

ハサップ：衛生管理の実施記録

	年	月	日	～	年	月	日	
	月	日	月	日	月	日	月	日
原材料の 受入の確認	良・	否	良・	否	良・	否	良・	否
食品の保管	良・	否	良・	否	良・	否	良・	否
冷蔵または 冷凍設備の 温度の確認 (℃)	作業前： 作業中：	作業前： 作業中：	作業前： 作業中：	作業前： 作業中：	作業前： 作業中：	作業前： 作業中：	作業前： 作業中：	
交差汚染・ 二次汚染の 防止	良・	否	良・	否	良・	否	良・	否
器具等の 洗浄・ 消毒・殺菌	良・	否	良・	否	良・	否	良・	否
従事者の 健康管理	良・	否	良・	否	良・	否	良・	否
手洗いの 実施	良・	否	良・	否	良・	否	良・	否
加熱	良・	否	良・	否	良・	否	良・	否
再加熱	良・	否	良・	否	良・	否	良・	否
その他	良・	否	良・	否	良・	否	良・	否
特記事項								
記録者氏名								

※異常が無ければ「良」に○、異常があった場合は「否」に○をつけ、特記事項に対応等を記入してください。
※対象外の項目は、斜線を引くなどしてください。

食材ごとのリスクを把握しよう

食 材	リスク (特に注意が必要な微生物)	対策の例
肉	病原性大腸菌 (O157 など) サルモネラ カンピロバクター	つけない 取扱い後の手洗い 調理器具の洗浄・消毒
		ふやさない 冷蔵または冷凍保存
		やっつける 中心部75℃ 1分間以上加熱
卵	サルモネラ	つけない 取扱い後の手洗い 調理器具の洗浄・消毒
		ふやさない 冷蔵保存 使う分だけ割って、すぐ料理
		やっつける 中心部75℃ 1分間以上加熱
魚介類	腸炎ビブリオ	つけない 取扱い後の手洗い 調理器具の洗浄・消毒
		ふやさない 冷蔵または冷凍保存
		やっつける 中心部60℃ 10分間以上加熱
	ノロウイルス (二枚貝)	やっつける 中心部85～90℃ 90秒間以上加熱
生食用魚介類	アニサキス	やっつける -20℃ 24時間以上冷凍
	腸炎ビブリオ	つけない 水道水で洗う
		ふやさない 4℃以下の保存
生野菜	病原性大腸菌 (O157 など)	つけない よく洗う
煮込み料理 例) カレー、シチュー	ウェルシュ菌	ふやさない 作り置きせず冷却は速やかに
		やっつける 食べる直前にしっかり再加熱
米飯、麺類 例) 炒飯、パスタ	セレウス菌	ふやさない 作り置きせず冷却は速やかに
調理後 すぐに食べない食品 例) おにぎり、弁当	黄色ブドウ球菌	つけない 手指に切り傷がある人は食品に素手で触らない
		ふやさない 低温で保存

食中毒の原因となる微生物の特徴や予防のポイントはホームページをチェック

熊本市安全安心のひろば

検索