

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

「特定基準」 編

食肉販売（食肉処理）業
魚介類販売業
食品販売業



食肉販売（食肉処理）業・・・ 1～

魚介類販売業・・・・・・・・・・ 33～

食品販売業・・・・・・・・・・ 55～

第 章 衛生管理マニュアルの記載

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。

特定基準 食肉販売（食肉処理）業

食肉を解体もしくは加工、販売する施設
ただし、認証マークの貼付は、施設内において加工した製品に限る

1	作業区分の明確化	2
(1)	作業区域	2
(2)	作業の切替え	4
2	機械器具類の衛生管理	6
	冷蔵、冷凍設備	6
3	食品等の衛生的な取扱い	10
(1)	原材料の検収	10
(2)	解体処理	12
(3)	整形加工	16
(4)	表示	20
(5)	保管、陳列、販売	22
(6)	製品の配送	24
(7)	製品検査	28
(8)	履歴管理	30

【特定基準 食肉販売（食肉処理）業】

1 作業区分の明確化

(1) 作業区域

< 内容 >

汚染作業と非汚染作業について作業区域を明確に区分すること

< 頻度等 >

壁、床の色分け、テープを貼る等により区分する旨の記載があること

衛生管理の目的

作業場内を汚染区域と非汚染区域に区分けすることにより、食肉への有害微生物汚染を防止します。作業区域の不十分な区域による交差汚染等がないようにすることが大切です。

マニュアル作成のポイント

作業工程ごとに、汚染作業か非汚染作業なのかを区分けします。

各作業区域の境界は壁、扉で区画し、食肉や容器等がコンベア、カウンター、ハッチで受け渡されるのが理想ですが、作業場のスペースの問題により不可能な場合は、床面の色分け、床にテープを貼り区画する方法などを考えます。

作成のポイントは、次のとおりです。

作業区域に関する責任者名を明記します

作業を区分けする目的を明記します

作業工程ごとに汚染区域と非汚染区域に区分します

< 衛生管理マニュアル記載例 >

1 作業区分の明確化 (1) 作業区域

< 責任者氏名 > ← [作成のポイント]

が責任者となり、下記の管理表に従い作業区域を明確にする。

< 衛生管理の目的 > ← [作成のポイント]

汚染区域と非汚染区域を分けすることにより、食品の相互汚染を防ぎ、製品の安全性を高める。

< 作業区域管理表 > ← [作成のポイント]

区域	作業場名	作業工程
汚染区域 黄色の床	原材料開梱室 (検収場)	搬入
非汚染区域 緑色の床	原材料保管室	保管
	整形室	脱骨整形、脱脂肪整形
	生食用加工室	裁断
	加工室	細切、整形、調味等
	盛付け室・包装室	盛付け・包装
	製品保管庫	製品保管

【特定基準 食肉販売（食肉処理）業】

1 作業区分の明確化

(2) 作業の切替え

<内容>

汚染作業と非汚染作業の切替えを明確にする方法が示されていること

<頻度等>

作業切替えごとに適切に行われたことの確認を行う旨の記載があること

<記録の方法等>

作業切替え時刻を記録する旨の記載があること

衛生管理の目的

作業室のスペース等の理由により、時間で汚染作業と非汚染作業の切り替えを行う場合は、食肉等の相互汚染を防止しなければなりません。

食肉のトリミングや加工の作業を時間でしっかり管理し、汚染された環境にならないようにしましょう。

マニュアル作成のポイント

汚染作業時間と非汚染作業の時間を工程表に基づき設定します。

作成のポイントは、次のとおりです。

作業の切替えに関する責任者を明記します

作業の切替えを明確にする目的を明記します

作業切替えの管理方法を定め、記載します

作業の切替えに関する記録方法を記載します

< 衛生管理マニュアル記載例 >

1 作業区分の明確化 (2) 作業の切替え

< 責任者氏名 > ← [作成のポイント]

が責任者となり、以下の作業切替え手順に基づき実施する。

< 衛生管理の目的 > ← [作成のポイント]

区域を明確に区分することが困難な場合は、作業を明確に切替えることによって、食品の交差汚染等を防止する。

< 作業切替え手順 > ← [作成のポイント]

切 替 え 区 分	遵 守 事 項
(1) 汚染作業から非汚染作業に移行する場合	生食用食肉を保管設備に移動する 床の清掃を実施する 作業台・機械器具等の洗浄・消毒を実施する 作業者は作業服を非汚染区域用に交換する まな板、包丁、調理器具類を非汚染区域用に交換する ふきん、タワシ、スポンジ等を非汚染区域用に交換する 確認結果を記録する 手洗いを実施し作業を開始する (共通基準 2 (2) 手洗い)
(2) 非汚染作業から汚染作業に移行する場合	完成品等を保管設備へ移動する 非汚染区域用器具類を保管設備に移動する 使用器具、ふきん等を汚染区域用に交換する 確認結果を記録する 手洗いを実施し作業を開始する (共通基準 2 (2) 手洗い)

< 記録の方法 > ← [作成のポイント]

作業の切替えについて、次のとおり記録する。

責任者名 _____

【作業切替え記録表 記載例】

平成 18 年 1 1 月分

日	切 替 え 事 項 〔切替え時間〕	確 認 事 項				
		食肉等の移動	作業服の交換	作業室内の洗浄、消毒	器具類の移動	ふきん、タワシ類の交換
1	加熱用加工 生食用加工 〔9:30〕					
2						

作業区域を明確に区分している施設は、各作業区域の作業開始及び終了時刻を記録する

【特定基準 食肉販売（食肉処理）業】

2 機械器具類の衛生管理

冷蔵、冷凍設備

< 内容 >

販売用及び保管用設備の清掃・消毒手順、日常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 >

それぞれ清掃、消毒の頻度が示されていること
日常点検は、始業時を含み1日1回以上行う旨の記載があること
温度の確認は、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 >

清掃、消毒状況及び日常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方法について記録する旨の記載があること

衛生管理の目的

食肉の冷蔵、冷凍設備は、食肉に有害微生物が付着しないよう衛生的な環境を保ち、保管や陳列、販売時にその保存基準が守られるように、日常点検や温度管理、記録を適切に行わなければなりません。そのためには、設備等の定期的な清掃や日常点検を実施し、製品の保存基準が守られるよう温度を管理し、記録することが大切です。

マニュアル作成のポイント

販売用及び保管用冷蔵、冷凍設備の洗浄・消毒手順や保守点検方法を具体的に定め、実施状況や確認結果も記載します。

作成のポイントは次のとおりです。

- 冷蔵、冷凍設備の衛生管理に関する責任者を明記します
- 冷蔵、冷凍設備の衛生管理の目的を明記します
- 冷蔵、冷凍設備のそれぞれの洗浄・消毒、日常点検の方法を定めます
- 不適となった場合の対応方法を定め、記載します
- 洗浄・消毒の実施状況、温度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 >

1 機械器具類の衛生管理 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、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]

販売用及び保管用の冷蔵、冷凍設備を常に清潔にし、適切に温度を管理することにより、製品保管中の有害微生物等の汚染及び増殖を防止する。

< 冷蔵・冷凍設備の管理方法 > ← [作成のポイント]

種類	清掃・消毒		日常点検
	頻度	清掃・消毒方法	
冷蔵庫	1回/週 ドリップ等で汚れた場合その都度	中性洗剤に浸し、固く絞ったタオルで汚れを拭きとる 専用ふきんで水拭きする 次亜塩素酸ナトリウム	始業時(9:00)と午後1回(15:00)温度確認を行う 冷蔵設備：管理温度 5 冷凍設備：管理温度 -20 次の事項について1回/日確認する ・フィルターの汚れの有無 ・冷凍設備は霜の有無 ・扉の開閉、ガラス割れの有無 ・庫内汚れの有無
冷凍庫	1回/月 汚れたらその都度	(200ppm)に浸し、固く絞ったタオルで拭く 周囲は水拭きし、消毒用アルコールを噴霧する	
ショーケース	1回/日 販売終了後	スノコ使用の場合は、洗剤で洗浄し、乾燥後消毒用アルコールを噴霧する	
遵守事項	詰めすぎない(容量の7割程度) 製品は床に直置きしないこと スノコの材質は、プラスチック製のものを使用する 冷凍庫に霜が付いたら落とす		

< 不適時の対応方法 >

冷蔵で5 ~ 10、冷凍で-19 ~ -15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-15を超えた場合は、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]

記録の管理	冷蔵・冷凍設備の清掃・消毒、定期点検について、記録簿のとおり記録する 冷蔵・冷凍設備は、毎始業時及び午後3時に温度を確認し、記録する 冷蔵・冷凍設備の温度が設定から逸脱していた場合は、対応内容を記録する それぞれの記録は1年間保存する
-------	--

責任者 _____

平成 18 年 9 月分

【冷蔵・冷凍設備の清掃・消毒、保守点検・日常点検記録簿 記載例】

冷蔵設備名（豚肉販売用オープンケース）										
日	表示温度		清掃 実施	消毒 実施	保守 点検	日常点検			不適事項 及び 改善措置	点検者
	始業時	午後				フィルタ -	庫内 汚れ	ガラス 割れ等		
1	2	4								
2	-	-	-	-	-	-		-	-	-
3	3	4								
4	3	4								

共通基準4 機械器具類の衛生管理（2）冷蔵、冷凍設備の項の点検とあわせて記録



【特定基準 食肉販売（食肉処理）業】

3 食品等の衛生的な取扱い

(1) 原材料の検収

<内容>

生食用食肉について、遡り調査が可能な管理手順が示されていること。

<頻度等>

仕入れ時に仕入れ先等を確認する旨の記載があること

<記録の方法等>

確認結果を記録する旨の記載があること

衛生管理の目的

生食用食肉については、鮮度や温度、異物、産地、品種、包装状態等をチェックし、万が一、販売した製品が疑われる事故が発生した場合は、原因調査が迅速に行えるよう記録しておくことが大切です。また、食肉は腸管出血性大腸菌O157等の有害微生物に汚染されている場合があり、生食用食肉を取り扱う場合は、衛生基準（ ）に適合していると畜場から仕入れなければなりません。

マニュアル作成のポイント

納入業者からの仕入先情報をどのように行うか決めなくてはなりません。
また、記録も必要です。

作成のポイントは、次のとおりです。

生食用食肉の検収に関する責任者を明記します

生食用食肉の仕入れ先等の記録を管理する目的を明記します

生食用食肉の仕入れ先等を確認する旨を記載します

産地や品種、加工業者に関する情報は製品に表示されているのでそれらを確認します

伝票や表示ラベルを保存する旨を記載します

< 衛生マニュアル記載例 >

3 食品等の衛生的な取扱い (1) 原材料の検収

< 責任者氏名 > ← [作成のポイント]

が責任者となり、以下の仕入れ先情報に基づき実施する。

< 衛生管理の目的 > ← [作成のポイント]

事故等の発生の際、迅速に遡り調査に協力し、原因究明と危害の拡大を防止する。

< 仕入れ先情報の確認 > ← [作成のポイント]

仕入れ先情報 及び確認事項	仕入れ日ごとに、伝票の記載内容及び製品表示を確認する 産地や品種の記載が伝票の記載内容と一致しているか確認する 適正な表示があるもので、国が定めた生食用食肉の衛生基準に適合したとち く場等で加工されたものか確認する 仕入れ時の食肉温度は、10 以下(4 以下が望ましい)であること
------------------	--

< 記録の方法 > ← [作成のポイント]

記 録	仕入れ日ごとに、伝票もしくは表示ラベルを保管する 確認記録は1年間保存する
-----	--

責任者名 _____

【生食用食肉検収記録表 記載例】

平成 18 年 1 1 月分

日	確 認 事 項			
	伝票またはラベルの保管	伝票等の 内容・表示の確認	仕入時の温度	その他
1				

参考「生食用食肉の衛生基準」：平成10年9月11日 生衛発第1358号

次の項目について、基準が定められています。

- 1 生食用食肉の成分規格目標
- 2 生食用食肉の加工等基準目標
 - (1) と畜場における加工
 - (2) 食肉処理場における加工
 - (3) 飲食店営業の営業許可を受けている施設における調理
- 3 生食用食肉の保存等基準目標
- 4 生食用食肉の表示基準目標

【特定基準 食肉処理（食肉処理）業】

3 食品等の衛生的な取扱い

(2) 解体処理

<内容>

解体処理工程がある場合は管理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>

解体処理工程の衛生管理について1日1回以上、確認を行う旨の記載があること

<記録の方法>

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

解体分割処理工程において、衛生的に管理された枝肉等であっても、のこぎりややすりなど、直接食肉に触れる機械・器具類等が有害微生物に汚染されていると、二次汚染により菌を食肉に付着させることとなります。従って、食肉が直接触れる機械器具類は、作業終了後の洗浄・消毒を確実に行わなければなりません。

また、解体分割処理工程中に有害微生物が増殖しないよう、作業場は適切な温度管理をすることが大切です。

マニュアル作成のポイント

国の定めた衛生管理に沿って、食肉の解体方法を定めます。

作成のポイントは、次のとおりです。

解体分割処理工程に関する責任者を明記します

解体分割処理工程に関する目的を明記します

解体分割処理方法を具体的に記載します

確認結果を記録し、不適の場合の対応について記録する方法を明記します

< 衛生マニュアル記載例 >

3 食品等の衛生的な取扱い (2) 解体処理

< 責任者氏名 > ←————— [作成のポイント]

が責任者となり、以下の解体分割工程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]

解体分割処理工程における有害微生物による汚染を防止する。

< 解体分割処理工程の管理手順 > ←————— [作成のポイント]

	衛生管理事項
搬入	搬入専用のゴム手袋、エプロン前掛けの消毒を行い、マスクを着用する 肉塊、脂肪、汚物等が床に落下した場合は、専用の容器に収納する 獣毛や汚れがある場合は、トリミングをする 汚染部位が多い場合は、フィードバックし、改善要求をする
保管	冷蔵庫内温度 5 以下、冷凍庫内温度 20 以下に設定する 肉塊は他との間隔を確保し、庫内全体の枝肉が均一に冷却されるよう配列する レーンポイント切り替え用の綱や棒は、消毒を徹底し相互汚染防止をする 天井、壁に肉塊や脂肪等が付着したら、随時清掃を行う
入室準備	長靴は、雑菌や汚物が付着している可能性があるため、洗浄、消毒を行ってから入室する 作業室内専用の消毒済みのゴム手袋、エプロン、ネット、マスクを着用する ナイフ、ヤスリ棒をケースごと保管庫からとる（安全対策のため）
部分肉製造	作業室内は、15 以下に設置する 枝肉同士の接触をさせない 室内は微生物制御のため、低温（15 以下）に維持する 相対湿度を 40～60%とし、結露や有害微生物の増殖防止を行う 作業中にナイフや肉塊以外の触れた場合、製造ロットが変わった場合等は、ゴム手袋の取替えやアルコール消毒を行う 機械器具類で直接肉塊に触れた場合は、畜種（牛又は豚）や産地（国産又は輸入別）が異なるごとに洗浄・消毒を行うか専用の器具類を使用する 休憩中は、肉を放置せず、有蓋容器に入れ、冷蔵庫に保管する。 分割した部位を積み上げたり、落下させない 骨や脂肪等の副産物は、専用の容器に入れる
部分肉包装 計量・箱詰	金属片や注射針等の異物混入を発見するため、金属探知機にかけ、チェックする

	<p>消毒済みの専用のゴム手袋、エプロン、長靴、マスクを着用する</p> <p>包装された肉塊は、積み重ねない</p> <p>包装用ビニールシートは、床や作業台に置かず、天井から吊り下げるかステンレス製専用シートボックスに収納する</p> <p>ダンボールの組み立ては、ダンボール置き場で行う</p> <p>包装肉はダンボールの中にビニールシートを敷いてから入れる (ドリップ流出防止)</p> <p>梱包された部分肉が均一に冷却できるように棚に空間を設ける</p> <p>作業者は、長時間低温室内での作業にならないように注意する</p>																														
<p>機械器具類 の洗浄・ 消毒方法</p>	<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center; width: 33%;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">ナイフ</div> お湯洗い </td> <td style="text-align: center; width: 33%;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">まな板</div> お湯洗い </td> <td style="text-align: center; width: 33%;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">ノコギリ</div> 分解する </td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; display: inline-block; margin: 10px 0;">スポンジ等に中性洗剤をつけて洗う</div> </td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;"> すすぎ </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"> 水分を除去 </td> <td style="text-align: center;"> 熱湯消毒装置に入れる </td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;"> 紫外線消毒保管庫内に保管 消毒・乾燥後保管 (清潔な場所に保管する) </td> <td style="text-align: center;"> お湯洗い </td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center;"> スポンジ等に中性洗剤を つけて洗う </td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center;"> すすぎ </td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center;"> 熱湯又は消毒液で消毒 (消毒剤を使用した場合は 流水ですすぐ) </td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center;"> 組み立て、乾燥 </td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center;"> 専用保管庫 </td> </tr> </table>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">ナイフ</div> お湯洗い	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">まな板</div> お湯洗い	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">ノコギリ</div> 分解する	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; display: inline-block; margin: 10px 0;">スポンジ等に中性洗剤をつけて洗う</div>			すすぎ			水分を除去	熱湯消毒装置に入れる		紫外線消毒保管庫内に保管 消毒・乾燥後保管 (清潔な場所に保管する)		お湯洗い			スポンジ等に中性洗剤を つけて洗う			すすぎ			熱湯又は消毒液で消毒 (消毒剤を使用した場合は 流水ですすぐ)			組み立て、乾燥			専用保管庫
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">ナイフ</div> お湯洗い	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">まな板</div> お湯洗い	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">ノコギリ</div> 分解する																													
<div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; display: inline-block; margin: 10px 0;">スポンジ等に中性洗剤をつけて洗う</div>																															
すすぎ																															
水分を除去	熱湯消毒装置に入れる																														
紫外線消毒保管庫内に保管 消毒・乾燥後保管 (清潔な場所に保管する)		お湯洗い																													
		スポンジ等に中性洗剤を つけて洗う																													
		すすぎ																													
		熱湯又は消毒液で消毒 (消毒剤を使用した場合は 流水ですすぐ)																													
		組み立て、乾燥																													
		専用保管庫																													

< 記録の方法 >

← [作成のポイント]

【 確認記録管理表 記載例 】

責任者名 _____

18 年 9 月 10 日

	確認項目	確認結果	不適時の対応
搬入	汚染の都度、手袋や機械器具類の洗浄・消毒を行っているか		
部分肉製造	結露はないか		
	製品以外のものはないか		
	床に水濡れやドリップがないか		
	肉塊は床上 30cm 以上で保管されているか		
	肉塊はパレット上に保管されているか		
	室内が 15 以下の設定になっているか		
	ドアが開放されていないか		
	熱湯消毒の温度は 83 以上になっているか		
	まな板や作業台に獣毛や汚れがないか	×	再洗浄及び消毒
	汚染部位のトリミングが行われているか		
	長靴やリフター、壁に肉塊が接触していないか		
	可食肉の放置はないか		
	ドロップミートの処理は適切か		
包装・計量・箱詰	ごみは落ちていないか		
	衛生害虫はいないか	×	害虫駆除の実施
	破損したダンボールはないか		
	パレットに結露はないか		

【特定基準 食肉販売（食肉処理）業】

3 食品等の衛生的な取扱い

(3) 整形加工

< 内容 >

食肉（生食用含む）の加工手順及び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 >

生食用食肉のトリミング等が適切に行われたことを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

肉の整形加工において、直接食肉に触れる機械・器具類等が有害微生物に汚染されていると、二次汚染により菌を食肉に付着させることとなります。従って、食肉が直接触れる機械器具類は、作業終了後の洗浄・消毒を確実に行わなければなりません。

特に、生食用食肉を加工する場合は、適確なトリミングを行い、器具や手指から食肉を汚染しないようにすることが必要です。

また、整形加工工程中に有害微生物が増殖しないよう、作業場は適切な温度管理をすることが大切です。

マニュアル作成のポイント

国の定める加工手順に沿って加工手順を作成します。

マニュアル作成のポイントは、次のとおりです。

食肉の整形加工及び保存に関する責任者を明記します

食肉の整形加工及び保存方法を管理する目的を明記します

食肉の整形加工について、加工手順及び保存方法を記載します

確認結果及び不適時の対応方法を記載します

< 衛生管理マニュアル記載例 >

3 食品等の衛生的な取扱い (3) 整形加工

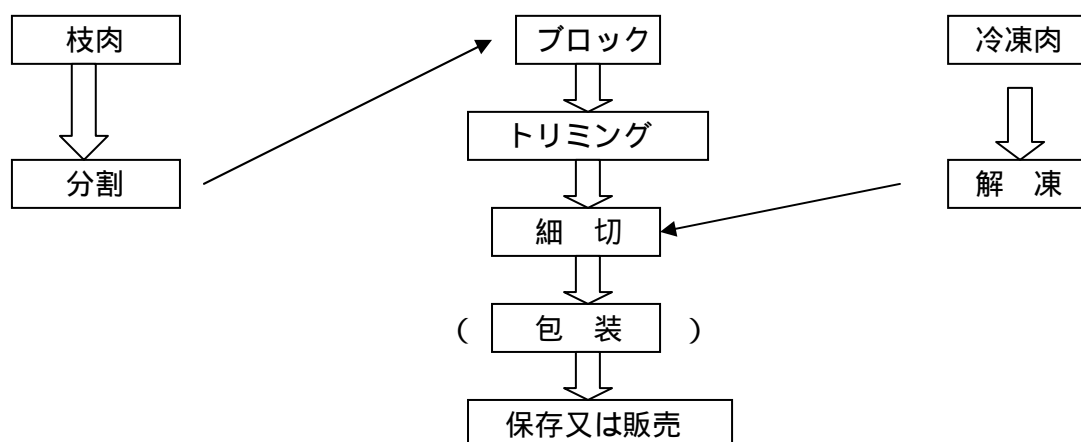
< 責任者氏名 > ← [作成のポイント]

が責任者となり、以下の整形加工手順に基づき実施する。

< 衛生管理の目的 > ← [作成のポイント]

食肉の整形加工工程における有害微生物の増殖及び二次汚染を予防する。

< 整形加工手順 > ← [作成のポイント]



食肉の整形加工手順

トリミング方法

使用器具類は、洗浄・消毒が容易で衛生的に保てる材質を使用する

肉魂を洗浄したまな板に置き、おもて面のトリミングを行う

おもて面をトリミングした肉魂を当該肉魂が接触していた面以外の場所に裏返し、残りの部分のトリミングを行う

1つの肉魂のトリミング終了ごとに、手指を洗浄し、使用した器具類を洗浄消毒する

細切方法

作業場内の温度設定は、15 ~ 20 以下になるように管理する
器具の洗浄・消毒は 83 以上の温湯により行う
手指又は器具類が汚染されたと考えられる場合は、その都度洗浄・消毒を行う

細切時の遵守事項及び保存方法

食肉に異物が入っていないか確認する
異物が入っていた場合は、汚染部分を多めに切り取り廃棄する
床に落ちた食肉は、床接触部分を多めに切り取り、使用した専用台を洗浄消毒する
軍手は使用禁止
清潔で衛生的な有蓋の容器に保管する
加工終了後、速やかに冷蔵庫に入れ、10 以下で保存する

使用器具の管理

使用器具・まな板、ナイフ、バット等は用途別に区分する

- ・ トリミング用：黄色テープ
- ・ 細切用：青テープ
- ・ 生食用：緑テープ

使用後は、洗浄、消毒（熱湯）後、乾燥し、保管する

不適時の対応

獣毛がついている場合：再度トリミングする
汚染部位が見つかった場合：汚染部位から離れた部分にナイフを入れ、汚染部に触れないように大きく切り取り、汚染されていない部分を持って不可食容器に廃棄する
その他マニュアルに沿った工程が逸脱された場合は、再度トリミングの実施又は廃棄する

生食用食肉の加工手順

「生食用食肉の衛生基準」：平成10年9月11日 生衛発第1358号

器具等の衛生管理

生食用食肉の加工場所を明確に区分し、専用加工台やまな板、ナイフを使用する加工中に10℃を超えないように加工する
室内温度を15℃以下に設定する
洗浄・消毒は専用の場所で行う
器具の洗浄・消毒は83℃以上の温湯により行う

トリミング方法

トリミングの直前に、手指を消毒し、使用する器具を洗浄消毒する
肉魂を洗浄したまな板に置き、おもて面のトリミングを行う
おもて面をトリミングした肉魂を当該肉魂が接触していた面以外の場所に裏返し、残りの部分のトリミングを行う
1つの肉魂のトリミング終了ごとに、手指を洗浄し、使用した器具類を洗浄消毒する

細切方法

細切の直前に、手指を消毒し、使用する器具を洗浄消毒する
1つの肉魂の細切終了ごとに、手指を洗浄し、使用した器具類を洗浄消毒する

その他

肉魂の表面汚染が内部に浸透するような調味等による処理を行わない

不適時の対応	マニュアルに沿った工程が逸脱された場合は、再度トリミングの実施又は廃棄する
--------	---------------------------------------

<記録の方法> ← [作成のポイント]

生食用食肉の加工結果について、次のとおり記録する。

責任者名 _____

【生食用食肉加工点検表】

平成18年9月分

日付	作業場 温度	専用器 具使用	まな板・ナイフ・パット 類の洗浄消毒	トリミ ング	細 切	点検者	不適時の対応
1	14						
2	13				×		落下食肉は廃棄

【特定基準 食肉販売（食肉処理）業】

3 食品等の衛生的な取扱い

(4) 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

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>

表示内容を製品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方法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重要なものです。

食肉は、食品衛生法、JAS 法等に従って適切な表示をしなければなりません。表示に誤りがあった場合の対応方法については、迅速な対応ができるように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

加工品目ごとに表示見本を作製します。味付け肉等については、アレルギー物質や添加物の記載漏れがないように注意します。

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・種類・原産地・内容量・保存方法・消費期限・保存方法・加工者氏名・加工所所在地等）を加工品目ごとに作成し、記載します

表示見本の確認頻度を記載します

不適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

< 衛生管理マニュアル記載例 >

3 食品等の衛生的な取扱い (4) 表示

< 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]

法を遵守し、消費者等に適切な製品情報を提供する。

< 表示管理方法 > ←————— [作成のポイント]

表示事項	名称、種類、原産地、内容量、期限表示、保存方法、加工者氏名、加工所所在地、 個体識別番号(牛肉)等 次の処理を行ったもの：テンダライズ処理・ポーションカット等 処理をおこなった旨及び飲食の際に十分な加熱を要する旨(食品衛生法) 生食用のもの 生食用である旨(平成10年9月11日付 生衛発第1358号通知)
------	--

< 牛ばら肉の表示 >

表示見本	鹿児島産牛ばら肉(焼肉用) 個体識別番号 0000000000 消費期限 18.9.8 (4 以下で保存) 100gあたり200円 内容量 300g 加工者 株式会社 店 県 市 5-5-1
------	--

確認頻度等	各製品ごとに表示を確認する 確認後貼付ラベルを一部保管する
不適時の対応方法	貼りなおし可能；変更表示の貼りなおし 貼りなおし不可；廃棄

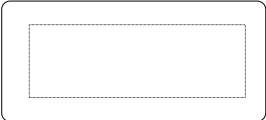
< 記録の方法 > ←————— [作成のポイント]

表示について、次のとおり記録する

責任者名 _____

【表示確認記録 記載例】

平成18年9月分

日	品名	ラベル貼付欄	確認欄	点検者名	不適時の対応
20	鹿児島産牛ばら肉		⊙		

【特定基準 食肉販売（食肉処理）業】

3 食品等の衛生的な取扱い

(5) 保管、陳列、販売

< 内容 >

製品の保管・陳列・販売に関する衛生管理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 >

製品ごとに始業時を含み1日1回以上確認を行う旨の記載があること

< 記録の方法 >

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

製品の保管、陳列、販売に際して温度と時間の管理が悪いと、有害微生物が増殖する恐れがあります。食品衛生法で定められた保存基準又は表示された保存方法に従い、表示された期限内に販売が行われるよう管理しなくてはなりません。

マニュアル作成のポイント

食品衛生法に定める保存基準や保存方法を守り、期限表示を踏まえた衛生管理手順を定めます。また、表示事項は、各法令に基づいているか確認します。

作成のポイントは、次のとおりです。

製品の保管・陳列・販売の管理に関する責任者を明記します

製品の保管方法・陳列・販売を管理する目的を明記します

製品の保存温度を定め、各法令に基づく期限表示を踏まえた管理方法を記載します

保管・陳列・販売方法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 >

3 食品等の衛生的な取扱い (5) 保管、陳列、販売

< 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]

適切な衛生管理により、有害微生物の増殖を防止するとともに、期限切れ商品の販売を防止する。

< 食肉の保管、陳列、販売の衛生管理手順 > ← [作成のポイント]

製品の種類	保管場所	点検頻度	確認事項
食肉	冷蔵庫 (下段)	毎始業時	製品仕入れ後は野積みしないで適切な温度管理をする 容器等の破損の有無を確認する 期限切れの確認をする 製品表示の確認をする
生食用食肉	冷蔵ショーケース (左上段)		
ウインナー ソーセージ ハム類	冷蔵庫 (右上段)		
食肉	冷蔵ショーケース	毎始業時	販売の際、製品はすぐに冷蔵ショーケースに陳列し、野積みしない 容器破損の有無を確認する ショーケースのロッドラインより上に、製品を積まない 相互汚染の起きないように、生食用と加熱用の販売場所区分けされているか確認する 在庫管理を徹底し、先入れ先だしを徹底し販売する 期限切れの確認をする 製品表示の確認をする
ウインナー ソーセージ ハム類	冷蔵ショーケース		
生食用食肉			

< 記録の方法 > ← [作成のポイント]

確認結果及び不適時の対応について、次のとおり記録する 責任者名 _____

【製品の保管管理表 記載例】 冷蔵ショーケース 平成 18 年 9 月

日	製品分類	容器等破損	表示	期限	保管温度	区分け保管	対応	記入者
5	生食用食肉			×	3		期限切れのため廃棄処分	

【特定基準 食肉販売（食肉処理）業】

3 食品等の衛生的な取扱い

(6) 製品の配送

<内容>

配送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>

配送ごとに期限表示等の確認を行う旨の記載があること

配送車の温度確認は、配送前、車両ごとに1日1回以上行う旨の記載があること

<記録の方法>

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

製品の配送中に有害微生物の汚染や増殖等がないよう適切な管理を行うことが大切です。

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や配送車の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

配送を管理する目的を明記します

製品の配送方法について具体的に記載します

製品の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 >

3 食品等の衛生的な取扱い (6) 製品の配送

< 責任者氏名 > ← [作成のポイント]

が責任者となり、以下の出荷管理表に基づき実施する。

< 衛生管理の目的 > ← [作成のポイント]

配送工程における衛生管理及び温度管理を徹底し、有害微生物等の汚染及び増殖を防止する。

< 製品の配送管理表 > ← [作成のポイント]

(1) 出荷前の管理事項

期 限 表 示	出荷ごとに確認する
保 管 温 度	出荷ごとに確認する
配送車荷台温度	配送前、車両ごとに1日1回以上確認する

(2) 配送中の管理事項

配 送 温 度	冷蔵品：10 以下 冷凍品：-18 以下
配 送 員	清潔な衣服の着用 軍手着用の場合は、毎日洗濯し清潔を保つこと

(3) 配送後のコンテナケース及び配送車荷台の洗浄・消毒方法

配送用ケース	配送終了ごとに専用シンクにて洗剤で洗浄し、次亜塩素酸ナトリウム 200ppm で消毒、乾燥後専用棚に収納する
配送車荷台	配送終了後にスノコを取り出し、床面を箒で掃いて埃やゴミを取り除きモップで拭く 周囲は水拭きし、消毒用アルコールを噴霧する スノコは洗剤で洗浄し、乾燥後消毒用アルコールを噴霧する

配送車内部は衛生面を考慮し、全面ステンレスにすることが望ましい

配送車の点検事項	車内に設置されている温度計の表示確認 荷台内部のステンレスの剥がれや破損の確認 ドア部分のパッキンの状態の確認
----------	---

温度計の校正は、1回/年実施する

不適時の対応方法	設定温度より高い場合は、パッキン等の密封状況や温度計が正しく作動しているか確認を行う 設定温度になるまで、製品の積込みは実施しないこと 設定温度にならない場合は、別の配送車に変更するか、保冷シートと冷媒を利用し製品を冷やし、設定温度になったら配送する
----------	---

< 記録の方法 > ← [作成のポイント]

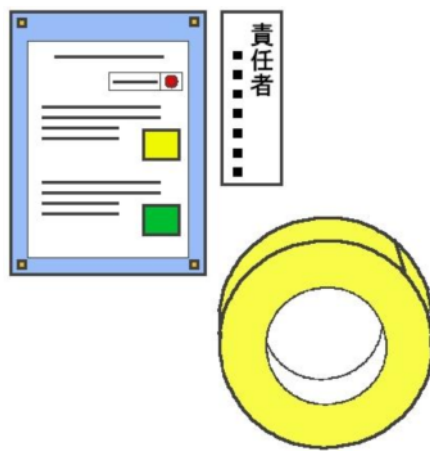
製品の配送に関する確認結果等について、次のとおり記録する

責任者名 _____

【出荷及び配送車の管理記録 記載例】

平成18年9月1日

配送車	製品温度	期限表示	荷台温度 (出発前)	保守点検	洗浄・消毒		点検者名	不適時対応
					ケース	荷台等		
1号車	8		5					



【特定基準 食肉販売（食肉処理）業】

3 食品等の衛生的な取扱い

(7) 製品検査

< 内容 >

自店舗で加工した生食用食肉の製品検査の実施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 >

製品検査は、定期的に行う旨の記載があること
検査項目及び管理基準が示されていること

< 記録の方法等 >

製品検査成績書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

加工した製品が衛生的に加工されているかどうか、定期的に科学的な検査を行います。結果が基準値を逸脱した場合は、当該同一ロット製品の回収や早急な作業工程の見直し等を行う必要があります。

マニュアル作成のポイント

検査する製品の選定や採取方法、実施事項、実施頻度を定めます。
検査機関に依頼する場合は、採取した検体の搬送方法、結果の保管方法など具体的に記載します。自社の検査室で実施する場合は、公定法に準じた方法で行います。また、細菌検査は1年に1回以上実施します。

作成のポイントは、次のとおりです。

生食用食肉の製品検査に関する責任者を明記します
生食用食肉の製品検査を実施する目的を明記します
生食用食肉の製品検査の実施手順を定め記載します
製品検査の結果に不適があった場合の対応方法を記載します
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 >

3 食品等の衛生的な取扱い (7) 製品検査

< 責任者氏名 > ← [作成のポイント]

が責任者となり、以下の製品検査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]

生食用食肉の製品の衛生状況を確認し、事故を未然に防ぐ。

< 製品検査の実施手順 > ← [作成のポイント]

【製品検査の実施項目及び管理基準】

食品分類	糞便系大腸菌群	糞便系大腸菌群
生食用食肉	陰性	陰性
遵守事項	検査は、年2回行う(月・ 月) 検体は使い捨てエンボス手袋を着用し、滅菌ビニール袋に採取する 搬送を含め 研究所に検査を依頼する 不適時の対応を製品検査不適時対応記録簿に記録し、1年間保管する 検査成績書は1年間、検査ファイルに保管する	
不適時の対応方法	当該同一ロット製品の出荷停止及び廃棄回収等の措置(在庫がある場合) 加工当日の全記録の確認 とさつ解体されたと畜場の衛生基準の確認 汚染作業と非汚染作業の区分けの確認 汚染作業と非汚染作業の切替え手順の確認及び徹底 トリミング方法の確認及び徹底 使用器具類の洗浄、消毒方法の確認及び徹底 製品保管温度の確認及び徹底	

生食用食肉の衛生基準に示す基準値を参考に管理基準を設定する

必要に応じ、O157, カビ, 雑菌についても検査項目に入れる

< 記録の方法 > ← [作成のポイント]

【製品検査記録 記載例】

責任者名 _____

平成 18 年

製品名	検査実施日	不適事項	改善事項
馬口ース肉	8月9日	糞便系大腸菌群 陽性	・作業の切替え手順の徹底 ・まな板、ナイフ等の洗浄・消毒 ・手洗いの徹底 ・作業場内の拭き取り検査の実施

【特定基準 食肉販売（食肉処理）業】

3 食品等の衛生的な取扱い

(8) 履歴管理

<内容>

関係する法令で定められた食肉の履歴管理手順が示されていること

<頻度等>

製品毎に確認する旨の記載があること

<記録の方法>

証明書等を保存する記載があること

衛生管理の目的

現在、牛肉については、BSEの発生に起因して、消費者の利益の増進を図ること等を目的として制定された「牛肉トレーサビリティ法」により、流通の各段階で、個体識別番号により履歴の追跡が可能になっています。仕入にあたっては、「牛肉トレーサビリティ法」によって記録することが義務づけられている情報を適切に管理し、消費者の信頼性の確保に努める必要があります。

マニュアル作成のポイント

関係する法令（現在は「牛肉トレーサビリティ法」）によって記録することが義務づけられた情報の管理方法を検討します。証明書等の保管管理も必要です。

作成のポイントは、次のとおりです。

関係する法令で定められた食肉の履歴管理に関する責任者を明記します

関係する法令で定められた食肉の履歴を管理する目的を明記します

関係する法令で定められた食肉の履歴情報を管理する方法を記載します

伝票や表示ラベルを保存する旨を記載します

<衛生マニュアル記載例>

3 食品等の衛生的な取扱い (8) 履歴管理

<責任者氏名> ←————— [作成のポイント]

が責任者となり、以下の仕入れ先情報に基づき実施する。

<衛生管理の目的> ←————— [作成のポイント]

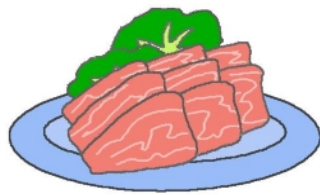
消費者の利益の増進を図り、食肉の安全に関する消費者の信頼を確保する。

<牛トレサ法に基づく牛肉の履歴管理手順> ←————— [作成のポイント]

履 歴 管 理	特定牛肉の仕入れ・販売に関する事項について、帳簿を備え付け、法に定められた事項を記録する 製品（仕入れた特定牛肉）ごとに、伝票の記載内容及び製品表示を確認する 製品表示の産地や品種の記載が伝票の記載内容と一致しているか確認する 販売する特定牛肉に個体識別番号を表示する 販売する特定牛肉と販売表示の個体識別番号とに誤りがないか確認する
---------	---

<記録の管理> ←————— [作成のポイント]

記 録	帳簿は1年ごとに閉鎖し、閉鎖後2年間保存する
-----	------------------------



第 章 衛生管理マニュアルの記載

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。

特定基準 魚介類販売業

魚介類を加工、販売する施設

ただし、認証マークの貼付は、施設内において加工した製品に限る

1	作業区分の明確化	34
(1)	作業区域	34
(2)	作業の切替え	36
2	機械器具類の衛生管理	38
	冷蔵、冷凍設備	38
2	食品等の衛生的な取扱い	42
(1)	原材料の検収	42
(2)	加工	44
(3)	表示	48
(4)	保管、陳列、販売	50
(5)	製品検査	52

【特定基準 魚介類販売業】

1 作業区分の明確化

(1) 作業区域

< 内容 >

汚染作業と非汚染作業について作業区域を明確に区分すること

< 頻度等 >

壁、床の色分け、テープを貼る等により区分する旨の記載があること

衛生管理の目的

作業場内を汚染区域と非汚染区域に区分けすることにより、調理済食品への有害微生物汚染を防止します。作業区域の区分け不十分による交差汚染等がないようにすることが大切です。

マニュアル作成のポイント

作業工程ごとに、汚染作業か非汚染作業なのかを区分けします。

各作業区域の境界は壁、扉で区画し、食材や容器等がコンベア、カウンター、ハッチで受け渡されるのが理想ですが、作業場のスペースの問題により不可能な場合は、床面の色分け、床にテープを貼り区画する方法などを考えます。

作成のポイントは、次のとおりです。

作業区域に関する責任者名を明記します

作業を区分けする目的を明記します

作業工程ごとに汚染区域と非汚染区域に区分します

< 衛生管理マニュアル記載例 >

1 作業区分の明確化 (1) 作業区域

< 責任者氏名 > ←————— [作成のポイント]

が責任者となり、下記の管理表に従い作業区域を明確化する。

< 衛生管理の目的 > ←————— [作成のポイント]

汚染区域と非汚染区域を分けすることにより、生食用食材の相互汚染を防ぎ、製品の安全性を高める。

< 作業区域管理表 > ←————— [作成のポイント]

区域	作業場名	作業工程
汚染区域 黄色の床	原材料開梱室 (検収場)	搬入
	原材料保管室	保管
	計 量 室	下処理 (解凍、洗浄、解体等)
	選 別 室	
	準 備 室	
加 工 室	細切、整形、調味等	
非汚染区域 緑色の床	生食用加工室	裁断
	盛付室	生食用盛付け
	包 装 室	包装
	製品保管庫	製品保管
	製品搬出室	出荷



【特定基準 魚介類販売業】

1 作業区分の明確化

(2) 作業の切替え

<内容>

汚染作業と非汚染作業の切替えを明確にする方法が示されていること

<頻度等>

作業切替えごとに適切に行われたことの確認を行う旨の記載があること

衛生管理の目的

作業室のスペース等の理由により、時間で汚染作業と非汚染作業の切り替えを行う場合は、食材等の相互汚染を防止しなければなりません。

汚染作業と非汚染作業を時間でしっかり管理し、衛生的な環境を保つようにしましょう。

マニュアル作成のポイント

汚染作業時間と非汚染作業の時間を工程表に基づき設定します。

作成のポイントは、次のとおりです。

作業の切替えに関する責任者を明記します

作業の切替えを明確にする目的を明記します

作業切替えの管理方法を定め、記載します

< 衛生管理マニュアル記載例 >

1 作業区分の明確化 (2) 作業の切替え

< 責任者氏名 > ← [作成のポイント]

が責任者となり、以下の作業切替え手順に基づき実施する。

< 衛生管理の目的 > ← [作成のポイント]

区域を明確に区分することが困難な場合は、作業を明確に切り替えることによって、食品の交差汚染等を防止する。

< 作業切替え手順 > ← [作成のポイント]

切 替 え 区 分	遵 守 事 項
(1)汚染作業から非汚染作業に移行する場合	原材料や微生物汚染が疑われる食材を保管設備に移動する 床の清掃を実施する 作業台・機械器具等の洗浄・消毒を実施する 作業者は作業服を非汚染区域用に交換する まな板、包丁、調理器具類を非汚染区域用に交換する ふきん、タワシ、スポンジ等を非汚染区域用に交換する 確認結果を記録する 手洗いを実施し作業を開始する (共通基準 2 (2) 手洗い)
(2)非汚染作業から汚染作業に移行する場合	完成品等を保管設備へ移動する 非汚染区域用器具類を保管設備に移動する 使用器具、ふきん等を汚染区域用に交換する 確認結果を記録する 手洗いを実施し作業を開始する (共通基準 2 (2) 手洗い)

< 記録の方法 >

作業の切替えについて、次のとおり記録する

責任者名 _____

【作業切替え記録表 記載例】

平成 18 年 1 1 月分

日	切 替 え 事 項 〔切替え時間〕	確 認 事 項				
		食材等の移動	作業服の交換	作業室内の洗浄、消毒	器具類の移動	ふきん、タワシ類の交換
1	下処理 生食用加工 〔9:30〕					
2						

作業区域を明確に区分している施設は、各作業区域の作業開始及び終了時刻を記録する

【特定基準 魚介類販売業】

2 機械器具類の衛生管理

冷蔵、冷凍設備

<内容>

販売用及び保管用設備の清掃、消毒手順、日常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>

それぞれ清掃、消毒の頻度が示されていること
日常点検は、始業時を含み1日1回以上行う旨の記載があること
温度の確認は、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>

清掃、消毒状況及び日常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

鮮魚介類は、腸炎ピブリオなどの有害微生物が付着している場合があり、適切な温度管理や冷蔵・冷凍ケース等の取扱いがとても重要です。特に生食用鮮魚介類の取扱いについては、4 以下の保存が望ましく、冷蔵設備の清掃・消毒や日常点検を実施し、製品の保存基準が守られるよう温度を管理し、記録することが大切です。

マニュアル作成のポイント

販売用及び保管用設備の清掃・消毒手順や日常点検方法を具体的に定め、実施状況や確認結果も記載します。

作成のポイントは次のとおりです。

- 冷蔵、冷凍設備の衛生管理に関する責任者を明記します
- 冷蔵、冷凍設備の衛生管理の目的を明記します
- 冷蔵、冷凍設備のそれぞれの清掃、消毒、日常点検の方法を定めます
- 不適となった場合の対応方法を記載します
- 洗浄・消毒の実施状況、温度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 >

2 機械器具類の衛生管理 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、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]

販売用及び保管用の冷蔵、冷凍設備を常に清潔にし、適切に温度を管理することにより、製品保管中の有害微生物等の増殖を防止する。

< 冷蔵・冷凍設備の管理方法 > ←————— [作成のポイント]

種類	清掃・消毒		日常点検
	頻度	清掃・消毒方法	
冷蔵庫	1回/週 ドリップ等で汚れた場合その都度	中性洗剤に浸し、固く絞ったタオルで汚れを拭きとる 専用ふきんで水拭きする 次亜塩素酸ナトリウム	始業時(9:00)と午後1回(15:00)温度確認を行う 冷蔵設備：管理温度 5 冷凍設備：管理温度 -20 次の事項について1回/日確認する ・フィルターの汚れの有無 ・冷凍設備は霜の有無 ・扉の開閉、ガラス割れの有無 ・庫内汚れの有無
冷凍庫	1回/月 汚れたらその都度	(200ppm)に浸し、固く絞ったタオルで拭く 周囲は水拭きし、消毒用アルコールを噴霧する	
ショーケース	1回/日 販売終了後	スノコ使用の場合は、洗剤で洗浄し、乾燥後消毒用アルコールを噴霧する	
遵守事項	詰めすぎない(容量の7割程度) 製品は床に直置きしないこと スノコの材質は、プラスチック製のものを使用する 冷凍庫に霜が付いたら落とす		

< 不適時の対応方法 >

冷蔵で 5 ~ 10 、冷凍で - 19 ~ - 15 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 - 15 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]

記録の管理	冷蔵・冷凍設備の清掃・消毒、定期点検について、記録簿のとおり記録する 冷蔵・冷凍設備は、毎始業時及び終了時に温度を確認し、記録する 冷蔵・冷凍設備の温度が設定から逸脱していた場合は、対応内容を記録する それぞれの記録は1年間保存する
-------	---

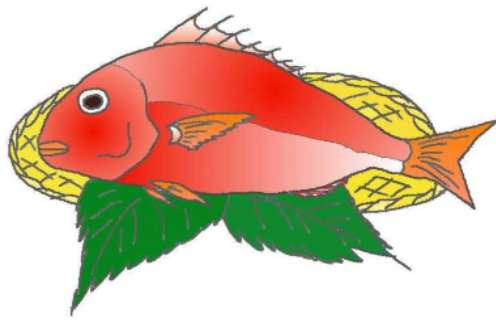
責任者 _____

平成 18 年 9 月分

【冷蔵・冷凍設備の清掃・消毒、保守点検・日常点検記録簿 記載例】

冷蔵設備名（生食用魚介類オープンケース）										
日	表示温度		清掃 実施	消毒 実施	保守 点検	日常点検			不適事項及 び 改善措置	点検 者
	始業時	午後				フィルタ -	庫内 汚れ	ガラス 割れ等		
1	2	4								
2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3	3	4								
4	3	4								

共通基準 4 機械器具類の衛生管理（2）冷蔵、冷凍設備の点検とあわせて記録



【特定基準 魚介類販売業】

3 食品等の衛生的な取扱い

(1) 原材料の検収

<内容>

生食用鮮魚介類（生食用かきを含む）について、遡り調査が可能な管理手順が示されていること

<頻度等>

仕入れ時に仕入れ先等を確認する旨の記載があること

<記録の方法>

確認結果を記録する旨の記載があること

衛生管理の目的

鮮魚貝類は腸炎ビブリオに汚染されていることがあります。また、ノロウイルスはかきなど二枚貝の内臓に蓄積されている場合があります、生で内臓ごと食べると食中毒の発生原因になりかねません。万が一事故が発生した場合は原因調査が迅速に行えるように表示事項など記録しておくことが大切です。

また、生食用かきと加熱調理用かきの販売区画を別にするなど、消費者へ正しく情報を提供できるように確認を行いましょう。

マニュアル作成のポイント

納入業者からの仕入れ先情報をどのように行うか決めなくてはなりません。また、記録も必要です。

作成のポイントは、次のとおりです。

生食用鮮魚介類（生食用かきを含む）の検収に関する責任者を明記します
生食用鮮魚介類（生食用かきを含む）の仕入れ記録を管理する目的を明記します

生食用鮮魚介類（生食用かきを含む）の仕入れ先からの情報を確認する旨を記載します

生食用かきの場合、採取海域や加工業者に関する情報は製品に表示されているのでそれらを確認します

伝票や表示ラベルを保存する旨を記載します

< 衛生マニュアル記載例 >

3 機械器具類の衛生管理 (1) 原材料の検収

< 責任者氏名 > ← [作成のポイント]

が責任者となり、以下の仕入れ先情報に基づき実施する。

< 衛生管理の目的 > ← [作成のポイント]

事故発生時の迅速な原因の究明及び被害拡大防止、再発の防止。

< 仕入れ先情報の確認 > ← [作成のポイント]

仕入れ先情報	仕入れ日ごとに、伝票の記載内容及び製品表示を確認する 表示に産地記載があれば伝票の記載内容と一致しているか確認する 生食用かきにあつては、採取海域を確認すること
--------	--

「生食用かき衛生対策指導要領」

生食用かき 取扱い時の 遵守事項	<p>適正な表示があるものを取扱うこと</p> <p>期限表示内に消費者が喫食できるように仕入れ、速やかに販売すること</p> <p>また、1日の販売量を的確に把握し、翌日に持ち越さないように努めること</p> <p>保存温度は、5 以下（冷凍かきは-20 以下）で行うこと</p> <p>生食用かきは、加工者が行った包装形態のまま販売すること (開封して、計り売りや小分け包装はできない)</p> <p>冷凍かきは、解凍販売を行わないこと</p> <p>生食用かきと加熱調理用かきの販売区画を別にすること</p> <p>加熱調理用かきを生食できるような趣旨の発言をしないこと</p> <p>仕入先、仕入年月日などを的確に把握しておくこと</p>
------------------------	---

栃木県では生食用かきによる食中毒の発生を防止するために、

「生食用かき衛生対策指導要領」を定めています

< 記録の管理 > ← [作成のポイント]

記 録	仕入れ日ごとに、伝票もしくは表示ラベルを保管する 生かき（殻付）の場合は、添付ラベルを保存する 確認記録は1年間保存する
-----	--

【特定基準 魚介類販売業】

3 食品等の衛生的な取扱い

(2) 加工

< 内容 >

魚介類（生食用含む）の加工手順及び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 >

洗浄及び解凍条件が示されていること

< 記録の方法等 >

洗浄、解凍状況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

海産魚介類は腸炎ビブリオに汚染されていることがあります。特に生食用で喫食する場合は、食中毒の予防が大切です。食品衛生法では、これらの生食用鮮魚介類の加工基準が定められており、この基準に従った方法で加工しなければなりません。

マニュアル作成のポイント

原料魚介類の洗浄方法や加工手順を管理することにより、二次汚染防止ができます。また、適正な温度管理を行い、有害微生物の増殖を抑えることも重要です。

マニュアル作成のポイントは、次のとおりです。

魚介類の加工及び保存に関する責任者を明記します

魚介類の加工及び保存方法を管理する目的を明記します

魚介類の種類別に加工手順や温度の管理基準を定め、記載します

洗浄及び解凍における条件を記載します

洗浄及び解凍の状況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 >

3 食品等の衛生的な取扱い (2) 加工

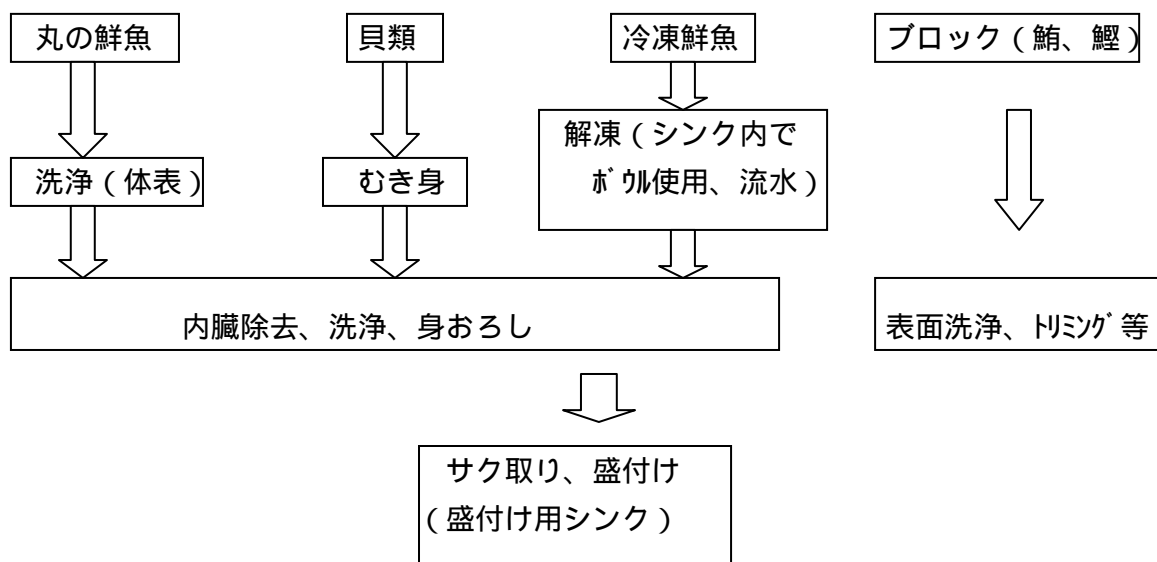
< 責任者氏名 > ← [作成のポイント]

が責任者となり、以下の加工手順及び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]

魚介類の加工工程における増殖及び二次汚染を予防する。

< 加工手順方法 > ← [作成のポイント]



魚介類の加工手順及び保存方法	
加工処理の場所	下処理は汚染区域で作業する 下処理以降の加工処理は、非汚染作業区域で作業する
解凍時の汚染防止	冷蔵庫で解凍する場合は、容器に入れて 10 以下で行う 流水で解凍する場合は、なるべく短時間で行い、解凍水が床を汚染しないように注意する 冷凍状態のさしみを解凍する場合は、冷蔵庫内で解凍する 冷凍鮮魚を解凍する場合、下処理用、サク取り、盛付けの区域にシンクを区分けする 区分けできない場合は、作業の切替えを行う (1 作業区分の明確化 - (2) 作業の切替えの項 参照)
魚介類の洗浄方法	魚介類は真水（水道水等）で洗浄する (塩水を使用すると、食中毒菌が増殖することがある)
加工処理中の温度点検	加工処理中品温 10 以下を保つこと
専用器具の使用	工程ごとに専用の器具（まな板、包丁、バット、ふきん等）を使用する 生食用魚介類用は、加熱調理用まな板、包丁、ふきんなどと明確に区分すること
保 存	冷蔵庫は 5 以下 生食用鮮魚介類は、4 以下
使用器具の洗浄殺菌	使用器具は使用前後の洗浄殺菌、乾燥、保管を行う
不適時の対応方法	加工調理用の器具類を生食用に使用した場合は、生食用として提供しない 保存温度が適正でない場合は廃棄する

< 記録の方法 > ← [作成のポイント]

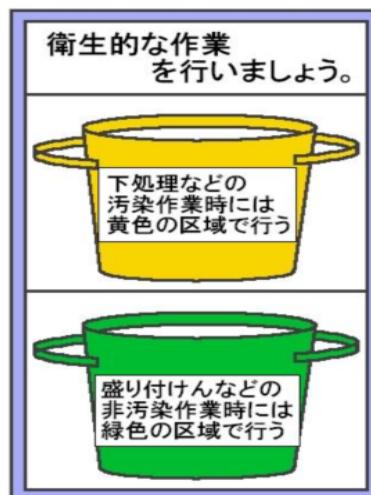
魚介類の洗浄及び解凍の状況について、次のとおり記録する。

責任者名 _____

【製品冷却確認表 記載例】

平成 18 年 9 月分

日	種類	洗浄条件	解凍条件	加工後の 保存温度	点検者名	不適時の対応
1	生食用			19		
	加熱調理用			19		



【特定基準 魚介類販売業】

3 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
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方法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重要なものです。鮮魚介類は、食品衛生法、JAS 法等に従って適切な表示をしなければなりません。表示に誤りがあった場合の対応方法については、迅速な対応ができるように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

製造品目ごとに表示見本を作製します。特に刺身用、生食用、加熱用等の表示に記載漏れがないように注意しましょう。

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・加工者氏名・加工所所在地・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

表示見本の確認頻度を記載します

不適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

< 衛生管理マニュアル記載例 >

3 食品等の衛生的な取り扱い (3) 表示

< 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]

法を遵守し、消費者等に適切な製品情報を提供する。

< 表示管理方法 > ← [作成のポイント]

表示事項	名称、生食用又は加熱調理用である旨、期限表示、保存方法、加工者氏名、加工所所在地、原産地等
------	---

< 生食用鮮魚介類類の表示 >

表示見本	名 称	三陸沖クロマグロ(刺身用)
	消 費 期 限	2006.9.8
	保 存 方 法	10 以下で保存すること
	加 工 者	県 市 5 - 5 - 1
	採 取 海 域	湾

確 認 頻 度 等	品目ごとに表示を確認する 確認後貼付ラベルを一部保管する(仕入品以外)
不 適 時 の 対 応 方 法	仕入れ品：返品 仕入れ品以外：貼りなおし可能；変更表示の貼りなおし 貼りなおし不可；廃棄

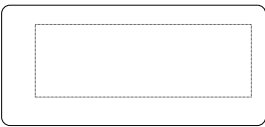
< 記録の方法 > ← [作成のポイント]

表示について、次のとおり記録する

責任者名 _____

【表示確認記録 記載例】

平成18年9月分

日	品 名	ラベル貼付欄	確 認 欄	点 検 者 名	不 適 時 の 対 応
20	三陸沖 クロマグロ		適		

【特定基準 魚介類販売業】

3 食品等の衛生的な取扱い

(4) 保管、陳列、販売

< 内容 >

製品の保管、陳列、販売に関する衛生管理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 >

製品ごとに始業時を含み1日1回以上確認を行う旨の記載があること

< 記録の方法 >

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

製品の保管、陳列、販売に際して温度と時間の管理が悪いと、有害微生物が増殖する恐れがあります。食品衛生法で定められた保存基準又は表示された保存方法に従い、表示された期限内に販売が行われるよう管理しなくてはなりません。

マニュアル作成のポイント

食品衛生法に定める保存基準や保存方法を守り、期限表示を踏まえた衛生管理手順を定めます。また、表示事項は、各法令に基づいているか確認します。

作成のポイントは、次のとおりです。

製品の保管・陳列・販売の管理に関する責任者を明記します

製品の保管・陳列・販売を管理する目的を明記します

製品の保管・陳列・販売について、管理手順を記載します

期限表示、保存温度については確認の頻度を記載します

保管・陳列・販売に関する確認結果及び不適時の対応について記録方法を記載します

< 衛生管理マニュアル記載例 >

3 食品等の衛生的な取扱い (4) 保管、陳列、販売

< 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]

適切な衛生管理により、有害微生物の増殖を防止するとともに、期限切れ商品等の販売を防止する。

< 製品の保管、陳列、販売の管理方法 > ← [作成のポイント]

製品の種類	保管場所	点検頻度	確認事項
魚類・貝類	冷蔵庫 (下段)	毎始業時	製品仕入れ後は野積みしないで適切な温度管理をする 容器等の破損の有無を確認する 期限切れを確認する 製品表示を確認する 「生食用かき衛生対策指導要領」
魚肉練り製品	冷蔵ショーケース (左上段)		
刺身	冷蔵庫 (右上段)		
うなぎ白焼き	冷凍ショーケース	毎始業時	販売の際、製品はすぐに冷蔵・冷凍ショーケースに陳列し、野積みしない 容器破損の有無を確認する ショーケースのロードラインより上に、製品を積まない 相互汚染の起きないように、生食用魚介類と加熱調理用魚介類の販売場所が一緒になっていないか確認する 在庫管理を徹底し、先入れ先だしを徹底し販売する 期限表示を確認する 製品表示を確認する
刺身	冷凍ショーケース		

かきの保管・陳列・販売については「生食用かき衛生対策指導要領」参照

< 記録の方法 > ← [作成のポイント]

不適について、次のとおり記録する

責任者名

【製品の保管管理表 記載例】 冷蔵ショーケース

平成 18 年 9 月

日	製品分類	容器等破損	表示	期限表示	保管温度	区分け保管	対応	記入者
5	刺身	×			3		容器破損のため廃棄処分	

【特定基準 魚介類販売業】

3 食品等の衛生的な取扱い

(5) 製品検査

<内容>

自店舗で加工した生食用鮮魚介類の製品検査の実施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>

製品検査は、定期的に行う旨の記載があること

検査項目及び管理基準が示されていること

<記録の方法等>

製品検査成績書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

加工した製品が衛生的に製造されているかどうか、定期的に科学的な検査を行います。生食用鮮魚貝類は、腸炎ビブリオについて成分規格が定められています。店で加工した生食用の鮮魚介類が成分規格に適合し、その他の細菌検査からの数値に適合しているかどうかの確認が大切です。検査結果が不適の場合は、作業工程の見直しを行い、事故を未然に防ぐことができます。

マニュアル作成のポイント

検査する製品の選定や採取方法、実施事項、実施頻度を定めます。

検査機関に依頼する場合は、採取した検体の搬送方法、結果の保管方法など具体的に記載します。自社の検査室で実施する場合は、公定法に準じた方法で行います。年に1回以上行います。

作成のポイントは、次のとおりです。

生食用鮮魚介類の製品検査に関する責任者を明記します

生食用鮮魚介類の製品検査を実施する目的を明記します

生食用鮮魚介類の製品検査の実施手順を定め記載します

製品検査の結果に不適があった場合の対応方法を記載します

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 >

3 食品等の衛生的な取扱い (5) 製品検査

< 責任者氏名 > ←————— [作成のポイント]

が責任者となり、以下の製品検査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]

自店舗で加工した生食用鮮魚介類の製品の衛生状況を確認し、事故を未然に防ぐ。

< 製品検査の実施手順 > ←————— [作成のポイント]

対象品の管理基準	
切り身、むき身の 生食用鮮魚介類	腸炎ビブリオ：最確数 100/g 以下 (食品等の規格基準 基準値) 大腸菌群 3000/g 以下 (下記参考に基づく基準値)
遵 守 事 項	検査は、夏季 (6 月から 10 月) には必ず 1 回以上行う 検査対象は、貝類から 1 品目、鮮魚から 1 品目以上とする 検査は 7 月に 1 回行う 検体は無菌的に滅菌ビニール袋に採取する 搬送を含め 研究所に検査を依頼する
不 適 時 の 対 応	当該同一ロット製品の出荷停止及び廃棄回収等の措置 (在庫がある場合) 加工当日の全記録の確認 汚染作業と非汚染作業の区分けの確認 汚染作業と非汚染作業の切替え手順の確認及び徹底 加工手順の確認及び徹底 保存方法 (温度) の確認及び徹底 使用器具類の洗浄・消毒手順の確認及び徹底

食品等の規格基準 (告示 370 号) のほか、下記参考例などを基に管理基準を設定する
成分規格違反の場合は保健所に相談する

参考 製品検査の実施項目及び管理基準の参考例

検査項目	細菌数	大腸菌群	大腸菌	黄色 ブドウ球菌	サルモネラ属菌	腸炎ビブリオ
基準	100 万/g 以下	3000/g 以下	陰性	陰性	陰性	最確数 100/g 以下

東京都：夏季一斉収去検査成績に基づく措置基準 (平成 17 年度夏季対策) 参考

<記録の方法> ← [作成のポイント]

【製品検査記録 記載例】

責任者名 _____

検査結果不適事項について、次のとおり記録する

平成 18 年

製品名	検査実施日	不適事項	改善事項
鮪のさしみ	8月9日	大腸菌群 3300/g	・丸魚の表体洗浄の徹底 ・使用器具類の洗浄・消毒 ・調理器具等の拭き取り検査実施

【記録の保管】

記 録	不適時の対応を製品検査不適時対応記録簿に記録し、1年間保管する
検査成績書の保管	1年間、検査ファイルに保存する

第 章 衛生管理マニュアルの記載

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。

特定基準 食品販売業

スーパーマーケット、デパート、コンビニエンスストア、食料品店等の食品を販売する施設他

1	機械器具類の衛生管理	5 6
(1)	冷蔵、冷凍設備	5 6
(2)	食品陳列棚	5 9
2	食品等の衛生的な取扱い	6 2
(1)	仕入れ先の選定	6 2
(2)	保管、陳列、販売	6 6
(3)	バラ売り、小分け(細切)	7 0
(4)	表示	7 6
(5)	試食品	7 8
(6)	製品の配送	8 0

【特定基準 食品販売業】

1 機械器具類の衛生管理

(1) 冷蔵、冷凍設備

< 内容 >

販売用及び保管用設備の清掃、消毒手順、日常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 >

それぞれ清掃、消毒の頻度が示されていること
日常点検は、始業時を含み1日1回以上行う旨の記載があること
温度の確認は、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 >

清掃、消毒状況及び日常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

販売用や保管用の冷蔵、冷凍設備は、製品に有害微生物が付着しないよう衛生的な環境を保ち、万が一付着した場合には増殖しないよう適切な温度管理をする必要があります。そのためには、設備等の定期的な清掃や日常点検を実施し、製品の保存基準が守られるよう温度を管理し、記録することが大切です。

マニュアル作成のポイント

販売用及び保管用の冷蔵、冷凍設備の衛生管理では、設備の洗浄、消毒手順や日常点検方法を具体的に定め、実施状況や確認結果も記載します。

作成のポイントは次のとおりです。

- 冷蔵、冷凍設備の衛生管理に関する責任者を明記します
- 冷蔵、冷凍設備の衛生管理の目的を明記します
- 冷蔵、冷凍設備のそれぞれの洗浄、消毒、日常点検の方法を定めます
- 不適となった場合の対応方法を定め、記載します
- 洗浄・消毒の実施状況及び、温度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 >

1 機械器具類の衛生管理 (1) 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、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]

販売用及び保管用の冷蔵、冷凍設備を常に清潔にし、適切に温度を管理することにより、製品保管中の有害微生物等の増殖を防止する。

< 冷蔵・冷凍設備の管理方法 > ← [作成のポイント]

種類	清掃・消毒		日常点検
	頻度	清掃・消毒方法	
冷蔵庫	1回/週 ドリップ等で汚れた場合その都度	中性洗剤に浸し、固く絞ったタオルで汚れを拭きとる 専用ふきんで水拭きする 次亜塩素酸ナトリウム	始業時(9:00)と午後1回(15:00)温度確認を行う 冷蔵設備：管理温度 5 冷凍設備：管理温度 -20 次の事項について1回/日確認する ・フィルターの汚れの有無 ・冷凍設備は霜の有無 ・扉の開閉、ガラス割れの有無 ・庫内汚れの有無
冷凍庫	1回/月 汚れたらその都度	(200ppm)に浸し、固く絞ったタオルで拭く 周囲は水拭きし、消毒用アルコールを噴霧する	
ショーケース	1回/日 販売終了後	スノコ使用の場合は、洗剤で洗浄し、乾燥後消毒用アルコールを噴霧する	
遵守事項	詰めすぎない(容量の7割程度) 製品は床に直置きしないこと スノコの材質は、プラスチック製のものを使用する 冷凍庫に霜が付いたら落とす		

< 不適時の対応方法 >

冷蔵で 5 ~ 10、冷凍で -19 ~ -15 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 -15 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]

記録の管理	冷蔵・冷凍設備の清掃、消毒、定期点検について、記録簿のとおり記録する 冷蔵・冷凍設備は、毎始業時及び午後3時に温度を確認し、記録する 冷蔵・冷凍設備の温度が設定から逸脱していた場合は、対応内容を記録する それぞれの記録は1年間保存する
-------	--

責任者 _____

平成 18 年 9 月分

【冷蔵設備の清掃・消毒、保守点検、日常点検記録簿 記載例】

冷凍設備名（冷凍食品用ショーケース）											
日	表示温度		清掃実施	消毒実施	保守点検	日常点検				不適事項及び改善措置	点検者
	始業時	午後				フィルター	霜の有無	扉・ガラス	庫内汚れ		
1	-16	-15									
2	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-
3	-17	-17									
4	-17	× -14						×		ドア開いた状態 閉める 18時温度再確認 -17	

共通基準4 機械器具類の衛生管理（2）冷蔵、冷凍設備の点検とあわせて記録

【特定基準 食品販売業】

1 機械器具類の衛生管理

(2) 食品陳列棚

< 内容 >

陳列棚の衛生管理手順が示されていること

衛生管理の目的

食品を陳列する棚は破損や汚れがあると、有害微生物等により製品を汚染してしまう恐れがあります。

営業開始前は点検や清掃を行い消費者が安心して購入できる環境にすることが大切です。

マニュアル作成のポイント

陳列棚の衛生管理をどのような方法で行えばよいか、具体的に定め記載します。

作成のポイントは、次のとおりです。

食品陳列棚を管理する責任者の名前を明記します

食品陳列棚を管理する目的を明記します

食品陳列棚の管理をどのように行うか具体的に記載します

< 衛生管理マニュアル記載例 >

1 機械器具類の衛生管理 (2) 食品陳列棚

< 責任者氏名 > ← [作成のポイント]

が責任者となり、以下の食品陳列棚の管理手順に基づき実施する。

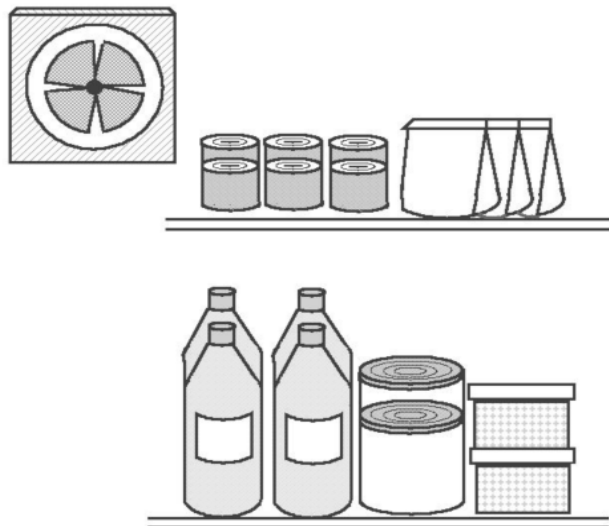
< 衛生管理の目的 > ← [作成のポイント]

製品を衛生的に管理し、有害微生物等の汚染や異物混入を防止する。

< 食品陳列棚の管理手順 > ← [作成のポイント]

項目	遵守事項
包装品棚	<p>営業開始前に点検を行う</p> <p>点検項目</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ネジの外れや棚の破損 ・清掃状況 ・照明器具の点灯 ・衛生害虫のすみかの有無 <p>清掃方法</p> <p>棚卸しの際、棚を空にして、中性洗剤に浸し固く絞ったタオルで棚全体を拭く</p> <p>水拭きする</p>
常温包装品	<p>直射日光に当たるところや温度の高い場所で陳列・販売しない</p>
冷蔵・冷凍品	<p>冷蔵ケースの温度は 10 以下、あるいは 4 以下</p> <p>ショーケース内の温度計の誤差確認を 1 月に 1 回行う</p> <p>ショーケースのロードラインを越えて陳列しない</p> <p>特売品等を冷蔵ショーケースの外に陳列しない</p> <p>期限の切れた食品の販売をしない</p> <p>期限表示、製造者、食品添加物などの表示は適切に行う</p>
未包装品棚 (バイキング方式)	<p>営業開始前に点検を行う</p> <p>点検項目</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ネジの外れや棚の破損 ・清掃状況 ・照明器具の点灯 ・衛生害虫のすみかの有無 <p>閉店後に清掃を実施し、蓋やカバーをかける</p> <p>開店前にアルコールスプレーを噴霧する</p>

	<p>清掃方法</p> <p>販売終了後に棚を空にして洗浄・消毒できるものは分解し行う 分解又は洗浄できない部分は、中性洗剤に浸し固く絞ったタオルで、 拭いた後、水拭きする</p> <p>次亜塩素酸ナトリウム（200ppm）で消毒する 水拭きし、消毒用アルコールを噴霧する</p> <p>蓋やトンゴ、トンゴたてがある場合は、販売終了後に洗剤で洗浄し、 乾燥後消毒用アルコールを噴霧する（汚れた場合はその都度実施）</p> <p>蓋やトンゴ、トンゴたては専用の収納庫に保管する</p>
--	---



【特定基準 食品販売業】

2 食品等の衛生的な取り扱い

(1) 仕入れ先の選定

<内容>

仕入れ先の選定基準が示されていること

衛生管理の目的

安全な製品を仕入れ、消費者に販売するには、仕入れ先の選定が重要です。仕入れた後に衛生的な取り扱いをしても、仕入れた食品の品質が悪ければ、食中毒などの事故に繋がりがねません。

品質の悪い製品や温度、表示、鮮度、包装状態等の管理ができない業者は、取引を見合わせる等、事故防止に努めなければなりません。

マニュアル作成のポイント

仕入れ先の選定基準は、業者ごとに作成し、定期的に確認するとともに、指摘があれば、仕入れ先に対して指導事項の改善を求めます。

作成のポイントは、次のとおりです。

仕入れ先の選定に関する責任者の名前を明記します

仕入れ先の選定基準を作成する目的を明記します

仕入れ先の選定基準を業者ごとに定めます

< 衛生管理マニュアル記載例 >

2 食品等の衛生的な取り扱い (1) 仕入れ先の選定

< 責任者氏名 > ←————— [作成のポイント]

が責任者となり、以下の仕入れ先の選定管理表に基づき実施する。

< 衛生管理の目的 > ←————— [作成のポイント]

消費者へ安全な食材及び情報を提供する。

< 仕入れ先の選定管理表 > ←————— [作成のポイント]

仕入れ先選定表	仕入れ先の選定は、新規登録前に実施 登録業者は、年に2回実施 取り扱う商品により、選定表を作成する 指摘事項に対して早急に改善を依頼する 3項目以上指摘がある場合は、取引を見合わせる
---------	---

< 仕入れ先の選定表 >

業者名		食品株式会社	実施日	平成18年9月2日
			作成者	_____
項目				チェック欄
1	良品質で低価格のものが提供できるか			
2	食品の取扱いについての指示が行き届いているか			
3	商品の表示(期限表示、保存温度の確認等)が的確にされているか			
4	急な発注に対応できるか			
5	発注品が納品できない場合、余裕を持って連絡してもらえるか			
6	従業員の身支度はいつも清潔か			
7	作業場内入室時は当社の指示どおり着替えや手洗いをやっているか			
8	納品期日と納品時間が守られているか			
9	配送車の庫内が常時衛生的か			
10	冷凍品は凍ったままで、冷蔵品は5℃以下で、常温の場合でもできるだけ低温で納品されているか			
11	店舗の室温が適温に保たれ、常時衛生的な環境に保たれているか			
12	製造元から食品の検査結果を提出させ、細菌検査や添加物の使用の有無を確認しているか(食品衛生法に違反していないか確認)			
13	店舗の搬出口や戸の開放がされているか			
14	店舗内作業場にきちんとした手洗い設備が設置されているか			×

15	職場で健康診断を行っているか	
16	作業場内に納品に入る担当者は検便を年1回以上実施しているか	×
17	原材料の微生物及び理化学検査の結果を年に1回提出することができるか	
18	納品する食品に関する情報はその都度もらえるか	
19	設備や測定機器のメンテナンスは行き届いているか	
20	産地の明記ができるか	
判定	合格 ただし、手洗い設備の設置と検便を早急に実施すると	





【特定基準 食品販売業】

2 食品等の衛生的な取扱い

(2) 保管、陳列、販売

<内容>

製品区分ごとに保管、陳列、販売に関する衛生管理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>

始業時を含み1日1回以上期限表示及び保管温度の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

製品の保管、陳列、販売に際し、温度と時間の管理が悪いと有害微生物が増殖する恐れがあります。食品衛生法で定められた保存基準又は表示された保存方法に従い、表示された期限内に販売が行われるよう管理しなくてはなりません。

特に、要冷蔵品が冷蔵されずに陳列されていたり、期限切れの製品が販売されることがないように管理しなければなりません。

マニュアル作成のポイント

食品衛生法に定められた保存基準や製品に表示された保存方法に従い、具体的な衛生管理手順を定めます。

作成のポイントは、次のとおりです。

製品の保管、陳列、販売の管理に関する責任者を明記します

製品の保管、陳列、販売を管理する目的を明記します

製品の保管、陳列、販売について、期限表示を踏まえた管理手順を定め、記載します

保管、陳列、販売に関する確認結果及び不適時の対応についての記録方法を記載します

< 衛生管理マニュアル記載例 >

2 食品等の衛生的な取扱い (2) 保管、陳列、販売

< 責任者氏名 > ← [作成のポイント]

が責任者となり、以下の保管、陳列、販売の衛生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]

適切な衛生管理により、有害微生物の増殖を防止するとともに、期限切れ商品の販売を防止する。

< 保管、陳列、販売の衛生管理手順 > ← [作成のポイント]

製品の種類	保管場所	点検頻度	確認事項
包装製品全般	常温 冷蔵庫 A 冷蔵庫 B 冷凍庫	毎開店前 及び閉店 後	製品の期限表示の確認及び包装の破れや変形等の有無、埃等の除去を毎日、開店前に実施する 製品仕入れ後はすぐに陳列棚に並べる 先入れ先出しを徹底する 製品を一時保管する場合は、床に直接置かないで台車やワゴン等を利用する 棚崩れ等があった場合は、製品が床等で汚染されたり、破損していないかその都度確認する 期限切れ、製品表示、保管温度を確認する
未包装品 (パッキング方式)	常温 冷蔵ショーケース	毎開店前 及び閉店 後	トングは製品ごとに備え付ける トレーは商品がなくなったらその都度、洗浄・消毒し、継ぎ足しをしない トングを使用する場合は、トングたてを使用する

サンドウィッチ サラダ	冷蔵ショーケース	毎開店前 及び閉店 後	販売の際、製品はすぐに冷蔵ショーケースに陳列する 容器等の破損の有無を確認する ショーケースのフロアラインより上に、製品を積まない 相互汚染の起きないように、肉、魚、そうざい 半製品、加熱製品等販売場所を区分けする 在庫管理を徹底し、先入れ先だしを徹底し販売する 期限切れ、保管温度を確認する
----------------	----------	-------------------	--

不適時の対応	期限切れの製品は破棄する 適切な表示がなされていない製品については、仕入れ品については返品する 施設において表示したものは適正な表示に直してから販売する ショーケースのフロアラインより上に製品が積まれていた場合は、速やかに冷蔵（冷凍） 庫へ移す
--------	--

< 記録の方法 >

← [作成のポイント]

確認結果及び不適時の対応について、次のとおり記録する

責任者名 _____

【製品の保管管理表 記載例】冷蔵ショーケース

平成 18 年 9 月

日付	製品分類	容器等破損	期限表示	保管温度	対 応	記入者
9 月 5 日	サラダ		x	3	期限切れのため 廃棄処分	

(参考) 原材料、製品等の保存温度

(食品衛生法に基づく保存基準(下線付き) 大量調理施設衛生管理マニュアル及び衛生規範等から)

食品名	保存温度
穀類加工品(小麦粉、デンプン)	室温
砂糖	室温
食肉・鯨肉	<u>10</u> 以下
細切りした食肉・鯨肉を冷凍したものを容器包装に入れたもの	<u>15</u> 以下
食肉製品・鯨肉製品	<u>10</u> 以下
(特定加熱食肉製品のうち水分活性が 0.95 以上のもの)	<u>(4)</u> 以下
冷凍食肉製品・冷凍鯨肉製品	<u>15</u> 以下

ゆでだこ・ゆでがに	10 以下
冷凍ゆでだこ・冷凍ゆでがに	15 以下
生食用かき	10 以下
生食用冷凍かき	15 以下
冷凍食品	15 以下
生食用鮮魚介類	10 以下
魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ	10 以下
冷凍魚肉ねり製品	- 15 以下
液状油脂	室温
固形油脂（ラード、マーガリン、ショートニング、カカオ脂）	10 以下
殻付卵	10 以下
液卵	8 以下
凍結卵	15 以下
乾燥卵	室温
ナッツ類	10 以下
チョコレート	15 以下
生鮮果実・野菜	10 前後
生鮮魚介類	5 以下
乳・濃縮乳	10 以下
脱脂乳	10 以下
クリーム	10 以下
バター	15 以下
チーズ	15 以下
練乳	15 以下
清涼飲料水	室温（食品衛生法の食品、添加物等の規格水準に規定にあるものについては、当該保存基準）
弁当	直射日光及び高温多湿を避ける
そうざい	10 以下又は 65 以上（揚物を除く）
漬物	直射日光及び高温多湿を避ける、保存性の乏しい製品は 10 以下
洋生菓子	直射日光及び高温多湿を避ける、10 以下が原則、冷蔵が不可能でもできるだけ低温 18 以下
生めん類	冷蔵を要する製品は 10 以下
油菓子	直射日光及び高温多湿を避ける
豆腐	冷蔵、または飲用適の冷水での換水保存
即席めん類	直射日光を避ける

【特定基準 食品販売業】

2 食品等の衛生的な取扱い

(3) バラ売り、小分け（細切） -

< 内容 >

製品のバラ売り、小分け（細切）時の衛生管理手順が示されていること
期限表示の設定方法が示されていること

< 頻度等 >

バラ売り及び小分け（細切）に使用する器具又は使い捨て手袋の点検頻度が示されていること

< 記録の方法 >

点検結果の記録する旨の記載があること

衛生管理の目的

製品をバラ売り、小分けする場合は、二次汚染や交差汚染の原因とならないよう器具類の衛生的な管理が必要です。製品ごとの専用器具を用意し、肉や魚、そうざい、半製品、加熱製品等の区分けを行い、相互汚染を防止することが大切です。

マニュアル作成のポイント

製品のバラ売り、小分け時の管理をどのような方法で行えばよいか、具体的に定め記載します。また、バルク製品を小分けして再包装し、販売する場合においても、適切な表示が必要です。

作成のポイントは、次のとおりです。

製品のバラ売り、小分け（細切）を管理する責任者の名前を明記します

製品のバラ売り、小分け（細切）を管理する目的を明記します

製品のバラ売り、小分け（細切）の管理をどのように行うか具体的に記載します

製品のバラ売り、小分け（細切）時の器具類の点検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 >

2 食品等の衛生的な取扱い (3) バラ売り、小分け(細切)

< 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。

< 衛生管理の目的 > ← [作成のポイント]

製品のバラ売り及び小分け(細切)用の器具類等からの有害微生物の汚染を防止する。

< バラ売り、小分け(細切)時の人の衛生管理方法 > ← [作成のポイント]

遵守事項	<p>製品に直接、素手で触らない</p> <p>ひどい手荒れや化膿創がある場合や下痢や腹痛などの症状がある人は、食品等に直接触れる作業に従事させない</p> <p>清潔な衣服の着用</p> <p>作業開始前や金銭取扱い後の手洗いの実施</p> <p>手洗い設備のそばに、消毒液を常備し、活用する</p> <p>年に2回以上(できれば月1回)検便の実施</p>
------	---

< 無包装品の販売方法 >

遵守事項	<p>食品の分類による器具・機械の使い分けの徹底</p> <p>食肉とスライスハムを同じ棚で隣り合わせに陳列したり、刺身と丸の鮮魚介類が隣接しないように、販売時は食品の配置に留意し、適切に陳列すること</p> <p>トングは販売品目ごとに専用とする</p> <p>消費者が自ら食品を取り分けるバイキング形式では、消費者による扱いが乱雑にならないよう、責任者を適切に配置する</p> <p>陳列、販売中の食品に継ぎ足しせず先入れ先出しをすること</p>
------	---

< 期限表示の設定方法 >

期限表示の設定	<p>バルク製品を小分けして販売する場合は、期限表示については、科学的、合理的に行う</p>
---------	--

注意! 食肉販売業(包装食肉)の許可では食肉の小分け等できません。また、魚介類販売業(包装魚介類)の許可では、鮮魚介類(鯨肉を含む)の小分け等できません。小分け販売等に関しては、営業許可との関係について十分注意してください。

<バラ売り、小分け（細切）時の器具等の管理方法>

器具名	区分	管理方法
揚げ物専用トング	店売り時	使用する製品ごとにラベルを添付し、種類ごとに区分けして使用する 2時間おきに点検し、消毒済のものと交換 販売終了後は、洗浄・消毒・乾燥後、専用の収納棚に保管する
おにぎり専用トング		
そうざい半製品専用トング		
そうざい半製品用はし		
そうざい半製品用トング	小分け 包装時	別の製品に移る場合や作業変更時に交換する 連続して使用する場合は、1日3回消毒済のものと交換する 使用後は、洗浄・消毒・乾燥後、専用の収納庫に保管する
そうざい半製品用 使い捨て手袋		
		交換時期は、別の作業に移るときや破れた時、鼻や髪の毛に触れた時等 作業場内の棚に衛生的に保管し、予備を1箱常備する

<記録の記載方法>

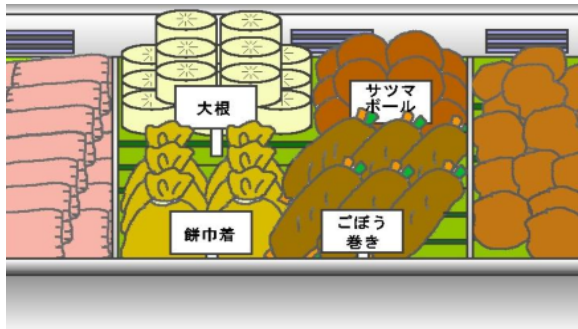
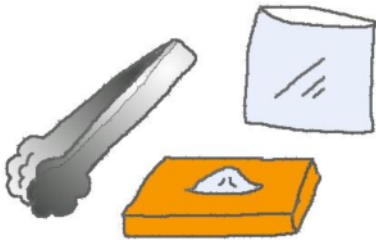
バラ売り、小分けの管理状況について、次のとおり記録する。

責任者名 _____

平成18年9月分

【バラ売り、小分け（細切）管理表 記載例】

日	点検時間	揚げ物専用	おにぎり専用	そうざい半製品用トング	そうざい半製品用はし	そうざい用使い捨て手袋
		トング	トング			
1	9:45	交換	交換	交換	交換	
	11:30	交換	交換			補充



【特定基準 食品販売業】

2 食品等の衛生的な取り扱い

(3) バラ売り、小分け(細切) -

< 内容 >

野菜、フルーツを生食用にカットする場合には、洗浄、カット時の衛生管理基準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 >

手袋の使用が困難な作業の場合の、手洗いの頻度が記載されていること

< 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

バックヤードで野菜、フルーツを生食用にカットし販売する場合は、器具類や手洗い、加工場所等の衛生的な管理が必要です。また、フルーツの皮をむいたり、細かく細工する等、手袋の使用が困難な作業の方法も具体的に考え、有害微生物の汚染を予防します。

マニュアル作成のポイント

生食用カット野菜、フルーツの管理をどのような方法で行えばよいか、具体的に定めます。

作成のポイントは、次のとおりです。

野菜、フルーツを生食用にカットする場合の衛生管理の責任者の名前を明記します

野菜、フルーツを生食用にカットする場合の衛生管理の目的を明記します

野菜、フルーツの生食用カットをどのように行うか具体的に記載します

不適となった場合の対応方法を記載します

< 衛生管理マニュアル記載例 >

2 食品等の衛生的な取扱い (3) パラ売り、小分け(細切) -

< 責任者氏名 > ←————— [作成のポイント]

が責任者となり、以下生食用カットの衛生管理基準に基づき実施する。

< 衛生管理の目的 > ←————— [作成のポイント]

製品の細分け包装及び販売時の器具類等からの有害微生物の汚染を防止する。

< 生食用カット野菜、フルーツの管理方法 > ←————— [作成のポイント]

<p>バックヤードの 加工管理方法</p>	<p>作業前には、共通基準 2 - (2) 手洗いの方法で行う 作業場所は、バックヤードの専用スペース(清潔区域)で行う 作業者は、専用のエプロンを着用する 洗浄シンクは生野菜、フルーツ専用のシンクを使用する 専用シンクが困難な場合は、専用の金タライを利用する 洗浄後は、野菜及びフルーツの消毒を行う 消毒方法：次亜塩素 500ppm に 5 分間浸し、流水で洗い流す 洗浄・消毒済みの野菜専用、フルーツ専用のまな板、包丁を使用する 容器や袋は専用スペース内の専用ケースに保管する 製品に直接素手で触れずに、使い捨て手袋等を使用する 手袋使用の困難な作業を行う者は、手指に傷や手あれがなく、健康良 好者で下痢や発熱等がないこと</p>
<p>不適時の対応方法</p>	<p>加工管理方法を逸脱した場合は、廃棄する</p>

注意！ 「そうざい」に該当するものについては、食品衛生法の営業許可を受けた施設で加工等する必要があります。

【特定基準 食品販売業】

2 食品等の衛生的な取扱い

(4) 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

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>

表示内容を製品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方法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重要なものです。

販売する食品は、食品衛生法、JAS 法等に従って適切な表示をしなければなりません。

表示に誤りがあった場合の対応方法については、迅速な対応ができるように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

製造品目ごとに表示見本を作製します。特にアレルギー物質や添加物を使用した場合は、記載漏れがないように注意します。

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）を製品ごとに作成し、記載します

表示見本の確認頻度を記載します

不適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

< 衛生管理マニュアル記載例 >

2 食品等の衛生的な取り扱い (5) 表示

< 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]

法を遵守し、消費者等に適切な製品情報を提供する。

< 表示管理方法 > ← [作成のポイント]

表示事項	名称、原材料名、食品添加物、アレルギー物質、内容量、期限表示、 保存方法、製造者氏名、製造所所在地等
------	---

< つくだにの表示 >

表示見本	名 称	つくだに
	原 材 料	しょうゆ(大豆・小麦を含む) 還元水あめ、昆布、砂糖、たんぱく加水分解物(大豆を含む) 調味料(アミノ酸等)、酸味料、増粘多糖類
	内 容 量	120 g
	消 味 期 限	2007.9.8
	保 存 方 法	保存温度 10 以下
	製 造 者	株式会社
	所 在 地	県 市 5 - 5 - 1

確 認 頻 度 等	各製品ごとに表示を確認する 確認後貼付ラベルを一部保管する(仕入れ品以外)
不 適 時 の 対 応 方 法	仕入れ品：返品 仕入れ品以外：貼りなおし可能；変更表示の貼りなおし 貼りなおし不可；廃棄

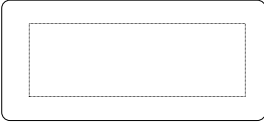
< 記録の方法 > ← [作成のポイント]

表示について、次のとおり記録する。

責任者名 _____

【表示確認記録 記載例】

平成18年9月分

日	品 名	ラベル貼付欄	確 認 欄	点 検 者 名	不 適 時 の 対 応
20	つくだに		適		

【特定基準 食品販売業】

2 食品等の衛生的な取扱い

(5) 試食品

<内容>

試食品の取扱い手順が示されていること

衛生管理の目的

消費者が、製品を選ぶ際に利用する試食品は、売り場スペースに常設するため、埃等が付着しやすく、消費者が乱雑に取り扱うこともあります。

正しい管理方法を定め、定期的な点検や清掃を行い、衛生的に提供しなければなりません。

マニュアル作成のポイント

試食品の管理をどのような方法で行えばよいか、具体的に定めます。

作成のポイントは、次のとおりです。

試食品を管理する責任者の名前を明記します

試食品を管理する目的を明記します

試食品の管理をどのように行うか具体的に記載します

< 衛生管理マニュアル記載例 >

2 食品等の衛生的な取扱い (5) 試食品

< 責任者氏名 > ← [作成のポイント]

が責任者となり、以下の試食品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]

消費者への衛生的に管理された試食品を提供する。

< 試食品の管理方法 > ← [作成のポイント]

バックヤードでの カット及び盛り付けの 取 扱 い	作業前には、共通基準 2 - (2) 手洗いの方法で行う 飲食店営業許可施設内または専用スペース (清浄区域) で行う 製品に直接素手で触れずに、使い捨て手袋又はトング等を使用する
無人の試食コーナー	ディスプレイ用はラップ等をかけ試食用と区別ができるようにし、消 費者が誤って試食しないようにする 2 時間ごとに点検及び製品の入れ替え、楊枝等ごみ処理を行う 埃予防に蓋つき又は製品が衛生的に保たれる方法で陳列する
有人の試食コーナー	ディスプレイ用はラップ等をかけ、試食用と区別ができるようにし、 消費者が誤って試食しないようにする 売り場で調理加工する場合は、器具類の取り扱いや試食用皿、フォ ーク等を衛生的に取り扱えるよう工夫する

【特定基準 食品販売業】

2 食品等の衛生的な取り扱い

(6) 製品の配送

< 内容 >

製品の宅配等配送をする場合には、配送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 >

配送ごとに期限表示等の確認を行う旨の記載があること
配送車の温度確認は、配送前、車両ごとに1日1回以上行う旨の記載があること

< 記録の方法等 >

確認結果及び不適時に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

製品の配送中に有害微生物の汚染や増殖がないよう、配送容器や温度管理を適切行うことが重要です。

宅配便等の外部業者による配送を行う時は、容器が破損したり、高温での配送を避けるために、条件の指定を行います。

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や梱包方法、到着日時等の衛生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

配送を管理する目的を明記します

製品の配送方法について具体的に記載します

製品の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 >

2 食品等の衛生的な取り扱い (7) 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汚染や増殖を防止する。

< 配送の管理手順 > ← [作成のポイント]

(1) 自社配送の方法

期 限 表 示	配送ごとに確認する
保 管 温 度	配送ごとに確認する(以下であること)
配 送 車 荷 台 温 度	配送前、車両ごとに1日1回以上確認する
配 送 ル ー ト の 決 定	保存基準のある製品の配送順に配慮する 道路状況を考慮したルートを決める
配 送 員	清潔な衣服の着用 軍手着用の場合は、毎日洗濯し清潔を保つこと

(2) 宅配配送の方法

	管理事項
配 送 前	梱包方法：破れないように厳重にする 梱包材料：積み重ねても、壊れにくい材質を使用する 期限表示 配送ごとに確認する 配送依頼書：品名に食品と記載 温度条件を指定する
宅 配 業 者 へ の 条 件 指 定	到着日時 製品の温度条件(冷蔵品・冷凍品)の遵守 直射日光を避ける(常温品) 床の直置き禁止 乱雑に扱わない

(3) 不適時の対応方法

対 応 内 容	<p><u>自社配送の場合</u></p> <p>設定温度より高い場合は、パッキン等の密封状況や温度計が正しく作動しているか確認を行う</p> <p>設定温度になるまでは、製品の搬入はしない</p> <p>設定温度にならない場合は、別の配送車に変更するか、保冷シートと冷媒を利用し製品を冷やし、設定温度になったら配送する</p> <p><u>宅配の場合</u></p> <p>条件が守られない場合、宅配業者を変える</p>
---------	---

<記録の方法> ← [作成のポイント]

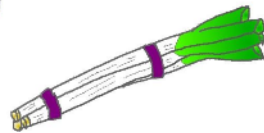
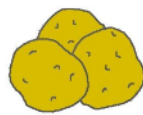
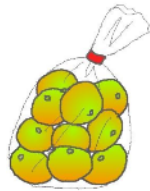
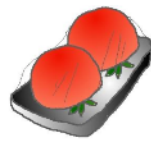
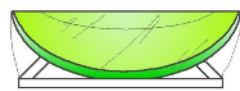
製品の配送について、次のとおり記録する。

責任者名 _____

平成18年9月分

【製品配送車の管理記録 記載例】

月 日	9月 2日		
配送車番号	1号車	2号車	3号車
荷台温度 (出発前)	8	8	7
出発時刻	8:45	8:30	8:10
配 送 先 (配送時刻)	方面	方面	方面
期限表示の確認			



衛生管理マニュアルの手引き

「特定基準」～販売業～ 編

H18年7月発行（H18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