

< 作成例 >

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	2015/2/22	承認	店長	食品衛生責任者	作成者
改定年月日	2015/6/18		滋賀	近江	長浜

株式会社

店

1 自主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：【 滋賀食堂 】

所在地：【 ○○市××町 - 】

業種：【 飲食店営業（一般食堂） 】

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：【 近江 太郎 】

【 】

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：【 2回/年 以上 】

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）

選択して記載

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：【 **施設等の清掃・消毒手順書** 】

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：【 **25 以下（火気を使用する場所を除く）** 】

清掃の記録

実施結果は、次の記録様式に記入する。

様式名：【 **施設等の清掃・消毒実施記録 または 日報** 】

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：【 **1回/月** 】

確認者：【 **食品衛生責任者** 】

3 設備、器具等の衛生管理規定

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。

用途	区分
魚肉用	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

器具の区分

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。

手順書：【 **設備・器具等の洗浄・消毒手順書** 】

消毒した器具の保管場所は次のとおりとする。

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、トンゲ
殺菌庫	まな板、包丁
食器棚	食器

洗浄・消毒・保管の方法

実施結果は、次の記録様式に記入する。

様式名：【 **設備等の洗浄・消毒実施記録 または 日報** 】

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：【 **1回/月** 】

確認者：【 **食品衛生責任者** 】

洗浄・消毒の記録

4 ねずみ族、昆虫等への対策規定

生息調査・駆除作業の方法

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)滋賀アース 】

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：【 6回/年 】

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、駆除を実施する。**】

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○○○

生息調査・駆除作業の記録

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。

選択して記載

5 廃棄物の保管・処理手順書

廃棄物の保管・処理手順

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。

6 使用する水等の管理規定

当施設の使用水は、【 **上水道(貯水槽あり)** 】であり、
その管理者は、【 **食品衛生責任者** 】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：【 **毎日作業開始前** 】

点検者：【 **使用水管理者** 】

項 目：【 **色、濁り、臭い、味、残留塩素** 】

貯水槽を設置している場合、次のとおり清掃する。

時 期：【 **年1回以上(夏期)** 】

委託業者：【 **(株)滋賀清掃** 】

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：【 **年2回** 】

検査機関：【 **(株)滋賀検査機関** 】

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：【 **年2回(夏期・冬期)** 】

保守内容：【 **ろ過膜の点検** 】

使用水の管理方法

点検結果は、次の様式に記入する。

様式名【 **使用水点検記録または日報** 】

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：【 **1回/月** 】

確認者：【 **食品衛生責任者** 】

次の書類は、実施の都度、管理者が確認する。

貯水槽清掃：【 **貯水槽清掃作業実施報告書** 】

水質検査：【 **水質検査成績書** 】

滅菌装置：【 **使用水点検記録または日報** 】

使用水の管理記録

選択して記載

7 従事者の衛生管理規定

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：【 3回/年(3月、7月、11月) 体調不良時 】

項目：【 サルモネラ、赤痢菌、腸管出血性大腸菌 】

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
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、腹痛、嘔吐がないこと

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。

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：【 社員、パート、アルバイトの全員 】

頻度：【 2回/年以上、入社時 】

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：【 従事者の日常点検記録 】

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：【 食品衛生責任者 】

衛生教育の実施記録は、次の様式に記入する。

様式名：【 衛生講習会実施記録または年報 】

8 食品等の衛生的な取扱規定

入荷時の点検方法

食品等の入荷時には、次の事項を点検する。

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

点検結果および購入先は、次の書類に記載して保管する。

- 納品伝票
- 次の様式に記録する。

様式名：【 **食品の入荷時点検・購入先記録** 】

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。

頻 度：【 **納品日毎** 】

確認者：【 **食品衛生責任者または店長** 】

食品等の保管方法

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。

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

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。

頻 度：【 **2回/日(10時・14時)** 】

様式名：【 **冷蔵庫・冷凍庫の温度管理記録** 】

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。

選択して記載

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。

9 健康被害等の処理規定

健康被害等発生時の処理方法

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 x
次長	- x 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 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。