

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 使用后 ・ 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)	排水溝の取扱い	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・冷蔵ショーケースの温度管理	いつ 開店前 ・ 営業中 ・ 閉店後 ・ その他 ()
		どのように 冷蔵庫・冷蔵ショーケースの設置温度計で、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 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、販売に適さない場合は、廃棄する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、青果物に直接触れる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 ・ 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 ・ カット ・ 加工前 ・ 金銭をさわった後 ・ トイレの後 ・ 清掃をした後 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
		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・発生状況・駆除方法」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。

▶施設・設備の清掃・洗浄、メンテナンス手順

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		
店舗 保管場所				①ほうきやブラシで残渣やごみを取り除き、汚れがひどい場合は水で床を洗い流す。	床に亀裂や塗装の欠落、水たまりになりやすい箇所がないか確認する。
冷蔵庫				①整理整頓し、不要なものは捨てる。 ②薄めた中性洗剤等を浸した布巾で拭く。 (場合によっては中性洗剤等で洗浄する。)	パッキングの状況を確認する。 場合によっては、洗浄時に霜取りを行う。
冷蔵ショーケース				③清潔な布巾又はペーパータオルで水拭きする。 ④乾拭きし、必要に応じてアルコールを噴霧し、消毒する。 ※汚れを発見した場合は、すぐに清掃する。	
壁・天井・ 蛍光灯				①清掃して清潔に管理する。 ※汚れを発見した場合は、すぐに清掃する。	破損がないか確認する。
手洗い設備				①洗剤をつけたスポンジでシンクを洗浄し、水で洗い流す。 ②手洗い場の石けん、消毒液、ペーパータオル等を補充する。	自動給水装置がある場合は、作動状況を確認する。
トイレ				①トイレの洗浄・消毒を行う。 ②特に便座・水栓レバー・手すり・ドアノブは入念に消毒する。	
掃除用具				①使用后、必要に応じて洗浄し、きめられた場所に保管する。 ②乾燥しやすいように、吊るすなどして、細菌やカビが繁殖しないようにする。	

▶器具の清掃・洗浄、メンテナンス手順

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。	包丁の刃の欠損を確認する。 包丁柄の劣化を確認する。
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;"> <p>【推奨事例】 洗浄・乾燥しやすい合成樹脂製を使用し、定期的に次亜塩素酸ナトリウム溶液等で消毒しましょう！</p> </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素酸ナトリウム（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する。

苦情・事故対応記録様式

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・連絡者 (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	腐敗・異物・健康被害・その他 ()				
内容詳細						
	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	改善策内容					
	改善内容の周知・ 再教育・訓練					
確認月日		確認者				