

<作成例>

自主衛生管理マニュアル

- 1 衛生管理の共通規定
- 2 営業施設等の衛生管理規定
- 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 不良食品等の回収規定

作成年月日	2017/2/22	承認	店長	食品課長	作成者
改定年月日	2017/6/18		滋賀	近江	長浜

株式会社〇〇〇 △△店

1 衛生管理の共通規定

① 管理運営要領	<ul style="list-style-type: none"> ● このマニュアルは、当施設の衛生管理・運営の基本を定める管理運営要領とする。 ◇施設名：【 滋賀スーパー ○○店 】 ◇所在地：【 ○○市××町△-△ 】 ◇業 種：【 魚介類・食肉・乳類・食品販売業 】
② 食品衛生責任者	<ul style="list-style-type: none"> ● 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 】
③ 法令遵守	<ul style="list-style-type: none"> ● 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。 <div style="margin-left: 20px;"> <p>※ {</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> 構造設備基準（滋賀県食品衛生基準条例） <input checked="" type="checkbox"/> 管理運営基準（滋賀県食品衛生基準条例） <input type="checkbox"/> 食品、添加物等の規格基準（厚生省令告示） <input checked="" type="checkbox"/> 食品の表示の基準（内閣府令） <input type="checkbox"/> 洋生菓子の衛生規範（厚生労働省通知） <input type="checkbox"/> 弁当及びそうざいの衛生規範（厚生労働省通知） </div>

※選択して記載

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。
作業室：【 **25℃以下** 】（食肉加工場、魚介類加工場）
包装室：【 **25℃以下** ・ 湿度 **60%以下** 】
販売場：【 **28℃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：【 **施設等の清掃・消毒実施記録** 】
◇ 様式：【 **気温・湿度管理記録** 】
- 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：【 **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

① 洗浄・消毒・保管の方法

- 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、トンダ
殺菌庫	まな板、包丁

② 洗浄・消毒の記録

- 実施結果は、次の記録様式に記入する。

◇ 様 式：【 **設備等の洗浄・消毒実施記録** 】

- 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：【 **1回/月** 】

◇ 確認者：【 **食品衛生責任者** 】

4 ねずみ族、昆虫等への対策規定

① 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○○○

② 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
 - ◇ 【 害虫等の生息調査・駆除作業報告書 】
 - 自社で実施する場合
 - ◇ 【 害虫等の駆除作業実施記録または年報 】
- 記録は、その都度確認し、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

① 廃棄物の保管および処理手順

- 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

① 使用水の管理方法

- 当施設の使用水については、次のとおり管理および点検する。
 - ◇ 使用水：【 上水道(貯水槽あり) 】
 - ◇ 使用水管理者：【 食品衛生責任者 】
 - ◇ 点検頻度：【 毎日作業開始前 】
 - ◇ 点検項目：【 色、濁り、臭い、味、残留塩素 】
- 貯水槽を設置している場合、次のとおり清掃を実施する。
 - ◇ 清掃頻度：【 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、次のとおり保守点検を実施する。
 - ◇ 実施頻度：【 年2回(夏期・冬期) 】
 - ◇ 保守内容：【 ろ過膜の点検 】
- 点検時に異常があった場合は、直ちに【 店長 】に連絡する。

② 使用水の管理記録

- 点検結果は、次の様式に記入する。
 - ◇ 様式：【 使用水点検記録または日報 】
- 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：【 1回/月 】
 - ◇ 確認者：【 食品衛生責任者 】
- 次の書類は、実施の都度、使用水管理者が確認する。
 - 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 】

※選択して記載

7 従事者の衛生管理規定

① 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：【 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	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	同居家族等の下痢、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。

② 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 】

③ 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：【 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：【 衛生講習会実施記録 】

8 食品等の衛生的な取扱規定

①食品等の保管および管理の方法

- 食品等の入荷時には、次の事項を点検する。

項目	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

- 冷蔵庫、冷凍庫の庫内温度は、次の頻度で確認し、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：【 1 回 / 日 (始業時) 】

- 処理・加工し、パックして販売する場合は、包装状態、期限表示等を確認する。

②食品等の保管および管理記録

- 入荷時の点検結果および購入先は、次の様式に記入する。

◇ 様 式：【 食品の入荷時点検・購入先記録 】

- 冷蔵庫、冷凍庫の庫内温度点検結果は、次の様式に記入する。

◇ 様 式：【 冷蔵庫・冷凍庫の温度管理記録 】

- 以上の記録は、次の頻度で確認し、不備があれば担当者を指導する。

◇ 頻 度：【 1 回 / 月 】

◇ 確認者：【 食品衛生責任者 】

- 処理・加工し、パックして販売する場合は、包装状態、期限表示、加工数等を、次の様式に記入する。

◇ 様 式：【 処理・加工品の表示点検等 】

- 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：【 毎日 作業終了後 】

◇ 確認者：【 食品衛生責任者 】

9 健康被害等が発生した場合の規定

不良食品等発生時の処理方法

- 販売した食品による食中毒等健康被害または不良食品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 ○○○○	○○○-△△△△-××××
次長 ○○○○	○○○-××××-△△△△
食品衛生責任者	○○○-××○○-△△××
本社（衛生担当）	○○○○-△△△-△△○○
○○保健所	○○○○-×××-△△○○

- 販売した食品による食中毒等健康被害または不良食品等が発生した時は、次の様式に記入し、直ちに責任者等に連絡する。

◇ 様 式：【 **健康被害・不良食品等処理記録** 】

- 販売した食品による食中毒等健康被害または不良食品等が発生し、回収等に着手した時および回収等を終了した時は、次の様式に記入して ○○ 保健所に報告する。

◇ 様 式：【 **食品等自主回収着手報告書** 】

◇ 様 式：【 **食品等自主回収結果報告書** 】