

衛生管理マニュアル 記載例

3 食品等の衛生的な取扱い

3(1) 仕入れ食品等の確認

仕入れ食品等の確認について、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>

仕入れ食品等の病原微生物汚染・増殖、異物混入の防止。

検収方法

<記載例>

種類	頻度	検収内容
冷蔵品	受 入 時	期限表示、保存方法、品質、鮮度、品温（表面温度及び配送車の庫内温度）、包装の状態（包装の破損等）、異物の有無
冷凍品		
温蔵品		
常温品		期限表示、外観（包装の破損）

不適時の対応

<記載例>

・検収内容に不適事項があった場合は、原則として返品する。

記録方法

<記載例>

- ・不適時の対応内容を記録する。
- ・仕入れ伝票は1年間保存する。
- ・不適時の対応記録は1年間保存する。

責任者の氏名を記入します。
（役職名でも可）

仕入れ時の確認が不十分で衛生的に問題のある原材料を使用すると、原材料由来の食中毒菌や異物が最終製品に移行して食中毒の発生や異物混入を引き起こすおそれがあります。万が一の事故に備え、原因追究のために、仕入れ時の確認結果について記録し保管しておくことが大切です。

仕入れ食品等の確認では、具体的な確認手順を定めます。特に、期限表示や保存方法等の表示事項、品質、鮮度、温度管理状態、包装の状態及び異物の有無等について手順を定めます。また、その結果について記録方法を示します。

※自ら仕入れに行く場合は原材料等の購入時に、期限表示、包装の状態（包装の破損等）を確認するとともに、運搬中の品温の変化に留意します。
また、レシート、不適時の対応記録は1年間保存します。

衛生管理マニュアル 記載例

3 食品等の衛生的な取扱い

3(2) 食品等の保存

食品等の保存について、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＞

食品等の病原微生物汚染・食中毒菌増殖・異物混入の防止。

食品等の保存方法

＜記載例＞

冷蔵・冷凍品

原材料の種類	保存場所	保存温度
食 肉	冷蔵庫（下段右食肉棚）	10℃以下
生食用鮮魚介類	生食用冷蔵庫（下段魚棚）	10℃以下
その他の魚介類	冷蔵庫（下段左魚介類棚）	10℃以下
冷 凍 品	冷凍庫（上段）	マイナス 15℃以下
野 菜 ・ 果 物	野菜室	15℃以下
	冷蔵庫（果物室）	10℃以下
生 食 用 鶏 卵	冷蔵庫（上段卵棚）	10℃以下

常温保存品

原材料の種類	保存場所	保存状況
米	原材料保管室	冷暗所
調味料	調理台下戸棚	
油脂	原材料保管室	冷暗所

責任者の氏名を記入します。
（役職名でも可）

原材料や製品を保存する際には、細菌による汚染や増殖の防止を考慮しなくてはなりません。特に魚や食肉等の生鮮食品では、食中毒菌増殖防止のための温度管理と、ドリップや土などから他の食材への汚染防止に十分注意しましょう。

食品衛生法に保存基準が定められている食品は、法に従った保存を行います。
また、加工食品などでは表示に従った方法で保存します。

保存方法を食品の種類ごとに定め、保存場所・保存温度を具体的に記載します。
保存場所は庫内の場所まで記入します。

冷蔵保存が不要なものでも、例えば油脂の高温保管による変敗はお客様からのクレームの原因となります。それぞれの食品の特性に応じた保存方法を定めましょう。

記載が必要な項目 、頻度等が定められている箇所

〈記載例〉

- ・冷蔵庫内では、相互汚染が生じないように、原材料の種類毎に保存場所を分けるとともに、それぞれ包装して保存する。
- ・原材料は、床面からの汚染を防ぐため、スノコなどの上に置き、床に直置きしない。
- ・原材料及び製品の入っていたダンボール箱等は、作業場内には持ち込まない。
- ・在庫管理を徹底し、先に仕入れたものは先に使用する。
- ・冷蔵庫、冷凍庫の温度確認は「冷蔵及び冷凍設備の衛生管理（●ページ）」に従って実施する。

相互汚染を防ぐ方法を明記します。

例：専用のふた付き容器に入れ替える、食品ごとに区画して保存する、ダンボールは持ち込まないなど

衛生管理マニュアル 記載例

3 食品等の衛生的な取扱い

3(3) 製品の配送

製品の配送について、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>

製品の病原微生物汚染・食中毒菌増殖・異物混入防止。

製品の配送方法

<記載例>

製品の種類	配送方法	配送時の温度
冷蔵品	冷蔵車	10℃以下
冷凍品	冷凍車	-15℃以下
温蔵品	保温車	65℃以上

・表記中の配送時の温度を逸脱した製品は、速やかに廃棄する。

責任者の氏名を記入します。

（役職名でも可）

製品を配送する場合、製造・調理後の食品中の微生物増殖を抑制し、空気中の浮遊細菌汚染や昆虫や埃などの異物混入を防がなければなりません。

製品の配送に使用する車両や温度管理などを定めます。配送時の温度は冷蔵、冷凍、常温、温蔵等、各食品の特性に応じた温度を定め、管理します。

（食品衛生法で保存基準が定められている食品については基準に合致した方法で配送・保存します。）

製品の配送を外部業者に委託する場合は、その旨を明記します。配送時に設定した温度を超過した場合の対応方法についてもあらかじめ決めておくといでしょう。

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

3 食品等の衛生的な取扱い

3(4)-1 その他 薬剤等の保管

薬剤等の保管について、東京 太郎 が責任者となり以下の内容を履行する。

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

作業場で使用される薬剤等の中には、人体に有害なものが多くあります。これらが作業場内に放置されていると、誤って食品中に混入し苦情や健康被害の原因となることがあります。このような事故を防止するために、薬剤等は、食品と明確に区別できるように保管しておく必要があります。

＜記載例＞

誤用・誤飲（化学的危険）の防止。

薬剤等の保管方法

薬剤等の保管場所は食品と区別するためにもできるだけ作業場外に設けるようにします。作業場内に保管する場合は、保管場所を定め、その旨を明示します。

＜記載例＞

薬剤分類	保管場所
洗 浄 剤	黄色の容器で、調理場外の掃除用具置き場に保管。
消 毒 剤	本体が赤色でかつ白抜き文字で「消毒剤」と明記された容器で、調理場外の掃除用具置き場に保管。
殺 虫 剤	本体が赤色で、かつ青文字で「殺虫剤」と明記された容器で、調理場外の薬品置き場に鍵をかけて保管。
添 加 物	青色の容器で、調理場に隣接した添加物倉庫に保管。 使用用途を誤らないよう、添加物の名称、使用方法を見やすく記載する。

薬剤等の保管容器には、目立つように色を付けたり、名称や用途が分かるように記載したりし、すべての従事者が内容物を認識できるようにします。

使用状況について記録をつけ、紛失等の防止を図ることも管理の一例です。

記載が必要な項目、頻度等が定められている箇所

