

スーパーマーケットにおける
HACCPの考え方を取り入れた
衛生管理のための手引書

2021年8月 version 1.2



一般社団法人

全国スーパーマーケット協会

National Supermarket Association of Japan

スーパーマーケットにおける HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書

目次	HACCP 手順	ページ
一般衛生管理編		-
1. スーパーマーケットとしての食品安全管理ポイント		3
1) スーパーマーケットの食品事業形態		4
2) 本手引書の対象商品群		5
3) スーパーマーケットにおける HACCP		8
2. 運営体制		9
2-1.食品安全メンバーを決めましょう！	手順 1	10
2-2.施設の現状を知ろう！		12
2-3.文書・記録の作成、管理ルールを作りましょう！	手順 12	14
2-4.食品取扱者の教育を実施しましょう！		17
2-5.実施の確認をしましょう！		19
3. 一般衛生管理		21
3-1.施設環境の衛生管理(食品取り扱い場所)		22
1) 施設・設備の衛生管理		22
2) 使用器具の衛生管理		31
3) 使用水等の管理		34
4) ネズミ・昆虫対策		35
5) 廃棄物・排水の取扱い		36
6) 食品等の取扱い		37
7) 検食の実施		43
8) 情報の提供		43
9) 回収・廃棄		44
3-2.売場及び陳列の管理	GMP	45
3-3.食品取扱者の衛生管理		46
分類別工程管理編		-
4-1.仕入れ販売商品		52
1) 商品の保管条件を確認しましょう！	手順 2, 3	54
2) 業務の流れ	手順 4	55
3) 業務の流れを現場で確認しましょう！	手順 5	57
4) 管理ポイントと確認ルール	手順 6,7,8,9,10	59
5) 定期的な確認と証拠作り	手順 11	61
4-2.精肉部門		64
1) 製品の説明書をつくりましょう！	手順 2, 3	66
2) 業務の流れ	手順 4	67
3) 業務の流れを現場で確認しましょう！	手順 5	70
4) 管理ポイントと確認ルール	手順 6,7,8,9,10	72
5) 定期的な確認と証拠作り	手順 11	76

目次	HACCP 手順	ページ
4-3.鮮魚部門		80
1) 製品の説明書をつくりましょう！	手順 2, 3	82
2) 業務の流れ	手順 4	83
3) 業務の流れを現場で確認しましょう！	手順 5	86
4) 管理ポイントと確認ルール	手順 6,7,8,9,10	88
5) 定期的な確認と証拠作り	手順 11	94
4-4.青果部門		98
1) 製品の説明書をつくりましょう！	手順 2, 3	100
2) 業務の流れ	手順 4	101
3) 業務の流れを現場で確認しましょう！	手順 5	103
4) 管理ポイントと確認ルール	手順 6,7,8,9,10	105
5) 定期的な確認と証拠作り	手順 11	110
4-5.惣菜部門		114
0) 「惣菜」とは		116
1) 製品の説明書を作りましょう！	手順 2, 3	117
2) 業務の流れ	手順 4	118
3) 業務の流れを現場で確認しましょう！	手順 5	123
4) 管理ポイントと確認ルール	手順 6,7,8,9,10	125
5) 定期的な確認と証拠作り	手順 11	132
1. 文書・記録ひな型一式		巻末に添付

一般衛生管理編

1.スーパーマーケットとしての 食品安全管理ポイント

- 1) スーパーマーケットの食品事業形態
- 2) 本手引書の対象商品群
- 3) スーパーマーケットにおけるHACCP

1) スーパーマーケットの食品事業形態

スーパーマーケットは、テナントで運営している事業者や加工調理を行う厨房を持つ事業者等、様々な形態を持ちます。

本手引書は、事業者がHACCPの考え方に基づく衛生管理に取り組む際の負担軽減を図るため作成しました。

本手引書では、スーパーマーケットが店舗内で取得している営業許可を対象とし、大きく5つの分類(仕入れ販売、精肉、鮮魚、青果、惣菜)でHACCP導入の手引書に基づいた食品安全における管理のポイントをまとめています。

それぞれ取り扱う食品、またはその加工・製造において、管理のポイントは異なります。本手引書は、全ての工程を一つの店舗で実施するスーパーマーケットを念頭に作成していますが、実際の店舗の状況に合わせて、実施していない工程については省略することができます。本手引書にて現在行っている業務の各ポイントをご確認いただき、スーパーマーケットの運営にご活用ください。

厚生労働省が示すHACCPによる衛生管理基準

・HACCPに基づく衛生管理

コーデックスHACCP7原則を要件とするもの

・HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

一般衛生管理を基本として、事業者の実情を踏まえた手引書等を参考に必要に応じて重要管理点を設けて管理する等、弾力的な取扱いを可能とするもの
(小規模事業者や一定の業種等が対象)

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を採用するスーパーマーケット店舗内営業許可・届出例

分類	営業許可例	営業届出例
仕入れ商品	—	百貨店、総合スーパー 魚介類販売業(包装済みの魚介類のみの販売) 食肉販売業(包装済みの魚介類のみの販売) 乳類販売業 野菜果物販売業 等
店内加工青果	—	野菜果物販売業
精肉	食肉販売業	—
鮮魚	魚介類販売業	—
惣菜	飲食店営業、そうざい製造業	—

営業許可及び届出について判断が難しいものは、管轄の保健所に確認しましょう。

なお、事業者によっては、店舗以外にセントラルキッチンや加工センター等の施設を有する所がありますが、店舗内の営業許可・届出とは異なります。

2) 本手引書の対象商品群

精肉

- スーパーマーケット内で加工・包装を行う食肉製品、加工製品
- 仕入れ販売参考商品
 - バラ肉、ミンチ肉、ステーキ肉、ハム、ウインナー、ベーコン等

鮮魚

- スーパーマーケット内で加工・包装を行う魚介類製品、加工製品
- 仕入れ販売参考商品
 - 鮮魚、切身、鰻、刺身、干物、塩干(もずく、味噌漬け等の加工品)等

青果

- スーパーマーケット内で加工・包装を行う野菜及び果実、加工製品
- 仕入れ販売参考商品
 - 野菜(きのこ含む)、カット野菜、果物、カット果物等

惣菜

- スーパーマーケットで加熱やカット、混合、小分け作業等の加工作業を行っている惣菜製品、加工製品
- 仕入れ販売参考商品
 - 揚げ物、焼き物(魚、肉)、あえ物、弁当、寿司、サラダ等

該当部門において、包装済で仕入れをし、陳列販売のみする食品
(スーパーマーケット内で加工・包装しない食品)は「仕入れ販売商品」の管理を参考にしてください

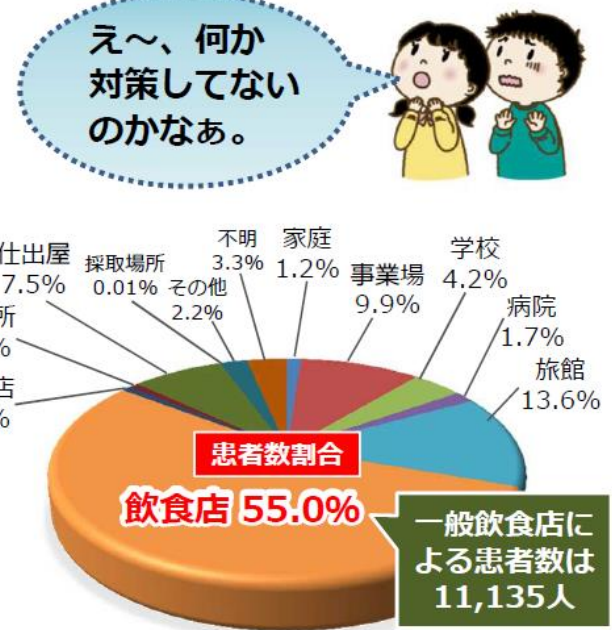
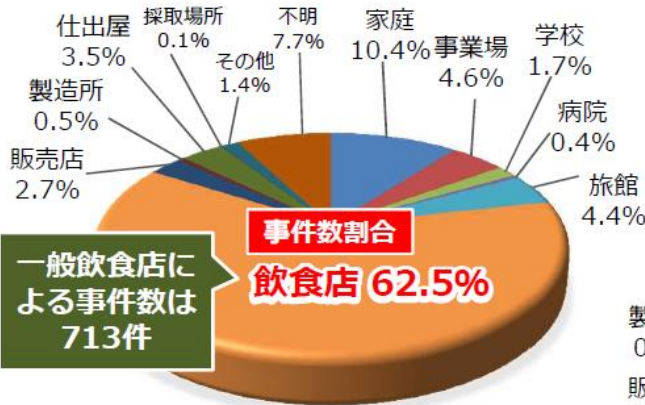
仕入れ販売商品

- 容器包装済みであり、スーパーマーケット内で手を加えずに販売する食品
- 調味料、カップラーメン、ベビーフード、菓子、干物、米、酒、缶詰、ドライフルーツ
 - 牛乳、豆腐、練り物(蒲鉾等)、納豆、ジュース、カップゼリー、卵、レンジアップ商品、冷凍食品等

あなたのお店は大丈夫？ 衛生管理を「見える化」しませんか？

※ 平成28年 食中毒発生状況（事件数、患者数）

食中毒の約60%は飲食店で発生しています



いつもの衛生管理を
しっかりすれば、
食中毒防止の対策は
できるんですよ。

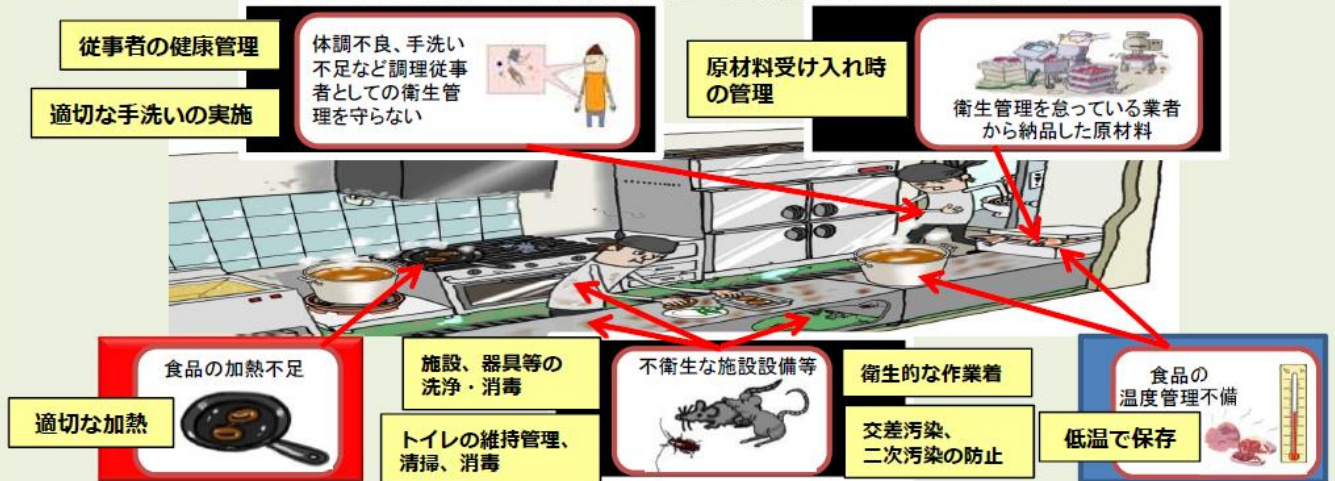


飲食店における食中毒発生防止のための取組

飲食店における食中毒防止は、これまでの食中毒菌を「**つけない**」、「**増やさない**」、「**やっつける**」で対策ができます

飲食店における食中毒発生要因への対策

飲食店における食中毒発生の多くは以下のことが要因で起きています。
しかし、これまでの衛生管理を徹底することにより管理することが可能です。



食中毒予防の3原則
食中毒菌を **つけない** **増やさない** **やっつける** で対応が可能です。

？ 衛生管理を「見える化」するって、 どうしたらいいの？

これが「見える化」!!

① 衛生管理計画 + ② 実施 + ③ 記録・確認

① 衛生管理計画を作成する。

今、取り組んでいる衛生管理と、メニューに応じた衛生管理の注意点（冷蔵する、加熱する）を明確にする。

そんなに
難しくは
ないかなあ



② ①を実行する。

③ ②を記録・確認する。

そうですね。
下のような衛生管理計画、
記録でいいんですよ。



飲食店における衛生管理(衛生管理計画例)

一般衛生管理に関する事項(例)		
基本事項	・各自自治体の飲食店営業許可申請時等に求められる事項(管理運営基準等)	
原料の受入	・原材料の納入に際し、外観、におい、包装の状態、表示(期限、保存方法)を確認	
冷蔵・冷凍庫	・冷蔵庫、冷凍庫の温度を確認	
器具等の管理	・シンク、器具の洗浄、消毒の確認	
従業員の健康管理	・調理従事者の健康チェック	
トイレの清掃	・トイレの清掃の確認	
手洗い	・調理前、トイレの後の手洗い	
メニューチェック(例)		
分類	チェック方法	メニュー
非加熱のもの(冷蔵食品を冷たいまま提供)	冷たいまま提供、冷蔵の温度等	刺身、冷奴
加熱するもの(冷蔵食品を加熱し、熱いまま提供)	湯気、肉色、見た目、肉汁、匂い、中心部の温度等	ハンバーグ
	湯気、見た目、匂い、中心部の温度等	焼き魚、焼き鳥
加熱するもの(加熱した後、高温保管)	湯気、高温保管庫の温度等	フライドチキン
加熱後冷却又は再加熱するもの(加熱後、冷却し、再加熱して提供)	湯気、見た目、中心部の温度等	カレー、ポテトサラダ

非加熱のもの(例)



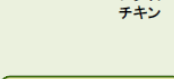
刺身 冷奴

加熱するもの(例)



焼き魚 焼き鳥

ハンバーグ

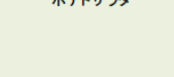


フライドチキン

加熱後冷却、又は再加熱するもの(例)



カレー



ポテトサラダ

お店のメニューを記載してください

飲食店における衛生管理(記録表例)

衛生管理日誌				
_____年 月 日 ()				
1. 配達食材のチェック				
品温	外観、匂い、包装の状態、表示(期限、保存方法等)など	特記事項	サイン	
冷蔵品	○	なし	厚生	
冷凍品	×	包装が破れていたため、返品した。	厚生	
常温品	○	なし	厚生	
※外観、匂い、包装の状態、表示(期限、保存方法等)などをチェックしましょう。問題があった場合は、その内容と措置を記録しましょう。				
2. 冷蔵庫・冷凍庫チェック				
冷蔵・冷凍庫	営業時間内の温度	特記事項	サイン	
冷蔵庫1	8℃	なし	厚生	
冷蔵庫2	12℃	原料を出し入れしたため、その後10℃以下を確認。	厚生	
冷凍庫	-19℃	なし	厚生	
※営業時間内に庫内温度をチェックし、記録しましょう。冷蔵は10℃以下、冷凍は-15℃以下。				
3. 料理のチェック				
分類	メニュー	チェック方法※	チェック結果※	サイン
非加熱のもの(冷蔵食品を冷たいまま提供)	刺身、冷奴	冷たいまま提供	○	厚生
加熱するもの(冷蔵食品を加熱し、熱いまま提供)	ハンバーグ、焼き魚、焼き鳥	湯気が出ている、肉汁がピンクでない	○	厚生
加熱するもの(加熱した後、高温保管)	フライドチキン	湯気が出ている	○	厚生
加熱後冷却又は再加熱するもの(加熱後、冷却し、冷たいまま提供)	ポテトサラダ	保管する場合、速やかに冷却	○	厚生
加熱後冷却又は再加熱するもの(加熱後、冷却し、再加熱して提供)	カレー	冷却されている、再加熱後の中心温度、官能の評価	○	厚生
※参考に従って、メニューを分類しチェック方法を決め、チェックしましょう。				
4. 施設・従事者等のチェック				
シンク・器具の消毒	従事者の健康状態	トイレの清掃	調理前・トイレ後の手洗い	サイン
×	○	○	○	厚生
5. クレームや衛生上気がついたこと				
確認者		サイン _____年 月 日		

3) スーパーマーケットにおけるHACCP

HACCP(ハサップ)は難しい?

HACCPによる食品安全は、「**一般衛生管理**」によって食品を取り扱う環境を整え、食品を取り扱う作業工程や製造工程の「**食品に危害をもたらす要因(危害要因)**」となるポイントを探して管理します。

スーパーマーケットの場合は対象となる分野が生鮮3種、惣菜、加工食品や日配商品のような仕入れ商品まで広範囲にあります。

これらの各分野で衛生管理を必要とするスーパーマーケットでは、共通する衛生管理の部分と、各分野で特異的な衛生管理が入り混じります。また、工場施設とは異なり、作業する場所は1つの場所で複数の加工をおこなっているという特徴もあります。

このように、店舗の中に複数の専門分野が入っている事業形態は他の業界とは異なり、スーパーマーケット特有です。そのため、本来のHACCP手順に従った運営をするとすると、かなりの負担となります。

本手引書では、業態や規模に配慮し、できるだけ店舗の負担にならないようにするために、一般衛生管理をしっかり行い「食品に危害をもたらす要因」を減らし、「**食品安全に関わる重要管理ポイント**」を調理や加工の一般的な作業内容を基にして「**重要ポイント**」や「**注意ポイント**」としてまとめることで取り組みやすくしています。

環境を整える「**一般衛生管理**」は、食品安全の土台とも言えるものです。本手引書のポイントを、現在行っている作業を思い出しながら、あるいは実際に現場を見ながら確認して取り組むことで、**より確実な食品安全管理を実現し、消費者へ安心を提供していきましょう!**

HACCP(危害要因分析重要管理点)

原料の受入から製品の納品まで、食品製造における1つの作業を「1工程」として区切り、各工程から食中毒や健康被害を引き起こす原因(危害要因)を見つけて危険性を減らす対策を考えて管理するシステムです。

自分たちで HACCP を構築したい

厚生労働省にて「HACCP入門のための手引書」が公開されています。そちらの資料に具体的な手順等がありますので、ぜひご活用ください。

HACCP入門のための手引書

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000098735.html>

2.運営体制

- 2-1. 食品安全メンバーを決めましょう！
- 2-2. 施設の現状を知ろう！
- 2-3. 文書・記録の作成、管理ルールを作りましょう！
- 2-4. 食品取扱者の教育を実施しましょう！
- 2-5. 実施の確認をしましょう！

2-1. 食品安全メンバーを決めましょう！

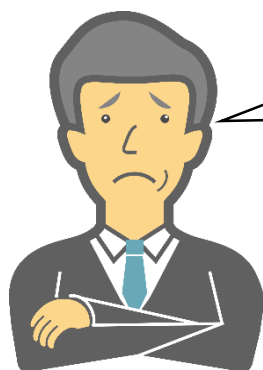
まず食品安全の活動に取り組むための「食品安全チーム」を結成しましょう！活動を管理する「主要メンバー」と、活動を行う「実務メンバー」で編成します。HACCPの専門的な知識を持つ方がいない場合には、外部の専門家や専門書を活用しましょう。

本部を中心として、組織でチーム編成をすることも有効です。チーム編成と役割分担を工夫して、取り組みやすくしましょう。

メンバー	役割	体制の例	内容
主要メンバー	管理と運用	1～3名程度 (店長、部門長等)	問題点の検討や改善活動の主導 改善方法の検討
		本部	
実務メンバー	改善活動	現場の方 数名	改善策の実行や、現場からの改善提案
		店舗主要メンバー	

食品安全チームリーダーを決める

主要メンバーからリーダーを選び、会社の食品安全を考えましょう。コミュニケーション能力が高く、社内の意見をまとめられる人が適任であり、経営者への報告も役割として含まれます。



品質保証や衛生管理の専門部署が無いけど、できるのかな…？

専門の部署がなくても大丈夫
手引書を基に、取り組んでいきましょう！



食品衛生責任者

営業者は「食品衛生の責任者」を定めるよう、食品衛生法にて求められています。

チームの中心メンバーとして、活動していきましょう！

チームメンバーを書き入れましょう！

チームメンバー記載例

役割	氏名	部署
食品安全チームリーダー	山田 一郎	店長または 販売部門 部門長
主要メンバー	山川 次郎	鮮魚部門 部門長
主要メンバー	池田 花子	惣菜部門 部門長
主要メンバー	山野 森子	精肉部門 部門長
実務メンバー	大森 花美	惣菜部門 パート
実務メンバー	田中 三郎	鮮魚部門
実務メンバー	鈴木 よしこ	青果部門
実務メンバー	佐藤 太郎	仕入れ部門

経営者からの宣言

経営者は、食品安全管理を強化することを全従業員の前で発表しましょう
経営者から宣言を行うことで、会社としての活動であることを周知でき、
意識を統一することができます

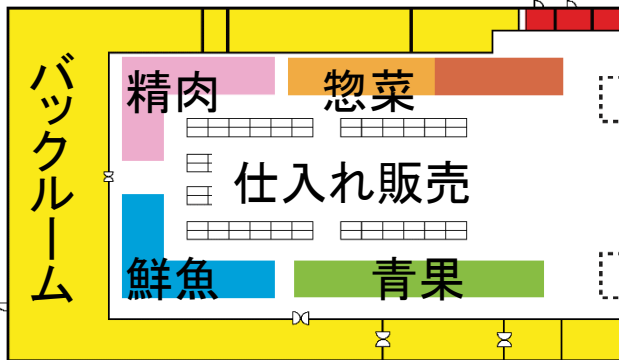


会社としての信頼を確実にするために、
食品安全の仕組みを作るぞ！

2-2. 施設の現状を知ろう！

施設の図面を用意して、
下のチェックポイントの内容を参考に施設や設備の現状を確認してみましょう！

図面例：



図面がない場合には手書き等で施設の各部屋や設備の場所等、簡単に書き出してみましょう

どこで何の作業を行っているか、
改めて確認・共有しましょう！

施設・設備のチェックポイント

施設：

- トラックの荷下ろし場はどこか
- 売場と厨房の境界はどこか

製品の保管場所：

- 直射日光が当たる位置に製品や荷物を保管していないか
- 製品の一時保管場所の近くに、ごみ・排水溝・浄化槽はないか

食品の加工・製造場所：

- 各部門で、どんな作業を、どこで行っているのか
- 調理後の放冷等、包装されていない製品が置かれる場所はどこか
- ゴミはどのルートで、ゴミ置き場まで運ばれるのか

飲食と喫煙：

- 飲食と喫煙を認めている場所はどこか

施設管理責任の所在

事業者によっては、管理会社が水質管理やネズミ・昆虫の駆除を行っています

管理や記録が適切に行われているか、確認しましょう！

詳細：3-1. 3) 使用水等の管理
4) ネズミ・昆虫対策

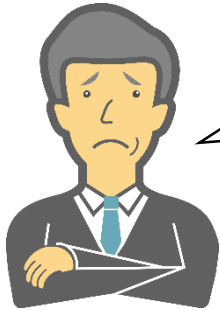
衛生度の区別

それぞれで行われている作業によって、衛生度が異なります

例えば「製品を包装する場所」と「原材料を扱う場所」では、「製品を包装する場所」が衛生的である必要があります

この衛生度の区別を、図面の各作業場所へ色を塗って考えてみましょう！

衛生度	色	作業場所の例
汚染作業区域	■	受入場所、原材料の保管場所、下処理場
準清潔作業区域	■	調理場所、加工場所
清潔作業区域	■	放冷場所、製品の保管場



スペースが限られてて、
作業によって場所なんて分けられないよ

各区域で専用の場所としなくても大丈夫
大切なのは、その現状がわかること！
下の方法を参考に、汚さない方法を考えましょう



衛生度の異なる作業を同じ場所で行う場合

作業台を変える以外にも、次の方法で衛生度を分けることができます

a. 場所で分ける

- 扱う高さを変える(例: 冷蔵庫の上段に生食、下段に野菜)
- 作業台を分ける(例: 盛り付け作業台と下処理作業台)

b. 時間で分ける

- 時間によって扱うものを変える
(例: 仕込みの順番は、生食野菜→加熱野菜(根菜類)→肉類)
- 作業終了後に、十分な洗浄と消毒殺菌を行って汚れを広げない

c. 器具・備品を使い分ける

- 衛生度に応じた専用器具を使用する
(例: 包丁とまな板を、刺身用と下処理用に分ける)
- 衛生度が高い場所では履物を履き替える
または粘着マットや、場合によっては吸油マットを置いて対応する

2-3.文書・記録の作成、管理ルールを作りましょう！

1) ルールを手順書に残しましょう

現在実施している衛生に関わる管理ルール(例えば手洗い、着替え等)や、3.一般衛生管理のポイントで設定した新しいルールは、必要に応じて「何を、誰が、いつ、どこで、どのように」を書いた手順書を用意することで、食品取扱者がいつでも確認できるようにしましょう
健康チェックや庫内の温度管理等は、記録用紙も作っていきましょう！

(例)手洗いの手順書

手順書No.	共通01		
何の手順か	手洗い方法	作成日	2018年〇月〇日
対象者	全従業員	責任者	各部署 リーダー
頻度	① 作業開始前及び用便後 ② 廃棄物に触れるなど、手が汚れたとき ③ 食品に直接触れる作業の前 ④ 肉類・魚介類・野菜類を扱った後、他の分類の食品や器具を取り扱う前		
場所・道具	手洗い場		
内容(どのように行うのか)	<p>手洗いポスターに従って、手洗いを行う</p>  <p>できていますか？ 衛生的な手洗い</p> <p>二度洗いが効果的です！ 2～9までの手順を繰り返し二度洗いで菌やウイルスを洗い流しましょう。</p>		
守らないとどうなるか	手についた汚れが、 食品や食品を扱う器具に付着して食中毒を起こす可能性がある		
記録	なし		
確認方法	月に1度、責任者が手洗いの様子にて確認		

(例) 手順書: フライヤーの洗浄手順

手順書No. **清掃01**

何の手順か	フライヤーの洗浄	作成日	2018年〇月〇日
対象者	惣菜部門 揚げ物担当	責任者	惣菜部署リーダー
頻度	揚げもの製造の作業終了後		
場所・道具	フライヤー 道具: こし網、廃油入れ、バケツ、洗剤、スポンジ		
内容 (どのように行うのか)	<p>① 廃油入れにこし網を設置し、ドレインコックを開ける</p> <p>② 廃油が落ちきったら、コックを閉め、水を張る</p> <p>③ 張った水を温め、温まったら火を止めて洗剤を入れる</p> <p>④ 水温がある程度下がったら、スポンジを用いて槽内を洗う</p> <p>⑤ ドレインコックの下に、廃油時のこし網を置き、排水する ※ 排水を揚げカスにかけることで、揚げカスによる火災を防ぐ!</p> <p>⑥ 槽内に洗剤が残らないよう、十分にすすぐ</p>		
記録	終業時清掃記録		
確認方法	月に1度、責任者がフライヤーの汚れを確認		

分解する設備

分解を行って洗浄する設備は、間違った分解・組み立てをしないようメーカーの取扱い説明書の手配 や、手順書の作成 を行うことで、必要な時に確認できるようにしましょう!

2) 記録を残しましょう

作業中に記録をつけることは、非常に大変な作業です

しかし、食品事故やクレームがあった時に、

自社の管理がしっかり行えていた証拠として使用することや、
「どこに問題があったか、なかったか」を素早く確認することができます

記録が正しく取れていないと

記録は**管理の証拠**です

例えば確認記録を、確認せずにチェックしていたことが発覚した場合、
他の正しい記録も信用されず、すべてが無駄となる恐れがあります

➡ 「なぜ記録をとるのか」を理解し、
記録を取る方たちへも伝えていきましょう！

準備しておきたい手順書・記録（例）

必要な記録	必要な情報	記録名
仕入れ販売商品、 原材料の仕入れに 関する記録	仕入れ元の住所、電話番号等を記載 した名簿やリスト、仕入れ年月日が 分かるもの	・仕入れ伝票、納品書等
食品の調理、製造、 保管の記録	調理温度、保管温度等、加熱時間や 保管が適切に行われていたことが証 明できる記録	・加熱温度（芯温確認）記録 ・冷却温度確認記録 ・調理手順書（レシピ、指図書）等 ・保管温度管理記録 （冷蔵庫、冷凍庫、ショーケース等）
施設の衛生状態の記録	衛生管理に関わる自主点検記録や 日報、検査結果や成績書等	・水質検査記録 ・清掃記録 ・温度計、圧力計等の点検記録 ・貯水槽清掃記録（貯水槽がある場合） ・殺菌又は浄水装置の定期点検記録 （設置している場合） ・ネズミ、昆虫の駆除作業実施記録
従事者についての記録	従事者の健康状態、検便、健康診断 の実施状況が確認できる情報	・体調チェック記録 ・検便実施記録
その他		・保健所等への連絡網

記録の保管期間

取り終わった記録は廃棄せず、**1年間は保管**しましょう

もし国や都道府県から要請があった場合には、要請された記録を提出
することを食品衛生法で定められています！

2-4. 食品取扱者の教育を実施しましょう！

食品取扱者の教育・訓練は、「食品安全」を確保するために重要です
せっかく作ったルールも、守られなければ何の意味もありません
取扱者の教育のタイミングや内容を計画し、食品安全に取り組みましょう！

作成例：

対象	教育方法	いつ	内容
新人	採用時教育	新規採用時	現状のルール説明、基礎衛生の説明、洗剤・消毒薬剤の使用方法
責任者	食品衛生責任者実務講習会	年1回	食品衛生に関する新しい情報
全員	勉強会	年1回	実務講習会の内容、ルールを守る必要性の説明
全員	回覧	都度	新聞記事や業界情報等を切り抜き（掲示板の活用でも可）
全員	朝礼	週1回	クレーム発生時や業界情報等の通達もしくは5S等一言集の読み合わせ

食品安全衛生技術管理士

スーパーマーケットの業界資格として「**食品安全衛生技術管理士**」の資格認定が開始されました
適切な食品の取扱いや機器の洗浄清掃方法等の知識を持つことを証明できる資格ですので、**教育の仕組みとして活用していきましょう！**

食品安全衛生技術管理士

- 初級： HACCPを自組織で構築可能レベル
- 中級： 食品安全マネジメントの指導可能レベル
- 上級： 食品安全マネジメントのコンサルタントレベル

「食品安全衛生技術管理士」資格認定制度
2021年 開始

お問い合わせ

一般社団法人全国スーパーマーケット協会

安心・安全サポート事業 事務局 E-mail : eisei@super.or.jp

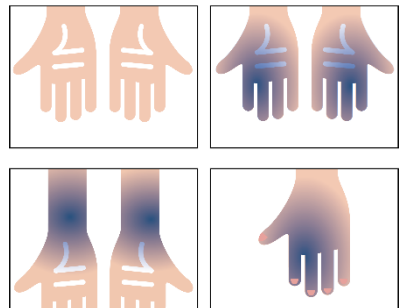
教育計画を立ててみましょう！

教育方法	いつ	内容

体験型の教育

長時間、話を聞かせる研修のような教育よりも、体験型の方が身につけやすいと言われていています。教育方法として検討してみましょう！

手洗い教育の例（蛍光チェッカーを使った例）



2-5. 実施の確認をしましょう！

1) ルールが守られているか確認しましょう

設定したルールがきちんと現場で実施されているのか、見回りの頻度と責任者を決めて、定期的に行いましょう！

見回りポイント



- ルールは守られているか
- 記録はつけられているか
- 正しい内容で、記録されているか
- 教育内容がきちんと身につけているか

製造日報等、
見回り確認の記録も残しておきましょう！

こんなところも 要チェック！

食品取り扱い場所の設備：

- 昆虫が発生していないか
- グリストラップの中の状況を知っているか
- 冷蔵庫や作業台の取っ手の裏側は汚れていないか
- 冷蔵庫や作業台の下のゴミは溜まっていないか

ゴミ置き場：

- 昆虫や悪臭は発生していないか

トイレ：

- 消費者と共有している場合、食中毒対策は決めているか

駐車場や建物の周辺：

- ゴミが放置されていないか
- 植栽管理ができているか

2) ルールの有効性を確認しましょう

清掃や洗浄、食品の消毒等の **頻度・方法は適切か**、**製品を汚染する工程が無い**か、**きちんと効果があるのか**等、必要に応じて確認しましょう

確認方法の例

- 責任者が目視確認する方法：
清掃の場合、
「今の頻度・方法で、ゴミが残っていないか」
「現場で実施できない、無理なルールを設定していないか」等を
確認する
- 検査機関や検査キットを活用する方法：
目視確認できない微生物やアレルギーの確認をしたい場合、
「拭き取り検査」：微生物の存在確認
「ATP拭き取り検査」：洗い残しの度合確認
これらの方法は洗浄・消毒の効果を科学的に調べることができます
- 製造または加工した製品の微生物検査：
既存の衛生ルールや製造手順で作った製品の微生物検査を行う
ことで、結果によっては衛生ルールや製造手順、保存方法等の
見直しに活用することができます

➡ 取組みの効果が分かれば、意識が持てます
効果的な確認を行い、意識を高めましょう

「食品安全」は食品を取り扱う組織全体で取り組むことが重要です
完璧を目指すよりも、まずは **続けられる仕組みを作りましょう!**



3. 一般衛生管理

3-1. 施設環境の衛生管理(食品取り扱い場所)

- 1) 施設・設備の衛生管理
- 2) 使用器具の衛生管理
- 3) 使用水等の管理
- 4) ネズミ・昆虫対策
- 5) 廃棄物・排水の取扱い
- 6) 食品等の取扱い
- 7) 検食の実施
- 8) 情報の提供
- 9) 回収・廃棄

3-2. 売場及び陳列の管理

3-3. 食品取扱者の衛生管理

3-1.

施設環境の衛生管理(食品取り扱い場所)

1) 施設・設備の衛生管理

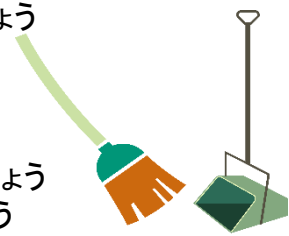
異物混入や食中毒が起こらないよう、施設を衛生的に保ちましょう！

■ 施設を衛生的に保つための環境づくり

- 作業に必要なもの以外は置かないようにしましょう
- ゴミが溢れないよう、十分な数のゴミ箱を用意しましょう
- 作業場内のゴミは溜めず、毎日廃棄しましょう

■ 施設設備の清掃と点検

- 駐車場も含め、敷地内の清掃は欠かさずに行いましょう
- 清掃の実施記録をつけ、衛生環境の維持をしましょう
- 清掃を委託している場合でも、十分な清掃であるか確認しましょう



施設管理の担当を決めましょう！

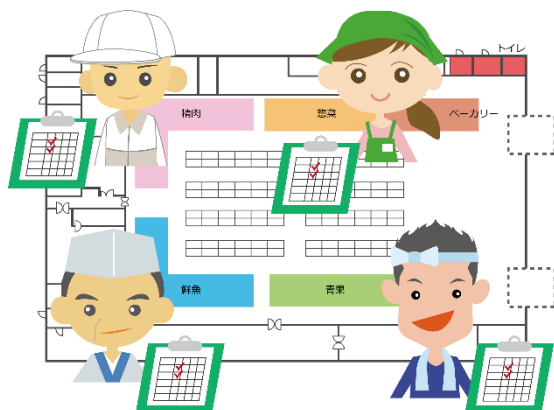
施設管理のルールを決めていても、

- きちんと行われていない
- 清掃方法が間違っている

このような状況では、**衛生的な環境をつくることはできません**

そのため、現場での清掃区域を大まかに区切り、
次のことを行う管理担当を決めることで **管理の抜けを予防** しましょう！

- 各清掃場所での清掃方法の指導
- 清掃が不十分な場所の指摘
- 清掃の実施記録の抜け確認



建物外も忘れずに
分担しましょう



施設・設備管理の例

清掃場所	頻度	方法
駐車場	毎日	・開店前、外用ほうきと塵取りでゴミを拾う
トラックヤード	毎日	・開店前、外用ほうきと塵取りでゴミを拾う
店舗内	毎日	・床をモップ掛けする ・汚れたらその都度、清掃する
買い物カゴ	月2回	・天気が良い日や来店者の少ない時間を選び、 汚れがひどいものは洗剤を使用して洗う

施設・設備管理記録の例

○年○月○日 確認者 △△

確認事項	結果
清掃記録をつけている	○
換気扇、エアコンの清掃ができています	○
換気扇、エアコンの点検ができています	業務用エアコンの定期検査実施
切れている照明は無い	鮮魚部門:1本点滅していたので、交換

清掃記録の例

4月 清掃記録	頻度	1日	2日	3日	4日	5日	6日
駐車場	毎日	佐藤	佐藤	佐藤	鈴木	鈴木	
荷下ろし場	毎日	小林	小林	小林	小林	小林	
店舗内	毎日	山田	山田	山田	山田	山田	
買い物カゴ	月2回	—	—	山田	—	—	



今あるルールを思い出しながら、
管理ポイントをまとめてみましょう！

清掃のポイントに入る前に

使用している洗剤のことを知りましょう！

洗剤によって、**得意とする汚れ**が違います
清掃場所の汚れに効果的な洗剤を選び、らくらく清掃を実現しましょう！

中性洗剤	幅広く利用できるが、頑固な汚れには不適 濃度調整により、野菜洗浄へ使用できるものもある
強アルカリ洗剤	油脂等の頑固な油汚れに効果的で、アレルギーの除去にも有効 皮フを溶かしたり、サビの原因になったりすることから、 使用時は注意事項をよく読んでから、使用すること
弱アルカリ洗剤	ちょっとした油汚れへの使用に有効 セスキ炭酸ソーダや重曹等が、この洗剤にあたる
酸性洗剤	水アカや尿石等に効果的だが、 即効性はあまりないため、つけ置き洗浄が適している 塩素系薬剤と混ぜると塩素ガスが発生するため、同時使用は厳禁
漂白剤 (塩素系)	漂白作用があり、色がついたまな板やふきん、茶渋落としに効果的 ただし色が落ちても、汚れが落ちているわけではないため、注意
クレンザー	サビやこびり付いた汚れを削り落とすことができる 傷つきやすい素材やプラスチック等への使用は向かない

洗剤・薬剤の保管

使用する洗剤はリスト化し、
保管場所や使用目的、方法、容量を決めましょう

また、調味料と洗剤は、容器が似ている場合があります
使用する洗剤や薬剤は、食品へ間違った使用方法をすることがないように、
次のような対策を行いましょ

- 洗剤と調味料の保管場所をはっきり分ける
- ラベルシール等で、容器に何が入っているのかを表示する

小分け容器：

洗剤や薬剤を小分けにして使う場合、
小分け容器側に内容の表示をせず、使用されていることも多いです
表示がない容器では、**間違った使用に気づかないまま**
製品を提供してしまう可能性もあり、大変危険です

➡ **必ず 中身がわかる表示を**しておきましょう！

施設・設備の清掃ポイント

現在 実施しているルールを思い出しながら、
今のルールに足りないところがないか等、確認しましょう！

天井

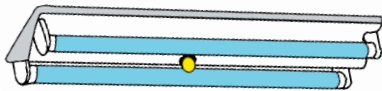
天井に汚れやほこりがある場合、落下することが考えられます
定期的に確認し、汚れていた場合には清掃を実施しましょう

照明器具

ほこりが上部に溜まっている場合がありますので、
頻度を決めて確認・清掃することで、清潔な状態を保ちましょう

労働安全衛生規則

食品を扱う等の「精密な作業」では
明るさの基準である照度が300ルクス以上と定められています
年に1度、300ルクス以上を確保できているか、
食品を取り扱う作業台の上にて、照度計で測定してみましょう！



(参考)事務所の蛍光灯下で600～700ルクス

換気扇、エアコン

ガスコンロやフライヤーが近くにある場合、油汚れがつきがちです
こびりついてしまう前に、定期的な分解洗浄を行いましょう
食品安全に重要な温度管理や換気に支障が出ないようにしましょう！

フロン排出抑制法

フロン類を使用しており、指定製品とされているエアコンを使用している
場合、簡易点検や定期点検の実施、その記録の作成・保存等を行わな
なければいけません

エアコンのメーカーや環境省にて詳細を確認し、法律違反とならない管
理を行いましょう！

環境省 フロン排出抑制ポータルサイト

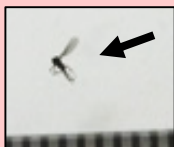
www.env.go.jp/earth/furon/

出入口、窓、網戸

網戸の破れや、窓枠にほこりや昆虫の死骸が溜まっていませんか
昆虫が侵入する原因やエサを残さないよう、清掃しましょう

- ➡ ネズミや昆虫の発生については、「4)ネズミ・昆虫対策」も一緒に確認しましょう！

事件事例 昆虫の侵入による製造中止



クロバネキノコバエが給食施設に侵入して大量発生したことにより、異物混入や製造中止の原因となった網戸を通り抜けて施設内に入ってきたと考えられる

- ➡ 今の網目の細かさと窓や出入口の開放ルールはどうでしょう？
確認してみましょう！

施設内での動物の飼育は禁止です

施設内で動物を飼育した場合、
汚れや昆虫、感染症を持ち込んでしまう危険性があります
食品を取り扱う施設である以上、施設内では動物を飼育しないようにしましょう

壁や棚の水はね、油はね

壁や棚には、水はねや油はねがついたり、
または手指が触れることから、かなり汚れやすい場所です
定期的に清掃して、壁から汚れが広がることのないようにしましょう

床

作業場は床清掃を行い、油汚れはその日のうちに洗浄しましょう
床マットを設置している場合にも、定期的に交換・洗浄を行いましょう

冷蔵庫や作業台の下には...

冷蔵庫や作業台の下に、ゴミは溜まっていませんか？
特に冷蔵庫等の設備の下は機械の熱があり、
ゴキブリ等の昆虫や昆虫のすみかとして、抜群の環境となります
ゴミが溜まらない清掃方法を考えると共に、
床に物を置かず、清掃しやすい環境を作ることも検討しましょう

排水溝、集水マス

排水溝は汚れが溜まらないよう、清掃しましょう
集水マスのゴミは毎日取り除くことが大切です

事件事例 排水溝から発生したチョウバエの混入

排水溝の清掃が不十分で、食品の残りカスや汚れがたまり、
チョウバエが製造区域内に発生し、昆虫の混入クレームが多発した

➡ 今の**清掃頻度**や**方法**で、問題は発生していませんか？
排水口の曲がり角は汚れが残りやすいので、注意しましょう

冷蔵設備

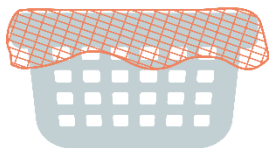
冷蔵設備内には食品の残りカスや肉等のドリップが落ちやすいです
落ちた汚れは気づいた時に拭き取り、定期的な洗浄・消毒を行いましょう

グリストラップ

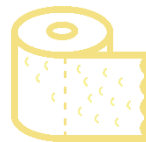
グリストラップを清掃していない場合、
槽内へ残ったゴミや臭いに昆虫が寄ってくる場合があります
油に浮いたゴミと生ごみ受けは定期的に清掃し、昆虫の発生を防ぎましょう！

便利な清掃お助けグッズ

グリストラップの清掃を助ける道具として、次のものがあります
短時間でも清掃を行える仕組みとして、活用していきましょう！



グリストラップバスケット用ネット



油分吸着シート、油分吸収素材

手洗い設備

手洗い設備の場所には、必要な時に正しい手洗いが行えるように、
石けんや消毒液、ペーパータオル等を置きましょう

自動式ではなく手動式の水道である場合には、
手洗い前の汚れた手が触れた部分を意識して洗浄しましょう！

➡ 手洗いのタイミングや方法は、**3-3. 食品取扱者の衛生管理**を確認
しましょう！

ゴミ捨て場

昆虫やネズミが寄ってこないよう、衛生的な管理を心がけましょう
汚液や悪臭が漏れていると、近隣への迷惑へつながるかもしれません
適切な頻度で清掃し、衛生維持を行いましょ

食品取り扱い作業場内のゴミ箱

特に生ごみを多く捨てるゴミ箱等については、
昆虫が集まってきたり臭いが出ないように蓋つきのものを使用しましょう

トイレ

トイレの使用により、便座や便器を汚していなくても、病原体が手、衣服、さらにそれらを介してドアノブ等を汚染する可能性があるため、履物や手洗い設備はトイレ専用にしましょ

下痢や嘔吐物中には食中毒の原因菌やウイルスが含まれており、それらは排泄後、しばらく空気中を漂い、またトイレ内を汚染することがあります
浮遊したウイルスを吸い込んだり、また便器、ドアノブ、手すり、水洗のバー等を介して原因菌やウイルスがヒトの手に付着し、食品を汚染することで集団食中毒が発生する可能性があります

手洗い設備を整え、トイレは常に決められた方法、頻度で洗浄消毒しましょ

事件事例 トイレでノロウイルスの二次感染

体調不良の作業員がトイレで下痢、嘔吐したトイレを清掃・アルコール消毒をして、その作業員は調理業務をせずに帰宅した別の作業員がトイレを使用した後にフルーツの盛り付けを行い、食中毒が発生した

- ➡ 下痢、嘔吐があった場合はノロウイルスを疑い、消毒の手段を決めましょ！
トイレの消毒には次亜塩素酸ナトリウム消毒を行いましょ
次亜塩素酸ナトリウム消毒はO157等の腸管出血性大腸菌にも有効です
最近では嘔吐物の処理キットが市販されています

汚染拡散を防止するために

- トイレに行くときは食品取扱い施設内で着用するエプロンや作業着は脱ぎましょう
- 大便、嘔吐物を水洗するときは蓋を閉めてから、流しましょう

便や嘔吐物中のノロウイルスが水流により舞い上がります

- もし、下痢、嘔吐をした場合には、衛生管理責任者に報告し、トレーニングを受けた者が決められた手順で洗浄消毒し、清掃担当者が二次感染を受けないように細心の注意を払いましょう
- 冬季間は明確な症状を示していなくても、ノロウイルスに感染し、ウイルスを排泄していることがあります*1

*1不顕性感染者(感染しているが発症しない人)もいるので注意が必要です

消毒薬剤:

ノロウイルスに対する消毒には、次の薬剤を使用しましょう

- 次亜塩素酸ナトリウム 濃度200ppm以上

清掃時に簡易チェックはしていますか？

保管設備や送水設備の保守点検

使用設備が正常に動いているか きちんと確認することも重要です
定期点検の実施はもちろん、清掃時に簡易チェックを行うことにより、異常への早期対応を心がけ、業務に支障が出る事態を防ぎましょう！

清掃時の簡易チェック

清掃実施の際に、異常がないか等確認しましょう
もし異常に気付いた場合、清掃記録に状態を記入し、報告しましょう

- 異常な音はしないか
- ヒビや破損がないか等

定期的な点検

正常な機能を維持するためにも、説明書に記載された点検等は決められた頻度で定期的の実施しましょう

- メーカーの定期点検
- 温度管理が必要なものは、内蔵温度計の校正等

計測機器の校正

温度計や計量器、pH測定器等を使用している場合、正確な値を測定できているのか、確認・校正を行うことが必要です

- 販売価格と対比する製品重量を計量する計量器
計量法により、2年に1度、計量器検定を受ける必要があります
- 温度計
1年に1回以上、次の方法等を用いて校正し、記録しましょう
 - 沸騰したお湯及び氷をいっぱい入れた水の温度を測定し、100℃及び0℃からの誤差を見る
 - 標準温度計の温度と照らし合わせる
 - 別の温度計と同じ場所に置き、誤差を見る
 - メーカーに校正を依頼する
 - 校正実施日、実施者、校正対象の測定機器及び校正結果は記録し、保管しましょう

2) 使用器具の衛生管理

食品に使用する器具の洗浄・殺菌や保管方法を考えましょう！

器具に使用する洗剤も 1) 施設・設備の衛生管理 同様、
落としたい汚れに効果的なものを選んで、洗浄すると効果的です

器具の洗浄

- ふきんや包丁、まな板等は、熱湯や薬剤等で消毒し、乾燥させる
- 食品に直接触れるまな板や包丁は、扱う食材の種類が変わる都度や作業終了後には洗浄消毒を行う
- 油脂やタンパク質、アレルギーをしっかりと落としたい場合は、アルカリ洗剤を使用して洗浄する

消毒方法の例

- 紫外線殺菌灯
- 煮沸消毒: 100°Cの沸騰状態で5分以上、煮沸を行う 等
- 薬剤消毒:
アルコールや次亜塩素酸ナトリウムを使用した消毒方法
アルコールは水で薄まると効果が弱まるため、注意しましょう
次亜塩素酸ナトリウムは、サビと手荒れの原因になりえます

(例) 器具の洗浄・消毒手順

- ① 水またはお湯で大まかな汚れを落とす
- ② 洗剤を含ませたスポンジやタワシでこすり洗いをして、すすぐ
- ③ 水気を拭き取り、まな板消毒保管庫で保管する
保管庫が無い場合、
100ppm以上の次亜塩素酸ナトリウムで5~10分、消毒する

(使用前に)

- ④ アルコール消毒をする

消毒は汚れが落ちていないと効果がありません
かならず、**洗浄** によってきれいにしたものを消毒しましょう

洗浄時の点検

洗浄の際に、不具合や破損を確認しましょう

壊れた器具は **ケガ** や **異物混入の原因** となる恐れがあります
補修が終わるまで使用しないことが望ましいでしょう

器具の清掃ポイント



清掃用具

清掃道具が汚れていると、逆に汚れを塗り広げることになります
清掃用具も、定期的に洗浄しましょう！

組み立て式の器具

フードカッターやミキサー等組み立て式の器具は、
使用日ごとにパーツを分解し、中まで洗浄・消毒しましょう

事件事例 洗浄消毒不足でサルモネラ食中毒

卵を攪拌し、洗浄消毒したミキサーを翌日野菜調理に使用したところ、
野菜サラダを原因としたサルモネラ食中毒が発生した
ミキサーの消毒不足により、前日調理時に使用した卵由来の
サルモネラが生残し、翌日サラダを汚染し、さらにサラダの中で
増殖して発生したと考えられる
この場合、ミキサー洗浄後、熱湯を入れて、攪拌していれば、ミキサー
全体が75℃以上になり、サルモネラは死滅していたと考えられる

➡ 拭き取り検査やATP拭き取り検査等を使用して
効果的な洗浄・消毒か、確認してみましょう！

関連：「2-5. 2) ルールの有効性を確認しましょう」

サルモネラ属菌食中毒：

サルモネラ属菌は自然界に広く分布していますが、特に鶏肉や卵を
汚染する場合があります※1

他の食材への汚染予防としては、未加熱の鶏肉を取り扱う場合の
器具の使い分け、生食用食材との作業場所の区分け等が必要
です

サルモネラ属菌は75℃以上1分の加熱で死滅します

卵が汚染されている場合は1万個に3個の割合※2というデータがあり
ますが、未殺菌液卵を使用する場合は汚染されている可能性もあり
ます

殻付き生卵、未殺菌液卵を使用する際も道具の使い分けや、触れた
後の使い捨て手袋の交換を行いましょ

※1 食品安全委員会 (URL: <http://www.fsc.go.jp/sonota/salmonella.pdf>)

※2 一般社団法人日本養鶏協会
(URL: https://www.jpa.or.jp/news/gyosei/18_se/02.html)

器具の保管

器具の保管においては次のことに注意しましょう

- 使用中と洗浄消毒済みの未使用の器具が区別ができるよう、整頓する
- よく乾かした状態で、水はねが届かない場所に保管する

水はねからの保護

食品や器具、容器は、床の水はね等の汚れから保護するため、必要に応じ、高さ 60cm 以上の場所で取り扱しましょう

器具の使用時

食品に使用する器具の汚れや破損は、**食中毒や異物混入でのケガにつながる恐れ**があります
使用時に確認して、予防しましょう！

- 使用前に「汚れが残っていないか」「異物がないか」を確認する
- 金属製のザルやカス揚げ、包丁、スライサーのブレード等は、欠け等の「破損がないか」を確認する
- 原材料に使用した器具や容器を洗浄消毒せずに、加熱調理済の食品や生で喫食する食品に使用しない

3) 使用水等の管理

水道水を直結で使用している以外の場合では、
使用する水が安全であることを確認することが必要です

水質検査

水道水以外に、井水や貯水槽を使用している場合には、
年1回以上の水質検査が必要です

ただし、災害等で **水源等が汚染された恐れがある場合**には、
その都度、実施して安全性を確認しましょう！

行った水質検査の成績表は**1年以上、保存**しましょう

水質検査に問題があった場合

水質検査にて問題があった場合には、
直ちに食品に関わる水は使用を中止して、保健所へ相談しましょう！

事件事例 使用水から基準値以上のシアン化合物

工場で使用していた地下水から基準値を超えるシアン化合物が検
出され、メーカーはこの水を使用した167万個の製品を回収した

メーカーでは水質基準を満たさない結果が出ていたにも関わらず、
給水を中止していなかった

発覚までに水質検査は2回実施しており、2回とも基準値超えのシア
ン化合物が検出されていた

➡ 検査を行うことが目的ではありません
安全な水であるか確認することが目的です

貯水槽の清掃

使用水をためておく貯水槽は、**年1回以上の清掃**が必要です
専門業者の報告書等を記録として、**1年以上は保管**しましょう！

殺菌装置や浄水装置

井戸水を使用している場合、殺菌装置や浄水装置がきちんと機能して
いるか定期的に確認することも必要です

管理会社との契約やメーカーへ対応を確認し、安全性を確認しましょう

4) ネズミ・昆虫対策

ネズミは、汚れを持ち込んだり、原材料・製品を食べたり、昆虫も、ネズミ同様汚れを持ち込む、異物混入の原因となる等、様々な危険性を持ちます
対策を立てて管理しましょう！

ネズミ・昆虫の駆除

ネズミや昆虫は**年2回以上**、駆除を行う必要があります
駆除を行った記録は**1年間**、**保存**しましょう

ネズミや昆虫を監視、測定し、目撃した際には専門業者へ相談する等、定期的な駆除を含む活動で、**早め早めの対応**を行いましょ

窓や出入り口の管理

侵入させないためにも、**開けっ放しにしない**ことが必要です
もしやむを得ず長時間開ける場合には、**侵入防止対策**をたてましょ

食品を取り扱う作業場に近しい外との出入り口や窓付近は、**ネズミや昆虫が住み着きやすく、伸びっぱなしの茂みや不要物は撤去**します

ポイント



餌を残さない工夫を

- 食品の残リカスが残らないよう、作業終了後のゴミはゴミ置き場へ
- 使いかけの原材料をネズミや昆虫に食べられない保管をましょ

食品を取り扱っている場所で殺虫剤を使用しない

- 殺虫剤は食品に影響がないよう、作業が終了してから使用する
- ネズミや昆虫が発生した場合の対応を、事前に決めておきましょ

管理会社や専門業者が行っている場合

3) 使用水等の管理 や **4) ネズミ・昆虫対策** を管理会社や専門業者へ委託している場合には、行っている仕様の内容や、記録が適切であるか確認ましょ！

5) 廃棄物・排水の取扱い

ゴミが食品を汚すことのない管理を行いましょう！

ゴミ捨てルール

ゴミを作業場に放置すると、**ネズミや昆虫の餌**となったり、**微生物が増殖**して、きれいな食品を汚す可能性があります

ゴミを捨てに行く頻度等、
作業終了後に、作業場にゴミが残らないルールを決めましょう！

廃棄物の種類	捨て方
生ごみ	口をしっかり縛って中身が漏れないようにする ゴミ箱の蓋は必ず閉める
段ボール	専用のカートに潰して積み上げる

作業場内のゴミ箱：

特に生ごみを多く捨てるゴミ箱等については、
汚れた水や臭いが出てないように蓋つきのものを使用しましょう

使用期限が過ぎた原材料／提供時間が過ぎた商品

使用期限や提供時間が過ぎたものを、そのまま
加熱後や消毒後の食品を取り扱う場所で取り扱ってははいけません

使用期限や提供期限が過ぎたものは、
食中毒の原因となる微生物が増殖している可能性があります

提供する食品に微生物が付着しないよう、**取り扱いを分けましょう！**

排水

作業で出た魚の内臓や肉、油等がそのまま下水溝へ流れないように、排水溝には目皿やごみ受けを設置しましょう

浄化槽を設置している場合

浄化槽は、専門業者による定期的なメンテナンスと点検が必要です
報告書等は実施した記録として、**1年以上 保管**しましょう

管理会社が行っている場合には、
メンテナンスと点検の記録が保存されていることを確認しましょう

6) 食品等の取扱い

原材料や商品・製品を適切に取り扱きましょう！

① 受入

到着した商品が注文通り届いているか、確認することが必要です
納品書、または発注書へ記録項目を記入して、記録として保管しましょう！

記録項目

- 外箱に異常はないか(包装の破れや液漏れ等)
- 品物名や数量等、注文通りに納品されているか
- 保管温度が守られていたか
- 農産物と水産物の場合:産地と品種/魚種

届いた食品がきちんと保管温度が守られていたか、
手や放射温度計等によって、確認しましょう

温度が守れていない場合

「冷蔵品が冷えていない」

「冷凍品が溶けていた」

受入時に保管温度が守られていなかった場合は、
メーカーや仕入れ元等へ問題がないか確認し、
必要に応じて、返品か廃棄等の対応を行いましょ

温度管理が保たれていなかった場合、
微生物が増殖し、食中毒につながる恐れがあります

このような事態が発生した場合、温度を守っていただくよう伝え、
必要に応じて相手との契約内容に取り入れましょ

ヒスタミン食中毒:

赤身魚等のヒスチジンを多く含む魚が常温で放置されると、ヒスタミン生成菌によりヒスタミン食中毒の原因となります

一度生産されたヒスタミンは加熱調理しても分解されないため、

水揚げから納品、陳列・販売まで一貫した温度管理
(10℃以下、できれば5℃以下が望ましい)

が必要です

② 保管(原材料・商品・加工途中・製品)

原材料の保管や調理・加工作業の製品への汚れを防ぎ、商品ごとに適切な保存温度で保管しましょう

商品や製品の保管場所

ネズミや昆虫を防ぐために

- 床への直置きはせず、スノコ等を活用して床や壁から離す
- 開封した品物は、蓋つき容器等対策をとる

汚染を防止するために

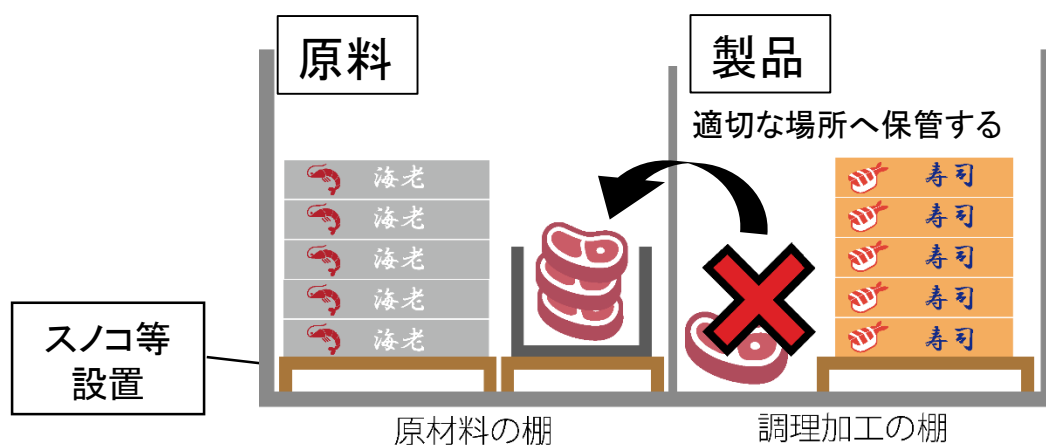
- 調理作業や加工の終了した食品は、蓋つきの容器等へ入れる

調理や加工が終了した食品がきれいな状態で販売されるよう蓋つきの容器へ入れたり、ラップで蓋をしたりすることで、汚れの付着を防ぎましょう

- 肉類、魚介類、野菜類は場所・高さを分ける、仕切りをつける等、それぞれの保管場所を区別する

肉類、魚介類、野菜類はそれぞれ持っている危険性が異なり現場にて行われる加工方法や調理方法も違いますそれぞれの汚れが移ってしまわないよう、区別をしましょう

汚染を考慮した保管例



適切な温度管理

常温品 ※常温：5-30℃（日本工業規格）

商品の中には「常温品」もありますが、
常温だからと言って、管理しなくていいわけではありません
少なくとも、**長期間直射日光にさらさない**ようにしましょう

冷蔵品・冷凍品

受入の確認が終わり次第、
適切な温度の保管場所へ速やかに移動させましょう

冷蔵品といっても「10℃以下」のものや「4℃以下」のもの等
保管温度が異なる場合がありますので、確認しましょう

食品衛生法では冷凍食品の保存基準は-15℃以下とされて
いますが、「-18℃以下」となっている商品もあるので、商品に
合わせて表示されている保存温度で保管しましょう

冷蔵庫や冷凍庫の温度確認

始業時と終業時に、冷蔵庫や冷凍庫の庫内温度を記録しましょう
業務の最初と最後に温度を測定することで、
温度を適切に管理していた記録を残すことができます

もし庫内温度が決められた温度から外れていた場合に
どう対応するのか、次のポイントを参考にルールを決めましょう

- 原因の究明
- 原材料や商品、製品への対応

事件事例 温度管理不足による品質異常

「購入した冷凍ピザにカビが生えている」と苦情が入り、スーパー
を調査したところ、冷凍ピザを含め、冷凍食品の温度管理が
十分に行われておらず、カビが発生していた

➡ 「冷凍庫に入れたから大丈夫」ではなく、
実際の温度を定期的に確認して、管理しましょう

管理温度(例)

区分		管理推奨温度	法律上の温度
冷凍品		-20℃以下	-15℃以下
冷蔵品	食肉	3℃～0℃	10℃以下 食肉製品の一部と 生食用牛肉は4℃以下
	鮮魚	3℃～0℃	
	乳製品	5℃～3℃	
	青果	7℃～5℃	

冷凍品の解凍

冷凍された商品を解凍するときは、商品に記載されている取扱い方法や注意事項に従って解凍しましょう

(注意例: 「10℃以下で解凍し、当日中にご使用ください」等)

③ 作業場への持ち込み

加工や調理作業を行う際の持ち込みにおいて、汚れまで一緒に持ち込まないように、次のポイントを気を付けましょう！

持ち出し

- 外箱からの汚れを防ぐため、調理・加工の作業場以外で開梱し、別の容器に入れる等して持ち込みましょう

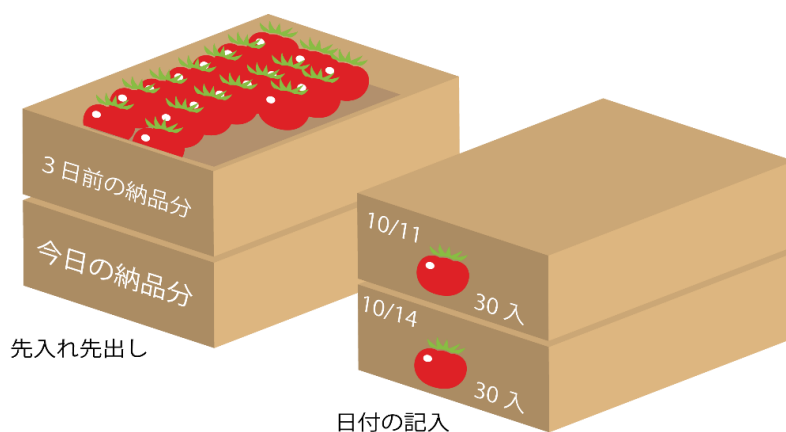
外箱の汚染

受け入れた品物は、スーパーへ納品されるまでにどのような環境で取り扱われていたのか、わかりません
外箱は汚れがついていることを前提として、扱きましょう

- 「先入れ先出し」を意識し、古いものから使用しましょう

賞味期限／消費期限及び利用する原料の使用期限※1の管理
使用期限切れのものを使用しないためにも、
原材料や商品の期限を、「誰が」「どのタイミングで」確認する
のか、あらかじめ決めておきましょう

※1 開封済みの原材料または加工途中の半製品や、期限表示がない農産物や海産物に
対して自主的に設定している管理期限です



④ 加工・調理作業

食中毒を防ぐ第一歩は、様々な汚れを食品につけないことです
実際の作業では、汚れをつけないことを意識して取り扱しましょう！

検食

食中毒の発生時の原因究明のため、
大量注文(団体等)や通常量以上の製造(特売等)を行った場合は調理済み食品を一定期間保存することを推奨します

詳細：7) 検食の実施

消毒

生で食べる野菜・果物は消毒を行いましょ
消毒方法としては、次のような方法があります

食品の消毒

- 次亜塩素酸ナトリウム
濃度 200ppm・5分間、濃度 100ppm・10分間の漬け込み

消毒が不十分であると、**食中毒が発生**する恐れがあります
手順書を作成し、**誰もが正しい方法で行えるように**しましょう！

食品へ使用する器具

まな板・包丁等の器具は、

- 肉類・魚介類・野菜類等の食品ごと
 - 生食・加熱品用や下処理用等の用途ごと
- 等、使い分けましょう

腸炎ビブリオ食中毒：

海水中に存在している細菌で、海産魚介類に付着しています
生で食べる刺身や寿司から感染することや、
まな板や調理器具等から付着して、食中毒が発生します

水道水の中では増殖できないため、**魚介類の洗浄には水道水が有効**です

盛り付け時の注意点

食中毒の多くは、盛り付け時に食品を汚染したことが原因です。生で食べる製品や加熱済み商品、盛り付けを行う作業については、手洗い後、使い捨て手袋を着用することで、手からの汚染を予防しましょう。手袋からの汚染を予防するためにも、交換ルールを決めましょう。

(3-3. 食品取扱者の衛生管理「使い捨て手袋」参照)

黄色ブドウ球菌食中毒:

人間の鼻や喉、皮膚に存在し、増えるときに、**100℃で30分間加熱しても分解できない毒素**を作り出します。食品中で菌数が100万個/g以上に増えると、毒素の量が食中毒の発症量に達する※と考えられています。
(※農林水産省 食品安全に関するリスクプロファイルシートより)

➡ 5℃以下ではほとんど増えないため、取扱う際は衛生的な手袋を着用して、**低温で管理された冷蔵庫、冷凍庫で保管しましょう。**

アレルギー

アレルギーを引き起こす原因の物質表示が義務である「特定原材料」と、表示が推奨される「特定原材料に準ずるもの」があります。

表示義務のある対象品目 (7品目)	卵	乳	小麦	落花生 (ピーナッツ)	えび	そば	かに
表示を奨励している対象品目 (21品目)	いくら	バナナ	ごま	鶏肉	オレンジ	キウイフルーツ	やまいも
	さば	りんご	牛肉	くるみ	カシューナッツ	さけ	まつたけ
	ゼラチン	大豆	もも	いか	あわび	豚肉	アーモンド

※食品表示基準より (2019年9月19日 現在)
現行の食品表示基準は消費者庁HPを確認してください。
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/

表示

使用した食材にアレルギーが含まれる場合には、ラベルに**アレルギーの記載漏れ**がないか、確認することが重要です。

取扱い

アレルギー食材を取り扱う **作業台や器具を分ける**、または**アルカリ洗剤による十分な洗浄**を行うことで、**アレルギーを他の食品に付着させない仕組み**を作りましょう。

アレルギーの洗浄

つけ置きしてからの洗浄や、お湯の使用が効果的です。ただし小麦粉や卵はお湯で固まるため、一度水流してから洗いましょう！

7) 検食の実施

食中毒が発生した場合の原因究明のために、惣菜部門では保健所から「検食」を指導される場合があります
検食の記録は、賞味期限／消費期限に応じて期間を定めて保存します

検食

食中毒の発生時の原因究明のため、大量注文(団体等)や通常量以上の製造(特売等)を行った場合は、調理済み食品を一定期間保存することを推奨します

検食の記録

検食と共に、次の情報を製造日報等へ記入し、記録しましょう

- － 調理した食品の提供先
- － 提供時間
(調理した食品を運送し、もしくは販売する場合は、当該食品を搬出した時間)
- － 提供した数量

8) 情報の提供

スーパーマーケットとして消費者へ情報提供を行うと共に、消費者からの情報を、必要に応じて保健所等へ速やかに報告しましょう！

消費者へ提供する情報の例

- － 自主回収情報: 回収原因と回収される製品名・ロット番号等
- － 品質証明書: 自主検査結果、産地証明等
- － 安全への取組み: 食品安全規格認証等

保健所への報告

消費者から得た次の情報は、速やかに保健所へ報告しましょう

- － 販売した食品が原因、または原因と疑われる**健康被害**の情報
- － 食品の**異味・異臭**の発生で健康被害につながる恐れがある情報
- － 食品への**異物混入**により、健康被害につながる恐れがある情報

保健所への報告にあたり、次のポイントでルールを書き出しましょう

- － 消費者からの情報を「誰へ」「どのように」伝えるか
- － 「誰が」報告の必要性を判断するか
- － 「どこへ」実際の報告を行うのか

9) 回収・廃棄

加工・調理した製品で食品衛生上の問題が発生した場合には、速やかな保健所への報告と、回収の実施を行う必要があります。事前に回収の責任者やその方法、保健所への報告手段を決めましょう！

回収の手順を決めよう！

下の回収手順書にて担当を決め、実際の手順を書き出してみましょ

回収手順書（記入例）（作成日：〇〇〇〇年〇月〇日）

対応事項	誰が	いつ	何を行うか
1 緊急連絡網の作成・見直し	店長	4月	店長、各部門長の連絡先を記載し、配布する。
2 保健所等関係機関への連絡	店長	逐次	直轄の〇〇保健所へ電話連絡を行う。
3 食品回収責任者の決定	店長	—	保健所との窓口となり、指示や連絡を確実にを行う。
4 回収する食品の決定 － 回収する製品名、ロット － 販売数等の把握	関係部門長	回収決定後	当該品製造日、製造量、在庫量を確認し、陳列している場合は直ちに販売を止め、他の製品と明確に隔離し、保管する。
5 消費者への連絡方法 － チラシ・ポスター等の作成 － 上記の配布や掲示等	店長 部門長	順次	商品名、販売期間、賞味期限等、消費者が当該商品の購入が確認できる情報を伝える。
6 苦情者や被害者への対応	経営者又は 店長	順次	被害の程度、状況等により経営者が判断し、対応を決定する。
7 回収した食品の管理	部門長 次席管理者	逐次	販売不可商品であることを明示し、保健所の指示に従って保管する。従業員には回収品であることを周知する。
8 回収結果の記録 － 回収量 － 回収状況	部門長 次席管理者	逐次	回収数量を都度記録する。
9 発生原因の追究と再発防止策の検討	経営者 店長 部門長	回収作業 終了後	保健所の指示に従い、原因究明に努める。設備的な問題は責任者を含め、再発防止策の検討を行う。
10 従業員教育への反映	店長 部門長	順次	保健所に指示を仰ぎながら教育内容を決め、従業員全員に漏れなく教育できるように参加者名を記録する。

回収した製品

回収した製品は、保健所の指示に従って取り扱わなければなりません。勝手に廃棄せず、**問題のない製品と混ざらないように管理**して、保健所の指示を仰ぎながら適切に取り扱いましょ

事故事例 回収品の販売

自動販売機で購入したコーヒーに異味がある、との苦情があった確認したところ、補充担当者が新しい品物と間違えて回収品を補充していたことが発覚した

➡ ラベルを貼る、場所を決める等、**回収品は見分けがつくように保管しましょ**

3-2. 売場及び陳列の管理

売場においても、商品・製品の管理を行うことが求められます
衛生的な管理を行いましょ！

売場の管理ポイント

- 保存温度に従い、陳列後も**温度管理**を行いましょ
- **消費期限の確認**は、毎日行いましょ
- 無人で試食を出す場合、**設置時間を管理**しましょ
- 冷蔵品と冷凍品は、ショーケース等の**容量とロードライン**を守りましょ
- 入荷順に購入いただけるよう、**先入れ先出し**の工夫をしましょ
- 店外陳列をする場合は外気温や直射日光、店外環境を考慮しましょ

メーカー営業担当者により、
賞味期限管理を行っていただける場合もあります

賞味期限は長いため、その場合にも営業担当者と打ち合わせ等
を行い、**管理の抜け**となる商品・製品が出ないように、注意しましょ

ショーケースの管理

ショーケースはエアーカーテンにより、
外気とケース内を遮断して温度管理を行っています

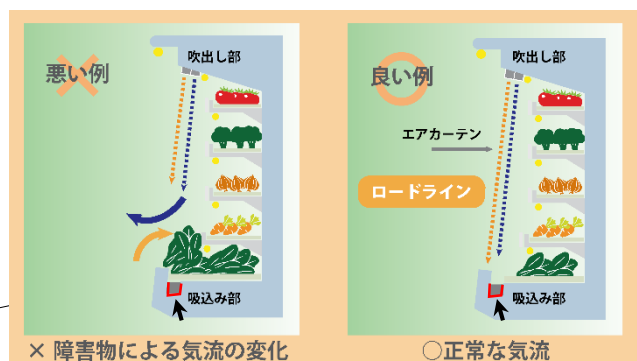
しかしエアーカーテンの吹出口や吸込口に商品や商品ラベル等があると、
エアーカーテンが十分に機能せず、**冷却に支障が出る**場合があります

吹出口と吸込口の確認、容量とロードライン※を守った陳列を
行いましょ！

ロードライン※

冷蔵・冷凍ショーケースの積荷限界線であり、その線以上に商品を積み上げると規定温度での管理が保たれなくなる線のことで

入れすぎによる
気流を妨げる障害物



温度管理は、「6) 食品等の取扱い」を確認しましょ！

3-3. 食品取扱者の衛生管理

食品を取り扱う作業者が汚れを持ち込まないように、衛生管理を行いましょう！

食品取扱者の健康状態

取扱者の健康状態を確認するため、健康診断を行いましょう
もし次の感染症に感染、または病原体保有者であることが判明した場合、**食品に直接接触する作業に携わらせてはいけません**

- 1類感染症（ペスト、エボラ出血熱等）
- 2類感染症（結核、鳥インフルエンザ等）
- 3類感染症（赤痢、腸管出血性大腸菌感染症等）
- 新型インフルエンザ

検便

保健所から要請があった場合、検便を受けさせなければいけません
また感染症の早期発見のために実施することが望ましいでしょう

作業前の体調チェック

食品の取扱い作業に入る前に、次の症状がないか確認しまししょう

- 黄疸
- 腹痛、下痢
- 発熱、発熱を伴う喉の痛み
- やけど、切り傷等で感染が疑われるもの
（外傷のみであり、耐水性の保護をする場合は該当しません）
- 病的な耳や目、鼻からの分泌物
- 吐き気、嘔吐

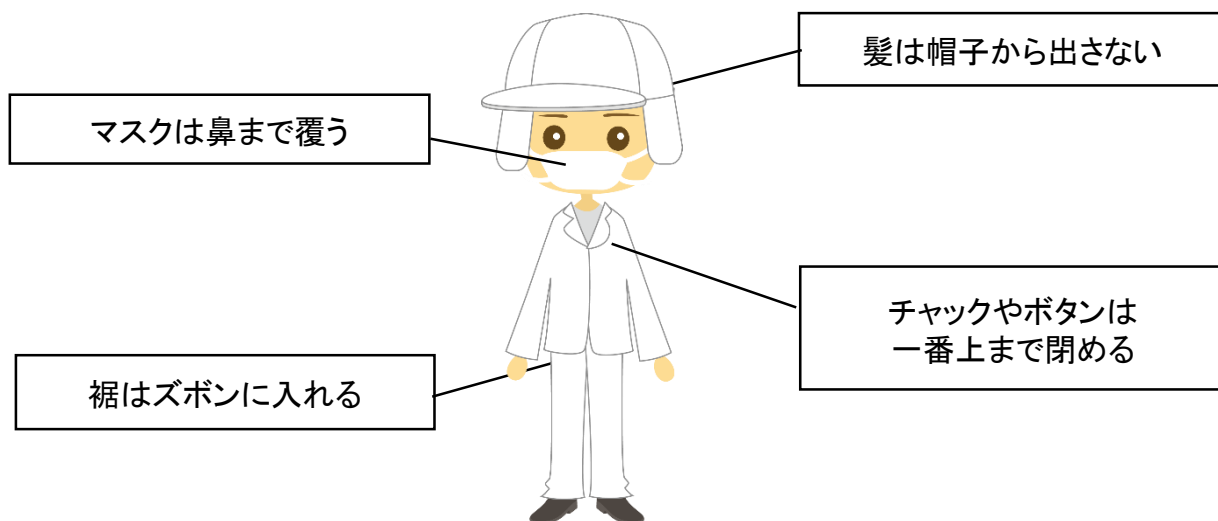


上記の症状が出ている場合、
**食品の取扱い作業をさせずに医師の診断を受けさせ、
食中毒発生防止に努める**よう、食品衛生法にて定められています
作業前や作業中にこれらの症状が出た場合の
報告先や対応について、事前に定めておきましょう！

食品取扱者の身だしなみ

作業場に入る際には、次の事項を守りましょう

- 許可のない私物を持ち込まない
- マニキュアやネイルアートはしない
- 香水や強い香りの柔軟剤は使用しない



白衣・エプロンの管理

食品取り扱い用の白衣やエプロンは、**定期的に洗濯された清潔なもの**、そして**破損のないもの**を使用しましょう

また白衣を清潔に保つため、**トイレや屋外等清潔でない場所では、マスクと白衣を脱ぎましょう**

持ち込み禁止

次のものは、**異物混入**や**食品の汚染**につながる可能性があるため、作業場へ持ち込んではいけません

腕時計、指輪、首飾り、ヘアピン、つけまつげ、ピアス等

食品取り扱い作業場

食品を取り扱う作業場へ入る場合には、
汚れを持ち込まないために、必要に応じて次のことを行いましょう

- 粘着ローラーによる、白衣の付着物の除去
- 履物の交換、または消毒
- 手洗い・消毒

食品取り扱い作業場内での禁止行為

食品を取り扱う作業場では、**次のことを行ってはいけません**

- 作業中に**タンやツバ**を吐く
- 決められた場所以外での**飲食や喫煙**
- 食品の上での**くしゃみや咳**
- 食品用の器具を、**食品以外のものに使用**すること
- 味見を行った器具で、**再び作業**を行うこと



外来者の入室

作業場は **衛生的な空間** であるため、
部外者や加工・点検等を行わない方の立ち入りは、**できるだけ避けましょ**う

やむを得ず調理施設に立ち入らせる場合には、
外の汚れ等を作業場へ持ち込ませないために
清潔な帽子や白衣、履物の着用と手洗い・消毒の実施 をしてください

持ち込み禁止の物や作業場内での禁止行為も、同時にお願いしましょう

手洗い・消毒の実施

食中毒の予防や食品の汚染防止には、手洗いと消毒が重要です
決められた **正しい手洗い・消毒** を、**適切なタイミング** で実施できるよう、
手順書やポスターを現場に掲示しましょう！

手洗いのタイミング

- ① 作業開始前及び用便後
- ② 廃棄物に触れる等、手が汚れたとき
- ③ 食品に直接触れる作業の前
- ④ 肉類・魚介類・野菜類を扱った後、他の食品や器具を取り扱う前
- ⑤ 生卵を触った後

ポイント

十分なこすり洗い

汚れが浮き上がるまでこすり、しっかりと洗い流しましょう



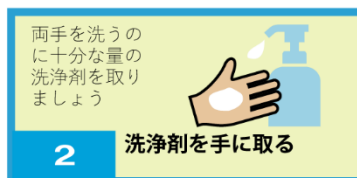
消毒は乾燥させた手指に

水気が残っている手指では、消毒効果が弱まります

ペーパータオル等を使用して、きちんと水気を拭き取った後に消毒しましょう

(例) 手洗い手順

できていますか？ 衛生的な手洗い



二度洗いが効果的です！

2～9までの手順を繰り返し二度洗いで菌やウイルスを洗い流しましょう。

使い捨て手袋

微生物等の汚れが食品につかないよう、
必要に応じて、使い捨ての手袋を活用しましょう
使い捨て手袋の交換のタイミングもルール化しましょう！

次の項目は、使い捨て手袋の使用が望ましい作業です
自分たちの作業を思い出しながら、今のルールを確認してみましょう！

- パックや容器への盛り付け作業
- 生で食べる食品の取扱い作業
(例) 刺身、カットフルーツ、サラダ等

交換(廃棄)のタイミング(例)

- 荷受け時の外箱を扱ったとき
- 土の付いた野菜、生肉原料に触れたとき
- お金を扱ったとき
- 他の作業工程に移るとき、作業を中断するとき等

使い捨て手袋の着脱方法

使い捨て手袋を着ける時の注意

- ① 手を洗う
- ② 手を乾かす
- ③ 手を消毒し、よく乾かす
- ④ 手袋を着ける

使い捨て手袋を脱ぐ時の注意

使い捨て手袋を脱ぐときは、脱いだ後に他の場所を汚染しないように、
裏返すように脱ぎましょう

- ① 片方の手袋の手首の縁をつまみ、そのまま脱がせます
- ② 脱がせた手袋をもったまま、もう片方の手袋も同じように脱ぎます
- ③ 手袋を着けていた手の表面では雑菌が繁殖しているので、
手洗いや手指の消毒を行いましょう

ポイント

手袋の感覚に注意！

手袋を着用して作業すると、手袋で触る物への感覚や、手袋の
汚れ具合への意識が薄れてしまいがちです
交換のルールを作り、汚れが目立ってからではなく、適切なタイミングで
交換しましょう

