題なし ▶ 衛生管理計画等の維持 (②へ)



1～3までを繰り返し  
1周ごとに衛生管理を  
向上させていきます

HACCPに沿った  
衛生管理は

食品等  
事業者の

**義務**です



# 洗浄設備で手洗いしていませんか？

シンク(器具の洗浄設備)で手洗いをするとうちや調理器具を二次汚染し、食中毒のリスクが高まります

検証：国立保健医療科学院(令和7年度食品衛生危機管理研修)

## 実験

### 1 絵具で汚染を再現



付着している可能性のある微生物の例

- ノロウイルス
- 黄色ブドウ球菌
- 病原性大腸菌 等



### 2 シンクで手洗い



## 結果

汚染  
1



水栓ハンドル

汚染  
2



手指

汚染  
3



シンク内外



## 食材・調理器具の二次汚染！



ポイント

- シンクと手洗い設備の使い分け
- 手洗いは手順書に沿った正しい手洗いを！

## HACCP に沿った衛生管理についての相談・問合せ先

### 岩国環境保健所

Tel 0827-29-1527 Fax 0827-29-1594  
Mail a132141@pref.yamaguchi.lg.jp

### 柳井環境保健所

Tel 0820-22-3631 Fax 0820-22-7286  
Mail a132161@pref.yamaguchi.lg.jp

### 周南環境保健所

Tel 0834-33-6426 Fax 0834-33-6510  
Mail a132171@pref.yamaguchi.lg.jp

### 山口環境保健所

Tel 083-934-2535 Fax 083-934-2527  
Mail a132191@pref.yamaguchi.lg.jp

### 防府保健所

Tel 0835-22-3740 Fax 0835-22-0962  
Mail shokuhin05@pref.yamaguchi.lg.jp

### 宇部環境保健所

Tel 0836-39-9862 Fax 0836-34-4121  
Mail a132201@pref.yamaguchi.lg.jp

### 長門環境保健所

Tel 0837-27-0794 Fax 0837-22-6363  
Mail a132251@pref.yamaguchi.lg.jp

### 萩環境保健所

Tel 0838-25-2665 Fax 0838-26-0696  
Mail a132261@pref.yamaguchi.lg.jp