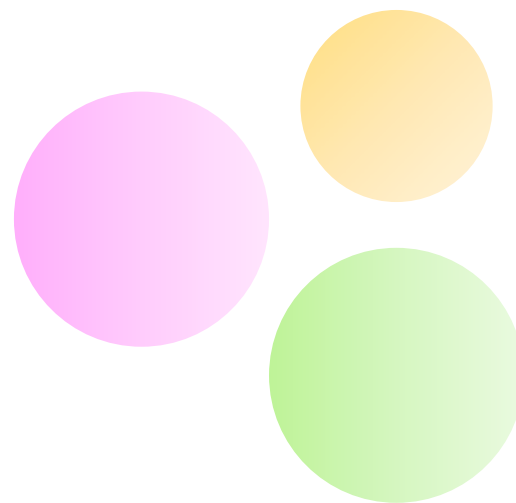




HACCPの考え方を
取り入れた衛生管理
(小規模飲食店編)

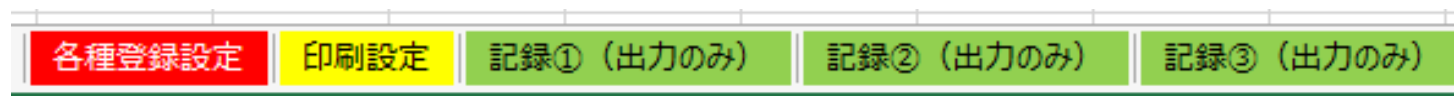


エクセルシートの使い方

【事前準備】: HP上から以下の2つのエクセルシートをダウンロードします。

-  ①一般的な管理ポイント(計画と記録)、重要管理ポイント(記録) .xlsx
-  ②重要な管理ポイント(計画) .xlsx

【手順1】: ①のファイルを開きます。



このエクセルファイルは5つのシートから構成されています。

【手順2】:『各種登録設定』のシートを開き上から順に5つの登録を行います。

1		冷蔵庫・冷凍庫の登録					
		毎日の温度管理をするためのルールを作成します。 すべての冷蔵庫及び冷凍庫について、以下の項目を登録しましょう。					
		冷蔵庫又は冷凍庫 識別(No.やABCなど)	設置場所	設定温度	許容幅	1回目確認の タイミング	2回目確認の タイミング
↓ 順 に 入 力	1						
	2						
	3						
	4						
	5						
	6						
	7						
	8						
	9						
	10						
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							

赤色の範囲を入力します。(識別・設置場所以外は選択できます)

(注意) 選択項目については、列(J~L)に登録されています。

J	K	L
《非表示の列》削除禁止		
(設定温度リスト)	(許容幅のリスト)	(タイミングリスト)
15℃	《冷蔵庫》	出勤時
14℃	設定温度±1℃	作業開始前
13℃	設定温度±2℃	退社時
12℃	設定温度±3℃	作業終了時
11℃	設定温度±4℃	
10℃	設定温度±5℃	午前0時
9℃	《冷凍庫》	午前1時
8℃	設定温度+3℃	午前2時
7℃	設定温度+4℃	午前3時
6℃	設定温度+5℃	午前4時

2

受入の管理について

原材料の受入において、確認する項目を最大5つ決めて、入力しましょう。

業者名	状態	管理項目
	冷蔵	
	冷凍	
	常温	

←選択
 ←選択
 ←選択
 ←選択
 ←直接入力できます。
 ←選択
 ←選択
 ←選択
 ←選択
 ←直接入力できます。
 ←選択
 ←選択
 ←選択
 ←選択
 ←直接入力できます。
 ←直接入力できます。
 ←直接入力できます。
 ←直接入力できます。

3

(従業員の健康管理項目)

毎日確認する項目を最大3つ決めて、入力しましょう。

健康管理項目	項目A:	項目B:	項目C:

←選択
 ←選択
 ←直接入力できます。

4

(従業員の健康管理名簿)

健康管理を行う従業員の名簿を登録しましょう。

用紙1	氏名1		←直接入力できます。
	氏名2		←直接入力できます。
	氏名3		←直接入力できます。
	氏名4		←直接入力できます。
	氏名5		←直接入力できます。
	氏名6		←直接入力できます。
用紙2	氏名1		←直接入力できます。
	氏名2		←直接入力できます。
	氏名3		←直接入力できます。
	氏名4		←直接入力できます。
	氏名5		←直接入力できます。
	氏名6		←直接入力できます。
用紙3	氏名1		←直接入力できます。
	氏名2		←直接入力できます。
	氏名3		←直接入力できます。
	氏名4		←直接入力できます。

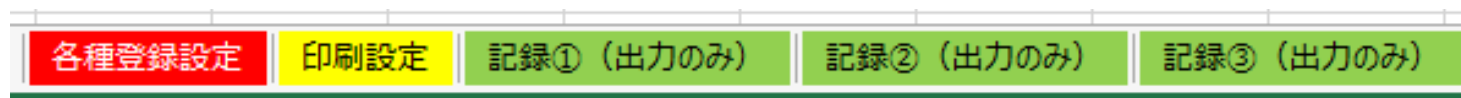
5

(交差汚染・二次汚染の防止の計画)

全体			←選択
			←選択
			←選択
			←直接入力できます。
			←直接入力できます。
施設設備			←選択
			←選択
			←選択

【手順3】: 次に、記録用紙の出力を行います。

シート「印刷設定」を開く、記録用紙を使用する「年月」を入力してください。



【手順4】: 記録用紙を出力します。

シート「記録①(出力のみ)」「記録②(出力のみ)」「記録③(出力のみ)」の必要部分を設定し、印刷します。

* エクセル画面では文字が表示されていても、印刷すると、枠で文字が切れていることがあります。文字のフォントを下げ、すべてが表示されるように調整してください。

【手順5】:次に、重要管理ポイントを決めていきます。
まず、エクセルファイル②を開きます。

 ①一般的な管理ポイント(計画と記録)、重要管理ポイント(記録) .xlsx

 ②重要な管理ポイント(計画) .xlsx

メニュー一覧【入力】

献立一覧【入力】

衛生管理計画【原紙】

メニュー(1)

メニュー(2)

メニュー(3)

メニ

このエクセルファイルは次のような構成になっています。

シート前から

「メニュー一覧【入力】」「献立一覧【入力】」

「衛生管理計画【原紙】」

「メニュー(1)」……「メニュー(50)」

【手順6】:「メニュー 一覧【入力】」のシートを開き、
取り扱っているメニューとその対象者を登録します。

「メニュー一覧」		
メニュー No.	【入力1】 メニュー 一覧	【入力2】 対 象
	手入力	選 択
1		
2		
3		
4		

「焼肉弁当」など最終商品の名前を入力

選択肢を変更したいときは、F列のリストを編集する。

(対象の選択リスト)

- 一般
- 児童(7歳~11歳程度)を対象としています。
- 幼児(2歳~7歳程度)を対象としています。
- 乳児(6か月~2歳程度)を対象としています。
- 高齢者を対象としています。
- 特定の食物アレルギーをお持ちの方

* 対象については、6種類の選択を用意されていますが、この他にも事業者が対象とする方を設定することができます。新しいリストを増やす場合は「列F」に入力してください。

【手順7】:次に「献立 一覧【入力】」を開きます。

「献立一覧」				特定原材料の管理【入力4】						
献立No.	【入力1】 献立一覧	【入力2】 調理の種類	【入力3】 チェック方法	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに

献立とは、唐揚げ定食の「唐揚げ」「ポテトサラダ」「レタス」など盛付け直前の状態の商品名

チェック方法は、上段3段は選択できます。下段2段は手入力です。

*各項目の選択リストは行1~30にあります。(行の非表示設定済)

このシートは、大きく分けて4つの事柄を入力します。

【入力1】: 献立名

【入力2】: 調理の種類

【入力3】: チェック方法

【入力4】: 特定原材料の管理

ハンバーグ定食.....メニュー	}	献立
ハンバーグ		
フライドポテト		
人参のグラッセ		
コーンスープ		
ライス		

【手順8】:シート「メニュー()」を開き、黄色の部分に番号を入力します。

「衛生管理計画(メニュー別)」

No.	メニュー名:	
	対象:	

献立 No.	対応させた献立	調理時の重要管理ポイント					アレルギーの管理							
							小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	

* メニューが50以上ある場合は、シート「衛生管理計画【原紙】」を開きシートをコピーして使用します。

【手順9】:メニューごとの重要管理ポイントについては、紙面に刷り出し保管するか、データで保管するかを問わず、調理人がいつでも確認できる環境にしておきましょう。


(記録について)

重要管理ポイントの実施状況については、【手順④】で印刷した「衛生管理記録(3/3)」に記録します。

氏名		項目	1	2	3	4	5	6	7
健康	A								
	B								
	C								
	重要管理ポイント		遷社時	遷社時	遷社時	遷社時	遷社時	遷社時	遷社時
	A								

健康

項目A:
項目B:
項目C:



【手順10】使用を終了した記録用紙は、責任者が、記録の内容に問題がないか？仕組みに問題がないか？などを確認(検証)し、日付と「印」を記録する。

最終 責任者
/ 印

【最後に】一度作成された計画が必ずしも正しいとは限りません。
計画自体を検証することを忘れないようにしましょう。