

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					

施設名： _____

1 自主衛生管理の共通規定

① 管理運営要領

- 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：【 】

◇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）

洋生菓子の衛生規範（厚生労働省通知）

弁当及びそうざいの衛生規範（厚生労働省通知）

気温・湿度管理記録

(年 月)

	:		:			:		:		
	気温	湿度	気温	湿度		測定者	気温	湿度	測定者	
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

設備・器具等の洗浄・消毒実施記録（1）

（場所： ）

（ 年 月 週）

対象	頻度	(月)	(火)	(水)	(木)	(金)	(土)	(日)
		日	日	日	日	日	日	日
確認者								

施設等の清掃・消毒実施記録（2）

（ 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
確認者									

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		

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：【】

分別	回収日
生ごみ	
可燃ごみ	
不燃ごみ	
資源ごみ	

- 収集後は、廃棄物容器を洗浄・消毒する。

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	

従事者の日常点検記録

(年 月 週)

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

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)

場所:							
	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)	冷蔵庫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		

処理・加工品の表示等点検記録

(年 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)		
備考						確認者	

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 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	

