

衛生管理作業標準  
(衛生管理マニュアル)  
作成の手引き



長 崎 県

## はじめに

近年、牛海綿状脳症（BSE）、食品の偽装表示問題、残留農薬問題等が発生し、これを契機として、食品の安全に対する県民の不安や不信感が従来にも増して高まっており、食品の生産から消費に至るまでの各段階における総合的な安全・安心確保への取り組みが、強く求められています。

このような背景のもと長崎県は、平成15年2月に「長崎県における食品の安全・安心確保基本指針」を策定し、食品の安全・安心確保対策を推進しているところです。

一方、国は平成8年に高度な衛生管理手法であるHACCPシステムを、食品衛生法に「総合衛生管理製造過程」として法制化し導入を推進するとともに、平成15年の食品安全基本法の制定に伴い、国民の健康の保護のための予防的観点に立ったより積極的な対応などの見直しを行い食品衛生法の改正を行ったところです。

しかしながら、安全な食品を製造・加工するうえで有効な衛生管理手法であるHACCPシステムは、中小規模の食品施設にはあまり普及していない現状です。

本手引きは、営業者が行う食品衛生上の講ずべき措置について、その実施方法等を文書化することにより確実な衛生管理を行い、自主衛生管理の向上を図るため、その作成方法について記述したものです。

この手引きに記載している衛生管理作業標準（衛生管理マニュアル）は、HACCP手法を用いた衛生管理を行うための基礎となる第一歩であり、衛生管理を向上させるためには必要不可欠のものです。

今後この手引きが営業者の方々に広く利用され、HACCPの考え方を取り入れた自主衛生管理を推進され、衛生確保の向上の一助となれば幸いです。

# 目 次

	ページ
1 衛生管理作業標準（衛生管理マニュアル）の作成 .....	1
2 衛生管理作業標準（衛生管理マニュアル）の作成例 .....	3
(1) 施設設備の衛生管理 .....	4
(2) 従事者の衛生教育 .....	8
(3) 施設設備・機械器具の保守点検 .....	11
(4) そ族、昆虫の防除 .....	17
(5) 使用水の衛生管理 .....	19
(6) 排水及び廃棄物の衛生管理 .....	23
(7) 従事者の衛生管理 .....	25
(8) 食品等の衛生的な取扱い .....	28
(9) 製品の回収方法の設定（事故発生時の対応） .....	34
(10) 製品等の試験検査に用いる設備等の保守管理 .....	37
3 月に1回点検する項目及び記録表 .....	39
4 毎日点検する項目及び記録表 .....	40

## 衛生管理作業標準（衛生管理マニュアル）の作成

### 1 衛生管理作業標準（衛生管理マニュアル）とは （Sanitation Standard Operating Procedure = SSOP）

次の一般的衛生管理プログラムについて、作業担当者、作業内容、実施頻度、実施状況の点検及び記録の方法を記載した具体的な文書のことをいいます。

- （ 1 ） 施設設備の衛生管理
- （ 2 ） 従事者の衛生教育
- （ 3 ） 施設設備・機械器具の保守点検
- （ 4 ） そ族、昆虫の防除
- （ 5 ） 使用水の衛生管理
- （ 6 ） 排水及び廃棄物の衛生管理
- （ 7 ） 従事者の衛生管理
- （ 8 ） 食品等の衛生的な取扱い
- （ 9 ） 製品の回収方法の設定（事故発生時の対応）
- （ 10 ） 製品等の試験検査に用いる設備等の保守管理

### 2 衛生管理作業標準（衛生管理マニュアル）の作成の基本的な考え方

衛生管理を定めるときは、以下の三つの考え方にに基づき定めましょう。

**自主性** 施設に応じた衛生管理の方法を、具体的に事業者が自ら定める。

**具体性** 衛生管理の方法、頻度、点検・記録の方法を具体的に文書化する。

**客観性** マニュアルに記載された方法を確実に実施し、点検記録を保管する。

## 衛生管理作業標準（SSOP）の作成の考え方

### SSOP 作成のポイント（5W 1H）

手順書は5Wを記述した文書である。

5Wとは次のとおり

Why「なぜ」

Where「どこで」

What「何を」

When「いつ」

Who「だれが」

を文書で取り決めておく必要があります。

作業の詳細「How to：どのように」は、手順書の5Wのみでは作業の内容がわかりにくい場合に作成します。

## 2 衛生管理作業標準（衛生管理マニュアル）の作成例

## ( 1 ) 施設設備の衛生管理

### 清掃・保守点検

#### 【内容】

- ・建物の周囲、建物の内部、出入口、換気、照明器具、給水・給湯設備、設備・機器の洗浄殺菌、排水設備、手洗い設備、その他の衛生設備、廃水処理設備、廃棄物処理設備について保守点検方法が示されていること。  
特に、床、内壁、天井、窓、照明器具、換気扇、排水溝については、清掃手順、方法が示されていること。

#### 【頻度等】

- ・床、排水溝の清掃は1日に1回以上、その他は清掃の頻度が示されていること。  
それぞれの保守点検頻度が示されていること。

#### 【記録を要する事項】

- ・建物の周囲、建物の内部、出入口、換気、照明器具、給水・給湯設備、設備・機器の洗浄殺菌、排水設備、手洗い設備、その他の衛生設備、廃水処理設備、廃棄物処理設備について保守点検 状況、記録する方法の記載があること。
- ・床、内壁、天井、窓、照明器具、換気扇、排水溝の清掃状況について、記録する方法の記載があること。

< 目的：施設設備の有害微生物汚染防止・異物混入及び外部からの害虫などの進入防止 >

食品製造施設での食品残渣などの汚れは、細菌や昆虫・ねずみにとっても重要な栄養源となります。そのため、調理場の清掃や保守が不十分になると、すぐに細菌の繁殖やハエなど衛生昆虫の侵入による汚染や異物混入の原因となりかねません。このため、定期的な施設設備の清掃・保守点検が重要になります。

< マニュアル作成のポイント >

床、内壁、天井などの施設設備ごとに具体的な清掃方法や保守点検方法とその頻度を定め、明記します。特に、ドライシステム（乾燥した床面）とウェットシステム（絶えず水を流す床面）では床面の清掃方法に大きな違いがあるので、それぞれの構造に適した清掃方法を示す必要があります。また、その清掃状況について記録をとらなければなりません。

**ポイント1** 施設の清掃・保守点検に関する責任者を明記します。マニュアル作成年月日を記入、改訂した場合にも、その年月日を記載します。

**ポイント2** 施設の清掃・保守点検の目的を明記します。

**ポイント3** 対象範囲を定めます。

ポイント4 施設設備ごとに清掃方法・頻度及び保守点検方法・頻度を定めます。

【記録簿の作成】

ポイント5 床、排水溝の清掃状況（保守点検状況）を記録する方法を明記します。

ポイント6 補修を行った場合は・その内容を保守点検記録簿に記載します。

## 衛生管理マニュアル記載例

		ポイント1	
施設設備の衛生管理		制定	平成 年 月 日
		改訂	平成 年 月 日
ポイント1 責任者：			
項目	内容		
1, 目的	ポイント2	調理場の施設設備及び環境の衛生向上のために行う保守点検及び衛生管理の方法について定める。	
2, 対象範囲	ポイント3	建物の周囲、建物の内部、出入り口、換気、照明器具、給水・給湯設備、設備・機器の洗浄殺菌、排水設備、手洗い設備、その他の衛生設備、廃水処理設備、廃棄物処理設備	
3, 実施方法及び記録	ポイント4、5、6	別紙のとおり (1) 毎日のチェック項目 (2) 各種作業マニュアル (3) 各種記録	

### (1) 毎日のチェック項目

- ・製造場内（特に照明器具、換気扇、床、排水溝、内壁等）及びその周辺の清掃確認
- ・製造場内に不要な物品の存在の有無
- ・製造場内の整理整頓
- ・製造場内の網戸や出入り口の解放の有無
- ・手洗いの消毒設備の使用可能の有無



( 2 ) 各種作業マニュアル

( 例 ) 洗浄・消毒マニュアル ( 床 ) ウェットシステム施設

工 程	管理ポイント	措置・対策
<pre> graph TD     A[ゴミを取る] --&gt; B[消毒]     B --&gt; C[水切り]     C --&gt; D[ゴミを取る]     D --&gt; E[洗浄]     E --&gt; F[洗い流し]     F --&gt; G[消毒]     G --&gt; H[水切り]             </pre>	<p style="text-align: center; border: 1px solid black; padding: 2px;">毎日の作業</p> <p>ゴミを取り除き、掃き掃除をする。 温湯でブラシ洗いする。</p> <p>必要に応じて 200mg/L ~ 500mg/L の 次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒する。</p> <p>水切りワイパーで水を切る。</p> <p style="text-align: center; border: 1px solid black; padding: 2px;">週に 1 回及び汚れたときの作業</p> <p>ごみを取り除き、掃き掃除をする。</p> <p>洗剤液又は温湯でブラシ洗いする。</p> <p>洗剤を十分洗い流す。</p> <p>200mg/L ~ 500mg/L の次亜塩素酸 ナトリウム溶液で消毒する。</p> <p>水切りワイパーで水を切る。</p>	<p>消毒の方法は「消毒剤等使用マニュアル ( 1 )」に基づき実施。</p> <p>消毒の方法は「消毒剤等使用マニュアル」( 1 )に基づき実施。</p>
<p><b>特記事項</b></p> <p>施設の清掃は、すべての食品が調理場内から完全に搬出された後に行うこと。 壁の清掃が終わってから床面の清掃を行うこと。 調理場の区域ごとの清掃用具で清掃すること。 清掃用具は適切に保管すること。</p> <p>1 消毒剤等使用マニュアルは別に策定する。</p>		

( 3 ) 各種記録

施設清掃記録表 (                      月分 )
-------------------------------------

清掃場所：下処理場

責任者   ：

責任者	衛生管理者

清掃場所	床	内壁	天井	窓	証明器具	換気扇	排水溝
頻度	毎日	毎日	週に1回	週に1回	週に1回	週に1回	毎日
1							
2							
3							
⋮							
29							
30							
31							

毎日のチェック項目記録

日常点検表 ( 40 ページ ) 参照

## ( 2 ) 従事者の衛生教育

### 【内容】

- ・衛生教育の実施方法の記載があること。
- ・実務講習会への参加及びその内容の伝達方法の記載があること。

### 【頻度等】

- ・衛生教育は月に 回以上行う旨の記載があること。
- ・保健所から講習案内がある食品衛生責任者講習会等の実務講習会については、案内がある都度参加する旨の記載があること。また、受講内容についての伝達は伝達講習等の方法により行う旨の記載があること。

### 【記録を要する事項】

- ・実施状況（実施年月日、内容）を記録する方法の記載があること。

< 目的：衛生管理の目的を従業員全員に伝える。 >

パート・アルバイトも含む全従業員に対する教育の方法を考えます。設備機器やマニュアルをいくらしっかりと作っても、なぜきれいにすることが大切なのか、どうして衛生管理をやらなければならないかを全員が理解していなければなりません。効果的な衛生管理を行うために、衛生に対する意識と方法を身に付けておく必要があります。

< マニュアル作成のポイント >

どのような方法で従業員教育を行うか、対象と内容および方法を決めます。  
回数や教育内容は、対象が社員かアルバイトか、また、仕事の内容に応じて設定します。

**ポイント1** 従業員の衛生教育に関する責任者を決めて、名前を明記します。マニュアルを作成した年月日を記入、改訂した場合にも、その年月日を記載します。  
この責任者は、食品衛生実務講習会参加の責任者でもあります。

**ポイント2** 従業員教育の目的を定めます。

**ポイント3** 対象範囲を定めます。

**ポイント4** いつ、誰が講師となり、誰を対象に、どのような内容について（どのような方法で）衛生教育を実施するかを書きます。

**ポイント5** 衛生教育を実施した記録を保存します。

衛生管理マニュアル 記載例

従事者の衛生教育		制定	平成 年 月 日
		改訂	平成 年 月 日
<p>ポイント1 責任者：</p>		ポイント1	
項目	内容		
1, 目的	ポイント2	衛生管理の維持、向上のために、食品を衛生的に取り扱う心構え、食品衛生に関する基礎知識、自社における衛生管理方法を理解させるための教育・訓練プログラムを作成する。	
2, 対象範囲	ポイント3	新規採用者、中堅従事者、アルバイト及びパートタイマー	
3, 実施方法及び頻度	ポイント4	<p>実施方法</p> <p>新規採用者</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・会社の衛生管理に関する基本的方針</li> <li>・食品衛生及び関連法規に関する概論</li> <li>・施設設備の構造と一般的衛生管理方法</li> <li>・会社で起こりうる食品衛生上の具体的危害とその防止方法</li> </ul> <p>中堅従事者、各種管理担当者</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・会社の衛生管理に関する基本的方針</li> <li>・食品衛生法及び関連法規</li> <li>・施設、設備の構造と衛生管理方法</li> <li>・会社で起こりうる食品衛生上の具体的危害とその防止方法</li> </ul> <p>アルバイト、パートタイマー</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・会社の衛生管理に関する基本的方針</li> <li>・従事者が守るべき衛生及び健康管理</li> <li>・配属部署における詳細な衛生管理方法</li> </ul> <p>頻度等</p> <p>「いつ」「だれが」「なにを」については別紙に具体的に記載。(別紙については別に策定すること。)</p>	
4, 記録	ポイント5	別紙のとおり	

(別紙)

## 従事者の衛生教育記録表

責任者	衛生責任者

従事者の衛生教育記録	
	実施日 年 月 日 時 間 実施者
1 講習内容	
2 対象者	

### ( 3 ) 施設設備・機械器具の保守点検

#### 機械器具類

**【内 容】**

- ・作業台、包丁、まな板、ふきん、冷蔵庫等及び機械類の洗浄・消毒手順が示されていること。
- ・機械類の保守点検方法が示されていること。
- ・不適時の対応方法が明示されていること。

**【頻度等】**

- ・それぞれ洗浄・消毒は、1日に1回以上行う旨の記載があること。
- ・それぞれ保守点検の頻度が示されていること。

< 目 的 : 機械器具類の洗浄不良を原因とした食中毒菌による汚染を防止する。 >

機械器具類の洗浄・消毒が不十分で、汚れが付着していると細菌が繁殖しやすくなります。このような汚染された器具などを使用すると、器具を介して他の食品に細菌を広げてしまい二次汚染の原因になります。このような二次汚染を防ぐためには、調理や製造に使用した機械・器具類をきちんと洗浄、消毒することが大切です。

器具類の中には、分解できるもの、分解できないものがあります。また、その素材や特性に応じて、適切な洗浄、消毒の方法を選ぶことが必要です。

< マニュアル作成のポイント >

食中毒予防の三原則の「つけない、ふやさない、やっつける」を具体的に実施する方法を記載します。

機械器具類の衛生管理では、それぞれの機械、器具ごとに洗浄・消毒の方法及び頻度を記載します。

**ポイント1** 機械器具類の洗浄、消毒に関する責任者を明記します。マニュアル作成年月日を記入、改訂した場合にも、その年月日を記載します。

**ポイント2** 機械器具類の衛生管理の目的を明記します。

**ポイント3** 対象範囲を定めます。

**ポイント4** 機械、器具ごとに洗浄、消毒の方法及び実施頻度を定め、具体的に記載します。

**ポイント5** 洗浄・消毒、保守点検に関する記録方法を明記します。

衛生管理マニュアル 記載例

ポイント1

施設設備・機械器具の保守点検  ポイント1	制定	平成 年 月 日
	改訂	平成 年 月 日
責任者：		
項 目	内 容	
1, 目 的 ポイント2	製造場の施設設備及び機械器具の衛生確保のために行う衛生管理の方法について定める。	
2, 対象範囲 ポイント3	施設（建物内部及び外部）及び各工程に使用する設備・機械器具	
3, 実施方法及び記録 ポイント4、5	別紙のとおり （1）保守点検項目と方法及び頻度 （2）各種作業マニュアル （3）各種記録	

【別 紙】

( 1 ) 保守点検項目と方法及び頻度

施設・設備	点 検 項 目	点検頻度
施設の 周辺・構造	原材料、製品の搬出入り口や従業員出入り口は、舗装されていますか。	月に1回
作業区分及び 作動動線	作業区分(汚染区域、非汚染区域)について検討していますか。	月に1回
	工程中に交差汚染が生じないように、設備機械を配置していますか。	月に1回
施設の構造	平滑で不浸透性又は耐水性で、洗浄消毒が容易にできますか。	月に1回
	食品に影響を与える臭気、有害な煙、蒸気を排出するための、十分な換気能力の設備がありますか。	月に1回
そ族昆虫防止 設備	出入口及び作業場内には、防虫設備を整えていますか。 (防虫設備とは、網戸、風除室、エアーカーテン、樹脂製カーテン、殺菌灯、防虫機をいいます。)	月に1回
洗浄設備等	食品を汚染しない適切な場所に、機械器具及び容器を洗浄するための十分な能力を有する設備(流し、洗浄設備)及び給湯設備がありますか。	月に1回
	手洗い設備は作業区分ごとに従業員に応じた数を設置していますか。	月に1回
給水設備	水道水以外の水(地下水、湧水)を使用する場合は、殺菌・消毒できる設備がありますか。	月に1回
トイレ	トイレ内に流水受槽式手洗い設備及び消毒容器を備えていますか。	月に1回
機械・器具 及び容器	部品のゆるみ、油漏れ等がないですか。	毎日作業前
	全ての機械・器具、容器について、破損等はありませんか。	毎日作業前
	器具、容器等は用途別及び食品毎に用意されていますか。	毎日作業前
	器具、容器等は洗浄、殺菌が確実に行われていますか。	毎日作業前
	器具、容器等は衛生的に保管されていますか。	毎日作業前
計器類	加熱、冷却、加圧及び貯蔵するための設備に温度、圧力等を正確に調整する装置があり、かつ、温度計、圧力計等の数値の表示が見やすいところに設置していますか。	月に1回



( 2 ) 各種作業マニュアル

( 例 1 ) 洗浄・消毒マニュアル(フードカッター・スライサー・ミキサー等)

工程	管理ポイント	措置・対策
<p>(調理作業後)</p> <p>機械本体・部品の分解</p> <p>↓</p> <p>水 洗 い</p> <p>↓</p> <p>洗剤による洗浄</p> <p>↓</p> <p>すすぎ</p> <p>↓</p> <p>乾燥又はペーパータオルで拭く</p> <p>↓</p> <p>消 毒</p> <p>↓</p> <p>保 管</p> <p>(調理作業前)</p> <p>組 み 立 て</p> <p>↓</p> <p>消 毒</p>	<p>分解した部品は床に直に置かない。</p> <p>飲用適(湯温 40 程度が望ましい)の水で洗浄する。</p> <p>スポンジタワシに洗剤をつけて洗う。スポンジタワシは衛生的なものを使用する。洗剤を十分に洗い流す。</p> <p>水滴を十分にとる。</p> <p>消毒用アルコールを使用し、濡れるように十分噴霧する。</p> <p>保管庫に保管する。</p> <p>二次汚染に注意する。</p> <p>消毒用アルコールを使用し、濡れるように十分噴霧する。</p>	<p>「使用水管理マニュアル」( 1 )に基づき実施。</p> <p>「洗浄・消毒マニュアル(ふきん、スポンジ・たわし・ブラシ)」( 1 )に基づき実施。</p> <p>消毒液の方法は「消毒剤等使用マニュアル」( 1 )に基づき実施。</p> <p>「手洗いマニュアル」( 1 )に基づき実施。</p> <p>特記事項参照。</p>
<p><b>特記事項</b></p> <p>外部から汚染されない構造の保管設備に収納できない場合は、アルコール等で消毒を行った後に使用すること。</p> <p>1 「使用水管理マニュアル」「洗浄・消毒マニュアル(ふきん、スポンジ・たわし・ブラシ)」「手洗いマニュアル」は別に策定する。</p>		

(例2) 冷蔵庫・冷凍庫の管理マニュアル

工 程	管理ポイント	措置・対策
<p data-bbox="272 427 547 465">設 備 の 衛 生</p> <p data-bbox="292 707 499 745">温 度 管 理</p> <p data-bbox="292 831 499 869">食 品 材 料 の 保 管</p> <p data-bbox="292 1267 499 1305">清 掃 ・ 消 毒</p> <p data-bbox="292 1704 499 1742">点 検</p>	<p data-bbox="627 432 1054 622">故障、破損は速やかに補修する。 庫内は清浄度により区画することが望ましい。 庫内の棚やスノコに錆や汚染がないこと。</p> <p data-bbox="627 707 1010 745">毎日2回以上点検し、記録する。</p> <p data-bbox="627 831 1118 1178">食品が相互汚染しないよう、各食品ごとの収納場所を定め、区別して保管する。 床面に直接食品を置かない。 詰め込めすぎない。(容量の70%を目安に保管) 蓋付き容器かラップで覆い汚染されないように保管する。 食品は間隔を空けて冷気が通るように保管する。</p> <p data-bbox="627 1267 1118 1653">毎日清掃し、月1回以上は食品を全部取り出して、内面、スノコも洗浄・消毒する。 扉、取っ手は、毎日1回以上洗浄・消毒する。 食品等で汚染した場合はその都度清掃し、必要に応じて消毒する。 毎日1回整理整頓し、先入れ先出しを行い、不要物は撤去する。 個人の物資は入れない。</p> <p data-bbox="627 1697 1062 1771">月2回以上(換気、フィルター等)温度異常の場合は速やかに修理する。</p>	<p data-bbox="1157 707 1390 819">「冷蔵庫・冷凍庫の温度記録表」に記録する。</p> <p data-bbox="1157 1267 1390 1417">「洗浄・消毒マニュアル(冷凍庫・冷蔵庫)」(1)を参照。</p>
<p data-bbox="231 1832 347 1865"><b>特記事項</b></p> <p data-bbox="231 1872 1310 1944">庫内温度は、冷蔵庫は10 以下、冷凍庫は-18 以下(保存食専用冷凍庫は-20 以下)であること。</p> <p data-bbox="263 1951 1058 1984">1 「洗浄・消毒マニュアル(冷凍庫・冷蔵庫)」は別に策定する。</p>		

(3) 各種記録

冷蔵庫（冷凍庫）の温度記録簿

平成 年 月

責任者	衛生管理者

日	冷蔵庫				冷凍庫			
	午前		午後		午前		午後	
	時刻	温度	時刻	温度	時刻	温度	時刻	温度
1								
2								
3								
4								
5								
6								
28								
29								
30								
31								

毎日のチェック項目記録

日常点検表（40ページ）参照

月1回の保守点検記録

保守点検記録表（39ページ）参照

## (4) そ族、昆虫の防除

### 【内容】

- ・ねずみ、昆虫の発生状況の確認方法の記載があること。
- ・駆除を必要とする場合及びその方法の記載があること。

### 【頻度等】

- ・ねずみ等の発生状況の確認は1月に1回以上行う旨の記載があること。

### 【記録を要する事項】

- ・確認結果及び駆除実施年月日・実施状況・実施者について記録する方法の記載があること。

<目的：ねずみ・衛生害虫による有害微生物汚染防止・異物混入防止>

ねずみやハエ・ゴキブリなど衛生害虫はその体内に様々な有害な細菌を保菌しています。これらは施設内を動き回ることによって、食品を直接汚染し、施設全体を汚染していきます。

また、製品への虫の混入は、苦情の大きな原因となります。そのため、常日頃からねずみや昆虫の発生の有無について注意を払い、発生のない環境を維持することが大切です。

<マニュアル作成のポイント>

ねずみ・衛生害虫などの発生状態を確認する方法（頻度、場所など）を具体的に記載します。また、ねずみ・昆虫等の隠れ場所になりやすい隙間や食物となる食品よごれや湿気を除くことが大切です。また、昆虫駆除を実施した後、昆虫の死骸等が食品に混入しないよう注意が必要です。

**ポイント1**      ねずみ、昆虫駆除の責任者名を明記します。マニュアル作成した年月日を記入、改訂した場合にも、その年月日を記載します。

**ポイント2**      ねずみ、昆虫駆除の目的を明記します。

**ポイント3**      対象範囲を定めます。

**ポイント4**      駆除を行う頻度、場所、方法を具体的に記載します。  
(専門業者に依頼する場合も、その頻度、対象を決めておきます。)

**ポイント5**      確認方法及び駆除の実績について記録の方法を記載します。

衛生管理マニュアル 記載例

そ族・昆虫等の防除  責任者：		制定 平成 年 月 日
		改訂 平成 年 月 日
項目 1, 目的 2, 対象範囲 3, 実施方法及び頻度 4, 記録	内 容	
ポイント1 ポイント2 ポイント3 ポイント4 ポイント5	工場内施設及び施設周囲環境の防虫・防そに関する管理を徹底し製品への危害、微生物汚染異物混入等の製品事故発生を未然に防止するために必要なそ族・昆虫の防除を実施する。  工場内外の壁、天井、床、窓、出入り口、給排気口、排水溝  昆虫類（ハエ） 出入り口に電撃殺虫器、エアーカーテンを設置 目視による確認 ねずみ トラップを 〇〇〇〇 に設置 毎日、作業開始前に確認 ゴキブリ トラップを 〇〇〇〇 に設置 毎日、作業開始前に確認  別紙のとおり ・発生を確認した時は、発生日時と場所を記録する。 ・駆除を実施した時は、その方法と実施日時を記録する。	

(別紙)

ネズミ・衛生害虫発生状況及び駆除実施記録

ネズミ・衛生害虫の発生状況及び駆除記録			実施日 年 月 日
			実施者
	ねずみ	害虫	駆除実施
原材料保管室		ゴキブリ 2 匹	薬剤燻煙
調理場			

## ( 5 ) 使用水の衛生管理

### にごり等の管理、滅菌装置等の確認

#### 【内 容】

- ・味、臭い、色、濁りを確認する方法の記載があること。
- ・水道事業により供給される水以外の井戸水、貯水槽等を使用している場合、滅菌装置等の稼働又は残留塩素濃度を確認する方法の記載があること。
- ・不適時の対応方法が明示されていること。

#### 【頻度等】

- ・毎始業前に確認を行う旨の記載があること

#### 【記録を要する事項】

- ・確認結果及び不適の場合の対応について記録する方法の記載があること。

## 水質検査

#### 【内容】

- ・貯水槽、井戸水等の水質検査の実施方法の記載があること。
- ・不適時の対応方法が明示されていること。

#### 【遵守事項】

- ・小規模簡易専用水道に該当する貯水槽及び井戸水等にあっては 10 項目について実施すること。

#### 【頻度等】

- ・水質検査は、1 年に 1 回以上行う旨の記載があること。

#### 【記録を要する事項】

- ・実施記録（検査成績書）の保存及び不適の場合の対応について記録する方法の記載があること。

< 目 的：水による有害微生物汚染の防止 >

過去に、マンションの貯水槽内に鳥が入り込み死亡したため貯水槽の水が食中毒菌で汚染され居住者の多くが食中毒をおこしたという事例がありました。

これは貯水槽の管理が不十分だったため発生した事故です。特に、水道水をいったん貯水槽に溜めてから使用する場合や井戸水など水道水以外の水を使用する場合は、日々の点検だけでなく、年1回以上水質検査を実施することが必要です。また水道水を使用する場合でも、供給されている水の状況を自分で確認することが大切です。

< マニュアル作成のポイント >

使用水の点検項目及びその頻度を具体的に記載します。日常行う点検は誰でもすぐに行える簡単な点検でもかまいません。また、水道水以外を使用している場合は、水質検査の実施項目と頻度などを記載します。

**ポイント1**      使用水の衛生管理に関する責任者を明記します。マニュアル作成の年月日を記入、改訂した場合にも、その年月日を記載します。

**ポイント2**      使用水の衛生管理の目的を明記します。

【記録簿の作成】

**ポイント3**      日常確認する水の点検項目（味、臭い、色、濁り、頻度）及び不適時の対応を明記します。  
水道水以外の水を使用する場合は、滅菌装置の稼働又は残留塩素の確認が必要です。

**ポイント4**      水道水以外の水を使用している場合は、指定検査機関等による水質検査の実施頻度、項目、結果保存期限について明記します。

**ポイント5**      確認した結果について、記録する方法を明記します。  
検査結果が不適の場合の対応を具体的に明記します。

衛生管理マニュアル 記載例

使用水の衛生管理		制定	平成 年 月 日
		改訂	平成 年 月 日
<p>ポイント1 責任者：</p>		ポイント1	
項 目	内 容		
1, 目 的 ポイント2	工場に使用する水の衛生管理を行い、使用水により製品事故発生を防止する。		
2, 対象範囲 ポイント3	使用する水の供給設備		
3, 検査項目及び頻度 ポイント4	<p>水道水を使用している場合</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・作業開始時に、味、臭い、色、濁りについて異常の有無を確認し記録する。</li> </ul> <p>水道水を使用し、貯水槽を経由している場合</p> <p>水質検査：指定検査機関において、年1回10項目の検査を行う。</p> <p>貯水槽の清掃：年1回、専門の清掃業者に委託。 水質検査の結果、不適となった場合は直ちに水の使用を停止し、保健所等へ届け出る。 原因究明と改善策を行う。適となったら使用する。 記録の保管：3年間</p> <p>井戸水を使用し貯水槽を経由している場合</p> <p>毎日の検査：作業開始時に、味、臭い、色、濁りについて異常の有無を確認し記録する。 滅菌装置は、作業開始前に異常の有無を確認し、稼働状況と残留塩素濃度を測定し、記録する。 水質検査：指定検査機関において、年1回26項の検査を行う。 貯水槽の清掃：年1回、専門の清掃業者に委託。 水質検査の結果、不適となった場合は直ちに水の使用を停止し、保健所等へ届け出る。 原因究明と改善策を行う。適となったら使用する。 記録の保管：3年間</p>		
4, 記 録 ポイント5	別紙のとおり		



(別紙)

使用水の点検表

平成 年 月

責任者	衛生管理者

	場所	時間	色	濁り	臭い	異物	残留塩素濃度
月1日	下処理室	8:30					0.2ppm
月2日							
月3日							
月30日							
月31日							

## ( 6 ) 排水及び廃棄物の衛生管理

### 【内 容】

- ・排水、廃棄物の処理手順が示されていること。

### 【遵守事項】

- ・排気・臭気・騒音・排水により近隣に迷惑をかけること。

< 目 的 : 排水・廃棄物による有害微生物の繁殖・増殖防止と環境への負荷の軽減 >

排水や廃棄物の処理がきちんとなされていないと、調理場内の細菌増殖やハエやゴキブリなどの害虫の増殖を助長し、ひいては食品の細菌汚染や異物混入の原因となります。

また、施設外への排水や排煙の臭気、騒音などの対策をきちんと講じておかなければ、周辺住民からの苦情の原因となります。また、排水・廃棄物等の管理では、油を下水へ流さない、分別排出やリサイクルの徹底など、周辺環境への影響も考慮に入れることが大切です。

廃棄物の汚臭・汚液がもれることで、不衛生となりがちです。そこでこれらの処理では汚臭や汚液を発生させないような速やかな処理と、処理後の清掃を徹底することが大切です。

< マニュアル作成のポイント >

**ポイント1** 排水及び廃棄物等の管理責任者名を明記します。マニュアル作成の年月日を記入、改訂した場合にも、その年月日を記載します。

**ポイント2** 排水及び廃棄物等の衛生管理の目的を明記します。

**ポイント3** 対象範囲を定めます。

**ポイント4** 排水、廃棄物等の処理手順を具体的に明記します。  
特に、油を多く使うような施設では廃油の処理が大切です。  
( 食品衛生だけでなく、近隣の環境へ悪影響を防ぐ対策も忘れずに。 )  
また、分別排出やリサイクルに積極的に取り組むことが大切です。

衛生管理マニュアル 記載例

ポイント1

排水及び廃棄物の衛生管理		制定	平成 年 月 日
		改訂	平成 年 月 日
ポイント1		責任者：	
項 目	内 容		
1, 目的 ポイント2	製造場から排出された排水や食品の残さ、廃棄物により衛生状態が低下したり汚染源にならないよう管理する。		
2, 対象範囲 ポイント3	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 製造場から排出された排水</li> <li>・ 製造場から排出された食品の残さ、廃棄物</li> </ul>		
3, 実施方法と頻度 ポイント4	<p>廃水処理施設の管理</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 廃水処理施設は適正な処理能力を有するもので、その能力を十分に発揮できるよう管理する。</li> <li>・ 廃水処理施設及び発生した汚泥は、2回/週抜き取り清掃すること。</li> <li>・ 抜き取った汚泥は、 ~ 処理する。</li> </ul> <p>廃棄物の管理</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 製造工程から発生する残さい及びその他の廃棄物は、専用の廃棄物容器に入れ二次汚染が発生しないよう管理する。</li> <li>・ 発生した生ごみ等は、製造終了後、製造場外の所定の場所に保管する。</li> <li>・ 生ごみや内容物が漏れるものにあつては、害虫の発生や施設を汚染しないよう密封するものとする。</li> <li>・ 残さいは洗浄前に専用の容器に移し替え、速やかに製造場外の所定の場所に保管する。</li> <li>・ 工程から発生する廃棄物は、非汚染区域を汚染しないよう定められた経路で廃棄物置き場に運び、専用の廃棄物置き場に保管された廃棄物は、 回/週、委託業者が回収する。</li> <li>・ 廃棄物置き場は、 回/週清掃し管理する。</li> </ul>		

## (7) 従事者の衛生管理

### 【内容】

- ・従事者の健康管理手順が示されていること。
- ・体調不良の従事者について、対応方法が明示されていること。

### 【頻度等】

- ・従事者は日常の健康管理に努め、必要に応じて検便を行う旨の記載があること。  
(サルモネラ、赤痢、腸チフス、パラチフス、0157)
- ・毎始業時に下痢、発熱、手指化膿創の有無を確認する旨の記載があること。

### 【記録を要する事項】

- ・実施記録(実施年月日・従事者名・結果)・体調不良の従事者について記録する方法の記載があること。

< 目的：従業員を現とした食品の有害微生物防止 >

食中毒の中には調理従事者から患者と同じ食中毒菌が検出される事例があります。調理従事者が食中毒菌に感染し、調理従事中に食品を汚染してしまうことのないように、定期的な健康診断や検便など従事者の健康管理を徹底することが重要です。

< マニュアル作成のポイント >

点検項目とその頻度を具体的に記載し、実施結果を記録し保管しておく方法も定め明記します。また、健康点検で調理作業に従事するには不適な結果が出た場合の対応方法を定めておきます。

#### ポイント1

従事者の健康管理に関する責任者名を明記します。  
マニュアルを作成した年月日を記入、改訂した場合にも、その年月日を記載します。

#### ポイント2

従事者の衛生管理の目的を明記します。

#### ポイント3

対象範囲を定めます。

#### ポイント4

健康管理の項目、実施方法、頻度を具体的に定め明記します。  
特に、検便の項目としてサルモネラ・赤痢・腸チフス、0157を定めます。  
さらに、これらの症状である下痢や発熱、また手指の化膿創(黄色ブドウ球菌が常在)を毎始業時の点検項目として定めます。  
健康管理で問題のある従事者が現れた際の対応方法を具体的に明記します。  
(下膳作業や事務作業等に配置転換するなど、食品に直接接触する作業に従事することがないようにしましょう。)

### 【記録簿の作成】

#### ポイント5

健康管理の記録の保管方法について具体的な方法を明記します。

衛生管理マニュアル 記載例

ポイント1

従事者の衛生管理 責任者：		制定	平成 年 月 日
		改訂	平成 年 月 日
ポイント1			
項 目	内 容		
1, 目 的 ポイント2  2, 対象範囲 ポイント3  3, 実施方法及び頻度 ポイント4	<p>従事者の健康管理を行うことにより、工程における危害の発生を未然に防止し製品の安全確保を図る。</p> <p>工場に従事する全ての従事者及び管理者を対象とする。</p> <p>. 従事者の定期健康診断、検便                  実施頻度                  健康診断 : 1回/年                  検便 : 3回/年</p> <p>健康診断、検便検査の結果、異常が認められた場合は、医師又は保健所と相談の上、配置換え又は休ませるなどの措置をとる。</p> <p>. 従事者の疾病、けがの管理                  実施頻度：毎日操業前</p> <p>実施方法                  工場長は、製造部各責任者が従事者の健康状態について毎日確認するためのチェックリストを用意する。                  製造部各責任者は、毎日製造開始前に従事者の健康状態を、チェックリストに従い、問診及び目視観察により確認し記録すること。                  食品を汚染する可能性のある創傷や疾患を発見した場合は、責任者は直ちにその従事者をラインから外し、工場長へ連絡する。                  その従事者の状況が改善、又は医師により職場復帰できる許可が下りるまで、製造作業に復帰させない。</p>		
4, 記 録 ポイント5	別紙のとおり		

(別紙)

従事者の衛生管理チェック表

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

氏名	体調	化膿巣	服装	帽子	毛髪	履物	爪	指輪等	手洗い

改善を行った点
計画的に改善すべき点

## ( 8 ) 食品等の衛生的な取扱い

### 【内 容】

原材料の受け入れ、保管、調理工程、配缶、配送及び食器具の洗浄保管における品質や衛生を確保するために各工程の衛生的取扱いについて定める。

### 【対象範囲】

原材料の受け入れ、保管、調理工程、配缶、配送及び食器具の洗浄、保管工程

### 【頻度等】

それぞれの確認する旨の記載があること。

### 【記録を要する事項】

確認した結果について記録する方法の記載があること。

< 目 的：原材料の有害微生物汚染・異物混入の汚染・事故発生時の原因究明 >

原材料の受け入れ、保管、調理工程、配缶、配送及び食器具の洗浄保管における品質や食中毒菌増殖防止のために衛生管理方法を定めておく必要があります。

< マニュアル作成のポイント >

原材料の受け入れ、保管、調理工程、配缶、配送及び食器具の洗浄保管における手順を定めます。また、その結果について記録方法を示します。

**ポイント1** 原材料の検収について責任者名を明記します。マニュアル作成の年月日を記入、改訂した場合にも、その年月日を記載します。

**ポイント2** 食品等の衛生的取扱いの目的を明記します。

**ポイント3** 対象範囲を定めます。

**ポイント4** 項目、頻度、手順を具体的に明記します。

### 【記録簿の作成】

**ポイント5** 確認した結果について、記録する方法を明記します。

## 衛生管理マニュアル 記載例

食品等の衛生的取り扱い		制定	平成 年 月 日
		改訂	平成 年 月 日
<p style="text-align: center;">ポイント1</p> 責任者：		ポイント1	
項 目	内 容		
1, 目 的 ポイント2	原材料の受け入れ、保管、調理工程、配缶、配送及び食器具の洗浄保管における品質や衛生を確保するために各工程の衛生的取り扱いについて定める。		
2, 対象範囲 ポイント3	原材料の受け入れ、保管、調理工程、配缶、配送及び食器具の洗浄保管工程		
3, 実施方法と記録 ポイント4、5	別紙のとおり (1) 各種作業マニュアル (2) 各種記録		

### (1) 各種作業マニュアル

#### (事例1) 原材料の検収

<p><b>【内 容】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 生鮮品及び冷蔵・冷凍が必要な原材料の検収手順が示されていること。</li> <li>・ 不適時の対応が示されていること。(品温等が法の基準を超えていた場合の対応)</li> </ul> <p><b>【遵守事項】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 期限表示や保存方法等の表示事項、品温(冷蔵または冷凍の必要な原材料に限る)、鮮度・異物、包装の状態を確認すること。</li> </ul> <p><b>【頻度等】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 搬入毎に確認する旨の記載があること。</li> </ul> <p><b>【記録を要する事項】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 品温、期限表示及び不適の場合の対応について記録する方法の記載があること。</li> <li>・ 仕入れ伝票を保存する旨の記載があること。</li> </ul>
---



< 目 的：原材料の有害微生物汚染・異物混入の汚染・事故発生時の原因究明 >

検収が不十分で衛生的に問題のある原材料を使用すると、原材料由来の食中毒菌や異物が最終製品に移行して、食中毒の発生や異物混入を引き起こすおそれがあります。違反や食中毒等の事故があった場合に備え、その原因追究のために、原材料受入時の検収結果について記録し保管しておくことが大切です。

< マニュアル作成のポイント >

原材料は受入れの際・品温・期限表示・包装状態など衛生的に問題のないものをなるべく 1 回で使い切る量だけ受け入れるようにします（特に生鮮品）。原材料の検収では、具体的な検収手順を定めます。

特に、期限表示、品温、鮮度、異物の有無、包装状態の確認について手順を定めます。また、その結果について記録方法を示します。

**ポイント 1** 検収方法について、検収項目、頻度、手順を具体的に明記します。

**ポイント 2** 検収時不適であった際の対応方法を明記します。

**ポイント 3** 検収結果の記録方法、保存方法について具体的に明記します。

(事例1) 原材料受け入れ・検収・保管マニュアル(常温品以外)

工 程	管理ポイント	措置・対策
<pre> graph TD     A[受け入れ] --&gt; B[検収・計量]     B --&gt; C[記録]     C --&gt; D[検食の保存]     D --&gt; E[保管]     E --&gt; F[冷凍庫保管]     E --&gt; G[冷蔵庫保管]     F --&gt; H[解凍]     G --&gt; I[下処理]     H --&gt; I     </pre>	<p>60cm以上の高さの台を使用する。</p> <p>検収室で検収と計量を行う。                      1.数量 2.産地(メーカー名)                      3.期限 4.ロット等                      5.品質 6.鮮度                      7.包装状態 8.品温                      9.異物                      *納品時間、納品業者</p> <p>検収簿に記録する。</p> <p>50g程度ずつ、専用ポリ袋に密封して入れ、-20以下で2週間保存する。                      洗浄や消毒を行わないこと。</p> <p>移送用外装包装の汚染を持ち込まない。                      容器や食材等による二次汚染に注意する。</p> <p>冷凍食品は-15以下で保存する。                      冷蔵食品は10以下で保存する。</p> <p>過解凍しない。</p>	<p>原則、当日搬入とする。                      管理基準以下のものは返品し、内容を記録する。</p> <p>「検食マニュアル」(1)に基づき実施。</p> <p>ダンボール箱、業者の容器は移し替える。</p> <p>「冷蔵庫・冷凍庫温度管理マニュアル」(1)に基づき実施。</p> <p>「解凍マニュアル(冷蔵庫解凍、流水解凍)」(1)に基づき実施。</p>
<p><b>特記事項</b></p> <p>検収に当たっては責任者を定める。                      食品の賞味期限又はロットが違う場合は、それぞれ保存する。                      納入業者から自主検査成績書を提出させる。</p> <p>1 「検食マニュアル」「冷蔵庫・冷凍庫温度管理マニュアル」「解凍マニュアル(冷蔵庫解凍、流水解凍)」は別に策定する。</p>		

## (事例2) 原材料の保存

### 【内容】

- ・ 原材料の保存方法、保存温度が示されていること。
- ・ 相互汚染が生じない保存方法の記載があること。
- ・ 食肉、生食用鮮魚介類は10 以下、冷凍食品はマイナス15 以下、その他原材料についての保存温度が示されていること。

< 目的：原材料の有害微生物汚染、食中毒菌増殖、腐敗変敗による危害防止 >

原材料は食中毒細菌などに汚染されている可能性があります。原材料を保存する際にも細菌汚染や増殖の防止を考慮しなくてはなりません。

特に魚や食肉等の生鮮食品では、食中毒菌増殖防止のための温度管理と、保管中の肉や魚からのドリップや野菜に付着している土などからの相互汚染防止に充分注意しましょう。

< マニュアル作成のポイント >

原材料の保存は、食品衛生法に保存基準が定められているものは法に従った保存を行います。また加工食品などで保存方法が明示されている場合には、その方法に従ってください。その他の食品については、食肉、生食用鮮魚介類は10 以下、冷凍食品は-15 以下を基本として、基準を設定し明記するようにしましょう。

#### ポイント1

保存方法を原材料の種類ごとに定め、保存場所、保存温度を具体的に記載します。

#### ポイント2

相互汚染を防ぐ方法を明記します。(例：専用のふた付き容器に入れ替える、食品ごとに区画して保存するダンボールは持ち込まないなど)

#### 注意

冷蔵保存が必要なもの以外でも、油脂を高温で保管すると変敗により食中毒を引き起したり、また、衛生害虫の発生による異物混入の可能性もあります。それぞれの食品の定められた保存方法を守りましょう。

## (事例2) 保管管理マニュアル

- ・ 冷蔵庫内では、相互汚染が生じないように、原材料の種類毎に保管場所を分けるとともに、それぞれ包装して保管すること。
- ・ 原材料は床からの汚染を防ぐため、スノコなどの上に置き、床に直置きしない。
- ・ 原材料の入った段ボール箱等は、作業場内に持ち込まない。

### 食品の保管温度

原材料の種類	保存場所	保存温度
食肉	原材料用冷蔵庫 (A 冷蔵庫下段右食肉棚に保存)	10 以下
生食用鮮魚介類 (棚におろしたもの)	完成品冷蔵庫 (A 冷蔵庫下段完成品棚に保存)	10 以下
その他の魚介類	原材料用冷蔵庫 (B 冷蔵庫下段左魚介類棚)	10 以下
冷凍食品	原材料用冷凍庫	- 15 以下
野菜	原材料用冷蔵庫 (B 冷蔵庫野菜室保存)	15 以下
鶏卵	原材料用冷蔵庫 (B 冷蔵庫上段鶏卵棚に保存)	10 以下

## ( 9 ) 製品の回収方法 ( 事故発生時の対応 )

### 【内容】

- ・食中毒等事故発生時の対応方法・苦情処理手順、製品の回収方法が定められていること。
- ・責任の所在・情報伝達・管轄保健所の行う調査への協力についての記載があること。

### 【記録を要する事項】

- ・処理経過について記録する旨の記載があること。

< 目 的 : 速やかに苦情原因を究明し、健康被害等の拡大防止を図る >

消費者から寄せられる苦情には、重大な健康被害を起こし、広がりを予想されるものがあります。苦情を受け付けた際、速やかに苦情の原因を探求し、拡大防止を図る体制を整えていなければ作業にもたつき、迅速な原因究明や拡大防止を図ることができません。また、どのような対応をしたか記録をとっておくことで再発防止の検証や対応の的確性の証明をすることができます。

なお、苦情には「お店の対応が悪い」というものも少なくありません。苦情を受けた際はお客さんも従業員も感情的でトラブルになりやすいですが、落ち着いた誠意ある対応をするためにも、あらかじめ苦情受付時の対応をマニュアル化しておくことが大切です。

< マニュアル作成のポイント >

苦情は通常、「原因究明 食中毒・事故の判明 原因の究明 製品回収 改善策 再発防止」という流れで処理されますが、迅速な対応と誠意ある対応が重要になります。このため、「何時・誰が・何を・どうする」といった作業をマニュアル化しておくことが大切です。また、迅速に再発防止を図ることで、苦情者や消費者に対する誠意ある対応を示すことにもなります。そして、苦情処理をきちんと記録・保管することで、今後の衛生管理に役立てていきましょう。

**ポイント 1** 苦情対応の責任者を明記します。マニュアルを作成した年月日を記入  
改訂した場合にも、その年月日を記載します。

**ポイント 2** 苦情対応の目的を明記します。

**ポイント 3** 苦情処理の手順を明記します。  
何時・誰が・何を・どうするといったように、具体的に決めます。  
なお、苦情は重大な事故につながることもありますので必ず最寄りの保健所へ連絡してください。

**ポイント 4** 処理経過の具体的な様式を定めます。



(別紙)

苦情処理記録表

責任者	衛生責任者

苦情名		
受付日 時 間		
受付者		
苦情者名 住 所		
苦情食品	名 称	
	購入日	
	期限表示	
	発見日	
概要		
処理経過	日時	

## ( 1 0 ) 製品等の試験検査に用いる設備等の保守管理

### 【内 容】

- ・測定機器、食品検査に用いる機器について、保守管理点検の実施方法の記載があること。
- ・不適時の対応方法が明示されていること。

### 【頻度等】

- ・保守点検の頻度の記載があること。

### 【記録を要する事項】

- ・実施記録（検査成績書）の保存及び不適の場合の対応について記録する方法の記載があること。

### <目 的 : >

食品の製造において使用される測定機器及び検査機器の校正、維持管理等について規定する。

### <マニュアル作成のポイント>

測定機器及び検査機器の校正、点検項目及びその頻度を具体的に記載します。

**ポイント1** 責任者を明記します。マニュアル作成の年月日を記入、改訂した場合にも、その年月日を記載します。

**ポイント2** 目的を明記します。

**ポイント3** 対象範囲を定めます。

### 【記録簿の作成】

**ポイント4** 確認した結果について、記録する方法を明記します。  
検査結果が不適の場合の対応を具体的に明記します。



衛生管理マニュアル 記載例

ポイント1

製品等の試験検査に用いる 設備等の保守管理 ポイント1 責任者：	制定	平成 年 月 日
	改訂	平成 年 月 日
項 目	内 容	
1, 目的 ポイント2	食品の製造において使用される測定機器及び検査機器の校正、維持管理等について規定する。	
2, 対象範囲 ポイント3	食品の製造に使用する測定機器類及び食品検査機器類	
3, 実施方法と記録 ポイント4	別紙のとおり (1) 各種作業マニュアル (2) 各種記録	

(例) 測定機械の精度点検マニュアル

工 程	管理ポイント	措置・対策
中心温度計の校正	定期的(半年に一回以上)に次の 及び の手順で、同じ温度を示すことを確認 しておくこと。  沸騰したお湯に「中心温度計」と棒温 度計等を入れて、両方とも同じ温度を 示すことを確認する。 氷水に「中心温度計」と棒温度計等を 入れて、両方とも同じ温度を示すこと を確認する。	左記 及び の結果、2 以上の誤差がある場合には、 メーカーに連絡し修理等を 依頼する。
タイマー等	「タイマー」と「ストップウォッチ」を 同時に作動させて、通常使用して いる時間幅(例：1分間)において、 両者にズレのないことを確認する。	著しいズレがある場合は、 新しいタイマーと交換する か、修理を依頼する。
特記事項		

### 3 月に1回点検する項目及び記録表

#### 施設点検表（ 月分）

責任者	衛生責任者

施設・設備	点 検 項 目	点検頻度	点検月日及び措置内容
施設の周辺・構造	原材料、製品の搬出入り口や従業員出入り口は、舗装されていますか。	月に1回	
作業区分及び作動動線	作業区分（汚染区域、非汚染区域）について検討していますか。	月に1回	
	工程中に交差汚染が生じないように、設備機械を配置していますか。	月に1回	
施設の構造	平滑で不浸透性又は耐水性で、洗浄消毒が容易にできますか。	月に1回	
	食品に影響を与える臭気、有害な煙、蒸気を排出するための、十分な換気能力の設備がありますか。	月に1回	
そ族昆虫防止設備	出入口及び作業場内には、防虫設備を整えていますか。 (防虫設備とは、網戸、風除室、エアーカーテン、樹脂製カーテン、殺菌灯、防虫機をいいます。)	月に1回	
洗浄設備等	食品を汚染しない適切な場所に、機械器具及び容器を洗浄するための十分な能力を有する設備（流し、洗浄設備）及び給湯設備がありますか。	月に1回	
	手洗い設備は作業区分ごとに従業員に応じた数を設置していますか。	月に1回	
給水設備	水道水以外の水（地下水、湧水）を使用する場合は、殺菌・消毒できる滅菌装置が設置されていますか。	月に1回	
トイレ	トイレ内に流水受槽式手洗い設備及び消毒容器を備えていますか。	月に1回	
計器類	加熱、冷却、加圧及び貯蔵するための設備に温度、圧力等を正確に調整する装置があり、かつ、温度計、圧力計等の数値の表示が見やすいところに設置していますか。また、正常に作動していますか。	月に1回	

4 毎日点検する項目及び記録表

日 常 点 検 表

点検日 平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

衛 生 管 理 チ ェ ッ ク リ ス ト		
製 造 前	従 事 者	<p>状態 健康</p> <p>下痢をしている者はいない。 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。</p>
	服装等	<p>作業衣・マスク・帽子は清潔である。 履物は清潔である。 適切な服装をしている。 爪は短く切っている。</p>
	施設・設備	<p>製造室内の清掃・清潔状態はよい。 製造室には、製造作業に不必要な物品等を置いていない。 製造機器・器具類は清潔である。 機器・器具の保守（部品のゆるみ、油漏れ）、故障の有無、故障の機器及び箇所名を確認した。 機械・器具、容器の破損等の有無 製造場内の網戸や出入り口の解放の有無 冷蔵庫・冷凍庫の温度が適切であることを確認し、記録した。 移動性の器具・容器等の保管場所は清潔である。 床、排水溝は清潔である。 手洗い施設の石鹸、消毒薬、ペーパータオル等は十分にある。</p>
	使用水	<p>使用水の外観（色・濁り）、臭い、味を確認した（異常なし、異常あり）。 遊離残留塩素について確認し、記録した（0.1 mg/L 以上あった）。</p>
	原材料の受入	<p>原材料は、所定の場所において担当者が立ち会い受け取った。 品質・鮮度・品温、包装状態、異物の混入等を十分に点検し、検収表（簿）に記録した。 包装資材は、所定の場所において担当者が立ち会い点検、記録した。 受入後、速やかに所定の場所に保管した。</p>