

# 自主衛生管理マニュアル

## 【飲食店編】

- 1 自主衛生管理の共通規定
- 2 営業施設等の衛生管理規
- 3 設備・器具等の衛生管理規定
- 4 ねずみ族、昆虫等の対策規定
- 5 廃棄物の保管・処理手順書
- 6 使用する水等の管理規定
- 7 食品製造従事者等の管理規定
- 8 食品等の衛生的な取扱規定
- 9 健康被害等の処理規定

作成年月日		承認	店長	食品衛生責任者	作成者
改定年月日					

株式会社

店

# 1 衛生管理の共通規定

管理運営要領

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：【 】

所在地：【 】

業 種：【 】

食品衛生責任者

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：【 】

【 】

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 :【 】

法令遵守

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。

構造設備基準（滋賀県食品衛生基準条例）

管理運営基準（滋賀県食品衛生基準条例）

食品、添加物等の規格基準（厚生省令告示）

食品表示基準（内閣府令）

弁当及びそうざいの衛生規範（厚生労働省通知）

大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省通知）

## 2 営業施設等の衛生管理規定

清掃の方法

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。

手順書：【 】

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。

厨 房：【 】

清掃の記録

実施結果は、次の記録様式に記入する。

様式名：【 】

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：【 】

確認者：【 】

# 施設設備等の清掃手順書

作成年月日

改正年月日

場所		清掃	
		頻度	清掃方法
調 理 場	天井	2回/年	ゴミ取り モップ水拭き
	内壁 (床から1m以下))		
	床		
	排水溝		
	グリストラップ		
	窓		
	網戸		
	照明器具		
	換気扇		
	トイレ		
	客席		
	店舗周辺		
	注意事項		

### 施設等の清掃・消毒実施記録（１）

（      年      月）

頻度	対象	(月)	(火)	(水)	(木)	(金)	(土)	(日)
		日	日	日	日	日	日	日
毎日	施設周辺	高橋						
	床							
	排水溝							
	トイレ							
	客席							
毎週 (      ) 曜日	内壁							
	グリストラップ							
	換気扇							
確認者								

### 施設等の清掃・消毒実施記録（２）

（      年      期）

対象	頻度	1・7月		2・8月		3・9月		4・10月		5・11月		6・12月	
		日	実施者	日	実施者	日	実施者	日	実施者	日	実施者	日	実施者
天井	2回/年	10	高橋										
窓													
網戸													
照明													
確認者													

# 気温・湿度管理記録

(            年    月 )

	10:00		14:00		測定者
	気温	湿度	気温	湿度	
1日	25	60 %	27	60 %	伊藤
2日		%		%	
3日		%		%	
4日		%		%	
5日		%		%	
6日		%		%	
7日		%		%	
8日		%		%	
9日		%		%	
10日		%		%	
11日		%		%	
12日		%		%	
13日		%		%	
14日		%		%	
15日		%		%	
16日		%		%	
17日		%		%	
18日		%		%	
19日		%		%	
20日		%		%	
21日		%		%	
22日		%		%	
23日		%		%	
24日		%		%	
25日		%		%	
26日		%		%	
27日		%		%	
28日		%		%	
29日		%		%	
30日		%		%	
31日		%		%	
備考				確認者	



# 設備・器具の清掃手順書

作成年月日

改正年月日

種 類	清 掃	
	頻度	清掃方法
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		
作業台		
包丁・まな板等		
スライサー ミキサー		
ザル・ボール		
ふきん		
冷蔵庫		
おたま・しゃもじ・菜 箸等		
注意事項		

## 設備・器具等の洗浄・消毒実施記録

(            年            月 )

対象	頻度	(月)	(火)	(水)	(木)	(金)	(土)	(日)
		日	日	日	日	日	日	日
毎日	洗浄設備	山本						
	手洗い設備							
	作業台							
	包丁・まな板							
	スライサー・ミキサー							
	ザル・ボール							
	ふきん							
	トング等							
毎月 ( )曜日	冷蔵庫							
	冷凍庫							
確認者								



## 害虫等の駆除作業実施記録

実施年月日	実施場所	作業内容	駆除作業結果		実施者	確認者
			作業内容	実施効果		
H26.8.20	作業室	調査 駆除	ゴキブリホイホイを設置	8/21にゴキブリ 3 匹を捕獲	高橋	近江





# 使用水点検記録

(            年            月 )

	使用水点検						殺菌装置点検		
	色	濁り	臭い	味	塩素 (0.1 ~ 1.0ppm)	担当者	結果	補充量	担当者
1日	OK	OK	OK	OK	0.2ppm	中村		20L	小林
2日									
3日									
4日									
5日									
6日									
7日									
8日									
9日									
10日									
11日									
12日									
13日									
14日									
15日									
16日									
17日									
18日									
19日									
20日									
21日									
22日									
23日									
24日									
25日									
26日									
27日									
28日									
29日									
30日									
31日									
備考							確認者		

## 7 従事者の衛生管理規定

健康管理・入室時点検の方法

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。

頻度：【 】

項目：【 】

全従事者は、毎日業務開始前に、次の事項を点検する。

項目	点検基準

点検事項に異常がある従業員は、直ちに【 】に報告する。

衛生教育

従事者に対して、次の衛生講習会を実施する。

対象者：【 】

頻 度：【 】

健康管理等の記録

入室時点検の結果は、次の様式に記入する。

様式名：【 】

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。

確認者：【 】

衛生教育の実施記録は、次の様式に記入する。

様式名：【 】

## 従事者の日常点検記録

(            年            月 )

氏名	点検項目	(月)	(火)	(水)	(木)	(金)	(土)	(日)
		日	日	日	日	日	日	日
近 江 太 郎	下痢、腹痛、発熱等の症状なし							
	手指に傷等なし	×						
	清潔な服装							
	爪は短く、毛髪はみ出なし							
	適切な手洗い・消毒の実施							
	同居家族等に腹痛嘔吐等なし							
	下痢、腹痛、発熱等の症状なし							
	手指に傷等なし							
	清潔な服装							
	爪は短く、毛髪はみ出なし							
	適切な手洗い・消毒の実施							
	同居家族等に腹痛嘔吐等なし							
	下痢、腹痛、発熱等の症状なし							
	手指に傷等なし							
	清潔な服装							
	爪は短く、毛髪はみ出なし							
	適切な手洗い・消毒の実施							
	同居家族等に腹痛嘔吐等なし							
	下痢、腹痛、発熱等の症状なし							
	手指に傷等なし							
	清潔な服装							
	爪は短く、毛髪はみ出なし							
	適切な手洗い・消毒の実施							
	同居家族等に感染性疾病なし							
	下痢、腹痛、発熱等の症状なし							
	手指に傷等なし							
	作業着、帽子、履物等が清潔							
	爪は短く、毛髪はみ出なし							
	適切な手洗い・消毒の実施							
	同居家族等に感染性疾病なし							
不適時の措置								
確認者								

## 衛生講習会実施記録

実施 年月日	対象者	教育内容	受講者名	確認者
H27.6.1	新入社員	施設周辺および設備等の清掃・消毒方法について 食中毒の基礎知識について	田中、青木、佐藤	滋賀





## 食品の入荷時点検・購入先記録

(      年      月 )

入荷日	商品名	購入先 (製造者)	点検結果				保管場所 (措置)	実施者
			品質 鮮度	表面 温度	包装 状態	期限表示 (Lot)		
7 / 15	国産牛肉(バラ)	〇〇精肉(株)	○	4	○	2014/8/21	生鮮用 冷蔵庫	中村
/								
/								
/								
/								
/								
/								
/								
/								
/								
/								
備考	表面温度は、生産野菜 10 以下、食肉(冷蔵)5 以下、魚介類 5 以下、冷凍食品-15 以下であることを確認する。						確認者	

## 冷蔵庫・冷凍庫の温度管理記録

(            年            月 )

	測定 時間	測定結果					担当 者
		生鮮冷蔵庫 (-1~5 )	台下冷蔵 (-1~5 )	冷凍庫1 (-15 以下)	冷凍庫2 (-15 以下)	冷凍庫3 (-15 以下)	
1日	8:44	2	2	-21	-21	-20	中村
2日							
3日							
4日							
5日							
6日							
7日							
8日							
9日							
10日							
11日							
12日							
13日							
14日							
15日							
16日							
17日							
18日							
19日							
20日							
21日							
22日							
23日							
24日							
25日							
26日							
27日							
28日							
29日							
30日							
31日							
備考					確認者		

## 調理加工管理表

メニュー名	
原材料名	
アレルギー物質	
調理方法	
作成担当者名	



## 仕出し（弁当）提供記録

（            年            月）

提供日	提供先	メニュー名	提供食数	出発時間	到着時刻	備考	担当者
8/8	〇〇事業所	ハンバーグ弁当	30	10:00	11:00		近江
/							
/							
/							
/							
/							
/							
/							
/							
/							
/							
/							
備考						確認者	滋賀



## 健康被害情報記録

受付日時	平成 年 月 日( )	受付者	
苦情者	氏名	電話番号	
	住所		
喫食日時	平成 年 月 日 : 頃	利用人数	人
苦情内容	何を食べたか？ 体調不良はいつから？ 何人が？ どんな症状か？ 病院を受診したか？		
経過	日 時	措置対応等の内容	
備考		確認者	

# 日報（衛生管理日誌）

【平成 年 月 日（ ）】

## 【清掃記録】

責任者	店長	本部長

頻度	毎日( )回				毎週( )曜日				
場所	床	トイレ	排水溝	店舗周辺	内壁	グリストラップ			
実施者									

## 【設備・器具清掃記録】

頻度	毎日								毎週( )
	包丁、まな板等は作業終了時の清掃のみ記録								
設備	洗浄設備 (シンク)	手洗い	作業台	ふきん	包丁 まな板	おたま・ 菜箸	ミキサー	ザル・ ボール	冷蔵庫
実施者									

## 【調理場の温度記録】

時間		:		:	
気温			記入者		記入者

## 【冷蔵庫・冷凍庫温度記録】

	冷蔵庫 以下	冷蔵庫 以下	冷蔵庫 以下	冷凍庫 以下	冷凍庫 以下	測定者
9:00						
16:00						

## 【仕出し弁当提供記録】

提供先	メニュー名	提供食数	出発時刻	到着時刻	記入者

## 【加熱記録】(始業時)

メニュー名	中心温度(加熱終了1分 前75(カキは85)以上)	加熱方法

## 【使用水確認記録】

時刻	
色	
濁り	
臭い	
味	
残留塩素 0.1~ 1.0ppm	
測定者	

## 【その他の点検記録】

従事者の衛生点検  
記録簿

食品の入荷時点検・  
購入先記録

# 年報（衛生管理年報）

【平成 年】

責任者	店長	本部長

## 【清掃記録】

対象	頻度	4月		5月		6月		7月		8月		9月	
		日	実施者	日	実施者	日	実施者	日	実施者	日	実施者	日	実施者
	回/年	-	-	-	-	-	-			-	-	-	-
	回/月												
	回/年	-		-		-				-		-	
	回/年	-		-		-				-		-	
	回/年			-		-				-		-	
確認者													

対象	頻度	10月		11月		12月		1月		2月		3月	
		日	実施者	日	実施者	日	実施者	日	実施者	日	実施者	日	実施者
	回/年	-	-	-	-	-	-			-	-	-	-
	回/月												
	回/年	-		-		-				-			
	回/年	-		-		-				-			
	回/年			-		-				-			
確認者													

【その他項目】

項目	内容	実施者	確認者
害虫 駆除			
講習会			
従業員へ の指示			

【特記事項】

苦情・各種点検実施等