ふくしまHACCP

FUKUSHIMA Hazard Analysis and Critical Control Point

導　入　手　引　書

～様式集（調理業編）～

福島県

１．衛生管理計画

- ◆ 一般衛生管理のポイント【様式１】　１枚
- ◆ 重要管理のポイント（調理業（一般飲食店等）用）　【様式３－１－１】　２枚
- ◆ 重要管理のポイント（調理業（旅館、仕出し屋等）用）【様式３－１－２】　２枚
- ◆ 放射性物質対策の重要管理のポイント【様式３－４】　１枚

２．記録様式

- ◆ 一般衛生管理の実施記録【様式４】　６枚
- ◆ 重要管理の実施記録（調理業（一般飲食店等）用）　【様式５－１－１】　12枚
- ◆ 重要管理の実施記録（調理業（旅館、仕出し屋等）用）【様式５－１－２】　12枚

旅館、仕出し屋等用の様式（**様式３－１－２、様式５－１－２**）は、**同一のメニューを１回当たり２０食又は１日当たり５０食以上**作る場合に使いましょう。

様式が足りないときは、コピーするか管轄の保健所に相談してね。

【様式１】

一般衛生管理のポイント						
①	原材料の受入の確認	いつ			どのように	
		受入した時			問題があったとき	
②	庫内温度の確認（冷蔵庫・冷凍庫）	いつ			どのように	
		始業時	就業中	終業後	問題があったとき	
③	交差汚染・二次汚染の防止	いつ			どのように	
		始業時	就業中	終業後	問題があったとき	
④	器具等の洗浄・消毒・殺菌	いつ			どのように	
		始業時	就業中	終業後	問題があったとき	
⑤	施設の衛生管理（手洗設備・トイレ含む）	いつ			どのように	
		始業時	就業中	終業後	問題があったとき	
⑥	従業員の健康管理	いつ			どのように	
		始業時	就業中	終業後	問題があったとき	
⑦	手洗いの実施	いつ			どのように	
		始業時	就業中	終業後	問題があったとき	
⑧	使用水の状態	いつ			どのように	
		始業時	就業中	終業後	問題があったとき	
⑨	ねずみ、昆虫等の防除	いつ			どのように	
		始業時	就業中	終業後	問題があったとき	

作成者	作成日　　年　　月　　日

【様式３－１－１】

重要管理のポイント（調理業（一般飲食店等）用）		
分類	メニュー	点検方法
グループ１ 非加熱のもの （冷たいまま提供）		
グループ２－１ 加熱後速やかに提供		
グループ２－２ 加熱後保温して提供		
グループ３－１ 加熱調理品を冷却して提供		
グループ３－２ 加熱調理品を冷却後保管し、再加熱して提供		

作成者	作成日　　年　　月　　日

【様式３－１－１】

重要管理のポイント（調理業（一般飲食店等）用）		
分類	メニュー	点検方法
グループ１ 非加熱のもの （冷たいまま提供）		
グループ２－１ 加熱後速やかに提供		
グループ２－２ 加熱後保温して提供		
グループ３－１ 加熱調理品を冷却して提供		
グループ３－２ 加熱調理品を冷却後保管し、再加熱して提供		

作成者	作成日　　年　　月　　日

【様式３－１－２】

重要管理のポイント（調理業（旅館、仕出し屋等）用）		
分類	メニュー	点検方法
グループ１ 非加熱のもの （冷たいまま提供）		
グループ２－１ 加熱後速やかに提供		
グループ２－２ 加熱後保温して提供		
グループ３－１ 加熱調理品を冷却して提供		
グループ３－２ 加熱調理品を冷却後保管し、再加熱して提供		
盛付・配膳		

作成者	作成日　　年　　月　　日

【様式３－１－２】

重要管理のポイント（調理業（旅館、仕出し屋等）用）		
分類	メニュー	点検方法
グループ１ 非加熱のもの （冷たいまま提供）		
グループ２－１ 加熱後速やかに提供		
グループ２－２ 加熱後保温して提供		
グループ３－１ 加熱調理品を冷却して提供		
グループ３－２ 加熱調理品を冷却後保管し、再加熱して提供		
盛付・配膳		

作成者	作成日　　年　　月　　日

【様式３－４】

放射性物質対策の重要管理のポイント		
製品名		点検方法
	1	いつ
		どのように
		問題が あったとき
	2	いつ
		どのように
		問題が あったとき

作成者	作成日　　年　　月　　日

【様式４】

一般衛生管理の実施記録　【　　年　　月　】							
	始業時	終業時	確認結果		特記事項	記録者	責任者
記録例①	8：00	18：00	(良)	否	手洗設備の液体せっけん補充	福島	
記録例②	8：00	18：00	良	(否)	9:00　原料の包装に破れ×　→10:00 返品	会津	郡山
1 日	:	:	良	否			
2 日	:	:	良	否			
3 日	:	:	良	否			
4 日	:	:	良	否			
5 日	:	:	良	否			
6 日	:	:	良	否			
7 日	:	:	良	否			
8 日	:	:	良	否			
9 日	:	:	良	否			
10 日	:	:	良	否			
11 日	:	:	良	否			
12 日	:	:	良	否			
13 日	:	:	良	否			
14 日	:	:	良	否			
15 日	:	:	良	否			
16 日	:	:	良	否			
17 日	:	:	良	否			
18 日	:	:	良	否			
19 日	:	:	良	否			
20 日	:	:	良	否			
21 日	:	:	良	否			
22 日	:	:	良	否			
23 日	:	:	良	否			
24 日	:	:	良	否			
25 日	:	:	良	否			
26 日	:	:	良	否			
27 日	:	:	良	否			
28 日	:	:	良	否			
29 日	:	:	良	否			
30 日	:	:	良	否			
31 日	:	:	良	否			

【様式４】

一般衛生管理の実施記録　【　　年　　月　】							
	始業時	終業時	確認結果		特記事項	記録者	責任者
記録例①	8：00	18：00	(良)	否	手洗設備の液体せっけん補充	福島	
記録例②	8：00	18：00	良	(否)	9:00　原料の包装に破れ×　→10:00 返品	会津	郡山
1 日	:	:	良	否			
2 日	:	:	良	否			
3 日	:	:	良	否			
4 日	:	:	良	否			
5 日	:	:	良	否			
6 日	:	:	良	否			
7 日	:	:	良	否			
8 日	:	:	良	否			
9 日	:	:	良	否			
10 日	:	:	良	否			
11 日	:	:	良	否			
12 日	:	:	良	否			
13 日	:	:	良	否			
14 日	:	:	良	否			
15 日	:	:	良	否			
16 日	:	:	良	否			
17 日	:	:	良	否			
18 日	:	:	良	否			
19 日	:	:	良	否			
20 日	:	:	良	否			
21 日	:	:	良	否			
22 日	:	:	良	否			
23 日	:	:	良	否			
24 日	:	:	良	否			
25 日	:	:	良	否			
26 日	:	:	良	否			
27 日	:	:	良	否			
28 日	:	:	良	否			
29 日	:	:	良	否			
30 日	:	:	良	否			
31 日	:	:	良	否			

【様式４】

一般衛生管理の実施記録　【　　年　　月　】							
	始業時	終業時	確認結果		特記事項	記録者	責任者
記録例①	8：00	18：00	(良)	否	手洗設備の液体せっけん補充	福島	
記録例②	8：00	18：00	良	(否)	9:00　原料の包装に破れ×　→10:00 返品	会津	郡山
1 日	:	:	良	否			
2 日	:	:	良	否			
3 日	:	:	良	否			
4 日	:	:	良	否			
5 日	:	:	良	否			
6 日	:	:	良	否			
7 日	:	:	良	否			
8 日	:	:	良	否			
9 日	:	:	良	否			
10 日	:	:	良	否			
11 日	:	:	良	否			
12 日	:	:	良	否			
13 日	:	:	良	否			
14 日	:	:	良	否			
15 日	:	:	良	否			
16 日	:	:	良	否			
17 日	:	:	良	否			
18 日	:	:	良	否			
19 日	:	:	良	否			
20 日	:	:	良	否			
21 日	:	:	良	否			
22 日	:	:	良	否			
23 日	:	:	良	否			
24 日	:	:	良	否			
25 日	:	:	良	否			
26 日	:	:	良	否			
27 日	:	:	良	否			
28 日	:	:	良	否			
29 日	:	:	良	否			
30 日	:	:	良	否			
31 日	:	:	良	否			

【様式４】

一般衛生管理の実施記録　【　　年　　月　】							
	始業時	終業時	確認結果		特記事項	記録者	責任者
記録例①	8：00	18：00	(良)	否	手洗設備の液体せっけん補充	福島	
記録例②	8：00	18：00	良	(否)	9:00　原料の包装に破れ×　→10:00 返品	会津	郡山
1 日	:	:	良	否			
2 日	:	:	良	否			
3 日	:	:	良	否			
4 日	:	:	良	否			
5 日	:	:	良	否			
6 日	:	:	良	否			
7 日	:	:	良	否			
8 日	:	:	良	否			
9 日	:	:	良	否			
10 日	:	:	良	否			
11 日	:	:	良	否			
12 日	:	:	良	否			
13 日	:	:	良	否			
14 日	:	:	良	否			
15 日	:	:	良	否			
16 日	:	:	良	否			
17 日	:	:	良	否			
18 日	:	:	良	否			
19 日	:	:	良	否			
20 日	:	:	良	否			
21 日	:	:	良	否			
22 日	:	:	良	否			
23 日	:	:	良	否			
24 日	:	:	良	否			
25 日	:	:	良	否			
26 日	:	:	良	否			
27 日	:	:	良	否			
28 日	:	:	良	否			
29 日	:	:	良	否			
30 日	:	:	良	否			
31 日	:	:	良	否			

【様式４】

一般衛生管理の実施記録　【　　年　　月　】							
	始業時	終業時	確認結果		特記事項	記録者	責任者
記録例①	8：00	18：00	(良)	否	手洗設備の液体せっけん補充	福島	
記録例②	8：00	18：00	良	(否)	9:00　原料の包装に破れ×　→10:00 返品	会津	郡山
1 日	:	:	良	否			
2 日	:	:	良	否			
3 日	:	:	良	否			
4 日	:	:	良	否			
5 日	:	:	良	否			
6 日	:	:	良	否			
7 日	:	:	良	否			
8 日	:	:	良	否			
9 日	:	:	良	否			
10 日	:	:	良	否			
11 日	:	:	良	否			
12 日	:	:	良	否			
13 日	:	:	良	否			
14 日	:	:	良	否			
15 日	:	:	良	否			
16 日	:	:	良	否			
17 日	:	:	良	否			
18 日	:	:	良	否			
19 日	:	:	良	否			
20 日	:	:	良	否			
21 日	:	:	良	否			
22 日	:	:	良	否			
23 日	:	:	良	否			
24 日	:	:	良	否			
25 日	:	:	良	否			
26 日	:	:	良	否			
27 日	:	:	良	否			
28 日	:	:	良	否			
29 日	:	:	良	否			
30 日	:	:	良	否			
31 日	:	:	良	否			

【様式４】

一般衛生管理の実施記録　【　　年　　月　】							
	始業時	終業時	確認結果		特記事項	記録者	責任者
記録例①	8：00	18：00	(良)	否	手洗設備の液体せっけん補充	福島	
記録例②	8：00	18：00	良	(否)	9:00　原料の包装に破れ×　→10:00 返品	会津	郡山
1 日	:	:	良	否			
2 日	:	:	良	否			
3 日	:	:	良	否			
4 日	:	:	良	否			
5 日	:	:	良	否			
6 日	:	:	良	否			
7 日	:	:	良	否			
8 日	:	:	良	否			
9 日	:	:	良	否			
10 日	:	:	良	否			
11 日	:	:	良	否			
12 日	:	:	良	否			
13 日	:	:	良	否			
14 日	:	:	良	否			
15 日	:	:	良	否			
16 日	:	:	良	否			
17 日	:	:	良	否			
18 日	:	:	良	否			
19 日	:	:	良	否			
20 日	:	:	良	否			
21 日	:	:	良	否			
22 日	:	:	良	否			
23 日	:	:	良	否			
24 日	:	:	良	否			
25 日	:	:	良	否			
26 日	:	:	良	否			
27 日	:	:	良	否			
28 日	:	:	良	否			
29 日	:	:	良	否			
30 日	:	:	良	否			
31 日	:	:	良	否			

【様式５－１－１】

重要管理の実施記録（調理業（一般飲食店等）用）　【　　年　　月　】										
分類	グループ１ 非加熱のもの （冷たいまま提供）	グループ 2-1 加熱後速やかに提供	グループ 2-2 加熱後保温して提供	グループ 3-1 加熱調理品を冷却して提供	グループ 3-2 加熱調理品を冷却後保管し、再加熱して提供	放射性物質対策		特記事項	記録者	責任者
メニュー						原材料の受入	調理品検査			
1 日										
2 日										
3 日										
4 日										
5 日										
6 日										
7 日										
8 日										
9 日										
10 日										
11 日										
12 日										
13 日										
14 日										
15 日										

【様式５－１－１】

重要管理の実施記録（調理業（一般飲食店等）用）　【　　年　　月　】										
分類	グループ１ 非加熱のもの （冷たいまま提供）	グループ 2-1 加熱後速やかに提供	グループ 2-2 加熱後保温して提供	グループ 3-1 加熱調理品を冷却して提供	グループ 3-2 加熱調理品を冷却後保管し、再加熱して提供	放射性物質対策		特記事項	記録者	責任者
メニュー						原材料の受入	調理品検査			
16 日										
17 日										
18 日										
19 日										
20 日										
21 日										
22 日										
23 日										
24 日										
25 日										
26 日										
27 日										
28 日										
29 日										
30 日										
31 日										

【様式５－１－１】

重要管理の実施記録（調理業（一般飲食店等）用）　【　　年　　月　】										
分類	グループ１ 非加熱のもの （冷たいまま提供）	グループ 2-1 加熱後速やかに提供	グループ 2-2 加熱後保温して提供	グループ 3-1 加熱調理品を冷却して提供	グループ 3-2 加熱調理品を冷却後保管し、再加熱して提供	放射性物質対策		特記事項	記録者	責任者
メニュー						原材料の受入	調理品検査			
1 日										
2 日										
3 日										
4 日										
5 日										
6 日										
7 日										
8 日										
9 日										
10 日										
11 日										
12 日										
13 日										
14 日										
15 日										

【様式５－１－１】

重要管理の実施記録（調理業（一般飲食店等）用）　【　　年　　月　】										
分類	グループ１ 非加熱のもの （冷たいまま提供）	グループ 2-1 加熱後速やかに提供	グループ 2-2 加熱後保温して提供	グループ 3-1 加熱調理品を冷却して提供	グループ 3-2 加熱調理品を冷却後保管し、再加熱して提供	放射性物質対策		特記事項	記録者	責任者
メニュー						原材料の受入	調理品検査			
16 日										
17 日										
18 日										
19 日										
20 日										
21 日										
22 日										
23 日										
24 日										
25 日										
26 日										
27 日										
28 日										
29 日										
30 日										
31 日										

【様式５－１－１】

重要管理の実施記録（調理業（一般飲食店等）用）　【　　年　　月　】										
分類	グループ１ 非加熱のもの （冷たいまま提供）	グループ 2-1 加熱後速やかに提供	グループ 2-2 加熱後保温して提供	グループ 3-1 加熱調理品を冷却して提供	グループ 3-2 加熱調理品を冷却後保管し、再加熱して提供	放射性物質対策		特記事項	記録者	責任者
メニュー						原材料の受入	調理品検査			
1 日										
2 日										
3 日										
4 日										
5 日										
6 日										
7 日										
8 日										
9 日										
10 日										
11 日										
12 日										
13 日										
14 日										
15 日										

【様式５－１－１】

重要管理の実施記録（調理業（一般飲食店等）用）　【　　年　　月　】										
分類	グループ１ 非加熱のもの （冷たいまま提供）	グループ 2-1 加熱後速やかに提供	グループ 2-2 加熱後保温して提供	グループ 3-1 加熱調理品を冷却して提供	グループ 3-2 加熱調理品を冷却後保管し、再加熱して提供	放射性物質対策		特記事項	記録者	責任者
メニュー						原材料の受入	調理品検査			
16 日										
17 日										
18 日										
19 日										
20 日										
21 日										
22 日										
23 日										
24 日										
25 日										
26 日										
27 日										
28 日										
29 日										
30 日										
31 日										

【様式５－１－１】

重要管理の実施記録（調理業（一般飲食店等）用）　【　　年　　月　】										
分類	グループ１ 非加熱のもの （冷たいまま提供）	グループ 2-1 加熱後速やかに提供	グループ 2-2 加熱後保温して提供	グループ 3-1 加熱調理品を冷却して提供	グループ 3-2 加熱調理品を冷却後保管し、再加熱して提供	放射性物質対策		特記事項	記録者	責任者
メニュー						原材料の受入	調理品検査			
1 日										
2 日										
3 日										
4 日										
5 日										
6 日										
7 日										
8 日										
9 日										
10 日										
11 日										
12 日										
13 日										
14 日										
15 日										

【様式５－１－１】

重要管理の実施記録（調理業（一般飲食店等）用）　【　　年　　月　】										
分類	グループ１ 非加熱のもの （冷たいまま提供）	グループ 2-1 加熱後速やかに提供	グループ 2-2 加熱後保温して提供	グループ 3-1 加熱調理品を冷却して提供	グループ 3-2 加熱調理品を冷却後保管し、再加熱して提供	放射性物質対策		特記事項	記録者	責任者
メニュー						原材料の受入	調理品検査			
16 日										
17 日										
18 日										
19 日										
20 日										
21 日										
22 日										
23 日										
24 日										
25 日										
26 日										
27 日										
28 日										
29 日										
30 日										
31 日										

【様式５－１－１】

重要管理の実施記録（調理業（一般飲食店等）用）　【　　年　　月　】										
分類	グループ１ 非加熱のもの （冷たいまま提供）	グループ 2-1 加熱後速やかに提供	グループ 2-2 加熱後保温して提供	グループ 3-1 加熱調理品を冷却して提供	グループ 3-2 加熱調理品を冷却後保管し、再加熱して提供	放射性物質対策		特記事項	記録者	責任者
メニュー						原材料の受入	調理品検査			
1 日										
2 日										
3 日										
4 日										
5 日										
6 日										
7 日										
8 日										
9 日										
10 日										
11 日										
12 日										
13 日										
14 日										
15 日										

【様式５－１－１】

重要管理の実施記録（調理業（一般飲食店等）用）　【　　年　　月　】										
分類	グループ１ 非加熱のもの （冷たいまま提供）	グループ 2-1 加熱後速やかに提供	グループ 2-2 加熱後保温して提供	グループ 3-1 加熱調理品を冷却して提供	グループ 3-2 加熱調理品を冷却後保管し、再加熱して提供	放射性物質対策		特記事項	記録者	責任者
メニュー						原材料の受入	調理品検査			
16 日										
17 日										
18 日										
19 日										
20 日										
21 日										
22 日										
23 日										
24 日										
25 日										
26 日										
27 日										
28 日										
29 日										
30 日										
31 日										

【様式５－１－１】

重要管理の実施記録（調理業（一般飲食店等）用）　【　　年　　月　】										
分類	グループ１ 非加熱のもの （冷たいまま提供）	グループ 2-1 加熱後速やかに提供	グループ 2-2 加熱後保温して提供	グループ 3-1 加熱調理品を冷却して提供	グループ 3-2 加熱調理品を冷却後保管し、再加熱して提供	放射性物質対策		特記事項	記録者	責任者
メニュー						原材料の受入	調理品検査			
1 日										
2 日										
3 日										
4 日										
5 日										
6 日										
7 日										
8 日										
9 日										
10 日										
11 日										
12 日										
13 日										
14 日										
15 日										

【様式５－１－１】

重要管理の実施記録（調理業（一般飲食店等）用）　【　　年　　月　】										
分類	グループ１ 非加熱のもの （冷たいまま提供）	グループ 2-1 加熱後速やかに提供	グループ 2-2 加熱後保温して提供	グループ 3-1 加熱調理品を冷却して提供	グループ 3-2 加熱調理品を冷却後保管し、再加熱して提供	放射性物質対策		特記事項	記録者	責任者
メニュー						原材料の受入	調理品検査			
16 日										
17 日										
18 日										
19 日										
20 日										
21 日										
22 日										
23 日										
24 日										
25 日										
26 日										
27 日										
28 日										
29 日										
30 日										
31 日										

【様式５－１－２】

重要管理の実施記録（調理業（旅館、仕出し屋等）用）　【　　年　　月　】

分類	グループ１ 非加熱のもの （冷たいまま提供）	グループ 2-1 加熱後速やかに提供	グループ 2-2 加熱後保温して提供	グループ 3-1 加熱調理品を冷却して提供	グループ 3-2 加熱調理品を冷却後保管し、再加熱して提供	盛付・配膳	放射性物質対策		特記事項	記録者	責任者
メニュー							原材料の受入	調理品検査			
1 日											
2 日											
3 日											
4 日											
5 日											
6 日											
7 日											
8 日											
9 日											
10 日											
11 日											
12 日											
13 日											
14 日											
15 日											

【様式５－１－２】

重要管理の実施記録（調理業（旅館、仕出し屋等）用）　【　　年　　月　】

分類	グループ１ 非加熱のもの （冷たいまま提供）	グループ 2-1 加熱後速やかに提供	グループ 2-2 加熱後保温して提供	グループ 3-1 加熱調理品を冷却して提供	グループ 3-2 加熱調理品を冷却後保管し、再加熱して提供	盛付・配膳	放射性物質対策		特記事項	記録者	責任者
メニュー							原材料の受入	調理品検査			
16 日											
17 日											
18 日											
19 日											
20 日											
21 日											
22 日											
23 日											
24 日											
25 日											
26 日											
27 日											
28 日											
29 日											
30 日											
31 日											

【様式５－１－２】

重要管理の実施記録（調理業（旅館、仕出し屋等）用）　【　　年　　月　】

分類	グループ１ 非加熱のもの （冷たいまま提供）	グループ 2-1 加熱後速やかに提供	グループ 2-2 加熱後保温して提供	グループ 3-1 加熱調理品を冷却して提供	グループ 3-2 加熱調理品を冷却後保管し、再加熱して提供	盛付・配膳	放射性物質対策		特記事項	記録者	責任者
メニュー							原材料の受入	調理品検査			
1 日											
2 日											
3 日											
4 日											
5 日											
6 日											
7 日											
8 日											
9 日											
10 日											
11 日											
12 日											
13 日											
14 日											
15 日											

【様式５－１－２】

重要管理の実施記録（調理業（旅館、仕出し屋等）用）　【　　年　　月　】

分類	グループ１ 非加熱のもの （冷たいまま提供）	グループ 2-1 加熱後速やかに提供	グループ 2-2 加熱後保温して提供	グループ 3-1 加熱調理品を冷却して提供	グループ 3-2 加熱調理品を冷却後保管し、再加熱して提供	盛付・配膳	放射性物質対策		特記事項	記録者	責任者
メニュー							原材料の受入	調理品検査			
16 日											
17 日											
18 日											
19 日											
20 日											
21 日											
22 日											
23 日											
24 日											
25 日											
26 日											
27 日											
28 日											
29 日											
30 日											
31 日											

【様式５－１－２】

重要管理の実施記録（調理業（旅館、仕出し屋等）用）　【　　年　　月　】

分類	グループ１ 非加熱のもの （冷たいまま提供）	グループ 2-1 加熱後速やかに提供	グループ 2-2 加熱後保温して提供	グループ 3-1 加熱調理品を冷却して提供	グループ 3-2 加熱調理品を冷却後保管し、再加熱して提供	盛付・配膳	放射性物質対策		特記事項	記録者	責任者
メニュー							原材料の受入	調理品検査			
1 日											
2 日											
3 日											
4 日											
5 日											
6 日											
7 日											
8 日											
9 日											
10 日											
11 日											
12 日											
13 日											
14 日											
15 日											

【様式５－１－２】

重要管理の実施記録（調理業（旅館、仕出し屋等）用）　【　　年　　月　】

分類	グループ１ 非加熱のもの （冷たいまま提供）	グループ 2-1 加熱後速やかに提供	グループ 2-2 加熱後保温して提供	グループ 3-1 加熱調理品を冷却して提供	グループ 3-2 加熱調理品を冷却後保管し、再加熱して提供	盛付・配膳	放射性物質対策		特記事項	記録者	責任者
メニュー							原材料の受入	調理品検査			
16 日											
17 日											
18 日											
19 日											
20 日											
21 日											
22 日											
23 日											
24 日											
25 日											
26 日											
27 日											
28 日											
29 日											
30 日											
31 日											

【様式５－１－２】

重要管理の実施記録（調理業（旅館、仕出し屋等）用）　【　　年　　月　】

分類	グループ１ 非加熱のもの （冷たいまま提供）	グループ 2-1 加熱後速やかに提供	グループ 2-2 加熱後保温して提供	グループ 3-1 加熱調理品を冷却して提供	グループ 3-2 加熱調理品を冷却後保管し、再加熱して提供	盛付・配膳	放射性物質対策		特記事項	記録者	責任者
メニュー							原材料の受入	調理品検査			
1 日											
2 日											
3 日											
4 日											
5 日											
6 日											
7 日											
8 日											
9 日											
10 日											
11 日											
12 日											
13 日											
14 日											
15 日											

【様式５－１－２】

重要管理の実施記録（調理業（旅館、仕出し屋等）用）　【　　年　　月　】

分類	グループ１ 非加熱のもの （冷たいまま提供）	グループ 2-1 加熱後速やかに提供	グループ 2-2 加熱後保温して提供	グループ 3-1 加熱調理品を冷却して提供	グループ 3-2 加熱調理品を冷却後保管し、再加熱して提供	盛付・配膳	放射性物質対策		特記事項	記録者	責任者
メニュー							原材料の受入	調理品検査			
16 日											
17 日											
18 日											
19 日											
20 日											
21 日											
22 日											
23 日											
24 日											
25 日											
26 日											
27 日											
28 日											
29 日											
30 日											
31 日											

【様式５－１－２】

重要管理の実施記録（調理業（旅館、仕出し屋等）用）　【　　年　　月　】

分類	グループ１ 非加熱のもの （冷たいまま提供）	グループ 2-1 加熱後速やかに提供	グループ 2-2 加熱後保温して提供	グループ 3-1 加熱調理品を冷却して提供	グループ 3-2 加熱調理品を冷却後保管し、再加熱して提供	盛付・配膳	放射性物質対策		特記事項	記録者	責任者
メニュー							原材料の受入	調理品検査			
1 日											
2 日											
3 日											
4 日											
5 日											
6 日											
7 日											
8 日											
9 日											
10 日											
11 日											
12 日											
13 日											
14 日											
15 日											

【様式５－１－２】

重要管理の実施記録（調理業（旅館、仕出し屋等）用）　【　　年　　月　】

分類	グループ１ 非加熱のもの （冷たいまま提供）	グループ 2-1 加熱後速やかに提供	グループ 2-2 加熱後保温して提供	グループ 3-1 加熱調理品を冷却して提供	グループ 3-2 加熱調理品を冷却後保管し、再加熱して提供	盛付・配膳	放射性物質対策		特記事項	記録者	責任者
メニュー							原材料の受入	調理品検査			
16 日											
17 日											
18 日											
19 日											
20 日											
21 日											
22 日											
23 日											
24 日											
25 日											
26 日											
27 日											
28 日											
29 日											
30 日											
31 日											

【様式５－１－２】

重要管理の実施記録（調理業（旅館、仕出し屋等）用）　【　　年　　月　】

分類	グループ１ 非加熱のもの （冷たいまま提供）	グループ 2-1 加熱後速やかに提供	グループ 2-2 加熱後保温して提供	グループ 3-1 加熱調理品を冷却して提供	グループ 3-2 加熱調理品を冷却後保管し、再加熱して提供	盛付・配膳	放射性物質対策		特記事項	記録者	責任者
メニュー							原材料の受入	調理品検査			
1 日											
2 日											
3 日											
4 日											
5 日											
6 日											
7 日											
8 日											
9 日											
10 日											
11 日											
12 日											
13 日											
14 日											
15 日											

【様式５－１－２】

重要管理の実施記録（調理業（旅館、仕出し屋等）用）　【　　年　　月　】

分類	グループ１ 非加熱のもの （冷たいまま提供）	グループ 2-1 加熱後速やかに提供	グループ 2-2 加熱後保温して提供	グループ 3-1 加熱調理品を冷却して提供	グループ 3-2 加熱調理品を冷却後保管し、再加熱して提供	盛付・配膳	放射性物質対策		特記事項	記録者	責任者
メニュー							原材料の受入	調理品検査			
16 日											
17 日											
18 日											
19 日											
20 日											
21 日											
22 日											
23 日											
24 日											
25 日											
26 日											
27 日											
28 日											
29 日											
30 日											
31 日											

ふくしま HACCP 導入手引書
～様式集（調理業編）～

令和２年３月　初版発行

発行　福島県保健福祉部食品生活衛生課

〒９６０－８６７０　福島県福島市杉妻町２番１６号（西庁舎４階）