

4月
2026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」



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 (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)																

PDCAサイクル

● 食品を衛生的に調理・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、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、確実な衛生管理を維持・向上させることです。

毎日の記録

- 毎日記録を残し、記入漏れや基準からはずれていないか確認しましょう。
- 毎日の記録の積み重ねによって、「定期的な見直し」を行うことができます。

定期的な見直し

- HACCPが正しく機能しているか、定期的に衛生管理計画をふり返し、その日付を施設活用欄に記入しましょう。
- その結果、問題点を見つけた場合には、原因を究明した上で、衛生管理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	発生したクレームの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。

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		
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

ねずみ・昆虫駆除 (月 日)

衛生教育 (月 日)

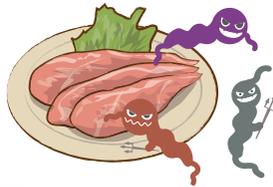
検便 (月 日)

ふり返し (月 日)

予防のポイント

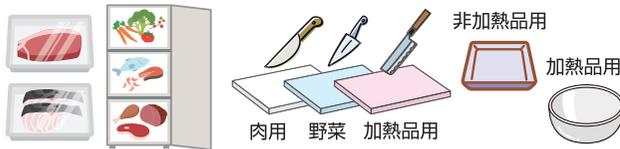
十分な加熱

- 中心部まで十分に加熱する。
(中心温度:75°Cで60秒以上)
- 焼き肉、焼き鳥などの加熱具合を十分確かめてから提供する。



二次汚染の防止

- 肉のドリップ（液体）が他の食品を汚染することがあるので、食肉と他の食品は調理器具や容器を分けて処理、保管する。



- 食肉を扱った後は、石けんで十分に手を洗ってから他の食品を取り扱う。



- 食肉に触れた調理器具などは、使用後に適切に消毒・殺菌をする。

6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(°C)	冷凍 庫(°C)							非加熱 ①	加熱 ②-1	加熱 ②-2	冷却 ③-1	冷却 ③-2		
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)																

施設活用欄

ねずみ・昆虫駆除 (月 日)
 衛生教育 (月 日)
 検便 (月 日)
 ふり返り (月 日)

黄色ブドウ球菌の性質

- 人の鼻腔や喉の粘膜、皮ふなどに存在する。
※傷やニキビなど化膿した部分は特に多い!
- 増殖するときに産生する毒素が、おう吐などの症状を引き起こす。
- 毒素は熱に強く、100℃、30分でも分解されない!

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。
- 手指に傷がある場合は、直接食品に触れない。
- 調理中に頭髪や鼻などを触らない。
- 調理後は速やかに食べてもらう。
※弁当等はいつまでに食べるかを表示し(消費期限)、購入した方にはできるだけ早く食べてもらうよう伝えましょう。
- 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		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		
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)																

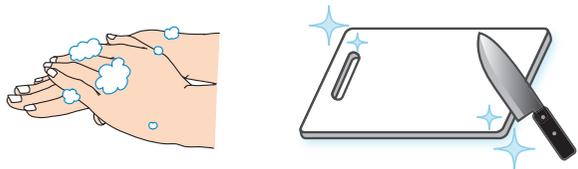
施設活用欄

ねずみ・昆虫駆除 (月 日)
 衛生教育 (月 日)
 検便 (月 日)
 ふり返り (月 日)

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



● 食肉や食肉加工品は十分に加熱

- 中心温度75℃以上で60秒以上加熱
- ※ 低温調理では中心温度63℃で30分以上加熱が必要です。



● 加熱しないで食べる野菜の洗浄・消毒

- 流水での十分な水洗い
- 中性洗剤での洗浄
- 次亜塩素酸ナトリウム液(食品添加物規格)での消毒など



8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		
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

ねずみ・昆虫駆除 (月 日)
 衛生教育 (月 日)
 検便 (月 日)
 ふり返り (月 日)

ふぐの取扱い



- ふぐの内臓や皮などには「テトロドトキシン」という極めて強力な毒があります。この毒により口の周りがしびれる、呼吸ができなくなるなどの症状が現れ、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。ふぐの処理(有毒部分の除去)を行うには、ふぐ処理者の認定が必要です。

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!」



9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		
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

ねずみ・昆虫駆除 (月 日)
 衛生教育 (月 日)
 検便 (月 日)
 ふり返り (月 日)