

食品衛生管理手順書 (例)

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・機械器具等の衛生管理		
項 目	内 容	記 録
施設の清掃・消毒手順	○作業台、シンクの清掃、消毒 実施頻度：毎日 使用薬剤：洗浄剤、消毒用アルコール 使用器具：スポンジ、ふきん 手順：作業開始時に消毒用アルコールで消毒する。 作業終了時ふきんで水拭きし、洗浄剤を用いてスポンジで汚れを落とす。 ○床の清掃、消毒 実施頻度：毎日、週一回 使用薬剤：洗浄剤、次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 使用器具：デッキブラシ 手順：毎日作業終了後、デッキブラシで洗浄する。 週一回洗浄剤を使用し、次亜塩素酸ナトリウム 200ppm で消毒する。 ○天井の清掃 実施頻度：（ ） 使用薬剤：洗浄剤 使用器具：ぞうきん 手順：洗浄剤を使用しぞうきんで天井の汚れを落とす。埃、汚れが器具等に落ちないように注意する。 ○内壁の清掃 実施頻度：（ ） 使用薬剤：洗浄剤 使用器具：ぞうきん 手順：洗浄剤を使用しぞうきんで内壁の汚れを落とす。 ○レンジフードの清掃 実施頻度：（ ） 使用薬剤：洗浄剤 使用器具：ぞうきん 手順：洗浄剤を使用しぞうきんでレンジフードの汚れを落とす。 ○換気扇の清掃 実施頻度：（ ） 使用薬剤：洗浄剤 使用器具：ぞうきん、タワシ 手順：換気扇を分解し、洗浄剤を用いてぞうきんで汚れを落とす。 油汚れなど落ちにくいものはタワシで擦り落とす。 ○（ ）の清掃 実施頻度：（ ） 使用薬剤（ ） 使用器具（ ） 手順（ ） ○（ ）の清掃 実施頻度：（ ） 使用薬剤（ ） 使用器具（ ） 手順（ ） ○（ ）の清掃 実施頻度：（ ） 使用薬剤（ ） 使用器具（ ） 手順（ ）	清掃実施記録

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・機械器具等の衛生管理		
項 目	内 容	記 録
器具の洗浄・消毒手順	○包丁の洗浄・消毒 実施頻度：毎日 使用薬剤：洗浄剤、消毒用アルコール 使用器具：スポンジ 手順：洗浄剤を用いてスポンジで洗浄した後、消毒用アルコールで消毒する。使用前にも消毒用アルコールを噴霧する。	清掃実施記録
	○ボール・ざるの洗浄・消毒 実施頻度：毎日 使用薬剤：洗浄剤、消毒用アルコール 使用器具：スポンジ 手順：洗浄剤を用いてスポンジで洗浄した後、消毒用アルコールで消毒する。使用前にも消毒用アルコールを噴霧する。	
	○まな板の洗浄・消毒 実施頻度：毎日 使用薬剤：洗浄剤、次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 消毒用アルコール 使用器具：スポンジ 手順：洗浄剤を用いてスポンジで洗浄した後、次亜塩素酸ナトリウム 200ppm に 30 分つけ込み消毒する。使用前には消毒用アルコールを噴霧する。	
	○回転釜の洗浄・消毒 実施頻度：毎日 使用薬剤：洗浄剤、消毒用アルコール 使用器具：スポンジ 手順：洗浄剤を用いてスポンジで洗浄した後、消毒用アルコールで消毒する。	
	○バットの洗浄・消毒 実施頻度：毎日 使用薬剤：洗浄剤、消毒用アルコール 使用器具：スポンジ 手順：洗浄剤を用いてスポンジで洗浄した後、消毒用アルコールで消毒する。使用前にも消毒用アルコールを噴霧する。	
	○食器類の洗浄・消毒 実施頻度：毎日 使用薬剤：洗浄剤、消毒用アルコール 使用器具：食器洗浄機 手順：汚れを流水で流した後、食器洗浄機で洗浄する。洗浄後は乾燥させ、消毒用アルコールで消毒する。	
	○スライサーの洗浄・消毒 実施頻度：() 使用薬剤：洗浄剤、消毒用アルコール 使用器具：スポンジ、タワシ 手順：分解し、洗浄剤を用いてスポンジ、タワシで洗浄する。洗浄後消毒用アルコールで消毒する。	
	○フライヤーの洗浄・消毒 実施頻度：() 使用薬剤：洗浄剤、消毒用アルコール 使用器具：スポンジ、タワシ 手順：油を抜いた後、洗浄剤を用いてスポンジ、タワシで洗浄する。洗浄後乾燥させ、消毒用アルコールで消毒する。	

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・機械器具等の衛生管理

項 目	内 容	記 録
器具の洗浄・消毒手順	○オーブンの洗浄・消毒 実施頻度：() 使用薬剤：洗浄剤、消毒用アルコール 使用器具：スポンジ 手順：オーブン内部の鉄板等を抜き取り、洗浄剤を用いてスポンジで洗浄する。洗浄後は消毒用アルコールで消毒する。 オーブン本体は内部、外部とも洗浄剤を用いスポンジで洗浄し、消毒用アルコールで消毒する。	清掃実施記録
	○ () の洗浄・消毒 実施頻度：() 使用薬剤() 使用器具() 手順()	
	○ () の洗浄・消毒 実施頻度：() 使用薬剤() 使用器具() 手順()	
	○ () の洗浄・消毒 実施頻度：() 使用薬剤() 使用器具() 手順()	
	○ () の洗浄・消毒 実施頻度：() 使用薬剤() 使用器具() 手順()	

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・機械器具等の衛生管理

項 目	内 容	記 録
清 掃 用 具 の 保管方法	○施設清掃用 ・デッキブラシ 保管場所 () 保管状態：使用後乾燥させ、所定の位置にかけておく。 ・スポンジ 保管場所 () 保管状態：使用後次亜塩素酸ナトリウム 200ppm につけ込んでおく。 ・ふきん 保管場所 () 保管状態：使用後次亜塩素酸ナトリウム 200ppm に 30 分つけ込み、乾燥させる。 ・タワシ 保管場所 () 保管状態：使用後洗浄し、乾燥させ所定の位置で保管する。 ・ () 保管場所 () 保管状態 () ・ () 保管場所 () 保管状態 () ・ () 保管場所 () 保管状態 () ○器具洗浄用 ・スポンジ 保管場所 () 保管状態：使用後次亜塩素酸ナトリウム 200ppm につけ込んでおく。 ・タワシ 保管場所 () 保管状態：使用後洗浄し、乾燥させ所定の位置で保管する。 ・ () 保管場所 () 保管状態 () ・ () 保管場所 () 保管状態 () ・ () 保管場所 () 保管状態 ()	

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・機械器具等の衛生管理		
項 目	内 容	記 録
冷蔵・冷凍庫 の洗浄・消毒 手順・保守点 検方法	○清掃・消毒 ・（ ）用冷蔵・冷凍庫 実施頻度：（ ） 使用薬剤：洗浄剤、消毒用アルコール 使用器具：スポンジ 手順：食品を一旦別の冷蔵・冷凍庫へ移し、洗浄剤を用いてスポンジで洗浄し、消毒用アルコールで消毒する。 ・（ ）用冷蔵・冷凍庫 実施頻度：（ ） 使用薬剤（ ） 使用器具（ ） 手順（ ）	清掃実施記録
	○保守点検 温度確認 頻度：1日2回、作業開始時・作業終了時 冷蔵庫：（ ）℃以下、冷凍庫：（ ）℃以下であることを確認 異常時の対応：霜取り中・d f 表示の場合、1時間後に再度温度確認し、その温度を記録する。 規定温度よりも高かった場合は、冷蔵・冷凍庫メーカーに問い合わせる。食品の保存基準を逸脱してしまう場合にはその冷蔵・冷凍庫は使用せず、別の冷蔵・冷凍庫で代用する。	冷蔵・冷凍庫温度記録
検証検査	○ふきとり検査 実施頻度（ ） 検査依頼業者（ ） 検査項目：大腸菌群 サルモネラ属菌 （ ） （ ） ○ふきとり場所 作業台 まな板 冷蔵・冷凍庫取っ手 （ ） （ ） （ ） （ ） （ ）	ふきとり検査成績書

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・機械器具等の衛生管理

項 目	内 容	記 録
手 洗 い 手 順 書	実施頻度 () 使用薬剤：手洗い用石けん、逆性石けん、消毒用アルコール 手洗い設置場所 () ○手順  →  → つめを短く切る 指輪、時計を外す  → 石けんを泡立て、指から腕を洗う。特に指の間、指先もしっかり洗う（30秒程度）  →  → 石けんを良く洗い流す（20秒程度） 逆性石けんをつけて30秒以上揉み洗いする  →  →  流水で消毒液を良く洗い流す ペーパータオルで水分をふき取る アルコールを噴霧し、手指にすり込む	

第 1 営業施設等における衛生管理

ねずみ・昆虫等の対策		
項 目	内 容	記 録
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 確認頻度 () 使用器具・薬剤：殺鼠剤、トラップ、殺虫剤、() 設置場所：調理場入り口 調理台下 () () () 確認方法：トラップにかかったねずみ・昆虫がいるか、殺鼠剤、殺虫剤を食べた後があるか目視で確認する。 ○ねずみ・昆虫等の駆除 実施頻度 () 依頼業者 () 駆除手順 () ○殺鼠剤・殺虫剤の保管 保管場所：薬品庫 保管状態：消毒剤、食品等と混同しないよう、殺鼠剤・殺虫剤であることをラベルで明記した棚に保管する。	ねずみ・昆虫発生状況確認記録 駆除依頼記録
廃棄物及び排水の取扱い		
項 目	内 容	記 録
廃棄物処理手順書	○廃棄物の保管 保管器具：食品残渣においてはふた付のポリバケツ内にプラスチック製ゴミ袋を入れたもの、ビン・缶、プラスチック等においては所定の分別用ゴミ袋にて保管する。 保管場所 () 手順：調理時に出た廃棄物、食べ残し等の残渣、ビン・缶等、それぞれ所定の保管器具へ入れ、業務終了後保管場所にて保管する。 ○廃棄物の廃棄 廃棄頻度 () 廃棄場所 () 手順 ()	

使用する水等の管理		
項 目	内 容	記 録
水質管理手順書	○水質検査（水道水以外の水を使用する場合） 検査頻度（ ） 検査項目（ ） （ ） 依頼業者（ ） 検査方法（ ） ○貯水槽管理（貯水槽を使用する場合） 清掃頻度（ ） 依頼業者（ ） 清掃方法（ ）	水質検査成績書 貯水槽清掃記録
検食の保存		
項 目	内 容	記 録
食品等の取扱い手順書	○検食の保存 保存品目：調理済み食品すべて 原材料 保存量　：各５０g 保存温度：－２０℃以下 保存場所：検食用冷凍庫 保存期間：７２時間	検食保存記録

第 1 営業施設等における衛生管理

食品等の取扱い		
項 目	内 容	記 録
食 品 等 の 取 扱 い 手 順 書	○食品・添加物・器具又は容器包装の保管 ・ 常温保存食品の保管 - 保管場所：食品庫 - 保管方法：食品の種類ごとに分けて棚に保管する。棚には食品種類ごとにラベルを貼っておく。 ・ 冷蔵保存食品の保管 - 保管場所：食品用冷蔵庫 - 保管方法：食品用冷蔵庫に種類ごとに分けて（ ）℃以下で保管する。肉、魚等は下段へ、野菜、加熱調理しないもの等は上段へ保管する。 ・ 冷凍保存食品の保管 - 保管場所：食品用冷凍庫 - 保管方法：食品用冷凍庫に種類ごとに分けて（ ）℃以下で保管する。検食と混同しないよう注意する。 ・ 調味料の保管 - 保管場所：食品庫 - 保管方法：調味料の種類ごとに分けて棚に保管する。棚には調味料種類ごとにラベルを貼っておく。 ・ 添加物の保管 - 保管場所：食品庫 - 保管方法：添加物の種類ごとに分けて棚に保管する。棚には添加物種類ごとにラベルを貼っておく。 ・ 包丁の保管 - 保管場所：（ ） - 保管方法：洗浄、アルコール消毒した後、（ ）にて保管する。 ・ まな板の保管 - 保管場所：（ ） - 保管方法：洗浄、塩素消毒した後、（ ）にて保管する。 ・ ふきん・ダスターの保管 - 保管場所：（ ） - 保管方法：洗浄、殺菌した後、（ ）にて保管、乾燥させる。 ・ 食器類の保管 - 保管場所：食器棚 - 保管方法：洗浄、乾燥させた後、種類ごとにわけて食器棚にて保管する。 ・ 容器包装の保管 - 保管場所：（ ） - 保管方法：用途ごとに分け、（ ）にて保管する。 ・ ボール・ざるの保管 - 保管場所：（ ） - 保管方法：洗浄、消毒した後、（ ）にて保管する。	

第1 営業施設等における衛生管理

[illegible]

第 1 営業施設等における衛生管理

食品等の取扱い		
項 目	内 容	記 録
食 品 等 の 取 扱 い 手 順 書	○器具の使い分け ・包丁 使い分け方法：肉用→赤、魚用→青、その他→白のラベルを貼る。 ・まな板 使い分け方法：肉用→赤、魚用→青、その他→白のラベルを貼る。 ・ざる 使い分け方法：加熱前調理用→赤、加熱後調理用→白のラベルを貼る。 ・ボール 使い分け方法：加熱前調理用→赤、加熱後調理用→白のラベルを貼る。 ・バット 使い分け方法：加熱前調理用→赤、加熱後調理用→白のラベルを貼る。 ・（ ） 使い分け方法（ ） ・（ ） 使い分け方法（ ）	
	○製造・調理品の検査 検査頻度（ ） 検査項目：細菌数 大腸菌群 （ ） （ ） 検査品目（ ） （ ） （ ） （ ） 検査手順：検査品を各 100g とり、検査業者へ提出する。 不適時の対応（ ）	食品検査成績書
	○原材料の取扱い ・温度管理 冷蔵品は冷蔵庫で 1 0℃以下、冷凍品は冷凍庫で－ 1 5℃以下で保管する。 ・期限管理 食品保管時には先入れ、先出しを徹底し、使用時には必ず期限表示を確認する。	

第2 食品衛生責任者の資質向上・責任体制の明確化

項 目	内 容	記 録
講習会受講	受講者：食品衛生責任者、希望する従業員 （ ）組合の主催する講習会を受講する。 受講頻度（ ）	衛生手帳又は受講修了証
責任体制の 明確化	○食品衛生責任者名の看板設置 設置場所（ ）	

第3 記録の作成及び保存

項 目	内 容	記 録
記録の作成・ 保存	○清掃実施記録 保存期間：（ ）年 ○冷蔵・冷凍庫温度記録 保存期間：（ ）年 ○ふきとり検査成績書 保存期間：（ ）年 ○ねずみ・昆虫発生状況確認記録 保存期間：2年 ○駆除依頼記録 保存期間：2年 ○水質検査成績書 保存期間：2年 ○貯水槽清掃記録 保存期間：（ ）年 ○検食保存記録 保存期間：（ ）年 ○食品検査成績書 保存期間：2年 ○納品伝票 保存期間：（ ）年 ○講習受講修了証 保存期間：（ ）年 ○苦情記録 保存期間：（ ）年 ○検便検査成績書 保存期間：（ ）年 ○健康管理実施記録 保存期間：（ ）年 ○教育訓練実施記録 保存期間：（ ）年 ○食品運搬時の温度記録 保存期間：（ ）年 ○食品販売時の温度記録 保存期間：（ ）年	

第4 回収及び廃棄

項 目	内 容	記 録
苦 情 記 録 の 作 成	○消費者からの苦情記録 記録項目：日時 苦情内容 苦情品目、製造(出荷)日 苦情者情報 対応 () () ○苦情時の対応 手順 ()	苦情記録

第5 食品取扱者等に係る衛生管理

項 目	内 容	記 録
検便の実施	実施頻度 () 実施項目：赤痢、サルモネラ属菌、() 検便実施者：調理従事者全員 陽性時の対応：検便結果陽性であった従業員は加熱後調理、食器の洗浄等の業務は行わない。必要に応じて出勤させず、医療機関を受診させる。陰性を確認した後、通常業務に戻る。	衛生手帳又は検便検査成績書
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 ・チェックするタイミング：業務開始前 ・チェック項目 下痢・嘔吐、発熱、手指の化膿創、()、 ()、()、() ・体調不良時の対応 () ○着替え・喫煙・食事等を行う場所 ・着替え 場所：() ・喫煙所 場所：() ・食事 場所：() ・() () ・() ()	健康管理実施記録

第6 食品取扱者に対する教育訓練

項 目	内 容	記 録
食 品 取 扱 者 に 対 す る 教 育 訓 練 手 順 書	実施頻度：年 回 実施内容：()組合講習会の内容に準じた食品衛生に係る知識について 実施方法：()組合講習会参加から一週間以内に、従業員全員を対象に行う。	教育訓練実施記録

第 7 運搬に係る衛生管理

項 目	内 容	記 録
食 品 の 運 搬 に 係 る 手 順 書	運搬品 ()	食 品 運 搬 時 の 温 度 記 録
	運搬方法 ()	
	所要時間 ()	
	運搬時の温度設定 () °C	
	温度確認方法 ()	
	運搬品 ()	
	運搬方法 ()	
	所要時間 ()	
	運搬時の温度設定 () °C	
	温度確認方法 ()	
	運搬品 ()	
	運搬方法 ()	
	所要時間 ()	
	運搬時の温度設定 () °C	
	温度確認方法 ()	

第 8 販売に係る衛生管理

項 目	内 容	記 録
食 品 の 販 売 に 係 る 手 順 書	販売品 ()	食 品 販 売 時 の 温 度 記 録
	販売形態 ()	
	保存方法 ()	
	販売時の温度設定 () °C	
	温度確認方法 ()	
	販売品 ()	
	販売形態 ()	
	保存方法 ()	
	販売時の温度設定 () °C	
	温度確認方法 ()	
	販売品 ()	
	販売形態 ()	
	保存方法 ()	
	販売時の温度設定 () °C	
	温度確認方法 ()	