令和８年度食品衛生実務講習会

～食品衛生管理ファイルの使い方・アレルギー表示の動向～

品川区保健所　生活衛生課　食品衛生担当

食品衛生管理ファイルの使い方

HACCPの考え方を取り入れた
衛生管理計画の作成と
実施結果の記録

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

(小規模な一般飲食店)

一般社団法人東京都食品衛生協会

上映用スライド

食品衛生管理ファイル

※この食品衛生管理ファイルは、厚生労働省ホームページに掲載されている「小規模な一般飲食店事業者向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」の内容に合致しています。

1. ファイルの保存期間は最後に記入してから１年以上です。
2. 保健所から求められた場合は、このファイルを提示してください。

当施設では、この食品衛生管理ファイルに従って衛生管理を行います。

＝ 施設情報 ＝	
店　　名	
店舗所在地	
営　業　者	
食品衛生責任者	
使用開始年月	年　　月

特別区・八王子市・町田市　保健所

CONTENTS

ファイルの使い方

危害要因の例

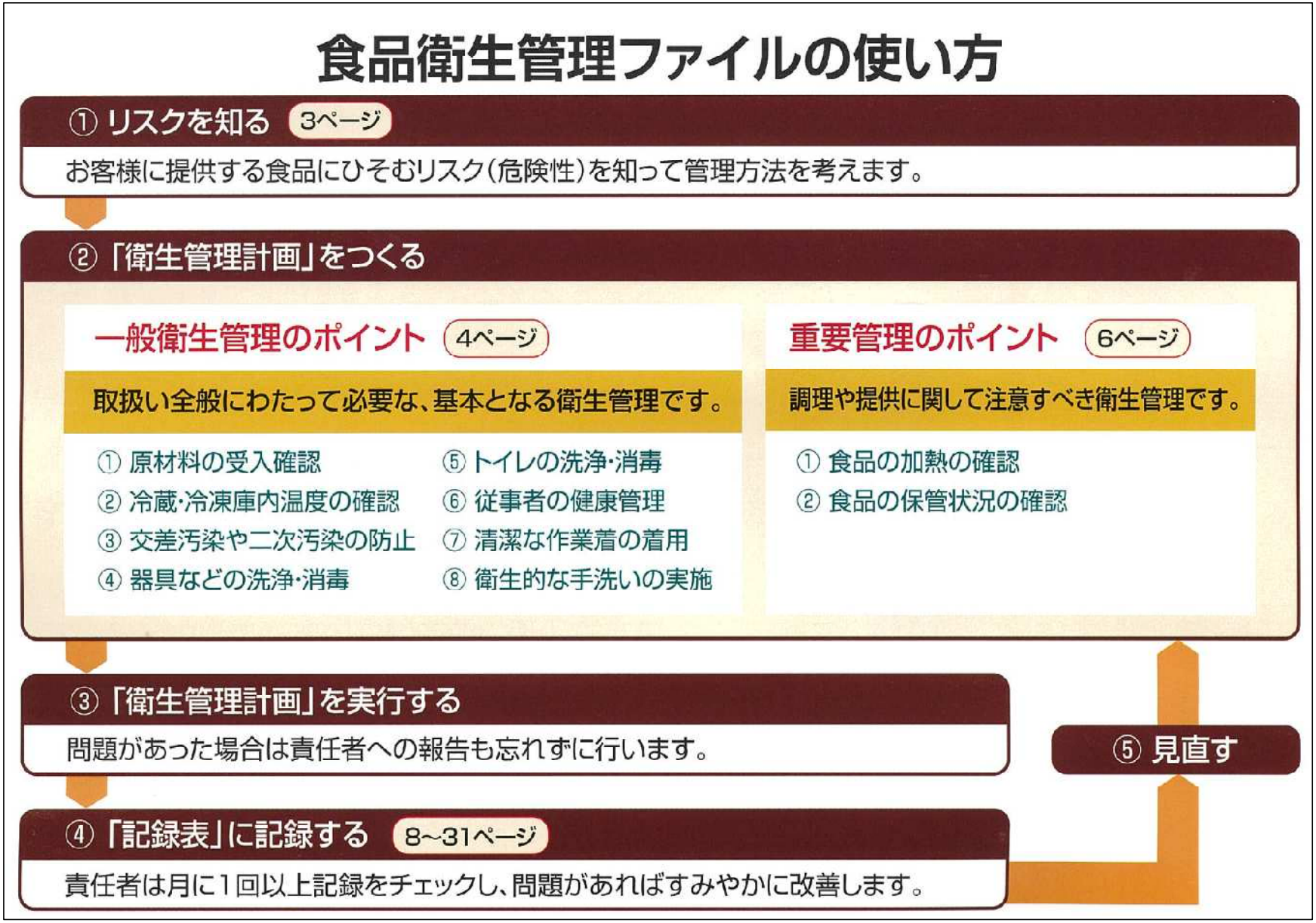
衛生管理計画（一般）

衛生管理計画（重要）

記録表（14か月分）

衛生管理マニュアル

上映用スライド



このページの解説

「一般衛生管理のポイント」と「重要管理のポイント」に関する衛生管理計画を作成する。

「一般衛生管理のポイント」の7点は、どのお店にも最低限やってもらいたいこと。

上映用スライド

衛生管理計画①

- 実施する確認方法をチェックします。(例：☑返品する)
- 実施方法がここにあらかじめ記載された方法と異なる場合は、「その他」欄にその方法を記入します。

1　一般衛生管理のポイント(取扱い全般にわたって必要な、基本となる衛生管理です。)

管理項目	実施方法		
	いつ行うか	どのように行うか	問題がある場合はどうするか
①原材料の受入確認	□原材料の納入時 □その他 (　　)	□外観、におい、包装の状態、表示(期限、保存方法)、品温などを確認する □その他(　　)	□返品する □廃棄する □その他(　　)
②冷蔵・冷凍庫内温度の確認	□始業前 □終業後 □その他 (　　)	□温度計で庫内温度を確認する (冷蔵:10℃以下、冷凍:−15℃以下) □その他(　　)	□設定温度や原因を確認するなどして、改善する □故障が疑われる場合は、修理を依頼する □適正な温度を超えていた場合は、食材の状態を確認する □その他(　　)
③交差汚染や二次汚染の防止	□作業中 □その他 (　　)	□器具などの用途別使用を確認する □生肉、生魚などの生鮮食材を扱った場合は、使用の都度、まな板、包丁、ボウルなどの器具類を洗浄し、消毒する □冷蔵庫内の区分、保管を確認する □その他(　　)	□器具などの洗浄・消毒を実施する □汚染された食材は、廃棄するか、加熱用として使用する □その他(　　)
④器具などの洗浄・消毒	□使用前 □使用の都度 □使用後 □その他 (　　)	□使用した器具などは、洗浄・消毒する ※消毒方法は「器具・トイレなどの消毒マニュアル(裏表紙)」に従う □その他(　　)	□汚れや洗剤などが残っていた場合は再度洗浄、すすぎ・消毒を行う □その他(　　)
⑤トイレの洗浄・消毒	□始業前 □終業後 □その他 (　　)	□トイレ掃除用の作業着、手袋などを使用し、洗浄・消毒する □便座、水洗レバー、手すり、ドアノブなどを消毒する ※消毒方法は「器具・トイレなどの消毒マニュアル(裏表紙)」に従う □その他(　　)	□トイレが汚れていた場合は、洗剤で洗浄し、消毒する □その他(　　)

上映用スライド

⑥従事者の健康管理・清潔な作業着の着用など	□始業前 □その他 （　　）	□従事者の体調（下痢、おう吐、発熱など）を確認する □手の傷の有無を確認する □作業着などを確認する ※「従事者の衛生管理マニュアル（裏表紙）」に従う □その他（　　）	□医療機関で受診し、食品に触れる作業をしない □傷を保護したあとビニール手袋などを装着する □清潔な作業着に交換する □その他（　　）
⑦衛生的な手洗いの実施	□トイレの後 □調理施設に入る前 □盛りつけの前 □作業内容変更時 □生肉や生魚などを扱った後 □金銭を触った後 □清掃を行った後 □その他 （　　）	□専用の手洗い設備で、衛生的な手洗いを実施する ※手洗いは「手洗いマニュアル（裏表紙）」に従う □その他（　　）	□手洗いの方法やタイミングが不適切な場合は十分な手洗いを実施する □その他（　　）
〔追加項目〕 ねずみ・昆虫対策	☑始業前 □終業後 □その他 （　　）	☑生息状況を確認する □その他（　　）	☑発生を認めたときは、駆除作業を実施する □その他（　　）

追加項目の例

管理項目①～⑦の他に、営業形態に合わせて新たな項目を追加する場合は、【追加項目】の欄に記入します。

施設・設備の衛生管理（整理・整とん・清掃・洗浄・消毒）	業務の実態に合わせて実施項目を選び、毎日の業務終了後に実施する
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

このページの解説

事業者が独自に実施している方法を記入することもできるようになっています。

管理項目を追加する場合の例を示しました。

上映用スライド

管理項目		実施方法		
		いつ行うか	どのように行うか	問題がある場合はどうするか
ねずみ・昆虫対策	施設巡回点検	毎日	・施設内外を巡回し、ねずみ・害虫の痕跡（糞、死骸、かじり跡等）の有無を確認する。 ・ドア、窓、換気口、配管周辺の隙間や破損の有無を確認する。	・発見した場合は直ちに責任者へ報告し発生場所を重点調査する。 ・隙間や破損箇所を補修する。
	トラップ点検	週1回以上	防鼠・防虫トラップの設置状況及び捕獲状況を確認する。	トラップに捕獲が確認された場合は侵入経路を調査し、防除対策を行う。
	保管庫・倉庫点検	週1回以上	原材料や資材の保管状態を確認し、壁や床から離して保管する。	害虫の痕跡があれば対象物を確認し、必要に応じて廃棄・清掃する。
	専門業者による調査、駆除	年2回以上および必要時	専門業者による生息調査や防除状況の評価を受ける。	指摘事項に基づき改善計画を作成し、実施する。
施設設備の衛生管理（整理・整頓・清掃・洗浄・消毒）		終業後毎日	床面、作業台、排水溝、機械周辺等を清掃し、食品残渣を除去する。	清掃不良箇所がある場合は、再度清掃し、原因を確認して改善する。
廃棄物の取扱い		終業後毎日	ゴミを回収し、蓋付き容器で保管する。保管場所周辺も清掃する。	ゴミの放置や容器の破損がある場合は速やかに是正する。

上映用スライド

記録表

令和8 年 8 月分

責任者確認欄 印

	一般衛生管理の点検項目									重要管理の点検項目					記録者名	特記事項
	①原材料の受入の確認	②冷蔵庫内の温度の確認	②冷凍庫内の温度の確認	③交差（二次）汚染の防止	④器具などの洗浄・消毒	⑤トイレの洗浄・消毒	⑥従業員の健康管理・清潔な作業着の着用など	⑦衛生的な手洗いの実施	⑧ねずみ・昆虫対策	非加熱で提供	加熱後直ちに提供	加熱後、高温保管して提供	加熱後冷却し、再加熱して提供	加熱後冷却して提供		
点検の目安	外観、におい、品温、包装の状態など	10℃以下	-15℃以下	用途別使用、冷蔵庫内の区分など	使用した後の器具など	掃除用手袋等、便座等の消毒	体調、手指の傷 清潔な作業着	トイレ後、調理前、ゴミを触った後など		下記の操作が正しく行われたか						
										洗浄・冷蔵・手洗い等	加熱	加熱・高温保管	加熱・冷却・冷蔵・再加熱・冷蔵	加熱・冷却・冷蔵・手洗い		
記入例	○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×	○	○	×	○	○	○		●Aさんがトイレのあと手を洗っていなかったので、直ちに手洗いをさせた ●ハンバーグの中が赤かったので再加熱してから提供した
1日	○	7℃	-18℃	○	○	○	○	○	×	○	○	○	○	○	品川	8/1ねずみのフンを冷蔵庫の下で見つけた。 8/2専門業者を呼び、原因の調査を行ったところ、壁に穴が開いていたため、塞いだ。
2日	○	6℃	-20℃	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	品川	
3日	○	5℃	-19℃	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	品川	
4日	○	6℃	-20℃	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	品川	
5日	○	6℃	-20℃	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	品川	
6日	○	6℃	-19℃	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	品川	

＝記入上の注意＝

- ○か×で記入します。
- ×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。

このページの解説

点検項目は衛生管理計画に沿って設定されています。

衛生管理を行ったらその結果を○か×で記録します。

×の場合は特記事項欄に理由・対応等を記入します。

責任者は定期的に「記録表」を確認し、問題点があれば改善します。（見直す）

上映用スライド

7日	○	6℃	-19℃	○	○	○	○	○	○		○	○	○	○	○	品川
8日	：	：	：	：	：	：	：	：	：		：	：	：	：	：	：
9日	：	：	：	：	：	：	：	：	：		：	：	：	：	：	：
10日	：	：	：	：	：	：	：	：	：		：	：	：	：	：	：
11日	：	：	：	：	：	：	：	：	：		：	：	：	：	：	：
12日	：	：	：	：	：	：	：	：	：		：	：	：	：	：	：
13日	：	：	：	：	：	：	：	：	：		：	：	：	：	：	：
14日	：	：	：	：	：	：	：	：	：		：	：	：	：	：	：
15日	：	：	：	：	：	：	：	：	：		：	：	：	：	：	：
16日	：	：	：	：	：	：	：	：	：		：	：	：	：	：	：
17日	○	6℃	-19℃	○	○	○	○	○	×		○	○	○	○	○	品川
18日	：	：	：	：	：	：	：	：	：		：	：	：	：	：	：
19日	：	：	：	：	：	：	：	：	：		：	：	：	：	：	：
20日	：	：	：	：	：	：	：	：	：		：	：	：	：	：	：
21日	：	：	：	：	：	：	：	：	：		：	：	：	：	：	：
22日	：	：	：	：	：	：	：	：	：		：	：	：	：	：	：
23日	○	6℃	-19℃	○	○	○	○	○	×		○	○	○	○	○	品川
24日	○	6℃	-19℃	○	○	○	○	○	×		○	○	○	○	○	品川
25日	：	：	：	：	：	：	：	：	：		：	：	：	：	：	：
26日	：	：	：	：	：	：	：	：	：		：	：	：	：	：	：
27日	：	：	：	：	：	：	：	：	：		：	：	：	：	：	：
28日	：	：	：	：	：	：	：	：	：		：	：	：	：	：	：
29日	：	：	：	：	：	：	：	：	：		：	：	：	：	：	：
30日	：	：	：	：	：	：	：	：	：		：	：	：	：	：	：
31日	○	6℃	-19℃	○	○	○	○	○	○		○	○	○	○	○	品川

8/17
食洗器の裏から2cm程度のチャバネゴキブリが1匹出てきたため、その場で駆除した。

8/23
食洗器の横から1cm程度のチャバネゴキブリが1匹、2cm程度のチャバネゴキブリが3匹出てきたため、その場で駆除した。

8/24
シンク下から2cm程度のチャバネゴキブリが2匹出てきたため、その場で駆除した。

このページの解説

点検項目は衛生管理計画に沿って設定されています。

衛生管理を行ったらその結果を○か×で記録します。
×の場合は特記事項欄に理由・対応等を記入します。

責任者は定期的に「記録表」を確認し、問題点があれば改善します。（見直す）

上映用スライド

見直す

定期的（1か月など）に記録の確認を行う

同じような問題が繰り返し発生している場合には、衛生管理計画そのものに問題があると考えられますので、計画を見直します。

上映用スライド

「毎月の振り返り」についての追加シートが作成されました！

毎月の振り返り

責任者は定期的に（月に1回程度）記録の振り返りを行い、クレームや衛生上気が付いたことなど、同じような問題が繰り返し発生している場合は、同一の原因が考えられますので対応を検討します。従業員が交代した場合は、衛生管理計画を説明して教育し、実施内容を記録に残します。また、メニューや原材料を変更したり、納入業者が変更したり、設備・器具に変更があったりした場合には、衛生管理計画を見直しましょう。

		8 月	9 月	10月	月	月	月	月	月	月	月	月	月
Q1	毎営業日、正しく記録をつけることができましたか？ 「いいえ」の場合、裏面①へ	□はい □いいえ	□はい □いいえ	□はい □いいえ	□はい □いいえ	□はい □いいえ	□はい □いいえ	□はい □いいえ	□はい □いいえ	□はい □いいえ	□はい □いいえ	□はい □いいえ	□はい □いいえ
Q2	×が多く付いたところや、クレーム、その他衛生上の問題はありましたか？ 「あった」の場合、裏面②へ	✓あった □なかった	□あった ✓なかった	□あった ✓なかった	□あった □なかった	□あった □なかった	□あった □なかった	□あった □なかった	□あった □なかった	□あった □なかった	□あった □なかった	□あった □なかった	□あった □なかった
Q3	従業員が代わりましたか？ 「はい」の場合、裏面③へ	□はい □いいえ	□はい □いいえ	□はい □いいえ	□はい □いいえ	□はい □いいえ	□はい □いいえ	□はい □いいえ	□はい □いいえ	□はい □いいえ	□はい □いいえ	□はい □いいえ	□はい □いいえ
Q4	メニュー、原材料、納入業者を変更しましたか? 「はい」の場合、裏面④へ	□はい □いいえ	□はい □いいえ	□はい □いいえ	□はい □いいえ	□はい □いいえ	□はい □いいえ	□はい □いいえ	□はい □いいえ	□はい □いいえ	□はい □いいえ	□はい □いいえ	□はい □いいえ
Q5	新しい設備・器具を購入しましたか？ 「はい」の場合、裏面⑤へ	□はい □いいえ	□はい □いいえ	□はい □いいえ	□はい □いいえ	□はい □いいえ	□はい □いいえ	□はい □いいえ	□はい □いいえ	□はい □いいえ	□はい □いいえ	□はい □いいえ	□はい □いいえ
	記録日												
	確認日												
	確認者サイン												

上映用スライド

「毎月の振り返り」についての追加シートが作成されました！

毎月の振り返り（詳細）

① 毎日の記録（毎営業日、正しく記録をつけることができなかった月には、追加で記入）

記録月	今後忘れずに正しい記録をつけるためにどのようにするか記録を残す。
（記載例）○月	確認を十分行わず○を付けていたので、毎日確認をする。

② ×が多く付いたところや、クレーム、その他衛生上の問題が多かった時の記録

記録月	問題があったポイント、その理由、改善方法について、記録を残す。
（記載例）○月	A君が手洗いを行っていないことが時々あった。A君は手洗いの重要性を理解できていなかったので、目的を含めて再教育した。（○月○日）
8月	ねずみのフンを発見することがあった。専門業者による調査・駆除を実施したところ、壁に穴が開いていたため、塞いだ。（8月2日）また、食洗器やシンク等の水回りからチャバネゴキブリが出てくることが多かった。専門業者による食洗器裏やシンク付近の調査・駆除を実施予定。（9月1日）

③ 従業員が代わった時の教育の記録

記録月	いつ衛生管理計画を説明したか、説明を行った従業員は計画を理解して衛生管理を実施しているか記録を残す。
（記載例）○月	D君をアルバイトで雇用し、衛生管理計画の説明をした。（○月○日） 手洗いや食品の取り扱いは適切であることを確認した。

④ メニュー、原材料、納入業者を変更した場合の記録

記録月	衛生管理計画を見直した場合は、どのように変更したのか記録を残す。見直さなくてよい場合は理由を書く。
（記載例）○月	（見直した場合）メニューにサラダチキンを追加したので重要管理に追加した。（○月○日）
	（見直さなくて良い場合）定食メニューの焼魚をサバから鮭に変更した。管理方法に変更なし。（○月○日）

⑤ 新しい設備・器具の購入があった際の記録

記録月	衛生管理計画を見直した場合は、どのように変更したのか記録を残す。見直さなくてよい場合は理由を書く。
（記載例）○月	（見直した場合）低温調理機、中心温度計を購入。重要管理のチェック方法（中心温度の確認）に追加した。（○月○日）
	（見直さなくて良い場合）冷蔵庫の買い替えを行った。管理方法に変更なし。（○月○日）

上映用スライド

衛生管理記録▶保管

記録の保管

- これらの一連の記録は、１年間程度は保管しておきましょう。
- 保健所の食品衛生監視員から提示を求められた場合は、速やかに対応しましょう。

保健所への報告

- 消費者からの健康被害や食品衛生法に違反する食品等に関する情報については、保健所等へ速やかに連絡しましょう。
- 消費者等から、異味・異臭の発生、異物の混入などの苦情で、健康被害につながるおそれがある場合は、保健所等へ速やかに報告しましょう。

上映用スライド



アレルゲンを含む食品表示



	特定原材料等の名称	表示義務
特定原材料 （９種類）	えび、**カシューナッツ**、かに、**くるみ**、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）	義務
特定原材料に準ずるもの （２０種類）	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、**ピスタチオ**、豚肉、**マカダミアナッツ**、もも、やまいも、りんご、ゼラチン	推奨 （任意）

※令和5年3月9日、特定原材料に新たに「くるみ」が追加されました。
※令和6年3月28日、特定原材料に準ずるものとして表示を推奨されている20品目のうち、新たに「マカダミアナッツ」が追加され、「まつたけ」が削除されました。
※令和8年4月1日、特定原材料に「カシューナッツ」、特定原材料に準ずるものに「ピスタチオ」が追加されました。
⇒「カシューナッツ」は**2年間の経過措置**あり

上映用スライド