

## 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) 保管・陳列・販売

製品の保管・陳列・販売方法の管理は、**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>

製品の保管・陳列・販売時の病原微生物増殖防止及び法で定められた表示基準の遵守

製品を保管・陳列・販売する際に温度等の管理が悪いと、有害微生物が増殖するおそれがあります。また、食品の表示は消費者が購入する際、製品に関する情報を得るために必要なものです。誤った表示がされた製品を販売しないよう、事前の確認が必要です。

**食料品の保存・陳列時の衛生管理**

<記載例>

確認事項	確認頻度
製品は仕入れ後、冷蔵品は冷蔵庫に、冷凍品は冷凍庫にすぐに保管する。(常温に放置しない。)	毎仕入れ時
製品の表示は各法令に基づく表示事項を満たしているか。	毎仕入れ時 (店でラベル貼付する食品は貼付時)
製品は保存基準又は保存方法どおりに保存・陳列されているか。	2 時間に 1 回
ショーケースのロードライン (積荷限界線) より上に、製品が積まれていないか。	2 時間に 1 回
肉、魚、そうざい半製品等と加熱調理後のそうざい等は相互汚染が起こらないように保存・陳列されているか。	2 時間に 1 回
製品の包装に破損はないか。	毎日の作業開始前
先に仕入れたものは先に販売するよう、在庫管理されているか。	毎日の作業開始前
消費 (賞味) 期限が切れたものはないか。	毎日の作業開始前

関係法令

食品表示法、不当景品類及び不当表示防止法、計量法、健康増進法、酒税法、不正競争防止法、東京都消費生活条例 など









□ 自店舗で加工した生食用食肉の検査手順

<記載例>

- ・生食用牛肉については、加工工程全体の妥当性を確認するため、毎年6月上旬に細菌検査を1回行う。
- ・検査は、搬送を含め〇〇研究所に依頼する。
- ・検査項目は成分規格（腸内細菌科菌群）とする。

□ 生食用食肉の検査結果が不適だった場合の対応

<記載例>

- ・原因の分析、加工工程の見直しを行い、再発防止策を作成する。
- ・不適ロットを特定後、責任者に報告し出荷を停止する。
- ・食品衛生法違反が疑われる場合は、「事故発生時の対応（●ページ）」に従い対応する。

□ 記録方法

<記載例>

- ・検査成績書は1年間保存する。
- ・検査で不適となった場合の対応については、チェック表に記載し、5年間保存する。

生食用の馬肉等、生食用食肉の衛生基準の適用を受けるものにあつては、主要な1品目以上について細菌検査を1年に1回以上行います。



□ 表示見本の作成

<記載例>

- ・加工後、包装して販売する場合、関係法令に基づく表示を行う。
- ・表示見本を作成する。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。
- ・表示を製品に貼付する際、表示内容を必ず確認する。
- ・包装品以外の製品については、出荷先等からの求めに応じて仕入伝票等をもとに情報提供する。
- ・仕入品の表示ラベル及び仕入伝票は保管する。

<表示見本 記載例>

マダイ(刺身用)  
〇〇県産(養殖)  
消費期限 平成〇年△月◇日  
保存方法 4℃以下で保存してください。  
有限会社 東京商店  
東京都新宿区西新宿〇-×-△

□ 製品検査

<記載例>

- ・自店舗で加工した生食用鮮魚介類のうち、主要な貝類及び鮮魚各1品目について、毎年7月上旬に細菌検査を1回行う。
- ・検体は無菌的に滅菌ビニール袋に採取する。
- ・検査は、搬送を含め〇〇研究所に依頼する。
- ・検査項目は成分規格に定められた項目とする。

□ 不適時の対応

<記載例>

- ・原因の分析、加工工程の見直しを行い、再発防止策を作成する。
- ・食品衛生法違反が疑われる場合は、「事故発生時の対応（●ページ）」に従い対応する。

□ 記録方法

<記載例>

- ・検査成績書は1年間保存する。
- ・検査で不適となった場合の対応については、記録簿に記載し、5年間保存する。

加工後、包装して販売する場合は、各法令に基づき表示事項を確認する旨の記載をします。

製品の検査では、実施項目・実施頻度を定め記載します。どの製品を、いつ、どのように採取し、検査項目をどのように設定するのか、どこの検査機関に依頼するのかを具体的に記載します。

不適の場合、必要に応じ、器具の洗浄消毒、魚体表の洗浄、作業区域、使用水、温度管理などが適正であったかを確認します。

検査成績書の保存と不適の場合の対応方法について記録する方法を具体的に記載します。検査結果の保存期間について具体的に決め記載します。



## 衛生管理マニュアル 記載例

### 1 食品等の衛生的な取扱い

#### 【仕入れ食品のバラ売り及び小分けを行う場合】

##### 1(2)-6 その他 バラ売り・小分け時の衛生的な取扱い

製品のバラ売り・小分け販売の管理は、**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＞

製品の販売時の有害微生物による二次汚染及び相互汚染の防止

容器包装に入っていない食品をバラ売り・小分けするときは、「二次汚染」「相互汚染」の原因とならないよう器具等をきちんと管理しなくてはなりません。例えば、加熱が必要なそうざい半製品を取った tong でそのまま喫食できるコロッケを取ったり、鮮魚介類の隣で、むき出しのままサラダを販売すれば、「二次汚染」や「相互汚染」が起こる可能性があります。これを防ぐためには、製品ごとに専用の器具を用意し、製品に触れる器具等は清潔に管理していくことが大切です。特に、お客さんが自分で取り分ける場合は、器具類が衛生的に取り扱われるよう管理することが必要です。

#### □ バラ売り・小分け販売時の衛生管理

＜記載例＞

・器具及び手袋の管理

器具	点検頻度	管理方法
トング はし	店頭 バラ 売り 用	2 時間おき ・トングに扱う製品ごとのラベルをつける。 ・点検時に新しいものに交換する。 ・販売終了後は、洗浄・殺菌・乾燥後、専用食器棚の専用引き出しに各々収納する。
	小分け 包装 用	1 日 2 回 午前・午後 ・作業時に使うトング及びはしは、1 作業毎に洗浄、殺菌し専用フックにかける。ただし、連続して使用する場合は 1 日 3 回清潔なものと交換する。 ・作業終了後は、洗浄・殺菌・乾燥後、専用食器棚の専用引き出しに各々収納する。
手袋	店頭 バラ 売り 用	1 日 3 回 10 時 14 時 16 時 ・製品に直接ふれないように使い捨ての手袋をする。 ・手袋は、作業場食器棚に保管し、予備のものを 1 箱常備しておく。
	小分け 包装 用	1 日 2 回 午前・午後 ・新しい手袋への取替えは、破れた時、他の作業後、未加熱の製品に触った時、鼻や髪の毛などに触れた時。 ・手洗い脇に使い捨て手袋廃棄用のゴミ箱を設置する。

・清潔な器具又は使い捨ての手袋を使用することが困難な場合は、定期的な手洗いを徹底する。手洗いの方法は「従事者の手洗い（●ページ）」に従って実施する。

バラ売り・小分け販売する場合は、それぞれの器具ごとの使用方法、管理方法、点検頻度及びトレーやショーケース等の販売区分の管理方法を記載します。また、バルク製品を小分け後、包装して販売する場合は、各法令に基づき表示事項を確認する旨の記載をします。

記載が必要な項目 **東京 太郎**、頻度等が定められている箇所

＜記載例＞

- ・ むき出しで売られる製品にはフタ又は覆いのある陳列棚で販売する。
- ・ 加熱処理して食べなければならない製品と加熱せずにそのまま食べる製品を一緒のショーケース、トレーに入れない。
- ・ バラ売りしている製品はロット管理がきちんとできるよう、その日のうちに売り切る。
- ・ 小分け包装した製品にきちんと表示されているか確認する。

□ 表示見本の作成

＜記載例＞

- ・ 小分け後、包装して販売する場合は、関係法令に基づく表示を行う。
- ・ 食品分類ごとに表示見本を作成しておく。
- ・ 個別製品の表示を作成するときは、表示見本を参考に作成する。
- ・ 包装していない製品については、消費者等からの求めに応じて仕入れ伝票等をもとに使用添加物、原材料等について説明する。
- ・ 表示の確認は、製品ロットごとに、担当者が目視で確認する。
- ・ 表示ラベルの貼付不備、印刷表記の誤りなどが確認された場合は、「事故発生時の対応（●ページ）」に従って対応する。

□ 記録方法

＜記載例＞

- ・ 表示ラベルの確認結果については記録簿に記載し、1年間保存する。