令和4(2022)年度

自主衛生管理カレンダー

記録表付き

各月のテーマ	
4月	持ち帰り(テイクアウト)・宅配(デリバリー)食品の衛生管理
5月	食中毒予防の三原則
6月	衛生管理計画の見直し
7月	毒素を原因とする食中毒に注意
8月	腸管出血性大腸菌(O157等)に注意
9月	生肉の取扱いに注意
10月	自然毒による食中毒に注意
11月	ノロウイルスに注意
12月	カンピロバクターに注意
1月	手洗いと従事者の衛生管理
2月	アニサキスによる食中毒に注意
3月	調理場の整理・整頓・清掃

令和4(2022)年4月1日～
令和5(2023)年3月31日

食品衛生についての相談は次の連絡先へ

■栃木県(宇都宮市を除く)

○栃木県保健福祉部生活衛生課(本庁)
028－623－3109

○健康福祉センター(保健所)

保健所名	電話番号
県西	0289－64－3028
今市	0288－21－1066
県東	0285－83－7220
県南	0285－22－4235
栃木	0282－22－4121
県北	0287－22－2364
安足	0284－41－5897

■宇都宮市

○宇都宮市保健福祉部保健所生活衛生課
028－626－1110

HACCPに沿った衛生管理が義務化されました！

食品衛生法の改正により令和３(2021)年６月１日から原則、全ての食品等事業者にHACCP に沿った衛生管理(①又は②)の実施が義務付けられました。

未実施の場合、行政処分されることもありますので必ず実施しましょう。

※詳しくは厚生労働省のホームページをご覧ください。

①HACCPに基づく衛生管理
大規模な事業者(原則従業員50名以上の事業者)
コーデックスのHACCP7原則に基づき、計画を作成し管理を行います。

②HACCPの考え方を取り入れた衛生管理
小規模な事業者(原則従業員50名未満の事業者など)
各業界団体が作成した手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行います。

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理（衛生管理の見える化）

①手引書の確認(手引書と自ら行っている衛生管理の実態との比較)

例えば飲食店の場合、手引書の「危害」や「グループ分け」を自分のお店に当てはめてみましょう。

②衛生管理計画(一般衛生管理のポイント、重要管理のポイント)の作成（カレンダー巻末参照）

一般衛生管理のポイントは「なぜ管理が必要なのか」を考え、「いつ」「どのように」管理するか、「問題があったときはどうするか」を踏まえ作成しましょう。重要管理のポイントは、危害発生防止のために厳重な管理が求められる事項を設定しましょう。

③衛生管理計画の実行

問題があった場合は責任者に報告しましょう。

④記録の作成・保存

一般衛生管理のポイント：毎日実施したことや特記事項を記録しましょう。
重要管理のポイント：温度帯で分けたグループ毎に必要な管理を行い、記録しましょう。

HACCPに沿った衛生管理の制度化に関するQ＆A

（一部抜粋・要約）

Q 「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」は、どの程度できていればよいのですか。
A 手引書又は手引書の内容を参考に作成した衛生管理計画により衛生管理を行い、記録をしていれば大丈夫です。

Q 衛生管理計画に不備があった場合、直ちに行政処分の対象となりますか。
A 一般的には、管轄の保健所から改善を促すために指導されますが、指導されたにも関わらず、それに応じない場合には、営業の禁停止などの行政処分が行われることがあります。

Q HACCP に沿った衛生管理の実施状況の記録、保存は、電磁的に記録して保存しても問題ありませんか。
A 問題ありません。但し、保存すべき期間中に、記録された事項などに変更が生じデータを更新して保存することになった場合には、その経過についても確認できるようにしてください。また、電磁的に記録された事項については、必要に応じて画面や紙により出力できるようにしてください。

詳しくは厚生労働省ホームページへ

衛生管理計画(一般衛生管理のポイント、重要管理のポイント)、記録表様式は栃木県ホームページからダウンロードもできます。

自主衛生管理カレンダーの記録方法について

衛生管理計画

・一般衛生管理のポイントと重要管理のポイントを作成する。
・見直しも兼ねて毎年書き直しましょう。

毎日の点検項目

・毎日実施したことを記録する。
・適切にできていれば〇、できていなければ × と記入する。
・不適の項目はすぐに改善する。

特記事項

・設備機器の故障や原材料の状況、苦情などいつもと違うことがあったら記入しましょう。
・併せて、いつ、どう対応したかを記入しましょう。

記入例

4月	①受入	②庫内温度 冷蔵庫(℃)	②庫内温度 冷凍庫(℃)	③-1 汚染防止	③-2 器具等	③-3 トイレ	④-1 健康管理	④-2 手洗い	廃棄物	重要管理の実施記録 非加熱 1	加熱 2	冷却 3-1	冷却 3-2		特記事項	責任者確認欄
1日(金)	○	3	-20	○	○	×	○	○	○	○	○	○	○		4/1トイレが汚れていたので清掃、消毒した。	栃木
2日(土)																

責任者確認欄

■点検結果を毎日確認し、サインをしましょう。

施設活用欄

次の実施日やメモを記入しましょう。
■衛生害虫駆除　■衛生教育　■検便

4月 2022年 持ち帰り(テイクアウト)・宅配(デリバリー)食品の衛生管理

テイクアウトやデリバリーでは、調理してからお客さんが食べるまでの時間が長く、気温の高い時期は、特に食中毒のリスクが高まります。

持ち帰り(テイクアウト)・宅配(デリバリー)食品の衛生管理

- こまめな手洗いや調理者の健康管理など普段から行っている店内飲食向けの衛生管理に加え、次のことを実施しましょう。

1　容器・メニュー

- 鮮魚介類など生ものの提供は避けましょう。
- 浅い容器に小分けするなど傷みにくい工夫をしましょう。

2　提供数

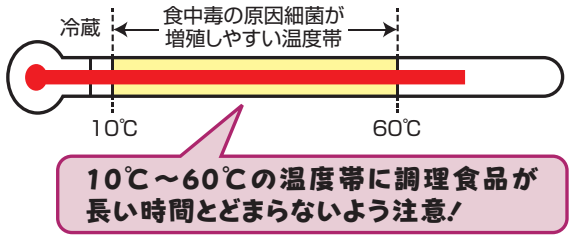
- 店舗の規模、調理能力に見合った提供数にしましょう。
- 注文を受けてから調理するなど、食べるまでの時間を短くする工夫をしましょう。
- 容器詰めは、清潔な場所で行いましょう。

3　加熱調理の徹底

- 加熱が必要な食品は中心部まで十分に加熱しましょう。
- “半熟”卵や“レア”なお肉の提供は、テイクアウトやデリバリーでは控えましょう。

4　食品の温度管理

- 保冷剤、クーラーボックス、冷蔵庫、温蔵庫などを活用しましょう。
- 調理した食品は速やかに10℃以下まで冷ますか、60℃以上で保管しましょう。
(食中毒菌は、10～60℃の温度帯でよく増えます。)



5　受け渡し時の注意

- 購入した食品は速やかに食べるよう、口頭で直接または容器にシールを貼るなどして、お客さんに伝えましょう。

4月	①受入	②庫内温度 冷蔵庫(℃)	②庫内温度 冷凍庫(℃)	③-1 汚染防止	③-2 器具等	③-3 トイレ	④-1 健康管理	④-2 手洗い		重要管理の実施記録 非加熱[1]	加熱[2]	冷却[3]-1	冷却[3]-2		特記事項	責任者確認欄
1日(金)																
2日(土)																
3日(日)																
4日(月)																
5日(火)																
6日(水)																
7日(木)																
8日(金)																
9日(土)																
10日(日)																
11日(月)																
12日(火)																
13日(水)																
14日(木)																
15日(金)																
16日(土)																
17日(日)																
18日(月)																
19日(火)																
20日(水)																
21日(木)																
22日(金)																
23日(土)																
24日(日)																
25日(月)																
26日(火)																
27日(水)																
28日(木)																
29日(金)																
30日(土)																

施設活用欄

衛生害虫駆除（　　月　　日）
衛生教育（　　月　　日）
検便（　　月　　日）

4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	衛生管理計画

5月 2022年

食中毒予防の三原則

食中毒菌が増えてもウイルスが付着していても食品の『色・臭い・味』は変わりません!

詳しくは栃木県ホームページへ「食中毒ってなに??」

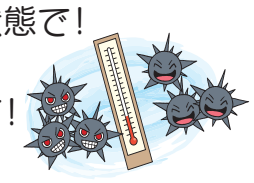
つけない

- 手指や器具を洗う!
- 使い捨て手袋を使用する!
- 手袋は作業毎、または、使用時間を決めて交換する!
- 食材や調理済食品は、保存用容器に入れ、フタをする!

作業中に手指や器具で汚染されないように、調理済食品等の保管方法に注意しましょう。

増やさない

- 調理後、早めに食べてもらう!
- 冷たいものは冷たい状態で!(10℃以下)
- 熱いものは熱い状態で!(60℃以上)



- 施設の温度と湿度を管理する!(温度は25℃以下、湿度は80%以下)

適度な水分、温度及び栄養があると細菌はどんどん増えます。

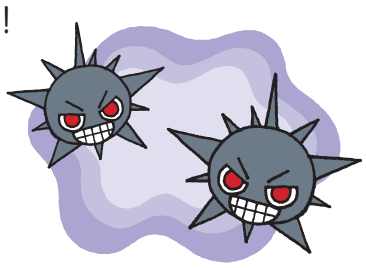
やっつける

- 中心部まで十分に加熱する!
- 適切に除菌・消毒する!

※一般的な食中毒菌は75℃で60秒以上加熱すればやっつけることができます。

ノロウイルスによる食中毒予防の4原則

- 持ち込まない!
- 拡げない!
- 加熱する!
- つけない!



5月	①受入	②庫内温度 冷蔵庫(℃)	②庫内温度 冷凍庫(℃)	③-1 汚染防止	③-2 器具等	③-3 トイレ	④-1 健康管理	④-2 手洗い		重要管理の実施記録 非加熱[1]	加熱[2]	冷却[3]-1	冷却[3]-2		特記事項	責任者確認欄
1日(日)																
2日(月)																
3日(火)																
4日(水)																
5日(木)																
6日(金)																
7日(土)																
8日(日)																
9日(月)																
10日(火)																
11日(水)																
12日(木)																
13日(金)																
14日(土)																
15日(日)																
16日(月)																
17日(火)																
18日(水)																
19日(木)																
20日(金)																
21日(土)																
22日(日)																
23日(月)																
24日(火)																
25日(水)																
26日(木)																
27日(金)																
28日(土)																
29日(日)																
30日(月)																
31日(火)																

施設活用欄

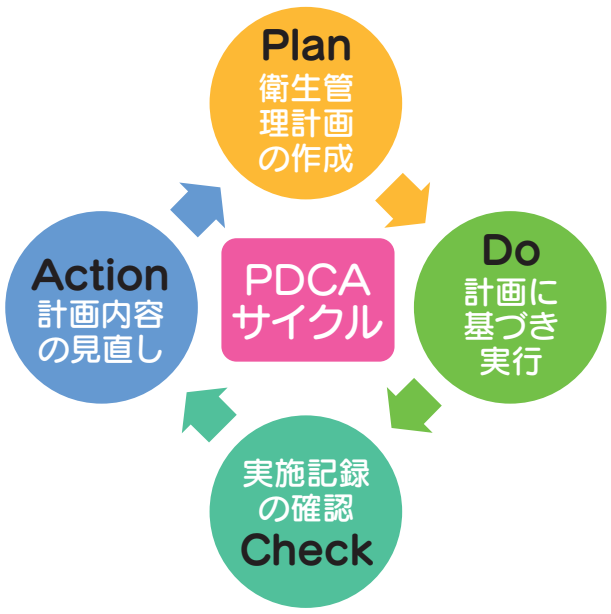
衛生害虫駆除(　　月　　日)
衛生教育(　　月　　日)
検便(　　月　　日)

6月 2022年

衛生管理計画の見直し

HACCPに沿った衛生管理が適切に実施されているか、PDCAサイクルにより定期的に見直して、現在の計画に問題はないか確認してください。

詳しくは栃木県ホームページへ「HACCPに沿った衛生管理の制度化について」



PDCAサイクル

- 食品を衛生的に製造するための衛生管理計画を作成(Plan)し、計画に基づき実行(Do)し、業務の実施記録を確認(Check)し、実施が計画に沿っていない部分があれば計画内容の見直し(Action)を順次行い、次のサイクルにつなげ、 衛生管理を向上させることです。

定期的な見直し

- HACCPが正しく機能しているか、定期的に計画を振り返りましょう。
- その結果、衛生管理の実施に問題点を見つけた場合には、その問題点の内容について、解析･評価した上で、計画の内容を見直しましょう。

振り返り事項(例)	見直し内容
クレーム内容	発生したクレーム内容を評価した結果、衛生管理事項の改善が必要となった。
製品の自主検査結果	いつもと異なる検査結果が確認されたため、結果の解析･評価を行い、重要管理点における衛生管理の改善が必要となった。
機器の精度確認	温度計などの計測記録において、冷蔵機能が低下している状況が確認されたため、機器の修繕が必要となった。

毎日の記録

- 毎日の記録の積み重ねがあって、「定期的な見直し」を行うことができます。
- 毎日の記録においても、記入漏れがないこと、基準からはずれていないことなどを確認しましょう。
- 問題点が見つかった場合は、見直しの必要性について検討しましょう。

6月	①受入	②庫内温度 冷蔵庫(℃)	②庫内温度 冷凍庫(℃)	③-1 汚染防止	③-2 器具等	③-3 トイレ	④-1 健康管理	④-2 手洗い		重要管理の実施記録 非加熱[1]	加熱[2]	冷却[3]-1	冷却[3]-2		特記事項	責任者確認欄
1日(水)																
2日(木)																
3日(金)																
4日(土)																
5日(日)																
6日(月)																
7日(火)																
8日(水)																
9日(木)																
10日(金)																
11日(土)																
12日(日)																
13日(月)																
14日(火)																
15日(水)																
16日(木)																
17日(金)																
18日(土)																
19日(日)																
20日(月)																
21日(火)																
22日(水)																
23日(木)																
24日(金)																
25日(土)																
26日(日)																
27日(月)																
28日(火)																
29日(水)																
30日(木)																

施設活用欄

衛生害虫駆除（　　月　　日）
衛生教育（　　月　　日）
検便（　　月　　日）

7月 2022年

毒素を原因とする食中毒に注意

ウエルシュ菌、黄色ブドウ球菌などの食中毒菌は毒素を産生することにより食中毒を引き起こすことが知られています。

ウエルシュ菌の性質

- 人や動物の腸管内、食品などの自然界に広く分布する菌
- ウエルシュ菌が腸管内で芽胞（熱に耐えるカプセル）を形成するときに産生する毒素（エンテロトキシン）が食中毒を引き起こします。
- 耐熱性芽胞は熱に強いため、85～90℃で90秒以上の加熱にも耐えられます。

原因食品となりやすいもの

- カレー、シチュー、大量調理食品

予防のポイント

- 前日調理は避け、加熱調理後は速やかに提供しましょう。
- 一度に大量の食品を加熱調理したときは、10～60℃の温度を長く保たないようにしましょう。
- やむをえず保存するときは、小分けして急速に冷却しましょう。
- 再加熱して提供するときは、よく混ぜながらしっかり加熱しましょう。

黄色ブドウ球菌の性質

- 人の鼻、のど、皮膚などにいる菌
  ※傷やニキビなど化膿した部分は要注意!
- 黄色ブドウ球菌が増殖するときに産生する毒素（エンテロトキシン）が食中毒を引き起こします。
- エンテロトキシンは熱に強いため一度エンテロトキシンが産生されてしまうと、加熱しても食中毒は防げません。
  ※100℃、30分でも分解されません。

原因食品となりやすいもの

弁当、おにぎり、サンドウィッチ、そうざいなどの直接手を触れて調理する食品

予防のポイント

- 加熱後の食品は素手で取り扱わない。
  ※盛り付け時は適切な手洗い、消毒後に使い捨て手袋を着用しましょう。
- 手に傷がある場合は直接食品に触れないようにする。
- 調理中に頭髪や鼻を触らない。
- 調理後は速やかに食べてもらう。
  ※弁当等はいつまで食べられるか記載し、お客様にできるだけ早く食べるよう伝えましょう。
- 食品は常温放置せず10℃以下で保存し、細菌が増えるのを防ぐ。

7月	①受入	②庫内温度 冷蔵庫(℃)	②庫内温度 冷凍庫(℃)	③-1 汚染防止	③-2 器具等	③-3 トイレ	④-1 健康管理	④-2 手洗い		重要管理の実施記録 非加熱 1	加熱 2	冷却 3-1	冷却 3-2		特記事項	責任者確認欄
1日（金）																
2日（土）																
3日（日）																
4日（月）																
5日（火）																
6日（水）																
7日（木）																
8日（金）																
9日（土）																
10日（日）																
11日（月）																
12日（火）																
13日（水）																
14日（木）																
15日（金）																
16日（土）																
17日（日）																
18日（月）																
19日（火）																
20日（水）																
21日（木）																
22日（金）																
23日（土）																
24日（日）																
25日（月）																
26日（火）																
27日（水）																
28日（木）																
29日（金）																
30日（土）																
31日（日）																

施設活用欄

衛生害虫駆除（　　月　　日）
衛生教育（　　月　　日）
検便（　　月　　日）

4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	衛生管理計画

8月 2022年

腸管出血性大腸菌（O157等）に注意

腸管出血性大腸菌による食中毒は、毎年発生しており、2016年、2017年には死者も出ています。
十分な加熱や殺菌を行うことで食中毒を防ぐことができます。

菌の性質

- 牛などの家畜の腸内に存在する。
- 少ない菌数で発症する。
- 菌が産生する「ベロ毒素」により激しい腹痛、水様性の下痢、血便を引き起こす。
- 人から人にも感染する。

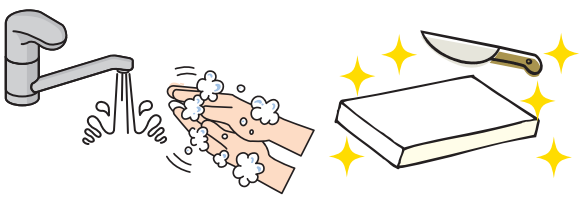
広域的な食中毒の原因食品等

- 2011年：ユッケ（富山、福井等）
- 2012年：浅漬け（北海道等）
- 2016年：冷凍メンチカツ（東京、神奈川等）
- 2017年：惣菜など（埼玉、東京等）
- 2019年：焼き肉チェーン店（大阪、神奈川等）

予防のポイント

●二次汚染の防止

- 手洗いの徹底（特に生肉や野菜を扱った後）
- 包丁やまな板の洗浄・消毒、使い分け
- 調理器具等の適切な取扱い



●肉や肉類加工品は十分に加熱

- 中心温度75℃以上で60秒以上加熱する
- 加熱不十分な食肉が原因食品となるケースが多い

●生のまま食べる野菜は十分に洗浄・消毒

- 消毒には次亜塩素酸ナトリウム（食品添加物）が有効
- 生野菜や浅漬けが原因食品になるケースもあるため要注意！

8月	①受入	②庫内温度 冷蔵庫(℃)	②庫内温度 冷凍庫(℃)	③-1 汚染防止	③-2 器具等	③-3 トイレ	④-1 健康管理	④-2 手洗い		重要管理の実施記録 非加熱[1]	加熱[2]	冷却[3]-1	冷却[3]-2		特記事項	責任者確認欄
1日（月）																
2日（火）																
3日（水）																
4日（木）																
5日（金）																
6日（土）																
7日（日）																
8日（月）																
9日（火）																
10日（水）																
11日（木）																
12日（金）																
13日（土）																
14日（日）																
15日（月）																
16日（火）																
17日（水）																
18日（木）																
19日（金）																
20日（土）																
21日（日）																
22日（月）																
23日（火）																
24日（水）																
25日（木）																
26日（金）																
27日（土）																
28日（日）																
29日（月）																
30日（火）																
31日（水）																

施設活用欄

衛生害虫駆除（　　月　　日）
衛生教育（　　月　　日）
検便（　　月　　日）

4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	衛生管理計画

9月 2022年

生肉の取扱いに注意

生肉には、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌など食中毒の原因となる細菌が付着している可能性があります。肉やレバーを生で食べたり、十分な加熱をせずに食べると食中毒を起こす危険性が高まります。

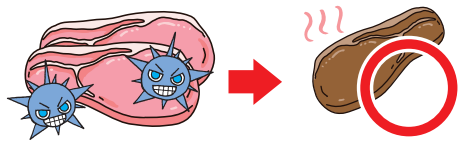
箸等の器具の使い分け

●箸を介して食中毒の原因菌などに感染することがあります。肉を焼く箸と食べる箸の使い分けを徹底しましょう。

●肉を焼く（生肉をはさむ）専用の箸、トング

●自分が食べる専用の箸

十分加熱して食べる（提供する）



●シカやイノシシなどの野生獣肉（いわゆるジビエ）については特に十分加熱しましょう。

放射性物質対策について

放射性物質により、出荷制限などがかかっている区域のシカやイノシシなどの野生獣肉は、販売、提供しないようにしてください。

レバーや肉の生食（提供）をしない

●牛レバー、豚肉（内臓を含む）を生食用として販売・提供することは禁止されています。

●生レバー　●加熱用食肉の刺身・タタキ

生食用食肉

生食用食肉の加工・調理を行うには、専用の設備・器具を設け保健所への届出が必要です。

●「規格基準」と「表示基準」を満たしたものでなければ提供できません。

対象：牛ユッケ、牛タルタルステーキ、牛刺し、牛タタキなど

●仕入れた肉の表示を確認しましょう。「加熱用」「生食用」→加熱用の肉を生で食べると食中毒を起こす危険性があります。

9月	①受入	②庫内温度 冷蔵庫(℃)	②庫内温度 冷凍庫(℃)	③-1 汚染防止	③-2 器具等	③-3 トイレ	④-1 健康管理	④-2 手洗い		重要管理の実施記録 非加熱 1	加熱 2	冷却 3-1	冷却 3-2		特記事項	責任者確認欄
1日（木）																
2日（金）																
3日（土）																
4日（日）																
5日（月）																
6日（火）																
7日（水）																
8日（木）																
9日（金）																
10日（土）																
11日（日）																
12日（月）																
13日（火）																
14日（水）																
15日（木）																
16日（金）																
17日（土）																
18日（日）																
19日（月）																
20日（火）																
21日（水）																
22日（木）																
23日（金）																
24日（土）																
25日（日）																
26日（月）																
27日（火）																
28日（水）																
29日（木）																
30日（金）																

施設活用欄

衛生害虫駆除（　　月　　日）
衛生教育（　　月　　日）
検便（　　月　　日）

4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	衛生管理計画

10月 2022年

自然毒による食中毒に注意

毒キノコや有毒植物、ふぐなどに含まれる自然毒による食中毒は、毎年発生しています。
自然毒による食中毒は、死に至ることもありますので、十分注意しなければなりません。

毒キノコ・有毒植物に注意

食用と判断できないものは…

絶対に

採らない！食べない！売らない！
人にあげない！もらわない！

- 家庭において、食べられる植物と間違えて、食中毒になるケースが多発しています。
- キノコの毒には極めて強いものもあり、中には命にかかわるものも多く含まれます。2020年には栃木県内で毒キノコを原因とする死亡事例が発生しました。
- 毒キノコを、外見だけで見分けることは困難です。
- 加熱しても毒は消えません。

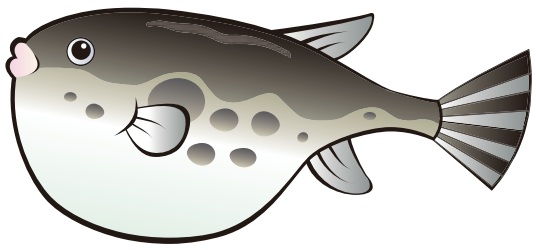
放射性物質対策について

放射性物質により、出荷制限などがかかっている区域のキノコや山菜は、販売、提供しないようにしてください。

詳しくは栃木県ホームページへ
「毒キノコの食中毒について」

10月	①受入	②庫内温度 冷蔵庫(℃)	②庫内温度 冷凍庫(℃)	③-1 汚染防止	③-2 器具等	③-3 トイレ	④-1 健康管理	④-2 手洗い		重要管理の実施記録 非加熱[1]	加熱[2]	冷却[3]-1	冷却[3]-2		特記事項	責任者確認欄
1日(土)																
2日(日)																
3日(月)																
4日(火)																
5日(水)																
6日(木)																
7日(金)																
8日(土)																
9日(日)																
10日(月)																
11日(火)																
12日(水)																
13日(木)																
14日(金)																
15日(土)																

ふぐの取扱い



ふぐの内臓や皮には「テトロドトキシン」という強い毒があります。この毒により口の周りがしびれる、息ができなくなるなどの症状が現れ、最終的には死に至ることもあります。

ふぐは毒が含まれる部位を適切に取り除かなければ食用にすることができません。

※温泉水で養殖したふぐも取扱いは同じです。

ふぐの処理（有毒部分の除去）を行うにはふぐ処理者の資格が必要です。

詳しくは栃木県ホームページへ
「ふぐによる食中毒に注意しましょう！」

10月	①受入	②庫内温度 冷蔵庫(℃)	②庫内温度 冷凍庫(℃)	③-1 汚染防止	③-2 器具等	③-3 トイレ	④-1 健康管理	④-2 手洗い		重要管理の実施記録 非加熱[1]	加熱[2]	冷却[3]-1	冷却[3]-2		特記事項	責任者確認欄
16日(日)																
17日(月)																
18日(火)																
19日(水)																
20日(木)																
21日(金)																
22日(土)																
23日(日)																
24日(月)																
25日(火)																
26日(水)																
27日(木)																
28日(金)																
29日(土)																
30日(日)																
31日(月)																

施設活用欄

衛生害虫駆除（　　月　　日）
衛生教育（　　月　　日）
検便（　　月　　日）

4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	衛生管理計画

11月 2022年

ノロウイルスに注意

ノロウイルスによる食中毒は、例年、発生件数が多く、集団感染事例も少なくないことから、全国の食中毒患者数においては上位となる傾向が確認されています。

11月から3月は「栃木県ノロウイルス食中毒予防推進期間」です!

特に次のことを実践しましょう
- ○石けんでこまめな手洗い
- ○調理器具の適切な消毒
- ○従事者の健康状態の確認

ノロウイルスの性質

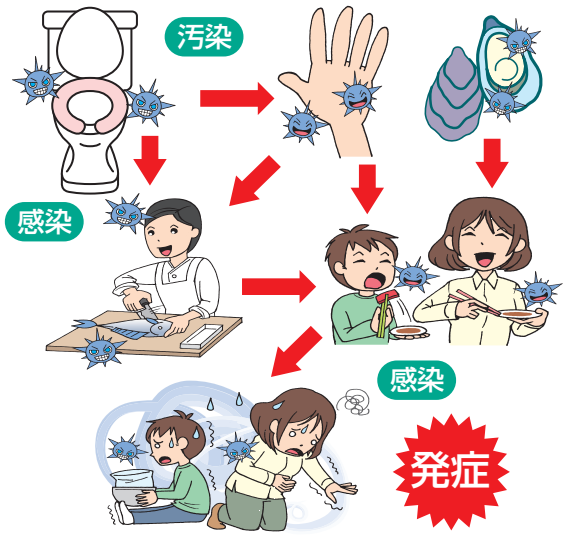
- 二枚貝などに存在する。
- 感染力が強く、ごく少量で発症する。
- 環境中で、長期間生存する。
- 食品中では増えず、人の腸内で増える。
- 感染しても症状が出ないことがある。（不顕性感染）

詳しくは栃木県ホームページへ

感染経路

注意

①汚染された食品
②感染した人（調理従事者）→ 食品 → 健康な人
③感染した人



不顕性感染に注意

- 感染しても症状がなかったり、風邪のような症状しか出ないこともあります。感染していると症状がなくてもノロウイルスを便中に排泄するため、気づかずに人に感染させてしまう危険があります。

予防のポイント

- 正しい手洗いの徹底
- 十分な加熱（中心温度85～90℃で90秒以上）
- 従事者の健康管理の徹底（下痢、おう吐、発熱など症状がある方は食品を取り扱う作業は避けましょう）
- 食品への二次汚染に特に注意が必要（加熱調理済の食品を盛り付ける時などは、器具や手袋を適切に使用する）
- トイレの利用時や清掃時の着替え、履き替え
- 消毒には次亜塩素酸ナトリウム液が効果的（アルコールでは十分な効果が得られないといわれています）
- 施設でおう吐した場合、直ちに次亜塩素酸ナトリウム液（1,000mg/L）で消毒

11月	①受入	②庫内温度 冷蔵庫(℃)	②庫内温度 冷凍庫(℃)	③-1 汚染防止	③-2 器具等	③-3 トイレ	④-1 健康管理	④-2 手洗い		重要管理の実施記録 非加熱[1]	加熱[2]	冷却[3]-1	冷却[3]-2		特記事項	責任者確認欄
1日（火）																
2日（水）																
3日（木）																
4日（金）																
5日（土）																
6日（日）																
7日（月）																
8日（火）																
9日（水）																
10日（木）																
11日（金）																
12日（土）																
13日（日）																
14日（月）																
15日（火）																
16日（水）																
17日（木）																
18日（金）																
19日（土）																
20日（日）																
21日（月）																
22日（火）																
23日（水）																
24日（木）																
25日（金）																
26日（土）																
27日（日）																
28日（月）																
29日（火）																
30日（水）																

施設活用欄

衛生害虫駆除（　　月　　日）
衛生教育（　　月　　日）
検便（　　月　　日）

4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	衛生管理計画

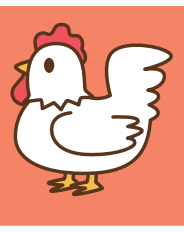
12月 2022年

カンピロバクターに注意

カンピロバクターによる食中毒は、細菌性食中毒としては最も発生件数が多く、例年、全国の食中毒においては患者が多く見られる傾向が確認されています。

11月から3月は「栃木県ノロウイルス食中毒予防推進期間」です!

特に次のことを実践しましょう
○石けんでこまめな手洗い
○調理器具の適切な消毒
○従事者の健康状態の確認



●カンピロバクターによる食中毒は、加熱不十分な鶏肉を食べて発生するものが多い傾向があります。

菌の性質

●乾燥、加熱、消毒液には弱い
●比較的少ない菌数でも感染する
※市販の鶏肉はカンピロバクターに汚染されている可能性があります。
市販の鶏肉（鶏モモ肉42%（11/26検体）、鶏ムネ肉40%（12/30検体）からカンピロバクターが検出されました。

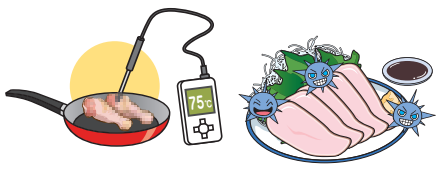
参考：厚生労働科学研究「と畜・食鳥検査における疾病診断の標準化とカンピロバクター等の制御に関する研究」平成 26 年度報告

●カンピロバクターは、ギラン･バレー症候群※の原因になるともいわれています。
※手足の麻痺、顔面神経麻痺、呼吸困難などを引き起こす病気。

予防のポイント

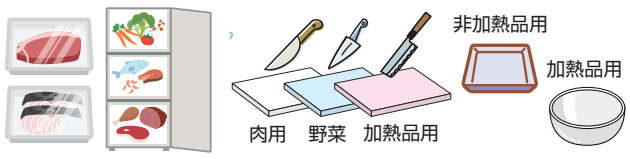
十分な加熱

●中心部まで十分に加熱しましょう。（中心部を75℃で60秒以上）
●焼肉、焼鳥などの加熱具合を十分確かめて提供しましょう。

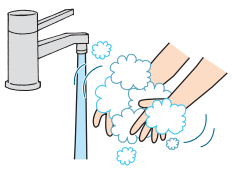


二次汚染の防止

●食肉は他の食品と調理器具や容器を分けて、処理、保管しましょう。



●食肉を取り扱った後は十分に手を洗ってから他の食品を取り扱いましょう。



●食肉に触れた調理器具などは使用後に消毒･殺菌をしましょう。

12月	①受入	②庫内温度 冷蔵庫(℃)	②庫内温度 冷凍庫(℃)	③-1 汚染防止	③-2 器具等	③-3 トイレ	④-1 健康管理	④-2 手洗い		重要管理の実施記録 非加熱[1]	加熱[2]	冷却[3]-1	冷却[3]-2		特記事項	責任者確認欄
1日（木）																
2日（金）																
3日（土）																
4日（日）																
5日（月）																
6日（火）																
7日（水）																
8日（木）																
9日（金）																
10日（土）																
11日（日）																
12日（月）																
13日（火）																
14日（水）																
15日（木）																
16日（金）																
17日（土）																
18日（日）																
19日（月）																
20日（火）																
21日（水）																
22日（木）																
23日（金）																
24日（土）																
25日（日）																
26日（月）																
27日（火）																
28日（水）																
29日（木）																
30日（金）																
31日（土）																

施設活用欄

衛生害虫駆除（　　月　　日）
衛生教育（　　月　　日）
検便（　　月　　日）

4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	衛生管理計画

1月 2023年

手洗いと従事者の衛生管理

食品衛生は手洗いに始まって手洗いに終わるといわれています。また、検便により従事者の健康状態を確認することも重要です。健康に見える人でも食中毒菌等を保有していることがあります。

11月から3月は「栃木県ノロウイルス食中毒予防推進期間」です!

特に次のことを実践しましょう
- ○石けんでこまめな手洗い
- ○調理器具の適切な消毒
- ○従事者の健康状態の確認

手洗いのタイミング

- ●作業前　●トイレなど休憩の後
- ●肉や魚など生鮮食品にさわった後
- ●顔や髪をさわった後　など

手洗いが不十分になりやすい箇所

手洗い前の準備

- ●指輪や時計等のアクセサリーをはずす！
- ●手洗いは専用の手洗設備で行う！

①～⑥まで２回繰り返し洗ったら、流水で十分にすすぎ、濡れた手は、ペーパータオルなどで水分をよく拭き、手指に消毒用アルコールを噴霧してよくすりこむ。

従事者の健康管理

- ●体調不良（おう吐、下痢、発熱等）の場合
  →医療機関を受診し食品に触れる作業をしない。
- ●手指に傷がある場合
  →傷を保護した後手袋などを装着して作業する。

従事者の衛生管理

- ●作業着が汚れている場合
  →清潔な作業着に交換する。

検便

- ●健康に見える人でも食中毒菌やウイルスを持っていることがあり、知らないうちに汚染を広げていることもあります。
- ●健康管理に努めるとともに、定期的に検便を実施し、結果を保存しましょう。

■赤痢菌、サルモネラ菌　年2回以上
■腸管出血性大腸菌（O157等）　年1回以上
■ノロウイルス　必要に応じて

結果が陽性になったときは？

- ●調理に従事しないこと、症状がなくても治療を受けることが大切です。
- ●食中毒菌等が検出されないことを確認してから調理業務に復帰しましょう。

1月	①受入	②庫内温度 冷蔵庫(℃)	②庫内温度 冷凍庫(℃)	③-1 汚染防止	③-2 器具等	③-3 トイレ	④-1 健康管理	④-2 手洗い		重要管理の実施記録 非加熱[1]	加熱[2]	冷却[3]-1	冷却[3]-2		特記事項	責任者確認欄
1日（日）																
2日（月）																
3日（火）																
4日（水）																
5日（木）																
6日（金）																
7日（土）																
8日（日）																
9日（月）																
10日（火）																
11日（水）																
12日（木）																
13日（金）																
14日（土）																
15日（日）																

1月	①受入	②庫内温度 冷蔵庫(℃)	②庫内温度 冷凍庫(℃)	③-1 汚染防止	③-2 器具等	③-3 トイレ	④-1 健康管理	④-2 手洗い		重要管理の実施記録 非加熱[1]	加熱[2]	冷却[3]-1	冷却[3]-2		特記事項	責任者確認欄
16日（月）																
17日（火）																
18日（水）																
19日（木）																
20日（金）																
21日（土）																
22日（日）																
23日（月）																
24日（火）																
25日（水）																
26日（木）																
27日（金）																
28日（土）																
29日（日）																
30日（月）																
31日（火）																

施設活用欄

衛生害虫駆除（　　月　　日）
衛生教育（　　月　　日）
検便（　　月　　日）

4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	衛生管理計画

2月 2023年

アニサキスによる食中毒に注意

アニサキスによる食中毒は、近年、発生件数が最も多く確認される食中毒です。症状として激しい腹痛が見られるのが特徴です。

11月から3月は「栃木県ノロウイルス食中毒予防推進期間」です!

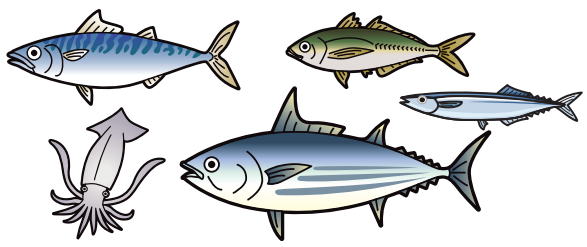
特に次のことを実践しましょう
- ○石けんでこまめな手洗い
- ○調理器具の適切な消毒
- ○従事者の健康状態の確認

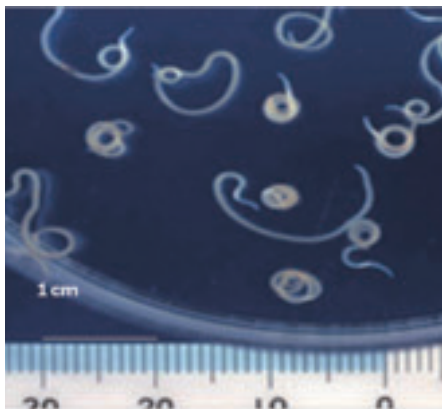
アニサキス食中毒

アニサキス幼虫が寄生している魚介類を生で食べることで、アニサキス幼虫が胃壁や腸壁に刺入して激しい腹痛などが引き起こされる食中毒です。

原因食品

海産魚介類の刺身など
（サバ、アジ、サンマ、カツオ、イカなど）





出典：厚生労働省ホームページ
「アニサキスによる食中毒を予防しましょう」

食中毒の発生状況

アニサキスによる食中毒の50％以上は飲食店または販売店で提供されたものを原因として発生しています。

対策

- ●新鮮な魚を選び、速やかに内臓を除去する。
- ●十分な加熱調理（70℃以上、または60℃なら1分）
- ●－20℃で24時間以上の冷凍
- ●目視による虫体の除去
  ※一般的な料理で使う酢、塩、しょうゆやわさびでは、アニサキスは死滅しません！

提供：東京都健康安全研究センター

2月	①受入	②庫内温度 冷蔵庫(℃)	②庫内温度 冷凍庫(℃)	③-1 汚染防止	③-2 器具等	③-3 トイレ	④-1 健康管理	④-2 手洗い		重要管理の実施記録 非加熱 1	加熱 2	冷却 3-1	冷却 3-2		特記事項	責任者確認欄
1日（水）																
2日（木）																
3日（金）																
4日（土）																
5日（日）																
6日（月）																
7日（火）																
8日（水）																
9日（木）																
10日（金）																
11日（土）																
12日（日）																
13日（月）																
14日（火）																
15日（水）																
16日（木）																
17日（金）																
18日（土）																
19日（日）																
20日（月）																
21日（火）																
22日（水）																
23日（木）																
24日（金）																
25日（土）																
26日（日）																
27日（月）																
28日（火）																

施設活用欄

衛生害虫駆除（　　月　　日）
衛生教育（　　月　　日）
検便（　　月　　日）

4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	衛生管理計画

3月 2023年

調理場の整理・整頓・清掃

食品衛生の基本は、調理場の整理・整頓・清掃です。
また、使用水の適切な管理も清潔の基本です。

11月から3月は「栃木県ノロウイルス食中毒予防推進期間」です!

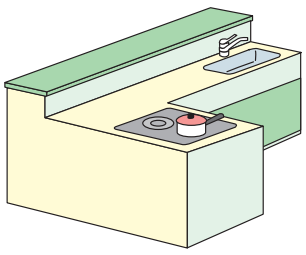
特に次のことを実践しましょう
- ○石けんでこまめな手洗い
- ○調理器具の適切な消毒
- ○従事者の健康状態の確認

整理のポイント

- 調理場内には、調理に関係ないものは置かない。
- 必要なものと不要なものとを分ける。
- 不要なものを捨てる。

整頓のポイント

- 使用頻度や使用場所を考えて収納場所を決める。
- 表示を付けて明確にどこに何を収納しているか分かるようにする。
- 先入れ先出しを確実に実施。
- 過剰な在庫を減らす。



清掃のポイント

- 施設設備ごとに具体的な清掃方法や点検方法とその頻度を決める。
- 掃除の際に設備を細部まで点検する。

井戸水を使用する場合の管理

- 年1回以上水質検査を行い、成績書を1年間保存しましょう。
- 不慮の災害等により水源が汚染されたおそれがある場合には、その都度水質検査を行いましょう。
- 殺菌装置等を設置している場合には、装置が正常に作動しているか定期的に確認し、その結果を記録しましょう。

※遊離残留塩素濃度は、0.1mg／L以上になるよう調整しましょう。

3月	①受入	②庫内温度 冷蔵庫(℃)	②庫内温度 冷凍庫(℃)	③-1 汚染防止	③-2 器具等	③-3 トイレ	④-1 健康管理	④-2 手洗い		重要管理の実施記録 非加熱 1	加熱 2	冷却 3-1	冷却 3-2		特記事項	責任者確認欄
1日（水）																
2日（木）																
3日（金）																
4日（土）																
5日（日）																
6日（月）																
7日（火）																
8日（水）																
9日（木）																
10日（金）																
11日（土）																
12日（日）																
13日（月）																
14日（火）																
15日（水）																
16日（木）																
17日（金）																
18日（土）																
19日（日）																
20日（月）																
21日（火）																
22日（水）																
23日（木）																
24日（金）																
25日（土）																
26日（日）																
27日（月）																
28日（火）																
29日（水）																
30日（木）																
31日（金）																

施設活用欄

衛生害虫駆除（　　月　　日）
衛生教育（　　月　　日）
検便（　　月　　日）

4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	衛生管理計画

加工食品の表示

詳しくは消費者庁ホームページへ

詳しくは消費者庁ホームページを御活用ください。

- 食品の表示は、消費者にとって重要な情報源です。
- 製造者は正しい情報を消費者に伝える義務があります。法に基づき適切な表示を行いましょう。
- 飲食店等では、原材料の受入時に消費（賞味）期限が過ぎていないかなどを食品表示で確認しましょう。また、原材料を保管する際は表示されている保存方法を守りましょう。

名称はその内容を表す一般的な名称が表示されています。

原材料は、最も一般的な名称で、使用した重量の割合の高い順に表示されています。

原料原産地表示は一番多い原材料の産地が表示されています（令和4年4月1日完全施行）。

添加物は、原材料名と明確に区分して表示されています。

製造者は法人名もしくは個人事業主の場合は個人名が記載されています。
なお、屋号のみの記載は認められていません。

ナトリウム（mg）は食塩相当量（g）で表示されています。

名　　称	カレールウ
原材料名	小麦粉（国内製造）、牛脂、砂糖、食塩、カレー粉、バター、りんごペースト、香辛料、（一部に小麦・牛肉・乳成分・りんごを含む）
添 加 物	カラメル色素、調味料（アミノ酸等）
内 容 量	500g
賞味期限	2022.12.31
保存方法	直射日光や高温多湿を避けて保存してください。
製 造 者	㈱栃木○○食品 栃木県宇都宮市塙田○－○－○

栄養成分表示〔1箱（○g）当たり〕	
熱量	○○kcal
たんぱく質	○○g
脂質	○○g
炭水化物	○○g
食塩相当量	○○g

8月と12月は「食品表示適正化強化月間」です！

アレルギー表示

※複合原材料にアレルゲンが含まれていることもありますので、表示を確認しましょう！

特定原材料：7品目 必ず表示が必要（表示義務）	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）
特定原材料に準ずるもの：21品目 表示が勧められている（任意表示）	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

とちぎHACCP（ハサップ）

（栃木県食品自主衛生管理認証制度）

詳しくは栃木県ホームページへ

＜とちぎHACCPとは＞

食品の安全性を確保するため、HACCPによる手法を取り入れて基本的な衛生管理を確実に続けることができる施設を認証する制度です。

認証を受けている施設や商品には、**安全安心の取組を示す**右の認証マークを表示することができます。

※とちぎHACCPの認証マークです

＜認証取得のメリット＞

①第三者機関が認証することで、衛生管理への努力が客観的に評価され社会的信頼が得られます。認証施設は、県ホームページ等に公表されますので、広告効果が得られます。
②消費者へ安全・安心の取組をアピールすることができます。
③大がかりな設備投資をしなくても、衛生水準を上げることができ従業員の衛生管理意識が飛躍的に向上します。

放射性物質に対する食品の安全確保について

栃木県では、県内で生産される農林水産物や県内に流通している食品について、モニタリング検査を行い、安全性を確認しています。

〈モニタリング検査結果の公表〉

県のホームページで公表するとともに、報道機関等に情報提供しています。

詳しくは栃木県ホームページへ

食品中の放射性セシウムの基準値

食品群	基準値（ベクレル／kg）
飲料水	10
牛乳	50
乳児用食品	50
一般食品	100

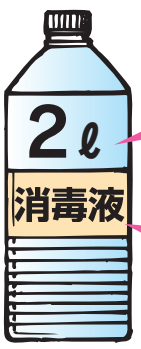
栃木県食品衛生推進員制度とは

〈このカレンダーは食品衛生推進活動の一環として作成しました〉

食中毒の発生を防止し、地域における食品衛生の向上を図るため、各食品営業施設での食品衛生に関する自主的活動を推進することを目的とした制度です。

県又は宇都宮市から委託を受けた各地域の食品衛生推進員が自主衛生管理の推進のため、営業者や食品衛生指導員からの相談を受けたり、指導・助言などを行っています。

次亜塩素酸ナトリウム液の調製方法（6%含有の市販品を使用した場合）



作り置きしない！

ラベルを貼る！

誤って飲んだり、調理に使用したりしないようにラベルを貼り、飲食物とは確実に区別して管理しましょう。

消毒したい物	塩素濃度	希釈方法　※ペットボトルキャップ1杯＝約5mℓ
まな板、ふきん、生野菜・果実	約0.01%（約100mg/L）	原液　キャップ1杯弱　＋水2ℓ
調理器具	約0.02%（約200mg/L）	原液　キャップ1.5杯　＋水2ℓ
おう吐物、床、壁	約0.1%（約1,000mg/L）	原液　キャップ7杯　＋水2ℓ

※次亜塩素酸ナトリウム液は、時間が経つと効果が弱まりますので、必要な時に必要な量だけ作り、作り置きをしないようにしましょう。

施設の消毒と汚物の処理

作業時に用意するもの

- 次亜塩素酸ナトリウム
- マスク
- 使い捨てのビニール手袋
- ビニール袋
- ふき取るための布や紙など
- バケツ

次亜塩素酸ナトリウムでおう吐物などの処理

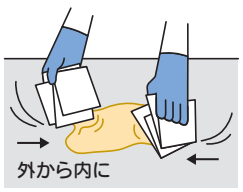
おう吐物の処理は必ず手袋、マスクを着用して次亜塩素酸ナトリウムを用い、広めに範囲を設定し外側から内側へ向けて他に拡散しないようにていねいかつ迅速に行いましょう。

処理中、処理後は換気をし、処理後は手を洗いましょう。

有効な換気方法

- 空気の出入り口は、できるだけ対角線になるように。
- 換気扇を使うときも、反対側の窓があれば開ける。
- 換気口の前の障害物は取り除く。

1. 使い捨ての布やペーパータオルで外側から内側に、ウイルスを空中に飛ばさないように静かにふき取る。



2. ふき取ったものは、すぐにビニール袋の中に入れる（袋内に0.1%次亜塩素酸ナトリウムを染み込む程度に入れておけば、より安心です）。

3. 汚染された場所は、0.1%次亜塩素酸ナトリウムを浸した布などで消毒する。

※次亜塩素酸ナトリウムには、漂白作用があるので、使用の際には注意しましょう。

4. 10分ほど放置したら水ぶきをする。

4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	衛生管理計画

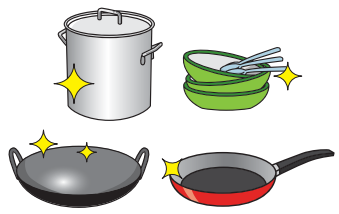
一般衛生管理のポイント
（どの食品でも行うべき共通事項）

●一般衛生管理は施設整備、機械器具等の衛生管理、食品取扱者の健康や衛生等の管理などが関係します。これらを「いつ」「どのように」管理するのか、「問題があったときはどうするか」を考えておきましょう。

●HACCPを効果的に機能させるために次の①～④に記した一般衛生管理のポイントを踏まえ、一般衛生管理の取り組みを適正に行うことが必要になります。

●この表以外に普段から実施している一般衛生管理の項目があれば追加してください。

①原材料の受入の確認
②冷蔵・冷凍庫の温度の確認
③－1交差汚染・二次汚染の防止
③－2器具等の洗浄・消毒・殺菌
③－3トイレの洗浄・消毒
④－1従業員の健康管理・衛生的な作業着の着用
④－2衛生的な手洗いの実施



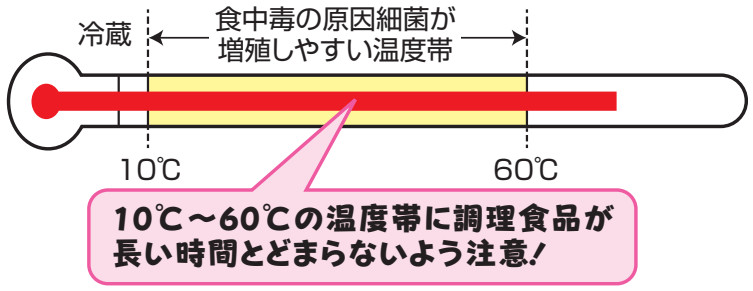
一般衛生管理のポイントの追加項目の例

施設・設備の衛生管理	業務の実態に合わせて実施項目を選び、毎日の営業終了後に実施する。 （例：フードの清掃、グリストラップの清掃等）
ねずみ・昆虫対策	生息状況を定期的に調査し、発生を認めたときは、駆除作業を実施する。
廃棄物の取扱い	業務終了後、ゴミ捨てを行い、周囲を清掃する。

重要管理のポイント
（食品の調理方法に合わせて行うべき事項）

●自分の施設で取り扱う食品を次の3つのグループに分けて、それぞれの重要管理ポイントのチェック方法（非加熱のものは冷蔵庫から出してすぐ提供する。加熱するものは火の強さや加熱時間などで判断するなど）を決めましょう。

●調理手順が同じような食品はまとめて記載してもかまいません。



1非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供するもの）
例：刺身、冷や奴等
→低温（10℃以下）を保つ。
冷蔵庫から取り出したらすぐに提供する。

2加熱するもの（加熱し、温かいまま提供する等）
例：ハンバーグ、焼き魚、唐揚げ等
→中心部までしっかり火を通す。
盛り付け時に食品を汚染しない。
高温保管のものは60℃以上を保つ。

3－1加熱後冷却し、再加熱するもの
例：カレー、シチュー、スープ、たれ等
→加熱後、小分けする等してすばやく冷却する。
加熱後熱いまま提供するものは、60℃以上で保管する。

3－2加熱後冷却して提供するもの
例：おひたし、ポテトサラダ等
→加熱後、小分けする等してすばやく冷却（10℃以下）する。

一般衛生管理計画のポイント

この様式に記載されている項目について、これまで取り組んできた衛生管理をまとめましょう。「いつ、どのようにやるか」「問題があったときはどうするか」を考えて、記載例を参考に書いてみましょう。

一般衛生管理のポイント		
①原材料の受入の確認	いつ	原材料の納入時・その他（　　）
	どのように	
	問題があったとき	
②庫内温度の確認（冷蔵庫・冷凍庫）	いつ	始業前・作業中・業務終了後・その他（　　）
	どのように	
	問題があったとき	
③－1交差汚染・二次汚染の防止	いつ	始業前・作業中・業務終了後・その他（　　）
	どのように	
	問題があったとき	
③－2器具等の洗浄・消毒・殺菌	いつ	始業前・使用後・業務終了後・その他（　　）
	どのように	
	問題があったとき	
③－3トイレの洗浄・消毒	いつ	始業前・作業中・業務終了後・その他（　　）
	どのように	
	問題があったとき	
④－1従業員の健康管理等	いつ	始業前・作業中・その他（　　）
	どのように	
	問題があったとき	
④－2手洗いの実施	いつ	トイレの後、調理施設に入る前、盛り付けの前、作業内容変更時、生肉や生魚などを扱った後、金銭をさわった後、清掃を行った後・その他（　　）
	どのように	
	問題があったとき	

記載例

一般衛生管理のポイント		
原材料の受入の確認	いつ	(原材料の納入時)・その他（　　）
	どのように	外観、におい、包装の状態、表示（期限、保存方法）を確認する
	問題があったとき	返品し、交換する
庫内温度の確認（冷蔵庫・冷凍庫）	いつ	(始業前)・作業中・業務終了後・その他（　　）
	どのように	温度計で庫内温度を確認する （冷蔵：10℃以下、冷凍：－15℃以下）
	問題があったとき	異常の原因を確認、設定温度の再調整／故障の場合修理を依頼 食材の状態に応じて使用しない又は加熱して提供
交差汚染・二次汚染の防止	いつ	始業前・(作業中)・業務終了後・その他（　　）
	どのように	冷蔵庫内の保管の状態を確認する まな板、包丁などの器具は、用途別に使い分け、扱った都度、十分に洗浄し、消毒する
	問題があったとき	生肉等による汚染があった場合は加熱して提供又は使用しない 使用時に、まな板や包丁などに汚れが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する
器具等の洗浄・消毒・殺菌	いつ	始業前・(使用後)・業務終了後・その他（　　）
	どのように	使用の都度、まな板、包丁、ボウル等の器具類を洗浄し、または、すすぎを行い、消毒する
	問題があったとき	使用時に汚れや洗剤などが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄、または、すすぎを行い、消毒する
トイレの洗浄・消毒	いつ	(始業前)・作業中・業務終了後・その他（　　）
	どのように	トイレの洗浄・消毒を行う 特に、便座、水洗レバー、手すり、ドアノブ等は入念に消毒する
	問題があったとき	業務中にトイレが汚れていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する
従業員の健康管理等	いつ	(始業前)・(作業中)・その他（　　）
	どのように	従業員の体調、手の傷の有無、着衣等の確認を行う
	問題があったとき	消化器症状がある場合は調理作業に従事させない 手に傷がある場合には、絆創膏をつけた上から手袋を着用させる 汚れた作業着は交換させる
手洗いの実施	いつ	(トイレの後、調理施設に入る前、盛り付けの前、作業内容変更時、生肉や生魚などを扱った後、金銭をさわった後、清掃を行った後) ・その他（　　）
	どのように	衛生的な手洗いを行う
	問題があったとき	作業中に従業員が必要なタイミングで手を洗っていないことを確認した場合は、すぐに手洗いを行わせる

4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	衛生管理計画

重要管理のポイント

自分の施設で取り扱う食品を、冷却、保存、調理中の加熱などの温度帯に着目して、お店のメニューを下のグループに分けてみましょう。その上でそれぞれのグループの重要管理ポイントのチェック方法を決めて書いてみましょう。

重要管理のポイント		
分類	メニュー	チェック方法
① 非加熱のもの(冷蔵品を冷たいまま提供)		
② 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)		
③−1 加熱後冷却し、再加熱するもの		
③−2 (加熱後、冷却するもの)		

作成者サイン	作成した日　　年　　月　　日

記載例

お店のメニューを分類してみましょう

調理方法をふり返り、できあがりのチェック方法を書き出しましょう

重要管理のポイント		
分類	メニュー	チェック方法
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。
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、中心部の温度を確認する。
	焼き魚	魚の大きさ、火の強さや時間、焼き上がりの弾力、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、油にいれる肉の数量、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。
加熱後冷却し、再加熱するもの	カレー スープ	加熱後速やかに冷却、再加熱時には気泡、見た目で判断する。
(加熱後、冷却するもの)	ポテトサラダ	加熱後速やかに冷却、冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する。

作成者サイン　栃木　太郎	作成した日　〇〇〇〇 年 ■■ 月 △△ 日

計画内容を作成、確認した人のサインと日付を記入しましょう

R80 この印刷物は古紙配合率80%の再生紙を使用しています。