

## 手順書作成基準の解説

衛生管理手順書は必ずしも管理項目ごとに別文書とする必要はなく、複数の管理項目をひとつの衛生管理手順書にまとめてもよい。

衛生管理手順書には、衛生管理の実施状況の記録様式を含めること。

また、実施状況の記録については、保存期間を定めること。

管理項目、管理基準	解 説
<b>1 一般事項</b>	
(1) 衛生管理の計画的な実施 日常点検を含む衛生管理を計画的に実施すること。	管理項目ごとの衛生管理手順書の文書名等を記載した衛生管理計画が定められていること。 ※別紙参考様式を参照のこと。
(2) 適切な清掃等の方法 施設及び設備並びに機械、器具類及び容器類の構造及び材質並びに取り扱う食品の特性を考慮し、これらの適切な清掃、洗浄及び消毒の方法を定めること。	適切な清掃、洗浄及び消毒の手順が定められていること。 ※2以下の項目で手順が定められているものについては、この項目で手順を示さなくてもよい。
(3) 食品等の適切な受注管理 施設及び設備の規模等に応じた食品、添加物、器具又は容器包装の取扱い及び適切な受注の管理を行うこと。	施設の生産能力に応じた受注管理を行う手順が定められていること。
<b>2 施設の衛生管理</b>	
(1) 施設及びその周辺の衛生管理 施設及びその周辺は、定期的に清掃し、常に衛生上支障のないように維持すること。	適切な清掃の手順が定められていること。 ※更衣室、プラットホーム等、作業場以外についても清掃手順が定められていること。 ※敷地内汚水路の清掃、衛生害虫の発生源となる雑草の除去等についても手順が定められていること。
(2) 作業場の整理整頓 調理場、製造場、販売所等（以下「作業場」と総称する。）には、不必要な物品等を置かないこと。	作業場への持ち込みを禁止する物品等を明確にするとともに、作業場の管理の手順が定められていること。
(3) 天井、内壁及び床の清掃 作業場の天井、内壁及び床は、常に清潔に保つこと。	適切な清掃の手順が定められていること。
(4) 照明、温度及び湿度の管理 作業場の採光又は照明及び換気を十分に行うとともに、必要に応じ、適切な温度及び湿度の管理を行うこと。	採光・照明設備及び換気装置について、取扱い及び維持管理の手順が定められていること。
(5) 塵埃、ねずみ、昆虫等の侵入防止措置 窓及び出入口は、開放しないこと。やむを得ず開放する場合にあっては、塵埃、ねずみ、昆虫等の侵入を防止する措置を講ずること	開放する窓及び出入り口について、塵埃、ねずみ、昆虫等の侵入を防止するための措置及び開放に係る手順が定められていること。
(6) 排水溝の清掃及び補修 排水溝への廃棄物の流出の防止並びに排水溝の清掃及び補修を行い、排水をよくすること。	排水溝への廃棄物の流出防止措置並びに排水溝の清掃及び補修の手順が定められていること。
(7) 便所の清潔保持 便所は、定期的に清掃及び消毒を行い、常に清潔に保つこと。	適切な清掃の手順が定められていること。
(8) 作業場における動物飼育 作業場では、動物を飼育しないこと。	衛生上の支障を生じるおそれのある動物の飼育の禁止が明確にされていること。

3 食品取扱設備等の衛生管理	
(1) 機械、器具等の使用方法 機械、器具類及び容器類は、衛生上支障のないようにその使用目的に応じて使用すること。	食品に直接接触する機械等とその他の機械等を区分するための措置及び機械等の使用手順が定められていること。
(2) 機械、器具等の洗浄及び保管 機械、器具類及び容器類並びに機械及び器具類の部品は、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。	機械等の洗浄、消毒、保管手順が定められていること。
(3) 機械、器具等の点検及び補修 機械、器具類及び容器類は、常に点検し、故障、破損等がある場合は、速やかに補修し、適正に使用できるように整備しておくこと。	点検手順及び故障時の対応手順が定められていること。 ※製造時に破損が判明した場合において、食品への異物混入を防止するための措置についても明確にすること。
(4) 洗浄剤の管理 機械、器具類及び容器類の洗浄に洗浄剤を使用する場合は、適正な洗浄剤を適正な濃度で使用すること。	使用する洗浄剤を明確にされており、その適正な使用方法が定められていること。
(5) 計器類及び殺菌装置等の点検 温度計、圧力計、流量計等の計器類及び滅菌、殺菌又は除菌に用いる装置は、その機能を定期的に点検すること。	機械・器具類の定期的な点検及び校正等並びに常時適正に機能していることを確認する手順が定められていること。
(6) ふきん、包丁、まな板等の洗浄、消毒 ふきん、包丁、まな板等は、洗浄及び熱湯、蒸気、消毒剤等による消毒をし、乾燥させること。特に、食品に直接触れる包丁、まな板その他の器具類については、汚染の都度又は作業終了後に洗浄及び消毒を十分に行うこと。	器具類の種類ごと、用途ごとに洗浄等の手順が定められていること。
(7) 清掃用器材の保管 清掃用器材は、所定の場所に衛生的に保管すること。	清掃用器材を明確にするとともに、衛生上の支障がない保管場所、保管方法等が定められていること。
(8) 手洗い設備等の維持管理 手洗い設備は、手指の洗浄及び消毒並びに乾燥が適切にできるように維持するとともに、水を十分に供給し、並びに手洗いに適切な洗浄剤及び消毒剤等を備え、常に使用できるようにしておくこと。	手洗い設備の点検、清掃等の手順が定められていること。 ※点検、清掃等の頻度は毎日1回以上とすること。
(9) 洗浄設備の清潔保持 洗浄設備は、常に清潔に保つこと。	洗浄設備の清掃の手順が定められていること。 ※清掃の頻度は毎日1回以上とすること。
4 ねずみ、昆虫等対策	
(1) ねずみ、昆虫等の駆除 定期的になずみ、昆虫等の駆除を行うこと。	適切な方法で駆除が実施され、結果に応じた措置を講じるよう定められていること。 ※駆除の頻度は原則年2回以上とすること。
(2) ねずみ、昆虫等の侵入防止 ねずみ、昆虫等の施設内への侵入を防止すること。	網戸等、そ族昆虫の侵入防止措置が明確にされており、その維持管理の手順が定められていること。
(3) 殺そ剤、殺虫剤等の取扱い 殺そ剤又は殺虫剤等を使用する場合は、食品等を汚染しないようにその取扱いに十分に注意すること。	使用する殺そ剤、殺虫剤が明確にされており、その適切な取扱いの手順が定められていること。

<b>5 廃棄物及び排水の取扱い</b>	
(1) 廃棄物の容器類の清潔保持 廃棄物の容器類は、他の容器類と明確に区別するとともに、汚液又は汚臭が漏れないように、常に清潔に保つこと。	廃棄物の容器類と他の容器類との区別の方法、汚液・汚臭の漏出防止措置、洗浄方法等が定められていること。
(2) 廃棄物の保管場所の管理 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に適切に管理すること。	保管する廃棄物の区分が明確にされており、区分ごとの廃棄物の保管方法、保管場所の清掃方法が定められていること。
(3) 廃棄物及び排水の処理 廃棄物及び排水の処理は、適正に行うこと。	廃棄物の区分ごとに適切な処分方法が定められていること。 排水経路を含む排水の処理施設の維持管理手順が定められていること。
<b>6 食品等の取扱い</b>	
(1) 食品仕入れ時の確認 食品の仕入れに当たっては、食品衛生上の観点から、品質、鮮度、表示等について確認すること。	食品仕入れ時の確認項目、確認手順が定められていること。 ※確認時に問題があった食品に対する措置についても明確にすること。
(2) 冷蔵庫における相互汚染防止 食品を冷蔵庫に保存する場合は、相互汚染を防止するため、適切な措置を講ずること。	食品の種類ごとに保存場所を区分する等の手順が定められていること。
(3) 添加物の適正使用 添加物を使用する場合は、正確に計量し、適正に使用すること。	使用する添加物及びその使用量が明確にされており、添加物を正確に計量するための手順が定められていること。 ※使用基準のある添加物については、使用量が使用基準に適合していることを確認すること。
(4) 製造過程における温度、時間の管理 食品は、製造、調理、販売等の各過程において、時間及び温度の管理に十分に配慮し、衛生的に取り扱うこと。	原材料の保管、製造、製品の保管等の各過程において、冷蔵、加熱等、食中毒菌等の増殖防止、殺菌のために必要な手順が定められていること。
(5) 未加熱食品を取り扱った機械、器具等の洗浄消毒 食品間の相互汚染を防止するため、食肉等の未加熱の食品を取り扱った機械、器具類又は容器類は、別の食品を取り扱う前に、洗浄及び消毒を十分に行うこと。	相互汚染を防止するための機械等の洗浄、消毒の手順が定められていること。
(6) アレルギー物質の混入防止 食品及び添加物の製造、調理、販売等の各過程において、異物及び原材料として使用していないアレルギー物質の混入を防止するための措置を講ずること。	アレルギー物質を含む原材料を把握し、混入防止のための手順が定められていること。 異物の混入のおそれがある工程を特定し、混入防止のための手順が定められていること。
(7) 原材料及び製品の衛生検査 原材料及び製品は、定期的に衛生検査を行うこと。	食品ごとに検査項目を定め、定期的な衛生検査計画が作成されていること。 ※原材料については、製造者が行った検査の結果の確認によることとしてもよい。
(8) 自動販売機における収納、回収記録 弁当又は総菜について、自動販売機に収納する場合は品名、数量、消費期限、製造場の所在地及び製造者の氏名(以下「品名等」という。)並びに収納の日時を、自動販売機から回収する場合は品名等、回収の日時及び措置内容をその都度記録し、その記録を3月間保存すること。	記録事項及び記録の方法が定められていること。

<b>7 使用水の管理</b>	
(1) 適正な使用水の使用 使用する水は、水道水又は保健所若しくは規則で定める検査機関が飲用に適すると認めた水とすること。	飲用に適する水を使用していることを確認するための手順が定められていること。 ※水源が複数ある場合、水源ごとの給水経路を把握し、適切な確認手順を定めること。
(2) 水質検査の実施 水道水以外の水を使用する場合は、毎年1回以上水質検査を行い、検査成績書を1年間保存すること。ただし、災害等により水源等が汚染されたおそれがある場合は、その都度水質検査を行うこと。	定期的な水質検査の他、臨時の水質検査を行う場合を想定した手順が定められていること。
(3) 水質検査結果に対する措置 水質検査の結果、飲用に適しないことが判明した場合は、直ちに使用を中止し、適切な措置を講ずること。	飲用に適しないことが判明した場合、製造の中止、製品の回収、水源の変更等の適切な措置を講じるための手順が定められていること。
(4) 貯水槽の清掃 貯水槽を使用する場合は、定期的に清掃し、常に清潔に保つこと。	貯水槽の清掃手順が定められていること。 ※清掃の頻度は年1回以上とすること。
(5) 滅菌装置等の点検 滅菌装置又は浄化装置を備える場合は、正常に作動しているかを定期的に点検すること。	滅菌装置等の維持管理の手順が定められていること。
<b>8 食品衛生責任者の設置</b>	
(1) 食品衛生責任者の設置 営業者（法第四条第八項に規定する営業者をいう。以下同じ。）（法第四十八条第一項の規定により同項の食品衛生管理者（以下「食品衛生管理者」という。）を置くものとされている営業者を除く。）は、施設ごとに、食品衛生に関する責任者（以下「食品衛生責任者」という。）を置くこと。	食品衛生責任者を設置することが定められていること。
(2) 食品衛生責任者の遵守事項 食品衛生責任者は、次に掲げる事項を遵守すること。 イ 常に食品衛生に関する新しい知見の習得に努めること。 ロ 営業者の指示に従い、衛生管理を行うこと。 ハ 食品衛生上の危害の発生の防止のため、施設の衛生管理の方法及び食品衛生に関する事項について、必要な注意を払うとともに、営業者に対し意見を述べるよう努めること。	食品衛生責任者の具体的な役割が明確にされていること。
(3) 食品衛生責任者の意見の尊重 営業者は、前号ハの規定による食品衛生責任者の意見を尊重すること。	営業者が食品衛生責任者の意見を尊重することが明確にされていること。
<b>9 回収及び廃棄</b>	
(1) 食品回収の手順等 取り扱う食品等に起因する食品衛生上の問題が発生した場合において、消費者に対する健康被害を未然に防止する観点から、問題となった製品を迅速かつ適切に回収できるように、回収に係る責任体制、具体的な回収の方法及び保健所長への報告等の手順を定めること。	事業所内における伝達及び判断、販売先等への連絡、保健所長への報告等の手順が定められていること。

<p>(2) 回収された製品に対する措置 回収された製品は、通常の食品等と明確に区別して保管し、適切に廃棄その他の措置を講ずること。</p>	<p>回収された製品の保管場所、廃棄等処分の方法が定められていること。</p>
<p><b>10 検食の実施</b></p>	
<p>(1) 検査用の食品の保存 仕出屋、弁当屋その他これらに類する営業の営業者は、検査用の食品を 72 時間以上保存すること。</p>	<p>検査用の食品の採取、保管、処分の手順が定められていること。 ※検査用の食品の保存は-20℃以下で 2 週間以上とすることが望ましい。</p>
<p><b>11 情報の提供</b></p>	
<p>(1) 消費者に対する情報提供 消費者に対し、取り扱う食品等の安全性に関する情報の提供に努めること。</p>	<p>消費者が食品等を適切に保管、調理、喫食できるように、安全性に関する情報を適切に表示する手順が明確にされていること。 また、製品の異常が発生し、自主回収を行う場合等における情報提供の手順が定められていること。</p>
<p>(2) 健康被害に関する情報の報告 製造、加工、輸入又は調理した食品等に関する消費者からの健康被害（医師の診断を受け、その症状が当該食品等に起因し、又は起因すると疑われると診断されたものに限る。）に関する情報について、保健所長へ速やかに報告すること。</p>	<p>消費者からの健康被害に関する情報を責任者に伝達し、保健所長に報告するための手順が定められていること。</p>
<p>(3) 法に違反する食品等に関する情報の報告 法の規定に違反する食品等に関する情報について、保健所長へ速やかに報告すること。</p>	<p>法の規定に違反する食品等に関する情報を責任者に伝達し、保健所長に報告するための手順が定められていること。</p>
<p>(4) 消費者等からの苦情に関する報告 消費者等から、製造、加工、輸入又は調理した食品等に係る異味又は異臭の発生、異物の混入その他の事項に係る苦情であって、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、保健所長へ速やかに報告すること。</p>	<p>消費者からの苦情について、健康被害につながるおそれがないか適切に判断し、必要に応じ保健所長に報告するための手順が定められていること。</p>
<p><b>12 従事者等の衛生管理</b></p>	
<p>(1) 従事者の衛生保持 営業者又は食品衛生管理者若しくは食品衛生責任者（以下「営業者等」という。）は、従事者の健康管理に留意するとともに、従事者に対し、次に掲げる事項を遵守させること。 イ 作業中は、清潔な作業着を着用し、必要に応じ、帽子、マスク及び専用の履物を使用すること。 ロ 作業前、用便直後及び生鮮の原材料又は汚染された原材料等を取り扱った後は、必ず十分に手指の洗浄及び消毒を行い、使い捨ての手袋を使用する場合は、交換を行うこと。 ハ 所定の場所以外では着替え、喫煙、飲食等を行わないこと。</p>	<p>健康状態や手指の傷、爪などの衛生状態を把握する方法が定められていること。 また、以下の事項についても明確にされていること。 ・従事者の着用する作業着等 ・適切な手洗いの方法 ・着替え、喫煙、飲食等を行う場所 ※健康状態及び衛生状態の把握の頻度は毎日 1 回以上とすること。</p>
<p>(2) 検便の実施 営業者等は、保健所長から検便を受けるべき旨の指示があった場合は、従事者に検便を受けさせること。</p>	<p>保健所長から指示があった場合、従事者に検便を受けさせることが明確にされていること。</p>

<p>(3) 症状の報告及び措置        営業者等は、食中毒の原因となるおそれのある病気又は食品を介して伝染するおそれのある病気の症状を呈している従事者については、その旨を報告させ、食品等の取扱作業に従事させないようにするとともに、必要に応じ、医師の診断を受けさせること。</p>	<p>従事者が営業者等に報告すべき病気の症状及び報告の方法並びに症状を呈している従事者に対する措置の手順が定められていること。</p>
<p>(4) 従事者以外の者の衛生保持        営業者等は、従事者以外の者が作業場に立ち入る場合は、第一号イからハまでに掲げる事項を遵守させること。</p>	<p>従事者以外の者についても従事者と同様の衛生管理を行うことが定められていること。</p>
<p><b>13 従事者等に対する衛生教育</b></p>	
<p>(1) 従事者等に対する衛生教育の実施        営業者等は、製造、調理、販売等が衛生的に行われるように、従事者等に対し、食品衛生上必要な事項に関する衛生教育を実施すること。</p>	<p>食中毒菌の基礎知識、従業員が遵守すべき衛生習慣、機器の衛生的な取扱い等、食品衛生上必要な事項を定め、適切な研修会、訓練等の実施計画が作成されていること。</p>
<p>(2) 衛生教育の評価        前号の衛生教育の効果について、定期的に評価すること。</p>	<p>衛生教育の効果について、テスト、レポート等、評価方法が定められていること。</p>
<p><b>14 運搬</b></p>	
<p>(1) 運搬車両等の清潔保持        食品等の運搬に用いる車両、コンテナ等は、常に衛生上支障のないように維持すること。</p>	<p>運搬に用いる車両、コンテナ等の保守、清掃等の手順が定められていること。</p>
<p>(2) 運搬中の汚染防止        運搬中の食品等が汚染されないように適切に管理すること。</p>	<p>運搬中の食品等の汚染防止手順が定められていること。</p>
<p>(3) 運搬中の温度等管理        食品等の運搬中は、温度、湿度、時間等の管理に注意すること。</p>	<p>運搬中の温度、湿度、時間等の管理手順が定められていること。</p>
<p><b>15 販売</b></p>	
<p>(1) 販売時の衛生管理        食品及び添加物は、直射日光を避け、適切な温度で管理するなど、衛生管理に注意すること。</p>	<p>販売場所における温度等の管理の手順が定められていること。</p>