

食品営業衛生管理マニュアル

(1) 目次

No.	項目	添付書類	衛生記録日報
1	衛生管理体制の整備	添付書類「別紙1 役割分担表」(別表1 第1関係)	
2	製品の確認	添付書類「別紙2 製品説明書」(別表1 第2関係)	
3	製造(調理)工程の確認	添付書類「別紙3 製造又は加工工程図」(別表1 第3関係)	
4	施設設備の確認	添付書類「別紙4 施設設備の図面」(別表1 第4関係)	
5	施設設備の衛生管理	「別紙5 施設設備の管理記録表」(別表2 1関係) 「別紙6 トイレの清掃・保守点検記録表」(別表2 1関係)	
6	機械器具類の衛生管理	「別紙7 機械器具類の洗浄・消毒, 保守点検記録表」(別表2 2関係) 「別紙8 冷蔵・冷凍設備の洗浄・消毒, 保守点検記録表」(別表2 2関係)	
7	食品等の衛生的な取扱い(原材料)	「別紙9 原材料等の検収点検表」(別表2 3関係)	
8	食品等の衛生的な取扱い(調理・製造工程)	「別紙10 工程の確認記録表」(別表2 4関係)	
9	食品等の衛生的な取扱い(製品)	「別紙11 食品の異物等の点検表」(別表2 5関係)	
10	使用水の衛生管理	「別紙12 水質検査等実施記録表」(別表2 6関係)	
11	廃棄物及び排水の衛生管理	「別紙5 施設設備の管理記録表」(別表2 7関係)	
12	ねずみ, こん虫の駆除	「別紙13 ねずみ, 昆虫の点検及び駆除実施記録表」(別表2 8関係)	
13	従事者の教育訓練	「別紙14 衛生講習会参加記録表」(別表2 9関係) 「別紙15 衛生教育実施記録表」(別表2 9関係)	
14	従事者の衛生管理	「別紙16 従業員の健康管理点検記録表」(別表2 10関係) 「別紙17 検便・健康診断記録表」(別表2 10関係)	
15	危機管理(回収等を含む)体制等	「別紙1 役割分担表」(別表2 11関係) 「別紙18 事故発生時の対応表」(別表2 11関係)	
16	検食の保存	「別紙19 検食保存の記録表」(別表2 12関係)	
17	製品の検査	「別紙20 食品の検査実施記録表」(別表2 13関係)	
18	生食用食肉の安全な取扱い	生食用食肉の取扱いがある場合(第5関係)	

(2) 衛生管理に関するチェック項目

<各項目の要件を遵守している場合はチェック欄に「○」、当てはまらない項目は、チェック欄に「該当なし」と記入してください。>

1 衛生管理体制の整備

管理項目		チェック欄	確認
管理体制・役割分担	当該施設において、営業者、店長、食品衛生責任者など最高責任者を中心とした管理体制を構築している		添付書類 別紙1 役割分担表
	仕入部門、製造（調理）部門など各部門において、衛生管理における役割分担は明確になっている		

2 製品の確認

管理項目		チェック欄	確認
製品説明	主な製品ごとに、どんな原材料や食品添加物を使用し、どんな方が喫食するかなどの情報を記載する一覧表（製品の説明書）を作成している		添付書類 別紙2 製品説明書

3 製造（調理）工程の確認

管理項目		チェック欄	確認
製造（調理）工程	製品説明書を作成したした製品について、原材料の受入から、保管、下処理、調理・加工、最終的に食品が提供されるまでの一連の工程について、各作業の流れを記載した工程図を作成し、発生すると考えられる危害の発生要因や防止措置を記載している		添付書類 別紙3 製造又は加工工程図

4 施設設備の確認

管理項目		チェック欄	確認
施設設備の図面	施設の構造や機械器具類の配置，食品の流れ（原材料の受入から製品の出荷まで）や人の流れ，非汚染作業区域と汚染作業区域を記載した図面を作成している		添付書類 別紙4 施設設備の図面

5 施設設備の衛生管理

管理項目		チェック欄	確認
施設周辺又は製造（調理）場 前室の清掃・保守点検	施設周辺の清掃	施設周辺には，定期的に清掃している	
	前室の作業台の清掃	作業台は定期的に清掃している	
		頻度 回/日 （ <input type="checkbox"/> 自店舗で清掃 <input type="checkbox"/> 外部委託）	
	前室の清掃	前室は定期的に清掃している	
		頻度 回/日 （ <input type="checkbox"/> 自店舗で清掃 <input type="checkbox"/> 外部委託）	
	トイレの清潔保持	トイレは定期的に清掃している	
頻度 回/日 （ <input type="checkbox"/> 自店舗で清掃 <input type="checkbox"/> 外部委託）			
手洗設備	手洗い設備を設置している		
従事者以外の立入	従事者以外の者の現場に立入は制限している。また，部外者が立ち入る場合の白衣，履き物などを用意している。		

管理項目		チェック欄	確認
製造（調理）場	作業台の清掃	作業台は定期的に清掃している	別紙 5 施設設備の管理 記録表
		頻度 回/日 (□自店舗で清掃 □外部委託)	
	床・内壁の清掃	床や内壁は定期的に清掃している	別紙 5 施設設備の管理 記録表
		頻度 回/日 (□自店舗で清掃 □外部委託)	
	天井・換気設備	天井や換気設備は定期的に清掃している	
整理整頓	製造（調理）場所に、不要なもの（従事者の私物など 異物混入の原因となるもの）はなく、整理整頓されて いる		
手洗設備	手洗い設備には、石けん、消毒液などを設置している		

6 機械器具類の衛生管理

管理項目		チェック欄	確認
機械・器具類	包丁、まな板などの器具、容器などは用途別又は食品別に専用のものを用意している		
	器具類は使用后、①洗剤を用いて流水で洗浄②熱湯又は70%アルコール等で殺菌③十分な乾燥④清潔な場所で保管している		
	器具類の洗浄、消毒、収納状況について点検している		別紙7 機械器具類の洗浄・消毒、保守点検記録表
	頻度 回/日		
	作業台、流し台は用途別（下処理、盛付、器具類の洗浄）に使用し※、作業終了後は、洗浄及び殺菌を徹底している。 ※ 盛付などを行いながら、器具類の洗浄などを同時に行わないということ。 用途別に専用の作業台等を用意する必要はない。		
冷蔵・冷凍設備	冷蔵庫（冷凍庫）について、中身の点検が行われている。また、必要に応じて整理整頓が行われている。		別紙8 冷蔵・冷凍設備の洗浄・消毒、保守点検記録表
	頻度 回/日		
	冷蔵庫（冷凍庫）は、温度を測定し、記録している。 頻度 回/日（製造（調理）前、製造（調理）後など） ※冷蔵庫は10℃以下（生鮮魚介類は4℃以下）、冷凍庫は-18℃以下であることを確認		別紙8 冷蔵・冷凍設備の洗浄・消毒、保守点検記録表
清掃用具	清掃に用いる用具は、保管場所を定め（製造（調理）場以外）、清掃終了後には、所定の保管場所に保管している		

7 食品等の衛生的な取扱い（原材料）

管理項目		チェック欄	確認
原材料	原材料の名称，数量，ロット番号に加え，仕入先の名称，所在地，連絡先などを記録し，保存している		別紙9 原材料等の検収点検表
	受入時には，従事者が立ち会い，品質や鮮度，温度，表示（賞味（消費）期限など）を確認している		
	受け入れ不適となった原材料等の内容，措置の結果等の記録を保存する旨の記載がしている		別紙9 原材料等の検収点検表
	仕入伝票などは 年間保存している		
	仕入後は，速やかに原料保管庫や冷蔵庫（冷凍庫）に保存している（製造（調理）室内などに放置しない）		
	原材料や容器類は床に直置きしていない（原材料を保管するための棚などを設置する）。		
	遺伝子組換えを確認する手順が定められている		
添加物	添加物を使用する場合は，使用する添加物の種類を把握している。		
	添加物の専用の保管場所は設けられている（誤使用を避けるため，他の原料と区分した場所で保管されている）。		
	添加物を使用する際には，使用量や使用方法などを確認している		

8 食品等の衛生的な取扱い（調理・製造工程）

管理項目		チェック欄	確認
製造（調理）工程 の確認	製造（調理）工程表を用いて、各工程について確認している		別紙10 工程の確認記録表
	頻度 回/日		
原材料の取扱い	使用する原材料は、使用前に必ず賞味（消費）期限、鮮度等を確認している		
	野菜、果物、穀類を使用する場合は、砂やこん虫などの異物の混入がないか確認している		
	加工された原材料を使用する場合は、添加物などについて確認している		
加熱工程	油を使用する場合は、その使用状況や保管状況を確認し、衛生的な使用が可能かどうか確認している		
	頻度 回/日		
	加熱工程においては、食中毒菌を殺菌するための十分な温度で製造（調理）している。（一般的には中心温度を75℃1分間、ノロウイルスが疑われる食材については85℃1分間で加熱）		
冷却工程	冷却工程がある場合は、清潔で衛生的な方法で冷却している。		
充填工程	充填工程がある場合は、充填後に、容器の破損や異物混入がないことを確認している		
包装	包装工程がある場合は、作業前における包装機器を点検している（洗浄状態などの目視確認）		
表示	表示が必要な場合は、表示の内容を商品ごとに確認している		
	表示内容： <input type="checkbox"/> 賞味（消費）期限 <input type="checkbox"/> 保存方法 <input type="checkbox"/> 添加物等表示 <input type="checkbox"/> アレルギー表示 <input type="checkbox"/> その他（ ）		
各項目共通	各工程での異物等の混入等がないか確認している		

9 食品等の衛生的な取扱い（製品）

管理項目		チェック欄	確認
食品の異物混入など	食品に対する異物検査を実施している		別紙 1 1 食品の異物等の点検表
	実施方法： 目視 金属探知器 X線透視 その他（ ）		
食品の保存	保管条件（温度・時間）の管理を徹底している		
食品の配送	食品を配送する場合は、出荷作業の遅滞による微生物の繁殖や異物混入がないか確認している		
	◆使用する車両 <input type="checkbox"/> 保冷車 <input type="checkbox"/> 規定なし <input type="checkbox"/> その他（ ） ◆配送車内の温度（ ）		

10 使用水の衛生管理

管理項目		チェック欄	確認
濁り等の確認	始業前を含み1日に1回以上、濁り、臭い、色などや異物混入について確認している		
除菌、消毒、浄水	水道水以外の水を使用する場合には、あらかじめ定められた方法により滅菌処理を行っている（塩素消毒は0.1mg/L以上で、2回/日以上確認している）		
	除菌装置、消毒装置又は浄水装置を使用する際には、作業前に正常に作動するか確認している		
水質検査	井戸水等の水を使用する場合には、一年に二回以上、「京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例」に規定する水質検査を実施している		別紙 1 2 水質検査等実施記録表

管理項目		チェック欄	確認
貯水槽の管理	貯水槽がある場合には、一年に一回以上、内部を清掃している		別紙 1 2 水質検査等実施記録表
	水道法令等に基づく、法定検査又は管理状況の検査を実施している		
	貯水槽内部の清掃実施結果等の記録を3年間以上保存している		

1 1 廃棄物及び排水の衛生管理

管理項目		チェック欄	確認
廃棄物の衛生管理	廃棄物の保管には、専用の容器が用いられている。また、容器から悪臭、汚液の漏れなどはない。		
	廃棄物は速やかに製造（調理）場から場外に搬出している		
	廃棄物は種類により分別保管されている		
排水の衛生管理	排水溝の清掃は定期的実施している		別紙 5 施設設備の管理記録表
	頻度 回/日・週		

1.2 ねずみ, こん虫の駆除

管理項目		チェック欄	確認
ねずみ, こん虫の 駆除	製造（調理）場における出入口（ドア, 窓など）は開放された状態になっていない		
	換気口の金網・フィルターなどは定期的に点検されている（防虫・防そ設備に異常はない）		
	ねずみ, こん虫を発見又は発生源が発見された場合は, すみやかに駆除している		
	こん虫などの駆除は定期的実施している		別紙1.3 ねずみ, 昆虫の点検及び駆除実施記録表
	頻度 回/年（ <input type="checkbox"/> 自店舗で実施 <input type="checkbox"/> 外部委託）		

1.3 従事者の教育訓練

管理項目		チェック欄	確認
講習会等への 受講	食品等事業者又は食品等事業者が必要と認めた従事者を外部のセミナーや講習会に積極的に参加させ, 他の従業員への伝達を行うことにより, 知識, 技術の向上に努めている		別紙1.4 衛生講習会参加記録表
	頻度 回/年		
従事者の 衛生教育	従事者に対する衛生教育は定期的に行われている		別紙1.5 衛生教育実施記録表
	頻度 回/年		

1.4 従事者の衛生管理

管理項目		チェック欄	確認
従事者の健康診断	始業前に手指の傷、下痢をしていないか等の確認を行うなど、従業員の健康状態の把握に常に努めている		別紙16 従業員の健康管理点検記録表
	従事者の健康診断は、食品衛生上必要な健康状態の把握のため、少なくとも年一回以上、実施している		別紙17 検便・健康診断記録表
	従事者の検便は、年一回以上、実施すること。また、その記録を二年間以上保管している		別紙17 検便・健康診断記録表
手洗いの励行・清潔保持	手洗い手順及び石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、消毒液等の点検・補充はできている		
	作業の開始前・中断後の再開時、用便の後、作業区分の移行時などには、必ず手洗いを実行している		
	作業着は専用の清潔なものを着用し、従事する作業に応じ専用の清潔で衛生的な帽子、マスク、手袋等を用いている。また、時計、指輪等の装身具など作業に必要なものは製造（調理）場に持ち込こんでいない。		
	作業中の作業着、はき物のままでトイレに出入していない		
	着衣に付着している毛髪、糸くずなどは、粘着ローラーやエアカーテンなどで除去してから作業に従事している		

1.5 危機管理（回収等を含む）体制等

管理項目		チェック欄	確認
事故発生時の対応	食品苦情の届出，食中毒などの事故が発生した場合の対応方法（連絡体制など）をあらかじめ決めている		別紙1 役割分担表 別紙18 事故発生時の対応表
自主回収制度への対応	自主回収制度への対応（責任者，回収方法，公表方法など）体制は確立されている		
管理項目の逸脱	管理項目の逸脱時の対応方法がある		

1.6 検食の保存

管理項目		チェック欄	確認
検食の保存	【同一の献立を1回20食以上提供している場合】 調理済み食品を食品ごとに50グラム程度ずつ清潔な容器に納め，密封して72時間以上冷蔵又は冷凍設備で保存している		別紙19 検食保存の記録表
	【同一の献立を1回300食以上又は1日に750食以上提供している場合】 原材料及び調理済み食品を食品ごとに50グラム程度ずつ清潔な容器に納め，密封して零下20℃以下2週間以上で保存している		

1.7 製品の検査

管理項目		チェック欄	確認
定期的な検査の実施	定期的に製品についての微生物検査などの科学的検査などを実施している 項目（ ）頻度 回/年		別紙20 食品の検査実施記録表
検査結果の不適	検査結果が不適となった場合の対応方法がある		

1.8 生食用食肉の安全な取扱い（生食用食肉の取扱いがある場合は、以下の管理項目について回答）

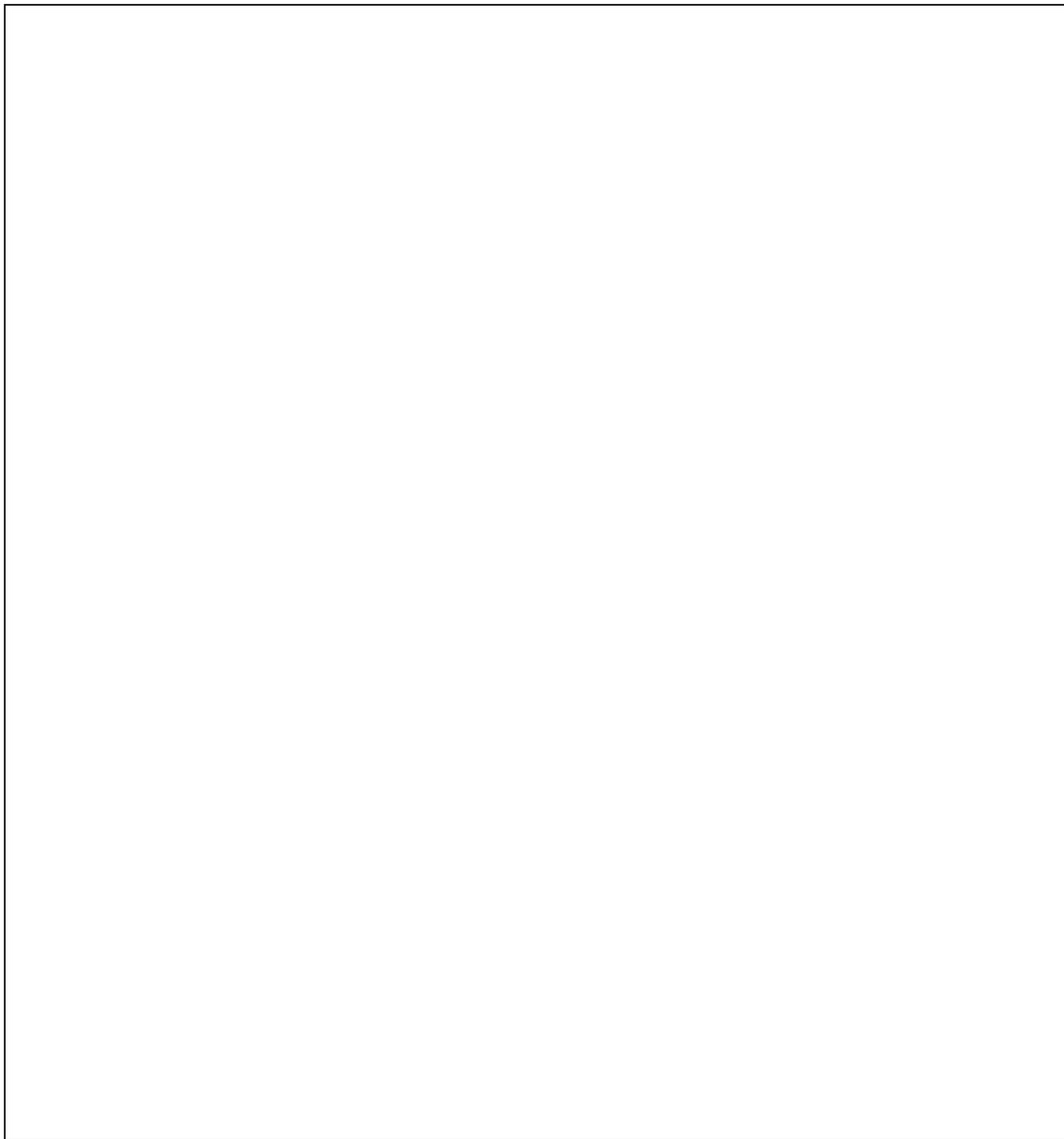
管理項目		チェック欄	確認
生食用食肉の 取扱い	取扱いのある食肉の種類（下記されている項目に○をする） 【 牛肉 ・ 馬肉 ・ その他（ ） 】		
	生食用として、牛生レバー等内臓や鳥肉を提供しない		
生食用食肉の 規格基準遵守	厚生労働省の定める生食用食肉に関する規格基準を遵守している		

添付書類 別紙3 製造又は加工工程図

作成年月日	平成 年 月 日	作成者氏名	
製品名			

添付書類 別紙4 施設設備の図面

作成年月日 平成 年 月 日
作 成 者



非汚染作業区域 汚染作業区域