

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

飲食店営業（弁当）
そうざい製造業



飲食店営業（弁当）・・・・・・・・ 1～

そうざい製造業・・・・・・・・ 43～

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 飲食店営業（弁当）

工場形態で弁当類（主食又は主食と副食を容器包装若しくは器具に詰め、そのまま摂食できるようにしたもの）を製造し、卸売り又は配送する施設

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	食品等の衛生的な取扱い	6
	(1) 食品添加物の使用	6
	(2) 油脂の取扱い	8
	(3) 調理済み食品の温度管理	10
	(4) 弁当の調整	12
	(5) 表示	14
	(6) 製品の管理	16
	(7) 製品の配送	20
	(8) 製品検査	24
	(9) 検食の保存	26
3	衛生管理体制	28
	(1) 受注管理	28
	(2) 加熱調理食品の加熱温度管理	32
	(3) 調理工程表の作成	36

【特定基準 飲食店営業(弁当)】

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。作業区域の不十分な区域による原材料と調理済み食品の交差汚染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]

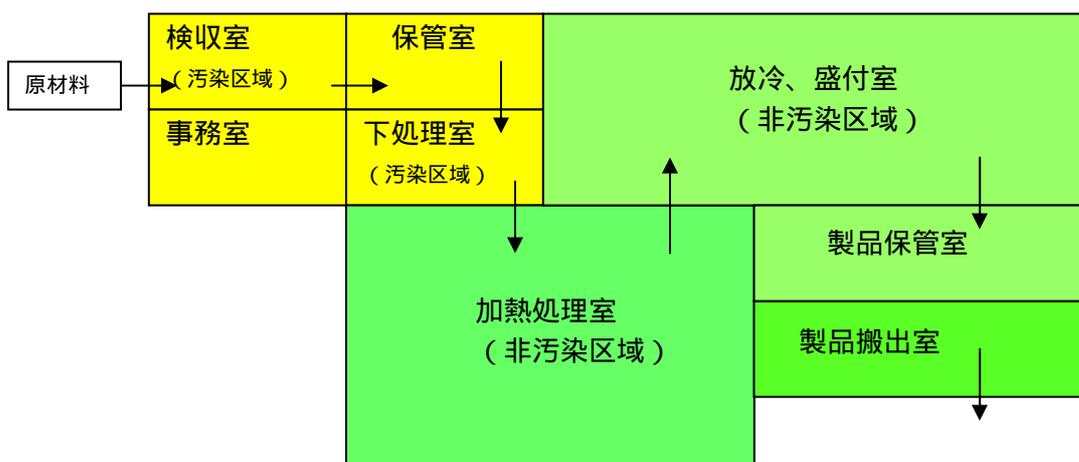
が責任者となり、下記の管理表に従い作業区域を明確にする。

< 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区分けすることにより、原材料と調理済み食品の交差汚染を防ぎ、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、剥皮等)
	選 別 室	
	準 備 室	
加 工 室	細切、整形、磨砕、粉付け、調味等、	
非汚染区域 緑色の床	加熱処理室	煮る、揚げる、焼く、蒸す等
	放冷・盛付室	放冷・盛付け
	包 装 室	包装
	製品保管室	製品保管
	製品搬出室	出荷



【特定基準 飲食店営業(弁当)】

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、原材料と調理済み食品の交差汚染を防止しなければなりません。

原材料の下処理や食品の加工、加熱工程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

作業切替えの手順を具体的に定め、記載します

作業の切り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、作業を明確に切り替えることによって、原材料と調理済み食品の交差汚染を防止する。

< 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 _____

平成18年11月分

【作業切替え記録表 記載例】

日	切替え事項 〔切替え時刻〕	確 認 事 項				
		食材等の移動	作業室内の洗浄、消毒	作業服の交換	器具類の移動	ふきん、タワシ類の交換
1	下処理 加熱 〔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 飲食店営業(弁当)】

2 食品等の衛生的な取扱い

(1) 食品添加物の使用

<内容>

食品添加物の使用手順及び使用添加物一覧が示されていること
不適正な使用をした場合の対応方法が示されていること

<頻度等>

使用基準のある添加物については、製造品目ごとに適正使用の確認をする旨の記載があること

<記録の方法等>

添加物の使用状況及び不適正な使用をし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

食品添加物は、その使用量や方法が定められているものがあります。不適正な使用を避けるために、使用している添加物の一覧表を作成し、実情を把握するとともに適正な使用に努めます。

マニュアル作成のポイント

食品添加物の使用方法を具体的に定め、記載します。

作成のポイントは、次のとおりです。

食品添加物の使用に関する責任者を明記します

食品添加物を管理する目的を明記します

使用方法を具体的に定めた使用添加物一覧を作成します

製品ごとの使用添加物一覧を作成します

不適正な使用をした場合の対応方法を記載します

添加物の使用状況及び不適正な使用をした時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 (1) 食品添加物の使用
 < 責任者氏名 > ← [作成のポイント]
 が責任者となり、以下の内容に基づき実施する。
 < 衛生管理の目的 > ← [作成のポイント]
 食品添加物の使用基準を守り、不適正な使用を防止する。

< 使用添加物一覧 > ← [作成のポイント]

添加物名	使用目的	使用基準の有無	表示の有無
グリシン(アミノ酸)	味の調製	なし	あり
酢酸 Na (pH 調製剤)	pH の調製	なし	あり

< 製品ごとの使用添加物一覧 > ← (作成のポイント)

製品名		添加物名	使用方法	表示方法
幕の内弁当	煮物	グリシン	10kg につき 10g 添加	調味料(アミノ酸)
	サラダ	酢酸 Na	10kg につき 2g 添加	pH 調製剤

不適正使用時の対応方法	調製可能：適正値に調製する 調製不可：廃棄する
-------------	----------------------------

< 記録の方法 > ← [作成のポイント]

添加物の使用状況について、次のとおり記録する。

責任者名 _____
平成 18 年分

【添加物管理台帳 記載例】

添加物名	ロット番号	納品日	使用開始日	使用終了日	不適時の対応
グリシン	S4325	4月3日	4月6日	5月15日	

責任者名 _____
平成 18 年 11 月

【添加物使用記録簿 記載例】

日	製品名 (製造量)		添加物名	使用量	計量確認者	不適時の対応
1	幕の内弁当 (30kg)	煮物	グリシン	30g		
		サラダ	酢酸 Na	6g		

使用基準のない添加物を使用する場合は、使用記録簿の記載は必要ない

【特定基準 飲食店営業(弁当)】

2 食品等の衛生的な取扱い

(2) 油脂の取扱い

<内容>

油脂の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>

油脂の衛生管理状況を1日1回以上点検する旨の記載があること

<記録の方法等>

点検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

揚げ物製品を製造する場合、揚げ油を高温で長期間使用すると、色々な酸化物ができ刺激臭が発生したり、油の色が変わったりします。また、劣化した油を使用する事により製品の風味を損ねたり、胸焼けや嘔吐を誘発する原因ともなります。

揚げ油の状態を確認し、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

油脂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。

作成のポイントは、次のとおりです。

油脂を管理する責任者の名前を明記します

油脂を管理する目的を明記します

油脂の衛生管理手順を具体的に記載します

不適の場合の対応方法を定めます

油脂の状態の確認結果及び不適の場合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) 油脂の取り扱い

< 責任者氏名 > ← [作成のポイント]

が責任者となり、以下の油脂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]

油脂の変敗による健康被害を防止する。

< 油脂の衛生管理手順 > ← [作成のポイント]

保管方法	破缶していないか確認する 開缶前：食品庫内に直射日光を避け保管する 開缶後：キッチンポットに蓋をして直射日光を避け保管する
使用前の点検	テストペーパーで酸価(2.5以下であること)を確認する ・試験紙の外装に記載されているレベル判定で確認する 再使用の場合：異物や色、刺激臭が発生していないか確認する
使用中の点検	発煙点を確認する(170未満になっていないか) 泡の状態：粘性の泡になったら再度、酸価を測定する ・揚げかす等をこまめに取り除き、劣化を防ぐ ・廃棄する揚げかすは、完全に冷めてから処理を行い、引火を防止する
使用後の管理	再使用する場合は、速やかにろ過を行い、沈殿物や浮遊物を取り除く 冷却後、光の透過しにくい容器に蓋をして直射日光を避け冷暗所に保管する フライヤーを使用した場合は、ろ過後にフィルターの清掃を行う 油脂は、食使用したら交換する(使用後 日で交換する)
不適時の対応方法	酸価 2.5 を超えた場合や発煙点が 170 未満となった場合は、すべてを新しい油脂と交換する

< 記録の方法 > ← [作成のポイント]

油脂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11月分

【油脂管理表 記載例】

日	計測時刻	酸価	色	刺激臭等	点検者名	不適時の対応
1	6:30	2.1		なし		
2	6:41	2.2		なし		

【特定基準 飲食店営業(弁当)】

2 食品等の衛生的な取扱い

(3) 調理済み食品の温度管理

<内容>

- 加熱調理した食品の衛生的な冷却手順が示されていること
- 急速冷却機等を使用している場合は、その管理手順が示されていること
- 非加熱調理食品の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>

- 冷却開始時刻及び冷却終了時刻を記載する旨の記載があること
- 品温等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

加熱された製品が冷却されないまま包装されてしまうと、長時間にわたり細菌の増殖に最適な環境を作ってしまいます。

加熱調理済み食品は、急速冷却機や冷風等で品温を速やかに下げ、細菌の増殖に適した温度帯の通過時間をできるだけ短くすることが大切です。

マニュアル作成のポイント

どのような方法で製品の品温を速やかに下げられるか、具体的に記載します。
記録は、温度と所要時間を記載します。

作成のポイントは、次のとおりです。

- 調理済み食品の温度管理に関する責任者を明記します
- 調理済み食品の温度管理をする目的を明記します
- 調理済み食品の冷却手順を具体的に記載します
- 非加熱調理食品の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
- 製品の冷却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扱い (3) 調理済食品の温度管理

< 責任者氏名 > ← [作成のポイント]

が責任者となり、以下の調理済み食品の冷却手順に基づき実施する。

< 衛生管理の目的 > ← [作成のポイント]

適確な温度条件で管理を行い、有害微生物の増殖を抑制する。

< 調理済食品の冷却手順 > ← [作成のポイント]

(1) 加熱調理済み食品の冷却方法

冷却方法	急速冷却機を用いて、30分以内に中心温度を20℃付近まで下げる 又は60分以内に中心温度10℃付近まで下げる 製品にラップ等の覆いをかけ塵ほこり等の異物混入に注意する
------	-------------------------------------------------------------------------------------------

冷却時間については、あらかじめ検証しておくこと

急速冷却機の管理方法	稼働後5分で10℃下がるか毎始業時に確認する
------------	------------------------

不適時の対応方法	始業時の点検で異常がある場合は作業を中止しメーカーに修理を依頼する
----------	-----------------------------------

冷凍庫等使用し冷却する場合は、中心部の温度(20℃以下)になるのを必ず確認すること(加熱後そのまま放置しないこと)

(2) 非加熱調理食品の管理手順

サラダ、和え物等	調理後速やかに製品用冷蔵庫(10℃以下)で保管する
----------	---------------------------

不適時の対応方法	共通基準4機械器具類の衛生管理(2)冷蔵、冷凍設備の項に準じる
----------	---------------------------------

< 記録の方法 > ← [作成のポイント]

製品の冷却状況について、次のとおり記録する。

責任者名 _____

平成18年9月分

【製品冷却確認表 記載例】

日	製品名	開始時刻	終了時刻	冷却後の製品温度	点検者名	不適時の対応
1	鶏のから揚げ	10:10	10:40	19		
	うずら煮豆	10:30	11:00	19		

【特定基準 飲食店営業(弁当)】

2 食品等の衛生的な取扱い

(4) 弁当の調整

<内容>

弁当盛付けの実施手順及び衛生管理方法が示されていること

<頻度等>

盛付け者及び盛付け終了時刻について確認する旨の記載があること

<記録の方法等>

盛付け者の氏名及び盛付け終了時刻を記録する旨の記載があること

衛生管理の目的

弁当盛付け時に使用する調理器具類や手洗いに不備があると、有害微生物に汚染するおそれがあるので、盛付け時の手順を定め、衛生的に実施することが大切です。

マニュアル作成のポイント

製品が有害微生物の汚染を受けないような衛生的な盛付け方法を、どのように行うか具体的に記載します。また、使い捨て手袋の使用方法や使用器具類の洗浄・消毒方法を記載します。

作成のポイントは次のとおりです。

弁当の盛付けに関する責任者を明記します

盛付け時の衛生管理の目的を明記します

盛付け時の手順を定め、記載します

使い捨て手袋の使用方法及び使用器具類の消毒方法を具体的に定め、記載します

盛付け者の氏名、盛付け終了時刻等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 (4) 弁当の調製

< 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]

弁当の盛付けは衛生的な環境で行い、有害微生物の汚染を防止する。

< 実施手順 > ← [作成のポイント]

盛付け手順	盛付け専用のエプロン・靴・清潔な白衣・帽子・マスクを着用する 手洗いを入念に行う 盛付け台を専用の清潔なふきんで拭く 消毒用アルコールを噴霧する 盛付け容器を用意する 使い捨て手袋及び洗浄・消毒済器具を用いて調理済食品を盛り付ける
使い捨て手袋の使用方法	使い捨て手袋は、専用の密封容器(取り出しが簡単なもの)に保管する 1日分使用予定枚数の他に多めに予備を備えておく 着用前は手洗いを入念に行う 着用の際は、穴や破れがないか必ず確認してから作業に入る 使い捨て手袋の交換時期 ・別の作業に移る時、破れた時、製品以外のものに触れた時、顔や髪の毛に触れた時 手袋を廃棄する時は、必ず穴や破れがないか確認してから所定の箱に捨てる 使用後は廃棄し、再利用しない
器具類の洗浄・消毒方法	盛付け専用のスポンジタワシやブラシを使用し、専用シンク内で十分洗浄する 熱風保管庫(80)で 30分以上消毒する 扉付の専用保管庫に収納する
記録	盛付け担当者及び盛付け終了時刻を記録簿に記録する 記録は1年間保存する

< 記録の方法 > ← [作成のポイント]

盛付け状況の確認について、次のとおり記録する。

責任者名 _____

【盛付け確認表 記載例】

平成18年9月分

日	製品名	盛付け終了時刻	盛付け担当者名	金属探知器
1	焼肉弁当	8:15	山田、森、斉藤	異常なし
	幕の内弁当	9:45	山田、森、大野	異常なし

盛付け終了後、金属探知機による検品を実施する場合は、確認結果を記録する

【特定基準 飲食店営業(弁当)】

2 食品等の衛生的な取扱い

(5) 表示

<内容>

包装品については、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

配送後速やかに喫食する旨の表示等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示されていること

<頻度等>

表示内容を製造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場合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。

容器包装に入れられた加工食品は、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・製造者住所氏名・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

JAS 法：農林物質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

< 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) 表示

< 責任者氏名 > ← [作成のポイント]

が責任者となり、以下の表示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、製造者名、製造所所在地等
------	--------------------------------------------------

表示見本	名 称	幕の内弁当
	原 材 料	ごはん、鶏の唐揚げ、エビフライ、厚焼き玉子、焼き鮭、煮物（人参、蒟蒻、椎茸、里芋）、ポテサラダ、漬物、PH 調製剤、（その他小麦、大豆、由来原材料を含む）、調味料（アミノ酸等）
	内 容 量	1 個
	賞 費 期 限	平成 18 年 9 月 20 日 14 時
	保 存 方 法	直射日光及び高温多湿を避けて下さい
	製 造 者	株式会社 栃木商事
	製造所所在地	栃木県小山市 町 1 - 2

確 認 頻 度 等	各製品ともロット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

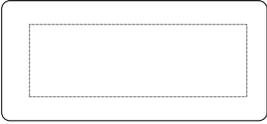
< 記録の方法 > ← [作成のポイント]

表示について、次のとおり記録する。

責任者名 _____

平成 18 年 9 月分

【表示確認記録 記載例】

日	品 名	ラベル貼付欄	確認欄	点検者名	不適時の対応
20	幕の内弁当		適		

【特定基準 飲食店営業(弁当)】

2 食品等の衛生的な取扱い

(6) 製品の管理

<内容>

盛付け終了後から出荷するまでの製品の管理方法が示されていること
盛付け終了後喫食まで4時間以上経過する場合の管理方法が示されていること

製造品目ごとに消費期限の設定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>

期限表示等の確認及び保管庫の温度確認は、製造品目ごとに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

盛付け終了後、弁当類を長時間室温に放置すると、有害微生物等が増殖するおそれがあります。盛付けから出荷までの保管温度や時間を適切に管理することが大切です。

マニュアル作成のポイント

適切な管理ができるよう製品の期限表示、保存温度、保管場所、保管期間を定めます。

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

製品の小分け、包装後から出荷するまでの管理方法を具体的に記載します

製造品目ごとの期限表示について記載します

不適時の対応方法について記載します

製品の管理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

< 衛生マニュアル記載例 >

2 食品等の衛生的な取扱い (6) 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]

盛付け終了から出荷までの管理不備による有害微生物等の増殖を防止する。

< 管理方法 > ← [作成のポイント]

(1) 盛付け終了後、4 時間以内に提供するための管理方法

製品名	盛り付け 終了時刻	出発時刻	到着時刻	配送所要 時間	配送車内 温度
おにぎり弁当	9:00 ~ 10:30 まで	11:00	12:00 まで	1 時間	18 以下
幕の内弁当					
唐揚げ弁当					

盛付け終了後、4 時間以内に喫食できるように喫食時間から逆算して、配送時間や盛付け開始時間、調理開始時間を設定すること

(2) 盛付け終了後、4 時間を超える場合の管理方法

喫食までの時間が4 時間を超える場合は、次のとおり製品の温度管理を実施する。

製品名	盛り付け 終了時間	出発時刻	到着時間	保管場所	保管温度
おにぎり弁当	7:00 ~ 8:00 まで	11:00	12:00 まで	盛付け終了後 製品冷蔵庫に 保管する	18 以下
幕の内弁当					
唐揚げ弁当					

盛付け後、予想喫食時間が4 時間以上経過する場合は、専用の保管庫内で適切な管理を行い、出荷前に保管庫内温度の確認を行うこと

保管温度の設定(18 以下)は、製造工程を管理し、初発菌数を低く抑えることが条件であること

(3) 消費期限を設定した製品の管理方法

製品名	期限表示	工場内保管期間	保管場所	保管温度
シャケ弁当	製造時間から 24 時間	盛付け後 4 時間以内	製品冷蔵庫	18 以下
ハンバーグ弁当	製造時間から 24 時間	盛付け後 4 時間以内	製品冷蔵庫	18 以下

調理工程の管理や製品の温度管理の徹底、日持ち向上剤等の添加物使用により長時間の消費期限を設けている場合は、販売店における販売期間を考慮した出荷管理とすること

(4) その他の注意事項

配送後、早めに食べてもらえるように口頭や注意書きメモ等で確実に伝える
出荷前に担当者が表示内容を確認する

(5) 不適時の対応方法

4 時間以内に喫食の設定で調理された弁当については、4 時間以上経過した場合は、
廃棄する
保管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]
 製品の出荷前の確認状況について、次のとおり記録する。

責任者名 _____
 平成18年9月分

【製品出荷前確認表 記載例】

日	製品名	期限表示等の確認	金属探知機による検品	冷蔵庫内温度	不適時の対応
1	シャケ弁当	適	異常なし	16	
	ハンバーグ弁当	適	異常なし	16	

作業台等の洗浄・消毒の確認は、【共通基準】4 器具機械類の衛生管理の記録としてよい
 金属探知機による検品；包装後の製品については、金属探知機による検品を実施することが望ましい。

<金属探知機の管理方法記載例>

- 1 金属異物の管理基準の設定
 - (1) 金属探知器の精度基準を定める
 Fe 1.2mm、SUS 3.0mm
 - (2) 基準のテストピース確認時期を定める
 検品開始前、製品切替時、2時間ごと、検品終了時
- 2 モニタリング方法
 連続して全品の検品を実施する
- 3 金属探知機作動時の対応手順の設定
 製品を再度金属探知機に通し、作動を確認する
 責任者に速やかに連絡し、異物の確認を実施する
 金属片の混入が明らかとなった場合
 製造を中止し、機械類の破損等の点検作業を実施する
 原因を究明し、製品の対応措置を検討する
 金属探知機の作動不良の場合
 金属探知機の精度確認し、正常に作動する場合は、製造再開する

【特定基準 飲食店営業(弁当)】

2 食品等の衛生的な取扱い

(7) 製品の配送

<内容>

製品の配送方法が示されていること

配送車の荷台、コンテナ等の洗浄、消毒手順及び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>

配送ごとに出発時刻、配送先、配送時刻及び配送量の確認を行う旨の記載があること

配送車の荷台、コンテナ等の洗浄、消毒及び保守点検頻度が示されていること

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増殖等がないよう適切な管理を行います。

マニュアル作成のポイント

製品を配送するに際しの温度管理や配送車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

どのような方法で配送を行うか定めます

配送車の荷台、コンテナ等の洗浄・消毒、保守点検方法を記載します

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 >

2 食品等の衛生的な取扱い (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。

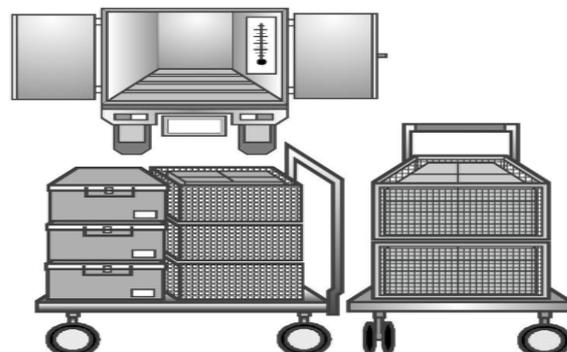
< 衛生管理の目的 > ← [作成のポイント]

製品を配送する際の有害微生物の付着や増殖を防止する。

< 配送の管理手順 > ← [作成のポイント]

(1) 配送方法

<p>配送ルート の 決 定</p>	<p>配送先を効率よく、盛り付けから喫食までを 4 時間以内になるように 組み立てる 保存基準のある製品は、特に最短のルートになるよう配慮する 注文は原則前日 15 時で締め切り、前日中にルートの決定をする</p>
<p>配 送 温 度</p>	<p>20 以下 煮しめ、甘露煮、湯煮、うま煮、煮豆、佃煮、炒め物、串焼き、網焼き、 ホイル焼き、天ぷら、かば焼き、唐揚げ、フライ、しゅうまい等 10 以下 茶碗蒸し、胡麻和え、サラダ、酢れんこん、たこの酢の物等 - 15 以下 冷凍された食品</p>
<p>配 送 員</p>	<p>清潔な衣服を着用する 軍手着用の場合は、毎日洗濯し清潔を保つ</p>



(2) 配送車の管理

洗浄・消毒方法

コンテナ、 台車等	配送終了後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)で消毒する、乾燥後専用棚に収納する 実施頻度：1回/日
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 実施頻度：1回/日

配送車内部は衛生面を考慮し、ステンレス張りにすることが望ましい

点検方法

点検項目	車内に設置されている温度計の作動確認 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確認
------	--------------------------------------------------------------

温度計の校正は、年1回以上実施すること

(3) 不適時の対応方法

対応内容	破損等が確認されたものは廃棄する 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は、製品の搬入はしない 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]
 配送車の管理について、次のとおり記録する。

責任者名 _____
 平成18年8月分

【配送車管理記録表 記載例】

8月2日		配 送 記 録	
配送車番号	1号車	2号車	3号車
荷台温度 (出発前)	15	15	16
出発時刻	8:45	8:30	8:10
配 送 先 (配送時刻)	方面	方面	方面
	スーパー (9:00) スーパー (9:30) スーパー (10:00) 商店 (11:10)	コンビニ (9:20) コンビニ (9:50) スーパー (10:30) スーパー (11:25)	商店 (8:40) 商店 (9:10) スーパー (9:55) スーパー (10:20)
配 送 量	45ケース	47ケース	50ケース
帰り時刻	12:00	13:00	11:30
洗浄・消毒			
保守点検	×		
点検者名			
不適時の対応	ドア部分のゴムパッキンの劣化の為、交換		

【特定基準 飲食店営業(弁当)】

2 食品等の衛生的な取扱い

(8) 製品検査

<内容>

自家製品のうち、次の主要品目について1品目以上製品検査の実施手順が示されていること

サラダ、和え物等の最終工程において加熱処理のない食品

加熱調理食品

卵を主原料とした食品

食肉を主原料とした食品

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>

製品検査成績書の保存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

完成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。結果が基準値より、悪い場合は早急に作業工程の見直しが必要です。

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、実施項目、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、細菌検査は夏季(6~10月)に1回は必ず行ってください。使用基準の定められた添加物を使用の場合は理化学検査を実施します。

作成のポイントは、次のとおりです。

製品検査に関する責任者を明記します

製品検査を実施する目的を明記します

製品検査の実施手順を具体的に定め、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明記します

製品検査成績書の保存方法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扱い (8) 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]

定期的に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]

食品分類	細菌数	大腸菌群	大腸菌	黄色ブドウ球菌	カンジダ	
1	最終工程において加熱処理のない食品 サラダ、和え物等	100万/g以下	3000/g以下	陰性	陰性	陰性
	不適時の対応方法	食材の洗浄・消毒方法の確認 使用器具類の洗浄消毒確認 製品保管温度の確認				
2	最終工程において加熱処理のある食品	10万/g以下	1000/g以下	陰性	陰性	陰性
	煮物、焼き物等 卵を主原料とした食品：厚焼き卵、オムレツ等 食肉を主原料とした食品：ハンバーグ、焼肉等					
	不適時の対応方法	加熱温度の確認 加熱後の処理工程の確認 使用器具類の洗浄・消毒の確認				
【遵守事項】 細菌検査は食品分類1、2とも1品目ずつ3月に1回以上実施する 検査記録は1年間、製品検査綴りに保管する 検体は、細菌汚染のないように注意して採取する（使い捨てエンボス手袋の着用） 搬送を含め 検査所に依頼する						

弁当・そうざいの衛生規範に示す基準等を参考に管理基準を設定する

< 記録の方法 > ← [作成のポイント]

検査結果の不適事項について、次のとおり記録する。

責任者名 _____

平成18年

【製品検査不適事項記録 記載例】

製品名	食品分類	検査実施日	不適事項	改善事項
厚焼き卵	2	8月1日	細菌数 20万/g	調理器具等の拭き取り検査実施 野菜の洗浄・消毒方法の改善 器具類の洗浄・消毒の徹底

【特定基準 飲食店営業(弁当)】

2 食品等の衛生的な取扱い

(9) 検食の保存

<内容>

調理済み食品について検食の保存手順が示されていること

<頻度等>

保存対象、保存方法及び保存期間の記載があること

<記録の方法等>

検食として保存した製品について記録する旨の記載があること

衛生管理の目的

検食は、不良食品や食中毒が発生した場合に、原因究明のための検査に必要なものであり、その保存が義務付けられています。再発防止のための改善策を講じるためにも重要なので、適切な方法で検食を保存しましょう。

マニュアル作成のポイント

検食の採取方法や量、保存温度等を具体的に定めます。

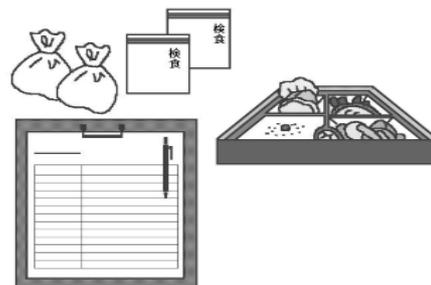
作成のポイントは次のとおりです。

検食の保存に関する責任者を明記します

検食を保存する目的を明記します

対象となる製品を定め、保存方法や保存期間を記載します

保存した製品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 (9) 検食の保存

< 責任者氏名 > ← [作成のポイント]

が責任者となり、以下の検食保管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]

食中毒等の事故発生時の原因の究明及び再発を防止する。

< 検食の保存手順 > ← [作成のポイント]

対 象 製 品	提供したすべての調理済食品を製造品目ごとに 1 食分を採取する
採 取 方 法	新しい使い捨て手袋を着用する 製造品目ごとに 1 食分又は 50g 程度を検食専用滅菌ポリ袋に入れ密封する 容器を密封し、ひとまとめにして日付を入れる 1 週間以上の賞味期限を設定している製品は当該期間内保存する 包装が完了した残りものを採取し保存することは禁止する
保 存 方 法	冷凍庫で保存する
保 存 温 度	- 20
保 存 期 間	1 週間 大量調理施設の場合：2 週間保存する (1 日 750 食以上又は同一メニューを 1 回 300 食以上製造する施設)
記 録 簿	検食の保存状況を作業終了後に記載する

< 記録の方法 > ← [作成のポイント]

検食の保存について、次のとおり記録する。

責任者名 _____

平成 18 年 9 月分

【検食記録簿 記載例】

採取日	製 品 名	廃棄予定日	廃棄日	確認者名
1 日	ごはん、おにぎり、スパゲティ、天丼、煮物、ハンバーグ、か、天ぷら、焼き魚、卵焼き、おみそ汁、サラダ、カットフルーツ、和え物、漬物	8 日	9 日	

【特定基準 飲食店営業(弁当)】

3 衛生管理体制

(1) 受注管理

<内容>

施設、設備及び人的能力に応じた製品の調理、製造に関する手順が示されていること

<頻度等>

製造品目ごとに製造数を確認する旨の記載があること

<記録の方法等>

製造数を記録する旨の記載があること

衛生管理の目的

施設で製造する食品は、設備、人的能力等の施設規模に応じた製造数になっていなければなりません。製品ごとの最大製造数を把握し、通常の製造量を超えた場合の対応方法を決める必要があります。最大製造数を超えて製造を行うことは、食中毒などの発生の危険性を高めることとなります。余裕を持った受注管理を行うことが大切です。

マニュアル作成のポイント

受注管理をどのような方法で行うか具体的に検討します。

施設や設備、人員など能力に見合った余裕のある管理を製造品目ごとに設定します。

作成のポイントは、次のとおりです。

受注管理に関する責任者を明記します

受注管理をする目的を明記します

施設の最大製造数や通常の製造量をアイテムごとに定めます

最大製造数に必要な人員、作業開始時間、ラインの追加等について定めます

通常製造量を超えた場合の対応方法（人員や時間等）を記載します

製造数の記録について具体的な方法を記載します

< 衛生管理マニュアル記載例 >

3 衛生管理体制 (1) 受注管理

< 責任者氏名 > ← [作成のポイント]

が責任者となり、以下の受注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]

受注管理を適切に行うことにより、食中毒発生のリスクを軽減する。

< 受注管理手順 > ← [作成のポイント]

(1) 受注管理表

製品名	通常	通常製造量を超える場合の対応方法		
		作業時間延長 (増員なし)	最大製造食数 (5名増員、作業延長)	
製造食数	A 弁当	200 食	300 食まで	300 食まで
	B 弁当	200 食	250 食まで	300 食まで
	C 弁当	300 食	400 食まで	600 食まで
	計	700 食	950 食	1200 食まで
従事者数	調理等	10 名	10 名	11 名
	盛付け等	15 名	15 名	18 名
	配送	5 名	5 名	6 名
	計	30 名	30 名	35 名

作業時間延長について

調理開始時間を早め、調理時間を延長する

盛付け開始時間を早め、盛付けを延長する

製品を保冷庫に保管する(喫食までの時間が4時間を超える対応方法による)

最大製造食数について

弁当製造施設において、適切な受注管理を行うためには、その施設における最大製造食数を把握しておく必要があります

最大製造食数を決定するには、人員、施設及び設備が重要な要因となります

過去の製造実績等も考慮し、施設の調理・製造能力を確認しておきましょう

増員する調理従事者は、必要な衛生教育を受け、検便等の健康管理実施している者であること

(2) 通常製造量を超える場合の対応手順

【対応事項】

- 当日の作業分担等の打合わせ会議を実施する
- 前日までに従事者の増員を行う
 - ・定期的に検便を行っていない者は事前に実施し、3日前までに結果を確認する
 - ・新人等は、ビデオ講習 30 分を従事日までに受講する
- 作業開始時間を 2 時間早める
- 包装作業を 1 時間早める
- 配送出発時刻及びルートを決める
- 作業室内温度の設定を 20 から 18 に変更する
- 増員分の白衣、靴、エプロン等の枚数を確認する
- 臨時ガスコンロ 2 台を増設する
- 回転釜 3 台を使用する
- 保冷車 1 台を借用し運転手を増員する（車内の洗浄・消毒の実施、荷台の冷却温度確認）

【遵守事項】

- 増員できない場合は、受注しない
- 冷却室の許容量を越える受注は受けない
- 冷蔵庫収納許容量を超える受注は受けない

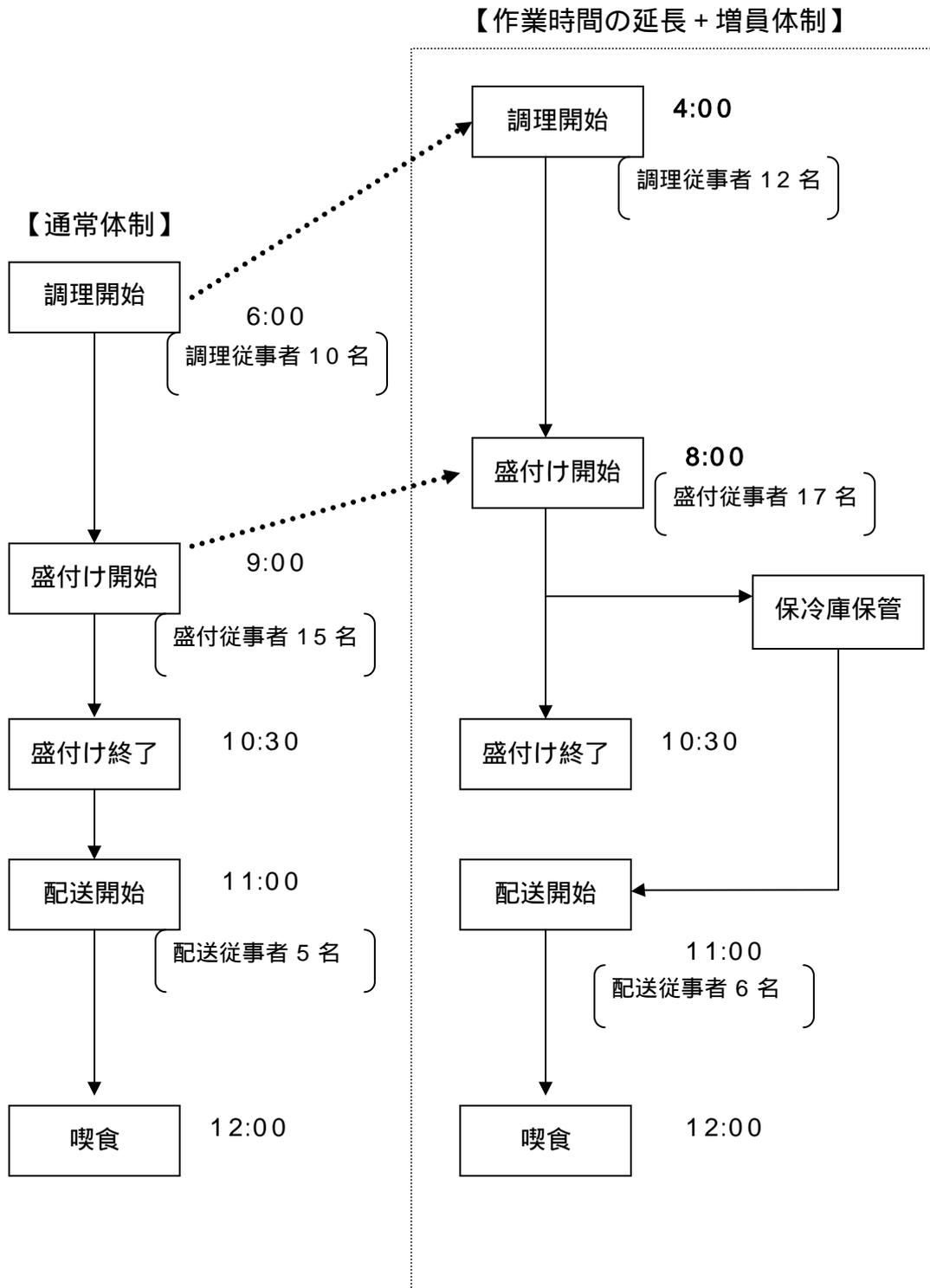
< 記録の方法 > ← [作成のポイント]
 製造数について、次のとおり記録する。

責任者名 _____
 平成 18 年 11 月

【製造数記録表 記載例】

日	製品名	製造数	業務体制		
			調理従事者数	包装作業者数	配送者数
1	A 弁当	195 食	10	15	5
	B 弁当	200 食			
	C 弁当	300 食			

【最大製造食数時の調理体制について】



【特定基準 飲食店営業(弁当)】

3 衛生管理体制

(2) 加熱調理食品の加熱温度管理

<内容>

加熱調理食品については、中心部が75℃、1分間以上又はこれと同等以上の加熱条件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1日1回以上中心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

加熱調理食品は、中心部まで十分加熱し、食中毒菌を死滅させます。

中心部の加熱が不十分なまま製品が提供されてしまうと、生き残った菌が増殖をはじめ事故に繋がりますので、加熱温度と時間の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

製造品目ごとに、どのような方法で加熱工程の温度や時間を管理するか検討します。

作成のポイントは、次のとおりです。

加熱温度管理に関する責任者の名前を明記します

加熱温度管理をする目的を明記します

加熱調理食品の温度管理を行う具体的な方法を記載します

加熱調理食品の温度を確認した結果や不適時の場合の記録を記載します

< 衛生管理マニュアル記載例 >

3 衛生管理体制 (2) 加熱調理食品の加熱温度管理

< 責任者氏名 > ← [作成のポイント]

が責任者となり、以下の加熱確認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]

加熱不足における有害微生物の残存及び汚染を防止する。

< 加熱確認実施手順 > ← [作成のポイント]

(1) 煮物・炒め物

加熱する順序は、食肉類の加熱を優先する
冷凍食材を使用する場合は、十分な解凍をしてから加熱する
ただし、冷凍のまま加熱する食材に関しては、必ず加熱中の食材の中心温度が 75
以上であることを確認する
温度の計測は、最も熱の通りにくい具材を選ぶ
中心温度を計測できるような具材がない場合は、釜の中心付近の温度を 3 点以上
(煮物の場合は 1 点) 計測する

(2) 焼き物・蒸し物

オープンやコンベクションの場合は、場所により焼きむらができるので、途中で位置
や向きを交換を行い、均等に加熱されるように配慮する
温度の計測は、最も熱の通りにくい場所 3 点を選ぶ
・複数回同一作業を繰り返す場合、中心温度の計測は熱の最も通りにくい場所 1 点の
みでもよい

(3) 揚げ物

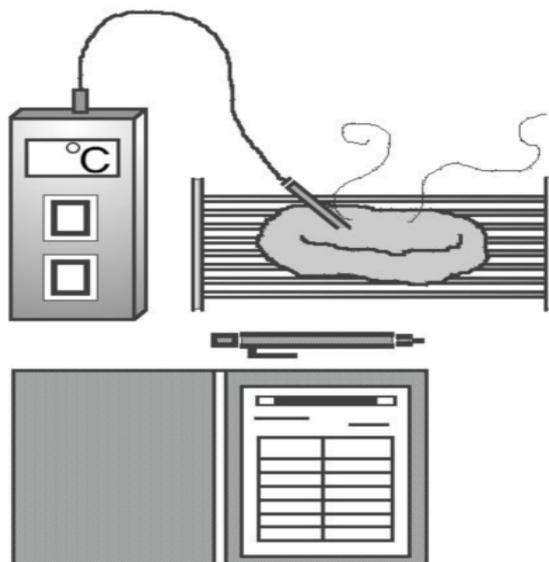
油温が設定した温度になった事を確認する
作業中、繰り返し油温が設定温度以上であることを確認する
温度の計測は、熱の最も通りにくい 3 点を計測する

(4) 加熱時の遵守事項

製品は、中心部が 75℃、1 分間以上の加熱を行う
加熱条件については、中心温度の確認等による計測データ等から加熱温度・時間の設定を実施する
中心温度計の誤差確認は、月に 1 回実施する

(5) 不適時の対応方法

加熱条件に合致していない場合は、再加熱する又は廃棄する



<記録の方法> ← [作成のポイント]

加熱温度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10月

【加熱温度管理表 記載例】

月 日		10月10日				
製品名	中心温度		加熱温度	加熱時刻		点検者名
				開始	終了	
とんかつ フライヤー 160 設定 10分	1回目	82、82、82	160	6:16	6:26	
	2回目	83、82、82	160	6:40	6:50	
	3回目	82、83、82	160	7:05	7:15	
	4回目	-	-	-	-	
揚げ餃子 フライヤー 180 設定 3分	1回目	82、82、82	180	7:20	7:23	
	2回目	82、82、83	180	7:39	7:42	
	3回目	82、83、82	180	7:50	7:58	
	4回目	-	-	-	-	
ハンバーグ コンベクション 160 設定 15分	1回目	83	160	7:38	7:53	
	2回目	83	160	8:05	8:20	
	3回目	84	160	8:25	8:40	
	4回目	84	160	8:35	8:50	
不適時の対応						

【特定基準 飲食店営業(弁当)】

3 衛生管理体制

(3) 調理工程表の作成

<内容>

主要な製品については、調理工程表の作成が示されていること
生食用の野菜及び果物については、洗浄方法が示されていること

<頻度等>

使用原材料、分量の変更に伴い作成する旨の記載があること

<記録の方法等>

調理工程表を保存する旨の記載があること

衛生管理の目的

作業動線を考慮した調理工程表を作成することにより、作業内容が明確になり、食材の交差汚染や2次汚染を未然に防止することができます。原材料と調理済み食品が交差しないように調理工程を管理し、食中毒等の食品事故発生を防止することが大切です。

マニュアル作成のポイント

調理工程表の作成は、作業動線を踏まえて主な品目ごとに作成します。

作成のポイントは、次のとおりです。

調理工程表に関する責任者の名前を明記します

調理工程表を作成する目的を明記します

加熱調理食品（煮物・焼き物・揚げ物・蒸し物）と非加熱食品（最終工程において加熱処理のない食品）の主な製品の調理条件を定めます

生食用の野菜及び果物については、洗浄の方法を明記します

消毒する場合は、その方法も記載します。

作業動線を考慮した調理工程表を作成します

使用原材料の変更や分量の増減があった場合は工程の変更をします

調理工程表の保存方法を記載します

< 衛生管理マニュアル記載例 >

3 衛生管理体制 (3) 調理工程表の作成

< 責任者氏名 > ← [作成のポイント]

が責任者となり、以下の調理工程表の作成手順に基づき実施する。

< 衛生管理の目的 > ← [作成のポイント]

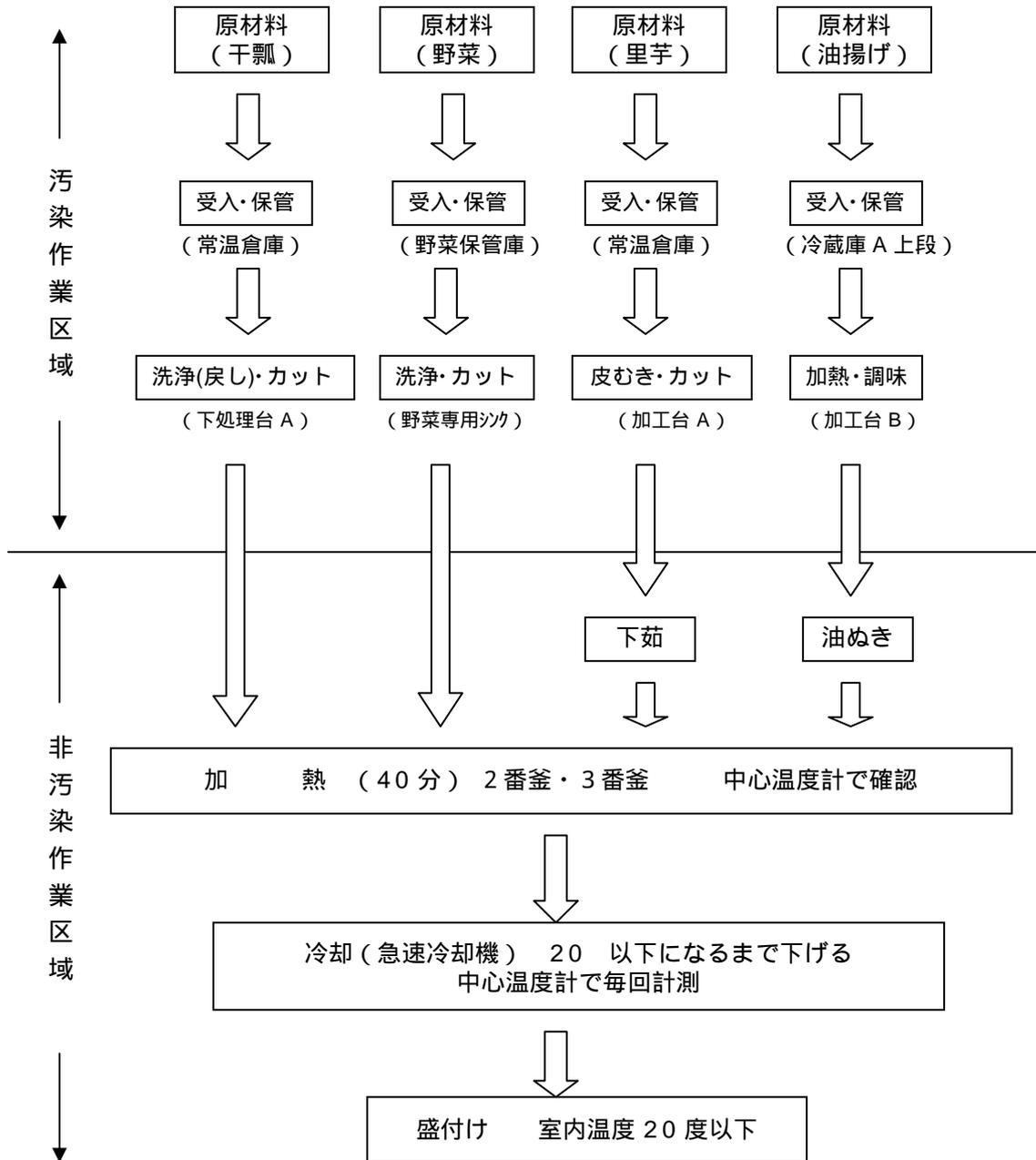
調理工程において、作業動線の不備から起きる交差汚染や二次汚染を防止する。

< 調理工程表の作成手順 > ← [作成のポイント]

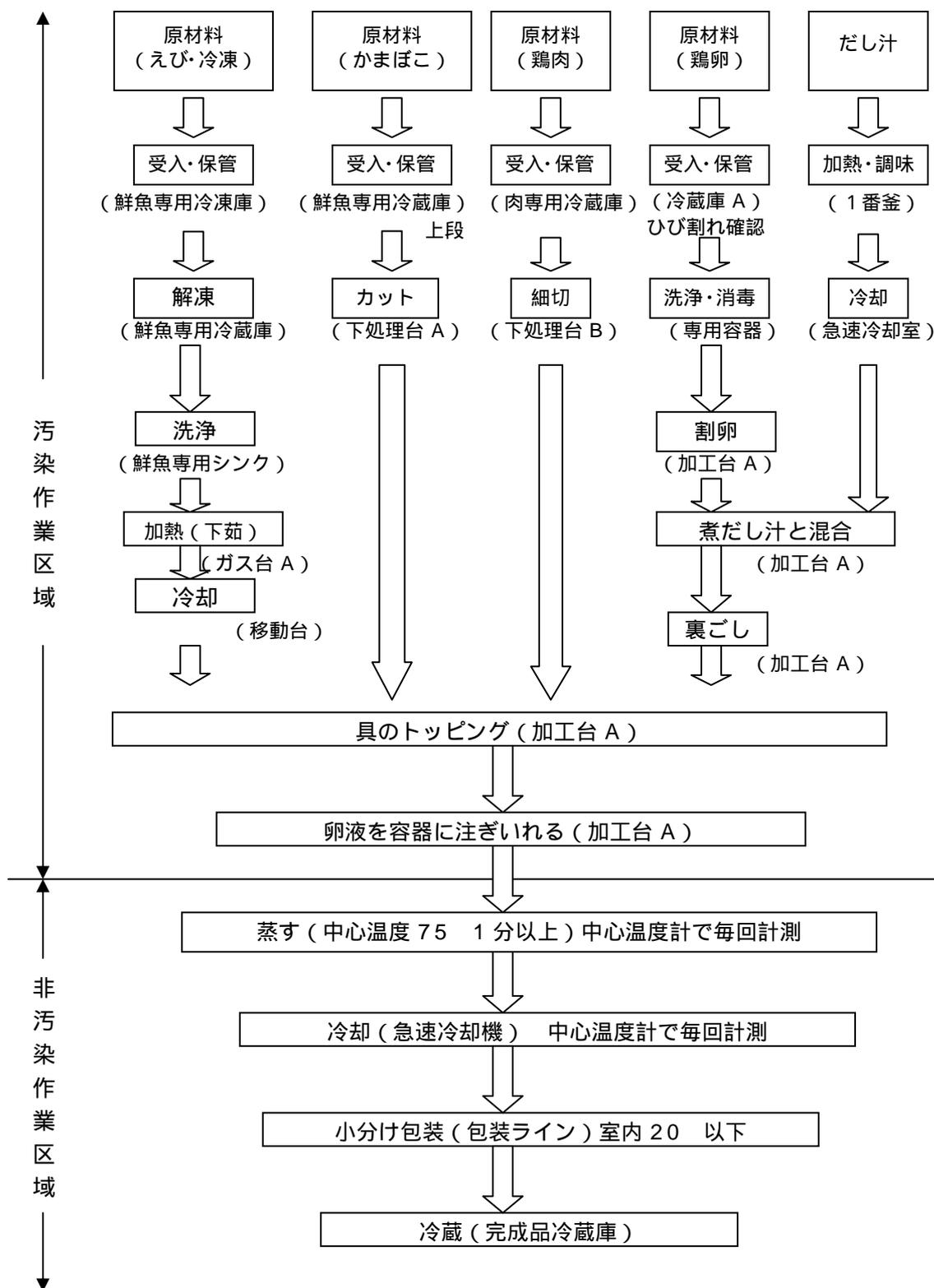
調理工程表の作成方法	<p>製造品目ごとに作成する 加熱調理食品（煮物・焼き物・揚げ物・蒸し物）と非加熱食品（最終工程において加熱処理のない食品）について作成する 商品名の記入や保存条件、保存場所、加熱温度、時間、調理条件、注意事項等を記入する 調理工程表は作業動線を考慮し交差汚染や2次汚染が起きないように作成する 汚染区域と非汚染区域を記入する 中心温度の確認を行う頻度を記入する 使用原材料の変更や分量の増減があった場合は工程表の変更を行う</p>
野菜・果物の洗浄方法	<p>流水で3回以上水洗いする 中性洗剤で洗う 流水で十分すすぎ洗いをする 次亜塩素酸ナトリウムで殺菌後流水で十分すすぎ洗いする 水切りする 専用のまな板包丁でカットする ふた付きの清潔な容器に入れる（調理まで30分以上を要する場合は、10以下で冷蔵保存する）</p>
調理工程表の保管方法	<p>事務所内の調理工程綴に保管する</p>

<調理工程表 記載例> ← [作成のポイント]

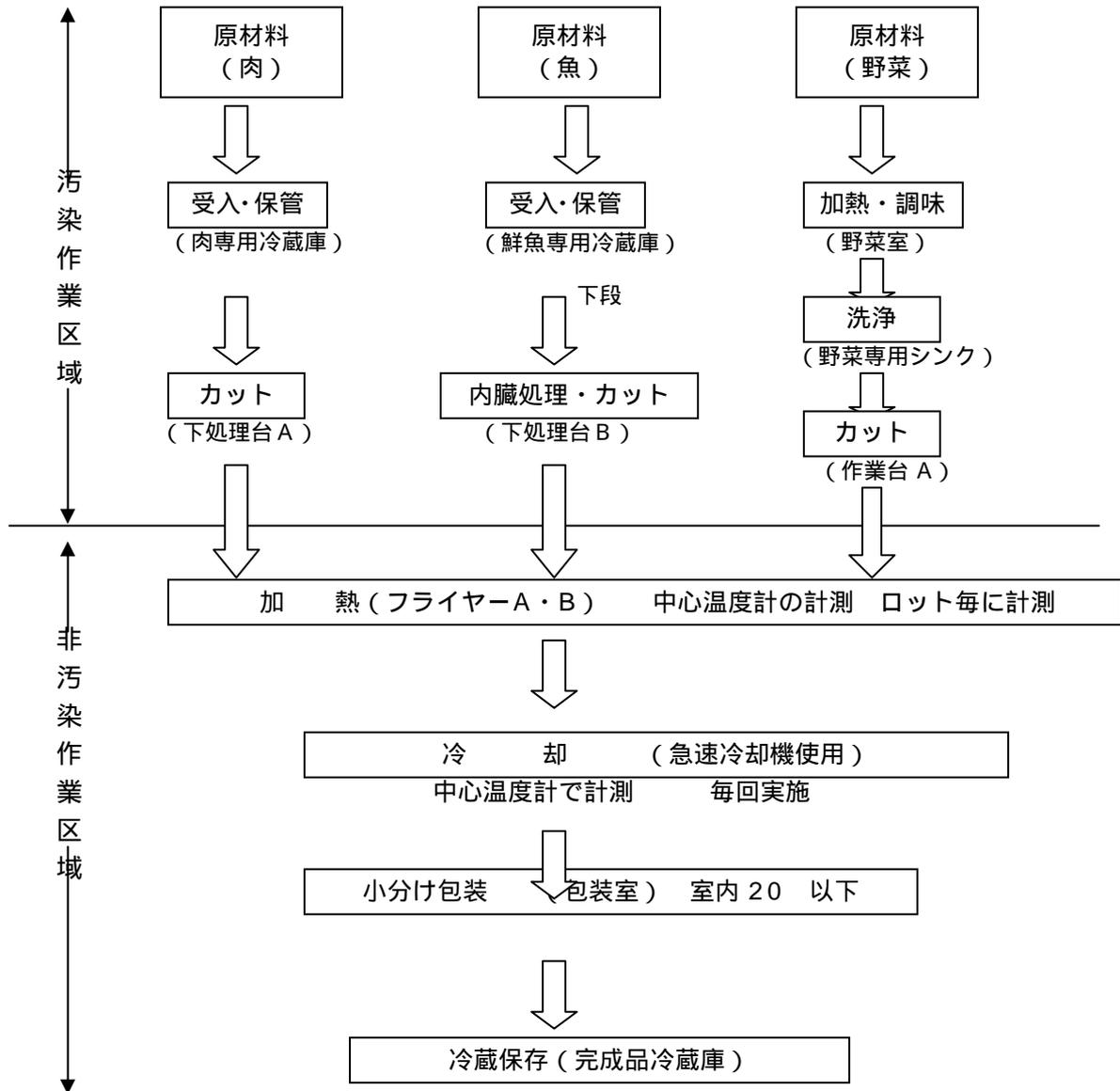
(1) 加熱調理済食品 . . . 【煮物】献立例：干瓢と野菜の煮物



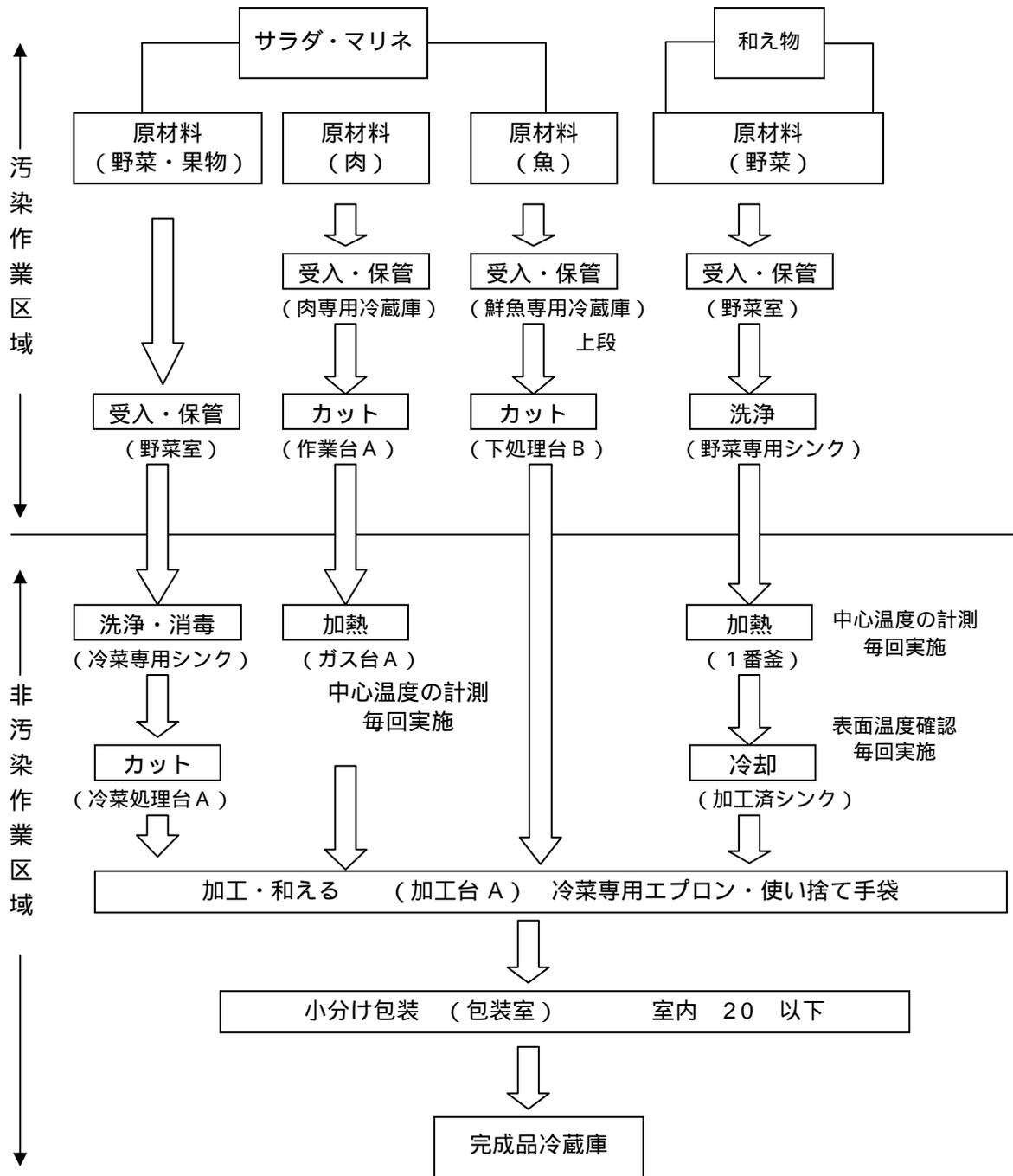
(2) 加熱調理済食品・・・【蒸し物】茶碗蒸し



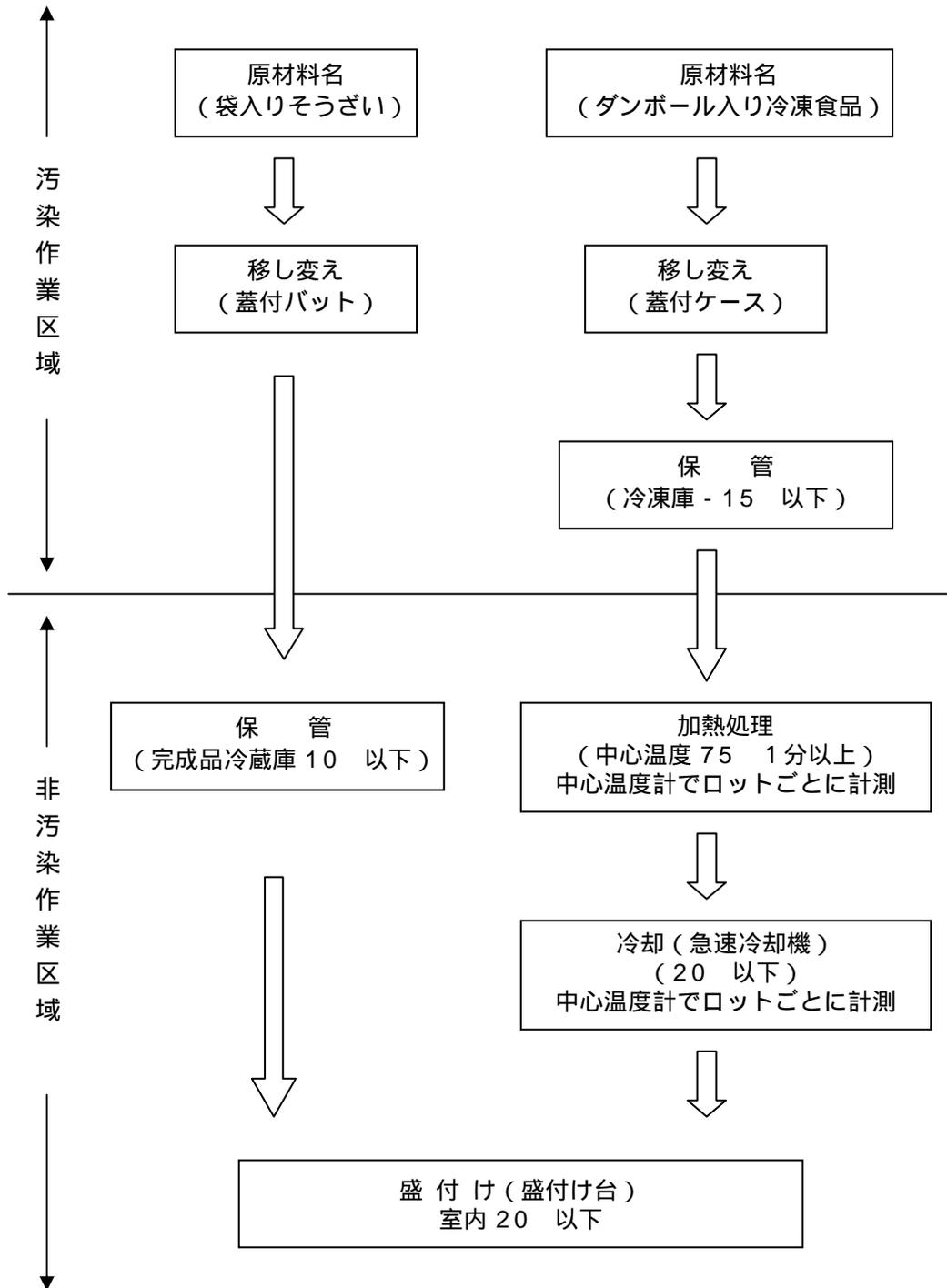
(3) 加熱調理済食品・・・【焼き物】焼肉・焼き魚 【揚げ物】唐揚・フライ



(4) 非加熱調理食品・・・【サラダ・マリネ・和え物】



(5) 仕入れ食材 記載例



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 そうざい製造業

工場形態で煮物、焼物、揚物、蒸し物、和え物、サラダ、煮豆、佃煮等を製造又は加工し、卸売り又は配送する施設（半製品、冷凍食品は除く）

1	作業区分の明確化	44
(1)	作業区域	44
(2)	作業の切替え	46
2	食品等の衛生的な取扱い	48
(1)	食品添加物の使用	48
(2)	油脂の取扱い	52
(3)	調理済み食品の温度管理	54
(4)	製品の小分け、包装	56
(5)	表示	60
(6)	製品の管理	62
(7)	製品の配送	64
(8)	製品検査	68
(9)	検食の保存	70
3	衛生管理体制	72
(1)	受注管理	72
(2)	加熱調理食品の加熱温度管理	74
(3)	調理工程表の作成	78

【特定基準（そうざい製造業）】

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することにより、調理済み食品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分による原材料と調理済み食品の交差汚染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、床にテープを貼る、作業時間をずらすなどの方法を考えます。

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

工程ごとに汚染区域と非汚染区域に分類します

< 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]

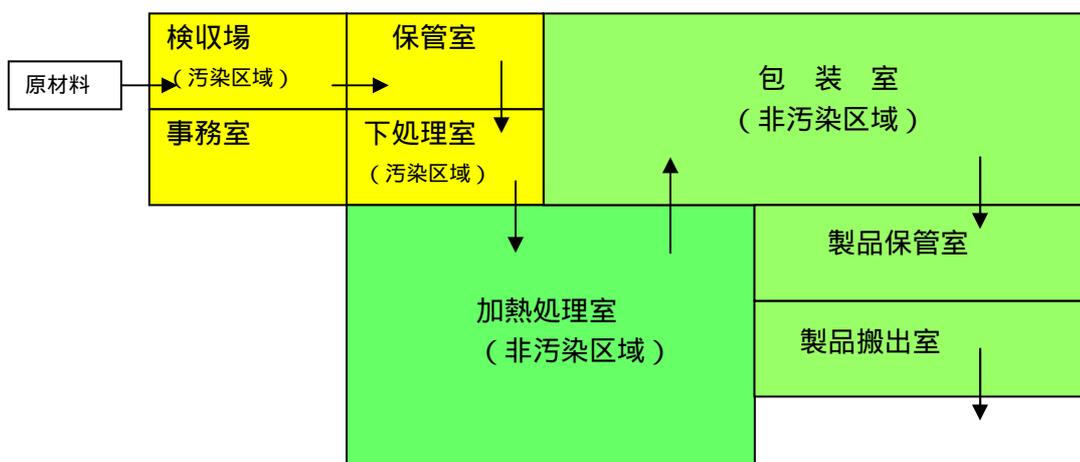
が責任者となり、下記の作業区域管理表に従い作業区域を明確にする。

< 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区別することにより、原材料と調理済み食品の交差汚染を防ぎ、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、剥皮等)
	選 別 室	
	準 備 室	
加 工 室	細切、整形、磨砕、粉付け、調味等、	
非 汚 染 区 域 緑色の床	加熱処理室	煮る、揚げる、焼く、蒸す等
	放冷・調整室	放冷・盛付け等
	包 装 室	包装
	製品保管室	製品保管
	製品搬出室	出荷



【特定基準（そうざい製造業）】

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 >

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、原材料と調理済み食品の交差汚染を防止しなければなりません。

原材料の下処理や食品の加工、加熱工程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

作業切替え手順を具体的に定め、記載します

作業を切り替えた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) 作業の切り替え

< 責任者氏名 > ← [作成のポイント]

が責任者となり、以下の作業切り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、原材料と調理済み食品の交差汚染を防止する。

< 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 _____

平成18年11月分

【作業切替え記録表 記載例】

日	切替え事項 〔切替え時刻〕	確 認 事 項				
		食材等の移動	作業室内の洗浄、消毒	作業服の交換	器具類の移動	ふきん、タワシ類の交換
1	下処理 加熱 〔9:30〕					
2						

【特定基準（そうざい製造業）】

2 食品等の衛生的な取扱い

(1) 食品添加物の使用

< 内容 >

食品添加物の使用手順及び使用添加物一覧が示されていること
不適正な使用をした場合の対応方法が示されていること

< 頻度等 >

使用基準のある添加物については、製造品目ごとに適正使用の確認をする旨の記載があること

< 記録の方法等 >

添加物の使用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

食品添加物は、その使用量や方法が定められているものがあります。不適正な使用を避けるために、使用している添加物の一覧表を作成し、実情を把握するとともに適正な使用に努めます。

マニュアル作成のポイント

食品添加物の使用方法を具体的に定め、記載します。

作成のポイントは次のとおりです。

食品添加物の使用に関する責任者を明記します

食品添加物を管理する目的を明記します

使用方法を具体的に定めた使用添加物一覧を作成します

製品ごとの使用添加物一覧を作成します

不適正な使用をした場合の対応方法を記載します

添加物の使用状況及び不適正な使用をした時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 (1) 食品添加物の使用

< 責任者氏名 > ← [作成のポイント]

が責任者となり、以下の使用添加物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]

食品添加物の使用基準を守り、不適正な使用を防止する。

< 使用添加物管理手順 >

使用添加物一覧 ← [作成のポイント]

添加物名	使用目的	使用基準の有無	使用方法
ソルビン酸	保存料	煮豆、佃煮類 1.0g/kg 以下	煮豆、佃煮類は 基準値の 1/2 量
キサントガム	増粘剤	なし	0.8g/kg
食用赤色 106 号	着色料	なし	0.3g/kg

製品ごとの使用添加物一覧 ← [作成のポイント]

製品名	製造量	使用添加物名	使用量	表示方法
赤貝の佃煮	30kg (1釜当たり)	ソルビン酸	15g	保存料 (ソルビン酸)
		キサントガム	24g	増粘剤 (キサントガム)
		食用赤色 106 号	9g	赤色 106 号

< 不適正使用時の対応方法 > ← [作成のポイント]

<p>調製可能：適正值に調製する 調製不可：廃棄する</p>

< 記録の方法 > ← [作成のポイント]

添加物の使用状況について、次のとおり記録する。

責任者名 _____

平成18年分

【添加物管理台帳 記載例】

添加物名	ロット番号	納品日	使用開始日	使用終了日	不適時の対応
ソルビン酸	S4326	4月4日	4月7日	6月16日	
キサントガム	K1256	4月8日	4月12日	6月18日	

責任者名 _____

平成18年11月

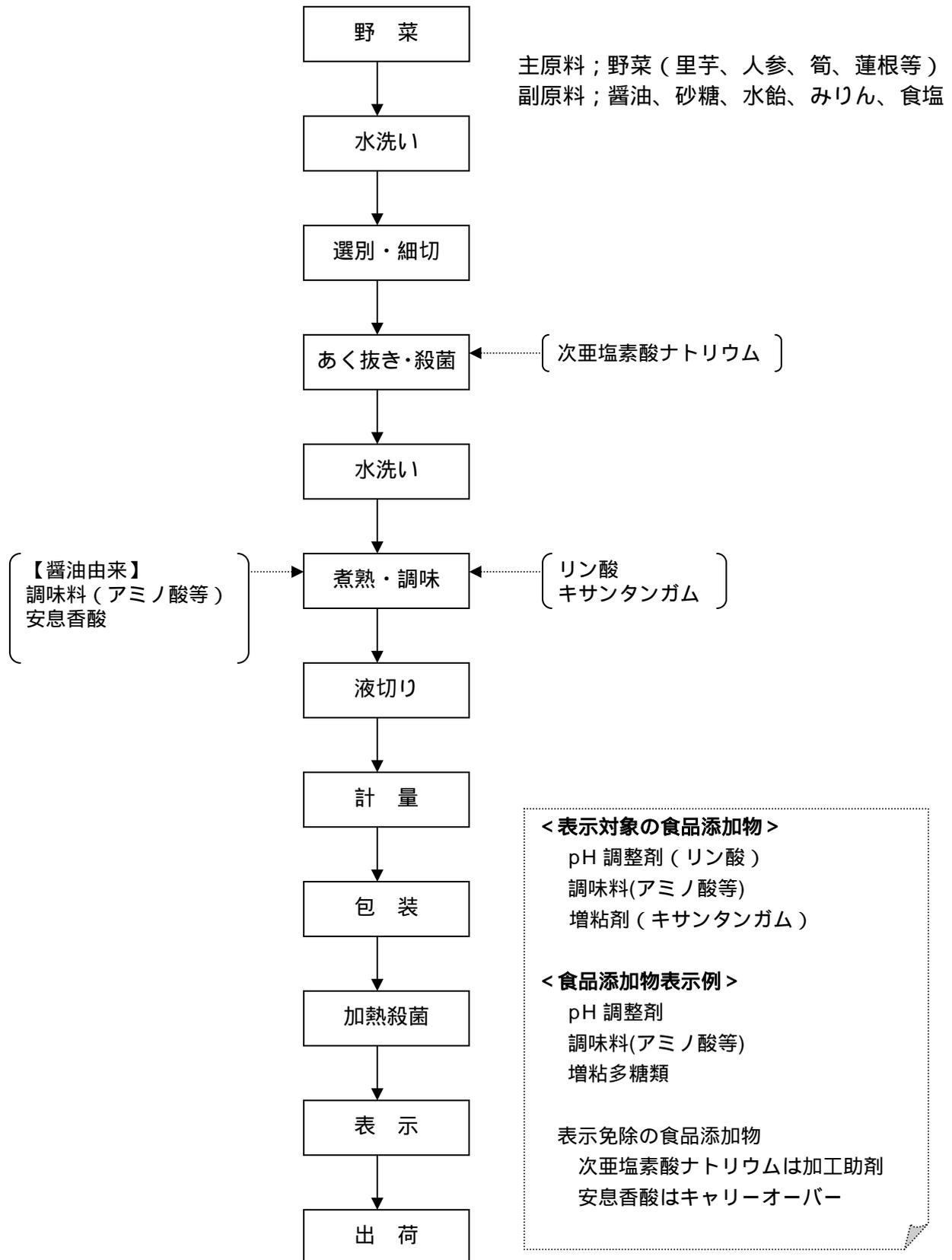
【添加物使用記録簿 記載例】

日	製品名 (製造数)	添加物名	使用量	計量確認者	不適時の対応
1	鯖竜田のあんかけ	キサントガム	12 g		

使用基準のない添加物を使用する場合は、使用記録簿の記載は必要ない



【主要食品 野菜うま煮 における表示事例について】



【特定基準（そうざい製造業）】

2 食品等の衛生的な取扱い

(2) 油脂の取扱い

< 内容 >

油脂の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 >

油脂の衛生管理状況を1日1回以上点検する旨の記載があること

< 記録の方法等 >

点検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

揚げ物製品を製造する場合、揚げ油を高温で長期間使用すると、色々な酸化物ができ刺激臭が発生したり、油の色が変わったりします。また、劣化した油を使用する事により製品の風味を損ねたり、胸焼けや嘔吐を誘発する原因ともなります。

揚げ油の状態を確認し、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

油脂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。

作成のポイントは、次のとおりです。

油脂を管理する責任者の名前を明記します

油脂を管理する目的を明記します

油脂の衛生管理手順を具体的に記載します

不適の場合の対応方法を定めます

油脂の状態を確認した結果及び不適の場合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) 油脂の取扱い

- ◆ < 責任者氏名 > ← [作成のポイント] が責任者となり、以下の油脂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] 油脂の変敗による健康被害を防止する。

< 油脂の衛生管理手順 > ← [作成のポイント]

保管方法	破缶していないか確認する 開缶前：食品庫内に直射日光を避け保管する 開缶後：キッチンポットに蓋をして直射日光を避け保管する
使用前の点検	テストペーパーで酸価(2.5以下であること)を確認する ・試験紙の外装に記載されているレベル判定で確認する 再使用の場合：異物や色、刺激臭が発生していないか確認する
使用中の点検	発煙点の確認(170未満になっていないか) 泡の状態：粘性の泡になったら再度、酸価を測定する ・揚げかす等をこまめに取り除き、劣化を防ぐ ・廃棄する揚げかすは、完全に冷めてから処理を行い、引火を防止する
使用後の管理	再使用する場合は、速やかにろ過を行い、沈殿物や浮遊物を取り除く 冷却後、光の透過しにくい容器に蓋をして直射日光を避け冷暗所に保管する フライヤーを使用した場合は、ろ過後にフィルターの清掃を行う 油脂は、食使用したら交換する(使用後 日で交換する)
不適時の対応方法	酸価 2.5 を超えた場合や発煙点が 170 未満となった場合は、すべてを新しい油脂と交換する

< 記録の方法 > ← [作成のポイント]

油脂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11月分

【油脂管理表 記載例】

日	計測時刻	酸価	色	刺激臭等	点検者名	不適時の対応
1	6:30	2.1		なし		
2	6:41	2.2		なし		

【特定基準（そうざい製造業）】

2 食品等の衛生的な取扱い

(3) 調理済食品の温度管理

<内容>

加熱調理した食品の衛生的な冷却手順が示されていること
急速冷却機等を使用している場合は、その管理方法が示されていること
非加熱調理食品の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>

冷却開始時刻及び冷却終了時刻を記載する旨の記載があること
品温等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

加熱された製品が冷却されないまま包装されてしまうと、長時間にわたり細菌の増殖に適した環境を作ってしまいます。

加熱調理済み食品は、急速冷却機や冷風等で品温を速やかに下げ、細菌の増殖に適した温度帯の通過時間をできるだけ短くすることが大切です。

マニュアル作成のポイント

どのような方法で製品の品温を速やかに下げられるか、具体的に記載します。
記録は、温度と所要時間を記載します。

作成のポイントは、次のとおりです。

調理済み食品の温度管理に関する責任者を明記します
調理済み食品の温度管理をする目的を明記します
調理済み食品の冷却手順を具体的に記載します
非加熱調理食品の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
製品の冷却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扱い (3) 調理済食品の温度管理

< 責任者氏名 > ← [作成のポイント]

が責任者となり、以下の調理済み食品の冷却手順に基づき実施する。

< 衛生管理の目的 > ← [作成のポイント]

適確な温度条件で管理を行い、有害微生物の増殖を抑制する。

< 調理済食品の冷却手順 > ← [作成のポイント]

(1) 加熱調理済み食品の冷却方法

冷却方法	急速冷却機を用いて、30分以内に中心温度を20℃付近まで下げる 又は60分以内に中心温度10℃付近まで下げる 製品にラップ等の覆いをかけ塵ほこり等の異物混入に注意する
------	-------------------------------------------------------------------------------------------

冷却時間については、あらかじめ検証しておくこと

急速冷却機の管理方法	稼働後5分で10℃下がるか毎始業時に確認する
------------	------------------------

不適時の対応方法	始業時の点検で異常がある場合は作業を中止しメーカーに修理を依頼する
----------	-----------------------------------

冷凍庫等使用し冷却する場合は、中心部の温度(20℃以下)になるのを必ず確認すること(加熱後そのまま放置しないこと)

(2) 非加熱調理食品の管理手順

サラダ、和え物等	調理後速やかに製品用冷蔵庫(10℃以下)で保管する
----------	---------------------------

不適時の対応方法	共通基準4機械器具類の衛生管理(2)冷蔵、冷凍設備の項に準じる
----------	---------------------------------

< 記録の方法 > ← [作成のポイント]

製品の冷却状況について、次のとおり記録する。

責任者名 _____

平成18年9月分

【製品冷却確認表 記載例】

日	製品名	開始時刻	終了時刻	冷却後の製品温度	点検者名	不適時の対応
1	鶏のから揚げ	10:10	10:40	19		
	うずら煮豆	10:30	11:00	19		

【特定基準（そうざい製造業）】

2 食品等の衛生的な取扱い

(4) 製品の小分け、包装

<内容>

製品の小分け、包装の実施手順が示されていること

自動的に小分け包装する機械類を使用する場合は、その洗浄、消毒手順及び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>

包装作業開始時に包装台の洗浄、消毒について確認する旨の記載があること

機械類の洗浄、消毒は1日1回以上行う旨の記載があること

保守点検頻度が示されていること

<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

製品を小分け、包装する場合、使用器具類の洗浄・消毒不足や作業者の取扱い等の不備により、有害微生物に汚染される可能性があります。製品の小分けや包装作業が衛生的な環境で行われる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

製品の小分けや包装をする作業は、さまざまな方法があります。

機械によるものや手作業で行うものなど、製品によっても違う場合はそれぞれの作業ごとに具体的に記載します。

作成のポイントは次のとおりです。

製品の小分けや包装に関する責任者を明記します

製品の小分けや包装工程での衛生管理の目的を明記します

製品の小分けや包装を行う手順を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

製品の小分け、包装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扱い (4) 製品の小分け、包装

< 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]

製品の小分け、包装は衛生的な環境で行い、有害微生物の汚染を防止する。

< 実施手順 > ← [作成のポイント]

(1) 作業前の手順

小分け、包装室を 20 に温度設定する
手洗いを入念に行う
清潔な専用白衣、エプロン、靴、帽子、マスクを着用する
不用品を撤去する
作業台や包装台等に消毒用アルコールを噴霧する
小分け・包装機械に消毒用アルコールを噴霧する
器具類は消毒済みのものを使用する
器具類や容器、トレー類は必ず使い捨て手袋着用で触る
作業切り替え時には、 を繰り返す
作業者は、手荒れや傷、下痢や腹痛がないこと

(2) 包装(手)作業の手順

使い捨て手袋は、専用の密封容器(取り出しが簡単なもの)に保管する
着用前は手洗いを入念に行う
使い捨て手袋を着用する
着用の際は、穴や破れがないか必ず確認してから作業に入る
使い捨て手袋の交換時期
破れた場合、別の作業に移る際、製品以外のものに触れた時
顔や髪の毛に触れた時
手袋を廃棄する場合は、必ず穴や破れがないか確認してから所定の箱に捨てる
使用後は廃棄し、再利用しない

(3) 包装機械類を使用した時の手順

手洗いを入念に行う
使い捨て手袋を着用する
機械の組み立てやセットを行う
消毒用アルコールを噴霧する
テスト包装を行い、包装状態を確認する
金属探知機が反応するかテストピースを流し、確認する
作業終了後は、分解できるものは分解し、洗浄する
 高圧洗浄する場合は、周りに飛び散らないように配慮する
分解したものは、次亜塩素酸ナトリウム 200ppm で 10 分間消毒を行い、錆がつかないように流水で洗い流す

(4) 保守点検方法

共通基準の 4 機械器具類の衛生管理
(1) 機械器具類にまとめた方法を再掲してもよい

(5) 不適時の対応方法

機械に不具合が生じた時は、点検中は製品を冷蔵保存する
20 以上で 30 分以上放置されてしまった場合は、廃棄する
長時間のストップ後、ライン再開の際は、再度機械類の洗浄消毒を行い、
ラインに残っていた製品が付着していないことを確認する

<記録の方法> ← [作成のポイント]

製品の小分け、包装について、次のとおり記録する。

責任者名 _____
平成18年9月分

【製品の包装確認表 記載例】

日	製品名	作業台等の洗淨・消毒の確認	金属探知機による検品	点検者名	不適時の対応
	鶏の唐揚げ				
1	うずら煮豆		×		金属探知機の反応有、製品中に機械じす発見 機械の点検、テストピースを流す 製品を再度金属探知機に流し確認する 点検中は製品を冷蔵保管

作業台等の洗淨・消毒の確認は、【共通基準】4 器具機械類の衛生管理の記録としてよい
金属探知機による検品；包装後の製品については、金属探知機による検品を実施することが望ましい。

<金属探知機の管理方法記載例>

- 1 金属異物の管理基準の設定
 - (1) 金属探知器の精度基準を定める
Fe 1.2mm、SUS 3.0mm
 - (2) 基準のテストピース確認時期を定める
検品開始前、製品切替時、2時間ごと、検品終了時
- 2 モニタリング方法
連続して全品の検品を実施する
- 3 金属探知機作動時の対応手順の設定
製品を再度金属探知機に通し、作動を確認する
責任者に速やかに連絡し、異物の確認を実施する
金属片の混入が明らかとなった場合
製造を中止し、機械類の破損等の点検作業を実施する
原因を究明し、製品の対応措置を検討する
金属探知機の作動不良の場合
金属探知機の精度確認し、正常に作動する場合は、製造再開する

【特定基準（そうざい製造業）】

2 食品等の衛生的な取扱い

(5) 表示

<内容>

包装品については、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>

表示内容を製造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場合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。

容器包装に入れられた加工食品は、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成します。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・製造者住所氏名・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

JAS 法：農林物質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

< 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) 表示

- ◆ 責任者氏名 ← [作成のポイント] が責任者となり、以下の表示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、製造者名、製造所所在地等
------	--------------------------------------------------

表示見本	名 称	辛子昆布
	原 材 料	昆布、醤油、砂糖、みりん、調味料(アミノ酸等) 還元水あめ、カラメル色素、ごま、寒天、昆布だし、 唐辛子粉、酸味料、香辛料 (その他小麦、大豆、由来原材料を含む)
	内 容 量	100g
	賞 味 期 限	06.10.15
	保 存 方 法	保存温度 10 以下
	製 造 者	株式会社 栃木商事
	製造所所在地	栃木県小山市 町1-2

確 認 頻 度 等	各製品ともロット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

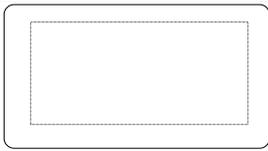
< 記録の方法 > ← [作成のポイント]

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
7	鮎甘露煮		適		

【特定基準（そうざい製造業）】

2 食品等の衛生的な取扱い

(6) 製品の管理

<内容>

製品の小分け、包装後から出荷するまでの管理方法が示されていること

製造品目ごとに消費期限の設定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>

期限表示等の確認及び保管庫の温度確認は、製造品目ごとに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

製品は、小分け、包装後から出荷するまで適切な温度管理を行い、有害微生物の増殖を防止することが大切です。正しい温度管理を行い、出荷前には、期限表示や製品の状態を確認しましょう。

マニュアル作成のポイント

適切な管理ができるよう製品の期限表示、保存温度、保管場所、保管期間を定めます。

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

製品の小分け、包装後から出荷するまでの管理方法を具体的に記載します

製造品目ごとの期限表示について記載します

不適時の対応方法について記載します

製品の管理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

< 衛生マニュアル記載例 >

2 食品等の衛生的な取扱い (6) 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。

< 衛生管理の目的 > ← [作成のポイント]

製品の保管不備による有害微生物等の増殖を防止する。

< 製品の管理方法 > ← [作成のポイント]

製品の種類	期限表示	工場内保管期間	保管場所	保存温度
煮物	製造時間から 48 時間	12 時間以内	製品冷蔵庫 A 下段	10 以下
和え物	製造時間から 48 時間	8 時間以内	製品冷蔵庫 A 中段	10 以下
サラダ	製造時間から 48 時間	8 時間以内	製品冷蔵庫 A 上段	10 以下
甘露煮	製造時間から 30 日	5 日以内	製品冷蔵庫 B	20 以下

【遵守事項】

保管温度は 1 日 1 回確認する

出荷前は担当者が表示ラベルの確認をする

保存温度や期限表示確認結果、不適時の対応を記録する

不適時の対応方法	保管温度が適正でない場合は廃棄する 工場内保管期間を超えたのは廃棄する
----------	----------------------------------------

< 記録の方法 > ← [作成のポイント]

製品の管理について、次のとおり記録する。

責任者名 _____

平成 18 年 9 月分

【製品出荷前確認表 記載例】

< 和え物 >

日	製品名	期限表示	表示確認	冷蔵庫内温度	不適時の対応
1	イゲン胡麻和え	18.9.2		8	
	白和え	18.9.2		8	

【特定基準（そうざい製造業）】

2 食品等の衛生的な取扱い

(7) 製品の配送

<内容>

製品の配送方法が示されていること

配送車の荷台、コンテナ等の洗浄、消毒手順及び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>

配送ごとに出発時刻、配送先、配送時刻及び配送量の確認を行う旨の記載があること

配送車の荷台、コンテナ等の洗浄、消毒及び点検頻度が示されていること
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増殖等がないよう適切な管理を行うことが必要です。

マニュアル作成のポイント

製品を配送するに際の温度管理や配送車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

どのような方法で配送を行うか定めます

配送車の荷台、コンテナ等の洗浄・消毒、保守点検方法を記載します

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 >

2 食品等の衛生的な取扱い (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]

配送工程における温度管理の徹底及び運搬用具を清潔に保ち、有害微生物の増殖等を防止する。

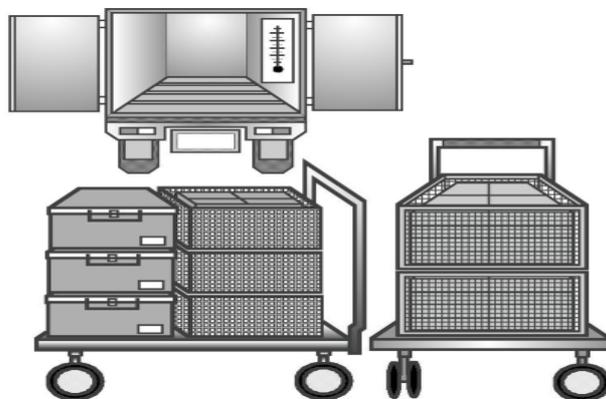
< 配送の管理手順 > ← [作成のポイント]

(1) 配送方法

配送ルート の決定	保存基準のある製品や消費期限が短い製品は、最短のルートになるよう配慮する
--------------	--------------------------------------

配送温度	20 以下 煮しめ、甘露煮、湯煮、うま煮、煮豆、佃煮、炒め物、串焼き、網焼き、ホイル焼き、天ぷら、かば焼き、唐揚げ、フライ、しゅうまい等 10 以下 茶碗蒸し、胡麻和え、サラダ、酢れんこん、たこの酢の物等 -15 以下 冷凍された食品
------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

配送員	清潔な衣服を着用する 軍手着用の場合は、毎日洗濯し清潔を保つこと
-----	-------------------------------------



(2) 配送車の管理

洗浄・消毒方法

コンテナ、 台車等	配送終了後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)で消毒する、乾燥後専用棚に収納する 実施頻度：1回/日
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 実施頻度：1回/日

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

点検方法

点検項目	車内に設置されている温度計の作動確認 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確認
------	--------------------------------------------------------------

温度計の校正は、年1回以上実施すること

(3) 不適時の対応方法

対応内容	破損等が確認されたものは廃棄する 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は、製品の搬入はしない 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]

配送車の管理について、次のとおり記録する。

責任者名 _____
 平成18年9月分

【配送車管理記録表 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)	15	15	17
出発時刻	8:45	8:30	8:10
配 送 先 (配送時刻)	方 面 ス-パ- (9:10) 商店 (9:40) ス-パ- (10:10) ス-パ- (11:30)	方 面 コ-ピ-ニ (9:30) 百貨店 (9:45) 商店 (10:20) ス-パ- (11:45)	方 面 商店 (8:30) 商店 (9:10) ス-パ- (9:45) ス-パ- (10:10)
配 送 量	48 ケース	42 ケース	54 ケース
帰り時刻	12:00	13:00	12:00
洗浄・消毒			
保守点検		×	
点検者名			
不適時の対応		ドア部分のゴムパッキンの劣化の為、交換	

【特定基準（そうざい製造業）】

2 食品等の衛生的な取扱い

(8) 製品検査

<内容>

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

完成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。結果が基準値より、悪い場合は早急に作業工程の見直しが必要です。

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、実施項目、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、細菌検査は夏季（6～10月）に1回は必ず行ってください。
使用基準の定められた添加物を使用の場合は理化学検査を実施します。

作成のポイントは、次のとおりです。

製品検査に関する責任者を明記します
製品検査を実施する目的を明記します
製品検査の実施手順を具体的に定め記載します
製品検査の結果に不適があった場合の対応方法を明記します
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 >

2 食品等の衛生的な取扱い (8) 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]
 定期的に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	細菌数	大腸菌群	大腸菌	黄色ブドウ球菌	サルモネラ
1 最終工程において加熱処理のない食品 サラダ、和え物等	100万/g以下	3000/g以下	陰性	陰性	陰性
	不適時の対応方法 食材の洗浄・消毒方法の確認 使用器具類の洗浄消毒確認 製品保管温度の確認				
2 最終工程において加熱処理のある食品 煮物、焼き物等	10万/g以下	1000/g以下	陰性	陰性	陰性
	不適時の対応方法 加熱温度の確認 加熱後の処理工程の確認 使用器具類の洗浄・消毒の確認				
【遵守事項】 細菌検査は食品分類1、2とも1品目ずつ3月に1回以上実施する 検査記録は1年間、製品検査綴に保管する 検体は、細菌汚染のないように注意して採取する（使い捨てエンボス手袋の着用） 搬送を含め 検査所に依頼する					

< 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	食品分類	検査実施日	不適事項	改善事項
ツナサラダ	1	7月1日	細菌数 150万/g	野菜の洗浄・消毒方法の改善 器具類の洗浄・消毒の徹底

【特定基準（そうざい製造業）】

2 食品等の衛生的な取扱い

(9) 検食の保存

<内容>

調理済み食品について検食の保存手順が示されていること

<頻度等>

保存対象、保存方法及び保存期間の記載があること

<記録の方法等>

検食として保存した製品について記録する旨の記載があること

衛生管理の目的

検食の保存は、不良食品や食中毒が疑われた場合に、原因を究明する手がかりとなり、再発を防止するために重要です。また、販売された製品が原因でない場合は、事実を証明するためにも必要な項目です。

マニュアル作成のポイント

検食の採取方法や量、保存温度等を具体的に定めます。

作成のポイントは次のとおりです。

検食の保存に関する責任者を明記します

検食を保存する目的を明記します

対象となる製品を定め、保存方法や保存期間を記載します

保存した製品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 (9) 検食の保存

- ◆ < 責任者氏名 > ← [作成のポイント] が責任者となり、以下の検食の保存手順に基づき実施する。
- ◆ < 衛生管理の目的 > ← [作成のポイント] 食中毒発生時の原因の究明及び再発を防止する。

< 検食の保存手順 > ← [作成のポイント]

対象となる製品	干瓢煮、煮豆、鮎の甘露煮、しもつかれ、ほうれん草の胡麻和え、タコと胡瓜の酢の物、シーフードマリネ、ホトシダ、春雨ダ、茶碗蒸し、天ぷら、唐揚げ
採取方法	新しい使い捨てエンボス手袋を着用する 製造品目ごとに1食分又は50g程度を検食専用滅菌ポリ袋に入れ密封する 容器を密封し、ひとまとめにして日付を入れる 1週間以上の賞味期限を設定している製品は当該期間内保存すること 包装が完了した残りものを採取し保存するのは禁止する
保存方法	冷凍庫で保存する
保存温度	-20
保存期間	1週間
記録簿	検食の保存状況を作業終了後に記載する

< 記録の方法 > ← [作成のポイント]

検食の保存について、次のとおり記録する。

責任者名 _____
平成18年9月分

【検食記録簿 記載例】

採取日	製品名	廃棄予定日	廃棄日	確認者
1日	干瓢煮、煮豆、鮎の甘露煮、しもつかれ、シーフードマリネ、ホトシダ、茶碗蒸し、天ぷら	8日	9日	

【特定基準（そうざい製造業）】

3 衛生管理体制

(1) 受注管理

< 内容 >

施設、設備、人的能力に応じた製品の調理、製造に関する手順が示されていること

< 頻度等 >

製造品目ごとに製造数を確認する旨の記載があること

< 記録の方法等 >

製造数を記録する旨の記載があること

衛生管理の目的

施設で製造する食品は、設備、人的能力等の施設規模に応じた製造数になっていなければなりません。食品ごとの最大製造数を把握し、通常の製造数を超えた場合の対応方法を決める必要があります。最大製造数を超えて製造を行うことは、食中毒事故などの発生の危険性を高めることとなります。余裕を持った受注管理を行うことが重要です。

マニュアル作成のポイント

受注管理をどのような方法で行うか具体的に検討します。

施設や設備、人員など能力に見合った余裕のある管理を品目ごとに設定します。

作成のポイントは、次のとおりです。

受注管理に関する責任者を明記します

受注管理をする目的を明記します

施設の最大製造数や通常の製造量を品目ごとに定めます

最大の製造数に必要な人員、作業開始時間、ラインの追加等について定めます

通常製造量を超えた場合の対応方法（人員や時間等）を記載します

日常の製造数と業務体制について記録します

< 衛生管理マニュアル記載例 >

3 衛生管理体制 (1) 受注管理

< 責任者氏名 > ← [作成のポイント]

が責任者となり、以下の受注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]

受注管理を適切に行うことにより、食中毒の発生リスクの軽減を図る。

< 受注管理手順 > ← [作成のポイント]

製品名	通常製造量 / 日	最大製造量 / 日	通常製造量を超える場合の対応方法
	調理従事者数	調理従事者数	
	包装作業数	包装作業数	
干瓢の煮物	30kg	90kg	前日までに従事者を増員する 製品冷蔵庫収納許容量を超える受注は受けない 作業開始時間を2時間早める 包装作業を1時間早める 回転釜3台使用する
	3名	6名	
	5名	10名	
鮎の甘露煮	500本	2000本	前日までに従事者を増員する 鮮魚用専用冷蔵庫収納許容量を超える受注は受けない 作業開始時間を2時間早める 包装作業を1時間早める 回転釜4台使用する
	4名	8名	
	5名	10名	

< 記録の方法 > ← [作成のポイント]

製造数について、次のとおり記録する。

責任者名 _____

平成18年11月

【製造数記録表 記載例】

日	製品名	製造数	業務体制		
			調理従事者数	包装作業数	配送者数
1	干瓢の煮物	35kg	3	5	5
	鮎の甘露煮	500本	4	5	5

【特定基準（そうざい製造業）】

3 衛生管理体制

(2) 加熱調理食品の加熱温度管理

< 内容 >

加熱調理食品については、中心部が 75℃、1 分間以上又はこれと同等以上の加熱条件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 1 日 1 回以上中心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

加熱調理食品は、中心部まで十分加熱し、食中毒菌を死滅させます。

75℃ 1 分に満たないまま製品が包装されてしまうと、生き残った菌が増殖をはじめ事故に繋がりますので、温度と時間の管理を徹底します。

マニュアル作成のポイント

製造品目ごとに、どのような方法で加熱工程の温度や時間を管理するか検討します。

作成のポイントは、次のとおりです。

加熱温度管理に関する責任者の名前を明記します

加熱温度管理をする目的を明記します

加熱調理食品の温度管理を行う具体的な方法を記載します

加熱温度の確認結果及び不適時の記録方法を記載します

< 衛生管理マニュアル記載例 >

3 衛生管理体制 (2) 加熱調理食品の加熱温度管理

責任者氏名 ← [作成のポイント]

が責任者となり、以下の管理手順に基づき実施する。

衛生管理の目的 ← [作成のポイント]

加熱不足における有害微生物の残存及び汚染を防止する。

< 管理手順 > ← [作成のポイント]

(1) 煮物・炒め物

加熱する順序は、食肉類の加熱を優先する
冷凍食材を使用する場合は、十分な解凍をしてから加熱する
ただし、冷凍のまま加熱する食材に関しては、必ず加熱中の食材の中心温度が75
以上であることを確認する
温度の計測は、最も熱の通りにくい具材を選ぶ
中心温度を計測できるような具材がない場合は、釜の中心付近の温度を3点以上
(煮物の場合は1点)計測する

(2) 焼き物・蒸し物

オープンやコンベクションの場合は、場所により焼きむらができるので、途中で位置
や向きを交換を行い、均等に加熱されるように配慮する
温度の計測は、最も熱の通りにくい場所3点を選ぶ
複数回同一作業を繰り返す場合、中心温度の計測は熱の最も通りにくい場所1点の
みでもよい

(3) 揚げ物

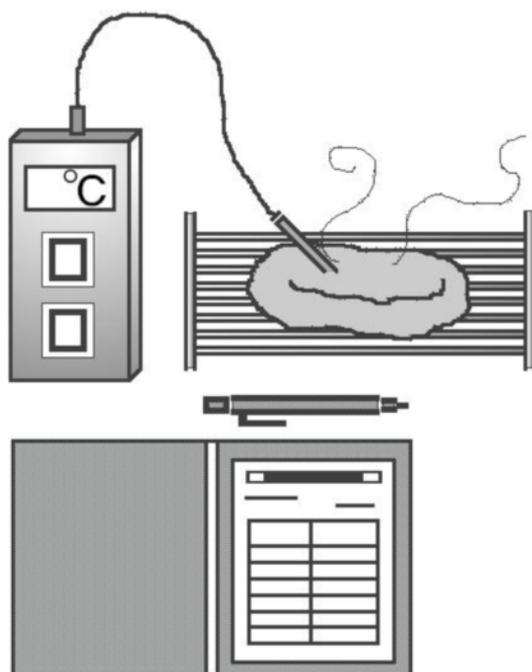
油温が設定した温度になった事を確認する
作業中、繰り返し油温が設定温度以上であることを確認する
温度の計測は、熱の最も通りにくい3点を計測する

(4) 加熱時の遵守事項

製品は、中心部が 75℃、1 分間以上の加熱を行う
加熱条件については、中心温度の確認等による計測データ等から加熱温度・時間の設定を実施する
中心温度計の誤差確認は 1 回/月実施する

(5) 不適時の対応方法

加熱条件に合致していない場合は、再加熱する又は廃棄する



<記録の方法> ← [作成のポイント]

加熱温度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10月

【加熱温度管理表 記載例】

月 日		10月10日				
製品名	中心温度		加熱温度	加熱時刻		点検者名
				開始	終了	
鶏の唐揚げ フライヤー 160 設定 5分	1回目	82、82、83	160	6:15	6:20	
	2回目	82、82、82	160	6:40	6:50	
	3回目	82、83、82	160	7:05	7:15	
	4回目	-	-	-	-	
鯖しそ揚げ フライヤー 180 設定 3分	1回目	82、83、82	180	7:20	7:23	
	2回目	83、83、82	180	7:39	7:42	
	3回目	82、82、82	180	7:50	7:58	
	4回目	-	-	-	-	
ハンバーグ コンベクション 160 設定 15分	1回目	83	160	7:38	7:53	
	2回目	82	160	8:05	8:20	
	3回目	83	160	8:25	8:40	
	4回目	83	160	8:35	8:50	
不適時の対応						

【特定基準（そうざい製造業）】

3 衛生管理体制

（3）調理工程表の作成

< 内容 >

主要な製品については、調理工程表の作成が示されていること
生食用の野菜及び果物については、洗浄方法が示されていること

< 頻度等 >

使用原材料、分量の変更に伴い作成する旨の記載があること

< 記録の方法等 >

調理工程表を保存する旨の記載があること

衛生管理の目的

作業動線を考慮した調理工程表を作成することにより、作業内容が明確になり、食材の交差汚染や2次汚染を未然に防止することができます。原材料と調理済み食品が交差しないように調理工程を管理し、食中毒等の食品事故発生を防止することが重要です。

マニュアル作成のポイント

調理工程表の作成は、作業動線を踏まえて主な品目ごとに作成します。

作成のポイントは、次のとおりです。

調理工程表に関する責任者の名前を明記します

調理工程表を作成する目的を明記します

加熱調理食品（煮物・焼き物・揚げ物・蒸し物）と非加熱食品（最終工程において加熱処理のない食品）の主な製品の調理条件を定めます

生食用の野菜及び果物については、洗浄の方法を明記します

消毒する場合は、その方法も記載します

作業動線を考慮した調理工程表を作成します

使用原材料の変更や分量の増減があった場合は工程の変更をします

調理工程表の保存方法を記載します

< 衛生管理マニュアル記載例 >

3 衛生管理体制 (3) 調理工程表の作成

◆ 責任者 ←————— [作成のポイント]

が責任者となり、以下の調理工程表の作成手順に基づき実施する。

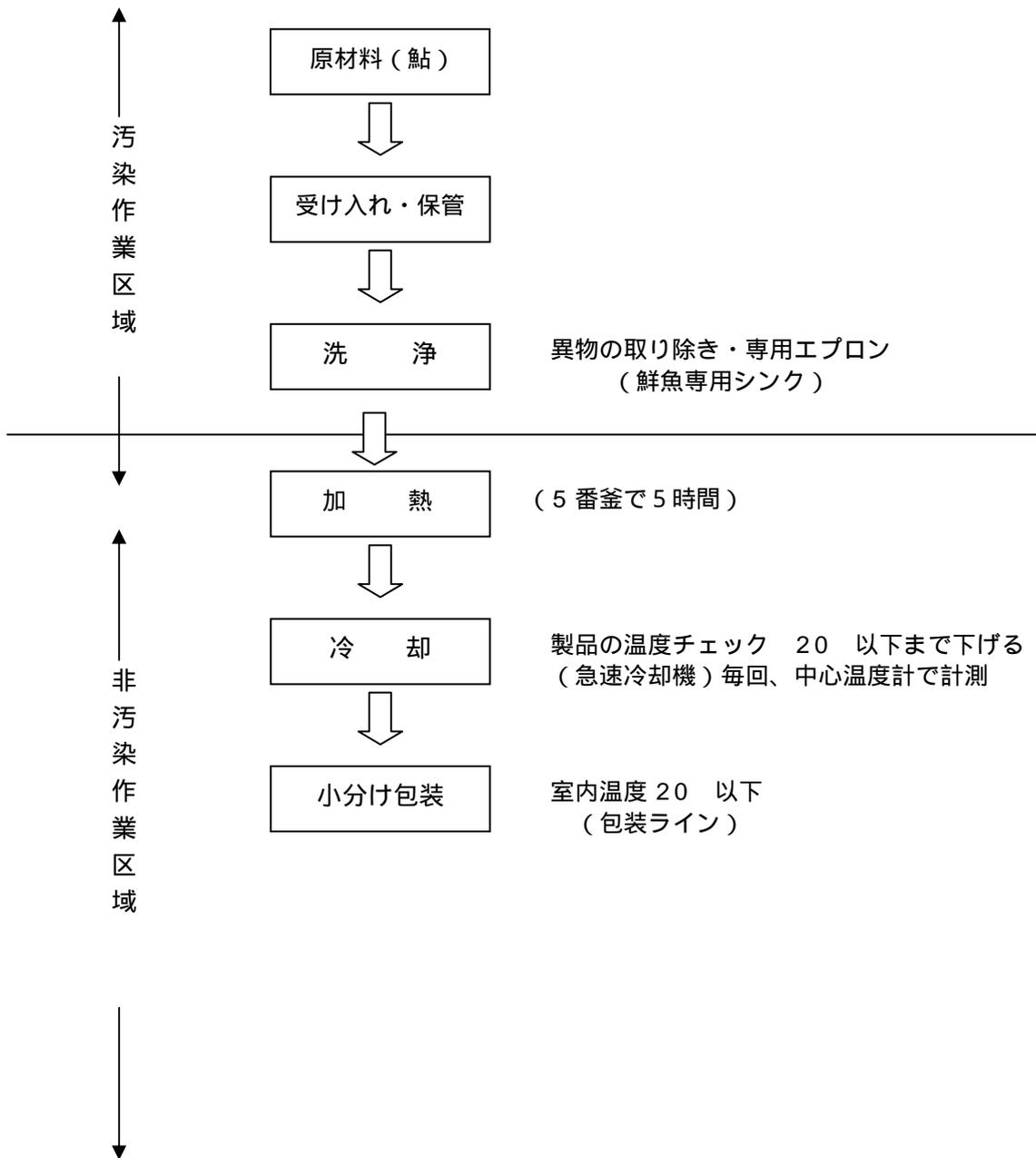
衛生管理の目的 ←————— [作成のポイント]

調理工程において、作業動線の不備から起きる交差汚染や二次汚染を防止する。

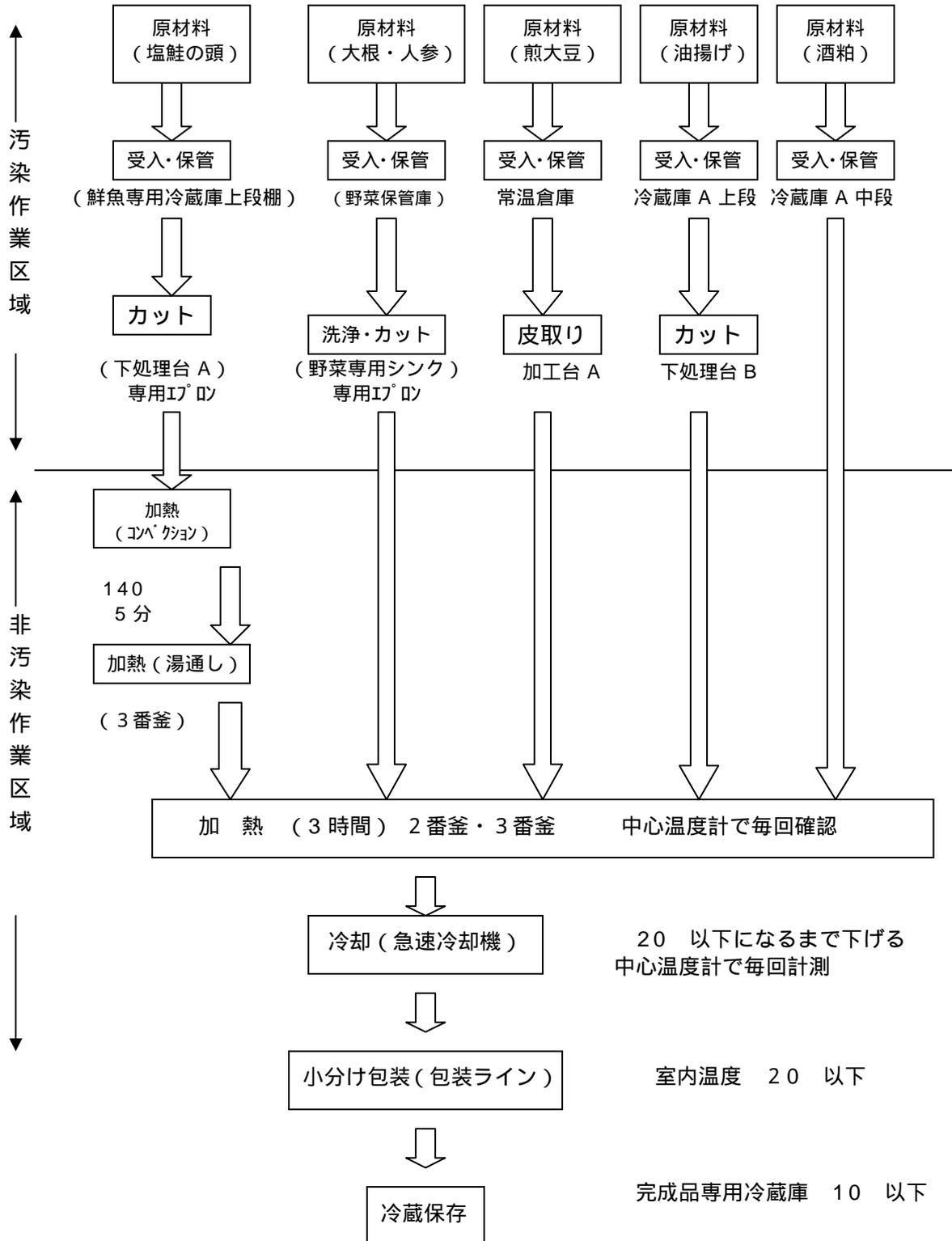
< 調理工程表の作成手順 > ←————— [作成のポイント]

調理工程表の作成方法	<p>製造品目ごとに作成する 加熱調理食品（煮物・焼き物・揚げ物・蒸し物）と非加熱食品（最終工程において加熱処理のない食品）について作成する 商品名の記入や保存条件、保存場所、加熱温度、時間、調理条件、注意事項等を記入する 調理工程表は作業動線を考慮し交差汚染や2次汚染が起きないように作成する 汚染区域と非汚染区域を記入する 中心温度の確認を行う頻度を記入する 使用原材料の変更や分量の増減があった場合は工程表を変更する</p>
野菜・果物の洗浄方法	<p>流水で3回以上水洗いする 中性洗剤で洗う 流水で十分すすぎ洗いをする 次亜塩素酸ナトリウムで殺菌後流水で十分すすぎ洗いする 水切りする 専用のまな板包丁でカットする ふた付きの清潔な容器に入れる（調理まで30分以上を要する場合は、10℃以下で冷蔵保存する）</p>
調理工程表の保管方法	<p>事務所内の調理工程綴に保管する</p>

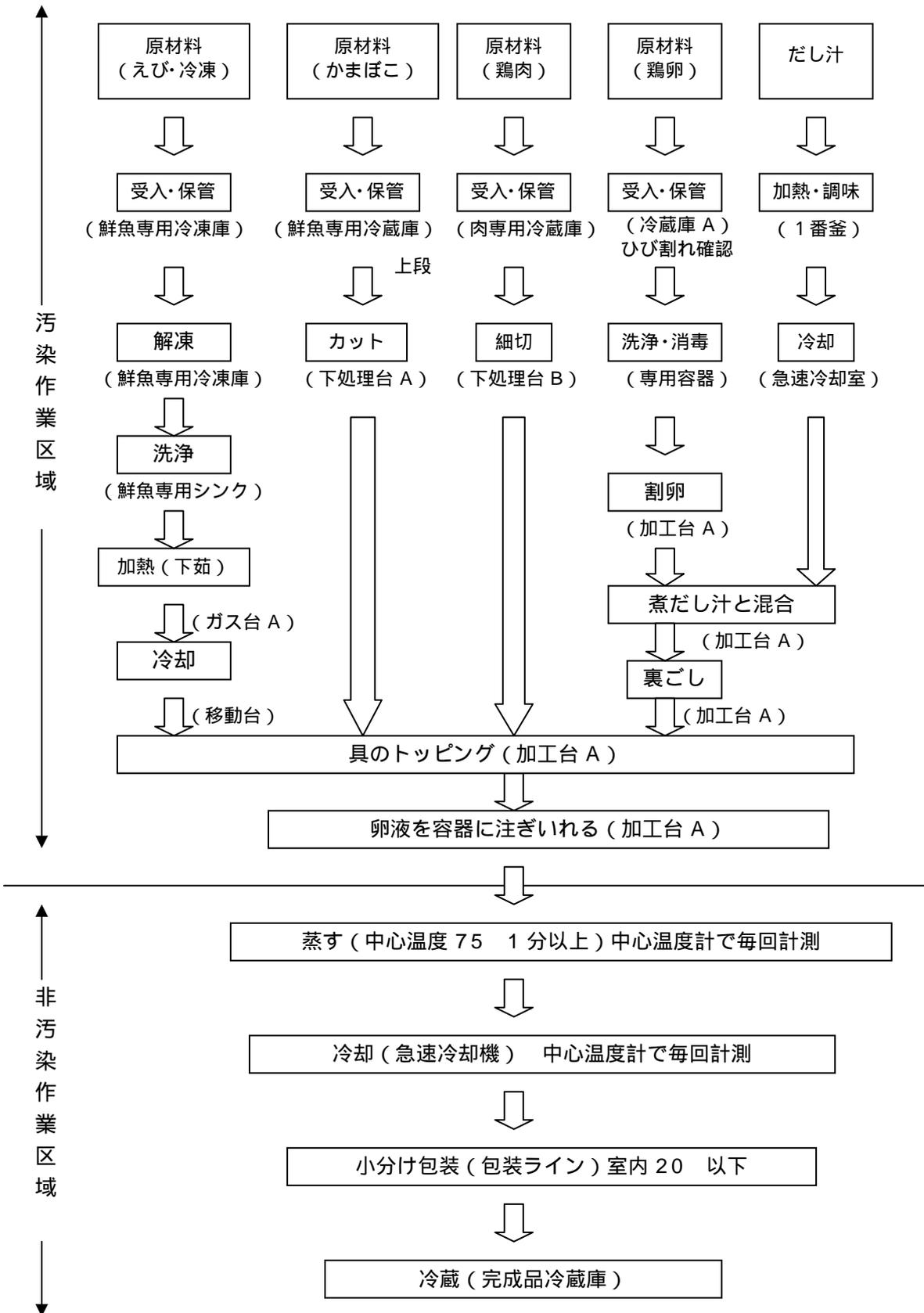
<調理工程表 記載例> ← [作成のポイント]
 (1) 加熱調理済食品 ……【佃煮・甘露煮】鮎の甘露煮



(2) 加熱調理済食品・・・【煮物】しもつかれ

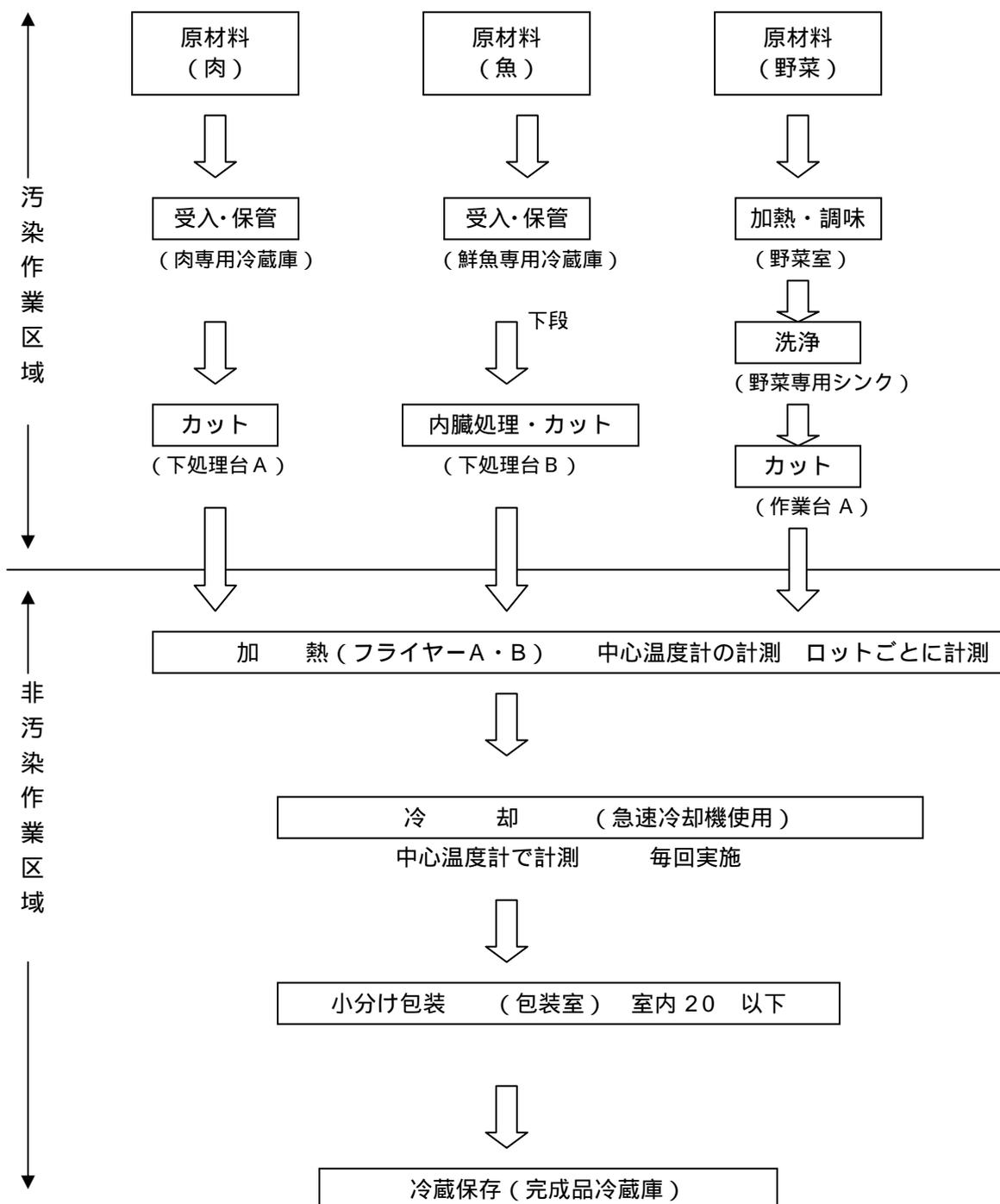


(3) 加熱調理済食品 【蒸し物】茶碗蒸し

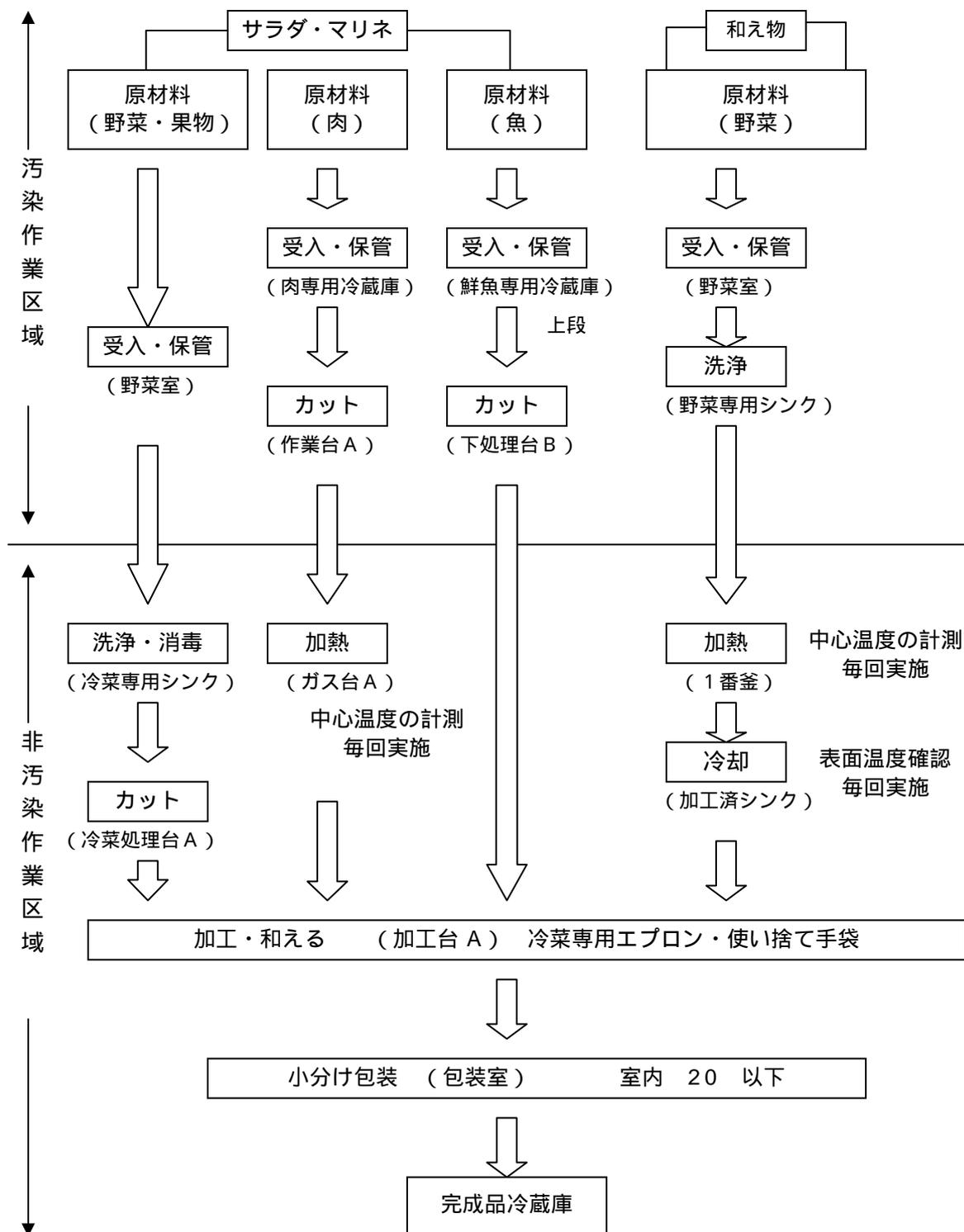


(4) 加熱調理済食品 ・ ・ ・ ・ 【焼き物】焼肉・焼き魚

【揚げ物】鶏の唐揚げ・鰯のしそ揚げ



(5) 非加熱調理食品 ……【サラダ・マリネ・和え物】



衛生管理マニュアルの手引き
「特定基準」～飲食店営業（弁当）
そうざい製造業 ～ 編

H18年4月発行（H19年5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