



令和7(2025)年度

自主衛生管理カレンダー

《HACCP対応記録表・主な変更点等の説明書付き》

各月のテーマ

4月	衛生管理計画の見直し
5月	食中毒予防の三原則
6月	調理場の整理・整頓・清掃
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	自然毒による食中毒に注意！
10月	生肉の取扱いに注意！
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	弁当・持ち帰り（テイクアウト）・宅配（デリバリー）食品の衛生管理
2月	アニサキスに注意！
3月	適切な手洗いと調理従事者の衛生管理



令和7(2025)年4月1日～
令和8(2026)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)

○健康福祉センター(保健所等)

センター	☎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

○栃木県保健福祉部医薬・生活衛生課
☎028-623-3109

■宇都宮市

○宇都宮市保健所生活衛生課
☎028-626-1110



ハサップ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の進め方

小規模な営業者等については、原則、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の実施が義務付けられています。下記の手順で衛生管理を実施しましょう。

- 1 自施設の業種等に応じた、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書を用意しましょう。
- 2 用意した手引書に、自施設の衛生管理や作業工程が当てはまるか確認しましょう。
- 3 「いつ」「どのように」「問題があったとき」に沿って、**一般衛生管理のポイント**を設定しましょう。
手引書の計画表のほか、このカレンダーに付属のチェック表も利用できます。
- 4 調理中の温度帯による分類毎に、作業工程の**重要管理のポイント**を設定しましょう。
手引書の計画表のほか、このカレンダーに付属のチェック表も利用できます。
- 5 普段から衛生管理を行い、記録しましょう。
このカレンダーに「○」「×」をつけて記録することができます。

自主衛生管理カレンダーの記録例

4月	①受入	②庫内温度		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	その他	重要管理の実施記録					特記事項	責任者 確認欄
		冷蔵 庫(℃)	冷凍 庫(℃)							非加熱 ①	加熱 ②-1	加熱 ②-2	冷却 ③-1	冷却 ③-2		
1日 (火)	○	3	-20	○	○	×	○	○	○	○	○	○	○	○	4/1トイレが汚れていたので清掃、消毒した。 担当者：鈴木	柄木
2日 (水)																



※業種別手引書は厚生労働省のホームページからダウンロードできます。

責任者確認欄

点検結果を必ず毎日確認し、その都度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。
■ねずみ・昆虫駆除 ■衛生教育 ■検便
■ふり返り

毎日の点検項目

- ・実施したことを毎日記録する。
- ・適切にできていれば「○」、できていなければ「×」と記入する。
- ・不適の項目はすぐに改善しましょう。

特記事項

- ・設備機器の故障や苦情など、いつもと異なることがあったら、いつ、誰がどのように対応したかを必ず記入しましょう。

加工食品の表示

詳しくは消費者庁ホームページを御活用ください。

詳しくは消費者庁
ホームページへ



- 食品の表示は、消費者にとって重要な情報源です。
- 製造者や加工者は、消費者に正しい情報を伝える義務があります。法令に基づき適正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、最も多い原材料の産地（製造地）が表示されています。

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、若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 2025. 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 ㈱栃木〇〇食品
栃木県宇都宮市埴田〇-〇-〇

栄養成分表示
（1箱（〇g）当たり）

熱量 〇〇kcal
たんぱく質 〇〇g
脂質 〇〇g
炭水化物 〇〇g
食塩相当量 〇〇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！
令和5年から「くるみ」が特定原材料に追加されました。

特定原材料：8品目

必ず表示が必要（表示義務）

えび、かに、くるみ、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：20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、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

とちぎHACCP

（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その商品には、**安全・安心の取組を示す**右の認証マークを使用することができます。



＜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、県ホームページ等で公表となりますので、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必ずしも大がかりな設備投資をしなくても、衛生水準を上げるほか、従業員の衛生管理意識の向上が期待されます。

放射性物質に対する食品の安全性確保について

栃木県では、県内で生産される農林畜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＞

栃木県のホームページで公表するとともに、厚生労働省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たものです＞

食中毒予防等、地域における食品衛生の向上を図るため、法令に基づき各食品営業施設での衛生管理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嘱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。

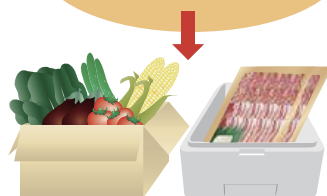
一般衛生管理のポイント

(どの食品でも行うべき共通事項)

●HACCPを効果的に機能させるため、次の①～④に記した一般衛生管理のポイントについて「なぜ管理が必要なのか」理解を深め、「いつ」「どのように」管理し、「問題があったときはどうするか」ということを、あらかじめ決めておきましょう。

- ① 原材料の受入の確認
- ② 冷蔵・冷凍庫内温度の確認
- 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

中身に問題がないかチェック!



記入例

一般衛生管理のポイント

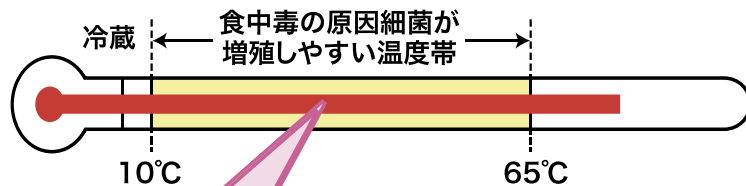
① 原材料の受入の確認	いつ	☒ 原材料の納入時 ☐ その他 ()
	どのように	☒ 外観 ☒ におい ☒ 包装の状態 ☒ 表示 (期限・保存方法)
	問題があったとき	☐ 返品・交換 ☐ 廃棄 ☐ その他 ()
② 冷蔵・冷凍庫内温度の確認	いつ	☒ 始業前 ☐ 作業中 ☐ 業務終了後 ☐ その他 ()
	どのように	☒ 温度計で庫内温度を確認 (冷蔵: <u>10</u> ℃以下・冷凍: <u>-15</u> ℃以下)
	問題があったとき	☒ 異常の原因を確認 ☒ 設定温度の再調整 ☒ 故障の場合は修理を依頼 ☒ 食材の状態によっては廃棄又は加熱して提供 ☐ その他 ()
③-1 交差汚染・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	☒ 器具等を用途別に使用 ☒ 冷蔵庫内の保管の状態を確認する ☒ 生鮮食材を扱った都度、器具等を洗浄・消毒する ☐ その他 ()
	問題があったとき	☒ 器具等の洗浄・消毒を実施 ☒ 汚染された食材は破棄又は加熱して提供 ☐ その他 ()
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	☒ 使用した器具類は洗浄・消毒する ☐ その他 ()
	問題があったとき	☒ 汚れや洗剤が残っていた場合は再度洗浄・すすぎ・消毒を行う ☐ その他 ()
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	☒ トイレ清掃用の作業着・手袋を着用して洗浄・消毒する ☒ 便座・水洗レバー・手すり・ドアノブ等を入念に消毒する ☐ その他 ()
	問題があったとき	☒ 業務中にトイレが汚れていたときは、再度洗浄・消毒する ☐ その他 ()
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	☒ 従業員の体調、手の傷の有無、作業着等が衛生的であるかの確認を行う ☐ その他 ()
	問題があったとき	☒ 消化器症状がある場合は食品を扱う業務に従事させない ☒ 手指に傷がある場合は絆創膏をつけた上から手袋を着用 ☒ 汚れた作業着は交換 ☐ その他 ()
④-2 衛生的な手洗いの実施	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 ☒ 金銭を触った後 ☒ 清掃を行った後 ☐ その他 ()
	どのように	☒ 専用の手洗い設備で衛生的な手洗いを実施する (3月記載の方法に従う) ☐ その他 ()
	問題があったとき	☒ 手洗いの方法やタイミングが不適切な場合は衛生的な手洗いを実施する ☐ その他 ()
その他 施設・設備の衛生管理	いつ	毎週木曜日と日曜日の営業終了後
	どのように	グリストラップを清掃する
	問題があったとき	専門業者に依頼する

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)
そ族・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、適切に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)

- 調理などを行う施設で取り扱う食品を次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OKです。



10℃～65℃の温度帯に調理中や調理後の食品が長時間とどまらないよう注意!

① 非加熱のもの(冷蔵品を冷たいまま提供)

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速やかに提供する。



②-1 加熱するもの(加熱後、ただちに提供)

例：ハンバーグ、焼き鳥等

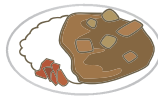
→中心部までしっかり火を通す。



②-2 加熱するもの(加熱後、高温保管する)

例：おでん、白飯(ライス)

→調理後も高い温度を維持(65℃以上)する。



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、小分けをするなどして速やかに冷却(10℃以下)する。

再加熱時には十分に加熱する。



③-2 加熱後、冷却して提供するもの

例：ポテトサラダ、ゆで卵等

→加熱後、小分けをするなどして、速やかに冷却(10℃以下)する。

分類ごとに、お店の代表的なメニューを書き出しましょう

メニューをふり返り、取扱いや調理、保管の方法を計画しましょう

記入例

重要管理のポイント

分類	例	代表的なメニュー	管理方法
① 非加熱のもの (冷蔵品を冷たいまま提供)	刺身 冷奴 生野菜サラダ 漬物	刺身 冷奴	☒ 生野菜は十分に洗浄、又は殺菌する ☒ 食品の保管温度を確認する(10℃以下) ☒ 冷蔵庫から取り出したら速やかに提供する ☒ 盛り付け前に衛生的な手洗いを実施 ☐ 素手で食品に触れない ☐ その他()
②-1 加熱するもの (加熱後、直ちに提供)	ステーキ ハンバーグ 焼き物	ハンバーグ 焼き鳥	☐ 中心温度計で計測する ☒ 火の強さ(加熱温度)と加熱時間で判断する ☒ 目視(外観、断面、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する ☐ その他()
②-2 加熱するもの (加熱後、高温保管する)	煮し物 揚げ物 炒め物 煮物 焼きそば	おでん	☐ 中心温度計で計測する ☒ 火の強さ(加熱温度)と加熱時間で判断する ☒ 目視(外観、断面、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する ☐ その他() 高温保管 ☐ 冷蔵庫等の温度を確認する(℃以上) ☒ 目視(湯気等)で高温か判断する ☐ その他()
③-1 加熱後冷却し、再加熱するもの	カレー シチュー スープ類 煮物 たれ ソース	カレー	☐ 中心温度計で計測する ☒ 火の強さ(加熱温度)と加熱時間で判断する ☒ 目視(外観、断面、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する ☐ その他() 保冷の確認 ☒ 加熱後速やかに冷却し、再加熱まで冷蔵庫で保管する ☒ 食品の保管温度を確認する(10℃以下) ☐ その他()
③-2 加熱後、冷却して提供するもの	チャーシュー(焼豚) ゆで卵 おひたし ポテトサラダ 冷やし中華	ポテトサラダ ゆで卵	☐ 中心温度計で計測する ☒ 火の強さ(加熱温度)と加熱時間で判断する ☒ 目視(外観、断面、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する ☐ その他() 保冷の確認 ☒ 食品の保管温度を確認する(10℃以下) ☒ 冷蔵庫から取り出したら速やかに提供する ☐ その他() ☐ 盛り付け前に衛生的な手洗いを実施 ☒ 素手で食品に触れない ☐ その他()

作成者サイン

板木 太郎

作成日

2025 年 4 月 1 日

衛生管理計画を作成・確認した人のサインと日付を記入しましょう

一般衛生管理のポイント

①	原材料の受入の確認	問題が あったとき	☐ 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） ☐ その他（ ☐ 返品・交換 ☐ 廃棄 ☐ その他（	）	
	②	いつ	☐ 始業前 ☐ 作業中 ☐ 業務終了後 ☐ その他（ ☐ 温度計で庫内温度を確認（冷蔵：____℃以下・冷凍：____℃以下） ☐ その他（	）	
	冷蔵・冷凍庫内温度の確認	問題が あったとき	☐ 異常の原因を確認 ☐ 設定温度の再調整 ☐ 故障の場合は修理を依頼 ☐ 食材の状態によっては廃棄又は加熱して提供 ☐ その他（	）	
③ー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（ ☐ 器具等を用途別に使用 ☐ 冷蔵庫内の保管の状態を確認する ☐ 生鮮食材を扱った都度、器具等を洗浄・消毒する ☐ その他（	）	
	③ー2	器具等の洗浄・消毒・殺菌	問題が あったとき	☐ 器具等の洗浄・消毒を実施 ☐ 汚染された食材は破棄又は加熱して提供 ☐ その他（	）
		③ー3	トイレの洗浄・消毒	問題が あったとき	☐ 器具等の洗浄・消毒を実施 ☐ 汚れや洗剤が残っていた場合は再度洗浄・すすぎ・消毒を行う ☐ その他（
④ー1			従業員の健康管理等	問題が あったとき	☐ 汚れや洗剤が残っていた場合は再度洗浄・すすぎ・消毒を行う ☐ その他（
	④ー2		衛生的な手洗いの実施	問題が あったとき	☐ 汚れや洗剤が残っていた場合は再度洗浄・すすぎ・消毒を行う ☐ その他（
		その他	問題が あったとき	☐ 汚れや洗剤が残っていた場合は再度洗浄・すすぎ・消毒を行う ☐ その他（	）
④ー1			従業員の健康管理等	問題が あったとき	☐ 汚れや洗剤が残っていた場合は再度洗浄・すすぎ・消毒を行う ☐ その他（
	④ー2		衛生的な手洗いの実施	問題が あったとき	☐ 汚れや洗剤が残っていた場合は再度洗浄・すすぎ・消毒を行う ☐ その他（
		その他	問題が あったとき	☐ 汚れや洗剤が残っていた場合は再度洗浄・すすぎ・消毒を行う ☐ その他（	）

重要管理のポイント

分 類		例	代表的なメニュー	管 理 方 法
1		刺身 冷奴 生野菜サラダ 漬物		☐ 生野菜は十分に洗浄、又は殺菌する ☐ 食品の保管温度を確認する（ ____℃以下） ☐ 冷蔵庫から取り出したら速やかに提供する ☐ 盛り付け前に衛生的な手洗いを実施 ☐ 素手で食品に触れない ☐ その他（ _____ ）
2-1		ステーキ ハンバーグ 焼き物 蒸し物 揚げ物 炒め物 煮物 焼きそば		加熱の確認 ☐ 中心温度計で計測する ☐ 火の強さ（加熱温度）と加熱時間で判断する ☐ 目視（外観、断面、肉汁の色）や触感（弾力）で判断する ☐ その他（ _____ ） 高温保管 ☐ 冷蔵庫等の温度を確認する（ ____℃以上） ☐ 目視（湯気等）で高温か判断する ☐ その他（ _____ ）
3-1		カレー シチュー スープ類 煮物 たれ ソース		加熱の確認 ☐ 中心温度計で計測する ☐ 火の強さ（加熱温度）と加熱時間で判断する ☐ 目視（外観、断面、肉汁の色）や触感（弾力）で判断する ☐ その他（ _____ ） 保冷の確認 ☐ 加熱後速やかに冷却し、再加熱まで冷蔵庫で保管する ☐ 食品の保管温度を確認する（ ____℃以下） ☐ その他（ _____ ）
3-2		チャーシュー （焼豚） ゆで卵 おひたし ポテトサラダ 冷やし中華		保冷の確認 ☐ 食品の保管温度を確認する（ ____℃以下） ☐ 冷蔵庫から取り出したら速やかに提供する ☐ その他（ _____ ） 加熱後、 冷却して 提供するもの ☐ 盛り付け前に衛生的な手洗いを実施 ☐ 素手で食品に触れない ☐ その他（ _____ ）
作成者サイン		作成日 年 月 日		