

日食協が推奨する衛生的な手洗い — 基本の手洗い手順 —

1 流水で手を洗う 	7 指先を洗う 
2 洗剤を手取る 	8 手首を洗う 
3 手のひら、指の腹面を洗う 	9 洗剤を十分な流水でよく洗い流す 
4 手の甲、指の背を洗う 	10 手を拭き乾燥させる 
5 指の間（側面）、股（付け根）を洗う 	11 アルコールによる消毒 (爪下・爪周辺に直接かけた後、手指全体によく擦り込む) 
6 親指・拇指球（親指の付け根のふくらみ）を洗う 	2度洗いが効果的です！ （2～9までをくり返す） 2度洗いで菌やウイルスを洗い流しましょう。

制作：公益社団法人日本食品衛生協会
<http://www.n-shokuei.jp/> <転載・放送・複写禁> KC005

別紙-2 一般的衛生管理の実施記録

年 月

日	①原料受け入れ検査	②製造室の整理・整頓・清掃	③機械・器具の洗浄・清潔	④機械・器具の稼働の確認	⑤トイレの洗浄・清潔	⑥従業員の健康管理・衛生作業・衣着用	⑦衛生的な手洗い実施	⑧その他防虫対策	⑨使用水の管理	⑩食品の取扱い（焼き上がり）	担当者	特記事項
1	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
2	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
3	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
4	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
5	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
6	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
7	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
8	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
9	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
10	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
11	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
12	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
13	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
14	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
15	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
16	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
17	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
18	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
19	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
20	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
21	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
22	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
23	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
24	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
25	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
26	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
27	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
28	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
29	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
30	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		

* 否の場合は特記事項に理由を記入してください。

別紙-3 一般的衛生管理の実施記録(記載例)

年 月

日	①原材料 受け入れ・保管	②製造室の 整理・整頓・清掃	③機械・器具の 洗浄・清潔	④機械・器具の 破損の確認	⑤トイシの洗 浄・清潔	⑥作業員の健康 管理 衛生作業 衣着用	⑦衛生的な 手洗い実施	⑧その他防虫 対策	⑨使用水の 管理	⑩食品の 取扱い (焼き上がり)	担当者	特 記 事 項
1	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	山田	○/2 原料袋が破れていたため返品した
2	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	山田	○/3 ビーナッツに小石が混入していたため除去した
3	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	山田	○/5 製造室の床が汚れていたため、再度清掃した
4	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	山田	○/6 乾燥機の網が破損していたので修理した
5	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	山田	○/7 焙煎器が汚れていたため清掃した、
6	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	山田	
7	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	山田	○/9 トイレの清掃が不十分なので、○○さんに清掃を してもらった
8	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	山田	○/11 ○○さん下痢の症状と申し出があり、 帰宅してもらった
9	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	山田	○/14○○さん手洗いについて作業についたので、 手洗いをさせた
10	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	山田	○/15 焙煎時コキブリを発見したので、帰宅時粘着シ ートをおいた
11	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
12	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
13	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		○/16 焼き上がりが不十分なので再度加熱した
14	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
15	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
16	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
17	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
18	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
19	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
20	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
21	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
22	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
23	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
24	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
25	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
26	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
27	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
28	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
29	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
30	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		

* 否の場合は特記事項に理由を記入してください。

⑩使用水の管理:「市営の水道水を使用しているため記載しない

別紙-4 重点的に管理するポイントの記録
年 月

製品名			担当者	特記事項
日	選 別	選 別		
1	良・否	良・否		
2	良・否	良・否		
3	良・否	良・否		
4	良・否	良・否		
5	良・否	良・否		
6	良・否	良・否		
7	良・否	良・否		
8	良・否	良・否		
9	良・否	良・否		
10	良・否	良・否		
11	良・否	良・否		
12	良・否	良・否		
13	良・否	良・否		
14	良・否	良・否		
15	良・否	良・否		
16	良・否	良・否		
17	良・否	良・否		
18	良・否	良・否		
19	良・否	良・否		
20	良・否	良・否		
21	良・否	良・否		
22	良・否	良・否		
23	良・否	良・否		
24	良・否	良・否		
25	良・否	良・否		
26	良・否	良・否		
27	良・否	良・否		
28	良・否	良・否		
29	良・否	良・否		
31	良・否	良・否		

* 否の場合は特記事項に理由を記入してください。

別紙-5 重点的に管理するポイントの記録(記載例)

年 月

製品名	から付落花生	バタービナッツ	担当者	特 記 事 項
日	選 別	選 別		
1	良・否	良・否	山田	○/6 から付落花生の選別で、本片が炭化したものを発見し 除去した
2	良・否	良・否	山田	
3	良・否	良・否	山田	
4	良・否	良・否	山田	
5	良・否	良・否	山田	
6	良・否	良・否	山田	
7	良・否	良・否	山田	○/13 バタビーの選別時、茶色に変色したバタビーを除去した。釜の汚れが付着したものであった
8	良・否	良・否	山田	
9	良・否	良・否	山田	
10	良・否	良・否	山田	
11	良・否	良・否	山田	
12	良・否	良・否	山田	
13	良・否	良・否	山田	
14	良・否	良・否		
15	良・否	良・否		
16	良・否	良・否		
17	良・否	良・否		
18	良・否	良・否		
19	良・否	良・否		
20	良・否	良・否		
21	良・否	良・否		
22	良・否	良・否		
23	良・否	良・否		
24	良・否	良・否		
25	良・否	良・否		
26	良・否	良・否		
27	良・否	良・否		
28	良・否	良・否		
29	良・否	良・否		
31	良・否	良・否		

* 否の場合は特記事項に理由を記入してください。

金属探知機の作動確認記録

管理基準 Fe: SUS: 以上を感知し、排除すること

[illegible]

モニタリング方法:①作業開始前 ②1時間後 ③作業再開前 ④作業終了後
⑤作業切替え時

逸脱時の改善措置法

- ① 前回検知後からの製品を区分し、製造責任者に報告する。
- ② 責任者は原因究明を指示し、作動確認後、再稼動する。
- ③ 再稼動後、区分した製品を再度金属検出機に通す。
- ④ 再通過し排除された製品は、金属片を特定する。
- ⑤ 製造責任者は、管理基準を逸脱した場合、改善措置書を発行し、原因究明、対策を講じる。
- ⑥ 再通過し排除された製品は廃棄する。

責任者
印

金属探知機の作動確認記録

管理基準 Fe: SUS: 以上を感知し、排除すること

[illegible]

モニタリング方法:①作業開始前 ②1時間後 ③作業再開前 ④作業終了後
⑤作業切替え時

逸脱時の改善措置法

- ① 前回検知後からの製品を区分し、製造責任者に報告する。
- ② 責任者は原因究明を指示し、作動確認後、再稼動する。
- ③ 再稼動後、区分した製品を再度金属検出機に通す。
- ④ 再通過し排除された製品は、金属片を特定する。
- ⑤ 製造責任者は、管理基準を逸脱した場合、改善措置書を発行し、原因究明、対策を講じる。
- ⑥ 再通過し排除された製品は廃棄する。

責任者
印

別紙-8 施設定期点検記録(月次)

点検者		点検日	年	月	日	責任者		確認日	年	月	日
対象	点検項目					確認	処置				
建物の周囲	周囲はきれいに清掃されているか										
	廃棄物など放置されていないか										
	排水溝は清潔か										
	鳥類、ネズミ及び昆虫類の痕跡、発生はないか										
原料置場 洗浄場所	窓ガラスに割れはないか										
	雨漏りはないか										
	鳥類、ネズミ及び昆虫類の痕跡、発生はないか										
	天井、壁、窓、ドアは汚れてないか										
	製造ライン上の照明機器は汚れてないか										
ごみ置場	清潔に保たれているか										
空調設備	正常に作動するか										
	フィルターは汚れてないか										
	清掃状態はよいか										
日常点検	日常の衛生点検は実行しているか										

* 定期点検の結果、良好であれば、確認欄に「レ」、修理・補修が必要な場合は「×」をつけ、「処置」欄にその処置を記入する。

別紙-9 施設定期点検記録(月次)

点検者		点検日 2019 年 6 月 20 日	責任者 山田	確認日 2019年 6 月 21 日
対象	点検項目	確認	処置	
建物の周囲	周囲はきれいに清掃されているか	レ		
	廃棄物など放置されていないか	×	○/○ごみが放置されていたので片付けた	
	排水溝は清潔か	×	○/○排水溝つまっていたので清掃した	
	鳥類、ネズミ及び昆虫類の痕跡、発生はないか	レ		
原料置場 洗浄場所	窓ガラスに割れはないか	レ		
	雨漏りはないか	レ		
	鳥類、ネズミ及び昆虫類の痕跡、発生はないか	×	粘着板に虫が付着していたため業者に依頼して発生源をつきとめ駆除した	
	天井、壁、窓、ドアは汚れてないか	レ		
	製造ライン上の照明機器は汚れてないか	レ		
ごみ置場	清潔に保たれているか	×	○/○ 汚れていたもので水をながし洗浄した	
空調設備	正常に作動するか	レ		
	フィルターは汚れてないか	×	○/○ フィルター清掃した	
	清掃状態はよいか	レ		
日常点検	日常の衛生点検は実行しているか	レ		

* 定期点検の結果、良好であれば、確認欄に「レ」、修理・補修が必要な場合は「×」をつけ、「処置」欄にその処置を記入する。

改善措置記録表

改善措置の理由	原材料異常 ・ 工程異常 ・ 出荷不可 ・ クレーム ・ 回収		
製品名		ロット	
包装形態		製品総量	
具体的内容： 発生日、場所、関係者、流通状況、使用状況など			
調査結果			
原因			
対策及び改善計画			
異常品の処置			
回収範囲		回収結果	

指示事項:

責任者
印

別紙-11

改善措置記録表

改善措置の理由	原材料異常 ・ <u>工程異常</u> ・ 出荷不可 ・ クレーム ・ 回収		
製品名	殻付落花生	ロット	19621
包装形態	麻袋	製品総量	20kg 10袋
具体的内容: 発生日 令和〇年 〇 月 〇 日 場所 金属探知機で反応したため、金属探知機を止めて確認したら丁ねじが確認された 使用状況など 。 発見者 田中			
調査結果 金属片が丁ねじであつたため、ライン上の機器類を確認したところ焙煎器のふたを止めるねじがとれていた。 報告者 田中			
原因 焙煎器のふたのねじ(丁ねじ)が緩み製品に混入した。 報告者 田中			
対策及び改善計画 ふたのねじの目視確認だけでなく、ねじのゆるみも確認することにした。ねじの緩みの点検を製造開始時にするよう翌朝の朝礼時に話した 報告者 田中			
異常品の処置 当日製造分は、再度、目視確認と金属探知機を通し、異物がないことを確認した。 報告者 田中			
回収範囲	回収結果		
回収なし	回収なし		

指示事項: ライン上の機器のねじの緩みを確認すること 指示者: 山田

責任者

印