

あなたのお店も対象です

HACCPに沿った衛生管理 はじめていますか？

令和3年6月1日施行

記入方法（例）

記録用紙

R〇年 △月

責任者確認欄
※月末に確認し、サインする

幸手 太郎

※記入上の注意※

- ・○か×で記入します。
- ・×の場合は、「特記事項」に理由、対応を書きます。
- ・営業日のみ記載し、休業日は斜線を引きます。

記入例	1	2		3	4	5	6		7	確認者 サイン	特記事項
		受入 確認	庫内温度の確認 (°C)				施設・設備の衛生 管理	従事者の 健康管理 等			
		冷蔵庫	冷凍庫				交差汚染・ 二次汚染 の防止				
8 (月)	○	8	-20	○	○	×	○	○	▲▲	8日 △▼さんがトイレのあと手を洗っていないだったので、すぐに手洗いをさせた	
1 (木)	○	4	-19	○	○	○			太郎	3日 陳列棚が汚れていたため、再度清掃を実施。担当は△であった。	
2 (金)	○	5	-20	○	○	○			花子		
3 (土)	○	5	-20	×	○	○			花子		
4 (日)	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
5 (月)	○	4	-19	○	○	○			花子	6日 花子が発熱していたため、太郎に報告。花子を従事させなかった。	
6 (火)	○	5	-20	○	×	○			花子		
7 (水)	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
8 (木)	/	/	/	/	/	/	/	/	太郎	8日 太郎も発熱したため臨時休業した。→同日回復。医療機関を受診し問題ないことを確認。手洗励行し、マスクを着用して営業。	
9 (金)	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
10 (土)	○	12→再6	-19	○	○	○			花子	10日 冷蔵庫温度が12°Cであったため太郎に報告。太郎の指示に従い、冷蔵庫の設定を下げ、30分後に確認したところ、6°Cであった。商品に異常なし。直前に商品の入れ替えを行ったことが原因。	
11 (日)	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
12 (月)	○	4	-20	○	○	○			花子		
13 (火)	×	4	-20	○	○	○			花子		
14 (水)	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
15 (木)	○	5	-20	×	○	○			太郎		
16 (金)	○	5	-20	○	○	○			太郎	13日 「ちくわ」を仕入れた際に包装の破れがあったため返品した。	
17 (土)	○	4	-20	○	○	○			花子		
18 (日)	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
19 (月)	○	20→再20	-20	○	○	○			花子	15日 冷蔵庫内が汚れ、整理整頓されていなかった。担当は△であった。再度清掃等を指示するとともに、従業員教育を行った。	
20 (火)	○	4	-20	○	○	○			花子		
21 (水)	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
22 (木)	○	4	-20	○	○	○			太郎		
23 (金)	○	4	-20	○	○	×			花子	19日 冷蔵庫温度が20°Cであった。太郎に報告し、30分後に再確認したが、温度が変わらなかったため、商品の状態を確認し、要冷蔵品は廃棄、その他の商品は別の冷蔵庫に移動した。冷蔵庫は修理に出した。	
24 (土)	○	5	-19	○	○	○			花子		
25 (日)	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
26 (月)	○	4	-20	○	○	○			花子		
27 (火)	○	4	-20	○	×	○			花子		
28 (水)	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
29 (木)	○	4	-19	○	○	○			太郎	23日 客からトイレの後に従業員が手を洗っていない旨クレームがあった。太郎に報告した。翌日、クレーム内容とともに手洗いについて従業員教育を実施した。	
30 (金)	○	4	-20	○	○	○			花子		
31 (土)	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	

今日から始める HACCPの 3 ステップ

- ① 衛生管理計画を作成する
- ② 作成した計画を実行する
- ③ 実施したことを記録・確認する

詳しくはこちら

HACCPに沿った衛生管理の制度化
について(厚生労働省ホームページ)

<お問い合わせ先>

埼玉県幸手保健所 生活衛生・薬事担当
 電話 0480-42-1101 FAX 0480-43-5158
 メールアドレス g4211013@pref.saitama.lg.jp

