

# 「自主衛生管理マニュアル」 作成のための解説書 (飲食店編)

はじめに

- 1 衛生管理の共通事項
- 2 営業施設等の衛生管理
- 3 設備、器具等の衛生管理
- 4 ねずみ族、昆虫等の対策
- 5 廃棄物の保管・処理
- 6 使用する水等の管理
- 7 食品製造従事者等の管理
- 8 食品等の衛生的な取扱
- 9 健康被害等発生時の取扱

**滋賀県**

# はじめに

安全な食品を提供するためには、事業者が自らの責任において、食中毒や異物混入などを防止し、衛生管理に努めることが重要です。

特に多くの者が従事する施設においては、全ての従事者が適切に衛生管理ができるよう、その方法をマニュアル化しておくことが重要です。

この解説書は、滋賀県食品衛生基準条例(平成12年条例第54号。以下「条例」という。)第3条に規定する別表第1「公衆衛生上の措置の基準」(以下「管理運営基準」という。)および滋賀県食の安全・安心推進条例(平成21年条例第90号。以下「推進条例」という。)第18条(健康被害情報等の報告)、第19条(自主回収)の規定を基に自主衛生管理に必要な9つの項目について、マニュアルの作成例や記録様式を収載しています。

この解説書を参考にマニュアルや記録簿を作成しましょう。すでに、マニュアル等を作成している施設においては、現在のマニュアルの点検にご利用ください。

解説書の記載例はあくまでも例示ですので、参照しながら自分の施設にあったマニュアルを作成してください。

## 食品衛生法 第3条に定められている食品関係事業者の責務

製造、調理、販売等を行う食品の安全性の確保	・安全確保に係る知識や技術の習得 ・原材料の安全性の確保 ・自主検査の実施 ・その他の必要な措置
食品衛生上の危害防止に必要な記録の作成	・原材料に関する記録 ・製造、調理等に関する記録 ・製品の販売に関する記録
危害発生時の的確かつ迅速な措置	・記録書類を行政に提供 ・原因食品の回収、廃棄等

## 推進条例 第12条に定められている事業者の取組

食品等の製造、加工または調理を行う食品等事業者は、食の安全・安心の確保を図るため、次の取組を実施するよう努めなければならない。

自主的な衛生管理の具体的な方法、基準等を定めて、これを適切に実施

食品等の供給活動(製造、加工、調理等)に関する記録の作成と保存

本解説書に掲載している様式例などを滋賀県ホームページに掲載しておりますので、各施設の状況に合わせて使いやすい様式に修正して、ご活用下さい。

<http://www.pref.shiga.lg.jp/e/shoku/shoku/jisyueisei/manualsokusin.html>



# 1 自主衛生管理の共通事項

自主衛生管理マニュアルは、条例で定めることが義務付けられた管理運営要領の内容と重複するため、このマニュアルを管理運営要領とすることができます。マニュアルの内容に従事者に周知して、衛生管理に取り組むことが重要です。

自主衛生管理の中心である食品衛生責任者は、定期的に講習会を受講するなど食品衛生に関する知識の習得に努めてください。

<b>条例基準</b>	第2の1 <抜粋> (2) 営業施設を衛生的に管理し、および運営するための基本となる事項(以下「管理運営要領」という。)を定め、その内容について食品等の製造等に従事する者(以下「食品製造従事者」という。)その他の関係者に周知すること。
	第2の2 <抜粋> (1) 営業施設には、食品等の製造等を衛生的に管理させるため、食品衛生責任者を置くこと。
	(5) 食品衛生責任者は、食品衛生に関し、知事が行う講習または知事が適当と認める講習を定期的に受講し、新しい知見の習得に努めること。

## <マニュアル作成例>

## <ポイント>

1 自主衛生管理の共通規定	
<b>管理運営要領</b>	このマニュアルは、次の施設の衛生管理・運営の基本を定める管理運営要領とする。  施設名：【 <b>滋賀食堂</b> 】 所在地：【 <b>〇〇市××町</b> - 】 業 種：【 <b>飲食店営業(一般食堂)</b> 】
<b>食品衛生責任者</b>	下記の者を当施設の食品衛生責任者として設置する。 食品衛生責任者：【 <b>近江 太郎</b> 】 食品衛生責任者は衛生講習会を受講し、衛生知識の向上に努める。 講習会の受講 :【 <b>2回/年 以上</b> 】
<b>法令遵守</b>	自主衛生管理の実施にあたっては、食品衛生法および関係法令を遵守する。 特に、次の基準に適合するよう注意する。 <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> 構造設備基準(滋賀県食品衛生基準条例)</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> 管理運営基準(滋賀県食品衛生基準条例)</li> <li>食品、添加物等の規格基準(厚生省令告示)</li> <li>食品表示基準(内閣府令)</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> 弁当及びそうざいの衛生規範(厚生労働省通知)</li> <li>大量調理施設衛生管理マニュアル(厚生労働省通知)</li> </ul>

保健所から交付された食品営業許可証に記載された施設名、所在地、業種(取扱項目)を正しく記入します。

保健所に届けた責任者、施設に掲示された責任者に変更がないことを確認して、氏名を記入します。

定期的に講習会を受講して、その結果を記録しましょう。

構造設備基準は、営業許可の必須条件です。弁当及びそうざいの衛生規範では、調理した食品の望ましい基準(細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌など)が定められています。

選択して記載

## 2 営業施設等の衛生管理

食品営業施設での清掃が不十分だと、細菌や衛生害虫（ハエ、ゴキブリなど）の増殖を助長し、食品汚染や異物混入の原因となります。そこで、このマニュアルに施設、設備などの清掃方法について、具体的な手順を定め、確実に実施します。また、その実施結果を記録して確認します。

### 条 例 基 準

第1の1 <抜粋>

(2) 営業施設、設備および器具について、これらの構造および材質ならびに取り扱う食品等の特性を考慮し、適切な清掃、洗浄、消毒および殺菌の方法を定めること、ならびにそれらを記載した手順書の作成に努めること。

### <マニュアル作成例>

### <ポイント>

2 営業施設等の衛生管理規定	
清掃等の方法	<p>施設の清掃は、次の手順書に定める作業内容や頻度により実施する。</p> <p>手順書：【 <b>施設等の清掃・消毒手順書</b> 】</p> <p>施設は、次の室温等を確保するよう換気・空調設備を運転する。</p> <p>厨 房：【 <b>25 以下(火気を使用する場所を除く)</b> 】</p>
清掃等の記録	<p>実施結果は、次の記録様式に記入する。</p> <p>様式名：【 <b>施設等の清掃・消毒実施記録</b> <b>または 日報</b> 】</p> <p>記録は、次のとおり確認し、不備があれば担当者を指導する。</p> <p>頻 度：【 <b>1回/月</b> 】</p> <p>確認者：【 <b>食品衛生責任者</b> 】</p>

**手順書**には、清掃等を行う場所、実施する頻度、清掃等の方法を具体的に記載します。食品を取り扱う場所の床やトイレなどは、**毎日、清掃**しましょう。

食中毒菌の増殖を抑えるため、高温多湿にならないよう管理しましょう。

清掃等の**実施結果**を記録する様式を定め、毎日、実施者が確実に記入します。実施記録は、毎月1回以上責任者が確認します。

### <手順書作成例>

施設等の清掃・消毒手順書		作成日	2015/02/10
		改定日	2015/6/10
場所	頻度	清掃・消毒方法	
調理場	天井	2回/年	ゴミ取り モップ水拭き
	内壁(1m以下)	1回/週	ブラシ洗浄 消毒 水洗 乾燥 次亜塩素酸Na(200ppm)
	床	1回/日	ブラシ洗浄 消毒 水洗 乾燥 次亜塩素酸Na(200ppm)
トイレ	1回/日	ブラシ洗浄 消毒 水洗 乾燥 次亜塩素酸Na(200ppm) 消毒用石鹼、ペーパータオルの補充	

# 3 設備、器具等の衛生管理

魚介類や食肉などの原材料は、入荷時点で食中毒菌に汚染されている場合があります。汚染を拡大させないために、食品を取扱う設備、器具などは、用途ごとに使い分け、適切に洗浄、消毒を行う手順をマニュアルに定め、確実に実施します。また、その実施結果を記録して確認します。

**条  
例  
基  
準**

第1の3 <抜粋>

- (3) 器具は、それぞれの使用区分に従って使用すること。
- (4) 器具および分解した器具の部品は、洗浄および消毒を行い、所定の場所に衛生的に保管すること。

<マニュアル作成例>

<ポイント>

3 設備、器具等の衛生管理規定											
器具の区分	<p>包丁、まな板、ボール、ざる等の器具は、次のとおり区分して使用する。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>用途</th> <th>区分</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>食肉用</td> <td>黄色ラベル</td> </tr> <tr> <td>魚介類用</td> <td>白色ラベル (刺身用は、青白ラベル)</td> </tr> <tr> <td>野菜用</td> <td>緑色ラベル</td> </tr> <tr> <td>加工食品用</td> <td>黒色ラベル</td> </tr> </tbody> </table>	用途	区分	食肉用	黄色ラベル	魚介類用	白色ラベル (刺身用は、青白ラベル)	野菜用	緑色ラベル	加工食品用	黒色ラベル
用途	区分										
食肉用	黄色ラベル										
魚介類用	白色ラベル (刺身用は、青白ラベル)										
野菜用	緑色ラベル										
加工食品用	黒色ラベル										
洗浄・消毒・保管の方法	<p>設備・器具等の洗浄・消毒は、次の手順書に定める作業内容や頻度により実施する。</p> <p>手順書：【 <b>設備・器具等の洗浄・消毒手順書</b> 】</p> <p>消毒した器具の保管場所は次のとおりとする。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>場所</th> <th>器具名</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>保管棚</td> <td>ザル、ボール</td> </tr> <tr> <td>保管引き出し</td> <td>おたま、しゃもじ、トンゴ</td> </tr> <tr> <td>殺菌庫</td> <td>まな板、包丁</td> </tr> <tr> <td>食器棚</td> <td>食器</td> </tr> </tbody> </table>	場所	器具名	保管棚	ザル、ボール	保管引き出し	おたま、しゃもじ、トンゴ	殺菌庫	まな板、包丁	食器棚	食器
場所	器具名										
保管棚	ザル、ボール										
保管引き出し	おたま、しゃもじ、トンゴ										
殺菌庫	まな板、包丁										
食器棚	食器										
洗浄・消毒の記録	<p>実施結果は、次の記録様式に記入する。</p> <p>様式名：【 <b>設備等の洗浄・消毒実施記録</b> または <b>日報</b> 】</p> <p>記録は、次のとおり確認し、不備があれば担当者を指導する。</p> <p>頻度：【 <b>1回/月</b> 】</p> <p>確認者：【 <b>食品衛生責任者</b> 】</p>										

使用した器具による食品への二次汚染を防止するため、食品に接する器具は、**用途別・食品別に区分**して使用しましょう。

**手順書**には、洗浄等を行う器具等の種類、実施する頻度、洗浄・消毒の方法を具体的に記載します。  
食品に接する器具は**使用毎**に、厨房設備は**1日1回以上**洗浄等を行いましょう。

消毒には、熱湯や煮沸、紫外線照射、アルコール噴霧、塩素系漂白剤などの薬液による方法があります。

洗浄・消毒した器具や調理機器の部品等は、汚染を受けないよう閉鎖できる棚等に衛生的に保管しましょう。

洗浄・消毒の**実施結果を記録**する様式を定め、毎日、実施者が確実に記入します。  
実施記録は、毎月1回以上責任者が確認します。

< 手順書作成例 >

設備、器具等の洗浄・消毒手順書		作成日	2015/02/10
		改定日	2015/06/10
種類	頻度	洗浄・消毒方法	
洗浄設備（シンク）	1回/日	温水洗浄 洗剤洗浄 温水洗浄 消毒 水洗	
手洗い設備	1回/日	温水洗浄 洗剤洗浄 温水洗浄 消毒 水洗 【補充】石鹼、アルコール、ペーパータオル	
作業台	1回/日	温水洗浄 洗剤洗浄 温水洗浄 水切り 乾拭き アルコール噴霧	
包丁・まな板等	1回/使用	温水洗浄 洗剤洗浄 温水洗浄 アルコール噴霧 刃の破損の有無を確認	
スライサー、ミキサー	1回/使用	分解 温水洗浄 洗剤洗浄 温水洗浄 乾燥 消毒 組立て 破損の有無を確認	
ザル、ボール	1回/使用	温水洗浄 洗剤洗浄 温水洗浄 熱湯消毒 乾燥庫 アルコール噴霧	
ふきん	1回/日	温水洗浄 消毒（漬け置き） 水洗 乾燥	
冷蔵庫	1回/週	水拭き 乾燥 アルコール消毒	
おたま・しゃもじ・菜箸等	1回/使用	温水洗浄 洗剤洗浄 温水洗浄 乾燥	

**調理器具の洗浄・消毒方法(例)**

飲用適の水(40 程度の微温水が望ましい。)で3回水洗いする。  
 スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。  
 飲用適の水(40 程度の微温水が望ましい。)でよく洗剤を洗い流す。  
 80 で5分間以上又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。  
 よく乾燥させる。  
 清潔な保管庫にて保管する。

**調理機械の洗浄・消毒方法(例)**

機械本体・部品を分解する。なお、分解した部品は床にじか置きしないようにする。  
 飲用適の水(40 程度の微温水が望ましい。)で3回水洗いする。  
 スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。  
 飲用適の水(40 程度の微温水が望ましい。)でよく洗剤を洗い流す。  
 部品は80 で5分間以上又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。  
 よく乾燥させる。  
 機械本体・部品を組み立てる。  
 作業開始前に70%アルコール噴霧又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。

**ふきん等の洗浄・消毒方法(例)**

飲用適の水(40 程度の微温水が望ましい。)で3回水洗いする。  
 中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。  
 飲用適の水(40 程度の微温水が望ましい。)でよく洗剤を洗い流す。  
 100 で5分間以上煮沸殺菌を行う。  
 清潔な場所で乾燥、保管する。



# 4 ねずみ族、昆虫等の対策

ねずみ族、昆虫等の効果的な対策を実施するためには、粘着シートなどを設置し、生息状況を把握した上で、適切な駆除方法を選択して実施することが必要です。そこで、生息調査や駆除作業の方法をマニュアルに定め、確実に実施します。また、その実施結果を記録して確認します。

条例基準

第1の4 <抜粋>

(2) ねずみ族、昆虫等の生息状況を定期的に調査し、その発生を認めた場合は、直ちに駆除作業を実施すること、およびそれらの結果の記録を1年間保存すること。

<マニュアル作成例>

<ポイント>

## 4 ねずみ族、昆虫等への対策規定

ねずみ、昆虫等の生息状況を調査し、その結果、駆除が必要な場合は、直ちに駆除作業を実施する。

業者に委託する場合

委託業者：【 (株)滋賀エース 】

頻 度：【 6回/年 】

作業内容：委託契約書のとおり

自社で実施する場合

頻 度：【 1回/月 】

作業内容：【 トラップを仕掛け、発生があった場合は、次の薬剤等を使用して、駆除する。 】

駆除対象	使用薬剤
ねずみ族	毒餌剤(ベイト剤) ○○○○
飛来性昆虫	蒸散剤 ○○○○
歩行性昆虫	液体殺虫剤 ○○○

衛生害虫は、食中毒菌を媒介したり、異物混入の原因になるので、定期的に生息状況を調査して、発生を認めた場合は、適切に駆除します。

専門業者に委託する場合であっても、業者まかせにせず発生状況や駆除の方法、使用する薬剤を把握しておきましょう。

殺虫剤等は、毒性があるので誤って食品等に混入しないよう、食品等と別の場所に施錠して保管します。

衛生害虫が発生した時は、駆除のみでなく、発生源の清掃や侵入経路を塞ぐことも大変重要です。

専門業者の作業には、責任者が立会い、報告書を必ず確認します。自社で実施した作業は、実施内容を記録し、責任者は、毎回、その効果を確認します。記録保管は1年以上。

生息調査・駆除作業の方法

作業の実施結果は、次の記録を確認または記入する。

業者に委託する場合

様式名：【 害虫等の生息調査・駆除作業報告書 】

自社で実施する場合

様式名：【 害虫等の駆除作業実施記録または年報 】

記録は、実施の都度、確認し、不備があれば改善を指示する。

確認者：【 食品衛生責任者 】

記録は、【 1年間 】保管する。

生息調査・駆除作業の記録

選択して記載

## 5 廃棄物の保管・処理

廃棄物は、汚液や汚臭が漏れないよう清潔に保管し、適正に処理することが必要です。そこで、廃棄物の保管方法や処理手順をマニュアルに定め、確実に実施します。

### 条例基準

#### 第1の5 <抜粋>

- (1) 廃棄物の保管および処理の方法を定めること、ならびにそれらを定めた手順書の作成に努めること。

#### <マニュアル作成例>

#### <ポイント>

### 5 廃棄物の保管・処理手順書

施設内の廃棄物は、蓋付きの廃棄物容器に保管する。  
 廃棄物は、次のとおり分別して各々の廃棄物集積場に搬出し、回収日まで蓋等をして保管する。

委託業者：【 (株)滋賀産業 】

分別	回収日
生ごみ	毎日午前7時
可燃ごみ	毎週火曜日
不燃ごみ	毎週土曜日
資源ごみ	毎月第2日曜日

収集後は、廃棄物容器を洗浄・消毒する。

### 廃棄物の保管・処理手順

調理場の廃棄物は、**ふた付きの専用容器**に保管し、毎日調理終了後に集積場所に搬出します。

廃棄物は、種類ごとに分別して、衛生害虫が発生しないよう、回収されるまで衛生的に保管しましょう。

集積場や廃棄物容器は、回収・搬出後に**毎回、清掃・洗浄・消毒**しましょう。

廃棄物の適正な処理について、食品衛生法のほか「廃棄物の処理及び清掃に関する法律(廃棄物処理法)」、「食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律(食品リサイクル法)」、「容器包装に係る分別収集及び再商品化の促進等に関する法律(容器包装リサイクル法)」などの法律で定められています。

このうち「食品リサイクル法」は、食品の売れ残りや食べ残し、製造・加工・調理の過程において生じたくずなどの**食品廃棄物の発生抑制と再生利用**のために、食品関連事業者が取り組むべき事項が規定されています。

対象となる食品廃棄物

食品の売れ残りや食べ残し、製造・加工・調理の過程において生じたくず等のうち有用なもの

対象となる事業者

製造・流通・外食等の事業者(食品メーカー、八百屋、百貨店、スーパー、食堂、レストラン、ホテル、旅館、結婚式場など)

- (1) 発生抑制とは：食品廃棄物の発生を未然に抑制すること。
- (2) 再生利用とは：食品廃棄物を肥料、飼料、油脂および油脂製品あるいはメタンなどの原材料として利用し、または利用する者に譲渡すること。



# 6 使用する水等の管理

営業施設では、飲用に適する水を使用しなければなりません。そこで、使用水に異常がないかの毎日点検、地下水等の水質検査や貯水槽の清掃など水質や設備の管理方法をマニュアルに定め、確実に実施します。また、その実施結果を記録して確認します。

条例基準	第1の7 <抜粋>
	(2) 食品等の製造等に水道法第3条第1項に規定する水道により供給される水以外の水を使用する場合は、年1回以上水質検査を行い、当該水質検査の成績書を1年間保存すること。
	(4) 貯水槽を使用する場合は、定期的に清掃し、清潔に保つこと。
	(5) 食品等の製造等に水道水以外の水を使用する場合で殺菌装置または浄水装置を設置したときは、これらの装置を定期的に点検すること、およびその結果の記録に努めること。

## <マニュアル作成例>

## <ポイント>

6 使用する水等の管理規定	
使用水の管理方法	当施設の使用水は、【 <b>上水道(貯水槽あり)</b> 】 であり、その管理者は、【 <b>食品衛生責任者</b> 】とする。 使用水は、次のとおり点検して使用する。異常を認め た時は、直ちに管理者に報告する。 時 期：【 <b>毎日作業開始前</b> 】 点検者：【 <b>使用水管理者</b> 】 項 目：【 <b>色、濁り、臭い、味、残留塩素</b> 】
	<input checked="" type="checkbox"/> 貯水槽を設置している場合、次のとおり清掃する。 時 期：【 <b>年1回以上(夏期)</b> 】 委託業者：【 <b>(株)滋賀清掃</b> 】
	<input checked="" type="checkbox"/> 地下水を使用している場合、次のとおり水質検査を 実施する。 実施頻度：【 <b>年2回</b> 】 検査機関：【 <b>(株)びわこ検査</b> 】
	<input checked="" type="checkbox"/> 滅菌装置を設置している場合、次のとおり点検・保 守する。 実施頻度：【 <b>週1回</b> 】 保守内容：【 <b>稼働点検、次亜塩素酸 Na の補充</b> 】
	点検結果は、次の様式に記入する。 様式名【 <b>使用水点検記録または日報</b> 】 記録は、次のとおり確認し、不備があれば担当者を指 導する。 頻 度：【 <b>1回/月</b> 】 確認者：【 <b>食品衛生責任者</b> 】
	次の書類は、実施の都度、管理者が確認する。 <input checked="" type="checkbox"/> 貯水槽清掃：【 <b>貯水槽清掃作業実施報告書</b> 】 <input checked="" type="checkbox"/> 水質検査：【 <b>水質検査成績書</b> 】 <input checked="" type="checkbox"/> 滅菌装置：【 <b>使用水点検記録または日報</b> 】
	使用水の管理記録

- 使用水の種類は、上水道、簡易水道、専用水道、簡易専用水道、地下水(井戸水)等があります。
- 使用水は、**毎日作業前**に透明な容器に汲んで異常の有無を**確認**します。地下水や貯水槽を設置している場合は、**残留塩素**(0.1ppm以上)も確認します。
- 貯水槽は、**年1回以上の清掃**と**定期検査**が必要です。
- 地下水は、給水開始前に水道水質基準(51項目)の検査、**年1回以上の定期検査**(12項目)を行います。
- 使用水点検の**実施結果を記録**する様式を定め、毎日、実施者が確実に記入します。実施記録は、毎月1回以上責任者が確認します。
- 専門業者の報告書や水質検査成績書は責任者が確認し、**1年以上保存**します。

選択して記載

# 7 食品製造従事者等の管理

ノロウイルスなどの食中毒予防や異物混入対策には、従事者の健康管理や清潔な行為が最も重要です。そこで、毎日の健康・衛生点検や検便、衛生教育の方法をマニュアルに定め、確実に実施します。また、その実施結果を記録して確認します。

条例基準	第2の3 <抜粋>
	(1) 食品衛生上必要な健康状態を把握するために、定期的に食品製造従事者に健康診断を受けさせるよう努めること。
	(3) 食品製造従事者は、下痢、腹痛、吐き気その他食品を介した感染の原因となる症状を呈しているときは、直ちに営業者、食品衛生管理者または食品衛生責任者に報告すること。
	(5) 食品製造従事者に対し、食品等の衛生的な取扱いの方法その他の食品衛生上必要な知識に関する教育を行うこと。

## <マニュアル作成例>

## <ポイント>

7 従事者の衛生管理規定															
健康管理・入室時点検の方法	<p>食品を直接取り扱う従事者は、次のとおり検便検査を行う。</p> <p>頻度：【 年3回(3月、7月、11月)、体調不良時 】</p> <p>項目：【サルモネラ、赤痢菌、腸管出血性大腸菌】</p> <p>全従事者は、毎日業務開始前に、次の事項を点検する。</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;">項目</th> <th>点検基準</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>体調</td> <td>下痢、腹痛、発熱等の症状がないこと</td> </tr> <tr> <td>外傷</td> <td>手指等に傷、肌荒れがないこと</td> </tr> <tr> <td>着衣</td> <td>作業着、帽子、履物等が清潔であること</td> </tr> <tr> <td>毛髪</td> <td>爪は短く、毛髪のはみ出しがないこと</td> </tr> <tr> <td>手洗い</td> <td>適切な手洗い・消毒を行ったこと</td> </tr> <tr> <td>家族</td> <td>同居家族等に下痢、嘔吐等がないこと</td> </tr> </tbody> </table> <p>点検事項に異常がある従業員は、直ちに【食品衛生責任者】に報告する。</p>	項目	点検基準	体調	下痢、腹痛、発熱等の症状がないこと	外傷	手指等に傷、肌荒れがないこと	着衣	作業着、帽子、履物等が清潔であること	毛髪	爪は短く、毛髪のはみ出しがないこと	手洗い	適切な手洗い・消毒を行ったこと	家族	同居家族等に下痢、嘔吐等がないこと
項目	点検基準														
体調	下痢、腹痛、発熱等の症状がないこと														
外傷	手指等に傷、肌荒れがないこと														
着衣	作業着、帽子、履物等が清潔であること														
毛髪	爪は短く、毛髪のはみ出しがないこと														
手洗い	適切な手洗い・消毒を行ったこと														
家族	同居家族等に下痢、嘔吐等がないこと														
衛生教育	<p>従事者に対して、次の衛生講習会を実施する。</p> <p>対象者：【 社員、パート、アルバイトの全員 】</p> <p>頻度：【 2回/年以上、入社時 】</p>														
健康管理等の記録	<p>入室時点検の結果は、次の様式に記入する。</p> <p>様式名：【 従事者の日常点検記録 】</p> <p>点検記録は毎日、検便結果成績書はその都度、確認し、必要に応じて、従事者の作業交代や改善または受診を指示する。</p> <p>確認者：【 食品衛生責任者 】</p> <p>衛生教育の実施記録は、次の様式に記入する。</p> <p>様式名：【 衛生講習会実施記録または年報 】</p>														

症状が無くても、腸管内に食中毒菌を保菌することがあるので、**年1回以上検便**を実施しましょう。

**毎日始業前**に健康・衛生点検を行い、従事者の状態を把握します。特に、冬季は**ノロウイルス**感染に注意しましょう。

正しい作業着の着用や手洗いの方法等を施設に掲示して、**入室手順**を周知しましょう。

講習会以外にも、毎日の朝礼や教育資料の掲示や回覧など、適時、繰り返し教育することが重要です。

入室時点検や衛生教育の**実施結果を記録**する様式を定め、確実に記入します。点検記録は、**毎日、責任者が確認**し、下痢等の症状がある者には、医師の診断を受けさせます。

# 8 食品等の衛生的な取扱

原材料の仕入れから保管、加熱等の調理、料理の提供に至るすべての過程において、食品等を衛生的に取扱い、提供する食品の安全性を確保するため、マニュアルに各調理過程での取扱い手順を定め、確実に実施します。また、その実施結果を記録して確認します。

条 例 基 準	第1の6 <抜粋>
	(1) 原材料の仕入れに当たっては、品質、鮮度、包装状態、表示等について点検すること、ならびにそれらの結果および当該原材料の購入先の記録に努めること。
	(3) 食品等は、相互汚染が生じない方法で保存すること。

### <マニュアル作成例>

### <ポイント>

8 食品等の衛生的な取扱規定													
入荷時の点検方法	<p>食品等の入荷時には、次の事項を点検する。</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">項目</th> <th>点検基準</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>品質・鮮度</td> <td>色、臭いなどに問題がないこと</td> </tr> <tr> <td>包装状態</td> <td>目視で破損、異常がないこと</td> </tr> <tr> <td>表示(Lot)</td> <td>賞味(消費)期限内であること</td> </tr> <tr> <td>表面温度</td> <td>冷蔵:10 以下、冷凍:-10 以下</td> </tr> </tbody> </table> <p>点検結果、購入先は、次の書類に記載して保管する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> 納品伝票</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> 食品の入荷時点検・購入先記録</li> </ul> <p>記録は、次のとおり確認し、不備があれば必要な措置を講じる。</p> <p>頻 度：【 納品日毎 】</p> <p>確認者：【 食品衛生責任者または店長 】</p>	項目	点検基準	品質・鮮度	色、臭いなどに問題がないこと	包装状態	目視で破損、異常がないこと	表示(Lot)	賞味(消費)期限内であること	表面温度	冷蔵:10 以下、冷凍:-10 以下		
	項目	点検基準											
品質・鮮度	色、臭いなどに問題がないこと												
包装状態	目視で破損、異常がないこと												
表示(Lot)	賞味(消費)期限内であること												
表面温度	冷蔵:10 以下、冷凍:-10 以下												
食品等の保管方法	<p>食品等は各々の保管方法にあった場所に、相互汚染しないよう保管する。</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;">場所</th> <th style="width: 20%;">条件</th> <th>食品等</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>冷蔵庫</td> <td>10 以下</td> <td>鮮魚、要冷蔵品、開封品</td> </tr> <tr> <td>冷凍庫</td> <td>15 以下</td> <td>冷凍食品、凍結品</td> </tr> <tr> <td>保管庫</td> <td>30 以下</td> <td>根菜、調味料、容器</td> </tr> </tbody> </table> <p>冷蔵庫、冷凍庫の庫内温度は、次のとおり確認し、記録する。庫内温度に異常を認めた時は、直ちに食品衛生責任者に報告する。</p> <p>頻 度：【 2回 / 日(10時・14時) 】</p> <p>様式名：【 冷蔵庫・冷凍庫の温度管理記録 】</p> <p>保管している食品等は、先入先出を厳守し、期限内に使用する。</p>	場所	条件	食品等	冷蔵庫	10 以下	鮮魚、要冷蔵品、開封品	冷凍庫	15 以下	冷凍食品、凍結品	保管庫	30 以下	根菜、調味料、容器
	場所	条件	食品等										
冷蔵庫	10 以下	鮮魚、要冷蔵品、開封品											
冷凍庫	15 以下	冷凍食品、凍結品											
保管庫	30 以下	根菜、調味料、容器											

原材料の品質や安全性を確保するため、入荷時に食品等の状態や表示を点検して、その結果を記録します。

食中毒等の事故が発生した時に原因が遡れるよう、仕入れ元や製品ロット等の情報を記録して、保存します。

保存に適した温度	
生鮮魚介類	5 以下
魚肉練り製品	10 以下
食肉、食肉製品	10 以下
殻付卵	10 以下
液卵	8 以下
牛乳、バター	10 以下
チーズ、練乳	15 以下
冷凍食品	-15 以下
豆腐	冷蔵
生鮮野菜類	10 前後
ナッツ類	15 以下
穀類加工品、砂糖	室温
清涼飲料水	室温

冷蔵庫等の庫内温度の測定結果を記録する様式を定め、毎日、確実に記入します。実施記録は、毎月1回以上責任者が確認するとともに、在庫の整理を行いましょう。

選択して記載

第1の6 <抜粋>

- (5) 食品等は、製造、加工、調理、貯蔵、運搬および販売の各過程において、温度および時間の管理に十分注意するほか、当該食品等の特性に応じて衛生的に取り扱うこと、ならびにそれらの各過程における取扱いの記録に努めること。
- (6) 必要に応じて、製品の特性、製造および加工の手順、原材料等について記載した製品説明書を作成し、保存すること。
- (11) 飲食店営業のうち仕出し屋、弁当屋および給食(以下「仕出し屋等」という。)ならびに旅館の営業にあつては、提供数に応じて検査のための原材料および製品を48時間以上保存すること。
- (13) 仕出し屋等であつて製品を出荷する場合は、摂取する予定の時間を考慮し、適切な時間に出荷すること。

<マニュアル作成例(続)>

<ポイント>

特に調理に注意が必要な次のメニューについては、メニュー説明書を作成し、従事者に周知する。

記載事項：【 **原材料名、アレルギー物質、調理方法** 】

特に加熱に注意が必要な次のメニューについては、加熱温度を確認し、記録する。

確認頻度：【 **1日の最初の調理時** 】

記録用紙：【 **加熱状況記録または日報** 】

メニュー名	説明書	加熱確認
ハンバーグ		
カキフライ		
チキンソテー		
生で提供する野菜類		

食品を提供する時は、次の事項をチェックする。

**異物混入がないか**  
**原材料のアレルギー物質の有無および種類**  
**客席での加熱の注意喚起の有無**

【 25 】食以上の同一のメニューを提供する場合は、次のとおり検食を保存するとともに、提供時間等を記録する。

検食保管：【 **各50gを冷凍庫で14日間** 】

提供記録：【 **仕出し・弁当提供記録または日報** 】

提供する際は、調理後2時間以内に喫食ができるよう時間を考慮するとともに、提供先に保存方法等の必要な情報を提供する。

注意を要するメニュー(例)  
 十分な加熱が必要な食肉、貝類等の料理  
 十分な洗浄・消毒が必要な生で提供する料理  
 アレルギー食品の使用が紛らわしい料理  
 調理手順に注意を要する料理  
 提供時に食べ方などの説明を要する料理


加熱調理は、食材の中心部が75℃で1分以上(ノロウイルス汚染の可能性のある食品は、85~90℃で90秒)であることを中心温度計で測定して記録します。

健康被害等の原因を解明するため、検食を冷凍で14日程度保管しておきます。

食中毒や回収等が必要な時に情報を伝達できるよう、提供先や提供時間等の情報を記録して、保存します。  
**調理後2時間以内**に喫食されるように提供します。



< 説明書作成例 >

調理食品説明書		作成日	2015/02/10
		改定日	2015/06/10
項目	説明		
料理名	ハンバーグ		
原材料 (添加物)	合い挽き肉(豚肉、牛肉)、つなぎ(パン粉、卵白)、タマネギ、塩、こしょう、ウスターソース、調味料(アミノ酸等)		
アレルギー物質	大豆、小麦、卵		
調理方法	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 カットたまねぎを、いためてよく冷ます</li> <li>2 挽き肉に玉ねぎ、パン粉、溶き卵、塩、こしょうをいれ、よく混ぜ合わせる。</li> <li>3 混ぜたハンバーグを焼くときの大きさに分けてまとめる。</li> <li>4 油をひいて熱した鉄板の上にハンバーグのタネをのせて片面焼く。</li> <li>5 片面が焼きあがったら、ハンバーグを裏返して蓋をし、蒸し焼きにする。 (200 の鉄板で3分間)</li> <li>6 調理後、ウスターソースをかける。</li> </ol> <p>【中心温度の測定】 始業時に 200 の鉄板でハンバーグを 2 分間加熱し、中心温度を測定し、75 以上であることを確認する。</p>		
注意事項	提供前に焼き色で加熱状態を確認すること。		
(写真)			
作成者	近江太郎		

食物を摂取等した際、身体が食物を異物として認識し、自分の身体を防御するために過敏な反応を起こすことがあります。これを食物アレルギーといいます。

特定のアレルギー体質をもつ消費者の健康危害の発生を防止する観点から、過去の健康危害等の程度、頻度を考慮し、容器包装された加工食品へ特定原材料を使用した旨の表示が義務付けられています。

飲食店で提供する料理についても、これらの食品を含んでいるか否かを整理しておきましょう。

特定原材料 表示義務(7品目)	えび、かに、卵、乳、小麦、そば、落花生
特定原材料に準ずるもの 表示推奨(20品目)	あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン



## 9 健康被害等発生時の取扱

調理・提供した食品により、万が一食中毒などの健康被害が発生した場合、速やかに健康被害の拡大を防止することができるように、あらかじめ対処方法等を定めておきましょう。

### 推進条例

第 18 条 生産者および食品等事業者は、流通食品等または調理をした食品について、次の各号のいずれかに該当する事実があるときは、直ちに当該流通食品等または調理をした食品の種類、当該事実の内容その他の人の健康に係る被害の発生または拡大を防止するために必要な事項として規則で定める事項を知事に報告しなければならない。

- (1) 流通食品等または自らが調理をした食品が、食品衛生法もしくは食品表示法の規定で規則で定めるものまたは食品衛生法の規定による禁止で規則で定めるものに違反するものであることを知ったとき
- (2) 流通食品等または自らが調理をした食品について、これらを摂取し、または使用した者に健康に係る被害が生じた旨の情報を入手したとき

### <マニュアル作成例>

### <ポイント>

### 9 健康被害等の処理規定

健康被害等発生時の連絡体制を整備しておく。

連絡先	電話番号
店長	- - x x x x
次長	- x x x x -
食品衛生責任者	- x x - x x
本社(衛生担当)	- -
保健所	- x x x -

健康被害の情報があった場合には、その内容を記録し、直ちに責任者等に連絡する。

様式名：【 **健康被害情報記録** 】

連絡を受けた責任者は、その情報を【 **保健所** 】に報告する。

お客様から健康被害の連絡を受けた従事者が、誰に報告するかを責任者不在時でも速やかに連絡できるよう体制を整備しておきます。

健康被害情報を記録する様式を定め、聞き漏れがないよう、確実に記録します。

健康被害情報に基づき、必要な原因調査や製品回収、広報等の拡大防止措置を実施することが重要です。

### 健康被害等発生時の処理方法

推進条例に基づき、次のような場合は知事(保健所)に報告が必要です。

報告	区分	事例
義務	食品衛生法等違反が判明	調理提供した料理にガラスが混入しており、食べた客が怪我をした。(第6条違反)
	健康被害情報を入手	3日前に食事をした複数の客から、今朝から下痢・嘔吐をしていると店に連絡があった。
努力	健康被害の虞れがある	今のところ苦情はないが、消費期限の切れた食材を使用して料理を提供してしまった。

平成27年(2015年)6月作成

草津保健所	077-562-3549
甲賀保健所	0748-63-6149
東近江保健所	0748-22-1266
彦根保健所	0749-21-0284
長浜保健所	0749-65-6664
高島保健所	0740-22-3552

食の安全推進室	077-528-3643
---------	--------------