

栃木県食品自主衛生管理認証制度

# 衛生管理マニュアル作成の手引き

「制度の概要」及び「共通基準」 編





# 目 次

	ページ
第 章 栃木県食品自主衛生管理認証制度について……………	1
1 認証制度の概要……………	1
2 認証制度を創設した理由……………	1
3 認証制度の特徴……………	1
4 認証制度導入のメリット……………	2
5 認証制度の仕組み……………	2
6 認証の手順……………	3
第 章 認証基準……………	5
1 認証基準について……………	5
2 共通基準について……………	5
3 特定基準について……………	5
基準「栃木県食品自主衛生管理認証制度実施要綱」別表第3…別冊	
第 章 衛生管理マニュアルの作成……………	11
1 衛生管理マニュアルとは……………	11
2 衛生管理マニュアル作成の基本的な考え方……………	11
3 衛生管理マニュアル作成の手順……………	12
第 章 衛生管理マニュアルの記載例……………	15
1 共通基準のマニュアル記載例……………	15
2 特定基準のマニュアル記載例……………	業種ごとに別冊

# 第 章 栃木県食品自主衛生管理認証制度について

## 1 認証制度の概要

食品関係事業者（以下「事業者」という。）が日常取り組んでいる自主的な衛生管理を積極的に評価する制度です。

この制度では、事業者の自主衛生管理方法について、栃木県独自の基準を設け、その基準を満たしている施設を申請により認証するものです。

認証に関する審査や認証書の交付は、県が認定する認証機関（第三者機関）が行い、県は認証施設を広く県民に公表していきます。

## 2 認証制度を創設した理由

食品の安全を確保していくためには、行政による食品関係施設への監視指導とともに、事業者自身による自主的な衛生管理の推進が重要、不可欠なものとなっています。

しかし、事業者の自主衛生管理への取組は消費者側からは見えにくく、評価されにくいものです。

そこで、事業者の自主衛生管理を一層推進していくためには、これらの取組を評価する仕組みをつくる必要と考えました。

事業者の自主衛生管理の取組を積極的に評価し、公表することにより、県内の食品関係施設全体の衛生管理水準を向上させ、消費者に、より安全性の高い食品を提供することを目的として創設するものです。

## 3 認証制度の特徴

この制度の主な特徴は、次のとおりです。

- (1) 弁当、そうざい、豆腐、ゆば、めん類、菓子などの食品製造施設や飲食店、旅館、給食施設などの調理施設のほか食肉販売や魚介類販売などの食品販売施設で、事業者自らが定めた衛生管理の方法を申請に基づき認証します。
- (2) HACCP(危害分析重要管理点)方式を取り入れた基本的な衛生管理を確実に行うことを求めるものなので、すべての食品関係施設で取り組むことが可能です。
- (3) 認証基準の作成、制度の周知及び認証施設の公表等は、県が実施します。
- (4) 認証の審査及び決定は、県が指定する認証機関が実施します。

## 4 認証制度導入のメリット

### (1) 事業者

事業者が認証を取得することにより、次に掲げるメリットが期待されます。

消費者から見えにくく、評価されることが少ない自主的な衛生管理の取組に対する努力が評価されます。

第三者機関が認証することで、自主管理の努力が客観的に評価され、社会的信頼が得られます。

大規模な設備改善をしなくても、衛生管理の水準を上げることができます。

食中毒等の食品事故発生のリスクを低減することができます。

### (2) 消費者

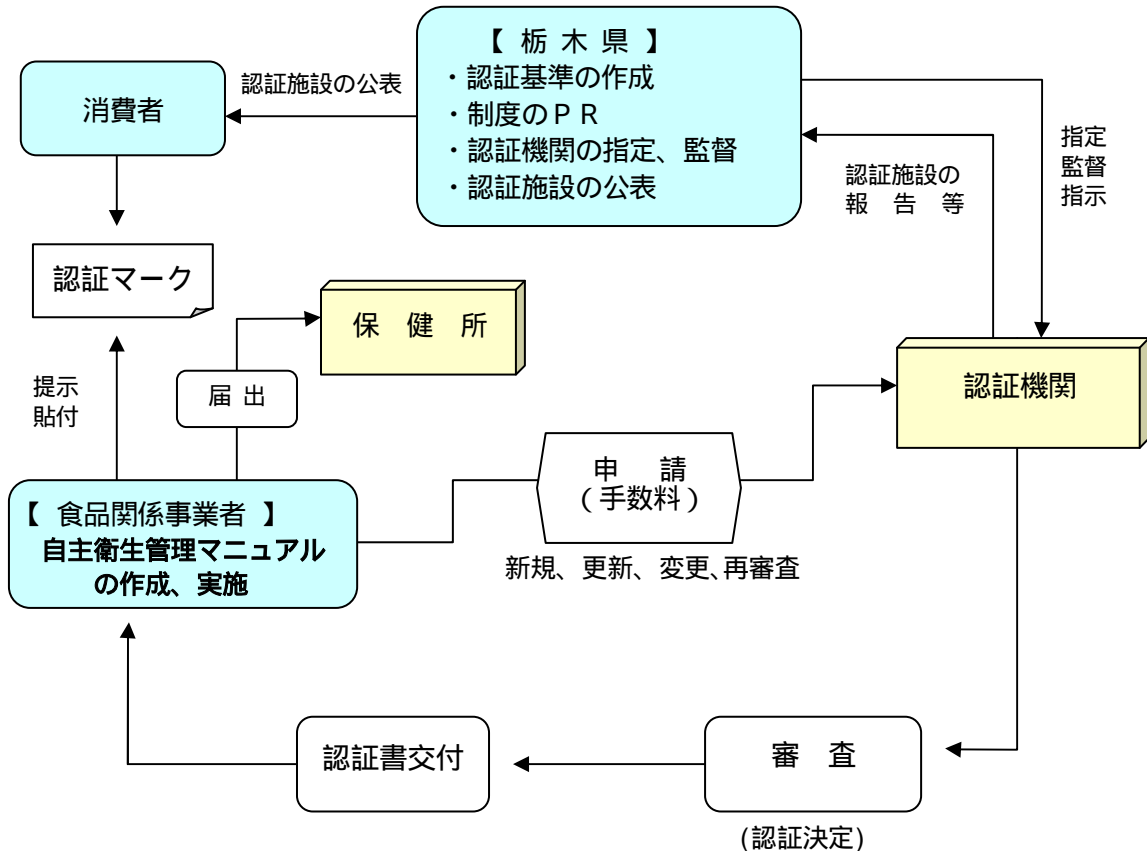
この制度の導入により、消費者には次のメリットが得られると考えます。

認証施設等の公表された情報が、食品の購入や店舗選択の一助となります。

食中毒等の食品事故に遭うリスクを低減することができます。

## 5 認証の仕組み

認証を取得するまでの大まかな流れは、次のとおりです。

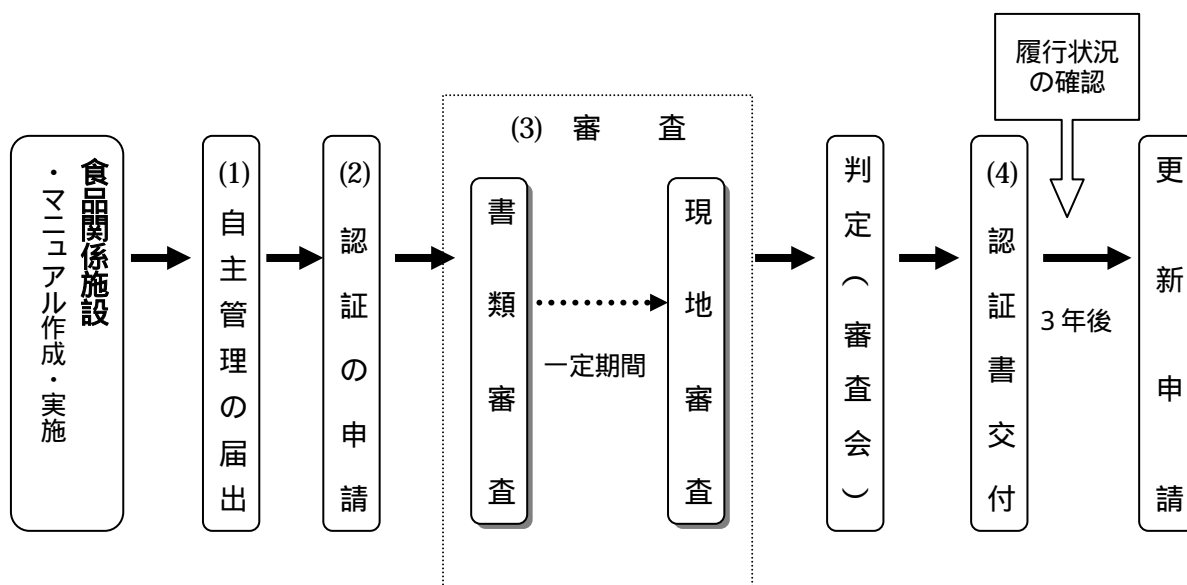


## 6 認証の手順

認証を受けようとする食品関係施設は、施設に応じた衛生管理の具体的な方法を自ら定めて、「衛生管理マニュアル」を作成します。

そのマニュアルと申請手数料を添えて、県が指定した認証機関に申請します。

申請を受けた認証機関は、マニュアルに記載された衛生管理の方法等が県の定めた認証基準に合致しているかどうかを審査し、あわせてその衛生管理が実行されていることを確認し、合格した施設を認証します。



### (1) 自主管理の届出

認証を受けようとする事業者は、認証の申請をする前に、施設の所在地を管轄する保健所長に届出を行います。

### (2) 申請

申請には、次の から までの種類があります。

#### 認証の申請

認証を受けようとする事業者は、施設ごとに、申請書に衛生管理マニュアル正副2通のほか必要な書類を添えて、認証機関に申請します。

申請には、申請手数料が必要になります。

#### 更新の申請

認証を引き続き受けようとする事業者は、認証の有効期間満了日の3ヶ月前までに、更新の申請をしなければなりません。

更新の申請に際し、認証を受けた同じ認証機関に申請し、かつ、衛生管理マニュアルに変更がない場合には、マニュアルの添付は省略することができます。

申請には、申請手数料が必要になります。

#### 変更の申請

認証を受けた事業者が衛生管理マニュアルの内容を大幅に変更するときには、新しい衛生管理マニュアル正副2通に認証書を添えて、認証機関に変更の申請をしなければなりません。

申請には、申請手数料が必要になります。

#### (3) 審査

申請を受けた認証機関は、衛生管理マニュアルの内容の審査（書類審査）と衛生管理マニュアルに従った管理が確実に行われているのかの確認（現地審査）を実施し、この結果に基づき認証をするかどうか審査会を開いて決定します。

#### (4) 認証書の交付及び認証マーク

認証が決定された施設には、認証機関の名前で認証書を発行します。この認証書には、栃木県が定めた認証マークが印刷してあります。認証を受けた事業者は、この認証マークを認証施設に掲示したり、認証の対象製品に貼付することができます。

#### (5) 認証の有効期間

認証の有効期間は、初回の認証、更新とも3年間になります。

#### (6) 認証基準の履行状況の確認

認証の有効期間中に、認証機関から不定期に認証基準が履行されているかどうかの確認があります。認証機関から書類の提出等の指示があった場合は、その指示に従ってください。履行されていない場合は、認証が取り消されることがあります。

#### (7) 認証の取消し

申請内容に明らかな虚偽があった場合や認証基準の不履行が改善されない場合、食中毒事故を起こし食品衛生法に基づく処分を受けた場合には、認証機関によって認証を取り消されることがあります。この場合は、速やかに認証書を返納しなければなりません。

なお、認証を取り消された場合、その取消しの日から1年を経過しない事業者は、新たに認証の申請を行うことはできません。

#### (8) 認証の辞退

施設の廃業などにより認証を辞退する場合には、認証書を添えて認証辞退届を提出しなければなりません。

# 第 章 認証基準

## 1 認証基準について

認証の基準は、栃木県が食品自主認証制度実施要綱（以下「要綱」という。）に基づき定めるものです。この基準は、日常の衛生管理に必要な基本的項目を定めたもので、「内容」、「頻度等」、「記録の方法等」から成ります。

「内容」には、管理すべき項目が、「頻度等」には、実施時期や実施回数が、「記録の方法等」には、『記録を要する事項』すなわち、その中で確実に記録しなければならない事項が定められています。

認証基準には、共通基準と特定基準が定められています。認証の申請をする場合、事業者は、この2つの基準に基づいた衛生管理の方法、頻度、記録の方法等を定め、衛生管理マニュアルを作成しなければなりません。

## 2 共通基準について

認証制度の対象となるすべての業種に共通する基準です。どのようなものを製造等しているのか、規模はどの程度なのかに関係なく、すべての施設に適用される基準です。

基本的な衛生管理に関する項目とその頻度、記録等に関する事項を定めています。

各業種の特定基準は、本県の共通基準には、次の9項目を設定していますが、さらに細かい項目に分かれているものもあります。

- (1) 従事者の教育訓練
- (2) 従事者の衛生管理
- (3) 施設設備の衛生管理
- (4) 機械器具類の衛生管理
- (5) 食品等の衛生的な取扱い
- (6) 使用水の衛生管理
- (7) 廃棄物及び排水の衛生管理
- (8) ねずみ及び昆虫対策
- (9) 衛生管理体制

## 3 特定基準について

特定基準は、業種ごとに特別に管理すべき項目として設定されたものです。業種により、共通基準に追加して定められた内容がありますので、共通基準と特定基準を合わせて確認してください。



業 種	特 定 基 準 の 項 目
飲食店営業（レストラン）	1 作業区分の明確化（作業の切替え） 2 機械器具類の衛生管理（食器等） 3 食品等の衛生的な取扱い （油脂の取扱い、仕込み時の取扱い、加熱調理食品の加熱温度管理、調理済み食品の温度管理、盛付け・提供、バイキング、客による調理、配送（出前） テイクアウト、検食の保存） 4 衛生管理体制（調理体制、調理工程表の作成）
飲食店営業（弁当）	1 作業区分の明確化（作業区域、作業の切替え） 2 食品等の衛生的な取扱い （食品添加物の使用、油脂の取扱い、調理済食品の温度管理、弁当の調整、表示、製品の管理、製品の配送、製品検査、検食の保存） 3 衛生管理体制 （受注管理、加熱調理食品の加熱温度管理、調理工程表の作成）
飲食店営業（そうざい）	1 作業区分の明確化（作業の切替え） 2 食品等の衛生的な取扱い （食品添加物の使用、油脂の取扱い、加熱調理食品の加熱温度管理、調理済食品の温度管理、製品の小分け・包装、表示、保管・陳列・販売、製品検査、検食の保存） 3 衛生管理体制 （調理工程表の作成）
飲食店営業（旅館）	1 作業区分の明確化（作業の切替え） 2 機械器具類の衛生管理（食器等） 3 食品等の衛生的な取扱い （油脂の取扱い、加熱調理食品の加熱温度管理、調理済食品の温度管理、配膳（盛付け）、バイキング、客による調理、検食の保存） 4 衛生管理体制 （調理体制、調理工程表の作成）
給 食 施 設	1 作業区分の明確化（作業区域、作業の切替え、移動性器具） 2 食品等の衛生的な取扱い （油脂の取扱い、調理済食品の温度管理、配膳（盛付け）、調理済み食品の配送、検食の保存） 3 衛生管理体制 （調理体制、加熱調理食品の加熱温度管理、調理工程表の作成）

業 種	特 定 基 準 の 項 目
そうざい製造業	1 作業区分の明確化（作業区域、作業の切替え） 2 食品等の衛生的な取扱い （食品添加物の使用、油脂の取扱い、調理済食品の温度管理、製品の小分け・包装、製品の管理、製品の配送、製品検査、検食の保存） 3 衛生管理体制 （受注管理、加熱調理食品の加熱温度管理、調理工程表の作成）
豆腐製造業	1 機械器具類の衛生管理（磨砕機、木綿豆腐用布等） 2 食品等の衛生的な取扱い （原材料の検収、豆腐の製造、食品添加物の使用、揚物の製造、製品の小分け・包装、製品の管理、製品の配送、製品検査）
ゆば製造業	1 機械器具類の衛生管理（磨砕機、ゆば槽等） 2 食品等の衛生的な取扱い （大豆の検収、ゆばの製造、ゆばの加工、食品添加物の使用、製品の包装、製品の管理、製品の配送、製品検査）
めん類製造業	<b>生めん類</b> 1 機械器具類の衛生管理（特定原材料の混入防止） 2 食品等の衛生的な取扱い （製造工程の管理、食品添加物の使用、製品の小分け・包装、製品の管理、製品の配送、製品検査）  <b>乾めん類</b> 1 機械器具類の衛生管理（特定原材料の混入防止） 2 食品等の衛生的な取扱い （食品添加物の使用、製造工程の管理、製品の小分け・包装、製品の管理、製品検査）

業 種	特 定 基 準 の 項 目
菓 子 製 造 業	<p><b>生菓子</b></p> <p>1 作業区分の明確化（作業の切替え）</p> <p>2 機械器具類の衛生管理(使用器具類・特定原材料の混入防止)</p> <p>3 食品等の衛生的な取扱い （原材料の検収、食品添加物の使用、製造工程の管理、製品の 小分け・包装、製品の管理、製品の配送、製品検査）</p> <p><b>生菓子以外の菓子・パン</b></p> <p>1 機械器具類の衛生管理（特定原材料の混入防止）</p> <p>2 食品等の衛生的な取扱い （原材料の検収、食品添加物の使用、油脂の衛生管理、製造工 程の管理、製品の配送、製品検査）</p>
冷 凍 食 品 製 造 業	<p>1 作業区分の明確化（作業区域、作業の切替え）</p> <p>2 食品等の衛生的な取扱い （食品添加物の使用、油脂の取扱い、製造工程の管理、製品の 小分け・包装、製品の配送、製品の検査、保存用検体）</p>
つ け も の 製 造 業	<p>1 作業区分の明確化（作業の切替え）</p> <p>2 機械器具類の衛生管理(漬込み容器及び調味液タンク)</p> <p>3 食品等の衛生的な取扱い （仕入れ先の選定、食品添加物の使用、原材料の下処理、製造 工程の管理、製品の小分け・包装、製品の管理、製品の配送、 製品検査、保存用検体）</p>
み そ 製 造 業	<p>1 機械器具類の衛生管理（磨砕機、発酵・熟成容器）</p> <p>2 食品等の衛生的な取扱い （原材料の検収、食品添加物の使用、原材料の下処理、製造工 程の管理、製品の小分け・包装、製品検査、保存用検体）</p>
ソ ー ス 類 製 造 業	<p>1 作業区分の明確化（作業区域、作業の切替え）</p> <p>2 機械器具類の衛生管理（貯蔵タンク、特定原材料の混入防止）</p> <p>3 食品等の衛生的な取扱い （食品添加物の使用、製造工程の管理、製品の管理、製品検査、 保存用検体）</p>

業 種	特 定 基 準 の 項 目
缶詰又は瓶詰食品 製 造 業	1 作業区分の明確化（作業の切替え） 2 食品等の衛生的な取扱い （食品添加物の使用、製造工程の管理、製品検査、保存用検体）
こんにゃく又はところてん 製 造 業	1 機械器具類の衛生管理（容器及び型わく） 2 食品等の衛生的な取扱い （食品添加物の使用、原材料の下処理、製造工程の管理、製品の 小分け、製品の管理、製品検査、保存用検体）
あ ん 類 製 造 業	1 機械器具類の衛生管理（洗穀機、絞り袋） 2 食品等の衛生的な取扱い （食品添加物の使用、原材料の下処理、浸漬工程の管理、製造 工程の管理、製品の 小分け・包装、製品の管理、製品の配送、 製品検査、保存用検体）
醬 油 製 造 業	1 機械器具類の衛生管理（発酵熟成容器、濾布等） 2 食品等の衛生的な取扱い （原材料の検収、食品添加物の使用、原材料の下処理、製造工 程の管理、製品検査、保存用検体）
納 豆 製 造 業	1 機械器具類の衛生管理（浸漬タンク） 2 食品等の衛生的な取扱い （原材料の検収、原材料の下処理、製造工程の管理、製品の管 理、製品の配送、製品検査、保存用検体）
そうざい半製品 製 造 業	1 作業区分の明確化（作業区域、作業の切替え） 2 食品等の衛生的な取扱い （食品添加物の使用、製造工程の管理、製品の 小分け包装、製品の管理、製品の配送、製品検査、保存用検体）

業 種	特 定 基 準 の 項 目
食肉販売(食肉処理)業	1 作業区分の明確化(作業区域、作業の切替え) 2 機械器具類の衛生管理(冷蔵・冷凍設備) 3 食品等の衛生的な取扱い (原材料の検収、解体処理、整形加工、表示、保管・陳列・販売、製品の配送、製品検査、履歴管理)
魚介類販売業	1 作業区分の明確化(作業区域、作業の切替え) 2 機械器具類の衛生管理(冷蔵・冷凍設備) 3 食品等の衛生的な取扱い (原材料の検収、加工、表示、保管・陳列・販売、製品検査)
食 品 販 売 業	1 機械器具類の衛生管理(冷蔵・冷凍設備、食品陳列棚) 2 食品等の衛生的な取扱い (仕入れ先の選定、保管・陳列・販売、バラ売り・小分け(細切)表示、試食品、製品の配送)

## 第 章 衛生管理マニュアルの作成

### 1 衛生管理マニュアルとは

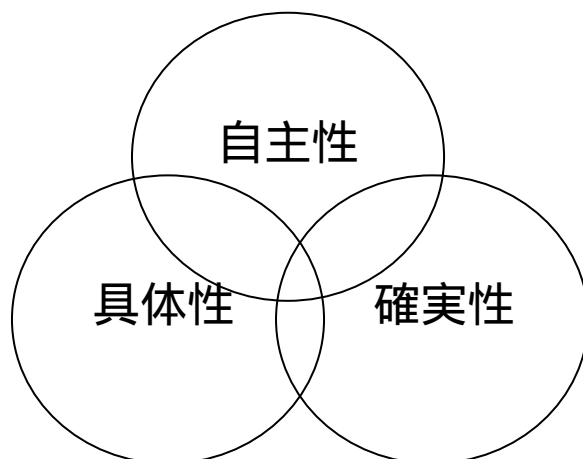
事業者の皆さんが、日頃取り組んでいる施設の衛生管理の方法について、認証の基準に基づき文書化してもらうものです。

食品の製造や加工についての作業手順や管理方法は、それぞれの施設で違うものです。認証を受けようとする施設に応じた衛生管理の方法や頻度、記録の方法などを具体的に定め、記載したものが衛生管理マニュアルです。

### 2 衛生管理マニュアル作成の基本的な考え方

衛生管理マニュアル（以下「マニュアル」という。）の審査については、第三者機関である認証機関の審査員が行います。審査員が客観的に評価できるマニュアルを作成することが大切です。

衛生管理の方法は、次の三つの考え方に基づいて定めましょう。



自主性：施設に応じた衛生管理の方法を営業者自らが定めること

具体性：施設に応じた衛生管理の方法を具体的に定めること

确实性：施設に応じた衛生管理の方法を確実に実施すること

### 3 衛生管理マニュアル作成の手順

認証の申請のためのマニュアル作成の手順は、次のとおりです。

#### (1) 施設の申請業種の確認

まず、認証を申請する施設が、要綱第4（別表第1）に規定されている対象業種であるかどうかを確認します。

平成19年11月1日現在、認証の申請は、飲食店営業（レストラン）、飲食店営業（弁当）、飲食店営業（そうざい）、飲食店営業（旅館）、給食施設、そうざい製造業、豆腐製造業、ゆば製造業、めん類製造業、菓子製造業、冷凍食品製造業、つけ物製造業、みそ製造業、ソース類製造業、缶詰又は瓶詰食品製造業、こんにやく又はところてん製造業、あん類製造業、醤油製造業、納豆製造業、そうざい半製品製造業、食肉販売（食肉処理）業、魚介類販売業、食品販売業の23が対象業種となっています。

対象業種は、栃木県のホームページ（とちぎ食の安全・安心インフォメーション;<http://www.pref.tochigi.jp/life/shokuseikatsu/anzen/info.html>）、保健福祉部生活衛生課、保健所、認証機関等で確認してください。

所 属	住 所	電 話 番 号	F A X	
保健福祉部 生活衛生課	宇都宮市埴田1-1-20	028-623-3114	028-623-3116	
健康福祉センター	県西健康福祉センター （県西保健所）	鹿沼市今宮町1664-1	0289-64-3028	0289-64-3059
	県東健康福祉センター （県東保健所）	真岡市荒町2-15-10	0285-83-7220	0285-83-7003
	県南健康福祉センター （県南保健所）	小山市犬塚3-1-1	0285-22-4235	0285-21-0175
	県北健康福祉センター （県北保健所）	大田原市住吉町 2-14-9	0287-22-2364	0287-23-9433
	安足健康福祉センター （安足保健所）	足利市真砂町1-1	0284-41-5897	0284-41-6907

認 証 機 関	住 所	電 話 番 号	F A X
(社) 栃木県食品衛生協会	宇都宮市戸祭元町 1-25	028-622-5953	028-624-2850
(財) 栃木県保健衛生事業団 岡本水質食品検査所	宇都宮市下岡本町 2145-13	028-673-9900	028-673-9955

## (2) 認証基準の確認

認証の申請を行おうとする業種の共通基準と特定基準両方の項目を確認します。

認証基準は、要綱第5第2項(別表第3)に規定されています。

認証基準には、「内容」、「頻度等」及び「記録の方法等」が記載されています(前章参照)。ここでは、共通基準の最初の項目『従事者の教育訓練』の『従事者の衛生教育』を例に、具体的に説明します。

「内容」は、『衛生教育の実施方法が示されていること』となっています。これは、従事者に対する衛生教育の方法を定めて、マニュアルに記載しなければならないということです。朝の朝礼、新人教育、衛生講習会の受講等についての実施方法を具体的に定め記載します。

「頻度等」は、『衛生教育は週に1回以上行う旨の記載があること』となっています。「内容」として定めた実施方法にその実施頻度を記載します。従事者に対する衛生教育は、少なくとも週に1回以上実施する必要があります。

「記録の方法等」は、『実施年月日、内容、受講者名簿等を記録する旨の記載があること』となっています。マニュアルには、衛生教育の実施項目として記録する項目を記載しますが、この3項目は必須ということになります。

## (3) 申請施設の衛生管理状況の点検

認証基準の確認後、申請施設の衛生管理状況について認証基準の項目ごとに、次のとおり点検します。

衛生管理方法は、認証基準の内容を満たしているか。また、必要な作業手順が定められているか。

実施頻度は、認証基準を満たしているか。

記録は、認証基準を満たした内容となっているか。

## (4) 施設に見合った衛生管理マニュアルの作成

認証の審査では、作成されたマニュアルが認証基準に合致していることとマニュアルに基づいた衛生管理が確実に履行されているかを確認します。従って、必要以上に立派なマニュアルを作っても、確実に実施できなければ認証は取得することはできません。**各施設に見合ったマニュアルを作成することが大切です。**

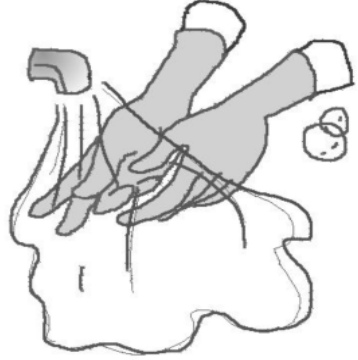
マニュアルの様式や記載方法は特に定められていませんが、衛生管理の方法や頻度を定める時は、「いつ」「誰が」「どのように行うのか」を具体的に定め、この内容を記載してください。

また、記録については、記録する項目が多すぎないように注意する必要があります。記録する項目が多いと記録することが重要になったり、確認せずに記録だけをしたりと、本来の衛生管理の目的からはずれてしまうおそれがあります。そのためには、記録を整理し、内容が重複しないようにしましょう。





手洗いは衛生管理の基本



私たちは常に手洗いを実施しています。

## 第 章 衛生管理マニュアルの記載例

ここでは、共通基準、特定基準のそれぞれの項目ごとにマニュアル作成のポイントを説明しています。

左ページに基準の内容、衛生管理の目的、マニュアル作成のポイントの解説と右ページにその記載例を項目ごとに示してあります。

また、記載例には、記録帳票例を示しました。

### 共通基準

すべての業種に共通する基準

1	従事者の教育訓練	17
(1)	従事者の衛生教育	17
(2)	衛生講習会への参加	17
2	従事者の衛生管理	19
(1)	健康管理	19
(2)	手洗い	21
(3)	服装	23
(4)	禁止行為	23
3	施設設備の衛生管理	25
(1)	清掃、保守点検	25
(2)	トイレの清潔保持	29
(3)	清掃用具	33
(4)	施設内環境	35
4	機械器具類の衛生管理	37
(1)	機械器具類	37
(2)	冷蔵、冷凍設備	43

5	食品等の衛生的な取扱い	47
(1)	原材料の受入れ、検収	47
(2)	原材料の保存	53
(3)	表示	55
(4)	製品の管理	57
(5)	製品の配送	61
(6)	添加物等の保管	63
(7)	製造、加工中の取扱い	67
6	使用水の衛生管理	69
(1)	濁り等の確認	69
(2)	滅菌装置等の確認	71
(3)	水質検査の実施	73
7	廃棄物及び排水の衛生管理	75
8	ねずみ及び昆虫対策	77
(1)	ねずみ・昆虫の防除	77
(2)	防虫設備の管理	79
9	衛生管理体制	81
(1)	事故発生時の対応	81
(2)	情報提供	85

## 【共通基準】

### 1 従事者の教育訓練

#### (1) 従事者の衛生教育

<内容>

衛生教育の実施方法が示されていること

<頻度等>

衛生教育は、週1回以上行う旨の記載があること

<記録の方法等>

実施年月日、内容、受講者名等を記録する旨の記載があること

### 1 従事者の教育訓練

#### (2) 衛生講習会への参加

<内容>

講習会への参加、その内容の伝達方法が示されていること

<頻度等>

食品衛生責任者再教育講習会、食中毒予防講習会等を受講する旨の記載があること

<記録の方法等>

受講年月日、受講者名及び伝達講習会について記録する旨の記載があること

### 衛生管理の目的

衛生管理の必要性や重要性を従業員が理解し、マニュアルに定める自主衛生管理を推進するために実施します。効果的な衛生管理を行うために、全従業員が衛生に対する意識と方法を身に付ける必要があります。

#### マニュアル作成のポイント

どのような方法で従業員に対する教育を行うか検討します。

教育内容は、対象が社員やアルバイト、仕事内容により設定します。

作成のポイントは、次のとおりです。

衛生教育責任者を決定し、名前を明記します

教育訓練の目的を明記します

従事者の教育訓練計画（衛生教育の実施方法、講習会の参加方法等）について記載します

衛生教育の実施結果、衛生講習会の受講結果の記録方法を記載します

<衛生管理マニュアル記載例>

1 従事者の教育訓練

◆ <責任者氏名> ← [作成のポイント]  
 が責任者となり、以下の計画に基づき実施する。

◆ <教育訓練の目的> ← [作成のポイント]  
 マニュアルに基づく衛生管理を実行するため、全従業員の衛生管理意識を高める。

◆ <従事者の教育訓練計画> ← [作成のポイント]

衛生教育の 実施方法	朝礼 マニュアルに記載した内容について、テーマを決め、毎日朝礼時に15分間、 が講師となって全従業員（各部署ごと）を対象に実施する 新人教育 新入社員等の衛生知識向上のため、責任者が中心となり 日間の教育訓練を実施する
衛生講習会への参加等	食中毒予防講習会等 講習会を1年に1回受講する 参加予定者：各部署の責任者（全従業員） 食品衛生責任者再教育講習会 責任者は、他の従業員に対し、講習会の資料を回覧し、1週間以内に伝達講習会（朝礼等）を実施する 参加予定者 食品衛生責任者

<記録の方法> ← [作成のポイント]

従事者の教育 訓練記録	衛生教育を実施した際は、実施日、参加者、実施内容等記録する 記録は1年間保存する 伝達講習会の実施日、参加者、実施内容について記録する 記録は1年間保存する 受講修了書、ステッカー、受講手帳等を保管する
----------------	---

## 【共通基準】

### 2 従事者の衛生管理

#### (1) 健康管理

##### < 内容 >

従事者の健康管理手順が示されていること

体調不良者及び検便結果が陽性の従事者についての対応方法が示されていること

##### < 頻度等 >

定期的な検便及び健康診断を行う旨の記載があること

毎始業時に下痢、嘔吐、発熱、手指の化膿創等確認する旨の記載があること

##### < 記録の方法等 >

実施記録（実施年月日、従事者名、結果）を保管すること

確認結果及び体調不良者等の対応について記録する旨の記載があること

### 衛生管理の目的

調理従事者が何らかの食中毒菌に感染し、そのまま作業に従事していると手洗いの不備等により調理中の食品を汚染してしまう事があります。

定期的な検便や健康診断など従事者の健康管理を徹底し、管理することが大切です。

### マニュアル作成のポイント

日常の点検項目とその頻度を具体的に記載します。実施後はその結果を記録し、保管方法を定めます。

作成のポイントは、次のとおりです。

従事者の衛生管理に関する責任者名を明記します

従事者の衛生管理の目的を明記します

健康管理の項目、頻度を具体的に定め、記載します

健康管理で問題のある従事者が認められたときの対応方法を具体的に記載します

健康管理の記録の保管方法について記載します

<衛生管理マニュアル記載例>

2 従事者の衛生管理

- ◆ <責任者氏名> ← [作成のポイント] が責任者となり、以下の健康管理手順に基づき実施する。

<衛生管理の目的> ← [作成のポイント]

従業員を原因とした食品への有害微生物汚染を防止する。

- ◆ <従事者の健康管理手順> ← [作成のポイント]

健康管理の実施方法	<p>日常の健康チェック 毎日始業時に調理従事者全員の下痢・発熱・手指化膿創の有無を確認する</p> <p>日常の健康チェック、検便を実施した時は、その結果を記録する</p> <p>検便 3月に1回、調理従事者全員が、糞便・赤痢・腸管出血性大腸菌0157の検査を実施する</p> <p>健康診断 年に1回、調理従事者全員の健康診断を実施する</p>
-----------	--

<体調不良者等の対応方法> ← [作成のポイント]

なんらかの異常発見時の対応方法	<p>速やかに医療機関に受診させ休ませる</p> <p>証明書等、健康状態を確認してから復帰させること</p> <p>調理業務から食品に直接触れない作業（レジ担当等）に一時配置換えする</p> <p>トイレ等の清潔保持の強化</p> <p>手指の化膿創がある場合は手袋を着用する</p> <p>手荒れがひどい場合は、作業終了後の手指のケアをしっかりと行う</p>
-----------------	---

トイレの清潔保持は 3 施設設備の衛生管理を参考にしてください。

<記録の方法> ← [作成のポイント]

健康管理の記録方法	検便の結果及び日常の健康管理の記録は、1年間保存する
-----------	----------------------------

## 【共通基準】

### 2 従事者の衛生管理

#### (2) 手洗い

##### <内容>

手洗い手順が示されていること

流水受槽式手洗いには、洗浄液、消毒液、爪ブラシ、ペーパータオル、手指乾燥機等が備えられていること

##### <頻度等>

作業開始前、用便後及び作業再開時は必ず実施すること

その他手を洗う必要がある時が定められていること

### 衛生管理の目的

従事者の手指を介した有害微生物などによる食品汚染が、食中毒の大きな要因となっています。「手を洗うこと」は、食中毒などの発生を予防するために、とても大切なことです。

#### マニュアル作成のポイント

従事者が正しい手洗いを行うことにより、食中毒等のリスクを軽減し、事故発生防止につながります。従事者の手洗いを徹底させるには、手洗い設備付近に誰でもわかるように手洗い方法を掲示したり、研修会等を繰り返し実施するなど日々の習慣化がとても重要です。

作成のポイントは、次のとおりです。

手洗いに関する責任者を明記します

手洗いの目的を明記します

手洗いの方法と頻度を明記します

手洗いに関して注意事項があれば明記します



<衛生管理マニュアル記載例>

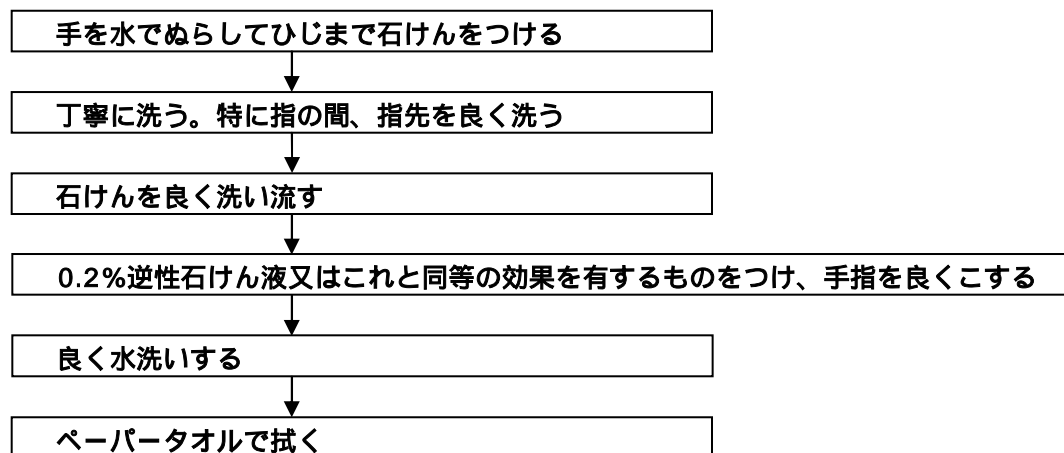
2 従事者の衛生管理 (2) 手洗い

- ◆ <責任者氏名> ← [作成のポイント]  
が責任者となり、以下の手洗い実施手順に基づき実施する。
- ◆ <手洗いの目的> ← [作成のポイント]  
従事者の手指を介した、食中毒等を防止する。
- ◆ <手洗い実施手順> ← [作成のポイント]

(1)手洗いが必要な時

作業開始前、用便後、作業再開時、微生物に汚染されていると思われる食材や器具類に触れたとき(肉、魚、野菜などの原材料を取扱った後、汚染区域から非汚染区域の作業に移ったときなど)

(2)手洗い方法



(3)手洗い時の注意事項

- 手洗い設備が、常時使用できるようにする
- 爪ブラシは、各自専用のものが望ましい
- タオルの使い回しは禁止
- 手指乾燥機を使用する場合は、水滴が食品や器具類に飛び散らないようにする

## 【共通基準】

### 2 従事者の衛生管理

#### (3) 服装

<内容> -

従事者の専用作業衣等が示されていること  
マスク、使い捨て手袋の着用作業が示されていること

<内容> -

作業区分に応じた作業衣等の交換方法が示されていること

<頻度等>

脱いだエプロン、帽子、履物等を保管する場所を確保すること

### 2 従事者の衛生管理

#### (4) 禁止行為

<内容>

作業場での禁止行為を明示すること

(作業場で更衣、放たん、喫煙及び飲食をしないこと。ただし、検査のための飲食は除く)

### 衛生管理の目的

汚れた衣服や禁止行為による有害微生物の食品への汚染を防止するため、従事者の作業場内での衛生的な服装や禁止事項などを定めておくことが重要です。

#### マニュアル作成のポイント

従事者が作業場内で着用する衣服及び作業中の禁止事項など、従事者が守るべき事項を列挙し、明記することで従事者のモラル向上を進めます。

作成のポイントは、次のとおりです。

従事者の衛生管理に関する責任者を明記します

従事者の衛生管理の目的を明記します

従事者の服装を明記します

作業衣、帽子などの交換時期を記載します

作業場及びトイレの入室手順を記載します

従事者以外の者が入室する場合の規定を明記します

作業場内での禁止行為を具体的に記載します

<衛生管理マニュアル記載例>

2 従事者の衛生管理 (3) 服装 (4) 禁止行為

◆ <責任者> ← [作成のポイント]

が責任者となり、以下の手順に基づき実施する。

<衛生管理の目的> ← [作成のポイント]

**従事者の衣服や禁止行為による有害微生物等の汚染、異物混入を防止する。**

◆ <服装及び禁止行為の管理手順> ← [作成のポイント]

<p>作業着の 着用方法</p>	<p>作業場内では以下のものを着用する</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・専用の作業着、帽子、履物、マスク、使い捨て手袋（生食用食品取扱い時、盛付け・配膳時に着用すること）</li> </ul> <p>作業着、帽子などの交換時期</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・作業着、帽子などは定期的（3日ごと）に清潔なものと交換する</li> </ul>
<p>入室手順</p>	<p>【作業場への入室】</p> <p>従事者が入室する場合</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・専用の作業着、履物、帽子、マスクを着用する</li> <li>・粘着ローラーを使用する</li> <li>・マニュアルとおりの手洗いをを行う</li> </ul> <p>従事者以外の者が入室する場合</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・清潔な白衣、帽子、マスク、専用の履物を着用する</li> <li>・入室に当たっては、従事者の入室基準を準用する</li> </ul> <p>【トイレへの入室】</p> <p>従事者が入室する場合</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・トイレ前のフックに白衣及び帽子、エプロン等作業着を掛ける</li> <li>・専用の履物に履き替える入室する</li> </ul> <p>従事者以外の者が入室する場合</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・入室に当たっては、従事者の入室基準を準用する</li> </ul>
<p>作業場内での 禁止行為</p>	<p>作業場の所定の場所以外では、以下の行為を行わない</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・更衣（所定の場所：更衣室）</li> <li>・禁煙（所定の場所：喫煙室、休憩室）</li> <li>・放たん（所定の場所：トイレ）</li> <li>・食事（所定の場所：食堂、休憩室）</li> </ul>

水分補給のための飲み物は所定の場所、方法などを定めておく

## 【共通基準】

### 3 施設設備の衛生管理

#### (1) 清掃、保守点検

##### <内容>

床、内壁、天井、窓、照明器具、換気扇及び排水溝の清掃手順並びに保守点検方法が示されていること

##### <頻度等>

床及び排水溝の清掃は1日1回以上、その他は清掃の頻度が示されていること

保守点検頻度が示されていること

##### <記録の方法等>

清掃状況及び保守点検結果を記録する旨の記載があること

### 衛生管理の目的

食品衛生の基本は、清潔な場所で食品を扱うことです。

作業場の衛生管理が不十分になると、有害微生物が増殖し、ハエ・ゴキブリなどの侵入による製品等への汚染や異物混入の原因となりかねません。

清掃や保守点検を適切に実施し、常に衛生的に管理することが大切です。

### マニュアル作成のポイント

施設の床や内壁、天井などの具体的な清掃方法や保守点検方法とその頻度を定めます。床面の清掃方法は、ドライシステムとウエットシステムにより違いがあるため、それぞれの構造に適した清掃方法を示す必要があります。

また、床と排水溝は汚染の可能性が大きいいため、その清掃状況について記録をとらなければなりません。

作成のポイントは、次のとおりです。

清掃、保守点検に関する責任者を明記します

施設設備の清掃、保守点検の目的を明記します

具体的に、場所ごとの清掃方法、保守点検方法、頻度について定めます

床、排水溝の保守点検状況や清掃状況の記録方法を記載します

保守点検時に補修等が必要な箇所があった場合は、その対応方法及び結果を記録簿に記載します

<衛生管理マニュアル記載例>

3 施設の衛生管理 (1) 清掃、保守点検

<責任者氏名> ←————— [作成のポイント]

が責任者となり、以下の実施手順に基づき実施する。

◆ <清掃、保守点検の目的> ←————— [作成のポイント]

清潔で良好な環境で食品を取り扱うために実施する。

◆ <清掃、保守点検の実施手順> ←————— [作成のポイント]

(1) 清掃の実施手順

場 所	清 掃 方 法	頻 度
床	箒で残渣を取除いた後、中性洗剤を用い専用デッキブラシで洗淨する 専用水きりワイパーで床面の水分を切り、次亜塩素酸ナトリウム 200ppm で消毒し、翌朝まで乾燥させる（換気を十分行うこと）	1回/日
排 水 溝	中性洗剤を用い専用デッキブラシで洗淨する グリストラップはゴミ除去後、中性洗剤を用い、専用デッキブラシで洗淨する	1回/日
内 壁	中性洗剤を用い専用ブラシで汚れを落とした後、次亜塩素酸ナトリウム 200ppm で消毒し、翌朝まで乾燥させる（換気を十分行うこと）	1回/日
手洗い設備	中性洗剤を含ませ、泡を立てたスポンジで洗淨する 水栓やレバーなど直接接触れる部分は次亜塩素酸ナトリウム 200ppm で消毒し、金属部分は十分な水で洗い流す	1回/日
換 気 扇	分解して専用洗剤で汚れを取り除く 複雑な換気扇やダクトは、専門業者に依頼する	1回/月
窓	中性洗剤を用い専用タオルで汚れを落とす 網戸ははずして中性洗剤を用い洗淨後、乾燥する	3回/年
天 井	高箒又はモップでほこりやくもの巣、カビ等を除去する	3回/年
照 明 器 具	蛍光灯を外し、ほこりを除去する	3回/年

( 2 ) 保守点検の実施手順

場 所	日 常 点 検 方 法	点検頻度 (定期点検)
床	汚れ、破損の確認	1回/日
排 水 溝	汚れ、破損の確認	1回/日
内 壁	汚れ、破損、かびの確認	1回/日
手洗い設備	十分な水量の確認 洗浄液、消毒液、ペーパータオル、くず物入れ、爪ブラシの 補充・備付けの確認	1回/日
換 気 扇	汚れ、破損、排気能力の確認	1回/日 (1回/年)
窓	汚れ、破損の確認	1回/日
天 井	汚れ、破損、かびの確認	1回/日
照明器具	汚れ、破損、明るさの確認	1回/日



< 記録の方法 > ← [ 作成のポイント ]

清掃状況及び保守点検結果について、次のとおり記録する。

責任者名 \_\_\_\_\_

【清掃及び保守点検記録簿 記載例】  
( 11月1日 )

H 1 8 年 1 1 月 分

作業区分 清掃場所	下処理室		加工室		包装室	
	洗浄・消毒	点検結果	洗浄・消毒	点検結果	洗浄・消毒	点検結果
床						
排水溝						
内壁						
手洗い設備						
換気扇						
窓						
天井						
照明器具						
点検者名						
不適事項及び 改善事項						

床、排水溝、内壁、手洗い設備以外は、作業を実施したときに記録する

## 【共通基準】

### 3 施設設備の衛生管理

#### (2) トイレの清潔保持

##### < 内容 >

トイレの衛生管理手順が示されていること

##### < 頻度等 >

清掃、消毒は1日1回以上行う旨の記載があること

##### < 記録の方法等 >

清掃・消毒状況を記録する旨の記載があること

### 衛生管理の目的

トイレについては、清掃・消毒を適切に行い、その清潔保持に努める必要があります。トイレが、ノロウイルスなどによる食中毒事故の汚染源とならないよう衛生管理を徹底することが大切です。

#### マニュアル作成のポイント

どのような方法でトイレの清潔保持が守られるか検討します。

特に、ノロウイルス対策として次亜塩素酸ナトリウム200ppmによるトイレの洗浄・消毒方法を記載します。

共同トイレでビル管理会社が実施し、清掃頻度が少ない場合は対応方法を示しましょう。

作成のポイントは、次のとおりです。

トイレの清潔保持に関する責任者を明記します

トイレの清潔保持の目的を明記します

トイレの具体的な清掃方法、点検方法を定め、記載します

トイレ及び洗面所が有害微生物などに汚染された可能性が高い場合の洗浄・消毒方法を定め、記載します

トイレの清潔保持、保守点検状況の記録方法を記載します



<衛生管理マニュアル記載例>

3 施設設備の衛生管理 (2) トイレの清掃保持

◆ <責任者氏名> ← [作成のポイント]  
 が責任者となり、以下の衛生管理手順に基づき実施する。

◆ <トイレ清潔保持の目的> ← [作成のポイント]  
 トイレから食品等への有害微生物の汚染を防止する。

<トイレの衛生管理手順> ← [作成のポイント]

場 所	清 掃 方 法	点 検 内 容
床、排水	水を流しながらデッキブラシでこする	流 れ 具 合
便 器	トイレ用洗剤で専用ブラシを使用しこすり洗い後、200ppm 次亜塩素酸ナトリウム液に浸したペーパータオル等で拭く	汚 れ 、 破 損
ドアノブ	専用布で水拭き後、200ppm 次亜塩素酸ナトリウム液に浸したペーパータオル等で拭く	汚 れ 、 破 損
廃棄物入れ	中性洗剤で洗浄し、日光消毒	汚 れ、破 損、臭 い
防虫設備	網戸は洗って乾燥	汚 れ 、 破 損
換気設備	はずして拭く	汚 れ 、 能 力
照明器具	ほこりを拭く	汚 れ、明 る さ
手洗い設備	専用スポンジでこすった後、200ppm 次亜塩素酸ナトリウム液に浸したペーパータオル等で拭く	水量、洗浄液・消毒液・ペーパータオルの残数、くず物入れ、爪ブラシの劣化度
トイレ清掃時の遵守事項	専用の長靴・服・手袋・帽子・マスクを着用する 作業終了後の衣服等の保管場所は、専用のロッカーを設置する 清掃後の手洗いは特にしっかり行う	
そ の 他	日常点検項目は、床、便器、ノブ、廃棄物、手洗い設備とする 防虫、換気、照明設備の点検は、施設設備の点検に併せて実施する	

<トイレ等が汚染された場合の対応> ← [作成のポイント]

**【対応方法】**

作業を始める前に予防できる服装に着替える  
 マスク、使い捨てビニールエプロン、帽子を着用する  
 液漏れせず、密封できるビニール袋を準備し、口をあけておく  
 汚物や消毒液に直接触れないように、使い捨て手袋を着用する  
 次亜塩素酸ナトリウム（濃度6%）を50倍に薄め、ペーパータオルでできるだけ広い範囲を拭き取る  
 塩素は金属腐食性があるため、拭き取った場所が金属の場合には、30分程度時間をおいてから水拭きする  
 処理に使用したペーパータオル等は、トイレには流さずビニール袋に入れ密封し、処分する  
 処理の際、着用した衣服は、速やかにビニール袋に入れ、区別してクリーニング等実施する  
 処理が終わったら、必ず手指の洗浄・消毒を行う

**【常備品】**

- ・タオル、ティッシュ、ペーパータオル等
- ・ビニール袋など液漏れしない密封できる袋
- ・ロング使い捨て手袋（ない場合は通常の使い捨て手袋、ゴム手袋）
- ・次亜塩素酸ナトリウム
- ・使い捨てマスク
- ・使い捨てビニールエプロン又はエプロン
- ・専用バケツ
- ・手洗い用石けん

<記録の方法> ← [作成のポイント]

トイレの清掃・点検状況について、次のとおり記録する。

責任者名 \_\_\_\_\_

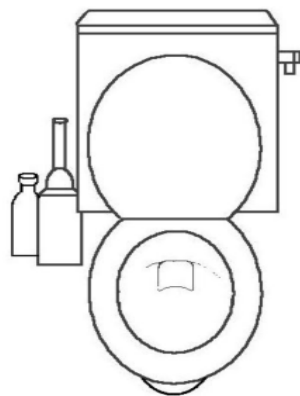
**【トイレの清掃・点検状況記録 記載例】**

H18年11月分

日	時	点検者名	清掃状況	点検状況	対応方法・改善措置
1	8:00		良	済	
2	8:00		良	済	手洗い消毒液の不足、補充
3	8:00		良	済	

【次亜塩素酸ナトリウムの希釈液の作り方】

6%含有液 の 場 合	調整する 消毒液の量	50 倍液	200 倍液	300 倍液	600 倍液
	1ℓ	20cc	5 cc	3.3cc	1.7cc
	2ℓ	40cc	10cc	6.6cc	3.3cc
	3ℓ	60cc	15cc	10.0cc	5.0cc
	5ℓ	100cc	25cc	16.6cc	8.3cc
	10ℓ	200cc	50cc	33.3cc	16.7cc
	ppm	1200ppm	300ppm	200ppm	100ppm



## 【共通基準】

### 3 施設設備の衛生管理

#### (3) 清掃用具

<内容>

清掃用具の保管場所及び保管方法が示されていること

#### 衛生管理の目的

清掃用具を作業場内に放置していると、異物混入を引き起こすだけでなく、清掃用具に付着している水滴やほこり等により、食品や調理器具が汚染されることがあります。製造時に必要でない清掃用具は、作業場内に放置せず、所定の場所を定め必ずその場所に収納・保管することが大切です。

#### マニュアル作成のポイント

清掃用具をどの場所に保管すれば衛生的な環境が保たれるか検討します。

作成のポイントは、次のとおりです。

清掃用具の管理に関する責任者を決定し、名前を明記します

清掃用具の管理に関する目的を明記します

清掃用具の管理方法を明記します

<衛生マニュアル記載例>

3 施設設備の衛生管理 (3) 清掃用具

<責任者氏名> ← [作成のポイント]

が責任者となり、以下の管理方法に基づき実施する。

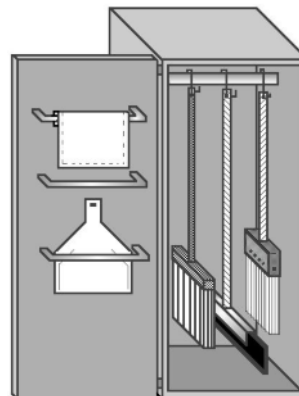
<清掃用具管理の目的> ← [作成のポイント]

清掃用具からの有害微生物などによる二次汚染や異物混入を防止する。

<清掃用具の管理方法> ← [作成のポイント]

衛生区分	清掃場所	清掃用具の管理方法及び保管場所	清掃用具の識別
汚染区域	倉庫、資材庫、原材料保管庫 製品庫、開梱室、下処理室	乾燥後、専用ロッカー	緑
準清潔区域	製品保管庫、製造管理室、検査室、準備室、製造室、加工室	乾燥後、専用ロッカー	黄
清潔区域	混合室、予冷库、盛り付け室、包装室	乾燥後、専用ロッカー	青

<管理方法>  
 モップやタオル類は専用のシンクを使って十分洗浄後、乾燥させる  
 用具類は、直置きしない  
 区域ごとに分けて保管する



## 【共通基準】

### 3 施設設備の衛生管理

#### (4) 施設内環境

< 内容 >

作業場内の衛生的な環境を保持するために必要な事項が示されていること

#### 衛生管理の目的

作業場内は、常に整理・整頓されていなければなりません。施設内の衛生的な環境保持のためのルールを定めることが重要です。

#### マニュアル作成のポイント

衛生管理の基本は、安全性の高い食品を製造、提供するための清潔な環境を確立し、継続するところにあります。

そのためには、従事者がきちんとルールを守り、適切な作業習慣を身につけることが大切です。

作成のポイントは、次のとおりです。

作業場内の衛生環境保持に関する責任者を決めて、名前を明記します

作業場内の衛生環境保持の目的を明記します

整理整頓などの具体的な事項を明記します

<衛生管理マニュアル記載例>

3 施設設備の衛生管理 (4) 施設内環境の保持

<責任者氏名> ← [作成のポイント]

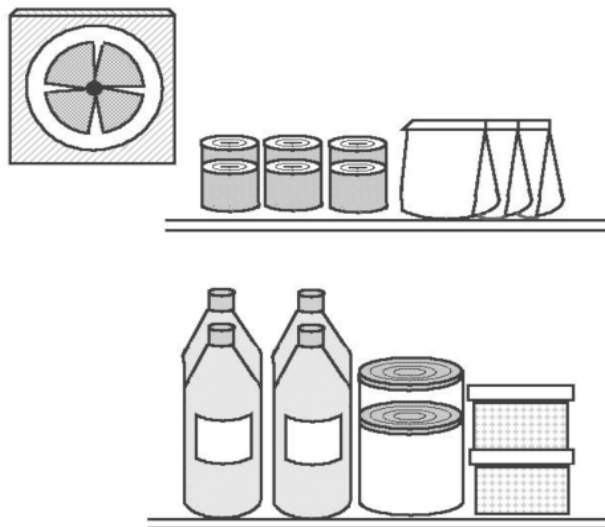
が責任者となり、以下の計画に基づき実施する。

<衛生管理手順の目的> ← [作成のポイント]

作業場内の環境が常に衛生的に保てるように決まりを作る。

<施設内の環境保持事項> ← [作成のポイント]

遵守事項	作業場に私物を持ち込まない 作業場内は、常に整理整頓し、不要品は置かない 作業場の窓、出入口は、ねずみや昆虫の侵入を防ぐため開放しない 部外者の出入りをさせない 動物は立ち入らせない
------	---



## 【共通基準】

### 4 機械器具類の衛生管理

#### (1) 機械器具類

##### <内容> -

作業台、使用器具及び機械類の洗浄、消毒手順が示されていること  
機械類の保守点検方法が示されていること  
不適となった場合の対応方法が示されていること

##### <頻度等>

洗浄、消毒は1日1回以上行う旨の記載があること  
保守点検は1日1回以上行う旨の記載があること

##### <記録の方法等>

洗浄、消毒状況及び保守点検結果を記録する旨の記載があること  
不適時の対応について記録する旨の記載があること

### 衛生管理の目的

機械器具類の洗浄・消毒が不十分のまま製品が製造されると、有害微生物などが付着し、増殖する可能性が高くなります。このような二次汚染を防止するには、材質や特性により実施方法を定め、管理しなければなりません。

### マニュアル作成のポイント

機械器具類の衛生管理では、それぞれの材質や特性に応じた洗浄・消毒の方法を記載します。

作成のポイントは、次のとおりです。

機械器具類の洗浄、消毒に関する責任者の名前を明記します

機械器具類の衛生管理の目的を明記します

機械器具類の洗浄、消毒の方法及び実施頻度を定め、具体的に記載します

機械類の保守点検の方法及び実施頻度を定め、具体的に記載します

不適時の対応方法について記載します

機械器具類の洗浄、消毒及び保守点検の確認結果並びに不適時の対応の記録方法を記載します



<衛生管理マニュアル記載例>

4 機械器具類の衛生管理 (1) 機械器具類 -

<責任者氏名> ← [作成のポイント]

が責任者となり、以下の実施手順に基づき実施する。

<衛生管理の目的> ← [作成のポイント]

**機械器具類の洗浄、消毒不良を原因とする有害な微生物の汚染や増殖を防止する。**

<洗浄・消毒及び保守点検の実施手順> ← [作成のポイント]

(1) 洗浄・消毒の実施手順

項目	洗浄・消毒方法	頻度
作業台	作業終了後、中性洗剤にて十分洗浄後、水きりをする 次亜塩素酸ナトリウム(200ppm)に浸漬したふきんで拭き取る又は消毒用アルコールをスプレーする	1回/日
包丁 まな板	中性洗剤で十分洗浄後、水を切る(包丁は特に柄の部分をよく洗浄する) 次亜塩素酸ナトリウム(200ppm)に5分以上浸漬する 又は5分以上煮沸消毒する	【洗浄】作業ごと 【消毒】1回/日
ふきん	中性洗剤で十分洗浄後、水を切る 次亜塩素酸ナトリウム(200ppm)5分以上浸漬する 又は5分以上煮沸消毒する	1回/日
器具類	中性洗剤で十分な洗浄後、熱殺菌機に入れる 殺菌温度78℃、1時間	1回/日
たわし スポンジ	中性洗剤で十分洗浄後、水を切る 次亜塩素酸ナトリウム(200ppm)5分以上浸漬する 又は5分以上煮沸消毒する	1回/日
移動台	中性洗剤で十分洗浄後、水を切る 次亜塩素酸ナトリウム(200ppm)に浸したふきんで拭き取る又は消毒用アルコールをスプレーする	使用ごと
機械類	それぞれの機械類の取扱い方法に準じて行う 取り外せる付属品は、外して清掃後、次亜塩素酸ナトリウム(200ppm)5分以上浸漬する又は5分以上煮沸消毒する	使用ごと

次亜塩素酸ナトリウムを使用した場合は、十分に水洗すること

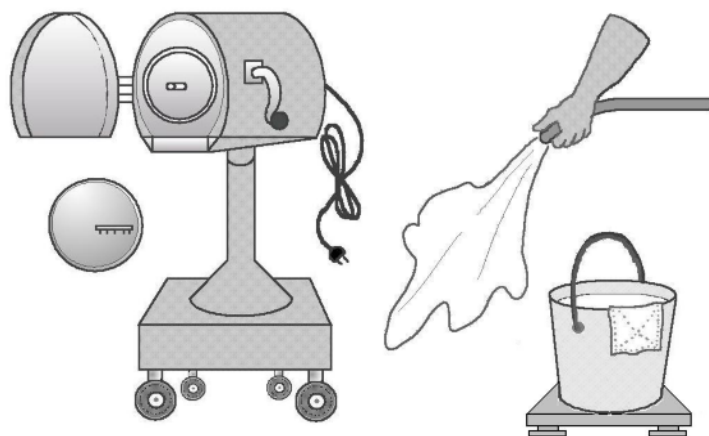
( 2 ) 機械類の保守点検方法 ( 日常点検 )

作業開始前	部品のゆるみ、油漏れ等ないことを確認する
作業終了後	部品のゆるみ、欠損等がないことを確認する

自社で対応できない修繕の場合はメーカーに依頼する

( 3 ) 不適時の対応方法

作業開始前	修繕を行う
作業終了後	増し締め等の修繕を行う 欠損した部品等が製品に混入した場合は回収等を行う



< 記録の方法 > ← [ 作成のポイント ]

機械器具類の洗浄・消毒及び保守点検について、次のとおり記録する。

責任者名 \_\_\_\_\_

平成18年11月9日

【機械器具類洗浄・消毒及び保守点検表】

作業区分 器具類	下処理室		加工室		包装室	
	洗浄・消毒	点検結果	洗浄・消毒	点検結果	洗浄・消毒	点検結果
作業台						
包丁、まな板						
ふきん等						
その他の 器具類						
機械類	×					
点検者名						
不適事項及び 改善事項	機械類；洗浄機ブラシ 部分のネジの緩みがあり 締めなおす					

## 【共通基準】

### 4 機械器具類の衛生管理

#### (1) 機械器具類

< 内容 >

使用器具及び機械類の保管方法が示されていること

#### 衛生管理の目的

洗淨・消毒した器具・容器類は、昆虫の侵入やほこりの付着などによる、微生物汚染を防止するため、戸棚に収納するなど衛生的に保管することが大切です。

#### マニュアル作成のポイント

機械器具類の管理では、

- ・ 床上 60cm 以上で水跳ねしない場所に保管すること
  - ・ 調理器具、容器をすべて収納できる戸棚があること
  - ・ まな板や包丁は用途別及び食品別を使用区分を定めること
  - ・ 可動式機械類はできるだけ下処理用、調理済み食品用など用途別に分けるようにし、兼用の場合は下処理後に十分洗淨・消毒をして使うこと
- 以上のことを遵守した上で、マニュアルの設定を行います。

作成のポイントは、次のとおりです。

機械器具類の保管に関する責任者を決めて、名前を明記します

この責任者は、機械器具類の洗淨・消毒の責任者でもあります

機械器具類の保管場所を定める目的を明記します

何を、いつ、どこに、どのように保管するか記載します

洗淨・消毒後の汚染やねずみ等の侵入を防ぐため、出し入れ時以外は収納戸棚の扉を閉めることを注意事項とします。

< 衛生管理マニュアル記載例 >

4 機械器具類の衛生管理 (1) 機械器具類 -

< 責任者氏名 > ← [作成のポイント]

が責任者となり、以下の保管方法に基づき実施する。

< 衛生管理の目的 > ← [作成のポイント]

昆虫の侵入やほこりの付着などによる機械器具類の微生物汚染を防止する。

< 機械器具類の保管方法 > ← [作成のポイント]

使用器具	保管場所
包丁	(作業終了後) 洗浄・消毒後にペーパータオルで水気を拭き取る 専用保管ケースに収納する(紫外線殺菌灯; 2000 時間で交換) 包丁と収納ケースに貼った下処理用(赤) 調理用(黄) のテープが同じ色であることを確認する
まな板	(作業終了後) 洗浄・消毒後、ペーパータオルで水気を拭き取る シンク上の収納庫へ立てて重ならないように収納する
ふきん	使用前(洗浄・消毒済)と使用後は区分け(色分け等)保管する ・使用前のふきんは黄色いケースに畳んで収納 ・使用後のふきんは白いバケツに入れる
可動式機械類 (フードカッター等)	(作業終了後) 洗浄・消毒(熱湯)・乾燥後、戸棚へ収納する ・直接食品に接する部分は分解などして完全に洗浄・消毒する
ボウル、 トレー類	(作業終了後) 洗浄・消毒(熱風保管庫)後、専用食器戸棚へ用途別(テープの色別)に重ねて収納する
おたま しゃもじ フライ返し 菜箸	(作業中) 連続して使用する場合は、(清潔なものと区別して置き) 1日3回以上清潔なものと交換する (作業終了後) 作業ごとに洗浄、消毒(熱風保管庫)し専用ケースへ収納する
食器類	(作業終了後) 洗浄・消毒(熱風保管庫)・乾燥後食器類をそれぞれ種類別に専用戸棚へ重ねて収納する
鍋類	洗浄後、専用棚に重ねて収納する

【注意事項】

洗浄・消毒後の汚染やねずみ等の侵入を防ぐため、収納戸棚は、出し入れ時以外は扉を必ず閉めること

## 【共通基準】

### 4 機械器具類の衛生管理

#### (2) 冷蔵、冷凍設備

##### < 内容 >

冷蔵庫、冷凍庫等の清掃・消毒手順及び保守点検方法が示されていること

冷蔵庫、冷凍庫等の温度管理方法が示されていること  
不適となった場合の対応方法が示されていること

##### < 頻度等 >

清掃、消毒の実施頻度の記載があること

保守点検は、始業時を含み1回以上行う旨の記載があること

温度確認は、始業時含み1回以上行う旨に記載があること

##### < 記録の方法等 >

清掃・消毒状況及び保守点検結果を記録する旨の記載があること

温度確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること

### 衛生管理の目的

温度が高くなると、細菌の増殖が活発になります。増殖を防止するためには、決められた温度で食材を保管することが大切です。

また、庫内を清潔に保つには、適切な清掃・消毒の方法を選ぶことが必要です。

### マニュアル作成のポイント

冷蔵・冷凍設備の衛生管理では、種類ごとに清掃頻度を記載します。

作成のポイントは、次のとおりです。

冷蔵庫、冷凍庫等の温度管理・保守点検に関する責任者名を明記します

冷蔵庫、冷凍庫等の衛生管理の目的を明記します

冷蔵庫、冷凍庫ごとに清掃、消毒の頻度を定め、清掃・消毒手順を具体的に記載します

冷蔵庫、冷凍庫等の温度、保守点検方法を定め具体的に記載します

冷蔵庫、冷凍庫等の温度、清掃及び保守点検について記録する方法を記載します

<衛生管理マニュアル記載例>

4 機械器具類の衛生管理（2）冷蔵・冷凍設備

<責任者氏名> ←————— [作成のポイント]

が責任者となり、冷蔵庫・冷凍庫等の清掃、消毒を実施する。

<冷蔵庫・冷凍庫等を管理する目的> ←————— [作成のポイント]

冷蔵庫、冷凍庫等を常に清潔にし、低温を保つことにより、食品保管中の有害微生物等の汚染・増殖を防止する。

<冷蔵庫・冷凍庫等の洗浄・消毒手順> ←————— [作成のポイント]

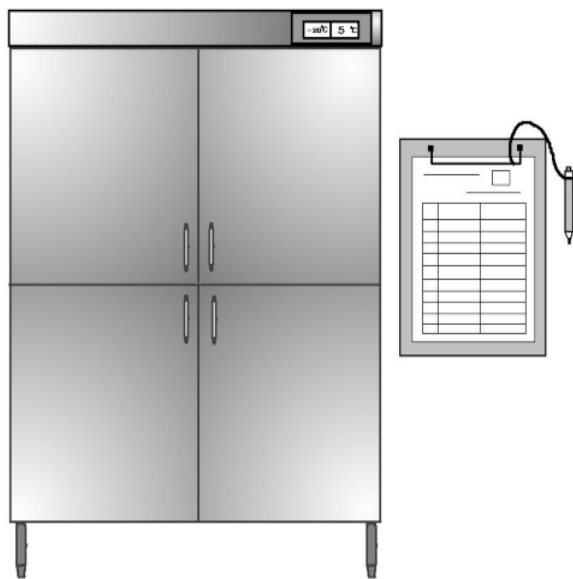
場 所	清 掃 方 法	消 毒 方 法	頻 度
冷 蔵 庫	庫内全面を薄めた中性洗剤に浸し、固く絞ったタオルで汚れを拭き取った後、水拭きするから拭きする 棚板、フィルターの洗浄、乾燥 冷却機下の水受け皿の清掃 庫外周の空拭き 配水管内のほこり、汚れ等を取り除く	200ppm に希釈した次亜塩素酸ナトリウムに浸し、固く絞ったタオルで拭く 水拭きする	1 回/週 (ただし、ドリップ等により汚れた場合はその都度実施する)
冷 凍 庫	庫内の食材を別の冷凍庫に移し、電源を切る 以下冷蔵庫と同様	消毒方法は冷蔵庫に同じ	1 回/月 (ただし、汚れた場合はその都度実施する)
冷蔵又は冷凍ショーケース	作業終了後に中性洗剤にて洗浄から拭きし、乾燥する	消毒方法は冷蔵庫に同じ	1 回/日 (ただし、汚れた場合はその都度実施する)

< 冷蔵、冷凍設備の点検方法 > ← [作成のポイント]

場 所	管理温度	確 認 頻 度	保守点検方法
冷 凍 庫 (原材料、加工用、製品用)	- 2 0 以下	始業時(9:00)と午後 1回(15:00)温度確認 を行う	パッキン等の破損 の有無を確認する
冷 蔵 庫 (原材料、加工用、製品用)	5 以下		

< 不適時の対応方法 >

冷蔵で 5 ~ 10 、冷凍で - 1 9 ~ - 1 5 の場合は、再度温度確認する  
(管理温度以下となるよう調整等行う)  
冷蔵で 10 、冷凍で - 1 5 超えた場合は、原因を究明する  
機械の故障の場合はメーカーへ早急に連絡し、食材の移動を行う





<記録の方法> ← [作成のポイント]

冷蔵設備の清掃・消毒、保守点検について、次のとおり記録する。

責任者名 \_\_\_\_\_

平成18年11月分

【冷蔵設備の清掃・消毒、保守点検記録簿 記載例】

冷蔵施設名（原材料冷蔵庫）							
日	表示温度		清掃 実施	消毒 実施	保守 点検	不適事項及び改善措置	点検者
	始業時	午後					
1	3	4					
2	-	-					
3	3	✓6				詰め過ぎのため、整頓する 18時温度再確認 3 確認	
4	3	4					
5	2	3					
6	3	3					
7	3	3					

## 【共通基準】

### 5 食品等の衛生的な取扱い

#### (1) 原材料の受入れ、検収

##### <内容>

生鮮品及び保存方法が定められた原材料の検収手順が示されていること  
不適となった場合の対応方法が示されていること

##### <頻度等>

搬入ごとに確認する旨の記載があること

##### <記録の方法等>

品温、期限表示等を記録する旨の記載があること  
仕入れ伝票を保存する旨の記載があること  
不適時の対応について記録する旨の記載があること

### 衛生管理の目的

検収は、仕入れた食材が規格どおりのものか、衛生管理に問題はないか、異物が入っていないか、腐敗していないか、包装状態はどうかなどをチェックし、原材料由来の食中毒や異物混入などの事故を阻止するために実施します。

また、食品事故が発生した場合に備え、その原因究明や被害の拡大を防止するために検収時の結果について記録し、保管しておくことが大切です。

### マニュアル作成のポイント

原材料の搬入時には、品温・期限表示・包装状態など衛生的に問題がないか確認します。また、仕入れ量はなるべく一度に使い切る量にします。

原材料の検収では、食品別に具体的な検収方法を定め、その結果についての記録方法を定めます。

作成のポイントは、次のとおりです。

原材料の検収について責任者を明記します

原材料の検収の目的を明記します

検収方法について、検収項目・頻度・手順を具体的に記載します

不適時の対応方法を記載します

検収結果の記録方法について具体的に記載します

<衛生管理マニュアル記載例>

5 食品等の衛生的な取扱い (1) 原材料の受入れ、検収

<責任者氏名> ← [作成のポイント]

が責任者となり、以下の検収手順に基づき実施する。

<衛生管理の目的> ← [作成のポイント]

**原材料からの有害微生物汚染や異物混入を防止する。**

<検収手順> ← [作成のポイント]

(1) 常温品の検収方法

区 分	頻 度	検 収 内 容	不 適 時 の 内 容	措 置
常温袋物	搬入時	期限表示(表示義務品)	表示なし	返品、記録簿に記入
		品温	25 以上	返品、記録簿に記入
		包装の状態	破れ、汚れ	返品、記録簿に記入
缶 詰	搬入時	期限表示(表示義務品)	表示なし	返品、記録簿に記入
		缶の状態	変形、破損	返品、記録簿に記入

(2) 冷凍品の検収方法

区 分	頻 度	検 収 内 容	不 適 時 の 内 容	措 置
冷凍食品	搬入時	期限表示(表示義務品)	表示なし	返品、記録簿に記入
		品温	- 15 以上	返品、記録簿に記入
		包装の状態	ケースの汚れ、破損	返品、記録簿に記入
		冷凍状況	解凍された痕跡	返品、記録簿に記入

( 3 ) 生鮮食品の検収方法

区 分	頻 度	検 収 内 容	不 適 時 の 内 容	措 置
生鮮食品 (肉類)	搬入時	品温	10 以上	返品、記録簿に記入
		納入時の状態	ケースの汚れ、破損	返品、記録簿に記入
		鮮度(肉の締まり、弾力、色、つや、臭い)	鮮度不良	返品、記録簿に記入
		産地	不明	再確認、記録簿に記入
生鮮食品 (魚介類)	搬入時	品温	10 以上	返品、記録簿に記入
		納入時の状態	ケースの汚れ、破損	返品、記録簿に記入
		鮮度(光沢、色、弾力、アンモニア臭)	鮮度不良	返品、記録簿に記入
		産地	不明	再確認
生鮮食品 (野菜類)	搬入時	鮮度(光沢や色、みずみずしさ)	鮮度不良	返品
		納入時の状態	泥やごみの大量付着	返品
			昆虫等の大量付着	返品

( 4 ) 原材料を自ら仕入れに行く場合

原材料購入時に、期限表示、包装の状態(破損等)を確認する  
運搬中の品温の変化に注意する

< 記録の方法 > ← [ 作成のポイント ]

原材料の検収について、次のとおり記録する。

責任者名 \_\_\_\_\_

平成18年11月分

【検収記録簿 記載例】

納品日	納入業者	食品名	伝票の有無	期限表示	鮮度	外観	品温	適否	点検者
11/5	商店	鶏肉		17.8.7			7		
11/5	商店	牛乳		17.8.13	/		18	×	
11/5	水産	鱈切身		17.8.8			-19		
11/5	(株)	トマト		なし			/		
不適時対応 11/5 牛乳の品温が18 のため、返品									



## 【共通基準】

### 5 食品等の衛生的な取扱い

#### (1) 原材料の受入れ、検収

##### < 内容 >

製造業にあつては、主要な原材料の受入れ基準が示されていること

##### < 頻度等 >

安全性を確認する旨の記載があること

##### < 記録の方法等 >

検査成績書等を記録する旨の記載があること

### 衛生管理の目的

使用する原材料の選定にあつては、その生産、流通過程を考慮し納入業者において衛生管理が十分に行われているものを選ぶ必要があります。選定に先立ち、検査成績書、品質証明書、製品規格書等を提出させ、原材料の品質や保存性を理解することが重要です。

また、成分規格が設定されている食品の場合は、基準に適合していることを確認し検査結果を保管しておくことが大切です。

### マニュアル作成のポイント

原材料を選定し受入れる際には、成分規格のある原材料や基準のある添加物を使用した原材料の検査成績書で安全性を確認します。また、生鮮材料では、微生物検査の結果により保存方法、開封後の使用期限を設定します。

原材料の受入れでは、主要な原材料別に具体的な確認項目を定め、その検査結果についての記録方法を定めます。

作成のポイントは、次のとおりです。

原材料の受入れについて責任者を明記します

原材料の受入れ目的を明記します

選定受入れについて、確認項目・検査結果を具体的に記載します

検査結果の保管について明記します

<衛生管理マニュアル記載例>

- 5 食品等の衛生的な取扱い (1) 原材料の受入れ、検収 -  
 <責任者氏名> ← [作成のポイント]  
 が責任者となり、以下の受入れ基準に基づき実施する。  
 <衛生管理の目的> ← [作成のポイント]  
**原材料の安全性を確認し、保存方法、使用期限を設定する。**
- <受入れ基準> ← [作成のポイント]

受入れ基準				開封後の管理	
区分	項目	基準	根拠	保存方法	使用期限
殺菌液卵	サルモネラ属菌	陰性/25g	食鳥卵の成分規格	冷蔵	日
未殺菌液卵	細菌数	100万個/g以下	食鳥卵の成分規格	冷蔵	日
寒天	ホウ素化合物	1g/1kg (ホウ酸として)	寒天の成分規格	常温	日
らっかせい	シアン化合物	不検出	穀類及び豆類の成分規格	常温	日

- <確認方法と保管> ← [作成のポイント]  
 責任者が検査成績書によりを適合を確認し専用ファイルに保管する。

## 【共通基準】

### 5 食品等の衛生的な取扱い

#### (2) 原材料の保存

##### <内容>

原材料の保存方法及び保存温度が示されていること  
相互汚染が生じない保存方法が示されていること  
不適となった場合の対応方法が示されていること

##### <頻度等>

温度確認は、始業時を含み1日1回以上行う旨の記載があること  
食肉及び生食用鮮魚介類は10以下、冷凍食品は-15以下、  
その他の原材料については、その保存温度の記載があること

##### <記録の方法等>

温度確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること

### 衛生管理の目的

原材料は、有害な微生物などに汚染されている可能性があります。

原材料を保存する場合、有害微生物等の汚染や増殖を防止しなければなりません。

#### マニュアル作成のポイント

食品別に保存方法を定めます。相互汚染が生じないように、原材料の種類ごとに保管場所を分け、蓋付き専用容器等で保管します。

また、床面からの汚染を防ぐため直置きはやめ、ダンボール箱等の作業室内持ち込みを禁止します。

作成のポイントは、次のとおりです。

原材料の保存に関する責任者名を明記します

原材料の保存の目的を明記します

食品別に保存場所、保存温度を具体的に記載します

相互汚染を防ぐ方法を記載します

不適時の対応方法を記載します

確認結果及び保存中の食品が不適となった場合の対応の記録方法を記載します



<衛生管理マニュアル記載例>

5 食品等の衛生的な取扱い (2) 原材料の保存

<責任者氏名> ←————— [作成のポイント]

が責任者となり、以下の保存方法に基づき実施する。

<衛生管理の目的> ←————— [作成のポイント]

**原材料の保存中における微生物汚染を防止する。**

<保存方法> ←————— [作成のポイント]

原材料の種類	保存場所(相互汚染の防止方法)	保存温度
食肉	原材料用冷蔵庫(食肉用コンテナ等で保管する)	10 以下
生食用鮮魚介類	生食用原材料冷蔵庫(生食用魚介類用コンテナで保管する)	10 以下
その他の魚介類	原材料用冷蔵庫(魚介類用コンテナで保管する)	10 以下
冷凍食品	原材料用冷凍庫(冷凍食品用コンテナで保管する)	-15 以下
野菜	原材料野菜室(野菜用コンテナで保管する)	15 以下
果物	原材料用冷蔵庫果実室(果物用コンテナで保管する)	10 以下
鶏卵	原材料用冷蔵庫専用棚(卵専用ケースに収納する)	10 以下
缶詰、乾物、穀物	原材料倉庫(それぞれの棚に保管する)	冷暗所

不適時の対応方法	保存中の原材料に、期限不明、鮮度不良、外装異常が認められた場合は、これらを廃棄し、異常内容を記録する
----------	--

<記録の方法> ←————— [作成のポイント]

検収した原材料の保管について、次のとおり記録する。

責任者名 \_\_\_\_\_

平成18年11月分

【不適合品対応記録簿】

月日	時間	原材料名	不適内容	措置	点検者
18.11.5	9:00	牛乳	期限切れ(賞味期限 月 日)	廃棄	

温度確認の記録及び不適時の対応記録は、4(2)冷蔵、冷凍設備の記録として記載してもよい

## 【共通基準】

### 5 食品等の衛生的な取扱い

#### (3) 表示

##### <内容>

関係する法令で定められた事項の表示見本が示されていること。ただし、飲食店営業（レストラン）、飲食店営業（旅館）、給食施設を除く表示に誤りがあった場合の対応方法が示されていること

##### <頻度等>

表示内容を品目ごとに確認する旨の記載があること

##### <記録の方法等>

確認結果及び表示に誤りがあった時の対応について記録する旨の記載があること

### 衛生管理の目的

表示は消費者が商品を購入する際、製品の情報を得るために必要なものです。容器包装された加工食品は、食品衛生法や JAS 法等に従って適切な表示をしなければなりません。表示の誤りがあった場合の対応方法も、迅速な対応ができるようあらかじめ定めておくことが大切です。

### マニュアル作成のポイント

品目ごとに表示見本を作製します。

作成のポイントは、次のとおりです。

表示に関する責任者を明記します

表示の確認を管理する目的を明記します

表示事項（名称・製造者氏名・製造所所在地・原材料・使用添加物・保存方法・消費期限等）を製造品目ごとに作成し、記載します

表示内容の確認頻度を記載します

表示に誤りがあった時の対応方法について記載します

確認結果及び表示に誤りがあった時の対応の記録方法を記載します

表示ラベルの保存をします

JAS 法：農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（S25 年法律第 175 号）  
日本農林規格（JAS 規格）と食品表示（品質表示基準）を定めている

表示に関する主な法令

法令名	表示等の主旨	表示対象食品	表示すべき事項
食品衛生法	飲食による衛生上の危害発生の防止	容器包装に入れられた加工食品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・名称、食品添加物、保存方法、消費期限又は賞味期限、製造者氏名、製造所所在地等</li> <li>・遺伝子組換え食品、アレルギー食品、保健機能食品に関する事項</li> </ul>
農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）	品質表示に関する適正な表示 消費者の商品選択に資するための情報表示	一般消費者向けに販売される全ての生鮮食品、加工食品及び玄米精米	<ul style="list-style-type: none"> <li>・名称、原材料名、食品添加物、原料原産地名、内容量、消費期限又は賞味期限、保存方法、原産地（輸入品の場合は、原産国）名、製造者又は販売者（輸入品にあっては輸入者）氏名又は名称及び住所</li> <li>・遺伝子組換え食品、有機食品に関する事項</li> </ul> <p>その他食品分類毎に品質表示基準が定められている場合は、その項目</p>
不当景品類及び不当表示防止法（景表法）	虚偽、誇大な表示の禁止		
計量法	内容量等の表示	第13条に規定する特定商品（容器包装されたもの）	内容量、表記者の氏名又は名称及び住所
健康増進法	栄養の改善及び健康の増進のため	販売されている加工食品等で、日本語により栄養表示する場合、鶏卵（いわゆる特殊卵）	
		特別用途食品	商品名、許可を受けた表示の内容、許可証標、栄養成分量、熱量及び原材料の名称等
	健康の保持増進の効果等について虚偽誇大広告等の禁止	食品として販売に供する物	
薬事法	食品に対する医薬品的な効能効果の表示を禁止	容器包装に入れられた加工食品及びその広告	

衛生管理マニュアル記載例は、手引き「特定基準」編 に記載

## 【共通基準】

### 5 食品等の衛生的な取扱い

#### (4) 製品の管理

< 内容 > -

製品の保存方法及び保存温度が示されていること

不適となった場合の対応方法が示されていること

< 頻度等 >

温度確認は、始業時を含み1日1回以上行う旨の記載があること

< 記録の方法等 >

温度確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること

### 衛生管理の目的

製品の保存状態が悪いと細菌の増殖による製品の劣化、異物混入など不良食品の発生するおそれがあります。適切な保存方法及び温度管理を実施し、事故を防止しなければなりません。

#### マニュアル作成のポイント

製品に適した保存方法、保存温度を設定し、製品を管理します。

製品（加工済みのものを含む）は、原材料と区別して保存しましょう。

作成のポイントは、次のとおりです。

製品の管理に関する責任者を明記します

製品を管理する目的を明記します

製品の保存方法と保存温度について定め、記載します（食品衛生法に保存基準が定められている食品については、基準を遵守します）

確認結果及び製品保管中に不適となった場合の対応の記録方法を記載します

<衛生管理マニュアル記載例>

5 食品等の衛生的な取扱い (4) 製品の管理 -

- ◆ <責任者氏名> ← [作成のポイント]  
 が責任者となり、以下の製品の管理方法に基づき実施する。  
 <目的> ← [作成のポイント]  
 保存方法の不備による有害な微生物の汚染や異物混入などを防止する。

◆ <製品の管理方法> ← [作成のポイント]

食品区分	保存場所	保存温度
冷蔵品	調理済み食品冷蔵庫(製品冷蔵庫)	10 以下
冷凍品	調理済み食品用冷凍庫(製品冷凍庫)	- 15 以下
温蔵品	温蔵庫	65 以上
常温品	製品の保管庫	-
注意事項：製品は、床面から水はね等による汚染を防ぐため、床から 60 cm 以上の場所に置く		

<記録の方法> ← [作成のポイント]

製品の保管状況について、次のとおり記録する。

責任者名 \_\_\_\_\_  
 平成18年11月分

【不適時対応記録簿 記載例】

月日	時間	製品名	不適内容	措置	点検者
18.11.5	9:00	牛乳	期限切れ(賞味期限 月 日)	廃棄	
18.11.8	15:00	(ロット)	製品保管庫内で荷崩れにより包装が破損	破損品を廃棄	

製品の保管記録及び保存時に発生した不適事項の対応記録は、4(2)冷蔵、冷凍設備のとして記載してもよい

## 【共通基準】

### 5 食品等の衛生的な取扱い

#### (4) 製品の管理

##### < 内容 > -

製造業にあっては、製品の出荷判定基準及び識別管理に関する手順が示されていること

不適となった場合の対応方法が示されていること

##### < 頻度等 >

製造品目ごとに出荷の可否を確認する旨の記載があること

製品品目ごとに識別する旨の記載があること

##### < 記録の方法等 >

確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること

### 衛生管理の目的

製造した製品の中に不良品がないか、最終的なチェックを行い、クレームや事故等が起きないように管理します。製品ごとにチェック項目を挙げ、合否の判定を行い、保管にあたっては間違っ出荷、使用等されることのないよう識別管理します。

#### マニュアル作成のポイント

製造品目ごとに、チェック項目を記載します。

作成のポイントは、次のとおりです。

出荷判定及び識別管理に関する責任者を明記します

出荷の可否を確認する目的を明記します

識別管理を行う目的を明記します

出荷判定基準を製造品目ごとに作成し、記載します

識別管理を行う具体的な管理手順を記載します

不適時の対応方法について記載します

出荷判定基準に対する確認結果及び不適時の対応の記録方法を記載します

< 衛生管理マニュアル記載例 >

5 食品等の衛生的な取り扱い (4) 製品の管理 -

◆ < 責任者氏名 > ← [作成のポイント]  
 が責任者となり、以下の管理方法に基づき実施する。

◆ < 衛生管理の目的 > ← [作成のポイント]  
 製品の最終的なチェックを行い、クレームや事故等が起きないように管理する。  
 出荷否の製品や出荷判定待ちの製品が間違っ出て出荷されることがないように管理する。

< 出荷判定の管理 > ← [作成のポイント]

チェック項目	方法	識別
製品製造時の各工程記録表の確認 形態、色沢、香味、肉質又は組織、包装、内容量、 品温、異物、表示、自主検査等	出荷待ちの製品ごと に無作為に1点採取	不合格の場合は表面に不可と <sup>Ⓜ</sup> 赤いケースに入れ、 合格のものと同様に 識別する

不適時の対応方法	詰め替え可能； 製品の入替え 詰め替え不可； 廃棄
----------	------------------------------

< 記録の方法 > ← [作成のポイント]

出荷判定結果について、次のとおり記録する

責任者名 \_\_\_\_\_

【出荷判定実施 記録 記載例】

平成18年11月1日

製品名	形態	色沢	香味	包装	内容量	品温	異物	表示	点検者名	出荷可否	不適時の対応
エビフライ											
ハンバーグ											

## 【共通基準】

### 5 食品等の衛生的な取扱い

#### (5) 製品の配送

<内容>

配送方法が示されていること

製品を委託で配送する場合は、委託に適正な温度管理をする旨が示されていること

### 衛生管理の目的

製品の配送中に有害微生物による汚染及び増殖がないように、配送用ケース等の洗浄・消毒や適切な温度管理を行い、製品の品質を維持し、劣化防止をすることが重要です。

#### マニュアル作成のポイント

製品を配送する際の温度管理方法を具体的に定めます。

作成のポイントは、次のとおりです。

製品の配送に関する責任者を明記します

製品の配送を管理する目的を明記します

どのような方法で配送を行うか具体的に定めます

不適時の対応方法について記載します

配送に関する確認結果及び不適時の対応の記録方法を記載します



< 衛生管理マニュアル記載例 >

5 食品等の衛生的な取り扱い (5) 製品の配送

< 責任者氏名 > ← [作成のポイント]

が責任者となり、以下の配送の管理手順に基づき実施する。

< 衛生管理の目的 > ← [作成のポイント]

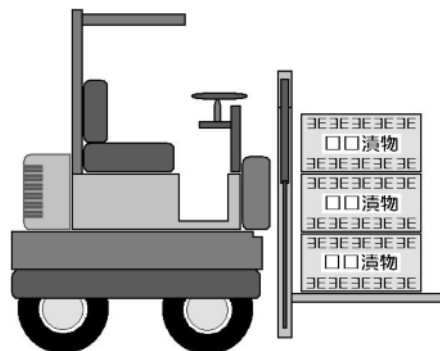
**製品を配送する際の有害微生物の付着や増殖を防止する。**

◆ 製品の配送方法 ← [作成のポイント]

製品の種類	配送方法	配送時の温度
冷蔵品	冷蔵車	10 以下
冷凍品	冷凍車	-15 以下
温蔵品	保温車	65 以上

委託配送時の契約内容

宅配業者への 条件指定	製品配送時のマニュアルを作成し、遵守できること マニュアル記載事項 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 到着日</li> <li>・ 車両ごとの温度管理の方法</li> <li>・ 製品の取扱い方法（製品の直置き等）</li> <li>・ 配送員の衣服管理</li> <li>・ 車内の清掃・消毒の頻度及び実施内容</li> <li>・ 不適合が発生した場合の対応方法等</li> </ul>
----------------	--



## 【共通基準】

### 5 食品等の衛生的な取扱い

#### (6) 添加物等の保管

<内容> -

添加物、洗浄剤、消毒剤、殺虫剤の保管場所が示されていること

### 衛生管理の目的

添加物を使用するときは、他の薬剤と間違えて使用しないようその保管場所を定めておく必要があります。また、洗浄剤、消毒剤、殺虫剤は人体に有害なものが多く、これらの薬剤を製造室などに放置していると、誤って食品へ混入するおそれがあります。このような事故を防止するため、洗浄剤、消毒剤、殺虫剤は食品や添加物と明確に分けて管理しましょう。

### マニュアル作成のポイント

洗浄剤、消毒剤などの化学物質は食品と明確に判別できる形態で、混同しない保管方法・保管場所を設定します。

一目で簡単に食品と区別できるような形や色で保管すると良いでしょう。

作成のポイントは、次のとおりです。

薬剤等の保管に関する責任者名を明記します

薬剤等の保管を行う目的を明記します

使用する添加物や消毒剤など個別に保管場所を定め、明記します

<衛生管理マニュアル記載例>

- 5 食品等の衛生的な取り扱い (6) 添加物等の保管  
 <責任者氏名> ← [作成のポイント]  
 が責任者となり、以下の管理方法に基づき実施する。  
 <衛生管理の目的> ← [作成のポイント]  
 誤った使用による化学的な危害を防止する。
- <薬剤等の管理方法> ← [作成のポイント]

薬剤等の分類	使用容器の区別	保管場所
食品添加物	青色のテープを貼り、種類ごとに名前を明記する	専用の保管庫
洗浄剤	黄色のテープに洗浄剤と明記する	専用の保管庫
消毒剤	緑色のテープで消毒剤と明記する	専用の保管庫
検査試薬	白色のテープを貼り、用途別に名前を明記する	専用のケース
殺虫剤	赤色のテープで殺虫剤と明記する	施錠できる専用ロッカー



## 【共通基準】

- 5 食品等の衛生的な取扱い
- (6) 添加物等の保管
  - <内容> -
  - 包装資材の管理方法が示されていること

### 衛生管理の目的

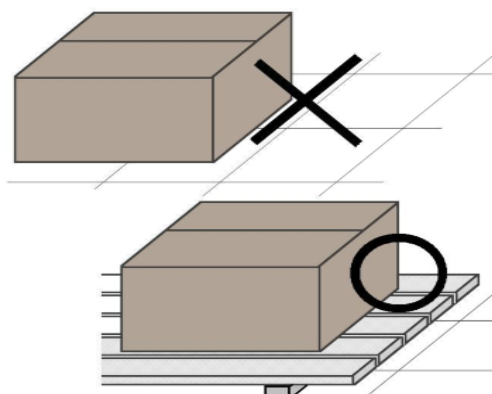
包装資材を介した微生物汚染、異物混入などの事故が発生しないよう、適正に管理することが大切です。

### マニュアル作成のポイント

包装資材の保管方法及び開封後の一時保管の方法を定めます。

作成のポイントは次のとおりです

- 包装資材の管理に関する責任者名を明記します
- 包装資材の管理の目的を明記します
- 保管方法を記載します



<衛生マニュアル記載例>

5 食品等の衛生的な取り扱い (6) 添加物等の保管

<責任者氏名> ← [作成のポイント]

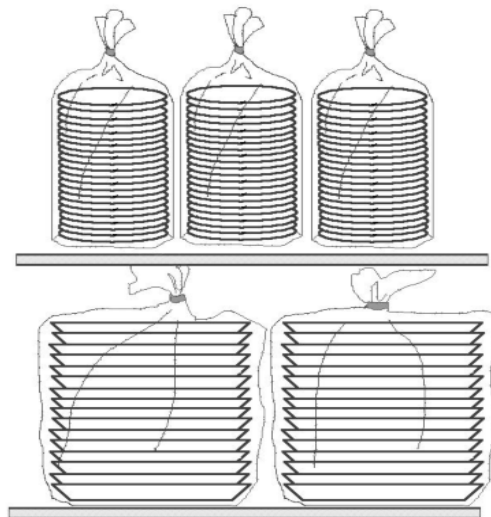
が責任者となり、以下の管理方法に基づき実施する。

<衛生管理の目的> ← [作成のポイント]

**包装資材からの微生物汚染、異物混入による事故を防止する。**

<包装資材の管理方法> ← [作成のポイント]

種 類	保 存 場 所	保 管 方 法
包装フィルム	包装資材用保管庫	外装のダンボールは取り外し、ビニール袋に入れて密封し、専用ケースに保管する 直置きを禁止する
包 装 容 器	包装資材用保管庫	
ダンボール箱	包装資材用保管庫	直置きを禁止する



## 【共通基準】

### 5 食品等の衛生的な取扱い

#### (7) 製造・加工中の取扱い

##### <内容>

食品、移動性器具及び容器については、床面からの跳ね水等による汚染防止方法が示されること

### 衛生管理の目的

食品や使用器具・機械類の微生物汚染を防止するため、床に直置きしないなどの衛生的な取扱いが大切です。

#### マニュアル作成のポイント

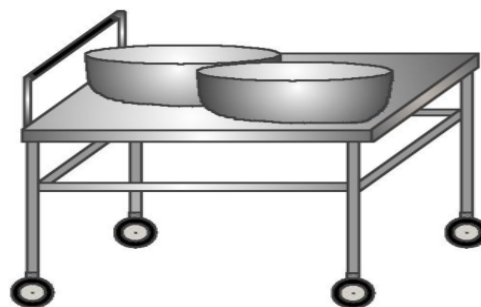
どのような方法で食品、移動性器具、容器の汚染を防止するか検討します。保管場所は、清掃しやすい構造で、製造規模に応じて全ての器具類などを収納できることが大切です。食品等を床に直置きすることを禁止し、床上 60cm 以上での作業を行うようにしましょう。

作成のポイントは次のとおりです。

食品、移動性器具、食器類の保管に関する責任者名を明記します

食品、移動性器具、食器類の床面からの跳ね水等による汚染防止方法を明記します

食品、移動性器具、食器類について、保管場所を明記します



<衛生管理マニュアル記載例>

5 食品等の衛生的な取り扱い (6) 製造・加工中の取扱い

<責任者氏名> ← [作成のポイント]

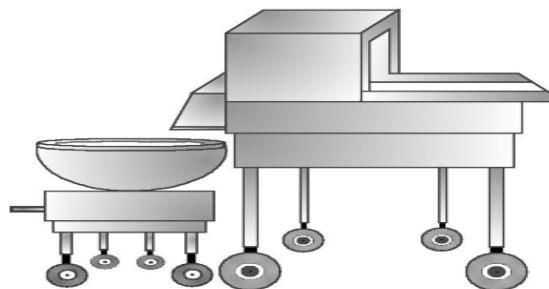
が責任者となり、以下の実施方法に基づき実施する。

<衛生管理の目的> ← [作成のポイント]

**食品及び機械器具類への有害な微生物等の汚染を防止する。**

<実施方法> ← [作成のポイント]

種 類	遵 守 事 項
食 品	床から 60cm 以上に置く
可動式機械類 (フードカッターなど)	跳ね水等による汚染を確実に防止できる場合を除き、食品、移動性器具、容器の取扱いは床から 60cm 以上の場所で行う
ざ る	食材を入れる際は、必ず水滴を受けるボールやバットを使用する
ざる受け台	ざるの下に水滴を受けるタライを使用する
ま な 板	水滴の多いものはトレーを下に敷き、水の流出を防ぐ
食 器 類 調理器具類	床から 60cm 以上に置く 洗浄後は水切り台に置き、水滴が垂れないようにする
作業上の注意点	可能な限り、床を濡らさない 長靴を履いて作業を行う場合は、特に床からの跳ね上がりに注意 床面が濡れてしまった場合は、床用水切りワイパーを使用する 使用の際は、食品や器具類等を別な場所に移動してから行う



## 【共通基準】

### 6 使用水の衛生管理

#### (1) 濁り等の確認

##### <内容>

味、臭い、色及び濁りを確認する方法が示されていること  
不適となった場合の対応方法が示されていること

##### <頻度等>

始業前に確認を行う旨の記載があること

##### <記録の方法等>

確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること

#### 衛生管理の目的

使用水の衛生管理は、日常の点検が大切です。毎日濁り等の確認を実施するとともに、不適があった場合の処置を日頃から決めて迅速な対応ができることが必要です。

#### マニュアル作成のポイント

日常の点検は、味、臭い、色、濁り、異物等簡単なものでかまいません。

作成のポイントは次のとおりです。

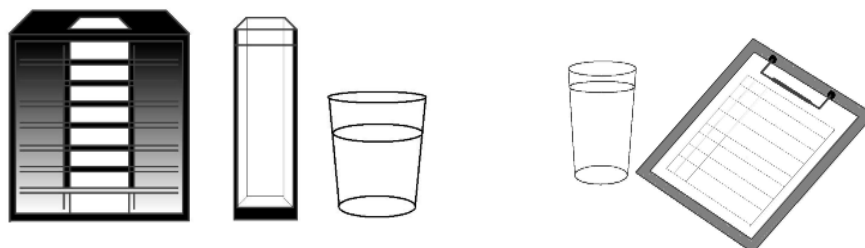
使用水の日常の点検に関する責任者名を明記します

濁りなどの確認をする目的を明記します

確認する方法、項目、頻度を具体的に記載します

設定した項目に異常があった場合の対応方法を記載します

濁り等の確認結果及び不適時の対応の記録方法を記載します





<衛生管理マニュアル記載例>

6 使用水の衛生管理 (1) 濁り等の確認

<責任者氏名> ← [作成のポイント]

が責任者となり、使用水の日常点検方法に基づき実施する。

<衛生管理の目的> ← [作成のポイント]

使用水の異常を作業等の開始前に発見し、食中毒等の事故を未然に防止する。

<使用水の日常点検方法> ← [作成のポイント]

点検実施者名	
点検箇所	加工室、熱処理室
確認方法	味、臭い、色、濁りについて異常の有無を確認し、記録する 残留塩素濃度を確認し、記録する(含有量 0.1ppm 以上が適) 記録は、1年間保存する
確認頻度	毎日始業前に実施する

不適時の対応	しばらく流して再度確認するとともに、他の蛇口で同じ検査をする
改善されない場合	責任者に報告する 責任者は 従事者に作業開始の待機を伝える 代替水の確保に当たる 関係機関に連絡し、改善対策を図る 改善確認後、作業開始の指示をする

<記録の方法> ← [作成のポイント]

使用水の日常点検について、次のとおり記録する。

責任者名 \_\_\_\_\_  
平成18年11月分

【使用水の日常点検記録簿 記載例】

日	点検箇所	濁り	色	臭い	味	残留塩素濃度 ppm	点検者	不適内容及び改善措置
1	加工室					0.2		なし
	熱処理室					0.2		なし

## 【共通基準】

### 6 使用水の衛生管理

#### (2) 滅菌装置等の確認

##### < 内容 >

貯水槽、井戸水等を使用している場合は、滅菌装置等の稼働又は残留塩素濃度を確認する方法の記載があること

不適となった場合の対応方法が示されていること

##### < 頻度等 >

始業前に確認を行う旨の記載があること

##### < 記録の方法等 >

確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること

### 衛生管理の目的

使用水が有害な微生物に汚染されることのないよう、適正に管理することが大切です。

#### マニュアル作成のポイント

作業前に滅菌装置の稼働状況と残留塩素濃度を測定する方法及び頻度を記載します。

作成のポイントは、次のとおりです。

滅菌装置等の確認に関する責任者名を明記します

滅菌装置などの稼働状況を確認する目的を明記します

残留塩素濃度及び滅菌装置などの稼働状況を確認する方法、項目、頻度を具体的に記載します

不適時の対応方法を記載します

残留塩素濃度及び滅菌装置などの稼働状況の確認結果及び不適時の対応の記録方法を記載します

<衛生管理マニュアル記載例>

6 使用水の衛生管理 (2) 滅菌装置等の確認

<責任者氏名> ←————— [作成のポイント]

が責任者となり、滅菌装置等の確認方法に基づき実施する。

<衛生管理の目的> ←————— [作成のポイント]

有害な微生物などに汚染された使用水による事故等の発生を防止する。

<滅菌装置等の確認方法> ←————— [作成のポイント]

項目	確認方法	頻度
滅菌装置の稼働状況	次亜塩素酸ナトリウム液がタンクの補充線まで満たされているか タンク内に浮遊物や色や濁りはないか 残留塩素濃度は0.1ppm以上(DPD法)あるか 配管などの異常はないか 滅菌装置の周辺に汚れが付着していないか	毎始業時  毎始業時 始業前・終業時 毎始業時 毎始業時
貯水槽の清掃	専門業者に依頼する 清掃の記録は、1年間保存する	1回/年
浄水装置等の稼働状況	メーター類、配管などに異常はないか	毎始業時

不適時の対応方法	残留塩素濃度が0.1ppm以下の場合には塩素滅菌器機が正常に可動しているか確認し、0.1ppm以上となるように調整する 残留塩素濃度が0.1ppm以上確保できない場合は、責任者に報告し、作業の待機を伝える 専門業者に連絡し、早急に対応する
----------	---

<記録の方法> ←————— [作成のポイント]

滅菌装置の稼働状況について、次のとおり記録する。

責任者名 \_\_\_\_\_

【滅菌装置の稼働状況確認記録簿 記載例】

平成18年11月分				点検者名 _____
日	残留塩素濃度	タンク内の状況	タンク周辺の状況	不適時の対応
1	0.2ppm	異常なし	鳥の糞	清掃の実施

滅菌装置等の確認の記録及び不適時の対応記録は、6(1)濁り等の確認の記録に記載して

もよい

**【共通基準】**

6 使用水の衛生管理

(3) 水質検査の実施

< 内容 >

水道事業により供給される水以外の井戸水等を使用している場合は、水質検査の実施方法が示されていること

不適となった場合の対応方法が示されていること

< 頻度等 >

水質検査は、年に1回以上行う旨の記載があること

< 記録の方法等 >

検査成績書を保存する旨の記録があること

不適時の対応について記録する旨の記載があること

**衛生管理の目的**

**使用水の安全性を確認するために実施します。**

マニュアル作成のポイント

井戸水等を使用している場合は、水質検査項目とその頻度などを記載します。  
井戸水等の場合 26 項目の検査を行い、水源が汚染された場合の対応方法を示しましょう。

作成のポイントは、次のとおりです。

水質検査に関する責任者名を明記します

水質検査を実施する目的を明記します

水質検査の実施方法、項目、頻度を具体的に記載します

水質検査の結果、不適であった場合の対応方法を記載します

成績表の保管について明記します

不適であった場合にどのように対応したか、記録する方法を記載します

< 衛生管理マニュアル記載例 >

6 使用水の衛生管理 ( 3 ) 水質検査の実施

< 責任者氏名 > ←————— [ 作成のポイント ]  
 が責任者となり、以下の実施方法に基づき実施する。

< 衛生管理の目的 > ←————— [ 作成のポイント ]  
**使用水の安全性を確保し、製品等への危害防止を図る。**

< 滅菌装置等の確認方法 > ←————— [ 作成のポイント ]

検査機関	研究所 ( 登録検査機関 )
検査項目	26項目 ( 水道水使用の貯水槽の場合は9項目 )
検査頻度	1回 / 年
成績書の保管方法	責任者は確認の後、専用ファイルに保管する
不適時の対応方法	<p>責任者は直ちに水の使用を停止し、保健所に届け出る作業の中止、製品の回収などの必要な措置を検討する</p> <p><b>【検討内容】</b></p> <p>不適項目と製造工程から、健康被害の可能性の有無          記録類から、不適のおそれのある製品 ( ロット ) の推定          製品回収の必要性</p> <p>責任者は、検査機関、保健所へ相談し、原因究明を行い、改善対策を検討する</p> <p>責任者は、改善後、再検査を実施して基準に合致であることを確認してから、使用を再開する</p> <p>不適時対応記録簿に残す</p>

検査項目

9項目	一般細菌、大腸菌、塩化物イオン、有機物等 ( 全有機炭素 ( TOC ) ) の量、pH 値、味、臭気、色度、濁度
26項目	一般細菌、大腸菌群、塩素イオン、pH 値、味、臭気、色度、濁度、カドミウム、水銀、鉛、ヒ素、六価クロム、シアン、フッ素、有機リン、亜鉛、鉄、銅、マンガン、カルシウム・マグネシウム等、蒸発残留物、陰イオン界面活性剤、フェノール類、有機物等 ( 過マンガン酸カリウム消費量 )、硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素

9項目は水道法に基づく水道水質基準のうち省略できない項目

26項目は清涼飲料水 ( ミネラルウォーター以外 ) の原水の規格基準 ( 厚生省告示第 370 号 ) の項目

これらの項目以外にも、周辺状況により必要と判断される項目があれば適宜追加する

### 【共通基準】

#### 7 廃棄物及び排水の衛生管理

< 内容 >

廃棄物及び排水の処理手順が示されていること

#### 衛生管理の目的

廃棄物及び排水の処理を正しく行い、ハエやゴキブリなどの発生原因をなくし、作業場内への侵入を防止することが大切です。

また、廃棄物、排水等の管理を徹底するとともに周辺環境への影響も考慮することが必要です。

#### マニュアル作成のポイント

廃棄物及び排水の処理では、汚臭や汚液を発生させないような速やかな処理と、処理後の清掃を徹底することが大切です。

具体的には、油を下水へ流さない事や分別排出やリサイクルの徹底など周辺環境への影響も考慮します。

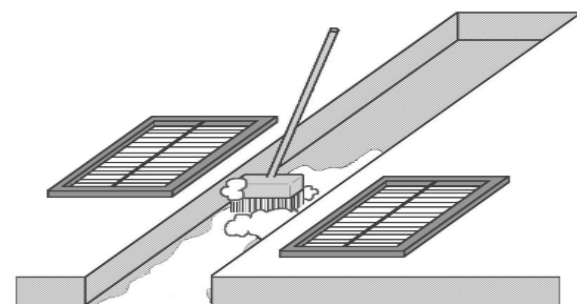
また、施設外への排水や排煙の臭気、騒音などの対策も講じなければなりません。

作成のポイントは次のとおりです。

廃棄物及び排水の管理責任者名を明記します

廃棄物及び排水の衛生管理の目的を明記します

廃棄物及び排水の処理手順を具体的に記載します



<衛生管理マニュアル記載例>

7 排水及び廃棄物等の衛生管理

<責任者氏名> ←————— [作成のポイント]

が責任者となり、以下の計画に基づき実施する。

<衛生管理の目的> ←————— [作成のポイント]

**排水・廃棄物から製品等への有害微生物の汚染防止と環境への負荷を軽減する。**

<排水及び廃棄物の処理手順> ←————— [作成のポイント]

廃棄物の 管 理	生 ゴ ミ	容器に入れる前にザル等で水切りを行う 密封できる袋に入れ汁が出来ない様にする
	生ゴミ以外 の可燃物	散らばらない様に袋に密封し、保管する
	廃 油	下水には絶対流さない 廃油缶に入れ業者に引取らせる 大量に出た場合は、密封して周囲に悪臭の影響が出ないように 注意する
	揚げかす	油切りをしっかりとる 完全に冷めてから密封し、可燃物と一緒に保管する
	不燃ゴミ	種類ごとに容器を定め、分類して保管する 容器には内容物の種類をわかりやすく表示する
	危 険 物	危険物収納庫に保管し、有料引き取りとする
	薬 品 類	危険物収納庫に保管し、有料引き取りとする
ゴミ保管場 所の留意点	保管場所は、厨房とできるだけ離れた場所に設置し、衛生に留意する 保管場所は、床面をコンクリート製とし、排水溝を設置する 周囲は、防液堤で囲み、汚液等の漏れを防ぐ 鳥や動物が侵入できないように囲いをしっかりとる ゴミ回収後は、デッキブラシ等を用いて流水できれいに洗い流す	
排水の管理	グリース阻集器(グリーストラップ)の清掃は悪臭の素にならないように毎日 行う 排水は、適正に管理し、処理する	

## 【共通基準】

### 8 ねずみ及び昆虫対策

#### (1) ねずみ・昆虫等の防除

##### <内容>

ねずみ、昆虫等の発生状況の確認方法が示されていること

駆除を必要とする場合は、その方法が示されていること

##### <頻度等>

ねずみ、昆虫等の発生状況の確認は、月に1回以上行う旨の記載があること

##### <記録の方法等>

確認結果、駆除実施状況等を記録する旨の記載があること

### 衛生管理の目的

ねずみ、昆虫等を原因とする食中毒事故・異物混入を防止するために実施します。

#### マニュアル作成のポイント

ねずみ、昆虫などの発生状況を確認する方法（頻度、場所）を具体的に記載します。隠れ場所となる隙間、食品くず、湿気を防ぐことが重要です。

また、製品への昆虫等の混入にも注意が必要です。

常にねずみや昆虫等の発生の有無について注意を払い、良好な環境を維持することが大切です。

作成のポイントは、次のとおりです。

ねずみ、昆虫等駆除の責任者名を明記します

ねずみ、昆虫等駆除の目的を明記します

駆除の方法、頻度、場所を具体的に記載します

（専門業者に依頼する場合も、その頻度、対象を決めておきます）

確認方法及び駆除の実績について記録の方法を記載します



<衛生管理マニュアル記載例>

8 ねずみ及び昆虫対策 (1) ねずみ、昆虫等の防除

<責任者氏名> ←————— [作成のポイント]

が責任者となり、以下の防除方法に基づき実施する。

<衛生管理の目的> ←————— [作成のポイント]

**ねずみ、昆虫等による有害微生物の汚染及び異物混入を防止する。**

<防除方法> ←————— [作成のポイント]

対 象	発生状況の確認方法	確認頻度
ねずみ	準備室及び製造室、製品庫の冷蔵庫下、排水溝横にトラップを仕掛ける	月1回以上 トラップ仕掛け時は毎日 作業開始前に行う
ゴキブリ	準備室、製造室、製品庫にトラップを仕掛ける	月1回以上 トラップ仕掛け時は毎日 作業開始前に行う
ハエ	目視により生息状況を確認する 出入り口に防虫カーテンを設置する	毎日
・トラップの仕掛けは連続で1週間行う		
駆除の方法	ねずみ、昆虫等の異常な発生を確認した時は、直ちに駆除を実施する 駆除の方法は、発生状況に応じ、燻煙、業者委託など適切に実施する 駆除を実施した時は、その方法と実施日時を管理簿に記録する	

ねずみ、昆虫の防除について、業者委託している場合は、その内容を記載する

<記録の方法> ←————— [作成のポイント]

ねずみ及び昆虫対策について、次のとおり記録する。

【ねずみ・昆虫等防除管理簿 記載例】

責任者名 \_\_\_\_\_

18年11月		点検者名 _____					
日	区 分	原料倉庫	下処理室	加工室	包装室	保管庫	配送室
1	ねずみ	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	昆虫等	×	✓	✓	✓	✓	✓
	備 考	ゴキブリ 1匹確認					
	措 置	薬剤燻蒸 の実施					

## 【共通基準】

### 8 ねずみ及び昆虫対策

#### (2) 防虫設備の管理

<内容>

窓、出入り口の管理方法の記載があること

#### 衛生管理の目的

窓や出入り口を開放することにより、作業場内に昆虫などが侵入し、製品に混入してしまう原因となります。そのため、出入り口の開放はできるだけ少なくし、侵入できない環境を維持することが大切です。

#### マニュアル作成のポイント

どのような方法で昆虫類の侵入を防止するか具体的に記載します。

作成のポイントは次のとおりです。

防虫設備の責任者名を明記します

防虫設備の管理目的を明記します

防虫設備の確認頻度、場所、方法を具体的に記載します

< 衛生管理マニュアル記載例 >

8 ねずみ及び昆虫対策 (2) 防虫設備の管理

< 責任者氏名 > ←————— [作成のポイント]

が責任者となり、以下の管理方法に基づき実施する。

< 衛生管理の目的 > ←————— [作成のポイント]

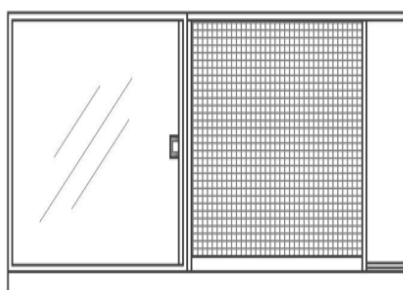
**防虫設備を整え、昆虫などの侵入を防止する。**

< 防虫設備の管理 > ←————— [作成のポイント]

場 所	管 理 方 法	点検頻度	不適時の対応
出入り口	開閉スイッチの作動を確認する 防虫灯の点灯を確認する 防虫カーテンの開閉を確認する 開放を禁止する	1 回/日	修繕、補修を実施する
窓	サッシの建てつけの状態の良否を確認する ガラスの破損の有無を確認する 開放を禁止する	1 回/日	〃
網 戸	破損の有無を確認する	1 回/日	〃
通 風 口	防虫ガードの設置の状態の良否を確認する	1 回/日	〃
排 水 溝	外部からの侵入口の有無を確認する	1 回/日	〃

点検は、施設設備の点検時に併せて行う。

また、不適時の対応については 3 施設の衛生管理【清掃及び保守点検記録簿】に記載する



## 【共通基準】

### 9 衛生管理体制

#### (1) 事故発生時の対応

##### < 内容 >

食中毒等事故発生時の対応方法、苦情処理手順、製品の回収方法が定められていること

回収に係る責任者の所在、具体的な回収の方法、管轄保健所への報告の手順及び調査への協力について示されていること

##### < 記録の方法等 >

事故処理経過及び回収結果を記録する旨の記載があること

#### 衛生管理の目的

食中毒等の事故が発生した場合には、拡大を防止するため速やかに回収等を行う必要があります。迅速な対応が取れるよう体制を整えておかなければなりません。

また、消費者から寄せられる苦情には、管理体制の不十分な項目によるものも少なくありません。苦情内容を検討し、衛生管理体制の強化に努めましょう。

#### マニュアル作成のポイント

苦情処理には、接客態度など衛生管理に直接関係のないものと製品の回収を行わなければならないものとがあります。製品の回収が必要なものは、速やかに苦情の原因を調査し、迅速で適切な対応と誠意ある対応が重要になります。このため、「何時・誰が・何を・どうする」といった作業をマニュアル化し、危害の拡大防止を図る体制を整えることが大切です。対応状況は必ず記録し、再発防止の検証や対応の的確性の証明をしなければなりません。

作成のポイントは、次のとおりです。

苦情対応の責任者を明記します

苦情対応の目的を明記します

苦情処理の手順を具体的に記載します

何時・誰が・何を・どうするといったように、具体的に決めます

苦情は重大な事故につながることもありますので、必ず最寄りの保健所へ連絡してください

処理経過の具体的な記載方法を定めます

< 衛生管理マニュアル記載例 >

9 衛生管理体制 (1) 事故発生時の対応 (製品の回収方法)

< 責任者氏名 > ← [ 作成のポイント ]

が責任者となり、以下の対応手順に基づき実施する。

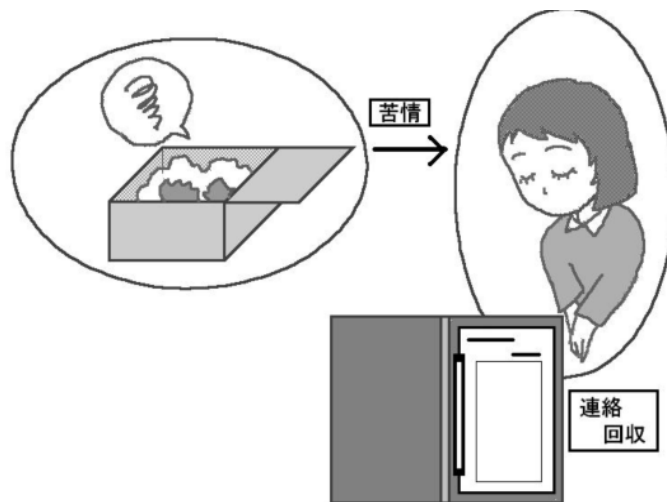
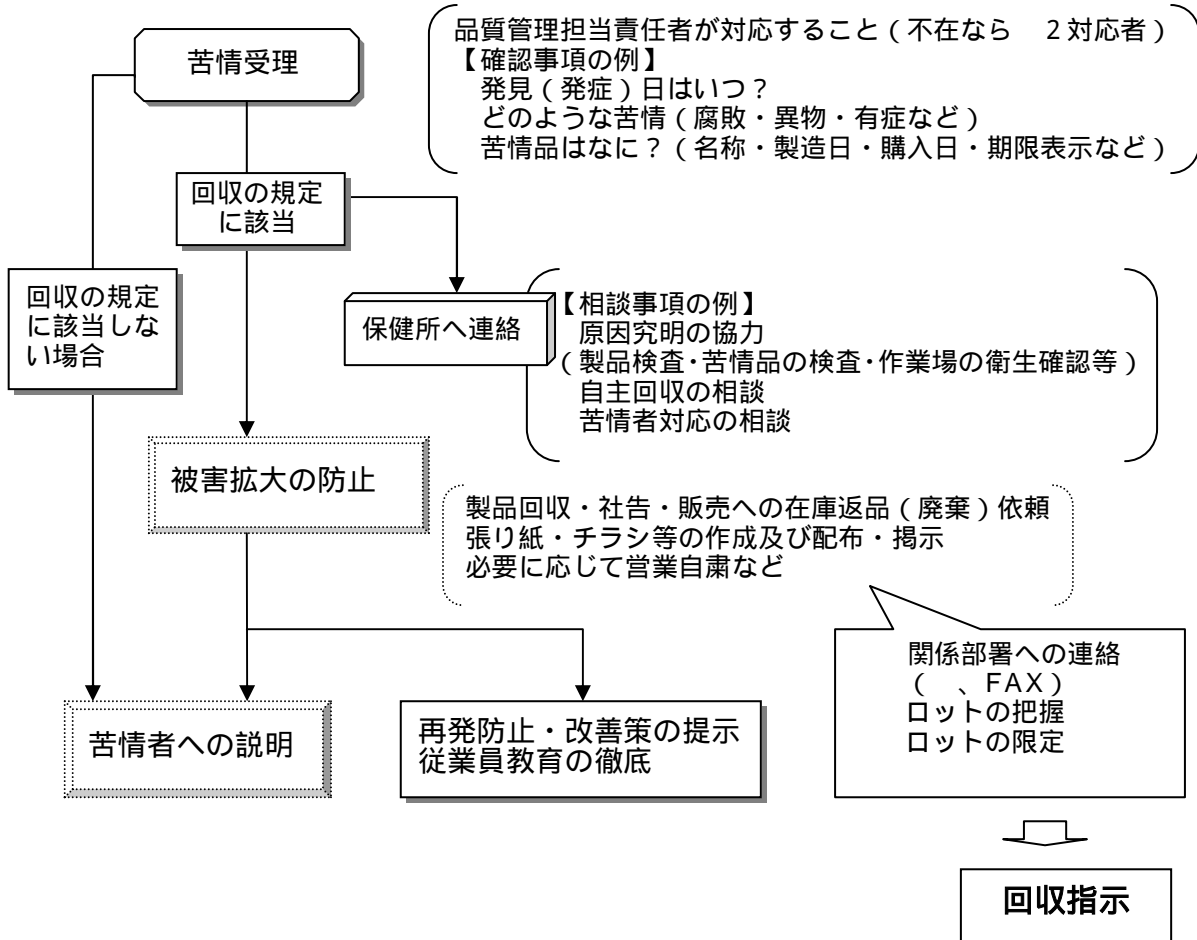
< 衛生管理の目的 > ← [ 作成のポイント ]

**速やかに苦情原因を究明し、健康被害等の拡大防止を図る。**

< 事故発生時の対応手順 > ← [ 作成のポイント ]

<p>対 応 方 法</p>	<p>製造工程の重大なミス (逸脱) の発生や消費者からの食中毒等の苦情の届出が発生した場合は、次のとおり対応する          品質管理担当責任者による調査 (検証) を速やかに行う          出荷した製品に食品衛生上の問題があるか事実確認 (健康被害の発生の有無等の確認) し、製品回収についての判断を行う          製品の回収に至らない場合は、迅速な問題解決を行うこと          食品衛生上問題があると判断された場合、製品回収方法に基づく回収を開始するとともに、速やかに最寄りの保健所へ連絡し、状況を説明する</p>
<p>製品回収方法</p>	<p>回収方法 (誰が、何を、何時、どのように行うか) を決め、責任の所在や想定される苦情や事故に対応できるように役割分担をする          販売先、出荷先へは速やかに電話及び文書で連絡する          回収した製品は、原則当方で廃棄する          苦情等の処理経過は、例示する様式等を用いて記録する          苦情等の原因分析の結果、施設等に改善すべき箇所があった場合は、改善を行う          苦情等の処理経過記録は 1 年間保存する          不具合や人事異動があった場合はその都度改定する</p>

< 苦情処理手順 >



<記録の方法> ← [作成のポイント]

苦情等の処理について、次のとおり記録する。

【苦情等の処理受付様式 記載例】

苦情処理表		部課名 _____	
		責任者名 _____	
受付年月日・時間			
受付者(対応者)			
苦情者等名前			
苦情者等住所			
事故・苦情内容	苦情品名	期限表示等	
	購入日	発見日	
原因			
処理経過			
改善内容			

## 【共通基準】

### 9 衛生管理体制

#### (2) 情報提供

##### < 内容 >

店舗の衛生管理に係る重要な管理事項について消費者への公表手順が示されていること

##### < 記録の方法等 >

提供した情報を記録する旨の記載があること

### 衛生管理の目的

会社の衛生管理に関する方針を外部に宣言することで、従事者の自覚を促し、衛生管理の向上を図るために実施します。

#### マニュアル作成のポイント

その施設で取り組んでいる衛生管理のポイントを公表（情報提供）します。

作成のポイントは、次のとおりです。

公表に関する責任者を決めて、名前を書きます

公表の目的を明記します

公表をする重要な管理ポイントとその公表の方法を具体的に記載します

公表の方法は、お店に掲示する、ホームページで公開するなど、できるだけ多くの人に見てもらえる方法を考えてください



<衛生マニュアル記載例>

9 衛生管理体制（２）情報提供

<責任者氏名> ←——〔作成のポイント〕

が責任者となり、以下の計画の基づき実施する。

<衛生管理の目的> ←——〔作成のポイント〕

**食品の安全対策に関する方針を宣言し、従事者の衛生管理の向上を目指す。**

<情報提供の実施計画> ←——〔作成のポイント〕

公表する事項	食品表示は適切に実施しています
	食材の温度管理の基準値を決め、調理しています
	手洗いマニュアルを作り、徹底的に管理しています

公表の方法	ホームページに記載する
	事務所、販売施設等に掲示する
	作業場内に掲示して、従事者が常に確認できるようにする
	公表した情報は、１年間保存する

**衛生管理マニュアルの手引き  
「制度の概要」及び「共通基準」編**

H18年4月発行（H19年11月改訂）

編集 栃木県保健福祉部生活衛生課食品安全推進担当  
電話番号 028-623-3114