

2. 一般的衛生管理マニュアル, チェック表

1-1 調理施設チェック表 (例)

平成 年 月 日

管 理 者	担 当 者

1. 毎日点検

	点 検 項 目	点検結果
1	施設へのねずみやこん虫の侵入を防止するための設備に不備はありませんか	
2	手洗い設備の石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液は適切ですか	
3	下処理から調理・加工場への移動の際には衣服、履物の交換（履物の交換が困難な場合には、履物の殺菌）が行われていますか	
4	施設に部外者が入ったり、調理作業に不必要な物品が置かれていたりしませんか	
5	施設の清掃は、全ての食品が調理場内から完全に搬出された後、適切に実施されましたか（床面、内壁のうち床面から1m以内の部分）	
6	施設は十分な換気が行われ、高温多湿が避けられていますか	

2. 1か月ごとの点検

1	汚染作業区域と非汚染作業区域が明確に区別されていますか	
2	巡回点検の結果、ねずみやこん虫の発生はありませんか	
3	ねずみやこん虫の駆除は半年以内に実施され、その記録が1年以上保存されていますか	
4	便所には、専用の手洗い設備、専用の履き物が備えられていますか	
5	シンクは用途別に相互汚染しないように設置されていますか	
	加熱調理用食材、非加熱調理用食材、器具の洗浄等を行うシンクは別に設置されていますか	
6	シンク等の排水口は排水管又は排水溝に直結した構造になっていますか	
7	施設の清掃は、全ての食品が調理場内から完全に排出された後、適切に実施されましたか（天井、内壁のうち床面から1m以上の部分）	

3. 3か月ごとの点検

1	施設は隔壁等により、不清潔な場所から完全に区別されていますか	
2	各作業区域の入り口手前に手洗い設備、履き物の消毒設備（履き物の交換が困難な場合に限り）が設置されていますか	
	下処理場には調理・加工場の入り口手前に手洗い設備、履き物の殺菌設備（履き物の交換が困難な場合に限り）が設置されていますか	
3	便所・休憩室・更衣室は隔壁をもって他の場所と区分されていますか	
4	施設の床面は排水が容易に行える構造になっていますか	

<改善を行った点>

<計画的に改善すべき点>

1-2 施設設備チェック表（例）

平成 年 月 日

管理者〔 〕

担当者〔 〕

		点 検 項 目	点検結果
工場 周 囲 の 環 境	1	工場の周囲を、日に1回以上清掃しているか	
	2	外部の排水溝を、定期的に清掃補修をしているか	
	3	外部の排水溝は、スムーズに流れているか	
	4	ゴミの集積場に、ゴミが堆積していないか	
	5	ゴミの集積場を、分別管理しているか	
	6	ゴミの集積場を、搬出後、清掃・洗浄・消毒しているか	
	7	駐車場では、キチンと駐車しているか	
	8	周囲の植木・草花等を含めて、5Sは十分か	
施 設	9	施設を、目的別に使用しているか	
	10	住居・事務所等を、製造等に使用していないか	
	11	汚染作業区域と清潔作業区域が明確になっているか	
	12	必要な作業室が完備され、区画されているか	
	13	施設を、必要に応じて補修しているか（破損はないか）	
	14	施設を、日に1回以上清掃しているか	
	15	施設のドア・窓等が開放されていないか	
	16	手洗い設備は、整備されているか	
	17	手洗い設備には、石鹸・爪ブラシ・消毒液等が完備しているか	

	点 検 項 目	点検結果
設 施	18 排水溝を、日に1回以上清掃・洗浄をしているか	
	19 排水溝には、昨日分の残滓等を残していないか	
	20 排水溝は、スムーズに流れているか	
	21 床には、凹凸等がなく平滑に管理されているか	
	22 床には、水たまりはないか	
	23 床及び内壁（床面1m以下）を、日に1回以上清掃・洗浄しているか	
	24 1m以上の内壁・天井を、月に1回以上清掃・洗浄しているか	
	25 照明装置を、週1回以上清掃しているか	
	26 換気装置を、週1回以上、フィルターは月に1回以上、分解し清掃・洗浄しているか	
	27 冷蔵庫を週に1回以上、冷凍庫を月に1回以上清掃・洗浄しているか	
	28 便所を、日1回以上、清掃・洗浄・消毒をしているか	
	29 便所の手洗いには、必要な物（石鹼・消毒液）が揃っているか	
	30 便所には、専用のはきものがあるか	
	31 包装室の温度は、15℃以下になっているか	
	32 仕分け室の温度は、10℃以下になっているか	
	33 冷蔵庫の温度を、定期的に測定しているか	
	34 冷凍庫の温度を、定期的に測定しているか	

3-1 施設設備、機械器具の保守点検（例）

衛生管理の年間スケジュール

項 目	毎 日	毎 週	毎 月	6ヵ月毎	年	備 考
冷凍・冷蔵庫の温度測定	○					
包丁、おたま、ヘラの洗浄・消毒	○					
まな板の洗浄・消毒	○					
タオル・フキンの洗浄・消毒	○					
製 品 検 査	○					悪い場合は工程検査
水 質 検 査	○					自社検査
検 食（官 能）	○					官能・細菌検査
床 の 清 掃	○					
壁・天井の清掃		○				
冷蔵庫内の清掃		○				
冷凍庫内の清掃			○			
従事者の手指検査（含鼻前庭）			○			
検 便			○			指定検査機関
機器、コンベア等の拭き取り検査			○			
防 そ 防 虫			○			専門業者契約
原材料及び製品検査			○			
落下細菌検査			○			
健 康 診 断				○	○	対象者により異なる
衛生診断チェック				○		
水 質 検 査				○		指定検査機関
貯水槽の清掃				○	○	年1回以上
農薬・添加物検査					○	指定検査機関
従 事 者 教 育	○	○	○	○	○	OJT、OFFJT

3-2 洗浄・消毒マニュアル (例)

(コンベア)

作業工程	管理基準	監視 / 測定	改善措置	記録 保管
<p style="text-align: center;">〔作業後〕</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">コンベア周辺の片づけ</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">コンベア上の汚れの拭き取り</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">スポンジタワシに洗剤をつけ洗浄</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">泡が無くなるまで温流水での水洗</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">水滴拭き取り</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">コンベアをアルコール噴霧消毒</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">シートで覆い保管</div> <p style="text-align: center;">〔作業前〕</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">シートをはずし全体をアルコール噴霧消毒</div>	<p>①アルカリ性洗剤 ②中性洗剤</p> <p>飲用水 (40℃)</p> <p>乾燥消毒済タオル</p> <p>70%アルコール</p> <p>清潔保持</p> <p>70%アルコール</p>	<p>水質検査</p> <p>①拭き取り検査 ②目視検査</p>	<p>・「残留塩素測定マニュアル」に従う</p> <p>①「洗浄度判定基準」に従う ②異常あれば再洗浄・消毒</p>	<p>○</p> <p>○</p> <p>○</p>
<p>《特記事項》</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 作業中汚れが著しいときやアイテム切換えのとき、消毒タオルで汚れを拭き取りアルコール噴霧消毒 2. アルコール使用時は引火に注意する 				

3-3 洗浄度の判定基準 (例)

3ステップの操作法

1 試薬の混合 操作が簡単 迅速な判定 コストが安い

混ぜる

★試薬Aを試験管に1ml入れる

★試薬Bを1滴加える

★振って混ぜる

2 現場でサンプリング

採る

★スワブで対象物をふき取る

注) 対象物が乾いている場合はふき取り液1~2滴でスワブを湿らす

3 カラースケールで判定

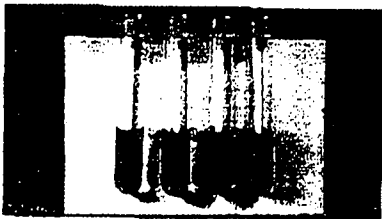
診る

★スワブを試験管に入れる

★約5~15分放置する (お湯に浸けると短時間で検出)

★添付のスケールで洗浄度を判定

〈比色判定〉



汚れ(蛋白質量)に応じた色の变化



カラースケールで汚れ(蛋白質量)を判定

〈汚れの視覚及びキット判定〉

汚れ(蛋白質)量	汚れを目で見ると...	フネトリマスターで判定すると
0 (mg/m ²)	見えない	レベル1
15 (mg/m ²)	見えない	レベル2
40 (mg/m ²)	見えない	レベル3
100 (mg/m ²)	やや見える	レベル3~4
1500 (mg/m ²)	見える	レベル4

サンプリング箇所

- 充填・包装ライン：ノズル・バルブ内部・パイプ連結部・コンベアー・ローラー部・他
- 食品加工機：調合・調理・殺菌装置など
- 貯蔵容器：タンク・ステンレス製ボックスなど
- その他：調理台・まな板・他

3-4 洗浄・消毒マニュアル（例）

（フードカッター、ハムスライサー）

作業工程	管理基準	監視／測定	改善措置	記録保管
<p>〔作業後〕</p> <p>機械本体・部品の分解</p> <p>↓</p> <p>機械本体・部品の微温水での水洗</p> <p>↓</p> <p>スポンジタワシに洗剤をつけて洗浄</p> <p>↓</p> <p>微温水での水洗</p> <p>↓</p> <p>水滴拭き取り</p> <p>↓</p> <p>組み立て、アルコール噴霧消毒</p> <p>↓</p> <p>シートで覆い保管</p> <p>〔作業前〕</p> <p>シートをはずし、全体をアルコール噴霧消毒</p>	<p>分解した部品は床に直置きしないこと</p> <p>飲用水（40℃）</p> <p>①アルカリ性洗剤 ②普通洗剤</p> <p>飲用水（40℃）</p> <p>乾燥消毒済タオル</p> <p>70%アルコール</p> <p>清潔保持</p> <p>70%アルコール</p>	<p>水質検査</p> <p>水質検査</p> <p>拭き取り検査 目視検査</p>	<p>・「残留塩素測定マニュアル」に従う</p> <p>・「残留塩素測定マニュアル」に従う</p> <p>・「洗浄度判定基準」に従う</p>	<p>○</p> <p>○</p>
<p>《特記事項》</p> <p>1. 分解した部品の洗浄・消毒に、自動洗浄機や殺菌乾燥庫を使用するときは、該当機種マニュアルに従う</p> <p>2. アルコール使用時は引火に注意する</p>				

3-5 洗浄・消毒マニュアル（例）

（まな板）

作業工程	管理基準	監視／測定	改善措置	記録保管
<p>〔作業後〕</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">微温水での水洗</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">スポンジタワシに洗剤をつけ洗浄</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">微温水で水洗い</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">消毒</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">水滴の拭き取り</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">アルコールで噴霧消毒</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">乾燥</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">保管</div> <p>使用直前に熱湯を注ぐ</p>	<p>飲用水（40℃）</p> <p>①アルカリ性洗剤 ②普通洗剤</p> <p>飲用水（40℃）</p> <p>熱湯に5分間以上浸漬、 又は同等の効果を有する 方法</p> <p>乾燥消毒済タオル</p> <p>70%アルコール</p> <p>所定の置き場</p>	<p>水質検査</p> <p>水質検査</p> <p>温度測定</p> <p>拭き取り検査</p>	<p>・「残留塩素測定マニュアル」に従う</p> <p>・「残留塩素測定マニュアル」に従う</p> <p>・「洗浄度判定基準」に従う ・殺菌乾燥庫活用</p>	<p>○</p> <p>○</p> <p>○</p>
<p>《特記事項》</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 自動洗浄機、殺菌乾燥庫使用は該当機種マニュアルに従う 2. プラスチック製は包丁傷、変色したものは使わない 3. 使用区分（肉、魚貝、野菜、加工）をする 4. アルコール使用時は引火に注意する 				

3-6 洗浄・消毒マニュアル（例）

（タオル、フキン等）

作業工程	管理基準	監視／測定	改善措置	記録保管
<p>〔作業後〕</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">微温水での水洗</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">タオル、フキン等の洗剤での洗浄</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">微温水での水洗</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">大釜にタオル、フキン等を入れ煮沸</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">乾燥保管</div>	<p>飲用水（40℃）</p> <p>①アルカリ洗剤 ②中性洗剤</p> <p>飲用水（40℃）</p> <p>煮沸 （100℃ 5分以上）</p> <p>所定の置き場</p>	<p>水質検査</p> <p>水質検査</p> <p>温度測定</p>	<p>・「残留塩素測定マニュアル」に従う</p> <p>・「残留塩素測定マニュアル」に従う</p> <p>・殺菌乾燥庫活用</p>	<p>○</p> <p>○</p>

《特記事項》

1. 殺菌乾燥庫を保有しない場合は、天日で乾燥をする

3-7 洗浄・消毒チェック表 (例)

〔平成 年〕 管理責任者〔 印〕

月日	検査方法	A T P	フキトリ マスター	その他	生 菌 数 (10 cm × 10 cm)	大 腸 菌 群 (10 cm × 10 cm)	チエック 担当者
	対 象						
《特記事項》							

洗浄・消毒チェック表 (例)

(タオル、フキン等)

〔平成 年〕 管理責任者〔 印〕

月日	検 査 対 象	生 菌 数	大 腸 菌 群	チエック担当者	備 考
《特記事項》 1. 毎月1回以上の検査が望ましい					

3-8 冷蔵・冷凍庫温度チェック表 (例)

()

(冷蔵基準温度 0℃～ 5℃)

(冷凍基準温度 -20℃～ -18℃)

[平成 年 月 日]

日(曜) 時間	10日以内										
	1 ()	2 ()	3 ()	4 ()	5 ()	6 ()	7 ()	8 ()	9 ()	10 ()	
AM 00:00	温度										
	サイン										
8:00	温度										
	サイン										
PM 12:00	温度										
	サイン										
16:00	温度										
	サイン										
20:00	温度										
	サイン										
管理責任者(印)											
日(曜) 時間	11日～21日										
	11 ()	12 ()	13 ()	14 ()	15 ()	16 ()	17 ()	18 ()	19 ()	20 ()	21 ()
AM 00:00											
8:00											
PM 12:00											
16:00											
20:00											
管理責任者(印)											
日(曜) 時間	22日～31日										
	22 ()	23 ()	24 ()	25 ()	26 ()	27 ()	28 ()	29 ()	30 ()	31 ()	
AM 00:00											
8:00											
PM 12:00											
16:00											
20:00											
管理責任者(印)											

《特記事項》

1. 記録温度(℃)
2. 温度が基準温度範囲でない場合は速やかに担当社員に報告し、指示を受けること。(要記録)

4-1 そ族・昆虫チェック表（例）

平成 年 月 日

管理者（ 印）

担当者（ 印）

NO	点 検 項 目	点検結果
1	そ族・昆虫はいないか	
2	捕虫器（虫ボン・クリンライン等）による虫の状態はどうか	
3	そ族・昆虫の侵入箇所はないか、生息場所はないか	
4	そ族・昆虫の餌になるように食品がむきだしになっていないか	
5	そ族・昆虫の予防設備は機能しているか、破損してないか	
6	防虫防その業者の施工は効果的か、施工直後発生していないか	
7	防虫防その業者は、定期的の作業を実施しているのか	
8	防虫防その業者の記録は、保存してあるか	
9	防虫防その業者の作業に立合っているか	
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		

5-1 残留塩素測定 (DPD法) マニュアル (例)

準備

残留塩素測定器・角形試験管1本・DPD No.1 試薬・緩衝液・No.2 試薬 (発色剤)

作業工程	管理基準	監視/測定	改善措置	記録保管
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">角形試験管にNo.1 試薬を定量入れる</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">No.2 試薬1包分を加え、よく混ぜる</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">角形試験管に検査水を定量入れ、よく混ぜて発色させる</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">発色した角形試験管を測定器の中央にセットする</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">数値を読み取る</div>	<p>1分間以内に両サイドの標準比色窓と比較</p>	<p>目視検査</p>	<p>・不足の場合次垂水の追加</p>	<p>○</p>

《特記事項》

上記は(株)オーヤラックス社製測定機による

上記管理基準に達しない場合、以下のことが推定される

1. 滴下装置の故障
2. 次垂水の補充忘れ
3. 水質不良 (汚れの混入等) による塩素の消費

原因を調査し、改善する。特に3. の場合は直ちに給水を止め、法に従い処理する

6-1 廃棄物チェック表（例）

平成 年 月 日

管理者（ 印）

担当者（ 印）

NO	点 検 項 目	点検結果
1	製造場内に廃棄物が散乱していないか、廃棄物容器に格納しているか	
2	廃棄物の容器から汚液・汚水が流出していないか	
3	作業終了後、廃棄物を処分しているか	
4	廃棄物容器を使用後、洗浄・消毒・乾燥しているか	
5	生ゴミを、腐敗しないように管理しているか（理想は冷蔵）	
6	廃棄物集積場所では、分別管理しているか	
7	廃棄物は定期的に回収されているか（理想は毎日）	
8	廃棄物集積場を、回収後直ちに、清掃・洗浄・消毒しているか	
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		

7-1 従事者の衛生管理（例）

健康管理マニュアル

以下の事項は必要にして最低条件とします。

1. 会社側管理（採用時）

項 目	チ ェ ッ ク 要 点
履 歴 書 受 理	外国人の場合、パスポート確認
面 接	①既 往 症（ ） ②観察ポイント（顔色、咳、皮膚疾患等）
採用時の健康診断	検診（指定病院）
検 便	O157、赤痢、パラチフスA、サルモネラ （指定検査機関）
手指鼻前庭検査	黄色ブドウ球菌の検査

以上に基づき採用の可否を担当部署で決定する。

2. 自己申告管理（就業時）

項 目	チ ェ ッ ク 要 点
就業禁止となるもの	本人が次の病気に罹った時 ① 感染症 ② 伝染性の強い病気
就業制限となるもの	本人または家族が次の状態にある時 ① 一般下痢症 ② 海外旅行帰国の時 ③ 本人の手・指に傷がある時
一般就労に影響するもの	本人の健康・疲労度による

総務・人事・労務部などの担当管理部で個人票を作り管理する。

7-2 健康管理チェック表（例）

氏 名	性 別	生年月日	現 住 所	国 籍
	男・女			

1. 会社側管理

履 歴 書

受 理		外国人の場合パスポート	

面 接

既往症		顔 色		セ キ	
皮膚疾患		その他			

採 用 時
健 康 診 断

検 診				
指定病院		以 外		

検 便

指定検査機関	消化器系感染症			
--------	---------	--	--	--

手指・鼻前庭検査

黄色ブドウ球菌	- +			
---------	-----	--	--	--

そ の 他

--	--	--	--	--

採用の可否

可		不可		
---	--	----	--	--

2. 自己申告管理

○ 就業禁止となるもの … 本人または家族が次の病気に罹った時

① 感染症

本 人 家族()	病 名 ()	年	月	日
--------------	------------	---	---	---

② 伝染性の強い病気

本 人 家族()	病 名 ()	年	月	日
--------------	------------	---	---	---

○ 就業制限となるもの … 本人または家族が次の状態にある時

① 一般下痢症

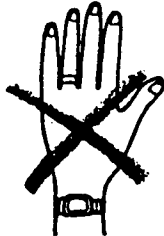

本 人 家族()	病 名 ()	年	月	日
--------------	------------	---	---	---

② 海外旅行帰国の時

本 人 家族()	病 名 ()	年	月	日
--------------	------------	---	---	---

7-3 入室管理マニュアル（例）

（衣服、マスク、前掛け）

	管理基準	措置・対策	記録保管
<p>〔 服 装 〕</p> <p>指定の衣服を着る</p> <p>帽子をかぶる</p> <p>マスクをつける</p> <p>靴をはく</p> <p>前掛けをつける</p>	<p>服装</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・過度の汚れは入室禁止 ・時計、指輪、イヤリング、マニキュア等アクセサリーと香水の禁止 	○
<p>〔 身 体 〕</p> <p>鏡をみる</p> <p>手指・健康チェック</p> <p>エアシャワーを通る</p> <p>ローラーで抜け毛を取る</p> <p>粘着シートを踏む</p> <p>手洗い</p>	<p>毛髪、マスク</p> <p>傷、爪</p> <p>ローラーの粘着力</p> <p>「手洗いマニュアル」に従う</p>	<p>以下の規則違反は就労禁止</p> <ul style="list-style-type: none"> ・毛髪のはみ出している時 ・マスクがズレている時 ・手指に傷がある時 ・爪が長く不衛生の時 ・下痢・セキのある時 	○
<p>《特記事項》</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 洗髪を励行する（2日に1回以上） 2. 鏡で見る時は、自分自身で入室管理マニュアルを適正に実施したことを確認すること 3. 作業服のままの通勤、外出は禁止 			

7-5 手洗いマニュアル (例)

作業工程	管理基準	監視 / 測定	改善措置	記録保管
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">手首までぬらす</div>	<p>飲用水 (40℃)</p>	<p>水質検査</p>	<p>・「残留塩素測定マニュアル」に従う</p>	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">石鹸で甲面まで洗う</div>	<p>もみ洗い30秒以上</p>			
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">爪ブラシで爪間、指の根元まで洗う</div>	<p>爪ブラシを使う</p>	<p>爪ブラシの拭き取り検査</p>	<p>洗浄消毒</p>	○
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">流水ですすぐ</div>	<p>飲用水 (40℃)</p>	<p>水質検査</p>	<p>・「残留塩素測定マニュアル」に従う</p>	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">乾燥</div>	<p>ペーパータオル等でふく</p>			
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">殺菌液で消毒</div>	<p>逆性石けん(0.5%溶液)</p>			
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">乾燥</div>	<p>70%アルコール</p>			
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">乾燥</div>	<p>ペーパータオル等でふく</p>	<p>手指の拭き取り検査</p>	<p>「洗浄度判定基準」に従う</p>	○

《特記事項》

- ① 次の場合は手洗いを行なう
1. 仕事にかかる前
 2. 作業の変わり目
 3. 生の食品を取り扱った後
 4. 汚染の可能性のあるものにさわった後
 5. トイレ後



1. 手のひらと手のひら



2. 手のひらと手の甲 (交互)



3. 指を組んで手のひらと手のひら

- ② 爪ブラシは使用後洗浄消毒する



4. 指を曲げ、指の外側と手のひら (交互)



5. 親指をもう片方の手でつまみ込んで (交互)



6. 指を挿入、指先と手のひら (交互)

【手指消毒手順 (各手順における擦り操作は5回)】

7-6 手洗いチェック表 (例)

[平成 年]

管理者 [印]

月日	検査方法	A T P	フキトリ マスター	そ の 他	生 菌 数 (10 cm×10cm)	大 腸 菌 群 (10 cm×10cm)	チエック 担当者
	対 象						

《特記事項》
 ATP、フキトリマスターいずれかを採用する。

7-7 従事者の衛生管理チェック表（例）

〔平成 年 月 日〕

管理者（ 印）

担当者（ 印）

点 検 項 目		点検結果
1	健康診断、検便検査の結果に異常のある人はいませんか	
2	下痢、発熱などの症状のある人はいませんか	
3	手指や顔面に化膿創のある人はいませんか	
4	着用する外衣、帽子は毎日専用で清潔のものに交換されていますか	
5	毛髪が帽子から出ている人はいませんか	
6	作業場専用の履物を使っていますか	
7	爪は短く切っていますか	
8	指輪やマニキュアをしている人はいませんか	
9	手洗いを適切な時期に適切な方法で行っていますか	
10	下処理から調理場への移動の際に外衣、履き物の交換（履き物の交換が困難な場合には、履物の消毒）が行われていますか。	
11	便所には、調理作業時に着用する外衣、履き物のまま入らないようにしていますか。	
12	調理、点検に従事しない者が、やむを得ず、調理施設に立ち入る場合には、専用の清潔な帽子、外衣及び履き物を着用させていますか。	立ち入った者

〈改善を行った点〉

〈計画的に改善すべき点〉

8-1 原材料の取扱い等チェック表（例）

平成 年 月 日

管 理 者	担 当 者

① 原材料の取扱い（毎日点検）

	点 検 項 目	点検結果
1	原材料の納入に際しては資材担当者が立ち会いましたか。	
	検取場で原材料の品質、鮮度、品温、異物の混入等について点検を行いましたか。	
2	原材料の納入に際し、生鮮食品については、適正な量を仕入れましたか。	
3	原材料は分類ごとに区分して、原材料専用の保管場に保管設備を設け、適切な温度で保管されていますか。	
	原材料の搬入時の時刻及び温度の記録がされていますか。	
4	原材料の外装の汚染を保管設備に持ち込まないようにしていますか。	
	保管設備内での原材料の相互汚染が防がれていますか。	
5	調理施設内に汚染を持ち込まないように、下処理を確実に実施していますか。	
6	冷蔵庫又は冷凍庫から出した原材料は速やかに調理に移行させていますか。	
	非加熱食品であって、やむを得ず調理に移行するまで30分以上を要する場合には、冷蔵設備に保管されていますか。	
7	原材料を配送用包装のまま清潔作業区域に持ち込んでいませんか。	

② 原材料の取扱い（月1回点検）

	点 検 項 目	点検結果
	原材料について納入業者が定期的実施する検査結果の提出が最近1か月以内にありましたか。	
	検査結果は1年間保管されていますか。	

③ 検食の保存

	点 検 項 目	点検結果
	検食は、原材料（購入した状態のもの）及び調理済み食品を食品ごとに50gずつ清潔な容器に密封して入れ、-20℃以下で2週間以上保存されていますか。	

<改善を行った点>

<計画的に改善すべき点>

8-2 検収の記録簿（例）

平成 年 月 日

管 理 者	担 当 者

納品の 時 刻	納 入 業 者 名	品 目 名	生 産 地	期 限 表 示	数 量	鮮 度	包 装	品 温	異 物
:									
:									
:									
:									
:									
:									
:									
:									

<p><進言事項></p>

8-3 調理・加工チェック表（例）

平成 年 月 日

管 理 者	担 当 者

① 調理中の取扱い

	点 検 項 目	点検結果
1	野菜及び果物を加熱せずにトッピングする場合には、適切な洗浄（必要に応じて消毒）を実施していますか。	
2	加熱調理食品は中心部が十分（75℃で1分間以上等）加熱されていますか。	
3	食品及び移動性の調理器具並びに容器の取扱は床面から60cm以上の場所で行われていますか。（ただし、跳ね水等からの直接汚染が防止できる食缶等で食品を取り扱う場合には、30cm以上の台にのせて行うこと。）	
4	食品を放冷する場合、非加熱食品を下処理後一時保管する場合等に、清潔な場所で行っていますか。	
5	加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、直接喫食する非加熱調理食品と同様の衛生管理を行い、トッピングする時期は提供までの時間が極力短くなるようにしていますか。	

② 調理後の取扱い

	点 検 項 目	点検結果
1	調理・加工後、食品を冷却する場合には、速やかに中心温度を下げる工夫がされていますか。	
2	調理・加工後の食品は衛生的な容器にふたをして保存していますか。	
3	調理・加工後の食品が適切に温度管理（冷却過程の温度管理を含む。）を行い、必要な時刻及び温度が記録されていますか。	
4	配送過程では保冷又は保温設備のある運搬車を用いるなどにより、適切な温度管理を行い、必要時間及び温度等が記録されていますか。	

③ 廃棄物の取扱い

	点 検 項 目	点検結果
1	廃棄物容器は、汚臭、汚液がもれないように管理するとともに、作業終了後は速やかに清掃し、衛生上支障のないように保存されていますか。	
2	廃棄物は、適宜集積場に搬出し、作業場に放置されていませんか。	
3	廃棄物集積場は、廃棄物の搬出後清掃するなど、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう管理されていますか。	

〈改善を行った点〉

〈計画的に改善すべき点〉

8-4 出荷・流通管理マニュアル（例）

作業工程	管理基準	重要管理点	監視／測定	改善措置	記録保管
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">従事者 (服装・身体)</div> <div style="text-align: center;"> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">従事者 (靴)</div> <div style="text-align: center;"> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">配送車 (庫内)</div> <div style="text-align: center;"> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">通い箱 (番重)</div> <div style="text-align: center;"> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">納品・検収</div>	①身体の清潔保持 ②服装の清潔保持 配送車庫内専用の履物の清潔保持 ①清潔保持 ②温度 常温品は $20 \pm 2^{\circ}\text{C}$ チルド品は 5°C 以下		・目視検査 ・目視検査 ・目視検査 ・目視検査 ・配達時間	・不潔な者は作業禁止 ・汚れ著しいものは清潔なものと交換 ・汚れ著しいものは清潔なものと交換 ・異常あれば洗浄・消毒 ・異常あれば調整 ・汚れがあれば洗浄・消毒	○ ○ ○ ○ ○ ○
《特記事項》					

9-1 回収チェック表（例）

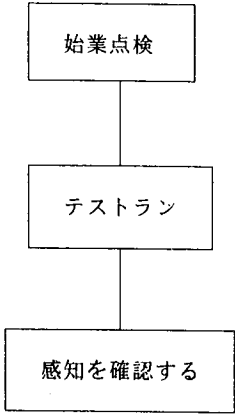
平成 年 月 日

管理者（ 印）

担当者（ 印）

NO	点 検 項 目	点検結果
1	回収事故を発生させないシステムを確立しているか（PP・HACCP、ISO、品質保証システムその他）	
2	自社の潜在リスクを把握し、対策をとっているか	
3	自社・他社の事故を検証し対策をとっているか	
4	トレーサビリティ（追跡性）は確立しているか（表示・ロット・販売先等）	
5	回収の場合の組織はできているか	
6	回収の場合のマニュアルは、できているか	
7	そのマニュアルは内容別（法律違反・社内規格違反等）に明確になっているか	
8	回収の場合の社員教育はおこなっているか	
9	発生した場合、状況把握と確認をしたか（原因・生産量・販売先・被害状況等）	
10	社内の類似製品についてどうか	
11	緊急対策組織は必要か、また、設置したか	
12	予想される問題点はなにか	
13	その問題の対応方法を決定したか	
14	必要な連絡先に連絡をしたか	
15	マスコミに対しての準備をしたか	
16	回収広告は必要か、その文面はどうするか	

10-1 金属探知機作動マニュアル (例)

作業工程	管理基準	重要管理点	監視/測定	改善措置	記録保管
 <pre> graph TD A[始業点検] --> B[テストラン] B --> C[感知を確認する] </pre>	<p>テストピース Fe () Sus ()</p> <p>方向を変えて 3回行う</p> <p>3回とも感知</p>	<p>感知 (ブザーが鳴る、排除する又はコバアが止まる)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・アイテムごとに行う ・追加生産品は別アイテムとして扱う ・全数検査 	<p>感知しない場合 感度を再設定 (何回行っても感知しない場合は、使用を中止し、メーカーを呼ぶ)</p>	<p>○</p> <p>○</p> <p>○</p>
<p>《特記事項》</p> <p>製品のNaの含量により、テストピースの数値の変更が必要 テストピースは製品と一緒に流すことを原則とし、その位置は製品や金探の特性（感度の弱いところ）に合わせて設定する。</p>					

10-2 金属探知機作動状況管理表（例）

〔平成 年 月 日〕

管理者〔 印〕

商 品 名	号機	Fe()	SuS()	時 間	感知数	改 善 措 置	担当者

10-3 試験検査に用いる機器チェック表（例）

平成 年 月 日

管理者（ 印）

担当者（ 印）

NO	点 検 項 目	点検結果
1	校正に必要な機器は選定されているか	
2	法律等で決まっているものは選定されているか	
3	選定した理由は明確になっているか	
4	校正方法はきまっているか	
5	校正の頻度はきまっているか	
6	校正はだれが実施し、確認はだれが行なうか	
7	記録は、作成され保存されているか、その保存期間はいつまでか	
8	検査の実施日とその保証期間は明確になっているか	
9	校正後、人・環境等により無効にならないようになっているか	
10	校正結果が不満足な場合はどうするかをマニュアル等で決められているか	
11	不満足な場合、それまでの製品をどうするか、マニュアル等に決められているか	
12		
13		
14		
15		
16		