

## 別添 3 手順書・記録表の例

### < 項 目 >

- 1 管理運営基準に規定する手順書・記録表
  - ( 1 ) 手順書、管理運営要領の作成
  - ( 2 ) 食品衛生に関する各種記録等の作成
  
- 2 手順書の例
  - ( 1 ) 調理室
  - ( 2 ) 作業台
  
- 3 記録表の例
  - ( 1 ) ねずみ族・こん虫の駆除記録
  - ( 2 ) 計器類作動状況確認記録
  - ( 3 ) 井戸水殺菌装置作動状況確認記録
  - ( 4 ) 検便の実施記録
  - ( 5 ) 食品取扱者衛生管理点検表
  - ( 6 ) 冷蔵庫の温度点検表
  - ( 7 ) 食品の仕入れ元の記録
  - ( 8 ) 製造管理記録
  - ( 9 ) 出荷先の記録
  - ( 10 ) 原材料の点検記録
  - ( 11 ) 弁当の配送先記録
  - ( 12 ) 製品説明書例

## 1 管理運営基準に規定する手順書・記録表

### (1) 手順書、管理運営要領の作成

内 容		条 項 (別表第1)	適用される営業
施設、設備等の清掃、洗浄、消毒に係る「手順書」の作成	努力 注1)	第1-1(1)イ	食品等を取り扱う全ての営業
「管理運営要領」の作成	努力	第3-2	許可が必要な営業

注1) 「努力」は、営業者が努めるべき項目を示します。

### (2) 食品衛生に関する各種記録等の作成

内 容		条 項 (別表第1)	適用される営業
食品等の仕入れ元の記録	努力	第1-2(2)	食品等を取り扱う全ての営業
製造 加工又は調理に関する情報の記録			
出荷又は販売先の記録			
ねずみ族、昆虫の駆除記録 (年2回以上実施、1年間以上保存)	義務 注2)	第2-1(1)カ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・許可が必要な営業</li> <li>・その他の営業のうち食品等を製造又は加工する営業</li> </ul>
計器類、殺菌装置等の作動状況記録	努力	第2-1(2)エ	
原材料の点検記録 (温度、品質、鮮度、表示等)		第2-2(1)ア	
製品説明書 (品名、手順、原材料、使用方法、保存方法を記載した説明書)		第2-2(1)カ(イ)	食品を製造又は加工する営業
原材料、製品等の自主検査成績	義務	第2-2(1)ケ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・許可が必要な営業 (試験室を設けなければならない営業を除く。)</li> <li>・その他の営業のうち食品等を製造又は加工する営業</li> </ul>
水道水以外の使用水の検査成績 (年1回以上実施、1年間以上保存)		第2-2(2)イ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・許可が必要な営業</li> <li>・その他の営業のうち食品等を製造又は加工する営業</li> </ul>
水道水以外の水の殺菌装置点検記録 (1日1回以上実施、1年間以上保存)		第2-2(2)エ	
検便の実施記録 (年2回以上実施、1年間以上保存)		第2-3(1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・許可が必要な営業</li> <li>・その他の営業のうちそのまま摂取される食品を製造又は加工する営業</li> </ul>
製品の自主検査成績	努力	第3-1(1)	許可が必要な営業の内、試験室を設けなければならない営業に限る。
弁当等の配送記録		第4-2エ	食品等を運搬する営業

注2) 「義務」は、営業者が実施しなければならない項目を示します。

## 2 手順書の例

### (1) 調理室

床、内壁（床から1 mまでの部分に限る）は、一日に一回以上次の方法で清掃する。

「調理室」	作業担当者	
清掃作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
大きなゴミの除去 ↓ 小さなゴミの除去 ↓ 排水溝の蓋等を外す ↓ 床に0.5%弱アルカリ洗剤を撒く ↓ 内壁を清掃する ↓ 床をブラッシング ↓ 流水で流す ↓ ワイパーで水を切る ↓ 床面に殺菌剤を撒く ↓ ワイパーで水を切る ↓ 目視チェック・記録	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 箒 を 使 用</li> <li>・ 内壁、床を温湯で下洗いする</li> <li>・ 簡単に外せる大きさ</li> <li>・ 弱アルカリ洗剤使用</li> <li>・ 5分間放置</li> <li>・ 弱アルカリ洗剤をブラシにつけて洗う</li> <li>・ デッキブラシ使用</li> <li>・ 温湯を使い壁から床、排水溝に向けて流す。</li> <li>・ 水溜りなし</li> <li>・ 次亜塩素酸ナトリウム300倍液使用</li> <li>・ 水溜りがないこと</li> <li>・ 汚れがないことを確認</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ ホース使用后、先端が床にふれないように保管</li> <li>・ 洗剤の濃度に注意</li> <li>・ ホース使用后、先端が床にふれない</li> <li>・ 殺菌剤濃度注意、指定場所で保管</li> <li>・ 再清掃</li> </ul>

(2) 作業台

使用前に、作業台の表面、側面、裏面及び作業台の脚のいずれにも食品等による汚れがないことを確認する。

作業台の表面は使用前にアルコール製剤を噴霧し、更にアルコール製剤を含ませたタオルで拭き取る。

調理する食品が異なるごとに、作業台を区別するか、又は異なる食品群を調理する前には、作業台の表面を洗浄殺菌する。

2時間以上放置後使用する場合は、使用前に作業台の表面を洗浄殺菌する。

調理する食品群が同一であっても、2時間ごとに作業台の表面を洗浄殺菌する。

一日の作業終了後には洗浄殺菌をする。

「作業台」

作業担当者

作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
<p>(作業後)</p> <p>作業台周辺を片付ける</p> <p>水 洗 い</p> <p>↓</p> <p>洗 淨</p> <p>↓</p> <p>すす ぎ</p> <p>↓</p> <p>乾 燥</p> <p>↓</p> <p>アルコール消毒</p> <p>↓</p> <p>保 管</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 飲用適の流水で洗浄</li> <li>・ 作業台の上から下へ汚れが落ちるように洗う。</li> <li>・ スポンジタワシ、ブラシに中性洗剤、又は弱アルカリ性洗剤をつけて、十分洗う。</li> <li>・ 飲用適の流水で洗剤を十分に洗い流す。</li> <li>・ 汚れが除去されたことを目視検査</li> <li>・ 乾いたタオルで拭取る</li> <li>・ アルコール製剤を噴霧消毒する。更にアルコール製剤を含ませたタオルで拭取る</li> <li>・ 清潔に保持する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ ホースの先端が床面に触れないように保管する。</li> <li>・ スポンジタワシ、ブラシは定期的に煮沸消毒等を行い衛生的に使用する。</li> <li>・ ホースの先端が床面に触れないように保管する。</li> <li>・ 汚れがあれば再洗浄と消毒を行う。</li> <li>・ 消毒済タオルは、専用容器にて保管をする。</li> <li>・ 定期的に拭取り検査を実施する。</li> </ul>
<p>「特記事項」</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 作業面は床上 60 cm以上</li> <li>2 アルコール製剤使用時には引火に注意をする。</li> </ol>		





( 5 ) 食品取扱者衛生管理点検表 ( 別表第 1 第 1 の 4 の ( 1 ) のア等 )

年 月 日		責任者確認					
氏 名	体調	化膿	服装	マスク	毛髪	爪	指輪等

( 6 ) 冷蔵庫の温度点検表 ( 別表第 1 第 1 の 2 の ( 1 ) のア等 )

点検年月日	点検時間	温度	点検者氏名	措置
年 月 日	:			
	:			
	:			
年 月 日	:			
	:			
	:			
年 月 日	:			
	:			
	:			
年 月 日	:			
	:			
	:			









(10) 原材料の点検記録 (別表第1 第2の1の(1)のア)

平成 年 月 日

担 当

納品の時刻	納入業者名	品 名	生産地	使用期限	数量	温度	鮮度	包装	異物	備考
「 改 善 措 置 」										



(12) 製品説明書例 (別表第1 第2の2の(1)の力の(イ))  
 製品名 もめん豆腐

項 目		説 明
1	製品名 名称及び種類	もめん豆腐
2	原 材 料	大 豆
3	添加物の名称及び使用量	凝固剤 1%以下 塩化マグネシウム、硫酸カルシウム
4	包装容器の形態及び使用量	形態 合成樹脂製包装容器 材質 ポリプロピレン、PSシート
5	製品の規格	400g
6	製造方法	別 紙
7	消費期限及び保存方法	3日 冷蔵 0～10 で保存
8	喫食又は利用の方法	そのまま喫食又は加熱して喫食
9	流通上の注意点	10 以下 要冷蔵
10	販売を対象とする消費者層	一般消費者

別紙 製造方法

製造工程表

