

## 衛生管理マニュアル 記載例

### 1 施設設備の衛生管理

#### 1(1) 清掃及び保守点検 ※共通基準 1（1）と差替え

清掃・保守点検について、東京 太郎 が責任者となり以下の内容を履行する。

**衛生管理の目的**

<記載例>

施設設備の病原微生物汚染防止・異物混入及び外部からの虫、そ族侵入防止

**清掃・保守点検方法**

<記載例>

場所	清掃		保守点検
	頻度	清掃方法	頻度・方法
施設周	1日に1回 (作業後)	ゴミ等があれば廃棄する。	
施設	1日に1回 (作業後)	施設全体の整理整頓を確認する。不要なものは廃棄する。	1月に1回 破損の有無の確認
床	1日に1回	中性洗剤とデッキブラシで洗浄する。水を切った後に翌朝まで次亜塩素酸で消毒(換気扇を回すこと)し乾燥させる。	1月に1回 破損・洗い残しの有無の確認
内壁 (床から1m以内)	1日に1回	中性洗剤とブラシで洗浄する。水を切った後に翌朝まで次亜塩素酸で消毒(換気扇を回すこと)し乾燥させる。	1月に1回 破損・洗い残しの有無の確認
天井	1月に1回	柄付モップ(ぞうきん)で拭いたあと、乾燥させる。	1月に1回 破損の有無の確認
窓	1月に1回	中性洗剤を溶解した洗浄液で拭き掃除したあと、乾燥させる。	1月に1回 破損の有無の確認
照明器具	2週間に1回	蛍光灯を外し、拭き掃除を行う。	2週間に1回 破損の有無の確認
換気扇	1月に1回 半年に1回 週に1回	フィルターを中性洗剤で洗浄する。 専門業者による排気管内の油汚れを洗浄する。 フードは中性洗剤で洗浄後乾燥させる。	1月に1回 排気能力の確認
排水溝	1日に1回 週に1回	水洗い後、中性洗剤とブラシで洗浄する。トラップにある残渣を取り除く。 グリーストラップの清掃(網カゴの清掃は毎日)	1月に1回 破損の有無の確認

責任者の氏名を記入します。  
(役職名でも可)

施設での食品残渣などの汚れは、細菌や昆虫・ねずみにとっても重要な栄養源となります。このため、定期的な施設設備の清掃・保守点検が重要になります。

床、内壁、天井などの施設設備ごとに具体的な清掃方法や保守点検方法とその頻度を定め、明記します。

清掃委託する場合は、定期的に清掃状況を確認する旨を記載します。

記載が必要な項目                     、頻度等が定められている箇所

□ 記録方法

<記載例>

・施設設備及び施設周辺の清掃状況について毎日確認し、チェック表に記載する。チェック表は 1 年間保存する。

清掃チェック表

	施設設備		施設周辺
	清掃	補修内容	清掃
1日	○	タイル張替え	○
2日			
3日			
4日			

補修等を行った場合は、その内容を保守点検記録簿に記載します。



## 衛生管理マニュアル 記載例

### 1 施設設備の衛生管理

#### **1(4)-2** 作業場の衛生管理 外衣等の交換 **※共通基準 1 (4) - 2 と差替え**

作業場の衛生管理について、東京 太郎 が責任者となり以下の内容を履行する。

責任者の氏名を記入します。  
(役職名でも可)

**衛生管理の目的**

〈記載例〉

汚染された区域からの病原微生物による汚染防止

従事者等を介して、汚染作業区域から非汚染作業区域に汚染を拡大させないよう、外衣、履物等の交換等を定めておくことが重要です。

**外衣、帽子、履物等の交換**

〈記載例〉

- ・汚染作業から非汚染作業に移るときには、白衣の交換・手指の洗浄消毒を実施する。
- ・外衣は汚染作業区域、非汚染作業区域それぞれの専用保管場所に、保管する。
- ・(農産物の洗浄作業) 通常の作業服の上に専用のゴム製前掛けを着用する。洗浄作業終了後、製品の製造場所に移行する際は、前掛けを専用の保管場所に戻す。
- ・(食肉の下処理加工) 専用の帽子、マスク、長靴カバー、つなぎを着用する。下処理作業終了後、加熱工程に移る際は、マスク及びカバーは専用箱に廃棄し、つなぎは使用后専用のクリーニング箱に入れる (廃棄する)。

全面的な着替いを要求するものではありません。  
汚染作業の際にエプロンをすることも一例です。  
外衣の交換方法には、脱いだ外衣の管理方法や処分方法を含みます。

〈記載例〉

**【外衣等の交換が困難な場合】**

- ・非汚染作業に移る際は専用の消毒槽を通り、手洗いを実施する。
- ・作業の前半に非汚染作業を実施し、汚染作業は非汚染作業終了後や清掃直前に行く。
- ・責任者は、非汚染作業に移る際の手洗いの実施状況を 1 日に 1 回以上 確認する。

動線の管理を行い、汚染作業区域から非汚染作業区域への人の移動がない場合は、外衣等の交換方法を定める必要はありません。

外衣等の交換が困難であっても、行っている作業がどの作業区分にあたるかを意識して、各施設で実行可能な対策をとることが重要です。

履物の交換の代わりに消毒槽や消毒マットを使う方法もあります。その場合、消毒効果が維持されるよう適切に保守管理します。

記載が必要な項目                         、頻度等が定められている箇所

## 衛生管理マニュアル 記載例

### 2 機械器具類の衛生管理

#### 2(1)-1 機械器具類の衛生管理 機械類 ※共通基準 2（1）に追加する。

機械器具類の衛生管理について、東京 太郎 が責任者となり以下の内容を履行する。

責任者の氏名を記入します。  
(役職名でも可)

**衛生管理の目的**

<記載例>

機械類の洗浄消毒、保守点検不良を原因とした病原微生物汚染及び異物混入の防止

洗浄・消毒が不十分な機械類を使用すると、機械類を介して細菌汚染を挙げたり、機械類の中で細菌が繁殖したりしてしまいます。  
また、機械類の保守点検を定期的に行い、欠損等の防止又は早期発見に努め、異物混入対策を講じることも大切です。

**機械類の一覧表及び洗浄・消毒方法**

<記載例>

- ・ 分解洗浄及びパイプライン等の定置洗浄が必要な機械類の名称、種別（使用目的）を示した一覧表を作成する。

機械類の中には、分解できるもの・分解できないものがあります。さらに、その素材や特性に応じて、適切な洗浄・消毒の方法を選ぶ必要があります。(機械類のメーカー等ともよく相談しましょう。)

**【記録方法】**

<記載例>

- ・ 機械類の洗浄・消毒の実施状況、保守点検の結果及び不適時の対応については、各作業実施後、チェック表に記録する。

機械類の一覧表には、配置図、機能・材質、専用潤滑油、洗浄・消毒剤、保守点検の方法・連絡先等管理に必要な情報を併せて記載しましょう。

記載が必要な項目                     、頻度等が定められている箇所



## 衛生管理マニュアル 記載例

### 2 機械器具類の衛生管理

**2(1)-2 機械器具類の衛生管理 器具類 ※共通基準 2（1）に追加する。**

機械器具類の衛生管理について、東京 太郎 が責任者となり以下の内容を履行する。

**衛生管理の目的**

＜記載例＞

器具類の洗浄消毒、保守点検不良を原因とした病原微生物汚染及び異物混入の防止

**製造に使用する器具類の破損等の有無の確認**

＜記載例＞

- ・ 製造に使用する釜、鍋、ザル、その他の器具について、午前及び午後の始業開始前及び一日の作業終了時に破損等の有無を確認する。
- ・ 保守、修理に使用する道具類は専用のもとし、専用の場所に保管する。

**製造に使用する器具類の洗浄・消毒、材質等を考慮した取扱い**

＜記載例＞

- ・ 器具類の洗浄・消毒には、器具類に応じた洗浄剤・消毒剤を用いる。
- ・ 銅鍋を酸性の食品に使用しない。アルミ製器具をアルカリ性の食品に使用しない。木製器具は腐食しないよう配慮し消毒、乾燥保管を徹底する。

責任者の氏名を記入します。  
(役職名でも可)

洗浄・消毒が不十分な器具類を使用すると、器具類を介して細菌汚染を挙げたり、器具類の中で細菌が繁殖したりしてしまいます。  
また、器具類の保守点検を定期的に行い、欠損等の防止又は早期発見に努め、異物混入対策を講じることも大切です。

器具類の破損等の確認は当該器具類を用いた作業を行う日ごとの使用前及び当該器具類使用後に実施します。

共通基準 2（1）で定めた機械器具類の洗浄・消毒方法にまとめて記載することも可能です。  
取扱い食品の pH を事前に確認し、具体的に記載すると分かりやすいマニュアルになります。

記載が必要な項目                     、頻度等が定められている箇所

□ **【不適時の対応】**

＜記載例＞

- ・ 欠損した部品等を探す。見つからない場合は、前回確認後に製造した製品について、異物混入の有無を金属探知機で確認する。

□ **【記録方法】**

＜記載例＞

- ・ 器具類の破損等の確認結果及び不適時の対応については、チェック票に記録し、1 年間保存する。

製造ラインにおける異物確認工程の有無により、不適時の対応も変わってきます。

部品等が見つからない場合、欠損した部品等が製品に混入しているおそれがあります。

異物の確認方法は異物の材質等により異なります。



## 衛生管理マニュアル 記載例

### 2 機械器具類の衛生管理

#### 【特定原材料を含む製品と含まない製品を製造する場合】

##### 2(2) 特定原材料の混入防止

特定原材料の混入防止について、**東京 太郎** が責任者となり管理する。

責任者の氏名を記入します。

（役職名でも可）

**衛生管理の目的**

＜記載例＞

特定原材料の混入による食物アレルギー被害の防止、アレルギー情報の提供

食物アレルギーはたとえ微量でも重篤な症状を引き起こす可能性があります。そこで、食品表示法で定められた特定原材料を含まない製品に、特定原材料が混入しないように管理することが必要です。

特定原材料に対する製品一覧

＜記載例＞

	特定原材料							製品名
	乳	卵	小麦	そば	落花生	えび	かに	
1	/	/	/	/	/	/	/	○○、△△、××
2	○	/	/	/	/	/	/	...
3	○	○	/	/	/	/	/	☆☆
4	/	○	○	/	/	/	/	◇◇
5	○	○	○	/	/	/	/	□□□
6	○	○	○	/	/	/	○	@@@

施設内で製造される各製品について、混入防止策を検討するため特定原材料の有無を確認します。

**特定原材料**

えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生の7品目

**特定原材料の混入防止方法**

＜記載例＞

- ・専用ラインを設置する。
- ・パーテーション等による仕切りを設ける
- ・使用する特定原材料が少ない製品から製造する。
- ・特定原材料を含む製品と含まない製品に対し、共用して使用する機械、器具類は洗浄を徹底する。
- ・製造品目を切り替える際には、ラインの洗浄・消毒を徹底する。

※ 添加物製剤には食品素材で特定原材料を使用しているものがあるので注意が必要。添加物製剤の表示をよく確認しましょう。

※ 店頭でばら売りする製品等表示義務がない場合も、情報提供できるようにしておきましょう。

製品について、定期的に確認検査を実施するとよいでしょう。

※ どうしても、混入が避けられない場合は、状況に応じて原材料として表示又は注意喚起表示をする等の対応をします。（ただし、「入っているかもしれませんが」などの可能性表示は認められませんので注意が必要です。）

□ **【不適時の対応】**

＜記載例＞

- ・ 特定原材料の混入（コンタミネーション）等が確認された場合、直ちに製造ラインを停止し、責任者〇〇に報告する。製品の販売は中止し、ライン洗浄を行う。

□ **【記録方法】**

＜記載例＞

- ・ 不適時の対応については、チェック表に記録し、1年間保存する。

特定原材料に限らず、アレルギー物質について含まない旨の表示を行う際は、当該アレルギー物質に関して、特定原材料と同等の混入防止対策を講じます。

### 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(1) 仕入れ食品等の確認 ※共通基準 3（1）と差替え

仕入れ食品等の確認は、**東京 太郎** が責任者となり以下の内容で行う。

□ **衛生管理の目的**

<記載例>

仕入れ食品等に関する情報の把握及び表示への反映

□ **検収方法**

<記載例>

種 類	頻 度	検 収 内 容
冷 蔵 品	受 入 時	期限表示、保存方法、品質、鮮度、品温（表面温度及び配送車の庫内温度）、特定原材料の含有、遺伝子組み換え食品の有無、添加物の使用状況、包装の状態（包装の破損等）、異物の有無 ※仕様をもとに確認する。
冷 凍 品		
温 蔵 品		
常 温 品		

特定原材料の含有、遺伝子組み換えの有無、食品添加物の使用状況等については、仕入元との契約時に、表示、検査成績書及び製品説明書等により製品ごとに確認する。

□ **不適時の対応**

<記載例>

・検収内容に不適事項があった場合は、原則として返品する。

責任者の氏名を記入します。  
（役職名でも可）

仕入れ時の確認が不十分で衛生的に問題のある原材料を使用すると、原材料由来の食中毒菌や異物が最終製品に移行して食中毒の発生や異物混入を引き起こすおそれがあります。万が一の事故に備え、原因追究のために、仕入れ時の確認結果について記録し保管しておくことが大切です。

仕入れ食品等については、期限表示や保存方法、品質、添加物、特定原材料等について仕様を定め、その仕様をもとに確認を行います。  
なお、仕様書は、自社で作成するほか、原料のパッケージやパンフレット、仕入れ先の製品説明書等を代わりにすることができます。また、その結果について記録方法を示します。

※自ら仕入れに行く場合は原材料等の購入時に、期限表示、包装の状態（包装の破損等）を確認するとともに、運搬中の品温の変化に留意します。  
また、レシート、不適時の対応記録は 1 年間保存します。

記載が必要な項目 **東京 太郎**、頻度等が定められている箇所

□ 記録方法

〈記載例〉

- ・ 不適時の対応内容を記録する。
- ・ 農産物の遺伝子組換えの有無の証明書、加工食品の原材料の製品説明書を 1 年間（2 年間、製品の期限まで等）保存しておく。
- ・ 仕入れ伝票は 1 年間保存する。
- ・ 不適時の対応記録は 1 年間保存する。

□ 原材料一覧表の作成

〈記載例〉

製品名：○○○○

品名	特定原材料	遺伝子組換え食品	食品添加物
コーンスターチ		とうもろこし	
みそ	小麦	大豆	ソルビン酸
バター	乳		
野菜ペースト	小麦		
豆乳	大豆	大豆	
落花生ペースト	落花生、小麦		V.E
糊料(カゼイン)	乳		

この表は、原材料の表示、添付書類、仕入れ先からの製品情報などをもとに作成します。



□ **記録方法**

<記載例>

- ・ 使用基準のある食品添加物の使用状況及び不適正な使用をした場合の対応についてはチェック表に記載する。
- ・ 記録は1年間保存する。

日付	添加物名	使用対象 製品名	使用量	製造量	不適時 対応	点検者
1日	食用 赤色 102 号	〇〇	/	/	/	東京
2日	アセスルファミ カウム	△△△	15g	10kg	/	東京

## 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(3)-1 製造工程の管理 製品説明書・仕入先及び出荷先の特定方法・製造量

製造工程の管理は、**東京 太郎** が責任者となり以下の内容で行う。

責任者の氏名を記入します。

（役職名でも可）

**衛生管理の目的**

＜記載例＞

加熱不足又は取り扱い不良による病原微生物の残存及び汚染の防止

加熱工程の有無、タイミング等、製品の製造工程によって、衛生管理項目は異なります。このため、製品説明書を作成し、製品の特性等を把握します。

**製品説明書の作成**

＜記載例＞

製品ごとに、**名称・商品名、製品特性、製造・加工の手順（フロー図等）、原材料、包装材料、その他製品に応じた項目（保存温度、消費期限または賞味期限、使用食品添加物 等）**を記載した製品説明書を作成する。

レシピ、製品シート、製品企画書等、既存の資料がある場合は、その資料を活用することも可能です。

**仕入先及び出荷先の特定方法**

＜記載例＞

原材料の入荷伝票、製品の出荷伝票は、製造ロット毎に対応するように関連付けて、製品の期限表示の期間保存する。

原材料の入荷ロットと製品の出荷ロットが1対1にならない場合は、製造日報等にロットの対応が分かるように記録します。

**製造量の上限**

＜記載例＞

- ・ 最大製造量を超えて製造することは事故につながるため、施設、設備及び人員等の能力に**余裕を持って製造を行う**。
- ・ 製造量の上限は、〇〇ケースとする。
- ・ 製造量の確認を、製造ロットごとに行う。

「この施設では、このくらいの製造が限界」ということは、実は、その施設の人が一番良くわかっていることだと思います。難しく考えずに、過去の経験等から製造量の上限を検討してみましよう。

**【記録方法】**

＜記載例＞

- ・ 製品ロットごとの製造量を記録し、1年間保存する。

記載が必要な項目 **〇〇**、頻度等が定められている箇所





□ 再加工がある場合の管理手順

<記載例>

- ・ 再加工を行う場合の条件及び再加工する食品の管理方法、使用手順を製品説明書に記載する。
- ・ 再加工を行う場合は、作業開始前に、手順を確認する。
- ・ 再加工を行う場合は、製品説明書のとおり加工されたことを、その都度、チェック表で確認する。

□ 【不適時の対応】

<記載例>

- ・ 再加工を行う場合の条件に沿わない食品を再加工してしまった場合は、製品を廃棄する。

□ 【記録方法】

<記載例>

- ・ 手順の確認結果及び不適時の対応状況はチェック表に記載する。
- ・ チェック表は、1年間保存する。

□ 原材料の解凍工程がある場合の管理手順

<記載例>

- ・ 解凍条件及び解凍工程を製品説明書に記載する。
- ・ 製造・加工条件及び管理手順は作業開始前に確認する。
- ・ 解凍条件どおりに解凍されたことを、製造ロットごとにチェック表で確認する。

□ 【不適時の対応】

<記載例>

- ・ 微生物の増殖が想定される場合は、製品を廃棄する。

□ 【記録方法】

<記載例>

- ・ 不適時の対応をした場合はチェック表に記載する。
- ・ チェック表は、1年間保存する。

再加工により流通可能な製品にできるかどうか、十分に条件を検討する必要があります。また、再加工しなければならぬ食品が製品として流通してしまうと、食品事故に直結するおそれがありますので、再加工する食品は最終製品等と混同されないよう管理することが重要です。

解凍は常温に放置せず、冷蔵庫を使用します。解凍する原材料の量は製造量に応じて設定します。

□ 調合工程がある場合の管理手順

<記載例>

- ・ 原材料及び食品添加物について、配合割合を製品説明書に記載する。
- ・ 製造・加工条件及び管理手順は作業開始前に確認する。
- ・ 定められた割合で配合されたことを製造ロットごとにチェック表で確認する。

□ 【不適時の対応】

<記載例>

- ・ 可能な場合は、転用、再調製する。
- ・ 製品は廃棄する。

□ 【記録方法】

<記載例>

- ・ 不適時の対応をした場合はチェック表に記載する。
- ・ チェック表は、1年間保存する。

□ 加熱・殺菌工程がある場合の管理手順

<記載例>

- ・ 食中毒菌等を死滅させるのに十分な加熱・殺菌条件を製品説明書に記載する。
- ・ 製造・加工条件及び管理手順は作業開始前に確認する。
- ・ 加熱・殺菌条件どおりに加熱されたことを確認する方法を製品説明書に定め、製造ロットごとにチェック表で確認する。

□ 【不適時の対応】

<記載例>

- ・ 可能な場合は、転用、再加熱する。
- ・ 製品は廃棄する。

□ **【記録方法】**

＜記載例＞

- ・ 不適時の対応をした場合はチェック表に記載する。
- ・ チェック表は、1 年間保存する。

□ **加熱後、冷却工程がある場合の管理手順**

＜記載例＞

- ・ 冷却条件及び冷却工程を製品説明書に記載する。
- ・ **製造・加工条件及び管理手順は作業開始前に確認する。**
- ・ **冷却条件どおりに冷却されたことを製造ロットごとにチェック表で確認する。**

□ **【不適時の対応】**

＜記載例＞

- ・ 微生物の増殖が想定される場合は、製品を廃棄する。

□ **【記録方法】**

＜記載例＞

- ・ 不適時の対応をした場合はチェック表に記載する。
- ・ チェック表は、1 年間保存する。

□ **非加熱食品を製造・加工する場合の管理手順**

＜記載例＞

- ・ **製品への影響を考慮した原材料の選定及び取扱い方法並びに製造・加工工程での汚染防止方法を製品説明書に記載する。**
- ・ **製造・加工条件及び管理手順は作業開始前に確認する。**
- ・ **定められた方法どおりに処理されたことを製造ロットごとにチェック表で確認する。**

□ 【不適時の対応】

<記載例>

- ・ 製品は廃棄する。
- ・ 再加熱等により食用が可能な場合は、製品の再加熱等を確実に  
行う。

□ 【記録方法】

<記載例>

- ・ 不適時の対応をした場合はチェック表に記載する。
- ・ チェック表は、1 年間保存する。

□ 熟成工程（発酵工程を含む。）がある場合の管理手順

<記載例>

- ・ 熟成（発酵）条件及び熟成（発酵）工程を製品説明書に記載  
する。
- ・ 製造・加工条件及び管理手順は作業開始前に確認する。
- ・ 熟成（発酵）条件どおりに熟成（発酵）されたことを確認す  
る方法を製品説明書に定め、製造ロットごとにチェック表で  
確認する。

□ 【不適時の対応】

<記載例>

- ・ 可能な場合は、転用、再処理する。
- ・ 製品は廃棄する。

□ 【記録方法】

<記載例>

- ・ 不適時の対応をした場合はチェック表に記載する。
- ・ チェック表は、1 年間保存する。

□ 乾燥工程がある場合の管理手順

<記載例>

- ・ 乾燥条件及び乾燥工程を製品説明書に記載する。
- ・ 製造・加工条件及び管理手順は作業開始前に確認する。
- ・ 乾燥条件どおりに乾燥されたことを製造ロットごとにチェック表で確認する。

□ 【不適時の対応】

<記載例>

- ・ 可能な場合は、転用、再処理する。
- ・ 製品は廃棄する。

□ 【記録方法】

<記載例>

- ・ 不適時の対応をした場合はチェック表に記載する。
- ・ チェック表は、1年間保存する。

□ ろ過工程がある場合の管理手順

<記載例>

- ・ ろ過条件及びろ過工程を製品説明書に記載する。
- ・ 製造・加工条件及び管理手順は作業開始前に確認する。
- ・ ろ過条件どおりにろ過されたことを製造ロットごとにチェック表で確認する。

□ 【不適時の対応】

<記載例>

- ・ 可能な場合は、転用、再処理する。
- ・ 製品は廃棄する。

□ 【記録方法】

<記載例>

- ・ 不適時の対応をした場合はチェック表に記載する。
- ・ チェック表は、1年間保存する。

□ 漬け込み工程がある場合がある場合の管理手順

<記載例>

- ・ 漬け込み条件及び漬け込み工程を製品説明書に記載する。
- ・ 製造・加工条件及び管理手順は作業開始前に確認する。
- ・ 漬け込み条件どおりに漬け込みされたことを製造ロットごとにチェック表で確認する。

□ 【不適時の対応】

<記載例>

- ・ 可能な場合は、転用、再処理する。
- ・ 製品は廃棄する。

□ 【記録方法】

<記載例>

- ・ 不適時の対応をした場合はチェック表に記載する。
- ・ チェック表は、1年間保存する。

□ 油脂の取扱いがある場合の管理手順

<記載例>

- ・ 製造・加工条件及び管理手順は作業開始前に確認する。
- ・ 使用前の点検
  - ① 酸価を測定し、2.5 以下であることを試験紙で確認する。
  - ② 再利用の場合、異物や色、刺激臭が発生していないか、確認する。
- ・ 使用中の管理
  - ① 高温（200℃以上）での揚げ処理は行わない。  
製品の特性に合った適量の油脂を使用し、不必要な加熱を避ける。
  - ② 油脂中の揚げかす等の浮遊物や沈澱物を取り除く。
- ・ 使用後の管理  
再使用する場合は、速やかにろ過をし、揚げかすを除去し、冷却する。
- ・ 油脂の保存
  - ① フライヤーにフタをし、直射日光及び高温多湿を避ける。
  - ② フタのある容器で密閉するなど空気との接触を少なくして保存する。

油脂の交換のための、酸価の上限は取扱い食品等により設定します。

フライヤーのフィルター交換は共通基準 2（1）などで記載します。

記載が必要な項目、頻度等が定められている箇所

□ 【不適時の対応】

＜記載例＞

- ・ 以下の場合は油脂を全て交換する。
  - ①発煙点が 170℃未満の場合
  - ②試験紙で酸価を測定し、2.5 を超えた場合
  - ③異常な刺激臭が発生した場合

□ 【記録方法】

＜記載例＞

- ・ 不適時の対応をした場合はチェック表に記載する。
- ・ チェック表は、1 年間保存する。

□ 製品の小分け及び包装を行う場合の実施手順

＜記載例＞

- ・ 盛付け・小分け・包装の手順
  - ① 開始前に担当者は手洗いを十分に行う。
  - ② 盛付け・小分け直前に作業台を専用の清潔なふきんで拭き、アルコールで消毒する。
  - ③ 食器又は容器は盛付け・小分け直前に用意し、そのときに汚染や破損を確認する。
  - ④ 洗浄・消毒した器具又は使い捨て手袋を使用して盛付ける。
    - ※この場合、担当者は盛付け・小分け作業のみを行い、他の作業からの交差汚染を防止する。
    - ※〇〇等、手袋を使用することが困難な作業の場合は、作業前に入念に手洗いをを行う。
  - ⑤ 盛付け・小分け用のはし、トング、しゃもじをつけている水は1時間に1回取り替える。
  - ⑥ 使用した器具を洗浄・消毒する。
  - ⑦ 弁当箱など、繰り返し使用する容器は回収後、よく洗浄・消毒し、清潔な場所に保管しておく。

発煙点とは、油脂を加熱したときに煙が発生する温度のことです。通常の精製油脂では 240℃程度です。  
フライなどに長く使って劣化した油では、発煙点が下がり、フライ中でも発煙することがあります。

小分け、包装では、可能な限り、使い捨て手袋を使用しますが、手袋を使用することが困難な作業の場合、作業前に入念に手洗いをを行います。

<記載例>

- ・ 使い捨て手袋に関するきまり
  - ① 盛付け・小分け場の戸棚の中に保管する。
  - ② 着用前は手洗いをする。
  - ③ 着用前に、手袋に穴や破れがないかチェックする。
  - ④ 食品を手で触る作業をする時は、必ず手袋を着用する。
  - ⑤ 新しい手袋への取替えは、破れた時、途中で盛付け・小分け以外の作業をして戻る時、未加熱の食材を触った時、意図せず鼻や髪の毛などに触れてしまった時に行う。
  - ⑥ 予備の使い捨て手袋の箱を常に 1 箱備えておく。
  - ⑦ 手洗い場の脇に使い捨て手袋を廃棄するゴミ箱を設置する。

手袋は、保管場所、着用手順、着用すべき作業、取替えをするタイミング、補充方法、廃棄方法（ゴミ箱の設置）等を定めま

す。

<記載例>

- ・ 盛付け・小分け・包装時に使用する器具\*の洗浄・消毒手順
  - ※トング、はし、しゃもじ、おたま
  - ① 洗剤で十分洗浄する。
  - ② 塩素剤を（キャップ 1 杯）赤いテープをつけた消毒用バットに入れ、赤いテープの線まで器具を 10 分間浸漬する。
  - ③ 流水ですすぎ洗い。
  - ④ 消毒保管庫で保管する。

薬剤で消毒する場合は、使用方法をよく確認して、決められた方法で使用すること。

消毒用バットやバケツに薄めるための目安となる線を引いておくと希釈が簡単になります。

<記載例>

- ・ 包装後に加熱殺菌する場合は、加熱から冷却までの管理手順を製品説明書に記載する。

<記載例>

- ・ 製造・加工条件及び管理手順は作業開始前に確認する。
- ・ 手順どおりに実施されたことを製造ロットごとにチェック表で確認する。



□ **【不適時の対応】**

〈記載例〉

- ・ 器具、容器包装の洗浄不良があった場合は、再洗浄、消毒をしてから使用する。

□ **【記録方法】**

〈記載例〉

- ・ 不適時の対応をした場合はチェック表に記載する。
- ・ チェック表は、1年間保存する。

## 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(4) 異物の混入防止

異物混入防止について、**東京 太郎** が責任者となり管理する。

**衛生管理の目的**

<記載例>

異物混入による健康被害防止

**異物混入防止対策及び異物の確認方法**

<記載例>

・施設由来の異物混入防止（「清掃及び保守点検（●ページ）」に加えて実施する。）

- ① 施設の清掃を徹底する。
- ② 施設の保守点検を実施し、異物になる可能性のあるものは直ちに補修する。
- ③ 天井のパイプや蛍光灯の破損等の有無の確認を行う。
- ④ 昆虫類対策として捕集装置等を設置する。

・機械器具類由来の異物混入防止（「機械器具類の衛生管理 洗浄・消毒及び保守点検（●ページ）」に加えて実施する。）

- ① 機械器具類の破損等や部品の状況等を確認する。
- ② **金属探知機等、異物の混入防止に使用する機械類の保守点検は、「機械器具類の衛生管理 機械類（●ページ）」により確実に実施する。**（テストピースでの稼動確認の実施 等）

・原材料及び容器包装由来の異物混入防止（石、土砂、昆虫死体、紙や布の破片などの除去）

- ① 雑穀類、豆類、小麦粉、砂糖を使用する際に櫛通しを行う。  
（輸入原材料においては、鉄さび片などに気をつける。）
  - ② 原材料も金属探知機を通す。
  - ③ 原材料及び容器包装の納品時並びに使用時に目視で異物を確認し取り除く。
- ・従事者由来の異物混入防止
- ① 入室の際の粘着ローラーを徹底し、毛髪や衣類の繊維等が製品へ混入しないようにする。
  - ② 帽子やマスク等を着用し、作業中に頭髪等が製品に混入しないようにする。
  - ③ 異物混入の原因となり得るものを作業場内に持ち込まない。

責任者の氏名を記入します。

（役職名でも可）

異物混入による苦情や製品回収は後を絶ちません。特に、原材料由来の石や、機械器具類から脱落した部品、破片等の硬質異物は口腔内のけがなどにつながる可能性が高く、これを防ぐことが重要です。

健康被害のリスクの高い

硬質異物

- ・天然鉱物片（小石、土砂など）
- ・動物由来鉱物片（死体、骨片、貝殻片など）
- ・鉱物性加工品（ガラス、陶磁器、セメント、金属及びそのさび、プラスチック、合成ゴムなど）の破片及び断片など。

金だわしやスポンジの破片の混入がないように期間を定めて交換するとよいでしょう。

記載が必要な項目 **金属探知機**、頻度等が定められている箇所

□ 不適時の対応（異物の確認方法及び異物を確認した場合の対応）

<記載例>

機械類	破損、損傷、部品の欠落等異常があれば、原因を調査し、部品の取換え、修理等の対応を行い、記録する。
製品	①ロットを特定し、異物を探し出す。 ②異物が見つければ、その製品は廃棄する。 ③異物が見つからなかった場合、そのロットについて販売を中止する。 ④既に販売した製品に、異物混入の恐れがある場合は、ただちに販売先に連絡し、回収する。（共通基準 9 に基づき対応する。）

製品回収の必要が生じた際、迅速に対応できるよう、日頃から、販売先と販売品（ロット情報を含む。）について、情報管理しておくことが重要です。

□ 記録方法

<記載例>

異物を発見した場合、チェック表に記録し、3年間保管する。

機械類異物混入防止チェック表 例（〇月）

発見日時	異物	不適時対応
〇月△日 14:30	髪の毛	責任者に報告。当該品は廃棄。入室の際の粘着ローラー使用を再徹底。
□月△日 11:00	金属片	責任者に報告。ライン停止。機械類を点検した結果、〇〇と判明。異物と〇〇の形状が一致したため他の異物はないものと判断し、製造再開。

## 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(5)** 消費（賞味）期限の設定

**3(6)** 製品の保存（管理） ※共通基準 3（2）に追加する。

消費（賞味）期限の設定及び製品の保存は、**東京 太郎** が責任者となり以下の内容で行う。

責任者の氏名を記入します。  
（役職名でも可）

**衛生管理の目的**

<記載例>

製品の保存の間における管理不良による病原微生物の増殖防止

食品が安全においしく消費されるためには、衛生的に保存されるとともに、科学的な根拠に基づき、消費までの期間が設定される必要があります。

**消費（賞味）期限の設定**

<設定のポイント>

- 消費（賞味）期限は、細菌検査及び官能検査の結果をもとに設定する。
- 設定した期限は製品説明書に記載する。
- 検査成績書、期限設定の計算式を示した資料は当該製品を取り扱う期間保存する。

**製品の保存方法**

<記載例>

保存場所	保存温度	品名	出荷までの期間
製品用 冷蔵庫	10℃以下	〇〇	製造日+●日 (夏季6月～9月は製造日当日)
製品用 常温保管庫	常温 (暗所)	××	製造日+●日

- 保存状態の確認は毎日午後作業開始前に行う。
- 製品は、賞味期限を考慮しあらかじめ定めた期間内に出荷・販売する。

製品専用の冷蔵庫、保管庫に保存します。

保存基準のある製品について、温度の逸脱があった場合、その製品は出荷できません。

【不適時の対応】

<記載例>

- ・ 冷蔵庫の温度設定を再調整し、庫内温度の適正で安定した状態を確認する。
- ・ 製品に影響を及ぼす場合は、責任者に報告し、出荷を中止する。

【記録方法】

<記載例>

- ・ 不適時の対応はチェック表に記載し、1年間保存する。

## 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(7) 製品の配送 ※共通基準 3(3) に追加する。

製品の配送は、**東京 太郎** が責任者となり以下の内容で行う。

**衛生管理の目的**

＜記載例＞

製品を配送する際に病原微生物を付着・増殖させない。

**配送方法**

＜記載例＞

- ・製品は専用の容器に入れる。
- ・冷蔵、冷凍、常温、遮光等、製品毎に適した保存方法を保つことのできる配送車を用いる。

**配送時の温度管理**

＜記載例＞

- ・配送時においても「製品の保存（管理）（●ページ）」の保存方法に従って保存する。
- ・保冷車等は設置してある温度計を、製品積込み時及び積降ろし時に確認する。

**荷台・コンテナの洗浄・消毒及び保守点検**

＜記載例＞

- ・使用する車両の荷台、コンテナ等は、配送前に破損や汚れ等を確認し、使用後は水洗浄する。
- ・保冷車等の温度確認を要する配送車は、温度計等が適正であるかを月に1度確認する。
- ・担当者による保守点検、専用器具による洗浄、消毒を月に1度実施する。

責任者の氏名を記入します。

（役職名でも可）

製品配送中の温度管理不良により微生物が増殖してしまう場合があります。配送時の温度、配送時間等にも注意が必要です。

配送を外部業者に委託する場合は、契約書等により、配送時温度を指定するほか、荷台・コンテナの洗浄・消毒及び保守点検についても契約書で必要な事項を定める、積込時に確認し、必要に応じて洗浄・消毒を依頼するなど、配送時に汚染等が起こらないよう注意します。さらに、配送時温度が不適になった場合の連絡方法についても、事前に定めておきます。

記載が必要な項目 **東京 太郎**、頻度等が定められている箇所

□ 不適時の対応

<記載例>

- ・ 不適時の状況（製品情報、時間、温度等）を確認し、責任者に報告する。
- ・ 温度計等に異常があった場合は、専門業者による修理又は交換をする。
- ・ 製品に影響が想定される場合は、出荷を中止する。

□ 記録方法

<記載例>

- ・ 車両の荷台、コンテナ等の洗浄・消毒状況はチェック表に記載する。
- ・ 配送時の温度確認結果及び車両の荷台、コンテナ等の保守点検結果について、不適時の対応は記録簿に記載する。
- ・ チェック表、記録簿は1年間保存する。

# 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(8) 表示

表示について、**東京 太郎** が責任者となり管理する。

**衛生管理の目的**

＜記載例＞  
 関係法令で決められた表示基準の遵守

**表示見本の作成**

＜記載例＞  
 ・表示見本は食品分類ごとに作成する。個別製品の表示は表示見本に従い、製品に応じて作成する。  
 ・**包装品以外の製品については、出荷先等からの求めに応じて製品説明書をもとに情報提供する。**  
 ・表示の確認は、製品ロットごとに、担当者 2 名が目視でダブルチェックする。

＜表示見本 記載例＞

名 称	〇〇味噌
原材料名	小麦、大豆、塩米麴
内容量	1000g
賞味期限	平成〇年△月◇日
保存方法	要冷蔵(10℃以下)
製造者	有限会社 東京味噌本舗 東京都新宿区西新宿〇-×-△

責任者の氏名を記入します。  
(役職名でも可)

関係法令  
食品表示法、不当景品類及び不当表示防止法、計量法、健康増進法、酒税法、不正競争防止法、東京都消費生活条例 など

アレルギー物質として必ず表示しなければならないのはえび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生の 7 種類。

内容量は外見上容易に識別できる場合は省略可能である。

記載が必要な項目 **〇〇**、頻度等が定められている箇所~~~~~



□ 表示に誤りがあった場合の対応

＜記載例＞

- ・表示ラベルの貼付不備、印刷表記の誤りなどが確認された製品は、ラインから除去する。全ロットに及ぶ場合、表示の貼りかえを行う。
- ・出荷された場合は、「事故発生時の対応（●ページ）」に従って対応する。

□ 記録方法

＜記載例＞

・表示ラベルの確認結果及び不適時の対応についてはチェック表に記載し、1年間保存する。

製造日	確認者 1	確認者 2	製品名	点検結果	表示見本変更		不適時の 対応
					旧	新	
27日	加藤	田中	○○	特定原材料 の 表記変更	乳化剤	乳化剤 (大豆由来)	既製造品については、変更 シール貼付
28日	加藤	田中	○○	OK			
29日	加藤	田中	△△	OK			
30日	加藤	田中	△△	印字不良			ラベラー保守、 貼りかえ



□ 記録方法

<記載例>

- ・ 検査成績書は 1 年間保存する。
- ・ 検査で不適となった場合の対応については、記録簿に記載し、5 年間保存する。

発生 年月日	内容	対応経過	責任者
2017.7.12	サルモネラ 属菌検出	出荷先に連絡、残品回収、7/13〇〇保健所に報告、自主回収着手報告書提出、7/15 ネズミ・昆虫の侵入経路確認、製造状況再確認⇒8/1 駆除、8/2 自主回収終了報告書を〇〇保健所に提出	東京
2018.8.9	E.coli 検出	出荷中止、8/10 手指の洗浄方法再確認 ⇒トイレの水道栓を足踏み式に変更	東京
2018.8.30	保存料使用 基準超過	配合作業中に中座したため、2 回追加 ⇒倉庫に保管中だったため、全量廃棄	東京

東京都の自主回収報告制度については、東京都ホームページ「食品衛生の窓」を参照してください。

事故の原因になるので、配合作業中は中座しないようにします。

□ 保存用検体を保存する場合の保存方法

<記載例>

- ・ 保存用検体は、賞味期限まで専用の保管庫で保存する。
- ・ 保存用検体は、製品名、製造日（製造ロット）、賞味期限（廃棄日）等を記録簿に記載し、管理する。

## 衛生管理マニュアル 記載例

### 4 使用水の衛生管理

#### 4(1)(2) 濁り等、残留塩素及び滅菌装置の確認並びに水質検査 ※共通基準 4 (1) (2) と差替え

使用水の衛生管理について、東京 太郎 が責任者となり以下の内容を履行する。

責任者の氏名を記入します。  
(役職名でも可)

衛生管理の目的

＜記載例＞

水による病原微生物汚染の防止。

水道水をいったん貯水槽に溜めてから使用する場合や井戸水など水道水以外の水を使用する場合は、日々の点検だけでなく、年 1 回以上水質検査を実施することが必要です。また、水道水を使用する場合でも、供給されている水の状況を自分で確認することが大切です。

使用水

＜記載例＞

水道水  水道水（小規模給水施設）  その他の水

使用水の点検項目及びその頻度を具体的に記載します。日常行う点検は誰でもすぐに実施できる簡単な点検でもかまいません。また、水道水以外を使用している場合は、水質検査の実施項目と頻度などを記載します。

味、臭い、色、濁りの確認方法

＜記載例＞

- 作業開始前に、味、臭い、色、濁りについて異常の有無を確認し、記録する。
- 不適時の対応についても記録する。
- 記録は 1 年間保存する。

使用水の点検表【例示】

	採取場所	採取時期	味	臭い	色	濁り	異物	残留塩素濃度
1 日	下処理室							mg/l
	調理場内							mg/l
2 日	下処理室							mg/l
	調理場内							mg/l

記載が必要な項目                     、頻度等が定められている箇所

**【施設で飲用不適の水を使用する場合】**

□ **飲用不適の水による食品等の汚染防止方法**

＜記載例＞  
飲用不適の水が食品、機械器具類を汚染しないよう、蛇口に飲用不適である旨を表示し、従業員による誤使用を防止する。

**【小規模貯水槽水道の水及び井戸水等を使用している場合】**

□ **残留塩素濃度又は滅菌装置等の作動状況の確認方法**

＜記載例＞  
・ 装置は、**作業開始前**に異常の有無を確認し、作動状況と残留塩素濃度を測定し記録する。  
・ **不適時の対応についても記録する。**  
・ 記録は 1 年間保存する。

□ **水質検査の実施方法**

＜記載例＞  
**【使用水が、小規模貯水槽水道の水の場合】**  
・ 登録検査機関等において、**年 1 回**、**9 項目**の水質検査を行う。  
・ 貯水槽は、年 1 回、専門の清掃業者による清掃を委託する。  
・ 水質検査の結果（**検査成績書**）及び貯水槽の清掃の記録は、1 年間**保存する**。  
・ **水質検査の結果、不適となった場合は直ちに水の使用を停止し、保健所に届け出る。なお、不適時の対応は記録する。**

＜記載例＞  
**【使用水が、その他の水（井戸水等）の場合】**  
・ 指定検査機関等において、**年 1 回**、**26 項目**の水質検査を行う。  
・ 水質検査の結果（**検査成績書**）は、1 年間**保存する**。  
・ **水質検査の結果、不適となった場合は直ちに水の使用を停止し、保健所に届け出る。不適時の対応は記録する。**  
・ **水質検査の結果が適になるまで水道水を使用する。**

水質検査は、小規模貯水槽水道の水の場合 9 項目、井戸水の場合 26 項目について年 1 回以上実施します。

水質検査の結果が不適の場合の対応、記録の方法を具体的に明記します。

## 衛生管理マニュアル 記載例

### 5 従事者の衛生教育

#### 5(1)(2) 従事者の衛生教育、食品衛生実務講習会への参加と差替え ※共通基準 7(1)(2)

従事者の衛生教育について、東京 太郎 が責任者となり以下の内容を履行する。

##### □ 衛生管理の目的

＜記載例＞

なぜ衛生管理が大切なのかを従業員全員に伝える。

##### □ 衛生教育・訓練の実施方法

＜記載例＞

・マニュアルに記載した内容について、テーマを決めて、月に 1 回第 3 月曜日の朝礼時に 15 分間、東京太郎が講師となって、全従業員を対象に実施する。

・従事者への衛生教育を実施した際は、実施日、参加者、実施内容について記録する。

・新たに配属された従業員に対しては、配属後速やかに、OJT で衛生的な作業の訓練を実施する。

・記録は 1 年間保存する。

##### □ 食品衛生実務講習会への参加

＜記載例＞

・参加予定者：東京 太郎、山田 みよこ

・1 年に 1 回参加する。

・実務講習会への参加記録は、1 年間保存する。

【伝達講習】

・講習を受けた翌日の朝礼時に、15 分間、実務講習受講者が、従業員全員を対象に伝達講習を行う。

・あわせて、実務講習会資料の回覧を行う

・食品衛生伝達講習を実施した際は、実施日、参加者、実施内容について記録する。記録は 1 年間保存する。

責任者の氏名を記入します。

（役職名でも可）

パート、アルバイトも含む全ての従事者に対する教育方法を考えます。なぜきれいにすることが大切なのか、どうして衛生管理をやらなければならないかを、全員が理解していることが大切です。

どのような方法で従事者教育を行うか、対象と内容および方法を決めます。

回数や教育内容は、対象が社員かアルバイトか、また、仕事の内容に応じて設定します。

食品衛生実務講習会に参加する衛生の管理責任者をあらかじめ決めておきます。

参加記録は保健所等から交付される受講修了証、ステッカー又は、食品衛生責任者手帳等への受講済印の押印でもかまいません。

都合等によりどうしても食品衛生実務講習会を受講できなかった場合は、同等の講習会に参加し、記録しておきます。

記載が必要な項目                     、頻度等が定められている箇所

## 衛生管理マニュアル 記載例

### 6 従事者の衛生管理

#### 6(1) 従事者の健康管理 ※共通基準 8（1）と差替え

従事者の健康管理について、東京 太郎 が責任者となり以下の内容を履行する。

責任者の氏名を記入します。  
(役職名でも可)

##### □ 衛生管理の目的

<記載例>

従事者を原因とした食品の病原微生物汚染防止。

食中毒の中には、従事者から患者と同じ食中毒菌が検出される事例があります。従事者が食中毒菌に感染し、従事中に食品を汚染してしまうことのないように、定期的な健康診断や検便など従事者の健康管理を徹底することが重要です。

##### □ 健康管理の実施方法

<記載例>

健康管理の項目	対象者	頻度	内容
日常の健康チェック	調理従事者（全員）	作業開始前	吐き気、おう吐、腹痛、下痢、発熱（喉の痛み含む。）、黄疸、ひどい風邪の症状（鼻水等）、手指の化膿創の有無（要記録）
検便	調理従事者（全員）	年 1 回	サルモネラ、腸管出血性大腸菌 O157、赤痢、腸チフス、パラチフス

健康管理の項目、頻度を具体的に定め明記します。特に、食中毒及び感染症症状のおそれのある黄疸、吐き気、おう吐、腹痛、下痢及び発熱並びに手指化膿創の有無の確認は、作業開始前に必ず行うことを定めます。

##### □ 検便結果が陽性及び健康管理で症状を有した従事者への対応

<記載例>

- ・黄疸、吐き気、おう吐、腹痛、下痢、発熱症状を呈している場合は、速やかに医療機関に受診させ休ませる。
- ・検便結果が陽性であった場合は、調理業務からレジ担当に一時配置換えする。
- ・手指の化膿創がある場合は手袋を着用する。

健康管理の中で問題のある従事者が現れた際の対応方法を具体的に明記します。

事務作業等に配置転換するなど、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。

記載が必要な項目                     、頻度等が定められている箇所

□ 記録方法

＜記載例＞

- ・日常の健康チェック、検便を実施した時は、その結果をチェック表に記録する。また、健康チェック及び検便の結果、問題があった場合の対応についてもチェック表に記載する。
- ・記録は1年間保存する。

従事者の衛生管理等チェック表【例】						
						平成〇年〇月〇日
						責任者
氏名	黄疸、吐き気 嘔吐、腹痛、下痢	発熱	手指化膿創	服装	毛髪	アクセサリー
佐藤						
鈴木						
秋山						

健康管理の記録について、具体的な方法を明記します。



## 衛生管理マニュアル 記載例

### 6 従事者の衛生管理

#### 6(2) 従事者の手洗い ※共通基準 8（2）と差替え

従事者の手洗いについて、東京 太郎 が責任者となり以下の内容を履行する。

##### □ 衛生管理の目的

＜記載例＞

従事者の手を介した、食品の病原微生物汚染を防止する。

##### □ 手洗いのタイミング

＜記載例＞

・作業開始前、トイレ使用后、食事・休憩後、生肉や生魚を触った後、くしゃみや咳をしたとき、汚染区域から非汚染区域へ移動したときには必ず手を洗う。

##### □ 手洗い設備

＜記載例＞

・手洗い設備として、作業場内に、流水受槽式手洗い、石けん、逆性石けん、ペーパータオルを備える。  
・手洗い設備が、常時使用出来るようにする。  
(例 手洗い器周辺の写真)



責任者の氏名を記入します。  
(役職名でも可)

従事者の手指を介して食中毒菌が食品を汚染し、食中毒の原因となる場合があります。「手洗い」は食中毒予防のためにとても大切です。

作業の開始前やトイレの後、休憩の後だけでなく、生肉や魚、泥付きの野菜など、食中毒菌に汚染されている可能性のある食品を取り扱った後や盛付け前など、施設での作業内容に応じて手を洗うタイミングを決めましょう。

手洗い設備の内容を具体的に明記します(写真を添付する方法もあります)。

ペーパータオルや手指乾燥機を使用しましょう。タオルの兼用は、汚染を拡大する危険性があるので絶対にやめてください。

洗浄液：石けん、薬用石けん等  
消毒液：逆性石けん、消毒用アルコール等

記載が必要な項目                     、頻度等が定められている箇所

□ 手洗い方法

<記載例>



石鹸をつけ手のひらをよくこする



手の甲を伸ばすようにこする



指先・ツメの間を念入りにこする



指の間を洗う



親指と手のひらをねじり洗う



手首も忘れずに洗う

①から⑥までを繰り返す



その後、十分に水で流し、清潔なタオル（またはペーパータオル）でよくふき取って乾かす



必要量の消毒用アルコールを手に取り、手指によくすり込む

※従事者は、常につめを短く切り、マニキュアやネイルアート等をつけない。

手洗いの方法（手順）を具体的に明記します。

イラストや写真を手洗い場に掲示するのもよいでしょう。

東京都では、手洗いの手順等を示したポスターを作成していますので、活用してください。

手洗いポスター

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/pamphlet2/files/2015posternoro02.pdf>

手洗いポスター（英語対応版）

[http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/pamphlet2/files/2017posternoro\\_en.pdf](http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/pamphlet2/files/2017posternoro_en.pdf)

ペーパータオルで手の水分をよくふき取った後、アルコール消毒を行うのも効果的です。

従事者は常につめを短く切り、マニキュア等を付けないことを明記します。

## 衛生管理マニュアル 記載例

### 6 従事者の衛生管理

#### 6(3) その他 ※共通基準 8 (5) と差替え

従事者の衛生管理について、東京 太郎 が責任者となり以下の内容を履行する。

#### □ 衛生管理の目的

<記載例>

従事者の禁止行為による病原微生物汚染・異物混入防止。

#### □ 作業場内での禁止行為

<記載例>

・作業場の所定の場所以外では、以下の行為を行わない

□更衣（所定の場所:更衣室）

□喫煙（所定の場所:喫煙室 休憩室）

□放たん（所定の場所:トイレ）

□飲食（所定の場所:食堂 休憩室）

□鼻をかむこと（所定の場所:休憩室）

・作業場には、指輪、ピアス、つけ爪などの装飾品を持ち込まない。

責任者の氏名を記入します。  
(役職名でも可)

作業場内で喫煙や飲食、鼻をかむなど、調理作業と関係のないことを行うと、異物混入や細菌汚染など、思わぬ事故につながるおそれがあります。こういった行為による事故を防止するため、作業内容に応じて、作業場内での禁止行為を定める必要があります。

作業中の禁止事項など、従事者が守るべき事項を具体的に列挙することで従事者のモラル向上を進めます。

## 衛生管理マニュアル 記載例

### 7 事故発生時の対応

#### 7(1) 事故発生時の対応 ※共通基準 9 (1) と差替え

事故発生時の対応について、東京 太郎 が責任者となり以下の内容を履行する。

責任者の氏名を記入します。  
(役職名でも可)

##### □ 衛生管理の目的

<記載例>

速やかに事故原因を究明し、健康被害等の拡大防止。

消費者から寄せられるクレームなど、事故発覚の端緒となる情報を受け付けた際、慌てず的確に対応できる体制を整えておくことが大切です。

##### □ 事故発生時の対応方法

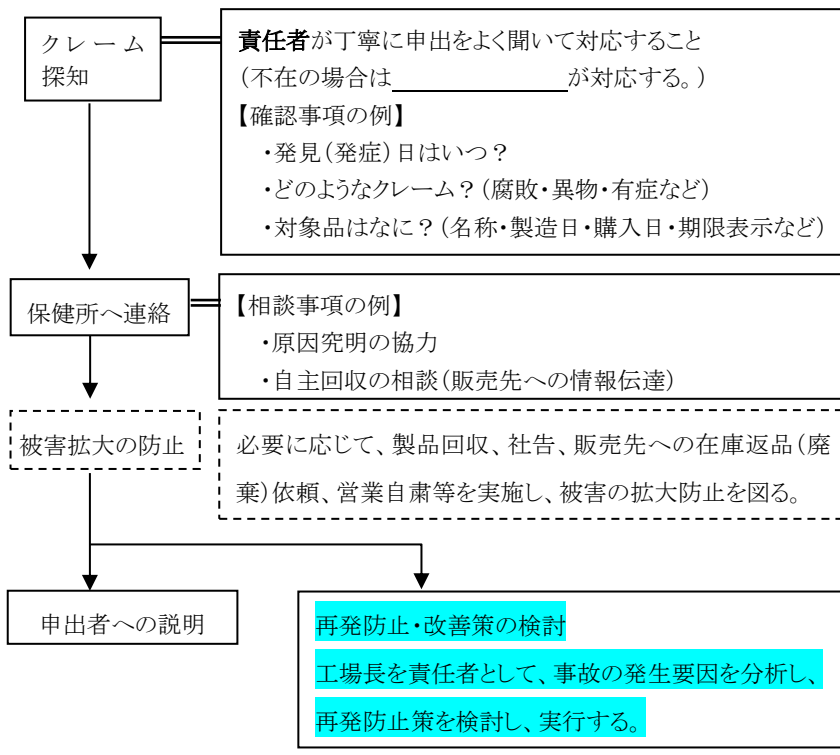
<記載例>

- ・販売先、出荷先へは速やかに電話及び文書で連絡する。
- ・速やかに〇〇〇保健所へ連絡し、対応について相談する。
- ・事故発生時にスムーズな対応を図れるよう、回収訓練を1年に1回実施する。

また、どのような対応をしたか記録をとっておくことで、再発防止の検証や対応の的確性の証明をすることができます。

これらの情報の中には、自分の施設が原因とは思われないものや顧客対応に関するものなど、衛生上の対応を要しないと思われるものもあるでしょうが、情報の一元管理やトラブル防止のためには、申出者の立場に立った丁寧な対応が必要です。

クレーム処理手順 (例)



事故発生時の対応は、通常、「情報の受付→食中毒・事故の判明(事実確認)→原因究明→被害の拡大防止(製品回収等)→改善策→再発防止」という流れで処理されていきますが、迅速かつ誠意ある対応が重要になります。このため、「いつ・誰が・何を・どうする」といった作業をマニュアル化しておくことが大切です。

記載が必要な項目 \_\_\_\_\_、頻度等が定められている箇所 \_\_\_\_\_

□ **記録方法**

<記載例>

- ・クレーム等の処理経過は、逐一クレーム対応表に記載する。
- ・クレーム等の処理経過記録は、1年間保存する。

**クレーム対応表【例】**

申出名			
受付日・時間			
受付者			
申出者名・住所			
クレーム内容	異物混入( )・有症( )・異味・異臭 ・腐敗変敗・その他( )		
対象食品名		期限表示	
購入日		発見日	
概要			
処理経緯	日時	対応者	内容

対応のフローチャートを事前に作っておくとよいでしょう。

事故発生時の対応手順の検証は、回収訓練の実施や連絡先電話番号の変更の有無の確認等により実施します。