

一般衛生管理のポイント		
1 - (1)	施設・設備の衛生管理	いつ 開店前・閉店後 その他 ()
		どのように 「施設・設備の清掃・洗浄・メンテナンスの手順」に従い実施する。
		問題があったとき 手順に従い、確認項目に問題があった場合には適切に対応する。
1 - (2)	器具の衛生管理	いつ 使用後・閉店後 その他 ()
		どのように 「器具の洗浄・消毒・メンテナンスの手順」に従い実施する。
		問題があったとき 手順に従い、確認項目に問題があった場合には適切に対応する。
2 - (1)	廃棄物の取扱い	いつ 作業中・閉店後 その他 ()
		どのように ルールに従い、分別廃棄する。
		問題があったとき ごみが散乱している場合は、周囲を清掃し、廃棄物を指定の場所に運ぶ。
2 - (2)	排水の取扱い	いつ 作業中・閉店後 その他 ()
		どのように 排水溝には目皿を設けてごみを除去する。
		問題があったとき 汚れの蓄積や悪臭が生じた場合は、「施設・設備の清掃・洗浄・メンテナンス」に従って掃除する。
3	冷蔵庫・ショーケース・冷凍庫の温度管理	いつ 開店前・営業中・閉店後 その他 ()
		どのように 冷蔵・冷凍庫の設置温度計で、庫内温度を確認する。 (設置されていない場合は温度計を設置する) 冷蔵：10℃以下 冷凍：-15℃以下 (-18℃以下が望ましい) その他 (対象食品に適した温度)
		問題があったとき 異常の原因を確認、設定温度を調整する。 故障の場合は修理を依頼する。食品の状況を確認して、状況に応じて加熱して使用または廃棄など適切に対応する。
4 - (1)	従事者の健康管理	いつ 開店前 その他 ()
		どのように 体調の確認・手指に化膿した傷がないか確認する。
		問題があったとき 消化器系症状がある場合は、生食の取扱いや加工調理作業に従事しないようにする。手指に化膿した傷がある場合は、耐水性の絆創膏を付け、その上から使い捨ての手袋を着用する。
4 - (2)	店舗での服装	いつ 開店前・加工調理時 その他 ()
		どのように 店舗では、清潔な作業着・履物を着用する。(必要に応じて帽子・手袋・エプロン) また、異物混入の恐れがある貴金属類・不要な工具・文具・私物は持ち込まないようにする。
		問題があったとき 作業着が汚れている場合は、衛生的な作業着に交換する。
4 - (3)	衛生的な手洗いの実施	いつ 開店前・加工調理時・鮮魚をさわった後・金銭をさわった後 作業内容を変更したとき・トイレの後・清掃した後 不衛生なもの(ごみ等)を触った後 その他 ()
		どのように 「衛生的な手洗い手順」に従って実施する。
		問題があったとき 決めたタイミングで手を洗っていない場合は、すぐに手順に従って手を洗う。
5	使用水の管理	いつ 開店前 その他 ()
		どのように 透明の容器に水を入れ、にごり・異味・異臭がないことを確認する。
		問題があったとき 水道局・保健所等に連絡をする。
6	そ族・昆虫対策	いつ 目視したとき その他 (定期的な駆除)
		どのように 「ねずみ・昆虫の侵入防止・発生の状況確認方法・駆除方法(例)」に従い実施する。
		問題があったとき 作業中にそ族・昆虫を見つけた時は、駆除するとともに繁殖場所や侵入経路に必要な対策をする。また、必要に応じて、専門業者に相談する。
重点管理のポイント		
1	生食用鮮魚介類の下処理時における真水の洗浄	いつ 下処理後速やかに その他 ()
		どのように 真水で下処理後の魚体を洗浄する。特に体表・エラ・内臓に近い部分は念入りに洗浄する。 生食用の魚介類は、短時間でも低温管理する。
		問題があったとき 生食用として販売は避ける。また、場合によっては破棄する。
2	加熱加工調理における温度管理	いつ 調理時 その他 ()
		どのように 食品の中心部まで加熱されているか確認する。(目視)
		問題があったとき 再加熱して、中心部まで加熱されているか確認してから販売する。また、場合によっては破棄する。

(2) 器具の衛生管理

なぜ必要なのか	器具類の洗浄をいかに減らすと、汚れが残っていて他の食品に汚れが付着したり、有害な微生物の汚染が広がる可能性があるからです。
いつ	開店前 閉店後 その他（ ）
どのように	「器具の洗浄・消毒、メンテナンスの手順（例）」に従い、実施しましょう。
問題があったとき	手順に従い、確認項目に問題があった場合には、適切に対応しましょう。

▶ 器具の清掃・洗浄、メンテナンス手順（例）

項目	頻度			清掃・洗浄手順	メンテナンス手順
	毎日	毎週	その他		
刃物・包丁類	○			①水で残渣や油を洗い流す。 ②洗剤を用いてブラシやスポンジで全体を洗い流水で洗い流す。 ③清潔な布巾等で水気をきり、乾燥させる。 ④アルコール消毒や熱湯殺菌をします。	包丁の刃の欠損を確認する。 包丁柄の劣化を確認する。
氷用バケツ・スcoop	○				破損がないか確認する。 スcoopの柄の汚れを確認する。
まな板	○			①水で残債や油を洗い流す。 ②洗剤を用いてブラシやスポンジで全体を洗い流水で洗い流す。 ③清潔な布巾等で水気をきり、乾燥させる。 ④アルコール消毒や熱湯殺菌をします。 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> 【推奨事例】 洗浄・乾燥しやすい合成樹脂製を使用し、定期的に次亜鉛塩素酸ナトリウム溶液等で消毒しましょう！ </div>	表面の傷を確認する。
布巾・タオルの洗浄	○			①水道水で水洗いする。 ②洗剤を付け、泡立ててよく洗浄する。 ③水道水でよく洗剤を洗い流す。 ④沸騰したお湯で5分以上煮沸消毒殺菌または次亜塩加算ナトリウム（塩素系）で殺菌する。 ⑤清潔な場所で乾燥、保管する。	可能であれば不織布等の使い捨て布巾を使用しましょう。

3. 冷蔵・冷凍庫・ショーケースの温度確認

なぜ必要なのか	冷蔵・冷凍庫の温度が異常な場合、有害な微生物が増殖したり、品質が劣化する可能性があるからです。
いつ	開店前・営業中・閉店後 その他（ ）
どのように	冷蔵・冷凍庫の設置温度計で、庫内温度を確認しましょう。 (設置されていない場合は温度計を設置しましょう。) 冷蔵：10℃以下 冷凍：-15℃以下(-18℃以下が望ましい) その他(対象食品に適した保管温度)
問題があったとき	異常の原因を確認、設定温度を調整しましょう。 故障の場合は修理を依頼しましょう。食品の状況を確認して、状況に応じて加熱して使用または場合によっては廃棄など適切に対応しましょう。

その他(対象食品に適した保管温度)の例	
冷凍マグロ	-4.5℃以下 (時間が短ければ-3.0℃でも可)
その他冷凍魚	-1.5℃以下
冷凍加工品	-1.5℃以下
生食用鮮魚	4℃以下

4. 食品取扱者の衛生管理・教育訓練

(1) 従事者の健康管理

なぜ必要なのか	食品を直接取り扱う従事者が下痢や腹痛・発熱、吐き気などの体調不良がある場合、便などに食中毒菌があることがあり、手指などを介して食品を汚染してしまうケースがあります。
いつ	閉店前 その他（ ）
どのように	体調の確認・手指に化膿した傷がないか確認しましょう。
問題があったとき	消化器系症状のある場合は、生食の取扱いや加工調理作業に従事しないようにしましょう。 手指に化膿した傷がある場合は、耐水性の絆創膏を付け、その上から使い捨て手袋を着用しましょう。

(3) 衛生的な手洗いの実施

なぜ必要なのか	手には見えない有害な細菌やウイルスが付着していることがあり、食品を汚染する可能性があります。
いつ	開店前・加工調理時、生魚をさわったあと・金銭をさわったあと 作業内容を変更したとき・トイレの後 清掃したあと・不衛生なもの（ごみ等）を触った後 その他（ ）
どのように	「衛生的な手洗いの手順（例）」に従って実施しましょう。
問題があったとき	決めたタイミングで手を洗っていない場合は、すぐに手順に従って手を洗いましょう。

6. そ族・昆虫対策

なぜ必要なのか	ねずみやゴキブリは、歩き回って食品を汚染したり、食害や体毛、ふんなどの異物混入の原因になります。
いつ	目視したとき その他（定期的な駆除）
どのように	「ねずみ・昆虫の侵入防止・発生の状況確認方法・駆除方法（例）」に従い実施しましょう。
問題があったとき	作業中にそ族・昆虫を見つけた時は、駆除するとともに繁殖場所や侵入経路に必要な対策をしましょう。 また、必要に応じて、専門業者に相談しましょう。

▶ねずみ・昆虫の侵入防止・発生の状況協確認方法・駆除方法（例）

対象	侵入防止	発生状況 確認方法	駆除方法
ねずみ	<ul style="list-style-type: none"> ごみやエサになるような物は作業場に残さない。 整理整頓・清掃して巣になる場所を作らない。 出入口・窓・壁・天井・下水道等の侵入口を確認し、必要に応じて対策する。 	目視確認	<ul style="list-style-type: none"> 発生が確認された場合、必要に応じて、専門業者に駆除を依頼する。 発生源となるごみ・腐敗物等は直ちに除去する。 施設内の清掃・整理整頓を徹底する。
ゴキブリ	<ul style="list-style-type: none"> 侵入場所を塞ぐ。 ごみ置き場等は常に清掃し、必要に応じて消毒する。 	目視確認	<ul style="list-style-type: none"> 発生が確認された場合、必要に応じて、専門業者に駆除を依頼する。 発生源となるごみ・腐敗物等は直ちに除去する。 施設内の清掃・整理整頓を徹底する。
ハエ	<ul style="list-style-type: none"> 内部発生虫：整理整頓・掃除を徹底する。 外部発生虫：可能な限り、出入口・窓の網戸・その他侵入口を塞ぐ。 	目視確認	<ul style="list-style-type: none"> 発生源となるごみ・腐敗物等は直ちに除去する。

専門業者による駆除

専門業者による駆除を実施した場合は、その旨の記録を残し、報告書を保管しましょう。



ねずみ・昆虫の駆除に関する注意点

殺そ・殺虫剤を使用する場合は、専門業者または訓練された担当者に使用させる等、
商品・包装資材・器具等に影響を及ぼさないように取り扱う。

その他 情報の提供

なぜ必要なのか	万が一、商品に問題があった場合は、取引先や最終消費者に混乱や健康被害など多大な迷惑を与えてしまいます。また、原産地などの情報を誤って伝えてしまうと法令違反の可能性だけでなく、信用失墜を招く恐れがあります。
いつ	販売時 その他（クレーム・事故発生時）
どのように	仕入伝票・販売伝票の保管 「食品衛生に関する苦情・事故発生時の処理手順（例）」のとおり対応しましょう。
問題があったとき	販売先に対してすぐに注意喚起や回収などの連絡をしましょう。 場合によっては、行政機関（保健所等）に連絡しなくてはなりません。

仕入れ伝票・販売伝票の保管

伝票や表示などをもとに、正確に情報を伝達します。

【伝達事項】・名称 ・原産地 ・解凍の場合はその旨 ・養殖の場合はその旨

▶ 品質衛生に関する苦情・事故発生時の処理手順（例）

問題が発生したときの対応をあらかじめ決めておきましょう。

情報を探知した者は直ちに責任者に報告する。

品質衛生に関する苦情・事故発生記録（様式3）を使用し、必要事項を確認する。

・該当ロット ・販売先 など

保健所等行政機関へ連絡する。

被害拡大を防止する。

・当該品の残品または回収した当該品の管理

・仕入れ先・顧客への通知 ・商品回収・販売先への連絡 など

品質衛生に関する苦情・事故対応記録								
受付時	受付年月日 (時)		申請者・連絡先 (連絡先電話)			対応者		
	品名		ロット 販売日 等		行政機関等へ の 連絡状況	有・無		機関名
	内容 内容詳細	腐敗・異物・健康被害・その他 ()						
	仕入日		仕入先					
	同一品の 在庫の有無	有・無	在庫の処置	廃棄・返品・その他 ()			処置日	
対応状況	月日時	対応先	対応者	対応内容				
発生原因								
再発防止	改善内容							
	改善内容の周知・ 再教育・訓練							
確認月日		確認者						