

# 衛生管理計画と記録の様式の 整理について

奈良市健康医療部保健所生活衛生課

# グループ1 計画(例)

重要管理ポイントの計画		作成日:
		更新日:
グループ <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">1(加熱しない)</span> ・ 2(加熱して提供) ・ 3(加熱と冷却をくりかえす)		
重要管理ポイント	作業時間	
対象メニュー	サラダ、お造りなど	
チェック方法	何を	仕込み品を
	どのように	冷蔵庫から出して、速やかに提供する
	頻度	調理ごとに
	誰が	調理担当者
チェック方法の正しさ (妥当性)の基準	30分以内に提供する	
改善措置 (問題があった場合の 対応)	提供を中止する	
記録名	重要管理ポイントの記録	
備考		

# 重要管理ポイントの計画(様式)

# モデル事業者による取組の方向性

	規模・管理レベル	参考とする手引書	計画と記録の様式
飲食店	小から中	日本食品衛生協会(以下「日食協」という。)の手引書	日食協の手引書のとおり
旅館・ホテル	中から大	(規模・管理レベルが合う手引書がない)	(重要管理ポイントの様式) 日食協や厚労省の手引書を参考としつつ、ハサップ7原則に則して、 <u>より具体的に整理した様式を提案する</u>

様々な規模・管理レベルに、標準的に対応できる様式

※ 施設の規模によっては、日食協の手引書を参考としてもよい

# モデル事業で使用する様式

	重要管理ポイントの計画		
	作成の単位	記入の項目	様式の名前
飲食店	グループごと	①メニュー ②チェック方法	重要管理ポイントの チェック表
旅館・ ホテル	グループごと <u>重要管理ポイントごと</u> 例) G1 作業時間 G2 加熱 G3 加熱 冷却 再加熱	①メニュー ②チェック方法 <u>③正しさ確認の基準</u> 例) 75℃ 1分以上 <u>④失敗したときの対応</u>	重要管理ポイントの 計画  <u>別添)チェック方法 リスト</u>

チェックのポイントを  
明らかにすることで、  
管理の対象がはっきりする

ハサップ7原則に則  
して、標準的な様式  
として、整理できる

チェック方法を、メ  
ニューごとに整理し、  
リスト化することで、  
見やすくなる

# 飲食店

## 日食協 手引書

重要管理  
ポイント

作業時間

加熱

(加熱)・冷  
却・再加熱

### ⑤ 重要管理のポイント

	分類	メニュー	チェック方法
第1 グループ	非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供）	刺身、冷奴	冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する
第2 グループ	加熱するもの（冷蔵品を加熱し、熱いまま提供）	ハンバーグ	火の強さや時間、肉汁、見た目で判断する
		焼き魚	魚の大きさ、火の強さや時間、焼き上がりの触感（弾力）、見た目で判断する
		焼き鳥	火の強さや時間、見た目で判断する
		唐揚げ	油の温度、揚げる時間、油に入れるチキンの数量、見た目で判断する
	（加熱した後、高温保管）	唐揚げ ライス	触感、見た目で判断する
第3 グループ	加熱後冷却し、再加熱するもの	カレー スープ	速やかに冷却、再加熱時には気泡、見た目で判断する
	（加熱後		

グループ  
単位

# 旅館等

## モデル事業者

### 重要管理ポイントの計画

作成日:

更新日:

グループ: 1 (加熱しない) ・ **2 (加熱して提供)** ・ 3 (加熱と冷却をくりかえす)

重要管理ポイント

加熱

対象メニュー

茶わん蒸し、チキンロースト、天ぷら、プリンなど

チェック方法

何を

**別添チェック方法リスト** (調理条件の設定と調理後の状態)

どのように

目視によりチェックする

頻度

調理ごとに

誰が

調理担当者

チェック方法の正しさ  
(妥当性)の基準

中心部75℃ 1分間 以上  
(二枚貝を使用するメニューでは85℃~90℃ 90秒以上)

改善措置

(問題があった場合の対応)

再加熱し、調理後の状態又は中心温度を見て、使用する

記録名

重要管理ポイントの記録

備考

重要管理ポイントごとに、調理条件等のチェック方法をリスト化

- ①管理の対象がはっきりする
- ②具体的な整理ができて、見やすくなる

# 別添) チェック方法リスト

グループ: 1(加熱しない) ・ 2(加熱して提供) ・ 3(加熱と冷却をくりかえす)		
重要管理ポイント	加熱	
メニュー	調理条件の設定	調理後の状態
茶碗蒸し	スチコン85℃ 20分以上蒸す	傾けて液卵が流れない
チキンロースト	オーブン180℃ 10分以上焼く	指で押して弾力があり、竹串で刺すと透明な肉汁が出る
天ぷら	油の中に衣を落とし、沈み具合を見る	気泡が小さくなる

# 計画の主な構成について

グループ	日食協の手引書の様式	重要管理ポイント	旅館等のモデル事業で使用する様式	
グループ1	チェック方法 ①	作業時間	計画 ①	加熱や冷却の チェック方法を決めることが重要
グループ2	チェック方法 ②	加熱	計画 ②	
グループ3	チェック方法 ③	加熱	計画 ③	〃
		冷却	計画 ④	別添)チェック方法リスト
		再加熱	計画 ⑤	別添)チェック方法リスト

# 加熱・冷却温度確認表(様式)

# チェック方法の正しさ(妥当性)の確認

## 加熱温度確認表

測定日	メニュー	加熱	加熱	測定時刻			条件・設定等	加熱終了直後の状態 (見た目、中心部の色、硬さなど)
	食材名	開始時刻	終了時刻	中心温度	中心温度	中心温度		
/								

※ 火の強さ、設定温度、食材のサイズ、量など

## 冷却温度確認表

測定日	メニュー	冷却	冷却	測定時刻			条件・設定等	
	食材名	開始時刻	終了時刻	中心温度	中心温度	中心温度		

# 重要管理ポイントの記録(様式)

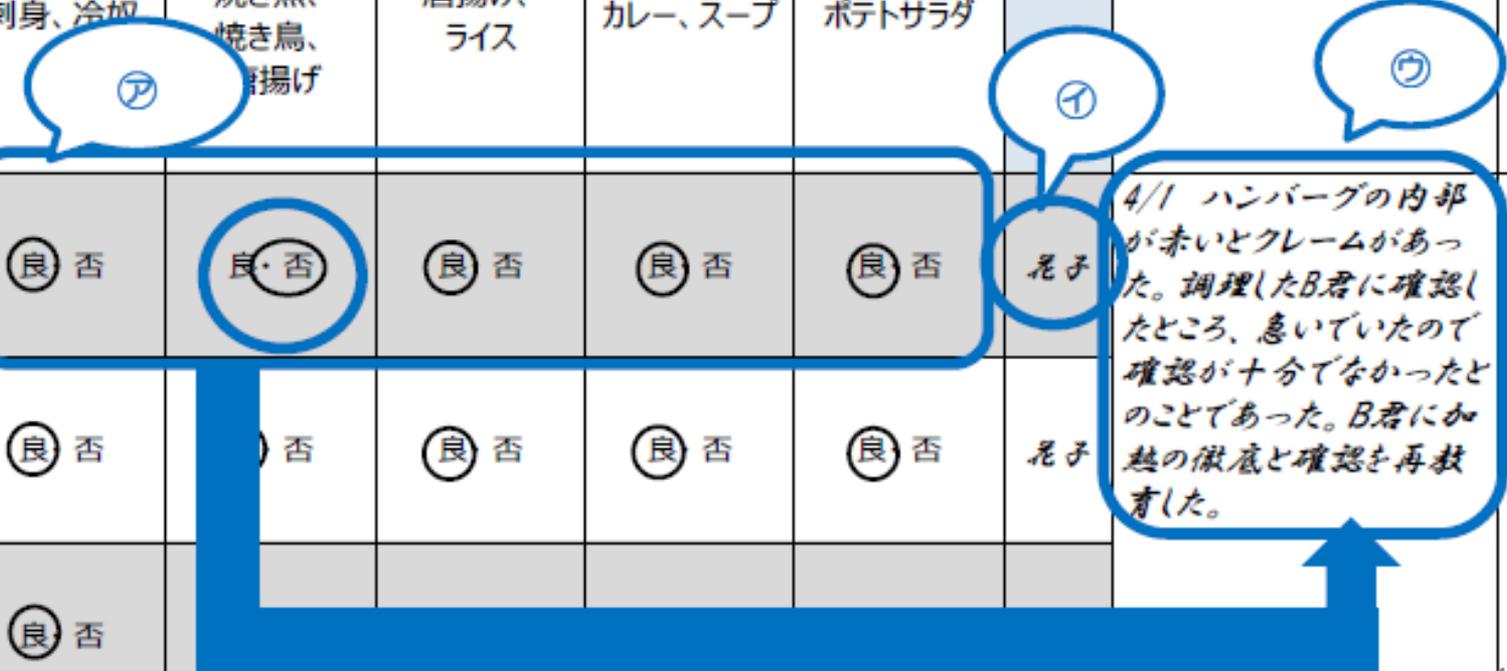
# 飲食店

## 日食協 手引書

20xx 年 4 月

### 重要管理の実施記録（記載例）

分類	非加熱のもの (冷蔵品を冷 たいまま提 供)	加熱するもの (冷蔵品を加 熱し、熱いま ま提供)	(加熱した 後、高温保 管)	加熱後冷却 し、再加熱す るもの	(加熱後、冷 却するもの)	日々 チェック	特記事項	確認 者
メニュー	刺身、冷奴	ハンバーグ、 焼き魚、 焼き鳥、 唐揚げ	唐揚げ、 ライス	カレー、スープ	ポテトサラダ			
1日	◎良 否	◎良・否	◎良 否	◎良 否	◎良 否	花子	<p>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。</p>	
2日	◎良 否	◎良 否	◎良 否	◎良 否	◎良 否	花子		
3日	◎良 否	◎良 否	◎良 否	◎良 否	◎良 否			



# 旅館等

## モデル 事業者

調理日：平成30年2月5日

グループ	メニュー	チェック結果	確認者 サイン
グループ1 (加熱しない)	お造り サラダ	○ ○	○○
グループ2 (加熱して提供)	天ぷら 茶わん蒸し	○ ✕	△△
グループ3 (加熱と冷却をくりかえす)	スープ 天出汁	○ ○	□□

### 特記事項

・記録は、その日の最後に行う。問題があったときは、その内容と処置、担当者を記録する。

例) 茶わん蒸しに加熱不足が見られたため、5分再加熱を行った。スチコンのメンテを依頼した。(△△)

- ・記載内容は、日食協の手引書と同じ
- ・日誌形式(記録は、その日の最後に行う)
- ・グループごとにも、メニューごとにも、チェックが可能
- ・既存のメニュー表などを有効利用してもよい

# HACCPとは

加熱や冷却などの重要な作業が、食品衛生上問題ないことを、あらかじめ、中心温度計などを使って確認(検証)しておき、作業の手順や条件などをルール化(計画)しておくこと

