

自主衛生管理マニュアル

【販売店編】

- 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					

株式会社〇〇〇 △△店

2 営業施設等の衛生管理規定

① 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。
 - 作業室：【 °C以下 】（食肉加工場、魚介類加工場）
 - 包装室：【 °C以下 ・ 湿度 %以下 】
 - 販売場：【 °C以下 】

② 清掃の記録

- 実施結果は、次の記録様式に記入する。
 - ◇ 様式：【 】
 - ◇ 様式：【 】
- 記録は、次の頻度で確認し、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

対象		頻度	作業内容
作業室	天井	2回/年	ゴミ取り→モップ水拭き→乾燥
注意事項			

<作成例>

施設等の清掃・消毒実施記録（１）

（ 2017 年 8 月 2 週）

対象	頻度	(月)	(火)	(水)	(木)	(金)	(土)	(日)
		7日	8日	9日	10日	11日	12日	13日
作業室 壁(下)	1回/日	高橋	田中	高橋	田中	高橋	高橋	田中
作業室 床	1回/日	高橋	田中	高橋	田中	高橋	高橋	田中
作業室 床高圧	1回/週	—	—	—	田中	—	—	—
作業室 排水溝	1回/日	高橋	田中	高橋	田中	高橋	高橋	田中
包装室 内壁	1回/週	—	—	—	—	伊藤	—	—
包装室 床	1回/日	渡辺	渡辺	伊藤	伊藤	伊藤	渡辺	伊藤
包装室 床拭き	1回/週	—	—	—	伊藤	—	—	—
販売場	1回/日	中村	中村	中村	中村	中村	鈴木	鈴木
便所	1回/日	小林	小林	小林	小林	小林	山本	山本
施設周辺	1回/週	—	小林	—	—	—	—	—
グリストラップ	1回/週	—	—	—	小林	—	—	—
確認者		滋賀	滋賀	滋賀	滋賀	滋賀	滋賀	近江

施設等の清掃・消毒実施記録（２）

（ 2017 年 上(下) 期）

対象	頻度	4月(10月)		5月(11月)		6月(12月)		7月(1月)		8月(2月)		9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
作業室 天井	2回/年	—	—	—	—	—	—	10	田中	—	—	—	—
作業室 壁(上)	1回/月	10	田中	10	田中	10	高橋	10	田中	10	田中		
包装室 天井	1回/月	10	渡辺	10	伊藤	10	渡辺	10	伊藤	10	伊藤		
確認者		滋賀		滋賀		滋賀		滋賀		滋賀			

気温・湿度管理記録

(年 月)

	作業室(食肉加工場)					包装室(食肉加工場)				
	10:00		14:00		測定者	10:00		14:00		測定者
	気温	湿度	気温	湿度		気温	湿度	気温	湿度	
1日	25℃	—	27℃	—	高橋	24℃	55%	23℃	45%	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

対象	頻度	洗浄・消毒方法	洗剤等
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	中性洗剤 次亜塩素酸Na (200ppm)
注意事項			

<記入例>

設備・器具等の洗浄・消毒実施記録（１）

（場所：食肉加工）

（ 2017 年 8 月 2 週）

対象	頻度	(月)	(火)	(水)	(木)	(金)	(土)	(日)
		7日	8日	9日	10日	11日	12日	13日
洗浄設備(シンク)	1回/日	高橋	田中	高橋	田中	高橋	高橋	田中
手洗い設備	1回/日	高橋	田中	高橋	田中	高橋	高橋	田中
作業台 (作業室)	1回/日	高橋	田中	高橋	田中	高橋	高橋	田中
作業台 (包装室)	2回/日	渡辺	渡辺	伊藤	伊藤	伊藤	渡辺	伊藤
スライサー	使用毎	高橋	田中	高橋	—	高橋	高橋	田中
包装機	2回/日	渡辺	渡辺	伊藤	伊藤	伊藤	渡辺	伊藤
冷蔵庫	1回/週	—	—	—	中村	—	—	—
包丁 まな板	1回/日	高橋	田中	高橋	田中	高橋	高橋	田中
ザル、ボール	使用毎	高橋	田中	高橋	田中	高橋	高橋	田中
確認者		滋賀	滋賀	滋賀	滋賀	滋賀	滋賀	近江

施設等の清掃・消毒実施記録（２）

（ 2017 年 ）

対象	頻度	第1四半期		第2半期		第3四半期		第4四半期	
		月/日	実施者	月/日	実施者	月/日	実施者	月/日	実施者
換気扇	4回/年	4/10	小林	7/10	小林				
空調 設備	4回/年	4/10	小林	7/10	小林				
照明 設備	4回/年	4/10	小林	7/10	小林				
確認者		滋賀		滋賀					

<記入例>

害虫等の駆除作業実施記録

実施年月日	実施場所	駆除作業結果		実施者	確認者
		作業内容	実施効果		
H29.8.20	作業室	「業務用〇〇P ジェット (医薬品)」240g/1缶を 夜間にくん煙	ゴキブリ2匹、ハエ10匹 の駆除を確認	高橋	滋賀

<記入例>

使用水点検記録

(2017 年 8 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	—	—	—
2日	OK	OK	OK	OK	0.2ppm	中村	—	—	—
3日	OK	OK	OK	OK	0.3ppm	滋賀	—	—	—
4日	OK	OK	OK	OK	0.2ppm	中村	—	—	—
5日	OK	OK	OK	OK	0.3ppm	中村	—	—	—
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	滋賀

<記入例>

従事者の日常点検記録

(2017年8月2週)

氏名	点検項目	(月)	(火)	(水)	(木)	(金)	(土)	(日)
		7日	8日	9日	10日	11日	12日	13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	○	○	○	○	○	○	—
高橋花子	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	○	○	○	○	○	○	—
田中次郎	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	○	○	○	○	○	○	—
伊藤梅子	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	○	○	○	○	○	○	—
中村竹子	下痢、腹痛、発熱等の症状なし	○	○	○	○	○	○	—
	手指にの傷等なし	○	○	○	○	○	○	—
	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	手袋 使用	手袋 使用						
確認者	滋賀	滋賀	滋賀	滋賀	滋賀	滋賀		

<記入例>

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
H29.6.1	新入社員	<ul style="list-style-type: none">○ 入室手順について○ 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		滋賀
H29.10.1	一般従業員	<ul style="list-style-type: none">○ 冬期に流行するノロウイルスについて○ 苦情等が発生した時の対応について		滋賀

<記入例>

食品の入荷時点検・購入先記録

(2017年8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)		
8/15	国産牛肉 (バラ)	〇〇精肉(株)	○	4℃	○	2017/8/17	生鮮 冷蔵庫	中村
8/15	無塩バター	(株)〇〇乳業	○	5℃	○	2017/12/1	原料 冷蔵庫	中村
8/15	冷凍インゲン 1kg 入り	〇〇食品	○	-15℃	○	2017/11/3	原料 冷凍庫	中村
8/15	薄口醤油	〇〇食品	○	-℃	○	2018/7/10	食材 資材庫	加藤
/				℃				
/				℃				
/				℃				
/				℃				
/				℃				
/				℃				
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	滋賀

<記入例>

冷蔵庫・冷凍庫の温度管理記録

(2017 年 8 月)

場所: 食肉加工場							
	測定時間	測定結果					担当者
		冷蔵庫1 (-1~5℃)	冷蔵庫2 (-1~5℃)	冷凍庫1 (-15℃以下)	冷蔵庫2 (-15℃以下)	冷凍庫3 (-15℃以下)	
1日	8:44	2℃	2℃	-21℃	-20℃	-19℃	中村
2日	8:50	2℃	3℃	-20℃	-20℃	-20℃	中村
3日	8:45	3℃	2℃	-21℃	-22℃	-21℃	滋賀
4日	9:00	2℃	3℃	-22℃	-22℃	-19℃	中村
5日	8:55	3℃	2℃	-21℃	-20℃	-19℃	中村
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		滋賀

<記入例>

処理・加工品の表示等点検記録

(2017年8月)

加工日	原材料 Lot	製品名	加工 数	点検結果		期限印字 サンプル貼付	加工 者
				包装 状態	期限表示 (Lot)		
8/23		国産牛肉(バラ) 200g	100 パック	○	2017/8/25		加藤
8/23		鹿児島産黒豚(ヒレ) 400g	30 パック	○	2017/8/25		加藤
8/23		北海道産さんま 3尾入り	20 パック	○	2017/8/25		清水
8/23		長野産キャベツ 1/2カット	30 個	○	2017/8/28		近藤
/							
/							
/							
/							
/							
/							
備考						確認者	滋賀

<記入例>

健康被害・不良食品等処理記録

受付日時	2017年8月18日(金) 10:15	受付者	お客様相談係 ○○○○
件名	賞味期限切れ商品の販売		
発生日時	2017年8月17日(木) 19:30頃	発生場所	発見者の自宅
申出者	<input type="checkbox"/> 従事者 (氏名) ○○○(女性) <input checked="" type="checkbox"/> 消費者	連絡先	(住所) 滋賀県○○市○○○番地 (電話) 077-528-0000
商品名	◇◇◇◇◇ のりしお味 65g入り	ロット (期限等)	賞味期限 2017年7月25日
申出内容	「昨日購入した商品を昨夜食べようとしたところ、消費期限がとっくに過ぎていた。」と電話にて申出あり。		
調査対象	当該品と同一ロットの商品で店頭に残っている4袋をバックヤードに下げるとともに、販売記録を確認したところ、賞味期限後には9袋を販売していることが判明。そのうち2袋はカード会員に販売したことが判明。(2袋のうち1袋は苦情者)		
経過	日時	措置対応等の内容	
	8/18 12:00	○○店長、苦情者宅へ謝罪、返金のうえ、現品引取り。	
	8/18 14:00	苦情者以外の1名の会員客宅へも連絡し、返金のうえ、現品引取り。	
	8/18 15:00	緊急対策会議で当該ロットの自主回収を決定。	
	8/18 16:00	食品課長: ○○保健所に回収報告(別紙)、在庫品の再点検。	
		総務課長: ホームページ掲載準備。店頭ポップ作成指示。	
	8/19 9:00	ホームページ掲載完了。	
	8/31 12:00	自主回収終了。回収品廃棄。○○保健所に回収完了報告提出(別紙)	
改善対策			
備考		確認者	(店長) (食品課長) (責任者)

<作成例>

平成 29 年 8 月 18 日

食品等自主回収着手報告書

滋賀県知事 様

報告者 滋賀県〇〇市〇〇1-2-3
株式会社〇〇〇 △△店 店長 近江 太郎

下記のとおり報告します。

食品等の名称	◇◇◇◇◇ のりしお味	
容器、包装の形態 および内容量	合成樹脂製袋入り 1袋 65g	
生産、製造、輸入または 販売者の名称(固有記 号)およびその住所	株式会社〇〇食品 〇〇工場 〇〇県〇〇市〇〇 〇丁目〇〇番地	
消費期限・賞味期限	(賞味期限) 2017 年 7 月 25 日	
製造年月日、ロット No.等 製品の特定情報	(ロット No) PMA	
製造等または出荷数量 流通地域、販売店	(賞味期限後の販売数量) 9 袋 (販売先)一般消費者	
一般消費者等の 問合せ窓口、連絡先	お問い合わせ窓口(総務課長 〇〇 〇〇) 電話番号:077-***-***	
報告(回収等)の理由 および予想される健康 への影響	<input checked="" type="checkbox"/> 食品衛生法違反 (違反のおそれ) <input type="checkbox"/> 健康被害の発生 <input checked="" type="checkbox"/> 健康被害のおそれ	具体的内容および健康への影響 賞味期限切れ商品の販売による健康被害の可能性 あり
措置(回収等)の方法等 (販売店等からの回収 方法、消費者からの 回収方法、回収品の 保管場所など)	措置の内容: <input checked="" type="checkbox"/> 回収、 <input type="checkbox"/> その他()、 <input type="checkbox"/> 措置なし 実施時期 : 平成 29 年 8 月 18 日~平成 29 年 8 月 31 日 具体的内容(措置しない場合はその理由) <input checked="" type="checkbox"/> 店頭より当該商品の撤去 <input checked="" type="checkbox"/> 消費者からの申出にはレシートによる返金、宅配着払い返品による返金	
一般消費者への 周知方法	当社ホームページ掲載、店頭ポップ掲示	
県ホームページ等での公表 の可否	公表 <input checked="" type="checkbox"/> 可 否の理由: <input type="checkbox"/> 否	
報告担当者の氏名 所属部署、連絡先	株式会社〇〇〇 △△店 食品課長 〇〇 〇〇 (電話)077-528-0000	

(注)必要に応じ、枠を拡大し、または関係資料(写真、一覧表等)を添付して具体的に記載してください。
保健所等担当者記載欄 ※報告者は記載しないでください。

条例の該当条項 ※ <input type="checkbox"/> にチェック	第 18 条 : <input type="checkbox"/> 第1項第1号、 <input type="checkbox"/> 第1項第2号、 <input type="checkbox"/> 第2項、 <input type="checkbox"/> 非該当 第 19 条 : <input type="checkbox"/> 第1項、 <input type="checkbox"/> 第3項、 <input type="checkbox"/> 非該当
処理 ※ <input type="checkbox"/> にチェック	<input type="checkbox"/> 疑食中毒、 <input type="checkbox"/> 危害除去措置(回収等)対応、 <input type="checkbox"/> 収去検査、 <input type="checkbox"/> その他
公表の要否	公表 要・否 (理由:)
指導等を行った 場合はその概要	

<作成例>

平成 29 年 9 月 1 日

食品等自主回収結果報告書

滋賀県知事 様

報告者 滋賀県〇〇市〇〇1-2-3
株式会社〇〇〇 △△店 店長 近江 太郎

平成 26 年 8 月 18 日に報告しました食品等の回収を終了しましたので、下記のとおり報告します。

食品等の名称	◇◇◇◇◇ のりしお味
回収終了年月日	2017 年 8 月 31 日
回収結果 〔販売店等からの回収数量 消費者からの回収数量 回収品の保管場所など〕	(店売場からの回収) 4 袋 (消費者からの回収) 2 袋 (合計) 6 袋 (回収品の保管場所) バックヤードの廃棄商品棚に区分して保管
回収品の処分方法	廃棄物処理業者に委託して焼却処分
報告担当者の氏名 所属部署、連絡先	株式会社〇〇〇 △△店 食品課長 〇〇 〇〇 (電話) 077-528-0000
備考	

