

# 仕出し弁当の HACCP の考え方を取り入れた 衛生管理手引書



一般社団法人 日本弁当サービス協会



## 目次

○はじめに・・・・・・・・・・・・・・・・	1
○HACCPとは・・・・・・・・・・・・・・・・	2
○HACCPの考え方を取り入れた衛生管理とは・・・	3
○対象商品について・・・・・・・・・・・・・・・・	4
○製品の衛生上の特性・・・・・・・・・・・・・・・・	5
○一般衛生管理のポイント・・・・・・・・・・・・・・・・	8
○重要管理のポイント・・・・・・・・・・・・・・・・	23
○衛生管理計画(様式・記入例)・・・・・・・・	25
○手順書・・・・・・・・・・・・・・・・	29
○記録について・・・・・・・・・・・・・・・・	36
○振り返り・・・・・・・・・・・・・・・・	37
○記録表(様式・記入例)・・・・・・・・	38
○その他・・・・・・・・・・・・・・・・	61
○主な食中毒事例・・・・・・・・・・・・・・・・	63

# 〇はじめに

一般社団法人日本弁当サービス協会は、昭和 40 年に中小企業の社員への福利厚生事業の一環として快適な空間と時間と健康に配慮した食事を提供する弁当サービス事業者 240 社を組合員とする、当協会の前身である全国給食協同組合連合会が発足し、昭和 50 年代には、中小企業への弁当提供のみならず、幼稚園給食、学校給食、委託食堂、仕出し・パーティ料理の提供など国民のニーズに合わせて業務内容を多角化、また、弁当サービス産業のさらなる発展のため、農林水産大臣の許可を得て平成 7 年 12 月に社団法人日本弁当サービス協会は発足致しました。

「食」の安全と消費者の信頼確保のため取り組んでいる弁当サービス管理士や優良事業所認定事業など協会独自の取り組みを積極的に進めて行くため、予算の自由度が高く、資金の制約等事業実施に束縛の少ない一般社団法人に平成 24 年 4 月移行するなど、弁当サービス産業発展のため尽力しています。

弁当サービス産業は「食」を生活者に代わって提供することを生業とし、健康産業としての社会的要件を満たす責任を併せ持っています。本来「食」は『人が生きるための食事(栄養)に質と量を充足すること』つまり、生命の源である栄養成分の提供であり、人の生存の絶対要件といった「本能」の部分と、『食は文化であること』すなわち、「美味しさ・美しさ」といった「感性」の部分によって構成され、この二つがそろって初めて「食」として完成されるのです。そしてこの二つの柱を支える絶対条件が「安全」です。

従って、「食」に携わるすべての者が食の本質を理解し絶対要件である「食の安全」について万全を期さなければなりません。

その安全を確保するために弁当の製造販売に携わる方々が活用できるようにとの思いでこの手引書を作成いたしました。

令和 3 年〇月

一般社団法人 日本弁当サービス協会

# OHACCP とは

HACCPとは **H**azard **A**nalysis and **C**ritical **C**ontrol **P**oint のそれぞれの頭文字をとったもので「危害要因分析・重要管理点」と訳されています。

HACCPによる衛生管理は、原材料の入荷から製品の出荷に至るすべての工程の中で、食中毒などの健康被害を引き起こす可能性のある食中毒菌や異物等の危害要因（ハザード）を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。

危害要因（ハザード）は生物的（病原微生物など）、化学的（残留農薬、抗生物質、洗浄剤・消毒剤等）、物理的（金属片、ガラス片等）が挙げられ、衛生管理が十分に実施されているかを検証し、改善していくことでより安全性を向上させることができるのが HACCP の特徴です。

平成 30 年 6 月に食品衛生法等の一部を改正する法律（平成 30 年法律第 46 号）が公布され、原則すべての食品等事業者が、HACCP に基づく衛生管理または HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を実施する必要があります。



# ○HACCP の考え方を取り入れた衛生管理とは

HACCP の考え方を取り入れた衛生管理は、取り扱う食品の特性に応じて、これまで求められてきた一般衛生管理を基本とし、必要に応じて重要管理を設けて管理を行い、記録を保存し、「最適化」「見える化」するもので、食品等事業者団体が作成し、厚生労働省が内容を確認した手引書に沿って、衛生管理を実施するものです。

実施することは、以下の 4 つです。

皆さんも是非、衛生管理の「見える化」を行いましょう!!

## -実施すること-

### ① 基準に基づき衛生管理計画を作成！

まずは衛生管理について、「何を」「いつ」「どのように」行うのか、計画を作っていきます。

その際に、「問題があった時にはどうするのか」も考えていきます。

従事者への周知徹底、必要に応じて手順書の作成も行います。

### ② 衛生管理の実施！

①で決めた衛生管理計画の内容を、手順書等を参考に実行します。

### ③ 実施状況を記録・保存！

実行した内容を記録します。記録した内容は必ず確認します。

また、定期的に振り返りをして、問題がないか確認します。

### ④ 定期的に見直し！

定期的に振り返りをして、現在の計画に問題がないかを確認します。

## ○対象商品について

この手引書は、特定多数の方へ弁当を製造し配送する事業者による仕出し弁当のうち、**生食用の魚介類や食肉をメニューに使用していない弁当を対象**としております。この弁当製造業者は「飲食店営業」や「そうざい製造業」の営業許可業種に該当し、会社の規模に関わらず HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を実施します。

また、本手引書と併せて「弁当及びそうざいの衛生規範」「大量調理マニュアル」等を参考にして、衛生管理を実施してください。

### 対象商品の特徴

- ・ **対象となる弁当**は、お客様の注文を受けてから料理を作って届ける弁当のことで、特定多数の方へ販売するものです。
- ・ 調理後に容器に入った状態で配達され、食べ終わった後に容器は回収されます。容器は洗浄殺菌した後、再利用されます。



本手引書では、以下の方々は対象としていませんが、必要に応じて参考にしていただけたら幸いです。

- ・路上等で行商販売している弁当
- ・飲食店等でテイクアウト・デリバリーされる弁当
- ・スーパーマーケット等店内で製造された弁当
- ・コンビニエンスストア等で販売された弁当

また、本手引書では生食用の鮮魚**介類**等は対象としていませんが、取扱う際は以下に注意をして販売してください。

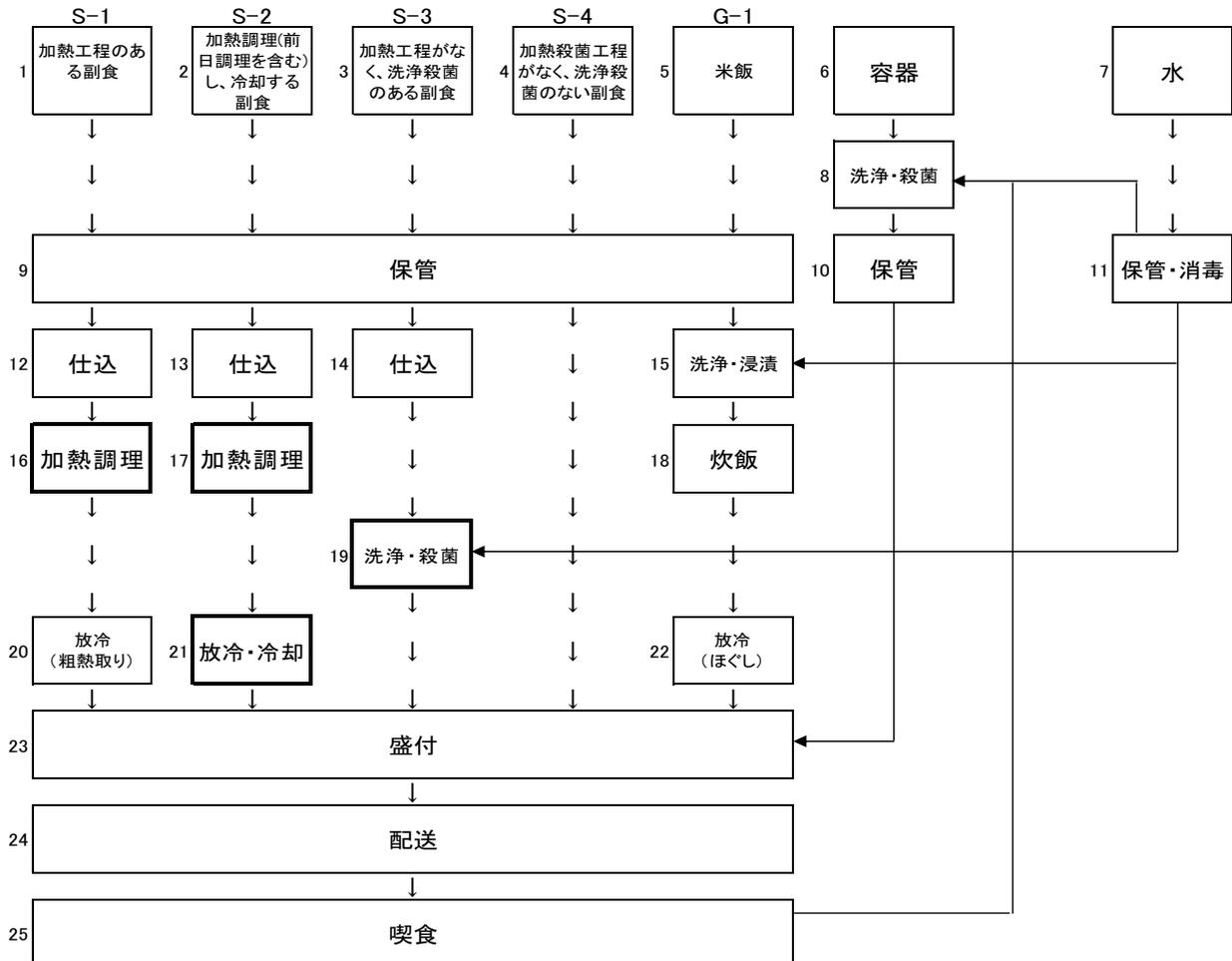
- ・冷蔵設備や保冷剤を使用して、保管時・販売時までの温度管理を徹底してください。
- ・保冷剤等を活用して喫食時までの温度と時間（最大 2 時間程度）の管理を徹底してください。

# ○製品の衛生上の特性

給食弁当で発生している食中毒の原因物質のほとんどがノロウイルスによるものです。更にその原因は調理従事者からの汚染によるものがほとんどです。その他、ウェルシュ菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ菌、ヒスタミンによる食中毒も発生しています。給食弁当は提供数量が多いことから、食中毒が発生すると多くの患者が出ることとなりますので、注意が必要です。

給食弁当には、ご飯に加え色々な種類のおかずが入っています。これらの品目を調理における殺菌工程に着目し分類すると、以下の5つの工程に分類することができます。

食品群	食品の例
S-1 加熱調理工程のある副食	例:揚げ物、焼き物 等
S-2 加熱調理(前日調理を含む)し、冷却する副食	例:カレー、ソース類、煮物 等
S-3 加熱調理工程がなく、洗浄殺菌のある副食	例:生野菜 等
S-4 加熱調理工程がなく、洗浄殺菌のない副食	例:漬物、冷奴 等
G-1 米飯	例:ご飯 等



1-5	<p>普段から納品しているような(信頼できる)取引先から、食材を納品します。納品された食品は、外觀・におい・包装の状態・表示・品温などを確認します。<b>ヒスチジンを多く含むマグロ、カジキ、シイラ、カツオ、サバ、イワシ、サンマ、ブリ、アジなどの赤身魚及びその加工品については、鮮度を確認します。</b></p> <p>S-1~3、G-1 の原材料には、病原微生物が存在している<b>可能性もあり、後の加熱や薬剤による殺菌工程での管理が重要です。</b>化学物質や金属片などの異物は、納品業者の証明書や検収時に確認します。S-4 の原材料についても、納品業者から衛生的なものを納品し、検収時に食品の状態や証明書を<b>確認</b>します。</p>
6	規格にあった容器を納品し、使用前には破損の有無等も <b>確認</b> します。
7	食品や、食品に接する機器に井戸水を使用する場合には、飲用に適する水を使用してください。
8	新品や返却された食器類を洗浄します。交差汚染等を防止するため、洗浄不良がないか確認します。洗浄後は、殺菌(高温・紫外線などで管理される保管庫や薬剤等にて)し、 <b>乾燥</b> してから、衛生的な場所に保管します。 <b>消毒乾燥庫が適切に機能しているか確認が必要です。手作業で行っている場合には特に注意が必要です。</b>
9	各食材、適した温度で保管します。冷蔵品は 10℃以下、冷凍品は-15℃以下、常温品は直射日光や高温多湿を避けて保管します。特に S-4 の食材は殺菌工程がないため、温度管理は確実に実施してください。毎日作業前後には、冷蔵設備の温度を確認します。また、冷蔵設備や棚割りが食材ごとに分けられている場合は、決められた場所へ保管し、交差汚染を防ぎます。
10	扉のついた棚等の、汚染を受けない場所に保管します。
11	貯水槽を使用する場合は、年 1 回以上清掃を実施します。井戸水を使用する場合には、常に殺菌装置または浄水装置が正常に作動しているか確認し、使用する前に味・匂い・色等を確認します。
12-14	決められた場所で食材の下処理・仕込み作業を行います。食材ごとに十分なスペースが取れない場合は、時間帯によって分ける等、工夫して交差汚染やアレルギーの混入を防止します。常温下での作業になりますので、時間を決めて素早く実施します。 <b>また、手洗い・器具の洗浄殺菌を徹底し、清潔な手指や器具で作業を実施します。</b>
15	米を洗浄し、水に浸漬させます。
16-18	加熱調理で、食材の中心温度が 75℃1 分以上になるように加熱します。これより後ろの工程で殺菌工程がないため、確実に実施します。中心温度は、定期的に測定し、それを記録し保管します。炊飯の温度は、より強い加熱条件なので、米が炊けていれば温度を <b>計測する必要はありません</b> 。また、アレルギーが混入しないように、器具の使い分けや洗浄を徹底します。
19	洗浄後、適切な濃度の次亜塩素酸ナトリウムや電解水で殺菌します。これより後ろの工程で殺菌工程がないため、確実に実施します。使用した殺菌液の濃度や浸漬時間は、定期的に記録し、保管します。
20-22	粗熱を取ります。食品の温度は高いですが、短時間で <b>作業</b> をします。
21	<b>カレー、シチュー類、煮物等は、加熱終了後、攪拌しながら 2 時間以内に中心温度を 20℃以下、続く 4 時間以内に 5℃以下に冷却</b> します。
23	弁当容器に盛り付けていきます。ここでは、二次汚染やアレルギーの混入に特に注意して、定期的に手袋やダスターの交換、アルコール等での消毒を <b>行います</b> 。また、1 食分は、検食として保管します。
24	配送車内外は清潔に保ち、車内温度は、高くなりすぎないようにします。
25	喫食までの期限や保管方法について、顧客に指導します。 <b>(盛付後4時間以内。P20 参照。)</b>

各食品群の調理工程を見てみると、16～19の工程が重要だということがわかれると思います。なぜなら、原料に付着している菌や、この工程より前で菌が付着した場合には、この加熱・殺菌工程で菌をやっつけることができるからです。十分に菌をやっつけることができなかつた場合はお客様が摂取してしまうこととなりますので、16～19の工程で十分に菌をやっつけることが重要管理点となります。

また、16～19の工程以降は菌をやっつける工程がないことから、これより後の工程で付着した場合にも、お客様が摂取してしまうこととなりますので、16～19以降の工程で食品を汚染させないようにすることも重要なポイントとなります。

前日に加熱調理し冷却する副食については、適切に冷却をしないと残存してしまった菌が増殖する恐れがありますので、冷却工程についても重要管理点となります。下記の表は、各食品群の重要管理点をまとめたものです。

なお、S-4の食品について冷蔵保管は重要な工程ですが、一般衛生管理で管理が可能です。米飯については、米が炊きあがる温度は耐熱性の菌を除き、菌が殺菌される温度よりも高いので、加熱工程は重要管理点とする必要はありません。

食品群	重要管理点
S-1 加熱調理工程のある副食	16 加熱調理
S-2 加熱調理(前日調理を含む)し、冷却する副食	17 加熱調理 / 21 冷却
S-3 加熱調理工程がなく、洗浄殺菌のある副食	19 洗浄殺菌
S-4 加熱調理工程がなく、洗浄殺菌のない副食	(9 保管:冷蔵)
G-1 米飯	-

その他の工程については、普段から皆さんが実施している一般的な衛生管理を遵守すれば、食中毒は防げます。

このように、食品の衛生管理は一般衛生管理と重要管理から成り立っており、2つを両立することで食中毒を防ぐことができます。



# ○一般衛生管理のポイント

一般衛生管理に関して管理を行う内容、管理やチェックの方法を決めていきます。  
食品衛生法では、以下の一般衛生管理を実施することが義務付けられています。

- ① 食品衛生責任者等の選任
- ② 施設の衛生管理
- ③ 設備等の衛生管理
- ④ 使用水等の管理
- ⑤ ねずみ及び昆虫対策
- ⑥ 廃棄物及び排水の取扱い
- ⑦ 食品を取扱う者の衛生管理
- ⑧ 検食の実施
- ⑨ 情報の提供
- ⑩ 回収・廃棄
- ⑪ 運搬
- ⑫ 販売
- ⑬ 教育訓練
- ⑭ その他

これらを管理するために「何を」「いつ」「どのように」管理し、「問題があったときはどうするか」の対応を考えます。

考えた内容は衛生管理計画に記入し、定期的にチェックをして、その結果を記録していきましょう。

## ① 食品衛生責任者等の選任

### 【何を】【いつ】【どのように】

食品衛生責任者を選任し、食品衛生責任者を含めた衛生管理体制（チーム）を確立しましょう。食品衛生責任者は必要な資格を有し、工場ごとに配置してください。

■食品衛生責任者は、都道府県知事等が行う講習会等を定期的に受講し、食品衛生に関する新たな知見の習得に努める必要があります。

■食品衛生責任者は、営業者の指示に従い、適切に衛生管理を行う必要があります。

- 衛生管理計画や手順書の作成や、記録の確認、保存など
- 記録の定期的な振り返りと衛生管理計画の検証
- 従業員へ衛生管理計画や手順書の周知・訓練
- 食品衛生に関する知見を従業員へ周知

■食品衛生責任者を含めた衛生管理チームを編成し、衛生管理の状況や消費者からのお申し出、衛生に関する問題等を共有し、改善策を検討しましょう。また、食品衛生に関する情報の共有にも努めましょう。

■食品衛生責任者は、経営者に対して報告を行うとともに、必要な意見は伝えるようにしてください。

### 【問題があったときはどうするか】

食品衛生責任者は、常駐者を選任してください。また、異動等で食品衛生責任者が不在になった場合は、早急に出選してください。



## ② 施設の衛生管理

### 【何を】【いつ】【どのように】

施設の維持管理・清掃は作業環境の衛生確保の基本です。作業開始前・作業終了後などに定期的に点検や清掃を実施し、以下のようなことに注意し、衛生的な状態を維持してください。

- 建物の隙間・破損個所・側溝等の補修や清掃は、ネズミや害虫の侵入・定着防止に効果的です。また、窓やドアが常に開放された状態になっておらず、網戸などが設置されているかも、確認してください。
- 施設の内壁・天井及び床は、常に清潔にしておきましょう。
- 作業場は**作業に適切な照明**とし、換気も十分に行う必要があります。
- 排水溝も排水が適切に行われるようにしておかないと、害虫発生の原因になりますので、水の勾配などの確認をしてください。
- トイレはとても不衛生です。常に清潔にし、清掃・消毒を行いましょう。

### 【問題があったときはどうするか】

施設に、破損や劣化等の補修が必要な不備があった際には、速やかに修理・補修・交換等をしてください。清掃が必要な場合は、作業終了後などに実施してください。

また、これらの不備が頻発するような場合は、点検や清掃のスケジュールを見直す必要があります。



### ③ 設備等の衛生管理

#### 【何を】【いつ】【どのように】

設備の衛生管理についても、作業開始前・作業終了後などに定期的に点検や清掃を実施し、以下のようなことに注意し、衛生的な状態を維持してください。

- 機械器具は目的に応じて使用してください。食品用ではない器具を使用することはできません。
- 機械器具や部品は、洗浄及び消毒を行い、所定の場所に衛生的に保管してください。また、使用前後に状態を確認し、故障や破損があれば金属片などの異物混入の原因となりますので補修してください。
- 洗剤や薬剤は、適切な濃度や使用方法で使用してください。また、小分けして使用する際は、容器に名称を記載し、誤使用を確実に防止しましょう。
- 温度計等の計器は定期的に点検し、必要に応じて校正し、常に正しく使用できるようにしておきましょう。
- 食品に触れる器具は、作業終了の都度、消毒して乾燥させてください。また、使用前後は、器具に破損がないか確認しましょう。
- 清掃用具についても目的に応じて適切に使用し、使用の都度、洗浄・乾燥させ、決められた場所に保管してください。
- 手洗い設備は、洗剤・ペーパータオル等・消毒剤が常に適切に使えるよう、管理しておきましょう。
- 洗浄設備についても、衛生的に管理してください。

#### 【問題があったときはどうするか】

設備に補修が必要な場合は、速やかに補修をしてください。清掃や洗浄が必要な場合は、作業終了後などに実施してください。

これらの不備が頻発するような場合は、点検や洗浄の効果を検証し、実施方法を見直す必要があります。



-弁当容器の取扱いについて-

仕出し弁当では弁当容器を使い捨てるのではなく、容器を回収し、洗浄殺菌することで再利用しています。返却された容器が適切に洗浄殺菌されていなかったり、衛生的に保管されていなかったりすると、次にその容器を使用した人は食中毒になってしまう恐れがあるため、容器の洗浄・殺菌・乾燥(・保管)は重要な作業といえます。

容器の正しい管理について、こちらを参考にしてください。

#### ■ 洗浄

弁当容器を洗浄殺菌する際は、汚れを確実に落とすように心掛けてください。汚れが残っていると殺菌した際の効果も不十分になってしまいます。

また、洗浄する際は水よりもお湯を使う方が、汚れが落ちやすく効果的です。

#### ■ 殺菌・乾燥

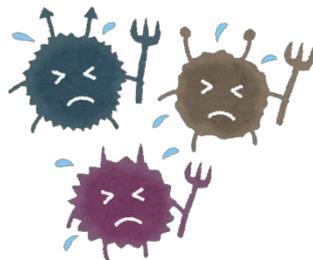
洗浄後の容器を、殺菌してください。消毒乾燥庫を使用する際は、適切な殺菌条件に設定して、**適切に稼働していることを確認して**使用してください。(一般社団法人日本弁当サービス協会では、70℃以上で1時間以上を推奨しています。)

消毒保管庫の設置がない場合は、次亜塩素酸ナトリウムや次亜塩素酸水等を使用して、殺菌してください。

また、乾燥が不十分だと容器内に残った水分で菌が増殖してしまう恐れがありますので、濡れた食器は確実に乾燥させておくことが重要です。

#### ■ 保管

ねずみや昆虫による汚染を防ぐために、扉がある棚等に保管して、庫内を定期的に清掃して保管してください。



#### ④ 使用水の管理

##### 【何を】【いつ】【どのように】

使用する水は施設によってそれぞれ異なりますので、どの様な水を使用し、どう管理しなければならないのか、正しく理解して管理して下さい。

- 食品製造に使用する水は、水道水または飲用に適する水を使用してください。ただし、冷却やその他食品の安全性に影響を与えない工程で使用する場合は、上記の水でなくても問題ありません。
- 井戸水等の飲用に適する水を使用する際は、1年に1回以上の水質検査を実施し、成績書を1年以上保管しましょう。また、災害などで水源が汚染された可能性がある場合は、その都度検査を実施してください。
- 貯水槽を使用する場合は、定期的に清掃を実施してください。(原則年1回)
- 殺菌装置や浄水装置を設置している場合には、装置が正常に作動しているか定期的に確認し、確認の結果を記録してください。
- 食品に直接触れる氷についても、上記の条件を満たす水から作り、衛生的に取扱い保存して下さい。
- 使用した水を再利用する場合は、食品の安全性に影響を及ぼさないような使用方法をしてください。

##### 【問題があったときはどうするか】

水質検査の結果で飲用適に該当しない場合や、日々の確認で異常があった際は、使用を中止してください。



## ⑤ ねずみ及び昆虫対策

### 【何を】【いつ】【どのように】

ねずみ及び昆虫の発生・侵入は、食品への食中毒菌の付着や異物混入の原因となります。効果的な害虫管理を進めていきましょう。

- ねずみ及び昆虫の繁殖場所を排除するとともに、窓・ドア・網戸・排水溝の蓋等を設置し、侵入を防いでください。
- 1年に2回以上の駆除作業等を実施し、記録は1年間保管してください。ただし、定期的に生息調査等を行い、必要な措置を講じていれば、施設の状況に応じた方法・頻度で実施することができます。
- 殺鼠剤や殺虫剤を使用する場合は、食品等を汚染しないよう十分注意して使用してください。
- ねずみ及び昆虫による汚染防止のため原材料、包装資材等は容器に入れ、保存してください。

### 【問題があったときはどうするか】

ねずみや昆虫の侵入や発生が確認された場合は、専門業者に相談し、その都度速やかに対策をしてください。また外部事業者に委託する際は、必要な専門知識を有する適切な業者を選定してください。



## ⑥ 廃棄物及び排水の取扱い

### 【何を】【いつ】【どのように】

廃棄物や排水の管理が不十分だと、食品や周囲の環境を汚染したり、害虫害獣を誘引する原因になります。下記を参考に、適切に管理してください。

- 廃棄物の保管及び廃棄方法を決めておいて下さい。
- 廃棄物の容器は専用化し、他の容器とは明確に区別できるようにして、清潔にしておいてください。
- 廃棄物は食品と隔離をして保管し、周囲に悪影響を及ぼさないように保管してください。
- 廃棄物及び排水の処理は適切に行なってください。

### 【問題があったときはどうするか】

廃棄物等によって周囲が汚染していたり悪臭が発生している場合は、清掃を実施してください。



## ⑦ 食品を取扱う者の衛生管理

### 【何を】【いつ】【どのように】

食中毒を防止するために、調理従事者の健康状態を管理することはとても重要です。特にノロウイルスによる食中毒は、調理従事者からの汚染が原因で発生しているものが大半を占めます。次の主な事項について、健康管理表などを用いて、日々チェックを行いましょう。

- 調理従事者は臨時職員等も含め、定期的な健康診断及び月 1 回以上の検便検査を実施します。検便検査については、腸管出血性大腸菌の検査を含め、10 月～3 月までの間には、**大量調理施設衛生管理マニュアルを参考に**ノロウイルスの検便検査も実施することが望ましいです。
- 毎日始業前に、下痢・腹痛・吐き気・嘔吐、皮膚の化膿性の傷や火傷等、健康状態に異常はないか全従業員に確認してください。
- 施設内で嘔吐をした場合は、迅速かつ適切に処理し、十分に消毒してください。
- 衛生的な作業衣・帽子・マスクを着用し、専用の履物を使用してください。
- 指輪やピアスなどの装飾品を作業場に持ち込まないでください。
- 爪を短く切り、正しい手洗いを適切なタイミングで実施してください。
- 食品を取扱っている際に、痰や唾を吐く等の不衛生な行動をとらないでください。
- 着替え、喫煙、飲食を行う場所を決め、指定された場所のみで実施してください。
- 食品取扱者以外の方が施設に入る場合は、食品取扱者と同様の衛生管理を実施させましょう。

### 【問題があったときはどうするか】

体調不良者については、帰宅させるか食品を取扱う業務に従事させないようにするか判断しましょう。

皮膚に外傷がある従業員を食品の取り扱いに従事させる場合は、耐水性の被覆材(絆創膏や手袋等)で覆ってください。

また、作業中に体調が悪くなった従業員は、症状を確認の上、業務従事または帰宅の判断をしましょう。

※髪の毛の混入などの異物混入の対策も必要です。ローラー掛け等の手順(P33～34)を参考にしてください。

-盛付について-

米飯やおかずについて、その前の工程できちんと加熱や薬剤で殺菌をしても、盛付で汚染してしまうと食中毒が発生してしまいます。

過去の食中毒事例を見ても、ノロウイルス食中毒など盛付時に食材を汚染したことによって食中毒事故が発生した例が多くあります。

**体調不良時には調理従事しないことは前提ですが**、盛付時には特に次のことに注意して、衛生的に作業を行ってください。

- 盛付作業の前に、手洗いをきちんと行ってください。きれいな状態の手指の上から、手袋を着用してください。手袋は、長時間作業をしていると汚れが蓄積していきますので、定期的に交換をしてください。



- 盛付に使用する調理器具や作業台も、手指同様、作業を繰り返すと汚れがたまっていきます。定期的にダスター等で拭き上げたり、アルコール等で殺菌をしてください。



- ダスターも定期的に洗浄をしたり、きれいなものに交換をしてください。使用する際は 200ppm 以上または 100ppm 以上の次亜塩素酸ナトリウム液に浸漬させたものを使用してください。溶液も定期的に交換してください。



- 作業中は汚れているものには極力触れないようにしてください。汚れているものに触れた際は、必ずその都度手洗いをしたり、手袋を交換したりしてください。



## ポイント

ノロウイルスに感染していても発症しない「健康保菌者」の方は必ずいらっしゃいます。全員が健康保菌者の可能性があることを前提とした対策が必要です。

また、衛生的な手洗いの実施、生の二枚貝の喫食を避けるなど、普段からノロウイルスに感染しないように心掛けてください。

## ⑧ 検食の実施

### 【何を】【いつ】【どのように】

同一の食品を1回300食又は1日750食以上調理し提供する施設では、原材料(洗浄・殺菌等を行わず購入した状態で)及び調理済み食品(配膳後の状態で)ごとに検食を保存することが必要です。検食は、50g程度ずつビニール袋等の清潔な容器に密封し、-20℃以下で2週間以上保存してください。

また、提供先、提供時刻、食数を記録して、保存しておくことも決められています。

### 【問題があったときはどうするか】

保管中の温度に異常があった場合は、必ず記録しておきましょう。

## ⑨ 情報の提供

### 【何を】【いつ】【どのように】

消費者が安全に喫食するために、必要な情報を提供するよう努めることが求められています。特にアレルギー情報については、提供する弁当にどのようなアレルギーが含まれているのか事前に確認しておく必要があります。えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生(ピーナッツ)の特定原材料については、どの食品に使用されているのか、弁当の受け渡し時などに、正確に顧客へ説明できるようにしておいてください。

### 【問題があったときはどうするか】

食中毒の発生、法に違反する情報の取得、異味又は異臭の発生、異物混入等の健康被害につながる恐れがある場合は、保健所等に情報を提供するよう努めてください。



注)令和●年●月●日 現在

詳細は消費者庁 HP をご覧ください。

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/food\\_sanitation/allergy/](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/)

## ⑩ 回収・廃棄

### 【何を】【いつ】【どのように】

金属やガラス等の異物が混入したり、腐敗の恐れがあるものを販売した時など、提供した食品によって消費者への健康被害が想定される場合、当該食品を迅速かつ適切に回収できるよう、以下の内容を予め決めておきましょう。

- 回収に係る責任体制や消費者への注意喚起の方法（電話連絡等）
- 具体的な回収方法（直接お伺いして回収する等）
- 保健所等への報告
- 回収したものの保管や廃棄の方法などの手順

### 【問題があったときはどうするか】

健康被害の恐れがある異物混入や食中毒が発生した際には、最寄りの保健所へ速やかに報告してください。

## ⑪ 運搬

### 【何を】【いつ】【どのように】

安全な弁当を製造しても、運搬中の管理が悪いと食中毒に繋がってしまう恐れがあります。

- 運搬に用いる車両やコンテナは、発車前や到着後には点検・清掃を徹底し、清潔な状態を維持するとともに、補修等を行ってください。また、運搬中の汚染を防止するために、食品以外の貨物と区分してください。
- 運搬中の温度や湿度の管理、配送時間に注意してください。

### 【問題があったときはどうするか】

運搬中に問題が発生した場合は、上司に報告し指示を仰いでください。食中毒発生の恐れがある食品は、決して提供してはいけません。

## ② 販売

### 【何を】【いつ】【どのように】

盛り付け後できる限り4時間以内で喫食してもらいましょう※。顧客に適切な弁当の取り扱い方法を指示してください。特に、保管場所や消費期限は、食中毒に起因することにも繋がりますので、下記の内容を徹底してください。

■販売量に合わせて、仕込み量や仕入れ量を調整してください。

■弁当配送後は喫食まで直射日光を避け、冷暗所で保管するよう説明してください。また、いつまでに食べなければならないのかも併せて説明してください。

### 【問題があったときはどうするか】

不適切な保管をした弁当や期限を超過した弁当は、決して喫食しないように説明してください。

※ 盛り付け後、喫食までの時間が4時間を超える場合には、手引書で記載されていることを忠実に遵守し、さらに、外気温、配達時間、納品場所などの環境を考慮し、添加物の使用、非加熱食材の使用禁止、運搬時の温度管理などを行い、適切な提供時間を設定することは可能です。設定した提供時間の妥当性について、細菌検査、官能検査又は保存試験などにより検証することが望ましい。

### ③ 教育訓練

#### 【何を】【いつ】【どのように】

食品衛生の知識や製造方法について、従業員に周知をしてください。また、定期的に勉強会等を開催することは、従業員の衛生管理レベルを底上げする事にもつながり、とても効果的です。

- 食品を取扱う従業員に対して、衛生管理に関して教育を行うとともに、実地研修等により必要なトレーニングを行ってください。また、化学物質を取扱う従業員には、安全に取扱うことができるよう教育を実施してください。
- 教育訓練の効果について定期的に検証を行い、必要に応じて教育内容を見直してください。

#### 【問題があったときはどうするか】

教育内容を見直し、必要があれば変更・追加等してください。



#### ⑭ その他

##### 【何を】【いつ】【どのように】

- 取り扱う食品等の仕入元、製造又は加工等の状態、出荷又は販売先その他必要な事項に関して記録を作成し、保存しましょう。
- 食品について自主検査を行った場合には、その記録を保存しましょう。
- 入荷した食材の品質が劣悪だと、食中毒の原因になります。入荷した食材の品質や産地等、必要な事項を確認しましょう。
- 原材料(特に生鮮物)の保管に当たっては、適切な温度で保管するとともに使用期限等に応じて適切な順序で使用されるようにしましょう。
- 冷蔵庫(室)内では、相互汚染が生じないように、区画して保存しましょう。
- 食品間の相互汚染を防止するため、次の点に注意しましょう。
  - 未加熱又は未加工の原材料は、そのまま摂取される食品と区分して取り扱きましょう。
  - 食肉等の未加熱食品を取り扱った器具等は、別の食品を取り扱う前に、必要な洗浄及び消毒を行いましょ。
- 既製品(P5 S-4の食品群)についても同様に、受入時に食品の状態等を確認しましょう。受入後は、保管方法や期限管理に注意して使用してください。

##### 【問題があったときはどうするか】

仕入れた食材に異常があった場合には、使用せずに交換しましょう。保管時に温度等の異常があった場合、調理中に相互汚染があった場合には、上司に報告し、状況を確認して加熱加工用に仕向けるなどの判断を行いましょ。

## ○重要管理のポイント

それぞれの食品群について、重要管理点のチェック方法を決めていきましょう。チェック方法を決めたら、衛生管理計画にその内容を記入し、定期的にチェックをして、その結果を記録しましょう。

S-1 加熱調理工程のある副食 (P5 工程番号 16)		
分類	メニュー	チェック方法例
S-1: 加熱調理工程のある副食	例:揚げ物、焼き物 等	中心が 75℃1 分以上で加熱されているか (鍋ごと)

※1 製品の中心温度を直接測定せず、フライヤーやスチーマー、煮汁などの雰囲気温度で測定し、時間はコンベアの数値などを代用して測定することで、直接中心部の温度・時間を測定せずにモニタリングすることもできます。直接温度計を挿入しないので商品価値を損なうことはありません。

ただし、この場合には、事前に中心温度と雰囲気温度の相関や、食品の大きさ・厚みなどのバラツキによる変化などを確認して、適切に加熱を行うことができるか、妥当性の確認を行うしておく必要があります。

※2 魚のフライなど、加熱調理の前に常温で放置すると、魚種によってはヒスタミンが生成され食中毒の原因になることがあります。加熱する前の食材であっても低温での保管が必要なものは低温保管を遵守しましょう。

※3 二枚貝等のノロウイルスに汚染されている可能性がある食材については、85℃～90℃、90秒以上で加熱しましょう。

※4 玉ねぎなどの初発菌数が高いと考えられる野菜は、加熱してから使用してください。

S-2 加熱調理(前日調理を含む)し、冷却する副食 (P5 工程番号 17・21)

分類	メニュー	チェック方法例
S-2: 前日に加熱調理し、冷却する副食	例:カレー、ソース類 等	中心が75℃1分以上で加熱され、加熱後に冷却用容器に移してから、攪拌しながら、2時間以内に20℃以下、続く4時間以内に5℃以下に冷却しているか(鍋ごと)

※大量調理施設衛生管理マニュアルでは、30分以内に20℃以下、または1時間以内に10℃以下に冷却することとされています。製品の中心温度が、10～60℃の温度帯を短時間にするのがポイントです。また、中心部までの冷却に時間がかかるようなもの(深鍋で調理したもの等)は、バット等に小分けして冷却してください。

S-3 加熱調理工程がなく、洗浄殺菌のある副食 (P5 工程番号 18)

分類	メニュー	チェック方法例
S-3: 加熱調理工程がなく、洗浄殺菌のある副食	例:生野菜 等	-洗浄- 流水で3回以上水洗いし、中性洗剤で洗浄後、再度流水で十分すすぎ洗いしているか -殺菌- 適切な濃度の次亜塩素酸ナトリウム(200ppm以上5分以上または100ppm以上10分以上)や次亜塩素酸水で殺菌したか

S-4 加熱調理工程がなく、洗浄殺菌のない副食 (P5 工程番号 9)

分類	メニュー	チェック方法例
S-4: 加熱調理工程がなく、洗浄殺菌のない副食	例:漬物、冷奴 等	食品の状態(外観・におい等)に異常がないか、保管温度が適切か

次のページからは、実際の記入例や手順例をご紹介します。

# ○衛生管理計画(様式・記入例)

衛生管理計画(一般衛生管理)

## 原材料の受入の確認

いつ		どのように	
問題があったとき			

## 使用水の確認

いつ		どのように	
問題があったとき			

## 施設・設備の清掃

いつ		どのように	
問題があったとき			

## 交差汚染・二次汚染の防止

いつ		どのように	
問題があったとき			

## 器具等の洗浄・殺菌

いつ		どのように	
問題があったとき			

## 弁当容器・食器等の洗浄・殺菌

いつ		どのように	
問題があったとき			

## 庫内温度の確認

いつ		どのように	
問題があったとき			

## 健康チェック

いつ		どのように	
問題があったとき			

## 検食の管理

いつ		どのように	
問題があったとき			

## 配送時の管理

いつ		どのように	
問題があったとき			

衛生管理計画(一般衛生管理)

原材料の受入の確認

いつ	納品時に	どのように	外観・におい・包装の状態・表示を確認する。
問題があったとき	返品し、交換する。		

使用水の確認

いつ	始業時に	どのように	色・濁り・におい・異物を確認する。井戸水を使用している場合は残留塩素も確認する。
問題があったとき	原因を確認し、すぐに改善できない場合は市水等を使用する。		

施設・設備の清掃

いつ	毎日・月1回・3カ月に1回	どのように	使用施設・設備や場内・トイレ等の清掃・消毒。
問題があったとき	再度洗浄・殺菌する。		

交差汚染・二次汚染の防止

いつ	作業中に	どのように	器具を用途別に使用し、使用後は洗浄殺菌。手袋・ダスターを定期的に交換したりする。
問題があったとき	汚れているものは洗浄殺菌する。手袋やダスターは、汚れたらその都度綺麗なものに交換させる。		

器具等の洗浄・殺菌

いつ	作業終了後に	どのように	洗浄後、食器乾燥庫・次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌する。
問題があったとき	汚れが残っていたら、再度洗浄殺菌する。		

弁当容器・食器等の洗浄・殺菌

いつ	作業終了後に	どのように	洗浄後、食器乾燥庫・次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌する。
問題があったとき	汚れが残っていたら、再度洗浄殺菌する。		

庫内温度の確認

いつ	始業時・終業時に	どのように	冷凍庫・冷蔵庫内の温度を確認する。
問題があったとき	温度が高かった際は、食材を確認し、使用できない場合は廃棄する。		

従業員の衛生管理

いつ	始業時に	どのように	従業員の健康状態や衣類の衛生状態、手洗い方法等を確認する。
問題があったとき	健康状態に問題がある場合は帰宅させたり、配置換えをする。手洗い方法が不良の場合は、指導する。		

検食の管理

いつ	下処理・調理作業後に	どのように	検食を50gずつ採取し、2週間保存する。
問題があったとき	同一のものが残っていないか確認し、残っていれば代替として保管する。		

配送時の管理

いつ	積込時・中間荷下ろし時・最終荷下ろし時	どのように	車内温度の確認や、弁当取扱の説明をする。
問題があったとき	温度に問題があった際は、弁当の品質に影響する場合は廃棄する。説明に問題があった場合は、取扱説明を改めて行う。		

衛生管理計画(重要管理)

	メニュー	チェック方法	問題があったとき
S-1 加熱調理工 程のある副 食			
S-2 加熱調理 (前日調理 を含む) し、冷却す る副食			
S-3 加熱調理工 程がなく、 洗浄殺菌の ある副食			
S-4 加熱調理工 程がなく、 洗浄殺菌の ない副食			

作成者 サイン		作成した日	年	月	日
------------	--	-------	---	---	---

衛生管理計画(重要管理)

	メニュー	チェック方法	問題があったとき
S-1 加熱調理工程のある副食	揚げ物 焼き物 煮物	中心温度が75℃1分以上で加熱されているか、温度計にて確認する。	・再加熱をしてから再度温度を計測する。
S-2 加熱調理(前日調理を含む)し、冷却する副食	カレー ソース類	中心温度が、加熱時に75℃1分以上、冷却時に2時間以内に20℃以下、続く4時間以内に5℃以下に冷却されているか、温度計にて確認する。	・再加熱再冷却を行う。または、状態によっては廃棄する。
S-3 加熱調理工程がなく、洗浄殺菌のある副食	生野菜	野菜の投入量は規定量が遵守されており、100ppm以上のNaClOに10分以上浸漬されているかを確認する。	・再度殺菌をする。
S-4 加熱調理工程がなく、洗浄殺菌のない副食	漬物 冷奴	食品の状態(外観やにおい)等に異常がないか確認する。  保管温度を確認する。	・食品に異常があった際は、廃棄する。  ・保管温度に異常があった際は、食品の状態を確認する。

作成者 サイン	武蔵野	作成した日	2020年	9月	1日
------------	-----	-------	-------	----	----

# ○手順書

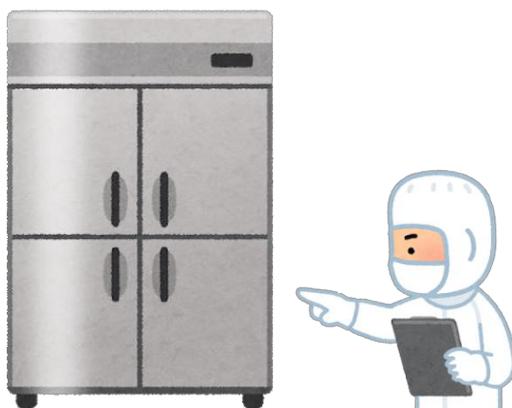
衛生管理計画の手順例です。それぞれの施設に沿った形にして、活用してください。

## 1. 原材料の受入の確認

- (1) 原料が到着したら、商品、数量など、注文したものと納品されたものが合っているかどうかを確認します。
- (2) さらに、外観、におい、包装の状態、表示(期限、保存方法)などを確認します。**ヒスチジンを多く含むマグロ、カジキ、カツオ、シイラ、サバ、イワシ、サンマ、ブリ、アジなどの赤身魚及びその加工品については、鮮度を確認します。**
- (3) 冷蔵・冷凍品は、室温におかれる時間をできるだけ短くします。なお、可能であれば冷蔵・冷凍品の温度を確認します。
- (4) なんらかの問題があったときは、決めた方法に従い、返品するなどしましょう。
- (5) これらを記録に残しましょう。

## 2. 冷蔵・冷凍庫の温度の確認

- (1) 冷蔵庫、冷凍庫の庫内温度の温度計を確認します。温度計がついていない場合には温度計を設置しましょう。外から温度が見えるものが便利です。
- (2) 決めた頻度(例:「始業前」)に従って、温度を測定します。なお、保存している食材の期限表示も定期的に確認し、期限内に使用するようにしましょう。
- (3) なんらかの問題があったときは、決めた方法に従い対応します。温度計の**正確さの確認**を行う場合は、手順8(P32)を参考にしてください。  
例) 温度異常の原因を確認し、設定温度の再調整、あるいは故障の場合はメーカーに修理を依頼しましょう。食材の状態に応じて使用しないか又は加熱して提供しましょう。
- (4) これらを記録に残しましょう。



### 3. 交差汚染・二次汚染の防止

- (1) 生肉、生魚介類などの食材は蓋付きの容器などに入れ、冷蔵庫の最下段に保管しましょう。冷蔵庫内の食品の種類ごとに決められた場所に保管しましょう。  
まな板、包丁などの調理器具は、肉や魚などの用途別に分け、それらを扱った都度十分に洗浄し、消毒しましょう。
- (2) 決めた頻度(例:作業中)に従って、冷蔵庫内の保管状況や調理器具の使用・洗浄などについて確認します。
- (3) なんらかの問題があったときは、決めた方法に従い対応します。  
例) 調理器具などを介して食材に生肉などからの汚染の可能性があった場合は、必ず加熱して提供する、または、場合によっては食材として使用しないようにしましょう。  
まな板や包丁などに汚れが残っている場合には、再度洗浄し、消毒を行きましょう。
- (4) これらを記録に残しましょう。

### 4. 器具等の洗浄・消毒・殺菌

- (1) 器具類については、肉や魚などの用途別に分け、それらを扱った都度、以下の手順で十分洗浄し、消毒しましょう。
- (2) 決めた頻度(例:「使用後」)に従って、器具類の洗浄を確認しましょう。
- (3) なんらかの問題があったときは、決めた方法に従い対応します。  
例) 使用時に汚れや洗剤などが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄、または、すすぎを行い、消毒しましょう。
- (4) これらを記録に残しましょう。

-洗浄などの手順-

#### ①まな板、包丁、へら等

- ア. 水道水で水洗いし、目に見える食品、汚れを取り除きます。
- イ. スポンジタワシに洗剤をつけ、泡立ててよく洗浄します。
- ウ. 水道水でよく洗剤を洗い流します。
- エ. 熱湯、塩素系殺菌剤または70%アルコールなどにより殺菌します。
- オ. よく乾燥させ、清潔な場所で保管します。

#### ②ふきん、タオル等

- ア. 水道水で水洗いします。
- イ. 洗剤をつけ、泡立ててよく洗浄します。
- ウ. 水道水でよく洗剤を洗い流します。
- エ. 可能であれば、沸騰したお湯で5分間以上煮沸殺菌、または、塩素系殺菌剤で殺菌を行います。
- オ. 清潔な場所で乾燥、保管します。

## 5. 容器の洗浄・消毒

### [洗浄]

- (1) 食器洗浄機を使用する場合は、適切な温度(例:洗浄温度 60~70℃、すすぎ温度 80~90℃)で洗浄してください。
- (2) 手動で洗浄する場合は、水道水で水洗いし、目に見える汚れを取り除き、スポンジタワシに洗剤をつけ、泡立ててよく洗浄し、水道水でよく洗剤を洗い流します。

### [殺菌]

- (3) 消毒乾燥庫を使用する際は、適切な殺菌条件(例:70℃以上で1時間以上)に設定して、使用してください。開始後は、適切に稼働していることを確認します。
- (4) 消毒保管庫の設置がない場合は、熱湯、塩素系殺菌剤または70%アルコールなどにより殺菌します。
- (5) なんらかの問題があったときは、決めた方法に従い対応します。  
例) 汚れが残っていたので、再度洗浄殺菌した。
- (6) これらを記録に残しましょう。

## 6. トイレの洗浄・消毒

- (1) トイレの洗浄・消毒は以下の手順に従って、決めた頻度(例:「始業前」)で実施し、確認しましょう。
- (2) なんらかの問題があったときは、決めた方法に従い対応します。  
例) 業務中にトイレが汚れていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する。
- (3) これらを記録に残しましょう。

### -洗浄などの手順-

- ①まず、調理を行う時の服とは異なる服、くつ、ゴム手袋を身に着けます。
- ②次にトイレ用洗剤、ブラシ、スポンジを用意します。
- ③水洗レバー、ドアノブなど手指が触れる場所を、塩素系殺菌剤で拭きます。5~10分後に水を含ませ軽く絞った布で拭きます。
- ④手洗い設備の洗浄を行います。
- ⑤便器は、専用洗剤を用いて、ブラシでこすり洗いした後、流水ですすぎます。
- ⑥床面は、専用洗剤を用いて、ブラシでこすり洗いした後、流水で洗い流します。
- ⑦水洗レバー、ドアノブなどに触れてしまうなど、消毒済みの個所を汚染ないようにしましょう。汚染の可能性があった場合は、再度殺菌しましょう。
- ⑧使用した用具は洗浄し乾燥・保管します。
- ⑨終了後は、入念に手洗いを行います。

## 7. 従業員の健康管理・衛生的な作業着の着用など

- (1) 決めた頻度(例:「始業前」または「作業中」)で、以下の方法で確認しましょう。  
従業員に、下痢や嘔吐などの症状がある人がいないか確認します。症状があった人は直接食品を取り扱う業務に従事させてはいけません。帰宅させ、病院を受診するようにしましょう。治るまでは、直接食品を取り扱う業務に従事させないようにしましょう。従業員の手指に傷がないか、確認しましょう。ある場合には、耐水性絆創膏をつけた上から手袋を着用させましょう。
- (2) また、使い捨て手袋の着用を過信してはいけません。手袋を着用する時も衛生的な手洗いを行いましょう。  
従業員が食品を取り扱う際に清潔な服を着用しているか確認しましょう。  
従業員が髪を清潔に保ち、必要な場合は結んでいるか確認しましょう。また、場内に入る前にローラーがけ等を行い、異物混入を防止しましょう。
- (3) 腕時計や指輪などの貴金属は外しているか確認しましょう。
- (4) これらを記録に残しましょう。
- (5) 

ローラーがけの手順:P33~34 参照
---------------------

## 8. 衛生的な手洗いの実施

- (1) 以下の手順に従って、決めた頻度(例:「トイレの後、調理施設に入る前、盛り付けの前、作業内容変更時、生肉や生魚などを扱った後、清掃を行った後」)で、衛生的な手洗いを実施し、確認しましょう。
- (2) なんらかの問題があったときは、決めた方法に従い対応します。  
例) 作業中に従業員が必要なタイミングで手を洗っていないことを確認した場合には、すぐに手洗いを行わせる。
- (3) これらを記録に残しましょう。  

手洗いの方法:P35 参照
---------------

## 9. 温度計の**正確さの確認**

温度計は重要な計測機器です。必要に応じて、以下の手順を参考に**正確さ**の確認を行いましょう。

- (1) 砕いた氷を用意します。氷水に温度計のセンサーを入れ、静置(約1分)後に表示温度が0℃になることを確認します。
- (2) 次に電気ケトルに水を入れ、沸騰させます。沸騰したら注ぎ口に温度計のセンサーを刺し、沸騰蒸気の温度を測定します。静置(約1分)後に表示温度が100℃になることを確認します。

(注意) 1. やかんは直火の輻射熱の影響を受けるので電気ケトルを使いましょう。

2. 施設の海拔高度や気圧によっては、100℃(沸点)にならないことがあります。

## 10.毛髪混入防止対策の例

### ◆まずは家で対策

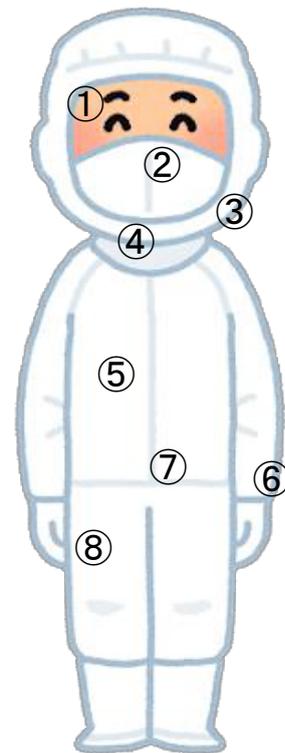
抜けてしまった毛髪や抜けかけている毛髪を工場に持ち込まないために、毎日洗髪・ブラッシングを心がけましょう。



### ◆防止・作業着の正しい着用

鏡を見ながらチェックしてみましょう。

- ①毛髪ははみだしてないか
- ②鼻はマスクから出ていないか
- ③帽子のえりは出ていないか
- ④帽子のマジックテープ(前後)はしっかり留まっているか
- ⑤着衣に汚れはないか
- ⑥衣服にほつれはないか
- ⑦上着は入れているか
- ⑧私物・持ち込み禁止品を持っていないか



#### <その他の注意事項>

- ・着衣を床や私服に接触させないようにしましょう。
  - ・着替え後は、鏡を見ながら着用状況をチェックしましょう。
  - ・最後に毛髪の付着を鏡で確認します。毛は30~50cmまで鏡に近づかないと見えません。鏡に近づいてしっかりチェックしましょう。
- ※作業服や帽子の形状、特徴に合った着用手順を定めましょう。

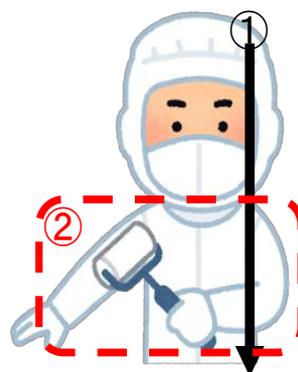
## ◆ローラーで毛髪を除去 取りにくいところは特に注意

頭から足に向けて、上から下へと順々にローラーをかけます。また、かけもらしやすい場所は、意識して入念にローラーをかけるようにします。場合によっては、背中などローラーがけしにくいところは、2人1組でお互いにかけあうのもよいでしょう。

- ① 頭 頭から順に手に向かってかけていきましょ。後頭部も忘れずに。



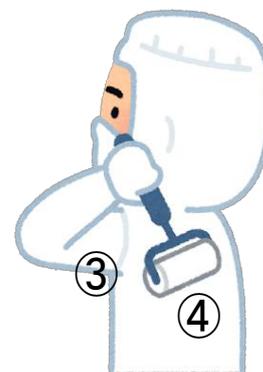
- ② 肩・腕 肩やえりまわしはシワをのぼしてかけましょ。ローラーを持っている側の腕のかけ忘れに注意ましょ。



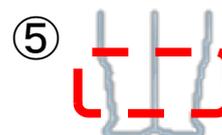
- ③ 体前面 脇の下や体の側面も忘れないようにかけましょ。



- ④ 背中 背中自分でもローラーがけしにくいので、ほかの人がいる時にはかけてもらいましょ。



- ⑤ 足 足首までしっかりとかけましょ。

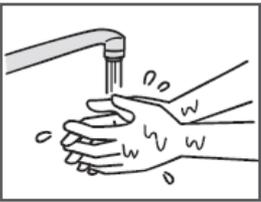
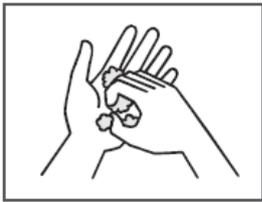
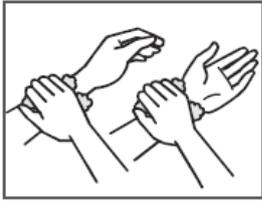
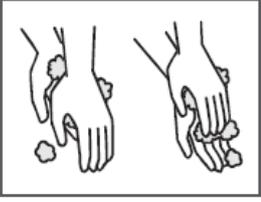
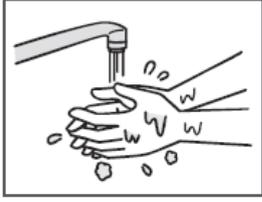
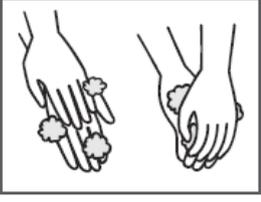
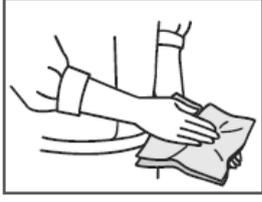
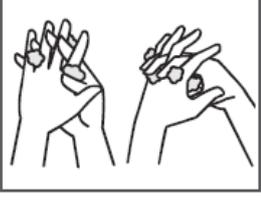
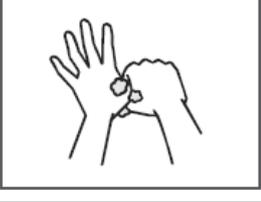


### 〈その他の注意事項〉

- ・朝の入場だけでなく、トイレ、休憩後の入場時にも同じように行いましょ。
- ・粘着ローラーは使い終わったら、粘着シートをはがしておくようにましょ。
- ・作業中に施設内を定期的に見回り、ローラーがけするとより効果的です。

## 11.衛生的な手洗い方法の例

### 日食協が推奨する衛生的な手洗い — 基本の手洗い手順 —

<b>1</b> 流水で手を洗う		<b>7</b> 指先を洗う	
<b>2</b> 洗剤を手取る		<b>8</b> 手首を洗う	
<b>3</b> 手のひら、指の腹面を洗う		<b>9</b> 洗剤を十分な流水でよく洗い流す	
<b>4</b> 手の甲、指の背を洗う		<b>10</b> 手を拭き乾燥させる	
<b>5</b> 指の間（側面）、股（付け根）を洗う		<b>11</b> 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)	
<b>6</b> 親指・拇指球（親指の付け根のふくらみ）を洗う		<b>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。</b>	

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> [K030]

## ○記録について

衛生管理計画に基づき実施し、チェックしましょう。  
チェックをしたら、その内容を記録様式に記載しましょう。

### なぜ記録が必要なのか？

- ①衛生管理のポイントを明確にし、実施することで、食中毒発生の未然防止になります。
- ②さらに、万が一、問題が発生した場合、衛生管理を適切に行っていたことの証拠書類となります。
- ③記録を実施することで、衛生管理を適正に実施していることが確認でき、顧客や保健所に対して、自社の衛生管理について適正に行っていることを、自信を持って説明できます。
- ④記録を実施することで、業務の改善点が見えてきます。これにより業務の見直しを図り、効率化につながるなどの効果が生まれます。

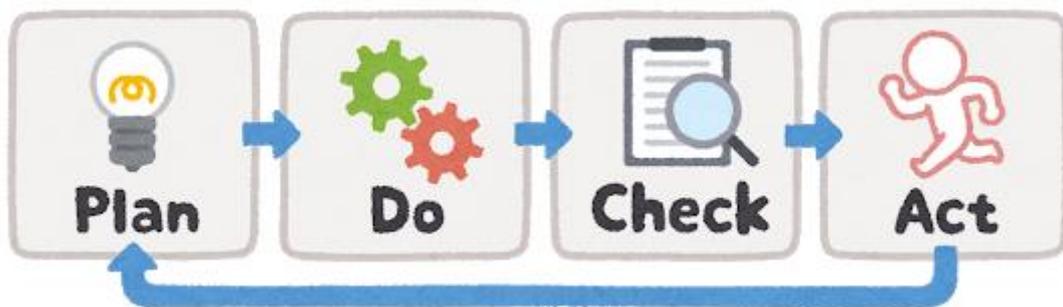
これらの一連の記録は、1年間程度は保管しておきましょう。  
保健所から提示を求められた場合は、速やかに対応しましょう。

## ○振り返り

定期的(1 か月など)に記録の確認などを行い、クレームや衛生上で気が付いたことなど、同じような問題が発生している場合には、同一の原因が考えられますので対応を検討しましょう。

例) 毛髪混入のクレームが連続で発生していて、記録を確認したところ帽子を適切に被っていない従業員が多数いることが発覚しました。原因を探ると、マニュアルに帽子の被り方について記載されていなかったことがわかりました。なので、マニュアルに追記し、全従業員に周知したところ、毛髪混入クレームが減りました。

上記例のように、衛生上問題が発生した際に記録を振り返って確認すると、原因を解明するための手掛かりになることがあります。ですので、定期的に振り返りを行ってください。



## ○記録表(様式・記入例)

記録表の様式と記入例です。それぞれの施設に沿った形にして、活用してください。なお、こちらの内容が盛り込まれていれば、既に使用しているものや別の様式を使用しても問題はありません。

### 毎日つける記録

健康チェック表  
食材受け入れ表  
使用水の管理表  
冷蔵庫・冷凍庫の温度管理表  
検食管理表  
配送時の管理表  
容器の洗浄殺菌記録表

### メニューによってつける記録

S-1、S-2 加熱・冷却の記録表  
S-3 殺菌記録表

### 定期的につける記録

施設・設備・器具・トイレの清掃記録表

健康チェック表

年 月分

- 1 出勤したら、7項目を確認してください。出勤していない日は-を記入してください。  
正常な場合は○、問題があった場合は×を記入して、備考欄に内容を記載してください。
- 2 その日の衛生担当者は内容を確認して、問題がないか確認をしてください。  
問題があった場合は、どのように対応したかも備考欄に記入してください。
- 3 全員確認したら、衛生担当者確認欄に✓を記入してください。

施設長	衛生責任者

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
	下痢・嘔吐・発熱等の健康状態																															
	手指に傷・手荒れ・火傷の有無																															
	衣類・帽子・履物の衛生状態																															
	爪は適切に切られているか																															
	ピアス・指輪・マニキュアの装着していないか																															
	手洗いは実施されているか																															
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
	下痢・嘔吐・発熱等の健康状態																															
	手指に傷・手荒れ・火傷の有無																															
	衣類・帽子・履物の衛生状態																															
	爪は適切に切られているか																															
	ピアス・指輪・マニキュアの装着していないか																															
	手洗いは実施されているか																															
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
	下痢・嘔吐・発熱等の健康状態																															
	手指に傷・手荒れ・火傷の有無																															
	衣類・帽子・履物の衛生状態																															
	爪は適切に切られているか																															
	ピアス・指輪・マニキュアの装着していないか																															
	手洗いは実施されているか																															
衛生担当者 確認																																

【備考欄】

健康チェック表

令和2 年 9 月分

- 1 出勤したら、7項目を確認してください。出勤していない日は-を記入してください。  
正常な場合は○、問題があった場合は×を記入して、備考欄に内容を記載してください。
- 2 その日の衛生担当者は内容を確認して、問題がないか確認をしてください。  
問題があった場合は、どのように対応したかも備考欄に記入してください。
- 3 全員確認したら、衛生担当者確認欄に✓を記入してください。

施設長	衛生責任者
	金沢 10/1

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
川上	下痢・嘔吐・発熱等の健康状態	○	○	○	○	-	-	○	○	○	○	○	-	-	○	○	○	○	○	-	-	○	○	○	○	○	-	-	○	○	○		
	手指に傷・手荒れ・火傷の有無	○	○	○	○	-	-	○	○	○	○	○	-	-	○	○	○	○	○	○	-	-	○	○	○	○	○	-	-	○	○	○	
	衣類・帽子・履物の衛生状態	○	○	○	○	-	-	○	○	○	○	○	-	-	○	○	○	○	○	○	-	-	○	○	○	○	○	-	-	○	○	○	
	爪は適切に切られているか	○	○	○	○	-	-	○	○	○	○	○	-	-	○	○	○	○	○	○	-	-	○	○	○	○	○	-	-	○	○	○	
	ピアス・指輪・マニキュアの装着していないか	○	○	○	○	-	-	○	○	○	○	○	-	-	○	○	○	○	○	○	-	-	○	○	○	○	○	-	-	○	○	○	
一郎	手洗いは実施されているか	○	○	○	○	-	-	○	○	○	○	○	-	-	○	○	○	○	○	○	-	-	○	○	○	○	○	-	-	○	○	○	
		○	×	○	○	-	-	○	○	○	○	○	-	-	○	○	○	○	○	○	-	-	○	○	○	○	○	-	-	○	○	○	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
	木村	下痢・嘔吐・発熱等の健康状態	-	○	○	○	○	○	-	-	○	○	○	○	○	-	-	○	○	○	○	○	-	-	○	○	○	○	○	-	-	○	○
		手指に傷・手荒れ・火傷の有無	-	○	○	○	○	○	-	-	○	○	○	○	○	-	-	○	○	○	○	○	-	-	○	○	○	○	○	-	-	○	○
衣類・帽子・履物の衛生状態		-	○	○	○	○	○	-	-	○	○	○	×	○	-	-	○	○	○	○	○	-	-	○	○	○	○	○	-	-	○	○	
爪は適切に切られているか		-	○	○	○	○	○	-	-	○	○	○	○	○	-	-	○	○	○	○	○	-	-	○	○	○	○	○	-	-	○	○	
ピアス・指輪・マニキュアの装着していないか		-	○	○	○	○	○	-	-	○	○	○	○	○	-	-	○	○	○	○	○	-	-	○	○	○	○	○	-	-	○	○	
二郎	手洗いは実施されているか	-	○	○	○	○	○	-	-	○	○	○	○	○	-	-	○	○	○	○	○	-	-	○	○	○	○	○	-	-	○	○	
		-	○	○	○	○	○	-	-	○	○	○	○	○	-	-	○	○	○	○	○	-	-	○	○	○	○	○	-	-	○	○	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
	工藤	下痢・嘔吐・発熱等の健康状態	○	○	-	-	○	○	○	○	○	-	-	○	○	○	○	○	-	-	○	○	×	-	-	-	-	-	-	-	-	○	
		手指に傷・手荒れ・火傷の有無	○	○	-	-	○	○	○	○	○	-	-	○	○	○	○	○	-	-	○	○	○	-	-	-	-	-	○	○	○	○	
衣類・帽子・履物の衛生状態		○	○	-	-	○	○	○	○	○	-	-	○	○	○	○	○	-	-	○	○	○	-	-	-	-	-	○	○	○	○		
爪は適切に切られているか		○	○	-	-	○	○	○	○	○	-	-	○	○	○	○	○	-	-	○	○	○	-	-	-	-	-	○	○	○	○		
ピアス・指輪・マニキュアの装着していないか		○	○	-	-	○	○	○	○	○	-	-	○	○	○	○	○	-	-	○	○	○	-	-	-	-	-	○	○	○	○		
三郎	手洗いは実施されているか	○	○	-	-	○	○	○	○	○	-	-	○	○	○	○	○	-	-	○	○	○	-	-	-	-	-	○	○	○	○		
		○	○	-	-	○	○	○	○	○	-	-	○	○	○	○	○	-	-	○	○	○	-	-	-	-	-	○	○	○	○		
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
	衛生担当者 確認	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	

【備考欄】  
 9/2 川上 手洗いの手順が間違っていたので、マニュアルを見て洗うように指導した。  
 9/12 木村 衣類が汚れており、帽子から毛髪も出ていたため、再度教育した。  
 9/21 工藤 下痢だったので、帰宅させ受診させた。 9/22ノロウイルスに感染していた。 29日PCR検査で陰性が確認できたので、30日から出勤。 金沢

食材受け入れ表

施設長	担当者

月日	時刻	品名	納入業者	数量	期限表示	品温	外観鮮度	異臭	包装状態	異物混入	担当者
						○・×	○・×	○・×	○・×	○・×	
						○・×	○・×	○・×	○・×	○・×	
						○・×	○・×	○・×	○・×	○・×	
						○・×	○・×	○・×	○・×	○・×	
						○・×	○・×	○・×	○・×	○・×	
						○・×	○・×	○・×	○・×	○・×	
						○・×	○・×	○・×	○・×	○・×	
						○・×	○・×	○・×	○・×	○・×	
						○・×	○・×	○・×	○・×	○・×	
						○・×	○・×	○・×	○・×	○・×	
						○・×	○・×	○・×	○・×	○・×	
						○・×	○・×	○・×	○・×	○・×	
						○・×	○・×	○・×	○・×	○・×	
						○・×	○・×	○・×	○・×	○・×	
						○・×	○・×	○・×	○・×	○・×	
						○・×	○・×	○・×	○・×	○・×	
						○・×	○・×	○・×	○・×	○・×	
						○・×	○・×	○・×	○・×	○・×	
						○・×	○・×	○・×	○・×	○・×	
						○・×	○・×	○・×	○・×	○・×	
						○・×	○・×	○・×	○・×	○・×	
						○・×	○・×	○・×	○・×	○・×	
						○・×	○・×	○・×	○・×	○・×	
						○・×	○・×	○・×	○・×	○・×	
						○・×	○・×	○・×	○・×	○・×	
						○・×	○・×	○・×	○・×	○・×	
						○・×	○・×	○・×	○・×	○・×	
特記事項											



使用水の管理表

年 月分

施設長	担当者

月日	採取時刻	採取場所	色	濁り	におい	異物	残留塩素濃度 (mg/l)	異常報告	担当者
1			○・×	○・×	○・×	○・×		○・×	
2			○・×	○・×	○・×	○・×		○・×	
3			○・×	○・×	○・×	○・×		○・×	
4			○・×	○・×	○・×	○・×		○・×	
5			○・×	○・×	○・×	○・×		○・×	
6			○・×	○・×	○・×	○・×		○・×	
7			○・×	○・×	○・×	○・×		○・×	
8			○・×	○・×	○・×	○・×		○・×	
9			○・×	○・×	○・×	○・×		○・×	
10			○・×	○・×	○・×	○・×		○・×	
11			○・×	○・×	○・×	○・×		○・×	
12			○・×	○・×	○・×	○・×		○・×	
13			○・×	○・×	○・×	○・×		○・×	
14			○・×	○・×	○・×	○・×		○・×	
15			○・×	○・×	○・×	○・×		○・×	
16			○・×	○・×	○・×	○・×		○・×	
17			○・×	○・×	○・×	○・×		○・×	
18			○・×	○・×	○・×	○・×		○・×	
19			○・×	○・×	○・×	○・×		○・×	
20			○・×	○・×	○・×	○・×		○・×	
21			○・×	○・×	○・×	○・×		○・×	
22			○・×	○・×	○・×	○・×		○・×	
23			○・×	○・×	○・×	○・×		○・×	
24			○・×	○・×	○・×	○・×		○・×	
25			○・×	○・×	○・×	○・×		○・×	
26			○・×	○・×	○・×	○・×		○・×	
27			○・×	○・×	○・×	○・×		○・×	
28			○・×	○・×	○・×	○・×		○・×	
29			○・×	○・×	○・×	○・×		○・×	
30			○・×	○・×	○・×	○・×		○・×	
31			○・×	○・×	○・×	○・×		○・×	

特記事項

--

使用水の管理表

施設長	担当者

月日	採取時刻	採取場所	色	濁り	におい	異物	残留塩素濃度 (mg/l)	異常報告	担当者
1	7:01	仕込室	◎・×	◎・×	◎・×	◎・×	0.1mg/l	◎・×	戸塚
2	7:08	焼成室	◎・×	◎・×	◎・×	◎・×	0.1mg/l	◎・×	戸塚
3	7:02	盛付室	◎・×	◎・×	◎・×	◎・×	0.1mg/l	◎・×	戸塚
4	7:11	洗浄室	◎・×	○・⊗	◎・×	◎・×	0.1mg/l	◎・×	戸塚
5			○・×	○・×	○・×	○・×		○・×	
6			○・×	○・×	○・×	○・×		○・×	
7			○・×	○・×	○・×	○・×		○・×	
8			○・×	○・×	○・×	○・×		○・×	
9			○・×	○・×	○・×	○・×		○・×	
10			○・×	○・×	○・×	○・×		○・×	
11			○・×	○・×	○・×	○・×		○・×	
12			○・×	○・×	○・×	○・×		○・×	
13			○・×	○・×	○・×	○・×		○・×	
14			○・×	○・×	○・×	○・×		○・×	
15			○・×	○・×	○・×	○・×		○・×	
16			○・×	○・×	○・×	○・×		○・×	
17			○・×	○・×	○・×	○・×		○・×	
18			○・×	○・×	○・×	○・×		○・×	
19			○・×	○・×	○・×	○・×		○・×	
20			○・×	○・×	○・×	○・×		○・×	
21			○・×	○・×	○・×	○・×		○・×	
22			○・×	○・×	○・×	○・×		○・×	
23			○・×	○・×	○・×	○・×		○・×	
24			○・×	○・×	○・×	○・×		○・×	
25			○・×	○・×	○・×	○・×		○・×	
26			○・×	○・×	○・×	○・×		○・×	
27			○・×	○・×	○・×	○・×		○・×	
28			○・×	○・×	○・×	○・×		○・×	
29			○・×	○・×	○・×	○・×		○・×	
30			○・×	○・×	○・×	○・×		○・×	
31			○・×	○・×	○・×	○・×		○・×	

特記事項  
 9/4 濁りが若干あったが、しばらく流水を続けていたなくなったので、そのまま使用した。









施設長	担当者

日にち	積込み時の温度	(中間荷下ろし時の温度)	最終荷下ろし時の温度	弁当取扱の説明	担当者
1				○・×	
2				○・×	
3				○・×	
4				○・×	
5				○・×	
6				○・×	
7				○・×	
8				○・×	
9				○・×	
10				○・×	
11				○・×	
12				○・×	
13				○・×	
14				○・×	
15				○・×	
16				○・×	
17				○・×	
18				○・×	
19				○・×	
20				○・×	
21				○・×	
22				○・×	
23				○・×	
24				○・×	
25				○・×	
26				○・×	
27				○・×	
28				○・×	
29				○・×	
30				○・×	
31				○・×	

特記事項

1 号車

施設長	担当者

日にち	積込み時の温度	(中間荷下ろし時の温度)	最終荷下ろし時の温度	弁当取扱の説明	担当者
1	9:30	10:30	11:28	○・⊗	関口
2	10:30	-	11:31	◎・×	関口
3	9:32	10:15	11:40	◎・×	関口
4	9:40	10:18	11:45	◎・×	関口
5	9:15	10:50	12:05	○・⊗	菅根
6				○・×	
7				○・×	
8				○・×	
9				○・×	
10				○・×	
11				○・×	
12				○・×	
13				○・×	
14				○・×	
15				○・×	
16				○・×	
17				○・×	
18				○・×	
19				○・×	
20				○・×	
21				○・×	
22				○・×	
23				○・×	
24				○・×	
25				○・×	
26				○・×	
27				○・×	
28				○・×	
29				○・×	
30				○・×	
31				○・×	

特記事項  
 9/1 弁当の保管場所について説明を忘れてしまったため、引き返し説明をした。  
 9/5 道に迷い、配送に時間がかかってしまった。また、期限の説明を忘れてしまったため、引き換えした。

容器の洗浄殺菌記録

年 月分

洗浄方法:	
殺菌乾燥方法:	

施設長	担当者

日にち	洗浄			殺菌			特記事項
	使用前確認	使用后確認	担当者	殺菌後確認	備考(消毒乾燥庫を使用する場合は、温度と時間を記入)	担当者	
1	○・×	○・×		○・×			
2	○・×	○・×		○・×			
3	○・×	○・×		○・×			
4	○・×	○・×		○・×			
5	○・×	○・×		○・×			
6	○・×	○・×		○・×			
7	○・×	○・×		○・×			
8	○・×	○・×		○・×			
9	○・×	○・×		○・×			
10	○・×	○・×		○・×			
11	○・×	○・×		○・×			
12	○・×	○・×		○・×			
13	○・×	○・×		○・×			
14	○・×	○・×		○・×			
15	○・×	○・×		○・×			
16	○・×	○・×		○・×			
17	○・×	○・×		○・×			
18	○・×	○・×		○・×			
19	○・×	○・×		○・×			
20	○・×	○・×		○・×			
21	○・×	○・×		○・×			
22	○・×	○・×		○・×			
23	○・×	○・×		○・×			
24	○・×	○・×		○・×			
25	○・×	○・×		○・×			
26	○・×	○・×		○・×			
27	○・×	○・×		○・×			
28	○・×	○・×		○・×			
29	○・×	○・×		○・×			
30	○・×	○・×		○・×			
31	○・×	○・×		○・×			

容器の洗浄殺菌記録

2020年 9月分

洗浄方法:	食器洗浄機
殺菌乾燥方法:	消毒乾燥庫 70℃1時間以上

施設長	担当者

日にち	洗浄		担当者	殺菌後確認	備考(消毒乾燥庫を使用する場合は、温度と時間を記入)	担当者	特記事項
	使用前確認	使用后確認					
1	○・ <input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> ・×	橋本	<input checked="" type="checkbox"/> ・×		比嘉	9/1
2	<input checked="" type="checkbox"/> ・×	<input checked="" type="checkbox"/> ・×	橋本	<input checked="" type="checkbox"/> ・×		比嘉	洗浄器内が汚れていたため、使用前に洗浄した。
3	<input checked="" type="checkbox"/> ・×	<input checked="" type="checkbox"/> ・×	橋本	○・ <input checked="" type="checkbox"/>		比嘉	
4	○・×	○・×		○・×			9/3
5	○・×	○・×		○・×			扉が密閉されていなかったため、温度が上がりきらなかったため、再度実施した。
6	○・×	○・×		○・×			(73℃ 1号機)
7	○・×	○・×		○・×			
8	○・×	○・×		○・×			
9	○・×	○・×		○・×			
10	○・×	○・×		○・×			
11	○・×	○・×		○・×			
12	○・×	○・×		○・×			
13	○・×	○・×		○・×			
14	○・×	○・×		○・×			
15	○・×	○・×		○・×			
16	○・×	○・×		○・×			
17	○・×	○・×		○・×			
18	○・×	○・×		○・×			
19	○・×	○・×		○・×			
20	○・×	○・×		○・×			
21	○・×	○・×		○・×			
22	○・×	○・×		○・×			
23	○・×	○・×		○・×			
24	○・×	○・×		○・×			
25	○・×	○・×		○・×			
26	○・×	○・×		○・×			
27	○・×	○・×		○・×			
28	○・×	○・×		○・×			
29	○・×	○・×		○・×			
30	○・×	○・×		○・×			
31	○・×	○・×		○・×			

S-1、S-2 加熱・冷却の記録

S-1は加熱記録まで  
S-2は加熱・冷却記録まで

施設長	担当者

日にち	商品名	加熱開始時間	中心温度	加熱終了時間	担当者	冷却開始時間	中心温度	冷却終了時間	担当者
	再計測								
	再計測								
	再計測								
	再計測								
	再計測								
	再計測								
	再計測								
	再計測								
	再計測								
	再計測								
	再計測								
	再計測								
特記事項									

S-1、S-2 加熱・冷却の記録

S-1は加熱記録まで  
S-2は加熱・冷却記録まで

施設長	担当者

日にち	商品名	加熱開始時間	中心温度	加熱終了時間	担当者	冷却開始時間	中心温度	冷却終了時間	担当者
9/1	豚の生姜焼き 再計測	8:22	78.1℃	8:35	根本	-	-	-	-
9/1	鶏の唐揚げ 再計測	8:47	69.4℃	-	野口	-	-	-	-
	鶏の唐揚げ(再々計測) 再計測	8:57	72.2℃	-	野口	-	-	-	-
	鶏の唐揚げ(再々計測) 再計測	9:09	76.4℃	9:23	野口	-	-	-	-
9/1	カレールー 再計測	14:00	82.4℃	15:20	中村	15:40	9.7℃	16:37	新田
	再計測								
	再計測								
	再計測								
	再計測								
	再計測								
	再計測								
	再計測								
	再計測								
	再計測								
	再計測								

特記事項

9/1鶏の唐揚げ フライヤーの調子が悪く、1回目の加熱では基準に達しなかった。設定温度を変更し再度揚げたが、それでも基準に達しなかった。再度設定温度を変更し、揚げたところ基準を超えるようになった。





施設・設備・器具・トイレの清掃

施設長	担当者

\_\_\_\_\_年 \_\_\_\_\_月分

1. 毎日点検

- ① 施設へのねずみや昆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 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以内の部分及び手指の触れる場所)
- ③ 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。
- ④ 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。
- ⑤ 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。
- ⑥ 包丁、まな板等の調理器具は用途別及び食品別に用意し、混同しないように使用されていますか。
- ⑦ 調理器具、容器等は作業動線を考慮し、予め適切な場所に適切な数が配置されていますか。
- ⑧ 調理器具、容器等は使用后(必要に応じて使用中)に洗浄・殺菌し、乾燥されていますか。
- ⑨ 調理場内における器具、容器等の洗浄・殺菌は、全ての食品が調理場から搬出された後、行っていますか。  
(使用中等やむをえない場合は、洗浄水等が飛散しないように行うこと。)
- ⑩ 調理機械は、最低1日1回以上、分解して洗浄・消毒し、乾燥されていますか。
- ⑪ 全ての調理器具、容器等は衛生的に保管され、使用前後に確認していますか。

項目	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
①																																
②																																
③																																
④																																
⑤																																
⑥																																
⑦																																
⑧																																
⑨																																
⑩																																
⑪																																
確認者																																
特記事項																																

## 2. 1か月ごとの点検

番号	項目	実施日	実施者	確認者
①	巡回点検の結果、ねずみや昆虫の発生はありませんか。			
②	ねずみや昆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。			
③	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。			
④	各作業区域の入り口手前に手洗い設備、履き物の消毒設備が設置されていますか。 (履き物の交換が困難な場合に限る。)			
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、非加熱調理用、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が飛散しない構造になっていますか。			
⑦	全ての移動性の器具、容器等を衛生的に保管するための設備が設けられていますか。			
⑧	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。			
⑨	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)			
⑩	水道事業により供給される水以外の井戸水等の水を使用している場合、半年以内に水質検査が実施され、検査結果は1年間保管されていますか。			
⑪	貯水槽は清潔を保持するため、1年以内に清掃が実施され、清掃した証明書は1年間保管されていますか。			

### 特記事項

--

## 3. 3か月ごとの点検

番号	項目	実施予定月	実施日	実施者	確認者
①	施設は隔壁等により、不潔な場所から完全に区別されていますか。				
②	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。				
③	便所、休憩室及び更衣室は、隔壁により食品を取り扱う場所と区分されていますか。				

### 特記事項

--

施設・設備・器具・トイレの清掃

2020年 9月分

施設長	担当者
10/2 武蔵野	金沢 10/1

1. 毎日点検

- ① 施設へのねずみや昆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 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以内の部分及び手指の触れる場所)
- ③ 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。
- ④ 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。
- ⑤ 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。
- ⑥ 包丁、まな板等の調理器具は用途別及び食品別に用意し、混同しないように使用されていますか。
- ⑦ 調理器具、容器等は作業動線を考慮し、予め適切な場所に適切な数が配置されていますか。
- ⑧ 調理器具、容器等は使用後(必要に応じて使用中)に洗浄・殺菌し、乾燥されていますか。
- ⑨ 調理場内における器具、容器等の洗浄・殺菌は、全ての食品が調理場から搬出された後、行っていますか。  
(使用中等やむをえない場合は、洗浄水等が飛散しないように行うこと。)
- ⑩ 調理機械は、最低1日1回以上、分解して洗浄・消毒し、乾燥されていますか。
- ⑪ 全ての調理器具、容器等は衛生的に保管され、使用前後に確認していますか。

項目	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
①	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
②	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×	○	○	○	○	○	○	○
③	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
④	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
⑤	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
⑥	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
⑦	○	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
⑧	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
⑨	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
⑩	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
⑪	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
確認者	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
特記事項	9/2 ⑦ 焼成室の袋開封用のハサミが作業後1つなくなっていたが、仕込室で見つかった。持ち出した者に、定位置に戻すよう指示した。 金沢 9/15 ③ 仕込室にてゴキブリを確認。その場で駆除し、業者に連絡。業者は9/17に来て、害虫駆除を実施してくれるとのこと。 金沢 9/24 ② トイレが汚れていたため、清掃の実施と清掃手順の見直しを担当者に指示した。 金沢 9/27 ⑥ エビ用のエプロンが、エビの下処理で使用されていたため、使用者に注意し、エプロンを洗浄させた。 金沢																															

## 2. 1カ月ごとの点検

番号	項目	実施日	実施者	確認者
①	巡回点検の結果、ねずみや昆虫の発生はありませんか。	9月6日	日野	金沢
②	ねずみや昆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。	9月10日	福田	金沢
③	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。	9月14日	日野	金沢
④	各作業区域の入り口手前に手洗い設備、履き物の消毒設備が設置されていますか。 (履き物の交換が困難な場合に限る。)	9月18日	福田	金沢
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、非加熱調理用、器具の洗浄等を行うシンクは別に設置されていますか。	9月22日	日野	金沢
⑥	シンク等の排水口は排水が飛散しない構造になっていますか。	9月26日	日野	金沢
⑦	全ての移動性の器具、容器等を衛生的に保管するための設備が設けられていますか。	9月26日	星野	金沢
⑧	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。	9月27日	星野	金沢
⑨	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)	9月28日	星野	金沢
⑩	水道事業により供給される水以外の井戸水等の水を使用している場合、半年以内に水質検査が実施され、検査結果は1年間保管されていますか。	-	-	-
⑪	貯水槽は清潔を保持するため、1年以内に清掃が実施され、清掃した証明書は1年間保管されていますか。	9月30日	星野	金沢

### 特記事項

② 3月の結果を紛失してしまったため、業者に再発行を依頼

## 3. 3カ月ごとの点検

番号	項目	実施予定月	実施日	実施者	確認者
①	施設は隔壁等により、不潔な場所から完全に区別されていますか。	9月	9月20日	福田	金沢
②	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。	10月	-	-	-
③	便所、休憩室及び更衣室は、隔壁により食品を取り扱う場所と区分されていますか。	11月	-	-	-

### 特記事項

① 洗浄室と盛付室を仕切るカーテンがボロボロに剥離していたため、新しいものを発注した。

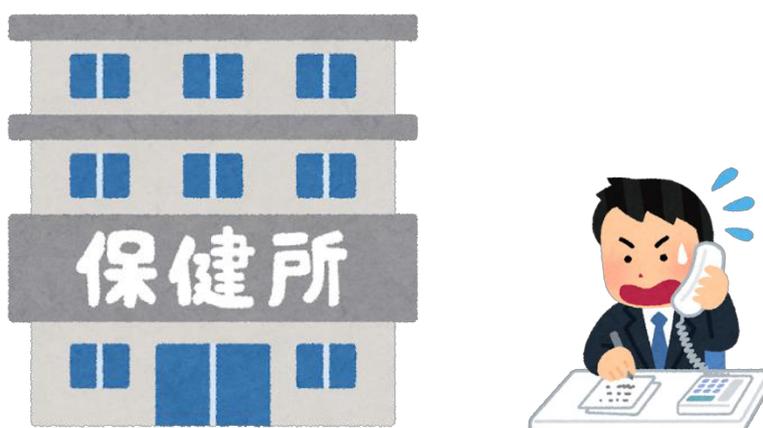
## ○その他

消費者からの健康被害（特に、医師の診断により食中毒の疑いがあると診断されたもの）および食品衛生法に違反する食品等に関する情報については、保健所などへ速やかに連絡しましょう。

消費者などから、異味・異臭の発生、異物の混入その他の苦情であって、健康被害につながるおそれが否定できないものを受けた場合は、保健所などへ速やかに報告しましょう。

その他、必要な緊急連絡先もあらかじめ記載しておきましょう。

「連絡先一覧」(P62)に記載していきましょう



## 連絡先一覧

機 関 名	電話・FAX	備考(担当者など)
保 健 所		
ガス		
電気		
水道(水漏れ)		
主たる原材料の購入先		

# ○主な食中毒事例

ここでは、弁当が原因の主な食中毒についてご紹介します。

病因物質	原因食材	患者数
ノロウイルス	弁当	118人
ノロウイルス	弁当	41人
ノロウイルス	弁当	12人
ウェルシュ菌	弁当	179人
ウェルシュ菌	弁当(鶏肉と玉子の親子煮)	35人
黄色ブドウ球菌	弁当(卵サンド)	72人
サルモネラ	弁当(豚肉の生姜焼き、マカロニサラダ)	22人
ヒスタミン	弁当(さばの塩焼き、竜田揚げ)	19人

厚生労働省 食中毒発生事例(令和2年上半期)より

## ノロウイルス

主な特徴	ノロウイルスは細菌よりさらに小さく、人の体内(小腸)でしか増えません。自然界での抵抗性が強く、長期間生存します。10~100個と、非常に少量のウイルス量で人に食中毒を起こしますが、吐物や便、トイレ等で感染することもあります。
主な原因	加熱不十分な二枚貝や、調理する人の手指などを介して、ノロウイルスが食品につき食中毒になります。
対策	<ul style="list-style-type: none"> <li>・日頃から衛生的な手洗いをし、<b>必要に応じて従事者の検便を行いましょう</b>。下痢や嘔吐等、体調不良時には調理に従事しないでください。</li> <li>・吐物処理やトイレ清掃は使い捨ての手袋、マスクを着用して行い、吐物や使用した資材はビニール袋に密封して廃棄してください。</li> <li>・調理器具等は常に清潔にし、熱湯や次亜塩素酸ナトリウムで消毒してください。</li> <li>・二枚貝を調理する際は、中心温度 85~90℃90 秒間以上、加熱してください。</li> </ul>

## 黄色ブドウ球菌

主な特徴	人や動物の皮膚、手指の化膿創、鼻腔などに分布します。分裂する際に耐熱性の毒素を産生し、この毒素により食中毒が発生します。
主な原因	調理する人の手指から、この細菌が食品につくことが原因になることが多いので、手指を使用するおにぎり・サンドイッチ・弁当・和洋生菓子などの様々な食品が原因になります。
対策	<ul style="list-style-type: none"> <li>・よく手を洗い、調理中に髪の毛や顔などは触らないようにしてください。</li> <li>・手指に傷がある際は、調理に従事しないようにしましょう。従事する場合は、耐水性の被覆材で覆い、使い捨て手袋を着用してください。</li> <li>・食材を長時間、常温で放置しないようにしてください。</li> <li>・調理器具の洗浄・殺菌を十分に行います。</li> </ul>

## サルモネラ

主な特徴	鶏・豚・牛等の動物の腸管等に生息する菌です。乾燥に強く、少量の菌数で感染する場合もあります。
主な原因	卵や鶏肉・などの食肉等が原因となっています。また、食品取扱者・器具等からサルモネラが付着したことが原因により、食中毒になっています。
対策	<ul style="list-style-type: none"><li>・割卵した卵は長期保存せず、すぐに調理に使用してください。また、生卵の提供は避け</li><li>・肉や卵は冷蔵庫で保存し、料理する際には十分に加熱してください。</li><li>・生肉・卵等を扱った手指や調理器具は、洗浄消毒を徹底してください。</li><li>・害虫害獣などの対策を、実施してください。</li><li>・定期的に、また必要に応じて従事者の検便を行い、記録を保管してください。</li></ul>

## ウェルシュ菌

主な特徴	健康な人の腸管や土壌、下水等の自然界に広く生息する細菌です。酸素のないところで増殖し、芽胞を作ります。芽胞は非常に熱に強い性質をもち加熱に耐えます。このため、加熱後に、室温に長時間保温された食品が原因となりやすい食中毒です。増殖する際に毒素を産生します。
主な原因	煮物やスープ、カレー、 <b>ソース類</b> などが原因になります。
対策	<ul style="list-style-type: none"><li>・食肉・魚介類・香辛料等は清潔に取り扱われたものを選んでください。</li><li>・喫食までの時間を<b>4時間以内を目安に</b>、適切に管理してください。</li><li>・調理後に冷却し再加熱する食品は、<b>攪拌しながら急速冷却</b>してください。再加熱する場合は、攪はんしながら十分に加熱してください。</li></ul>

## ヒスタミン

主な特徴	特に魚類及びその加工品を食べることにより発症する食中毒です。食品中に含まれるヒスチジンにヒスタミン産生菌の酵素が作用し、ヒスタミンに変換されることにより生成され食中毒を発生させます。ヒスタミンは熱に強く、また調理加工工程で除去できないため、一度生成されると食中毒を防ぐことはできません。
主な原因	ヒスチジンを多く含むマグロ、カジキ、カツオ、サバ、イワシ、サンマ、ブリ、アジなどの赤身魚及びその加工品が主な原因食品となります。
対策	<ul style="list-style-type: none"><li>・<b>ヒスタミン生産菌は</b>、常温下で増殖するので、低温管理を徹底してください。</li><li>・加熱しても分解されませんので、鮮度が低下した魚は使用しないでください。</li><li>・<b>加工品は</b>、信頼できる業者から<b>適切な温度管理が行われた原材料を使用したもの</b>を仕入れてください。</li></ul>

## 仕出し弁当の HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の手引書

---

令和 3 年〇月 初版発行

発行 一般社団法人 日本弁当サービス協会

〒101-0063 東京都千代田区神田淡路町 2-21 淡路町広瀬ビル 3 階

制作協力:公益社団法人日本食品衛生協会

本手引書の著作権は一般社団法人 日本弁当サービス協会に帰属します。

本手引書は改変や商用利用をする場合を除き、自由にご利用いただけます。