

# 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					

施設名： \_\_\_\_\_

# 1 衛生管理の共通規定

## ① 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：【 】

## ② 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 :【 】

## ③ 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

### 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。

◇ 厨 房：【 】

### ② 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：【 】





# 気温・湿度管理記録

(            年    月)

	:		:		測定者
	気温	湿度	気温	湿度	
1日	℃	%	℃	60 %	
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	

### 3 設備、器具等の衛生管理規定

#### ① 器具の区分

- 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

#### ② 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：【 】

- 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

#### ③ 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：【 】

# 設備・器具の清掃手順書

作成年月日

改正年月日



# 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
確認者								

## 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：【 】

◇ 頻 度：【 】

◇ 作業内容：委託契約書のとおり

自社で実施する場合

◇ 頻 度：【 】

◇ 作業内容：【 】

駆除対象	使用薬剤
ねずみ族	
飛来性昆虫	
歩行性昆虫	

### 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

◇ 様式名：【 】

自社で実施する場合

◇ 様式名：【 】

- 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：【 】

- 記録は、【 】保管する。

## 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		





# 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										
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

### 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：【 】

◇ 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。

### 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：【 】

◇ 頻 度：【 】

### 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
	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								
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

## 8 食品等の衛生的な取扱規定

### ① 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	
包装状態	
表示(Lot)	
表面温度	

- 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：【 】
- 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：【 】
  - ◇ 確認者：【 】

### ② 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、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：【 】
  - ◇ 様式名：【 】
- 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。



# 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)		
				℃				
				℃				
				℃				
				℃				
				℃				
				℃				
				℃				
				℃				
				℃				
				℃				
				℃				
				℃				
				℃				
				℃				
				℃				
				℃				
				℃				
				℃				
備考							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
		冷蔵庫 1 (    °C以下)	冷蔵庫 2 (    °C以下)	冷凍庫1 (    °C以下)	冷凍庫 2 (    °C以下)	冷凍庫 3 (    °C以下)	
1 日							
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
備考						確認者	





# 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 ※包丁、まな板等は作業終了時の清掃のみ記録								毎週（ ）
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



【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

## 食品等自主回収着手報告書

滋賀県知事 様

報告者

下記のとおり報告します。

食品等の名称	
容器、包装の形態 および内容量	
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	
消費期限・賞味期限	
製造年月日、ロット No.等 製品の特定情報	
製造等または出荷数量 流通地域、販売店	
一般消費者等の 問合せ窓口、連絡先	
報告(回収等)の理由 および予想される健康 への影響	<input type="checkbox"/> 食品衛生法違反 (違反のおそれ) <input type="checkbox"/> 食品表示法違反 (違反のおそれ) <input type="checkbox"/> 健康被害の発生 <input type="checkbox"/> 健康被害のおそれ <span style="font-size: 2em; vertical-align: middle;">}</span> 具体的内容および健康への影響
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 type="checkbox"/> 回収、 <input type="checkbox"/> その他( )、 <input type="checkbox"/> 措置なし 実施時期 : 具体的内容(措置しない場合はその理由) ( )
一般消費者への 周知方法	
県ホームページ等での公表 の可否	公表 <input 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	

(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	

平成 年 月 日

### 食品等自主回収結果報告書

滋賀県知事 様

報告者

平成 年 月 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	
回収終了年月日	
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〕	
回収品の処分方法	
報告担当者の氏名 所属部署、連絡先	
備考	