

スーパーマーケットにおける

HACCPの考え方に基づく 衛生管理のための手引書 (案)

一般社団法人新日本スーパーマーケット協会

HACCPの考え方に基づく衛生管理のための手引書

目次	HACCP手順
1. スーパーマーケットとしての食品安全管理ポイント	
1) スーパーマーケットの食品事業形態	
2) スーパーマーケットにおけるHACCP	
2. 運営体制	
2-1.食品安全メンバーを決めましょう！	手順1
2-2.施設の現状を知ろう！	
2-3.文書・記録の作成、管理ルールを作りましょう！	手順12
2-4.食品取扱者の教育を実施しましょう！	
2-5.見回り確認をしましょう！	
3. 一般衛生管理	
3-1.施設環境の衛生管理（食品取り扱い場所）	
1) 施設・設備の衛生管理	
2) 使用器具の衛生管理	
3) 使用水の管理	
4) ネズミ・昆虫対策	
5) 廃棄物・排水の取扱い	
6) 食品等の取扱い	
7) 検食の実施	
8) 情報の提供	
9) 回収・廃棄	
3-2.売り場及び陳列の管理	
3-3.食品取扱者の衛生管理	
4. 工程管理	
4-1.仕入れ販売商品	
1) 製品の保管情報を確認しましょう！	手順2, 3
2) 業務の流れ	手順4
3) 業務の流れを現場で確認しましょう！	手順5
4) 管理ポイントと確認ルール	手順(6),7,8,9,10
5) 定期的な確認と証拠作り	手順11
4-2.精肉部門	
1) 製品の説明書をつくりましょう！	手順2, 3
2) 業務の流れ	手順4
3) 業務の流れを現場で確認しましょう！	手順5
4) 管理ポイントと確認ルール	手順(6),7,8,9,10
5) 定期的な確認と証拠作り	手順11
4-3.鮮魚部門	
1) 製品の説明書をつくりましょう！	手順2, 3
2) 業務の流れ	手順4
3) 業務の流れを現場で確認しましょう！	手順5
4) 管理ポイントと確認ルール	手順(6),7,8,9,10
5) 定期的な確認と証拠作り	手順11
4-4.青果部門	
1) 製品の説明書をつくりましょう！	手順2, 3
2) 業務の流れ	手順4
3) 業務の流れを現場で確認しましょう！	手順5
4) 管理ポイントと確認ルール	手順(6),7,8,9,10
5) 定期的な確認と証拠作り	手順11
4-5.惣菜部門	
0) 「惣菜」とは	
1) 製品の説明書をえらびましょう！	手順2, 3
2) 業務の流れ	手順4
3) 業務の流れを現場で確認しましょう！	手順5
4) 管理ポイントと確認ルール	手順(6),7,8,9,10
5) 定期的な確認と証拠作り	手順11
5. 文書記録一覧	

スーパーマーケットHACCP手引書

1.スーパーとしての食品安全管理ポイント

- 1) スーパーマーケットの食品事業形態
- 2) スーパーマーケットにおけるHACCP(ハセツプ)

1) スーパーマーケットの食品事業形態

スーパーマーケットは、テナントで運営している事業者や加工調理を行う厨房を持つ事業者など、様々な形態を持ちます。

本手引書では営業許可業務を基準として、スーパーマーケットの店内加工には厚生労働省 B基準を採用しました。

この手引書では個人経営のスーパーマーケット及び従業員数30人以下の小規模店舗、品質管理部を持たない店舗などを対象とし、大きく5つの分類（仕入れ販売、精肉、鮮魚、青果、惣菜）でHACCP導入の手引書に基づいた食品安全における管理のポイントをまとめています。

それぞれ取り扱う食品、またはその加工・製造において、管理のポイントは異なります。本手引書にて現在行っている業務の各ポイントをご確認いただき、安全で安心なスーパーマーケットの運営にご活用ください。

厚生労働省が示すHACCPによる衛生管理基準

- ・**基準A** :コーデックスHACCPの7原則を要件とするもの
- ・**基準B** :一般衛生管理を基本として、事業者の実情を踏まえた手引書等を参考に必要に応じて重要管理点を設けて管理するなど、弾力的な取扱いを可能とするもの（小規模事業者や一定の業種等が対象）

A基準を採用する施設及び営業許可例

- スーパー加工センターなど : 製造業
- 委託している加工センター（手引書対象外） : 惣菜製造業、食肉処理業、魚介類加工業など

B基準を採用する施設及び営業許可例

- 店内加工青果 : なし
- 精肉 : 食肉販売業
- 鮮魚 : 魚介類販売業
- 惣菜 : 飲食店営業

1) スーパーマーケットの食品事業形態

本手引書 対象食品群

仕入れ販売商品

容器包装済みであり、スーパーマーケット内で手を加えずに販売する食品

- 調味料、カップラーメン、ベビーフード、菓子、干物、米、酒、缶詰、ドライフルーツ
- 牛乳、豆腐、練り物(蒲鉾など)、納豆、ジュース、カップゼリー、卵、レンジアップ商品、冷凍食品 など

精肉

スーパーマーケット内で加工・包装を行う食肉製品、加工製品

- 仕入れ販売参考商品
バラ肉、ミンチ肉、ステーキ肉、ハム、ウィンナー、ベーコンなど

鮮魚

スーパーマーケット内で加工・包装を行う魚介類製品、加工製品

- 仕入れ販売参考商品
鮮魚、切身、鰻、刺身、干物、塩干(もずく、味噌漬けなどの加工品) など

青果

スーパーマーケット内で加工・包装を行う野菜及び果実、、加工製品

- 仕入れ販売参考商品
野菜(きのこ含む)、カット野菜、果物、カット果物 など

惣菜

スーパーマーケットで加熱等の加工を行い、製造している惣菜製品

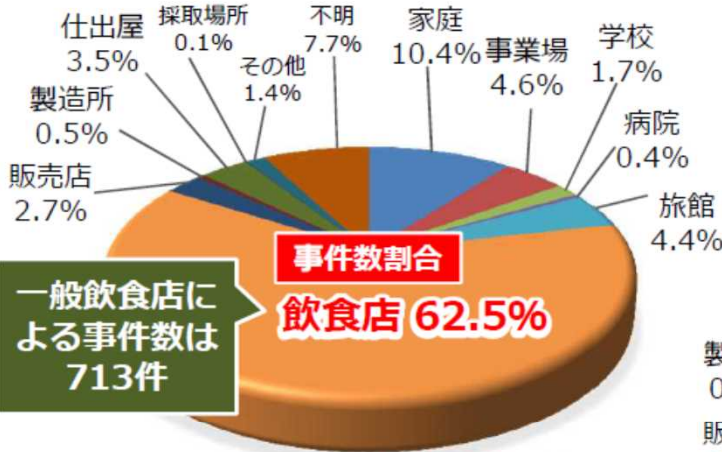
- 仕入れ販売参考商品
揚げ物、焼き物(魚、肉)、あえ物、弁当、寿司、サラダ など

あなたのお店は大丈夫？ 衛生管理を「見える化」しませんか？

※ 平成28年 食中毒発生状況（事件数、患者数）

食中毒

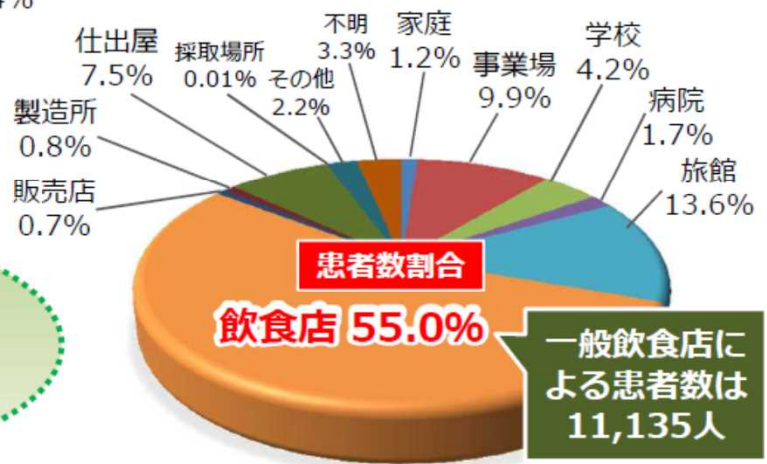
の約60%は飲食店で発生しています



え～、何か
対策してない
のかなあ。



いつもの衛生管理を
しっかりすれば、
食中毒防止の対策は
できるんですよ。



一般飲食店に
よる患者数は
11,135人

飲食店における食中毒発生防止のための取組

飲食店における食中毒防止は、これまでの食中毒菌を「**つけない**」、「**増やさない**」、「**やっつける**」で対策ができます

飲食店における食中毒発生要因への対策

飲食店における食中毒発生の多くは以下のことが要因で起きています。
しかし、これまでの衛生管理を徹底することにより管理することが可能です。

従事者の健康管理

体調不良、手洗い
不足など調理従事
者としての衛生管
理を守らない



原材料受け入れ時
の管理

衛生管理を怠っている業者
から納品した原材料



適切な手洗いの実施



食品の加熱不足

適切な加熱



施設、器具等の
洗浄・消毒

トイレの維持管理、
清掃、消毒

不衛生な施設設備等

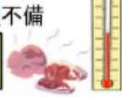


衛生的な作業着

交差汚染、
二次汚染の防止

食品の
温度管理不備

低温で保存



食中毒予防の3原則
食中毒菌を

つけない

増やさない

やっつける

で対応が可能です。

？ 衛生管理を「見える化」するって、 どうしたらいいの？

これが「見える化」!!

① 衛生管理計画 + ② 実施 + ③ 記録・確認

① 衛生管理計画を作成する。

今、取り組んでいる衛生管理と、メニューに応じた衛生管理の注意点（冷蔵する、加熱する）を明確にする。

そんなに難しくはないかなあ



② ①を実行する。

③ ②を記録・確認する。



そうですね。下のよう衛生管理計画、記録でいいですよ。

飲食店における衛生管理(衛生管理計画例)

一般衛生管理に関する事項(例)		
基本事項	・各自治体の飲食店営業許可申請時等に求められる事項(管理運営基準等)	
原料の受入	・原材料の納入に際し、外観、におい、包装の状態、表示(期限、保存方法)を確認	
冷蔵・冷凍庫	・冷蔵庫、冷凍庫の温度を確認	
器具等の管理	・シンク、器具の洗浄、消毒の確認	
従業員の健康管理	・調理従事者の健康チェック	
トイレの清掃	・トイレの清掃の確認	
手洗い	・調理前、トイレの後の手洗い	

メニューチェック(例)		
分類	チェック方法	メニュー
非加熱のもの(冷蔵食品を冷たいまま提供)	冷たいまま提供、冷蔵の温度等	刺身、冷奴
加熱するもの(冷蔵食品を加熱し、熱いまま提供)	湯気、肉色、見た目、肉汁、匂い、中心部の温度等	ハンバーグ
	湯気、見た目、匂い、中心部の温度等	焼き魚、焼き鳥
加熱するもの(加熱した後、高温保管)	湯気、高温保管庫の温度等	フライドチキン
加熱後冷却又は再加熱するもの(加熱後、冷却し、再加熱して提供)	湯気、見た目、中心部の温度等	カレー、ポテトサラダ

非加熱のもの(例)



加熱するもの(例)



加熱後冷却、又は再加熱するもの(例)



飲食店における衛生管理(記録表例)

衛生管理日誌 _____年 月 日()

1. 配達食材のチェック

品温	外観、匂い、包装の状態、表示(期限、保存方法)など	特記事項	サイン
冷蔵品	○	なし	厚生
冷凍品	×	包装が破れていたため、返品した。	厚生
常温品	○	なし	厚生

※外観、匂い、包装の状態、表示(期限、保存方法)などをチェックしましょう。問題があった場合は、その内容と措置を記載しましょう。

2. 冷蔵庫・冷凍庫チェック

冷蔵・冷凍庫	営業時間内の温度※	特記事項	サイン
冷蔵庫1	8℃	なし	厚生
冷蔵庫2	12℃	原料を出し入れしたため。その後10℃以下を確認。	厚生
冷凍庫	-19℃	なし	厚生

※営業時間内に庫内温度をチェックし、記録しましょう。冷蔵は10℃以下、冷凍は-15℃以下。

3. 料理のチェック

分類	メニュー	チェック方法※	チェック結果※	サイン
非加熱のもの(冷蔵食品を冷たいまま提供)	刺身、冷奴	冷たいまま提供	○	厚生
加熱するもの(冷蔵食品を加熱し、熱いまま提供)	ハンバーグ、焼き魚、焼き鳥	湯気が出ている、肉汁がピンクでない	○	厚生
加熱するもの(加熱した後、高温保管)	フライドチキン	湯気が出ている	○	厚生
加熱後冷却又は再加熱するもの(加熱後、冷却し、冷たいまま提供)	ポテトサラダ	保管する場合、速やかに冷却	○	厚生
加熱後冷却又は再加熱するもの(加熱後、冷却し、再加熱して提供)	カレー	冷却されている、再加熱後の中心温度、官能の評価	○	厚生

※参考に従って、メニューを分類しチェック方法を決め、チェックしましょう。

4. 施設・従事者等のチェック

シンク・器具の消毒	従事者の健康状態	トイレの清掃	調理前・トイレ後の手洗い	サイン
×	○	○	○	厚生

×シンクに汚れがあったので洗浄、消毒した

5. クレームや衛生上気がついたこと

確認者 _____ サイン _____ 年 月 日

2) スーパーマーケットにおけるHACCP

HACCP(ハセツプ)は難しい？

HACCPによる食品安全は、
「一般衛生管理」によって食品を取り扱う環境を整え、
製造の各工程の「食品安全の重要なポイント」を管理することで成り立ちます

「HACCP」と聞くと、なにか難しそうに感じるかもしれませんが、
「一般衛生管理」は普段行っている清掃や手洗いの内容であり、
「食品安全の重要なポイント」とその管理方法は本手引書に記載しています

環境を整える「一般衛生管理」は、食品安全の土台とも言えるものです
本手引書のポイントを、現在行っている作業を思い出しながら、
あるいは実際に現場を見ながら確認して取り組むことで、
より確実な食品安全管理を実現し、消費者へ安心を提供していきましょう！

HACCP (危害要因分析重要管理点)

原料の受入から製品の納品まで、
食品製造における1つの作業を「1工程」として区切り、
各工程から食中毒や健康被害が発生する恐れのある工程を見つけて
危険性をなくす、あるいは減らす対策を考えて管理するシステムです

自分たちで HACCP を構築したい

厚生労働省にて「HACCP入門のための手引書」が公開されています
そちらの資料に具体的な手順等がありますので、ぜひご活用ください

HACCP入門のための手引書

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000098735.html>

2.運営体制

- 2-1. 食品安全メンバーを決めましょう！
- 2-2. 施設の現状を知ろう！
- 2-3. 文書・記録の作成、管理ルールを作りましょう！
- 2-4. 食品取扱者の教育を実施しましょう！
- 2-5. 実施の確認をしましょう！

2-1. 食品安全メンバーを決めましょう！

まず食品安全の活動に取り組むための「食品安全チーム」を結成しましょう！活動を管理する「主要メンバー」と、活動を行う「実務メンバー」で編成します。HACCPの専門的な知識を持つ方がいない場合には、外部の専門家や専門書を活用しましょう。

本部を中心として、組織でチーム編成をすることも有効です。チーム編成と役割分担を工夫して、取り組みやすくしましょう。

メンバー	役割	体制の例	内容
主要メンバー	管理と運用	1～3名程度 (部門長など)	問題点の検討や改善活動の主導 改善方法の検討
		本部	
実務メンバー	改善活動	現場の方 数名	改善策の実行や、現場からの改善提案
		店舗首相メンバー	

食品安全チームリーダーを決める

主要メンバーからリーダーを選び、会社の食品安全を考えましょう。コミュニケーション能力が高く、社内の意見をまとめられる人が適任であり、経営者への報告も役割として含まれます。



品質保証や衛生管理の専門部署が無いけど、できるのかな...？

専門の部署がなくても大丈夫
手引書を基に、取り組んでいきましょう！



食品衛生責任者

営業者は「食品衛生の責任者」を定めるよう、食品衛生法にて求められています。チームの中心メンバーとして、活動していきましょう！

チームメンバーを書き入れましょう！

役割	氏名	部署
食品安全チームリーダー	山田 一郎	販売部門 部門長
主要メンバー	山川 次郎	鮮魚部門 部門長
主要メンバー	池田 花子	惣菜部門 部門長
主要メンバー	山野 森子	精肉部門 部門長
実務メンバー	大森 花美	惣菜部門 パート
実務メンバー	田中 三郎	鮮魚部門
実務メンバー	鈴木 よしこ	青果部門
実務メンバー	佐藤 太郎	仕入部門

経営者からの宣言

経営者は、食品安全管理を強化することを全従業員の前で発表しましょう
経営者から宣言を行うことで、会社としての活動であることを周知でき、
意識を統一することができます

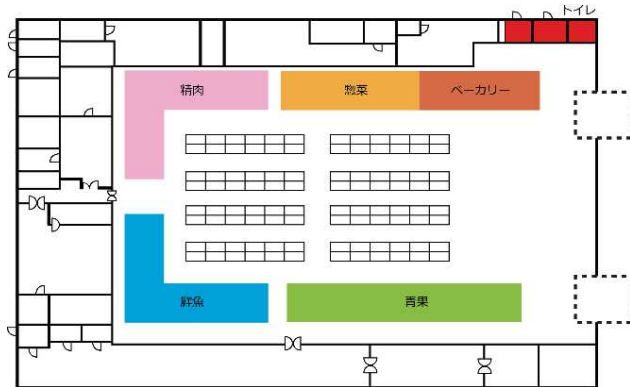


会社としての信頼を確実にするために、
食品安全の仕組みを作るぞ！

2-2. 施設の現状を知ろう！

施設の図面を用意して、
下のチェックポイントの内容を参考に施設や設備の現状を確認してみましょう！

図面例：



図面がない場合には手書きなどで
施設の各部屋や設備の場所など、
簡単に書き出してみましょう

どこで何の作業を行っているか、
改めて確認・共有しましょう！

施設・設備のチェックポイント

施設：

- トラックの荷下ろし場はどこか
- 売場と厨房の境界はどこか

製品の保管場所：

- 直射日光が当たる位置に製品や荷物を保管していないか
- 製品の一時保管場所の近くに、ごみ・排水溝・浄化槽はないか

食品の加工・製造場所：

- 各部門で、どんな作業を、どこで行っているのか
- 調理後の放冷など、包装されていない製品が置かれる場所はどこか
- ゴミはどのルートで、ゴミ置き場まで運ばれるのか

飲食と喫煙：

- 飲食と喫煙を認めている場所はどこか

施設管理責任の所在

事業者によっては、管理会社が水質管理やネズミ・虫の駆除を行っています
管理や記録が適切に行われているか、確認しましょう！

詳細：3-1. 3) 使用水等の管理
4) ネズミ・昆虫対策

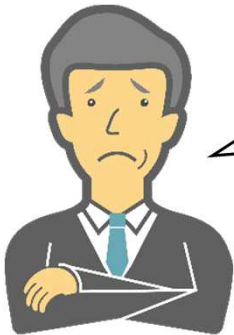
衛生度の区別

それぞれで行われている作業によって、衛生度が異なります。

例えば「製品を包装する場所」と「原材料を扱う場所」する場所では、「製品を包装する場所」が衛生的である必要があります。

この衛生度の区別を、図面の各作業場所へ色を塗って考えてみましょう！

衛生度	色	作業場所の例
汚染作業区域	■	受入場所、原材料の保管場所、下処理場
準清潔作業区域	■	調理場所、加工場所
清潔作業区域	■	放冷場所、製品の保管場



スペースが限られてて、
作業によって場所なんて分けられないよ

各区域で専用の場所としなくても大丈夫
大切なのは、その現状がわかること！
下の方法を参考に、汚さない方法を考えましょう



衛生度の異なる作業を同じ場所で行う場合

作業台を変える以外にも、次の方法で衛生度を分けることができます

a. 場所で分ける

- 扱う高さを変える(例: 冷蔵庫の上段に生食、下段に野菜)
- 作業台を分ける(例: 盛り付け作業台と下処理作業台)

b. 時間で分ける

- 時間によって扱うものを変える
(例: 仕込みの順番は、生食野菜→加熱野菜(根菜類)→肉類)
- 作業終了後に、十分な洗浄と消毒殺菌を行って汚れを広げない

c. 器具・備品を使い分ける

- 衛生度に応じた専用器具を使用する
(例: 包丁とまな板を、刺身用と下処理用に分ける)
- 衛生度が高い場所では履物を履き替える
または粘着マットやマット殺菌水槽を置き、汚れを持ち込まない

2-3.

文書・記録の作成、管理ルールを作りましょう！

1) ルールを手順書に残しましょう

現在実施している衛生に関わる管理ルール(例えば手洗い、着替えなど)や、3-1.基礎衛生のポイントで設定した新しいルールは、必要に応じて「何を、誰が、いつ、どこで、どのように」を書いた手順書を用意することで、食品取扱者がいつでも確認できるようにしましょう

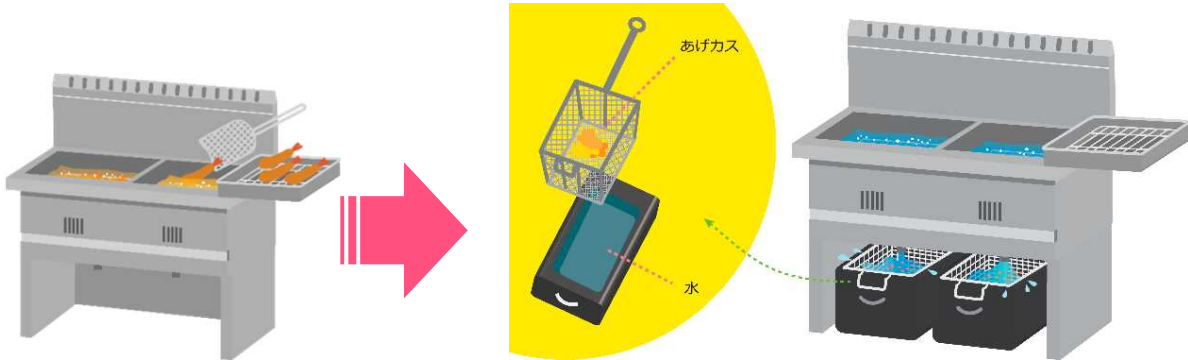
健康チェックや庫内の温度管理などは、記録用紙も作っていきましょう！

(例) 手洗いの手順書

手順書No.	共通01		
何の手順か	手洗い方法	作成日	2017年〇月〇日
対象者	全従業員	責任者	各部署 リーダー
頻度	① 作業開始前及び用便後 ② 廃棄物に触れるなど、手が汚れたとき ③ 食品に直接触れる作業の前 ④ 肉類・魚介類・野菜類を扱った後、他の分類の食品や器具を取り扱う前		
場所・道具	手洗い場		
内容 (どのように行うのか)	<p>手洗いポスターに従って、手洗いを行う</p> 		
守らないとどうなるか	手についた汚れが、 食品や食品を扱う器具に付着して食中毒を起こす可能性がある		
記録	なし		
確認方法	月に1度、責任者が手洗いの様子にて確認		

(例)手順書:フライヤーの洗浄手順

手順書No. 清掃01

何の手順か フライヤーの洗浄	作成日 2017年〇月〇日
対象者 惣菜部門 揚げ物担当	責任者 惣菜部署リーダー
頻度 揚げもの製造の作業終了後	
場所・道具 フライヤー 道具:こし網、廃油入れ、バケツ、洗剤、スポンジ	
内容(どのように行うのか) ① 廃油入れにこし網を設置し、ドレインコックを開ける ② 廃油が落ちきったら、コックを閉め、水を張る ③ 張った水を温め、温まったら火を止めて洗剤を入れる ④ 水温がある程度下がったら、スポンジを用いて槽内を洗う ⑤ ドレインコックの下に、廃油時のこし網を置き、排水する ※ 排水を揚げカスにかけることで、揚げカスによる火災を防ぐ! ⑥ 槽内に洗剤が残らないよう、十分にすすぐ	
	
記録 終業時清掃記録	
確認方法 月に1度、責任者がフライヤーの汚れを確認	

分解する設備

分解を行って洗浄する設備は、間違った分解・組み立てをしないようメーカーの取扱い説明書の手配や、手順書の作成を行うことで、必要な時に確認できるようにしましょう!

2) 記録を残しましょう

作業中に記録をつけることは、非常に大変な作業です

しかし、食品事故やクレームがあった時に、

自社の管理がしっかり行っていた証拠として使用することや、
「どこに問題があったか、なかったか」を素早く確認することができます

記録が正しく取れていないと

記録は **管理の証拠** です

例えば確認記録を、確認せずにチェックしていたことが発覚した場合、
他の正しい記録も信用されず、すべてが無駄となる恐れがあります

➡ **「なぜ記録をとるのか」を理解し、
記録を取る方たちへも伝えていきましょう！**

準備しておきたい手順書・記録（例）

必要な記録	必要な情報	記録名
仕入販売商品、原材料の仕入れに関する記録	仕入れ元の住所、電話番号などを記載した名簿やリスト、仕入れ年月日が分かるもの	・仕入伝票、納品書など
食品の調理、製造、保管の記録	調理温度、保管温度など、加熱時間や保管が適切に行われていたことが証明できる記録	・加熱温度（芯温確認）記録 ・冷却温度確認記録 ・調理手順書（レシピ、指図書）など ・保管温度管理記録（冷蔵庫、冷凍庫、ショーケースなど）
施設の衛生状態の記録	「管理運営基準」衛生管理に関わる自主点検記録、検査結果や成績書など	・水質検査記録 ・清掃記録 ・温度計、圧力計などの点検記録 ・貯水槽清掃記録（貯水槽がある場合） ・殺菌又は浄水装置の定期点検記録（設置している場合） ・ネズミ、害虫の駆除作業実施記録
従事者についての記録	従事者の健康状態、検便、健康診断の実施状況が確認できる情報	・体調チェック記録 ・検便実施記録
その他		・保健所などへの連絡網

記録の保管期間

取り終わった記録は廃棄せず、**1年間は保管** しましょう

もし国や都道府県から要請があった場合には、要請された記録を提出することを食品衛生法で定められています！

2-4. 食品取扱者の教育を考えましょう！

食品取扱者の教育・訓練は、「食品安全」を確保するために重要で
せつかく作ったルールも、守られなければ何の意味もありません
取扱者の教育のタイミングや内容を計画し、食品安全に取り組みましょう！

作成例：

対象	教育方法	いつ	内容
新人	採用時教育	新規採用時	現状のルール説明、基礎衛生の説明、洗剤・消毒薬剤の使用方法
責任者	食品衛生責任者実務講習会	年1回	食品衛生に関する新しい情報
全員	勉強会	年1回	実務講習会の内容、ルールを守る必要性の説明
全員	回覧	都度	新聞記事や業界情報などを切り抜き（掲示板の活用でも可）
全員	朝礼	週1回	クレーム発生時や業界情報などの通達もしくは5Sなど一言集の読み合わせ

食品安全技術管理者

スーパーマーケットの業界資格として「**食品安全技術管理者**」の資格認定が開始予定です

適切な食品の取扱いや機器の洗浄清掃方法等の知識を持つことを証明できる資格ですので、**教育の仕組みとして活用していきましょう！**

食品安全技術管理者

上級： 食品安全チームリーダー、品質管理責任者

初級～中級： 食品安全チームメンバー、バイヤー、品質管理

初級： 品質管理やバイヤーの配属時

「食品安全技術管理者」資格認定制度
平成30年4月より開始予定
お問合せ：新日本スーパーマーケット協会
TEL03-3255-4826

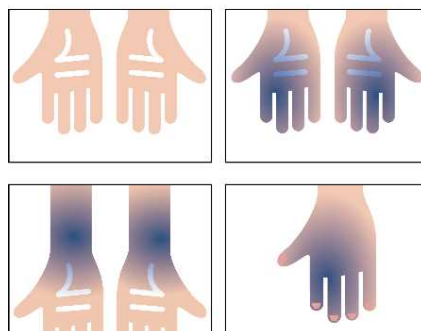
教育計画を立ててみましょう！

教育方法	いつ	内容

体験型の教育

長時間、話を聞かせる研修のような教育よりも、体験型の方が身につけやすいと言われています。教育方法として検討してみましょう！

手洗い教育の例（蛍光チェッカーを使った例）



2-5. 実施の確認をしましょう！

1) ルールが守られているか確認しましょう

設定したルールがきちんと現場で実施されているのか、見回りの頻度と責任者を決めて、定期的に行いましょう！

見回りポイント



- ルールは守られているか
- 記録はつけられているか
- 正しい内容で、記録されているか
- 教育内容がきちんと身につけているか

製造日報など、

見回り確認の記録も残しておきましょう！

こんなところも 要チェック！

食品取り扱い場所の設備：

- 害虫は発生しているか
- グリストラップの中の状況を知っているか
- 冷蔵庫や作業台の取っ手の裏側は汚れていないか
- 冷蔵庫や作業台の下のゴミは溜まっていないか

ゴミ置き場：

- 害虫や悪臭は発生していないか

便所：

- 消費者と共有している場合、食中毒対策は決めているか

駐車場や建物の周辺：

- ゴミが放置されていないか
- 植栽管理ができているか

2) ルールの有効性を確認しましょう

清掃や洗浄、食品の消毒などの **頻度・方法は適切か**、**製品を汚染する工程が無い**か、**きちんと効果があるのか** など、必要に応じて確認しましょう

確認方法の例

- 責任者が目視確認する方法:
清掃の場合、
「今の頻度・方法で、ゴミが残っていないか」
「現場で実施できない、無理なルールを設定していないか」などを確認する
- 検査機関や検査キットを活用する方法:
目視確認できない微生物やアレルギーの確認をしたい場合、
「拭き取り検査」 : 微生物の存在確認
「ATP拭き取り検査」: 洗い残しの度合確認
これらの方法は洗浄・消毒の効果を科学的に調べることができます
- 製造または加工した製品の微生物検査:
既存の衛生ルールや製造手順で作った製品の微生物検査をおこなうことで、結果によっては衛生ルールや製造手順、保存方法などの見直しに活用することができます

➡ 取組みの効果が分かれば、意識が持てます
効果的な確認を行い、意識を高めましょう

「食品安全」は食品を取り扱う組織全体で取り組むことが重要です
完璧を目指すよりも、まずは **続けられる仕組みを作りましょう!**



3.基礎衛生

3-1. 施設環境の衛生管理(食品取り扱い場所)

- 1) 施設・設備の衛生管理
- 2) 使用器具の衛生管理
- 3) 使用水の管理
- 4) ネズミ・昆虫対策
- 5) 廃棄物・排水の取扱い
- 6) 食品などの取扱い
- 7) 検食の実施
- 8) 情報の提供
- 9) 回収・廃棄

3-2. 売り場及び陳列の管理

3-3. 食品取扱者の衛生管理

3-1.

施設環境の衛生管理(食品取り扱い場所)

1) 施設設備の衛生管理

異物混入や食中毒が起こらないよう、施設を衛生的に保ちましょう！

■ 施設を衛生的に保つための環境づくり

- 作業に必要なものは置かないようにしましょう
- ゴミが溢れないよう、十分な数のゴミ箱を用意しよう
- 作業場内のゴミは溜めず、毎日廃棄しよう

■ 施設設備の清掃と点検

- 駐車場も含め、敷地内の清掃は欠かさずに行おう
- 清掃の実施記録をつけ、衛生環境の維持をしよう
- 清掃を委託している場合でも、十分な清掃であるか確認しよう



施設管理の担当を決めましょう！

施設管理のルールを決めていても、

- きちんと行われていない
- 清掃方法が間違っている

このような状況では、**衛生的な環境をつくることができません**

そのため、現場での清掃区域を大まかに区切り、

次のことを行う管理担当を決めることで**管理の抜けを予防**しましょう！

- 各清掃場所での清掃方法の指導
- 清掃が不十分な場所の指摘
- 清掃の実施記録の抜け確認



建物外も忘れずに
分担しましょう



施設・設備管理の例

清掃場所	頻度	方法
駐車場	毎日	・開店前、外用ほうきと塵取りでゴミを拾う
トラックヤード	毎日	・開店前、外用ほうきと塵取りでゴミを拾う
店舗内	毎日	・床をモップ掛けする ・汚れたらその都度、清掃する
買い物カゴ	月2回	・天気が良い日や来店者の少ない時間を選び、 汚れがひどいものは洗剤を使用して洗う

施設・設備管理記録の例

○年○月○日 確認者 △△

確認事項	結果
清掃記録をつけている	○
換気扇、エアコンの清掃ができています	○
換気扇、エアコンの点検ができています	業務用エアコンの定期検査実施
切れている照明は無い	鮮魚部門:1本点滅していたので、交換

清掃記録の例

4月 清掃記録	頻度	1日	2日	3日	4日	5日	6日
駐車場	毎日	佐藤	佐藤	佐藤	鈴木	鈴木	
荷下ろし場	毎日	小林	小林	小林	小林	小林	
店舗内	毎日	山田	山田	山田	山田	山田	
買い物カゴ	月2回	—	—	山田	—	—	



今あるルールを思い出しながら、
管理ポイントをまとめてみましょう！

清掃のポイントに入る前に

使用している洗剤のことを知りましょう！

洗剤によって、**得意とする汚れ**が違います
清掃場所の汚れに効果的な洗剤を選び、らくらく清掃を実現しましょう！

中性洗剤	幅広く利用できるが、頑固な汚れには不適 濃度調整により、野菜洗浄へ使用できるものもある
強アルカリ洗剤	油脂などの頑固な油汚れに効果的で、アレルギーの除去にも有効 皮フを溶かしたり、サビの原因になったりすることから、 使用時は注意事項をよく読んでから、使用すること
弱アルカリ洗剤	ちょっとした油汚れへの使用に有効 セスキ炭酸ソーダや重曹などが、この洗剤にあたる
酸性洗剤	水アカや尿石などに効果的だが、 即効性はあまりないため、つけ置き洗浄が適している 塩素系薬剤と混ぜると塩素ガスが発生するため、同時使用は厳禁
漂白剤 (塩素系)	漂白作用があり、色がついたまな板やふきん、茶渋落としに効果的 ただし色が落ちて、汚れが落ちているわけではないため、注意
クレンザー	サビやこびり付いた汚れを削り落とすことができる 傷つきやすい素材やプラスチックなどへの使用は向かない

洗剤・薬剤の保管

使用する洗剤はリスト化し、
保管場所や使用目的、方法、容量を決めましょう

また、調味料と洗剤は、容器が似ている場合があります
使用する洗剤や薬剤は、食品へ間違った使用方法をすることがないように、
次のような対策を行いましょう

- 洗剤と調味料の保管場所をはっきり分ける
- ラベルシールなどで、容器に何が入っているのかを表示する

小分け容器：

洗剤や薬剤を小分けにして使う場合、
小分け容器側に内容の表示をせず、使用されていることも多いです
表示がない容器では、**間違った使用に気づかないまま**
製品を提供してしまう可能性もあり、大変危険です

➡ **必ず 中身がわかる表示を**しておきましょう！

施設・設備の清掃ポイント

現在 実施しているルールを思い出しながら、
今のルールに足りないところがないかなど、確認しましょう！

天井

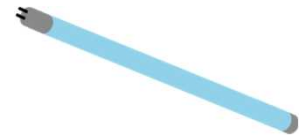
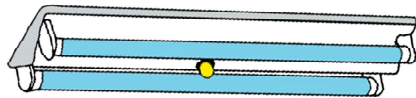
天井に汚れやほこりがある場合、落下することが考えられます
定期的を確認し、汚れていた場合には清掃を実施しましょう

照明器具

ほこりが上部に溜まっている場合がありますので、
頻度を決めて確認・清掃することで、清潔な状態を保ちましょう

労働安全基準法

食品を扱うなどの「精密な作業」では
明るさの基準である照度が300ルクス以上と定められています
年に1度、300ルクス以上を確保できているか、
食品を取り扱う作業台の上にて、照度計で測定してみましょう！



(参考)事務所の蛍光灯下で600~700ルクス

換気扇、エアコン

ガスコンロやフライヤーが近くにある場合、油汚れがつきがちです
こびりついてしまう前に、定期的な分解洗浄を行いましょう
食品安全に重要な温度管理や換気に支障が出ないようにしましょう！

フロン排出抑制法

フロン類を使用しており、指定製品とされているエアコンを使用している場合、簡易点検や定期点検の実施、その記録の作成・保存等を行わなければいけません

エアコンのメーカーや環境省にて詳細を確認し、法律違反とならない管理を行いましょう！

環境省 フロン排出抑制ポータルサイト

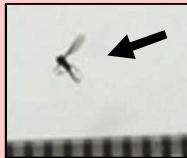
www.env.go.jp/earth/furon/

出入口、窓、網戸

網戸の破れや、窓枠にほこりや虫の死骸が溜まっていませんか
虫が侵入する原因やエサを残さないよう、清掃しましょう

➡ ネズミや昆虫の発生については、4) も一緒に確認しましょう！

事故事例 害虫の侵入による製造中止



クロバネキノコバエが給食施設に侵入して大量発生したことにより、異物混入や製造中止の原因となった網戸を通り抜けて施設内に入ってきたと考えられる

➡ 今の網目の細かさと窓や出入口の開放ルールはどうでしょうか？
確認してみましょう！

施設内での動物の飼育は禁止です

施設内で動物を飼育した場合、
汚れや虫、感染症を持ち込んでしまう危険性があります
食品を取り扱う施設である以上、施設内では動物を飼育しないこと

壁や棚の水はね、油はね

壁や棚には、水はねや油はねがついたり、
または手指が触れることから、かなり汚れやすい場所です
定期的に清掃して、壁から汚れが広がることのないようにしましょう

床

作業場は床清掃を行い、油汚れはその日のうちに洗淨しましょう
床マットを設置している場合にも、定期的に交換・洗淨を行いましょう

冷蔵庫や作業台の下には...

冷蔵庫や作業台の下に、ゴミは溜まっていませんか？
特に冷蔵庫などの設備の下は機械の熱があり、
ゴキブリなどの昆虫のすみかとして、抜群の環境となります
ゴミが溜まらない清掃方法を考えると共に、
床に物を置かず、清掃しやすい環境を作ることも検討しましょう

排水溝、集水マス

排水溝は汚れが溜まらないよう、清掃しましょう
集水マスのゴミは毎日取り除くことが大切です

事件事例 排水溝から発生したコバエの混入

排水溝の清掃が不十分で、食品の残りカスや汚れがたまり、
チョウバエが製造区域内に発生。虫の混入クレームが多発した

➡ 今の**清掃頻度**や**方法**で、問題は発生していませんか？
排水口の曲がり角は汚れが残りやすいので、注意しましょう

冷蔵設備

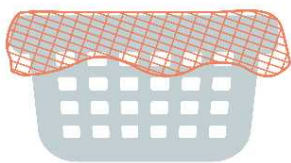
冷蔵設備内には食品の残りカスや肉などのドリップが落ちやすいです
落ちた汚れは気づいた時に拭き取り、定期的な洗浄・消毒を行いましょう

グリストラップ

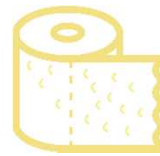
グリストラップを清掃していない場合、
槽内へ残ったゴミや臭いに虫が寄ってくる場合があります
油に浮いたゴミと生ごみ受けは定期的に清掃し、虫を防ぎましょう！

便利な清掃お助けグッズ

グリストラップの清掃を助ける道具として、次のものがあります
短時間でも清掃を行える仕組みとして、活用していきましょう！



グリストラップバスケット用ネット



油分吸着シート、油分吸収素材

手洗い設備

手洗い設備の場所には、必要な時に正しい手洗いが行えるよう、
石けんや消毒液、ペーパータオル等を置きましょう

自動式ではなく手動式の水道である場合には、
手洗い前の汚れた手が触れた部分を意識して洗浄しましょう！

➡ 手洗いのタイミングや方法は、**3-3. 食品取扱者の衛生管理**を確認
しましょう！

ゴミ捨て場

虫やネズミが寄ってこないよう、衛生的な管理を心がけましょう
汚液や悪臭が漏れていると、近隣への迷惑 へつながるかもしれません
適切な頻度で清掃し、衛生維持を行いましょ

食品取り扱い作業場内のゴミ箱

特に生ごみを多く捨てるゴミ箱などについては、
虫が集まってきたり臭いが出ないように蓋つきのものを使用しましょ

トイレ

トイレの使用により、便座や便器を汚していなくても、病原体が手、衣服、さらにそれらを介してドアノブなどを汚染する可能性があるため、履物や手洗い設備は便所専用にしましょ

下痢や嘔吐物中には食中毒の原因菌やウイルスが含まれており、それらは排泄後、しばらく空気中を漂い、また便所内を汚染することがあります

浮遊したウイルスを吸い込んだり、また便器、ドアノブ、手すり、水洗のバー等を介して原因菌やウイルスがヒトの手に付着し、食品を汚染することで集団食中毒が発生する可能性があります

手洗い設備を整え、トイレは常に決められた方法、頻度で洗浄消毒しましょ

事件事例 トイレでノロウイルスの二次感染

体調不良の作業員が便所で下痢、嘔吐した。便所を清掃・アルコール消毒して、その作業員は調理業務をせずに帰宅した
別の作業員が便所を使用した後にフルーツの盛り付けを行い、食中毒が発生した

- ➡ 下痢、嘔吐があった場合はノロウイルスを疑い、消毒の手段を決めましょ！
トイレの消毒には次亜塩素酸ナトリウム消毒を行いましょ
次亜塩素酸ナトリウム消毒はO157などの腸管出血性大腸菌にも有効です

汚染拡散を防止するために

- トイレに行くときは食品取扱い施設内で着用する白衣は脱ぎましょう
- 大便、嘔吐物を水洗するときは蓋を閉めてから、流しましょう

便や嘔吐物中のノロウイルスが水流により舞い上がります

- もし、下痢、嘔吐をした場合には、衛生管理責任者に報告し、トレーニングを受けた者が決められた手順で洗浄消毒し、清掃担当者が二次感染を受けないように細心の注意を払いましょう。
- 冬季間は明確な症状を示していなくても、ノロウイルスに感染し、ウイルスを排泄していることがあります*1

*1不顕性感染者(感染しているが発症しない人)もいるので注意が必要です

消毒薬剤:

ノロウイルスに対する消毒には、次の薬剤を使用しましょう

- 次亜塩素酸ナトリウム 濃度200ppm以上

清掃時に簡易チェックはしていますか？

保管設備や送水設備の保守点検

使用設備が正常に動いているかきちんと確認することも重要です

定期点検の実施はもちろん、清掃時に簡易チェックを行うことにより、異常への早期対応を心がけ、業務に支障が出る事態を防ぎましょう！

清掃時の簡易チェック

清掃実施の際に、異常がないかなど確認しましょう

もし異常に気付いた場合、清掃記録に状態を記入し、報告しましょう

- 異常な音はしないか
- ヒビや破損がないか など

定期的な点検

正常な機能を維持するためにも、説明書に記載された点検などは決められた頻度で定期的の実施しましょう

- メーカーの定期点検
- 温度管理が必要なものは、内蔵温度計の校正 など

計測機器の校正

温度計や計量器、pH計などを使用している場合、正確な値を測定できているのか、確認・校正を行うことが必要です

- 販売価格と対比する製品重量を計量する計量器
計量法により、2年に1度、計量器検定を受ける必要があります
- 温度計
1年に1度、次の方法などを用いて校正し、記録しましょう
 - a. 沸騰したお湯及び氷をいっぱい入れた水の温度を測定し、100°C及び0°Cからの誤差を見る
 - b. 標準温度計の温度と照らし合わせる
 - c. 別の温度計と同じ場所に置き、誤差を見る
 - d. メーカーに校正を依頼する
 - e. 校正実施日、実施者、校正対象の測定機器及び校正結果は記録し、保管しましょう

2) 使用器具の衛生管理

食品に使用する器具の洗浄・殺菌や保管方法を考えましょう！

器具に使用する洗剤も 1) 施設・設備の衛生管理 同様、
落としたい汚れに効果的なものを選んで、洗浄すると効果的です

器具の洗浄

- ふきんや包丁、まな板等は、熱湯や薬剤などで消毒し、乾燥させる
- 食品に直接触れるまな板や包丁は、扱う食材の種類が変わる都度や作業終了後には洗浄消毒を行う
- 油脂やタンパク質、アレルギーをしっかりと落としたい場合は、アルカリ洗剤を使用して洗浄する

消毒方法の例

- 紫外線殺菌灯
- 煮沸消毒: 100°Cの沸騰状態で5分以上、煮沸を行う など
- 薬剤消毒:
アルコールや次亜塩素酸ナトリウムを使用した消毒方法
アルコールは水で薄まると効果が弱まるため、注意しましょう
次亜塩素酸ナトリウムは、サビと手荒れの原因になります

(例) 器具の洗浄・殺菌手順

- ① 水またはお湯で大まかな汚れを落とす
- ② 洗剤を含ませたスポンジやタワシでこすり洗いをして、すすぐ
- ③ 水気を拭き取り、まな板消毒保管庫で保管する
保管庫が無い場合、
100ppm以上の次亜塩素酸ナトリウムで5～10分、消毒する

(使用前に)

- ④ アルコール消毒をする

消毒は汚れが落ちていないと効果がありません
かならず、**洗浄**によってきれいにしたものを消毒しましょう

洗浄時の点検

洗浄の際に、不具合や破損を確認しましょう

壊れた器具は **ケガ** や **異物混入の原因** となる恐れがあります
補修が終わるまで使用しないことが望ましいでしょう

器具の清掃ポイント



清掃用具

清掃道具が汚れていると、逆に汚れを塗り広げることになります
清掃用具も、定期的に洗浄しましょう！

組み立て式の器具

フードカッターやミキサーなど組み立て式の器具は、
使用日ごとにパーツを分解し、中まで洗浄・消毒しましょう

事件事例 洗浄消毒不足でサルモネラ食中毒

卵を攪拌し、洗浄消毒したミキサーを翌日野菜調理に使用したところ、
野菜サラダを原因としたサルモネラ食中毒が発生した。
ミキサーの消毒不足により、前日調理時に使用した卵由来の
サルモネラが生残り、翌日サラダを汚染し、さらにサラダの中で
増殖して発生したと考えられる。この場合、ミキサー洗浄後、熱湯を入
れて、攪拌していれば、ミキサー全体が75℃以上になり、サルモネラ
は死滅していたと考えられる。

➡ 拭き取り検査やATP拭き取り検査などを使用して
効果的な洗浄・消毒か、確認してみましょう！

関連: 2-5 2) ルールの有効性を確認してみましょう

器具の保管

器具の保管においては次のことに注意しましょう

- 使用中と洗浄消毒済みの未使用の器具が区別ができるよう、
整頓する
- よく乾かした状態で、水はねが届かない場所に保管する

水はねからの保護

食品や器具、容器は、床の水はね等の汚れから保護するため、
必要に応じ、高さ 60cm 以上の場所で取り扱きましょう

器具の使用時

食品に使用する器具の汚れや破損は、
食中毒や異物混入でのケガにつながる恐れがあります
使用時に確認して、予防しましょう！

- 使用前に「汚れが残っていないか」「異物がないか」を確認する
- 金属製のザルやカス揚げ、包丁、スライサーのブレードなどは、
欠けなどの「破損がないか」を確認する
- 原材料に使用した器具や容器を洗浄消毒せずに、加熱調理済の
食品や生で喫食する食品に使用しない

3) 使用水等の管理

水道水を直結で使用している以外の場合では、
使用する水が安全であることを確認することが必要です

水質検査

水道水以外に、井水や貯水槽を使用している場合には、
年1回以上の水質検査が必要です

ただし、災害などで**水源等が汚染された恐れがある場合**には、
その都度、実施して安全性を確認しましょう！

行った水質検査の成績表は**1年以上**、**保存**しましょう

水質検査に問題があった場合

水質検査にて問題があった場合には、
直ちに食品に関わる水は使用を中止して、保健所へ相談しましょう！

事件事例 使用水から基準値以上のシアン化合物

工場で使用していた地下水から基準値を超えるシアン化合物が検
出され、メーカーはこの水を使用した167万個の製品を回収した。

メーカーでは水質基準を満たさない結果が出ていたにも関わらず、
給水を中止していなかった。発覚までに水質検査は2回実施しており、
2回とも基準値越えのシアン化合物が検出されていた。

➡ 検査を行うことが目的ではありません
安全な水であるか確認することが目的です

貯水槽の清掃

使用水をためておく貯水槽は、**年1回以上の清掃**が必要です
専門業者の報告書などを記録として、**1年以上は保管**しましょう！

殺菌装置や浄水装置

井戸水を使用している場合、殺菌装置や浄水装置がきちんと機能して
いるか定期的に確認することも必要です

管理会社との契約やメーカーへ対応を確認し、安全性を確認しましょう

4) ネズミ・昆虫対策

ネズミは、汚れを持ち込んだり、原材料・製品を食べたり、害虫は、ネズミ同様汚れを持ち込む、異物混入の原因となるなど、様々な危険性を持ちます。対策を立てて管理しましょう！

ネズミ・昆虫の駆除

ネズミや害虫は年2回以上、駆除を行う必要があります
駆除を行った記録は1年間、保存しましょう

ネズミや虫を目撃した際には専門業者へ相談するなど、定期的な駆除以外でも、早め早めの対応を行いましょう

窓や出入り口の管理

侵入させないためにも、開けっ放しにしないことが必要です
もしやむを得ず長時間開ける場合には、侵入防止対策をたてましょう

食品を取り扱う作業場に近い外との出入り口や窓付近は、ネズミや昆虫が住み着く、伸びっぱなしの茂みや不要物は撤去します

ポイント



餌を残さない工夫を

- 食品の残りカスが残らないよう、作業終了後のゴミはゴミ置き場へ
- 使いかけの原材料をネズミや虫に食べられない保管をしましょう

食品を取り扱っている場所で殺虫剤を使用しない

- 殺虫剤は食品に影響がないよう、作業が終了してからの使用を
- ネズミや昆虫が発生した場合の対応を、事前に決めておきましょう

管理会社や専門業者が行っている場合

3) 使用水等の管理 や 4) ネズミ・昆虫対策 を
管理会社や専門業者へ委託している場合には、
行っている記録を適切であるのか 確認しましょう！

5) 廃棄物・排水の取扱い

ゴミが食品の汚すことのない管理を行いましょう！

ゴミ捨てルール

ゴミを作業場に放置すると、**ネズミや昆虫の餌**となったり、**微生物が増殖**して、きれいな食品を汚す可能性があります

ゴミを捨てに行く頻度など、
作業終了後に、作業場にゴミが残らないルールを決めましょう！

廃棄物の種類	捨て方
生ごみ	口をしっかり縛って中身が漏れないようにする ゴミ箱の蓋は必ず閉める
段ボール	専用のカートに潰して積み上げる

作業場内のゴミ箱：

特に生ごみを多く捨てるゴミ箱などについては、
汚れた水や臭いが出ないように蓋つきのものを使用しましょう

賞味期限や提供時間を過ぎた商品

賞味期限・消費期限や提供時間が過ぎたものをそのまま、
加熱後や消毒後の食品を取り扱う場所で取り扱ってはいけません

賞味期限・消費期限や提供期限が過ぎたものは、
食中毒の原因となる微生物が増殖している可能性があります

きれいな食品に微生物が付着しないよう、**取り扱いを分けましょう！**

排水

作業で出た魚の内臓や肉、油などがそのまま下水溝へ流れないように、
排水溝には目皿やごみ受けを設置しましょう

浄化槽を設置している場合

浄化槽は、専門業者による定期的なメンテナンスと点検が必要です
報告書などは実施した記録として、**1年以上 保管**しましょう

管理会社が行っている場合には、
メンテナンスと点検の記録が保存されていることを確認しましょう

6) 食品などの取扱い

原材料や商品・製品を適切に取り扱きましょう！

① 受入

到着した商品が注文通り届いているか、確認することが必要です
納品書、または発注書へ記録項目を記入して、記録として保管しましょう！

記録項目

- 外箱に異常はないか(包装の破れや液漏れなど)
- 品物名や数量など、注文通りに納品されているか
- 保管温度が守られていたか
- 農産物と水産物の場合:産地と品種/魚種

届いた食品がきちんと保管温度が守られていたか、
手や放射温度計などによって、確認しましょう

温度が守れていない場合

「冷蔵品が生ぬるかった」

「冷凍品が溶けていた」

受入時に保管温度が守られていなかった場合は、
メーカーや仕入れ元などへ問題がないか確認し、
必要に応じて、返品か廃棄などの対応を行いましょう

温度管理が保たれていなかった場合、
微生物が増殖し、食中毒につながる恐れがあります

このような事態が発生した場合、温度を守っていただくよう伝え、
必要に応じて相手との契約内容に取り入れましょう

ヒスタミン食中毒:

赤身魚などのヒスチジンを多く含む魚が常温で放置されると、ヒスタミン生成菌によりヒスタミン食中毒の原因となります

一度生産されたヒスタミンは加熱調理しても分解されないため、

**水揚げから納品、陳列・販売まで一貫した温度管理
(10℃以下、できれば5℃以下が望ましい)**

が必要です

② 保管(原材料・商品・加工途中・製品)

原材料の保管や調理・加工作業の製品への汚れを防ぎ、商品ごとに適切な保存温度で保管しましょう

商品や製品の保管場所

ネズミや虫を防ぐために

- 床への直置きはせず、スノコなどを活用して床や壁から離す
- 開封した品物は、蓋つき容器など対策をとる

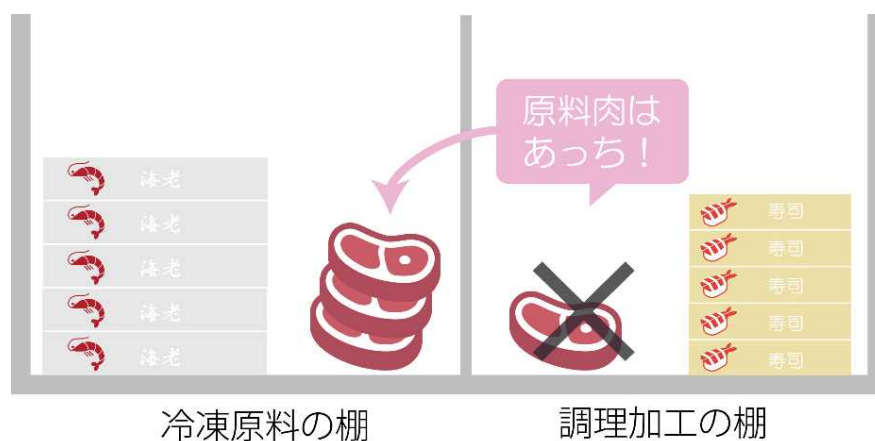
汚染を防止するために

- 調理作業や加工の終了した食品は、蓋つきの容器などへ入れる

調理や加工が終了した食品がきれいな状態で販売されるよう蓋つきの容器へ入れたり、ラップで蓋をしたりすることで、汚れの付着を防ぎましょう

- 肉類、魚介類、野菜類は場所・高さを分ける、仕切りをつけるなど、それぞれの保管場所を区別する

肉類、魚介類、野菜類はそれぞれ持っている危険性が異なり現場にて行われる加工方法や調理方法も違いますそれぞれの汚れが移ってしまわないよう、区別をしましょう



適切な温度管理

常温品

商品の中には「常温品」もありますが、
常温だからと言って、管理しなくていいわけではありません
少なくとも、**長期間直射日光にさらさない**ようにしましょう

冷蔵品・冷凍品

受入の確認が終わり次第、
適切な温度の保管場所へ速やかに移動させましょう
冷蔵品といっても「10℃以下」のものや「4℃以下」のものなど
保管温度が異なる場合がありますので、確認しましょう

冷蔵庫や冷凍庫の温度確認

始業時と終業時に、冷蔵庫や冷凍庫の庫内温度を記録しましょう
業務の最初と最後に温度を測定することで、
温度を適切に管理していた記録を残すことができます

もし庫内温度が決められた温度から外れていた場合に
どう対応するのか、次のポイントを参考にルールを決めましょう

- 原因の究明
- 原材料や商品、製品への対応

事件事例 温度管理不足による品質異常

「購入した冷凍ピザにカビが生えている」と苦情が入り、スーパーを調査したところ、冷凍ピザを含め、冷凍食品の温度管理が十分に行われておらず、カビが発生していた

➡ 「冷凍庫に入れたから大丈夫」ではなく、
実際の温度を定期的に確認して、管理しましょう

管理温度(例)

区分	管理推奨温度	法律上の温度
冷凍品	-15℃以下	-15℃以下
冷蔵品	食肉	10℃以下 食肉製品の一部と生食用 牛肉は4℃以下
	鮮魚	
	乳製品	
	青果	

冷凍品の解凍

冷凍された商品を解凍するときは、商品に記載されている取扱い方法や注意事項に従って解凍しましょう

(注意例: 「4℃以下で解凍し、当日中にご使用ください」など)

③ 作業場への持ち込み

加工や調理作業を行う際の持ち込みにおいて、
汚れまで一緒に持ち込まないように、次のポイントを気を付けましょう！

持ち出し

- 外箱からの汚れを防ぐため、調理・加工の作業場以外で開梱し、別の容器に入れるなどして持ち込みましょう

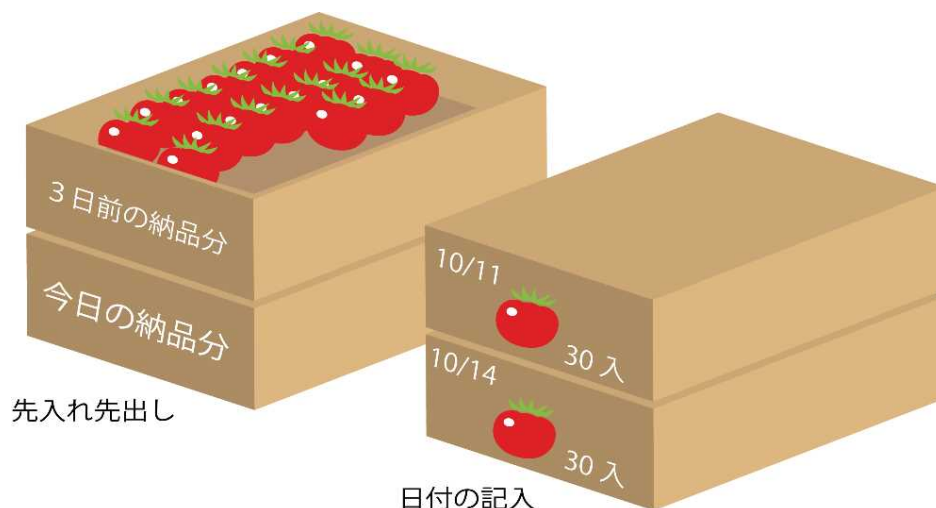
外箱の汚染

受け入れた品物は、スーパーへ納品されるまでにどのような環境で取り扱われていたのか、わかりません
外箱は汚れがついていることを前提として、扱きましょう

- 「先入れ先出し」を意識し、古いものから使用しましょう

賞味期限・使用期限の管理

使用期限切れのものを使用しないためにも、
原材料や商品の期限を、「誰が」「どのタイミングで」確認するのか、あらかじめ決めておきましょう



④ 加工・調理作業

食中毒を防ぐ第一歩は、様々な汚れを食品につけないことです
実際の作業では、汚れをつけないことを意識して取り扱しましょう！

検食

食中毒の発生時の原因究明のため、
大量注文(団体など)や通常量以上の製造(特売など)を行った場合は
調理済み食品を7~10日または14日保存することを推奨します

詳細: 7) 検食の実施

消毒

生で食べる野菜・果物は消毒を行いましょ
消毒方法としては、次のような方法があります

食品の消毒

- 次亜塩素酸ナトリウム
濃度 200ml/L・5分間、濃度 100ml/L・10分間の漬け込み
- ブランチング
湯通し、茹でる、蒸すなどの加熱処理

消毒が不十分であると、**食中毒が発生**する恐れがあります
手順書を作成し、**誰もが正しい方法で行えるように**しましょう！

食品へ使用する器具

まな板・包丁などの器具は、

- 肉類・魚介類・野菜類などの食品ごと
 - 生食・加熱品用や下処理用などの用途ごと
- など、使い分けましょう

腸炎ビブリオ

海水中に存在している細菌で、海産魚介類に付着しています
生で食べる刺身やすしから感染することや、
まな板や調理器具などから付着して、食中毒が発生します

水道水の中では増殖できないため、**魚介類の洗浄には水道水が有効**です

盛り付け時の注意点

食中毒の多くは、盛り付け時に食品を汚染したことが原因です
生で食べる製品や加熱済み商品、盛り付けを行う作業については
手洗い後、使い捨て手袋を着用することで、手からの汚染を予防しましょう

黄色ブドウ球菌：

人間の鼻や喉、皮フに存在し、増えるときに、
100℃で30分間加熱しても分解できない毒素を作り出します
食品中で菌数が10万個以上に増えると、
毒素の量が食中毒の発症量に達すると考えられています

➡ 5℃以下ではほとんど増えないため、取扱う際は衛生的な手袋を着用して
低温で管理された冷蔵庫、冷凍庫で保管しましょう

アレルギー

アレルギーを引き起こす原因の物質
表示が義務である「**特定原材料**」と、
表示が推奨される「**特定原材料に準ずるもの**」があります



いくら	バナナ	ごま	鶏肉	オレンジ
キウイフルーツ	やまいも	さば	りんご	牛肉
くるみ	カシューナッツ	さけ	まつたけ	ゼラチン
大豆	もも	いか	あわび	豚肉

表示

使用した食材にアレルギーが含まれる場合には、
ラベルに**アレルギーの記載漏れ**がないか、確認することが重要です

取扱い

アレルギー食材を取り扱う **作業台や器具を分ける**、
または**アルカリ洗剤による十分な洗浄を行う**ことで、
アレルギーを他の食品に付着させない仕組みを作りましょう

アレルギーの洗浄

つけ置きしてからの洗浄や、お湯の使用が効果的です
ただし小麦粉や卵はお湯で固まるため、一度水流してから
洗いましょう！

7) 検食の実施

食中毒が発生した場合の原因究明のために、惣菜部門では保健所から「検食」を指導される場合があります

検食

食中毒の発生時の原因究明のため、大量注文(団体など)や通常量以上の製造(特売など)を行った場合は調理済み食品を14日(2週間)保存することを推奨します

製造の記録

検食と共に、毎日次の情報を製造日報等へ記入し、記録しましょう

- 製造品名
- 製造時間
- 製造量

8) 情報の提供

スーパーマーケットとして消費者へ情報提供を行うと共に、消費者からの情報を、必要に応じて保健所などへ速やかに報告しましょう！

消費者へ提供する情報の例

- 自主回収情報: 回収原因と回収される製品名・ロット番号 など
- 品質証明書: 自主検査結果、産地証明 など
- 安全への取組み: 食品安全規格認証 など

保健所への報告

消費者から得た次の情報は、速やかに保健所へ報告しましょう

- 販売した食品が原因、または原因と疑われる**健康被害**の情報
- 食品の**異味・異臭**の発生で健康被害につながる恐れがある情報
- 食品への**異物混入**により、健康被害につながる恐れがある情報

保健所への報告にあたり、次のポイントでルールを書き出しましょう

- 消費者からの情報を「誰へ」「どのように」伝えるか
- 「誰が」報告の必要性を判断するか
- 「どこへ」実際の報告を行うのか

9) 回収・廃棄

加工・調理した製品で食品衛生上の問題が発生した場合には、速やかな保健所への報告と、回収の実施を行う必要があります。事前に回収の責任者やその方法、保健所への報告手段を決めましょう！

回収の手順を決めよう！

下の回収手順書にて担当を決め、実際の手順を書き出してみましょう

回収手順書 記入例（作成日：2017年〇月〇日）

対応事項	誰が	いつ	どうやって
1 緊急連絡網の作成・見直し	食品安全 チームリーダー	4月	各部門責任者の連絡先を記載し、配布する
2 保健所など関係機関への連絡			
3 食品回収責任者の決定			
4 回収する食品の決定 - 回収する製品名、ロット - 販売数などの把握			
5 消費者への連絡方法 - チラシ・ポスターなどの作成 - 上記の配布や掲示など			
6 苦情者や被害者への対応			
7 回収した食品の管理			
8 回収結果の記録 - 回収量 - 回収状況			
9 発生原因の追究と再発防止策の検討			
10 従業員教育への反映			

回収した製品

回収した製品は、保健所の指示に従って取り扱わなければなりません。勝手に廃棄せず、**問題のない製品と混ざらないように管理**して、保健所の指示を仰ぎながら適切に取り扱いましょう

事故事例 回収品の販売

自動販売機で購入したコーヒーに異味がある、との苦情があった確認したところ、補充担当者が新しい品物と間違えて回収品を補充していたことが発覚した

➡ ラベルを貼る、場所を決めるなど、**回収品は見分けがつくように保管**しましょう

3-2. 売り場及び陳列の管理

売り場においても、商品・製品の管理を行うことが求められます
衛生的な管理を行いましょ！

売り場の管理ポイント

- 保存温度に従い、陳列後も**温度管理**を行いましょ
- **賞味期限の確認**は、毎日行いましょ
- 無人で試食を出す場合、**設置時間を管理**しましょ
- 冷蔵品と冷凍品は、ショーケース等の**容量とロードライン**を守りましょ
- 入荷順に購入いただけるよう、**先入れ先出し**の工夫をしましょ

メーカー営業担当者により、
陳列や賞味期限管理を行っていただける場合もあります
その場合にも営業担当者と打ち合わせなどを行って、
管理の抜けとなる商品・製品が出ないように、注意しましょ

ショーケースの管理

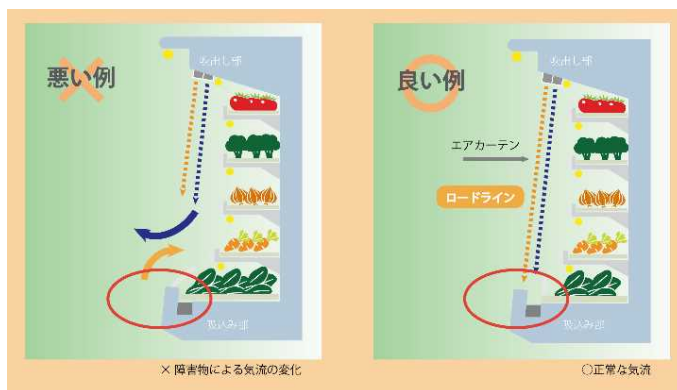
ショーケースはエアーカーテンにより、
外気とケース内を遮断して温度管理を行っていましょ

しかしエアーカーテンの吹出口や吸込口に商品やラベルなどがあると、
エアーカーテンが十分に機能せず、**冷却に支障が出る**場合があります

必ず**容量とロードライン*1**を守った陳列を行いましょ！

ロードライン*1

冷蔵・冷凍ショーケースの積荷限界線であり、その線以上に商品を積み上げると規定温度での管理が保たれなくなる線のことです。



温度管理は、P.19 を確認しましょ！

3-3. 食品取扱者の衛生管理

食品を取り扱う作業者が汚れを持ち込まないように、衛生管理を行いましょう！

食品取扱者の健康状態

取扱者の健康状態を確認するため、健康診断を行いましょう
もし次の感染症に感染、または病原体保有者であることが判明した場合、**食品に直接接触する作業に携わらせてはいけません**

- 1類感染症（ペスト、エボラ出血熱 など）
- 2類感染症（結核、鳥インフルエンザ など）
- 3類感染症（赤痢、腸管出血性大腸菌感染症 など）
- 新型インフルエンザ

検便

保健所から要請があった場合、検便を受けさせなければいけません
また感染症の早期発見のために実施を行うことが望ましいでしょう

作業前の体調チェック

食品の取扱い作業に入る前に、次の症状がないか確認しましょう

- 黄疸
- 腹痛、下痢
- 発熱、発熱を伴う喉の痛み
- やけど、切り傷などで感染が疑われるもの
（外傷のみであり、耐水性の保護をする場合は該当しません）
- 病的な耳や目、鼻からの分泌物
- 吐き気、嘔吐

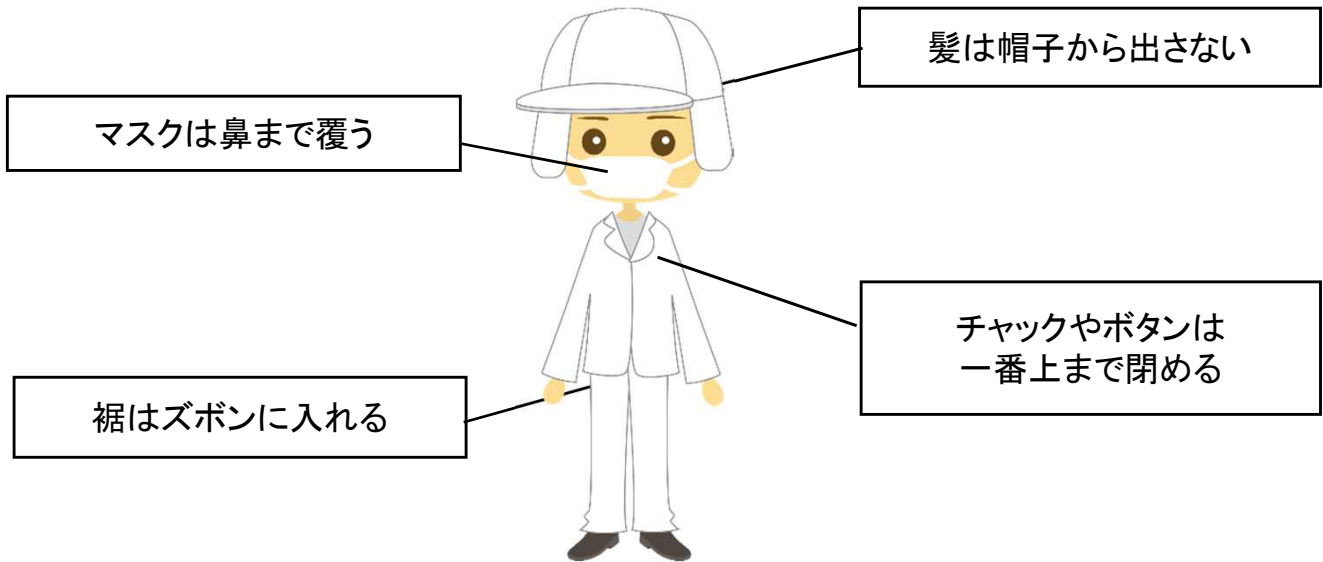


上記の症状が出ている場合、
**食品の取扱い作業をさせずに医師の診断を受けさせ、
食中毒発生防止に努める**よう、食品衛生法にて定められています
作業前や作業中にこれらの症状が出た場合の
報告先や対応について、事前に決めておきましょう！

食品取扱者の身だしなみ

作業場に入る際には、次の事項を守りましょう

- 許可のない私物を持ち込まない
- マニキュアやネイルアートはしない
- 香水や強い香りの柔軟剤は使用しない



白衣・エプロンの管理

食品取り扱い用の白衣やエプロンは、**定期的に洗濯された清潔なもの**、そして**破損のないもの**を使用しましょう
また白衣を清潔に保つため、
トイレや屋外など清潔でない場所では、マスクと白衣を脱ぎましょう

持ち込み禁止

次のものは、**異物混入**や**食品の汚染**につながる可能性があるため、
作業場へ持ち込んではいけません

腕時計、指輪、首飾り、ヘアピン、つけまつげ、ピアスなど

食品取り扱い作業場

食品を取り扱う作業場へ入る場合には、
汚れを持ち込まないために、必要に応じて次のことを行いましょう

- 粘着ローラーによる、白衣の付着物の除去
- 履物の交換、または消毒
- 手洗い・消毒

食品取り扱い作業場内での禁止行為

食品を取り扱う作業場では、**次のことを行ってはいけません**

- 作業中に**タンやツバ**を吐く
- 決められた場所以外での**飲食や喫煙**
- **食品の上でのくしゃみや咳**
- 食品用の器具を、**食品以外のものに使用**すること
- 味見を行った器具で、**再び作業**を行うこと



外来者の入室

作業場は **衛生的な空間** であるため、
部外者や加工・点検等を行わない方の立ち入りは、**できるだけ避けましょ**う
やむを得ず調理施設に立ち入らせる場合には、
外の汚れなどを作業場へ持ち込ませないために
清潔な帽子や白衣、履物の着用と手洗い・消毒の実施 をしてください
持ち込み禁止の物や作業場内での禁止行為も、同時にお願いしましょう

手洗い・消毒の実施

食中毒の予防や食品の汚染防止には、手洗いと消毒が重要です
決められた **正しい手洗い・消毒** を、**適切なタイミング** で実施できるよう、
手順書やポスターを現場に掲示しましょう！



ポイント

こすり洗いは25回以上！

汚れが浮き上がるまでこすり、しっかりと洗い流しましょう

消毒は乾燥させた手指に

水気が残っている手指では、**消毒効果が弱まります**

ペーパータオルなどを使用して、きちんと水気を拭き取った後に消毒しましょう

(例) 手洗い手順

できていますか？ 衛生的な手洗い



二度洗いが効果的です！

2～9までの手順を繰り返し二度洗いで菌やウイルスを洗い流しましょう。

※アルコールは、ノロウィルスの不活化にはあまり効果がないといわれています。

手洗いのタイミング

- ① 作業開始前及び用便後
- ② 廃棄物に触れるなど、手が汚れたとき
- ③ 食品に直接触れる作業の前
- ④ 肉類・魚介類・野菜類を扱った後、他の食品や器具を取り扱う前

使い捨て手袋

微生物などの汚れが食品につかないよう、必要に応じて、使い捨ての手袋を活用しましょう
使い捨て手袋の交換のタイミングもルール化しましょう！

次の項目は、使い捨て手袋の使用が望ましい作業です
自分たちの作業を思い出しながら、今のルールを確認してみましょう！

- パックや容器への盛り付け作業
- 生で食べる食品の取扱い作業
(例) 刺身、カットフルーツ、サラダ など

4-1.仕入れ販売商品

- 1) 商品の保管条件を確認しましょう！
- 2) 業務の流れ
- 3) 業務の流れを現場で確認しましょう！
- 4) 管理ポイントと確認ルール
- 5) 定期的な確認と証拠作り

仕入れ販売商品

容器包装済みであり、スーパーマーケット内で手を加えずに販売する食品

- 調味料、カップラーメン、ベビーフード、菓子、干物、米、、酒、缶詰、ドライフルーツ
- 牛乳、豆腐、練り物(蒲鉾など)、納豆、ジュース、カップゼリー、卵、レンジアップ商品、冷凍食品 など

厚生労働省B基準 「HACCP」の考え方に基づく衛生管理

「HACCP」とは、食中毒菌汚染や異物混入など、食品に悪影響を及ぼす原因を把握し、それを除去したり低減させるために重要な工程を管理することで安全性を確保する手法です。

1. 取扱い製品について知る

仕入れから保管方法、加工方法、販売方法、喫食方法や、消費者情報（年齢などを考慮）など、取り扱っている製品の説明書を作成します

2. 食品に悪影響を及ぼす原因を特定する

仕入れから加工、販売までの製品の取扱いの工程の中で、消費者への被害を想定しながら、食品食中毒菌に汚染されたり、異物が混入してしまう原因となるような工程を探します

3. 食品に悪影響を及ぼす原因の予防方法を決める

「2.」で見つけた、食品に悪影響を及ぼす原因を予防する方法を決めます

4. 予防に必要なルールを作る

「3.」で決めた予防に必要なルールを作ります
作ったルールが守られているかを確認する方法を決めます
ルールが守れていない場合の対応を決めておきます

5. ルールを実践する

「4.」で作ったルールを実践して、必要な場合は記録を残します

6. ルールの見直しを行う

仕入れ方法や加工工程など、製品に関わる変更があった場合には必要に応じて見直しを行います

1) 商品の保管条件を確認しましょう！

仕入れ販売商品の取扱いにおいては、商品に設定された保管条件を守って、販売していくことが必要です。もし保管条件である賞味期限や保管温度を守らなければ、**安全に仕入れたものも、危険な商品となる恐れ**があります。

商品ラベルや仕様書など、**保管情報の内容をしっかり確認しましょう！**

製品の保管情報

- 賞味期限
- 消費期限
- 製品の保存方法
 - a. 常温：直射日光を避けて28℃以下で保管
 - b. 冷蔵：10℃以下
 - c. 冷凍：-15℃以下（冷凍食品自主的取扱基準 -18℃以下）
※アイスクリームは「-18℃以下」で保存

製品ごとに表示されている保存方法を満たすこと

もし保管条件の記載が見つからない場合は、仕入れ元やメーカーに確認して、手配しましょう

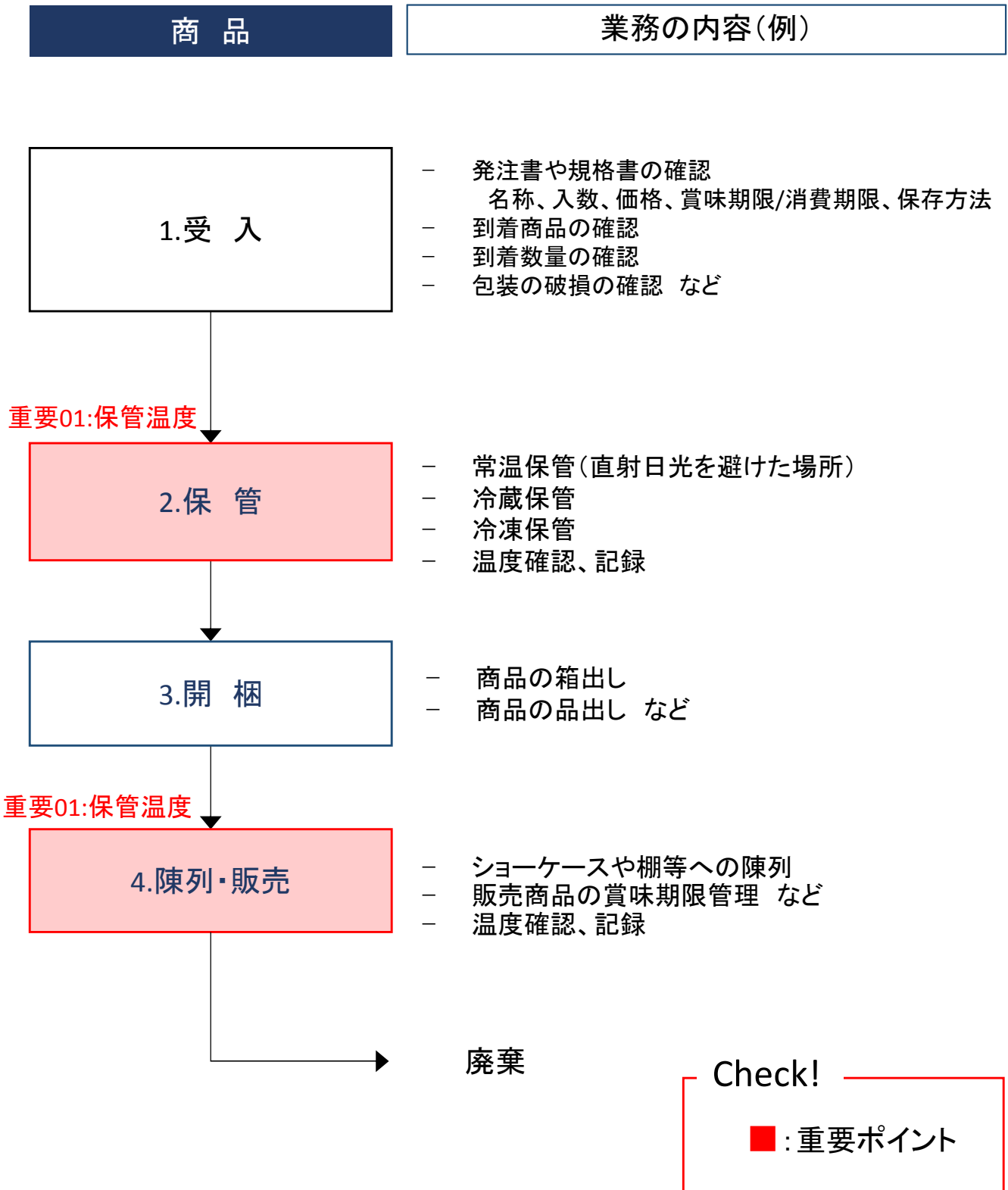
事故事例 温度管理不足による品質異常

「スーパーで購入したヨーグルトが液状になっている」と苦情が入り、販売店で同一商品を開封したところ、全て液状となっていた。

原因を調査したところ、販売店が誤ってヨーグルトを一時凍結したことにより品質に異常を生じたと判明した。

➡ 保管条件を確認し、**条件を守った保管と販売**を行いましょ

2) 業務の流れ



業務の内容(例)

活動	関連ページ	主な内容
受入	3. 一般衛生管理 6) 商品などの取扱い ①受入	<ul style="list-style-type: none"> - 発注書、規格書の確認 名称、部位、数量、価格、産地、賞味期限/消費期限、保存方法 - 到着商品の確認 - 到着数量の確認 - 温度の確認 - 包装の破損の確認
保管	3. 一般衛生管理 6) 商品などの取扱い ②保管	<ul style="list-style-type: none"> - 冷蔵保管 - 冷凍保管 - 温度管理
開梱	3. 一般衛生管理 6) 商品などの取扱い ③作業場への持ち込み	<ul style="list-style-type: none"> - 商品の箱出し - 個包装の開封
陳列・販売	3-2. 売り場及び陳列の管理	<ul style="list-style-type: none"> - ショーケース等への陳列 - 温度、日付管理

3) 業務の流れを現場で確認しましょう！

業務の流れを確認したら、商品の受入から陳列までを現場で確認してみましょう。



冷蔵保管庫の温度記録をつけ忘れて
いるな。



ショーケースのロードラインを超えて
商品を入れているぞ。

産地表示は正しいかしら。



おや？新人アルバイトに教えていな
いルールがあるぞ。



…などなど、いろんなことが目に飛び込んできます。



なるほどなあ…現場で確認することで、
出来ていないことが分かるね。

業務の流れが違う場合

業務の流れが違う場合には、厚生労働省にて公開されている「食品製造におけるHACCP入門のための手引書」を参考にして、どんな危険性が潜んでいるのか、考えてみましょう！

HACCP入門のための手引書 厚生労働省

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000098735.html>

業務、または製造している製品	参照文書
解体、枝肉大分割、脱骨 など	と畜・食鳥肉処理編
解体、内臓処理 など	食鳥処理・食鳥肉処理編
野菜の漬物、浅漬け など	漬物編
ケーキ、シュークリーム、ようかん など	生菓子編
ビスケット、クッキー など	焼菓子編
絹ごし豆腐、木綿豆腐 など	豆腐編
生めん、ゆでめん など	麺類編

4) 管理ポイントと確認ルール

重要ポイント01 「保管」および「陳列・販売」での温度確認

製品の保管場所や取り扱い場所の温度に注意しましょう！

製品の取扱い場所の温度管理が出来ていないと

受入時は安全な製品でも、

- 室内の温度管理が出来ていない
- 製品の保管条件が守れていない

微生物が増えて
食中毒の原因に...

ボツリヌス食中毒:

「10℃以下で保存してください」又は「要冷蔵」と記載されている、
真空パックなどの密封食品を常温に放置した場合に発生する可能性
があります

レトルトパウチ食品(常温保存可能)と間違えないよう、注意が必要です

危険を見つける確認ルール

確認するもの	保管庫(冷蔵庫、冷凍庫)、売り場の全ての冷蔵・冷凍設備、室温
確認方法	設置した温度計の温度を確認する
基準	常温:室温 28℃以下(一般的に) 冷蔵: 10℃以下 冷凍: -15℃以下(冷凍食品自主的取扱基準 -18℃以下)
確認の頻度	始業時と終業時は必ず確認、日中は定時的に確認
確認の責任者	名前または役職: []

基準から外れていた場合

責任者に報告し、必要があれば売り場から引き揚げて隔離する
要冷蔵、要冷凍品の場合は、速やかに製品温度を確認する

確認した記録を残しましょう！

温度計の横へ記録用紙を設置し、次の事項を書き込んで保管しましょう

- 確認日
- 確認者
- 確認時の測定温度

「保管」は、3-1. 6) 食品などの取扱いも関係するよ一緒に確認しておきましょう！



製品の購入先を考えることも、忘れずに

仕入れをする商品が、そもそも安全なのかを考えることも大切です
製品が持つ危険性として、次のことが考えられます

- 「受入」時の製品温度(配送車での温度管理)
- 動物用医薬品の残留
- 添加物の過剰使用
- 微生物の増殖 など

防かび剤や抗生物質、微生物の危険性は、国内では法律に規定されており、メーカーや生産者が安全性を管理しています

➡ **仕入れは正規ルートから！ 安全な製品を仕入れましょう**
持ち込みなど不審な業者・製造者から仕入れることは避けましょう

また正規ルートの取引先でも、製品の製造環境によっては、「洗淨薬剤の混入」や「異物の混入」などの危険性も考えられます

➡ **製造工場の過去のクレームや不良品情報を確認しましょう！**
可能な範囲で、製造現場への監査を行うとより効果的

事件事例 イカ塩辛での腸炎ビブリオ食中毒

関東9都県で620名の患者を出す大規模食中毒が発生した。伝統的なイカ塩辛であれば塩分が10%以上あり、好塩性細菌の腸炎ビブリオでも増殖が抑制されるが、原因となったイカ塩辛は5%前後に減塩したものであった。調査により、製造業者の減塩化に伴う危害の理解不足、製品温度管理及び洗淨に使用する殺菌海水の自主検査の未実施などが判明した。

5) 定期的な確認と証拠作り

安全な製品の証拠になるものは、毎日決められたルールを守り、製品の適切な管理を行っているという記録です

ここでは前項までに作成された文書、記録、確認ルールが有効に機能しているかを判断し、ルールに従って実施されているか、手順書やルールに見直しや修正が必要かどうかを検討する、「検証」を行います

確認(例)

手順書、記録名	内容	担当者	頻度	見直しの結果
手洗いの手順書	全員が手順通りに手洗いができているか	各部門長	1回/月	全員できている
	手順書に修正がないか確認する	各部門長		手洗いの頻度に「トイレ後」が記載されていないかった
清掃手順書	手順書に修正が無いか確認する	各部門長	1回/月	新しく導入したスライサーの清掃手順が無いので作成
体調チェック記録	全員が体調を確認し、記録していること	各部門長	1回/月	記録されている
重要ポイント01 保管温度確認記録	決められた通りに温度を記録している	各部門長	1回/月	記録されている
	保管方法は適切か	各部門長		ショーケースのロードラインを超えて牛乳が積まれていたので指導

手順通り実施されているか



担当者A

計器類の校正を実施しているか (検証)



マネージャー

定期的な検証では、日頃の作業が適正に実施されているか記録を確認してみるとよいでしょう。また、計器類の定期的な校正も実施し、記録をつづけておきます。



4-2.精肉部門

- 1) 製品の規格書をつくりましょう！
- 2) 業務の流れ
- 3) 業務の流れを現場で確認しましょう！
- 4) 管理ポイントと確認ルール
- 5) 定期的な確認と証拠作り

精肉

スーパーマーケット内で加工・包装を行う食肉製品、加工製品
－ バラ肉、ミンチ肉、ステーキ肉、ハム、ウィンナー など

厚生労働省B基準 「HACCP」の考え方に基づく衛生管理

「HACCP」とは、食中毒菌汚染や異物混入など、食品に悪影響を及ぼす原因を把握し、それを除去したり低減させるために重要な工程を管理することで安全性を確保する手法です。

1. 取扱い製品について知る

仕入れから保管方法、加工方法、販売方法、喫食方法や、消費者情報（年齢などを考慮）など、取り扱っている製品の説明書を作成します

2. 食品に悪影響を及ぼす原因を特定する

仕入れから加工、販売までの製品の取扱いの工程の中で、消費者への被害を想定しながら、食品食中毒菌に汚染されたり、異物が混入してしまう原因となるような工程を探します

3. 食品に悪影響を及ぼす原因の予防方法を決める

「2.」で見つけた、食品に悪影響を及ぼす原因を予防する方法を決めます

4. 予防に必要なルールを作る

「3.」で決めた予防に必要なルールを作ります
作ったルールが守られているかを確認する方法を決めます
ルールが守れていない場合の対応を決めておきます

5. ルールを実践する

「3.」で作ったルールを実践して、必要な場合は記録を残します

6. ルールの見直しを行う

仕入れ方法や加工工程など、製品に関わる変更があった場合には必要に応じて見直しを行います

1) 製品の説明書をつくりましょう！

製品の正確な情報を伝えるための、製品説明書を作成しましょう！
手引書の巻末に各部門ごとの製品説明書を添付していますので、
製品に合わせて選択し、必要なところを記入しましょう

製品説明書

「製品説明書」には、製品の情報を整理するために、原材料や製品の規格、意図する用途、対象となる消費者などを書き出します

正式な製品名称や内容量、保管の方法などを記載します

加熱してから食べなければならないのか、加熱調理済み食品の場合そのまま食べることができるなど、製品の食べ方に対して誤解がないように、こちらへ記載しましょう

精肉部門

精肉部門で加工される製品として、
バラ肉やミンチ肉など、加熱後に食べる製品用の規格書を添付しています

取引先から要求された場合には次の項目を記入することで、
製品規格書として使用することができます

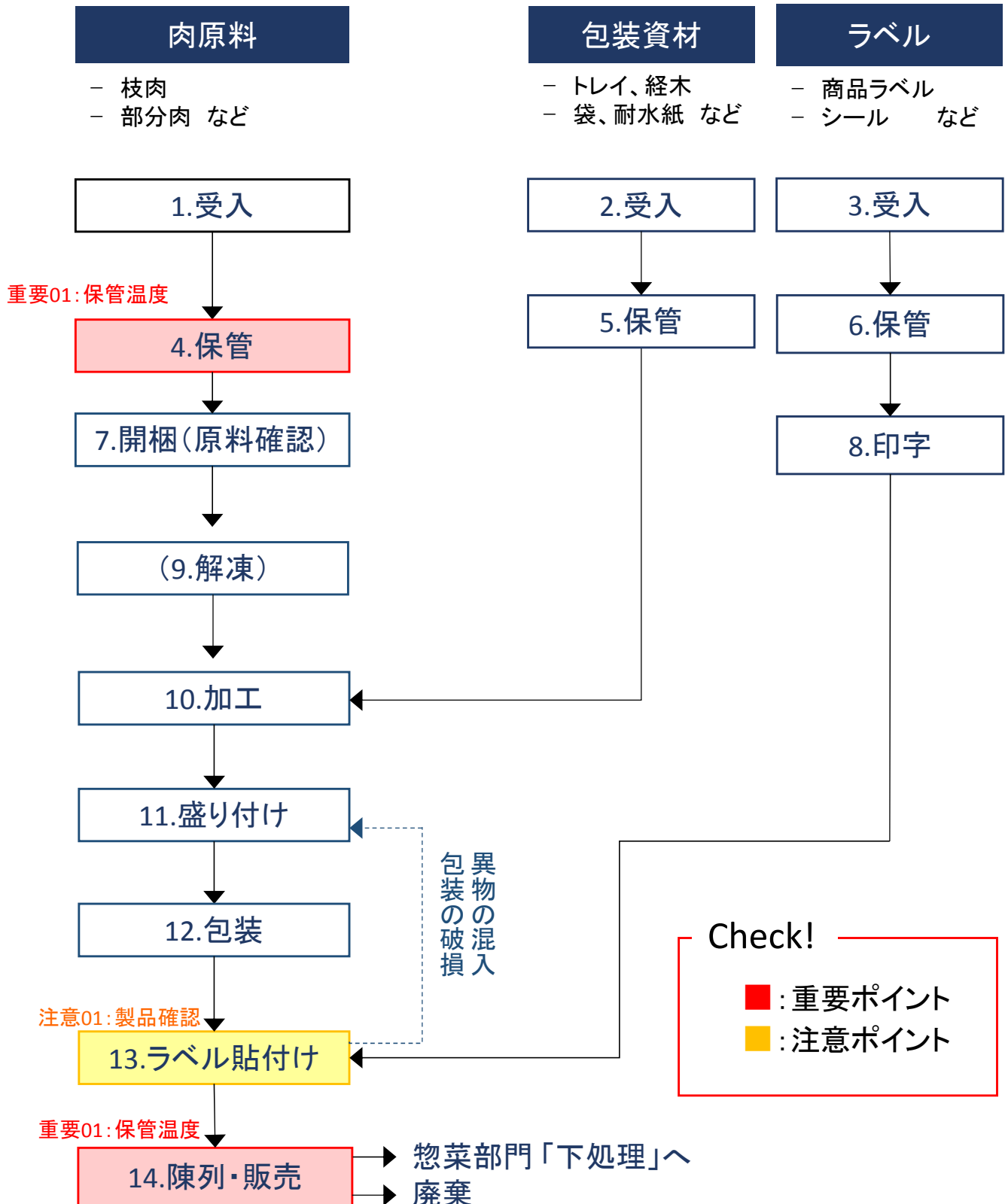
- 原材料
- アレルゲン(アレルギーの原因食材。詳細:3-1.6) 食品などの取扱い)
- 単位と量:
1製品あたり何グラムとして販売しているか
- 包装:
製品はどのような包装をされて売られているのか
- 容器包装の材質:
容器や包装として使っているものの材質は何か
- 保存条件:
賞味期限や消費期限はどのくらいの期間であるのか
保管時の温度は冷蔵であるのか、冷凍であるのか

(設定している場合は、記入)

- 添加物
- 製品の特性

2) 業務の流れ

現在、行われている業務の流れを、製品を中心にして見てみましょう！



業務の内容(例)

活動	関連ページ	主な内容
受入	3. 一般衛生管理 6) 商品などの取扱い ①受入	<ul style="list-style-type: none"> - 発注書、規格書の確認 名称、部位、数量、価格、産地、賞味期限/消費期限、保存方法 - 到着商品の確認 - 到着数量の確認 - 温度の確認 - 包装の破損の確認
保管	3. 一般衛生管理 6) 商品などの取扱い ②保管	<ul style="list-style-type: none"> - 冷蔵保管 - 冷凍保管 - 温度管理
印字	3. 一般衛生管理 6) 商品などの取扱い ④加工・調理作業	<ul style="list-style-type: none"> - 印字内容の設定 - 印字内容の確認 - ラベル印字作業 - アレルゲン表示
開梱	3. 一般衛生管理 6) 商品などの取扱い ③作業場への持ち込み	<ul style="list-style-type: none"> - 商品の箱出し - 個包装の開封
解凍	3. 一般衛生管理 6) 商品などの取扱い ②保管	<ul style="list-style-type: none"> - 凍結品の解凍
加工	3. 一般衛生管理 6) 商品などの取扱い ④加工・調理作業	<ul style="list-style-type: none"> - 解体、骨抜き、筋切り、トリミング、整形 - カット、スライス、チョッパー作業 - 計量、味付け - ベーコン、ウィンナーの小分け作業
盛りつけ		<ul style="list-style-type: none"> - トレイ等の包装資材への盛り付け

業務の内容(例)

活動	関連ページ	主な内容
盛りつけ	3. 一般衛生管理 6) 商品などの取扱い ④加工・調理作業	<ul style="list-style-type: none"> - トレイ等の包装資材への盛り付け
包装		<ul style="list-style-type: none"> - シーラーでの袋とじ - 包装機の設定 - パック作業
ラベル貼付 +表示		<ul style="list-style-type: none"> - 包装した製品へのラベル貼り - 消費期限シールの貼付け - 重量、保存方法、加工者、品名、産地
陳列・販売	3-2. 売り場及び陳列の管理	<ul style="list-style-type: none"> - ショーケース等への陳列 - 温度、日付管理

3) 業務の流れを現場で確認しましょう！

業務の流れを確認したら、商品の受入から陳列までを現場で確認してみましょう。



まな板が傷だらけになっているからそろそろ交換しなきゃ。

冷蔵保管庫の温度記録をつけ忘れてるな。

ショーケースのロードラインを超えて商品を入れているぞ。

産地表示は正しいかしら。

おや？新人アルバイトに教えていないルールがあるぞ。



…などなど、いろんなことが目に飛び込んできます。



なるほどなあ…現場で確認することで、出来ていないことが分かるね。

業務の流れが違う場合

業務の流れが違う場合には、厚生労働省にて公開されている「食品製造におけるHACCP入門のための手引書」を参考にして、どんな危険性が潜んでいるのか、考えてみましょう！

HACCP入門のための手引書 厚生労働省

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000098735.html>

業務、または製造している製品	参照文書
解体、枝肉大分割、脱骨 など	と畜・食鳥肉処理編
解体、内臓処理 など	食鳥処理・食鳥肉処理編
野菜の漬物、浅漬け など	漬物編
ケーキ、シュークリーム、ようかん など	生菓子編
ビスケット、クッキー など	焼菓子編
絹ごし豆腐、木綿豆腐 など	豆腐編
生めん、ゆでめん など	麺類編

4) 管理ポイントと確認ルール

重要ポイント01 「保管」および「陳列・販売」での温度確認

肉原料を保管するときには、必ず保管庫の温度を確認しましょう！

温度管理が出来ていない原料は

- 微生物の増殖
- 毒素の産生
- 耐熱性菌の増殖

食中毒の発生につながる恐れ

生肉に付着している食中毒菌：

家畜、家禽の腸管内には様々な食中毒菌が存在しています
食肉加工時に、これらの食中毒菌に汚染されている可能性があります
(カンピロバクター、サルモネラ属菌、大腸菌、黄色ブドウ球菌など)

➡ 5℃以下ではほとんど増えないため、取扱う際は衛生的な手袋を着用して
低温で管理された冷蔵庫、冷凍庫で保管しましょう

危険を見つける確認ルール

確認するもの	製品を取り扱う場所の室温 または庫内温度
確認方法	設置した温度計の温度を確認する
基準	品質劣化品を使わない 常温：室温 28℃以下(一般的に) 冷蔵：10℃以下(※ローストビーフ等を取り扱う場合は4℃以下) 冷凍：-15℃以下(冷凍食品自主的取扱基準 -18℃以下)
確認の頻度	(例) 始業時と終業時は必ず確認、日中は定時的に確認
確認の作業員	名前または役職： []

基準から外れていた場合

責任者に報告し、必要があれば売り場から引き揚げて隔離する
要冷蔵、要冷凍品の場合は、速やかに製品温度を確認する

確認した記録を残しましょう！

温度計の横へ記録用紙を設置し、次の事項を書き込んで保管しましょう

- 確認日
- 確認者
- 確認時の測定温度

「保管」は、3-1. 6) 食品などの取扱い も関係するよ
一緒に確認しておきましょう！



製品の購入先を考えることも、忘れずに

仕入れをする商品が、そもそも安全なのかを考えることも大切です
製品が持つ危険性として、次のことが考えられます

- 「受入」時の製品温度(配送車での温度管理)
- 動物用医薬品の残留
- 微生物の増殖 など

抗生物質、微生物の危険性は、国内では法律に規定されており、
メーカーや生産者が安全性を管理しています

➡ **仕入れは正規ルートから！ 安全な製品を仕入れましょう**
持ち込みなど不審な業者・製造者から仕入れることは避けましょう

また正規ルートの取引先でも、製品の製造環境によっては、
「洗浄薬剤の混入」や「異物の混入」などの危険性も考えられます

➡ **製造工場の過去のクレームや不良品情報を確認しましょう！**
可能な範囲で、製造現場への監査を行うとより効果的

生肉からの二次汚染の予防

ウシ、ブタ、ニワトリなどの生肉には、サルモネラ菌、カンピロバクター、
O157などの食中毒菌が付着している可能性があります
家庭で十分加熱することが大前提ですが、作業場内でも汚染を拡げない
ように努めましょう

注意ポイント01

異物・包装・ラベルなど、製品の確認

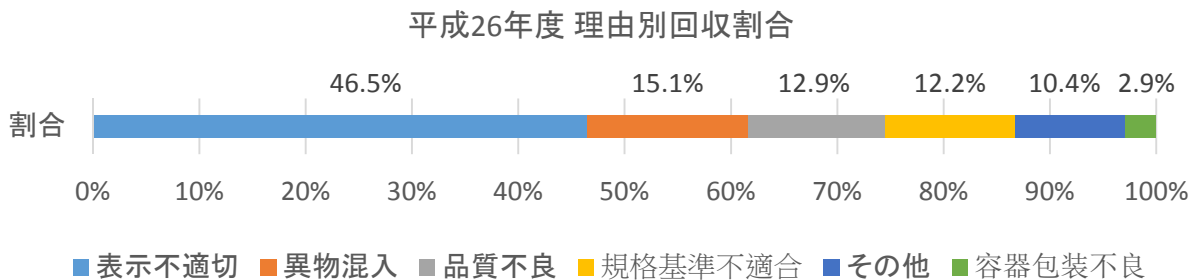
製品に、異物や包装の破損などの異常がないことや、ラベル表示内容が正確であることを確認しましょう！

確認しない危険性

- 取り損ねた骨片や製造中に混入した異物
 - 包装の破損部分から侵入する異物
 - ラベルの表示ミス
- 健康被害やクレームの発生
- 健康被害・回収の発生

自主回収の原因1位は「表示不適切」:
平成26年度 食品の自主回収となった原因として、アレルギー表示や賞味期限の誤りなどの「表示」の問題が、約半分を占めています

➡ 貼り付ける際には、表示内容が正確であることを確認しましょう！



危険を見つける確認ルール

確認するもの	異物(骨片や髪の毛、虫など)、包装ラベルの内容
確認方法	「異物や包装の破損はないか」「ラベルは正確か」を、ラベル貼付け担当者が目視によって確認する 確認して問題がない場合、ラベルを製品へ貼りつける
確認の頻度	全品確認する
確認の責任者	名前または役職: []

事件事例 切り身にスライサーの破片が混入

精肉売り場で販売された鶏肉の切り身にスライサーの破片が混入し、クレームとなった。

- ➡ 包丁、スライサーなどの刃物は破損の有無を確認しましょう
消費者への傷害事故に繋がる可能性があります
使用前の確認はもちろん、異音発生時は必ず確認しましょう

異常や間違いを見つけた場合

異物の場合: 廃棄、もしくは異物を取り除いて盛り付け作業へ戻す

破損の場合: 廃棄、もしくは盛り付け作業へ戻して再包装する

ラベル内容が異なる場合:

間違っただラベルは廃棄し、正確な内容でラベルを再作成する

確認した記録を残しましょう！

当日発行したラベルを貼りつけ、記録として保管する(例:発行日報)

牛トレーサビリティ法

牛の精肉を販売するスーパーマーケットは、特定牛肉*1の販売を行う場合、以下のことを行う必要があります。農林水産省HPなどで確認しましょう

- 個体識別番号の表示・伝達
- 帳簿の備え付け(仕入れ及び販売)

*1 特定牛肉

牛個体識別台帳に記録された牛の牛肉であり、とさつ・部分肉製造・卸売段階における枝肉、部分肉、精肉小売り段階における精肉が該当

陳列時の温度管理

- 冷蔵ショーケース、冷凍ショーケースに陳列するときは、容量、ロードラインを守る
- 定時的に庫内温度確認を行い、記録する

5) 定期的な確認と証拠作り

安全な製品の証拠になるものは、毎日決められたルールを守り、製品の適切な管理を行っているという記録です

ここでは前項までに作成された文書、記録、確認ルールが有効に機能しているかを判断し、ルールに従って実施されているか、手順書やルールに見直しや修正が必要かどうかを検討する、「検証」を行います

確認(例)				
手順書、記録名	内容	担当者	頻度	見直しの結果
手洗いの手順書	全員が手順通りに手洗いができているか	各部門長	1回/月	全員できている
	手順書に修正がないか確認する	各部門長		手洗いの頻度に「トイレ後」が記載されていないかった
清掃手順書	手順書に修正が無いか確認する	各部門長	1回/月	新しく導入したスライサーの清掃手順が無いので作成
体調チェック記録	全員が体調を確認し、記録していること	各部門長	1回/月	記録されている
重要ポイント01 保管温度確認記録	決められた通りに温度を記録している	各部門長	1回/月	記録されている
	保管方法は適切か	各部門長		ショーケースのロードラインを超えて牛乳が積まれていたので指導



定期的な検証では、日頃の作業が適正に実施されているか記録を確認してみるとよいでしょう。また、計器類の定期的な校正も実施し、記録をつづっておきます。



4-3.鮮魚部門

- 1) 製品の規格書をつくりましょう！
- 2) 業務の流れ
- 3) 業務の流れを現場で確認しましょう！
- 4) 管理ポイントと確認ルール
- 5) 定期的な確認と証拠作り

鮮魚

スーパーマーケット内で加工・包装を行う魚介類製品、加工製品

- 鮮魚、切身、柵、刺身、干物、塩干（もずく、味噌漬けなどの加工品） など

厚生労働省B基準 「HACCP」の考え方に基づく衛生管理

「HACCP」とは、食中毒菌汚染や異物混入など、食品に悪影響を及ぼす原因を把握し、それを除去したり低減させるために重要な工程を管理することで安全性を確保する手法です。

1. 取扱い製品について知る

仕入れから保管方法、加工方法、販売方法、喫食方法や、消費者情報（年齢などを考慮）など、取り扱っている製品の説明書を作成します

2. 食品に悪影響を及ぼす原因を特定する

仕入れから加工、販売までの製品の取扱いの工程の中で、消費者への被害を想定しながら、食品食中毒菌に汚染されたり、異物が混入してしまう原因となるような工程を探します

3. 食品に悪影響を及ぼす原因の予防方法を決める

「2.」で見つけた、食品に悪影響を及ぼす原因を予防する方法を決めます

4. 予防に必要なルールを作る

「3.」で決めた予防に必要なルールを作ります
作ったルールが守られているかを確認する方法を決めます
ルールが守れていない場合の対応を決めておきます

5. ルールを実践する

「3.」で作ったルールを実践して、必要な場合は記録を残します

6. ルールの見直しを行う

仕入れ方法や加工工程など、製品に関わる変更があった場合には必要に応じて見直しを行います

1) 製品の説明書をつくりましょう！

製品の正確な情報を伝えるための、製品説明書を作成しましょう！
手引書の巻末に各部門ごとの製品説明書を添付していますので、
製品に合わせて選択し、必要なところを記入しましょう

製品説明書

「製品説明書」には、製品の情報を整理するために、原材料や製品の規格、意図する用途、対象となる消費者などを書き出します

正式な製品名称や内容量、保管の方法などを記載します
加熱してから食べなければならないのか、生で食べてよいのかなど、
製品の食べ方に対して誤解がないように、こちらへ記載しましょう

鮮魚部門

鮮魚部門で加工される製品として、

- 刺身などの生で食べる製品
- 切身などの加熱して食べる製品
- ゆでだこ・ゆでがに

3種類の製品規格書を添付しています

取引先から要求された場合には次の項目を記入することで、
製品規格書として使用することができます

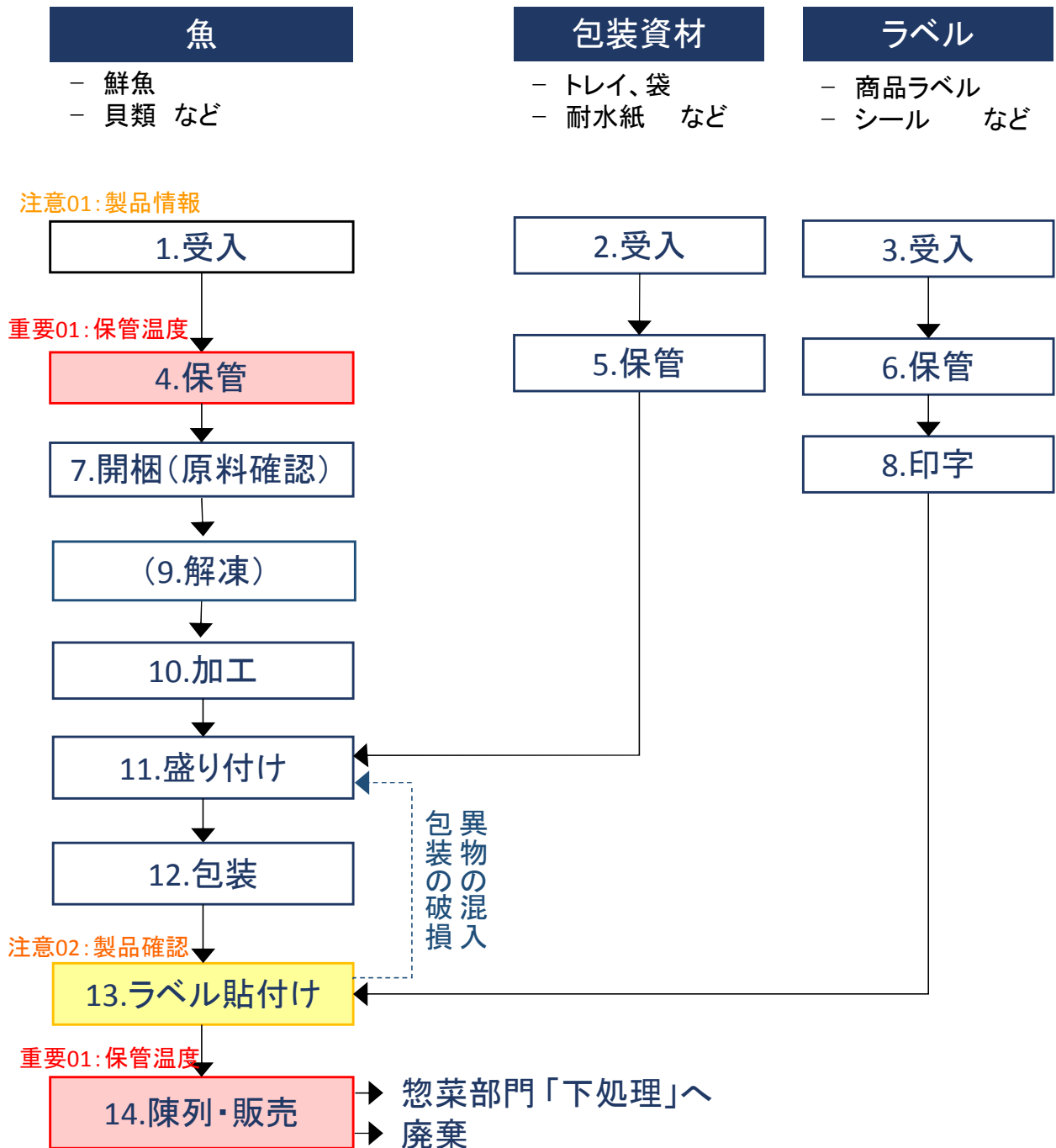
- 原材料
- アレルゲン(アレルギーの原因食材。詳細:3-1.6) 食品などの取扱い)
- 単位と量:1製品あたり何グラム、または何切れとして販売しているか
- 包装:製品はどのような包装をされて売られているのか
- 容器包装の材質:容器や包装として使っているものの材質は何か
- 保存条件:
賞味期限や消費期限はどのくらいの期間であるのか
保管時の温度は冷蔵であるのか、冷凍であるのか

(設定している場合は、記入)

- 添加物
- 製品の特性

2) 業務の流れ

現在、行われている業務の流れを、製品を中心にして見てみましょう！



Check!

■: 重要ポイント

■: 注意ポイント

業務の内容(例)

活動	関連ページ	主な内容
受入	3. 一般衛生管理 6)商品などの取扱い ①受入	<ul style="list-style-type: none"> - 発注書、規格書の確認 名称、部位、数量、価格、産地、賞味期限/消費期限、保存方法 - 到着商品の確認 - 到着数量の確認 - 温度の確認 - 包装の破損の確認
保管	3. 一般衛生管理 6)商品などの取扱い ②保管	<ul style="list-style-type: none"> - 冷蔵保管 - 冷凍保管 - 温度管理(氷による冷却状態での保管)
印字	3. 一般衛生管理 6)商品などの取扱い ④加工・調理作業	<ul style="list-style-type: none"> - 印字内容の設定 - 印字内容の確認 - ラベル印字作業 - アレルゲン表示
解凍	3. 一般衛生管理 6)商品などの取扱い ②保管	<ul style="list-style-type: none"> - 常温解凍 - 流水解凍 - 冷蔵庫での解凍
開梱	3. 一般衛生管理 6)商品などの取扱い ③作業場への持ち込み	<ul style="list-style-type: none"> - 商品の箱出し - 個包装の開封
加工	3. 一般衛生管理 6)商品などの取扱い ④加工・調理作業	<ul style="list-style-type: none"> - 洗い(洗浄)、ウロコ取り、内臓除去 - 二枚おろし・三枚おろし作業、切り身、塩干品の小分け作業 - 柵作業、刺身、味つけ、計量

業務の内容(例)

活動	関連ページ	主な内容
盛りつけ	3. 一般衛生管理 6) 商品などの取扱い ④加工・調理作業	- トレイへの盛り付け
包装		- シーラーでの袋とじ - 包装機の設定 - パック作業
ラベル貼付 +表示		- 包装した製品へのラベル貼り - 消費期限シールの貼付け
陳列・販売	3-2. 売り場及び陳列の管理	- ショーケース等への陳列 - 温度

3) 業務の流れを現場で確認しましょう！

業務の流れを確認したら、商品の受入から陳列までを現場で確認してみましょう。



まな板が傷だらけになっているからそろそろ交換しなきゃ。

冷蔵保管庫の温度記録をつけ忘れてるな。

ショーケースのロードラインを超えて商品を入れているぞ。

産地表示は正しいかしら。

おや？新人アルバイトに教えていないルールがあるぞ。



…などなど、いろんなことが目に飛び込んできます。



なるほどなあ…現場で確認することで、出来ていないことが分かるね。

業務の流れが違う場合

業務の流れが違う場合には、厚生労働省にて公開されている「食品製造におけるHACCP入門のための手引書」を参考にして、どんな危険性が潜んでいるのか、考えてみましょう！

HACCP入門のための手引書 厚生労働省

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000098735.html>

業務、または製造している製品	参照文書
解体、枝肉大分割、脱骨 など	と畜・食鳥肉処理編
解体、内臓処理 など	食鳥処理・食鳥肉処理編
野菜の漬物、浅漬け など	漬物編
ケーキ、シュークリーム、ようかん など	生菓子編
ビスケット、クッキー など	焼菓子編
絹ごし豆腐、木綿豆腐 など	豆腐編
生めん、ゆでめん など	麺類編

4) 管理ポイントと確認ルール

重要ポイント01 「保管」および「陳列・販売」での温度確認

製品の保管場所や取り扱い場所の温度に注意しましょう！

配送中などに温度管理が出来ていない原料は

- 微生物の増殖
 - 毒素の産生
 - 耐熱性菌の増殖
- 食中毒の発生につながる恐れ

ヒスタミン:

細菌によって魚肉中のヒスチジンがヒスタミンに変換されて生成され、健康人であれば50mgを超えるヒスタミンを摂取すると(250mg摂取すると仮定すると200mg/kg)、腹痛、下痢、吐き気のほか、発赤、かゆみ等を発症する。加熱しても分解できないため、加熱済の魚を食べてもヒスタミン食中毒は発生する

➡ 細菌にヒスタミンを作らせないよう、
魚体が漁獲されてから、常に低温(10℃以下)で管理されていたことが重要！



腸炎ビブリオ食中毒:

好塩性細菌の腸炎ビブリオは海中に棲んでおり、魚介類のエラ、ヒレ、内臓を汚染していることがあります

腸炎ビブリオは真水、高温に弱いので、魚介類は5℃以下の低温環境で扱い、水道水での水洗と加熱で予防できます

危険を見つける確認ルール

確認するもの	製品を取り扱う場所の室温 または庫内温度
確認方法	設置した温度計の温度を確認する
基準	品質劣化品を使わない 常温: 室温 28℃以下(一般的に) 冷蔵: 10℃以下 冷凍: -15℃以下(冷凍食品自主的取扱基準 -18℃以下)
確認の頻度	(例) 始業時と終業時は必ず確認、日中は定時的に確認
確認の作業者	名前または役職: []

基準から外れていた場合

責任者に報告し、必要があれば売り場から引き揚げて隔離する
要冷蔵、要冷凍品の場合は、速やかに製品温度を確認する

「保管」は、3-1.6) 食品などの取扱い も関係するよ
一緒に確認しておきましょう！



製品の購入先を考えることも、忘れずに

仕入れをする商品が、そもそも安全なのかを考えることも大切です
製品が持つ危険性として、次のことが考えられます

- 「受入」時の製品温度(配送車での温度管理)
- 抗生物質・寄生虫駆除剤の残留
- 毒魚の混入 など

動物用医薬品は、国内では法律に規定されており、
メーカーや生産者が安全性を管理しています

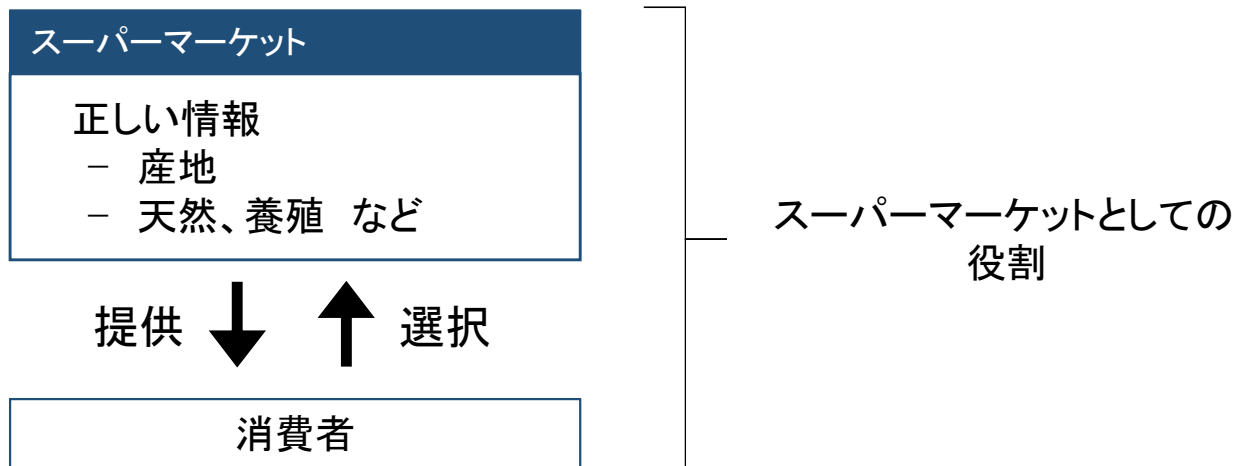
➡ **仕入れは正規ルートから！ 安全な製品を仕入れよう**

持ち込みなど不審な業者・製造者から仕入れることは避けましょう

また正規ルートの取引先でも、製品の製造環境によっては、
「洗浄薬剤の混入」や「異物の混入」などの危険性も考えられます

鮮魚介類を受け入れるときには、必ず産地や育成情報を確認しましょう！

スーパーマーケットは消費者に一番近い立場であり、
産地や天然・養殖の有無などの情報を正しく伝えることが大切です



製品の購入先を考えることも、忘れずに

仕入れる原料が、そもそも安全なのかを考えることも大切です
原料が持つ危険性として、次のことが考えられます

- 抗生物質・寄生虫駆除剤の残留
- 毒魚の混入 など

これらの危険性は、国内では法律に規定されており、
メーカーや生産者が安全性を管理しています

➡ **仕入れは正規ルートから！ 安全な商品を仕入れましょう**
持ち込みなど不審な業者・製造者から仕入れることは避けましょう

危険を見つける確認ルール

確認するもの	品種と産地情報、動物用医薬品の情報
確認方法	仕様書や納品書、外箱にて、 受入する魚介類の「品種」「産地」「動物用医薬品残留検査結果」 を目視にて確認する
確認の頻度	魚介類の品種ごとに、確認する
確認の責任者	名前または役職： 〔 〕

情報が見つからなかった場合

仕入れ元や生産者に確認を取る
確認しても不明な場合には相談の上、返品や廃棄の処理を行う

確認した記録を残しましょう！

納品書など、受入を行った際に受け取る書類へ次の事項を書き込み、
記録として必ず保管しましょう

- 確認日
- 確認者
- 確認した産地
- 動物用医薬品の残留検査

「受入」は、3-1. 6) 食品などの取扱い も関係するよ
一緒に確認しておきましょう！



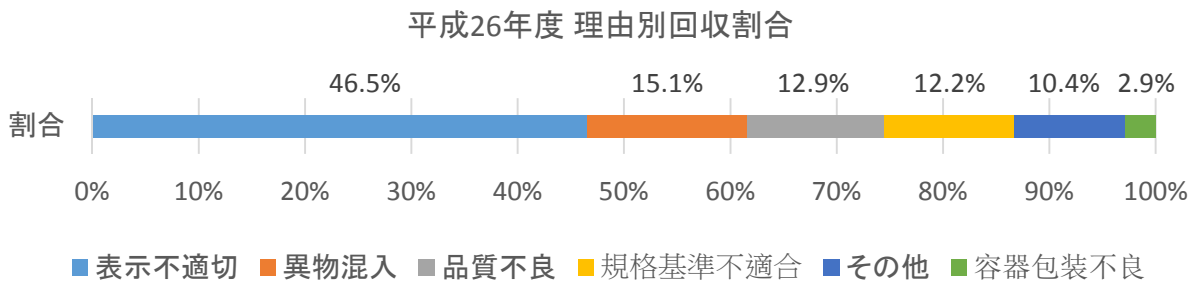
製品に、異物や包装の破損などの異常がないことや、ラベル表示内容が正確であることを確認しましょう！

確認しない危険性

- 製造中に混入した異物
 - 包装の破損部分から侵入する異物
 - ラベルの表示ミス
- } 健康被害やクレームの発生
- 健康被害・回収の発生

自主回収の原因1位は「表示不適切」:
 平成26年度 食品の自主回収となった原因は、アレルギー表示や賞味期限の誤りなどの「表示」が約50%を占めています

➡ **貼り付ける際には、表示内容を確認しましょう**



危険を見つける確認ルール

確認するもの	異物(髪の毛、虫など)、包装の破損 ラベルの内容
確認方法	「異物や包装の破損はないか」「ラベルは正確か」を、ラベル貼付け担当者が目視によって確認する。確認して問題がない場合、ラベルを製品へ貼りつける
確認の頻度	全品確認する
確認の責任者	名前または役職: []

異常や間違いを見つけた場合

異物の場合: 廃棄、もしくは異物を取り除いて盛り付け作業へ戻す

破損の場合: 廃棄、もしくは盛り付け作業へ戻して再包装する

ラベル内容が異なる場合:

間違っただラベルは廃棄し、正確な内容でラベルを再作成する

事故事例 切り身に包丁の破片が混入

鮮魚売り場で販売されたサーモンの切り身に包丁の破片が混入し、購入した消費者の家族が口内を負傷する事故が起きた。

確認した記録を残しましょう！

当日発行したラベルを貼りつけ、記録として保管する(例:発行日報)

陳列時の温度管理

- 冷蔵ショウケース、冷凍ショウケースに陳列するときは、容量、ロードラインを守る
- 定時に庫内温度確認を行い、記録する

盛り付けの注意事項

アニサキス

アニサキスは白い糸のように見える寄生虫で食中毒の原因となります
宿主である魚の鮮度が落ちると内臓から筋肉へ移動します

冷凍※1以外の魚は鮮度のいいときに **内臓を除去する** ことや
生や冷蔵の魚で刺身を作る場合には
寄生虫がいないことを **目視確認する** などの対応を行きましょう

※1アニサキスは-20℃で、7日以上凍結保管すると死滅する

5) 定期的な確認と証拠作り

安全な製品の証拠になるものは、毎日決められたルールを守り、製品の適切な管理を行っているという記録です

ここでは前項までに作成された文書、記録、確認ルールが有効に機能しているかを判断し、ルールに従って実施されているか、手順書やルールに見直しや修正が必要かどうかを検討する、「検証」を行います

確認(例)				
手順書、記録名	内容	担当者	頻度	見直しの結果
手洗いの手順書	全員が手順通りに手洗いができているか	各部門長	1回/月	全員できている
	手順書に修正がないか確認する	各部門長		手洗いの頻度に「トイレ後」が記載されていないかった
清掃手順書	手順書に修正が無いか確認する	各部門長	1回/月	新しく導入したスライサーの清掃手順が無いので作成
体調チェック記録	全員が体調を確認し、記録していること	各部門長	1回/月	記録されている
重要ポイント01 保管温度確認記録	決められた通りに温度を記録している	各部門長	1回/月	記録されている
	保管方法は適切か	各部門長		ショーケースのロードラインを超えて牛乳が積まれていたので指導



定期的な検証では、日頃の作業が適正に実施されているか記録を確認してみるとよいでしょう。また、計器類の定期的な校正も実施し、記録をつづっておきます。



4-4. 青果部門

- 1) 製品の規格書をつくりましょう！
- 2) 業務の流れ
- 3) 業務の流れを現場で確認しましょう！
- 4) 管理ポイントと確認ルール
- 5) 定期的な確認と証拠作り

青果

スーパーマーケット内で加工・包装を行う野菜及び果実、加工製品
－ 野菜(きのこ含む)、カット野菜、果物、カット果物 など

厚生労働省B基準 「HACCP」の考え方に基づく衛生管理

「HACCP」とは、食中毒菌汚染や異物混入など、食品に悪影響を及ぼす原因を把握し、それを除去したり低減させるために重要な工程を管理することで安全性を確保する手法です。

1. 取扱い製品について知る

仕入れから保管方法、加工方法、販売方法、喫食方法や、消費者情報（年齢などを考慮）など、取り扱っている製品の説明書を作成します

2. 食品に悪影響を及ぼす原因を特定する

仕入れから加工、販売までの製品の取扱いの工程の中で、消費者への被害を想定しながら、食品食中毒菌に汚染されたり、異物が混入してしまう原因となるような工程を探します

3. 食品に悪影響を及ぼす原因の予防方法を決める

「2.」で見つけた、食品に悪影響を及ぼす原因を予防する方法を決めます

4. 予防に必要なルールを作る

「3.」で決めた予防に必要なルールを作ります
作ったルールが守られているかを確認する方法を決めます
ルールが守れていない場合の対応を決めておきます

5. ルールを実践する

「3.」で作ったルールを実践して、必要な場合は記録を残します

6. ルールの見直しを行う

仕入れ方法や加工工程など、製品に関わる変更があった場合には必要に応じて見直しを行います

1) 製品の説明書をつくりましょう！

製品の正確な情報を伝えるための、製品説明書を作成しましょう！
手引書の巻末に各部門ごとの製品説明書を添付していますので、
製品に合わせて選択し、必要なところを記入しましょう

製品説明書

「製品説明書」には、製品の情報を整理するために、原材料や製品の規格、意図する用途、対象となる消費者などを書き出します。

正式な製品名称や内容量、保管の方法などを記載します
加熱してから食べなければならないのか、生で食べてよいのかなど、
製品の食べ方に対して誤解がないように、こちらへ記載しましょう

青果部門

青果部門で加工される製品として、

- 生で食べる製品
- その他の製品

2種類の製品規格書を添付しています

取引先から要求された場合には次の項目を記入することで、
製品規格書として使用することができます

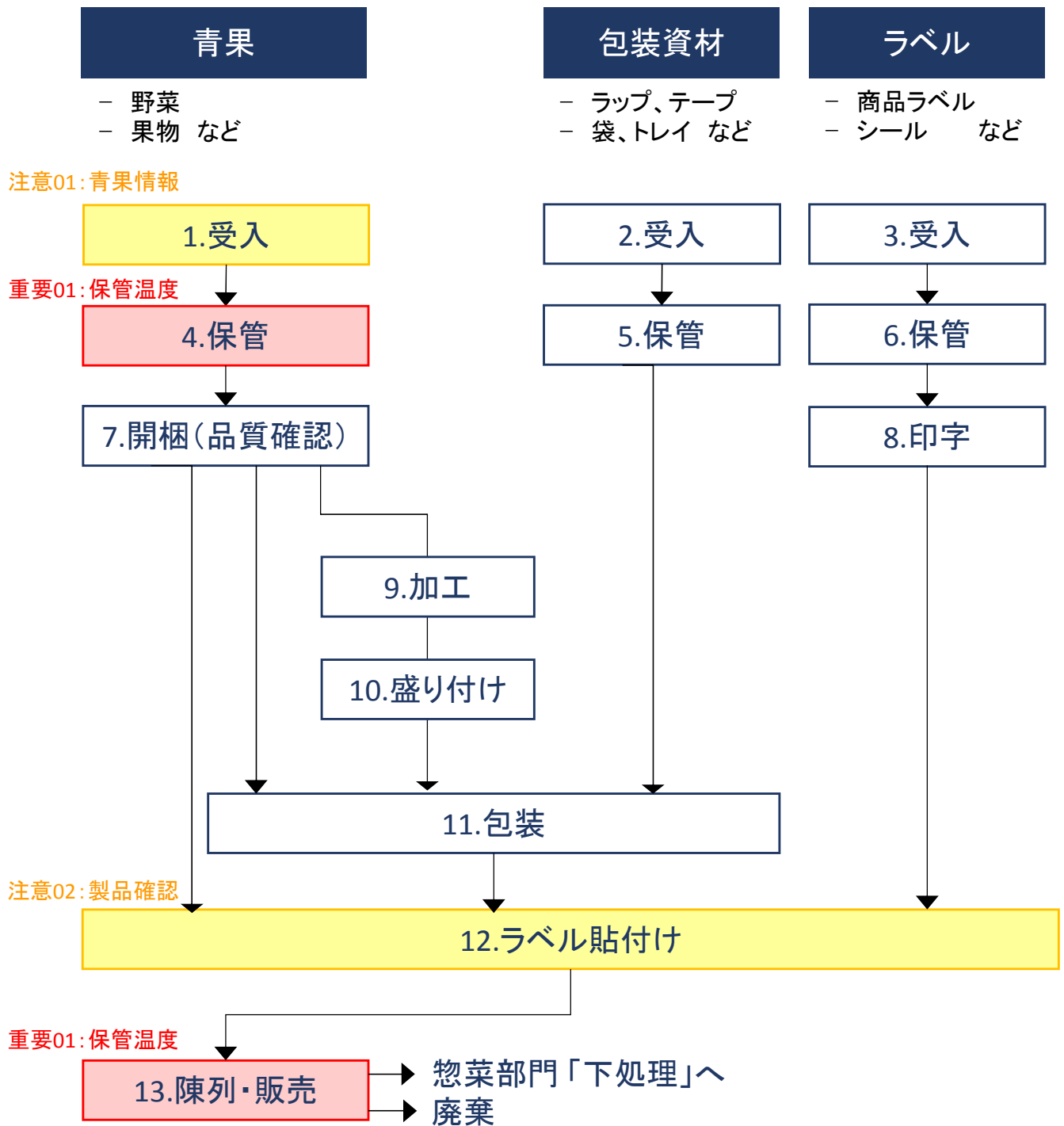
- 原材料
- 食べ方
- アレルゲン(アレルギーの原因食材。詳細:3-1.6) 食品などの取扱い)
- 単位と量:1製品あたり何グラムとして販売しているか
- 包装:製品はどのような包装をされて売られているのか
- 容器包装の材質:容器や包装として使っているものの材質は何か
- 保存条件:
賞味期限や消費期限はどのくらいの期間であるのか
保管時の温度は冷蔵であるのか、常温であるのか

(設定している場合は、記入)

- 添加物
- 製品の特性

2) 業務の流れ

現在、行われている業務の流れを、製品を中心にしてみましよう！



Check!

■ : 重要ポイント

■ : 注意ポイント

業務の内容(例)

活動	関連ページ	主な内容
受入	3. 一般衛生管理 6) 商品などの取扱い ①受入	<ul style="list-style-type: none"> - 発注書、規格書の確認 名称、数量、価格、産地、 添加物、農薬情報、保存方法 - 到着商品の内容、数量、温度の確認
保管	3. 一般衛生管理 6) 商品などの取扱い ②保管	<ul style="list-style-type: none"> - 常温保管(直射日光を避けた場所) - 冷蔵保管 - 冷凍保管
印字	3. 一般衛生管理 6) 商品などの取扱い ④加工・調理作業	<ul style="list-style-type: none"> - 印字内容の設定 - 印字内容の確認 - ラベル印字作業 - アレルゲン表示
開梱	3. 一般衛生管理 6) 商品などの取扱い ③作業場への持ち込み	<ul style="list-style-type: none"> - 商品の箱出し - 個包装の袋出し - 品質確認
加工	3. 一般衛生管理 6) 商品などの取扱い ④加工・調理作業	<ul style="list-style-type: none"> - 洗い、皮むき - 分離、カット - 品質確認
盛りつけ		<ul style="list-style-type: none"> - トレイ等の包装資材への盛り付け
包装		<ul style="list-style-type: none"> - シーラーでの袋とじ - 包装機の設定 - パック作業
ラベル貼付 +表示		<ul style="list-style-type: none"> - 包装した製品へのラベル貼り - 消費期限シールの貼付け - 産地
陳列・販売		3-2. 売り場及び陳列の管理

3) 業務の流れを現場で確認しましょう！

業務の流れを確認したら、商品の受入から陳列までを現場で確認してみましょう。



まな板が傷だらけになっているからそろそろ交換しなきゃ。

冷蔵保管庫の温度記録をつけ忘れてるな。

ショーケースのロードラインを超えて商品を入れているぞ。

産地表示は正しいかしら。

おや？新人アルバイトに教えていないルールがあるぞ。



…などなど、いろんなことが目に飛び込んできます。



なるほどなあ…現場で確認することで、出来ていないことが分かるね。

業務の流れが違う場合

業務の流れが違う場合には、厚生労働省にて公開されている「食品製造におけるHACCP入門のための手引書」を参考にして、どんな危険性が潜んでいるのか、考えてみましょう！

HACCP入門のための手引書 厚生労働省

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000098735.html>

業務、または製造している製品	参照文書
解体、枝肉大分割、脱骨 など	と畜・食鳥肉処理編
解体、内臓処理 など	食鳥処理・食鳥肉処理編
野菜の漬物、浅漬け など	漬物編
ケーキ、シュークリーム、ようかん など	生菓子編
ビスケット、クッキー など	焼菓子編
絹ごし豆腐、木綿豆腐 など	豆腐編
生めん、ゆでめん など	麺類編

4) 管理ポイントと確認ルール

重要ポイント01 「保管」および「陳列・販売」での温度確認

製品を保管するときには、必ず保管庫の温度を確認しましょう！

温度管理が出来ていない製品は

- 微生物の増殖
- 毒素の産生
- 耐熱性菌の増殖

食中毒の発生につながる恐れ

黄色ブドウ球菌:

人間の鼻や喉、皮フに存在し、増えるときに、
100℃で30分間加熱しても分解できない毒素を作り出します
食品中で菌数が10万個以上に増えると、
毒素の量が食中毒の発症量に達すると考えられています

➡ 生で食べる食品は衛生的な手袋を着用し、
低温で管理された冷蔵庫、冷凍庫で保管しましょう

危険を見つける確認ルール

確認するもの	製品を取り扱う場所の室温 または庫内温度
確認方法	設置した温度計の温度を確認する
基準	品質劣化品を使わない 常温: 室温 28℃以下(一般的に) 冷蔵: 10℃以下 冷凍: -15℃以下(冷凍食品自主的取扱基準 -18℃以下)
確認の頻度	(例) 始業時と終業時は必ず確認、日中は定時的に確認
確認の作業員	名前または役職: []

基準から外れていた場合

責任者に報告し、必要があれば売り場から引き揚げて隔離する
要冷蔵、要冷凍品の場合は、速やかに製品温度を確認する

確認した記録を残しましょう！

温度計の横へ記録用紙を設置し、次の事項を書き込んで保管しましょう

- 確認日
- 確認者
- 確認時の測定温度

「保管」は、3-1.6) 食品などの取扱いも関係するよ一緒に確認しておきましょう！



製品の購入先を考えることも、忘れずに

仕入れをする商品が、そもそも安全なのかを考えることも大切です
製品が持つ危険性として、次のことが考えられます

- 「受入」時の製品温度(配送車での温度管理)
- 防かび剤情報の間違い又は未記載
- 微生物の増殖 など

防かび剤は、国内では法律(食品衛生法)に規定されています
防かび剤が使用されたかんきつ類やバナナなどを販売する際にはバラ売りであっても防かび剤の物質名を表示する義務がありますs
メーカーや生産者が安全性を管理しています

➡ **仕入れは正規ルートから！安全な製品を仕入れましょう**
持ち込みなど不審な業者・製造者から仕入れることは避けましょう

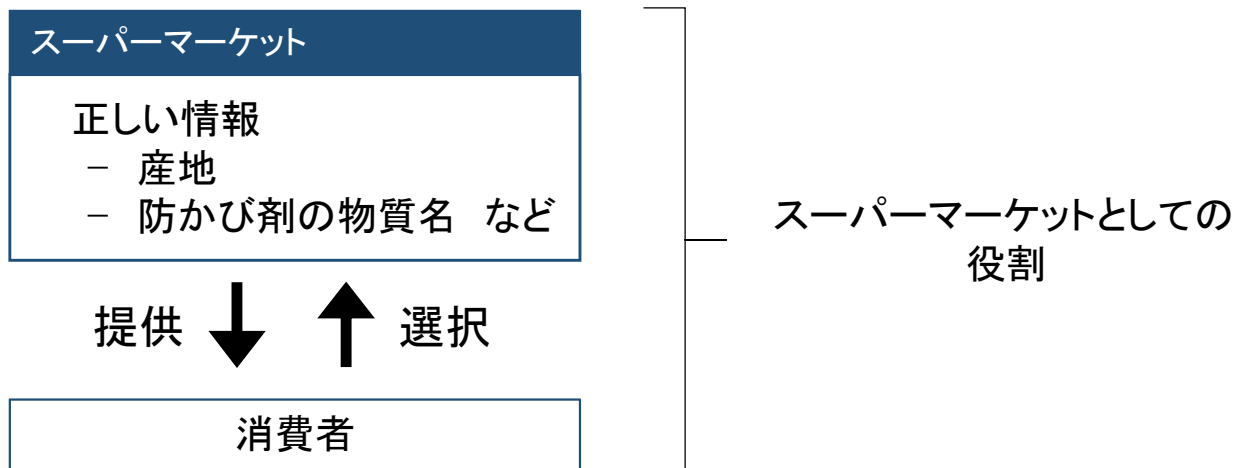
また正規ルートの取引先でも、製品の製造環境によっては、
「洗浄薬剤の混入」や「異物の混入」などの危険性も考えられます

➡ **製造工場の過去のクレームや不良品情報を確認しましょう！**
可能な範囲で、製造現場への監査を行うとより効果的

注意ポイント01

「受入」時での、青果情報の確認

青果を受け入れるときには、産地や防かび剤の情報を確認しましょう！
スーパーマーケットは消費者に一番近い立場であり、産地や防かび剤、農薬などの情報は正しく伝えることが大切です



危険を見つける確認ルール

確認するもの	品種と産地情報、防かび剤使用の情報
確認方法	仕様書や納品書、外箱にて、 受入する青果の「品種」「産地」「防かび剤」を確認する
確認の頻度	青果の種類ごとに確認する
確認の責任者	名前または役職： 〔 〕

情報が見つからなかった場合

仕入れ元や生産者に確認を取る
確認しても不明な場合には相談の上、返品や廃棄の処理を行う
※情報が無い場合は正しい表示ができません

確認した記録を残しましょう！

納品書など、受入を行った際に受け取る書類へ次の事項を書き込み、記録として必ず保管しましょう

- 確認日
- 確認者
- 確認した産地
- 防かび剤使用の有無

「受入」は、3-1.6) 食品などの取扱いも関係するよ
一緒に確認しておきましょう！



注意ポイント02

異物・包装・ラベルなど、製品の確認

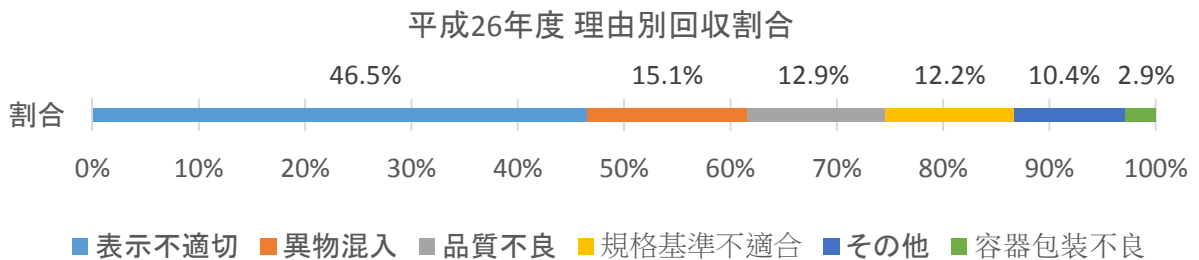
製品に、異物や包装の破損などの異常がないことや、ラベル表示内容が正確であることを確認しよう！

確認しない危険性

- 製造中に混入した異物
 - 包装の破損部分から侵入する異物
 - ラベルの表示ミス
- 健康被害やクレームの発生
健康被害・回収の発生

自主回収の原因1位は「表示不適切」：
平成26年度 食品の自主回収となった原因として、アレルギー表示や賞味期限の誤りなどの「表示」の問題が、約半分を占めています

➡ 貼り付ける際には、表示内容が正確であることを確認しよう！



危険を見つける確認ルール

確認するもの	異物(髪の毛、虫など)、包装の破損 ラベルの内容
確認方法	「異物や包装の破損はないか」「ラベルは正確か」を、ラベル貼付け担当者が目視によって確認する。確認して問題がない場合、ラベルを製品へ貼りつける
確認の頻度	全品確認する
確認の責任者	名前または役職： []

異常や間違いを見つけた場合

- 異物の場合：廃棄、もしくは異物を取り除いて盛り付け作業へ戻す
- 破損の場合：廃棄、もしくは盛り付け作業へ戻して再包装する
- ラベル内容が異なる場合：正確な内容でラベルを再作成する

確認した記録を残しましょう！

当日発行したラベルを貼りつけ、記録として保管する(例：発行日報)

5) 定期的な確認と証拠作り

安全な製品の証拠になるものは、毎日決められたルールを守り、製品の適切な管理を行っているという記録です

ここでは前項までに作成された文書、記録、確認ルールが有効に機能しているかを判断し、ルールに従って実施されているか、手順書やルールに見直しや修正が必要かどうかを検討する、「検証」を行います

確認(例)

手順書、記録名	内容	担当者	頻度	見直しの結果
手洗いの手順書	全員が手順通りに手洗いができているか	各部門長	1回/月	全員できている
	手順書に修正がないか確認する	各部門長		手洗いの頻度に「トイレ後」が記載されていなかった
清掃手順書	手順書に修正が無いか確認する	各部門長	1回/月	新しく導入したスライサーの清掃手順が無いので作成
体調チェック記録	全員が体調を確認し、記録していること	各部門長	1回/月	記録されている
重要ポイント01 保管温度確認記録	決められた通りに温度を記録している	各部門長	1回/月	記録されている
	保管方法は適切か	各部門長		ショーケースのロードラインを超えて牛乳が積まれていたので指導

手順通り実施されているか



担当者A

計器類の校正を実施しているか (検証)



マネージャー

定期的な検証では、日頃の作業が適正に実施されているか記録を確認してみるとよいでしょう。また、計器類の定期的な校正も実施し、記録をつづけておきます。



4-5. 惣菜部門

- 0) 「惣菜」とは
- 1) 製品の説明書を選びましょう！
- 2) 業務の流れ
- 3) 業務の流れを現場で確認しましょう！
- 4) 管理ポイントと確認ルール
- 5) 定期的な確認と証拠作り

惣 菜

スーパーマーケットの加熱等の加工を行い、製造している惣菜製品
－ 揚げ物、焼き物(魚、肉)、あえ物、弁当、寿司、サラダ など

厚生労働省B基準 「HACCP」の考え方に基づく衛生管理

「HACCP」とは、食中毒菌汚染や異物混入など、食品に悪影響を及ぼす原因を把握し、それを除去したり低減させるために重要な工程を管理することで安全性を確保する手法です。

1. 取扱い製品について知る

仕入れから保管方法、加工方法、販売方法、喫食方法や、消費者情報（年齢などを考慮）など、取り扱っている製品の説明書を作成します

2. 食品に悪影響を及ぼす原因を特定する

仕入れから加工、販売までの製品の取扱いの工程の中で、消費者への被害を想定しながら、食品食中毒菌に汚染されたり、異物が混入してしまう原因となるような工程を探します

3. 食品に悪影響を及ぼす原因の予防方法を決める

「2.」で見つけた、食品に悪影響を及ぼす原因を予防する方法を決めます

4. 予防に必要なルールを作る

「3.」で決めた予防に必要なルールを作ります
作ったルールが守られているかを確認する方法を決めます
ルールが守れていない場合の対応を決めておきます

5. ルールを実践する

「3.」で作ったルールを実践して、必要な場合は記録を残します

6. ルールの見直しを行う

仕入れ方法や加工工程など、製品に関わる変更があった場合には必要に応じて見直しを行います

0) 「惣菜」とは

この手引書では、消費者が購入後すぐに喫食できる調理済み食品のことを「惣菜」とします

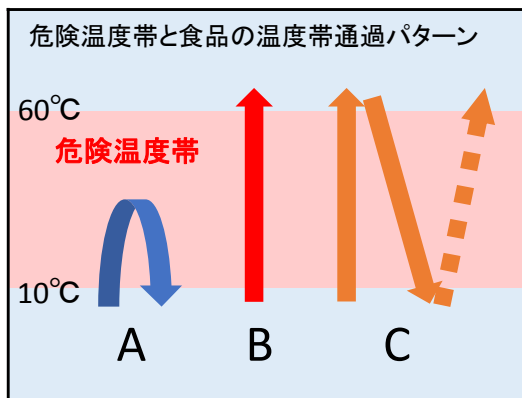
惣菜について

「惣菜」は、以下のA、B、C のパーツ*1の単品または、組み合わせでできています

- A. 生食・リパック食品（すしネタ、生野菜、パック済み業務用製品 など）
- B. 加熱後に提供する食品（冷凍食品の加熱、揚げ物、焼き物など）
- C. 加熱後に冷却する食品（調理場で作るカレールウ、ポテトサラダ など）

*1 パーツ
惣菜を構成する、調理済みのおかず

パーツ



1 製品として販売される惣菜を構成する例

メニュー	弁当	すし飯	ポテトサラダ
構成	A 生野菜 B 焼き魚、卵焼き C ポテトサラダ	A（納品の場合） または C（調理する場合）	A きゅうり ミックスベジタブル C じゃがいも または A（納品の場合）

1) 製品の説明書を選びましょう！

製品の正確な情報を伝えるための、製品説明書を作成しましょう！
手引書の巻末に各部門ごとの製品説明書を添付していますので、
製品に合わせて選択し、必要なところを記入しましょう

製品説明書

「製品説明書」には、製品の情報を整理するために、原材料や製品の規格、
意図する用途、対象となる消費者などを書き出します。

正式な製品名称や内容量、保管の方法などを記載します
加熱してから食べなければならないのか、加熱せずに食べられるかなど、
製品の食べ方に対して誤解がないように、こちらへ記載しましょう

惣菜部門

惣菜部門で加工される製品として、

- 生食、またはリパックした未加熱で喫食できる惣菜製品
- 加熱済みの惣菜製品

2種類の製品規格書を添付しています

取引先から要求された場合には次の項目を記入することで、
製品規格書として使用することができます

- 原材料
- アレルゲン(アレルギーの原因食材。詳細:3-1.6) 食品などの取扱い)
- 単位と量:1製品あたり何グラム、または何切れとして販売しているか
- 包装:製品はどのような包装をされて売られているのか
- 容器包装の材質:容器や包装として使っているものの材質は何か
- 保存条件:
賞味期限や消費期限はどのくらいの期間であるのか
保管時の温度は冷蔵であるのか、保温が必要であるのか
- 販売方法(店頭バラ売り、裸売りなど)

(設定している場合は、記入)

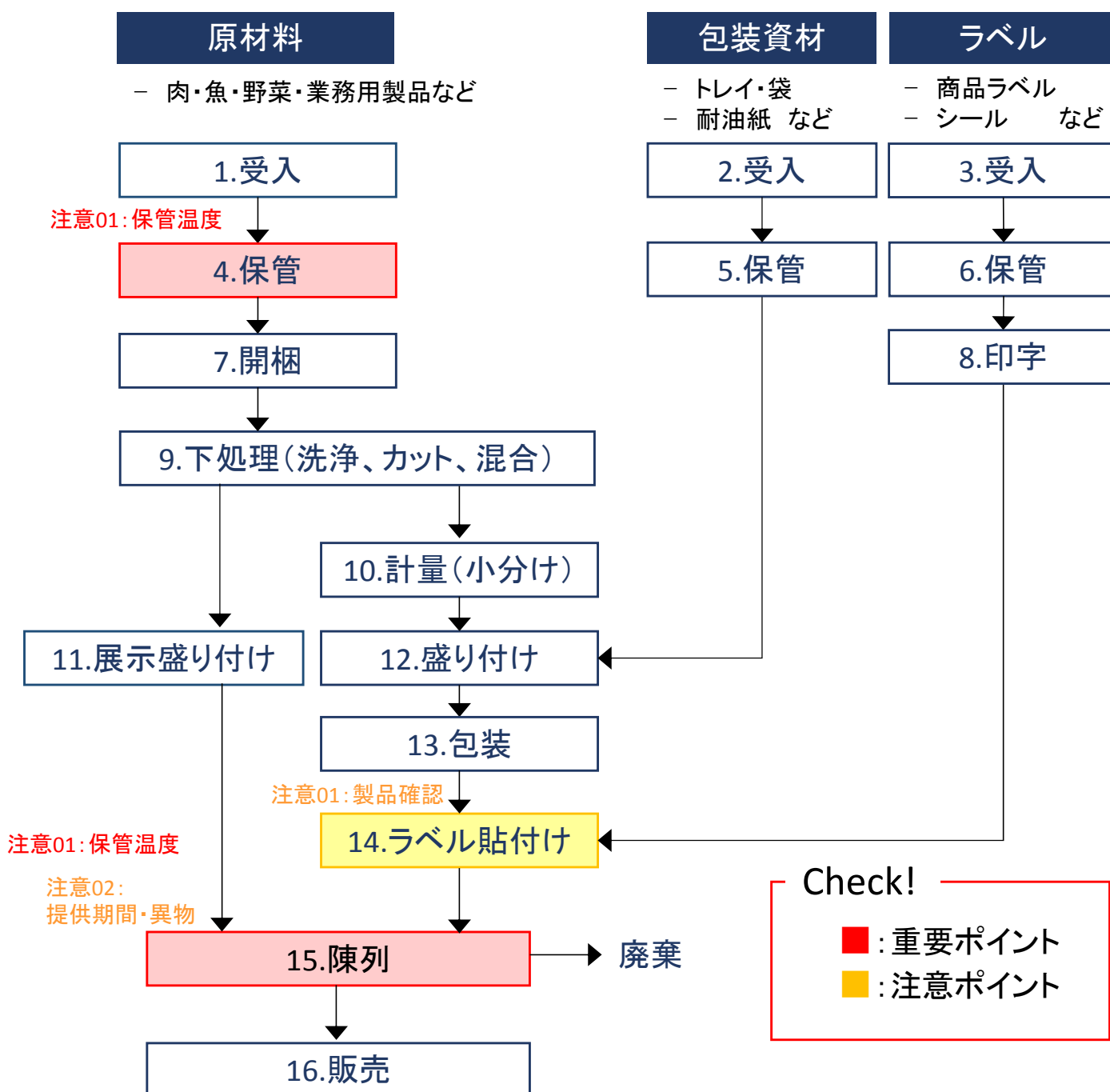
- 添加物
- 製品の特性

2) 業務の流れ

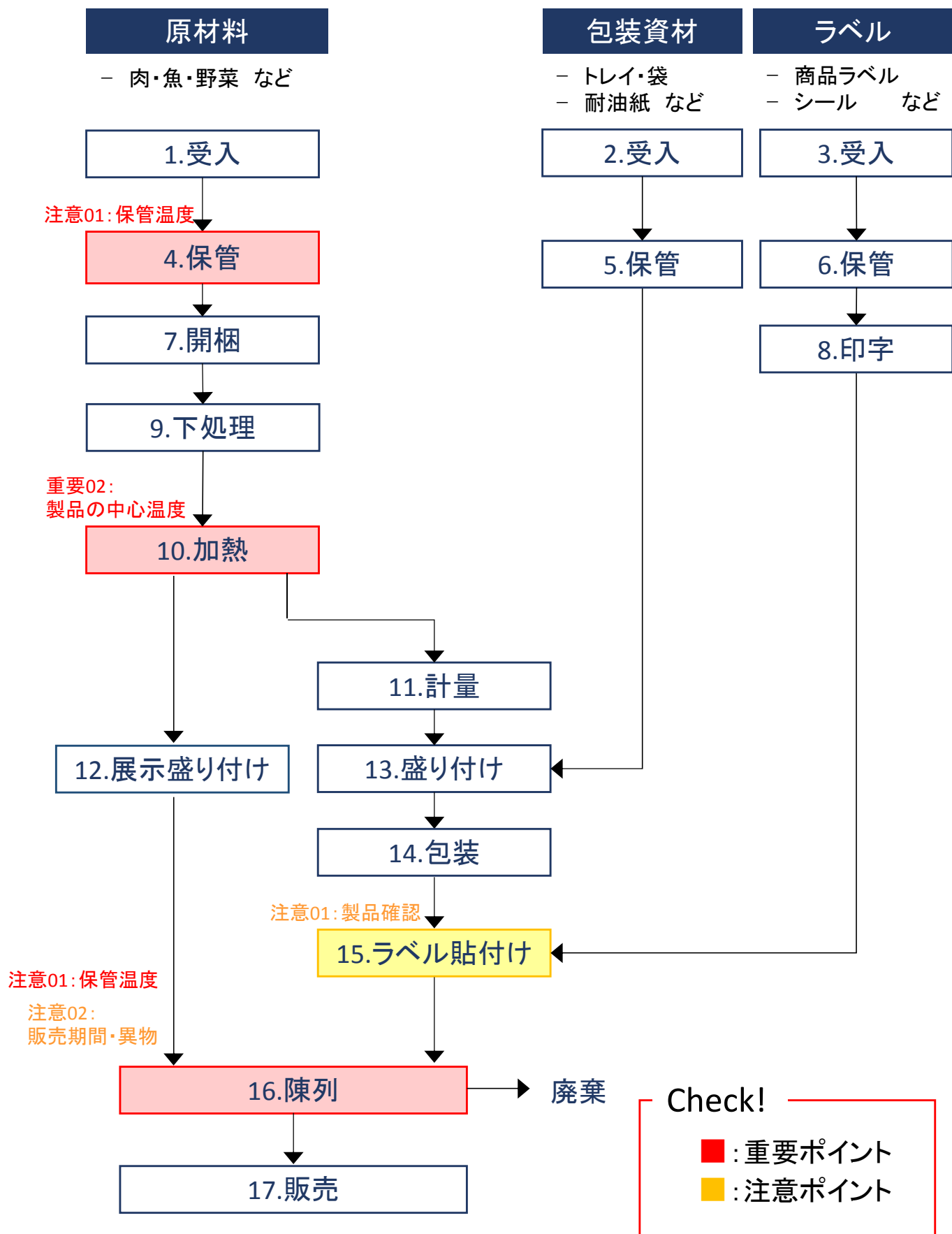
現在、行われている業務の流れを、製品を中心にしてみましよう！

- A. 生食・リパック惣菜の場合
- B. 加熱後に提供する惣菜の場合
- C. 加熱後に冷却する惣菜の場合

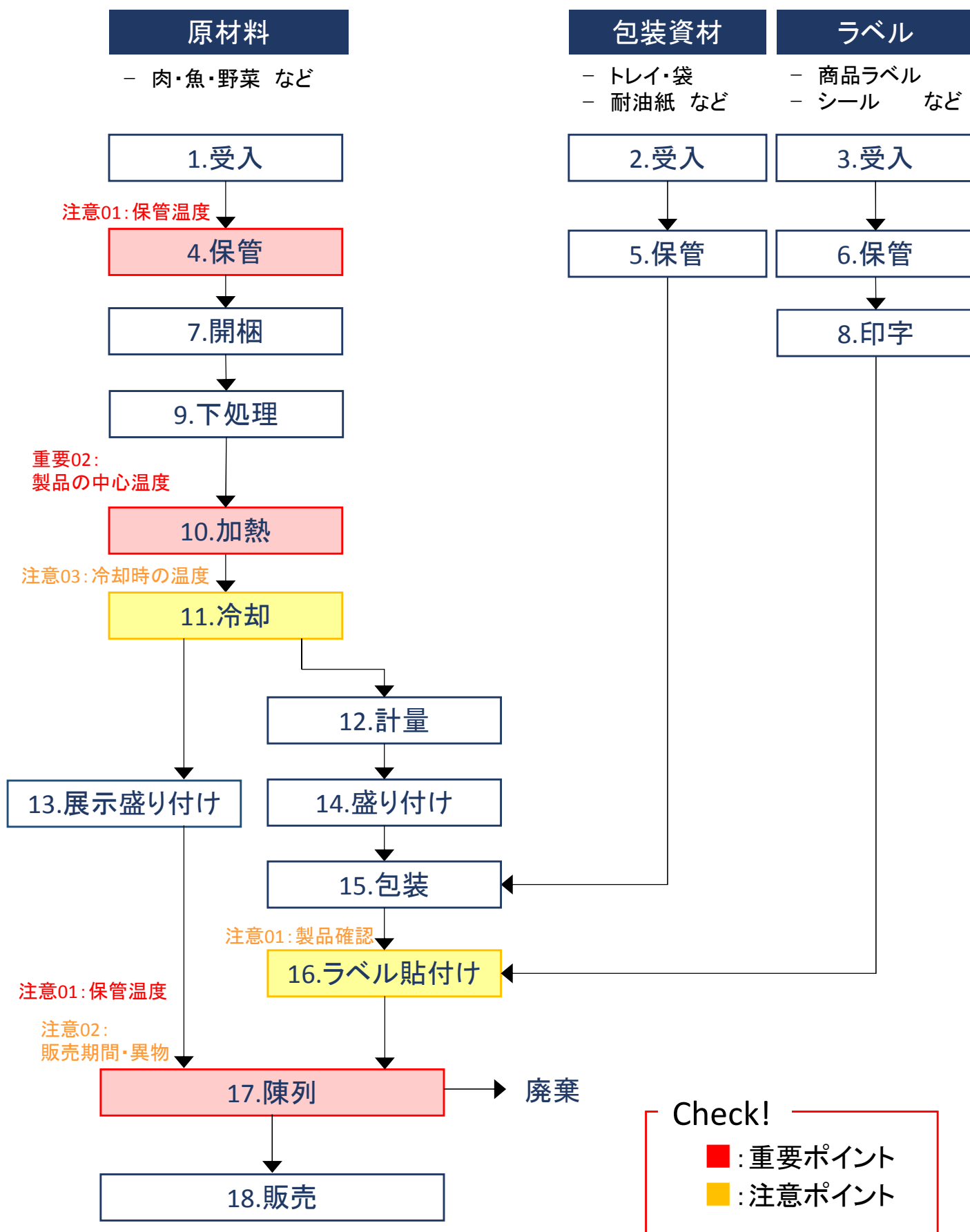
A. 生食・リパック(小分け)惣菜の場合



B.加熱後に提供する惣菜の場合



C.加熱後に冷却する惣菜の場合



業務の内容(例)

活動	関連ページ	主な内容
受入	3. 一般衛生管理 6) 商品などの取扱い ①受入	<ul style="list-style-type: none"> - 発注書、規格書の確認 名称、部位、数量、価格、産地、賞味期限/消費期限、保存方法 - 到着商品の確認 - 到着数量の確認 - 温度の確認 - 包装の破損の確認
保管	3. 一般衛生管理 6) 商品などの取扱い ②保管	<ul style="list-style-type: none"> - 冷蔵保管 - 冷凍保管
印字	3. 一般衛生管理 6) 商品などの取扱い ④加工・調理作業	<ul style="list-style-type: none"> - 印字内容の設定 - 印字内容の確認 - ラベル印字作業 - アレルゲン表示
開梱	3. 一般衛生管理 6) 商品などの取扱い ③作業場への持ち込み	- 材料の箱出し
下処理		解凍、洗い、脱水、皮むき、トリミング、カット、下ゆで、さらす、混合、材料を計る、砕く、絞る、擦る、味付け、成型
加熱	4-5. 惣菜部門 重要ポイント02	焼く、煮る、揚げる、蒸す、茹でる
冷却	4-5. 惣菜部門 注意ポイント03	氷水での冷却 冷蔵庫、冷凍庫での冷却 ブラストチラーでの急速冷却
計量	3. 一般衛生管理 1) 施設・設備の衛生管理 計測機器の校正	製品ごとの決まった数量への調整

業務の内容(例)

活動	関連ページ	主な内容
盛りつけ	3. 一般衛生管理 6) 商品などの取扱い ④加工・調理作業	<ul style="list-style-type: none"> - トレイ等 小分けの盛り付け - 大皿盛り付け: 大容量容器への盛り付け
包装		<ul style="list-style-type: none"> - シーラーでの袋とじ - 包装機の設定 - パック作業
ラベル貼付 +表示		<ul style="list-style-type: none"> - 包装した製品へのラベル貼り - 賞味期限シールの貼付け
陳列・販売	3-2. 売り場及び陳列の管理	<ul style="list-style-type: none"> - ショーケース等への陳列

3) 業務の流れを現場で確認しましょう！

業務の流れを確認したら、商品の受入から陳列までを現場で確認してみましょう。



まな板が傷だらけになっているからそろそろ交換しなきゃ。

冷蔵保管庫の温度記録をつけ忘れてるな。

ショーケースのロードラインを超えて商品を入れているぞ。

産地表示は正しいかしら。

おや？新人アルバイトに教えていないルールがあるぞ。



…などなど、いろんなことが目に飛び込んできます。



なるほどなあ…現場で確認することで、出来ていないことが分かるね。

業務の流れが違う場合

業務の流れが違う場合には、厚生労働省にて公開されている「食品製造におけるHACCP入門のための手引書」を参考にして、どんな危険性が潜んでいるのか、考えてみましょう！

HACCP入門のための手引書 厚生労働省

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000098735.html>

業務、または製造している製品	参照文書
大量調理、惣菜、弁当 など	大量調理施設編
解体、枝肉大分割、脱骨 など	と畜・食鳥肉処理編
解体、内臓処理 など	食鳥処理・食鳥肉処理編
野菜の漬物、浅漬け など	漬物編
ケーキ、シュークリーム、ようかん など	生菓子編
ビスケット、クッキー など	焼菓子編
絹ごし豆腐、木綿豆腐 など	豆腐編
生めん、ゆでめん など	麺類編

4) 管理ポイントと確認ルール

重要ポイント01 「保管」および「陳列・販売」での温度確認

肉原料を保管するときには、必ず保管庫の温度を確認しましょう！

温度管理が出来ていない原料は

- 微生物の増殖
- 毒素の産生
- 耐熱性菌の増殖

食中毒の発生につながる恐れ

黄色ブドウ球菌:

人間の鼻や喉、皮フに存在し、増えるときに、
100℃で30分間加熱しても分解できない毒素を作り出します
食品中で菌数が10万個以上に増えると、
毒素の量が食中毒の発症量に達すると考えられています

➡ 5℃以下ではほとんど増えないため、取扱う際は衛生的な手袋を着用して
低温で管理された冷蔵庫、冷凍庫で保管しましょう

危険を見つける確認ルール

確認するもの	製品を取り扱う場所の室温 または庫内温度
確認方法	設置した温度計の温度を確認する
基準	品質劣化品を使わない 常温: 室温 28℃以下(一般的に) 冷蔵: 10℃以下(※ローストビーフ等を取り扱う場合は4℃以下) 冷凍: -15℃以下(冷凍食品自主的取扱基準 -18℃以下)
確認の頻度	(例) 始業時と終業時は必ず確認、日中は定時的に確認
確認の作業員	名前または役職: []

基準から外れていた場合

責任者に報告し、必要があれば売り場から引き揚げて隔離する
要冷蔵、要冷凍品の場合は、速やかに製品温度を確認する

確認した記録を残しましょう！

温度計の横へ記録用紙を設置し、次の事項を書き込んで保管しよう

- 確認日
- 確認者
- 確認時の測定温度

「保管」は、3-1. 6) 食品などの取扱いも関係するよ一緒に確認しておこう！



製品の購入先を考えることも、忘れずに

仕入れをする商品が、そもそも安全なのかを考えることも大切です
製品が持つ危険性として、次のことが考えられます

- 「受入」時の製品温度(配送車での温度管理)
- 農薬、抗生物質の残留
- 添加物の過剰使用
- 微生物の増殖 など

農薬や抗生物質、微生物の危険性は、国内では法律に規定されており、メーカーや生産者が安全性を管理しています

➡ **仕入れは正規ルートから！安全な製品を仕入れよう**
持ち込みなど不審な業者・製造者から仕入れることは避けましょう

また正規ルートの取引先でも、製品の製造環境によっては、「洗浄薬剤の混入」や「異物の混入」などの危険性も考えられます

➡ **製造工場の過去のクレームや不良品情報を確認しましょう**
可能な範囲で、製造現場への監査を行うとより効果的

陳列時の温度管理

- 冷蔵ショーケース、冷凍ショーケースに陳列するときは、容量、ロードラインを守る
- 定時的に庫内温度確認を行い、記録する

重要ポイント02

「加熱」時の、製品の中心温度

惣菜を加熱するときには、確実に加熱できたことを確認するために、最も火の通りづらい製品の中心部分の温度を測定しましょう

加熱が不十分だと

- 微生物の残存
- 生き残った微生物の増殖
- 毒素の産生

食中毒の発生につながる恐れ

➡ レシピ(調理マニュアル)を作るときには、
加熱時間と中心芯温度を測定しましょう

危険を見つける確認ルール

確認するもの	製品の加熱時間 (事前に加熱時間と中心温度の関係を調べておくこと)
確認方法	・マニュアルに沿って作ったことについて確認する ・定期的に中心温度計を使って、製品の中心温度を測定する ・規格書通りの製品ができているかを確認する
基準	中心温度75℃以上で1分間以上の加熱
確認の頻度	ロットごと
確認の責任者	名前または役職: []

確認した記録を残しましょう！

次の項目をそれぞれ製造日報などへ記入し、記録として保存しましょう

- 確認日
- 確認者
- 測定した惣菜名と測定時間
- 基準を外れていた場合には、その対応(例:「廃棄」「再加熱」)

注意ポイント01

異物・包装・ラベルなど、製品の確認

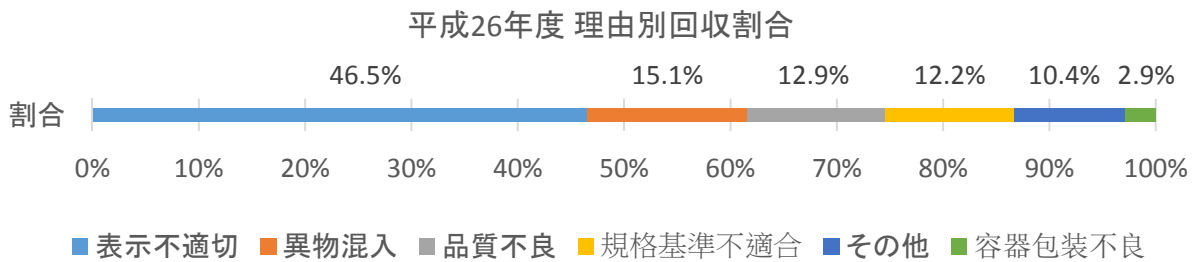
製品に、異物や包装の破損などの異常がないことや、ラベル表示内容が正確であることを確認しましょう！

確認しない危険性

- 製造中に混入した異物
 - 包装の破損部分から侵入する異物
 - ラベルの表示ミス
- 健康被害やクレームの発生
健康被害・回収の発生

自主回収の原因1位は「表示不適切」：
平成26年度 食品の自主回収となった原因として、アレルギー表示や賞味期限の誤りなどの「表示」の問題が、約半分を占めています

➡ 貼り付ける際には、表示内容が正確であることを確認しましょう！



危険を見つける確認ルール

確認するもの	異物(髪の毛、虫など)、包装の破損 ラベルの内容
確認方法	「異物や包装の破損はないか」「ラベルは正確か」を、ラベル貼付け担当者が目視によって確認する。確認して問題がない場合、ラベルを製品へ貼りつける
確認の頻度	全品確認する
確認の責任者	名前または役職： []

異常や間違いを見つけた場合

異物の場合：廃棄、もしくは異物を取り除いて盛り付け作業へ戻す
破損の場合：廃棄、もしくは盛り付け作業へ戻して再包装する
ラベル内容が異なる場合：正確な内容でラベルを再作成する

確認した記録を残しましょう！

当日発行したラベルを貼りつけ、記録として保管する(例：発行日報)

惣菜の多くは、品質が劣化しやすく、速やかに消費すべき食品です。包装している惣菜はもちろん、店頭バラ売り(裸売り)についても、調理の終了から何時間後まで販売するのか、事前に決めておきましょう。

Point !!

喫食までの期日は
微生物検査を活用しましょう



危険を見つける確認ルール

確認するもの	各惣菜の販売期間、異物
確認方法	「販売期間を超えていないこと」「異物がないこと」を目視にて確認する
確認の頻度	惣菜の種類ごと
確認の責任者	名前または役職： []

異常を見つけた場合

販売期間の場合：廃棄する
異物の場合：異物を取り除く

確認した記録を残しましょう

販売期間の終了した製品が販売されていた場合や、異物を発見した場合には、日報などへ記録しましょう

Point !!

現在、バーコードを読み取ることで、賞味期限や消費期限の超過を伝えるレジも出てきています。本手引書の方法に限らず、設備に合わせた確認方法を考えてみましょう！

注意ポイント03

「冷却」中の製品温度

加熱後の冷却がゆるやかな場合、微生物にとっては心地よい温度が続き、増殖を促進してしまいます
カレーやスープなど、冷ましにくいメニューの冷却には、ブラストチラーや小分け容器を使用して冷却する等により、素早く温度を下げましょう！

冷却がゆるやかに行われると

食中毒の原因には、熱に強い耐熱性の微生物も含まれます
そのため、

- 加熱から生き残った **耐熱性菌が増殖** —— **食中毒の発生**



素早く低温にして、**増殖を食い止めることが重要**
(または65℃以上での管理)

危険を見つける確認ルール

(参考: 「大量調理施設衛生管理マニュアル」より)

確認するもの	製品の中心温度
確認方法	冷却を始めて30分後または60分後に、中心温度計で、製品の中心温度を計測する
基準	30分以内に、製品の中心温度が20℃以下 または、60分以内に、製品の中心温度が10℃以下
確認の頻度	ロットごと
確認の責任者	名前または役職: []

確認した記録を残しましょう！

次の事項を製造日報などに記入して、記録として保存する

- 確認日
- 確認者
- 測定した惣菜名と測定温度

5) 定期的な確認と証拠作り

安全な製品の証拠になるものは、毎日決められたルールを守り、製品の適切な管理を行っているという記録です

ここでは前項までに作成された文書、記録、確認ルールが有効に機能しているかを判断し、ルールに従って実施されているか、手順書やルールに見直しや修正が必要かどうかを検討する、「検証」を行います

確認(例)

手順書、記録名	内容	担当者	頻度	見直しの結果
手洗いの手順書	全員が手順通りに手洗いができているか	各部門長	1回/月	全員できている
	手順書に修正がないか確認する	各部門長		手洗いの頻度に「トイレ後」が記載されていないかった
清掃手順書	手順書に修正が無いか確認する	各部門長	1回/月	新しく導入したスライサーの清掃手順が無いので作成
体調チェック記録	全員が体調を確認し、記録していること	各部門長	1回/月	記録されている
重要ポイント01 保管温度確認記録	決められた通りに温度を記録している	各部門長	1回/月	記録されている
	保管方法は適切か	各部門長		ショーケースのロードラインを超えて牛乳が積まれていたので指導

手順通り実施されているか



担当者A

計器類の校正を実施しているか
(検証)



マネージャー

定期的な検証では、日頃の作業が適正に実施されているか記録を確認してみるとよいでしょう。また、計器類の定期的な校正も実施し、記録をつづけておきます。



基礎衛生のポイント			
原材料の受入確認	担当部門	いつ	その他（ <u>原材料の納入時</u> ）
	各部門	どのように	受入担当者が、次のことを確認する ● 外箱に異常はないか（包装の破れや液漏れなど） ● 品物名や数量など、注文通りに納品されているか ● 保管温度が守られていたか ● 農産物と水産物の場合：産地と品種/魚種
		問題があったとき	メーカーや仕入れ元などへ問題がないか確認し、必要に応じて、返品か廃棄などの対応を行う
庫内温度の確認 （冷蔵庫・冷凍庫）	担当部門	いつ	始業前・作業中・業務終了後 その他（ ）
	各部門	どのように	担当者は次のことを確認する ● 商品の保存温度に従って保管されているか ● 庫内温度を確認し、記録する
		問題があったとき	● 庫内温度に異常が出た場合は責任者に報告 ● 商品温度を測定し、記録する ● 速やかに業者に連絡し、修理してもらう
交差汚染や 二次汚染の防止	担当部門	いつ	始業前・作業中・業務終了後 その他（ ）
	各部門	どのように	● 試食の時間管理 ● 消毒液の設置
		問題があったとき	● 試食品が汚染された可能性がある場合は、すぐに責任者に報告し、対応する。 ● 必要があれば保健所へ連絡する。
器具等の 洗浄・消毒・殺菌	担当部門	いつ	始業前・作業中・業務終了後 その他（ ）
	各部門	どのように	● 台車、かごの洗浄 ● ショーケースの清掃
		問題があったとき	● 廃棄 ● 洗浄のやり直し
トイレの洗浄・消毒	担当部門	いつ	始業前・作業中・業務終了後 その他（ ）
		どのように	担当者が午前、午後に清掃を行う
		問題があったとき	酷い汚れなどを見つけた際は責任者に報告する
従業員の健康管理 等	担当部門	いつ	始業前・作業中・業務終了後 その他（ ）
		どのように	毎朝、手順に従って就業前に健康管理記録をつける
		問題があったとき	責任者に報告し、指示を受ける
手洗いの実施	担当部門	いつ	作業開始前・用便後・手が汚れたとき 食品に直接触れる作業の前・食品や器具を取り扱う前 その他（ ）
		どのように	手洗いマニュアルに従って手を洗う
		問題があったとき	● 備品が無い場合は購入する ● 手が洗えない状況の場合は責任者に報告し、指示を受ける

基礎衛生のポイント			
原材料の受入確認	担当部門	いつ	その他（ 原材料の納入時 ）
	各部門	どのように	受入担当者が、次のことを確認する <ul style="list-style-type: none"> ● 外箱に異常はないか（包装の破れや液漏れなど） ● 品物名や数量など、注文通りに納品されているか ● 保管温度が守られていたか ● 農産物と水産物の場合：産地と品種/魚種
		問題があったとき	メーカーや仕入れ元などへ問題がないか確認し、必要に応じて、返品か廃棄などの対応を行う
庫内温度の確認 (冷蔵庫・冷凍庫)	担当部門	いつ	始業前・作業中・業務終了後 その他（ ）
	精肉部門	どのように	担当者は次のことを確認する <ul style="list-style-type: none"> ● 商品の保存温度に従って保管されているか ● 庫内温度を確認し、記録する（ローストビーフは4℃以下）
		問題があったとき	<ul style="list-style-type: none"> ● 庫内温度に異常が出た場合は責任者に報告 ● 商品温度を測定し、記録する ● 速やかに業者に連絡し、修理してもらう
交差汚染や 二次汚染の防止	担当部門	いつ	始業前・作業中・業務終了後 その他（ ）
	精肉部門	どのように	<ul style="list-style-type: none"> ● 包丁、まな板などの使い分け ● 器具の使用管理
		問題があったとき	<ul style="list-style-type: none"> ● 十分に洗浄、消毒を行う。 ● 生で喫食する食品を汚染した可能性がある場合は、すぐに責任者に報告し、対応する。 ● 必要があれば保健所へ連絡する。
器具等の 洗浄・消毒・殺菌	担当部門	いつ	始業前・作業中・業務終了後 その他（ ）
		どのように	担当者が午前、午後に清掃を行う
		問題があったとき	酷い汚れなどを見つけた際は責任者に報告する
トイレの洗浄・消毒	担当部門	いつ	始業前・作業中・業務終了後 その他（ ）
		どのように	担当者が午前、午後に清掃を行う
		問題があったとき	酷い汚れなどを見つけた際は責任者に報告する
従業員の健康管理 等	担当部門	いつ	始業前・作業中・業務終了後 その他（ ）
		どのように	手洗いマニュアルに従って手を洗う
		問題があったとき	<ul style="list-style-type: none"> ● 備品が無い場合は購入する ● 手が洗えない状況の場合は責任者に報告し、指示を受ける
手洗いの実施	担当部門	いつ	作業開始前・用便後・手が汚れたとき 食品に直接触れる作業の前・食品や器具を取り扱う前 その他（ ）
		どのように	
		問題があったとき	

基礎衛生のポイント			
原材料の受入確認	担当部門	いつ	その他（ <u>原材料の納入時</u> ）
	各部門	どのように	受入担当者が、次のことを確認する ● 外箱に異常はないか（包装の破れや液漏れなど） ● 品物名や数量など、注文通りに納品されているか ● 保管温度が守られていたか ● 農産物と水産物の場合：産地と品種/魚種
		問題があったとき	メーカーや仕入れ元などへ問題がないか確認し、必要に応じて、返品か廃棄などの対応を行う
庫内温度の確認 （冷蔵庫・冷凍庫）	担当部門	いつ	始業前・作業中・業務終了後 その他（ ）
	鮮魚部門	どのように	担当者は次のことを確認する ● 商品の保存温度に従って保管されているか ● 庫内温度を確認し、記録する（生食用の保管温度は10℃以下）
		問題があったとき	● 庫内温度に異常が出た場合は責任者に報告 ● 商品温度を測定し、記録する ● 速やかに業者に連絡し、修理してもらう
交差汚染や 二次汚染の防止	担当部門	いつ	始業前・作業中・業務終了後 その他（ ）
	鮮魚部門	どのように	● 包丁、まな板などの使い分け ● 器具の使用管理
		問題があったとき	● 十分に洗浄、消毒を行う。 ● 生で喫食する食品を汚染した可能性がある場合は、すぐに責任者に報告し、対応する。 ● 必要があれば保健所へ連絡する。
器具等の 洗浄・消毒・殺菌	担当部門	いつ	始業前・作業中・業務終了後 その他（ ）
		どのように	マニュアルに従って洗浄殺菌を行う
	問題があったとき	酷い汚れなどを見つけた際は責任者に報告する	
トイレの洗浄・消毒	担当部門	いつ	始業前・作業中・業務終了後 その他（ ）
		どのように	担当者が午前、午後に清掃を行う
	問題があったとき	酷い汚れなどを見つけた際は責任者に報告する	
従業員の健康管理 等	担当部門	いつ	始業前・作業中・業務終了後 その他（ ）
		どのように	毎朝、手順に従って就業前に健康管理記録をつける
	問題があったとき	責任者に報告し、指示を受ける	
手洗いの実施	担当部門	いつ	作業開始前・用便後・手が汚れたとき 食品に直接触れる作業の前・食品や器具を取り扱う前 その他（ ）
		どのように	手洗いマニュアルに従って手を洗う
	問題があったとき	● 備品が無い場合は購入する ● 手が洗えない状況の場合は責任者に報告し、指示を受ける	

基礎衛生のポイント			
原材料の受入確認	担当部門	いつ	その他（ <u>原材料の納入時</u> ）
	各部門	どのように	受入担当者が、次のことを確認する ● 外箱に異常はないか（包装の破れや液漏れなど） ● 品物名や数量など、注文通りに納品されているか ● 保管温度が守られていたか ● 農産物と水産物の場合：産地と品種/魚種
		問題があったとき	メーカーや仕入れ元などへ問題がないか確認し、必要に応じて、返品か廃棄などの対応を行う
庫内温度の確認 （冷蔵庫・冷凍庫）	担当部門	いつ	その他（ <u>始業前・作業中・業務終了後</u> ）
	鮮魚部門	どのように	担当者は次のことを確認する ● 商品の保存温度に従って保管されているか ● 庫内温度を確認し、記録する（生食用の保管温度は10℃以下）
		問題があったとき	● 庫内温度に異常が出た場合は責任者に報告 ● 商品温度を測定し、記録する ● 速やかに業者に連絡し、修理してもらう
交差汚染や 二次汚染の防止	担当部門	いつ	その他（ <u>始業前・作業中・業務終了後</u> ）
	鮮魚部門	どのように	● 包丁、まな板などの使い分け（アレルギー管理） ● 器具の使用管理
		問題があったとき	● 十分に洗浄、消毒を行う。 ● 生で喫食する食品を汚染した可能性がある場合は、すぐに責任者に報告し、対応する。 ● 必要があれば保健所へ連絡する。
器具等の 洗浄・消毒・殺菌	担当部門	いつ	その他（ <u>始業前・作業中・業務終了後</u> ）
		どのように	マニュアルに従って洗浄殺菌を行う
	問題があったとき	● 判明した時点で責任者に報告する ● 陳列商品の回収を行う	
トイレの洗浄・消毒	担当部門	いつ	その他（ <u>始業前・作業中・業務終了後</u> ）
		どのように	担当者が午前、午後に清掃を行う
	問題があったとき	酷い汚れなどを見つけた際は責任者に報告する	
従業員の健康管理 等	担当部門	いつ	その他（ <u>始業前・作業中・業務終了後</u> ）
		どのように	毎朝、手順に従って就業前に健康管理記録をつける
	問題があったとき	責任者に報告し、指示を受ける	
手洗いの実施	担当部門	いつ	作業開始前・用便後・手が汚れたとき 食品に直接触れる作業の前・食品や器具を取り扱う前 その他（ ）
		どのように	手洗いマニュアルに従って手を洗う
	問題があったとき	● 備品が無い場合は購入する ● 手が洗えない状況の場合は責任者に報告し、指示を受ける	

基礎衛生のポイント			
原材料の受入確認	担当部門	いつ	その他（ <u>原材料の納入時</u> ）
	各部門	どのように	受入担当者が、次のことを確認する ● 外箱に異常はないか（包装の破れや液漏れなど） ● 品物名や数量など、注文通りに納品されているか ● 保管温度が守られていたか ● 農産物と水産物の場合：産地と品種/魚種
		問題があったとき	メーカーや仕入れ元などへ問題がないか確認し、必要に応じて、返品か廃棄などの対応を行う
庫内温度の確認 (冷蔵庫・冷凍庫)	担当部門	いつ	始業前・作業中・業務終了後 その他（ ）
	各部門	どのように	担当者は次のことを確認する ● 商品の保存温度に従って保管されているか ● 庫内温度を確認し、記録する
		問題があったとき	● 庫内温度に異常が出た場合は責任者に報告 ● 商品温度を測定し、記録する ● 速やかに業者に連絡し、修理してもらう
交差汚染や 二次汚染の防止	担当部門	いつ	始業前・作業中・業務終了後 その他（ ）
	各部門	どのように	● 包丁、まな板などの使い分け ● 器具（トングなど）の使用管理
		問題があったとき	● 十分に洗浄、消毒を行う。 ● 生で喫食する食品を汚染した可能性がある場合は、すぐに責任者に報告し、対応する。 ● 必要があれば保健所へ連絡する。
器具等の 洗浄・消毒・殺菌	担当部門	いつ	始業前・作業中・業務終了後 その他（ ）
	各部門	どのように	マニュアルに従って洗浄殺菌を行う
		問題があったとき	酷い汚れなどを見つけた際は責任者に報告する
トイレの洗浄・消毒	担当部門	いつ	始業前・作業中・業務終了後 その他（ ）
		どのように	担当者が午前、午後に清掃を行う
		問題があったとき	酷い汚れなどを見つけた際は責任者に報告する
従業員の健康管理 等	担当部門	いつ	始業前・作業中・業務終了後 その他（ ）
		どのように	毎朝、手順に従って就業前に健康管理記録をつける
		問題があったとき	責任者に報告し、指示を受ける
手洗いの実施	担当部門	いつ	作業開始前・用便後・手が汚れたとき 食品に直接触れる作業の前・食品や器具を取り扱う前 その他（ ）
		どのように	手洗いマニュアルに従って手を洗う
		問題があったとき	● 備品が無い場合は購入する ● 手が洗えない状況の場合は責任者に報告し、指示を受ける

製品説明書（精肉部門）

製品の名称：

	製品 フローNo.	
--	--------------	--

記入日： _____

製品の喫食：

対象者 (年齢考慮)	一般消費者
食べ方	加熱してからお召し上がりください

原材料：

アレルギー（アレルギーの原因食材）		あり・なし
ある場合は記入：		

添加物：

添加物名称	使用量	使用基準

包装形態：

<input type="checkbox"/> パック包装
<input type="checkbox"/> ビニールでの簡易包装
<input type="checkbox"/> その他
記入：

容器包装の材質：

--

単位と量：

<input type="checkbox"/> 1 _____（1 単位当たりの量： _____g）
<input type="checkbox"/> 1 尾
<input type="checkbox"/> その他（記入： _____）

容器包装の材質：

--

保存条件：

賞味期限/消費期限
保存方法
<input type="checkbox"/> 冷蔵保存（温度 10℃以下）
<input type="checkbox"/> 冷凍保存（温度 -15℃以下）
<input type="checkbox"/> その他
記入：

製品の特性：

規格基準
社内基準（ある場合は記入）

製品説明書（精肉：特定加熱食肉製品 例）ローストビーフ

製品の名称：

	製品 フローNo.
--	--------------

記入日： _____

製品の喫食：

対象者 (年齢考慮)	一般消費者
食べ方	そのままお召し上がりいただけます お早めにお召し上がりください

原材料：

アレルギー (使用しているアレルギーの原因食材へ、○をする)						
えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生
あわび	いか	いくら	オレンジ	カシュー ナッツ	キウイ フルーツ	牛肉
くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ
豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	/

添加物：(使用している場合は記入)

添加物名称	使用量

単位と量：

<input type="checkbox"/> 1 製品 (量： _____ g) <input type="checkbox"/> 1 製品 (入り数： _____) <input type="checkbox"/> 1 本 <input type="checkbox"/> その他 記入：

包装形態：

<input type="checkbox"/> パック包装 <input type="checkbox"/> ビニールでの簡易包装 <input type="checkbox"/> その他 記入：
--

容器包装の材質：

--

保存条件：

賞味期限/消費期限	

保存方法	<input type="checkbox"/> 冷蔵保存 (温度 10℃以下) <input type="checkbox"/> 冷凍保存 (温度 -15℃以下) <input type="checkbox"/> その他 記入：

製品の特性：

規格基準	- E.coli 検体 1g につき 100 以下 - クロストリジウム属菌 検体 1g につき 1,000 以下 - 黄色ブドウ球菌 検体 1g につき 1,000 以下 - サルモネラ属菌 陰性 (参照「食品、添加物等の規格基準」)

社内基準	(ある場合は記入)

製品説明書（鮮魚：冷凍製品）

製品の名称：

	製品 フローNo.	
--	--------------	--

記入日： _____

製品の喫食：

対象者 (年齢考慮)	一般消費者
食べ方	加熱してからお召し上がりください

原材料：

アレルギー（使用しているアレルギーの原因食材へ、○をする）						
えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生
あわび	いか	いくら	オレンジ	カシュー ナッツ	キウイ フルーツ	牛肉
くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ
豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	/

添加物：（使用している場合は記入）

添加物名称	使用量

単位と量：

<input type="checkbox"/> 1 製品（量： _____ g） <input type="checkbox"/> 1 製品（入り数： _____） <input type="checkbox"/> 1 尾 <input type="checkbox"/> その他 記入：

包装形態：

<input type="checkbox"/> パック包装 <input type="checkbox"/> ビニールでの簡易包装 <input type="checkbox"/> その他 記入：
--

容器包装の材質：

--

保存条件：

賞味期限/消費期限	
保存方法	<input type="checkbox"/> 冷蔵保存（温度 10℃以下） <input type="checkbox"/> 冷凍保存（温度 -15℃以下） <input type="checkbox"/> その他 記入：

製品の特性：

規格基準	無加熱摂取又は凍結直前加熱した加熱後摂取食品 - 細菌数 検体 1g につき 10 万以下 凍結直前加熱以外の加熱後摂取食品 - 細菌数 検体 1g につき 300 万以下 - E.coli 陰性
（参照「食品、添加物等の規格基準」）	
社内基準	（ある場合は記入）

製品説明書（青果：生食用製品）

製品の名称：

	製品 フローNo.	
--	--------------	--

記入日： _____

製品の喫食：

対象者 (年齢考慮)	一般消費者
食べ方	加熱せずに、生でお召し上がりいただけます

原材料：

アレルギー（使用しているアレルギーの原因食材へ、○をする）						
えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生
あわび	いか	いくら	オレンジ	カシュー ナッツ	キウイ フルーツ	牛肉
くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ
豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	/

添加物：（使用している場合は記入）

添加物名称	使用量

単位と量：

<input type="checkbox"/> 1 製品 <input type="checkbox"/> 量 _____g <input type="checkbox"/> その他 記入：

包装形態：

<input type="checkbox"/> パック包装 <input type="checkbox"/> 簡易包装 <input type="checkbox"/> その他 記入：
--

容器包装の材質：

--

保存条件：

賞味期限/消費期限
保存方法 <input type="checkbox"/> 冷蔵保存（温度 10℃以下） <input type="checkbox"/> その他 記入：

製品の特性：

規格基準	細菌数 検体 1g につき 100 万以下 （参照「弁当及びそうざいの衛生規範」）
社内基準	（ある場合は記入）

製品説明書（青果：野菜・果物）

製品の名称：

	製品 フローNo.	
--	--------------	--

記入日： _____

製品の喫食：

対象者 (年齢考慮)	一般消費者
食べ方	

原材料：

アレルギー（使用しているアレルギーの原因食材へ、○をする）						
えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生
あわび	いか	いくら	オレンジ	カシュー ナッツ	キウイ フルーツ	牛肉
くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ
豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	/

添加物：（使用している場合は記入）

添加物名称	使用量

単位と量：

<input type="checkbox"/> 1 製品 <input type="checkbox"/> 量 _____g <input type="checkbox"/> その他 記入：

包装形態：

<input type="checkbox"/> パック包装 <input type="checkbox"/> 簡易包装 <input type="checkbox"/> その他 記入：
--

容器包装の材質：

--

保存条件：

賞味期限/消費期限

保存方法 <input type="checkbox"/> 冷蔵保存（温度 10℃以下） <input type="checkbox"/> その他 記入：

製品の特性：

規格基準	<input type="checkbox"/> 米：カドミウム及びその化合物 Cd 0.4ppm 未満 <input type="checkbox"/> 小豆類：シアン化合物 不検出 ただしサルタニ豆、サルタピア豆、バター豆、ペギア豆、ホワイト豆、ライマ豆に限り、 HCN 500ppm 以下 <input type="checkbox"/> 大豆、えんどう、そら豆、落花生、その他豆類： シアン化合物 不検出 <input type="checkbox"/> ばれいしょ：吸収線量 150 グレイ未満 （参照「食品、添加物等の規格基準」）

社内基準	（ある場合は記入）

製品説明書（惣菜：生食・リパック惣菜）

製品の名称：

	製品 フローNo.	
--	--------------	--

記入日： _____

製品の喫食：

対象者 (年齢考慮)	一般消費者
食べ方	そのままお召し上がりいただけます お早めにお召し上がりください

原材料：

アレルギー（使用しているアレルギーの原因食材は、○をする）						
えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生
あわび	いか	いくら	オレンジ	カシュー ナッツ	キウイ フルーツ	牛肉
くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ
豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	

添加物：（使用している場合は記入）

添加物名称	使用量

単位と量：

<input type="checkbox"/> 1 製品（量： _____ g）
<input type="checkbox"/> 1 製品（入り数： _____）
<input type="checkbox"/> その他 記入：

包装形態：

<input type="checkbox"/> パック包装
<input type="checkbox"/> ビニールでの簡易包装
<input type="checkbox"/> その他 記入：

容器包装の材質：

--

保存条件：

賞味期限/消費期限	
保存方法	<input type="checkbox"/> 冷蔵保存（温度 10℃以下）
	<input type="checkbox"/> 冷凍保存（温度 -15℃以下）
	<input type="checkbox"/> その他 記入：

製品の特性：

衛生規範	細菌数 検体 1g につき 100 万以下 (参照「弁当及びそうざいの衛生規範」)
社内基準	(ある場合は記入)

製品説明書（惣菜:加熱惣菜）

製品の名称：

	製品 フローNo.	
--	--------------	--

記入日： _____

製品の喫食：

対象者 (年齢考慮)	一般消費者
食べ方	そのままお召し上がりいただけます お早めにお召し上がりください

原材料：

アレルギー（使用しているアレルギーの原因食材へ、○をする）						
えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生
あわび	いか	いくら	オレンジ	カシュー ナッツ	キウイ フルーツ	牛肉
くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ
豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	

添加物：（使用している場合は記入）

添加物名称	使用量

単位と量：

<input type="checkbox"/> 1 製品（量： _____g）
<input type="checkbox"/> 1 製品（入り数： _____）
<input type="checkbox"/> その他
記入：

包装形態：

<input type="checkbox"/> パック包装
<input type="checkbox"/> ビニールでの簡易包装
<input type="checkbox"/> その他
記入：

容器包装の材質：

--

保存条件：

賞味期限/消費期限	

保存方法	<input type="checkbox"/> 冷蔵保存（温度 10℃以下）
	<input type="checkbox"/> 冷凍保存（温度 -15℃以下）
	<input type="checkbox"/> その他
	記入：

製品の特性：

規格基準	細菌数 検体 1g につき 10 万以下 E.coli 陰性 黄色ブドウ球菌 陰性 (参照「弁当及びそうざいの衛生規範」)
社内基準	(ある場合は記入)

製品説明書（惣菜：加熱用惣菜）

製品の名称：

	製品 フローNo.	
--	--------------	--

記入日： _____

製品の喫食：

対象者 (年齢考慮)	一般消費者
食べ方	加熱してからお召し上がりください

原材料：

アレルギー（使用しているアレルギーの原因食材は、○をする）						
えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生
あわび	いか	いくら	オレンジ	カシュー ナッツ	キウイ フルーツ	牛肉
くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ
豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	/

添加物：（使用している場合は記入）

添加物名称	使用量

単位と量：

<input type="checkbox"/> 1 製品（量： _____g） <input type="checkbox"/> 1 製品（入り数： _____） <input type="checkbox"/> その他 記入：
--

包装形態：

<input type="checkbox"/> パック包装 <input type="checkbox"/> ビニールでの簡易包装 <input type="checkbox"/> その他 記入：
--

容器包装の材質：

--

保存条件：

賞味期限/消費期限	
保存方法	<input type="checkbox"/> 冷蔵保存（温度 10℃以下） <input type="checkbox"/> 冷凍保存（温度 -15℃以下） <input type="checkbox"/> その他 記入：

製品の特性：

規格基準	（参考「食品、添加物等の規格基準」「弁当及びそうざいの衛生規範」）
社内基準	
（ある場合は記入）	

手順書No.

何の手順か	作成日
対象者	責任者
頻度	
場所・道具	
内容（どのように行うのか）	
守らないとどうなるか	
記録	
確認方法	

校正記録表

作成日：2017年〇月〇日

器具名	頻度	管理担当	2017年												備考
			1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	
温度計	月1回	各部門長	○	○	○	○									
塩分計	年1回	惣菜部門長			○										
計量器	年1回	各部門長			○										

【記録方法】実施には「○」、校正内容は日付と共に「備考」に記入すること。

回収手順書（作成日：2017年〇月〇日）

対応事項	誰が	いつ	どうやって
1 緊急連絡網の作成・見直し	食品安全 チームリーダー	毎年4月	各部門責任者の連絡先を記載し、配布する
2 保健所など関係機関への連絡			
3 食品回収責任者の決定			
4 回収する食品の決定 - 回収する製品名、ロット - 販売数などの把握			
5 消費者への連絡方法 - チラシ・ポスターなどの作成 - 上記の配布や掲示など			
6 苦情者や被害者への対応			
7 回収した食品の管理			
8 回収結果の記録 - 回収量 - 回収状況			
9 発生原因の追究と再発防止策の検討			
10 従業員教育への反映			

スーパーマーケットにおける

HACCPの考え方に基づく衛生管理のための手引書

2017年一月一日 version 1.0 発行

編 者 一般社団法人新日本スーパーマーケット協会 食品安全技術専門会議
委員 長 日佐 和夫 大阪府立大学 客員教授
副委員 長 大澤 幸弘 株式会社イトーヨーカ堂 OC室 当統括マネージャー
宮澤 公栄 エコア株式会社 代表取締役社長

発 行 所 一 般 社 団 法 人 新 日 本 ス ー パ ー マ ー ケ ッ ト 協 会

〒101-0047 東京都千代田区内神田3-19-8 櫻井ビル

TEL : 03-3255-4825

FAX : 03-3255-4826

転載に当たっては、新日本スーパーマーケット協会にお問い合わせください。
新日本スーパーマーケット協会 Web URL <http://www.super.or.jp/>