

第4章

すぐ使える様式集

- 様式 1 一般衛生管理のポイント
- 様式 2 捕獲・受入個体記録表 (日報)
- 様式 3 冷蔵庫内・冷凍庫内温度チェック表
- 様式 4 食肉処理作業の自主点検表
- 様式 5 と体解体時の確認記録表 (日報)
- 様式 6 従事者等の衛生管理点検表
- 様式 7 重要管理点のポイント
- 様式 8 改善措置記録表
- 様式 9 金属探知機チェック表
- 様式 10 金属検出機メンテナンス記録簿
- 様式例 11 使用水・貯水槽の点検記録

- 別紙 1 食肉処理施設チェック表 (1 か月ごとに実施)
- 別紙 2 ジビエ処理作業チェック表 (1 か月ごとに実施)

すべての様式は QR コードからダウンロードできます。



一般的衛生管理のポイント			
①	捕獲個体の受入れの確認	いつ	
		どのように	
		問題があったとき	
②	冷蔵庫・冷凍庫の温度の確認	いつ	
		どのように	
		問題があったとき	
③-1	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	
③-2	器具等の洗浄・消毒・殺菌	いつ	
		どのように	
		問題があったとき	
③-3	トイレの洗浄・消毒	いつ	
		どのように	
		問題があったとき	
④-1	従事者の健康管理・衛生的作業着の着用など	いつ	
		どのように	
		問題があったとき	
④-2	衛生的な手洗いの実施	いつ	
		どのように	
		問題があったとき	

様式2

捕獲・受入個体記録表(日報)

記録者	衛生管理者

※個体ごとに記録を行う

1.捕獲に関する情報 捕獲獣種：イノシシ シカ その他()

捕獲者名及び狩猟免許番号	氏名	番号	
捕獲者の健康状態	発熱：有/無、下痢：有/無、嘔吐：有/無、風邪症状：有/無		
止め刺し者名、健康状態	発熱、下痢、嘔吐など=有・無		
放血者名、健康状態	発熱、下痢、嘔吐など=有・無		
連絡先	捕獲者		放血者
	止め刺し者		解体者
捕獲日時	令和 年 月 日 ()	午前/午後	時 分
捕獲場所	市/町 地系		
捕獲時の天候、気温等	天気：気温 °C		
捕獲方法	銃/箱わな(檻) / くくりわな / その他()		
被弾または止め刺し、電気ショッカー行使部位	頭部 / 頸部 / 胸部(心臓) / 腹部 / 耳の後ろ / その他()		
くくりなわのかかり部位	右前肢/左前肢/右後肢/左後肢/その他()		
損傷の有無	有/無 損傷部位()		
放血用ナイフの消毒	消毒方法：アルコール / 火炎		
放血の状況	放血：有/無、開始時刻：午前/午後 時 分、場所： 心臓が動いている状態で頸動脈又は腕頭動脈を切断した はい/いいえ 放血液の性状：異常なし 異常あり()		
放血後の体温	触診：高温/異常なし/低温 温度計測定： °C (計測部位：)		
内臓摘出の状況	摘出：有/無、開始時刻：午前/午後 時 分、場所：		
運搬時の冷却状況	冷却：有/無、開始時刻：午前/午後 時 分、方法：		
施設(または移動式解体処理車)への搬入時刻			
その他特記事項			

2.個体に関する情報

性別、妊娠の有無	オス/メス (メスの場合：妊娠 有/無)		
推定年齢	歳前後		
体重	推定	kg / 実測	kg
異常の確認	足取りがおぼつかない(捕獲時)		はい / いいえ
	神経症状を呈し、挙動に異常がある(捕獲時)		はい / いいえ
	銃で狩猟した個体の場合は腹部に着弾している(捕獲時)		はい / いいえ
	顔面その他に異常な形(奇形・腫瘤等)がある		はい / いいえ
	ダニ類など外部寄生虫の寄生が著しい		はい / いいえ
	脱毛が著しい		はい / いいえ
	痩せている度合いが著しい		はい / いいえ
	大きな外傷や化膿部位、皮膚の炎症やかさぶたが見られる		はい / いいえ
	皮下に膿を含むできもの(膿瘍)が多くの部位で見られる		はい / いいえ
	口腔、口唇、下、乳房、ひづめ等に水ぶくれ(水泡)やただれ(びらん、潰瘍)が多く見られる		はい / いいえ
	下痢を呈し尻周辺が著しく汚れている		はい / いいえ
	その他、外見上明らかな異常がある		はい / いいえ
受入時の体重	キログラム		
受入の可否	受入：可/不可 (不可の理由：)		
受入個体管理番号	(一連番号を付与)		
受入日時	令和 年 月 日 ()	午前/午後	時 分

※注意事項

- * 異常が認められた個体は、全部破棄してください。(異常温度の目安：鹿 40°C、猪 42°C)
- * この記録表は、受入個体1頭ごとに作成してください。
- * 該当する部分を○で囲み、または必要事項を記載してください。
- * 捕獲者、止め刺し者及び放血者が同一者の場合には、止め刺し者及び放血者名、並びに同健康状態の欄は省略できます。
- * 放血後の体温は、触診でも可能です。異常に高い体温や低い体温の個体は食用にはできません。
- * この記録表は、1年以上(冷凍品の場合は2年間)保存します。
- * 施設の従事者が2人以上の場合は必ず記帳者と確認者の2名で記録・確認を行ってください。(※ただし、施設の従事者が1名のみ場合は特例として記帳者のみでよい。)
- * 該当無しの項目は空欄にせず、斜線等を記載してください。

様式 3

冷蔵庫内・冷凍庫内温度チェック表

冷蔵庫・冷凍庫名 ○○○ 管理基準：○℃以下

始業時、終業前に温度表示を確認する。○℃以上の場合、衛生管理者に報告する。

令和 年 月分

日付	区分 (いずれかに○)	測定時刻	庫内温度	異常の有無 (※)	作業者名
	肉保管中・空運転中	:	℃	有・無	
	肉保管中・空運転中	:	℃	有・無	
	肉保管中・空運転中	:	℃	有・無	
	肉保管中・空運転中	:	℃	有・無	
	肉保管中・空運転中	:	℃	有・無	
	肉保管中・空運転中	:	℃	有・無	
	肉保管中・空運転中	:	℃	有・無	
	肉保管中・空運転中	:	℃	有・無	
	肉保管中・空運転中	:	℃	有・無	
	肉保管中・空運転中	:	℃	有・無	
	肉保管中・空運転中	:	℃	有・無	
	肉保管中・空運転中	:	℃	有・無	
	肉保管中・空運転中	:	℃	有・無	
	肉保管中・空運転中	:	℃	有・無	
	肉保管中・空運転中	:	℃	有・無	
	肉保管中・空運転中	:	℃	有・無	
	肉保管中・空運転中	:	℃	有・無	
	肉保管中・空運転中	:	℃	有・無	
	肉保管中・空運転中	:	℃	有・無	
	肉保管中・空運転中	:	℃	有・無	
	肉保管中・空運転中	:	℃	有・無	
	肉保管中・空運転中	:	℃	有・無	
	肉保管中・空運転中	:	℃	有・無	
	肉保管中・空運転中	:	℃	有・無	
	肉保管中・空運転中	:	℃	有・無	
	肉保管中・空運転中	:	℃	有・無	
	肉保管中・空運転中	:	℃	有・無	
	肉保管中・空運転中	:	℃	有・無	
	肉保管中・空運転中	:	℃	有・無	
	肉保管中・空運転中	:	℃	有・無	
	肉保管中・空運転中	:	℃	有・無	
	肉保管中・空運転中	:	℃	有・無	
	肉保管中・空運転中	:	℃	有・無	
	肉保管中・空運転中	:	℃	有・無	
	肉保管中・空運転中	:	℃	有・無	
	肉保管中・空運転中	:	℃	有・無	
	肉保管中・空運転中	:	℃	有・無	
	肉保管中・空運転中	:	℃	有・無	

備考
 ※温度異常が生じた場合の原因や廃棄の有無

衛生管理者 確認日

食肉処理作業の自主点検表

※作業日ごとに記録を行う

記録者	衛生管理者

点検日： 令和 年 月 日

		点 検 項 目	点検結果	改善事項
施設に関する点検項目	解体室	作業前の器具、設備は清潔であったか		
		消毒は適切に行ったか		
		ア. 温度による消毒処置を使用 (83℃以上)		
		イ. 次亜塩素酸Na等による消毒		
		ウ. 使用した消毒剤名 ()		
		作業後の器具・設備は洗浄・消毒したか		
	冷蔵室	床や排水溝等に汚物が付着していないか		
		清潔に保たれていたか		
	加工室	温度は10℃以下に保たれていたか		
		作業前の器具・設備は清潔であったか		
金属検出機	包装用の器具・設備は清潔であったか			
	始業前、終業後にテストピースを用いて動作確認を行ったか			
トイレ	トイレは清潔であったか			
処理作業に関する点検項目	受入 はく皮 内臓摘出	処理作業従事者の健康状態は良好か		
		手指は清潔であったか(作業者の外傷などの有無)		
		作業服や履物等は清潔であったか		
		と体の表面に止め刺し時の傷以外の異常はないか		
		使用するナイフは1頭ごとに洗浄・消毒したか		
		使用する器具、用具は1頭ごとに洗浄・消毒したか		
	トリミング 洗浄	消化管の内容物や土砂等による汚染はないか		
		枝肉に被毛は付着していないか		
	冷蔵	洗浄時の飛沫が枝肉を汚染していないか		
		枝肉と壁や床等との接触がないか		
	加工	解体後速やかに冷却したか		
		手指は清潔であったか(外傷などの有無)		
		使用するナイフは1頭ごとに洗浄・消毒したか		
		使用する器具、用具は1頭ごとに洗浄・消毒したか		
		異常や損傷が見つかった場合は、完全に切除したか		
	金属検出機	カットチャートに則して解体を行ったか		
		金属検出機の作動は正常だったか		
包装	手指は清潔であったか(外傷などの有無)			
	包装材または容器の破損等はないか			
	適切なラベル表示を行ったか			
	冷凍保管の間で包装材または容器の破損はないか			
廃棄	廃棄物は適正に管理・処理したか			

※注意事項

- * 点検結果の欄には、「○：良好」「△：おおむね良好」「×：不良」のいずれかを、改善事項の欄には、「○：改善済み」「×：未改善」のいずれかを記入後、何をしたかを記入してください。
- * 施設の従事者が2人以上の場合は必ず記帳者と確認者の2名で記録・確認を行ってください。
(※ただし、施設の従事者が1名のみ場合は特例として記帳者のみでよい。)
- * 該当無しの項目は空欄にせず、斜線等を記載してください。

と体解体時の確認記録表(日報)

※個体ごとに記録を行う

記録者	衛生管理者

受入個体管理番号	(付与した一連番号)
受入年月日	令和 年 月 日 ()

HA

1 解体時の確認項目

全身	著しいダニ等の外部寄生虫、糞便汚染等はないか	有/無
	腫瘍、膿瘍、異常な出血等はないか	有/無
内臓	心臓は切開し、左右の弁等にイボ等の異常はないか	有/無
	心臓は切開し、心臓の筋肉断面に白斑等の異常はないか	有/無
	リンパ節の大きさ、硬さ、色、臭い等に異常はないか	有/無
	血液の色や粘性に異常はないか	有/無
	表面や断面に白色点、変色部分等はないか	有/無
	肝臓や肺等に寄生虫はいないか	有/無
	胸腔内、腹腔内に異常に液が溜まっていないか	有/無
	銃弾等の異物はないか	有/無
枝肉	その他、内臓の大きさ、硬さ、色、臭い等の異常はないか	有/無
	筋肉や脂肪は水っぽくないか	有/無
	関節は腫れていないか	有/無
	肉眼で筋肉中に寄生虫が確認できないか	有/無
	銃弾等の異物はないか	有/無
その他	大きさ、硬さ、色、臭い等の異常はないか	有/無
	その他、明らかな異常はないか	有/無
使用の可否	受入：可/不可 (不可の理由：)	

2 その他の異常、異常発生時の措置

※注意事項

- * 異常が認められた個体は、全部廃棄してください。
- * この記録表は、受入個体1頭ごとに作成してください。
- * 該当する部分を○で囲み、または必要事項を記載してください。
- * この記録表は、1年以上(冷凍品の場合は2年間)保存します。
- * 施設の従事者が2人以上の場合は必ず記帳者と確認者の2名で記録・確認を行ってください。
(※ただし、施設の従事者が1名のみ場合は特例として記帳者のみでよい。)
- * 該当無しの項目は空欄にせず、斜線等を記載してください。

様式 6

令和 年 月 日

衛生管理者

従事者等の衛生管理点検表

点 検 項 目	記録者（作業従事者等）									
作業前										
1 健康診断、検便検査の結果に異常はないか。										
2 下痢、嘔吐、発熱などの症状がなく、健康であるか。										
3 同居する家族に下痢、嘔吐、発熱などの症状がある人がいないか。										
4 手指や顔面に化膿創はないか。										
5 着用する外衣、帽子は毎日専用で清潔のものに交換されているか。										
6 毛髪が帽子から出ているか。										
7 爪は短く切っているか。										
8 指輪やマニキュアをしていないか。										
作業終了後										
1 ジビエ作業処理施設の各区（汚染区、準汚染区、清潔区）専用の履物を使っていたか。										
2 手洗いを適切な時期に適切な方法で行っていたか。										
3 手洗い後には使い捨て手袋装着して作業を行っていたか。										
4 汚染区→準清潔区、汚染区・準清潔区→清潔区への移動の際には外衣、履き物の交換（履き物の交換が困難な場合には、履物の消毒）が行われていたか。										
5 トイレには、作業時に着用した外衣、帽子、履き物のまま入っていないか。										

改善を行った事項

計画的に改善すべき事項

様式 7

重要管理のポイント	
項目	内容
工程	
管理基準	
モニタリング方法 何を どのようにして 頻度 担当者	
改善措置 担当者	
検証方法 何を どのようにして頻度 担当者	
記録文書名	

様式 8

改善措置記録表

いつ、どの工程で、「逸脱内容」（どのような不良があったか）、「措置内容」（どのような改善策を講じたか）、「改善の評価」（今後、この不良がおきないためにどのようなことを実施したらよいか）を記入し保存します。

改 善 措 置 記 録 表			
工 程		逸脱年月日	
担当者氏名		衛生管理者氏名	
逸脱内容 (どのような不良があったか)			
措置内容 (どのような改善策を講じたか)			
改善の評価 (今後、この不良が起きないためにどのようなことを実施したらよいか)			

様式例11

使用水・貯水槽の点検記録

衛生管理者

令和 年 月分

判断基準 ○：問題なし ×：問題あり ※塩素濃度は実測値を記録する

日付	色	匂い	濁り	残留塩素 (※)	備考	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						

日付	貯水槽の破損	備考	担当者

別紙 1

食肉処理施設チェック表（1か月ごとに実施）

令和 年 月 日

記録者	衛生管理者

点検項目	点検結果
1 巡回点検の結果、ねずみやこん虫の発生はありませんか。	
2 ねずみやこん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 汚染区域、準清潔区域、清潔区域が明確に区分されていますか。	
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（履き物の交換が困難な場合に限る）が設置されていますか。	
5 作業台は用途別に相互汚染しないように設置されていますか。	
6 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 トイレには、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、全ての食品が処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。（床面、排水溝および内壁）	
10 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。	
11 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。	
12 トイレ、休憩室および更衣室は、隔壁により食品を取り扱う場所と区分されていますか。	
改善を行った点	
計画的に改善すべき点	

別紙 2

ジビエ処理作業チェック表（1か月ごとに実施）

令和 年 月 日

記録者	衛生管理者

点検項目		点検結果
1	きちんと手を洗った後に、使い捨ての手袋を装着し、消毒をして作業をしていますか（作業の開始前）。	
2	汚染した場合は、手洗い、消毒して作業をしていますか（消毒薬入りの石鹸で手洗い洗浄）。	
3	処理する獣体が替わるごとや汚染が確認された場合にナイフ等の使用器具の消毒を実施していますか（83℃以上の温湯に浸す）。	
4	区分処理区域ごとに、決められた履き物や服装等で作業をしていますか。	
5	食道結さつ、肛門結さつはきちんと行っていますか。	
6	必要な最少限度の切開をした後、ナイフを消毒し、ナイフの刃を手前に向け、皮を内側から外側に切開していますか。	
7	内臓の異常の有無の確認は、きちんと行われていますか（内臓全体の観察と心臓の切開・観察）。	
8	洗浄前に、枝肉全体を観察し、獣毛等の付着物が付いているか否かを確認し、付着物が付いている場合は、水で洗い流さずに、トリミングを実施していますか。	
9	不要な場所で、水を流して処理作業をしていませんか（処理場内で水を使うところは枝肉洗浄場所のみです）。	
10	ラベルや輸送箱は衛生的なところに保管していますか。	
改善を行った点		
計画的に改善すべき点		

食品衛生法施行規則（別表 17～20）の抜粋

別表第十七（第六十六条の二第一項関係）

一 食品衛生責任者等の選任

イ 法第五十条の二第一項に規定する営業を行う者（法第六十二条第三項において準用する場合を含む。以下この表において「営業者」という。）は、食品衛生責任者を定めること。ただし、第六十六条の二第四項各号に規定する営業者についてはこの限りではない。なお、法第四十八条に規定する食品衛生管理者は、食品衛生責任者を兼ねることができる。

ロ 食品衛生責任者は次のいずれかに該当する者とする。

(1) 法第三十条に規定する食品衛生監視員又は法第四十八条に規定する食品衛生管理者の資格要件を満たす者

(2) 調理師、製菓衛生師、栄養士、船舶料理士、と畜場法（昭和二十八年法律第百十四号）第七条に規定する衛生管理責任者若しくは同法第十条に規定する作業衛生責任者又は食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成二年法律第七十号）第十二条に規定する食鳥処理衛生管理者

(3) 都道府県知事等が行う講習会又は都道府県知事等が適正と認める講習会を受講した者

ハ 食品衛生責任者は次に掲げる事項を遵守すること。

(1) 都道府県知事等が行う講習会又は都道府県知事等が認める講習会を定期的に受講し、食品衛生に関する新たな知見の習得に努めること（法第五十一条の営業（法第

六十二条第三項において準用する場合を含む。）に限る。）。

(2) 営業者の指示に従い、衛生管理に当たること。

ニ 営業者は、食品衛生責任者の意見を尊重すること。

ホ 食品衛生責任者は、第六十六条の二第三項に規定された措置の遵守のために、必要な注意を行うとともに、営業者に対し必要な意見を述べるよう努めること。

二 施設の衛生管理

イ 施設及びその周辺を定期的に清掃し、施設の稼働中は食品衛生上の危害の発生を防止するよう清潔な状態を維持すること。

ロ 食品又は添加物を製造し、加工し、調理し、貯蔵し、又は販売する場所に不必要な物品等を置かないこと。

ハ 施設の内壁、天井及び床を清潔に維持すること。

ニ 施設内の採光、照明及び換気を十分に行うとともに、必要に応じて適切な温度及び湿度の管理を行うこと。

ホ 窓及び出入口は、原則として開放したままにしないこと。開放したままの状態にする場合にあっては、じん埃、ねずみ及び昆虫等の侵入を防止する措置を講ずること。

ヘ 排水溝は、固形物の流入を防ぎ、排水が適切に行われるよう清掃し、破損した場合速やかに補修を行うこと。

ト 便所は常に清潔にし、定期的に清掃及び消毒を行うこと。



チ 食品又は添加物を取り扱い、又は保存する区域において動物を飼育しないこと。

三 設備等の衛生管理

イ 衛生保持のため、機械器具は、その目的に応じて適切に使用すること。

ロ 機械器具及びその部品は、金属片、異物又は化学物質等の食品又は添加物への混入を防止するため、洗浄及び消毒を行い、所定の場所に衛生的に保管すること。また、故障又は破損があるときは、速やかに補修し、適切に使用できるよう整備しておくこと。

ハ 機械器具及びその部品の洗浄に洗剤を使用する場合は、洗剤を適切な方法により使用すること。

ニ 温度計、圧力計、流量計等の計器類及び滅菌、殺菌、除菌又は浄水に用いる装置にあつては、その機能を定期的に点検し、点検の結果を記録すること。

ホ 器具、清掃用機材及び保護具等食品又は添加物と接触するおそれのあるものは、汚染又は作業終了の都度熱湯、蒸気又は消毒剤等で消毒し、乾燥させること。

ヘ 洗浄剤、消毒剤その他化学物質については、取扱いに十分注意するとともに、必要に応じてそれらを入れる容器包装に内容物の名称を表示する等食品又は添加物への混入を防止すること。

ト 施設設備の清掃用機材は、目的に応じて適切に使用するとともに、使用の都度洗浄し、乾燥させ、所定の場所に保管すること。

チ 手洗設備は、石けん、ペーパータオル等及び消毒剤を備え、手指の洗浄及び乾燥が適切に行うことができる状態を維持すること。

リ 洗浄設備は、清潔に保つこと。

ヌ 都道府県等の確認を受けて手洗設備及び洗浄設備を兼用する場合にあつては、汚染の都度洗浄を行うこと。

ル 食品の放射線照射業にあつては、営業日ごとに一回以上化学線量計を用いて吸収線量を確認し、その結果を記録し2年間保存すること。

四 使用水等の管理

イ 食品又は添加物を製造し、加工し、又は調理するときに使用する水は、水道法（昭和三十三年法律第七十七号）第三条第二項に規定する水道事業、同条第六項に規定する専用水道若しくは同条第七項に規定する簡易専用水道により供給される水又はその他の飲用に適する水（以下「飲用に適する水」という。）であること。ただし、冷却その他食品又は添加物の安全性に影響を及ぼさない工程における使用については、この限りではない。

ロ 飲用に適する水を使用する場合にあつては、一年一回以上水質検査を行い、成績書を一年間（取り扱う食品又は添加物が使用され、又は消費されるまでの期間が一年以上の場合は、当該期間）保存すること。ただし、不慮の災害により水源等が汚染されたおそれがある場合にはその都度水質検査を行うこと。

ハ ロの検査の結果、イの条件を満たさないことが明らかとなった場合は、直ちに使用を中止すること。

ニ 貯水槽を使用する場合は、貯水槽を定期的に清掃し、清潔に保つこと。

ホ 飲用に適する水を使用する場合で殺菌装置又は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を定期的に確認し、その結果を記録すること。

ヘ 食品に直接触れる氷は、適切に管理された給水設備によつて供給されたイの条件を満たす水から作ること。また、氷は衛生的に取り扱い、保存すること。

ト 使用した水を再利用する場合にあつては、食品又は添加物の安全性に影響しないよう必



要な処理を行うこと。

五 ねずみ及び昆虫対策

イ 施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことができる状態を維持し、ねずみ及び昆虫の繁殖場所を排除するとともに、窓、ドア、吸排気口の網戸、トラップ及び排水溝の蓋等の設置により、ねずみ及び昆虫の施設内への侵入を防止すること。

ロ 一年に二回以上、ねずみ及び昆虫の駆除作業を実施し、その実施記録を一年間保存すること。ただし、ねずみ及び昆虫の発生場所、生息場所及び侵入経路並びに被害の状況に関して、定期的に、統一的に調査を実施し、当該調査の結果に基づき必要な措置を講ずる等に行うことができる方法であれば、当該施設の状況に応じた方法及び頻度で実施することができる。

ハ 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品又は添加物を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。

ニ ねずみ及び昆虫による汚染防止のため、原材料、製品及び包装資材等は容器に入れ、床及び壁から離して保存すること。一度開封したものについては、蓋付きの容器に入れる等の汚染防止対策を講じて保存すること。

六 廃棄物及び排水の取扱い

イ 廃棄物の保管及びその廃棄の方法について、手順を定めること。

ロ 廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別できるようにし、汚液又は汚臭が漏れないように清潔にしておくこと。

ハ 廃棄物は、食品衛生上の危害の発生を防止することができると思われる場合を除き、食品又は添加物を取り扱い、又は保存する区域(隣接する区域を含む。)に保管しないこと。

ニ 廃棄物の保管場所は、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう適切に管理を行うことがで

きる場所とすること。

ホ 廃棄物及び排水の処理を適切に行うこと。

七 食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理

イ 食品又は添加物を取り扱う者(以下「食品等取扱者」という。)の健康診断は、食品衛生上の危害の発生の防止に必要な健康状態の把握を目的として行うこと。

ロ 都道府県知事等から食品等取扱者について検便を受けるべき旨の指示があつたときには、食品等取扱者に検便を受けるよう指示すること。

ハ 食品等取扱者が次の症状を呈している場合は、その症状の詳細の把握に努め、当該症状が医師による診察及び食品又は添加物を取り扱う作業の中止を必要とするものか判断すること。

(1) 黄疸^{だん}

(2) 下痢

(3) 腹痛

(4) 発熱

(5) 皮膚^{のう}の化膿性疾患等

(6) 耳、目又は鼻からの分泌(感染性の疾患等に感染するおそれがあるものに限る。)

(7) 吐き気及びおう吐

ニ 皮膚に外傷がある者を従事させる際には、当該部位を耐水性のある被覆材で覆うこと。また、おう吐物等により汚染された可能性のある食品又は添加物は廃棄すること。施設においておう吐した場合には、直ちに殺菌剤を用いて適切に消毒すること。

ホ 食品等取扱者は、食品又は添加物を取り扱う作業に従事するときは、目的に応じた専用の作業着を着用し、並びに必要なに応じて帽子及びマスクを着用すること。また、作業場内では専用の履物を用いるとともに、作業場内で使用する履物を着用したまま所定の場所から出ないこと。



へ 食品等取扱者は、手洗いの妨げとなる及び異物混入の原因となるおそれのある装飾品等を食品等を取り扱う施設内に持ち込まないこと。

ト 食品等取扱者は、手袋を使用する場合は、原材料等に直接接触する部分が耐水性のある素材のものを原則として使用すること。

チ 食品等取扱者は、爪を短く切るとともに手洗いを実施し、食品衛生上の危害を発生させないよう手指を清潔にすること。

リ 食品等取扱者は、用便又は生鮮の原材料若しくは加熱前の原材料を取り扱う作業を終えたときは、十分に手指の洗浄及び消毒を行うこと。なお、使い捨て手袋を使用して生鮮の原材料又は加熱前の原材料を取り扱う場合にあっては、作業後に手袋を交換すること。

ヌ 食品等取扱者は、食品又は添加物の取扱いに当たつて、食品衛生上の危害の発生を防止する観点から、食品又は添加物を取り扱う間は次の事項を行わないこと。

(1) 手指又は器具若しくは容器包装を不必要に汚染させるようなこと。

(2) 痰^{たん}又は唾を吐くこと。

(3) くしゃみ又は咳の飛沫を食品又は添加物に混入し、又はそのおそれを生じさせること。

ル 食品等取扱者は所定の場所以外での着替え、喫煙及び飲食を行わないこと。

ロ 食品等取扱者以外の者が施設に立ち入る場合は、清潔な専用の作業着に着替えさせ、本項で示した食品等取扱者の衛生管理の規定に従わせること。

八 検食の実施

イ 同一の食品を一回三百食又は一日七百五十食以上調理し、提供する営業者にあっては、原材料及び調理済の食品ごとに適切な期間保存すること。なお、原材料は、

洗浄殺菌等を行わず、購入した状態で保存すること。

ロ イの場合、調理した食品の提供先、提供時刻（調理した食品を運送し、提供する場合にあっては、当該食品を搬出した時刻）及び提供した数量を記録し保存すること。

九 情報の提供

イ 営業者は、採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売する食品又は添加物（以下この表において「製品」という。）について、消費者が安全に喫食するために必要な情報を消費者に提供するように努めること。

ロ 営業者は、製品に関する消費者からの健康被害（医師の診断を受け、当該症状が当該食品又は添加物に起因する又はその疑いがあると診断されたものに限る。以下この号において同じ。）及び法に違反する情報を得た場合には、当該情報を都道府県知事等に提供するように努めること。

ハ 営業者は、製品について、消費者及び製品を取り扱う者から異味又は異臭の発生、異物の混入その他の健康被害につながるおそれが否定できない情報を得た場合は、当該情報を都道府県知事等に提供するように努めること。

十 回収・廃棄

イ 営業者は、製品に起因する食品衛生上の危害又は危害のおそれが発生した場合は、消費者への健康被害を未然に防止する観点から、当該食品又は添加物を迅速かつ適切に回収できるよう、回収に係る責任体制、消費者への注意喚起の方法、具体的な回収の方法及び当該食品又は添加物を取り扱う施設の所在する地域を管轄する都道府県知事等への報告の手順を定めておくこと。

ロ 製品を回収する場合にあっては、回収の対



象ではない製品と区分して回収したものを保管し、適切に廃棄等を行うこと。

十一 運搬

イ 食品又は添加物の運搬に用いる車両、コンテナ等は、食品、添加物又はこれらの容器包装を汚染しないよう必要に応じて洗浄及び消毒を行うこと。

ロ 車両、コンテナ等は、清潔な状態を維持するとともに、補修を行うこと等により適切な状態を維持すること。

ハ 食品又は添加物及び食品又は添加物以外の貨物を混載する場合は、食品又は添加物以外の貨物からの汚染を防止するため、必要に応じて、食品又は添加物を適切な容器に入れる等区分すること。

ニ 運搬中の食品又は添加物がじん埃及び排気ガス等に汚染されないよう管理すること。ホ 品目が異なる食品又は添加物及び食品又は添加物以外の貨物の運搬に使用した車両、コンテナ等を使用する場合は、効果的な方法により洗浄し、必要に応じて消毒を行うこと。

ヘ ばら積みの食品又は添加物にあつては、必要に応じて食品又は添加物専用の車両、コンテナ等を使用し、食品又は添加物の専用であることを明示すること。

ト 運搬中の温度及び湿度の管理に注意すること。

チ 運搬中の温度及び湿度を踏まえた配送時間を設定し、所定の配送時間を超えないよう適切に管理すること。

リ 調理された食品を配送し、提供する場合にあつては、飲食に供されるまでの時間を考慮し、適切に管理すること。

十二 販売

イ 販売量を見込んで適切な量を仕入れること。

ロ 直接日光にさらす等不適切な温度で販売し

たりすることのないよう管理すること。

十三 教育訓練

イ 食品等取扱者に対して、衛生管理に必要な教育を実施すること。

ロ 化学物質を取り扱う者に対して、使用する化学物質を安全に取り扱うことができるよう教育訓練を実施すること。

ハ イ及びロの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の見直しを行うこと。

十四 その他

イ 食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、取り扱う食品又は添加物に係る仕入元、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する記録を作成し、保存するよう努めること。

ロ 製造し、又は加工した製品について自主検査を行った場合には、その記録を保存するよう努めること。

別表十八（第六十六条の二第二項関係）

一 危害要因の分析

食品又は添加物の製造、加工、調理、運搬、貯蔵又は販売の工程ごとに、食品衛生上の危害を発生させ得る要因（以下この表において「危害要因」という。）の一覧表を作成し、これらの危害要因を管理するための措置（以下この表において「管理措置」という。）を定めること。

二 重要管理点の決定

前号で特定された危害要因につき、その発生を防止し、排除し、又は許容できる水準にまで低減するために管理措置を講ずることが不可欠な工程（以下この表において「重要管理点」という。）を決定すること。

三 管理基準の設定

個々の重要管理点における危害要因につき、その発生を防止し、排除し、又は許容できる水



準にまで低減するための基準（以下この表において「管理基準」という。）を設定すること。

四 モニタリング方法の設定

重要管理点の管理について、連続的な又は相当の頻度による実施状況の把握（以下この表において「モニタリング」という。）をするための方法を設定すること。

五 改善措置の設定

個々の重要管理点において、モニタリングの結果、管理基準を逸脱したことが判明した場合の改善措置を設定すること。

六 検証方法の設定

前各号に規定する措置の内容の効果を、定期的に検証するための手順を定めること。

七 記録の作成

営業の規模や業態に応じて、前各号に規定する措置の内容に関する書面とその実施の記録を作成すること。

八 令第三十四条の二に規定する営業者

令第三十四条の二に規定する営業者（第六十六条の四第二号に規定する規模の添加物を製造する営業者を含む。）にあつては、その取り扱う食品の特性又は営業の規模に応じ、前各号に掲げる事項を簡略化して公衆衛生上必要な措置を行うことができる。

別表第十九（第六十六条の七関係）

一 施設は、屋外からの汚染を防止し、衛生的な作業を継続的に実施するために必要な構造又は設備、機械器具の配置及び食品又は添加物を取り扱う量に応じた十分な広さを有すること。

二 食品又は添加物、容器包装、機械器具その他食品又は添加物に接触するおそれのあるもの（以下「食品等」という。）への汚染を考慮し、公衆衛生上の危害の発生を防止するため、作業区分に応じ、間仕切り等により必要な区画がされ、工程を踏まえて施設設備が適切に配置され、

又は空気の流れを管理する設備が設置されていること。ただし、作業における食品等又は従業者の経路の設定、同一区画を異なる作業で交替に使用する場合の適切な洗浄消毒の実施等により、必要な衛生管理措置が講じられている場合はこの限りではない。なお、住居その他食品等を取り扱うことを目的としない室又は場所が同一の建物にある場合、それらと区画されていること。

三 施設の構造及び設備

イ じん埃、廃水及び廃棄物による汚染を防止できる構造又は設備並びにねずみ及び昆虫の侵入を防止できる設備を有すること。

ロ 食品等を取り扱う作業をする場所の真上は、結露しにくく、結露によるかびの発生を防止し、及び結露による水滴により食品等を汚染しないよう換気が適切にできる構造又は設備を有すること。

ハ 床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒（以下この表において「清掃等」という。）を容易にすることができる材料で作られ、清掃等を容易に行うことができる構造であること。

ニ 床面及び内壁の清掃等に水が必要な施設にあつては、床面は不浸透性の材質で作られ、排水が良好であること。内壁は、床面から容易に汚染される高さまで、不浸透性材料で腰張りされていること。

ホ 照明設備は、作業、検査及び清掃等を十分にすることのできるよう必要な照度を確保できる機能を備えること。

ヘ 水道事業等により供給される水又は飲用に適する水を施設の必要な場所に適切な温度で十分な量を供給することができる給水設備を有すること。水道事業等により供給される水以外の水を使用する場合にあつては、必要に応じて消毒装置及び浄水装置を備え、水源



は外部から汚染されない構造を有すること。
貯水槽を使用する場合にあつては、食品衛生
上支障のない構造であること。

ト 法第十三条第一項の規定により別に定め
られた規格又は基準に食品製造用水の使用に
ついて定めがある食品を取り扱う営業にあつ
てはへの適用については、「飲用に適する水」
とあるのは「食品製造用水」とし、食品製造
用水又は殺菌した海水を使用できるよう定め
がある食品を取り扱う営業にあつてはへの適
用については、「飲用に適する水」とあるの
は「食品製造用水若しくは殺菌した海水」と
する。

チ 従業者の手指を洗浄消毒する装置を備えた
流水式手洗い設備を必要な個数有すること。
なお、水栓は洗浄後の手指の再汚染が防止で
きる構造であること。

リ 排水設備は次の要件を満たすこと。

- (1) 十分な排水機能を有し、かつ、水で洗
浄をする区画及び廃水、液性の廃棄物等が
流れる区画の床面に設置されていること。
- (2) 汚水の逆流により食品又は添加物を汚
染しないよう配管され、かつ、施設外に適
切に排出できる機能を有すること。
- (3) 配管は十分な容量を有し、かつ、適切
な位置に配置されていること。

ヌ 食品又は添加物を衛生的に取り扱うために
必要な機能を有する冷蔵又は冷凍設備を必要
に応じて有すること。製造及び保存の際の冷
蔵又は冷凍については、法第十三条第一項に
より別に定められた規格又は基準に冷蔵又は
冷凍について定めがある食品を取り扱う営業
にあつては、その定めに従い必要な設備を有
すること。

ル 必要に応じて、ねずみ、昆虫等の侵入を防
ぐ設備及び侵入した際に駆除するための設備
を有すること。

ヲ 次に掲げる要件を満たす便所を従業者の数
に応じて有すること。

(1) 作業場に汚染の影響を及ぼさない構造
であること。

(2) 専用の流水式手洗い設備を有すること。

ワ 原材料を種類及び特性に応じた温度で、汚
染の防止可能な状態で保管することができる
十分な規模の設備を有すること。また、施設
で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤は、食品
等と区分して保管する設備を有すること。

カ 廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する
設備については、不浸透性及び十分な容量を
備えており、清掃がしやすく、汚液及び汚臭
が漏れない構造であること。

コ 製品を包装する営業にあつては、製品を衛
生的に容器包装に入れることができる場所を
有すること。

ク 更衣場所は、従業者の数に応じた十分な広
さがあり、及び作業場への出入りが容易な位
置に有すること。

ケ 食品等を洗浄するため、必要に応じて熱湯、
蒸気等を供給できる使用目的に応じた大きさ
及び数の洗浄設備を有すること。

コ 添加物を使用する施設にあつては、それを
専用で保管することができる設備又は場所及
び計量器を備えること。

四 機械器具

イ 食品又は添加物の製造又は食品の調理をす
る作業場の機械器具、容器その他の設備（以
下この別表において「機械器具等」という。）
は、適正に洗浄、保守及び点検をすることの
できる構造であること。

ロ 作業に応じた機械器具等及び容器を備える
こと。

ハ 食品又は添加物に直接接触する機械器具等
は、耐水性材料で作られ、洗浄が容易であり、
熱湯、蒸気又は殺菌剤で消毒が可能なもので



あること。

ニ 固定し、又は移動しがたい機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃及び洗浄しやすい位置に有すること。組立式の機械器具等にあつては、分解及び清掃しやすい構造であり、必要に応じて洗浄及び消毒が可能な構造であること。

ホ 食品又は添加物を運搬する場合にあつては、汚染を防止できる専用の容器を使用すること。

ヘ 冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計を備え、必要に応じて圧力計、流量計その他の計量器を備えること。

ト 作業場を清掃等するための専用の用具を必要数備え、その保管場所及び従事者が作業を理解しやすくするために作業内容を掲示するための設備を有すること。

・・・・・・・・中略・・・・・・・・

別表第二十（第六十六条の七関係）

・・・・・・・・中略・・・・・・・・

三 令第三十五条第三号に規定する食肉販売業

イ 処理室を有すること。

ロ 処理室に解体された鳥獣の肉、内臓等を分割するために必要な設備を有すること。

ハ 製品が冷蔵保存を要する場合にあつては製品が摂氏十度以下と、冷凍保存を要する場合にあつては製品が摂氏マイナス十五度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷蔵又は冷凍設備を処理量に応じた規模で有すること。

ニ 不可食部分を入れるための容器及び廃棄に使用するための容器は、不浸透性材料で作られ、処理量に応じた容量を有し、消毒が容易であり、汚液及び汚臭が漏れない構造であり、蓋を備えていること。

・・・・・・・・中略・・・・・・・・

九 令第三十五条第九号に規定する食肉処理業

イ 原材料の荷受及び処理並びに製品の保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。

ロ 不可食部分を入れるための容器及び廃棄に使用するための容器は、不浸透性材料で作られ、処理量に応じた容量を有し、消毒が容易であり、汚液及び汚臭が漏れない構造であり、蓋を備えていること。

ハ 製品が冷蔵保存を要する場合にあつては製品が摂氏十度以下と、冷凍保存を要する場合にあつては製品が摂氏マイナス十五度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷蔵又は冷凍設備を処理量に応じて有すること。

ニ 処理室は、解体された獣畜又は食鳥の肉、内臓等を分割するために必要な設備を有すること。

ホ 生体又はとたいを処理する場合にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。

(1) とさつ放血室（とさつ及び放血をする場合に限る。）及び剥皮をする場所並びに剥皮前のと体の洗浄をする設備を有すること。また、必要に応じて懸ちょう室、脱羽をする場所及び羽毛、皮、骨等を置く場所を有し、処理前の生体又はとたい、処理後の食肉等の搬入及び搬出をする場所が区画されていること。

(2) 剥皮をする場所は、懸ちょう設備並びに従事者の手指及びナイフ等の器具の洗浄及び消毒設備を有すること。

(3) 懸ちょう室は、他の作業場所から隔壁により区画され、出入口の扉が密閉できる構造であること。

(4) 洗浄消毒設備は、摂氏六十度以上の温



湯及び摂氏八十三度以上の熱湯を供給することのできる設備を有すること。また、供給する温湯及び熱湯の温度を確認できる温度計を備えること。

へ 自動車において生体又はとたいを処理する場合にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。

- (1) 処理室は、他の作業場所から隔壁により区画され、出入口の扉、窓等が密閉できる構造であること。
- (2) 計画処理頭数（一の施設において、あらかじめ処理することが定められた頭数をいう。）に応じ、別表第十七第四イに掲げる事項を満たす水を十分に供給する機能を

備える貯水設備を有すること。なお、シカ又はイノシシを処理する場合にあつては、成獣一頭あたり約百リットルの水を供給することのできる貯水設備を有すること。

(3) 排水の貯留設備を有すること。貯留設備は、不浸透性材料で作られ、汚液及び汚臭が漏れない構造であり、蓋を備えていること。

(4) 車外において剥皮をする場合にあつては、処理する場所を処理室の入口に隣接して有し、風雨、じん埃等外部環境によるとたいの汚染及び昆虫等の侵入を一時的に防止する設備を有すること。

