

多店舗展開を図る食品小売事業者における
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理手引書
(案)

2019年9月19日提出 第1版

オール日本スーパーマーケット協会
一般社団法人日本スーパーマーケット協会
日本生活協同組合連合会
日本チェーンストア協会

はじめに

2018年6月に食品衛生法等の一部を改正する法律が公布され、全ての食品事業者において HACCP に沿った衛生管理の実施が義務付けられることになりました。

わが国の食品小売業は様々な業態により展開されていますが、その多くは、ある程度標準化された一定の規模の店舗を多数展開し、幅広い商品を主にセルフサービスで販売する経営形態を採っています。

このように多店舗展開を図る食品小売業においては、

- 衛生管理の方針、方法などの体制作りや検証などの管理は本部が行う。
- 一方、店舗はその適正な運用と販売・サービスに専念する。

ことが一般的です。

全ての工程を一つの店舗で実施するスーパーマーケットを念頭に、個店管理の考え方を軸にして整理された衛生管理のための手引書に対して、上述のような事情を踏まえて、基本的に個店単位での管理体系を想定せずに、本部と店舗の機能分担に基づいて全店舗を統一的に管理する体系を前提とする食品小売業における衛生管理を実効性のあるものとするためには、新たに補完的な手引書を定める必要があるものと考え、オール日本スーパーマーケット協会、一般社団法人日本スーパーマーケット協会、日本生活協同組合連合会、日本チェーンストア協会の4団体合同で、厚生労働省「食品等事業団体による衛生管理計画手引書策定のためのガイダンス」に基づく手引書の作成に取り組むこととしたものです。

これにより、本部と店舗の機能分担に基づき全店舗を統一的に管理する食品小売事業者においては、食品スーパー、総合スーパー（GMS）、生活協同組合（生協）といった業態によらずに、広範に、HACCP の考え方に基づく衛生管理に取り組むことができるものと確信しています。

なお、この手引書作成に当たっては、以下の考え方に基づき整理しています。

- ◆ 基本的な法令や HACCP の考え方を理解し、また、基本的な衛生管理マニュアルを作成している（その準備がある）などの取り組みが行われている食品小売事業者を念頭に置いていること
- ◆ このような事業者の取り組みの道標として必要十分な内容が簡潔に整理され、各事業者による衛生管理に関するルールの明確化と文書化をサポートするものであること
- ◆ 改正食品衛生法に基づき今後実施が予定されている実各都道府県などの食品衛生監視員による HACCP の導入支援・検証、適切な監視指導のチェックポイントとして利活用されることを踏まえていること
- ◆ 営業許可制度の見直しの状況も視野に入れつつ、店舗による取扱品目の違いなどを考慮して取り扱う可能性のある品目を可能な範囲で網羅するとともに、全加工場に共通する管理事項と加工場及び品目の特性を考慮した管理事項に配慮すること

多店舗展開を図る食品小売事業者の皆さまにおかれましては、この手引書に基づき、各事業者・各店舗で行っている衛生管理の各事項をご確認いただき、各々の衛生管理計画の作成に利活用していただくよう期待しています。

2019年 9月

オール日本スーパーマーケット協会

一般社団法人日本スーパーマーケット協会

日本生活協同組合連合会

日本チェーンストア協会

も く じ

はじめに

I. 本手引書の適用範囲	1
1. 対象とする事業者	1
2. 対象とする範囲、及び本部と店舗の役割	1
2-1 対象とする範囲	2
2-2 本部の役割	3
2-3 店舗の役割	4
2-4 店舗衛生管理に関する情報の流れ	4
3. 店舗衛生管理の流れと本部・店舗の業務	5
～本部において検討・整備する事項～	6
II. 衛生管理計画を策定する際の考え方	7
1. 店舗で実施する衛生管理計画の体系	7
1-1 一般的衛生管理で管理する事項	7
1-2 HACCPの考え方に基づき管理する事項	7
2. 店内加工の管理（HACCPの考え方に基づく管理）	9
2-1 加工品目の確認、整理	10
2-2 商品の特性の明確化（製品説明書）	10
2-3 加工管理方法の具体化	12
2-4 従業員への周知	13
2-5 検証	13
参考：衛生管理計画策定のための情報	14
III. 店舗の衛生管理計画事項	16
1. 店舗全体に関わる衛生管理	16
1-1 仕入商品・食材の管理	16
(1) 入荷検収	
(2) 温度管理	
1-2 使用水の管理	17
1-3 防虫防そ	17
1-4 廃棄物の管理	18

2. 店内加工における衛生管理 – 各加工場共通事項	19
2-1 従業員の衛生管理	19
(1) 健康管理	
(2) 入室ルール	
(3) 入室制限	
2-2 加工場の衛生管理	20
(1) 清掃管理	
(2) 温度管理	
(3) 薬剤管理	
2-3 関連施設（更衣室・トイレ・食堂）の管理	23
2-4 感染症対策	23
3. 青果加工における衛生管理	24
3-1 青果物に存在するハザード	24
3-2 青果加工における衛生管理	24
(1) 青果加工全般における衛生管理事項	
(2) 品目ごとの加工における衛生管理	
3-3 カットフルーツにおける衛生管理	25
(1) カットフルーツの品質特性	
(2) カットフルーツ加工における作業の流れと管理ポイント	
(3) カットフルーツ加工における衛生管理事項	
4. 畜産加工における衛生管理	29
4-1 食肉に存在するハザード	29
4-2 畜産加工における衛生管理	29
(1) 畜産加工全般における衛生管理事項	
(2) 品目ごとの加工における衛生管理	
4-3 生食用食肉・食肉製品の加工における衛生管理	31
(1) 生食用食肉・食肉製品の品質特性	
(2) 生食用食肉・食肉製品加工における作業の流れと管理ポイント	
(3) 生食用食肉・食肉製品加工における加工における衛生管理事項	
4-4 食肉加工における衛生管理	35
(1) 食肉加工品の品質特性	
(2) 食肉における作業の流れと管理ポイント	
(3) 食肉加工における衛生管理事項	
5. 水産加工における衛生管理	39
5-1. 水産品に存在するハザード	39
5-2. 水産加工における衛生管理	39
(1) 水産加工全般における衛生管理事項	
(2) 品目ごとの加工における衛生管理	

5-3. 生食用鮮魚介類の加工における衛生管理	40
(1) 生食用鮮魚介類（刺身）の品質特性	
(2) 生食用鮮魚介類加工における作業の流れと管理ポイント	
(3) 生食用鮮魚介類加工における加工における衛生管理事項	
(4) その他生食用品における加工における衛生管理事項	
6. デリカ加工における衛生管理	45
6-1 デリカ加工食材におけるハザード	45
6-2 デリカ加工における衛生管理	45
(1) デリカ加工全般における衛生管理事項	
(2) 品目ごとの加工における衛生管理	
6-3 加熱そうざい加工における衛生管理	46
(1) 加熱そうざいの品質特性	
(2) 加熱そうざいにおける作業の流れと管理ポイント	
(3) 加熱そうざい加工における衛生管理事項	
6-4 無加熱そうざい加工における衛生管理	51
(1) 無加熱そうざいの品質特性	
(2) 無加熱そうざい加工における衛生管理事項	
6-5 寿司類加工における衛生管理	53
(1) 寿司類の品質特性	
(2) 寿司類加工における作業の流れと管理ポイント	
(3) 寿司類加工における衛生管理事項	
6-6 弁当類（米飯及び組み合わせ商品）の加工における衛生管理	57
(1) 弁当類の品質特性	
(2) 弁当類加工における作業の流れと管理ポイント	
(3) 弁当類加工における衛生管理事項	
7. ベーカリー加工・販売における衛生管理	60
7-1. ベーカリー加工食材におけるハザード	60
7-2. ベーカリー加工における衛生管理	60
(1) ベーカリー加工全般における衛生管理事項	
(2) 品目ごとの加工における衛生管理	
7-3. パン類の加工における衛生管理	62
(1) パン類の品質特性	
(2) パン類加工における作業の流れと管理ポイント	
(3) パン類加工における衛生管理事項	
7-4. サンドイッチ類の加工における衛生管理	66
(1) サンドイッチ類の品質特性	
(2) サンドイッチ類加工における作業の流れと管理ポイント	
(3) サンドイッチ類加工における衛生管理事項	

8. 売り場における衛生管理	69
8-1 売り場における衛生管理事項	69
9. 店舗における運用体制	70
9-1. 店舗の運用組織	70
9-2. 手順・ルールの作業員への周知	70
9-3. 事故対応	70
9-4. 記録の管理	72
9-5. 店舗従業員の衛生教育	72
9-6. 検証	72
別添 1 店舗における衛生管理計画例（本部で整備する事項例）	73
別添 2 店舗における衛生管理事項一覧	81
～店舗における手順（様式例）～	90
IV. 店舗で実施する衛生管理事項	91
1. 店舗で実施する衛生管理事項例	91
1-1. 店舗における衛生管理実施事項	91
1-2. 売り場における衛生管理	102
1-3. 運用管理	102
2. 店舗における手順書例	103
3. 店舗における記録様式例	106
・そうざい加工 衛生管理日報（例）	
・加工場定期清掃計画／実施表（例）	
・冷凍冷蔵庫 点検表（例）	
・定期衛生点検表（例）	
・衛生教育記録（例）	

I. 本手引書の適用範囲

1. 対象とする事業者

本手引書では、小売事業者のうち、多店舗展開する食品の小売事業者を対象とします。

また、衛生管理に関し、次に示すような一定レベルの管理を行っている、あるいは行おうとしている事業者を対象としています。

- 基本的な法令を理解している
- 基本的な衛生マニュアルを作成している、作成する準備がある
- 本部と店舗の指示、報告体制が確立されている、確立しようとしている

2. 対象とする範囲、及び本部と店舗の役割

多店舗展開を図る食品小売事業者では、本部が衛生管理等の方針・実施方法・運用体制等について立案し、教育を通じて店舗等に徹底を図る一方、店舗はその「設計図」に則り、適正に実施・運用することが一般的です。さらに、本部は、店舗における実施状況を通じて、その内容を検証して改善を図っていくことが基本となります。

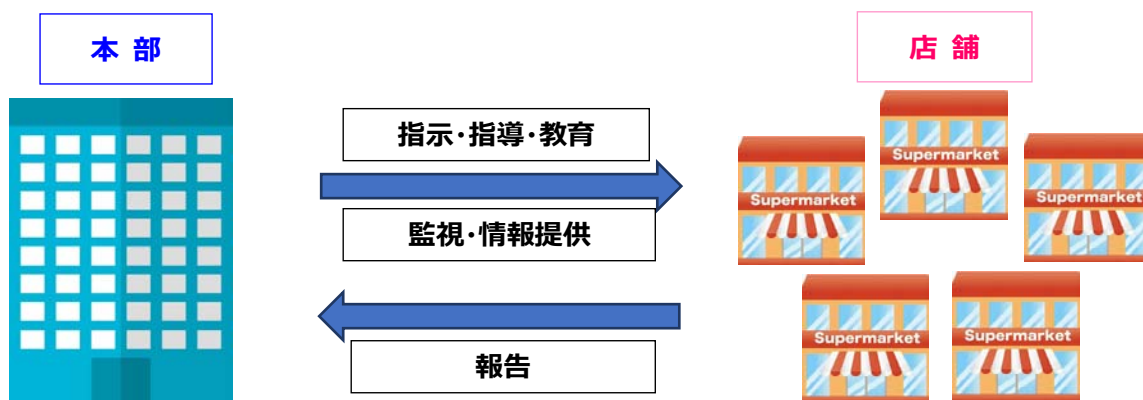
このように、本部が定めた「設計図」に基づき、店舗はその「設計図」に沿って実行する役割を担っており、全店統一での考え方や仕様を徹底することにより、同水準のオペレーションを維持していることが特徴となっています。

本手引書では、本部が衛生管理の主体となり、

「本部は、衛生管理の方針、実施方法、運用体制と教育体制の策定、実施結果に基づく検証等を行う」

「店舗は、本部が定めたルールに基づき適正に運用を行う」

ことを前提とした衛生管理の方法を示します。

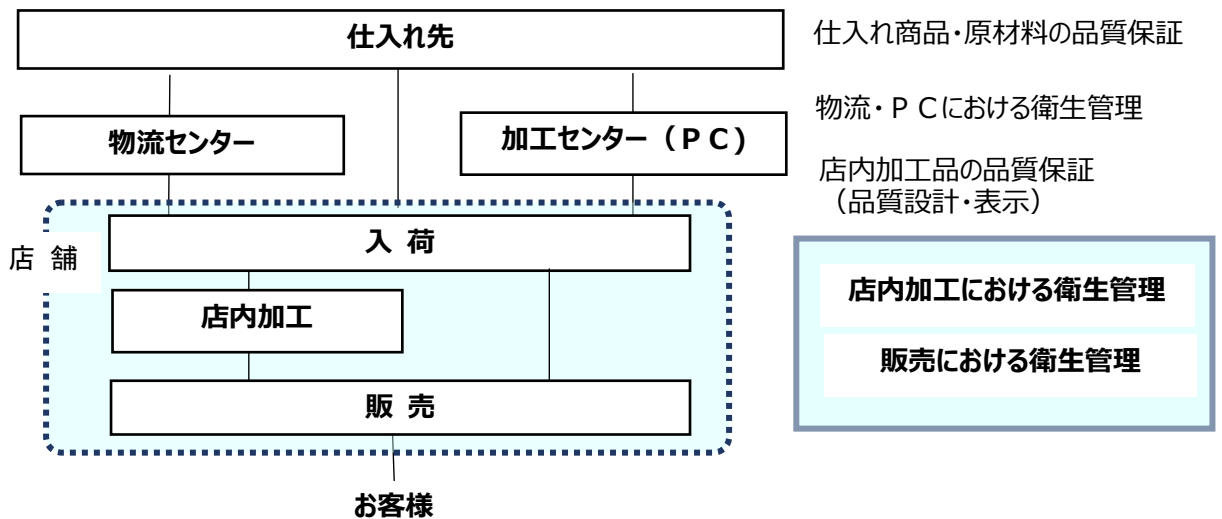


2-1 対象とする範囲

店舗単位で運用すべき衛生管理事項を対象とします。本部で実施する商品の品質保証や仕入れ、開発などに関わる事項は対象としていません。

- 各店舗における加工、売り場及び関連施設で実施する業務を対象範囲とします。
- 営業許可に関わらず、事業者が実質的に衛生管理の責任があると考えられる施設や作業を対象とします。従って、テナントや催事は対象としていません。

【想定する商品の流れと対象とする範囲】



<店内加工>

一般的な食品店舗で加工されていると考えられる次の品目を対象とし、その加工作業場における衛生管理の方法を示します。

- 畜産商品の加工・包装場（精肉及びその加工・食肉製品類・そうざい など）
- 水産商品の加工・包装場（生食用鮮魚介類加工・生鮮魚介類加工・塩干・そうざい など）
- 青果商品の加工・包装場（生食用カット青果物・その他青果物加工品）
- デリカ商品の加工・包装場（米飯類・そうざい類）
- ベーカリーの加工・包装、販売場

<売り場>

食品売り場全般（セルフ・対面販売含む）の他、食品衛生に関連する休憩所などについても対象とします。

<バックヤード>

食品の取扱いのある、

「入荷場」、「冷凍冷蔵庫」、「食品保管場」、

及び、衛生に関連する「従業員更衣室」、「従業員用トイレ」、「食堂」、「給水設備」などを対象とします。

<店内加工品の母店から子店への供給について>

多店舗展開を図る食品小売事業者においては、近隣の店舗に調理・加工した食品を提供する母店子店管理の方式を採用している例があります。母店子店管理については、その規模に幅がありますが、近距離の店舗に短時間で提供する範囲においては、この「店舗において対象とする範囲」に定める衛生管理の方法に含めて対応することとします。

2-2 本部の役割

各店舗における加工、売り場及び関連施設における衛生管理の方法などについての実施計画を定め、全店への周知と教育、運用状況の検証を行うことにより、店舗の衛生管理の推進を図ります。

【本部の主な役割】

1. 計画の策定とその周知
 - 衛生管理計画及び関連する管理ルール・手順の策定
 - 商品の調達、加工、販売に係る指示
2. 教育
 - 店舗衛生責任者等への教育、指導
3. お申し出対応
4. 品質事故対応
 - 対応策（告知・回収等）の策定、指示
 - 行政等への連絡、報告に関する指示
5. 行政対応
 - 行政規制、指導に関する対応策の策定、指示
6. 情報の収集と分析、提供
 - 販売商品や加工に関する情報の収集と分析
 - 情報に基づく対応策の立案と店舗への必要な情報の提供
7. 検証活動
 - 各店舗の衛生管理状況の検証と改善指導
 - 上記に基づく計画の見直し

2-3 店舗の役割

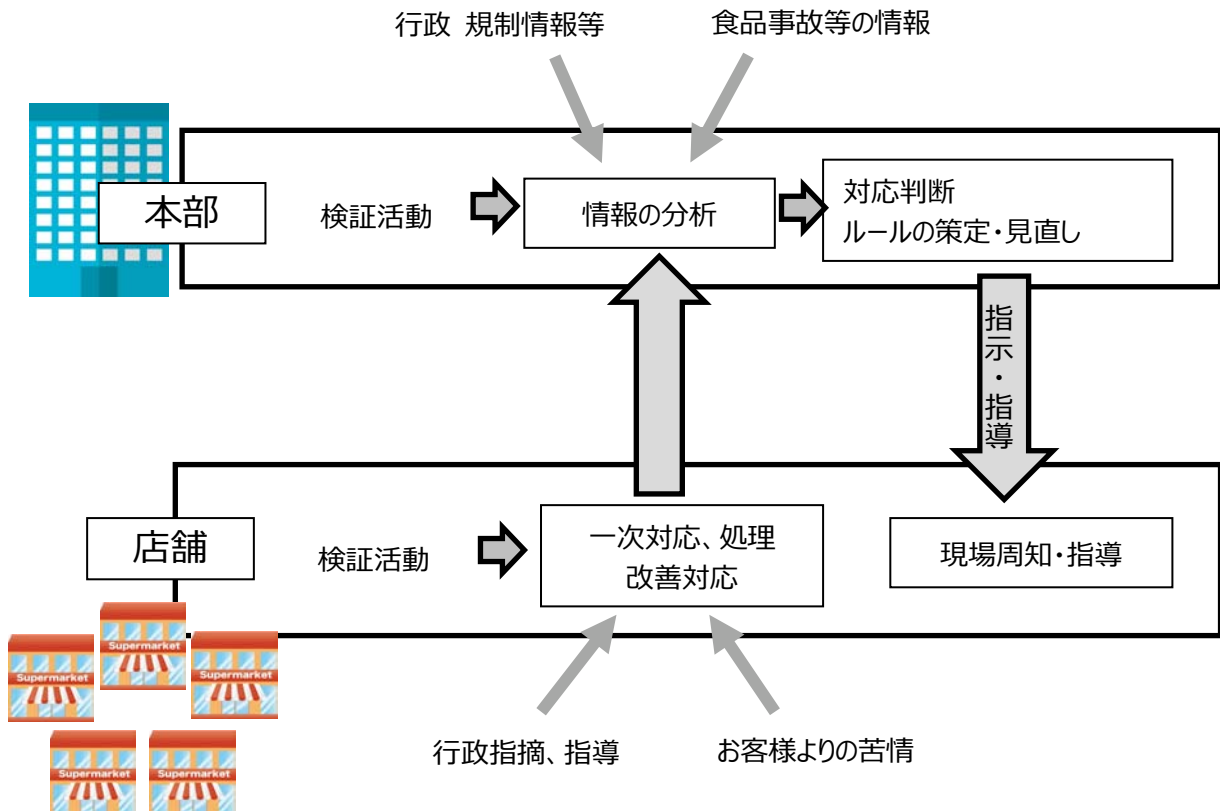
本部が定めた計画及び指示に基づき、衛生管理を適正に実施することを基本とします。

【店舗の主な役割】

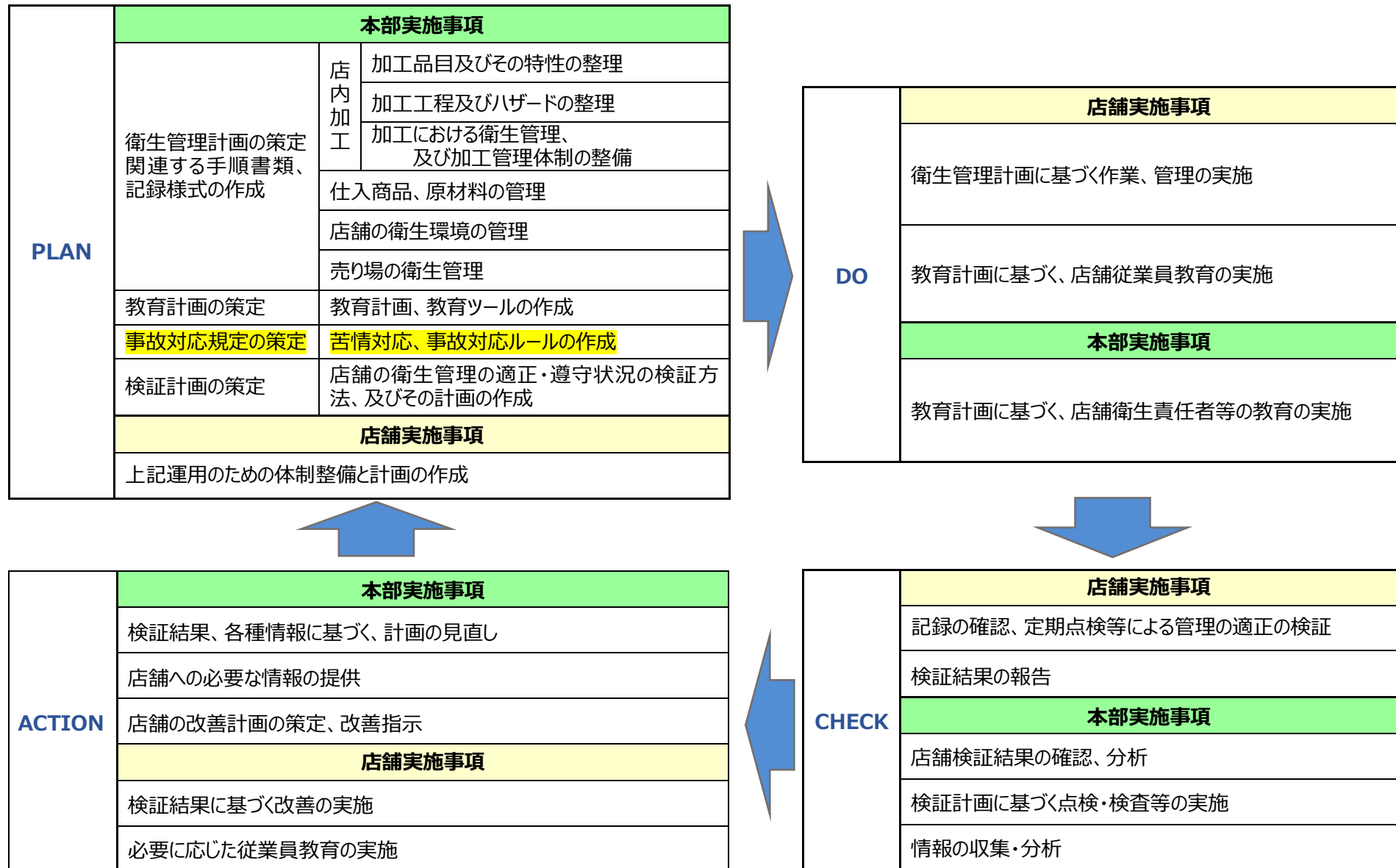
1. 衛生管理計画等の実践・運用
 - 衛生管理計画、加工指示に基づく作業の実行
 - 管理状況の監視・指導
2. 教育
 - 店舗従業員への教育・訓練、指導
3. お客様よりのお申し出への一次対応
4. 本部指示に基づく品質事故対応の実行
5. 本部指示に基づく行政への連絡、報告
6. 検証活動
 - 衛生状況の定期点検、報告
 - 不適事項の改善

2-4 店舗衛生管理に関する情報の流れ

本部による情報の分析及び判断に基づき、店舗での対応を行うことを基本とします。



3. 店舗衛生管理の流れと本部・店舗の業務



本部において検討・整備する事項

- ※ 次のⅡ及びⅢについては、企業として各店舗を同一の水準で管理するため、本部において検討・整備すべき事項を取りまとめたものです。

Ⅱ. 衛生管理計画を策定する際の考え方

1. 店舗で実施する衛生管理計画の体系

本手引書では、店舗で管理すべきと考えられる以下の項目について、最低限のルール及び実施の望まれる事項を示しています。

これらについては、各店舗に周知できるようできる限り文書化しておきます。

1-1 一般的衛生管理で管理する事項

(1) 店舗施設全体に関わる事項

給水設備や防虫などの基本的な環境管理については、店舗施設として管理すべき事項です。店舗全体としてどう取り組むのかを定める必要があります。

(2) 売り場における衛生管理

特に温度管理の必要なショーケースなどの管理、そして商品の保管場所も含め、環境の維持が求められます。

また、店舗では包装済商品だけでなく、セルフ販売や対面販売など、未包装の形での販売もあります。売り場での汚染対策やアレルギーの管理も必要となります。特にそうざいなどのセルフ販売については、お客様による汚染対策も留意しなければなりません。その他、無料での給水器や飲食される休憩所などについても最低限の管理は必要となります。

1-2 HACCPの考え方に基づき管理する事項

(1) 店内加工の管理

店舗では、いうまでもなく店内加工が最も食の安全に関するリスクの高い作業となります。加工従事者や加工環境の衛生管理を実施することは当然として、HACCPの考え方に基づき、加工作業をどう管理するのか、各工程で想定されるハザードを明らかにして、その管理の方法を定めておくことが必要となります。

本手引書で解説する店舗全体の管理体系を次頁に示します。

管理体系を整備する上で、自組織では何を管理すべきか、どこまで実施するのか、このように項目を整理しておくこと構築が進めやすくなります。

なお、店内加工の品目などについては、次項を参考にしてください。

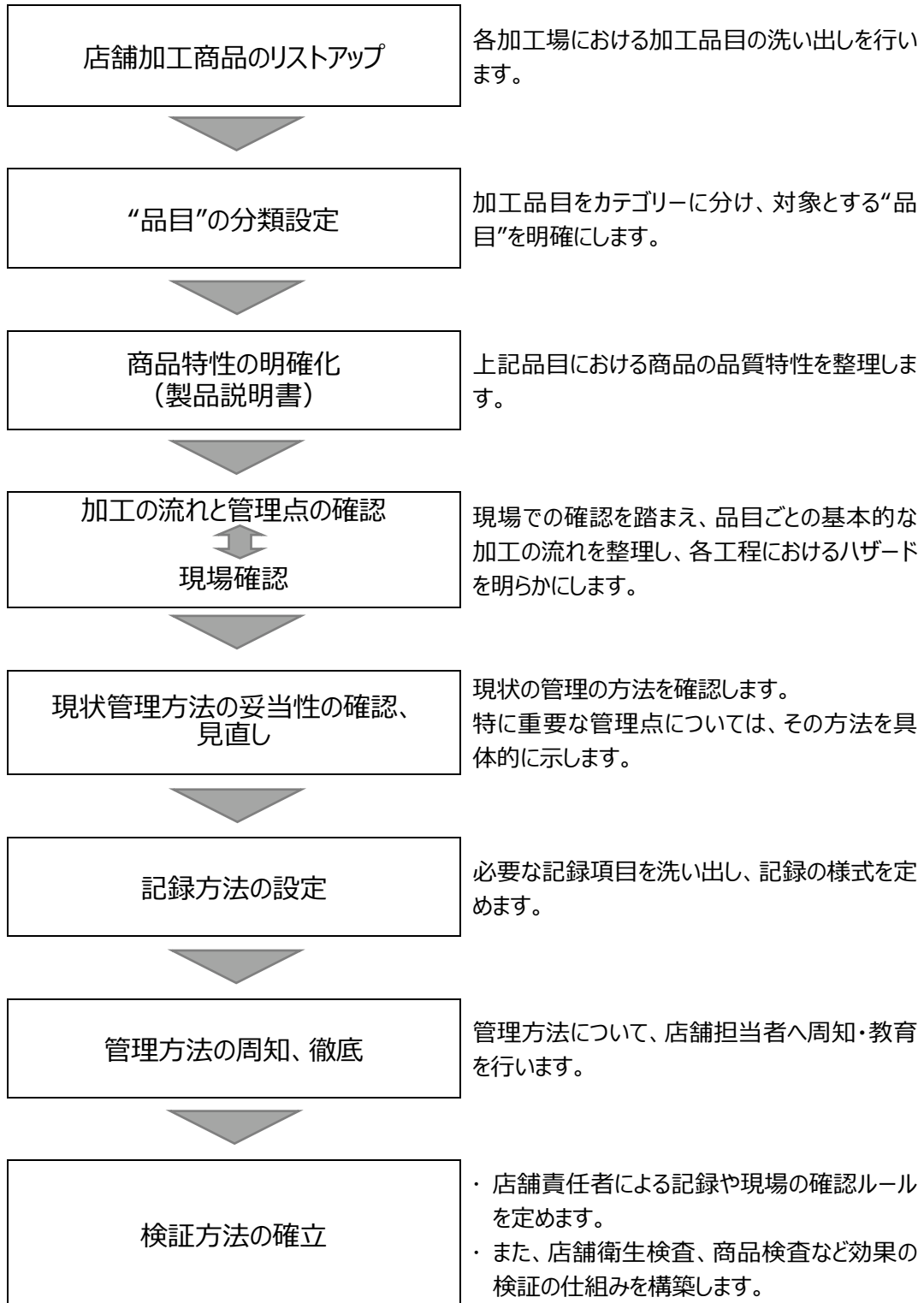
＜店舗 衛生管理体系＞

項目		備考	管理レベル
店舗全体 に関わる 管理事項	仕入商品・食材の管理		一般衛生管理
	使用水の管理		
	防虫防そ	施設周囲を含む	
	廃棄物の管理		
店内加工 における 衛生管理	従業員の衛生管理		HACCP の考え方に 基づく管理 + 一般衛生管理
	加工場の衛生管理		
	関連施設の管理	更衣室・トイレ・食堂・通路など	
	感染症対策		
青果加工	青果加工における衛生管理		
	カットフルーツ加工の衛生管理		
畜産加工	畜産加工における衛生管理		
	生食用食肉類・食肉製品加工における衛生管理	カット包装のみ	
	加熱そうざいにおける衛生管理	ロテサリーなど	
	食肉加工における衛生管理	味付け・ミンチなど含む	
水産加工	水産加工における衛生管理		
	生食用鮮魚介類加工における衛生管理		
	焼魚加工における衛生管理		
	寿司加工における衛生管理		
デリカ加工	デリカ加工における衛生管理		
	加熱そうざい加工における衛生管理		
	無加熱そうざい加工における衛生管理		
	寿司類加工における衛生管理		
	弁当類の加工における衛生管理		
ベーカリー加工	ベーカリー加工における衛生管理		
	パン類加工における衛生管理		
	サンドイッチ加工における衛生管理		
売り場 における 衛生管理	売り場の管理		一般衛生管理
	セルフ販売の管理		
	お客様用施設の管理	休憩所など	
運用体制	運用組織体制		
	手順・ルールの周知		
	苦情事故発生時の対応		
	記録の管理		
	衛生教育		
	検証活動	自主点検、衛生検査、商品検査など	

2. 店内加工の管理（HACCPの考え方に基づく管理）

ここでは、店内加工の衛生管理体制構築の手順について解説します。

<加工管理体制構築のための基本的手順>



2-1 加工品目の確認、整理

店舗では様々な商品の加工が行われます。それぞれの品目の加工の中で、どの工程を管理するのかを明らかにするためには、まずは加工商品及びその加工工程のハザード特性を考え、どんな形で品目を集約するのが重要となります。

そのためには、次の①及び②を基本とします。

- ① まず、自店舗で加工している商品を再確認する
- ② その上で類似した特性や加工工程を持つ商品に分類する

カテゴリズに際しては、

・「生食用（直接喫食商品）」か「加熱用」か ・加熱工程の有無 ・法令上での分類

を中心に考え、

必要であれば、

・工程での微生物の増殖によるリスクの大きさ ・原料の持つリスクの大きさ ・交差汚染によるリスクの大きさ

を考慮します。

本手引書では、加工場ごとに一般的に店舗で加工が行われていると考えられる商品を次頁のように分類しています。

このように自店舗での加工品目を一覧化し、整理しておくことにより、対象とすべき品目が明らかになり、管理に抜けやモレが出にくくなります。

2-2 商品の特性の明確化（製品説明書）

店内加工では、それほど高度な加工は行われていないのが一般的ですが、加工により、微生物による汚染や増殖などのリスクが多かれ少なかれ発生します。また、加熱のようにハザードを低減する重要な工程がある品目もあります。

加工によるリスクがある程度予想される品目については、商品や原料の持つリスクをあらかじめ明らかにし、その低減や制御を考えておくことが必要となります。

使用する原材料のハザードや微生物の増殖のしやすさなどを把握するため、品目ごと次のような品質特性を「製品説明書」としてまとめておきます。

・使用する主原料とその特性 ・法令などの規格基準、自主基準 ・微生物の増殖などハザード制御に関わる特性：pHや水分活性など ・包装形態、販売方法 ・保存条件、消費（賞味）期限 ・表示上の特記事項（アレルギー表示など） ・使用用途（生食用 or 加熱用）
--

など

上記の内容については、製品仕様書や店舗への製造指示書（レシピ）に製品ごと記載されていると思います。

本手引書では、比較的加工によるリスクの高いと思われる品目（網掛け項目）について製品特性をまとめた製品説明書を紹介しています。店舗でどんな品目の加工がなされているか整理しておくためにも作成しておくことが望まれます。

<店内加工品の品目一覧>

青果加工	生食用	カットフルーツ
	生食・加熱用	カットした野菜
畜産加工	生食用	生食用食肉 食肉製品（カット・包装のみ）
		加熱そうざい（ロテサリーなど）※デリカ加工参照
		サラダ類 ※デリカ加工参照
	加熱用	食肉（スライス・カット・小分け） 味付け食肉 ミンチ
水産加工	生食用	刺身類
		そうざい類（珍味類などの小分け包装）
		加熱そうざい（焼魚など） ※デリカ加工参照
		サラダ類 ※デリカ加工参照
	寿司類 ※デリカ加工参照	
	加熱用	鮮魚加工品（カット・小分け）
貝類（小分け包装）		
塩干など（小分け包装）		
デリカ加工	生食用	加熱そうざい（油調・焼き物）
		寿司類（握り・巻き寿司・ちらし）
		無加熱そうざい ・サラダ類 ・小分け包装品
		米飯加工品・組み合わせ品 ・おにぎり、赤飯など ・弁当や丼など
ベーカリー	生食用	サンドイッチ類
		ベーカリー

2-3 加工管理方法の具体化

前述のように店内加工では、様々な種類の加工が行われています。また、多店舗展開する食品小売業では、表示の問題などもあり、基本的なレシピは本部からの指示事項であり、そのレシピに基づいて加工が行われるのが一般的です。

本手引書は、このような本部からの指示に基づき加工が行われることを前提にしています。

(1) 基本となる作業の流れの明確化

リストアップした各品目について、基本的な加工の流れを確認します。その中で、比較的加工度が高いもの、加熱のようにハザードの低減工程があるもの、もしくは加工中での汚染や増殖リスクの高いものを、本手引書では「加工の管理が必要なもの」として作業の流れを示しています。

(2) 現場確認に基づく管理点の明確化

作業の流れに基づき基本的な加工管理のポイントを抽出します。

ポイントとしては、

- ✓ ハザード低減に関わる作業（加熱や除菌作業など）
- ✓ 交差汚染によるリスクの高い作業（加熱後品のカットなど）
- ✓ 微生物の増殖リスクの高い作業（要冷蔵品の取扱いや保管など）
- ✓ 危険異物の混入リスクの高い作業
（スライサーや包丁の欠けの発生しやすい作業など）

となります。

なお、「店舗の規模や形態、処理量などにより、同じ品目でも作業方法が異なるケース」や、「区画がされていない」、「作業スペースが狭い」などにより、思わぬところで交差汚染などのリスクが発生している場合もあります。

このように、様々な形態の店舗での作業や管理の実態を確認することにより、特に加工環境の悪い加工場での作業のリスクを見つけ、ポイントとして管理方法を標準化しておくことも大切です。

(3) 管理方法の具体化

上記の管理ポイントについて、管理方法が定められているか、また現状の管理方法（作業マニュアルや衛生管理の手順など）が妥当かどうかを確認します。必要であれば、手順書などにより管理方法を定めます。

(4) 重要な管理点の設定

管理点のうち、特にハザード低減に関わる作業は重要な管理点として定めます。重要な管理点については、人によるバラツキが発生しないように具体的に管理方法を示しておくことが重要となります（中心温度の測定方法など）。

(5) 記録

一般衛生管理事項も含め、管理の必要な項目については、基本的にはその管理結果についての記録を行うべきです。しかしながら、店内加工では、管理者が少ない、きわめて少量多品種であるなど、記録を行いきにくい環境にあります。煩雑な記録体制は却って混乱を招くことに繋がることもあると考えられるため、ポイントに絞った効率的な記録の体制とすることも重要となります。

店内加工の衛生管理上、記録を残すべき事項としては次の内容が挙げられます。

- ・ 重要な加工管理項目（重要な管理点）についての管理結果
- ・ ハザード制御上重要な管理事項：冷蔵庫の温度記録、刃の点検記録 など
- ・ その他管理の抜けやバラツキなどが起きやすい事項：
作業者の衛生チェック、清掃の点検 など

2-4 従業員への周知

定めたルールを如何に各店舗に徹底するか、多店舗展開する食品小売業では、ある意味最も重要で難しい事項ともいえます。

周知のためには、

- ルールはできる限り文書化し、必要な時に確認できるよう店舗に常備すること
- 少なくとも加工場の責任者は衛生管理の責任者と位置づけ、定めたルールをその意味も含め熟知させること
- また、加工場の責任者にルールの遵守についての責任を持たせること
- 定期的にルールの遵守状況、出来栄などについて点検、指導を行うこと

を計画的に進めることが重要となります。

2-5 検証

管理レベルの維持のためには、

- ルールが適切に守られていること
- その結果求めるレベルにあること

について、当事者以外による定期的な確認と不良事項の是正を進めることが大切です。

本部の担当者などによる衛生点検、加工商品の抜き取り検査などの実施が望まれますが、少なくとも、店舗の衛生管理責任者による定期点検程度は計画化すべきです。

参考： 衛生管理計画策定のための情報

(別添)「食品等事業者団体による衛生管理計画手引書策定のためのガイダンス(第3版)」一部抜粋
薬生食監発 0525 第1号 平成30年5月25日 厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課長
<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000335874.pdf>

6 参考となる既存のガイドライン・資料・データ集

(3) 厚生労働省が作成した手引書

ア 食品製造における HACCP 入門のための手引書

13種類(乳・乳製品編、食肉製品編、清涼飲料水編、水産加工食品編、容器包装詰加圧加熱殺菌食品編、大量調理施設編、と畜・食肉処理編、食鳥処理・食鳥肉処理編、漬物編、生菓子編、焼菓子編、豆腐編、麺類編)

イ モデル例

9種類23品目(乳・乳製品編、食肉製品編、清涼飲料水編、水産加工食品編、

容器包装詰加圧加熱殺菌食品編、洋菓子編、麺類編、発酵食品編、ドレッシング編)

ウ HACCP の考え方を取り入れた食品衛生管理の手引き 飲食店編

(4) 危害要因分析のための文献データベース

HACCP 総合情報検索システム

http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/haccp/index.html

※専用ソフトのダウンロードとインストールが必要。

(5) 食中毒統計

汚染経路(例:原材料の汚染、食品取扱者からの汚染)、製造工程での不備等、食中毒の原因が確認可能。

http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/04.html

(6) 食品衛生法の違反事例

厚生労働省、都道府県等のHPで食品衛生法違反又はその疑いにより、行政から回収命令又は食品等事業者による自主回収が行われている食品、法違反の内容について確認が可能。

(7) 汚染実態調査

原材料や製品について、どのような微生物・化学物質等が汚染している可能性があるか確認が可能。

厚生労働省:

http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/01.html

農林水産省:

有害微生物

http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/survei/result_micro.html

有害化学物質

http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/survei/result.html

参考情報

自治体や食品等事業者団体が作成・公表している既存の資料の中から、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の手引書の特に一般衛生管理に関する部分を作成する上で、具体的に参考になると考えられるものをご紹介します。

- 一般社団法人 大日本水産会
「水産加工場品質管理の手引き《第三版・改訂版》」
(<http://qc.suisankai.or.jp/>)
 - I. 水産加工場の一般的衛生管理
 - III. 施設周辺及び施設設備の整備
 - IV. 参考（衛生管理日報等の事例など）

- 全国食肉生活衛生同業組合連合会
「食肉の衛生管理講習会テキスト」
(<http://www.zenniku-seiren.or.jp/archive/wp-content/uploads/2016/04/9ac102d1b07dc47131023bde53cba8d0.pdf>)
 - 1. 衛生管理の基本
 - 2. 衛生的な加工作業のマニュアルの作成

- 全国菓子工業組合連合会
「お菓子里に活かそう一般衛生管理」
(<http://www.zenkaren.net/>)
 - 一般衛生管理に関する解説
 - 従事者の衛生管理総括表、食品衛生自主管理記録表 など

- 一般財団法人 食品産業センター
「HACCP 実践のための一般的衛生管理マニュアル」
(<https://haccp.shokusan.or.jp/basis/general/mn3/>)
 - 第2章 危害防止の基礎知識と具体策
 - 第3章 従業員の管理と教育
 - 第4章 マニュアルおよび基準・ルールの作成方法
 - 第5章 施設・設備の整備と管理 など
「HACCP 基盤強化のための衛生・品質管理実践マニュアル」
(<https://haccp.shokusan.or.jp/basis/general/mn1/>)
 - 第2章 基礎的な管理（管理の基盤）
 - 第3章 製造過程の管理 など

- 東京都食品衛生自主管理認証制度
(<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/ninshou/index.html>)
 - 衛生管理マニュアル記載例
 - 認証施設での取組例 など

Ⅲ. 店舗の衛生管理計画事項

ここでは、店舗において実施すべき衛生管理事項とその具体化について紹介します。

最低限行うべき事項を中心にしてありますので、自社の規模や現状レベルを考慮し、自社に合った衛生管理の計画を構築する際の基盤として活用頂ければと思います。

1. 店舗全体にかかわる衛生管理

1-1 仕入商品・食材の管理

入荷検収	入荷時の確認ルール・ポイントを定めておく。
	異常が認められた場合の措置判断のルールを明確にしておく。また、異常内容や措置について記録を残す。
温度管理	要冷蔵品、冷凍品は常温放置のないよう入荷から入庫までの流れを確立しておく。

店舗には食品以外も含め、様々なものが入荷されます。特に食品については、輸送段階での劣化や破損などが起きる可能性があります。入荷～入庫までの流れ、ルールを定め、徹底しておくことが必要です。

(1) 入荷検収

- ① 検収時には少なくとも、
 - ・ 要冷蔵、冷凍品の温度に異常がないか
 - ・ 外観に損傷などを受けていないかを確認することをルール化しておきます。
- ② 異常があった場合には、個人の勝手な判断によらないよう、誰に報告して判断を仰ぐのかを明確にしておきます。
- ③ また、どんな異常があって、どう措置したのか、伝票などに記録するようにします。同じ配送業者で不良が継続するような場合には、本部に報告することも徹底しておきます。

(2) 温度管理

入荷から品温上昇のないよう、できるだけ速やかに入庫するようルール化しておきます。

入荷時間と従業員の出勤時間の関係や構造的な問題もあり、店舗ごとその管理実態が異なることも予想されます。

少なくとも要冷蔵冷凍品については、

- ① まずは、各店舗での実態を把握しておくこと
- ② 店舗の実態に合わせ、入荷から入庫までの時間軸を含めたルールを定めておくこと

が必要となります。特に早朝入荷など、従業員不在時の入荷がある場合には、業者にどこに保管させるのかなど、場合によっては店舗ごと定めさせることも必要となります。

1-2 使用水の管理

水質検査	井水を使用する場合は、行政の指導に基づき、 ・ 定期的に（年1回以上）水質の確認を行う。 ・ 適正に塩素が添加されていることを定期的に確認することが望ましい。
貯水槽の管理	貯水槽を使用している場合は、 ・ 定期的に（年1回以上）清掃・点検を行う。

店舗で飲用や加工に供する水が水道水以外の場合については、水道法及び食品衛生法に基づき、水質を管理する必要があります。

- ① まずは、各店舗にどのような水が供給されているかを把握することが必要です。
管理が必要となる、
・ 井水を使用している店舗
・ 貯水槽がある店舗
について整理しておきます。
- ② 水質検査や貯水槽の清掃など、店舗だけに任せると抜けも生じます。本部でその実施を確認できる体制とすることも考えるべきです。
- ③ また、集合ビルなどにテナントとして入居している場合もあります。その場合は、オーナーが管理していることを確認するようにします。

1-3 防虫防そ

点検	外周を含め「虫などの発生源となるような状態にないか」、「施設の破損などがないか」、定期的に点検を行う。
対策	・ ネズミ・ゴキブリなどが見られた場合 ・ 内部で虫が著しく発生した場合 などの対策をルール化する。
	薬剤の使用ルールを定めておく。また駆除を行った場合は記録を残す。
モニタリング	加工場を含むバックヤードには「捕虫器」や「ネズミ・ゴキブリのトラップ」を設置し、定期的にモニタリングを行うことが望ましい。

店舗の立地や構造などにより、虫やネズミの侵入や発生の状況は大きく変わります。本来は店舗単位で防虫防その対策を講じるべきですが、少なくとも、

- ① 定期的に
 - ・ 外周に水溜まりなどが放置されていないか、草などが繁茂していないか
 - ・ 出入口や窓の破損などがないか
 - ・ 壁などが破損していないか
 - ・ ゴミなどの放置がないか
 などの点検を行います。不具合などがあれば速やかに対処します。
 なお、侵入防止のため少なくとも、
 - ・ 開放される出入口にはビニルカーテンなど虫の侵入対策を講じる

- ・ 開放される窓には網戸を設置する。
- ・ 排水口など外部に開放される箇所にはネズミの侵入防止対策を講じる程度は対処をルール化しておくべきです。

- ② 虫やネズミの侵入や発生など、異常が見られた場合には、放置しないで対処することをルール化し、各店舗に周知しておく必要があります。
- ③ 自己判断で薬品駆除を行わないよう、薬剤の使用ルールを定め制限を掛けておく、あるいは専門業者に依頼すること、使用した場合は記録しておくことを周知しておくことも必要となります。

また、加工場を含むバックヤードには、捕虫器やネズミ・ゴキブリのトラップを設置し、定期的にモニタリングすることが望まれます。特に虫の発生や誘引の起きやすい、青果加工場やペーカリーには今後設置を進めるべきでしょう。

1-4 廃棄物の管理

回収・保管	<p>少なくとも以下の点についてルール化し、周知する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 作業場の食品廃棄物（生ゴミ）は日々回収する。 ・ 食品廃棄物は、施設外部の指定された場所もしくは区画された廃棄物庫に保管する。 ・ 廃棄物保管場所は定期的に清掃を行う。
-------	--

食品残渣などは虫の発生や誘引の要因となります。加工場への放置などないよう徹底しておきます。また、置きやすい場所に置かれないよう、保管場所を制限しておくことも大切です。

その他、ゴミの容器についてもある程度統一化しておくことも考えるべきでしょう。

2. 店内加工における衛生管理 – 各加工場共通事項

2-1 従業員の衛生管理

健康チェック	入室前に健康状態の自己チェックを行う。健康に問題がある場合は上司に報告し、判断を仰ぐ。
	健康に問題がある場合の作業従事の可否など、対処のルールを定めておく。
検便	加工に従事する可能性のあるものは、定期的に検便を行う。
	陽性であった場合のルールを定めておく。
身だしなみ	加工に従事する場合の服装の基準を定める（履物を含む）。
	異物混入や移り香などを考慮し、装飾品や化粧などのルールを定める。
	汚染のないよう作業衣の保管管理のルールを定める。
手洗い	手洗いの手順を作成し、現場に示しておく。
	手洗い備品の点検・補充ルールを定める。
部外者の入室	指定の服装のもの以外入室させない。 応援者などが加工に従事する場合は従業員に準じた服装とする。
	入室の際は従業員に準じた手順（健康チェック・手洗いなど）を行わせる。

手作業の多い店内加工では、作業者の衛生管理が非常に重要となります。できるだけ具体的にルール化し、周知させることが必要となります。

また、責任者は常にルール通り入室しているか留意し、不良があれば指導を行うことが重要な役割であることも徹底しておきます。

(1) 健康管理

ノロウイルスなど感染力の強い微生物による事故が増える中で、その重要性が増しているにも関わらず、見過ごされやすい事項でもあります。単なるチェックに終わらないよう、対応のルールを明確にしておきます。体調不良や検便陽性時の場合の生産従事の可否など、できる限り具体的に示しておくことが大切です。

(2) 入室ルール

身だしなみ基準や手洗い手順など、誰にでもわかるよう、手順やルールを具体的に示しておくことが大切です。

(3) 入室制限

本部からの応援など、なかなか現場の方からの指示が難しいことも考えられます。守るべき会社のルールとして明確にしておく必要があります。

2-2 加工場の衛生管理

(1) 清掃管理

日常清掃	床・壁・排水溝・作業台・カートなどの清掃手順を定め、作業者に周知する。
定期清掃	天井部（換気口・照明など）、冷蔵庫内、換気設備、設備裏などの清掃計画を作成し、計画に基づき清掃を行う。
洗浄・清掃 用具の管理	食品への汚染に繋がらない場所に定位置保管する。 できるだけ乾燥できるように保管する
日常点検	責任者は、日々の清掃状況・整理整頓状況の点検を行う

① 清掃の計画化

日々清掃すべき箇所、定期的に清掃を実施する箇所を抽出し、清掃計画を定めます。計画には、清掃のタイミング・頻度、清掃方法（使用薬剤や方法など）を定めます。

また、イラストなどを活用し、清掃の流れや手順を具体的に示した清掃マニュアルも作成しておくといいでしょう。

次頁に清掃計画の例を示します。

② 点検

終業時や始業時に、清掃の出来栄の点検を行います。不良箇所が見られた場合は、すぐに再清掃などの指示を行います。

(2) 温度管理

冷凍冷蔵庫	収容する食材に応じ、適正な温度の基準を設定する。
	日々温度の確認記録を行う。
	温度に異常が見られた場合の対応手順を示しておく。 異常の場合の措置の記録を行う。
室温	取り扱う食材を考慮し、必要に応じ室温の基準を定めることが望ましい。
	室温の日々のチェックを行うことが望ましい。

1) 冷凍冷蔵庫の温度管理

冷凍冷蔵庫は微生物の増殖や品質の劣化を防止する上で重要な設備です。設定に間違いがないか、機能低下などが起きていないか、日々確認、記録するようにします。

① 管理基準の設定

基準は設定温度だけでなく、管理基準（許容できる範囲）を示しておきます。冷蔵庫によっては、開閉の多いものもあります。厳しいだけの基準は逆効果に繋がることもあります。品質への影響を考慮しつつ、ある程度アローアンスを設けることも大切です。

② 温度チェック

温度のチェックは、冷凍冷蔵庫が正常に稼働していることを確認するために行います。温度の異常アラームなど常時モニタリングが行われている場合を除き、日々温度の確認を行います。温度が上昇すれば、廃棄なども検討しなければなりません。

故障などによる停止が長時間に及ばないよう、少なくとも日に1回程度は確認するようにします。

＜加工場 清掃計画例＞

頻度	清掃箇所	方法	使用洗剤	ポイント
毎日、 作業終了時	床	水洗浄 (ブラシ)		油汚れは洗剤（アルカリ）使用 洗浄後水切り
	排水溝 グリストラップ	残渣の廃棄 水洗浄		残渣は毎日処理 ヌメリなどないこと
	作業台及び周辺	拭き掃除 アルコール消毒	中性洗剤 (○倍希釈)	
	シンク及び周辺	拭き掃除		残渣を残さない 水気をよく取る
	フライヤー及び周辺	洗剤洗浄	アルカリ洗剤 (○倍希釈)	フライヤー洗浄マニュアル確認
	換気フード（周囲）	拭き掃除	アルカリ洗剤 (○倍希釈)	
	冷蔵庫 扉	拭き掃除	アルコール	アルコールで消毒
	仕掛用冷却冷蔵庫	拭き掃除	アルコール	アルコールで内部全体を拭く
	手洗い器周辺	拭き掃除		
	ゴミ箱	水洗浄		ゴミは毎日廃棄
週 1 回	原料冷蔵庫内	拭き掃除		
	原料庫内	床：掃き掃除 棚：拭き掃除		隅などに汚れがないこと
	換気フード内	洗剤洗浄 フィルター清掃	アルカリ洗剤	換気フード清掃マニュアル確認
月 1 回	空調・アネモ	拭き掃除 フィルター洗浄	中性洗剤	
	設備下・裏	水洗浄		残渣などがないこと

① 温度異常時の対応ルール

ロスにも繋がるため、甘い判断となりやすい事項です。対応や処置のルールを明確に定めておきます。

ただ、温度異常があっても、すぐに品温が上がるわけではありません。温度異常が見られたら、

- 開閉によるものと考えられる場合には一定時間後確認するようにルール化しておきます。
- 故障などが推測される場合には、まず品温や食品の状況を確認すること。その結果、異常があれば廃棄などを検討するようにします。
- 店舗での判断が難しい場合は、本部に判断を仰ぐようにします。

なお、大型の（ウオークイン）冷凍冷蔵庫の管理を重要視されがちですが、小型のリーチイン冷蔵庫の温度上昇の方が食品への影響は大きいと考えられます。すべての冷凍冷蔵庫を対象にするようにします。

2) 室温管理

加工場の設備，構造などにより、室温は大きく異なり、一律の管理は難しいと考えられます。新規店舗の環境設計の指針となるよう、少なくとも目標温度程度は定めておきたいところです。また、環境把握のために室温の確認記録を行うことも考えましょう。

(3) 薬剤管理

薬剤の指定	使用する薬剤（洗剤・殺菌剤など）は指定のものとし、指定以外の薬剤は持ち込まない。
保管管理	薬剤は食品に影響を及ぼさない場所に定位保管する。
	どの薬剤であるかわかるよう表示を行う。
使用管理	薬剤の使用用途、使用方法を示しておく。
	特に殺菌に用いる次亜塩素酸溶液については、濃度にバラツキが出ないように希釈方法を明確に示す。自動希釈装置が設置されている場合は、作動状況の点検を行う。試験紙などで濃度の確認を行うことが望ましい。

頻繁に使用する薬剤は管理がおろそかになりやすいものです。誤使用や混入などが起きないように、管理のルールを定めます。

- ① 使用できる薬剤をリスト化し、使用方法なども含め、掲示などにより周知するとよいでしょう。
- ② 店舗ごと加工場ごとに保管場所を定めるようにし、責任者は指定外の薬剤の持ち込みがないか、決められた場所に保管されているかなど、常に監視，指導するようにします。
- ③ 殺菌に用いる薬剤については、濃度にバラツキがでないようにすることが大切です。自動希釈装置の場合には、故障や詰まりの発生もあります。日々の点検が必要になります。

2-3 関連施設（更衣室・トイレ・食堂）の管理

清掃管理	日々の清掃を計画化する。
	定期的な点検を行う。
トイレの使用管理	従業員の使用するトイレは原則履き替えを行う。お客様用トイレを加工担当者が使用する場合は汚染防止のためのルールを示しておく。
	加工担当者は少なくともエプロン・手袋は外す。
食堂の管理	調理施設を有する場合は別途衛生管理の体制を構築しておく。

(1) 清掃管理

前述の清掃計画のように、清掃のルールを定めるとともに、少なくともトイレについては、その出来栄を点検するようにします。

(2) トイレの使用管理

トイレは、ノロウイルスなどの感染源となる可能性があります。

万全の汚染対策を講じることは難しいですが、店舗の実態を踏まえ、可能な範囲でルール化しておくことを考えましょう。

- ① 作業衣まで脱いで使用することが理想ですが、汚染拡大の要因となる履物や直接食材に触れる可能性のある少なくとも手袋やエプロンなどは外すよう、ルール化し徹底します。
- ② 加工従事者は不特定多数の使用のお客様用トイレを使用しないことが一番ですが、店舗によってはお客様用のトイレを加工従事者が使用する場合や、お客様がバックヤードのトイレを使用するようなケースもあります。こうした場合のルールも定めておくことも大切です。

例えば、 お客様用のトイレを加工従事者が使用する場合
⇒ 専用の履物や外靴に履き替える などで。

(3) 食堂の管理

調理施設を有する場合は、調理施設における手引書や大量調理マニュアルを参考に、別途、衛生管理の方法を定めておきます。

2-4. 感染症対策

嘔吐時の対応	従業員、お客様を問わず、店舗内で嘔吐があった場合の処置ルールを定める。
感染者が発生した場合	トイレなどの次亜塩素酸溶液での消毒をルール化しておく。

ノロウイルスは感染力が強く、感染者が立ち上がった場合、環境まで汚染します。特に、嘔吐による汚染拡大は大きな事故に繋がります。対応方法については、厚生労働省や薬剤業者などのホームページに詳しく掲載されていますので、参考にしてください。また、処理キットを店舗に常備しておくことが望まれます。

3. 青果加工における衛生管理

店舗では、カットフルーツのような生食加工品の他、野菜類のカット・包装などの加工が行われています。ここでは、青果加工場における衛生管理事項とその内容を示してします。

3-1 青果物に存在するハザード

- ・ 土壌や栽培水、肥料等などに由来する病原菌
- ・ 残留農薬
- ・ 石などの異物混入

などが挙げられます。

3-2 青果加工における衛生管理

通常の野菜のカット・包装については、基本的な衛生管理で対応できると考えられるため、店内加工では、特に生食用に加工される果実や野菜において、病原菌による汚染をいかに防ぐかが、ポイントとなります。なお、残留農薬などは店舗では管理できないため、本部で対応、管理します。

(1) 青果加工全般における衛生管理事項

青果加工において、共通する管理事項としては、次の点が挙げられます。

刃の管理	特に硬い青果物を扱う場合は、刃の欠けに留意する。 ※使用前後に刃の点検を行うことが望ましい。
------	---

かぼちゃやパイナップルなど、固い野菜や果実をカットする際には、刃の欠けに注意します。刃が欠けた場合には、

- ・ 食品に混入していないか確認する
- ・ 更に破損する可能性もあるため、欠けたまま使用しない

ことを作業者に徹底しておくようにします。

(2) 品目ごとの加工における衛生管理

比較的加工度の高い生食用加工については、一般的に店舗ではカットフルーツが殆どのため、本手引書では、カットフルーツ加工について紹介します。

店舗では、スイカやメロンのカットや、パイナップル、イチゴなど様々な果実がカットフルーツとして加工されていますが、基本的な工程や管理ポイントに大きな相違はないと考えられます。

生食用のカット野菜やその他の品目を加工されている場合は、当該品目の手引書などを参考にご覧ください。

3-3 カットフルーツにおける衛生管理

果実は一般にpHが低く、微生物の生育は制限されるため、食中毒事故は起きにくく、事実我が国ではカットフルーツでの微生物による食品事故は殆ど発生しておりません。

しかし、栽培収穫時の汚染が食中毒に繋がる可能性はあり、海外ではメロンによる大規模な食中毒（リステリア菌）も発生しています。

スイカやメロンのように比較的pHが高い果実では微生物が増殖することも考えられます。また、O157のように感染性の強い菌に汚染された場合なども考えるとやはり管理は必要です。

(1) カットフルーツの品質特性

カットフルーツの品質特性をまとめた製品説明書の例を次頁に示しています。

製品毎の規格書や指示書だけでなく、品目毎の品質情報をこのように整理しておく、自社の加工品の特性を把握しやすくなります。

カットフルーツにおいては、ハザードに関わる特性は特にありませんが、前述のようにpHが微生物の増殖に関わることも考えられるため、取り扱う果実の一般的なpH程度は抑えておくといでしょう。

<製品説明書例>

品目	カットフルーツ（盛り合わせ・単品）	
使用する果実とその特性 （時期により変更あり）	スイカ（国産）	pH6.0-6.5 程度
	ハネジューメロン（国産）	pH5.5-6.0 程度
	パイナップル（フィリピン産、他）	pH3.0-4.0 程度
	キウイ（ニュージーランド産）	
	イチゴ（国産）	
	リンゴ（国産）	
製品の特性	法令規格基準	特になし
	自主基準	微生物基準：一般生菌数 大腸菌群・黄色ブドウ球菌 など
	ハザード制御に関わる品質特性	原料果実のpH（上記記載）
包装形態	樹脂トレイパック	
消費期限及び保存方法	消費期限：D（製造日）+0 保存温度：10℃以下で保存	
販売条件	加工日売りきり 販売温度 10℃以下	
表示に関する特記事項 （店舗）	特になし	
意図する用途	そのまま喫食	
対象消費者	一般消費者	

※記載内容は一例です。関連法令等に基づき、自社加工品にあわせ内容を精査して下さい。

※pH値はダミーです。

(2) カットフルーツ加工における作業の流れと管理ポイント

作業の流れ	想定される主な危害	管理すべき事項
果実の受入・検収	病原菌による表面汚染 傷みなどによる病原菌の侵入 過熟・腐敗	入荷・使用時の検品
保管	品温上昇による病原菌の増殖	保管温度の管理
検品	検品モレ	検品精度の管理
洗浄・殺菌	洗浄・殺菌不足による病原菌の残存	殺菌・洗浄管理
カット	器具や人からの汚染 作業周辺からの汚染 欠けた刃の混入 品温上昇による病原菌の増殖	器具の専用化、洗浄殺菌管理 刃の点検 作業者の衛生管理
盛り付け・包装	人からの汚染 作業周辺からの汚染 品温上昇による病原菌の増殖	作業の区分化、清掃管理 速やかな作業
ラベル・値付け		
陳列・販売	品温上昇による病原菌の増殖 鮮度管理不良による病原菌の増殖	販売温度管理 鮮度管理

カットフルーツの店舗での加工においては、以下の点が管理ポイントになります。

重要な管理ポイント

カットフルーツ加工においては、特に重要となる工程や作業はありません。

その他の管理ポイント

- 原料果実の検品
- 果実の洗浄殺菌
- カット・包装時の汚染対策

(3) カットフルーツ加工における衛生管理事項

少なくとも、以下の点については、作業手順やルールを定め、作業者に周知します。

加工作業	使用前検品のポイント・基準を明確にしておく。
	原料果実の洗浄・殺菌の手順、及び殺菌剤（次亜塩素酸など）を使用する場合の濃度管理の手順を定める。
	使用器具類の洗浄殺菌手順を定める。
作業区分	専用の場所（作業台）での作業を原則とする。 他の作業と兼用する場合は、事前の洗浄・殺菌の手順を定めておく。
	器具は生食専用とする。
作業担当者	作業は指定の者が行う。 作業前の手洗いの実施、及び衛生手袋、専用のエプロンなどの着用・交換ルールを定める。
食材の管理	カット後は速やかに盛り付け・包装を行う。包装までに時間がかかる場合は汚染を防ぎ、冷蔵庫に保管する。

カットフルーツの加工作業の管理項目、方法を示した工程管理表（QC工程図）の例を次頁に示します。作業手順書の一つとして作成しておくといでしょう。

【衛生管理計画策定のため考慮すべき法規制、指針】

- （参考）弁当及びそだいの衛生規範
- （参考）HACCP 手法によるカット野菜の衛生管理マニュアル
（社団法人食品産業センター）
- （参考）大量調理施設衛生管理マニュアル

＜カットフルーツ工程管理表例＞

作業の流れ	管理事項	管理基準	管理・作業の方法
果実の受入・検収	品種・産地、数量 品質	発注とおり 傷み・虫食いなどないこと 適度な熟度であること	入荷時確認
保管	保管温度 熟度	適正温度帯	冷蔵庫温度チェック 使用時確認
検品	不良品は使用しない	傷み・虫食いなどないこと 適度な熟度であること	目視検品
洗浄・殺菌	表面汚染の低減	殺菌条件	作業手順の遵守
カット	器具の衛生 表皮からの汚染対策 作業者の衛生 包丁刃	欠けなどないこと	専用器具を使用 品目ごと洗浄殺菌 手洗いとマスク・手袋の着用・ 交換 作業前後点検
盛り付け・包装	低温管理 作業者の衛生		品目ごと処理 カット後速やかに処理 衛生ルールの遵守
ラベル・値付け	日付印字 貼り間違い 低温管理	賞味期間：品目基準	責任者のダブルチェック後開始 陳列時チェック 包装後速やかに行う
陳列・販売	販売温度 鮮度（日付）	0℃以下 当日販売	ショーケース温度チェック 鮮度チェック

4. 畜産加工における衛生管理

食肉の加工が中心ですが、店舗によっては、食肉製品類の加工（カット・包装）やロテサリーなどの加熱そうざいの加工が行われているところもあります。

ここでは、畜産加工場における衛生管理事項とその内容を示してします。

4-1 食肉に存在するハザード

食肉及びその加工品については、

- ・腸管出血性大腸菌O157、カンピロバクターなどの食中毒菌
- ・抗生物質などの残留薬剤
- ・注射針などの金属異物の混入

など様々なハザードが存在し、水産品と並び食中毒のリスクの高い食材といえます。そのほか、牛肉については BSE や産地偽装などの問題もあり、消費者や行政の関心も高く、食品の中でも特に注意すべき品目といえます。

4-2 畜産加工における衛生管理

店内での加工そのものは、スライスなどの「加工⇒盛り付け⇒包装」と、簡単な作業が主体となります。

残留薬剤や金属片の混入などは店舗では管理できないため、本部で対応、管理します。

店舗では、低温管理を中心とした管理がポイントとなりますが、生食品を取り扱う場合は、加工場での交差汚染対策に特に注意が必要です。

また加熱そうざいを取り扱う場合は、加熱管理のほか、食肉からの交差汚染にも注意が必要となります。

(1) 畜産加工全般における衛生管理事項

畜産加工において、共通する管理事項としては、次の点が挙げられます。

原料肉	使用時には、以下を確認する。 ・賞味期限（使用期限内）であること ・包装袋に破れなどないこと ・著しいドリップや変色などがいないこと
	開封した原料は品名など明示し、保管する。
低温管理	加工は速やかに行い加工後は速やかに盛り付け・包装を行う。包装までに時間がかかる場合は冷蔵庫に保管する。
	できる限り低温で制御することが望ましい。低温を維持できない場合は、冷蔵庫を活用し、室温放置時間をできる限り短くする。
刃の管理	スライサー・包丁刃の欠けに留意する。 ※使用前後に刃の点検を行うことが望ましい。

- ① 食肉は包装不良があったり、温度、鮮度の管理が悪いと変色やドロップなど見た目に現れます。使用前の品質確認が大切です。
また、開封品については、汚染に留意するだけでなく、産地や部位などの表示管理のためにも、必要な事項（品種・産地・部位・期限など）を明記しておきます。
- ② 食肉は特に低温管理が重要となります。冷蔵庫などの管理は当然として、加工中に品温をできるだけ上げないようにすることが必要となります。そのためには、速やかな作業と常温放置をしないようにすることですが、室温をできる限り低温（できれば 15℃以下程度）に管理することが望まれます。低温管理できない加工場については、特に速やかな処理、入庫、陳列を徹底します。
- ③ 骨が入っていたりすると、刃が欠けることも考えられます。特にスライサーでは留意していないと気づきにくいものです。「刃が欠けることがある」ことを十分に作業者に周知しておくことが大切です。少なくともスライサーについては、作業前後に欠けがないか点検を行うことを考えましょう。

(2) 品目ごとの加工における衛生管理

本手引書では、

- ① 生食用食肉や食肉製品類（スライスなどの加工）
 - ・ 生食用食肉
 - ・ ローストビーフなどの特定加熱食肉製品
 - ・ ハムなどの食肉製品
- ② 加熱用食肉類（牛・豚・鶏及びその内臓肉）

について、紹介します。

ロテサリーなどの加熱そうざい及びサラダ類については、「6.デリカ加工における衛生管理」を参照してください。

4-3 生食用食肉・食肉製品の加工における衛生管理

生食用食肉（生食用として販売する牛の食肉（内臓を除く）に限る）や食肉製品の店舗での加工は、カット・スライスと包装が中心となります。

これらの食品の加工については、食品衛生法に成分規格のほか、加工基準や保存基準が定められており、これを遵守することが基本となります。

(1) 生食用食肉・食肉製品の品質特性

品質特性をまとめた製品説明書の例を次に示しています。

製品毎の規格書や指示書だけでなく、品目毎の品質情報をこのように整理しておくこと、自社の加工品の特性を把握しやすくなります。

<製品説明書例>

品目	生食用食肉・食肉製品のスライス品	
主原料とその特性	生食用食肉 (牛肉)	国産、チルド 生食用食肉として加工された食肉であること
	ローストビーフ原木	特定加熱食肉製品 国産、チルド
	ハム原木	加熱食肉製品 国産、チルド・冷凍
	※副原料（野菜・タレなど）は、製品仕様書・製造指示書に記載	
製品の特性	法令規格基準	食品衛生法 規格基準 ・生食用食肉：成分規格・調理基準・保存基準 ・特定加熱食肉製品：成分規格・製造基準・保存基準 ・加熱食肉製品：成分規格・調理基準・保存基準
	自主基準	微生物基準：一般生菌数 黄色ブドウ球菌・サルモネラ など
	その他ハザード制御 に関わる品質特性	4℃以下で保存
加工・包装形態	スライス後、発泡・樹脂トレイパックに包装 野菜（加工済）が盛り付けされるものもあり。 ※加工・包装規格は、製品仕様書・製造指示書の通り	
消費期限及び 保存方法	消費期限：製造指示書の通り 保存温度：4℃以下で保存	
販売条件	生食用食肉・特定加熱食肉製品：加工日売りきり その他食肉製品：加工日+〇日で販売 販売温度 4℃以下	
表示に関する特記 事項（店舗）	特になし	
意図する用途	そのまま喫食	
対象消費者	一般消費者	

※記載内容は一例です。関連法令等に基づき、自社加工品にあわせ内容を精査して下さい。

(2) 生食用食肉・食肉製品加工における作業の流れと管理ポイント

作業の流れ	想定される主な危害	管理すべき事項
原料の受入・検収	包装不良による汚染 品温上昇による病原菌の増殖 期限切れ	入荷・ 使用時の検品
保管	保管温度・期間の管理不良による病原菌の増殖 加熱用食肉などからの汚染	保管温度の管理 食材の期限管理 区分保管
スライス	生食用食肉：加熱用食肉の誤用 外装からの汚染 器具や人からの汚染 作業周辺からの汚染 品温上昇による病原菌の増殖	生食用原料肉であること（生食用食肉） 外装殺菌 器具の専用化、洗浄殺菌管理 作業者の衛生管理 作業の区分化、清掃管理
盛り付け・包装	人、環境からの汚染 品温上昇による病原菌の増殖	作業手順の遵守 速やかな作業
ラベル・値付け	品温上昇による病原菌の増殖	速やかな作業
陳列・販売	品温上昇による病原菌の増殖 鮮度管理不良による病原菌の増殖	販売温度管理 鮮度管理

生食用食肉や食肉製品の店舗での加工においては、以下の点が管理ポイントになります。

重要な管理ポイント

生食用食肉の加工においては、加熱用食肉の誤用などがなく、原料肉使用時に「生食用原料肉」であることを確認することが重要となります。

その他の管理ポイント

- 原料使用時の包装・期限・品質確認
- スライス・包装時の汚染対策
- 加工中の品温

生食用食肉については、食品衛生法に調理基準が定められています。作業手順などを作成する際には基準に適合するようにします。

(3) 生食用食肉・食肉製品加工における加工における衛生管理事項

少なくとも、以下の点については、作業手順やルールを定め、作業者に周知します。

原料肉	生食用食肉の場合は、「生食用原料」であることを確認、記録する。
作業区分	専用の場所（作業台）での作業を原則とする。 他の作業と兼用する場合は、事前の洗浄・殺菌の手順を定めておく。
使用器具	器具は生食専用とする。
	使用器具類の洗浄殺菌手順を定める。
スライス・カット作業	汚染させない、品温を上げない作業手順を定める。
作業担当者	作業は指定の者が行う。
	作業前の手洗いの実施、及び衛生手袋、専用のエプロンなどの着用・交換ルールを定める。
食材の管理	開封した原料は使用期限を定め、これを遵守する。
	原料肉などと明確に区分保管し、汚染を防ぐ。

生食用食肉や食肉製品の加工作業の管理項目、方法を示した工程管理表（QC工程図）の例を次に示します。

＜生食用食肉・食肉製品工程管理表例＞

作業の流れ	管理のポイント	管理基準	管理・作業の方法
原料の受入・検収	日付 品名・品種・数量 品温	期限より〇〇日以内 発注とおり 破れ、くずれのないこと チルド：〇℃以下	入荷時確認 ※品温は触感で判断 不良の場合は返品処理
保管	保管温度 鮮度（日付） 区分管理	チルド：〇℃以下 期限より△日以内	冷蔵庫温度チェック 使用時確認、記録 専用冷蔵庫に保管
スライス	器具の衛生 作業者の衛生 外装からの汚染対策		専用器具を使用 処理品目の順序を守る 品目ごと殺菌 節目ごと洗浄殺菌 マスク・手袋の着用 使用前外装を殺菌
盛り付け・包装	作業者の衛生 低温管理		品目ごと処理 盛付後速やかに包装
ラベル・値付け	日付印字 貼り間違い 低温管理	賞味期間：品目基準	印字確認後開始 陳列時チェック 包装後速やかに陳列
陳列・販売	販売温度 鮮度（日付）	〇℃以下 期限より〇日以内	ショーケース温度チェック 鮮度チェック

4-4 食肉加工における衛生管理

店舗における食肉の加工では、スライスなどの加工の他、味付け加工などがあります。特に重要となる工程はありませんが、食肉の菌を増やさないことが管理のポイントとなります。

(1) 食肉加工品の品質特性

品質特性をまとめた製品説明書の例を次に示しています。

製品毎の規格書や指示書だけでなく、品目毎の品質情報をこのように整理しておく、自社の加工品の特性を把握しやすくなります。

<製品説明書例>

品目	食肉及びその内臓肉・味付け肉・ミンチ及びその加工品	
主原料とその特性	牛肉及びその内臓肉	国産、輸入品 チルド・冷凍あり
	豚肉及びその内臓肉	国産、輸入品 チルド・冷凍あり
	鶏肉及びその内臓肉	国産、輸入品 チルド・冷凍あり
	副原料など含め、原料の仕様・配合は製品仕様書・製造指示書に記載	
製品の特性	法令規格基準	特になし
	自主基準	微生物基準 : 一般生菌数 など
	その他ハザード制御に関わる品質特性	4℃以下で保存
加工・包装形態	発泡トレイパックに包装 ※加工・包装規格は製品仕様書・製造指示書の通り	
消費期限及び保存方法	消費期限 : 製造指示書の通り 消費期限 D (製造日) + 3~4 日 保存温度 : 4℃以下で保存	
販売条件	製造指示書の通り 4℃以下で販売	
表示に関する特記事項 (店舗)	味付け肉の場合は、「あらかじめ処理してありますので中心部まで十分に加熱してお召し上がりください」などと、処理を行った旨及び飲食に供する際にその全体について十分な加熱を要する旨を表示	
意図する用途	加熱して喫食する	
対象消費者	一般消費者	

※記載内容は一例です。関連法令等に基づき、自社加工品にあわせ内容を精査して下さい。

(2) 食肉における作業の流れと管理ポイント

作業の流れ	想定される主な危害	管理すべき事項
原料の受入・検収	品温上昇による病原菌の増殖（原料肉） 包装不良による品質の劣化	入荷時の確認
保管	保管温度・期間の管理不良による病原菌の増殖	保管温度の管理 食材の期限管理
トリミング	品温上昇による病原菌の増殖 原料肉の鮮度不良による病原菌の増殖（特にミンチ）	原料肉の鮮度管理 速やかな処理 器具の洗浄殺菌 刃の点検
スライス・カット ・ミンチ	肉種間・製品間の交差汚染 品温上昇による病原菌の増殖（特にミンチ） 包丁やスライサー刃の欠け混入	
（味付け肉） 味付け混合	原料肉の鮮度不良による病原菌の増殖 未表示アレルギーの混入	原料肉の鮮度管理 調味原料の使用管理
（ミンチ加工品） 混合・成型	品温上昇による病原菌の増殖 原材料等からの交差汚染	速やかな処理、入庫・陳列
盛り付け・包装		
ラベル・値付け	貼り間違いによる未表示アレルギーの混入	ラベルのチェック
陳列・販売	品温上昇による病原菌の増殖 鮮度管理不良による病原菌の増殖	販売温度管理 鮮度管理

食肉の店舗での加工においては、以下の点が管理ポイントになります。

重要な管理ポイント

食肉加工においては、特に重要となる工程や作業はありません。

その他の管理ポイント

- 低温管理、特に入荷～保管時
- 刃の欠け混入対策

特にミンチや味付け加工については、端肉などが原料として使用されることもあります。

- 原料肉の鮮度確認

について徹底が必要です。

また、肉種により病原菌の汚染も変わります。特に汚染度の高い内臓肉については、他の食肉に汚染しないよう管理することも考えましょう。

(3) 食肉加工における衛生管理事項

少なくとも、以下の点については、作業手順やルールを定め、作業者に周知します。

原料肉	ミンチ・味付け加工肉に使用する原料肉の鮮度確認。
交差汚染対策	使用器具は、肉種を切り替えるごとに洗浄を行う。
味付け加工	調味原料の事前確認（未表示アレルギーの混入防止）。

食肉の加工作業の管理項目、方法を示した工程管理表（QC工程図）の例を次頁に示します。

【衛生管理計画策定のため考慮すべき法規制、指針】

- 食品衛生法 生食用食肉規格基準
- 食品衛生法 食肉製品規格基準
- 食品衛生法 食肉規格基準
- （参考）小規模な食肉処理業向け 手引書（厚労省）

＜食肉工程管理表例＞

作業の流れ	管理のポイント	管理基準	管理・作業の方法
原料の受入・検収	日付 品名・品種・数量 包装状態 品温	期限より〇〇日以内 発注とおり 破れ、くずれのないこと チルド：〇℃以下 冷凍：〇℃以下	入荷時確認 ※品温は触感で判断 不良の場合は返品または廃棄処理
保管	保管温度 鮮度（日付）	チルド：〇℃以下 冷凍：〇℃以下 期限より〇日以内	冷凍冷蔵庫の温度チェック 使用時確認
トリミング	器具の衛生 包丁の刃	欠けなどないこと	品目ごと、洗浄殺菌 終了時点検
スライス・カット ・ミンチ	原料の鮮度 低温管理 スライサーの衛生 スライサー刃	期限内であること 欠けなどないこと	使用前日付の確認 速やかな処理 種類変更時洗浄殺菌 作業前後点検
（味付け肉） 味付け混合	使用調味原料 （アレルギー対策）	レシピ通り	使用前の確認
（ミンチ加工品） 混合・成型	低温管理		品目ごと処理 加工後速やかに包装
盛り付け・包装	品温		品目ごと処理 加工後速やかに包装
ラベル・値付け	日付印字 貼り間違い 品温	賞味期間：品目基準	印字確認後開始 陳列時チェック 包装後速やかに陳列
陳列・販売	販売温度 鮮度（日付）	〇℃以下 期限より〇日以内	ショーケース温度チェック 鮮度チェック

5. 水産加工における衛生管理

店舗では刺身などの生食加工から、鮮魚類や塩干などの簡単な加工が行われています。店舗によっては、焼魚のような加熱そうざいや貝類のパックも行われています。

ここでは、水産加工場における衛生管理事項とその内容を示してします。

5-1 水産品に存在するハザード

鮮魚介類及びその加工品については、

- ・ 海域に由来する腸炎ビブリオ、ノロウイルスに代表される食中毒菌
- ・ 養殖品での抗生物質などの残留薬剤
- ・ 赤身魚のヒスタミン
- ・ アニサキスなどの寄生虫

など様々なハザードが存在し、また“足が速い”ことから食中毒のリスクの高い食材です。

5-2 水産加工における衛生管理

店内での加工は、（解凍）－カットなどの加工－盛り付け－包装の作業が主体となり、これに焼魚では加熱工程が加わります。限られたスペースの中で刺身や焼魚などリスクの高い品目を取り扱っているため、交差汚染の起きやすい加工場といえます。

その他、養殖魚の抗生物質などの薬剤残留も問題として取り上げられることが多いですが、これらは本部で対応、管理します。

店舗では、鮮魚介類から生食への交差汚染、及び低温管理を中心とした管理がポイントとなります。

(1) 水産加工全般における衛生管理事項

水産加工において、共通する管理事項としては、次の点が挙げられます。

低温管理	加工は速やかに行い、加工後は速やかに盛り付け・包装を行う。包装までに時間がかかる場合は冷蔵庫に保管する。
	できる限り低温で制御することが望ましい。低温を維持できない場合は、冷蔵庫を活用し、室温放置時間をできる限り短くする。
ヒスタミン対策	赤身魚（特にラウンド）の入荷・保管・取り扱い時の低温維持が重要であることを作業者に周知する。 原魚使用時には低温が維持されているか（例えば氷が融けてしまっていないか）、鮮度落ちがないかを確認する。
刃の管理	特に冷凍魚や骨の硬い魚種を加工する包丁刃の欠けに留意する。 ※使用前後に刃の点検を行うことが望ましい。

- ① 鮮魚介類は鮮度が命です。特にサバなどの赤身魚ではヒスタミンの産生もあります。保管中や作業中の取扱いはもとより、特に入荷品の使用時には十分に確認した上で加工するよう手順を定め、周知しておくことが重要となります。
- ② 大型魚や冷凍魚のカットなどを行うと、刃が欠けることも考えられます。「刃が欠けることがある」ことを十分に作業者に周知しておくことが大切です。

(2) 品目ごとの加工における衛生管理

本手引書では、「生食用鮮魚介類」

- ・ 刺身類
- ・ 珍味、海鮮サラダなどの小分け包装 について、紹介します。

※焼魚などの加熱そうざい及びサラダ類については、「6.デリカ加工における衛生管理」を参照してください。

5-3 生食用鮮魚介類の加工における衛生管理

店内で加工される生食用品目には、鮮魚介類加工（刺身）などの他、珍味類や海鮮サラダなどの小分け包装があります。ここでは刺身加工を中心に衛生管理事項について紹介します。

(1) 生食用鮮魚介類（刺身）の品質特性

品質特性をまとめた製品説明書の例を次に示しています。

製品毎の規格書や指示書だけでなく、品目毎の品質情報をこのように整理しておく、自社の加工品の特性を把握しやすくなります。

生食用鮮魚介類については、食品衛生法に製造基準や保存基準が定められており、これを遵守することが基本となります。

<製品説明書例>

品目	生食用鮮魚介類（刺身）	
主原料とその特性	原料魚（ラウンド）	発泡容器 氷詰めで入荷
	加工済原料（フィレなど）	真空包装（要冷蔵）、冷凍品など
	その他ゆでタコなど	発泡容器 氷詰めで入荷
	※ツマなどは製品仕様書・製造指示書に記載	
製品の特性	法令規格基準	食品衛生法 規格基準 ・生食用鮮魚介類：成分規格・調理基準・保存基準 ・ゆでタコ：成分規格・製造基準・保存基準
	自主基準	微生物基準：一般生菌数 黄色ブドウ球菌・腸炎ビブリオ など
	その他ハザード制御に関わる品質特性	4℃以下で保存
加工・包装形態	盛り付け後、発泡・樹脂トレイパックに包装 ツマ（加工済）が盛り付けされるものもあり。 ※加工・包装規格は製品仕様書・製造指示書の通り	
消費期限及び 保存方法	消費期限：製造指示書の通り 保存温度：4℃以下で保存	
販売条件	刺身類：製造指示書の通り 販売温度 4℃以下	
表示に関する特記 事項（店舗）	イカ・サバなどにはアニサキス注意喚起のPOP表示	
意図する用途	そのまま喫食	
対象消費者	一般消費者	

※記載内容は一例です。関連法令等に基づき、自社加工品にあわせ内容を精査して下さい。

(2) 生食用鮮魚介類加工における作業の流れと管理ポイント

作業の流れ	想定される主な危害	管理すべき事項
原料の受入・検収	包装不良による汚染 品温上昇による病原菌の増殖、ヒスタミンの産生（生鮮品） 期限切れ	入荷・ 使用時の検品
保管	保管温度・期間の管理不良による病原菌の増殖（生鮮品）	保管温度の管理 食材の期限管理 区分保管
フィレ加工・保管	魚体（内臓や表皮など）からの汚染 寄生虫の侵入、残存 品温上昇による病原菌の増殖	作業手順の遵守 速やかな作業 保管区分の管理 、温度の管理
解凍	品温上昇による病原菌の増殖	解凍手順
カット・スライス	外装からの汚染 器具や人からの汚染 作業周辺からの汚染 品温上昇による病原菌の増殖 寄生虫の残存	外装殺菌 器具の専用化、洗浄殺菌管理 作業者の衛生管理 作業の区分化、清掃管理 速やかな作業
盛り付け・包装	人、環境からの汚染 品温上昇による病原菌の増殖	作業手順の遵守
ラベル・値付け	品温上昇による病原菌の増殖	速やかな作業
陳列・販売	品温上昇による病原菌の増殖 鮮度管理不良による病原菌の増殖	販売温度管理 鮮度管理

生食用鮮魚介類の店舗での加工においては、以下の点が管理ポイントになります。

重要な管理ポイント

生食用鮮魚介類の加工においては、特に重要となる工程や作業はありません。

その他の管理ポイント

- 特に原料魚（ラウンド）使用時の品温・品質確認
- フィレ加工時、刺身加工時の汚染対策
- 寄生虫（アニサキス）対策

特に、フィレ加工時の魚体からの汚染防止やアニサキスの侵入防止や確認方法など作業手順を明確に定め、作業者に周知しておくことが重要になります。

(3) 生食用鮮魚介類加工における加工における衛生管理事項

少なくとも、以下の点については、作業手順やルールを定め、作業者に周知します。

フィレ加工	専用の場所（作業台）での作業を原則とする。 他の作業と兼用する場合は、事前の洗浄・殺菌の手順を定めておく。
	フィレ加工は、生食専用の器具を使用する。
	以下の作業手順を明確にしておく。 ・内臓除去、水洗浄を十分に行う ・表面、内臓などからの汚染に留意する ・塩水処理時の低温管理
フィレの管理	フィレ加工されたもの（開封原料含む）は、他の食材などからの汚染のないよう明確に区分して冷蔵保管する。
刺身加工・盛り付け	専用の場所（作業台）での作業とする。他の作業と兼用する場合は、事前の洗浄・殺菌の手順を定めておく。 水はねなど周囲からの汚染のない場所での作業を行う
	刺身加工専用の器具を使用する。
	使用器具類の洗浄殺菌手順を定める。
	以下の作業手順を明確にしておく。 ・包装されたフィレを使用する場合は包装表面の水気、汚れを十分に拭きとる ・小出しにして、品温の上昇を抑える ・盛り付け後は速やかに盛り付け・包装を行う。包装までに時間がかかる場合は汚染を防ぎ、冷蔵庫に保管する
寄生虫対策	アニサキスなど有害な寄生虫の存在が懸念される魚介について、凍結していない原料を使用する場合の目視などの確認方法を示しておく。
	POPなどでの表示ルール
作業担当者	作業前の手洗いの実施、及び衛生手袋、専用のエプロンなどの着用・交換ルールを定める。

生食用鮮魚介類の加工作業の管理項目、方法を示した工程管理表（QC工程図）の例を次頁に示します。

＜生食用鮮魚介類工程管理表例＞

作業の流れ	管理のポイント	管理基準	管理・作業の方法
原料の受入・検収	日付 品名・品種・数量 品温	期限より〇〇日以内 発注とおり 破れ、くずれないこと チルド：〇℃以下 氷詰めの場合は、氷が融けていないこと	入荷時もしくは使用時確認 ※品温は触感で判断 不良の場合は返品処理
保管	保管温度 鮮度（日付）	チルド：〇℃以下 期限以内 ラウンドは当日処理	冷蔵庫温度チェック 使用時確認
フィレ加工	魚体からの汚染対策 寄生虫の侵入、残存対策		作業手順書通り
フィレ保管	品温 保管区分	〇℃以下	冷蔵庫温度チェック 専用冷蔵庫に保管
解凍	品温	〇℃以下	冷蔵庫もしくは当日流水解凍
カット・スライス	器具の衛生 作業者の衛生 外装からの汚染対策		専用器具を使用 処理品目の順序を守る 節目ごと洗浄殺菌 マスク・手袋の着用 使用前外装をふき取り
盛り付け・包装	作業者の衛生 低温管理		品目ごと処理 盛付後速やかに包装
ラベル・値付け	日付印字 貼り間違い 低温管理	賞味期間：品目基準	印字確認後開始 陳列時チェック 包装後速やかに陳列
陳列・販売	販売温度 鮮度（日付）	〇℃以下 期限より〇日以内	ショーケース温度チェック 鮮度チェック

(4) その他生食用品における加工における衛生管理事項

生食用食材の小分け包装などについては、他作業からの汚染対策が中心となります。少なくとも、以下の点については、作業手順やルールを定め、作業者に周知します。

小分け・包装	水はねなど周囲からの汚染のない場所での作業を行う
作業担当者	作業前の手洗いの実施、及び衛生手袋、専用のエプロンなどの着用・交換ルールを定める。

【衛生管理計画策定のため考慮すべき法規制、指針】

- 食品衛生法 生食用鮮魚介類規格基準
- (参考) HACCP 入門のための手引書 水産加工品編 (厚労省)

6. デリカ加工における衛生管理

多くの店舗で、揚げ物などの加熱そうざいや弁当・寿司などの米飯が加工されています。また米飯や麺など、そうざいなどを組み合わせた商品もあり商品構成は多様です。また加工度が比較的高いため、他の加工に比べても要求される衛生レベルも当然高くなります。

ここでは、デリカ加工場における衛生管理事項とその内容を示してします。

6-1 デリカ加工食材におけるハザード

デリカ加工品については、多様な食材を使用するため、

- ・ 生鮮原料に由来するハザード

の他、

- ・ 未表示のアレルギ―物質

などを考慮する必要があります。

6-2 デリカ加工における衛生管理

様々な品目を加工しているため、各品目の加工特性に応じた管理が必要となります。また、限られたスペースの中で多様な品目を取り扱っているため、交差汚染の起きやすい加工場です。

その他、加工済の食材も多く使用されます。その保存性やアレルゲンの事前確認なども重要となりますが、これらは本部の仕入れ段階で管理します。

店舗では、加熱管理、交差汚染、及びアレルゲンの管理（仕様管理）などがポイントとなります。

(1) デリカ加工全般における衛生管理事項

デリカ加工において、共通する管理事項としては、次の点が挙げられます。

交差汚染対策	加熱後品を含む生食品に使用する器具は、用途に応じ専用化する。
	加熱後品を含む生食加工は、原料などから汚染のない加工場所で行う。
	加熱後品を含む生食加工の作業前の手洗いの実施、及び衛生手袋、専用のエプロンなどの着用・交換のルールを定める。
	使用設備・器具類の洗浄殺菌手順を定める。
食材の管理	要冷蔵食材・製品は、小出しや、速やかな包装、陳列、または入庫により長時間常温放置しない。
	生食食材は他と区分して保管する。 専用の冷蔵庫に保管するのが望ましい。
アレルゲンの管理	ラベルシールの貼り間違い対策。

- ① 肉や魚、玉子など未加熱の原料食材と加熱品などの生食用のものが混在しやすい加工場です。加工器具を使い分けること、汚染を受けにくい作業場所で行うこと、保管区分を明確にすることが基本となります。
- ② ちょっとしたミスや思い違いが意図せぬアレルギー物質の混入に繋がります。仕様を遵守することは当然として、ラベルの確認体制を確立しておくことが重要です。

(2) 品目ごとの加工における衛生管理

本手引書では、商品や加工工程のリスクを考慮し、

- ① 加熱そうざい（油調・焼き物 など）
- ② 寿司類（巻き・握り・稲荷・ちらし など）
- ③ 無加熱そうざい
 - ・ サラダ類
 - ・ 小分け包装品
- ④ 米飯（おにぎり など）及び組み合わせ品（弁当・丼 など）

に分類し、その衛生管理計画について紹介します。

6-3 加熱そうざい加工における衛生管理

加熱の管理の他、食材などからの交差汚染対策が重要となります。水産や畜産加工室でも加工が行われている場合もあります。未加熱原料からの汚染対策に留意が必要です。

(1) 加熱そうざいの品質特性

品質特性をまとめた製品説明書の例を次に示しています。

製品毎の規格書や指示書だけでなく、品目毎の品質情報をこのように整理しておくこと、自社の加工品の特性を把握しやすくなります。

特に原料食材について整理しておくことが大切になります。

＜製品説明書例＞

品目	加熱そうざい	
主原料とその特性	生野菜	基本、カット済み野菜を使用
	生肉加工品（一次加工品）（チルド・冷凍）	国産及び輸入肉使用 味付けや衣付けなどの簡単な加工原料あり
	鮮魚介類（一次加工品）（チルド・冷凍）	原料魚：ラウンドもしくは加工品を使用
		エビ・貝類など：輸入物を使用
	加熱調理品（冷凍）	殺菌に相当する加熱がなされている
	一次調理品（冷凍）	フリフライなどの一次加熱調理がなされている （菌の残存あり）
副原料など含め、原料の仕様・配合は製品仕様書・製造指示書に記載		
製品の特性	法令規格基準	特になし ※そうざいの衛生規範に微生物基準あり
	自主基準	微生物基準：一般生菌数 大腸菌群・黄色ブドウ球菌・サルモネラ など
	その他ハザード制御に関わる品質特性	特になし
加工・包装形態	① 放冷後、発泡・樹脂トレイパックなどに包装 ② セルフ販売 ③ 弁当の食材として使用	
消費期限及び保存方法	製品仕様書・製造指示書の通り	
販売条件	原則、加工日売りきり 常温販売	
表示に関する特記事項（店舗）	アレルギーのコンタミ表示（POP）	
意図する用途	そのまま喫食 ※弁当の食材として使用するものあり	
対象消費者	一般消費者	

※記載内容は一例です。関連法令等に基づき、自社加工品にあわせ内容を精査して下さい。

(2) 加熱そうざいにおける作業の流れと管理ポイント

作業の流れ	想定される主な危害	管理すべき事項
原料の受入・検収	品温上昇による病原菌の増殖	入荷時の確認
保管	保管温度・期間の管理不良による病原菌の増殖	保管温度の管理 食材の期限管理
成型・カット	品温上昇による病原菌の増殖	速やかな処理
調味	未表示アレルギーの混入	調味原料の使用管理
加熱	加熱不良による病原菌の残存 (油調) 油の酸化	加熱条件、中心温度の管理 油の管理
放冷	作業周辺からの汚染	器具の専用化、洗浄殺菌管理 作業者の衛生管理 作業の区分化
盛り付け・包装	人、環境からの汚染 品温上昇による病原菌の増殖	
ラベル・値付け		
陳列・販売	セルフ販売の場合 お客様による汚染 器具などからの汚染	定時点検、器具の交換

加熱そうざいの加工においては、以下の点が管理ポイントになります。

重要な管理ポイント

病原菌の殺菌として、加熱調理工程が重要になります。少なくとも

- 熱の通りにくいと考えられる生肉（唐揚げ・カツ・照り焼きなど）
- ノロウイルス汚染の考えられるカキ（カキフライなど）
- プリフライなどの冷凍調理品（加熱温度に出来上がりが左右されやすいため）

については、確実に中心温度が必要条件（75℃1分以上。ノロウイルス汚染が考えられるものは85℃1分以上）に達していることを確認（モニタリング）する必要があります。

① モニタリング方法

モニタリングの方法としては、ロットごと中心温度を測ることが理想ですが、少量多品種の店内加工では難しいと考えられます。

モニタリングの方法の一例を次に示します。処理品数や量に応じ、自店舗にあった方法を検討してください。

(モニタリング方法例)

加熱条件（フライヤーやオープンなどの設定・焼き時間など）を定め、これを確認する

例えば、**油調**の場合は、

- A) 設定温度を設定都度確認する
- B) 揚げあがりの状態を都度確認する

方法などがあります。

また、実際の温度が定めた加熱条件となっているかを定期的を確認することも考えるべきです。

例えば、週 1 回、

- C) 加熱機器の温度設定が正しいことを実測し確認する
- D) 製品の中心温度が基準に達しているか実測する

などです。

なお、上記の方法をとる場合は、

- ・ 定めた加熱条件で十分な加熱がなされることを事前に確認しておく
- ・ 出来上がりの状態（揚げあがり・焼き目など）の基準を明確に示しておく

ことが必要となります。

また、カットサイズなどにバラツキがあると加熱のバラツキに繋がります。仕入れ原料も含め、サイズなどの規格を明確にしておきます。

② モニタリング記録

上記の確認結果については「記録」しておく必要があります。

上記の例ですと、

- ・ 加熱条件の変更都度の設定温度の確認記録
- ・ 品目ごとの揚げあがり状態の確認記録
- ・ 定期的な温度の実測記録

については、記録しておくべきです。

いずれにしても、加熱が不十分な場合は決して商品化しないことを作業者に徹底しておきます。

その他の管理ポイント

- ・ フライ油の管理（酸化度のチェックや油の交換のルール化など）
- ・ 加熱後の汚染対策

(3) 加熱そうざい加工における衛生管理事項

少なくとも、以下の点については、作業手順やルールを定め、作業者に周知します。

加熱作業	十分な加熱（中心温度 75℃1 分以上 カキは 85℃1 分以上）ができる加熱条件、及び調理の出来栄を明示し、周知する。
	少なくとも、生肉から加熱し、熱の通りにくいと考えられる食材（唐揚げ・カツ・照り焼きなど）、カキフライ、一次調理冷凍品については、加熱温度の確認と記録の方法。
フライ油の管理	フライヤーの清掃及び油の交換ルール。
	油の酸化（AV）を日々確認することが望ましい。

加熱そうざいの加工作業の管理項目、方法を示した工程管理表（QC工程図）の例を次に示します。

<加熱そうざい工程管理表例>

作業の流れ	管理のポイント	管理基準	管理・作業の方法
原料の受入・検収	日付 品名・品種・数量 品温	期限より〇〇日以内 発注とおり 破れ、くずれのないこと 要冷蔵品 [〃] ：〇℃以下	入荷時確認 ※品温は触感で判断 不良の場合は返品処理
保管	保管温度 鮮度（日付）	要冷蔵品 [〃] ：〇℃以下 期限より〇日以内	冷蔵庫温度チェック 使用時確認
成型・カット	低温管理		速やかな処理
調味	使用調味原料 （アレルギー対策）	製造指示書通りであること	使用都度確認
加熱	加熱温度の管理	加熱条件 ・〇℃、△分 製造指示書通り 中心温度〇℃以上	都度加熱条件確認する 都度焼き上がり状態を確認する 最初のロットについて中心温度を確認する。
放冷	作業場の衛生		決められた場所で作業を行う
盛り付け・包装	作業者の衛生		専用器具を使用 マスク・手袋の着用
ラベル・値付け	日付印字 貼り間違い	賞味期間：品目基準	印字確認後開始 陳列時チェック
陳列・販売			セルフ販売の場合は、そのルールに従う

6-4 無加熱そうざい加工における衛生管理

無加熱そうざいには店舗により様々なものがありますが、基本的には簡単な加工であることが一般的です。基本的な衛生管理での汚染対策が中心となります。

(1) 無加熱そうざいの品質特性

自社の店舗でどんな加工が行われているか整理しておくことが大切になります。次のように加工形態も含めた製品説明書を作成しておくとい良いでしょう。

<製品説明書例>

品目	無加熱そうざい	
対象品と加工形態	サラダ	野菜の処理（カット・殺菌）と（混合）盛り付け
	そうざい小分け	仕入そうざい（要冷蔵）の小分け包装
	米飯小分け	仕入米飯（おはぎなど）の小分け包装
	仕入品を含め仕様は製品仕様書・製造指示書に記載	
製品の特性	法令規格基準	特になし ※そうざいの衛生規範に微生物基準あり
	自主基準	微生物基準： 一般生菌数 大腸菌群・黄色ブドウ球菌 など
	その他ハザード制御に関わる品質特性	特になし
加工・包装形態	放冷後、発泡・樹脂トレイパックなどに包装 もしくは、セルフ販売 ※加工・包装規格は製品仕様書・製造指示書の通り	
消費期限及び保存方法	製品仕様書・製造指示書の通り	
販売条件	製品仕様書・製造指示書の通り	
表示に関する特記事項（店舗）	特になし	
意図する用途	そのまま喫食 ※弁当の食材として使用するものあり	
対象消費者	一般消費者	

※記載内容は一例です。関連法令等に基づき、自社加工品にあわせ内容を精査して下さい。

(2) 無加熱そうざい加工における衛生管理事項

簡単な加工が中心のため、汚染対策や品温管理などの一般的な管理事項が中心となります。野菜の加工がある場合は、少なくとも以下の点について作業手順やルールを定め、作業者に周知します。

野菜の処理	傷みなどのない原料を使用すること。
	野菜の洗浄・殺菌の手順を定める。 特に殺菌剤（次亜塩素酸など）を使用する場合の濃度管理の手順。

6-5 寿司類加工における衛生管理

寿司にはいろんな種類がありますが、基本的な工程に大きな違いはありません。鮮魚介類などをネタとして使用するため、その管理が中心となります。

(1) 寿司類の品質特性

品質特性をまとめた製品説明書の例を次に示しています。

製品毎の規格書や指示書だけでなく、品目毎の品質情報をこのように整理しておく、自社の加工品の特性を把握しやすくなります。

特に原料食材について整理しておくことが大切になります。

<製品説明書例>

品目	寿司（握り・巻き寿司・稲荷・ちらし）		
主原料と その特性	しゃり	外部業者より仕入れ（しゃりBOX入り） ・配送・保存温度：0℃以下 ・使用期限：製造翌日 一部しゃり玉として入荷あり	
	ネタ	魚介類（冷凍・冷蔵）	寿司ネタ用に加工されたものを使用
		野菜類（冷蔵）	殺菌処理・カット済品を使用
		その他調理品（冷凍）	寿司ネタ用に加工されたものを使用
その他原料など含め、原料の仕様・配合は製品仕様書・製造指示書に記載			
製品の特性	法令規格基準	特になし ※そうざいの衛生規範に微生物基準あり	
	自主基準	微生物基準：一般生菌数 大腸菌群・黄色ブドウ球菌・サルモネラ など	
	その他ハザード制御 に関わる品質特性	特になし	
加工・包装形態	① 包装後販売：単品もしくは組み合わせ後、トレイパック包装 麺類などの組み合わせあり ※加工・包装規格は製品仕様書・製造指示書の通り ② セルフ販売：巻き寿司 一本もの		
消費期限及び 保存方法	消費期限：製造後○時間 保存温度：常温 製品仕様書・製造指示書の通り		
販売条件	販売温度)	包装品：0℃以下 バラ売り：常温	
表示に関する特記 事項（店舗）	アレルギーのコンタミ表示（POP）		
意図する用途	そのまま喫食		
対象消費者	一般消費者		

※記載内容は一例です。関連法令等に基づき、自社加工品にあわせ内容を精査して下さい。

(2) 寿司類加工における作業の流れと管理ポイント

作業の流れ	想定される主な危害	管理すべき事項
原料の受入・検収	品温上昇による病原菌の増殖	入荷時の確認
保管	保管温度・期間の管理不良による病原菌の増殖	保管温度の管理 食材の期限管理
ネタ処理（野菜）	洗浄殺菌不足による病原菌の残存	洗浄殺菌管理
ネタ処理（解凍）	品温上昇による病原菌の増殖	解凍手順
ネタなどの処理 （開封やカット）	器具や人からの汚染 作業周辺からの汚染 外装からの汚染	器具の専用化、洗浄殺菌管理 作業者の衛生管理 作業の区分化、清掃管理 外装殺菌
ネタの保管	保管温度・期間の管理不良による病原菌の増殖 開封品などの汚染	保管温度の管理 食材の期限管理 保管区分
成型（しゃり）	設備洗浄殺菌不良による汚染	洗浄殺菌管理
寿司加工	器具や人からの汚染 作業周辺からの汚染	器具の専用化、洗浄殺菌管理 作業者の衛生管理
盛り付け・包装	人、環境からの汚染	作業の区分化、清掃管理
ラベル・値付け	貼り間違いによる未表示アレルギー	ラベルの確認
陳列・販売	セルフ販売の場合 お客様による汚染 器具などからの汚染	定時点検、器具の交換

寿司類の店舗での加工においては、以下の点が管理ポイントになります。

重要な管理ポイント

寿司類の加工においては、特に重要な工程や作業はありません。

その他の管理ポイント

汚染対策などの基本的衛生管理が主となりますが、生ネタを使用するため、その管理がポイントとなります。特に開封後のネタの管理をしっかりと行う必要があります。また、野菜の処理から行われている場合は、その殺菌管理もポイントとなります。

(3) 寿司類加工における衛生管理事項

少なくとも以下の点について作業手順やルールを定め、作業者に周知します。

野菜の処理	傷みなどのない原料を使用すること。
	野菜の洗浄・殺菌の手順を定める。 特に殺菌剤（次亜塩素酸など）を使用する場合の濃度管理の手順。
ネタの管理	包装不良、品質不良のある原料は使用しないこと。
	品温の上昇がない解凍の手順。
	開封したネタは汚染のないよう、区分して保管する。 専用の冷蔵庫に保管することが望ましい。
	解凍・開封後の使用期限を定め、遵守する。

フィレ加工などを行う場合は、「5.水産加工における衛生管理 5-3 生食用鮮魚介類の加工における衛生管理」を参照してください。

＜寿司類工程管理表例＞

作業の流れ	管理のポイント	管理基準	管理・作業の方法
原料の受入・検収	日付 品名・品種・数量 品温	期限より〇〇日以内 発注とおり 破れ、くずれのないこと 冷蔵品：〇℃以下	入荷時、使用時確認 ※品温は触感で判断 不良の場合は返品処理
保管	保管温度 鮮度（日付）	冷蔵：〇℃以下 期限以内	冷蔵庫温度チェック 使用時確認
ネタ処理（野菜）	野菜の殺菌管理	次亜塩素酸濃度〇ppm 〇分以上	作業手順書通り
ネタ処理（解凍）	解凍温度	〇℃以下	冷蔵庫解凍
ネタ処理 （開封やカット）	器具の衛生 外装殺菌		専用器具を使用 処理品目の順序を守る 節目ごと洗浄殺菌 使用前外装をふき取り
ネタの保管	品温	〇℃以下	冷蔵庫解凍
成型（しゃり）	器具の衛生		器具の洗浄殺菌
寿司加工	器具の衛生	（上記器具の衛生に同じ）	器具の洗浄殺菌
盛り付け・包装	日付印字 貼り間違い	賞味期間：品目基準	印字確認後開始 陳列時チェック
ラベル・値付け			
陳列・販売	販売温度 鮮度（日付）	〇℃以下 期限より〇時間以内	ショーケース温度チェック 鮮度パトロール

6-6 弁当類（米飯及び組み合わせ商品）の加工における衛生管理

店舗ではおにぎりや赤飯、混ぜご飯などの米飯のほか、米飯や寿司、麺などとそうざい類を組み合わせた弁当、あるいは加熱そうざいなどを米飯に載せた丼物などいわゆる中食と呼ばれるものも多種加工されています。汚染対策を中心とした基本的な衛生管理が中心となります。

(1) 弁当類の品質特性

おにぎりなどの成型のほか、加熱そうざいや無加熱そうざいと米飯などの組み合わせ品となります。自社の店舗でどんな形態のものが加工されているかここで整理しておくことが大切になります。次のように加工形態も含めた製品説明書を作成しておくといでしょう。

<製品説明書例>

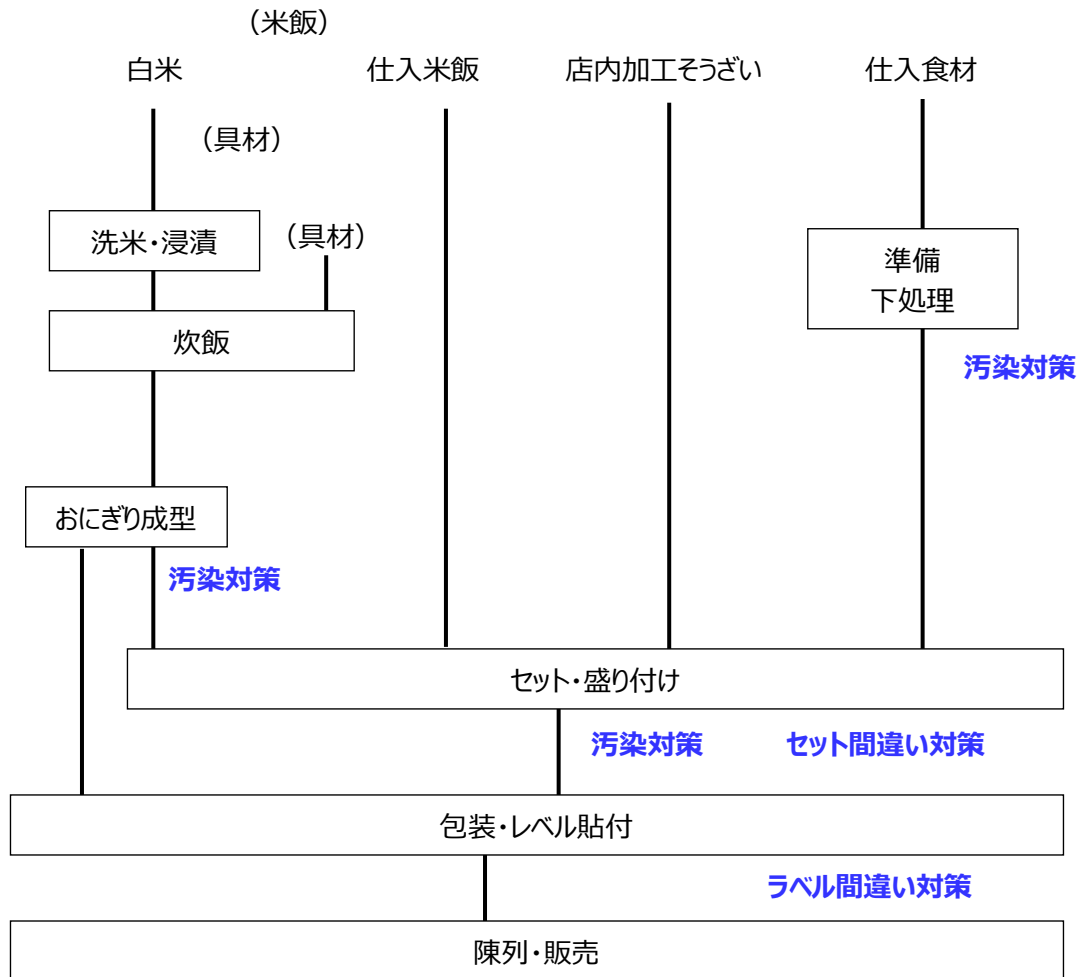
品目	弁当類	
対象品と加工形態	おにぎり	塩飯及び具材、赤飯、混ぜご飯
	米飯のみ	白飯、赤飯、混ぜご飯など 店内炊飯あり
	弁当	上記米飯・寿司類（店内加工）・麺（仕入品）と具材（店内加工及び仕入れ食材）の組み合わせ
	丼	米飯にそうざい（店内加工・仕入品）をかけたもの
	仕入品を含め仕様は製品仕様書・製造指示書に記載	
製品の特性	法令規格基準	特になし ※そうざいの衛生規範に微生物基準あり
	自主基準	微生物基準： 一般生菌数 大腸菌群・黄色ブドウ球菌・サルモネラ など
	その他ハザード制御に関わる品質特性	特になし
加工・包装形態	発泡・樹脂トレイパックなどに包装 ※加工・包装規格は製品仕様書・製造指示書の通り	
消費期限及び保存方法	消費期限： 製造後●時間 保存温度： 常温 製品仕様書・製造指示書の通り	
販売条件	当日売り切り 常温販売	
表示に関する特記事項（店舗）	特になし	
意図する用途	そのまま喫食	
対象消費者	一般消費者	

※記載内容は一例です。関連法令等に基づき、自社加工品にあわせ内容を精査して下さい。

(2) 弁当類加工における作業の流れと管理ポイント

弁当類の加工においては、特に重要な工程はなく、汚染対策などの基本的衛生管理が主となります。また、具材間違いやラベル間違い防止のアレルゲン管理も重要です。

作業の基本的な流れを次に示します。



弁当類の店舗での加工においては、以下の点が管理ポイントになります。

重要な管理ポイント

弁当類の加工においては、特に重要な工程や作業はありません。

その他の管理ポイント

弁当類の加工においては、汚染対策などの基本的衛生管理が主となります。また、具材間違いやラベル間違い防止のアレルゲン管理も重要です。

(3) 弁当類加工における衛生管理事項

基本的な衛生管理の他、少なくとも以下の点について作業手順やルールを定め、作業者に周知します。

具材のセット間 違い防止	使用する具材を商品ごと作業者に明示する（製造指示書など）とともに、具材の確認手順をルール化する。
-----------------	--

7. ベーカリー加工・販売における衛生管理

一部店舗で、インスタベーカリーで加工・販売が行われています。食パンやバケット、そうざいパンなどの常温販売品の他、サンドイッチやバーガーなどの要冷蔵品など、数多くの種類の加工が行われています。

ここでは、ベーカリーの多くは、加工と販売が一体となっていることから、ここでは、ベーカリーの加工場及び販売における衛生管理事項とその内容を示してします。

7-1 ベーカリー加工食材におけるハザード

ベーカリー加工品については、小麦粉や植物油などのパン原料の他、センターやトッピング原料など多様な食材を使用するため、

- ・未表示のアレルギーマテリアルの混入

に注意する必要があります。またサンドイッチ類については、生野菜やハンバーグなどの加熱そうざいの使用があるため、その食材のハザードを把握しておく必要があります。

7-2 ベーカリー加工における衛生管理

常温販売されるパンについては、高温焼成されるため、スライス食パンなどではカビの発生はあるものの、微生物的なリスクは殆どありません。クリームやチョコなどあとでセンター注入やトッピングされる原料についても、常温用のものであれば、水分活性が抑えられており、特に注意すべきポイントはないものと考えられます（原材料や商品仕様の安全性については、本部で仕入れ段階で管理します）。

サンドイッチ類については、汚染対策のほか、具材加工においてデリカ加工と同様に加熱管理や野菜の処理管理が必ポイントとなります。

(1) ベーカリー加工全般における衛生管理事項

少なくとも以下の点について作業手順やルールを定め、作業者に周知します。

焼き上がり後の 汚染対策	焼き上がり品を取り扱う場合の作業前の手洗いの実施、及び衛生手袋などの着用、交換をルール化する。
	トレイ、トングなどの交換、洗浄消毒のルールを定める。
アレルゲンの管理	使用する具材を商品ごと作業者に明示する（製造指示書など）とともに、具材の確認手順をルール化する。
	売り場にPOP表示する場合は、その点検ルールを定める。
販売温度管理	冷蔵ケースの定期温度確認。

- ① 焼成後については、人からのノロウイルス汚染なども考えられます。比較的安易に考えがちな商品のため、加工時や陳列時の汚染対策をしっかりルール化しておくことが大切になります。
- ② 多様な食材を使用するため、陳列時など商品とPOPの齟齬がないか点検します。

(2) 品目ごとの加工における衛生管理

本手引書では、商品や加工工程のリスクを考慮し、

- ① パン類（常温販売品）
- ② サンドイッチ類（そうざい）

に分類し、その衛生管理計画について紹介します。

【衛生管理計画策定のため考慮すべき法規制、指針】

- 弁当及びそうざいの衛生規範
- 大量調理施設衛生管理マニュアル
- （参考）小規模な総菜製造工場 手引書（厚労省）

7-3 パン類の加工における衛生管理

店舗では、焼成や揚げなどの調理法も含め様々な商品が加工されますが、いずれにしても十分な加熱が行われるため、基本的な衛生管理が中心となります。

(1) パン類の品質特性

生地から加工する場合、冷凍生地を使用する場合があります。また、センター注入やトッピングなどを行うもの、スライスなどを行うものがあります。自社の店舗でどんな形態のものが加工されているかここで整理しておくことが大切になります。次のように加工形態も含めた製品説明書を作成しておくといでしょう。

<製品説明書例>

品目	パン類	
対象品と加工形態	食パン	半斤、スライス
	そうざいパン	ソーセージなどを挟み焼成
	焼成後加工	センターにクリームやアンなどを注入、もしくはチョコ掛けなど
	揚げパン	油で揚げるもの (カレーパンやアンパンのほか、砂糖などのトッピングもあり)
	その他	焼成後そのまま販売するもの (メロンパン・フランスパンなど)
	一部商品は、冷凍生地を使用。 仕様は製品仕様書・製造指示書に記載	
製品の特性	法令規格基準	特になし
	自主基準	特になし
	その他ハザード制御に関わる品質特性	参考：水分活性 食パン 0.95 前後程度
加工・包装形態	バラ売り、もしくは袋包装 ※加工・包装規格は製品仕様書・製造指示書の通り	
消費期限及び保存方法	製品仕様書・製造指示書の通り 常温保存	
販売条件	一部を除き当日売り切り 常温販売	
表示に関する特記事項（店舗）	アレルギーのコンタミについて P O P 表示	
意図する用途	そのまま喫食	
対象消費者	一般消費者	

※記載内容は一例です。関連法令等に基づき、自社加工品にあわせ内容を精査して下さい。

(2) パン類加工における作業の流れと管理ポイント

作業の流れ	想定される主な危害	管理すべき事項
原料の受入・検収		入荷時の確認
保管	虫の発生・混入	食材の期限管理 保管場所の管理
計量・ミキシング	未表示アレルゲンの混入 異物の混入	使用原料の確認
一次発酵		
分割・丸め・成型	異物の混入 未表示アレルゲンの混入	周辺の3S 器具などの点検 配合の管理
二次醗酵		
焼成 or フライ	フライ油の酸化	油の管理
放冷	作業員からの汚染	作業員衛生管理
加工 スライスやセンター注入など	器具からの汚染 作業員からの汚染 未表示アレルゲンの混入	器具の洗浄管理 使用原料の確認
陳列・販売	セルフ販売の場合 お客様による汚染 器具などからの汚染 アレルゲン表示ミス	定時点検、器具の交換 陳列時チェック

パン類の店内での加工においては、以下の点が管理ポイントになります。

重要な管理ポイント

パン類の加工においては、加熱工程はありますが、殺菌条件を大きく上回るため、重要な管理点とする必要はありません。

その他の管理ポイント

前述のベーカリー加工における衛生管理で述べた、アレルゲン管理と汚染対策がポイントとなります。また、粉汚れなどが堆積しやすく、虫の発生に繋がりがやすい加工場です。日常及び定期清掃が重要となります。

(3) パン類加工における衛生管理事項

少なくとも以下の点について作業手順やルールを定め、作業者に周知します。

フライ油の 管理	フライヤーの清掃及び油の交換ルール。
	油の酸化（AV）を日々確認することが望ましい。

パン類の加工作業の管理項目、方法を示した工程管理表（QC工程図）の例を次頁に示します。

【衛生管理計画策定のため考慮すべき法規制、指針】

- （参考）パン類の製造における衛生管理の手引書（厚労省）
- （参考）弁当及びそうざいの衛生規範
- （参考）大量調理施設衛生管理マニュアル

＜パン類工程管理表例＞

作業の流れ	管理のポイント	管理基準	管理・作業の方法
原料の受入・検収	日付 品名・品種・数量	期限より○日以内 発注とおり 破れ、くずれのないこと 冷蔵品：○℃以下	入荷時、使用時確認 ※品温は触感で判断 不良の場合は返品処理
保管	保管温度 鮮度（日付）	冷蔵：○℃以下 期限以内	冷蔵庫温度チェック 使用時確認
計量・ミキシング	配合・計量管理	製造指示書通り	製造指示書の遵守
一次発酵	温度	製造指示書通り	温度の確認 発酵状態の確認
分割・丸め・成型	器具の破損 成型状態	製造指示書の通り	始業時・洗浄時点検 製造指示書の遵守
二次発酵	温度	製造指示書通り	温度の確認 発酵状態の確認
焼成 or フライ		製造指示書通り	温度の確認 出来上がりの確認
放冷			
加工 スライスやセンター 注入など	器具の衛生 外装殺菌		専用器具を使用 処理品目の順序を守る 品目ごと殺菌 節目ごと洗浄殺菌 使用前外装をふき取り
陳列・販売	販売温度 器具の衛生	要冷蔵：○℃以下	ショーケース温度チェック 定期交換・殺菌

7-4 サンドイッチ類の加工における衛生管理

サンドイッチ類の具材には、店内で加工されるもの、仕入れ食材、それらを組み合わせたものなど様々のものがありなす。衛生上は具材の調理加工がポイントとなります。具材の調理加工に関しては、それぞれデリカの該当するものを参考にしてください。

(1) サンドイッチ類の品質特性

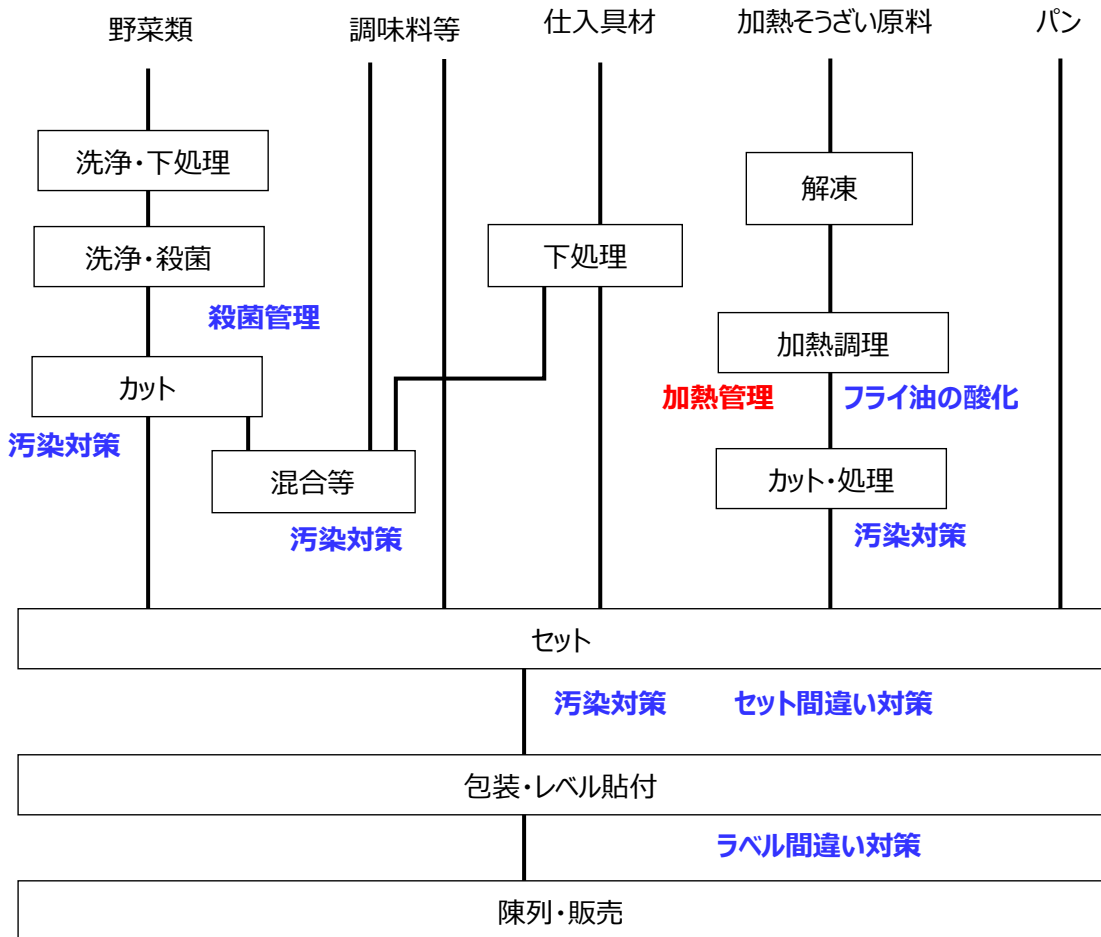
具材について、自社の店舗でどんな形態のものが加工されているかここで整理しておくことが大切になります。次のように加工形態も含めた製品説明書を作成しておくといいいでしょう。

<製品説明書例>

品目	サンドイッチ類	
具材と加工形態	生野菜・サラダ類	野菜はカット済を使用 サラダ類は基本加工済を使用（冷蔵） 一部混合などの加工はあり
	加熱そうざい	カツ、白身フライ、ハンバーグなど 冷凍一次調理済原料を使用
	食肉製品	ハムなどはスライス済のものを使用（冷蔵）
	パンは店内加工品を使用 仕入品を含め仕様は製品仕様書・製造指示書に記載	
製品の特性	法令規格基準	特になし ※そうざいの衛生規範に微生物基準あり
	自主基準	微生物基準： 一般生菌数 大腸菌群・黄色ブドウ球菌・サルモネラ など
	その他ハザード制御に関わる品質特性	特になし
加工・包装形態	トレイパック・袋包装 ※加工・包装規格は製品仕様書・製造指示書の通り	
消費期限及び保存方法	消費期限：製造後●時間 保存温度：10℃以下 製品仕様書・製造指示書の通り	
販売条件	当日売り切り 冷蔵販売	
表示に関する特記事項（店舗）	特になし	
意図する用途	そのまま喫食	
対象消費者	一般消費者	

(2) サンドイッチ類加工における作業の流れと管理ポイント

作業の基本的な流れを次に示します。



加熱そうざい具材の作業の流れについては、「6.デリカ加工における衛生管理の6-3加熱そうざい加工における衛生管理(2)加熱惣菜における作業の流れと管理ポイント」を参照してください。

サンドイッチ類の加工においては、以下の点が管理ポイントになります。

重要な管理ポイント

病原菌の殺菌として、具材の加熱調理工程が重要になります。

管理の方法については「6.デリカ加工における衛生管理の6-3 加熱そうざい加工における衛生管理」を参照してください

その他の管理ポイント

- アレルゲンの管理
- フライ油の管理（酸化度のチェックや油の交換のルール化など）
- 他作業からの交差汚染対策

(3) サンドイッチ類加工における衛生管理事項

少なくとも以下の点について作業手順やルールを定め、作業者に周知します。

フライ油の管理	フライヤーの清掃及び油の交換ルール。
	油の酸化（AV）を日々確認することが望ましい。
野菜の処理	野菜の洗浄・殺菌の手順を明確に示す。 殺菌剤（次亜塩素酸溶液など）を使用する場合の濃度管理の手順。
交差汚染対策	他作業から汚染のない場所で作業を行う。 作業場所（作業台）を専用化することを原則とする。他の作業と兼用する場合は、事前の洗浄・殺菌の手順を定めておく。
	加熱後加工などに用いる器具はサンドイッチ加工専用とする。
	使用器具類の洗浄殺菌手順を定める。
	作業前の手洗いの実施、及び衛生手袋、専用のエプロンなどの着用・交換のルールを定める。
ラベルの管理	ラベルシールの貼り間違い対策。

※加熱調理に関しては、Ⅷ. デリカ加工における衛生管理の3. 加熱そうざい加工における衛生管理の加熱作業に準ずる。

8. 売り場における衛生管理

8-1 売り場における衛生管理事項

売り場については、少なくとも以下について、管理ルールを定めておきます。

① 販売商品の温度管理

温度管理	冷蔵・冷凍ケースの温度基準を定め、明示する。
	冷蔵・冷凍ケースの温度を定時的に確認する。

② 売り場の清掃管理

清掃管理	床・排水溝などの定期清掃のルールを定める。
------	-----------------------

③ セルフ販売の衛生管理

汚染対策	器具（ tong・レードルなど）の交換・消毒などのルールを定める。
商品の管理	販売時間、及び必要時に応じ温度の管理ルールを定める。
点検	商品及びその周囲の状況について、定時的に点検を行う。

④ その他お客様用の施設設備の衛生管理

休憩所	テーブルなどの清掃のルールを定める。
給水器	日常の清掃、及び定期的なメンテナンスのルールを定める。

9. 店舗における運用体制

9-1 店舗の運用組織について

店舗で衛生管理を維持・推進していくためには、各部署を横断的に見ることができ、判断、指示を出すことのできる責任者を設置すべきです。

店舗衛生責任者	店舗の衛生管理の責任者を定めるとともに、その役割を明確に示す。
---------	---------------------------------

店舗責任者の役割としては、

- ① 衛生管理状況の確認（定期点検など）
- ② 苦情・トラブル対応
- ③ 不良・不具合の改善推進
- ④ 本部伝達事項の周知 などが挙げられます。

9-2 手順・ルールの作業員への周知

整備した手順書やルールは関係者がいつでも閲覧、確認できるようにしておくことが必要です。最新版管理のためにも、できればイントラなどで管理することが望まれます。

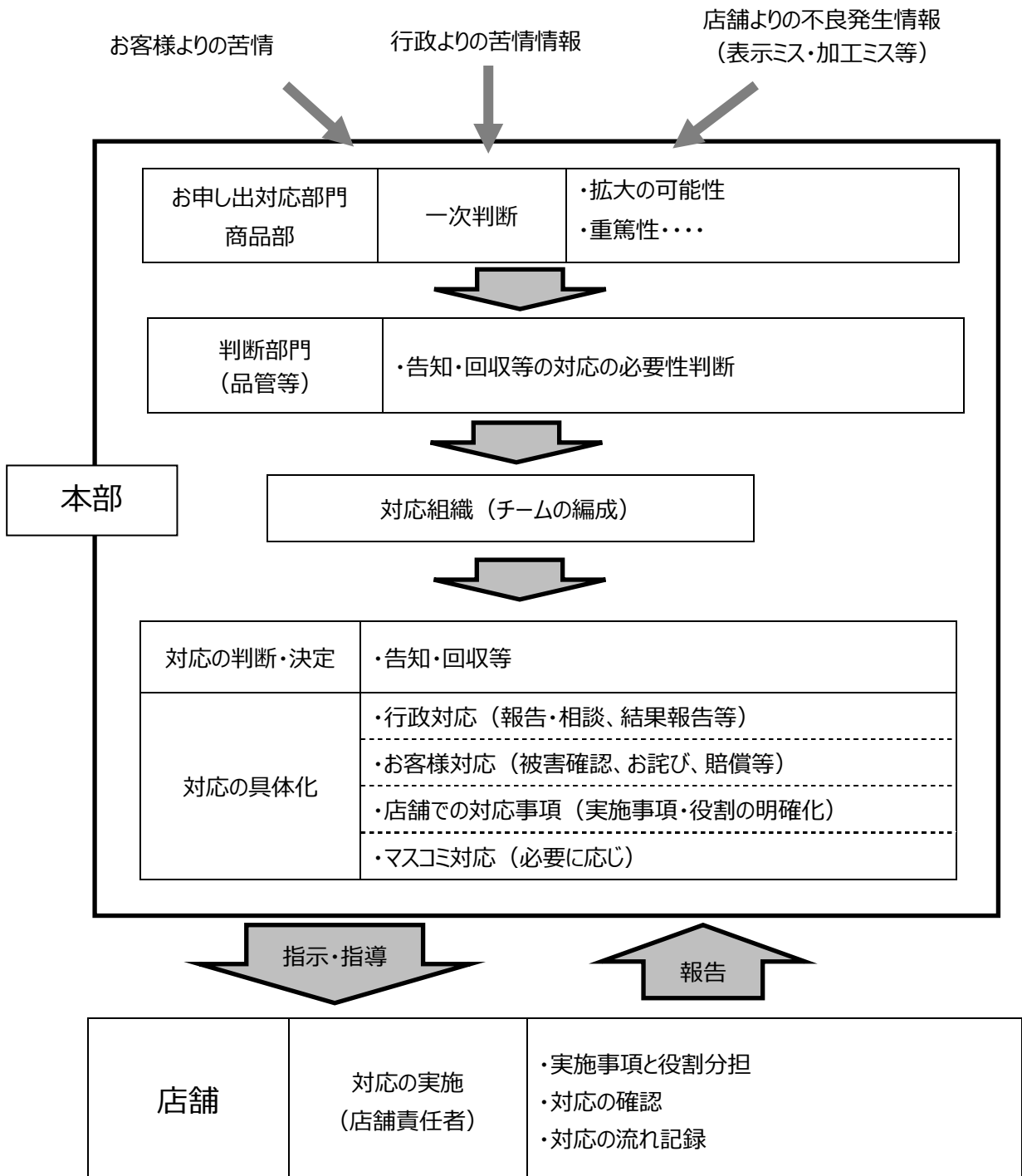
手順・ルールの周知	店舗衛生管理に関する手順やルールは店舗の各責任者が常時閲覧できるようにしておく。
-----------	--

9-3 事故対応

店舗では一次対応が中心となると考えられます。対応の流れ、ルールを明文化しておくことが必要です。

苦情・トラブル対応	店舗で発生した苦情・トラブルの一次対応のルール及び本部への連絡・報告ルールを定める。
	回収・告知などの対応手順を定める。
	苦情・トラブルの対応は記録し、保存する。 (店舗・本部)

<事故対応の流れ 例>



9-4 記録の管理

店舗での記録については、その記録の適正などについて確認し、不良や不備があれば改善を指導することが必要となります。

また記録は管理の証拠となります。一定期間の保存をルール化しておくことも大切になります。

記録の管理	店舗での各記録について、責任者を定め、記録状況の確認を行う。
	記録の保管年限、保管方法を定める。

なお、本手引書で、少なくとも記録すべき事項について「店舗における衛生管理事項一覧」（別添-1）に記載しております。確認ください。

また、記録様式の例を別添-2 に示しております。参考にしてください。

9-5 店舗従業員の衛生教育

責任者も含め、衛生の基礎知識や自社のルールなどの教育計画を策定します。

衛生教育	少なくとも次に示した者については、衛生教育を計画化し、実行する。 ・店舗衛生管理責任者 ・店舗食品担当 新規採用者 衛生教育については実施記録を残す。
------	--

9-6 検証

衛生管理のレベルを維持するためには、定期的に検証を行うことが望まれます。店舗内での確認、本部での定期点検などの計画を推進するべきです。

検証体制	店舗衛生責任者による定期的な点検の実施。
	定期的な衛生状況の点検、及び店内加工品の検査により、衛生管理体制の検証を行うことが望ましい。

別添－ 1

店舗における衛生管理計画例

(本部で整備する事項例)

ここでは、店舗衛生管理計画として、本部で整備、実施する事項・手順をまとめた一例を紹介します。ある程度のレベルで衛生管理体制を構築する際の参考としてご活用下さい。

【店舗衛生管理体系例】

管理事項		手順書等	内容	記録
I. 店舗全体に関わる衛生管理				
1. 仕入商品・ 食材の管理	1)入荷検収	入荷検収手順	・ 要冷品の温度確認 ・ 異常時の対応ルール	
	2)取り扱い管理		・ 要冷品の温度管理	
2. 使用水の管理		使用水の管理手順	・ 井戸水の場合の水質管理 ・ 貯水槽の清掃・点検	水質検査報告書 残留塩素確認記録 貯水槽清掃報告書
3. 防虫防そ	1)点検	防虫防そ対策	・ 施設全体の定期点検 ・ 虫・ネズミ発見時の対応	定期衛生点検表
	2)駆除		・ 薬剤の使用ルール	薬剤散布記録
4. 廃棄物の管理		廃棄物処理手順	・ 食品廃棄物の回収のルール ・ 廃棄物保管場所の清掃	
II. 店内加工における衛生管理				
1. 従業員等の 衛生管理	1)健康チェック	従業員の健康管理手順	・ 健康チェックと健康不良時の対応ルール	健康チェック表
	2)検便の実施		・ 検便の実施と陽性時の対応ルール	検便結果報告書
	3)作業従事時のルール	入室手順	・ 身だしなみ基準 ・ 作業衣の清潔維持	
			・ 部外者の入室制限・ルール	
	4)手洗い	手洗い手順	・ 手洗い手順・タイミング	
5)感染症発生時の対応	感染症対策	・ 感染症が疑われる場合の対応ルール ・ 嘔吐時の対応ルール		
2. 衛生施設の 管理	1)清掃管理	清掃手順	・ 更衣室・トイレの清掃手順	清掃点検表
	2)トイレの管理	トイレの使用ルール	・ 履き替え・手洗い備品等の基本ルール	

管理事項		手順書等	内容	記録	
3. 加工場の衛生管理	1)清掃管理 2)2S管理	清掃手順	・ 清掃計画（日常・定期） ・ 各場所の清掃手順	衛生管理日報 定期清掃計画/実施表	
			・ 清掃用具の管理		
4. 冷凍冷蔵庫の管理（管理点）		冷凍冷蔵庫 温度管理手順	・ 温度基準 ・ 温度チェックと基準逸脱時の対応ルール	温度点検記録	
5. 薬剤の管理		薬剤の管理手順 各清掃・洗浄手順	・ 使用薬剤の制限 ・ 保管方法・識別管理		
青果加工における衛生管理					
1. 加工全般	管理点	刃の管理	刃の点検手順	・ 点検方法・頻度 ・ 欠けがあった場合の対応ルール 衛生管理日報	
2. カットフルーツ加工	(品質・工程特性の明確化)		製品説明書	・ 原料及び製品の特性・包装仕様等	
			加工工程管理表	・ 基本的な加工の流れと管理ポイント	
	管理点	原料検品	作業手順書（加工指示書） 器具類の洗浄殺菌手順	・ 果実毎の検品ポイント・基準	
		殺菌管理		・ 果実毎の洗浄殺菌手順 ・ 次亜塩素酸ナトリウムの濃度管理	衛生管理日報
		汚染対策		・ 器具類の洗浄殺菌手順 ・ 器具の専用化 ・ 作業者の衛生管理	衛生管理日報
低温管理	・ すみやかな包装・陳列				
畜産加工における衛生管理					
1. 加工全般	管理点	原料肉の確認	各作業手順書（加工指示書）	・ 使用時のロット・官能確認 ・ 開封原料の保管管理	
		低温管理		・ すみやかな加工作業手順（常温滞留防止）	
		刃の管理	刃の点検手順	・ 点検方法・頻度 ・ 欠けがあった場合の対応ルール	衛生管理日報

管理事項		手順書等	内容	記録	
2. 生食用食肉類・食肉製品加工	(品質・工程特性の明確化)		製品説明書	・原料及び製品の特性・包装仕様等	
			加工工程管理表	・基本的な加工の流れと管理ポイント	
	重要管理点	(生食用食肉)原料肉の確認	作業手順書(加工指示書)	・生食用原料肉であることの確認	衛生管理日報
	管理点	原料の確認	作業手順書(加工指示書) 器具類の洗浄殺菌手順	・使用時の日付・官能確認	
汚染対策		・器具類の洗浄殺菌手順 ・器具の専用化 ・作業場所とその管理 ・保管時の汚染対策 ・作業者の衛生管理			
3. 食肉加工	(品質・工程特性の明確化)		製品説明書	・原料及び製品の特性・包装仕様等	
			加工工程管理表	・基本的な加工の流れと管理ポイント	
	管理点	ミンチ・味付け原料肉の確認	作業手順書(加工指示書) 器具類の洗浄殺菌手順	・端財使用時の官能確認	
		(味付け肉)調味原料の確認		・指示通りの調味原料であるかの事前確認	
汚染対策		・器具類の洗浄手順			
4. 加熱総菜加工	(品質・工程特性の明確化)		製品説明書	・原料及び製品の特性・包装仕様等	
			加工工程管理表	・基本的な加工の流れと管理ポイント	
	重要管理点	加熱の管理	加熱温度確認手順	・加熱温度の確認手順	衛生管理日報
	管理点	加熱後取り扱い時の汚染対策	作業手順書(加工指示書) 器具類の洗浄殺菌手順	・器具類の洗浄殺菌手順 ・作業場所とその管理 ・使用器具の専用化 ・作業者の衛生管理	

管理事項		手順書等	内容	記録	
水産加工における衛生管理					
1. 加工全般	管理点	低温管理	各作業手順書 (加工指示書)	・ すみやかな加工作業手順 (常温滞留防止) ・ 塩水処理時の低温管理	
		(赤身魚) ヒスタミン対策		・ 取り扱い時の低温管理の重要性 ・ 原魚使用時の低温維持状態の確認	
		刃の管理	刃の点検手順	・ 点検方法・頻度 ・ 欠けがあった場合の対応ルール	衛生管理日報
2. 生食用鮮魚 介類の加工	(品質・工程特性の明確化)		製品説明書	・ 原料及び製品の特性・包装仕様等	
			加工工程管理表	・ 基本的な加工の流れと管理ポイント	
	管理点	魚体からの汚染 対策	作業手順書 (加工指示書) 器具類の洗浄殺菌手順	・ 内臓除去・水洗浄手順 ・ 表面・内臓からの汚染対策	
		器具等からの汚 染対策		・ 器具類の洗浄殺菌手順 ・ 器具の専用化 ・ 作業場所とその管理 ・ 保管時の汚染対策 ・ 作業者の衛生管理	
		寄生虫対策		・ 目視確認の方法・ポイント ・ POP の表示ルール	
(品質・工程特性の明確化)		製品説明書		・ 原料及び製品の特性・包装仕様等	
		加工工程管理表	・ 基本的な加工の流れと管理ポイント		
3. 加熱総菜加 工	重要 管理点	加熱の管理	加熱温度確認手順	・ 加熱温度の確認手順	衛生管理日報
	管理点	加熱後取り扱い 時の汚染対策	作業手順書 (加工指示書) 器具類の洗浄殺菌手順	・ 器具類の洗浄殺菌手順 ・ 作業場所とその管理 ・ 使用器具の専用化 ・ 作業者の衛生管理	
4. 生食小分け	管理点	汚染対策	作業手順書 (加工指示書)	・ 作業場所とその管理 ・ 作業者の衛生管理	

管理事項		手順書等	内容	記録	
デリカ加工における衛生管理					
1. 全般	管理点	加熱後品を含む生食品交差汚染対策	作業手順書（加工指示書） 器具類の洗浄殺菌手順	<ul style="list-style-type: none"> 器具類の洗浄殺菌手順 作業場所とその管理 使用器具の専用化 作業者の衛生管理 区分保管管理 	
		低温管理		すみやかな加工作業手順（常温滞留防止）	
		ラベル管理		ラベルシール貼り間違い対策	
2. 加熱総菜加工	(品質・工程特性の明確化)		製品説明書	原料及び製品の特性・包装仕様等	
			加工工程管理表	基本的な加工の流れと管理ポイント	
	重要管理点	加熱の管理	加熱温度確認手順	加熱温度の確認手順	衛生管理日報
	管理点	フライ油の管理	フライヤーの管理手順	<ul style="list-style-type: none"> 清掃手順 油の交換ルール 酸化値の確認手順 	衛生管理日報
3. 未加熱総菜加工（サラダ類）	(品質・工程特性の明確化)		製品説明書	原料及び製品の特性・包装仕様等	
			加工工程管理表	基本的な加工の流れと管理ポイント	
	管理点	野菜の殺菌処理	作業手順書（加工指示書）	<ul style="list-style-type: none"> 原料野菜の検品 洗浄殺菌手順 次亜塩素酸ナトリウムの濃度管理 	衛生管理日報
4. 寿司類加工	(品質・工程特性の明確化)		製品説明書	原料及び製品の特性・包装仕様等	
			加工工程管理表	基本的な加工の流れと管理ポイント	
	管理点	野菜の殺菌処理	作業手順書（加工指示書）	<ul style="list-style-type: none"> 原料野菜の検品 洗浄殺菌手順 次亜塩素酸ナトリウムの濃度管理 	衛生管理日報

管理事項			手順書等	内容	記録
4. 寿司類加工	管理点	ネタの管理	作業手順書（加工指示書） 器具類の洗浄殺菌手順	・ 使用前の検品 ・ 解凍手順 ・ 保管時の汚染対策 ・ 使用期限の管理	
5. 弁当類加工	(品質・工程特性の明確化)		製品説明書	・ 原料及び製品の特性・包装仕様等	
			加工工程管理表	・ 基本的な加工の流れと管理ポイント	
	管理点	具材のセット間違い防止	作業手順書（加工指示書）	・ 準備具材の確認	
ベーカリー加工における衛生管理					
1. 全般	管理点	焼成後の汚染対策	作業手順書（加工指示書）	・ 器具類の洗浄殺菌手順 ・ 作業者の衛生管理	
		アレルギー管理	器具類の洗浄殺菌手順	・ 準備具材の確認 ・ POPの点検ルール	
2. パン類	(品質・工程特性の明確化)		製品説明書	・ 原料及び製品の特性・包装仕様等	
			加工工程管理表	・ 基本的な加工の流れと管理ポイント	
	管理点	フライ油の管理	フライヤーの管理手順	・ 清掃手順 ・ 油の交換ルール ・ 酸化値の確認手順	衛生管理日報
3. サンドイッチ類加工	(品質・工程特性の明確化)		製品説明書	・ 原料及び製品の特性・包装仕様等	
			加工工程管理表	・ 基本的な加工の流れと管理ポイント	
	管理点	野菜の殺菌処理	作業手順書（加工指示書）	・ 原料野菜の検品 ・ 洗浄殺菌手順 ・ 次亜塩素酸ナトリウムの濃度管理	衛生管理日報
		フライ油の管理	フライヤーの管理手順	・ 清掃手順 ・ 油の交換ルール ・ 酸化値の確認手順	衛生管理日報

管理事項		手順書等	内容	記録	
3. サンドイッチ類加工	管理点	交差汚染対策	作業手順書（加工指示書）	<ul style="list-style-type: none"> ・ 作業場所とその管理 ・ 器具類の洗浄殺菌手順 ・ 使用器具の専用化 ・ 作業者の衛生管理 	
		アレルギー管理		<ul style="list-style-type: none"> ・ ラベルシール貼り間違い対策 	
Ⅲ. 売り場における衛生管理					
1. 冷蔵・冷凍ケース温度管理		温度点検手順	<ul style="list-style-type: none"> ・ 冷蔵・冷凍ケース温度基準 ・ 温度点検の方法 ・ 基準逸脱時の対応ルール 	温度点検表	
2. 売り場の清掃管理		清掃計画	<ul style="list-style-type: none"> ・ 床・排水溝等の清掃ルール 		
3. セルフ販売の汚染対策		セルフ販売管理手順	<ul style="list-style-type: none"> ・ 器具類の交換・消毒ルール ・ 定期的な点検 		
Ⅳ. 運用体制					
1. 店舗衛生管理責任者の設定		業務役割	<ul style="list-style-type: none"> ・ 責任者の役割 		
2. 店舗での手順・ルールの閲覧			<ul style="list-style-type: none"> ・ 各店舗への手順書類の配布等 		
3. 事故対応ルール		苦情・事故対応手順	<ul style="list-style-type: none"> ・ 本部への連絡・報告ルール ・ 回収等の手順 	お申し出記録 事故対応記録	
4. 記録の管理ルール		記録管理手順	<ul style="list-style-type: none"> ・ 店舗での確認ルール 	店舗各記録帳票	
			<ul style="list-style-type: none"> ・ 保存年限・方法 		
5. 衛生教育		教育計画	<ul style="list-style-type: none"> ・ 店舗衛生責任者・新規採用者の教育体制 	教育記録	
6. 検証体制		衛生点検ルール 店内加工品の検査ルール	<ul style="list-style-type: none"> ・ 定期衛生点検の実施・店内加工品の検査の実施方法 	点検記録 検査報告書	

別添 - 2

店舗における衛生管理事項一覧

1. 店舗全体関わる衛生管理事項			記録
仕入商品 ・食材の管理	入荷検収	入荷時の確認ルール・ポイントを定めておく。	
		異常が認められた場合の措置判断のルールを明確にしておく。 また、異常内容や措置について記録を残す。	○
	温度管理	要冷蔵品、冷凍品は常温放置のないよう入荷から入庫までの流れを確立しておく。	
使用水の管理	水質検査	井水を使用する場合は、行政の指導に基づき、 ・ 定期的に（年1回以上）水質の確認を行う。 ・ 適正に塩素が添加されていることを定期的に確認することが望ましい。	○
	貯水槽の管理	貯水槽を使用している場合は、 ・ 定期的に（年1回以上）清掃・点検を行う。	○
防虫防そ	対策	・ ネズミ・ゴキブリなどが見られた場合 ・ 内部で虫が著しく発生した場合 などの対策をルール化する。	
		薬剤の使用ルールを定めておく。また駆除を行った場合は記録を残す。	○
	点検	外周を含め、虫などの発生源となるような状態にないか、施設の破損などがないか、定期的に点検を行う。	
	モニタリング	加工場を含むバックヤードには捕虫器やネズミ・ゴキブリのトラップを設置し、定期的にモニタリングを行うことが望ましい。	
廃棄物の管理	回収・保管	少なくとも以下の点についてルール化し、周知する。 ・ 作業場の食品廃棄物（生ゴミ）は日々回収する。 ・ 食品廃棄物は、施設外部の指定された場所もしくは区画された廃棄物庫に保管する。 ・ 廃棄物保管場所は定期的に清掃を行う。	
2. 店内加工における衛生管理 -各加工場共通事項			記録
2-1 従業員の衛生管理			
健康管理	健康チェック	入室前に健康状態の自己チェックを行う。健康に問題がある場合は上司に報告し、判断を仰ぐ。	○
		健康に問題がある場合の作業従事の可否など、対処のルールを定めておく。	
	検便	加工に従事する可能性のあるものは、定期的に検便を行う。	○
		陽性であった場合のルールを定めておく。	

入室ルール	身だしなみ	加工に従事する場合の服装の基準を定める（履物を含む）。	
		装飾品や化粧などのルールを定める。	
		作業衣は汚染のないよう保管管理のルールを定める	
	手洗い	手洗いの手順を作成し、現場に示しておく。	
		手洗い備品の点検・補充ルールを定める。	
入室制限	部外者の入室	指定の服装のもの以外入室させない。 応援者などが加工に従事する場合は従業員に準じた服装とする。	
		入室の際は従業員に準じた手順（健康チェック・手洗いなど）を行わせる。	○
	監視・指導	責任者は常にルール通り入室しているか留意し、不良があれば指導を行う。	
2-2 加工場の衛生管理			
清掃管理	日常清掃	床・壁・排水溝・作業台・カートなどの清掃手順を定め、作業者に周知する。	
	定期清掃	天井部（換気口・照明など）、冷蔵庫内、換気設備、設備裏などの清掃計画を作成し、計画に基づき清掃を行う。	○
	洗浄・清掃用具の管理	食品への汚染に繋がらない場所に定位保管する。 できるだけ乾燥できるように保管する	
	日常点検	責任者は、日々の清掃状況・整理整頓状況の点検を行う	○
温度管理	冷凍冷蔵庫	収容する食材に応じ、適正な温度の基準を設定する。	
		少なくとも日に1回は温度の確認を行う。	○
		温度に異常が見られた場合の対応手順を示しておく。 異常の場合の措置の記録を行う。	
	室温	取り扱う食材を考慮し、必要に応じ室温の基準を定めることが望ましい。	
室温の日々のチェックを行うことが望ましい。		(○)	
薬剤管理	薬剤の指定	使用する薬剤（洗剤・殺菌剤など）は指定のものとし、指定以外の薬剤は持ち込まない。	
	保管管理	薬剤は食品に影響を及ぼさない場所に定位保管する。	
		どの薬剤であるかわかるよう表示を行う。	
	使用管理	薬剤の使用用途、使用方法（希釈など）を明確に示す。	
特に殺菌に用いる次亜塩素酸溶液については、濃度にバラツキが出ないよう希釈方法を明確に示す。自動希釈装置が設置されている場合は、作動状況の点検を行う。 試験紙などで濃度の確認を行うことが望ましい。			

関連施設（更衣室・トイレ・食堂）の管理	清掃管理	日々の清掃を計画化する。	
		定期的な点検を行う。	○
	トイレの使用管理	従業員の使用するトイレは原則履き替えを行う。お客様用トイレを加工担当者が使用する場合は汚染防止のためのルールを示しておく。	
		加工担当者は少なくともエプロン・手袋は外す。	
食堂の管理	調理施設を有する場合は別途その衛生管理の体制を構築しておく。		
感染症対策	嘔吐時の対応	従業員、お客様を問わず、店舗内で嘔吐があった場合の処置ルールを定める	
	感染者が発生した場合	トイレなどの次亜塩素酸溶液での消毒をルール化しておく。	
3. 各店内加工場における衛生管理			記録
3-1 青果加工における衛生管理			
全般	刃の管理	特に硬い青果物を扱う場合は、刃の欠けに留意する。 ※使用前後に刃の点検を行うことが望ましい。	
生食用青果加工（カットフルーツ）	加工作業	使用前検品のポイント・基準を明確にしておく。	
		原料果実の洗浄・殺菌の手順、及び殺菌剤（次亜塩素酸など）を使用する場合の濃度管理の手順を定める。	
		使用器具類の洗浄殺菌手順を定める。	
	作業区分	場所（作業台）での作業を原則とする。 他の作業と兼用する場合は、事前の洗浄・殺菌の手順を定めておく。	
		器具は生食専用とする。	
	作業担当者	作業は指定の者が行う。	
		作業前の手洗いの実施、及び衛生手袋、専用のエプロンなどの着用・交換ルールを定める。	
食材の管理	カット後は速やかに盛り付け・包装を行う。包装までに時間がかかる場合は汚染を防ぎ、冷蔵庫に保管する。		
3-2 畜産加工			
全般	原料肉	使用時には、以下を確認する。 ・賞味期限（使用期限内）であること ・包装袋に破れなどないこと ・著しいドリップや変色などがないこと	
		開封した原料は品名など明示し、保管する。	

全般	低温管理	加工は速やかに行い、加工後は速やかに盛り付け・包装を行う。包装までに時間がかかる場合は冷蔵庫に保管する。	
		できる限り低温で制御することが望ましい。低温を維持できない場合は、冷蔵庫を活用し、室温放置時間をできる限り短くする。	
	刃の管理	スライサー・包丁刃の欠けに留意する。 ※使用前後に刃の点検を行うことが望ましい。	(○)
生食用食肉・ 食肉製品加工 (カット・包装)	原料	生食用食肉の場合は、「生食用原料」であることを確認、記録する。	○
	作業区分	専用の場所（作業台）での作業を原則とする。 他の作業と兼用する場合は、事前の洗浄・殺菌の手順を定めておく。	
	使用器具	器具は生食専用とする。	
		使用器具類の洗浄殺菌手順を定める。	
	スライス・ カット作業	汚染させない、品温を上げない作業手順を定める。	
	作業担当者	作業は指定の者が行う。	
		作業前の手洗いの実施、及び衛生手袋、専用のエプロンなどの着用・交換ルールを定める。	
食材の管理	開封した原料は使用期限を定め、これを遵守する。		
	原料肉など明確に区分保管し、汚染を防ぐ。		
	カット後は速やかに盛り付け・包装を行う。包装までに時間がかかる場合は汚染を防ぎ、冷蔵庫に保管する。		
食肉加工	原料肉	ミンチ・味付け加工肉に使用する原料肉の鮮度確認。	
	交差汚染 対策	使用器具は、肉種を切り替えるごとに洗浄を行う。	
	味付け加工	調味原料の事前確認（未表示アレルギーの混入防止）。	
3-3 水産加工			
全般	低温管理	加工は速やかに行い、加工後は速やかに盛り付け・包装を行う。包装までに時間がかかる場合は冷蔵庫に保管する。	
		できる限り低温で制御することが望ましい。低温を維持できない場合は、冷蔵庫を活用し、室温放置時間をできる限り短くする。	

全般	ヒスタミン対策	赤身魚（特にラウンド）の入荷・保管・取り扱い時の低温維持が重要であることを作業者に周知する。 原魚使用時には低温が維持されているか（例えば氷が融けてしまっていないか）、鮮度落ちがないかを確認する。	
	刃の管理	特に冷凍魚や骨の硬い魚種を加工する包丁刃の欠けに留意する。 ※使用前後に刃の点検を行うことが望ましい。	(○)
生食用鮮魚介類加工における衛生管理	フィレ加工	専用の場所（作業台）での作業を原則とする。 他の作業と兼用する場合は、事前の洗浄・殺菌の手順を定めておく。	
		フィレ加工は、生食専用の器具を使用する。	
		以下の作業手順を明確にしておく。 ・内臓除去、水洗浄を十分に行う ・表面、内臓などからの汚染に留意する ・塩水処理時の低温管理	
	フィレの管理	フィレ加工されたもの（開封原料含む）は、他の食材などからの汚染のないよう明確に区分して冷蔵保管する。	
	刺身加工・盛り付け	刺身加工は、専用の場所（作業台）での作業とする。他の作業と兼用する場合は、事前の洗浄・殺菌の手順を定めておく。 水はねなど周囲からの汚染のない場所での作業を行う	
		刺身加工専用の器具を使用する。	
		使用器具類の洗浄殺菌手順を定める。	
		以下の作業手順を明確にしておく。 ・包装されたフィレを使用する場合は包装表面の水気、汚れを十分に拭きとる ・小出しにして、品温の上昇を抑える ・盛り付け後は速やかに盛り付け・包装を行う。包装までに時間がかかる場合は汚染を防ぎ、冷蔵庫に保管する	
	寄生虫対策	アニサキスなど有害な寄生虫の存在が懸念される魚介について、凍結していない原料を使用する場合の目視などの確認方法を示しておく。	
		POPなどでの表示ルール	
作業担当者	作業前の手洗いの実施、及び衛生手袋、専用のエプロンなどの着用・交換ルールを定める。		
その他生食作業	小分け・包装	水はねなど周囲からの汚染のない場所での作業を行う	
	作業担当者	作業前の手洗いの実施、及び衛生手袋、専用のエプロンなどの着用・交換ルールを定める。	

3-4 デリカ加工における衛生管理			
全般	交差汚染対策	加熱後品を含む生食品に使用する器具は、用途に応じ専用化する。	
		加熱後品を含む生食加工は、原料などから汚染のない加工場所で行う。	
		加熱後品を含む生食加工の作業前の手洗いの実施、及び衛生手袋、専用のエプロンなどの着用・交換のルール。	
		使用設備・器具類の洗浄殺菌手順。	
	食材の管理	要冷蔵食材・製品は、小出しや、速やかな包装、陳列、または入庫により長時間常温放置しない。	
アレルギーの管理	ラベルシールの貼り間違い対策。		
加熱そうざい加工における衛生管理	加熱作業	十分な加熱（中心温度 75℃1分以上 カキは85℃1分以上）ができる加熱条件、及び調理の出来栄を明示し、周知する。	
		生肉から加熱し、熱の通りにくいと考えられる食材（唐揚げ・カツ・照り焼きなど）、カキフライ、一次調理冷凍品については、加熱温度の確認と記録の方法。	○
	フライ油の管理	フライヤーの清掃及び油の交換ルール。 油の酸化（AV）を日々確認することが望ましい。	(○)
未加熱そうざい加工における衛生管理	野菜の加工作業	傷みなどのない原料を使用すること。	
		野菜の洗浄・殺菌の手順を定める。 特に殺菌剤（次亜塩素酸など）を使用する場合の濃度管理の手順。	
寿司類加工における衛生管理	野菜の処理	傷みなどのない原料を使用すること。	
		野菜の洗浄・殺菌の手順を定める。 特に殺菌剤（次亜塩素酸など）を使用する場合の濃度管理の手順。	
	ネタの管理	包装不良、品質不良のある原料は使用しないこと。	
		品温の上昇がない解凍の手順（常温解凍は禁止、冷蔵庫解凍を基本とする、急ぐ場合のみ流水解凍など）。	
		開封したネタは汚染のないよう、区分して保管する。 専用の冷蔵庫に保管することが望ましい。	
解凍・開封後の使用期限を定める。			
弁当類加工における衛生管理	具材のセット間違い防止	使用する具材を商品ごと作業者に明示する（製造指示書など）とともに、具材の確認手順をルール化する。	

3-5 ベーカリー加工			
全般	焼き上がり後の汚染対策	焼き上がり品を取り扱う場合の作業前の手洗いの実施、及び衛生手袋などの着用、交換をルール化する。	
		トレイ、トングなどの交換、洗浄消毒のルールを定める。	
	アレルギーの管理	使用する具材を商品ごと作業者に明示する（製造指示書など）とともに、具材の確認手順をルール化する。	
		売り場にPOP表示する場合は、その点検ルールを定める。	
販売温度管理	冷蔵ケースの定期温度確認。	○	
パン類加工における衛生管理	フライ油の管理	フライヤーの清掃及び油の交換ルール。	
		油の酸化（AV）を日々確認することが望ましい。	（○）
	野菜の処理	野菜の洗浄・殺菌の手順を明確に示す。 殺菌剤（次亜塩素酸溶液など）を使用する場合の濃度管理の手順。	
サンドイッチ類の衛生管理	交差汚染対策	他作業から汚染のない場所で作業を行う。 作業場所（作業台）を専用化することを原則とする。他の作業と兼用する場合は、事前の洗浄・殺菌の手順を定めておく。	
		加熱後加工などに用いる器具はサンドイッチ加工専用とする。	
		使用器具類の洗浄殺菌手順を定める。	
	作業前の手洗いの実施、及び衛生手袋、専用のエプロンなどの着用・交換のルールを定める。		
	ラベルの管理	ラベルシールの貼り間違い対策。	
4. 売り場における衛生管理			記録
売り場の管理	温度管理	冷蔵・冷凍ケースの温度基準を定める。	
		冷蔵・冷凍ケースの温度を定時的に確認，記録する。	○
	清掃管理	床・排水溝などの定期清掃のルールを定める。	
セルフ販売の管理	汚染対策	器具（トング・レードルなど）の交換・消毒などのルールを定める。	
	点検	商品及びその周囲の状況について、定時的に点検を行う。	
その他	休憩所	テーブルなどの清掃のルールを定める。	
	給水器	日々の清掃、及び定期的なメンテナンスのルールを定める。	

5. 運用体制		記録
店舗衛生責任者	店舗の衛生管理の責任者を定めるとともに、その役割を明確に示す。	
手順・ルールの周知	店舗衛生管理に関する手順やルールは店舗の各責任者が常時閲覧できるようにしておく。	
苦情・トラブル対応	店舗で発生した苦情・トラブルの一次対応のルール及び本部への連絡・報告ルールを定める。	
	回収・告知などの対応手順を定める。 苦情・トラブルの対応は記録し、保存する。 (店舗・本部)	○
記録の管理	店舗での各記録について、責任者を定め、記録状況の確認を行う。	○
	記録の保管年限、保管方法を定める。	
衛生教育	少なくとも次に示した者については、衛生教育を計画化し、実行する。 ・店舗衛生管理責任者 ・店舗食品担当 新規採用者 衛生教育については実施記録を残す。	○
検証体制	店舗衛生責任者による定期的な点検の実施。	○
	定期的な衛生状況の点検、及び店内加工品の検査により、衛生管理体制の検証を行うことが望ましい。	(○)

店舗における手順（様式例）

- ※ 次のIVについては、本部が策定した計画及び指示に基づき、店舗が適正な衛生管理を実施するための衛生管理事項及び記録様式を例示したものです。

IV. 店舗で実施する衛生管理事項

1. 店舗で実施する衛生管理事項例

ここでは、店舗で実施する衛生管理事項を簡単にまとめたものの一例を紹介します。

店舗での作業手順書として、少なくともこの程度は作成しておくべきでしょう。

また、更に高度な衛生管理を行っている企業においても、店舗の衛生管理責任者などの教育や衛生点検・監査等を行う場合、行政指導時などに活用できると思いますので、作成しておくとい良いでしょう。

1 - 1 店舗における衛生管理実施事項

○ 店舗全体における衛生管理

実施事項			手順書類	記録
仕入れ商品・食材の管理	入荷検収	入荷時には、要冷品の温度確認、外観の確認を行う。		
		異常があった場合は、責任者に報告する。責任者は措置を検討、指示する。必要に応じ本部に報告を行う。		
	温度管理	要冷蔵品、冷凍品は常温放置のないよう、すみやかに入庫や陳列を行う。		
使用水の管理	水質検査（井水の場合）	年1回、水質の確認を行う（外部委託）。月に一回、残留塩素の検査を行う。		水質検査報告書 残留塩素確認記録
	貯水槽の管理	貯水槽を使用している場合は、年1回清掃・点検を行う（外部委託）。		貯水槽清掃報告書
防虫防そ	対策	虫やネズミの侵入や発見に異常があった場合は、駆除等の対策を検討する。		
		薬剤駆除を行った場合は記録を残す。		
	点検	外周を含め、虫等の発生源となるような状態にないか、施設の破損等がないか、定期的に点検を行う。		定期衛生点検表
廃棄物の管理	回収・保管	作業場の食品廃棄物（生ゴミ）は日々回収する。 食品廃棄物は、施設外部の指定された場所もしくは区画された廃棄物庫に保管する。 廃棄物保管場所は毎週清掃を行う。		

○ 店内加工における衛生管理

実施事項		手順書類	記録
従業員等の衛生管理			
健康チェック	入室前に健康状態の自己チェックを行う。 健康に問題がある場合は上司に報告し、判断を仰ぐ。		健康チェック表
検便	加工に従事する可能性のあるものは、年〇回検便を行う。		検便結果報告書
身だしなみ	加工に従事する場合の服装・履物の基準、化粧等のルールを遵守する。	身だしなみ基準	
手洗い	手洗いの手順に従い、手洗いを行う。	手洗い手順	
	手洗い備品の点検・補充を日々行う。		衛生管理日報
部外者の入室	指定の服装のもの以外入室させない。 応援者等が加工に従事する場合は従業員に準じた服装とする。		
	入室の際は従業員に準じた手順（健康チェック・手洗い等）を行わせる。		
監視・指導	責任者は常にルール通り入室しているか留意し、不良があれば指導を行う。		
加工場の衛生管理			
日常清掃	床・壁・排水溝・作業台・カート等の清掃手順に従い、清掃を行う。	清掃手順	衛生管理日報
定期清掃	天井部（換気口・照明等）、冷蔵庫内、換気設備、設備裏等、清掃計画に基づき清掃を行う。	清掃計画	清掃計画/実施表
洗浄・清掃用具の管理	食品への汚染に繋がらない場所に定位保管する。 できるだけ乾燥できるように保管する		
日常点検	責任者は、日々の清掃状況・整理整頓状況の点検を行う		衛生管理日報
冷凍冷蔵庫	日に〇回温度確認を行う。 異常の場合は上司に報告し、対処する。この経緯は記録する。	温度基準	温度点検記録
薬剤の管理	使用する薬剤（洗剤・殺菌剤等）は指定以外の薬剤は持ち込まない。	使用薬剤リスト	衛生管理日報
	薬剤は食品に影響を及ぼさない場所に定位保管する。		

実施事項		手順書類	記録
薬剤の管理	どの薬剤であるかわかるよう表示を行う。		
	薬剤の使用用途、使用方法を遵守する。	各清掃・洗浄手順	
その他、衛生管理			
トイレ・更衣室の管理	日々、清掃を行う。		トイレ清掃点検表
	トイレ使用時には、加工担当者は少なくともエプロン・手袋は外す。		
	従業員の使用するトイレは履き替えを行う。		
嘔吐時の対応	従業員、お客様を問わず、店舗内で嘔吐があった場合はルールに従い、処理を行う。	嘔吐時の処置手順	
感染者が発生した場合	o-157 等の感染発覚時には、トイレやドアノブの次亜塩素酸溶液での消毒を行う。	感染症対応手順	

○ 青果加工における衛生管理

実施事項		手順書類	記録
青果加工全般			
刃の管理	特に硬い青果物を扱う場合は、刃の欠けに留意する。		
カットフルーツ加工			
原料検品・洗淨殺菌	果実の検品を行う。	加工指示書	
	果実の洗淨殺菌手順を遵守する。 殺菌剤の濃度を遵守する。		
汚染対策	専用作業室で作業を行う。		
	器具は生食専用とする。		
	使用器具類の洗淨殺菌手順を遵守する。	洗淨殺菌手順	
	作業は指定の者が行う。		
	作業前には手洗いをを行い、衛生手袋、専用のエプロンを着用する。 作業の節目毎手袋を交換する。		
低温管理	カット後はすみやかに盛り付け・包装を行う。包装までに時間がかかる場合は汚染を防ぎ、冷蔵庫に保管する。		

○ 畜産加工における衛生管理

実施事項		手順書類	記録
畜産加工全般			
原料肉	使用時には、以下を確認する。 ・賞味期限（使用期限内）であること ・包装袋に破れ等ないこと ・著しいドリップや変色等がないこと		
	開封した原料は品名等明示し、保管する。		
低温管理	加工はすみやかに行き、加工後はすみやかに盛り付け・包装を行う。包装までに時間がかかる場合は冷蔵庫に保管する。		
刃の管理	スライサー・包丁刃の欠けに留意する。		
生食用食肉・食肉製品加工（カット・包装）			
重要管理点 生食肉原料 の確認	生食用食肉の場合は、「生食用原料」であることを確認、記録する。	加工指示書	衛生管理日報
汚染対策	専用の場所で作業を行う。 他の作業を行った場合は、事前に洗浄・洗浄を行う。	清掃手順	
	器具は生食専用とする。		
	使用器具類の洗浄殺菌手順を定める。	洗浄殺菌手順	
	作業は指定の者が行う。	加工指示書	
	作業前には手洗いをを行い、衛生手袋、専用のエプロンを着用する。 作業の節目毎手袋を交換する。		
	原料肉等と明確に区分保管し、汚染を防ぐ。		
低温管理 鮮度管理	開封した原料は使用期限を遵守する。	加工指示書	
	カット後はすみやかに盛り付け・包装を行う。包装までに時間がかかる場合は汚染を防ぎ、冷蔵庫に保管する。		

実施事項		手順書類	記録
食肉加工			
原料肉の確認	ミンチ・味付け加工肉に使用する原料肉は色調・臭いに異常がないか、確認する。		
交差汚染対策	使用器具は、肉種切り替え事毎洗浄を行う。		
味付け加工時	調味原料は仕様とおりであることを確認する（未表示アレルギーの混入防止）。	加工指示書	

○ 水産加工における衛生管理

実施事項		手順書類	記録
水産加工全般			
低温管理	加工はすみやかに行き、加工後はすみやかに盛り付け・包装を行う。包装までに時間がかかる場合は冷蔵庫に保管する。		
	食材は、小出しにして、品温の上昇を抑える。		
ヒスタミン対策	赤身魚（特にラウンド）の入荷・保管・取り扱い時の低温管理を徹底する。 原魚使用時には低温が維持されているか（例えば氷が融けてしまっていないか）、鮮度落ちがないかを確認する。		
刃の管理	特に冷凍魚や骨の硬い魚種を加工する包丁刃の欠けに留意する。 ※使用前後に刃の点検を行うことが望ましい。		
生食用鮮魚介類加工			
フィレ加工時の汚染対策	専用の作業台での作業を原則とする。 他の作業と兼用する場合は、事前に洗浄・殺菌を行う。	洗浄殺菌手順	
	フィレ加工は、生食専用の器具を使用する。		
	内臓除去、水洗浄を十分に行う 表面、内臓等からの汚染に留意する		
	フィレ加工されたもの（開封原料含む）は、他の食材等からの汚染のないよう明確に区分して冷蔵保管する。		
刺身加工・盛り付け時の汚染対策	刺身加工は、専用の作業台での作業とする。 他の作業を行った場合は、事前に洗浄・殺菌を行う。 水はね等周囲からの汚染のない場所で作業を行う	洗浄殺菌手順	
	刺身加工専用の器具を使用する。		
	使用器具類の洗浄殺菌手順を遵守する。	洗浄殺菌手順	
	包装されたフィレを使用する場合は包装表面の水気、汚れを十分に拭きとる。		

実施事項		手順書類	記録
刺身加工・盛り付け時の汚染対策	作業前には手洗いをを行い、衛生手袋、専用のエプロンを着用する。 作業の節目毎手袋を交換する。		
寄生虫対策	アニサキス等有害な寄生虫の存在が懸念される魚介について、凍結していない原料を使用する場合は、目視確認等により検品、除去を行う。	加工指示書	
	ルールに従い POP 表示を行う。	販売指示書	
その他生食作業（小分け・包装）			
汚染対策	水はね等周囲からの汚染のない場所での作業を行う		
	作業前には手洗いをを行い、衛生手袋、専用のエプロンを着用する。 作業の節目毎手袋を交換する。		

○ デリカ加工における衛生管理

	実施事項	手順書類	記録
デリカ加工全般			
交差汚染対策	加熱後品を含む生食品に使用する器具は、用途に応じ専用化する。		
	加熱後品を含む生食加工は、原料等から汚染のない加工場所で行う。		
	加熱後品を含む生食加工の作業前には手洗いをし、衛生手袋、専用のエプロンを着用する。 作業の節目毎手袋を交換する。		
	使用設備・器具類は手順に従いの洗浄殺菌を行う。	洗浄殺菌手順	
低温管理	要冷蔵食材・製品は、小出しや、すみやかな包装、陳列、または入庫により長時間常温放置しない。		
ラベルの管理	ルールに従い、ラベルシールの確認を行う。	ラベルシール 確認ルール	
加熱総菜加工			
重要管理点 加熱管理	加工指示書に基づき、加熱の設定温度、時間の確認を行う。	加工指示書	衛生管理日報
	週一回、手順に従い下記の確認を行う。 ・フライヤー油温の実測 ・製品の中心温度	加熱温度確認手順	
フライ油の管理	フライヤーは手順に従い、清掃及び油の交換を行う。	フライヤー管理手順	
未加熱総菜加工（サラダ類）			
野菜の検品・殺菌	痛み等のない原料を使用する。		
	手順に従い、野菜の洗浄・殺菌を行う。 殺菌剤の濃度を遵守する。	加工指示書	
寿司類加工			
ネタの管理	包装不良、品質不良のある原料は使用しない。		
	手順に従い、解凍を行う。	加工指示書	

実施事項		手順書類	記録
ネタの管理	開封したネタは汚染のないよう、専用場所に保管する。		
	解凍・開封後の使用期限に従う。	加工指示書	
弁当類加工			
具材のセット 間違い防止	加工指示書に基づき、使用する具材を確認した上で盛り付けを行う。	加工指示書	

○ ベーカリー加工における衛生管理

実施事項		手順書類	記録
ベーカリー加工全般			
焼き上がり後の汚染対策	焼き上がり品を取り扱う場合は、作業前に手洗いをを行い、衛生手袋、専用のエプロンを着用する。 作業の節目毎手袋を交換する。		
	洗浄殺菌手順に従い、トレイ、トング等の交換、洗浄消毒を行う。	洗浄殺菌手順	
アレルギーの管理	加工指示書に基づき、使用する具材を確認した上で加工を行う。	加工指示書	
	ルールに従い POP 表示を行う。	販売指示書	
販売温度管理	冷蔵ケースは定期的に温度確認を行う。		温度点検表
フライ油の管理	フライヤーの清掃及び油の交換ルール。		
	油の酸化（AV）を日々確認することが望ましい。		
サンドイッチ類の加工			
フライ油の管理	フライヤーは手順に従い、清掃及び油の交換を行う。	フライヤー管理手順	
野菜の検品・処理	痛み等のない原料を使用する。		
	手順に従い、野菜の洗浄・殺菌を行う。 殺菌剤の濃度を遵守する。	加工指示書	
交差汚染対策	他作業から汚染のない場所で作業を行う。専用の作業台で作業を行う。他の作業を行った場合は、事前に洗浄・殺菌を行う。		
	加熱後加工等に用いる器具はサンドイッチ加工専用とする。		
	洗浄殺菌手順に従い、器具の洗浄消毒を行う。	洗浄殺菌手順	
	加工の作業前には手洗いをを行い、衛生手袋、専用のエプロンを着用する。 作業の節目毎手袋を交換する。		
ラベルの管理	ルールに従い、ラベルシールの確認を行う。	ラベルシール 確認ルール	

1 - 2 売り場における衛生管理

実施事項		手順書類	記録
冷蔵・冷凍ケースの温度管理	日に○回、温度を確認，記録する。 異常の場合は上司に報告し、対処する。この経緯は記録する。	温度基準	温度点検記録
床・排水溝等の清掃	清掃計画に従い、清掃を行う。	清掃計画	
セルフ販売の管理	手順に従い、器具（トンゴ・レードル等）の交換・消毒を行う。	器具類の管理手順	
	商品及びその周囲の状況について、日に○回、点検を行う。		

1 - 3 運用管理

実施事項		手順書類	記録
衛生責任者の役割	<ul style="list-style-type: none"> 衛生管理状況の定期点検 苦情・トラブル対応 不良・不具合の改善推進 衛生委員会の開催 		定期衛生点検表
各部門責任者の役割	<ul style="list-style-type: none"> 店舗衛生管理に関する手順やルールとの管理と更新情報等の周知 現場の管理状況の監視と指導 	記録管理手順	
管理記録の管理	記録管理手順に従い、 <ul style="list-style-type: none"> 管理記録の確認を行う。 各記録の保管管理 	記録管理手順	各管理記録
苦情・事故対応	苦情・事故対応手順に従った対応を行う。	苦情・事故対応手順	お申し出記録 事故対応記録
衛生教育	衛生責任者・各部門責任者は、教育計画に基づき衛生教育を行う。	教育計画	教育記録

2. 店舗における手順書例

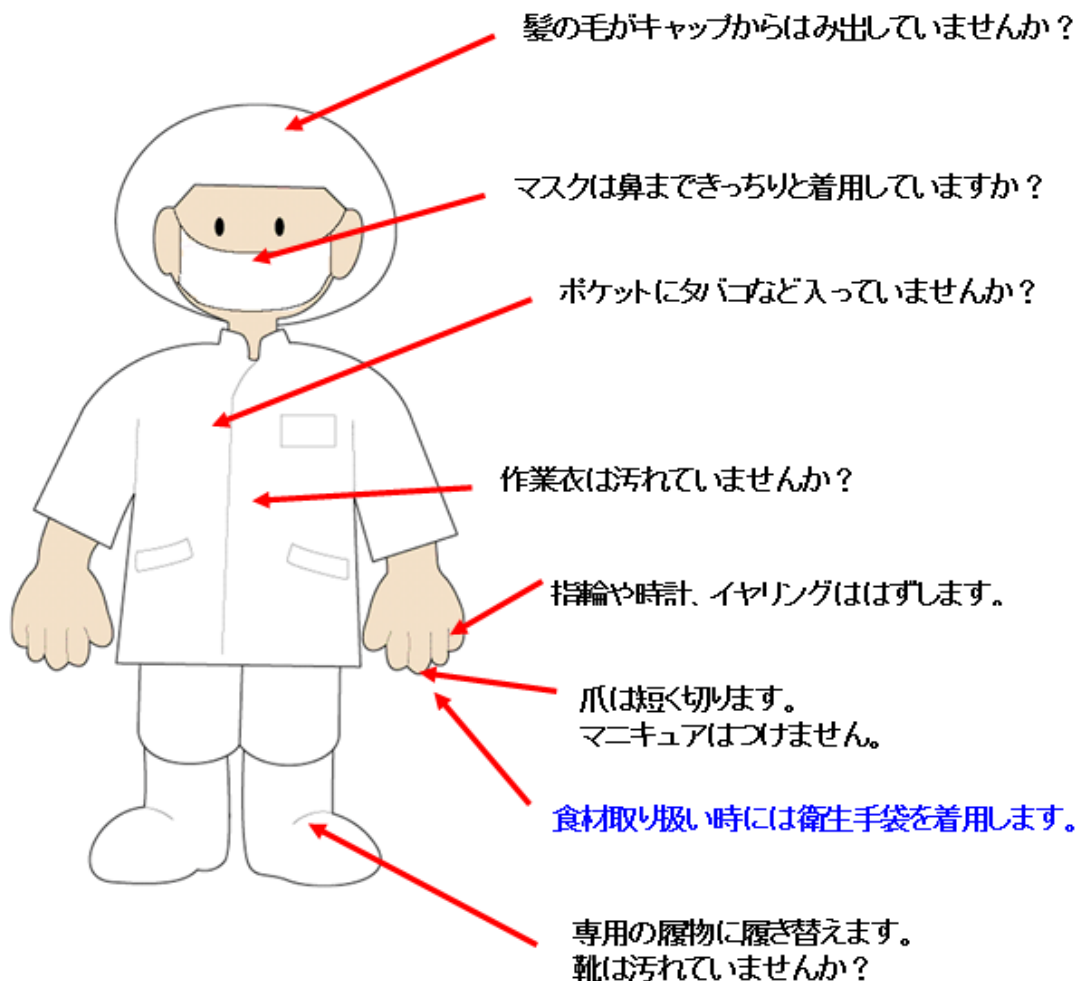
ここでは、店内加工の代表的な手順書の例を紹介します。

○ 身だしなみ基準（例）

身だしなみ基準

身だしなみは衛生の基本です。確実にルールを守りましょう。

- ◇ 外から汚染を持ち込まないため、必ず清潔な作業衣・エプロン・履物に着替えます。外からの服装のままでの作業はしません。
- ◇ 汚染の原因となる装飾品や私物は、作業室に持ち込みません。



マスクは、鼻周辺に多い黄色ブドウ球菌からの汚染を防ぎます。鼻まできちんと覆います。

○ 手洗い手順 (例)

出典：2015 強化ノロ手洗い修正版 0813ol 厚生労働省送付
<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000515911.pdf>

できていますか? **衛生的な手洗い**

1 流水で手を洗う

2 洗浄剤を手取る
両手を洗うのに十分な量の洗浄剤を取りましょう

3 手のひら、指の腹面を洗う

4 手の甲、指の背を洗う

5 指の間(側面)、股(付け根)を洗う

6 親指と親指の付け根のふくらんだ部分を洗う

7 指先を洗う

8 手首を洗う (内側・側面・外側)

9 洗浄剤を十分な流水でよく洗い流す

10 手をふき乾燥させる

11 アルコールによる消毒

2度洗いが効果的です!
2~9までの手順をくり返し2度洗いで菌やウイルスを洗い流しましょう。

©公益社団法人日本食品衛生協会

○ まな板洗浄手順（例）

まな板洗浄手順

洗 浄 準 備	
①流水で食品残片を取り除く	
洗 浄 方 法	
②洗剤をつけたタワシでこすり洗う  傷目にそって	④清潔なふきん（ペーパータオル）で水気を拭き 
③流水ですすぐ  洗剤が残らないよう十分にすすぐ	⑤アルコールをむらなくスプレーする 
漂 白 方 法	
④漂白剤希釈液に浸した新しいふきんで全体をおおい、15分以上放置する もしくは、希釈液に10分以上浸漬する  もしくは	
⑤流水で洗い流す 	
⑥水気を切り、保管する   作業前にアルコールをスプレーする	

アルコールは水気があると効果がありません。
水気をしっかり切ってから噴霧します。

3. 店舗における記録様式例

ここでは、店内加工を中心に記録様式の一例を紹介します。

記録様式については、日報形式で枚数を少なくする、月報形式で管理結果を見やすくするなど、いろいろな考え方があると思います。

本部の示す考え方に基づき、作成いただければと思います。

○ そうざい加工 衛生管理日報（例）

そうざい加工 衛生管理日報（例）				日付		
始業時点検（部門チーフ、代行）						
作業者の衛生管理状況に問題はないか		作業台や器具は使用前に消毒を行ったか				
塩素添加装置は正常に作動しているか		※不良があった場合は処置を行ってから作業を行うこと				
加熱総菜の管理						
品目	確認項目	午前	担当	午後	担当	注意事項
揚げ物	フライヤーの温度確認 設定温度基準：170℃					各作業前に確認、記録を行うこと
	フライ時間：指示書通りにタイマー設定したか					品目毎指示書を確認し、各作業後に記録を行う
	AV値の測定 基準：2.5以下					開始時に試験紙により確認 基準を上回る場合は交換
焼き物	コンベクションオープンの温度・時間：指示書通りに設定したか					品目毎指示書を確認し、各作業後に記録を行う
（芯温測定）※月曜日の最初の作業時に実施						
対象	測定商品名	測定結果	基準	注意事項		
唐揚げ		℃	75℃以上	揚げ後、1分経過後に測定を行う。 唐揚げ、とんかつは最も大きいもの、厚いもので測定する		
とんかつ		℃				
コロッケ		℃				
カキフライ		℃				
終業時点検（部門チーフ、代行）						
床や排水溝、作業台や設備はきちんと洗浄され、清潔な状態か						
器具は清潔な状態で定位保管されているか		※不良があった場合は処置を行ってから退室すること				
包丁に欠けはないか						
食材の放置等はないか						
包丁保管庫の殺菌灯は点灯しているか						
ゴミの放置等はないか						
薬剤は定位保管されているか、指定外の薬剤や無表示の薬剤はないか						

○ 加工場定期清掃計画/実施表（例）

加工場定期清掃計画/実施表				【 月度】			
清掃箇所	方法	使用洗剤	頻度	実施			
				1週	2週	3週	4週
原料冷蔵庫内	拭き掃除		週一回 (毎週月曜)				
原料庫内	床：掃き掃除 棚：拭き掃除						
換気フード内	洗剤洗浄	アルカリ洗剤					
	フィルター清掃						
空調・アネモ	拭き掃除	中性洗剤	月一回				
	フィルター洗浄						
設備下・裏	水洗浄						

○ 冷凍冷蔵庫 点検表 (例)

冷凍冷蔵庫 点検表			【そうざい：ウオークイン冷蔵庫】		
温度基準：10℃以下					
	午前 (10:00)	退室時 (:)	庫内保管状況 (○・×)	担当	備考 (異常時の対応等)
1日	℃	℃			
2日	℃	℃			
3日	℃	℃			
4日	℃	℃			
5日	℃	℃			
6日	℃	℃			
7日	℃	℃			
8日	℃	℃			
9日	℃	℃			
10日	℃	℃			
11日	℃	℃			
12日	℃	℃			
13日	℃	℃			
14日	℃	℃			
15日	℃	℃			
16日	℃	℃			
17日	℃	℃			
18日	℃	℃			
19日	℃	℃			
20日	℃	℃			
21日	℃	℃			
22日	℃	℃			
23日	℃	℃			
24日	℃	℃			
25日	℃	℃			
26日	℃	℃			
27日	℃	℃			
28日	℃	℃			
29日	℃	℃			
30日	℃	℃			
31日	℃	℃			

※異常があった場合は、すみやかに責任者に報告すること。

○ 定期衛生点検表（例）

定期衛生点検表

店舗衛生責任者は毎月月初旬に点検を行うこと

不良や不備があれば担当者に改善を指示する

点検日時		:
点検者		

対象	点検項目	結果	備考
施設周囲	雑草等が繁茂していないか		
	不要物が放置されていないか		
	排水溝に滞留等ないか		
施設出入口	防虫カーテンやシャッター・扉に破損や作動不良等ないか		
バックヤード	要冷品の常温放置等ないか		
青果加工場	著しい汚れはないか		
	資材や用具等は定位保管され、不要物等ないか		
	カットフルーツ作業場は清潔か		
	必要な記録が行われているか（記録を確認）		
畜産加工場	著しい汚れはないか		
	資材や用具等は定位保管され、不要物等ないか		
	冷蔵庫内は整理整頓されているか		
	食肉の放置等ないか		
	必要な記録が行われているか（記録を確認）		
水産加工場	著しい汚れはないか		
	資材や用具等は定位保管され、不要物等ないか		
	冷蔵庫内は整理整頓されているか		
	食材の放置等ないか		
	生食作業において交差汚染の可能性はないか		
	生食作業場は清潔か		
デリカ加工場	著しい汚れはないか		
	資材や用具等は定位保管され、不要物等ないか		
	冷蔵庫内は整理整頓されているか		
	食材の放置等ないか		
	交差汚染の可能性はないか		
ベーカリー加工・販売	著しい汚れはないか		
	資材や用具等は定位保管され、不要物等ないか		
	冷蔵庫内は整理整頓されているか		
	食材の放置等ないか		
	生食作業において交差汚染の可能性はないか		
	生食作業場は清潔か		
	売り場は清潔か		
	POP等は適正に行われているか		
	必要な記録が行われているか（記録を確認）		
売り場	温度点検はルール通り行われているか（記録を確認）		
	要冷品のロードラインオーバーや無理な陳列等ないか		
	床等に著しい汚れはないか		
	POP等は適正に行われているか		

○ 衛生教育記録 (例)

衛生教育記録				
日付	教育対象	教育内容	担当	備考