

## 第2章 マニュアル作成のポイント及び記載例

### 1 施設設備の衛生管理

#### 1-1 製造室・加工室等の清掃，保守点検

##### ★認証基準★

##### ○衛生管理の方法

床，内壁，天井，窓，照明器具，換気扇，排水溝の清掃手順，保守点検方法が示されていること

室内の手洗い設備がいつでも使用できるよう，管理されていること（十分な水量の確保，洗浄液・消毒液・ペーパータオル・くず物入れ及び必要に応じつめブラシの設置）

##### ○頻度等

床，排水溝の清掃は1日に1回以上，その他は清掃の頻度の記載があること  
保守点検頻度の記載があること

##### ○記録を要する事項

床，排水溝の清掃状況について記録方法の記載があること  
手洗い設備の保守点検状況について記録方法の記載があること

#### <目的> 清潔な場所で食品を扱う

食品衛生の基本として，清潔な場所で食品を扱うことが大切です。

施設設備を清潔に維持するため，清掃，保守点検を適切に行なうこと，また，食品事故が起きた場合などに，清掃，保守点検の実施状況が確認できるよう記録しておくことが必要になります。

#### <マニュアル作成のポイント>

床，内壁，天井などの施設設備ごとに方法及び頻度を定めます。特に，乾燥した床面と絶えず水を流す床面では清掃方法が大きく異なるので，それぞれに適した方法が必要です。また，床と排水溝については，清掃状況の記録が必要です。

**ポイント1** 清掃，保守点検の責任者名を明記します。

**ポイント2** 施設設備の清掃，保守点検の目的を明記します。

**ポイント3** 具体的に，場所ごとの清掃方法，保守点検方法，頻度について定めます。

**ポイント4** 室内の手洗い設備がいつでも使用できるよう管理方法を明記します。

**【遵守事項】** 十分な水量の確保，洗浄液・消毒液・ペーパータオル・くず物入れ及び必要に応じつめブラシの設置

**ポイント5** 施設設備の清掃，保守点検状況を記録する方法を明記します。

## 製造室・加工室等の清掃，保守点検マニュアル記載例

### I 責任者

責任者名                     

ポイント1

### II 目的

清潔な場所で食品を扱う

ポイント2

### III 実施方法

ポイント3

実施者：当番班

	清掃方法	頻度	保守点検方法	頻度
床	モップ掃き デッキブラシでこする場合は乾燥させる	1回/日	汚れ，破損	1回/月
排水溝	デッキブラシでこする。 グリストラップのゴミ除去	1回/日	汚れ，破損，臭い	1回/月
内壁	汚れを拭き取り，から拭き デッキブラシでこする場合は乾燥させる	1回/日	汚れ，破損	1回/年
天井	くもの巣，かび除去	3回/年	汚れ，破損，かび	3回/年
窓	拭く 網戸ははずして洗い乾燥	3回/年	汚れ，破損	3回/年
照明器具	ほこりを拭く	3回/年	汚れ，破損，明るさ	3回/年
換気扇	はずして専用洗剤で洗浄 換気扇の外壁はこすって洗う	1回/月	汚れ，排気能力	1回/年
手洗い設備	粗ごみを除去後，中性洗剤を含ませた スポンジで洗浄	1回/日	十分な水量の確認 洗浄液，消毒液， ペーパータオル・くず 物入れ，つめブラシ の補充及び備え 付けの確認	1回/日

ポイント4

## 【清掃状況記録簿 記載例】

年 月分		責任者名				実施者
日時	製造室		加工室		不備な点 及び改善措置	
	床	排水溝	床	排水溝		
1日 9時	○	○	○	○	なし	
2日 9時	○	×	○	○	製造室(排水溝)の 詰まった布の除去	

## 【手洗い設備保守点検状況記録簿 記載例】

年 月分		責任者名				不備な点 及び改善措置	実施者
日	水量	洗浄液	消毒液	ペーパー タオル等	つめ ブラシ		
1	○	○	○	○	○	なし	
2	○	○	○	○	乾燥不良	予備と交換, 乾燥	

## 1-2 トイレの清潔保持，保守点検

### ★認証基準★

#### ○衛生管理の方法

トイレの清掃手順，保守点検方法が示されていること  
手洗い設備がいつでも使用できるよう管理されていること（十分な水量の確保，洗浄液・消毒液・ペーパータオル・くず物入れ及びつめブラシの設置）

#### ○記録を要する事項

清掃状況について記録方法の記載があること  
手洗い設備の保守点検状況について記録方法の記載があること

### <目的> トイレからの病原菌などによる汚染を防止する

食品衛生の基本として，全ての施設を清潔にしておくことが大切です。

病原菌による汚染防止のほか，ハエなど衛生害虫の対策のため，清掃，保守点検を適切に行なうこと，また，食品事故が起きた場合などに，清掃，保守点検の実施状況が確認できるよう記録しておくことが必要になります。

### <マニュアル作成のポイント>

**ポイント1** トイレの清潔保持，保守点検に関する責任者名を明記します。

**ポイント2** トイレの清潔保持，保守点検の目的を明記します。

**ポイント3** 具体的に，場所ごとの清掃方法，保守点検方法を定めます。

**ポイント4** トイレの手洗い設備がいつでも使用できるよう管理方法を明記します。

**【遵守事項】** 十分な水量の確保，洗浄液・消毒液・ペーパータオル・くず物入れ及びつめブラシの設置

**ポイント5** トイレの清潔保持，保守点検状況を記録する方法を明記します。

## トイレの清潔保持、保守点検マニュアル記載例

I 責任者

責任者名                     

ポイント1

II 目的

トイレからの病原菌などによる汚染を防止する

ポイント2

III 実施方法

ポイント3

実施者：当番班

	清掃方法	保守点検方法
床	デッキブラシでこする	流れ
便器	専用ブラシでこする 拭き取る	汚れ、破損
ドアノブ	拭いた後消毒	汚れ、破損
廃棄物入れ	洗浄、乾燥	汚れ、破損、臭い
防虫設備	網戸は洗って乾燥	汚れ、破損
換気設備	はずして拭く	汚れ、能力
照明器具	ほこりを拭く	汚れ、明るさ

ポイント4

	保守点検方法
手洗い設備	水量、洗浄液、消毒液、ペーパータオル、くず物入れ、つめブラシをチェック

IV 記録方法

ポイント5

【トイレの清潔保持、保守点検状況記録簿 記載例】

年 月分					責任者名	
日 時	毎日 清掃	定期的 清掃	毎日 点検	定期的 点検	不備な点 及び改善措置	実施者
1日8時	済み	—	済み	—	—	
2日9時	済み	済み	済み	済み	手洗い消毒液の不足、補充	

\*毎日：床、便器、ノブ、廃棄物、手洗い設備

\*定期：防虫、換気、照明

### 1-3 清掃用具の管理

#### ★認証基準★

#### ○衛生管理の方法

清掃用具の管理方法が示されていること

#### <目的> 清掃用具からの病原菌などによる二次汚染を防止する

効果的な清掃の実施，清掃用具による二次汚染の防止のため，清掃用具を適切に管理することが必要です。

#### <マニュアル作成のポイント>

**ポイント1** 清掃用具の管理に関する責任者名を明記します。

**ポイント2** 清掃用具を管理する目的を明記します。

**ポイント3** 清掃用具の管理方法を明記します。

## 清掃用具の管理マニュアル記載例

### I 責任者

責任者名                     

ポイント1

### II 目的

清掃用具からの病原菌などによる二次汚染を防止する

ポイント2

### III 実施方法

ポイント3

実施者：清掃当番班

衛生区分	清掃場所	清掃用具の管理方法，保管場所	清掃用具の色 テープ
汚染区域 1	倉庫，資材庫 原材料保管庫	乾燥後，専用ロッカーへ	赤
	粗処理場		黒
清潔区域 2	製品保管庫	同上	緑
	製造室，加工室 調理場		うす緑
清潔区域 3	包装場	同上	白

\*管理方法：使用の都度，専用のシンクを使って十分洗浄後，乾燥させて保管する。

## 1-4 その他の衛生管理

### ★認証基準★

#### ○衛生管理の方法

その他の施設設備の衛生管理手順が示されていること  
(出入口、窓等の防虫設備の管理等が定められていること)

**<目的> 製造室などへの塵埃, ねずみ族, 昆虫などの侵入を防止する  
食品への異物などの混入を防止する**

#### **<マニュアル作成のポイント>**

**ポイント1** 作業の衛生管理に関する責任者名を明記します。

**ポイント2** 作業場の衛生管理の目的を明記します。

**ポイント3** 衛生管理の必要な作業について、その手順を明記します。  
出入口、窓などの防虫設備の管理方法を定めます。

## その他の衛生管理マニュアル記載例

### I 責任者

責任者名 

ポイント1

### II 目的

製造室などへの塵埃，ねずみ族，昆虫などの侵入を防止する  
食品への異物などの混入を防止する

ポイント2

### III 実施方法

ポイント3

区 分	管理場所	管理方法
出入口, 窓 1	倉庫, 資材庫, 粗処理場 原材料保管庫	開放禁止 防虫設備の点検
	製品保管庫	
出入口, 窓 2	製造室, 加工室, 調理場	同上
出入口, 窓 3	包装場	同上

## 2 機械器具類の衛生管理

### 2-1 機械器具類の衛生管理

#### ★認証基準★

##### ○衛生管理の方法

食品に直接触れる作業台，機械器具類の洗浄・消毒の手順が示されていること

##### ○頻度等

洗浄・消毒は1日に1回以上行う旨の記載があること

ただし，構造上実施が困難な機械にあってはその頻度の記載があること

#### <目的> 病原菌などの汚染や増殖を防止する

直接食品が触れる部分は，特に消毒が必要です。

#### <マニュアル作成のポイント>

機械，器具ごとに洗浄・消毒の方法及び頻度を記載します。

**ポイント1** 機械器具類の衛生管理に関する責任者名を明記します。

**ポイント2** 機械器具類の洗浄・消毒を行う目的を明記します。

**ポイント3** 使用する機械器具類について，洗浄・消毒の手順を明記します。

## 機械器具類の衛生管理マニュアル記載例

I 責任者

責任者名                     

ポイント1

II 目的

病原菌などの汚染や増殖を防止する

ポイント2

III 実施方法

ポイント3

項目	洗浄方法	消毒方法	頻度
食器・食缶 ボール 調理用器具	洗剤の濃度を守り、適正な方法で洗浄し十分にすすぎを行う	煮沸消毒 100℃前後 3分以上 蒸気消毒 100℃前後 15分以上 熱風消毒 80℃30分以上 次亜塩素酸ナトリウム 50～100ppm 5分間以上	1回以上/日
まな板  包丁	洗剤で良くブラッシングし、十分すすぐ  包丁は特に柄の部分 を良く洗浄する	次亜塩素酸ナトリウム 250ppm 10分間以上 紫外線殺菌灯・日光消毒・熱湯消毒	1回以上/日
ふきん タワシ	洗剤で洗い、十分すすぐ	煮沸 30分、日光消毒	1回以上/日
戸棚 冷蔵庫	洗剤で十分洗浄後良くすすぐ 取り外しのできない 部分は、良く拭き取る	次亜塩素酸ナトリウム 100ppm に浸漬したふきんで拭き取る	1回以上/週
機械類	中性洗剤で洗い良くすすぐ	熱湯をかける 消毒用アルコールを噴霧する	1回以上/週

## 2-2 機械類の保守点検

### ★認証基準★

#### ○衛生管理の方法

機械類の保守点検方法が示されていること  
不適の場合の対応方法が示されていること

#### ○頻度等

保守点検頻度の記載があること

#### ○記録を要する事項

保守点検状況及び不適の場合の対応について記録方法の記載があること

### <目的> 製品への異物混入を防止し、製品のばらつきや、規格外製品を排除し、安全性を確保する

機械類の保守点検を充分に行っていないと、部品などが混入するおそれがあります。また機械の能力が落ちて、混合不良による添加物のばらつきや、加熱不良が生じることなどが考えられます。

そこで、最終食品の安全確保のため、機械類の保守点検が必要になります。

### <マニュアル作成のポイント>

それぞれの機械ごとに保守点検の方法及び頻度を記載します。

**ポイント1** 機械類の保守点検に関する責任者名を明記します。

**ポイント2** 機械類の保守点検を行う目的を明記します。

**ポイント3** 使用する機械類について、保守点検の手順を明記します。  
また、保守点検を行った結果、異常があることがわかったとき、どのように対応するか決めておきます。

**ポイント4** 保守点検の結果の記録方法を明記します。  
また、異常があった場合にどのように対応したか、記録する方法を決めます。

## 機械類の保守点検マニュアル記載例

### I 責任者

責任者名                     

ポイント1

### II 目的

ポイント2

製品への異物混入を防止し，製品のばらつきや，規格外製品を排除し，安全性を確保する

### III 実施方法

ポイント3

実施者：班長

機械	方法	頻度
ミキサー	部品の種類と数を点検板で合わせる 羽及び取りつけ部分の磨耗，ぐらつき，ボールにこすれ，傷はないか	1回/日
	回転速度は設定どおりか，その他異常はないか	3回/年
スライサー	部品の点検。 刃，ベルト及び取りつけ部分の磨耗，ぐらつき，傷はないか 異常音，スライスミス，ロス，その他の異常はないか	1回/日
皮むき器	給水，排水，皮の排出経路は適正か 部品の点検 刃，ゴムパッキン及び取りつけ部分の磨耗，ぐらつき，傷はないか 異常音，削りミス，ロス，その他の異常はないか	1回/日
秤	専門業者に校正を依頼する	1回/年
中心温度計	専門業者に校正を依頼する	1回/年
その他	上記に準じる	適宜

### IV 異常対応

- 1 発見した者は，直ちに責任者へ連絡する。
- 2 同時に，製造を一旦中止する。
  - ・食品として適当でないと判断される場合は使用不可（廃棄など）
- 3 機械類の修理を依頼する。
- 4 代替機械の必要性を確認し，必要な場合依頼する。  
代替機の点検も行うこと。
- 5 再開前に確認すること。

\* マニュアルにない異常であっても，感性をとぎすませば早期に発見できる。

V 記録方法

ポイント4

【機械類の保守点検状況記録簿 記載例】

年 月分				責任者名	
日	ミキサー	スライサー	その他	不備な点及び改善措置	実施者
1	○	○	○		
2	<del>×</del> ○	○	○	パッキンの磨耗交換 作業前で製品なし	

※ミキサーの点検項目：ネジ，部品，清掃，こすれ

【機械類の保守点検不適時の対応記録簿 記載例】

ポイント4

年 月 日 ～ 年 月 日

責任者名 \_\_\_\_\_

\* 発見年月日時 発見者  
機械名  
不適内容

対応者（通報連絡先）

\* 不適による影響

健康被害発生の有無（おそれを含む）

影響ある場合その対応

\* 不適の原因

改善方法

\* 改善実施状況

実施日 実施者  
内容

\* 改善後の確認方法

確認日時 確認者

その他特記事項

\* 完了日

## 2-3 可動式機械類、器具類、食器類の保管場所の設定

### ★認証基準★

#### ○衛生管理の方法

可動式機械類、器具類、食器類の保管場所が示されていること

#### <目的> 衛生害虫やほこりなどの危害を最小限にし、病原菌などによる汚染を防止する

可動式機械類、器具類、食器類の保管状況が不良であれば、ほこりなどの影響、病原菌などの汚染を受けやすくなると考えられます。

そこで、保管場所を決めて危害を防止する必要があります。

#### <マニュアル作成のポイント>

保管場所は清掃しやすい構造で、製造の規模に応じて全ての器具類などを収納できることが大切です。

**ポイント1** 可動式機械類、器具類、食器類の保管に関する責任者名を明記します。

**ポイント2** 可動式機械類、器具類、食器類の保管場所を決める目的を明記します。

**ポイント3** 使用する可動式機械類、器具類、食器類について、保管場所を明記します。

可動式機械類，器具類，食器類の保管場所の設定マニュアル記載例

I 責任者

責任者名

ポイント1

II 目的

衛生害虫やほこりなどの危害を最小限にし，病原菌などによる汚染を防止する

ポイント2

III 実施方法

ポイント3

種 類	保 管 場 所
可動式機械類 (フードカッター等)	作業場内の保管庫へ収納
ボール トレイ	専用保管庫へ用途別に収納
食 器 類	食器類をそれぞれ種類別に専用食器保管庫へ収納

※ 全ての保管庫は，機械器具類への汚染や昆虫の侵入を防ぐため，出し入れ時以外は必ず扉を閉める。

## 2-4 機械器具類の使用区分

### ★認証基準★

#### ○衛生管理の方法

まな板，包丁，バット，可動式機械類の使用区分の方法が示されていること

#### <目的> 機械器具類を介した病原菌などによる汚染の拡大を防止する

機械器具類の取扱いが悪いと，これらを介して汚染を他の原料や製品に拡大してしまうおそれがあります。こういった二次汚染を防止するために，機械器具類は用途別及び食品別に使用区分を定めることが大切です。

#### <マニュアル作成のポイント>

**ポイント1** 機械器具類の使用区分に関する責任者名を明記します。

**ポイント2** 機械器具類の使用区分に関する目的を明記します。

**ポイント3** 使用区分の方法を明記します。

## 機械器具類の使用区分マニュアル記載例

### I 責任者

責任者名                     

ポイント1

### II 目的

機械器具類を介した病原菌などによる汚染の拡大を防止する

ポイント2

### III 実施方法

ポイント3

使用区分	区分方法		備考
	まな板	包丁	
肉用	専用 (赤テープ)	専用 (赤テープ)	
魚用（下処理用）	肉用を洗浄 消毒後使用	肉用を洗浄 消毒後使用	中性洗剤で洗浄，流水ですすいだ後熱湯消毒（※）
魚用（刺身用）	専用 (青テープ)	専用 (青テープ)	
調理済み食品用	専用 (緑テープ)	専用 (緑テープ)	
野菜用	専用 (黄テープ)	専用 (黄テープ)	

※ 使用区分ごとに専用のものが用意できない場合の洗浄消毒についてはその方法を具体的に記載します。

## 2-5 冷蔵設備（冷凍設備，ショーケース型等を含む）の衛生管理

### ★認証基準★

#### ○衛生管理の方法

冷蔵設備の清掃（洗浄）・消毒手順が示されていること  
冷蔵設備の保守点検方法（温度の管理方法等）が示されていること  
不適の場合の対応方法（設備の改善方法等）が示されていること

#### ○頻度等

清掃（洗浄）・消毒の頻度が示されていること  
保守点検（温度確認等）は1日に1回以上行う旨の記載があること

#### ○記録を要する事項

清掃（洗浄）・消毒の状況について記録方法の記載があること  
表示温度について記録方法の記載があること  
不適の場合の対応について記録方法の記載があること

＜目的＞ 病原菌などの増殖，相互汚染，腐敗変敗などを防止する

### ＜マニュアル作成のポイント＞

冷蔵設備の種類ごとに清掃方法及び保守点検方法を記載します。

**ポイント1** 冷蔵設備の衛生管理に関する責任者名を明記します。

**ポイント2** 冷蔵設備の衛生管理をする目的を明記します。

**ポイント3** 冷蔵設備に関して，清掃（洗浄）及び消毒の方法，保守点検の方法，また不適の場合の対応方法を明記します。  
①清掃（洗浄）及び消毒方法を定める。  
②冷蔵設備の保守点検方法（管理温度の設定など）を定める。  
③不適であった場合の対応方法を定める。

**ポイント4** 清掃（洗浄）及び消毒の状況について記録表を作成します。  
表示温度を記録する方法を明記します。  
不適であった場合にどのように対応したか，記録する方法を明記します。

## 冷蔵設備（冷凍設備，ショーケース型等を含む）の衛生管理マニュアル記載例

### I 責任者

責任者名                     

ポイント1

### II 目的

病原菌などの増殖，相互汚染，腐敗変敗などを防止する

ポイント2

### III 実施方法

ポイント3

#### ①清掃（洗浄）及び消毒方法

##### 小型冷蔵庫

場所	清掃方法	消毒方法	頻度	注意点
中床面，取手 内側面 棚など	タオルで汚れ を拭き取る	乾燥後アルコール消 毒	1回/日 1回/週	棚ははずし洗浄， 乾燥後，消毒
扉		—	1回/日	

##### 中型冷蔵冷凍庫

中床面，取手 内側面	タオルで汚れ を拭き取る	乾燥後アルコール消 毒	1回/日	棚ははずし洗浄， 乾燥後，消毒 霜取りの排水に 注意
天井面 扉，棚，すのこ			1回/週	

##### 大型冷蔵庫（カーティン）

側面 天井面 扉	タオルで拭き 取る		1回/月	かび，結露防止 棚ははずし洗浄 *日光も可能
棚		乾燥後消毒*	1回/週	
取手		乾燥後アルコール消 毒	1回/日	
床面 素板	必要に応じ ブラシでこす る	乾燥後消毒*	1回/月	紙類は敷かない。 *日光も可能

#### ②冷蔵設備の保守点検方法

場所	管理温度℃	確認頻度
原材料冷凍庫	−20	1回/日
原材料 冷蔵庫A（野菜用）	10	1回/日
原材料 冷蔵庫B	5	始業時・終了時/日
仕掛け品の冷凍庫	−20	1回/日
仕掛け品の冷蔵庫	4	1回/日

製品用冷凍庫	-20	1回/日	ポイント3
製品用冷蔵庫	4	始業時・終了時/日	
ショーケース等冷蔵	4	始業時・終了時/日	

#### IV 異常対応

- 1 発見した者は、直ちに責任者へ連絡する。
- 2 同時に、原因を究明し、庫内に食品を詰め過ぎないなどの対応を行う。  
安全確認（芯温測定で保存基準に適合）ができた部分は使用可能。
- 3 原因不明（機械の故障などによる）の温度上昇はメーカーへ修理を依頼する。
- 4 食品として適当でないと判断される場合は使用不可（用途変更，廃棄など）

#### V 記録方法

ポイント4

【冷蔵設備の清掃消毒，保守点検記録簿 記載例】

年 月分

責任者名 \_\_\_\_\_

冷蔵設備名 製品用冷蔵庫 \_\_\_\_\_

日	表示温度 (°C)		清掃 状況	消毒 実施	整理 整頓 区分	水漏 れなど	不備な点及び改善措置	実施者
	始業 時	終業 時						
1	2		○	○	○	○	なし	
2	2		○	○	○	○	○	
3	4	6×	○	○	×	○	詰め過ぎ，整頓し出庫 19時 2°C確認	
4	1	1	○	○	○	○		
5	4	4	○	○	○	×	修理依頼	
6	4	4	○	○	○	○	8時 修理確認	

※管理温度4°C

【冷蔵設備の保守点検不適時の対応記録簿 記載例】

ポイント4

年 月 日 ～ 年 月 日

責任者名 \_\_\_\_\_

\* 発見日時 発見者  
冷蔵庫名  
不適内容

対応者（通報連絡先）

\* 不適による影響

健康被害発生の有無（おそれを含む）

影響ある場合その対応

\* 不適の原因

改善方法

\* 改善実施状況

実施日 実施者  
内容

\* 改善後の確認方法

確認日時 確認者

その他特記事項

\* 完了日

### 3 食品等の衛生的な取扱い

#### 3-1 原材料の仕入れ時の検収

##### ★認証基準★

##### ○衛生管理の方法

保存方法の定められた原材料の検収手順が示されていること  
不適の場合の対応方法が示されていること

##### ○頻度等

搬入毎に確認する旨の記載があること

##### ○記録を要する事項

原材料の品温，期限表示及び不適の場合の対応について記録方法の記載があること  
仕入れ伝票を保存する旨の記載があること

#### <目的> 原材料に由来する病原菌や異物などによる食品事故を防止する

検収が不十分で衛生的に問題のある原材料を受け入れた場合，原材料からの食中毒菌，異物が最終製品へ移行して，食中毒事件，異物混入事件の原因となるおそれがあります。

食品事故などの発生時に原因を究明するため，検収結果を記録しておくことが必要になります。

#### <マニュアル作成のポイント>

原材料の搬入時には，品温，期限表示，包装状態などが衛生的に問題がないか確認します。また，仕入れ量はなるべく一度に使い切る量にします。原材料の検収では，食品別に具体的な検収の方法を定め，その結果について記録方法を定めます。

**ポイント1** 原材料の検収に関する責任者名を明記します。

**ポイント2** 原材料の検収を行う目的を明記します。

**ポイント3** 検収時に確認する項目を明記しておきます。

**ポイント4** 検収時に，設定した項目で異常があった場合の対応方法を明記します。

**ポイント5** 検収結果の記録方法を明記します。

## 原材料の仕入れ時の検収マニュアル記載例

### I 責任者

責任者名                     

ポイント1

### II 目的

原材料に由来する病原菌や異物などによる食品事故を防止する

ポイント2

### III 実施方法

ポイント3

食品の種類	頻度	検収内容
冷蔵品	搬入時	期限表示, 品温, 包装の状態 (包装の破損など), 鮮度
冷凍品		
温蔵品		
常温品		期限表示, 包装の状態 (包装の破損など)

### IV 異常対応

ポイント4

検収で異常があった場合の措置

異常の内容	措置	備考
冷蔵品が 10℃以上	返品	異常内容の記録
冷凍品が -15℃以上	返品	異常内容の記録
期限表示なし (表示義務品)	返品	異常内容の記録
鮮度不良	返品	異常内容の記録
外装異常	返品	異常内容の記録

### V 記録方法

ポイント5

【検収記録簿 記載例】

年	月	日	責任者名 _____						
納入日	納入業者	食品名	伝票の有無	期限表示	鮮度	外観	品温℃	適否	実施者
10.22	〇〇商店	牛肉	○	16.10.24	○	○	7	○	
10.22	△△(株)	ヨーグルト	○	16.10.30	/	○	5	○	
10.22	〇〇水産	冷凍たこ	○	17.4.5	/	○	-19	○	
10.22	〇△屋	トマト	○	なし	/	○	/	○	
10.22	〇〇商店	牛乳	○	16.6.28	/	○	18	×	

検収時の異常対応

10/22 牛乳の品温が 18℃のため返品

### 3-2 原材料の保存

#### ★認証基準★

##### ○衛生管理の方法

原材料の保存方法、保存温度が示されていること  
相互汚染が生じない保存方法が示されていること  
保存中の不適の場合の対応方法が示されていること

##### ○頻度等

冷蔵庫の温度確認は1日に1回以上行なう旨の記載があること  
(2-5 冷蔵設備の衛生管理の項で実施する)

##### ○記録を要する事項

原材料の保存温度及び不適の場合の対応について記録方法の記載があること  
(2-5 冷蔵設備の衛生管理の項で実施する)

#### <目的> 保存中の原材料の病原菌などによる汚染や増殖及び腐敗変敗による事故を防止する

原材料は病原菌などに汚染されている可能性があります。原材料の保存中にも、細菌の汚染や増殖を防止しなければなりません。

#### <マニュアル作成のポイント>

食品別の保存方法及び保存中の食品に異常があった場合の対応方法を定めます。

**ポイント1** 原材料の保存に関する責任者名を明記します。

**ポイント2** 原材料の保存の目的を明記します。

**ポイント3** 食品別に保存場所、保存温度、相互汚染を防止する方法を明記します。

**ポイント4** 保存中の食品に異常があった場合の対応を明記します。

**ポイント5** 保存中の食品に異常があった場合にどのように対応したか、記録する方法を明記します。

## 原材料の保存マニュアル記載例

### I 責任者

責任者名                     

ポイント1

### II 目的

保存中の原材料の病原菌などによる汚染や増殖及び腐敗変敗による事故を防止する

ポイント2

### III 実施方法

ポイント3

食品区分	保存場所	保存温度	相互汚染の防止方法
生食用魚介類	生食魚介類用冷蔵庫	10℃以下	生食用魚介コテナで保管
その他魚介類	原材料用冷蔵庫○棚	10℃以下	魚介類用コテナで保管
食肉	原材料用冷蔵庫○棚	10℃以下	食肉用コテナで保管
乳製品	原材料用冷蔵庫○棚	10℃以下	
冷凍食品	原材料用冷凍庫	-15℃以下	
野菜	原材料用野菜室○棚	15℃以下	野菜用コテナで保管
果物	原材料用野菜室○棚	15℃以下	果物用コテナで保管
鶏卵	原材料用冷蔵庫○棚	10℃以下	卵用容器で保管
缶詰, 乾物, 穀物	原材料倉庫	冷暗所	

冷蔵庫内では、相互汚染が起こらないように食品別に保存場所を分けるとともに、蓋付き専用容器等で保管する。

原材料は床面からの汚染を防ぐため、スノコ等を利用し床に直接置かない。

### IV 異常対応

ポイント4

原材料の保存中に異常があった場合の措置（保存温度以外）

異常の内容	措置	備考
期限不明	廃棄	異常内容の記録
鮮度不良	廃棄	異常内容の記録
外装異常	廃棄	異常内容の記録

### V 記録方法

ポイント5

【原材料保存時の異常対応記録簿 記載例】

	年 月分		責任者名	
日時	原材料名	異常の内容	措置	実施者
4日9時	牛乳	期限切れ（賞味期限○月○日）	廃棄	

※冷蔵庫の保存温度は2 - 5 冷蔵設備の衛生管理の項の記録簿に記載する。

### 3-3 包装資材の管理

#### ★認証基準★

#### ○衛生管理の方法

包装資材の管理方法が示されていること

#### <目的> 包装資材からの病原菌などによる汚染, 異物混入による事故を防止する

包装資材を介した病原菌などによる汚染, 異物混入, 変質などによる危害や事故防止について注意が必要です。

#### <マニュアル作成のポイント>

包装資材の保管方法, 開封後の一時保管の方法を定めます。

**ポイント1** 包装資材の管理に関する責任者名を明記します。

**ポイント2** 包装資材の管理の目的を明記します。

**ポイント3** 保存方法を明記します。

保管場所：包装資材保管庫

保管方法：未開封のものは納入状態で保存

使用中のものは容器に密封し保存

## 包装資材の管理マニュアル記載例

### I 責任者

責任者名

ポイント1

### II 目的

包装資材からの病原菌などによる汚染，異物混入による事故を防止する

ポイント2

### III 実施方法

ポイント3

種類	保存場所	保管方法
包装フィルム	包装資材保管庫	未開封のものは納入状態で保管
包装容器	包装資材保管庫	使用中のものは容器に密封して保存
ダンボール箱	ダンボール庫	

### 3-4 製品の保存

#### ★認証基準★

##### ○衛生管理の方法

製品の保存方法，保存温度が示されていること  
不適の場合の対応方法が示されていること

##### ○頻度等

冷蔵庫の温度確認は1日に1回以上行う旨の記載があること  
(2-5 冷蔵設備の衛生管理の項で実施する)

##### ○記録を要する事項

製品の保存温度及び不適の場合の対応について記録方法の記載があること  
(2-5 冷蔵設備の衛生管理の項で実施する)

＜目的＞ 製品の病原菌などによる汚染や増殖，異物混入による事故を防止する

#### ＜マニュアル作成のポイント＞

食品は適切に保存されていなければなりません。保存方法，保存温度を設定し，保存状態を確認して，その結果について記録方法を定めます。

**ポイント1** 製品の保存に関する責任者名を明記します。

**ポイント2** 製品の保存の目的を明記します。

**ポイント3** 保存方法を明記します。  
また，温度管理が必要な製品にあつては保存温度を明記します。

**ポイント4** 製品の保存中に異常があつた場合の対応を明記します。

**ポイント5** 製品の保存中に異常があつた場合にどのように対応したか，記録する方法を明記します。

## 製品の保存マニュアル記載例

### I 責任者

責任者名                     

ポイント1

### II 目的

製品の病原菌などによる汚染や増殖，異物混入による事故を防止する

ポイント2

### III 実施方法

ポイント3

食品区分	保存場所	保存温度
冷蔵品	製品冷蔵庫	10℃以下
冷凍品	製品冷凍庫	-15℃以下
温蔵品	製品温蔵庫	65℃以上
常温品	製品保管庫	—

製品は床面からの水はねによる汚染を防ぐため、床から 60cm 以上の場所に置く。

### IV 異常対応

ポイント4

- 1 発見した者は、直ちに責任者へ連絡する。
- 2 同時に出荷を一旦中止する。食品としての出荷が適当ではないと判断される場合は出荷不可（廃棄など）。

### V 記録方法

ポイント5

#### 【製品保存時の異常対応記録簿 記載例】

年 月分		責任者名		
日時	製品名	異常の内容	措置	実施者
5日 15時	〇〇 (ロット〇〇)	製品保管庫内で荷崩れにより 包装が破損	破損品を廃棄	

※冷蔵庫の保存温度は2 - 5 冷蔵設備の衛生管理の項の記録簿に記載する。

### 3-5 製品の配送

#### ★認証基準★

#### ○衛生管理の方法

製品の配送方法が示されていること

＜目的＞ 製品への病原菌などによる汚染や増殖，異物混入による事故を防止する

#### ＜マニュアル作成のポイント＞

ポイント1 製品の配送に関する責任者名を明記します。

ポイント2 製品の配送の目的を明記します。

ポイント3 配送方法について明記します。

## 製品の配送マニュアル記載例

### I 責任者

責任者名

ポイント1

### II 目的

製品への病原菌などによる汚染や増殖，異物混入による事故を防止する

ポイント2

### III 実施方法

ポイント3

食品区分	配送方法
冷蔵食品	冷蔵車または保冷容器
冷凍品	冷凍車
温蔵品	温蔵カートまたは保温容器
常温品	

未包装の製品は温度管理，混入防止対策のため専用の配送容器を使用する。

### 3-6 薬品等の保管

#### ★認証基準★

#### ○衛生管理の方法

添加物，洗浄剤，消毒剤，殺虫剤の保管場所，取扱い方法が示されていること

#### <目的> 誤使用・誤飲による化学的な危害を防止する

洗浄剤，消毒剤，殺虫剤は人体に有害なものが多く，これらの薬剤を製造室などに放置していると，誤って食品へ混入するおそれがあります。また，添加物も使用用途を誤って使用してしまうおそれがあります。

このような事故を防止するため，洗浄剤，消毒剤などは，食品と明確に分けて管理する必要があります。

#### <マニュアル作成のポイント>

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

**ポイント1** 薬剤などの保管に関する責任者名を明記します。

**ポイント2** 薬剤などの保管を行う目的を明記します。

**ポイント3** 洗浄剤，消毒剤，殺虫剤は誤使用，混入を防止するため，製造室以外の場所に保管場所を定めます。

また，これらとは別に，添加物については専用の保管管理が必要です。

## 薬剤等の保管マニュアル記載例

### I 責任者

責任者名

ポイント1

### II 目的

誤使用・誤飲による化学的な危害を防止する

ポイント2

### III 実施方法

ポイント3

薬剤などの区分	使用容器	保管場所
食品添加物	青色テープ	専用の保管庫
洗浄剤	黄色テープ 「洗浄剤」と明記	専用の保管庫
消毒剤	橙色テープ 「消毒剤」と明記	専用の保管庫
殺虫剤（毒劇物）	赤色テープ 「殺虫剤」と明記	施錠できる専用ロッカー

薬剤は容器から詰め替え・小分けする場合は，誤使用のないよう専用容器を使用する。

### 3-7 その他

#### ★認証基準★

##### ○衛生管理の方法

食品、器具、容器等の取扱いにおいて、床面からの跳ね水等による汚染防止方法が示されていること

##### ○頻度等

確認は1日に1回以上行う旨の記載があること

#### <目的> 食品、器具などの床面からの汚染を防止する

食品、器具などを床に直接置いたり、床に近い位置で取り扱っていると、跳ね水などによる床からの汚染を受けるおそれがあります。

そこで、食品、器具などは直接床に置かないこと、跳ね水などによる汚染防止措置が実施されていない場合は、食品、器具などの取扱いは、床面から60cm以上の場所で行うことが必要になります。

#### <マニュアル作成のポイント>

**ポイント1** 食品などの汚染防止に関する責任者名を明記します。

**ポイント2** 食品などの汚染防止を行う目的を明記します。

**ポイント3** 床からの汚染防止のための管理方法、頻度を明記します。

## 食品・器具類の汚染防止マニュアル記載例

### I 責任者

責任者名

ポイント1

### II 目的

食品，器具などの床面からの汚染を防止する

ポイント2

### III 実施方法

ポイント3

床からの汚染防止のための管理方法を定める。

器具など	管理方法
移動式水切り台	水受け容器を付け直接床に水を落とさない
ざる置き台	保管庫に収納するか，床面から 60cm 以上の位置に保管する
食品取扱い容器	直接床面に置かない
移動式台	食品取扱い面は床から 60cm 以上の高さがあること
洗浄ホース	ホースリールに巻き取るなど，ホースを直接床に接しない
食品	直接床面に置かない，食品の取扱いは床から 60cm 以上の高さで行う 器具から移し替えは，容器を床に置かず，台を使用する

管理状況の確認頻度：作業終了時

密封しないで保管する器具などは，使用前に洗浄を行う。

## 4 使用水の衛生管理

### 4-1 濁り等の確認（使用水の官能検査）

#### ★認証基準★

##### ○衛生管理の方法

使用水の濁り，色，臭い，味を確認する方法が示されていること  
不適の場合の対応方法が示されていること

##### ○頻度等

始業前に確認を行う旨の記載があること

##### ○記録を要する事項

確認結果及び不適の場合の対応について記録方法の記載があること

#### <目的> 使用水の異常を早期に発見する

使用水の衛生管理は，安全な食品の製造に欠かせません。このため，不適であった場合に迅速な対応をとり，また，食中毒などの事故が発生した場合に，使用水の管理状況がわかるように記録しておくことが必要となります。

#### <マニュアル作成のポイント>

点検項目及び頻度を具体的に記載します。日常の点検は簡単なものでかまいません。

**ポイント1** 使用水の官能検査に関する責任者名を明記します。

**ポイント2** 濁りなどの確認をする目的を明記します。

**ポイント3** 確認する方法，項目，頻度を明記します。

**ポイント4** 設定した項目に異常があった場合の対応方法を明記します。

**ポイント5** 確認結果の記録表を作成します。  
あわせて，異常があった場合に，どのように対応したか，記録する方法を示します。

## 使用水の官能検査マニュアル記載例

### I 責任者

責任者名                     

ポイント1

### II 目的

使用水の異常を早期に発見する

ポイント2

### III 実施方法

実施者 : \_\_\_\_\_

確認方法 : 初めに水を 30 秒間流す。  
透明コップに採水し、濁り、色、臭い、味の順に確認する。

頻度 : 始業前/日

ポイント3

### IV 異常対応

- 1 しばらく流して再度確認するとともに、他の蛇口で同じ検査をする。
- 2 改善されなかった場合には、責任者に報告する。  
責任者は、①従事者に、作業開始の待機を伝える。  
②代替水の確保にあたる。  
③関係機関に連絡し、改善対策を図る。  
④改善確認後、作業開始の指示をする。

ポイント4

### V 記録方法

【使用水の官能検査記録簿 記載例】

ポイント5

年 月分		責任者名 _____								
日	初 回				再検査				不適内容及び 改善措置	実施者
	濁り	色	臭い	味	濁り	色	臭い	味		
1	○	○	○	○					なし	
2	○	○	○	○					なし	
3	○	○	○	×	○	○	○	○	大雨, 1 時間放水	

## 4-2 滅菌装置等の確認

### ★認証基準★

#### ○衛生管理の方法

井戸水，貯水槽等を使用した水等を使用している場合は，残留塩素濃度を確認する方法が示されていること

滅菌装置，浄水装置等の稼動状況を確認する方法が示されていること  
不適の場合の対応方法が示されていること

#### ○頻度等

始業前及び必要に応じて稼動中に確認を行う旨の記載があること

#### ○記録を要する事項

残留塩素濃度の記録方法の記載があること

滅菌装置，浄水装置等の稼動状況について記録方法の記載があること  
不適の場合の対応について記録方法の記載があること

### <目的> 病原菌などに汚染された使用水による危害の発生を防止する

### <マニュアル作成のポイント>

滅菌装置，浄水装置などの種類ごとに点検項目とその方法及び頻度を記載します。

**ポイント1** 滅菌装置などの確認に関する責任者名を明記します。

**ポイント2** 滅菌装置などの稼動状況を確認する目的を明記します。

**ポイント3** 残留塩素濃度の確認方法，滅菌装置などの稼動状況を確認する方法，項目，頻度を明記します。

**ポイント4** 確認の結果，設定した項目に異常があった場合の対応方法を明記します。

**ポイント5** 確認結果及び異常であった場合にどのように対応したか，記録する方法を明記します。

## 滅菌装置等の確認マニュアル記載例

### I 責任者

責任者名                     

ポイント1

### II 目的

病原菌などに汚染された使用水による危害の発生を防止する

ポイント2

### III 実施方法

ポイント3

	確認方法	頻度
残留塩素濃度	DPD法 0.1 ppm 以上	始業前・終業時/日
滅菌装置の稼働状況	次亜塩素酸ナトリウム液がタンクの補充線まで満たされているか	始業前/日
ろ過装置の稼働状況	メーター類、配管などに異常はないか 逆洗は適正に行われているか ろ過材の交換時期の確認	始業前/日 始業前/日 1回/月
浄水装置の稼働状況	メーター類、配管などに異常はないか	始業前/日

### IV 異常対応

ポイント4

- 1 補充交換の必要な場合は速やかに行い、適正な稼働を確認する。
- 2 すぐ改善できない場合には、責任者に報告する。  
責任者は、①従事者に、作業開始の待機を伝える。  
②代替水の確保にあたる。  
③関係機関に連絡し、改善対策を図る。  
④改善確認後、作業開始の指示をする。

### V 記録方法

ポイント5

【殺菌装置、浄水装置の状況記録簿 記載例】

年 月分

責任者名

日時	滅菌装置	浄水装置	残留塩素濃度(ppm)		内容及び改善措置	実施者
			1回目	2回目		
1 8時	○	○	0.1			
2 8時	✕ ○	○	<0.1	0.2	次亜塩素酸ナトリウム液の不足，補充	

### 4-3 水質検査

#### ★認証基準★

##### ○衛生管理の方法

井戸水，貯水槽を使用した水等の水質検査の実施方法が示されていること  
不適の場合の使用水と食品に対する対応方法が示されていること（水源が汚染されたおそれのある場合の対応方法が示されていること）

##### ○頻度等

水質検査は年1回以上行う旨の記載があること

##### ○記録を要する事項

実施記録（検査成績書）の保存方法及び不適の場合の対応について記録方法の記載があること

#### <目的> 使用水の安全を確認する

#### <マニュアル作成のポイント>

水道水以外の水を使用している場合に，水質検査の実施項目と頻度などを記載します。

**ポイント1** 水質検査に関する責任者名を明記します。

**ポイント2** 水質検査を実施する目的を明記します。

**ポイント3** 水質検査の実施方法，項目，頻度を明記します。

**ポイント4** 成績書の保管について明記します

**ポイント5** 水質検査の結果，不適であった場合の対応を明記します。

**ポイント6** 不適であった場合にどのように対応したか，記録する方法を明記します。

## 水質検査マニュアル記載例

### I 責任者

責任者名

ポイント1

### II 目的

使用水の安全を確認する

ポイント2

### III 実施方法

#### 1 使用水の検査（貯水槽経由の水）

検査機関

検査項目

検査頻度

飲適項目（10項目）

1回/年

ポイント3

#### 2 成績書の保管方法

責任者は確認の後、専用ファイルに保管する。

ポイント4

### IV 不適時の対応

#### 1 責任者は、作業の中止、製品の回収などの必要な措置を検討する。

（検討内容）

- \* 不適項目と製造工程から、健康被害の可能性の有無
- \* 記録類から、不適のおそれのある期間の推定
- \* 製品回収が必要な場合の対応

#### 2 責任者は、検査機関、保健所へ相談し、原因究明を行い、改善対策を検討する。

#### 3 責任者は、改善後、再検査を実施して適正であることを確認してから、使用を再開する。

#### 4 記録に残す。

ポイント5

## 【使用水の衛生管理不適時の対応記録簿 記載例】

- 年 月 日～ 年 月 日 責任者名 \_\_\_\_\_
- \* 発見日時 発見者  
不適内容
  
  - 対応者（通報連絡先）
  
  - \* 不適による影響
  
  - 健康被害発生の有無（おそれを含む）  
影響ある場合その範囲  
影響ある場合その対応  
製品対応
  
  - \* 不適の原因
  
  - 改善方法（管理方法の見直しを含む）
  
  - \* 改善実施状況
  - 実施日 実施者  
内容
  
  - \* 改善後の確認方法
  - 確認日時 確認者
  
  - その他特記事項
  
  - \* 完了日

## 5 排水及び廃棄物等の衛生管理

### ★認証基準★

#### ○衛生管理の方法

排水，廃棄物の処理手順が示されていること（必要に応じてグリストラップ，ゴミ受け等を設置すること）

<目的> 排水，廃棄物からの病原菌などによる汚染を防止する

#### <マニュアル作成のポイント>

**ポイント1** 排水及び廃棄物などの衛生管理に関する責任者名を明記します。

**ポイント2** 排水及び廃棄物などの衛生管理の目的を明記します。

**ポイント3** 排水，廃棄物の処理手順を明記します。

**【遵守事項】** 必要に応じてグリストラップ，ゴミ受けなどを設置すること

# 排水及び廃棄物等の衛生管理マニュアル記載例

## I 責任者

責任者名

ポイント1

## II 目的

排水、廃棄物からの病原菌などによる汚染を防止する

ポイント2

## III 実施方法

### 1 排水の処理手順

排水溝の清掃→ゴミ受けの清掃→適正なゴミ処理  
→排水マスの清掃→グリストラップの清掃→適正なゴミ処理

ポイント3

### 2 廃棄物処理手順

種類ごとに処理方法を決める

種類	方法	業者名	注意点
生ゴミ 野菜くず, 果物の皮, 骨, 肉	自家処理		水分
食用油	廃油缶		缶に密封
可燃ゴミ	集積場に分別 赤		マニフェスト
不燃ゴミ	〃 黒		
容器包装プラ	〃 水色		
資源ゴミ 缶 アルミ PET	資源ゴミ集積場 赤 〃 青 〃 水色		
新聞紙	〃 黒		有料引取り
ダンボール	〃 茶		〃
危険物	危険物収納庫		
薬品類	〃		

## 6 ねずみ族，昆虫等の防除

### ★認証基準★

#### ○衛生管理の方法

ねずみ族，昆虫等の発生状況の確認方法が示されていること  
駆除を必要とする場合及びその方法が示されていること

#### ○頻度等

発生状況の確認は月1回以上行う旨の記載があること  
駆除は年2回以上行う旨の記載があること

#### ○記録を要する事項

発生状況の確認結果，駆除実施状況（年月日，方法，実施者）について記録方法の記載があること

<目的> ねずみ族，昆虫からの病原菌などによる汚染を防止する

### <マニュアル作成のポイント>

ねずみ族，昆虫などの発生場所を確認する方法（頻度，場所など）を具体的に記載します。隠れ場所となる隙間，食品くず，湿気を除くことが重要です。また，昆虫の死骸などが食品に混入しないよう注意が必要です。

**ポイント1** ねずみ族，昆虫などの防除に関する責任者名を明記します。

**ポイント2** ねずみ族，昆虫などの防除の目的を明記します。

**ポイント3** 防除の方法，頻度を明記します。  
1 生息状況確認手順を設定する。  
2 生息状況の確認の結果，駆除が必要な場合の手順を設定する。

**ポイント4** 生息状況確認の記録，その結果駆除した場合の記録，定期的な防除の記録の方法を明記します。

## ねずみ族，昆虫等の防除マニュアル記載例

### I 責任者

責任者名                     

ポイント1

### II 目的

ねずみ族，昆虫からの病原菌などによる汚染を防止する

ポイント2

### III 実施方法

ポイント3

対 象	防除方法及び発生状況の確認方法
ねずみ族	トラップを冷蔵庫，排水溝横に仕掛ける トラップの確認頻度：毎日作業開始前
ゴキブリ	トラップを冷蔵庫下，調理台隙間，原材料倉庫内に仕掛ける トラップの確認頻度：調理場内（毎日），冷蔵庫（週1回）
ハエ	出入口に防虫カーテンを設置する 目視により生息状況を確認
その他	

- ・ ねずみ族，昆虫の異常な発生を確認した時は，施設内におけるねずみ族，昆虫の駆除を直ちに実施する。なお，異常な発生が見られない場合でも，年2回以上は駆除を行う。
- ・ 駆除方法は，発生状況に応じ，燻煙，業者委託など適切な方法を選択する。なお，駆除後，一定期間経過した時点で，その効果の確認を行う。
- ・ 発生状況の確認結果及び駆除の実施状況（年月日，方法，実施者など）を，「ねずみ族，昆虫生息確認状況記録簿」「ねずみ族，昆虫防除対策記録簿」に記録する。

### IV 記録方法

ポイント4

【ねずみ族，昆虫生息確認状況記録簿 記載例】

年 月 日

責任者名 \_\_\_\_\_

確認場所	原材料 保管庫	粗処理場	製造室	加工室	包装場	製品 保管庫
実施者						
生息 なが	ゴキブリ					
どこに	箱					
どれくらい	2					
防除の必要性	あり					

年 月分

責任者名 \_\_\_\_\_

年 月 日 ○○の生息が確認されたため，防除対策を実施する。

1 発生要因

2 駆除対策  
実施方法

実施日  
実施状況

3 駆除以外の対策  
実施方法

実施日  
実施状況

4 被害状況の有無  
内容

ある場合にとった措置

5 確認日  
確認者

## 7 従事者への衛生教育

### ★認証基準★

#### ○衛生管理の方法

衛生教育の実施方法が示されていること

#### ○頻度等

月1回以上行う旨の記載があること

#### ○記録を要する事項

実施状況（年月日，内容，人数）について記録方法の記載があること

### <目的> 衛生管理の目的を従事者全員に伝える

効果的な衛生管理の必要性を全員が理解し，衛生に対する意識と方法を身に付けておくことが大切です。

### <マニュアル作成のポイント>

どのような方法で従業員教育を行うか，対象と内容と方法及び頻度を決めます。  
教育内容は，仕事の内容に応じて設定します。

**ポイント1** 従事者の衛生教育に関する責任者名を明記します。

**ポイント2** 従事者の衛生教育の目的を明記します。

**ポイント3** 衛生教育の実施方法及び頻度を示します。

**ポイント4** 衛生教育を実施した内容を記録する方法について明記します。



## 8 従事者の衛生管理

### 8-1 従事者の健康管理

#### ★認証基準★

##### ○衛生管理の方法

- 従事者の健康管理手順が示されていること
- 体調不良の従事者についての対応方法が示されていること

##### ○頻度等

- 健康管理の確認は始業時に行う旨の記載があること
- 検便は年1回以上行う旨の記載があること

##### ○記録を要する事項

- 日々の健康管理状況（従事者名、点検項目チェック）、検便の実施状況（年月日、従事者名、結果）及び体調不良の従事者について記録方法の記載があること
- 不適の場合の対応について記録方法の記載があること

#### <目的> 従事者からの病原菌などによる汚染を防止する

従事者が病原菌などに感染し、作業の際、食品を汚染してしまうことのないように、定期的な健康診断、検便など、従事者の健康管理を徹底することが重要です。

#### <マニュアル作成のポイント>

- ポイント1** 従事者の健康管理に関する責任者名を明記します。
- ポイント2** 従事者の健康管理の目的を明記します。
- ポイント3** 健康管理の項目、頻度及び対象者を具体的に定め明記します。
- ポイント4** 体調不良の従事者についての対応方法を具体的に明記します。  
体調不良の従事者は、食品に直接接触する作業に従事することがないようにしましょう。
- ポイント5** 健康管理を実施した記録の内容について明記します。  
日々の健康管理実施記録簿を作成し、体調不良の従事者に対する措置も記録します。

## 従事者の健康管理マニュアル記載例

### I 責任者

責任者名

ポイント1

### II 目的

従事者からの病原菌などによる汚染を防止する

ポイント2

### III 実施方法

#### 1 健康管理

【日々の健康確認】（始業前，全従事者に実施）

項目  下痢  腹痛  発熱  
 吐き気，嘔吐  手指化膿創

【検便】（1回／年，全従事者に実施）

検査項目  サルモネラ  パラチフス  赤痢  
 O157  腸チフス

#### 2 検便結果の保管

責任者は，確認の後，専用ファイルに保管する。

ポイント3

### IV 体調不良の従事者についての対応方法

従事者が，始業前の健康確認において，下痢，腹痛，発熱，吐き気，嘔吐などの症状を呈している場合，次により対応する。

- 1 速やかに医療機関を受診させる。
- 2 食品に直接接触する作業から，配送業務などに一時配置転換する。
- 3 手指に化膿創がある場合は，手袋を着用させる。

ポイント4

### V 実施記録

健康診断，検便及び日々の健康管理を行い，その結果を記録する。また，体調不良の従事者に対する措置も記録する。

検便結果の成績書は，専用のファイルにとじる。

【従事者の健康管理実施記録簿 記載例】

ポイント5

年 月 日						責任者
名前	下痢	腹痛	発熱	吐き気・嘔吐	手指化膿創	体調不良の従事者への措置

## 8-2 従事者の手洗い

### ★認証基準★

#### ○衛生管理の方法

手洗い手順が示されていること

#### ○頻度等

開始前，用便後，汚染作業後に行う旨の記載があること

### <目的> 従事者の手指からの病原菌などによる汚染を防止する

従事者の手指を介した病原菌などによる食品汚染が，食中毒の大きな要因となっています。「手を洗うこと」は，食中毒などのリスクを防止するために，とても大切なことです。

### <マニュアル作成のポイント>

**ポイント1** 従事者の手洗いに関する責任者名を明記します。

**ポイント2** 従事者の手洗いの目的を明記します。

**ポイント3** 手洗いの方法と頻度を明記します。

## 従事者の手洗いマニュアル記載例

### I 責任者

責任者名

ポイント1

### II 目的

従事者の手指からの病原菌などによる汚染を防止する

ポイント2

### III 実施方法

#### 1 手洗いが必要な時

作業開始前，用便後，作業再開時，生鮮の原材料を取り扱った後など。

#### 2 手洗いの方法

手を水でぬらし石けんをつける。



手指を洗う。特に，指の間，指先をよく洗う。



石けんをよく洗い流す。



0.2%逆性石けん液又はこれと同等の効果を有するものをつけ，手指をよくこする。



よく水洗いする。



ペーパータオル等で拭く。

ポイント3

## 8-3, 4 服装等, その他

### ★認証基準★

#### ○衛生管理の方法

- 従事者の作業衣等が示されていること
- マスク, 手袋を着用する具体的な作業等が示されていること
- 作業衣の交換時期が示されていること
- 作業場での禁止行為が示されていること (作業場での更衣, 放たん, 喫煙, 食事の禁止)
- 衛生上の入室基準が定められていること (手洗い設備, 専用の衣服, 粘着ローラー等の使用規定があること)
- 従事者以外の者が入室する場合の規定が設けられていること

### <目的> 従事者の衣服や禁止行為からの病原菌などの汚染, 異物混入を防止する

汚れた衣服や禁止行為による食品の病原菌などの汚染, 異物混入を防止するため, 従事者の作業場内での衣服や禁止事項などを定めておくことが必要になります。

### <マニュアル作成のポイント>

従事者が作業場内で着用する衣服及び作業中の禁止事項など, 従事者が守るべき事項を明記し, 従事者の衛生意識の向上を図ります。

- ポイント1** 従事者の衛生管理に関する責任者名を明記します。
- ポイント2** 従事者の衛生管理の目的を明記します。
- ポイント3** 従事者の作業衣などを明記します。  
マスク, 手袋を着用する具体的な作業などを明記します。
- ポイント4** 作業衣, 帽子などの交換時期を明記します。
- ポイント5** 作業場内での禁止事項を具体的に記載します。
- ポイント6** 作業場への入室基準を明記します。
- ポイント7** 従事者以外の者が入室する場合の規定を明記します。

## 服装等, その他管理マニュアル記載例

I 責任者 責任者名                      ポイント1

II 目的 ポイント2  
従事者の衣服や禁止行為からの病原菌などの汚染, 異物混入を防止する

III 実施方法 ポイント3

1 作業場内の着衣など

(1) 作業場内では次のものを着用する。

- ・専用の作業衣
- ・専用の帽子
- ・専用の履物
- ・マスク【着用時：詰合わせ・包装時, 盛り付け時】
- ・手袋【着用時：詰合わせ・包装時, 盛り付け時】

(2) その他

- ・不必要物の持込禁止 (指輪などの装飾品, 腕時計, ヘアピン, 安全ピンなど)
- ・爪は常に短く切る
- ・マニキュアなどは付けない

2 作業衣, 帽子などの交換時期 ポイント4

作業衣, 帽子などは定期的に清潔なものと交換する。

- ・作業衣 1回/3日
- ・帽子 1回/3日

交換時期について「交換時期記録簿」に記録する。

3 作業場内での禁止事項 ポイント5

- ・たん, つばをはくこと
- ・喫煙
- ・飲食
- ・更衣

4 入室基準 ポイント6

(1) 従事者が入室する場合

- ・専用の作業衣, 履物, 帽子, マスクを着用すること
- ・粘着ローラーを使用すること
- ・手洗いをを行うこと

(2) 従事者以外の者が入室する場合

- ・清潔な衣服, 帽子, 作業場内での専用の履物を着用する

ポイント7

IV 記録方法

【作業衣, 帽子の交換時期記録簿 記載例】

年 月分

責任者名

交換日	作業衣	帽子

## 9 衛生管理体制

### 9-1 日常の衛生管理体制

#### ★認証基準★

#### ○衛生管理の方法

必要な事項に関する記録の作成及び保存を確認する手順が示されていること

＜目的＞ 衛生管理記録の作成と保存により、事故の未然防止及び事故発生時の速やかな原因究明を図る

#### ＜マニュアル作成のポイント＞

広島県食品自主衛生管理認証制度実施要綱により、認証を受けた事業者は、マニュアルに基づく記録を作成の時点から3年間保存することが必要とされています。

そこで、衛生管理に関する記録がもれなく記入され、保存されていることを営業者などが定期的に確認することが大切です。

**ポイント1** 衛生管理に関する責任者として営業者、工場長などを明記します。

**ポイント2** 衛生管理の目的を明記します。

**ポイント3** マニュアルに基づいた記録が適正に作成されていることの確認方法及び保存方法について明記します。

## 日常の衛生管理マニュアル記載例

### I 責任者

責任者名

ポイント1

### II 目的

ポイント2

衛生管理記録の作成と保存により、事故の未然防止及び事故発生時の速やかな原因究明を図る

### III 実施方法

ポイント3

- 1 衛生管理に関する記録がもれなく記入されていること及び不適事項に対する措置が適正に履行されていることを確認する。
- 2 記録は、責任者（営業者など）が内容などを確認した後、専用のファイルにとじ、3年間以上専用ロッカーで保存する。

## 9-2 事故発生時の対応（製品の回収方法）

### ★認証基準★

#### ○衛生管理の方法

食中毒等事故発生時の対応方法，苦情処理手順，製品の回収方法が示されていること  
責任の所在，情報伝達，管轄保健所の行う調査への協力について示されていること

#### ○記録を要する事項

事故等の内容とその処理経過の記録方法の記載があること

### <目的> 速やかに苦情原因を究明し，健康被害などの拡大防止を図る

落ち着いた誠意ある対応をするためにも，あらかじめ苦情受付時の対応をマニュアル化しておくことが大切です。

また，苦情受付の際，速やかに苦情の原因を究明し，拡大防止を図る体制を整え，その対応について記録を行い保管しておくことで，再発防止の検証や対応の的確性の証明が可能となります。

### <マニュアル作成のポイント>

**ポイント1** 事故発生時の対応に関する責任者名を明記します。

**ポイント2** 事故発生時の対応の目的を明記します。

**ポイント3** 事故発生時の対応方法を明記します。  
いつ，誰が，何を，どうするとといったことを具体的に決めます。

**ポイント4** 処理経過の具体的な記載様式を定めます。

## 事故発生時の対応（製品の回収方法）マニュアル記載例

### I 責任者

責任者名

ポイント1

### II 目的

速やかに苦情原因を究明し，健康被害などの拡大防止を図る

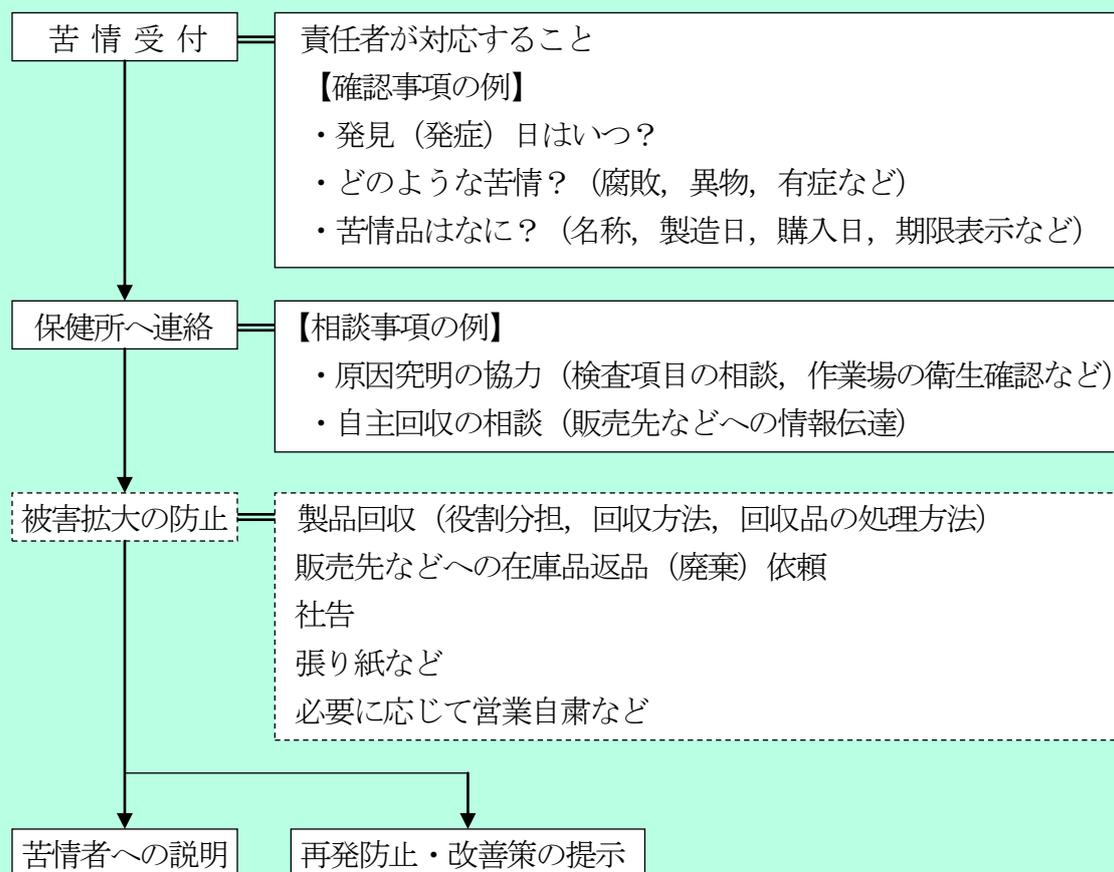
ポイント2

### III 実施方法

ポイント3

- 1 苦情の事実確認及び健康被害の発生の有無について検討する。
- 2 製品を回収する場合，販売先，出荷先へ速やかに連絡する。
- 3 速やかに保健所へ連絡し指示を仰ぐとともに，保健所の行う調査へ協力する。
- 4 苦情などの原因究明の結果，改善すべき箇所があった場合は速やかに改善を行う。
- 5 苦情などの処理経過は例示する様式などを用いて記録する。

#### 【 苦情処理手順 】



#### IV 記録方法

ポイント4

苦情等の処理経過について、その経緯を様式を用いて記録する。

#### 【苦情処理記録簿 記載例】

営業者（工場長）  
責任者名

受付年月日・時間	
受付者	
苦情者等名前	電話番号
苦情者等住所	
事故・苦情内容	
食品に係る情報	
原因	
改善内容	
処理経過	

## 参 考

広島県食品自主衛生管理認証制度実施要綱

