

栃木県食品自主衛生管理認証制度

# 衛生管理マニュアル作成の手引き

「特定基準」 編

## 飲食店営業（そうざい）





## 第 章 衛生管理マニュアルの記載

左ページに基準の内容、衛生管理の目的、マニュアル作成のポイントの解説と右ページにその記載例を項目ごとに示してあります。

また、記載例には、記録帳票例を示しました。

### 特定基準 飲食店営業（そうざい）

スーパーマーケット、デパート又は食料品店等において、弁当類、そうざい（通常副食物として供される煮物、焼き物、揚物、蒸し物、和え物等）又は調理パンを製造し、販売する施設

1	作業区分の明確化	1
	作業の切替え	1
2	食品等の衛生的な取扱い	5
	(1) 食品添加物の使用	5
	(2) 油脂の取扱い	9
	(3) 加熱調理食品の加熱温度管理	11
	(4) 調理済食品の温度管理	17
	(5) 製品の小分け、包装	19
	(6) 表示	23
	(7) 保管、陳列、販売	25
	(8) 製品検査	29
	(9) 検食の保存	31
3	衛生管理体制	33
	調理工程表の作成	33

## 【特定基準 飲食店営業（そうざい）】

### 1 作業区分の明確化

#### 作業の切替え

##### < 内容 >

汚染作業と非汚染作業の切替えを明確にする方法が示されていること

##### < 頻度等 >

作業切替えごとに手洗い等を適切に実施する旨の記載があること

### 衛生管理の目的

作業の適切な切替えは、製造工程における有害微生物の二次汚染等を防止するうえで大変重要です。汚染区域と非汚染区域が明確に区分されていると、切替え作業がより確実に実施できます。

また、スペース等の理由により、各作業区域が明確に区分されていない場合は、どの工程が汚染作業又は非汚染作業なのか、どこが汚染作業を実施する区域なのか又は非汚染作業を実施する区域なのか、常に意識することが重要です。常に意識することにより、作業の切替えを確実にします。さらに、時間で汚染作業と非汚染作業の切替えを行うなど、原材料と調理済食品の交差汚染を防止することが重要です。

#### マニュアル作成のポイント

汚染作業時間と非汚染作業の時間を工程表に基づき設定します。

作成のポイントは、次のとおりです

作業の切替えに関する責任者を明記します

作業の切替えを区分する目的を明記します

作業の切替え手順を具体的に定め、記載します

< 衛生管理マニュアル記載例 >

1 作業区分の明確化 作業の切替え

< 責任者氏名 > ← [ 作成のポイント ]

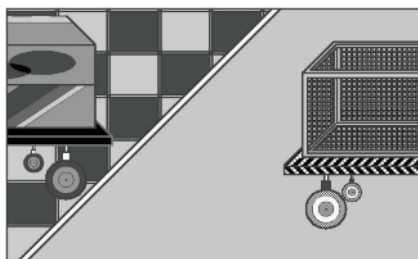
が責任者となり、以下の作業切替え手順に基づき実施する。

< 衛生管理の目的 > ← [ 作成のポイント ]

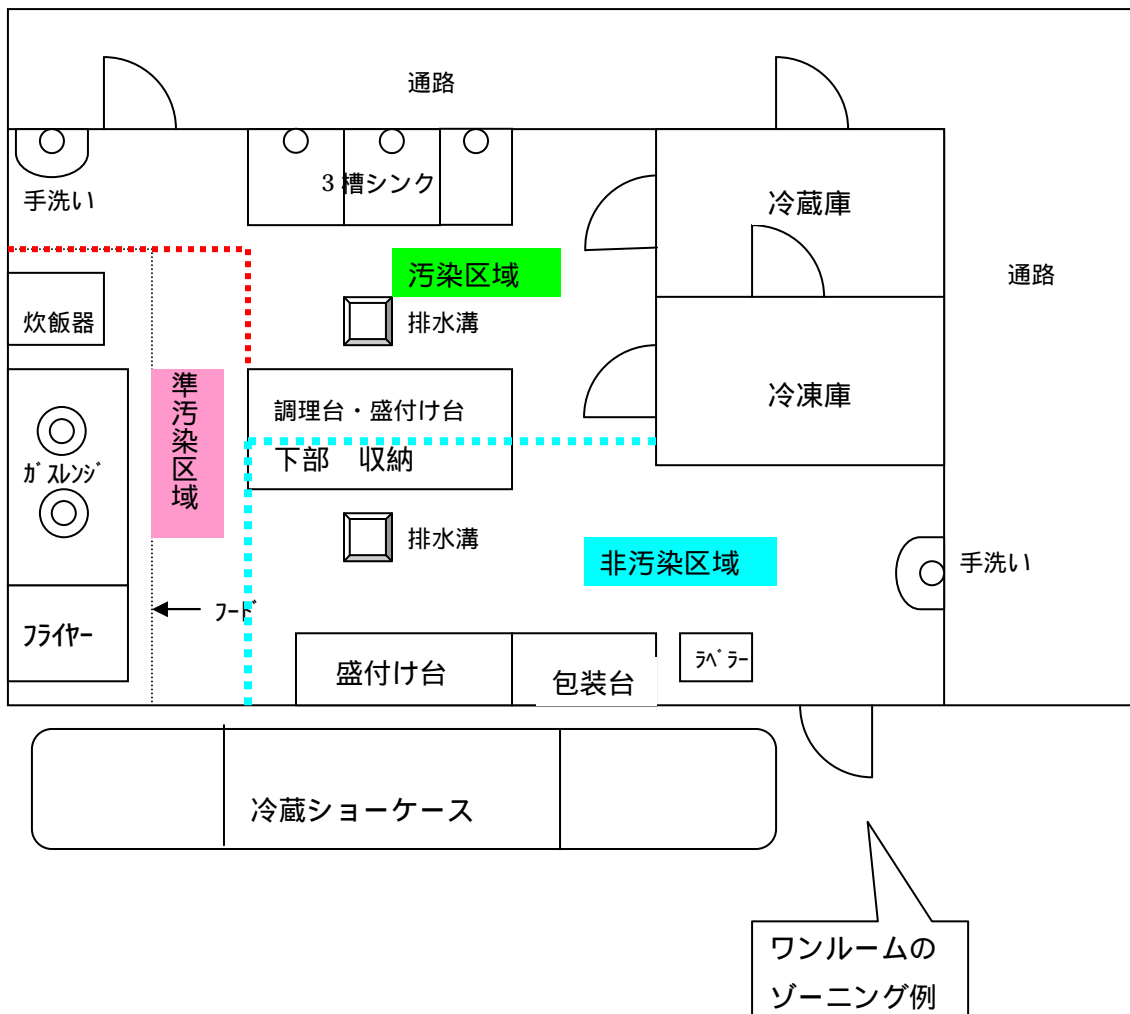
区域を明確に区分することが困難な場合は、作業を明確に切替えることによって、  
原材料と調理済食品の交差汚染を防止する。

< 作業切替え手順 > ← [ 作成のポイント ]

切 替 え 区 分	遵 守 事 項
通常の作業切替え時	<p>作業台やシンク等の洗浄・消毒は、( 共通基準 4 ( 1 ) 機械器具類の衛生管理 ) に準じて作業ごとに行う                      作業変更時の手洗いを実施する ( 共通基準 2 ( 2 ) 手洗い )                      工程ごとにエプロンを交換する</p> <p>汚染区域</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 下処理：緑 ( 野菜洗浄、カット等 )</li> <li>・ 生肉用：ピンク ( カット、パン粉付け等 )</li> <li>・ 生魚用：青 ( 下ろし、カット等 )</li> <li>・ 生卵用：黄色 ( 割卵、混合等 )</li> </ul> <p>非汚染区域</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 調理、加工用：赤 ( 加熱、混合等 )</li> <li>・ 盛付け、配膳用：白</li> <li>・ サラダ、フルーツ用：ストライプ</li> <li>・ 給仕用：オレンジ</li> </ul> <p>人数増員や献立等により、エプロンの枚数確保が難しい場合は、使い捨てのエプロンで対応する                      エプロンの交換は、交差汚染ないように管理、保管する</p>



時間 で 切 替 え を 行 う 場 合	汚染作業から 非汚染作業	原材料や微生物汚染が疑われる食材を移動する 床の清掃を実施する 作業台・機械器具等の洗浄・消毒を実施する 作業者は作業服を非汚染区域用に交換する まな板、包丁、調理器具類を非汚染区域用に交換する ふきん、タワシ、スポンジ等を非汚染区域用に交換する 手洗いを実施し、作業を開始する（ 共通基準 2（ 2 ）手洗い）
	非汚染作業から 汚染作業に移行	完成品等を保管設備へ移動する 非汚染区域用器具類を保管施設へ移動する 使用器具、ふきん等を汚染区域用に交換する 作業者は作業服を汚染区域用に交換する 手洗いを実施し、作業を開始する（ 共通基準 2（ 2 ）手洗い）

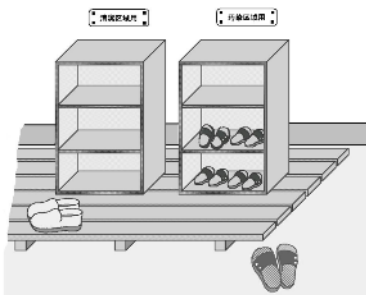
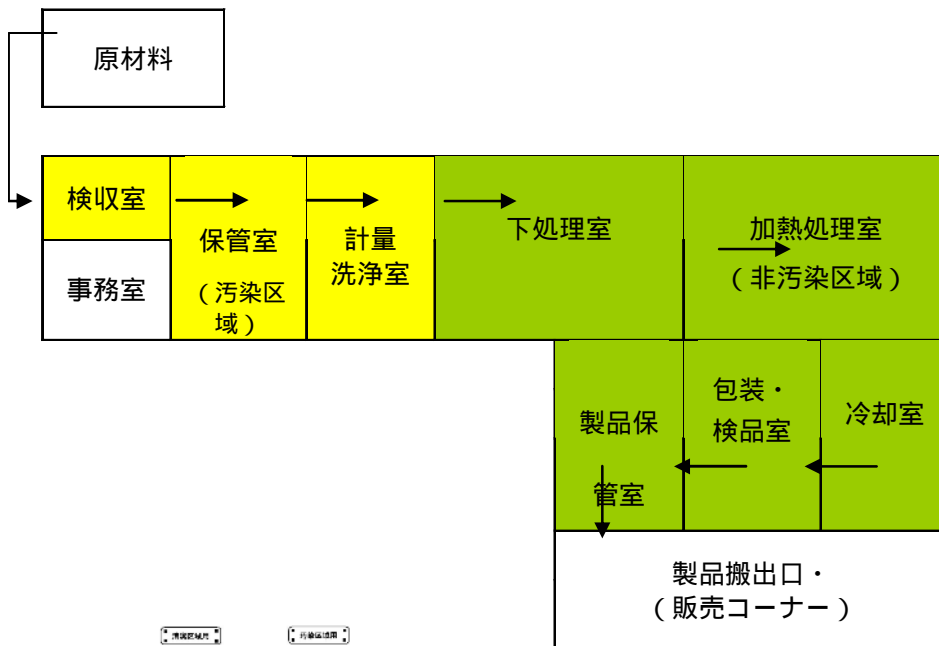


参考 以下のとおり区分されていることが望ましい

【作業区域管理表】

区域	作業場名	作業工程
汚染区域 黄色の床	原材料検収室	搬入
	原材料保管室	保管
	下処理室	下処理（解凍、洗浄、剥皮等）
	洗浄室	器具類等の洗浄・消毒
非汚染区域 緑色の床	加熱処理室	加熱、加工
	冷却室	冷却
	包装室	盛り付け、包装、検品
	製品保管室	製品保管
その他	販売フロアー	セッティング等

【平面図】



## 【特定基準 飲食店営業（そうざい）】

### 2 食品等の衛生的な取扱い

#### (1) 食品添加物の使用

##### <内容>

食品添加物の使用手順及び使用添加物一覧の作成が示されていること  
不適正な使用をした場合の対応方法が示されていること

##### <頻度等>

使用基準のある添加物については、製造品目ごとに適正使用の確認をする旨の記載があること

##### <記録の方法等>

添加物の使用状況及び不適正な使用をした時の対応について記録する旨の記載があること

### 衛生管理の目的

食品添加物は、その使用量や方法が定められているものがあります。不適正な使用を避けるために、使用している添加物の一覧表を作成し、実情を把握するとともに適正な使用に努めます。

#### マニュアル作成のポイント

食品添加物の使用方法を具体的に定め、記載します。

作成のポイントは次のとおりです。

食品添加物の使用に関する責任者を明記します

食品添加物を管理する目的を明記します

使用方法を具体的に定めた使用添加物一覧を作成します

製品ごとに使用する添加物一覧を作成します

不適正な使用をした場合の対応方法も明記します

添加物の使用状況及び不適正な使用をした時の記録方法を記載します



< 衛生管理マニュアル記載例 >

2 食品等の衛生的な取扱い ( 1 ) 食品添加物の使用

◆ < 責任者氏名 > ← [ 作成のポイント ]

が責任者となり、以下の食品添加物の使用方法に基づき実施する。

< 衛生管理の目的 > ← [ 作成のポイント ]

食品添加物の使用基準を守り、不適正な使用を防止する。

< 食品添加物の使用方法 > ← [ 作成のポイント ]

( 1 ) 使用添加物一覧

添加物名	使用目的	使用基準の有無	表示の有無
酢酸 Na	PH の調整	なし	あり
グリシン	味質の調整	なし	あり

( 2 ) 製品ごとの使用添加物一覧

製品名	使用添加物名	使用方法	表示方法
煮物	グリシン	20kg ( 1 釜当たり ) につき 10g 添加	調味料 ( アミノ酸 )
サラダ	酢酸 Na	5kg につき 1g 添加	pH 調整剤

( 3 ) 不適正使用時の対応方法

調整可能：適正値に調製する  
調整不可：廃棄する

<記録の方法> ← [作成のポイント]

添加物の使用状況について、次のとおり記録する

責任者名 \_\_\_\_\_

【添加物管理台帳 記載例】

平成18年分

添加物名	ロット番号	納品日	使用開始日	使用終了日	不適時の対応
グリシン	S729	4月4日	4月7日	6月16日	
酢酸Na	N9656	4月8日	4月12日	6月18日	

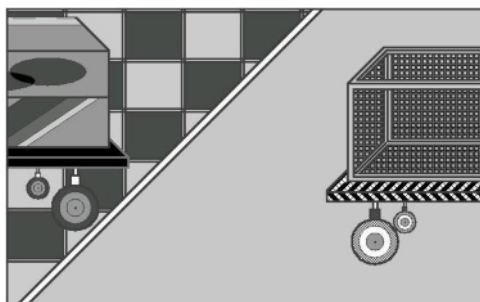
責任者名 \_\_\_\_\_

【添加物使用記録簿 記載例】

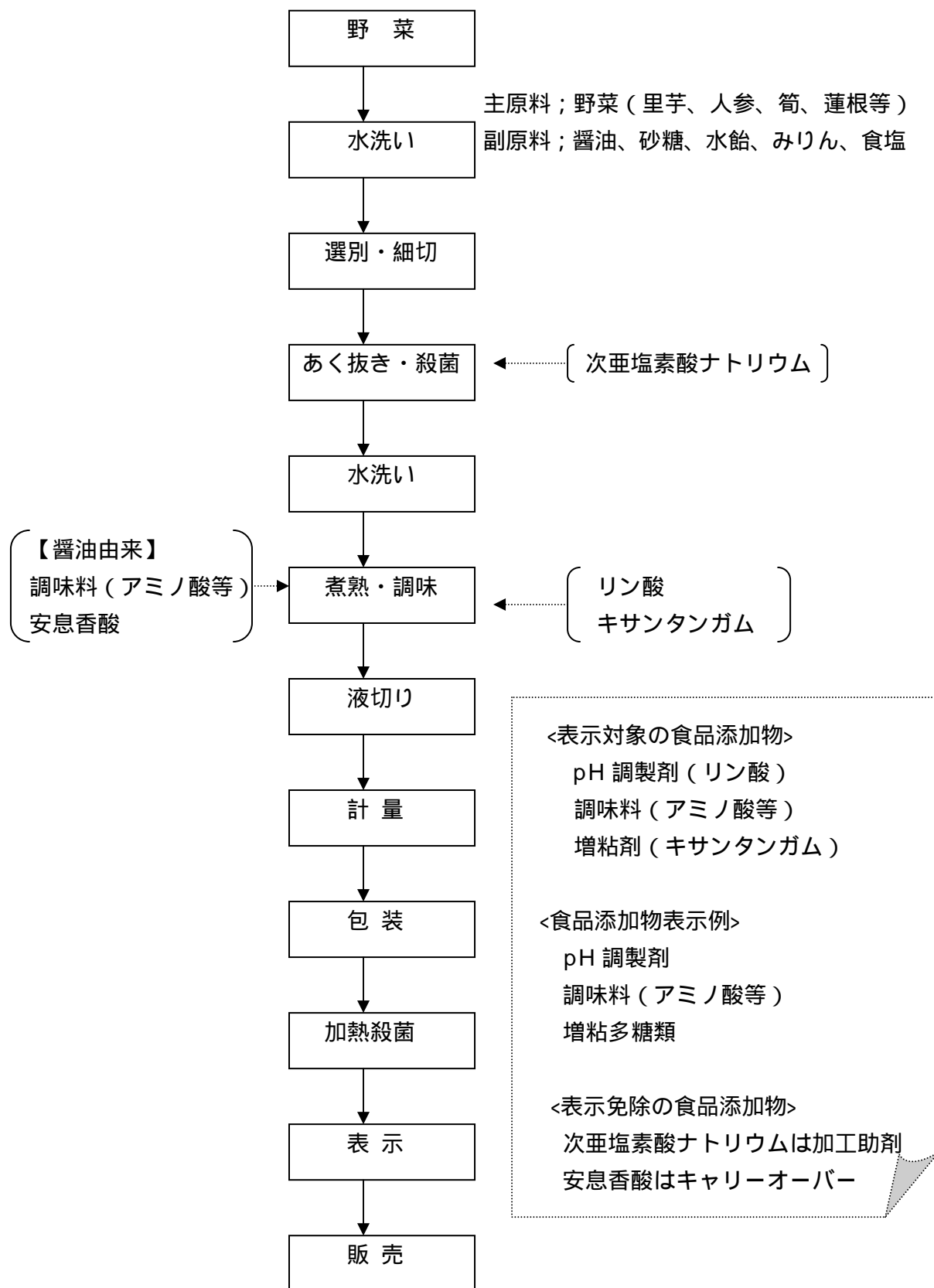
平成18年11月

日	製品名	製造量	添加物名	使用量	計量確認者	不適時の対応
1	ポテトサラダ	10kg	酢酸Na	2g		

使用基準のない添加物を使用する場合は、使用記録簿の記載は必要ない



【主要食品 <野菜うま煮> における表示事例について】



## 【特定基準 飲食店営業（そうざい）】

### 2 食品等の衛生的な取扱い

#### (2) 油脂の取扱い

##### < 内容 >

油脂の衛生管理手順が示されていること

不適となった場合の対応方法が示されていること

##### < 頻度等 >

油脂の衛生管理状況を1日1回以上点検する旨の記載があること

##### < 記録の方法等 >

点検結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること

### 衛生管理の目的

揚げ物製品を製造する場合、揚げ油を高温で長期間使用すると、色々な酸化物ができ刺激臭が発生したり、油の色が変わったりします。また、劣化した油を使用する事により製品の風味を損ねたり、胸焼けや嘔吐を誘発する原因ともなります。揚げ油の状態を確認し、適正に管理することが大切です。

#### マニュアル作成のポイント

油脂の管理をどのような方法で行えばよいか、具体的に定め記載します。

作成のポイントは、次のとおりです。

油脂を管理する責任者の名前を明記します

油脂を管理する目的を明記します

油脂の管理手順を具体的に記載します

不適の場合の対応方法を定めます

油脂の状態を確認した結果及び不適の場合の記録方法を記載します

< 衛生管理マニュアル記載例 >

2 食品等の衛生的な取扱い (2) 油脂の取扱い

◆ < 責任者氏名 > ← [作成のポイント]

が責任者となり、以下の油脂の衛生管理手順に基づき実施する。

◆ < 衛生管理の目的 > ← [作成のポイント]

油脂の変敗による健康被害を防止する。

< 油脂の衛生管理手順 > ← [作成のポイント]

保管方法	破缶していないか確認する 開缶前：食品庫内に直射日光を避け保管する 開缶後：キッチンポットに蓋をして直射日光を避け保管する
使用前の点検	テストペーパーで酸価（2.5 以下であること）を確認する ・試験紙の外装に記載されているレベル判定で確認する 再使用の場合：異物や色、刺激臭が発生していないか確認する
使用中の点検	発煙点の確認（170 未満になっていないか） 泡の状態：粘性の泡になったら再度、酸価を測定する ・揚げかす等をこまめに取り除き、劣化を防ぐ ・廃棄する揚げかすは、完全に冷めてから処理を行い、引火を防止する
使用後の管理	再使用する場合は、速やかにろ過を行い、沈殿物や浮遊物を取り除く 冷却後、光の透過しにくい容器に蓋をして直射日光を避け冷暗所に保管する フライヤーを使用した場合は、ろ過後にフィルターの清掃を行う 油脂は、食使用したら交換する（使用後 日で交換する）
不適時の対応方法	酸価が 2.5 を超えた場合や発煙点が 170 未満となった場合は、すべてを新しい油脂と交換する

< 記録の方法 > ← [作成のポイント]

油脂の管理状況について、次のとおり記録する

責任者名 \_\_\_\_\_

【油脂管理表 記載例】

平成 18 年 11 月分

日付	計測時刻	酸価	色	刺激臭等	点検者名	不適時の対応
1日	6:30	2.1		なし		✓
2日	6:41	2.2		なし		✓

## 【特定基準 飲食店営業（そうざい）】

### 2 食品等の衛生的な取扱い

#### (3) 加熱調理食品の加熱温度管理

##### <内容>

加熱調理食品について、中心部が75℃、1分間以上又はこれと同等以上の加熱条件が示されていること

不適となった場合の対応方法が示されていること

##### <頻度等>

主要な品目ごとに定期的に中心温度の確認を行う旨の記載があること

##### <記録の方法等>

確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること

### 衛生管理の目的

加熱調理食品は、中心部まで十分加熱し、食中毒菌を死滅させます。

中心部の加熱が不十分のまま製品が提供されてしまうと、生き残った菌が増殖を始め事故につながる可能性がありますので、加熱温度と時間の管理を徹底することが大切です。

#### マニュアル作成のポイント

主要な品目ごとに、どのような方法で加熱工程の温度や時間を管理するか具体的に定め、記録します。

作成のポイントは、次のとおりです。

加熱温度管理に関する責任者の名前を明記します

加熱温度管理をする目的を明記します

加熱調理食品の温度管理を行う具体的な方法を記載します

加熱温度の確認結果に不適があった場合の対応方法を記載します

加熱温度の確認結果及び不適時の記録方法を記載します

< 衛生管理マニュアル記載例 >

2 食品等の衛生的な取扱い (3) 加熱調理食品の加熱温度管理

< 責任者氏名 > ←————— [作成のポイント]

が責任者となり、以下の加熱確認実施手順に基づき実施する。

< 衛生管理の目的 > ←————— [作成のポイント]

**加熱不足における有害微生物の残存及び増殖を防止する。**

< 加熱確認実施手順 > ←————— [作成のポイント]

(1) 加熱時の遵守事項

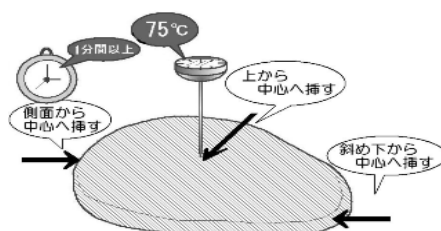
加熱調理食品は、中心温度計を用いて75℃で1分間以上(又はこれと同等以上)の加熱が行われていることを確認する。これによりがたいメニューについては、食中毒起因菌の発生を防止するのに必要な加熱条件(温度及び時間)を設定し、確認する。この場合、食品衛生法に基づく製造基準を参考に加熱条件を設定する。

中心温度の測定は、次の(2)(3)(4)の分類ごとの主要な品目について、毎週1回実施し、記録を残す

中心温度計の校正は、定期的実施する。

(2) 揚げ物

計測方法	<p>油温が設定した温度以上になったことを確認する</p> <p>加熱開始時刻を記録する</p> <p>調理の途中で適当な時間を見はからって、食品の中心温度を3点以上測定し、全ての点において75℃以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに1分間以上加熱を続ける</p> <p>加熱終了時刻を記録する</p>
遵守事項	<p>材料の質、水分、大きさ、形、衣の種類や状態により、油の温度や加熱時間、一度に揚げる量を調節し、食品が均一に加熱されるようにする</p> <p>加熱条件は、中心温度の確認等による計測データ等から加熱温度・時間の設定を実施する</p>

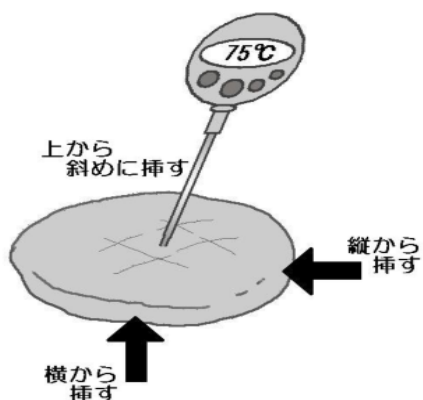


## 揚げ油の適温例

料理名	温度( )
天ぷら(魚介類、野菜類)	180～190
〃(いも類)	160～180
フライ・カツ	180
コロッケ	190～
ドーナツ	160

## (3) 焼き物、蒸し物

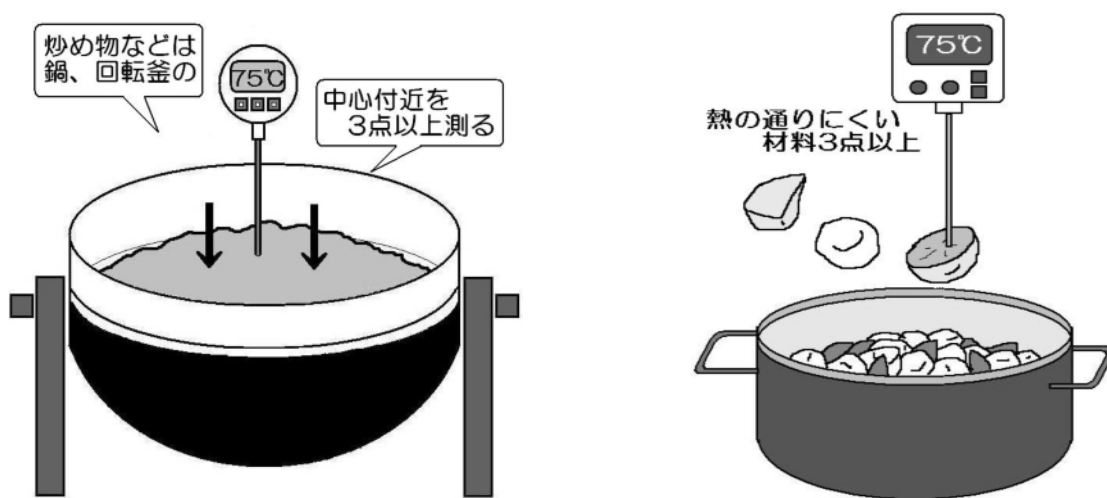
計測方法	<p>加熱開始時刻を記録する</p> <p>調理の途中で適当な時間を見はからって、食品の中心温度を3点以上測定し、全ての点において75℃以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに1分間以上加熱を続ける</p> <p>加熱終了時刻を記録する</p>
遵守事項	<p>材料の質、水分、大きさ、形により加熱温度や加熱時間を調節し、食品が均一に加熱されるようにすること</p> <p>鉄板等に並べる際には食品同士が重ならないように間隔をあけたり、鉄板の上下段や左右の入れ替えを行い加熱ムラをなくす</p> <p>加熱条件は、中心温度の確認等による計測データ等から加熱温度・時間の設定を実施する</p>





#### (4) 煮物、炒め物

計測方法	調理の途中で適当な時間を見はからって、最も熱が通りにくい具材を選び、食品の中心温度を3点以上（煮物の場合は1点以上）を測定し、全ての点において75 以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに1分間以上加熱を続ける 中心温度を測定できるような材料がない場合は、調理釜の中心付近の温度を3点以上計る
遵守事項	材料の質、水分、大きさ、形により加熱時間を調節し、食品が均一に加熱されるようにすること 調理の順序は肉類の加熱を優先させる。肉類・魚介類・野菜類の冷凍品を使用する場合には適切な解凍を行ってから調理を開始する 食材（特に肉類）が充分に加熱できたことを確認後、次の食材を加え加熱する。 全ての材料すべてが充分に加熱できるように1回に調理する量を調節する 調理釜内の上下左右をよく混ぜ、加熱ムラをなくす



#### (5) 不適時の対応方法

不適時の対応方法	中心温度が75 以下又は設定条件温度以下の場合は、再加熱する 加熱条件の合致していない場合は、再加熱する又は廃棄する
----------	---

<記録の方法> ← [作成のポイント]

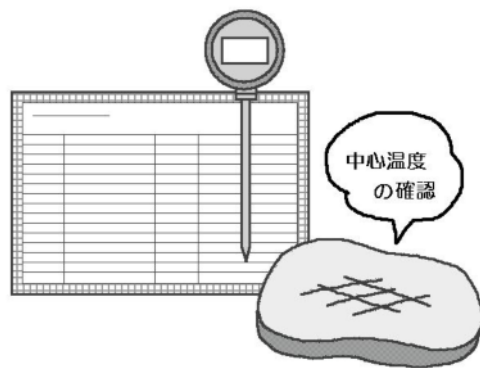
加熱温度の管理状況について、次のとおり記録する

責任者名 \_\_\_\_\_

平成 18 年 10 月分

【加熱温度管理表 記載例】

10月5日					
製品名	中心温度( )	加熱条件	加熱時間		点検者名
			開始	終了	
いもフライ ・フライヤー ・160 設定 ・8分	82 83 84	160	9:15	9:24	
	83 83 85		9:30	9:39	
	84 84 86		9:42	9:50	
牛串フライ ・フライヤー ・180 設定 ・6分	85 85 86	180	9:20	9:27	
	83 84 87		9:34	9:43	
	82 84 83		9:50	9:57	
ハンバーグ ・コンベクション ・160 設定 ・20分	85 84 83	160	8:38	9:00	
	85 84 86		9:15	9:37	
不適時の対応					



## 【特定基準 飲食店営業（そうざい）】

### 2 食品等の衛生的な取扱い

#### （４）調理済食品の温度管理

##### <内容>

加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の管理手順が示されていること  
不適となった場合の対応方法が示されていること

##### <頻度等>

品温等の確認を行う旨の記載があること

##### <記録の方法等>

確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること

### 衛生管理の目的

調理済食品の取扱いにおいて、保管温度や保管方法等が悪いと有害微生物が増殖し、大きな事故につながりかねません。また、加熱後に冷却や加工を行う食品や非加熱調理食品の取扱いは、具体的な方法を定め、二次汚染の防止や異物混入防止等の対策を講じることが重要です。

#### マニュアル作成のポイント

どのような方法で調理済食品の取扱いを行うか具体的に記載します。

作成のポイントは、次のとおりです。

調理済食品の管理手順に関する責任者を明記します

調理済食品の管理する目的を明記します

調理済食品の管理方法を具体的に記載します

不適時の対応方法について記載します

調理済食品の取扱いに関する品温等の確認結果及び不適時の対応の記録方法を記載します

< 衛生管理マニュアル記載例 >

2 食品等の衛生的な取扱い (4) 調理済食品の温度管理

< 責任者氏名 > ← [作成のポイント]

が責任者となり、以下の管理手順に基づき実施する。

< 衛生管理の目的 > ← [作成のポイント]

**適確な温度条件で管理を行い、有害微生物の増殖を抑制する。**

< 調理済食品の管理手順 > ← [作成のポイント]

(1) 加熱調理食品の管理手順

冷却方法	急速冷却機を用いて、30分以内に中心温度を20℃付近まで下げる 又は60分以内に中心温度10℃付近まで下げる 製品にラップ等の覆いをかけ塵、ほこり等の異物混入に注意する
------	--

冷却時間については、あらかじめ検証しておく

急速冷却機 管理方法	稼働後5分で10℃以下に下がるか毎始業時に確認する
---------------	---------------------------

不適時の 対応方法	始業時の点検で異常がある場合は、作業を中止しメーカーに修理を依頼する
--------------	------------------------------------

冷凍庫等を使用し冷却する場合は、中心部温度(20℃以下)になるのを必ず確認すること(加熱後そのまま放置しないこと)

(2) 非加熱調理食品の管理手順

サラダ、和え物等	調理後速やかに製品用冷蔵庫(10℃以下)で保管する
----------	---------------------------

不適時の 対応方法	共通基準4機械器具類の衛生管理(2)冷蔵、冷凍設備の項に準じる
--------------	---------------------------------

< 記録の方法 > ← [作成のポイント]

製品の冷却について、次のとおり記録する

責任者名 \_\_\_\_\_

【製品冷却確認表 記載例】

平成18年9月分

日	製品名	開始時刻	終了時刻	冷却後の製品温度	点検者名	不適時の対応
1	鶏のから揚げ	10:05	10:40	19		
	肉じゃが	10:30	11:00	19		

【特定基準 飲食店営業（そうざい）】

2 食品等の衛生的な取扱い

(5) 製品の小分け、包装

<内容>

製品の小分け、包装の実施手順が示されていること

不適となった場合の対応方法が示されていること

<頻度等>

小分け、包装作業開始時に包装台の洗浄、消毒について確認する旨の記載があること

包装機械類の清掃、消毒は1日1回以上行う旨の記載があること

<記録の方法>

確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること

衛生管理の目的

製品を小分け、包装する場合、使用器具類の洗浄、消毒不足や作業者の取扱い等の不備により、有害微生物に汚染される可能性があります。製品の小分けや包装作業が衛生的な環境で行われるよう適正に管理することが大切です。

マニュアル作成のポイント

製品の小分けや包装する作業は、さまざまな方法があります。

機械によるものや手作業で行うものなど、それぞれの作業ごとに具体的に記載します。

作成のポイントは次のとおりです。

製品の小分けや包装に関する責任者を明記します

製品の小分けや包装工程で衛生管理の目的を明記します

製品の小分けや包装を行う手順を具体的に記載します

不適時の対応方法について記載します

製品の小分け、包装に関する確認結果及び不適時の対応の記録方法を記載します

< 衛生管理マニュアル記載例 >

2 食品等の衛生的な取扱い ( 5 ) 製品の小分け、包装

- ◆ < 責任者氏名 > ←————— [ 作成のポイント ]  
が責任者となり、以下の実施手順に基づき実施する。
- ◆ < 衛生管理の目的 > ←————— [ 作成のポイント ]  
製品の小分け、包装時の有害微生物の汚染を防止する。
- ◆ < 実施手順 > ←————— [ 作成のポイント ]  
( 1 ) 作業前の手順

小分け、包装室の温度を 20 に設定する  
手洗いを入念に行う  
清潔な専用白衣、エプロン、靴、帽子、マスクを着用する  
不用品を撤去する  
作業台や包装台等に消毒アルコールを噴霧する  
小分け・包装機械に消毒用アルコールを噴霧する  
器具類は消毒済みのものを使用する  
器具類や容器、トレー類は必ず使い捨て手袋着用で触る  
作業切替え時には、 、 を繰り返す  
作業者は、手荒れや傷、下痢や腹痛がないこと

( 2 ) 包装 ( 手 ) 作業の手順

使い捨ての手袋は、専用の密封容器 ( 取り出しが簡単なもの ) に保管する  
着用前は手洗いを入念に行う  
使い捨て手袋を着用する  
着用の際は、穴や破れがないか必ず確認してから作業に入る  
使い捨て手袋の交換時期  
破れた時、別の作業に移る時、製品以外のものに触れた時  
顔や髪の毛に触れた時  
手袋を廃棄する場合は、必ず穴や破れがないか確認してから所定の箱に捨てる  
使用後は廃棄し、再利用しない

( 3 ) 包装機械類を使用する時の手順

手洗いを入念に行う  
 使い捨て手袋を着用する  
 機械の組み立てやセットを行う  
 消毒用アルコールを噴霧する  
 テスト包装を行い、包装状態を確認する  
 金属探知機が反応するかテストピースを流し、確認する  
 作業終了後は、分解できるものは分解して洗浄する  
     高圧洗浄する場合は、周りに飛び散らないように配慮する  
 分解したものは、次亜塩素酸ナトリウム 200ppm で10分間消毒を行い、錆がつかないように流水で洗い流す

( 4 ) 保守点検方法

共通基準の4 機械器具類の衛生管理  
 ( 1 ) 機械器具類にまとめた方法を再掲してもよい

( 5 ) 不適時の対応方法

機械に不具合が生じた時など、機械の点検中は製品を冷蔵保存する  
 20 以上で30分以上放置されてしまった場合は、廃棄する

◆ < 記録の方法 > ← [ 作成のポイント ]

製品の小分け、包装について、次のとおり記録する

責任者名 \_\_\_\_\_

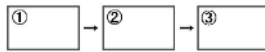
平成18年9月分

【製品の包装及び皿盛り確認表 記載例】

日	製品名	作業台等の清掃・消毒の確認	点検者名	備考	不適時の対応
1	揚げ餃子				
	焼きそば				
	うずら煮豆				

作業台等の洗浄・消毒の確認は、【共通基準】4 器具機械類の衛生管理の記録としてよい





## 【特定基準 飲食店営業（そうざい）】

### 2 食品等の衛生的な取扱い

#### (6) 表示

##### < 内容 >

包装品について、関係する法令で定められた事項の表示見本が示されていること

表示に誤りがあった場合の対応方法が示されていること

##### < 頻度等 >

表示内容を製造品目ごとに確認する旨の記載があること

##### < 記録の方法等 >

確認結果及び表示に誤りがあった時の対応について記録する旨の記載があること

### 衛生管理の目的

表示は消費者が商品を購入する際、製品の情報を得るために必要なものです。

容器包装された加工食品は、食品衛生法、JAS 法等に従って適切な表示をしなければなりません。また、表示に誤りがあった場合の対応方法については、迅速な対応ができるようにあらかじめ定めておくことが大切です。

#### マニュアル作成のポイント

製造品目ごとに表示見本を作成します。特にアレルギー物質や添加物を使用した場合は、記載漏れがないように注意します。

作成のポイントは、次のとおりです。

表示に関する責任者を明記します

表示の確認を管理する目的を明記します

表示事項（名称・製造者氏名・製造所所在地・原材料・使用添加物・保存方法・消費期限等）を製造品目ごとに作成し、記載します

表示見本の確認頻度を記載します

不適時の対応方法について記載します

確認結果及び表示に誤りがあった時の対応の記録方法を記載します

表示ラベルの保存をします

JAS 法：農林物質の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（S25 年法律第175号）  
日本農林規格（JAS 規格）と食品表示（品質表示基準）を定めている

< 衛生管理マニュアル記載例 >

2 食品等の衛生的な取扱い (6) 表示

- ◆ < 責任者氏名 > ← [ 作成のポイント ]  
が責任者となり、以下の表示管理方法に基づき実施する。
- ◆ < 衛生管理の目的 > ← [ 作成のポイント ]  
**法を遵守し、消費者に適切な製品情報を提供する。**
- < 表示の管理 > ← [ 作成のポイント ]

表示事項	名称、原材料名、食品添加物、アレルギー物質、内容量、期限表示、保存方法、製造者名、製造所所在地等
------	--

表示見本	名称	ピリ辛こんにゃく
	原材料	こんにゃく、鷹の爪、醤油、調味料(アミノ酸等) 原材料の一部に大豆、小麦を含む
	内容量	100g
	賞味期限	18.10.15
	保存方法	要冷蔵 10 以下
	製造者	株式会社 栃木商事
	製造所所在地	栃木県小山市 町1-2

確認頻度等	各製品ごとに表示を確認する 確認後貼付ラベルを一部保管する
不適時の対応方法	貼りなおし可能；変更表示の貼りなおし 貼りなおし不可；廃棄

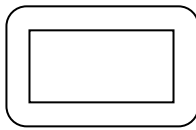
< 記録の方法 > ← [ 作成のポイント ]

表示について、次のとおり記録する

責任者名 \_\_\_\_\_

【表示確認記録 記載例】

平成18年9月分

表示確認記録					
日	品名	ラベル貼付欄	確認欄	点検者名	不適時の対応
7	ピリ辛 こんにゃく		適		

## 【特定基準 飲食店営業（そうざい）】

### 2 食品等の衛生的な取扱い

#### (7) 保管、陳列、販売

##### < 内容 >

製品の保管、陳列、販売に関する衛生管理手順が示されていること  
不適となった場合の対応方法が示されていること

##### < 頻度等 >

始業時を含み1日1回以上確認を行う旨の記載があること  
期限表示の確認は、製造品目ごとに確認する旨の記載があること

##### < 記録の方法等 >

確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること

### 衛生管理の目的

衛生的に調理された製品であっても、完成品の温度や場所等の管理が悪いと有害微生物が付着したり、増殖したりするおそれがあります。販売用や保管用の冷蔵、冷凍設備は、製品に有害微生物が付着しないよう衛生的な環境を保ち、万が一付着した場合には増殖しないよう適切な温度管理をする必要があります。

そのためには、設備等の定期的な清掃や日常点検を実施し、製品の保存基準が守られるよう温度を管理したうえで、販売期間内に販売が行われるよう管理し、記録することが大切です。

### マニュアル作成のポイント

陳列棚の衛生管理をどのような方法で行えばよいか、具体的に定め記載します。

作成のポイントは、次のとおりです。

製品の保管・陳列・販売方法を管理する責任者を明記します

製品の保管・陳列・販売方法を管理する目的を明記します

製品の保管・陳列・販売方法の管理をどのように行うか具体的に記載します

不適時の対応方法について記載します

確認結果及び不適時の対応の記録方法を記載します

< 衛生管理マニュアル記載例 >

2 食品等の衛生的な取扱い ( 7 ) 製品の保管、陳列、販売 -

< 責任者氏名 > ←————— [ 作成のポイント ]

が責任者となり、以下の管理方法に基づき実施する。

< 衛生管理の目的 > ←————— [ 作成のポイント ]

製品を適切かつ衛生的に管理することにより、期限切れ商品の販売を防止し、かつ有害微生物の増殖や汚染、異物混入を防止する。

< 保管、陳列、販売の衛生管理手順 > ←————— [ 作成のポイント ]

( 1 ) 製品陳列棚の管理手順

項目	遵守事項
包装品棚	<p>営業開始前に点検を行う</p> <p>点検項目</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ネジの外れや棚の破損</li> <li>・清掃状況</li> <li>・照明器具の点灯</li> <li>・衛生害虫のすみかの有無</li> </ul> <p>清掃方法</p> <p>棚全体を、薄めた中性洗剤に浸し固く絞ったタオルで拭く 水拭きする</p>
冷蔵品ショーケース	<p>冷蔵ケースの温度は 10 以下、あるいは 4 以下</p> <p>ショーケース内の温度計の誤差確認を 1 月に 1 回行う</p>
未包装品棚 (パイキング方式)	<p>営業開始前に点検を行う</p> <p>点検項目</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ネジの外れや棚の破損</li> <li>・清掃状況</li> <li>・照明器具の点灯</li> <li>・衛生害虫のすみかの有無</li> </ul> <p>開店前にアルコールスプレーを噴霧する</p> <p>閉店後に清掃を実施し、蓋やカバーをかける</p> <p>清掃方法</p> <p>販売終了後に棚を空にして洗浄・消毒できるものは分解し行う 分解又は洗浄できない部分は、薄めた中性洗剤に浸し固く絞ったタオルで拭き、専用ふきんで水拭きする 次亜塩素酸ナトリウム ( 200ppm ) で消毒する</p>

	<p>水拭きし、消毒用アルコールを噴霧する</p> <p>蓋やトング、トングたてがある場合は、販売終了後に洗剤で洗浄し、乾燥後消毒用アルコールを噴霧する（汚れた場合はその都度実施）</p>
--	--

（２）製品の保管、陳列、販売の衛生管理手順

製品の種類	陳列場所 (保管場所)	点検頻度	遵守事項
そうざい (冷蔵保存品)	冷蔵ショーケースA (冷蔵庫A)	毎開店前 及び 時	<p>期限切れ、製品表示、保管温度を確認する</p> <p>弁当等は消費期限に時刻まで記載されているか確認する。</p> <p>容器等の破損の有無を確認する。</p> <p>販売の際、冷蔵品はすぐに冷蔵ショーケースに陳列する。</p> <p>冷蔵ショーケースのQ-ドライブより上に、製品を積まない</p> <p>陳列の際は、相互汚染の起きないように、肉、魚、そうざい半製品、加熱製品等販売場所を区分けする</p> <p>在庫管理を徹底し、先入れ先だしを徹底し販売する</p>
そうざい (常温販売品)	そうざい等 陳列棚A		
弁当 サンドウィッチ (冷蔵保存品)	冷蔵ショーケースB (冷蔵庫B)		
弁当 (常温販売品)	そうざい等 陳列棚B		
未包装品 (トング 方式) (冷蔵保存品)	冷蔵ショーケースC	毎開店前 及び 時	<p>トングを使用する場合は、トングたてを設置し、製品ごとに備え付ける</p> <p>トレーは、商品がなくなったらその都度、洗浄・消毒し、継ぎ足しをしない</p>
未包装品 (トング 方式) (常温保存品)	そうざい等 陳列棚C		

< 製品の販売手順 > ← [ 作成のポイント ]

製品の種類	保管場所	期限表示	販売期間	保存温度	確認頻度
煮物類	冷蔵庫 A 冷蔵庫 B	製造時間から 48 時間	12 時間以内	10 以下	包装時 商品陳列時 閉店後
和え物	冷蔵 ショーケース A	製造時間から 48 時間	8 時間以内	10 以下	
弁当 サンドウィッチ サラダ	冷蔵 ショーケース B	製造時間から 48 時間	8 時間以内	10 以下	

不適時の 対応方法	保管条件に合致しない場合は、調整又は廃棄する
--------------	------------------------

< 記録の方法 > ← [ 作成のポイント ]

製品の管理について、次のとおり記録する。

【製品陳列前 確認表 記載例】

平成 18 年 9 月分

< 和え物 >

責任者名 \_\_\_\_\_

日	製品名	期限表示	販売期間	冷蔵ショーケース A 内温度	保管・陳列	不適時の対応
1	インゲン胡麻和え	18.9.2		8	✓	
	白和え	18.9.2		8	✓	



## 【特定基準 飲食店営業（そうざい）】

### 2 食品等の衛生的な取扱い

#### (8) 製品検査

##### <内容>

自家製品の製品検査の実施手順が示されていること  
不適となった場合の対応方法が示されていること

##### <頻度等>

製品検査は定期的に行う旨の記載があること  
検査項目及び管理基準が示されていること

##### <記録の方法等>

製品検査成績書を保存する旨の記載があること  
不適時の対応について記録する旨の記載があること

### 衛生管理の目的

完成した製品が衛生的に製造されているかどうか、定期的に科学的な検査を行います。結果が、基準値より悪い場合は、早急に作業工程の見直しが必要です。

#### マニュアル作成のポイント

検査する製品の選定や採取方法、実施項目、実施頻度を定めます。

検査機関に依頼する場合は、採取した検体の搬送方法、結果の保管方法など具体的に記載します。自社の検査室で実施する場合は、公定法に準じた方法で行います。また、細菌検査は夏季（6～10月）に1回は必ず行ってください。使用基準の定められた添加物を使用する場合は、理化学検査を実施します。

作成のポイントは、次のとおりです。

製品検査に関する責任者を明記します

製品検査を実施する目的を明記します

製品検査の実施手順を具体的に定め記載します

製品検査の結果に不適があった場合の対応方法を記載します

不適時の対応の記録方法を記載します



< 衛生管理マニュアル記載例 >

2 食品等の衛生的な取扱い (8) 製品検査

◆ < 責任者氏名 > ←————— [作成のポイント]

が責任者となり、以下の製品検査の実施手順に基づき実施する。

◆ < 衛生管理の目的 > ←————— [作成のポイント]

定期的に製品の衛生状況を確認し、事故を未然に防ぐ。

< 製品検査の実施手順 > ←————— [作成のポイント]

製品検査の実施項目及び管理基準						
食品分類		細菌数	大腸菌群	大腸菌	黄色ブドウ球菌	サルモネラ
1	最終工程において加熱処理のない食品 サラダ、和え物等	100万/g以下	3000/g以下	陰性	陰性	陰性
	不適時の対応方法	食材の洗浄・消毒方法の確認 使用器具類の洗浄消毒の確認 製品保管温度の確認				
2	最終工程において加熱処理のある食品 煮物、焼き物等	10万/g以下	1000/g以下	陰性	陰性	陰性
	不適時の対応方法	加熱温度の確認 加熱後の処理工程の確認 使用器具類の洗浄・消毒の確認				
<b>【遵守事項】</b> 細菌検査は食品分類1、2とも1品目ずつ3月に1回以上実施する 検査記録は1年間、製品検査綴りに保管する 検体は、細菌汚染のないように注意して採取する(使い捨てエンボス手袋の着用) 搬送を含め 検査所に依頼する						

弁当・そうざいの衛生規範に示す基準値等を参考に管理基準を設定する

< 記録の方法 > ←————— [作成のポイント]

【製品検査記録 記載例】

責任者名 \_\_\_\_\_

平成18年

食品名	食品分類	検査実施日	不適事項	改善事項
ツナサラダ	1	7月1日	細菌数 150万/g	野菜の洗浄・消毒方法の改善 器具類の洗浄・消毒の徹底

## 【特定基準 飲食店営業（そうざい）】

### 2 食品等の衛生的な取扱い

#### (9) 検食の保存

##### < 内容 >

調理済食品について、検食の保存手順が示されていること

##### < 頻度等 >

保存対象、保存方法及び保存期間の記載があること

##### < 記録の方法等 >

検食として保存した製品について記録する旨の記載があること

### 衛生管理の目的

検食の保存は、不良食品や食中毒が疑われた場合に、原因を究明する手がかりとなり、再発を防止するために重要です。また、販売された製品が原因でない場合は、事実を証明するためにも必要な項目です。

#### マニュアル作成のポイント

検食の採取方法や保存方法等を具体的に定めます。

作成のポイントは次のとおりです。

検食の保存に関する責任者を明記します

検食を保存する目的を明記します

対象となる製品を決め、保存方法や保存期間を記載します

保存した製品の記録方法を記載します

< 衛生管理マニュアル記載例 >

2 食品等の衛生的な取扱い (9) 検食の保存

- ◆ < 責任者氏名 > ← [作成のポイント] が責任者となり、以下の検食の保存手順に基づき実施する。
- ◆ < 衛生管理の目的 > ← [作成のポイント] 食中毒発生時の原因の究明及び再発を防止する。

< 検食の保存手順 > ← [作成のポイント]

対象となる製品	自家製品で提供したすべての調理済食品を製造品目ごとに1食分を採取
採取方法	新しい使い捨てエンプラス手袋を着用する 製造品目ごとに1食分又は50g程度を検食専用滅菌ポリ袋に入れ密封容器を密封し、ひとまとめにして日付を入れる 1週間以上の賞味期限を設定している製品は当該期間内保存すること 包装が完了した残りものを採取し保存するのは禁止
保存場所	冷凍庫で保存する
保存温度	-20
保存期間	1週間
記録簿	検食の保存状況を作業終了後に記載する

< 記録の方法 > ← [作成のポイント]

検食の保存について、次のとおり記録する

責任者名 \_\_\_\_\_

【検食記録簿 記載例】

平成18年9月分

採取日	製品名	廃棄予定日	廃棄日	確認者
1日	おにぎり、焼きそば、寿司、干瓢煮、煮豆、しもつかれ、シーフードマリネ、ポテトサラダ、茶碗蒸し、天ぷら、焼き鳥、鮎の塩焼き	8日	9日	

## 【特定基準 飲食店営業（そうざい）】

### 3 衛生管理体制

#### 調理工程表の作成

##### < 内容 >

主要な製品について、調理工程表の作成が示されていること  
生食用の野菜及び果物については、洗浄の方法が示されていること

##### < 頻度等 >

使用原材料、分量の変更に伴い作成する旨の記載があること

##### < 記録の方法等 >

調理工程表を保存する旨の記載があること

### 衛生管理の目的

作業動線を考慮した調理工程表を作成することにより、作業内容が明確になり、食材の交差汚染や2次汚染を未然に防止することができます。原材料と調理済食品が交差しないように調理工程を管理し、食中毒等の事故発生を未然に防止することが重要です。

#### マニュアル作成のポイント

調理工程表の作成は、作業動線を踏まえて主なアイテムごとに作成します。

作成のポイントは、次のとおりです。

調理工程表に関する責任者を明記します

調理工程表を作成する目的を明記します

加熱調理食品（煮物・焼き物・揚げ物・蒸し物）と非加熱食品（最終工程において加熱処理のない食品）の主な製品の調理条件を定めます

生食用の野菜及び果物については、洗浄の方法を記載します

消毒する場合は、その方法も記載します

作業動線を考慮した調理工程表を作成します

使用原材料の変更や分量の増減があった場合は工程の変更をします

調理工程表の保存方法を記載します

< 衛生管理マニュアル記載例 >

3 衛生管理体制 調理工程表の作成

◆ < 責任者 > ← [ 作成のポイント ]

が責任者となり、以下の調理工程表の作成手順に基づき実施する

< 衛生管理の目的 > ← [ 作成のポイント ]

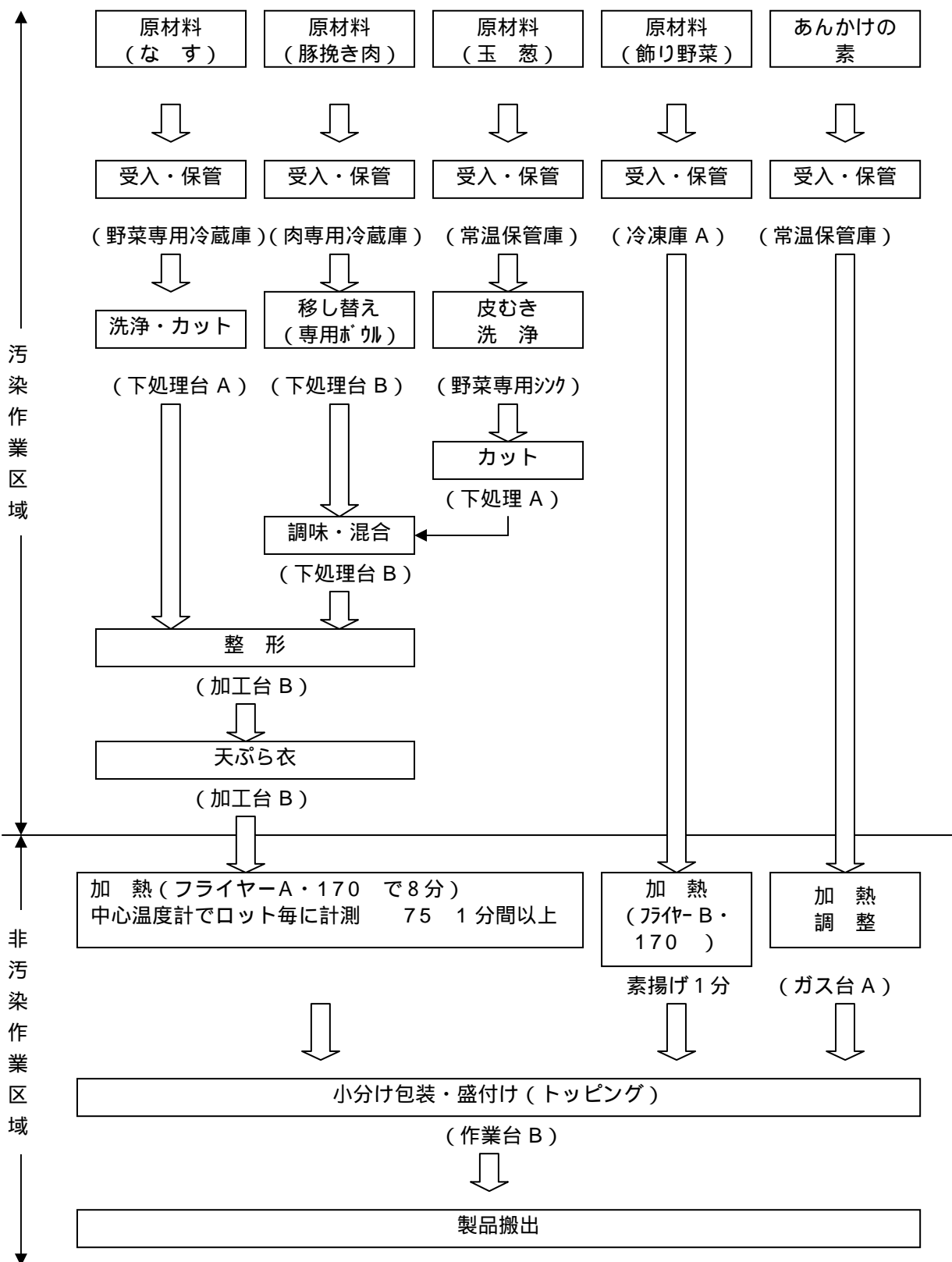
**調理工程において、作業動線の不備から起きる交差汚染や二次汚染を防止する。**

< 調理工程表の管理 > ← [ 作成のポイント ]

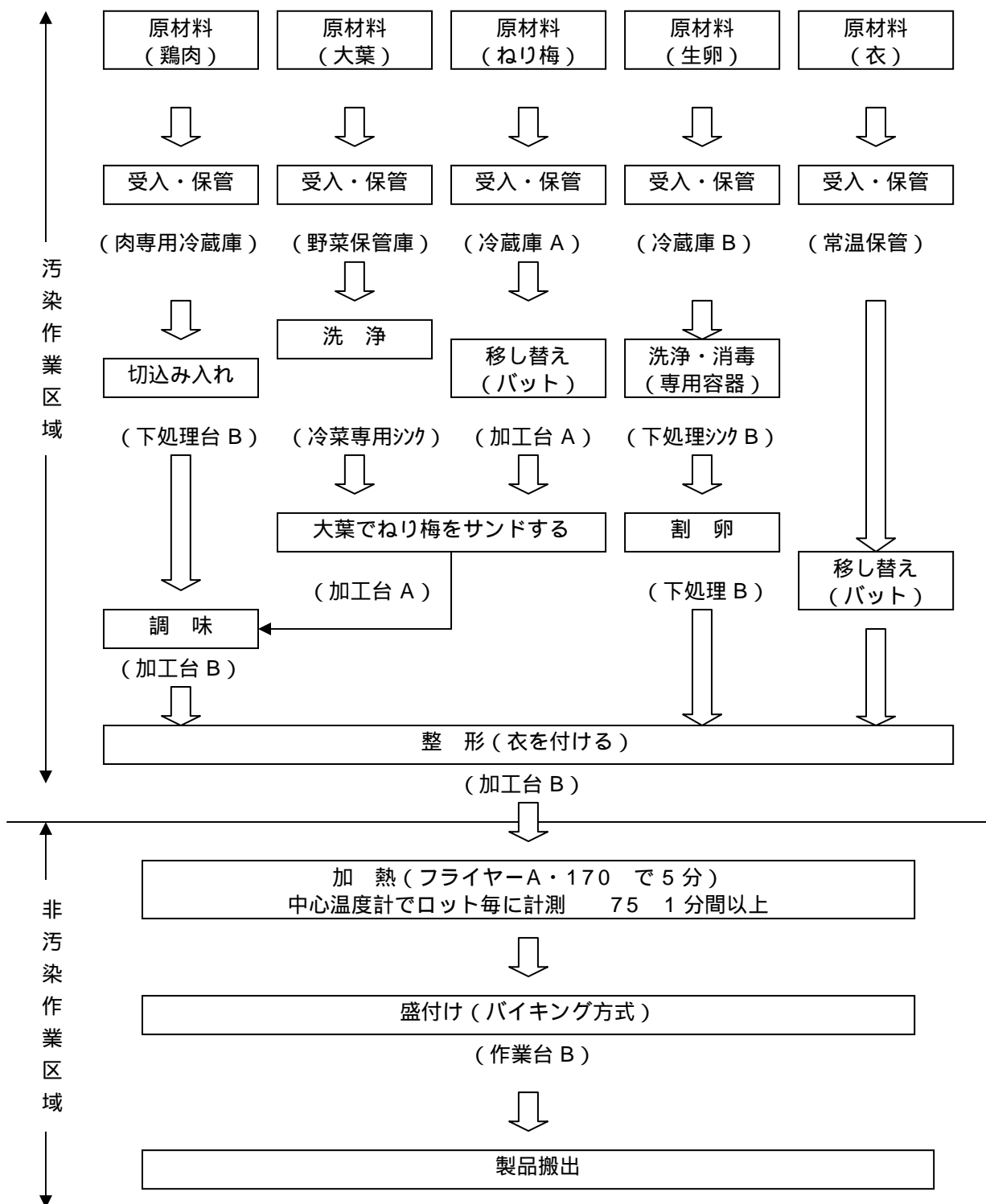
調理工程表の 作成方法	<p>製造品目ごとに作成する</p> <p>主な加熱調理食品（煮物・焼き物・揚げ物・蒸し物）と非加熱食品（最終工程において加熱処理のない食品）について作成する</p> <p>商品名の記入や保存条件、保存場所、加熱温度、時間、調理条件、注意事項等を記入する</p> <p>調理工程表は作業動線を考慮し、交差汚染や二次汚染が起きないように作成する</p> <p>汚染区域と非汚染区域を記入する</p> <p>使用原材料の変更や分量の増減があった場合は工程の変更を行う</p>
調理工程表の 保管方法	<p>事務所内の調理工程綴に保管する</p>
生食用野菜・ 果物の 洗浄方法	<p>流水で3回以上水洗いする</p> <p>流水で十分すすぎ洗いをする</p> <p>次亜塩素酸ナトリウムで殺菌後、流水で十分すすぎ洗いする</p> <p>水切りする</p> <p>専用のまな板、包丁でカットする</p> <p>ふた付きの清潔な容器に入れる（調理まで30分以上を要する場合は、10 以下で冷蔵保存する）</p>
生食用鮮魚介 類加工時の 遵守事項	<p>生食鮮魚介類専用のシンク及び作業台を使用する</p> <p>まな板、包丁、カッター類は消毒した専用のものを使用する</p> <p>容器は消毒した専用のものを使用する</p> <p>作業中は汚染の都度、器具、手指を洗浄、消毒する（共通基準2 - (2) 手洗い）</p> <p>加熱前の食材や調理後の食材に作業動線上交わらないようにチェックする</p> <p>タワシ、スポンジ等を使用する場合は、生食用鮮魚介類専用のものを使用し、使用後は洗浄、消毒、乾燥し、清潔に保管する</p> <p>できるだけ短時間で作業を仕上げる</p> <p>作業室内温度を 以下に設定する</p> <p>食材の保存温度は、10 以下((できる限り4 以下)とし、相互汚染しないように保存する</p>

<調理工程表 記載例> ← [作成のポイント]

(1) 加熱調理食品 ……【揚げ物】: なすのはさみ揚げあんかけ

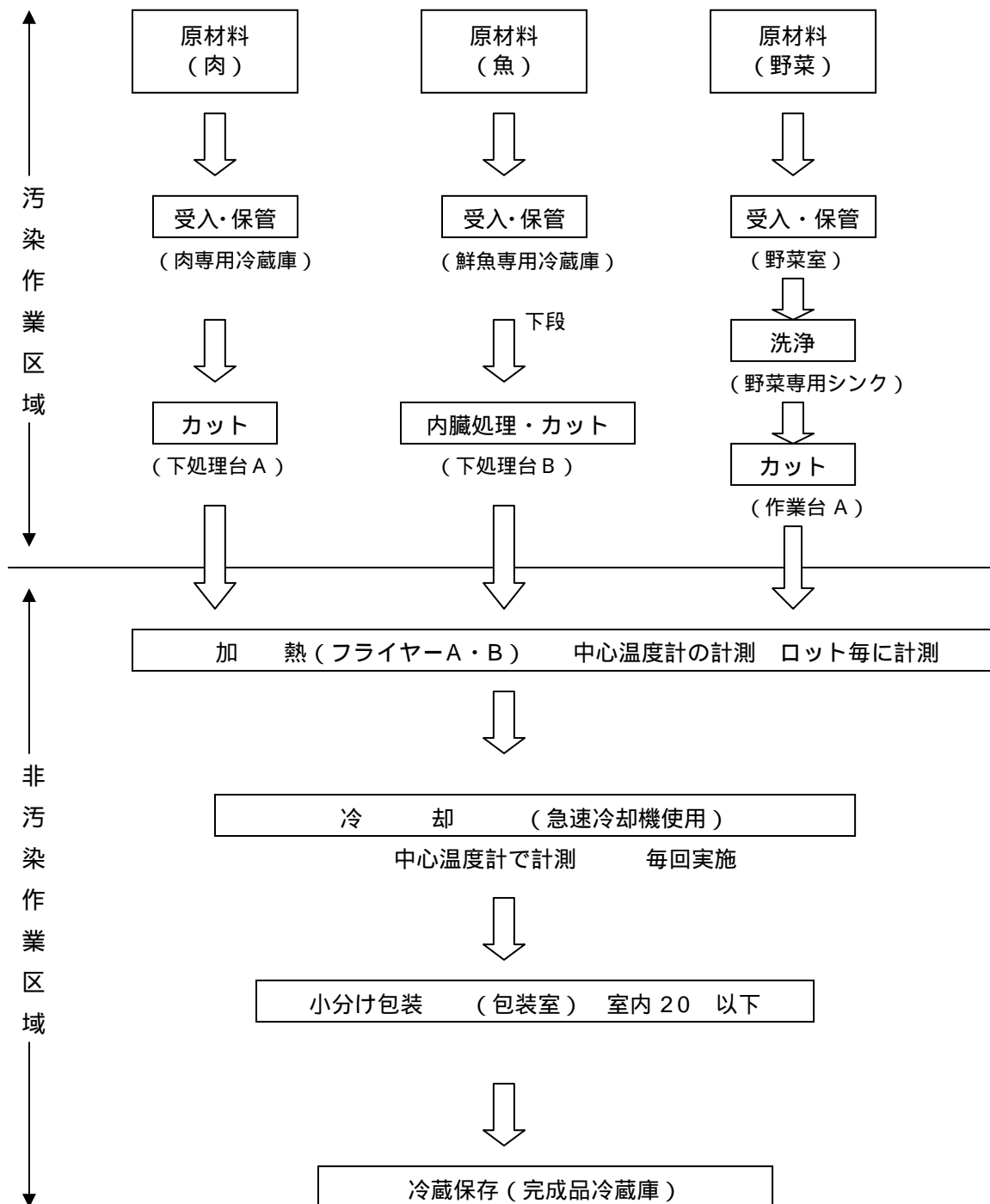


(2) 加熱調理済食品・・・【揚げ物】: 鶏ささみの梅しそ風味揚げ



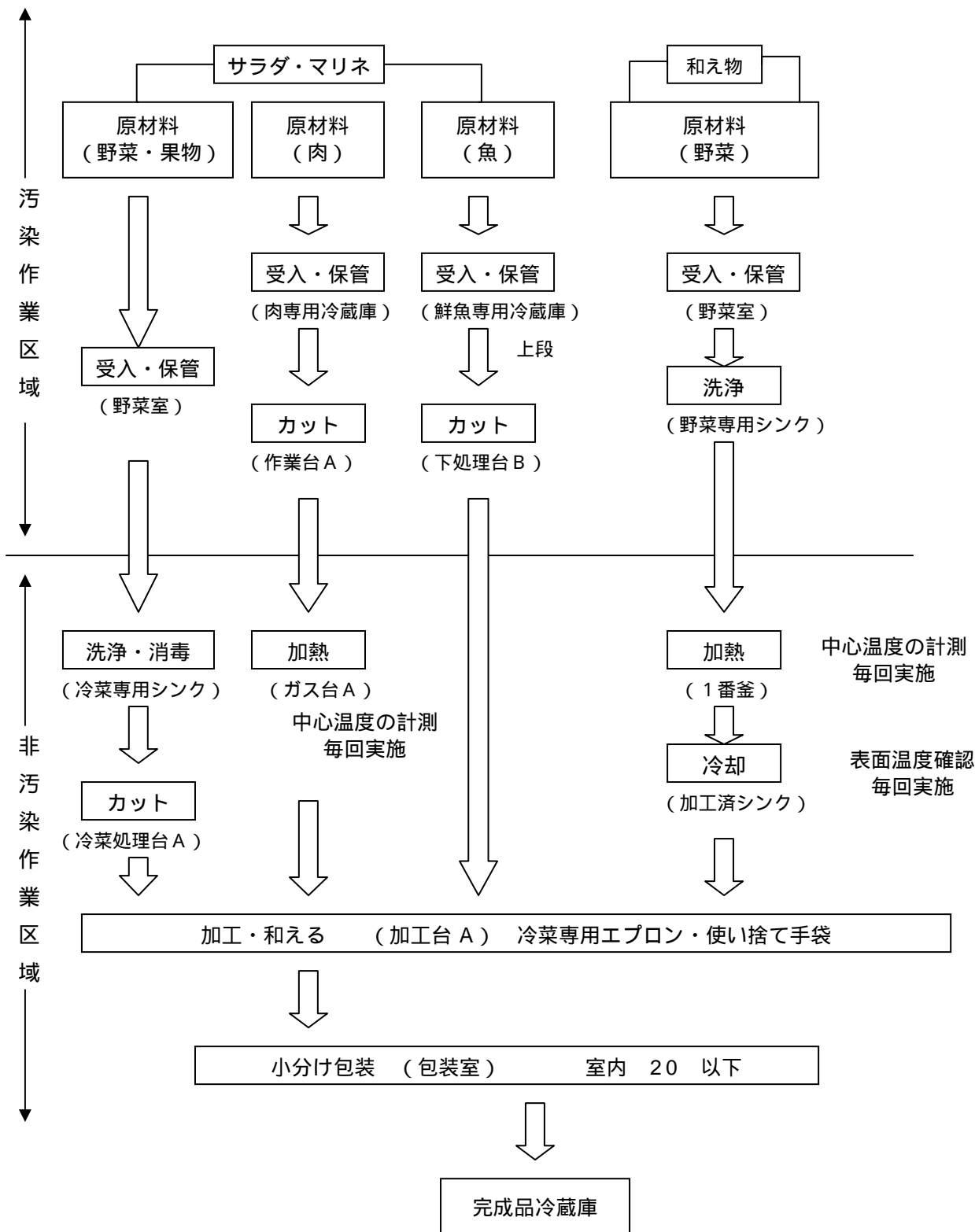
(3) 加熱調理済食品・・・【焼き物】: 焼肉・焼き魚

【揚げ物】: 鶏の唐揚・鰯のしそ揚げ





(4) 非加熱調理食品・・・【サラダ・マリネ・和え物】



衛生管理マニュアルの手引き

「特定基準」～飲食店営業（そうざい）～ 編

H18年11月発行

編集 栃木県保健福祉部生活衛生課食品安全推進担当

電話番号 028-623-3114