

第2章 マニュアル作成のポイント及び記載例

1 食品等の衛生的な取扱い

1-1 食品の仕入れ時の検収・保管・陳列・販売

★認証基準★

○衛生管理の方法

食品の仕入れ時の検収・保管・陳列・販売時の温度、表示、販売の状態等を確認する方法が示されていること

乳類を販売する施設であって空瓶の取扱いがある場合は、空瓶の衛生管理の方法が示されていること

- ・空瓶を専用の場所に保管する旨の記載があること
- 不適の場合の対応方法が示されていること

○頻度等

冷蔵・冷凍設備の温度について、1日1回以上確認を行う旨の記載があること

○記録を要する事項

冷蔵・冷凍設備の温度の確認結果について記録方法の記載があること
不適の場合の対応について記録方法の記載があること

<目的>食品の仕入れ・保管・陳列・販売時の有害微生物等による汚染や増殖を防止する

食品販売業では、仕入れた食品の品質が悪ければ、食中毒などの事故につながるおそれがあるので、品質のよい、安全な食品を仕入れることが重要となります。

また、食品の保管・陳列・販売に際し温度等の管理が悪いと、微生物が増殖する恐れがあります。食品衛生法で定められた保存基準又は表示された保存方法に従い、表示された期限内に販売が行われるよう管理する必要があります。

また、空瓶は汚れが付着していて、微生物が繁殖しやすいものです。他の製品を汚染しないように空瓶を専用に保管する場所が必要です。

<マニュアル作成のポイント>

食品の仕入れ時、保管・陳列・販売時には、温度、期限表示、包装状態などが衛生的に問題ないか確認します。

また、乳類を販売する施設であって空瓶の取扱いがある場合は、空瓶を専用の場所に保管するための衛生管理の方法を定めます。

ポイント1 仕入れ・保管・陳列・販売の衛生管理に関する責任者名を明記します。

ポイント2 仕入れ・保管・陳列・販売時の衛生管理を行う目的を明記します。

ポイント3 仕入れ・保管・陳列・販売時の衛生管理の方法，不適の場合の対応方法を明記します。

ポイント4 冷蔵・冷凍設備の温度の確認結果及び不適の場合の対応について記録する方法を明記します。

食品の仕入れ・保管・陳列・販売時の衛生管理マニュアル記載例

I 責任者

責任者名

ポイント1

II 目的

ポイント2

食品の仕入れ・保管・陳列・販売時の有害微生物等による汚染や増殖を防止する

III 実施方法

ポイント3

1 仕入れ時の検収

食品の種類	頻度	検収内容
冷蔵品	搬入時	期限表示, 温度, 包装の状態 (包装の破損など), 鮮度
冷凍品		
常温品		

2 保管・陳列・販売

場所	頻度	確認事項
包装品陳列棚	始業時/日	<ul style="list-style-type: none">・保存方法どおりに陳列・販売されているか・直射日光や温度の高い場所を避け陳列・販売されているか・陳列棚の外に, 食品が積まれていないか・包装の破損や変形等はないか・賞味 (消費) 期限切れの商品が陳列・販売されていないか
冷蔵・冷凍 ショーケース	3回/日	<ul style="list-style-type: none">・保存方法どおりに陳列・販売されているか・ショーケースの外に, 食品が積まれていないか・ショーケースのロードラインより上に, 食品が積まれていないか・包装の破損や変形等はないか・賞味 (消費) 期限切れの商品が陳列・販売されていないか・ショーケースの温度は適正か
総菜陳列棚	始業時及び 2時間毎/ 日	<ul style="list-style-type: none">・直射日光や温度の高い場所を避け陳列・販売されているか・トング, トレーや食品に異物が付着していないか・トレーは商品が無くなったその都度, 洗浄・消毒し, 継ぎ足しがされていないか

※空瓶の取扱いがある場合は, 空瓶は専用の場所に保管する。

3 不適の場合の対応方法

- (1) 仕入れ時の検収で異常があった場合, 返品または廃棄する。
- (2) 冷蔵・冷凍設備の温度に異常があった場合, 原因を究明し, 必要に応じてメーカーへ修理を依頼する。また, 安全確保ができない場合は, 食品を廃棄する。
- (3) 保管・陳列・販売時の確認の結果, 既に販売済みの商品の回収や製造者への返品が必要な場合は, 店長 (責任者) に報告し, 対応する。

IV 記録方法

ポイント4

【検収記録簿 記載例】

年 月

責任者名

納入日	納入業者	食品名	不適の場合の対応	実施者
10.15	〇〇商店	牛乳	容器包装に変形があったため、製品1パックを返品	
10.23	〇〇(株)	冷凍ゆでだこ	解凍状態となっており色調不良のため、全数返品	

【保管・陳列・販売温度記録表 記載例】

販売場所：牛乳，乳製品用冷蔵ショーケース（管理基準：10℃以下）

責任者名 _____ 年 月

日 時	1	2	3	4	5	6	7
10時	7℃	6℃					
15時	8℃	7℃					
19時	6℃	7℃					

※ 不適の場合は対応し，責任者が確認を行い，別途記録する。

1-2 バラ売り, 小分け

★認証基準★

○衛生管理の方法

バラ売り, 小分け時の衛生管理の方法が示されていること

- ・バラ売り, 小分け時には清潔な器具又は使い捨て手袋を使用すること
- ・バラ売り, 小分け時には異物混入等異常がないことを確認すること

小分け後, 包装して販売する場合は, 関係する法令に定められた事項の表示見本が示されていること

表示の確認手順が示されていること

不適の場合の対応方法が示されていること

○頻度等

製造毎に表示の確認を行う旨の記載があること

○記録を要する事項

表示の確認結果及び不適の場合の対応について記録方法の記載があること

<目的> 有害微生物による汚染や異物混入を防止する 関係法令に基づく適切な表示を行う

バラ売り, 小分けする場合は, 二次汚染や相互汚染の原因とならないよう衛生的な管理が必要です。

また, 目視により髪の毛などの異物混入や, 製品の色・臭い等に異常がないか確認しましょう。

容器包装に入れられた加工食品については, 法令によって表示の基準が定められています。表示は, 消費者に製品の正確な情報を伝えるため, 適正に行うことが必要です。

<マニュアル作成のポイント>

バラ売り, 小分け時の衛生管理をどのような方法で行うか, 具体的に定め記載します。

ポイント1 バラ売り, 小分け時の衛生管理に関する責任者名を明記します。

ポイント2 バラ売り, 小分け時の衛生管理の目的を明記します。

ポイント3 バラ売り, 小分け時の衛生管理の方法, 不適の場合の対応方法を明記します。

ポイント4 表示の確認結果及び不適の場合の対応について記録する方法を明記します。

バラ売り、小分けの衛生管理マニュアル記載例

I 責任者

責任者名

ポイント1

II 目的

ポイント2

有害微生物による汚染や異物混入を防止する
関係法令に基づく適切な表示を行う

III 実施方法

ポイント3

1 バラ売り、小分けの衛生管理方法

- (1) 作業者は、作業開始前に手洗いを確実に行う。
- (2) 使用する器具が清潔であるか点検する。
- (3) 作業台は、作業開始前に台ふきんで拭き、アルコール噴霧消毒をする。
- (4) 容器包装は、使用する内容に合わせて、作業前に準備しておく。
- (5) 器具は食品ごとに交換する。
- (6) 使い捨て手袋は、作業切り替え時に交換する。
- (7) 製品に異物が混入していないか確認する。
- (8) 小分け後の包装状態は良好か（シール不良、掛け紙、ゴムバンド等の状態は良
いか）確認する。
- (9) 容器包装は、汚染を受けないように所定の保管場所に収納する。
- (10) 器具等は、作業終了後、洗浄・消毒、乾燥後、所定の場所に収納する。

2 小分け後包装して販売する場合の表示

- (1) 小分け包装する製品の追加、仕様の変更時には、責任者は表示見本の新たな作
成、見直しを行う。
- (2) 品目毎に、製品と表示ラベルが一致しているか、期限表示が適切か確認する。
また、表示ラベルを1枚保管する。
※ 表示見本を作るときには、製品表示又はメーカーの規格書を確認し、記載漏れ
がないか確認する。
※ 製品表示又はメーカーの規格書は保管しておく。

3 不適の場合の対応方法

- (1) 不適となった場合、原因を確認し、安全確保できない場合は、販売を止める。
- (2) 既に販売されている製品については店長（責任者）に報告し、回収などの措置
をとる。

IV 記録方法

ポイント4

【記録簿 記載例】

年 月 日

責任者名

品目	不適の場合の対応	実施者
鶏レバーのしぐれ煮 <div data-bbox="220 593 632 810" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px auto; width: fit-content;">表示ラベル貼付</div>	3パック分について、印字不鮮明のため、リパックし、ラベルを貼り直した。	

※ 不適の場合には対応し、責任者が確認を行う。

1-3 生食用カット野菜, フルーツの加工

★認証基準★

○衛生管理の方法

生食用カット野菜, フルーツについて, 加工時の衛生管理の方法が示されていること
不適の場合の対応方法が示されていること

○頻度等

加工毎に確認を行う旨の記載があること

○記録を要する事項

確認結果及び不適の場合の対応について記録方法の記載があること

<目的> 有害微生物による汚染や異物混入を防止する

野菜, フルーツを生食用にカットし販売する場合は, 原材料からの汚染や, 器具類, 従事者などからの二次汚染を防止することが重要です。

<マニュアル作成のポイント>

生食用カット野菜, フルーツの加工をどのような方法で行うか, 具体的に定め記載します。

ポイント1 生食用カット野菜, フルーツの加工時の衛生管理に関する責任者名を明記します。

ポイント2 生食用カット野菜, フルーツの加工時の衛生管理の目的を明記します。

ポイント3 生食用カット野菜, フルーツの加工時の衛生管理の方法, 不適の場合の対応方法を明記します。

ポイント4 確認結果及び不適の場合の対応について記録する方法を明記します。

生食用カット野菜，フルーツの加工の衛生管理マニュアル記載例

I 責任者

責任者名

ポイント1

II 目的

有害微生物による汚染や異物混入を防止する

ポイント2

III 実施方法

- 1 生食用カット野菜，フルーツの衛生管理方法
- (1) 作業者は，作業開始前に手洗いを確実に行う。
 - (2) 作業は定められた場所で行う。
 - (3) 野菜，フルーツの洗浄及び消毒は専用のシンクで行う。
 - (4) 次の方法により野菜，フルーツの洗浄及び消毒を行う。
 - ア 流水で3回以上水洗いする。
 - イ 次亜塩素酸ナトリウム（100ppm）で10分間浸漬する。
 - ウ 流水で十分すすぎ洗いする。
 - (5) カットする際は専用のまな板，包丁を使用する。
 - (6) 製品に異物が混入していないか確認する。
 - (7) 容器包装は，汚染を受けないように所定の場所に保管する。
 - (8) 器具類は，作業終了後，洗浄・消毒，乾燥後，所定の場所に保管する。
- 2 不適の場合の対応方法
- 不適の場合は，原因を確認し，安全確保できない場合は，廃棄する。

ポイント3

IV 記録方法

【記録簿 記載例】

年 月

責任者名

ポイント4

日	品目	確認結果	不適の場合の対応	実施者
1	パイナップル メロン	○		□□
	千切りキャベツ	○		△△
2				

※ 不適の場合は対応し，責任者が確認を行う。

1-4 試食

★認証基準★

○衛生管理の方法

試食の衛生管理の方法が示されていること
不適の場合の対応方法が示されていること

○頻度等

点検頻度の記載があること

○記録を要する事項

不適の場合の対応について記録方法の記載があること

<目的> 消費者に衛生的に管理された試食品を提供する

消費者が、食品を選ぶ際に利用する試食品は、販売場に設置するため、ほこり等の影響を受けやすいと考えられます。

正しい管理方法を定め、定期的な点検や清掃を行い、衛生的に提供する必要があります。

<マニュアル作成のポイント>

試食の衛生管理の方法を記載します。

ポイント1 試食の衛生管理に関する責任者名を明記します。

ポイント2 試食の衛生管理を行う目的を明記します。

ポイント3 試食の衛生管理の方法、不適の場合の対応方法を明記します。

ポイント4 不適の場合の対応について記録する方法を明記します。

試食の衛生管理マニュアル記載例

I 責任者

責任者名

ポイント1

II 目的

消費者に衛生的に管理された試食品を提供する

ポイント2

III 実施方法

- 1 試食品をカット及び盛り付けする場合は、定められた場所で行う。
- 2 試食台は、作業開始前に専用ふきんで拭き、アルコール噴霧し消毒をする。
- 3 試食品の盛り付け時には、素手で触れずに、清潔な器具または使い捨て手袋を使用する。
- 4 2時間毎に異物等がないか点検し、製品の入れ替え、楊枝等ごみ処理を行う。
- 5 器具等は、作業及び試食終了後、洗浄・消毒、乾燥後、所定の場所に収納する。
- 6 不適の場合の対応方法
原因を確認し、安全確保できない場合は、廃棄する。

ポイント3

IV 記録方法

【記録簿 記載例】

年 月

責任者名

ポイント4

日	試食実施者	試食内容	不適の場合の対応
1	(株)〇〇 △△支店 □□	ロースハムの試食	
2	当店 〇〇	〇〇県産りんごの試食	14時、異物の付着が確認されたため全量廃棄
3			

※ 不適の場合には対応し、責任者が確認を行う。

広島県食品自主衛生管理認証制度
衛生管理マニュアル作成の手引き ー食品販売業ー

平成 25（2013）年 3 月 29 日発行

令和 2（2020）年 3 月 改訂

編集・発行 広島県健康福祉局食品生活衛生課

〒730 - 8511 広島市中区基町 10 - 52