

～食品の安全確保のために～

食品の流通・販売段階における 衛生管理マニュアル

和歌山県

	ページ
目次	
I : はじめに	1
II : 用語の定義	2
III : 適用範囲	4
IV : 衛生管理の導入とマニュアルの活用方法	5
<第1段階>	
○衛生管理への決意	6
<第2段階>	
○重要管理事項の確認	7
<第3段階>	
○衛生管理体制の整備	8
○施設別一般的衛生管理	
1 : 選別場、しめ場	11
2 : 卸売市場、流通センター、一時保管施設	15
3 : 販売店	19
4 : 輸送車	23
<第4段階>	
○検証	25
重要管理事項確認用チェックリスト	26
別表	30
参考資料	33
①流通・販売段階における食品苦情、食中毒の例	
②食品別の危害とその要因の例	
1 : 農産物（施設栽培トマト）	
2 : 水産物（養殖マダイ）	
3 : 畜産物（鶏肉）	
4 : 畜産物（牛乳）	
5 : 加工食品（果実飲料（清涼飲料水））	
6 : 加工食品（弁当、そうざい）	
書類の一例	51

I.はじめに

食品は、人の生命及び健康に密接な関わりを有し、その衛生の確保及び向上を図ることは、人が健やかな日常生活を営む上で極めて重要であるということはいまでもありません。

しかし、平成13年の牛海綿状脳症（BSE）の国内発生や、その後相次いで発覚した食品表示偽装、病原性大腸菌O157等の病原微生物や輸入冷凍食品による食中毒事件、非食用事故米穀の不正流通等により消費者の食に対する信頼は揺らいできていますし、消費者の食の安全に対する関心も高まっています。

食品の製造業者や流通・販売業者が、自社の安全確保体制を整備することや法令・社会倫理に即した企業規範及び従業員の行動規範を確立すること等により食品の安全性、信頼性の向上を図っていくことは、今や社会的責務であるだけにとどまらず企業戦略のひとつであると考えられ、安全を確保した衛生管理を付加することが重要になりました。

そこで、本県では、生産者から消費者までの一連のフードチェーンの重要な一角をしめる流通・販売段階の事業者の皆様へ、食品汚染や破損などの食品事故の発生を未然に防止するために実施すべき衛生管理についての指針を作成しました。

本マニュアルの導入にもっとも必要なものは、「費用」でも「規模」でもなく、「**経営者の強い意志と決まりを守る従業員**」だと考えます。つまり、経営者が「安全で品質の確保された食品を消費者に届ける」という強い意志をもって、社内の衛生管理体制をつくっていただきたいと考えています。

そして、取引先にも自社の衛生管理をアピールしていただきたいと思います。その積み重ねが、事業者間での信頼が再認識されるとともに、消費者の信頼確保につながると考えます。

なお、本マニュアルの衛生管理の手法は最終的なものではなく、各事業者で検証することで、事業者に適したより効果的な管理手法へと発展することが重要であることを申し添えます。



Ⅱ. 用語の定義

このマニュアルに示す用語の定義は以下のとおりです。

「流通段階」

食品等の保管業（倉庫業者など）、卸売業（他の者から購入し又は販売の委託を受けた食品等を、その性質及び形状を変更しないで他の事業者に対して販売する事業）、輸入業、輸送業をいう。

「販売段階」

他の者から購入し又は販売の委託を受けた食品等を、その性質及び形状を変更しないで他の事業者に対して販売する事業で卸売に該当しない小売業をいう。

- * 製造・加工業者が保管や運搬を行う場合にはこのマニュアルの流通段階に該当する。
- * また同一事業者において、複数の区分に該当することもある。

「事業者」

- ①食品又は添加物の採取、製造、輸入、貯蔵、運搬、又は販売することを営む人又は法人
 - ②器具又は容器包装の製造、輸入又は販売することを営む人又は法人
- * 農業及び水産業における食品の採取業は含まない。
 - * 製造、加工、調理のみを行っている事業者は含まない。

「施設」

事業者が営業を行う施設。店舗、倉庫、車輛等。

「設備」

事業者が営業を行うための機械、施設に取り付けた造作、調度品その他の用具類をいう。給水設備、排水設備、換気設備、空調設備、保管設備（冷蔵、冷凍、恒温）、殺菌設備、消毒設備、食品取り扱い設備（棚、陳列棚、作業台、販売台）等。

「器具」

飲食器、割ぼう具その他食品又は添加物の採取、貯蔵、運搬、陳列、授受又は摂取の用に供され、かつ、食品又は添加物に直接接触する機械、器具その他の物をいう。

（* 農業及び水産業における食品の採取の用に供される機械、器具その他の物は含まない）

「保存」

ある物をその現在の性質状態が時間的経過によって自然に変化することを有意義的に防ぐこと

「製造」

ある物に工作を加えて、その本質を変化させ、別の物を作り出すこと

「加工」

ある物に工作を加えて、その物の本質を変えないで形態だけを変化させること

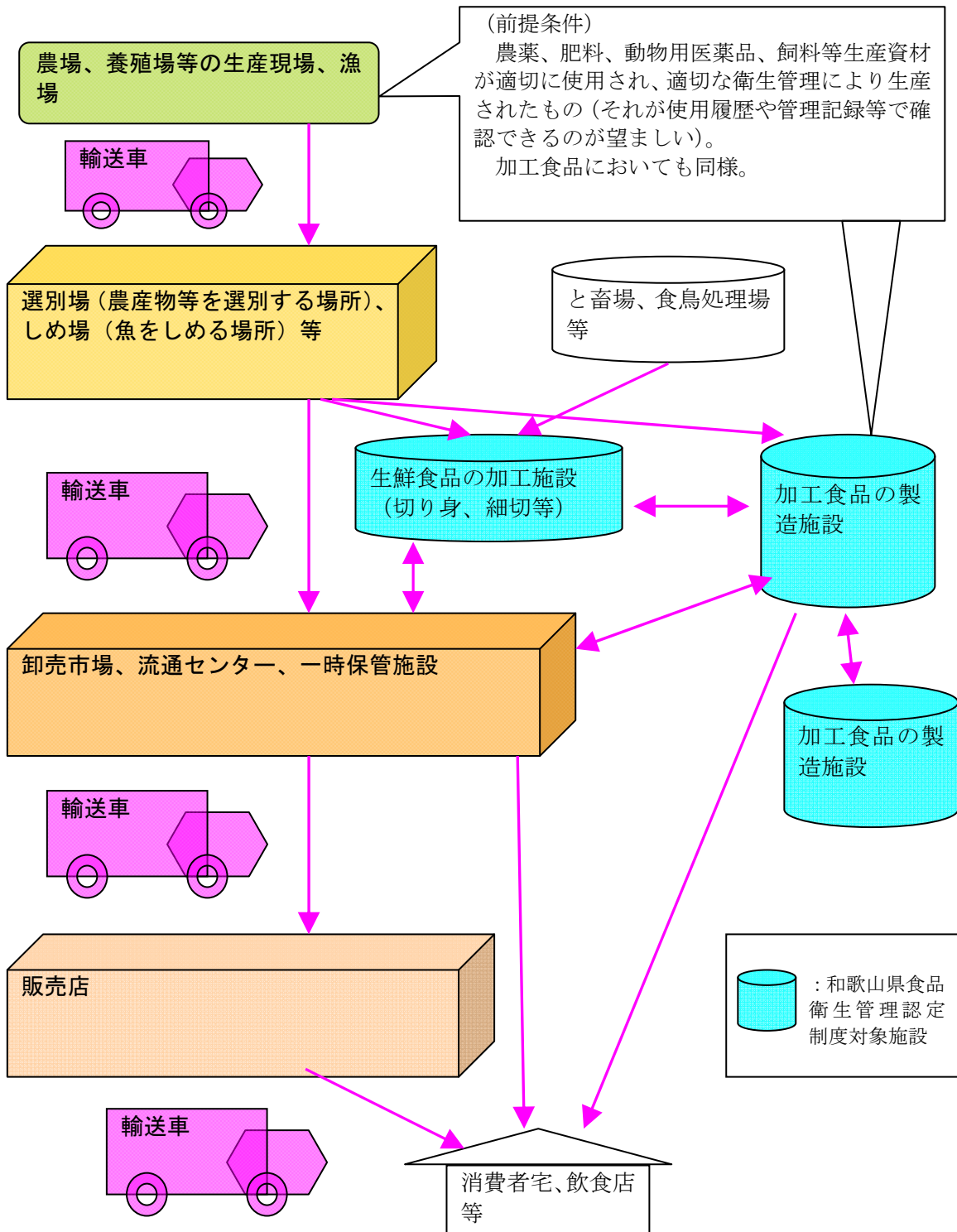
「調理」

一応摂食しうる状態に近くなった食品を変形したり、他の食品を附加したりあるいは調味を加える等して飲食に最も適するようにその食品に手を加え、そのまま摂食しうる状態にすることで他の仲介業者の手を経ることなく直接摂食消費する目的を持つてするもの

Ⅲ：適用範囲

本マニュアルの適用範囲は、食品の流通・販売段階における工程及び施設とする。ただし、調理・加工を行う工程及び施設は含まない。

*実際の流通は、複合的な施設がある等複雑で多岐にわたりますが、ここでは単純化しました。



Ⅳ：衛生管理の導入とマニュアルの活用方法

本マニュアルでは、事業者のみなさんがステップアップしながら衛生管理の推進ができるようになっています。

<第1段階>

○衛生管理への決意

まずは衛生管理に取り組もうと決意し、従業員全員の共通認識としましょう。

<第2段階>

○重要管理事項の確認

流通・販売段階で特に重要な衛生管理事項について、現在どのくらい実施しているかどうかを確認し、現状を把握しましょう。

<第3段階>

○衛生管理体制の整備

組織体制や部門ごとの責任者を明確にして、クレーム対応、従業員の教育等の体制を整備しましょう。

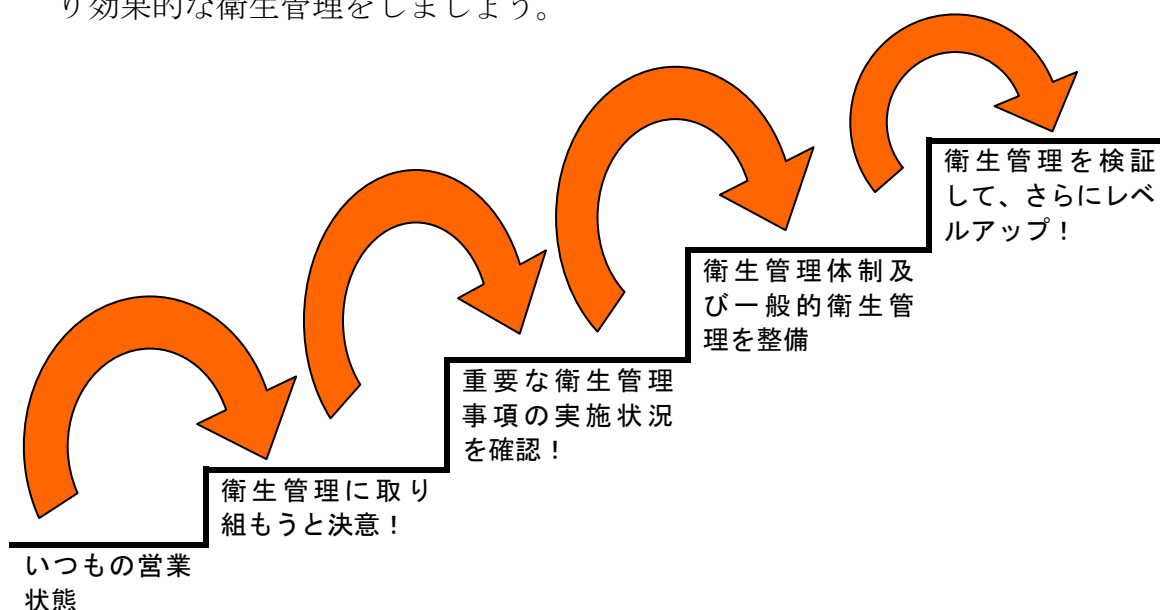
○一般的衛生管理

自分の部署が該当する「施設別一般的衛生管理」を活用し、実施可能な衛生管理を導入しましょう。

<第4段階>

○検証

マニュアルどおり行うだけでなく、行っている衛生管理を検証して、より効果的な衛生管理をしましょう。



<第1段階>

○衛生管理への決意

高度な食品の衛生管理に取り組むことで、すぐに価格があがる、利益が向上する、といったことはありません。

しかしながら、食品について不安に感じている消費者がおり、販売業者は自らが販売する食品の安全を確認するようになってきていますし、生産者や製造者は自分の商品を安全に消費者に届けることのできる業者を選択するようになってきています。

つまり、衛生管理に取り組み、それをアピールすることで、取引先との信頼関係が向上し、取引先の確保や拡大につながるのです。

ただし、いきなりはじめても、従業員が行おうとしなかったり、できなかつたりして形骸化してしまっは無意味です。

「組織全体として取り組む」を共通の認識にするとともに、「なぜ衛生管理を行うのか」を理解した上で実践していくことが必要です。



決意したら…

1. 積極的に衛生管理に取り組むことを組織で共通の認識にする。

- (1) 食品を取り扱う者だけでなく、経営陣、営業、事務等も含め、すべての従業員に対して、朝礼、社内報等により、取り組みをはじめたことを伝える。

2. 衛生管理に取り組む意義や作業の意味を知る。

- (1) 食品を取り扱う従業員は、行政や団体が行っている講演会や研修会等に出席したり、社内研修会で保健所等の職員から話をきいたりして、食品の衛生管理に関する情報を手に入れて、その情報を社内で共有する。

3. 現状を確認する。

- (1) 自分のところで取り扱っている食品、どんな設備、器具を使用しているのか、どんな書類があるのか、どんな作業をしているのかを確認する。
- (2) 行っている作業のうち、衛生管理に関しては、まず重要管理事項を確認する。

↓

<第2段階>へ

＜第2段階＞

○重要管理事項の確認

流通・販売段階における食中毒・食品事故を予防するために、特に注意すべき重要管理事項について、26 ページからの施設別の重要管理事項確認用チェックリストをつかって、現場の状況を確認しましょう。

1. 食品の受入れ段階における管理

受け入れ段階において、まず納品される食品が、適切に管理されていたことを確認して、食品として適さないものは排除することが重要です。

また、輸送車については、輸送する食品に適した状態（衛生状態、温度）になっているかを確認することが重要です。

2. 食品の相互汚染等防止

食品が他の食品を汚染しないように、また他から汚染されないように取り扱うことが重要です。

3. 食品に適した温度管理

食品の鮮度、品質を保つためには、その食品に応じた温度管理（別表1（30ページ）参考）が重要です。温度管理ができていない、適した温度で管理していない場合は、食中毒菌の増殖のおそれもあります。

4. 出入り記録の作成及び保存

出入りに関しての記録は、トレーサビリティや表示等食品に関する重要な情報があります。これらは伝票、送り状又は請求書で代用することができます。きちんと作成し保存することで、苦情や事故が発生した場合にすぐに対応することができます。

確認したら…

すでに実施できている事項があるのではないのでしょうか。

できている事項はより確実にできるように、できていない事項はどうすればできるようになるのか、を考える必要があります。

↓

重要管理事項だけ実施するのではなく、自分のところの衛生管理体制を確立し、施設、設備などに関する一般的な衛生管理について整備して、体系的な衛生管理を行うなかで、重要管理事項に関して改善することが必要です。

＜第3段階＞へ

<第3段階>

衛生管理を向上させていくためには、組織としての衛生管理体制の整備とともに、施設の衛生管理の両輪で実施していくことが必要です。

衛生管理体制については、組織として取り組むための環境を整え、対応が必要な場合はすばやく動けるようにすることが必要です。

施設の衛生管理については、実施している衛生管理について、いままで経験や勘、個人の記憶だけに頼っていたことを、文書（手順書や記録）にして、共有できるようにします。手順書は、従業員の作業について一定のレベルを確保することができ、新しい従業員への教育などにも活用できます。また記録は、実施されているかの確認になり、食品事故が発生したときの原因究明に役立ちます。

文書については、巻末に書類の一例を付していますので参考にしてください。

○（各施設共通）衛生管理体制の整備

1. 衛生管理体制の確立

- (1) 経営者は、経営者を中心とした組織体制を整備し、衛生管理部門を設置し、組織図に示す。衛生管理部門には責任者を設置するとともに責任者の権限、役割を定める。なお、労務管理部門など他の部門との兼任は妨げない。
- (2) 衛生管理部門の責任者は、日常の衛生管理について、特に施設（車輛では食品を積載する部分）、設備、器具の清掃方法、温度管理を含めた食品の取り扱い方等を定め、清掃手順書、管理温度の基準等を作成する。（別表1，2（30, 31ページ）を参考）
- (3) 衛生管理部門の責任者は、日常の衛生管理状況について、手順や基準どおりに実施されているか、設備に破損がないか等点検作業を行い、点検結果については、保存する。
- (4) 経営者は、点検の結果、改善不能な異常の発生の報告を受けた場合、食品の返品、食品の回収等必要な措置を講ずる。
- (5) 販売店においては、食品表示にかかる責任者を設置し、適切な表示がされているかを適宜確認する。不適切な表示があった場合は、すみやかに改善する。

2. 従業員の教育

- (1) 経営者は、従業員について衛生管理及び食中毒防止に関する研修に参加させる等必要な知識・技術の周知徹底を図る。
- (2) 衛生管理部門の責任者は、食品衛生に関する教育を受けるか、講習会等を受

講し、安全で衛生的な食品の取り扱いの知識を備えること。

- (3) 衛生管理部門の責任者は、その他の従業員に対して、清掃手順や食品の取り扱い方等衛生管理を行う上で必要な事項に関する教育を行う。特に洗浄剤その他の化学物質を取り扱う者に対しては、その安全な取り扱いについて教育を行う。
- (4) 販売店における食品表示にかかる責任者は、食品表示に関する講習会等を受講し、適正な食品表示に関する知識を備えること。また、その他の従業員に対して、適正な表示を行う上で必要な教育を行う。
- (5) 経営者は、従業員等に対する教育訓練の計画を策定し、実施すること。実施状況について記録及び保管を行う。

3. 文書と記録について

(1) 手順書等の文書管理

- ・ 組織図、施設の図面、清掃手順等について示した文書については、その種類、作成日、管理部署、原本の保管場所等を定める。
- ・ 文書の作成（改正）方法及び書類の廃棄方法について定める。

(2) 記録類の保存

- ・ 実施した衛生管理の記録は、保存期間を定めて保存する。
- ・ 記録の保存期間は、取り扱う食品等の流通実態（賞味期限又は消費期限）に応じて保存する。取り扱う食品が多種多様な場合は、おおむね1～3年間保存する。
- ・ 記録事項の確認が可能な書類（電磁的な記録によるものも含む）であればよく、専用の帳簿を作成する必要はない。

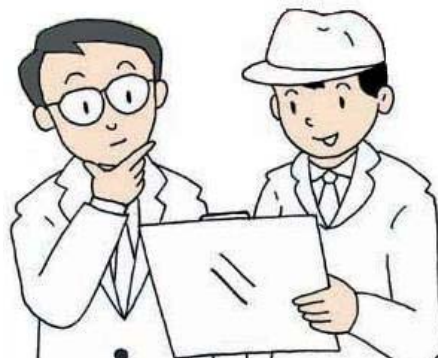
4. 情報提供

- (1) 消費者及び取引先に対し、販売食品等についての安全性に関する情報提供に努める。
- (2) 販売食品等に関する消費者の健康被害（医師により当該食品等に起因し又はその疑いがあると診断されたものに限る）及び食品衛生法等法に違反する食品に関する情報について、保健所長等にすみやかに報告する。

5. クレームや食品事故への対応（食品の返品、回収を含む）

もし事故が起こった場合、場当たりの対応を決めていたのでは、対応が煩雑になったり問題が大きくなったりするおそれがあります。また取引先で事故が発生して対応が必要になることもあります。そのような場合に備えて、対応の基本方針（判断のよりどころ）と対応体制を明確にして社内で共有しておき、迅速に対応できるようにしましょう。

- (1) 経営者は、発生が考えられるクレームや事故（破損、異臭、汚染など）を考慮して、対応の基本方針を決めておく。
- (2) 経営者は、事故発生時や取引先等から食品の返品、回収の要請があった場合の対応体制について、各業務の担当者と担当業務に対する権限と責任をあらかじめ決めておく。
必要に応じて、対応の手順について、取引先等と協議して、あらかじめ決めておく。
- (3) 経営者は、対応の基本方針、対応体制について、従業員に周知徹底する。
- (4) 経営者は、緊急時の連絡先一覧を備えておく。
- (5) 従業員は、返品・回収された食品について、その他の食品と明確に区分して保管・輸送し、個数を把握するとともに、適切に必要な措置を行う。



○施設別一般的衛生管理

1：選別場、しめ場

選別場とは、主に農産物を選別する施設もしくは場所をいう。

しめ場とは、鮮魚をしめる施設もしくは場所をいう。ただし、内臓の除去工程等を行う施設は含まない。

①施設、設備の衛生管理

(構造)

- ・ 施設（選別場、しめ場）は隔壁等により、汚水溜、廃棄物集積場等不潔な場所から完全に区別されていること。
- ・ 施設は、食品の取扱品目及び取扱量に応じた十分な広さを有すること。
- ・ 床面に水を使用する部分にあっては、耐水性材料で作られ、適当な勾配及び排水溝を設ける等排水が容易に行える構造であること。またシンク等の排水口は排水が飛散しない構造であること。
- ・ 便所、休憩室（喫煙場所含む）及び更衣室は、食品を取り扱う場所と必ず区分されていること。便所には、専用の手洗い設備が備えられていること。
- ・ 温度や湿度管理を行う設備は、設備内の温度や湿度を計測することのできる計器類を有すること。
- ・ 交差汚染を防ぎ、作業がしやすいように、必要に応じて、作業動線（食品の流れ、人の流れ、廃棄物の流れ）を整備し、器具等は作業動線を考慮し、予め適切な場所に適切な数を配置しておくことが望ましい。

(衛生管理)

- ・ 施設、設備は、常に適正に使用できるように整備し、破損や故障があるときはすみやかに補修すること。
- ・ 特に保管設備（冷蔵、冷凍、恒温）については設定した温度が保たれるように、その機能を定期的に点検し、その結果を記録することともに、異常があった場合は、直ちに修理、部品交換する等の対応をすること。
- ・ 温度計については、適宜、ダブルチェック（デジタル温度計とアナログ温度計を設置する等）を行い、正確な温度が測定できるよう維持すること。
- ・ 施設、設備は、定期的に清掃し、常に衛生上支障のないよう（別表2（31ページ）参考）に維持すること。
- ・ 施設は十分な換気を行い、高温多湿を避けること。
- ・ 清掃、消毒を行う場合は、洗浄剤、消毒剤により食品を汚染しないようにその取り扱いには十分に注意すること。
- ・ 食品を取り扱う場所には、みだりに部外者を立ち入らせたり、作業に不必要な物品を置いたりしないこと。
- ・ 手洗い設備には、手洗いに適当な石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、手指

消毒液等を備え、常に使用できる状態にしておくこと。

②器具の衛生管理

- ・ 器具はその目的に応じて使用し、故障や破損があるときはすみやかに修理する、新しいものに替える等常に適正に使用できるように整備しておくこと。
- ・ 器具は、使用の都度又は作業終了後に洗浄を十分に行うとともに、必要に応じて消毒し、衛生的に保管すること。
- ・ 清掃用の器具は、使用の都度洗浄し、乾燥させて、専用の場所に保管すること。

③容器の衛生管理

- ・ 容器は、食品を汚染しないもので、洗浄及び消毒ができる構造であること。
- ・ 容器は、食品専用のものとし、使用の都度洗浄及び必要に応じ消毒し、清潔に保管すること。誤使用しないよう洗浄前と洗浄後の容器を区分すること。
- ・ 破損して破片が食品に落ちるおそれがある容器は使用しないこと。
- ・ 容器内部に、目に見える汚れ、水たまり、臭気、食品残渣等がないことを確認してから使用すること。

④ねずみ・昆虫の防除

- ・ 窓、ドア及び吸排気口には網戸等、排水溝にはふた等の設置により、ねずみ、昆虫等の施設内への侵入を防止すること。
- ・ ねずみ、昆虫等の繁殖場所となりやすい不要な段ボールや発泡スチロール等は処分し、水たまりや排水溝のつまりはすみやかに改善すること。
- ・ ねずみ、昆虫等の駆除作業を定期的実施し、その記録を保管すること。
- ・ ねずみ、昆虫等の発生を認めたときは、食品に影響を及ぼさないよう直ちに駆除すること。
- ・ 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品を汚染しないようその取り扱いには十分に注意すること。

⑤食品の衛生的な取り扱い

(選別するとき)

- ・ 腐敗等人が消費するのに適さない食品は、排除すること。
- ・ 有毒な植物、魚介類等(後の加工等で有毒部分を除去する場合を除く)は、排除すること。

(魚類をしめるとき)

- ・ 魚類をしめた後は、氷水に入れ、すみやかに魚体を冷却すること。
- ・ 冷却に使う水槽、氷水等は清浄なものを使用すること。

(保管するとき)

- ・ 保管場所は、野積み等はせず、ねずみ、昆虫、汚水、じんかい等による汚染及び異物の混入を防ぐため、衛生的な場所であること。

- ・ 食肉類、魚介類、野菜類等は、食品の分類ごとに区分して、保管すること。
- ・ ドリップ、氷の融解水等で他の食品を汚染しないように保管すること。
- ・ 食品が床に直接触れないように保管すること。
- ・ 保管において、先入れ、先出しの管理を行うこと。
- ・ 保管場所以外のところに長時間放置しないこと。
- ・ 温度管理等が必要な食品については、各食品の特性に適した温度（別表1（30ページ）参考）で保管し、保管中の状況を計器類（温度計等）により測定し記録すること。
- ・ 保管場所の収納量は、冷気の循環を確保するために、容量の7割程度までとすること。

（出荷するとき）

- ・ 荷物が破損しないようにし、ドリップや氷の融解水等により他の食品を汚染しないように梱包すること。
- ・ 段ボールや発泡スチロールは使い回しをしないこと。やむを得ず使用する場合は、食品を清潔なビニールで包装する等して汚染を防止すること。
- ・ 温度管理が必要な食品については、できるだけ各食品の特性に適した温度の状態にした上で出荷すること。

⑥使用水及び氷の衛生管理

- ・ 食品の洗浄等に使用する水及び食品が直接ふれる器具等を洗浄する水は、飲用に適する水であること。
- ・ 魚体の冷却に使用する水及び氷は、飲用に適する水もしくは滅菌海水を使用すること。
- ・ 水道事業により供給される水以外の井戸水等を使用する場合には、公的検査機関、厚生労働大臣の登録検査機関等に依頼して、年1回以上水質検査を行い、検査結果は1年間保管すること。検査の結果、飲用不適とされた場合は、直ちに保健所長の指示を受け、適切な措置を講じること。

⑦排水及び廃棄物の衛生管理

- ・ 排水は、適切な排水装置により公共下水道に排出するか、適切な浄化能力のある浄化槽で浄化すること。
- ・ 廃棄物は特定の容器に収納し、その容器は他の容器と明確に区別すること。
- ・ 廃棄物の容器は、汚液又は汚臭が漏れないようにしておくこと。
- ・ 廃棄物は、作業中に一時的に保管する場合を除き、施設内に保管しないこと。
- ・ 廃棄物の保管場所は、廃棄物の搬出後清掃する等、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう適切に管理すること。
- ・ 廃棄物及び排水の処理は、関係法令を遵守し適切に行うこと。

⑧従業員（食品を取り扱う者）の衛生管理

- ・ 従業員は、嘔吐、下痢、腹痛等の感染症が疑われる症状やけが等の異常がないこと。

- ・ 食品等の取り扱い作業中は、手指を清潔にし、清潔な外衣を着用すること。
- ・ 食品を取り扱う場所では、飲食や喫煙を行わないこと。

⑨薬剤等の管理

- ・ 洗剤、消毒剤その他化学物質については、使用及び保管の取り扱いに十分注意するとともに、容器に内容物の名称を明記する等により食品への混入を防止すること。
- ・ 揮発性が高く臭いのある化学物質等食品に影響を及ぼすものは、食品と同じ場所に保管しないこと。

⑩衛生管理の記録

- ・ 施設、設備、器具の点検や清掃について記録し、保存すること。
- ・ 温度や湿度管理等を行う食品に関しては、施設、保管場所の温度や湿度を数値で記録し、保存すること。

⑪トレーサビリティ

- ・ 「いつ」「だれへ」「なにを」「どれだけ」出荷したか、を記録し保存すること。
- ・ 生鮮食品については原産地の情報「どこ産のなにか」を記録し保存すること。
- ・ これらの情報が記録された伝票、送り状又は請求書の保管があれば、専用の帳簿を作成し保存する必要はない。
- ・ ロット管理が可能な商品については、その情報を同様に記録、保存すること。

○施設別一般的衛生管理

2：卸売市場、流通センター、一時保管施設

他の者から購入し又は販売の委託を受けた食品等を、その性質及び形状を変更しないで他の事業者に対して販売もしくは保管する施設をいう。

*製造、調理、加工の工程は含まない。

①施設、設備の衛生管理

(構造)

- ・ 施設は隔壁等により、汚水溜、廃棄物集積場等不潔な場所から完全に区別されていること。
- ・ 施設は、食品の取扱品目及び取扱量に応じた十分な広さを有すること。
- ・ 床面に水を使用する部分にあっては、耐水性材料で作られ、適当な勾配及び排水溝を設ける等排水が容易に行える構造であること。また手洗い等の排水口は排水が飛散しない構造であること。
- ・ 便所、休憩室（喫煙場所含む）及び更衣室は、食品を取り扱う場所と必ず区分されていること。便所には、専用の手洗い設備が備えられていること。
- ・ 温度や湿度管理を行う設備は、設備内の温度や湿度を計測することのできる計器類を有すること。
- ・ 交差汚染を防ぎ、作業がしやすいように、必要に応じて、作業動線（食品の流れ、人の流れ、廃棄物の流れ）を整備し、器具等は作業動線を考慮し、予め適切な場所に適切な数を配置しておくことが望ましい。

(衛生管理)

- ・ 施設、設備は、常に適正に使用できるように整備し、破損や故障があるときはすみやかに補修すること。
- ・ 特に保管設備（冷蔵、冷凍、恒温）については設定した温度が保たれるように、その機能を定期的に点検し、その結果を記録することともに、異常があった場合は、直ちに修理、部品交換する等の対応をすること。
- ・ 温度計については、適宜、ダブルチェック（デジタル温度計とアナログ温度計を設置する等）を行い、正確な温度が測定できるよう維持する。
- ・ 施設、設備は、定期的に清掃し、常に衛生上支障のないよう（別表2（31ページ）参考）に維持すること。
- ・ 施設は十分な換気を行い、高温多湿を避けること。
- ・ 清掃、消毒を行う場合は、洗浄剤、消毒剤により食品を汚染しないようにその取り扱いには十分に注意すること。
- ・ 食品を取り扱う場所には、みだりに部外者を立ち入らせたり、作業に不必要な物品等を置いたりしないこと。
- ・ 手洗い設備には、必要に応じて、手洗いに適当な石けん、爪ブラシ、ペーパー

一タオル、手指消毒液等を備え、常に使用できる状態にしておくこと。

②器具の衛生管理

- ・ 器具はその目的に応じて使用し、故障や破損があるときはすみやかに修理する、交換する等、常に適正に使用できるように整備しておくこと。
- ・ 器具は、使用の都度又は作業終了後に洗浄を十分に行い、必要に応じて消毒し、衛生的に保管すること。
- ・ 清掃用の器具は、使用の都度洗浄し、乾燥させて、専用の場所に保管すること。

③容器の衛生管理

- ・ 容器は、食品を汚染しないもので、洗浄及び消毒ができる構造であること。
- ・ 容器は、食品専用のものとし、使用の都度洗浄及び必要に応じ消毒し、清潔に保管すること。誤使用しないよう洗浄前と洗浄後の容器を区分すること。
- ・ 破損して破片が食品に落ちる恐れがある容器は使用しないこと。
- ・ 容器内部に、目に見える汚れ、水たまり、臭気、食品残渣等がないことを確認してから使用すること。

④ねずみ・昆虫の防除

- ・ 窓、ドア及び吸排気口には網戸等、排水溝にはふた等を設置し、ねずみ、昆虫等の施設内への侵入を防止すること。
- ・ ねずみ、昆虫等の繁殖場所となりやすい不要な段ボールや発泡スチロール等は処分し、水たまりや排水溝のつまりはすみやかに改善すること。
- ・ ねずみ、昆虫等の駆除作業を年2回以上実施し、その記録を1年間保管すること。
- ・ ねずみ、昆虫等の発生を認めたときは、食品に影響を及ぼさないよう直ちに駆除すること。
- ・ 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品を汚染しないようその取り扱いには十分に注意すること。

⑤食品の衛生的な取り扱い

- ・ 腐敗等人が消費するのに適さない食品は、排除すること。
- ・ 保管場所は、野積み等はせず、ねずみ、昆虫、汚水、じんかい等による汚染及び異物の混入を防ぐため、衛生的な場所であること。
- ・ 食肉類、魚介類、野菜類等は、食品の分類ごとに区分して、保管・陳列・販売すること。
- ・ 食品が床に直接触れないように保管・販売すること。
- ・ 保管・陳列・販売において、先入れ、先出しの管理を行うこと。
- ・ 保管場所以外のところに長時間放置しないこと。
- ・ 温度管理が必要な食品については、各食品の特性に適した温度（別表1(30

ページ)参考)で取り扱い、保管状況が確認できる計器類(温度計)により温度を測定すること。

- ・ 保管場所の収納量は、冷気の循環を確保するために、容量の7割程度までとすること。
- ・ 出荷の際は、荷物が破損しないようにし、ドリップや氷の融解水等により他の食品を汚染しないように梱包すること。
- ・ 段ボールや発泡スチロールは使い回しをしないこと。やむを得ず使用する場合は、食品を清潔なビニールで包装する等して汚染を防止すること。

⑥使用水の衛生管理

- ・ 食品の洗浄等に使用する水及び食品が直接ふれる器具等を洗浄する水は、飲用に適する水であること。
- ・ 水道事業により供給される水以外の井戸水等を使用する場合には、公的検査機関、厚生労働大臣の登録検査機関等に依頼して、年1回以上水質検査を行い、検査結果は1年間保管すること。検査の結果、飲用不適とされた場合は、直ちに保健所長の指示を受け、適切な措置を講じること。

⑦排水及び廃棄物の衛生管理

- ・ 排水は、適切な排水装置により公共下水道に排出するか、適切な浄化能力のある浄化槽で浄化すること。
- ・ 廃棄物は特定の容器に収納し、その容器は他の容器と明確に区別すること。
- ・ 廃棄物の容器は、汚液又は汚臭が漏れないようにしておくこと。
- ・ 廃棄物は、作業中に一時的に保管する場合を除き、施設内に保管しないこと。
- ・ 廃棄物の保管場所は、廃棄物の搬出後清掃する等、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう適切に管理すること。
- ・ 廃棄物及び排水の処理は、関係法令を遵守し適切に行うこと。

⑧従業員(食品を取り扱う者)の衛生管理

- ・ 従業員は、嘔吐、下痢、腹痛等の感染症が疑われる症状がないこと。
- ・ 手指にケガ等をした従業員は、包装されていない食品に直接接触する作業はさけること。
- ・ 食品等の取り扱い作業中は、手指を清潔にし、清潔な外衣を着用すること。
- ・ 食品を取り扱う場所では、飲食や喫煙を行わないこと。

⑨薬剤等の管理

- ・ 洗浄剤、消毒剤その他化学物質については、使用及び保管の取り扱いに十分注意するとともに、容器に内容物の名称を明記する等により食品への混入を防止すること。
- ・ 揮発性が高く臭いのある化学物質等食品に影響を及ぼすものは、食品は同じ場所に保管しないこと。

⑩衛生管理の記録

- ・ 施設、設備、器具等の点検や清掃について記録し、保存すること。
- ・ 温度や湿度管理を行う食品に関しては、施設、販売場所の温度や湿度を数値で記録し、保存すること。

⑪トレーサビリティ

- ・ 「いつ」「だれから」「なにを」「どれだけ」仕入れし、「いつ」「だれへ」「なにを」「どれだけ」出荷したか、を記録し保存すること。
- ・ 生鮮食品については原産地の情報「どこ産のなにか」を記録し保存すること。
- ・ これらの情報が記録された伝票、送り状又は請求書の保管があれば、専用の帳簿を作成し保存する必要はない。
- ・ ロット管理が可能な商品については、その情報を同様に記録、保存すること。

○施設別一般的衛生管理

3：販売店

他の者から購入し又は販売の委託を受けた食品等を、その形状を変更しないで消費者に対して販売する小売業を営む店舗をいう。

*製造、調理、加工の工程は含まない。

①施設、設備の衛生管理

(構造)

- ・ 施設は隔壁等により、汚水溜、廃棄物集積場等不潔な場所から完全に区別されていること。
- ・ 施設は、食品の取扱品目及び取扱量に応じた十分な広さを有すること。
- ・ 床面に水を使用する部分にあっては、耐水性材料で作られ、適当な勾配及び排水溝を設ける等排水が容易に行える構造であること。またシンク等の排水口は排水が飛散しない構造であること。
- ・ 便所、休憩室（喫煙場所含む）及び更衣室は、食品を取り扱う場所と必ず区分されていること。便所には、専用の手洗い設備が備えられていること。
- ・ 温度や湿度管理を行う設備は、設備内の温度や湿度を計測することのできる計器類（温度計、湿度計）を有すること。
- ・ 交差汚染を防ぎ、作業がしやすいように、必要に応じて、作業動線（食品の流れ、人の流れ、廃棄物の流れ）を整備し、器具等は作業動線を考慮し、予め適切な場所に適切な数を配置しておくことが望ましい。

(衛生管理)

- ・ 施設、設備は、常に適正に使用できるように整備し、破損や故障があるときはすみやかに補修すること。
- ・ 特に保管設備（冷蔵、冷凍、恒温）については設定した温度が保たれるように、その機能を定期的に点検し、その結果を記録することともに、異常があった場合は、直ちに修理、部品交換する等の対応をすること。
- ・ 温度計については、適宜、ダブルチェック（デジタル温度計とアナログ温度計を設置する等）を行い、正確な温度が測定できるよう維持すること。
- ・ 施設、設備は、定期的に清掃し、常に衛生上支障のないよう（別表2（31ページ）参考）に維持すること。
- ・ 施設は十分な換気を行い、高温多湿を避けること。
- ・ 清掃、消毒を行う場合は、洗浄剤、消毒剤により食品を汚染しないようその取り扱いには十分に注意すること。
- ・ 食品を取り扱う場所には、みだりに部外者を立ち入らせたり、作業に不必要な物品等を置いたりしないこと。
- ・ 手洗い設備には、手洗いに適当な石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、手指

消毒液等を定期的に補充し、常に使用できる状態にしておくこと。

②器具の衛生管理

- ・ 器具はその目的に応じて使用し、故障や破損があるときはすみやかに修理する、新しいものに交換する等常に適正に使用できるように整備しておくこと。
- ・ 器具は、使用の都度又は作業終了後に洗浄を十分に行い、必要に応じて消毒し、衛生的に保管すること。
- ・ 清掃用の器具は、使用の都度洗浄し、乾燥させて、専用の場所に保管すること。

③容器の衛生管理

- ・ 容器は、食品を汚染しないもので、洗浄及び消毒ができる構造であること。
- ・ 容器は、食品専用のものとし、使用の都度洗浄及び必要に応じ消毒し、清潔に保管すること。誤使用しないよう洗浄前と洗浄後の容器を区分すること。
- ・ 破損して破片が食品に落ちる恐れがある容器は使用しないこと。
- ・ 容器内部に、目に見える汚れ、水たまり、臭気、食品残渣等がないことを確認してから使用すること。

④ねずみ・昆虫の防除

- ・ 窓、ドア及び吸排気口には網戸等、排水溝にはふた等を設置し、ねずみ、昆虫等の施設内への侵入を防止すること。
- ・ ねずみ、昆虫等の繁殖場所となりやすい不要な段ボールや発泡スチロール等は処分し、水たまりや排水溝のつまりはすみやかに改善すること。
- ・ ねずみ、昆虫等の駆除作業を年2回以上実施し、その記録を1年間保管すること。
- ・ ねずみ、昆虫等の発生を認めたときは、食品に影響を及ぼさないよう直ちに駆除すること。
- ・ 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品を汚染しないようその取り扱いには十分に注意すること。

⑤食品の衛生的な取り扱い

- ・ 腐敗等人が消費するのに適さない食品は、排除すること。
- ・ 保管場所は、野積み等はせず、ねずみ、昆虫、汚水、じんかい等による汚染及び異物の混入を防ぐため、衛生的な場所であること。
- ・ 食肉類、魚介類、野菜類等は、食品の分類ごとに区分して、保管・陳列・販売すること。
- ・ 食品が床に直接触れないように保管・陳列・販売すること。
- ・ 保管・販売において、先入れ、先出しの管理を行うこと。
- ・ 保管場所以外のところに長時間放置しないこと。
- ・ 温度管理等が必要な食品については、各食品の特性に適した温度（別表1

(30ページ)を参考) で取り扱い、状況が確認できる計器類(温度計等)により温度等を測定すること。

- ・ 保管場所の収納量は、冷気の循環を確保するために、容量の7割程度までとすること。
- ・ 開放型の冷蔵・冷凍ショーケースを使用する場合は、冷気のロードラインを超えて食品を陳列しないこと。
- ・ 食品を製造・流通時に凍結させ販売時に解凍する、いわゆるフローズンチルド食品については、温度変更日時、個数を把握すること。
- ・ 配送する場合は、荷物が破損しないようにし、ドリップや氷の融解水等により食品を汚染しないように梱包すること。

⑥使用水の衛生管理

- ・ 食品の洗浄等に使用する水及び食品が直接ふれる器具等を洗浄する水は、飲用に適する水であること。
- ・ 水道事業により供給される水以外の井戸水等を使用する場合には、公的検査機関、厚生労働大臣の登録検査機関等に依頼して、年1回以上水質検査を行い、検査結果は1年間保管すること。検査の結果、飲用不適とされた場合は、直ちに保健所長の指示を受け、適切な措置を講じること。

⑦排水及び廃棄物の衛生管理

- ・ 排水は、適切な排水設備により公共下水道に排出するか、適切な浄化能力のある浄化槽で浄化すること。
- ・ 廃棄物は特定の容器に収納し、その容器は他の容器と明確に区別できるようにすること。
- ・ 廃棄物の容器は、汚液又は汚臭が漏れないようにしておくこと。
- ・ 廃棄物は、作業中に一時的に保管する場合を除き、施設内に保管しないこと。
- ・ 廃棄物の保管場所は、廃棄物の搬出後清掃する等、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう適切に管理すること。
- ・ 廃棄物及び排水の処理は、関係法令を遵守し適切に行うこと。

⑧従業員(食品を取り扱う者)の衛生管理

- ・ 従業員は、嘔吐、下痢、腹痛等の感染症が疑われる症状がないこと。
- ・ 手指にケガ等をした従業員は、包装されていない食品に直接触れる作業はさけること。
- ・ 食品等の取り扱い作業中は、手指を清潔にし、清潔な外衣を着用すること。
- ・ 食品を取り扱う場所では、食事や喫煙を行わないこと。

⑨薬剤等の管理

- ・ 洗浄剤、消毒剤その他化学物質については、使用及び保管の取り扱いに十分注意するとともに、容器に内容物の名称を明記する等により食品への混入を

防止すること。

- ・揮発性が高く臭いのある化学物質等食品に影響を及ぼすものは、食品は同じ場所に保管しないこと。

⑩衛生管理の記録

- ・施設、設備、器具で行った点検や清掃について記録し、保存すること。
- ・温度や湿度管理等を行う食品に関しては、販売場所の温度等を数値で記録し、保存すること。
- ・保存温度を変更して販売する食品については、変更した日時、個数等を記録すること。

⑪トレーサビリティ

- ・「いつ」「だれから」「なにを」「どれだけ」仕入れし、「いつ」「なにを」「どれだけ」販売したか、を記録し保存すること。
- ・生鮮食品については原産地の情報「どこ産のなにか」仕入れたかを記録し保存すること。
- ・これらの情報が記録された伝票、送り状又は請求書の保管があれば、専用の帳簿を作成し保存する必要はない。
- ・ロット管理が可能な商品については、その情報を同様に記録、保存すること。

⑫表示

- ・従業員は適正な食品表示に関する知識を備え、適切な表示がされているかを適宜確認すること。
- ・生鮮食品については、名称及び原産地を正しく表示すること。
- ・生鮮食品のうち、容器包装に入れた、切り身・むき身にした鮮魚介類及び食肉については、名称及び原産地の他に、消費期限、保存方法、加工者名、加工所所在地、食品添加物が適切に表示されていることを確認すること。
- ・加工食品については、義務表示事項（名称、原材料名（アレルギー表示含む）、賞味・消費期限、保存方法、製造者等名、製造所等所在地）が適切に表示され、その他関係法令を遵守していることを確認すること。
- ・フローズンチルド食品については、販売時の保存方法及び製造者等から示されたその保存方法による期限を表示していることを確認すること。

○施設別一般的衛生管理

4：輸送（配送含む）車

輸送用容器等に梱包された食品をそのままの状態で行送する、もしくは食品を包装したり箱詰めしたりすることなくそのままの状態で行送する（バルク輸送）車輛をいう。

①車輛、設備の衛生管理

- ・ 食品の取扱品目及び取扱量に応じた十分な容量を有する車輛を使用すること。
- ・ 食品を積載する部分（積載部分）は、食品等を汚染しないもので、容易に洗淨及び消毒ができる構造のものを使用すること。
- ・ 定期的な保守点検（車検含む）を行い、補修を行うこと等により適切な状態を維持すること。
- ・ 特に積載部分に温度管理ができる設備（冷蔵、冷凍、恒温）を有する車輛は、庫内温度が測定できる温度計を有すること。
- ・ 庫内温度については設定した温度が保たれるようにその機能を定期的に点検し、その結果を記録するとともに、異常があった場合は、直ちに修理、部品交換する等の対応をすること。
- ・ 温度計については、適宜、ダブルチェック（デジタル温度計とアナログ温度計を設置する等）を行い、正確な温度が測定できるよう維持すること。
- ・ 積載部分は、使用の都度清掃し、食品残渣がなく、常に衛生上支障のないように（別表2（31ページ）参考）維持すること。
- ・ 清掃、消毒を行う場合は、積載部分に食品が無い状態で行うこと。
- ・ 清掃用の器具は、使用の都度洗淨し、乾燥させて、専用の場所に保管すること
- ・ 積載部分には、みだりに部外者を立ち入らせたり、作業に不必要な物品等を置いたりしないこと。

②食品の衛生的な取り扱い

（荷受け・積載時）

- ・ 積載部分の床、壁、天井に、目に見える汚れ、水たまり、臭気、食品残渣等がないことを確認してから積載すること。
- ・ 温度管理が必要な食品を積載する前には、庫内温度が各食品の特性に適した温度（別表1（30ページ）を参考）となっているか、確認すること。
- ・ 食品は、転倒しないように積載し、食品以外のものとの混載はできるだけさけること。やむをえず混載する場合は、食品の品質劣化が起こらないよう十分注意すること。
- ・ 食品がむき出しのまま輸送されないよう措置すること。
- ・ 揮発性が高く臭いのある化学物質との混載はしないこと。

（輸送時）

- ・ 温度管理が必要な食品を輸送する際には、積載部分の温度が外気温や日光により上昇しないように、扉の開閉をできるだけ少なくする、日陰に駐車する等注意すること。
- ・ 温度管理が必要な食品については、各食品の特性に適した温度で輸送すること。
- ・ 輸送中の状況が確認できるよう温度計により、輸送前後の庫内温度を測定すること。(ただし、輸送前後の温度が一定であることが確認できればこの限りでない。)

(荷下ろし時)

- ・ 荷受先の従業員が立ち会いのもと、定められた場所で、落下等がおきないように注意して荷下ろしすること。
- ・ バルク輸送した荷を下ろすとき、積載部分に入る場合は、清潔な外衣及び靴を着用すること。
- ・ 温度管理等が必要な食品については、輸送先における保管についても留意するよう荷受け先に伝達すること。

③従業員（食品を取り扱う者）の衛生管理

- ・ 嘔吐、下痢、腹痛等の感染症が疑われる症状がないこと。
- ・ 手指にケガ等をした従業員は、包装されていない食品に直接触れる作業はできるだけさけること。
- ・ 食品に直接触れる作業に際しては手指を清潔にし、清潔な外衣を着用すること。
- ・ 積載部分で、食事や喫煙を行わないこと。

④衛生管理の記録

- ・ 積載部分について行った点検や清掃について記録し、保存すること。
- ・ 温度管理が必要な食品に関しては、庫内の輸送前後の温度を数値で記録し、保存すること。ただし、検証を行い、輸送前後の温度が一定であることが確認できればこの限りでない。

⑤トレーサビリティ

- ・ 「いつ」「だれからだれへ」「なにを」「どれだけ」輸送したか、を記録し保存すること。
- ・ 劣化が早い食品については、輸送に要した時間（集荷時刻と到着時刻）についても記録するのが望ましい。
- ・ 生鮮食品については原産地の情報「どこ産のなに」を記録し保存すること。
- ・ これらの情報が記録された伝票、送り状又は請求書の保管があれば、専用の帳簿を作成し保存する必要はない。

<第4段階>

○検証

第3段階で、衛生管理体制と一般的衛生管理を整備し、第2段階でできていた事項、できていなかった事項について、確実にできるような体制となりました。

手順書や記録など書類をつくることは、はじめはめんどろに感じるかもしれませんが、自分のところの状況を把握し、できた書類を取引先に示したり、従業員教育に活用したりできます。

↓

これから、さらに検証することで、無駄のない、効果的な衛生管理を考えて、改善していくことができます。衛生管理は、書類を作ったら終わりということはありません。より良い方向にどんどん向上させましょう。

1. 検証

- (1) 現状の衛生管理が定めたとおりに実施されているか、現場に適切であるか、管理体制の見直し等の内部検証を年1回以上行うこと。
- (2) 検証については、すべての部門の責任者が係わること。
- (3) 検証の結果を記録すること。
- (4) 検証の結果、衛生管理の手順や体制の改善を行う場合は、手順書や組織図等文書の改正を行い、経営者及び従業員等に周知徹底すること。

(最後に…)
消費者の食卓にあがるものを届けていることを忘れないでください。



重要管理事項確認用チェックリスト(選別場、しめ場)

チェックした日時: 年 月 日 時

チェックした者の氏名:

(十分できている:○、少しできている:△、できていない:×)

重要管理事項		評価方法	評価
1. 食品の受入れ段階における管理	従業員が、定められた場所で、外観、鮮度等につき、点検を行う。	定められた場所で行っているか。外観、鮮度等につき、点検を行っているか。	
	受入日時、点検結果および点検した者について記録する。	記録があるか。	
	受入に際して点検の結果、異常が見つけた場合の対応についてあらかじめ定め、対応したことについて記録する。	飲食に適さない食品を排除しているか。対応した記録があるか。	
2. 食品の相互汚染等防止	食品の分類ごとに区分して、保管している。	それぞれの取り扱い場所もしくは容器が決まっているか。	
	ドリップ、氷の融解水等で他の食品を汚染しないように保管する。	容器に蓋をする、ビニール等で包装するなどの相互汚染防止策を実施しているか。	
	揮発性が高く臭いのある化学物質との保管はしない。	揮発性が高く臭いのある化学物質と食品は一緒に保管していないか。	
	出荷する際には、破損や他の食品との相互汚染しないように梱包する。	適当な梱包を実施しているか。	
3. 食品に適した温度管理	各食品の特性に適した温度(別表1を参考)で取り扱う。	冷蔵、冷凍が必要な食品についての温度管理を実施しているか。	
	温度管理が必要な食品の保管設備は温度計を備え、1日2回以上温度を測定し数値を記録する。	温度計があるか。温度管理の記録があるか。	
	温度計については、適宜ダブルチェック(*)を行い、正確な温度が測定できるよう維持する。	ダブルチェックを実施しているか。	
	異常な温度を呈した場合の対応をあらかじめ定め、対応したことについては記録する。	飲食に適さない食品を排除しているか。対応した記録があるか。	
4. 出入り記録の作成及び保存	「いつ」「だれから」「なにを」「どれだけ」仕入れ、「いつ」「だれへ」「なにを」「どれだけ」出荷したか、記録し保存する。	記録があるか。(伝票等でかまわない)	
	原産地に関する情報を記録し保存するとともに、適切に伝達する。	原産地についての情報があるか。	
	記録の保存期間は、取り扱う食品等の流通実態(賞味期限又は消費期限)に応じて保存する。	記録の保存期間を決めているか。	

(*)ダブルチェック:デジタル温度計とアナログ温度計を設置する等して温度計が表示している温度が正確か確認すること。

重要管理事項確認用チェックリスト(卸売市場、流通センター、一時保管施設)

チェックした日時: 年 月 日 時

チェックした者の氏名:

(十分できている:○、少しできている:△、できていない:×)

重要管理事項		評価方法	評価
1. 食品の受入れ段階における管理	従業員が、定められた場所で、外観や包装の破れ、異物の混入、表示、温度等につき、点検を行う。	定められた場所で行っているか。 外観や包装の破れ、異物の混入、表示、温度等につき、点検を行っているか。	
	受入日時、点検結果および点検した者について記録する。	記録があるか。	
	受入に際して点検の結果、異常が見つけた場合の対応についてあらかじめ定め、対応したことについて記録する。	飲食に適さない食品を排除しているか。 対応した記録があるか。	
2. 食品の相互汚染等防止	食肉類、魚介類、野菜類等は、食品の分類ごとに区分して、取り扱う。	それぞれの取り扱い場所もしくは容器が決まっているか。	
	ドリップ、氷の融解水等で他の食品を汚染しないように保管する。	容器に蓋をする、ビニール等で包装するなどの相互汚染防止策を実施しているか。	
	揮発性が高く臭いのある化学物質との保管はしない。	揮発性が高く臭いのある化学物質と食品は一緒に保管していないか。	
	出荷する際には、破損や他の食品との相互汚染しないように梱包する。	適当な梱包を実施しているか。	
3. 食品に適した温度管理	各食品の特性に適した温度(別表1を参考)で取り扱う。	冷蔵、冷凍が必要な食品についての温度管理を実施しているか。	
	温度管理が必要な食品の保管設備は温度計を備え、1日2回以上温度を測定し数値を記録する。	温度計があるか。 温度管理の記録があるか。	
	温度計については、適宜ダブルチェック(*)を行い、正確な温度が測定できるよう維持する。	ダブルチェックを実施しているか。	
	異常な温度を呈した場合の対応をあらかじめ定め、対応したことについては記録する。	飲食に適さない食品を排除しているか。 対応した記録があるか。	
4. 出入り記録の作成及び保存	「いつ」「だれから」「なにを」「どれだけ」仕入れ、「いつ」「だれへ」「なにを」「どれだけ」出荷したか、記録し保存する。	記録があるか。(伝票等でかまわない)	
	生鮮食品については、原産地に関する情報を記録し保存するとともに、適切に伝達する。	原産地についての情報があるか。	
	記録の保存期間は、取り扱う食品等の流通実態(賞味期限又は消費期限)に応じて保存する。取り扱う食品が多種多様な場合は、おおむね1~3年間保存する。	記録の保存期間を決めているか。	

(*)ダブルチェック: デジタル温度計とアナログ温度計を設置する等して温度計が表示している温度が正確か確認すること。

重要管理事項確認用チェックリスト(販売店)

チェックした日時: 年 月 日 時

チェックした者の氏名:

(十分できている:○、少しできている:△、できていない:×)

重要管理事項		評価方法	評価
1. 食品の受入れ段階における管理	従業員が、定められた場所で、外観や包装の破れ、異物の混入、表示、温度等につき、点検を行う。	定められた場所で行っているか。 外観や包装の破れ、異物の混入、表示、温度等につき、点検を行っているか。	
	受入日時、点検結果および点検した者について記録する。	記録があるか。	
	受入に際して点検の結果、異常が見つけた場合の対応についてあらかじめ定め、対応したことについて記録する。	飲食に適さない食品を排除しているか。 対応した記録があるか。	
2. 食品の相互汚染等防止	食肉類、魚介類、野菜類等は、食品の分類ごとに区分して、取り扱う。	それぞれの取り扱い場所もしくは容器が決まっているか。	
	ドリップ、氷の融解水等で他の食品を汚染しないようにする。	容器に蓋をする、ビニール等で包装するなどの相互汚染防止策を実施しているか。	
	揮発性が高く臭いのある化学物質との保管はしない。	揮発性が高く臭いのある化学物質と食品は一緒に保管していないか。	
	出荷する際には、破損や他の食品との相互汚染ないように梱包する。	適当な梱包を実施しているか。	
3. 食品に適した温度管理	各食品の特性に適した温度(別表1を参考)で取り扱う。	冷蔵、冷凍が必要な食品についての温度管理を実施しているか。	
	温度管理が必要な食品の保管設備は温度計を備え、1日2回以上温度を測定し数値を記録する。	温度計があるか。 温度管理の記録があるか。	
	温度計については、適宜ダブルチェック(*)を行い、正確な温度が測定できるよう維持する。	ダブルチェックを実施しているか。	
	異常な温度を呈した場合の対応をあらかじめ定め、対応したことについては記録する。	飲食に適さない食品を排除しているか。 対応した記録があるか。	
4. 出入り記録の作成及び保存	「いつ」「だれから」「なにを」「どれだけ」仕入れ、「いつ」「なにを」「どれだけ」販売したか、記録し保存する。	記録があるか。(伝票等でかまわない)	
	生鮮食品については、原産地に関する情報を記録し保存するとともに、適切に表示する。	原産地についての情報があり、適切に表示しているか。	
	記録の保存期間は、取り扱う食品等の流通実態(賞味期限又は消費期限)に応じて保存する。取り扱う食品が多種多様な場合は、おおむね1~3年間保存する。	記録の保存期間を決めているか。	

(*)ダブルチェック: デジタル温度計とアナログ温度計を設置する等して温度計が表示している温度が正確か確認すること。

重要管理事項確認用チェックリスト(輸送車)

チェックした日時: 年 月 日 時

チェックした者の氏名:

(十分できている:○、少しできている:△、できていない:×)

重要管理事項		評価方法	評価
1. 食品の受入れ段階における管理	積載部分の床、壁、天井に、目に見える汚れ、水たまり、食品残渣等がないか確認する。	確認しているか。	
	温度管理が必要な食品の輸送設備は庫内温度がその温度になっているか確認する。	温度管理の記録があるか。	
2. 食品の相互汚染等防止	揮発性が高く臭いのある化学物質との輸送はしない。	揮発性が高く臭いのある化学物質と食品は一緒に輸送していないか。	
	輸送する際には、荷物が転倒しないように積載し、食品以外のものとの混載はできるだけさける。	適当な転倒防止策を実施しているか。	
	食品の破損、液漏れ等の事故などがあつた場合の対応をあらかじめ定め、対応したことについては記録する。	対応した記録があるか。	
3. 食品に適した温度管理	各食品の特性に適した温度(別表1を参考)で輸送する。	冷蔵、冷凍が必要な食品についての温度管理を実施しているか。	
	温度管理が必要な食品の輸送設備は温度計を備え、輸送前後の温度を測定し数値を記録する。(＊)	温度計があるか。 温度管理の記録があるか。	
	温度計については、適宜ダブルチェック(＊2)を行い、正確な温度が測定できるよう維持する。	ダブルチェックを実施しているか。	
	輸送する際には、温度及び所要時間について注意すること。	輸送時の温度及び所要時間を把握しているか。	
	異常な温度を呈した場合の対応をあらかじめ定め、対応したことについては記録する。	飲食に適さない食品を排除しているか。 対応した記録があるか。	
4. 出入り記録の作成及び保存	「いつ」「だれからだれへ」「なにを」「どれだけ」輸送したか、記録し保存する。	記録があるか。(伝票等でかまわない)	
	記録の保存期間は、取り扱う食品等の流通実態(賞味期限又は消費期限)に応じて保存する。取り扱う食品が多種多様な場合は、おおむね1～3年間保存する。	記録の保存期間を決めているか。	

(＊)ただし、検証を行い輸送前後の温度が一定であることが確認できるのであればこの限りでない
(＊2)ダブルチェック:デジタル温度計とアナログ温度計を設置する等して温度計が表示している温度が正確か確認すること。

別表1

食品の保存温度(例)

食 品 名		保 存 温 度
生鮮果実・野菜		10℃前後
魚介類	生鮮魚介類（生食用鮮魚介類を含む。）	5℃以下
	ゆでだこ、生食用かき	10℃以下
	冷凍ゆでだこ、生食用冷凍かき	-15℃以下
	魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ	10℃以下
	冷凍魚肉ねり製品	-15℃以下
食肉類	食肉・鯨肉	10℃以下
	細切した食肉・鯨肉を凍結したものを容器包装に入れたもの	-15℃以下
	食肉製品、鯨肉製品	10℃以下
	冷凍食肉製品、冷凍鯨肉製品	-15℃以下
卵類	殻付卵	10℃以下
	液卵	8℃以下
	凍結卵	-18℃以下
	乾燥卵	室温
乳・乳製品類	乳・濃縮乳	10℃以下
	脱脂乳	10℃以下
	クリーム	10℃以下
	バター	15℃以下
	チーズ	15℃以下
	練乳	15℃以下
清涼飲料水(食品衛生法の食品、添加物等の規格基準に規定のあるものについては、当該保存基準に従うこと。)		室温
冷凍食品		-15℃以下
穀類加工品(小麦粉、デンプン)		室温
砂糖		室温
液状油脂		室温
固形油脂(ラード、マーガリン、ショートニング、カカオ脂)		10℃以下
ナッツ類		15℃以下
チョコレート		15℃以下

(厚生労働省『大量調理施設衛生管理マニュアル』を参考に作成)

別表2
衛生上支障のない構造上の指針

適用範囲		基準
施設及び周辺	敷地内	段ボール、スチロールなどの不要な容器、不要な機械・器具が放置されていないこと 枯葉等の堆積物がないこと ねずみ・こん虫の発生する水たまりがないこと
	排水溝	雨水・汚水等の滞留がないこと ねずみ・昆虫等の生息、発生がないこと
	廃棄物集積場	ねずみ・昆虫等の生息、発生がないこと 汚水、汚臭が周辺に漏れていないこと 専用容器に入っていない廃棄物がないこと
入荷場	床、排水溝	食品残滓がないこと 水たまり・ぬめりがないこと 腐敗臭など臭気がないこと
	壁・天井	汚れ、カビ等がないこと
保管場	冷蔵庫(15℃以下)	汚れ、カビ等がないこと 食品残滓がないこと 水たまり・ぬめりがないこと 腐敗臭など臭気がないこと
	冷凍庫(-15℃以下)	汚れ、カビ等がないこと 食品残滓がないこと 腐敗臭など臭気がないこと 氷だまり・霜がついていないこと
	常温保管エリア	汚れ、カビ等がないこと 食品残滓がないこと 水たまり・ぬめりがないこと 腐敗臭など臭気がないこと
出荷・販売場	床、排水溝	食品残滓がないこと 水たまり・ぬめりがないこと 腐敗臭など臭気がないこと
	壁・天井	汚れ、カビ等がないこと
	陳列棚	汚れ、カビ等がないこと 食品残滓がないこと 水たまり・ぬめりがないこと 腐敗臭など臭気がないこと
輸送車	荷台の床・壁・天井	汚れ、カビ等がないこと 食品残滓がないこと 水たまり・ぬめりがないこと 腐敗臭など臭気がないこと
	コンテナ	汚れ、カビ等がないこと 食品残滓がないこと 腐敗臭など臭気がないこと
手洗い場		汚れ、カビ等がないこと 排水が滞留していないこと
便所		汚れ、カビ等がないこと 水たまり・ぬめりがないこと

参 考 资 料

①流通・販売段階での取り扱いが原因でおこった食品苦情や食中毒の事例

1. 菓子（揚げビスケット）の異臭

「揚げビスケットから異臭がする」といった苦情があり、その製品から有害物質であるテトラクロロエチレンが検出された。

原因を調べると、運送に使用されたトラックにその製品とテトラクロロエチレン缶が混載され、テトラクロロエチレンの一斗缶に穴が開いて中身が漏れ、製品が汚染されたことによるものであった。

2. ミネラルウォーターの異臭

「ペットボトル入りのミネラルウォーターから異臭がする」といった苦情があった。

原因は、商品を輸入する際に使ったコンテナ内部のペンキのにおいが容器内に移ったものと考えられた。

揮発性が高く臭いのある化学物質との輸送を行うと、このような苦情が発生するおそれがあります。

3. ペットボトル入り清涼飲料水の苦情

「段ボールケースでペットボトル入り清涼飲料水を購入したところ、ケースを開けたら、容器が変形していた。」

原因は、流通・販売段階で製品を落下させてしまったが、ケース自体に破損はみられなかったため、そのまま販売されたものと考えられた。

輸送時の積載、販売時の保管、陳列での取り扱いを乱暴にすると、このような苦情が発生するおそれがあります。

4. 魚類のヒスタミン食中毒

マグロやサバ、アジ、ハマチといった赤身魚や青魚は、活け後、常温での取り扱いが長時間になると、プロテウス属菌等の微生物のはたらきによりヒスタミンが産生され、アレルギー様食中毒をおこす。

活け後の温度管理及び時間の管理が悪いと、このような食中毒が発生するおそれがあります。

5. ジクロロボス（DDVP）蒸散剤の誤使用

ジクロロボスを含有し、その蒸散によるハエやカの殺虫効果を目的とする殺虫剤（つり下げタイプのもの）の使用上の注意では「飲食する場所及び飲食物が露出している場所（食品倉庫など）では使用しないこと」となっている。

使用上の注意に従わないと、薬剤が食品を汚染し、健康被害を起こすおそれがあります。

6. 期限切れ乳飲料の販売

「乳飲料を購入後、飲もうとしたらドロドロしていた。期限表示を確認したところ、半年前に切れていた。」

配送センターを調査したところ、期限切れ品は出荷止めの棚に移動していたが、すぐに廃棄作業が行われず倉庫に放置されていた。その後、出荷止めの棚にあった期限切れ品を、積み込み担当者及び配送担当者が確認せずに配送してしまったことが判明した。

返品、回収された食品については、明確に区分して取り扱わないと、このような苦情が発生するおそれがあります。

7. 豆腐の苦情

「移動販売の店で豆腐を購入したが、消費期限内なのに腐っている」原因は、気温が高い夏場であったのに、販売業者が温度管理をまったくしないで移動販売をしていたため、豆腐の温度が上昇し微生物が繁殖して腐敗がすすんだものと考えられた。

温度管理が必要な食品を適切な温度で取り扱わないと、このような苦情が発生するおそれがあります。

(参考) 石油様臭のした味噌汁の具のさつまいもについて

「保育園で昼食に提供された味噌汁より「具のサツマイモが変な味がする」と園児の訴えがあり担任が確認したところ石油様臭がした」という苦情があった。

当該さつまいもの市場より保育園までの流通経路において取り扱いを調査したところ、灯油汚染の可能性は低く、他からの苦情もなかったが、生産地での調査によると、このさつまいもは生産者宅で洗浄・選別・箱詰めされた後、市場に出荷されたもので、出荷当日に収穫後未洗浄のさつまいもの入った箱が置かれた作業場で誤って灯油を床にこぼしたことが判明した。さつまいもは後で洗浄行程があるという安心感より検品がおろそかになり、灯油に接触したさつまいもが市場に出てしまったものと思われた。そこで所轄保健所は、これからは灯油の補給は作業場外で行うこと、灯油に限らず食品用以外のものが付着した可能性のあるものは見た目に異常がなくても市場に出さないよう指導した。

この事例は、生産者が洗浄・選別・梱包をした場所において発生したのですが、流通・販売段階においても、揮発性が高く臭いのある化学物質との保管を行い、その化学物質による汚染が考えられるような事件が発生した場合は、このような苦情が発生するおそれがあります。

(
参考) 冷凍食品に関する物流・保管等に起因する商品苦情 (物流苦情)

(社) 日本食品冷凍協会 CS 研究会の発表によると、メーカーに寄せられる物流苦情の構成比は、温度変化によるものが約半数を占め、「霜・氷の付着」(8%)、「腐敗、異味、異臭、変質、変色、退色などの変敗」(17%)を含め 52%となっており、比較的気温の高い7~10月に急増している。

温度変化は、保管・輸送での商品の積み替えや積み下ろしのとき、保管用冷凍庫に保管されるまでの間や販売時の陳列棚のロードラインを超えた陳列で、温度が保たれていないときにおきやすい。

また衝撃による「商品の破損」(2%)、「容器・包装の破損」(16%)も多い。

温度管理が必要な食品の苦情は、メーカーだけでは防ぐことができないため、流通・販売段階における適切な温度管理と食品の取り扱いが必要となります。

②食品別の危害とその要因の例

1：農産物（施設栽培トマト）

（製品の特徴）

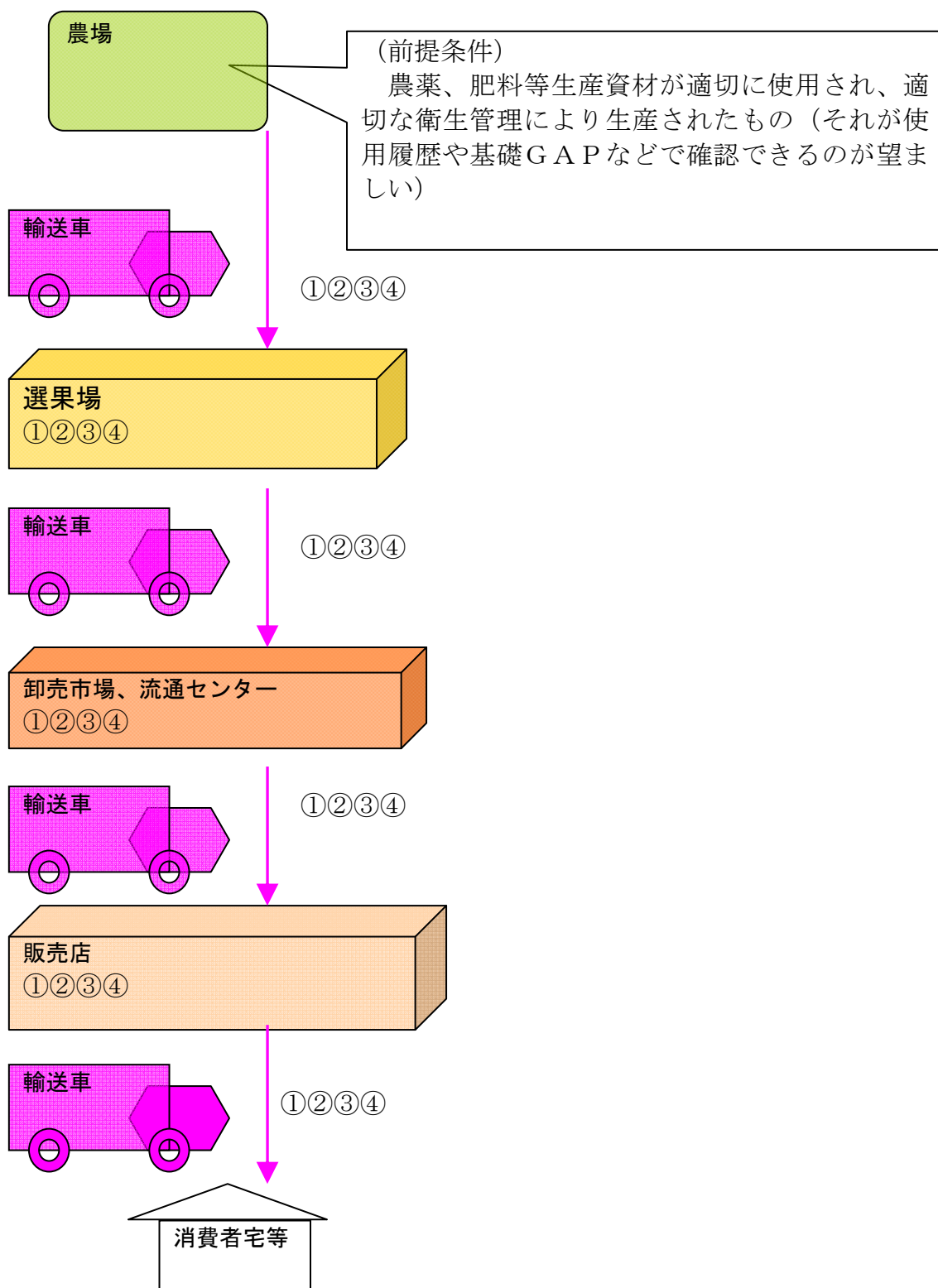
- ・皮ごと生食されることが多い。

（考えられる危害とその要因）

	危害	要因
①	病原微生物	病原微生物が付着した容器や器具等の洗浄不足により汚染。 従事者の衛生管理不足（手洗い不足、下痢や切り傷のある者の従事）。 温度管理不足による微生物の増殖。
②	腐敗微生物	腐敗したトマトの排除不足。 温度管理不足による微生物の増殖。
③	品質劣化	高温の場所に長時間保管したことによる水分蒸発。
④	食品の破損	輸送時の梱包や積載、販売時の取り扱いが乱暴。

(流通・販売の工程)

○数字は前ページの表に対応



2：水産物（養殖マダイ）

（製品の特徴）

- ・ 活魚・鮮魚で流通、もしくは切り身に加工した状態で流通する。（活魚は本マニュアルの対象外）
- ・ 生食用鮮魚介類として流通することが多い。

（考えられる危害とその要因）

	危害	要因
①	病原微生物	常温で長時間の取り扱いによる微生物の増殖。 魚体の冷却に使用する水や氷が不適切であったことによる汚染。 病原微生物が付着した容器や器具等の洗浄不足により汚染。 従事者の衛生管理不足（手洗い不足、下痢や切り傷のある者の従事）。
②	腐敗微生物	常温で長時間の取り扱いによる微生物の増殖。

（参考）

* 生食用鮮魚介類の規格基準（『食品の規格基準』厚労省告示第370号）

切り身又はむき身にした鮮魚介類（生かきを除く）であって、生食用のもの（凍結させたものを除く）

○成分規格：腸炎ビブリオ 最確数1gあたり100以下

○加工基準：（略）

○保存基準：清潔な容器包装に入れ、10℃以下で保存しなければならない。

* ヒスタミン

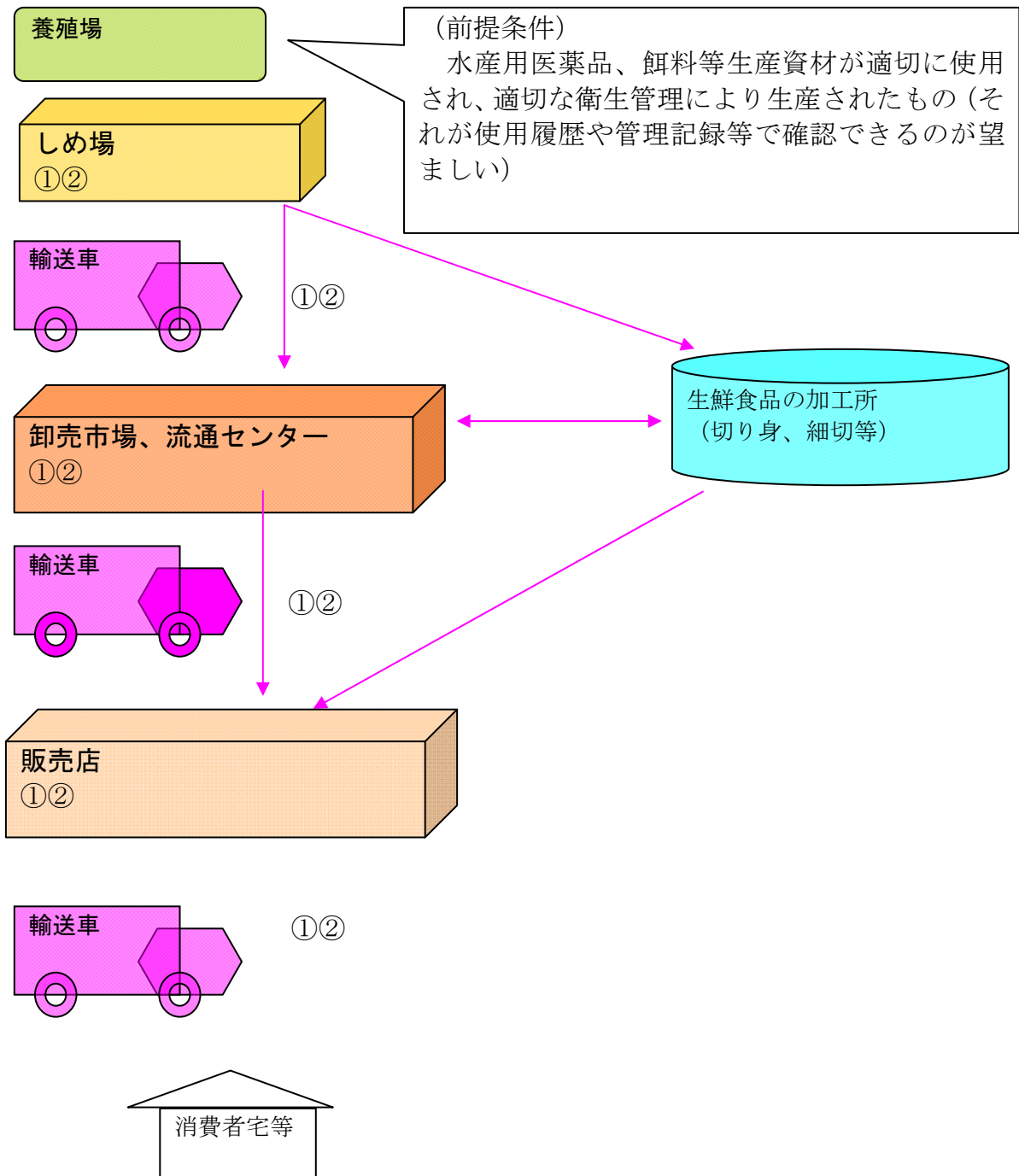
マグロやサバ、アジ、ハマチといった赤身魚や青魚は、活けしめ後、常温での取り扱いが長時間になると、微生物のはたらきによりヒスタミンが産生され、アレルギー様食中毒をおこす。そのため、活けしめ後の温度及び時間の管理が重要となる。

* フグ毒

フグには有毒部位があり、一般の消費者に対して有毒部位の販売はもちろん、有毒部位を除去していないフグを販売してはならない。（特に販売店は注意が必要）

(流通・販売の工程)

○数字は前ページの表に対応



3：畜産物（鶏肉）

（製品の特徴）

- ・消費者宅や飲食店等で調理・加工されて食べられる。

（考えられる危害とその要因）

	危害	要因
①	病原微生物	病原微生物が付着した容器や器具等の洗浄不足などによる汚染。 ドリップによる周囲の汚染。 従事者の衛生管理不足（手洗い不足、下痢や切り傷のある者の従事）。 常温で長時間の取り扱いによる微生物の増殖。
②	腐敗微生物	常温で長時間の取り扱いによる微生物の増殖。
③	品質劣化	水分の排出（ドリップ）劣化。

（参考）

*食肉の規格基準（『食品の規格基準』厚労省告示 370 号）

○保存基準

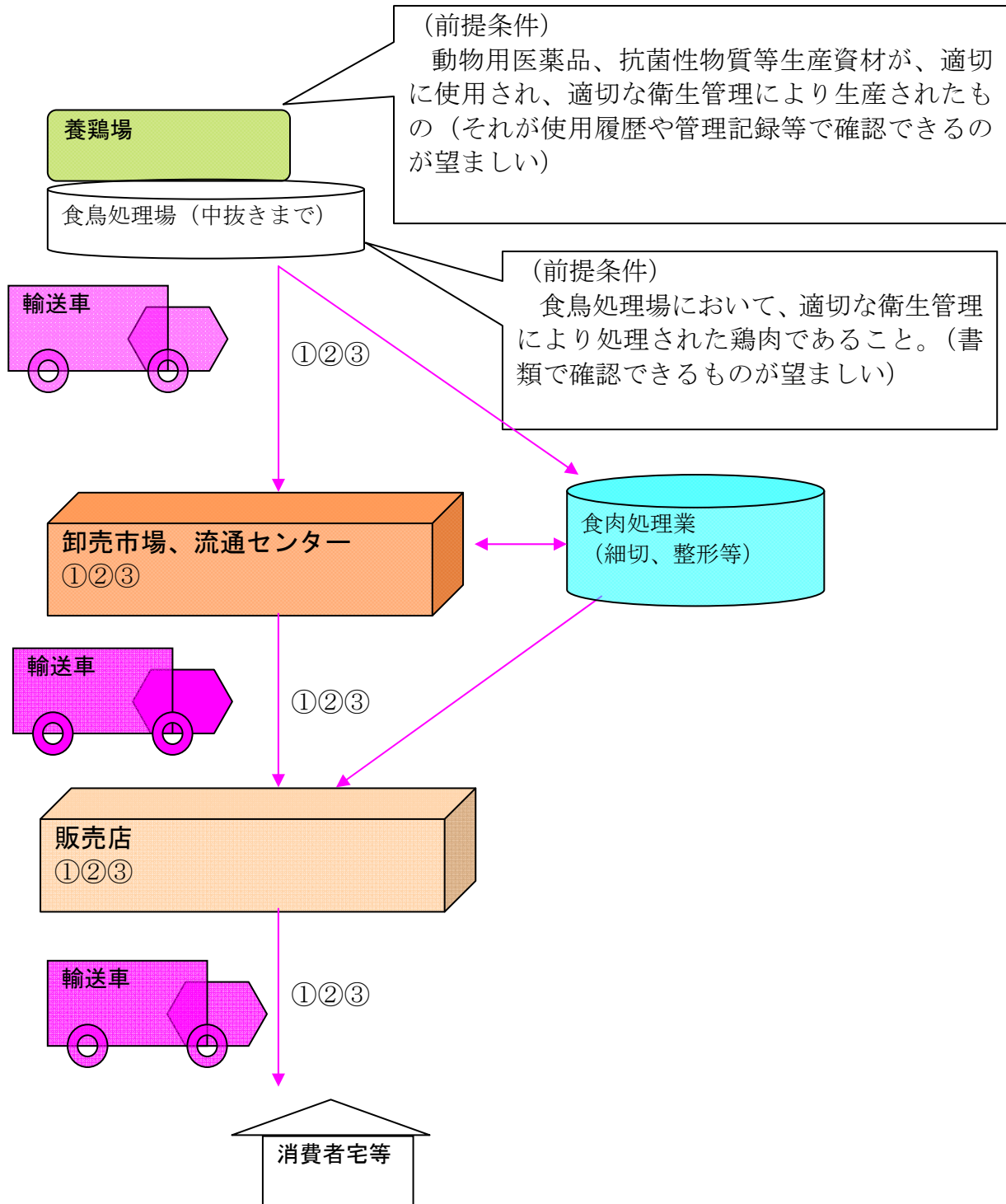
- ・10℃以下で保存しなければならない。ただし細切りした食肉を凍結したものであって容器包装に入れられたものにあつては、これを-15℃以下で保存しなければならない。
- ・清潔で衛生的な有蓋（ふた付き）の容器に収めるか、又は清潔で衛生的な合成樹脂フィルム、合成樹脂加工紙、硫酸紙、パラフィン紙もしくは布で包装して運搬しなければならない。

○調理基準

（略）

(流通・販売の工程)

○数字は前ページの表に対応



4：畜産物（牛乳）

（製品の特徴）

- ・ 要冷蔵（10℃以下）で保存（常温保存可能品は除く）。
- ・ 消費者宅等で開封後、そのまま飲食されることが多い。
- ・ 幼児や児童の給食で飲食されることが多い。

（考えられる危害とその要因）

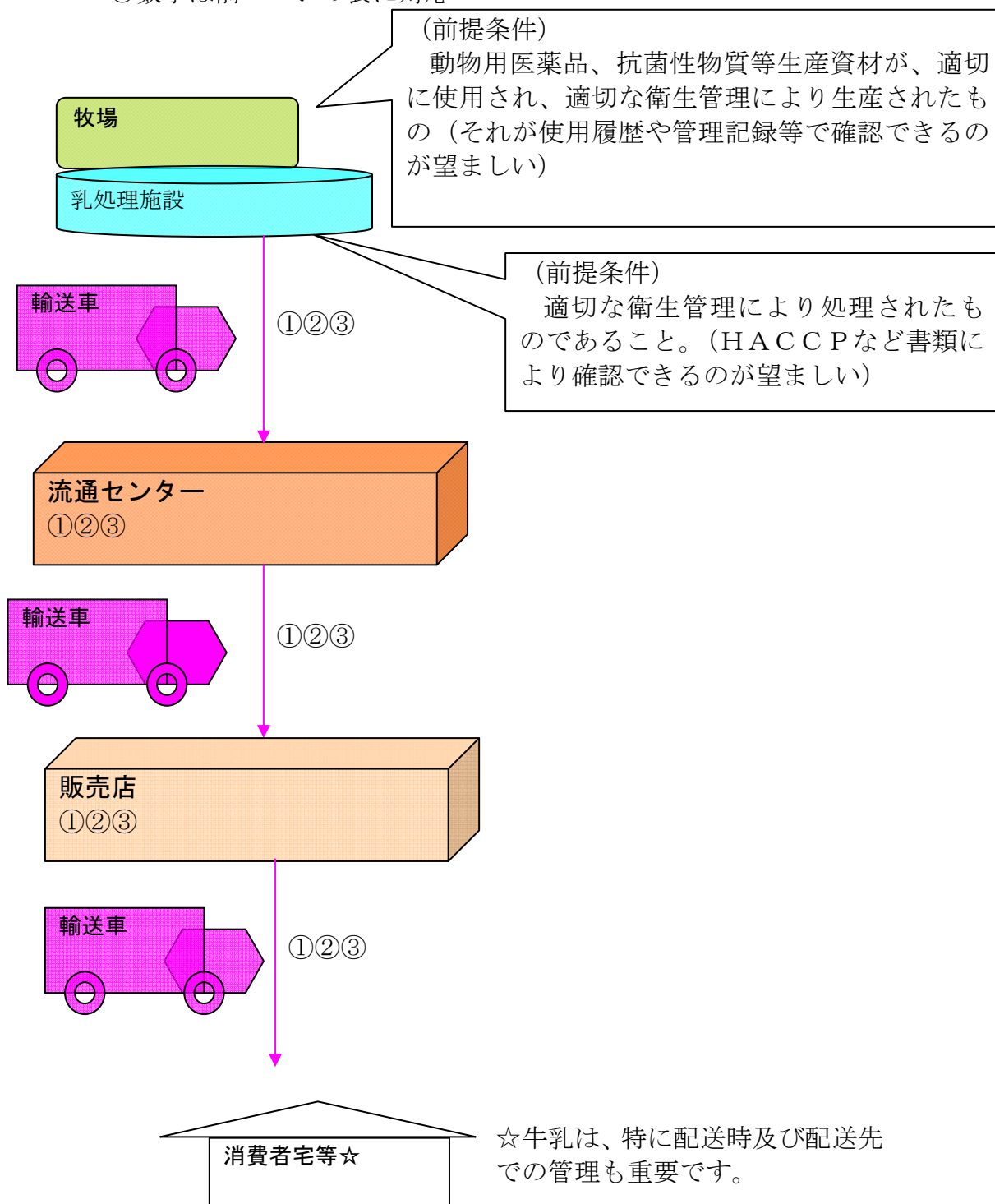
	危害	要因
①	病原微生物	常温で長時間の取り扱いによる微生物の増殖。
②	腐敗微生物	常温で長時間の取り扱いによる微生物の増殖。 長期間の取り扱いによる微生物の増殖（温度管理ができていても、期限管理ができていない）
③	容器の破損	輸送時の梱包や積載、販売時の取り扱いが乱暴で、容器を破損。 外装を開封する際にカッターを使用し容器包装を破損。
④	臭気	揮発性が高く臭いのある化学物質との保管・輸送。

（参考）

- * 牛乳については、厚生労働省の“総合衛生管理製造過程承認制度”において、次のような危害要因を検討する必要があると示されています。
 - * 異物、エルシニア・エンテロコリチカ、黄色ブドウ球菌、カンピロバクター（コリ／ジェジュニ）、サルモネラ属菌、病原性大腸菌、リステリア・モノサイトゲネシス、腐敗微生物、抗菌性物質、抗生物質、殺菌剤、洗浄剤、動物用医薬品の成分
 - * これら危害が牛乳の製造段階で最小限に抑制されていることが必要です。
- *牛乳の規格基準（『乳及び乳製品の成分規格等に関する省令』厚生省令第52号）
- 成分規格：(略)
 - 製造基準：(略)
 - 保存基準
 - ・ 殺菌後直ちに 10℃以下に冷却して保存すること。ただし常温保存可能品にあつてはこの限りでない。
 - ・ 常温保存可能品にあつては、常温を超えない温度で保存すること。

(流通・販売の工程)

○数字は前ページの表に対応



5：加工食品（果実飲料（清涼飲料水））

（製品の特徴）

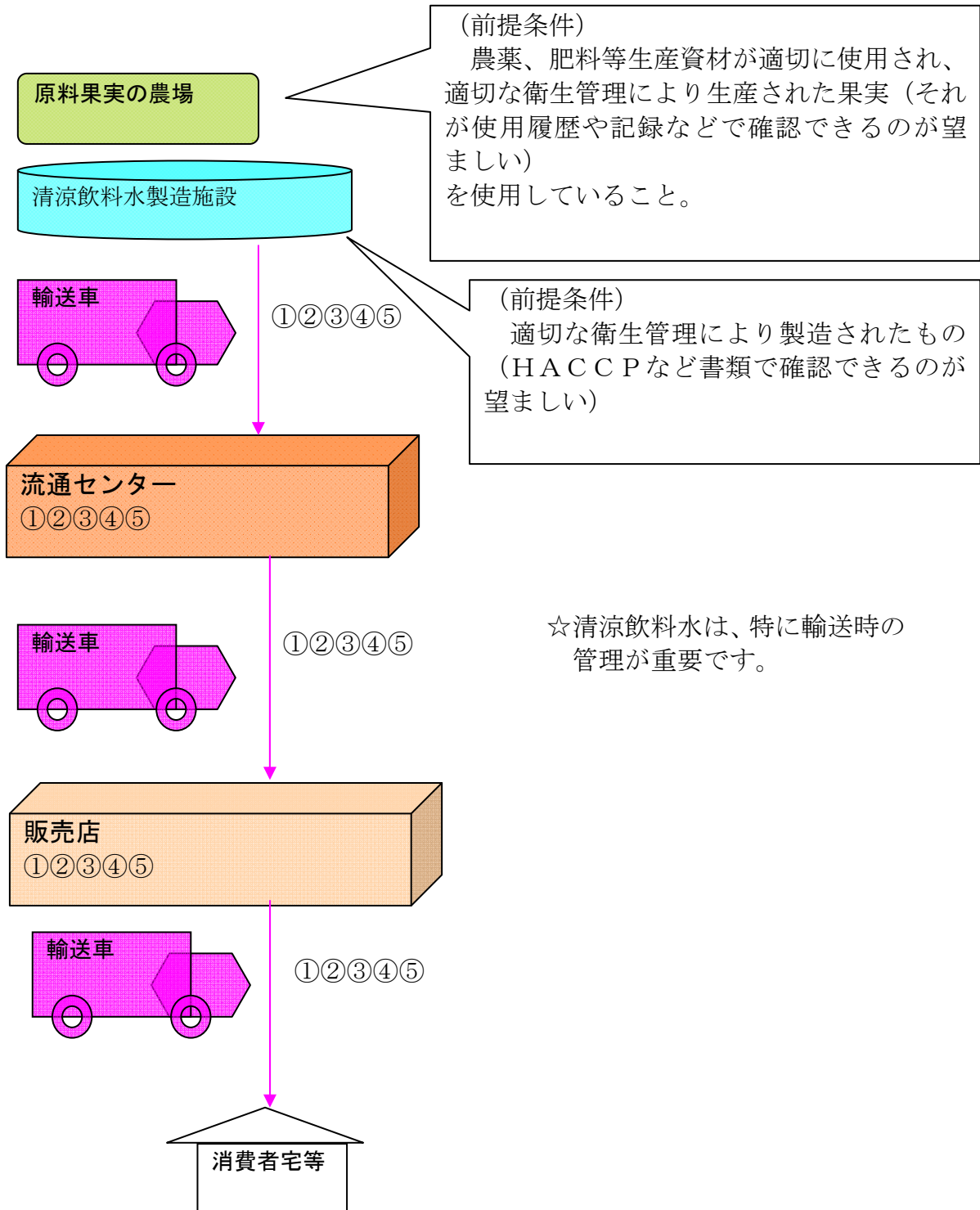
- ・瓶詰め、常温保存可能品が多い。
- ・開封後、そのまま飲食されることが多い。

（考えられる危害とその要因）

	危害	要因
①	病原微生物	直射日光下の常温で長時間の取り扱いによる微生物の増殖。 従事者の衛生管理不足（手洗い不足、下痢や切り傷のある者の従事）。
②	腐敗微生物	直射日光下の常温で長時間の取り扱いによる微生物の増殖。
③	品質劣化	直射日光下における長時間の取り扱いによる劣化。
④	容器の破損	輸送時の梱包や積載、販売時の取り扱いが乱暴。
⑤	臭気	揮発性が高く臭いのある化学物質との保管・輸送。

(流通・販売の工程)

○数字は前ページの表に対応



(参考)

- * 清涼飲料水については、厚生労働省の“総合衛生管理製造過程承認制度”において、次のような危害要因を検討する必要があると示されています。
- * 異物、エルシニア・エンテロコリチカ、黄色ブドウ球菌、カンピロバクター（コリ／ジェジュニ）、クロストリジウム属菌、サルモネラ属菌、セレウス菌、病原性大腸菌、リステリア・モノサイトゲネシス、腐敗微生物、食品添加物、抗菌性物質、抗生物質、殺菌剤、洗浄剤、内寄生虫用剤の成分、農薬の成分
- * これら危害が製品の製造段階で最小限に抑制されていることが必要です。

*清涼飲料水の規格基準（『食品の規格基準』厚生省告示第 370 号）

○成分規格：(略)

○製造基準：(略)

○保存基準

- ・紙栓をつけたガラス瓶に収められたものは 10℃以下で保存しなければならない。
- ・ミネラルウォーター類、冷凍果実飲料及び原料用果汁及び原料用果汁以外の清涼飲料水のうち、pH4.6 以上でかつ水分活性が 0.94 を超えるものであって、原材料等に由来して当該食品中に存在しかつ發育し得る微生物を死滅させるのに十分な効力を有する方法で殺菌していないものにあつては、10℃以下で保存しなければならない。
- ・冷凍果実飲料及び冷凍した原料用果汁は-15℃以下で保存しなければならない。
- ・原料用果汁は、清潔で衛生的な容器包装に収めて保存しなければならない。

○調理基準（清涼飲料水全自動調理機）：(略)

6：加工食品（弁当、そうざい）

（製品の特徴）

- ・そのまま飲食されることが多い。

（考えられる危害とその要因）

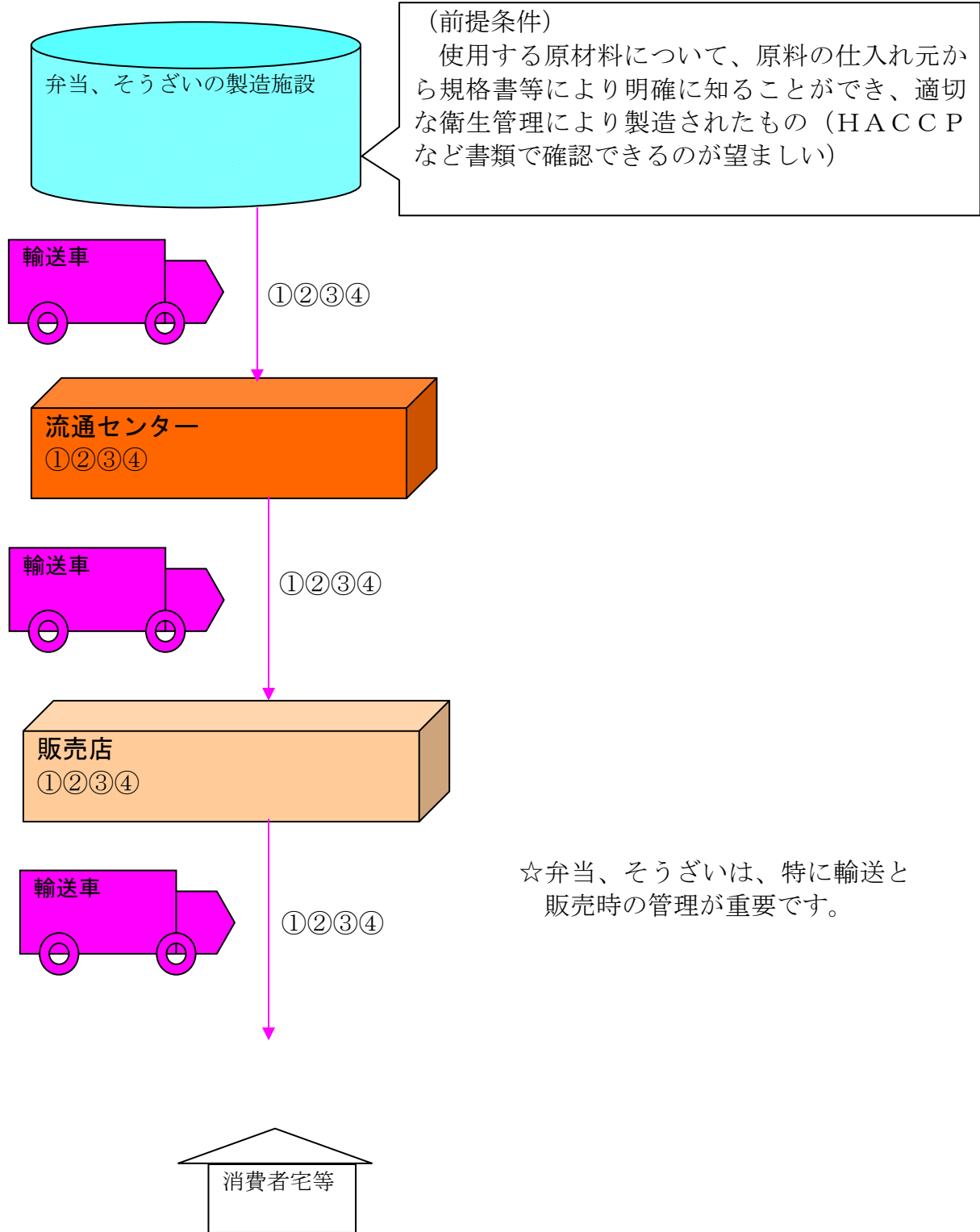
	危害	要因
①	病原微生物	直射日光下の常温で長時間の取り扱いによる微生物の増殖。 病原微生物が付着した輸送用容器の洗浄不足など不衛生な管理による汚染。 従事者の衛生管理不足（手洗い不足、下痢や切り傷のある者の従事）。
②	腐敗微生物	常温で長時間の取り扱いによる微生物の増殖。 長期間の取り扱いによる微生物の増殖（温度管理ができていても、期限管理ができていない）
③	品質劣化	温度管理及び期限管理の取り扱いによる劣化。
④	容器の破損	輸送時の梱包や積載、販売時の取り扱いが不適切。

（参考）

- * 弁当、そうざいについては、厚生労働省の“弁当及びそうざいの衛生規範”が示されています。
- * この規範に基づき、衛生管理された製品の製造が必要です。

(流通・販売の工程)

○数字は前ページの表に対応



(流通・販売段階で考えられる危害のまとめ)

危害		要因
(1) 生物学的 危害	①病原微生物 (腸炎ビブリオ、カンピロバクター、ノロウイルス、病原性大腸菌O157、サルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌、ウェルシュ菌、ボツリヌス菌、等)	○病原微生物が付着した容器や器具等の洗浄不足により汚染。 ○従事者の衛生管理不足(手洗い不足、下痢や切り傷のある者の従事)。 ○魚体の洗浄や冷却に使用する水や氷が不適切であったことによる汚染。 ○ドリップによる周囲の汚染。 ○常温で長時間の取り扱いによる微生物の増殖。
	②腐敗微生物	○腐敗した食品の排除不足。 ○常温で長時間の取り扱いによる微生物の増殖。 ○長期間の取り扱いによる微生物の増殖(温度管理ができていても、期限管理ができていない)
(2) 化学的 危害	①ヒスタミン	○マグロやサバ、アジ、ハマチといった赤身魚や青魚は、活け後、常温での取り扱いが長時間になると、微生物のはたらきによりヒスタミンが産生され、アレルギー様食中毒をおこす。
(3) その他	①品質劣化	○高温の場所に長時間保管したことによる水分蒸発。 ○水分の排出(ドリップ)劣化。 ○温度管理及び期限管理の取り扱いによる劣化。
	②食品、容器の破損	○輸送時の梱包や積載、販売時の取り扱いが乱暴で、容器を破損。 ○外装を開封する際にカッターを使用し容器包装を破損。
	③臭気	○揮発性が高く臭いのある化学物質との保管、輸送。

書類の一例

(あくまで一例ですので、各事業者の実状にあわせて改良してください)

食品の受け入れ手順書(販売店)(作成例)

作成・変更年月日:

作成・承認者署名:

1	食品の搬入は、定めた場所で行うように輸送業者等に徹底する。
2	<p>担当者は、搬入されてからすみやかに「受け入れ点検記録」の項目に基づき検品を行い、結果を記録する。</p> <p>①外観や包装に破損等がないか、表示の確認を個数の確認時にあわせて検品する。</p> <p>②温度管理が必要な食品にあつては、品温計による表面温度測定もしくは輸送容器の温度を確認する。</p>
3	<p>点検の結果、次の場合は、返品等を実施したのち、責任者に報告し、その旨を記録として保管する。</p> <p>①外装に破損等が認められ、変色、異臭、異物の混入等が疑われ、又は明らかに使用不可と判断された場合</p> <p>②賞味期限(消費期限)が過ぎている、又は表示が判読できない等で、使用不可と判断された場合</p> <p>③温度管理が必要な食品にあつては、輸送時に必要な温度管理がされておらず、管理基準(下表)にあつていないため使用不可と判断された場合</p>
4	点検が終わった食品は、すみやかに食品ごとに指定された保管場所に移動する。
5	責任者は、「受け入れ点検記録」を毎日確認し、定めたとおり対応しているか確認する。

<管理基準>

	食品の種類	温度
乳・乳製品類	乳・濃縮乳	10℃以下
	脱脂乳	10℃以下
	クリーム	10℃以下
	バター	15℃以下
	チーズ	15℃以下
	練乳	15℃以下
	魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ	10℃以下

受け入れ点検記録(販売店)(作成例)

年 月

納品日	商品名(品目)	数量	仕入れ先	破れ ○・×	異物等 ○・×	表示 ○・×	温度 (°C)	点検者	備考 (特記事項)

※リスト台帳を定め、記号により記載する方法もあります。
 ※品目別に作成する方法もあります。

冷蔵・冷凍設備等温度測定記録(作成例)

年 月

日	点検時間	冷蔵庫1 (°C)	冷蔵庫2 (°C)	冷凍庫1 (°C)	冷凍庫2 (°C)	点検者	備考
	(管理温度)	〇°C	〇°C	〇°C	〇°C		
1	午前 :						
	午後 :						
2	午前 :						
	午後 :						
3	午前 :						
	午後 :						
4	午前 :						
	午後 :						
5	午前 :						
	午後 :						
6	午前 :						
	午後 :						
7	午前 :						
	午後 :						
8	午前 :						
	午後 :						
9	午前 :						
	午後 :						
10	午前 :						
	午後 :						
11	午前 :						
	午後 :						
12	午前 :						
	午後 :						

清掃等手順書(作成例)

作成・変更年月日	
作成・承認者署名	

施設の衛生管理				
場所又は名称	清掃・洗浄・消毒			保守点検
	頻度	作業内容	担当者	頻度
床	1回/日	掃き掃除をしてゴミを取り除く。	施設係	1回/月 破損の有無
	1回/週	床面を水で流した後、中性洗剤とデッキブラシで洗浄する。 水を切った後に0.01%次亜塩素酸ナトリウムで消毒し、乾燥させる。(換気扇を回すこと。)		
照明器具	1回/月	拭き掃除を行う。	施設係	1回/月 破損の有無
換気扇	1回/月	ファンの油汚れ、フィルター及びフードを中性洗剤で洗浄する。	施設係	1回/2月 換気能力の確認
	1回/半年	換気管内の油汚れを洗浄する。		
排水溝	1回/週	水洗い後、中性洗剤とブラシで洗浄する。 トラップにある残渣を取り除く。	施設係	1回/週 グリストラップの清掃
トイレ	1回/日	使い捨て手袋を使用し、トイレ用洗剤(消毒兼用)を浸したペーパーで壁、床の順に拭く。 便器は、トイレ用洗剤を散布し、ブラシでこすった後、水洗いする。	施設係	—
	1回/週	トイレの床、便器を0.02%次亜塩素酸ナトリウムで消毒し乾燥させる。(換気扇を回すこと)		
作業台	作業毎 汚染の都度 作業終了後	清掃し、70%アルコール噴霧(同等効果)で消毒する。 作業終了後は、中性洗剤(スポンジ)で洗浄後、流水で洗い流し、清潔なタオルで乾拭した後70%アルコール噴霧(同等効果)で消毒する。	販売係	
冷蔵庫	1回/週 (毎土曜日)	整理整頓し、不要なものを捨てる。 薄めた中性洗剤を浸して固く絞った布タオルで拭く。 清潔な布タオルで水拭きする。 清潔な布タオルで乾拭する。 0.01%次亜塩素酸ナトリウムを噴霧したペーパーで拭く。	施設係	2回/日 午前・午後 温度測定 1回/月 保守点検
冷凍庫	1回/月 (第2土曜日)	(庫内食品を他の冷蔵庫・冷凍庫に移し、洗剤等により食品が汚染されないように注意する)		
ねずみ等駆除	1回/半年	業者に委託		(株)△消毒

※実施したら、結果を記録

保守点検手順書(作成例)

作成・変更年月日	
作成・承認者署名	

施設の衛生管理				
場所又は名称	保守点検			備考
	頻度	作業内容	担当者	
空調設備	1回/週	フィルターの清掃及び点検 配管の破損、漏れはないか 潤滑油の補充 圧力計は正常に機能しているか	施設係	外部委託： (株)〇〇空調
秤量計器類 (名称記載)	1回/月	標準分銅等により指示器が適正であるか 点検	販売係	
冷凍庫 冷蔵庫	1回/月	スポンジタワシに弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。 飲用適の微温水(約40℃)でよく洗剤を洗い流す。 部品は80℃で5分以上(同等効果)の殺菌を行う。 よく乾燥させる。 機械本体・部品を組み立てる。 作業開始前に70%アルコール噴霧(同等効果)の殺菌を行う。	施設係	
手洗い設備	1回/日	1日の作業終了後、石鹼・消毒液、タオルを点検し、補充する。	清掃係	
検査機器類 (名称記載)	1回/年	整理整頓し、不要なものを捨てる。 薄めた中性洗剤を浸して固く絞った布タオルで拭く。 清潔な布タオルで水拭きする。 清潔な布タオルで乾拭する。	品質 管理係	

※実施したら、結果を記録

ねずみ・昆虫等の駆除実施記録(作成例)

実施年月日	実施場所	対象 (ネズミ、ゴキブリ 等)	使用薬剤名	実施者氏名 又は 実施機関名	結果	備考

※結果については、適正な場合は○印、不適の場合は×印を記入。
 ※特記すべき事項については「備考欄」に記載すること。

保守点検手順書兼記録書(作成例)

機器名称	自記温度計					実施担当者	△△						
製造メーカー(連絡先) ○○製作所 和歌山市○○ Tel:073-○○○-○○○○													
番号	頻度	点検項目					不適時の措置						
1	毎日	適正に作動するか。					調整又は業者に修理を依頼する。 その旨を備考欄、又は是正措置記録書に記載する。						
2	毎日	計器に異常がないか。											
3	毎日	部品の破損、欠落はないか。					報告の方法						
4	月1回	消耗品の定期点検。					月に1度責任者に報告する。						
5	年1回	メーカーによる点検を受ける。											
実施日: 年 月 (結果については適切な場合は○、不適の場合は×。)													
	1	2	3	4	5	備考		1	2	3	4	5	備考
1	月						16						
2	火						17						
3	水						18						
4	木						19						
5	金						20						
6	土						21						
7	日						22						
8	月						23						
9							24						
10							25						
11							26						
12							27						
13							28						
14							29						
15							30						
責任者							31						