

岡崎市食品衛生管理優秀店手順書基準

項目	内容	マニュアル(手順書)の記載事項			業種別特定基準	
		具体的内容	頻度等	記録		
第1 営業施設等における衛生管理	一般事項 営業施設等の衛生管理 機械器具類等の衛生管理	<p>取り扱う食品の特性を考慮し、施設、設備及び機械器具類の適切な清掃、洗浄及び消毒の方法を定め、また、その方法が適切かつ有効であるか評価すること。 機械器具類は、定期的に点検し、故障、破損等があるときは、速やかに補修し、常に適正使用することができるよう整備しておくこと。</p>	<p>清掃・消毒手順書 営業施設の内壁、天井及び床の清掃頻度及び手順が示されていること。 冷蔵庫、冷凍庫の洗浄、消毒手順、保守点検方法が示されていること。不適時の対応方法が明示されていること。 洗浄・消毒方法が適切であることを検証する方法が示されていること。</p>	<p>検証検査(ふきとり検査)を毎年1回以上 温度確認は1日1回(毎始業時)以上</p>	<p>清掃実施記録 ふきとり検査成績書 冷蔵庫、冷凍庫の洗浄、消毒、保守点検記録 温度記録</p>	
		<p>手洗い設備には、手洗いに適切な消毒剤等を備え、常に使用することができる状態にしておくこと。</p>	<p>手洗い手順書 手洗い手順が示されていること。 手洗い後の水分を衛生的に拭き取る方法が示されていること。</p>	<p>作業開始前、用便後、作業再開時は必ず実施し、必要に応じて、その頻度</p>		
	ねずみ、昆虫等の対策	ねずみ、昆虫等の防除	<p>ねずみ、昆虫等の防除手順書 ねずみ、昆虫等の発生状況の確認方法の記載があること。 駆除を必要とする場合、その方法の記載があること。</p>	<p>発生状況の確認は毎年2回以上</p>	<p>確認結果、駆除実施年月日、実施状況、実施者 少なくとも2年間保存</p>	
	廃棄物及び排水の取扱い	<p>廃棄物の保管及びその廃棄の方法 廃棄物容器は、耐水性材料で作られ、ふたがあり、かつ、汚液及び汚臭の漏れのない構造</p>	<p>廃棄物処理手順書 廃棄物の保管及び廃棄、処分等についての手順が示されていること。</p>			
	食品等の取扱い	<p>食品、添加物、器具又は容器包装は、相互汚染が生じないように適切な方法で保存・保管すること。</p>	<p>食品等の取扱い手順書 食品、添加物、包丁、まな板、ふきん、食器類、可動式機械類等は、それぞれ所定の保管方法(場所)が示されていること。</p>			
		食品間の相互汚染防止	<p>食品等の取扱い手順書 まな板、包丁、バット、可動式機械類の使用区分(使い分け)、洗浄及び消毒の方法が示されていること。</p>			
		製造、調理品の検査	<p>食品等の取扱い手順書 検査項目が示されていること。(検査項目は規格基準等に適合して選択されているか。)</p>	<p>規格基準等に適合するかどうかの検査を毎年1回以上</p>	<p>検査成績書 少なくとも2年間保存</p>	<p>乳類販売業、弁当・仕出しの調理を行わない飲食店を除く</p>
		<p>原材料は、消費期限又は賞味期限に応じて適切な順序で使用されるよう配慮して保管すること。</p>	<p>食品等の取扱い手順書 原材料の適切な保管・使用方法、保存温度が示されていること。 相互汚染が生じない保管方法の記載があること。</p>			
	使用する水等の管理	水道水以外の水を使用する場合の管理	<p>水質管理手順書 水質検査の方法(検査項目等)が示されていること。</p>	<p>水質検査は毎年1回以上(不慮の災害等により水源等が汚染されたおそれがあるときは、その都度)</p>	<p>水質検査成績書 少なくとも2年間保存</p>	<p>水道水以外の水(井戸水・湧水等)を使用する施設に限る</p>
		貯水槽を使用する場合の管理	<p>水質管理手順書 貯水槽の清掃実施方法が示されていること。</p>	<p>清掃は毎年1回以上</p>	<p>貯水槽清掃記録</p>	<p>貯水槽を使用する施設に限る</p>
検食の保存	<p>弁当、仕出し料理、給食用調理食品等を一の調理工程で50食分以上調理する場合は、その調理工程で作られた1食分を72時間以上冷蔵又は冷凍設備内に保存すること。</p>	<p>食品等の取扱い手順書 検食の保存手順が明示されていること。</p>	<p>点検を1日に1回以上</p>	<p>点検結果の記録</p>	<p>飲食店営業において、弁当、仕出し料理、給食用調理食品を調理する場合に限る</p>	

項目	内容	マニュアル(手順書)の記載事項			業種別特定基準
		具体的内容	頻度等	記録	
第2 食品衛生責任者の資質向上・責任体制の明確化	市等が行う講習会の受講		年1回以上	衛生手帳又は受講修了証	
	食品衛生責任者名が営業所の見やすい場所に掲げられていること。				
第3 記録の作成及び保存	作成すべき記録が明確化されており、整理して保存されていること。				
	記録の保存期間は、取り扱う食品等の流通の実態等に応じて合理的な期間を設定すること。	記録の保存期間 記録の保存期間が明示されていること。(定めがあるものはその期間、少なくとも1年以上、賞味期限に応じた保存年限の設定)			
第4 回収及び廃棄	食品等に起因する消費者からの苦情記録を作成すること。			苦情記録	
第5 管理運営要領の作成等	営業施設、食品等の取扱い等に係る衛生上の管理運営要領を作成すること。				
第6 食品取扱者等に係る衛生管理	食品取扱者に対し検便を受けさせていること。		毎年2回以上	衛生手帳又は検査成績書	
	食品取扱者の食品衛生上必要な健康状態の把握。	食品取扱者等に係る衛生管理手順書 食品取扱者の健康管理手順が示されていること。 体調不良の従事者について、対応方法が明示されていること。	毎始業時に下痢、発熱、手指化膿創の有無を確認する旨の記載があること。	実施記録(実施年月日、食品取扱者名、結果)、体調不良の食品取扱者についての記録	
	食品取扱者は、製造、加工、処理、調理、保管、販売等を行う場所においては、所定の場所以外で、着替え、喫煙、食事その他衛生上支障のある行為をしないこと。(これらの行為が行われている状況はないか。)	食品取扱者等に係る衛生管理手順書 着替え、喫煙、食事を行う場所が明示されていること。			
第7 食品取扱者等に対する教育訓練	食品等の衛生的な取扱方法、食品等の汚染防止の方法等食品衛生上必要な事項に関する衛生教育を実施すること。(実施されているか。)	食品取扱者等に対する教育訓練手順書 実施方法が明示されていること。	年1回以上	教育訓練実施記録	
第8 運搬に係る衛生管理	食品の運搬時においては、温度及び湿度の管理、所要時間、運搬方法等に留意すること。	食品の運搬に係る手順書 食品の運搬時の管理温度等が定められており、その確認方法が明示されていること。		運搬時の温度記録	規格基準等で温度が定められた食品を運搬する場合に限る(乳類販売業、魚介類販売業、食肉販売業)
第9 販売に係る衛生管理	食品等は、直射日光に当たらないようにし、適切な温度の管理をすること。	食品の販売に係る手順書 販売時の管理温度が定められており、その確認方法が明示されていること。		販売時の温度記録	規格基準等で温度が定められた食品を販売する場合に限る(乳類販売業、魚介類販売業、食肉販売業)