

衛生管理マニュアル 記載例

1 食品等の衛生的な取扱い

【旅館、ホテル及び結婚式場等であって事前に予約を受けて大量の食品を調理する施設の場合】

1(1)-1 調理工程表の作成

調理体制について、東京 太郎 が責任者となり以下の内容を履行する。

衛生管理の目的

＜記載例＞

調理に係る衛生上の留意事項を従事者が共有すること

調理工程表の作成

＜記載例＞

- ・加熱の有無及び加熱方法等に応じて、作業動線を踏まえた調理工程表を作成する。
- ・調理工程表は保存し、従事者がいつでも閲覧できるようにしておく。

責任者の氏名を記入します。
(役職名でも可)

短時間に大量の食品を調理する場合、作業動線の交差による交差汚染の危険があります。交差汚染防止のために、作業動線を踏まえた調理工程表を明確にしておくことが大切です。

食材の交差による二次汚染を未然に防止するため、作業動線を踏まえた調理工程表を作成します。

衛生管理マニュアル 記載例

1 食品等の衛生的な取扱い

【食品を加熱調理する場合】

1(1)-2 加熱調理食品の加熱温度管理

加熱調理食品の加熱温度確認について、**東京 太郎** が責任者となり以下の内容で行う。

□ **衛生管理の目的**

＜記載例＞

十分な加熱調理により、病原微生物を死滅させる。

□ **調理条件**

＜パラメーター管理 記載例＞

調理工程	器具	加熱条件
揚げ物	フライヤー	①●℃で●分セット
		②●℃で●分セット
煮物	鍋	沸騰後弱火にして●分タイマー
焼き物	オーブン	●℃で●分セット
蒸し物	スチーマー	●℃で●分セット

【該当メニュー】

揚げ物 ⇒ ①：天ぷら、フライ ②：唐揚げ、コロッケ
煮物 ⇒ 五目煮、筑前煮、魚の煮付け、肉じゃが、カレー
焼き物 ⇒ 串焼き、網焼き、卵焼き、ハンバーグ
蒸し物 ⇒ 茶碗蒸し、蒸し鶏、しゅうまい

□ **調理条件の検証方法**

＜記載例＞

- ・作業開始時に、主要品目●について、中心温度計を用いて、既定の調理条件で中心部が 75℃、1 分以上加熱されていることを確認する。
- ・不適時は、条件を再確認し、必要に応じて条件を再設定する。

責任者の氏名を記入します。
(役職名でも可)

一度に大量の調理をする場合は中心まで熱が通りにくいいため、食中毒菌の残存に注意が必要です。加熱不足を防ぐためには、加熱温度・時間の管理を適切に行うことが大切です。

パラメーター管理

- ①加熱温度と時間を機械で自動的に管理する方法
- ②加熱工程の調理条件について、温度と時間を数値化し管理する方法 など

中心部まで確実に加熱するため、各食品の大きさ、厚さの上限を設定する方法もあります。

調理条件の検証は毎日の調理作業開始前を含め、1日1回以上実施します。

特定基準 調理（平成 24 年 4 月改訂）

- 加熱調理後の加工等（カットなど）

<記載例>

・まな板、包丁等、調理後食品用の器具を使用し、加工する。

- 記録方法

<記載例>

・加熱条件の確認結果及び不適時の対応はチェック票に記載し、1年間保存する。

日付	メニュー	調理条件	確認結果	確認者	不適時対応
1日	天ぷら	●℃、●分	○	東京	
	カツ煮	沸騰後弱火 ●分	○	東京	
	焼売	●℃、●分	× タイマー ●分かけ 間違い	東京	さらに●℃、●分加熱継続 中心温度を確認→○

記録は1年間以上、保管しておきます。

記載が必要な項目 []、頻度等が定められている箇所 _____

衛生管理マニュアル 記載例

1 食品等の衛生的な取扱い

【非加熱食品を提供する場合】

1(1)-3 非加熱食品の保存管理

非加熱食品の保存方法について、**東京 太郎** が責任者となり以下の内容で行う。

衛生管理の目的

＜記載例＞

病原微生物による二次汚染と病原微生物の増殖を防止する。

非加熱食品の保存方法

＜記載例＞

- ・すべて 10℃以下で保存する。
- ・刺身は冷蔵保存し、客の求めに応じて提供直前に加工する。
- ・和え物、酢の物、サラダについて、加工調理後、提供するまで一時保管する場合は、専用の清潔な蓋付き容器に入れ、冷蔵保管する。
- ・加工調理を行った当日のみの提供とし、翌日持ち越しはしない。
- ・一度開封した仕入れ食材は蓋付き容器に移し、賞味期限にかかわらず、早めに使い切る。
- ・保存温度の確認は、「冷蔵及び冷凍設備の衛生管理(●ページ)」に従って1日1回以上行う。

【該当メニュー】

最終工程において加熱処理のない食品

⇒ 板わさ、白和え、きゅうりの酢の物、サラダ、果物

なま物 ⇒ 刺身

仕入れ食材 ⇒ 袋入りのそうざい、漬物

責任者の氏名を記入します。

(役職名でも可)

サラダや和え物などは、最終工程で加熱処理がありません。そのため、原材料からの汚染や、従事者、機械器具類などからの二次汚染を防止することが重要です。

また、作業動線によっては原材料とこれらの食品の交差汚染が考えられます。このため、作業動線及び調理工程を考え、危害の防止を図っていくことが大切です。

保存方法には、保存温度のみでなく、それぞれのメニューについて保管場所や保管方法等も示しましょう。

なお、生食用鮮魚介類はできる限り 4℃以下で保存します。

衛生管理マニュアル 記載例

1 食品等の衛生的な取扱い

【生食用殻付き卵を加熱処理せず飲食に供する場合】

1(1)-4 生食用殻付き卵の取扱い

生食用殻付き卵の提供について、**東京 太郎** が責任者となり以下の内容で行う。

□ 衛生管理の目的

＜記載例＞

卵由来のサルモネラ食中毒を防止する。

□ 生食用殻付き卵の取扱い

＜記載例＞

・提供手順

- ① 提供直前に、冷蔵庫から出す。
- ② 生食用の賞味期限内のものであり、ひびが入っていないこと等を確認する。
- ③ 提供の都度、割卵して提供する。（割り置きはしない。）
- ④ 卵などを取り扱った器具、容器、手指はその都度必ず洗浄消毒する。

【該当メニュー】

月見そば、月見とろろそば、つくね、牛丼

- ・ 生食用の賞味期限を過ぎてしまった卵については、加熱調理用とし、十分加熱して提供する。
- ・ ひびの入った卵は使用しない。

責任者の氏名を記入します。
（役職名でも可）

サルモネラは、鶏、豚、牛などの動物の腸管などに分布しており、サルモネラに汚染された肉や卵による食中毒は毎年発生しています。

なかでも、卵との関連の強いサルモネラ・エンテリティディスによる食中毒には注意が必要です。

生卵及び卵加工品は、割り置きをしたり、室温に長時間置くことのないようにし、食中毒菌の増殖を抑制するとともに、二次汚染を防止しなければなりません。

オムレツや親子丼などの料理を十分に加熱せずに提供する場合は、生食する場合と同様に生食用殻付き卵を使用します。

衛生管理マニュアル 記載例

1 食品等の衛生的な取扱い

【生食用鮮魚介類を処理する場合】

1(1)-5 生食用鮮魚介類の取扱い

生食用鮮魚介類の加工処理手順について、**東京 太郎** が責任者となり以下の内容で行う。

□ 衛生管理の目的

<記載例>

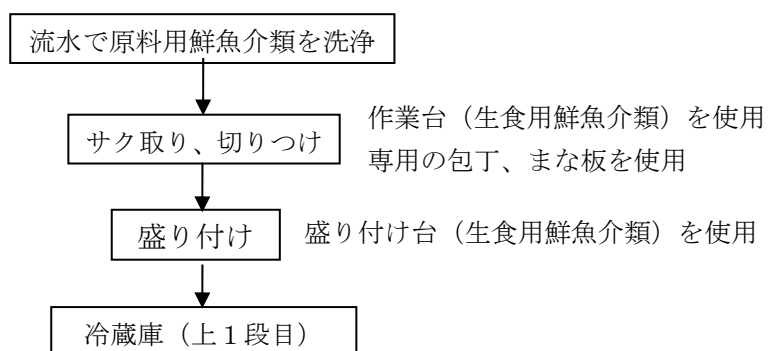
調理工程における動線の交差による二次汚染を防止する。

□ 加工処理手順

<記載例>

・食品衛生法に定める加工基準に沿って加工する。

【作業フロー】



【該当メニュー】

刺身

□ 中間品やサク等の一時保管

<記載例>

・保管前に冷蔵庫の温度が 4℃以下（冷蔵庫の温度計）であることを確認する。

・生食用鮮魚介類の保管は冷蔵庫 2 段目、冷凍庫 2 段目で行う。

責任者の氏名を記入します。
(役職名でも可)

主に夏期、刺身等が原因と疑われる腸炎ビブリオ食中毒が多発します。これら食中毒を予防するために、生食用鮮魚介類の取扱いは、食品衛生法で加工基準や保存基準が定められています。

冷凍状態のサクを仕入れている場合は、冷蔵庫内で解凍する等、具体的な解凍方法を記載します。

※三枚におろした中間品やサクなどを一時保管する時には、相互汚染を防止するとともに保存基準（10℃以下）を守ることが必要です。なお、保存温度は、なるべく腸炎ビブリオの最低増殖温度を下回る温度（4℃以下）にするようにします。

衛生管理マニュアル 記載例

1 食品等の衛生的な取扱い

【生食用かきを取扱う場合】

1(1)-6 生食用かきの取扱い

生かきの仕入れ時の確認は、東京 太郎 が責任者となり以下の内容で行う。

責任者の氏名を記入します。
（役職名でも可）

□ 衛生管理の目的

〈記載例〉

食中毒が疑われる際の速やかな原因究明及び被害拡大の防止

かきなど二枚貝の内臓にはノロウイルスが蓄積していることがあります。このため、お店で提供した生食用かきで食中毒が疑われるようなことが発生した際、原因であるかどうかの調査が迅速に行えるよう、表示事項などについて記録しておくことが、大切です。

□ 確認・記録方法

〈記載例〉

- 仕入れごとに、伝票、表示ラベル等から、仕入日、仕入先、採取海域、加工者等を確認する。
- 確認結果は記録簿に記載し、1 年間保存する。

伝票やパッケージラベルに必要な事項の記載があれば、伝票等の保存で記録に変えることができます。

生食用かきは、むき身、殻付共に、加工者や採取海域、消費期限、ロットなどに関する表示があるので、それらについて確認します。

記載が必要な項目 _____、頻度等が定められている箇所 _____

衛生管理マニュアル 記載例

1 食品等の衛生的な取扱い

【生食用食肉を取扱う場合】

1(1)-7 生食用食肉の取扱い

生食用食肉の加工・調理手順の確認は、東京 太郎 が責任者となり以下の内容で行う。

責任者の氏名を記入します。
(役職名でも可)

□ 衛生管理の目的

＜記載例＞

不適切な原材料の使用及び調理工程における二次汚染を防止する。

平成 23 年 10 月、生食用食肉の規格基準が設定されました。飲食店においてユッケ、牛タタキ等を提供する場合に、この規格基準が適用されます。

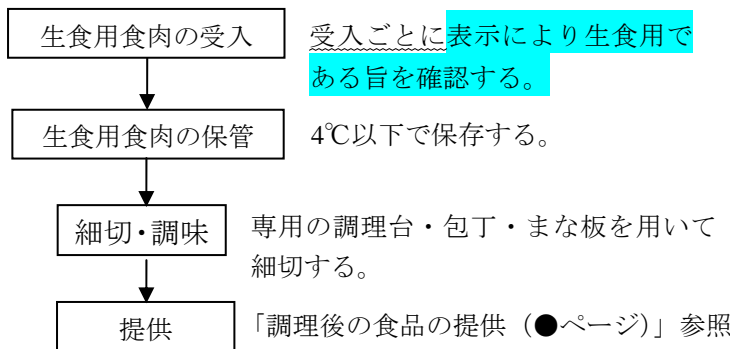
※生食用食肉の加工又は調理を行う場合は、保健所等への開始報告書の提出が必要です。

□ 調理手順

＜記載例＞

- ・ 食品衛生法に定める調理基準に沿って調理する。
- ・ 認定生食用食肉取扱者（●●）の監督の下で行う。

【作業フロー】



生食用である旨の表示を確認します。

生食用食肉の加工基準に従い加工を行う場合は、特定基準（加工）のうち、生食用食肉の加工に関する箇所が適用されます。

【該当メニュー】

牛ユッケ

※生食用牛肉以外の食肉は必ず十分に加熱調理を行う。

生食用食肉の規格基準及び生食用食肉の衛生基準に定めのない食肉（鶏肉、豚肉等）については、生食用として提供又は販売しないことを明記します。

□ 【記録方法】

＜記載例＞

- ・ 生食用食肉の受入に関して、不適時の対応をした場合はチェック票に記載する。
- ・ チェック票は、1年間保存する。

記載が必要な項目 、頻度等が定められている箇所

衛生管理マニュアル 記載例

1 食品等の衛生的な取扱い

【生食用の野菜及び果物の取扱いがある場合】

1(1)-8 生食用の野菜及び果物の洗浄

生食用の野菜及び果物の洗浄について、東京 太郎 が責任者となり以下の内容で行う。

□ 衛生管理の目的

<記載例>
原材料に付着した細菌等による食中毒の発生防止

□ 野菜・果物の洗浄方法

<記載例>

洗 淨 方 法	作業区域
流水で3回以上水洗いをする。	汚染区域
水切りする。	汚染区域
野菜専用のまな板、包丁でカットする。	非汚染区域
清潔な容器に入れる。	非汚染区域
ふた付きの容器に保管し、調理まで30分以上を要する場合には、10℃以下で保存する。	非汚染区域

※洗浄時に洗浄剤を使用する場合は、使用方法を確認の上で使用する。

責任者の氏名を記入します。
(役職名でも可)

生食用の野菜や果物は、そのまま喫食するため、もともと付着しているおそれのある細菌や寄生虫等をよく洗い流すことが重要です。

必要に応じて次亜塩素酸ナトリウムで殺菌し、その後、流水で十分すすぎます。

衛生管理マニュアル 記載例

1 食品等の衛生的な取扱い

【油脂の取扱いがある場合】

1(1)-9 油脂の衛生管理

油脂の衛生管理は、東京 太郎 が責任者となり以下の内容で行う。

□ **衛生管理の目的**

＜記載例＞

油脂の変敗による健康被害の防止

□ **油脂の衛生管理方法**

＜記載例＞

・ **使用前の点検**

① **酸価を測定し、2.5以下であることを試験紙で確認する。**

② **再利用の場合、異物や色、刺激臭が発生していないか、確認する。**

・ **使用中の管理**

① **高温（200℃以上）での揚げ処理は行わない。**

製品の特性に合った適当量の油脂を使用し、不必要な加熱を避ける。

② **油脂中の揚げかす等の浮遊物や沈澱物を取り除く。**

・ **使用後の管理**

再使用する場合は、速やかにろ過をし、揚げかすを除去し、冷却する。

・ **油脂の保存**

① **フライヤーにフタをし、直射日光及び高温多湿を避ける。**

② **フタのある容器で密閉するなど空気との接触を少なくして保存する。**

責任者の氏名を記入します。

（役職名でも可）

揚げ物に使う油は長期間使用していると劣化し、そのまま使用すると、製品の風味を損なうだけでなく、吐き気・おう吐といった健康被害の原因にもなります。このため、使用する油脂の衛生管理に気を配る必要があります。

フライヤーのフィルター交換は共通基準 2（1）などで記載します。

油脂の交換のための、酸価の上限は取扱い食品等により設定します。

【不適時の対応】

〈記載例〉

- ・ 以下の場合は油脂を全て交換する。
 - ①発煙点が 170℃未満の場合
 - ②試験紙で酸価を測定し、2.5を超えた場合
 - ③異常な刺激臭が発生した場合

【記録方法】

〈記載例〉

- ・ 不適時の対応をした場合はチェック票に記載する。
- ・ チェック票は、1年間保存する。

発煙点とは、油脂を加熱したときに煙が発生する温度のことで、通常精製油脂では 240℃程度です。

フライなどに長く使って劣化した油では、発煙点が下がり、フライ中でも発煙することがあります。

衛生管理マニュアル 記載例

1 食品等の衛生的な取扱い

1(1)-10 盛付け及び小分け

盛付けや小分けは、東京太郎 が責任者となり以下の内容で行う。

□ 衛生管理の目的

<記載例>

盛付け・小分けする際に病原微生物をつけない。

□ 盛付け及び小分けの実施手順

<記載例>

・ 盛付け・小分けの手順

- ① 開始前に担当者は手洗いを十分に行う。
- ② 盛付け・小分け直前に作業台を専用の清潔なふきんで拭き、アルコールで消毒する。
- ③ 食器又は容器を用意する。
- ④ 洗浄・消毒した器具又は使い捨て手袋を使用して盛付ける。
※この場合、担当者は盛付け・小分け作業のみを行い、他の作業からの交差汚染を防止する。
※すしの握り等、手袋を使用することが困難な作業の場合は、作業前に入念に手洗いをを行う。
- ⑤ 盛付け・小分け用のはし、トング、しゃもじをつけている水は 1 時間に 1 回取り替える。
- ⑥ 使用した器具を洗浄・消毒する。

責任者の氏名を記入します。

（役職名でも可）

加熱殺菌などにより衛生的に食品を製造しても、盛付けや小分けする時に不衛生な器具を使用したり、包装台を洗浄・消毒をせずに使用したり、素手で行ったりすると、製品に病原微生物が付着してしまいます。衛生的な盛付け、小分けの手順を定め、守ることが大切です。

盛付けに使用するふきんの洗浄、消毒方法をあらかじめ定める。

〈記載例〉

・ 使い捨て手袋に関するきまり

- ① 盛付け・小分け場の戸棚の中に保管する。
- ② 着用前は手洗いをする。
- ③ 着用前に、手袋に穴や破れがないかチェックする。
- ④ 手袋をする作業は、調理済み食品を手で触る時。
（例：和え物の盛付けなど）
- ⑤ 新しい手袋への取替えは、破れた時、途中で盛付け・小分け以外の作業をして戻る時、未加熱の食材を触った時、意図せず鼻や髪の毛などに触れてしまった時に行う。
- ⑥ 予備の使い捨て手袋の箱を常に1つ備えておく。
- ⑦ 手洗い場の脇に使い捨て手袋を廃棄するゴミ箱を設置する。

手袋は、保管場所、着用手順、着用すべき作業、取替えをするタイミング、補充方法、廃棄方法（ゴミ箱の設置）等を定める。

〈記載例〉

・ 盛付け・小分け時に使用する器具[※]の洗浄・消毒手順

※ トング、はし、しゃもじ、おたま

- ① 洗剤で十分洗浄する。
- ② 塩素剤を（キャップ1杯）赤いテープをつけた消毒用バットに入れ、器具を10分間浸漬する。
- ③ 流水ですすぎ洗い。
- ④ 消毒保管庫で保管する。

薬剤で消毒する場合は、使用方法をよく確認して、決められた方法で使用する。

衛生管理マニュアル 記載例

1 食品等の衛生的な取扱い

1(2) 調理後の食品の提供

調理済食品の温度管理等について、東京 太郎 が責任者となり以下の内容で行う。

□ **衛生管理の目的**

〈記載例〉

速やかな提供により、病原微生物の増殖を防止する。

□ **調理後の食品の提供方法**

〈記載例〉

- ・調理後の食品は、速やかに提供する。
- ・最終工程が非加熱の食品について、速やかな提供が困難なときは、ラップをかけ、冷蔵庫上段で保管する。

□ **生食用鮮魚介類を提供する場合（寿司、刺身等）**

〈記載例〉

- ・原則として、**調理終了後 2 時間以内に提供する。**
- ・注文数が多いなど、**2 時間を超えて提供せざるを得ない場合は、専用の清潔なフタ付容器に入れ、4℃以下で保管する。(冷蔵庫)**

【出前を受けた場合】

- ・すしの出前注文を受けた場合には、配達までの時間を一時間以内とする。
- ・配達先には、「お早めにお召し上がりください」と必ず伝える。

責任者の氏名を記入します。
(役職名でも可)

食品を調理後、長時間室温に放置しておく、食品中で細菌が増殖し、食中毒の原因となったり、品質が悪くなったりします。このような危害を防止するためには、調理終了後速やかに喫食するか、長時間を要する場合には急速に冷却し低温（10℃以下）で、若しくは高温（65℃以上）に保管することが重要です。

回転寿司店では、コンベアに寿司を載せてから、喫食されなかった場合の廃棄までの時間等を定めます。

生食用鮮魚介類の保存基準は 10℃以下ですが、品質上問題がある場合を除き、4℃以下で保存しましょう。

□ 生食用食肉を提供する場合

＜記載例＞

- 調理後は、速やかに提供する。
- 店頭及びメニュー表に「一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあります。」「子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い方は食肉を生で食べないでください。」と表示し、注意喚起する。

□ 表示を行う場合の手順

＜記載例＞

- 表示見本を作成し、保存する。
- 個別製品の表示は表示見本に従い、製品に応じて作成する。

【表示見本】

名 称	幕の内弁当
原材料名	ご飯、鰯フライ、ハンバーグ、メンチカツ、煮物(里芋、蒟、にんじん)、マカロニサラダ、煮豆、漬物、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、着色料(赤 106、黄 4、カラメル)、甘味料(ステビア)、保存料(ソルビン酸 K)、香料 (原材料の一部に、小麦、卵、大豆、牛肉、豚肉を含む。)
内容量	1 人前
消費期限	平成 23 年 7 月 20 日 16 時
保存方法	直射日光及び高温多湿を避けて下さい。
製造者	株式会社 東京本舗 東京都新宿区西新宿〇-×-△

原材料に仕入れ品や半製品を使用する場合は、表示内容（原材料、食品添加物、アレルギー物質を含む食品、遺伝子組換え食品等）を確認し、製品の表示に反映させていきます。また、表示義務がなくても、アレルギー物質等に関する情報は必要に応じて情報提供できるよう把握しておきます。

表示内容については、出荷前に責任者が確認します。

衛生管理マニュアル 記載例

1 食品等の衛生的な取扱い

【旅館、ホテル及び結婚式場等であって事前に予約を受けて大量の食品を調理する施設の場合】

1(3) 検食の保存

検食について、東京 太郎 が責任者となり以下の内容で行う。

衛生管理の目的

〈記載例〉

食中毒等事故発生時の原因究明および再発防止

検食の保存方法

〈記載例〉

- ・ 検食はメニューごとに1食分を冷凍し、1週間以上保存する。
- ・ 採取容器は使い捨てチャック付ビニール又は検食保存用容器を使用する。
- ・ 作業終了後に、当日分の検食の保存を確認する。

記録方法

〈記載例〉

- ・ 検食の保存確認の結果は確認表に記録する。
- ・ 記録は1年間保存する。

検食の確認表【例】（〇〇年〇月）

日	検食保管確認	廃棄予定日	廃棄日
1日	○	8日	9日
2日	○	9日	9日
3日	○	10日	10日
4日	○	11日	12日
5日	○	12日	12日

責任者の氏名を記入します。
（役職名でも可）

検食は、万が一、食中毒などの事故が発生した場合に、原因究明の重要な手がかりになります。また、その原因が明らかになることによって、再発防止などの適切な対応策を講じることができます。

検食は、メニューごとに保存します。一つの容器に様々なメニューが保存されていると、食品が混ざってしまい、事故発生時の原因究明という目的が果たせません。また、食中毒では喫食から発症までに時間がかかるものもありますので、期間を定め保管しておくことが大切です。

衛生管理マニュアル 記載例

2 従事者の衛生管理 ※共通基準 8-1 と差し替え

【旅館、ホテル及び結婚式場等であって事前に予約を受けて大量の食品を調理する施設の場合】

2(1) 従事者の健康管理

従事者の健康管理は、東京 太郎 が責任者となり以下の内容で行う。 責任者の氏名を記入します。
(役職名でも可)

□ 衛生管理の目的

＜記載例＞

従事者を原因とした食品の病原微生物汚染防止

□ 従事者の健康管理方法

＜記載例＞

健康管理の項目	対象者	頻度	内容
日常の健康チェック	調理従事者（全員）	作業開始前	吐き気、おう吐、腹痛、下痢、発熱、手指の化膿創の有無
検便	調理従事者（全員）	1か月に1回	サルモネラ、腸管出血性大腸菌 O157、赤痢、腸チフス、パラチフス
		(6月～10月)	
		3か月に1回	
		(11月～5月)	

従事者が食中毒菌に感染し、作業中に食品を汚染してしまい、食中毒が発生することがあります。このような食中毒を予防するためには、従事者の日常的な健康管理が重要です。

□ 検便結果が陽性又は症状を有した従事者への対応

＜記載例＞

- ・吐き気、おう吐、腹痛、下痢、発熱症状を呈している場合は、速やかに医療機関に受診させ休ませる。
- ・検便結果が陽性であった場合は、調理業務から食品に触れない業務（伝票整理等）に一時配置換えする。
- ・手指に傷や化膿創がある場合は手袋を着用する。

□ 記録方法

＜記載例＞

- ・日常の健康チェック、検便を実施した時は、その結果をチェック表に記録する。また、健康チェック及び検便の結果、問題があった場合の対応についてもチェック票に記載する。
- ・チェック票は1年間保存する。

従事者の衛生管理等チェック票【例】						
						平成〇年〇月〇日
						責任者
氏名	吐き気、嘔吐 腹痛、下痢	発熱	手指化膿創	服装	毛髪	アクセサリー
佐藤						
鈴木						
秋山						