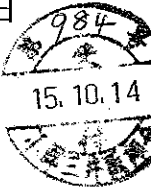




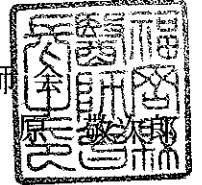
福岡県医第1287号（総）

平成15年10月10日



各医師会長 殿

福岡県医師
会長 関



食品衛生法第1条の3第2項の規定に基づく食品等事業者の記録の作成及び保存について

時下ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。

さて、今般、食品衛生法等の一部を改正する法律（平成15年法律第55号）により、食品衛生法（昭和22年法律第233号）に、第1条の3として食品等事業者の責務規定が新設され、同条第2項において、食品等事業者は、食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において仕入元の名称その他必要な情報に関する記録を作成し、保存するよう努めなければならないとの規定が設けられました。

これに伴い、記録の作成及び保存に係る必要な情報その他当該規定の実施に当たり必要な事項が「食品衛生法第1条の3第2項の食品等事業者の記録の作成及び保存に係る指針（ガイドライン）」として取りまとめられ、別添のとおり、厚生労働省医薬食品局食品安全部長より、日本医師会を通じて周知、協力方依頼があり、また併せて、その留意事項についても、協力方依頼がありました。

集団給食施設（同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設）である病院につきましては、別紙の大量調理施設衛生管理マニュアルが、新旧対照表に示すとおり改正され、「原材料については、品名、仕入元・生産者（製造又は加工者を含む）の名称及び所在地、ロットが確認可能な情報（年月日表示又はロット番号）並びに仕入れ年月日を記録し、1年間保管すること」及び原材料の「点検を行いその結果を記録すること」となっております。

なお、これらの対応は納入業者に記録（伝票記載等）させて保管しておいてもよいことを厚生労働省担当課に確認してあります。また、集団給食施設以外の病院等におかれましても、問題食品の流通の拡大防止等のために、本記録の保管に努めていただきたいと存じます。

つきましては、貴会におかれましても本件についてご了知いただき、貴会管下関係医療機関への周知、協力方よろしくご高配のほどお願い申し上げます。

日医発第546号(地Ⅲ157)

平成15年10月2日

都道府県医師会長 殿

日本医師会長

坪井 栄 孝

食品衛生法第1条の3第2項の規定に基づく食品等事業者の記録の作成及び保存について

時下益々ご清栄のこととお慶び申し上げます。

さて今般、食品衛生法等の一部を改正する法律（平成15年法律第55号）により、食品衛生法（昭和22年法律第233号）に、第1条の3として食品等事業者の責務規定が新設され、同条第2項において、食品等事業者は、食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において仕入元の名称その他必要な情報に関する記録を作成し、保存するよう努めなければならないとの規定が設けられました。

これに伴い、記録の作成及び保存に係る必要な情報その他当該規定の実施に当たり必要な事項が「食品衛生法第1条の3第2項の食品等事業者の記録の作成及び保存に係る指針（ガイドライン）」として取りまとめられ、別添のとおり、厚生労働省医薬食品局食品安全全部長より、本会に対して周知、協力方依頼があり、また併せて、その留意事項についても、厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長より、協力方依頼がありました。

集団給食施設（同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設）である病院につきましては、別紙の大量調理施設衛生管理マニュアルが、新旧対照表に示すとおり改正され、「原材料については、品名、仕入元・生産者（製造又は加工者を含む）の名称及び所在地、ロットが確認可能な情報（年月日表示又はロット番号）並びに仕入れ年月日を記録し、1年間保管すること」及び原材料の「点検を行いその結果を記録すること」となっております。

なお、これらの対応は納入業者に記録（伝票記載等）させて保管しておいてもよいことを厚生労働省担当課に確認してあります。また、集団給食施設以外の病院等におかれましても、問題食品の流通の拡大防止等のために、本記録の保管について努めていただきたいと存じます。

つきましては、貴会におかれましても本件についてご了知いただき、貴会管下関係医療機関への周知、協力方よろしくご高配のほどお願い申し上げます。



食安発第0829001号
平成15年8月29日

各 $\left[\begin{array}{c} \text{都道府県知事} \\ \text{保健所設置市市長} \\ \text{特別区区長} \end{array} \right]$ 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部長

食品衛生法第1条の3第2項の規定に基づく食品等事業者の記録の作成及び保存について

食品衛生法等の一部を改正する法律（平成15年法律第55号）により、食品衛生法（昭和22年法律第233号）に第1条の3として食品等事業者の責務規定が新設され、同条第2項において、食品等事業者は、食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において仕入元の名称その他必要な情報に関する記録を作成し、保存するよう努めなければならないとの規定が設けられた。

当該責務規定は平成15年8月29日から施行されるが、記録の作成及び保存に係る必要な情報その他当該規定の実施に当たり必要な事項を「食品衛生法第1条の3第2項の食品等事業者の記録の作成及び保存に係る指針（ガイドライン）」として取りまとめたので、これに従い食品等事業者への指導に当たられるとともに、食品等事業者、関係団体、関係機関等への周知をお願いする。

また、集団給食施設等については、別紙のとおり「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成9年3月24日衛食第85号厚生省生活衛生局長通知の別添）を改正し、記録の作成及び保存に係る必要な事項の追加等を行うので、あわせて御了知いただき、指導及び関係者への周知等をお願いする。

なお、食品等事業者への指導に当たっては、特に、飲食店営業者等の中小事業者への指導について十分に配慮するようお願いする。

(別添)

食品衛生法第 1 条の 3 第 2 項の食品等事業者の記録 の作成及び保存に係る指針 (ガイドライン)

第 1 指針 (ガイドライン) の趣旨

この指針 (ガイドライン) は、食品衛生法 (以下「法」という。) 第 1 条の 3 第 2 項に規定する食品等事業者の記録の作成及び保存に係る責務について、都道府県、保健所設置市及び特別区の食品等事業者に対する指導に資するため、食品等 (食品及び添加物をいう。以下同じ。) の流通の実態等も踏まえ、食品等事業者を求める記録の作成及び保存の基本的な内容を明確化し、食品等事業者における実施を推進するものである。

(参考 1) 食品等事業者の責務 (法第 1 条の 3 第 2 項)

食品等事業者は、販売食品等に起因する食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、当該食品等事業者に対して販売食品等又はその原材料の販売を行った者の名称その他必要な情報に関する記録を作成し、これを保存するよう努めなければならない。

(参考 2) 食品等事業者は以下の者をいう。(法第 1 条の 3 第 1 項)

食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売することを営む人又は法人

器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することを営む人又は法人

学校、病院その他の施設において継続的に不特定若しくは多数の者に食品を供与する人又は法人

第 2 責務の概要

本責務は、近年の輸入食品の増加、食品流通の広域化等を踏まえ、違反食品等の発見時や食中毒の発生時における問題食品 (違反食品等又は食中毒の原因若しくは原因と疑われる食品等をいう。以下同じ。) の早期の特定、排除を可能とし、問題食品の流通や食中毒の拡大の防止を迅速、効果的かつ円滑に実施するために導入されたものである。

具体的には、

- 既に流通している食品等の遡及調査を迅速かつ適確に行うため、生産・製造・販売等を行う食品等事業者が、それぞれの仕入元及び出荷・販売先等に係る記録を作成・保存するとともに、
- 食中毒の早期の原因究明に資するため、殺菌温度や保管時の温度等の製造・加工・保管等の状態の記録を作成・保存するものである。

このような記録の作成・保存を適正に実施することにより、問題食品の早期の特定、排除が可能となり、食品等事業者と問題食品との関係が早期に明確になることから、食品の回収等の範囲を限定されたものにするなどその影響を最小限にとどめることが可能となる。

なお、食品安全基本法（平成15年法律第48号）を含め、今回の食品安全行政に係る一連の制度改革においては、食品供給行程（フードチェーン）を通じた食品の安全性の確保が主題の一つとなっているが、本責務は、食品供給行程（フードチェーン）を構成する食品等事業者それぞれが記録を作成・保存することにより、食品等事業者全体として食品衛生上の危害の発生防止を図るシステムを構築することを目指すものである。

（参考）食品供給行程の各段階における適切な措置（食品安全基本法第4条）

農林水産物の生産から食品の販売に至る一連の国の内外における食品供給の行程（以下「食品供給行程」という。）におけるあらゆる要素が食品の安全性に影響を及ぼすおそれがあることにかんがみ、食品の安全性の確保は、このために必要な措置が食品供給行程の各段階において適切に講じられることにより、行われなければならない。

第3 作成・保存に係る基本的事項

1 対象事業者

指針（ガイドライン）において記録の作成・保存に係る必要な事項を示す食品等事業者は、食品供給行程（フードチェーン）の段階に応じて以下のとおりとする。

└ ・生産段階：食品の原料又は材料として使用する農林水産物の生産者

- ・製造、加工段階：食品等の製造業者及び加工業者
- ・流通段階：食品等の保管業者（倉庫業者など）、卸売業者、輸入業者
- ・小売段階：小売業者、飲食店営業者

注 1 卸売業者とは、他の者から購入し又は販売の委託を受けた食品等を、その性質及び形状を変更しないで他の事業者に対して販売する事業を行う者をいう。

小売業者とは、他の者から購入し又は販売の委託を受けた食品等を、その性質及び形状を変更しないで販売する事業を行う者で卸売業者に該当しないものをいう。

注 2 製造業者が保管や運搬を行う場合には流通段階の事業者に係る記録の作成・保存も必要となるなど、複数の区分に該当する事業者があることに留意する。

また、生産者等が自ら小売業者として販売する場合には、出荷・販売に係る記録の作成・保存は不要となることにも留意する。

注 3 以下に掲げる中小規模の事業者については、その実施可能性及び食中毒発生時の影響の大きさを考慮して、記録の作成・保存についてはすべて第 4 における「：記録の作成・保存が期待される事項」として整理する。

生産者・製造業者・加工業者・保管業者については資本・出資額 3 億円以下又は従業員 3 0 0 人以下

卸売業者・輸入業者については資本・出資額 1 億円以下又は従業員 1 0 0 人以下

小売業者については資本・出資額 5 0 0 0 万円以下又は従業員 5 0 人以下

飲食店営業者については資本・出資額 3 億円以下又は従業員 3 0 0 人以下

注 4 器具及び容器包装については、その性格上、食中毒の危害要因としての影響は食品等に比べて相対的に小さいと考えられることから、4 における「：記録の作成保存が期待される事項」として整理する。

2 記録の作成・保存の方法

(1) 基本的な記録事項

以下の事項を仕入元及び出荷・販売先に係る基本的な記録事項とする。

(具体的には 4 を参照)

- ・ 仕入年月日
- ・ 仕入元の名称及び所在地
- ・ 食品等の品名
- ・ ロット確認が可能な情報 (年月日表示又はロット番号)
- ・ 出荷又は販売年月日 (小売段階においては不要)
- ・ 出荷又は販売相手先の名称及び所在地 (小売段階においては不要)

(2) 記録書類

記録事項の確認が可能な書類 (電磁的記録によるものを含む。以下同じ。) であれば良く、専用の帳簿を作成する必要はない。

仕入又は販売台帳、注文書、契約書、送り状、領収書、輸入時における食品等輸入届出書控等、他の目的の為に作成する仕入・出荷・販売の記録に係る書類でも差し支えない。

3 記録の保存期間

記録の保存期間は、当該業者が取扱う食品等の流通実態 (消費期限又は賞味期限) に応じて合理的な期間を設定することを基本とする。

なお、多種多様な食品を仕入、出荷、販売等する事業者であって流通実態に応じた保存期間の設定が困難な場合については、その区分毎に次の期間を参考として設定する。

- ・ 生産段階：販売後 1 ～ 3 年間
- ・ 製造、加工段階：販売後 1 ～ 3 年間
- ・ 流通段階：販売後 1 ～ 3 年間
- ・ 販売段階：販売後 1 ～ 3 ヶ月

4 記録保存事項

記録保存事項は以下のとおりとする。

- ：可能な限り記録の作成保存に努めるべき事項
- ：記録の作成保存が期待される事項

なお、１注２のとおり、中小事業者、器具及び容器包装についてはすべてとして取り扱う。

（１）農林水産物の生産者

○	生產品の品名、生產品の出荷又は販売先の名称及び所在地、出荷又は販売年月日、法第７条の規格基準（微生物、残留農薬等）への適合に係る検査を実施した場合の当該記録、出荷量又は販売量（出荷又は販売先毎、１回又は１日毎）
	内容量、出荷又は販売時の検品を実施した場合の当該記録（外観、表示、温度等）、出荷又は販売に係る保管及び運搬業者名、収穫又は水揚げ年月日、採取海域（フグ、二枚貝に限る。）

（２）製造、加工業者

ア）原材料に関する記録

原材料が農林水産物の場合

○	原材料の品名、原材料の仕入元の名称及び所在地、原材料の生産者の名称及び所在地（輸入された農林水産物が原材料の場合で、原材料の生産者の名称及び所在地が分からない場合には、輸出者の名称及び所在地とすることも可能。）、原材料の仕入年月日、原材料の仕入時の検品を実施した場合の当該記録（外観、表示、温度等）、法第７条の規格基準への適合に係る検査結果その他原材料の安全性の確認を実施した場合の当該記録、仕入量（仕入元毎、１回又は１日毎）
	内容量、仕入に係る保管及び運搬業者名

原材料が製造、加工された食品等の場合

○	原材料の品名、原材料の仕入元の名称及び所在地、原材料の製造又は加工者の名称及び所在地、原材料のロットが確認可能な情報（年月日表示又はロット番号。以下同じ。）、原材料の仕入年月日、原材料の仕入時の検品を実施した場合の当該記録（外観、表示、温度等）、法第７条の規格基準への適合に係る検査結果その他原材料の安全性の確
---	---

	認を実施した場合の当該記録、仕入量（仕入元毎、１回又は１日毎）
	内容量、仕入に係る保管及び運搬業者名

イ）製造管理に関する記録

○	製造又は加工に用いた原材料の品名、当該原材料のロットが確認可能な情報、製品の製造・加工の状況を確認した場合の当該記録（殺菌温度、保管温度等の法第７条に基づく基準のあるものに限る。）、製造量（製造日又はロット毎）
	製品の製造・加工の状況を確認した場合の当該記録（上記以外のもの）

ウ）製品又は加工品に関する記録

○	製品又は加工品の品名、製品又は加工品の出荷又は販売先の名称及び所在地、製品又は加工品のロットが確認可能な情報、出荷又は販売年月日、出荷又は販売時の検品を実施した場合の当該記録（外観、表示、温度等）、法第７条の規格基準への適合に係る検査を実施した場合の当該記録、出荷量又は販売量（出荷又は販売先毎、１日又は１回毎）
	内容量、出荷又は販売に係る保管及び運搬業者名

（３）保管業者

○	食品等の品名、食品等の所有者の名称及び所在地、受入年月日、受渡年月日、保管量、保管時の状態を確認した場合の当該記録（温度等）
	製品又は加工品のロットが確認可能な情報

（４）卸売業者

ア）仕入に関する記録

○	食品等の品名、食品等の仕入元の名称及び所在地、製品又は加工品のロットが確認可能な情報、仕入年月日、仕入量（仕入元毎、１日又は１回毎）
	内容量、仕入時の検品を実施した場合の当該記録（外観、表示、温度等）、仕入に係る保管及び運搬業者名

イ) 販売等に関する記録

○	食品等の品名、食品等の出荷又は販売先の名称及び所在地、製品又は加工品のロットが確認可能な情報、出荷又は販売年月日、出荷量又は販売量（出荷又は販売先毎、1日又は1回毎）、保管時の状態を確認した場合の当該記録（温度等）
	内容量、出荷又は販売時の検品を実施した場合の当該記録（外観、表示、温度等）、出荷又は販売に係る保管及び運搬業者名

(5) 小売業者、飲食店営業者

○	食品等の品名、食品等の保管温度（保存基準の定められているものに限る。）を確認した場合の当該記録、食品等の仕入元の名称及び所在地、製品又は加工品のロットが確認可能な情報、仕入年月日、仕入量（仕入元毎、1日又は1回毎）
	内容量、仕入時の検品を実施した場合の当該記録（外観・表示・温度等）、仕入に係る保管及び運搬業者名

(6) 輸入業者

ア) 輸入時の記録

○	食品等の品名、製造又は加工者の名称及び所在地、製品又は加工品のロットが確認可能な情報、輸入届出年月日、輸入年月日、輸入届出番号、製品又は加工品についての製造方法、製品の原材料（添加物を含む。）の品名、輸入時の検品を実施した場合の当該記録（外観、表示、温度等）、法第7条の規格基準への適合に係る検査を実施した場合の当該記録、輸入量
	内容量、生産者の名称及び所在地、保管業者名

イ) 販売時の記録

○	食品等の品名、食品等の出荷又は販売先の名称及び所在地、製品又は加工品のロットが確認可能な情報、出荷又は販売年月日、出荷量又は販売量（出荷先又は販売先毎、1日又は1回毎）
	内容量、出荷又は販売時の検品を実施した場合の当該記録（外観、表示、温度等）、出荷又は販売に係る保管及び運搬業者名

第4 食品等事業者への指導に当たっての留意事項

1 責務規定の性格への理解

- (1) 検査、検品、保管状態の確認等に係る記録については、これらを実施した場合にその記録を保存するという趣旨であり、本ガイドラインにより、食品等事業者に対してこれらの実施を新たに求めるものではないこと。
- (2) 食品等事業者に対して第2の本責務の趣旨の理解を得たうえで協力を得るよう努めること。
- (3) 趣旨の理解を得るため、事業者への講習会等様々な機会を活用すること。
- (4) 特に農林水産物の生産者への周知については農林水産部局と連携すること。

2 指導の方法

- (1) 食品衛生法第20条に基づく営業許可施設については、通常の立入検査時にあわせて指導するようにすること。
- (2) 農林水産物の生産者については、農林水産部局等と連携・協力して指導すること。

3 指導の優先順位

- (1) 第3の4の「記録保存事項」において「○：可能な限り記録の作成保存に努めるべき事項」として整理された事項及び対象事業者を優先して指導すること。
- (2) また、全国的及び当該地域における食中毒の発生状況を踏まえ、原因食品等となったことがある食品等を取り扱う事業者を中心に指導し、協力を得るようにされたいこと。

第5 付記

本指針（ガイドライン）の内容は、記録の作成・保存の実施状況、食中毒の発生状況及び記録の活用状況、流通等の実態等を踏まえて適宜見直す予定である。

記録保存に係る食品等事業者別総括表

○:可能な限り記録の作成保存に努めるべき事項
:記録の作成保存が期待される事項

	対象業者									
	生産者	製造・加工業者			保管業者	卸売業者		小売業者・ 飲食店営業者	輸入業者	
		原材料	製造管理	製品又は加工品		仕入時	販売等		輸入時	販売時
品名	○ (生産品)			○ (製品又は加工品)	○ (食品等)	○ (食品等)	○ (食品等)	○ (食品等)	○ (食品等)	○ (食品等)
製造又は加工に用いた原材料の品名			○							
製品の原材料の品名		○ (農林水産物、 食品等)							○ (添加物を含む)	
仕入元の名称及び所在地		○				○		○		
出荷又は販売先の名称及び所在地	○			○			○			○
食品等の所有者の名称及び所在地					○					
生産者(輸入農林水産物で把握が不可能な場合においては輸出者)又は製造、加工業者の名称及び所在地		○ (生産者(輸出者)、 製造、加工者)							○ (製造、加工者)	
									(生産者)	
仕入年月日		○				○		○		
出荷又は販売年月日	○			○			○			○
受入年月日					○					
受渡年月日					○					
輸入届出年月日									○	
輸入年月日									○	
輸入届出番号									○	
仕入量		○				○		○		
出荷量又は販売量	○			○			○			○
製造量			○							
輸入量									○	
保管量					○					
口外が確認可能な情報(年月日表示又は口外番号)		○ (製造、加工された食品等の場合)	○ (製造、加工に用いた原材料)	○ (製品又は加工品)	○ (製品又は加工品)	○ (製品又は加工品)	○ (製品又は加工品)	○ (製品又は加工品)	○ (製品又は加工品)	○ (製品又は加工品)
製品の製造、加工の状況を記録した場合の当該記録			○ (製造基準のあるもの)							
			(製造基準以外のもの)							
製品又は加工品についての製造方法									○	
法第7条の規格基準への適合に係る検査を実施した場合の当該記録	○	○ (その他原材料の安全性の確認を実施した場合の当該記録)		○					○	
保管時の状態を記録した場合の当該記録(温度等)					○		○			
食品等の保管温度(保存基準が定められているものに限り)を確認した場合の当該記録								○		
内容量										
検品を実施した場合の当該記録(外観、表示、温度等)	(出荷又は販売時)	○ (仕入時)		○ (出荷又は販売時)				(仕入時)	○	
保管及び運搬業者名									(保管業者名のみ)	
収穫又は水揚げ年月日										
採取海域(フグ、二枚貝に限る)										

なお、中小規模事業者、器具及び容器包装については全て として整理する

大量調理施設衛生管理マニュアル

趣 旨

本マニュアルは、集団給食施設等における食中毒を予防するために、H A C C P の概念に基づき、調理過程における重要管理事項として、

原材料受入れ及び下処理段階における管理を徹底すること。

加熱調理食品については、中心部まで十分加熱し、食中毒菌を死滅させること。

加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の二次汚染防止を徹底すること。

食中毒菌が付着した場合に菌の増殖を防ぐため、原材料及び調理後の食品の温度管理を徹底すること。

等を示したものである。

集団給食施設等においては、衛生管理体制を確立し、これらの重要管理事項について、点検・記録を行うとともに、必要な改善措置を講じる必要がある。また、これを遵守するため、更なる衛生知識の普及啓発に努める必要がある。

なお、本マニュアルは同一メニューを 1 回 3 0 0 食以上又は 1 日 7 5 0 食以上を提供する調理施設に適用する。

重 要 管 理 事 項

1 . 原材料の受入れ・下処理段階における管理

- (1) 原材料については、品名、仕入元の名称及び所在地、生産者（製造又は加工者を含む。）の名称及び所在地、ロットが確認可能な情報（年月日表示又はロット番号）並びに仕入れ年月日を記録し、1 年間保管すること。
- (2) 原材料について納入業者が定期的実施する微生物及び理化学検査の結果を提出させること。その結果については、保健所に相談するなどして、原材料として不適と判断した場合には、納入業者の変更等適切な措置を講じること。検査結果については、1 年間保管すること。
- (3) 原材料の納入に際しては調理従事者等が必ず立合い、検収場で品質、鮮度、品温（納入業者が運搬の際、別添 1 に従い、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。）異物の混入等につき、点検を行い、その結果を記録すること。
- (4) 原材料の納入に際しては、缶詰、乾物、調味料等常温保存可能なものを除き、食肉類、魚介類、野菜類等の生鮮食品については 1 回で使い切る量を調理当日に仕入れるようにすること。
- (5) 野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、別添 2 に従い、流水（飲用適のもの。以下同じ。）で十分洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム（生食用野菜にあ

っては、亜塩素酸ナトリウムも使用可)の200mg/lの溶液に5分間(100mg/lの溶液の場合は10分間)又はこれと同等の効果を有するもの(食品添加物として使用できる有機酸等)で殺菌を行った後、十分な流水ですすぎ洗いをを行うこと。

2. 加熱調理食品の加熱温度管理

加熱調理食品は、別添2に従い、中心部温度計を用いるなどにより、中心部が75で1分間以上又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行うこと。

3. 二次汚染の防止

- (1) 調理従事者は、次に定める場合には、別添2に従い、必ず手指の洗浄及び消毒を行うこと。なお、使い捨て手袋を使用する場合にも、原則として次に定める場合に交換を行うこと。

作業開始前及び用便後

汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合

食品に直接触れる作業にあたる直前

生の食肉類、魚介類、卵殻等微生物の汚染源となるおそれのある食品等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合

- (2) 原材料は、隔壁等で他の場所から区分された専用の保管場に保管設備を設け、食肉類、魚介類、野菜類等、食材の分類ごとに区分して保管すること。

この場合、専用の衛生的なふた付き容器に入れ替えるなどにより、原材料の包装の汚染を保管設備に持ち込まないようにするとともに、原材料の相互汚染を防ぐこと。

- (3) 下処理は汚染作業区域で確実にを行い、非汚染作業区域を汚染しないようにすること。

- (4) 包丁、まな板などの器具、容器等は用途別及び食品別(下処理用にあつては、魚介類用、食肉類用、野菜類用の別、調理用にあつては、加熱調理済み食品用、生食野菜用、生食魚介類用の別)にそれぞれ専用のものを用意し、混同しないようにして使用すること。

- (5) 器具、容器等の使用後は、別添2に従い、全面を流水(飲用適のもの。以下同じ。)で洗浄し、さらに80℃、5分間以上又はこれと同等の効果を有する方法で十分殺菌した後、乾燥させ、清潔な保管庫を用いるなどして衛生的に保管すること。

なお、調理場内における器具、容器等の使用後の洗浄・殺菌は、原則として全ての食品が調理場から搬出された後に行うこと。

また、器具、容器等の使用中も必要に応じ、同様の方法で熱湯殺菌を行うなど、衛生的に使用すること。この場合、洗浄水等が飛散しないように行うこと。なお、原材料用に使用した器具、容器等をそのまま調理後の食品用に使用するようなことは、決して行わないこと。

- (6) まな板、ざる、木製の器具は汚染菌が残存する可能性が高いので、特に十分な殺菌に留意すること。なお、木製の器具は極力使用を控えることが望ましい。
- (7) フードカッター、野菜切り機等の調理機械は、最低 1 日 1 回以上、分解して洗浄・殺菌した後、乾燥させること。
- (8) シンクは原則として用途別に相互汚染しないように設置すること。特に、加熱調理用食材、非加熱調理用食材、器具の洗浄等に用いるシンクを必ず別に設置すること。
- (9) 食品並びに移動性の器具及び容器の取り扱いは、床面からの跳ね水等による汚染を防止するため、床面から 6 0 c m 以上の場所で行うこと。ただし、跳ね水等からの直接汚染が防止できる食缶等で食品を取り扱う場合には、3 0 c m 以上の台にのせて行うこと。
- (10) 加熱調理後の食品の冷却、非加熱調理食品の下処理後における調理場等での一時保管等は、他からの二次汚染を防止するため、清潔な場所で行うこと。
- (11) 調理終了後の食品は衛生的な容器にふたをして保存し、他からの二次汚染を防止すること。
- (12) 使用水は飲用適の水を用いること。また、使用水は、色、濁り、におい、異物のほか、貯水槽を設置している場合や井戸水等を殺菌・ろ過して使用する場合には、遊離残留塩素が 0 . 1 mg / ℓ 以上であることを始業前及び調理作業終了後に毎日検査し、記録すること。

4 . 原材料及び調理済み食品の温度管理

- (1) 原材料は、別添 1 に従い、戸棚、冷蔵・冷凍設備に適切な温度で保存すること。また、原材料搬入時の時刻、室温及び冷凍又は冷蔵設備内温度を記録すること。
- (2) 冷凍庫又は冷蔵庫から出した原材料は、速やかに下処理、調理を行うこと。非加熱で供される食品については、下処理後速やかに調理に移行すること。
- (3) 調理後直ちに提供される食品以外の食品は病原菌の増殖を抑制するために、1 0 以下又は 6 5 以上で管理することが必要である。(別添 3 参照)
 - 加熱調理後、食品を冷却する場合には、病原菌の発育至適温度帯 (約 2 0 ~ 5 0) の時間を可能な限り短くするため、冷却機を用いたり、清潔な場所で衛生的な容器に小分けするなどして、3 0 分以内に中心温度を 2 0 付近 (又は 6 0 分以内に中心温度を 1 0 付近) まで下げるよう工夫すること。
 - この場合、冷却開始時刻、冷却終了時刻を記録すること。
 - 調理が終了した食品は速やかに提供できるよう工夫すること。
 - 調理終了後 3 0 分以内に提供できるものについては、調理終了時刻を記録すること。また、調理終了後提供まで 3 0 分以上を要する場合は次のア及びイによること。
 - ア 温かい状態で提供される食品については、調理終了後速やかに保温食缶等に移し保存すること。この場合、食缶等へ移し替えた時刻を記録すること。

イ その他の食品については、調理終了後提供まで10 以下で保存すること。

この場合、保冷設備への搬入時刻、保冷設備内温度及び保冷設備からの搬出時刻を記録すること。

配送過程においては保冷又は保温設備のある運搬車を用いるなど、10 以下又は65 以上の適切な温度管理を行い配送し、配送時刻の記録を行うこと。

また、65 以上で提供される食品以外の食品については、保冷設備への搬入時刻及び保冷設備内温度の記録を行うこと。

共同調理施設等で調理された食品を受け入れ、提供する施設においても、温かい状態で提供される食品以外の食品であって、提供まで30分以上を要する場合は提供まで10 以下で保存すること。

この場合、保冷設備への搬入時刻、保冷設備内温度及び保冷設備からの搬出時刻を記録すること。

(4) 調理後の食品は、調理終了後から2時間以内に喫食することが望ましい。

5. その他

(1) 施設設備の構造

隔壁等により、污水溜、動物飼育場、廃棄物集積場等不潔な場所から完全に区別されていること。

施設の出入口及び窓は極力閉めておくとともに、外部に開放される部分には網戸、エアカーテン、自動ドア等を設置し、ねずみやこん虫の侵入を防止すること。

食品の各調理過程ごとに、汚染作業区域（検収場、原材料の保管場、下処理場）、非汚染作業区域（さらに準清潔作業区域（調理場）と清潔作業区域（放冷・調製場、製品の保管場）に区分される。）を明確に区別すること。なお、各区域を固定し、それぞれを壁で区画する、床面を色別する、境界にテープをはる等により明確に区画することが望ましい。

手洗い設備、履き物の消毒設備（履き物の交換が困難な場合に限る。）は、各作業区域の入り口手前に設置すること。

なお、手洗い設備は、ハンドルを直接手で操作しない構造のものが望ましい。

器具、容器等は、作業動線を考慮し、予め適切な場所に適切な数を配置しておくこと。

床面に水を使用する部分にあっては、適当な勾配（100分の2程度）及び排水溝（100分の2から4程度の勾配を有するもの）を設けるなど排水が容易に行える構造であること。

シンク等の排水口は排水が飛散しない構造であること。

全ての移動性の器具、容器等を衛生的に保管するため、外部から汚染されない構造の保管設備を設けること。

便所等

ア 便所、休憩室及び更衣室は、隔壁により食品を取り扱う場所と必ず区分され

ていること。なお、調理場等から 3 m 以上離れた場所に設けられていることが望ましい。

イ 便所には、専用の手洗い設備、専用の履き物が備えられていること。

その他

施設は、ドライシステム化を積極的に図ることが望ましい。

(2) 施設設備の管理

施設・設備は必要に応じて補修を行い、施設の床面（排水溝を含む。）及び内壁のうち床面から 1 m までの部分は 1 日に 1 回以上、施設の天井及び内壁のうち床面から 1 m 以上の部分は 1 月に 1 回以上清掃し、必要に応じて、洗浄・消毒を行うこと。施設の清掃は全ての食品が調理場内から完全に搬出された後に行うこと。

施設におけるねずみ、こん虫等の発生状況を 1 月に 1 回以上巡回点検するとともに、ねずみ、こん虫の駆除を半年に 1 回以上（発生を確認した時にはその都度）実施し、その実施記録を 1 年間保管すること。

施設は、衛生的な管理に努め、みだりに部外者を立ち入らせたり、調理作業に不必要な物品等を置いたりしないこと。

原材料を配送用包装のまま非汚染作業区域に持ち込まないこと。

施設は十分な換気を行い、高温多湿を避けること。調理場は湿度 8 0 % 以下、温度は 2 5 以下に保つことが望ましい。

手洗い設備には、手洗いに適当な石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液等を定期的に補充し、常に使用できる状態にしておくこと。

水道事業により供給される水以外の井戸水等の水を使用する場合には、公的検査機関、厚生労働大臣の指定検査機関等に依頼して、年 2 回以上水質検査を行うこと。検査の結果、飲用不適とされた場合は、直ちに保健所長の指示を受け、適切な措置を講じること。なお、検査結果は 1 年間保管すること。

貯水槽は清潔を保持するため、専門の業者に委託して、年 1 回以上清掃すること。なお、清掃した証明書は 1 年間保管すること。

(3) 検査の保存

検査は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに 5 0 g 程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に入れ、密封し、- 2 0 以下で 2 週間以上保存すること。

なお、原材料は、特に、洗浄・殺菌等を行わず、購入した状態で保存すること。

(4) 調理従事者等の衛生管理

調理従事者は臨時職員も含め、定期的な健康診断及び月に 1 回以上の検便を受けること。検便検査には、従来の検査に加え、腸管出血性大腸菌 O 1 5 7 の検査を含めること。

調理従事者は下痢、発熱などの症状があった時、手指等に化膿創があった時は調理作業に従事しないこと。

調理従事者が着用する帽子、外衣は毎日専用で清潔なものに交換すること。

下処理場から調理場への移動の際には、外衣、履き物の交換等を行うこと。
(履き物の交換が困難な場合には履き物の消毒を必ず行うこと。)

便所には、調理作業時に着用する外衣、帽子、履き物のまま入らないこと。

調理、点検に従事しない者が、やむを得ず、調理施設に立ち入る場合には、専用の清潔な帽子、外衣及び履き物を着用させること。

食中毒が発生した時、原因究明を確実にを行うため、原則として、調理従事者は当該施設で調理された食品を喫食しないこと。

ただし、原因究明に支障を来さないための措置が講じられている場合はこの限りでない。(毎日の健康調査及び月1回以上の検便検査等)

(5) その他

加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、直接喫食する非加熱調理食品と同様の衛生管理を行い、トッピングする時期は提供までの時間が極力短くなるようにすること。

廃棄物(調理施設内で生じた廃棄物及び返却された残渣をいう。)の管理は、次のように行うこと。

ア 廃棄物容器は、汚臭、汚液がもれないように管理するとともに、作業終了後は速やかに清掃し、衛生上支障のないように保持すること。

イ 返却された残渣は非汚染作業区域に持ち込まないこと。

ウ 廃棄物は、適宜集積場に搬出し、作業場に放置しないこと。

エ 廃棄物集積場は、廃棄物の搬出後清掃するなど、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう管理すること。

衛生管理体制

1. 衛生管理体制の確立

- (1) 調理施設の経営者又は学校長等施設の運営管理責任者(以下「責任者」という。)は、施設の衛生管理に関する責任者(以下「衛生管理者」という。)を指名すること。

なお、共同調理施設等で調理された食品を受け入れ、提供する施設においても、衛生管理者を指名すること。

- (2) 責任者は、日頃から食材の納入業者についての情報の収集に努め、品質管理の確かな業者から食材を購入すること。また、継続的に購入する場合は、配送中の保存温度の徹底を指示するほか、納入業者が定期的に行う原材料の微生物検査結果の提示を求めること。

- (3) 責任者は、衛生管理者に別紙点検表に基づく点検作業を行わせるとともに、そのつど点検結果を報告させ、適切に点検が行われたことを確認すること。点検結果については、1年間保管すること。

- (4) 責任者は、点検の結果、衛生管理者から改善不能な異常の発生の報告を受けた場

合、食材の返品、メニューの一部削除、調理済み食品の回収等必要な措置を講ずること。

- (5) 責任者は、点検の結果、改善に時間を要する事態が生じた場合、必要な応急処置を講じるとともに、計画的に改善を行うこと。
- (6) 責任者は、衛生管理者及び調理従事者に対して衛生管理及び食中毒防止に関する研修に参加させるなど必要な知識・技術の周知徹底を図ること。
- (7) 責任者は、調理従事者（臨時職員も含む。）に定期的な健康診断及び月に1回以上の検便を受けさせること。検便検査には、従来の検査に加え、腸管出血性大腸菌O157の検査を含めること。
- (8) 責任者は、調理従事者が下痢、発熱などの症状があった時、手指等に化膿創があった時は調理作業に従事させないこと。
- (9) 献立の作成に当たっては、施設の人員等の能力に余裕を持った献立作成を行うこと。
- (10) 献立ごとの調理工程表の作成に当たっては、次の事項に留意すること。
 - ア 調理従事者の汚染作業区域から非汚染作業区域への移動を極力行わないようにすること。
 - イ 調理従事者の一日ごとの作業の分業化を図ることが望ましいこと。
 - ウ 調理終了後速やかに喫食されるよう工夫すること。また、衛生管理者は調理工程表に基づき、調理従事者と作業分担等について事前に十分な打合せを行うこと。
- (11) 施設に所属する医師、薬剤師等専門的な知識を有する者の定期的な指導、助言を受けること。

(別添 1)

原材料、製品等の保存温度

食 品 名	保 存 温 度
穀類加工品 (小麦粉、デンプン) 砂 糖	室 温 室 温
食肉・鯨肉 細切した食肉・鯨肉を凍結したものを容器包装に入れたもの 食肉製品 鯨肉製品 冷凍食肉製品 冷凍鯨肉製品	1 0 以下 - 1 5 以下 1 0 以下 1 0 以下 - 1 5 以下 - 1 5 以下
ゆでだこ 冷凍ゆでだこ 生食用かき 生食用冷凍かき 冷凍食品	1 0 以下 - 1 5 以下 1 0 以下 - 1 5 以下 - 1 5 以下
魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ 冷凍魚肉ねり製品	1 0 以下 - 1 5 以下
液状油脂 固形油脂 (ラード、マーガリン、ショートニング、カカオ脂)	室 温 1 0 以下
殻付卵 液 卵 凍結卵 乾燥卵	1 0 以下 8 以下 - 1 8 以下 室 温
ナッツ類 チョコレート	1 5 以下 1 5 以下
生鮮果実・野菜 生鮮魚介類 (生食用鮮魚介類を含む。)	1 0 前後 5 以下
乳・濃縮乳 脱脂乳 クリーム バター チーズ 練乳	} 1 0 以下 } 1 5 以下
清涼飲料水 (食品衛生法の食品、添加物等の規格基準に規定のあるものについては、当該保存基準に従うこと。)	室 温

(別添 2)

標準作業書

(手洗いマニュアル)

- 1 水で手をぬらし石けんをつける。
- 2 指、腕を洗う。特に、指の間、指先をよく洗う。(30秒程度)
- 3 石けんをよく洗い流す。(20秒程度)
- 4 0.2%逆性石けん液又はこれと同等の効果を有するものをつけ、手指をよくこする。(又は1%逆性石けん液又はこれと同等の効果を有するものに手指を30秒程度つける。)
- 5 よく水洗いする。
- 6 ペーパータオル等でふく。

(器具等の洗浄・殺菌マニュアル)

1. 調理機械

機械本体・部品を分解する。なお、分解した部品は床にじか置きしないようにする。
飲用適の水(40 程度の微温水が望ましい。)で3回水洗いする。
スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
飲用適の水(40 程度の微温水が望ましい。)でよく洗剤を洗い流す。
部品は80 で5分間以上又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。
よく乾燥させる。
機械本体・部品を組み立てる。
作業開始前に70%アルコール噴霧又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。

2. 調理台

調理台周辺の片づけを行う。
飲用適の水(40 程度の微温水が望ましい。)で3回水洗いする。
スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
飲用適の水(40 程度の微温水が望ましい。)でよく洗剤を洗い流す。
よく乾燥させる。
70%アルコール噴霧又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。
作業開始前に と同様の方法で殺菌を行う。

3. まな板、包丁、へら等

飲用適の水(40 程度の微温水が望ましい。)で3回水洗いする。
スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
飲用適の水(40 程度の微温水が望ましい。)でよく洗剤を洗い流す。

80℃で5分間以上又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。
よく乾燥させる。
清潔な保管庫にて保管する。

4. ふきん、タオル等

飲用適の水（40℃程度の微温水が望ましい。）で3回水洗いする。
スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
飲用適の水（40℃程度の微温水が望ましい。）でよく洗剤を洗い流す。
100℃で5分間以上煮沸殺菌を行う。
清潔な場所で乾燥、保管する。

（原材料等の保管管理マニュアル）

1. 野菜・果物

衛生害虫、異物混入、腐敗・異臭等がないか点検する。異常品は返品又は使用禁止とする。

各材料ごとに、50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ、
-20℃以下で2週間以上保存する。（検食用）

専用の清潔な容器に入れ替えるなどして、10℃前後で保存する（冷凍野菜は
-15℃以下）

流水で3回以上水洗いする。

中性洗剤で洗う。

流水で十分すすぎ洗い

必要に応じて、次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いする。
水切りする。

専用のまな板、包丁でカットする。

清潔な容器に入れる。

清潔なシートで覆い（容器がふた付きの場合を除く）調理まで30分以上を要する
場合には、10℃以下で冷蔵保存する。

2. 魚介類、食肉類

衛生害虫、異物混入、腐敗・異臭等がないか点検する。異常品は返品又は使用禁止とする。

各材料ごとに、50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ、
-20℃以下で2週間以上保存する。（検食用）

専用の清潔な容器に入れ替えるなどして、食肉類については10℃以下、魚介類に
ついては5℃以下で保存する（冷凍で保存するものは-15℃以下）。

専用のまな板、包丁でカットする。

速やかに調理へ移行させる。

(加熱調理食品の中心温度及び加熱時間の記録マニュアル)

1. 揚げ物

油温が設定した温度以上になったことを確認する。

調理を開始した時間を記録する。

調理の途中で適当な時間を見はからって食品の中心温度を3点以上測定し、全ての点において75℃以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに1分以上加熱を続ける。

最終的な加熱処理時間を記録する。

なお、複数回同一の作業を繰り返す場合には、油温が設定した温度以上であることを確認・記録し、～で設定した条件に基づき、加熱処理を行う。油温が設定した温度以上に達していない場合には、油温を上昇させるため必要な措置を講ずる。

2. 焼き物及び蒸し物

調理を開始した時間を記録する。

調理の途中で適当な時間を見はからって食品の中心温度を3点以上測定し、全ての点において75℃以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに1分以上加熱を続ける。

最終的な加熱処理時間を記録する。

なお、複数回同一の作業を繰り返す場合には、～で設定した条件に基づき、加熱処理を行う。この場合、中心温度の測定は、最も熱が通りにくいと考えられる場所の一点のみでもよい。

3. 煮物及び炒め物

調理の順序は食肉類の加熱を優先すること。食肉類、魚介類、野菜類の冷凍品を使用する場合には、十分解凍してから調理を行うこと。

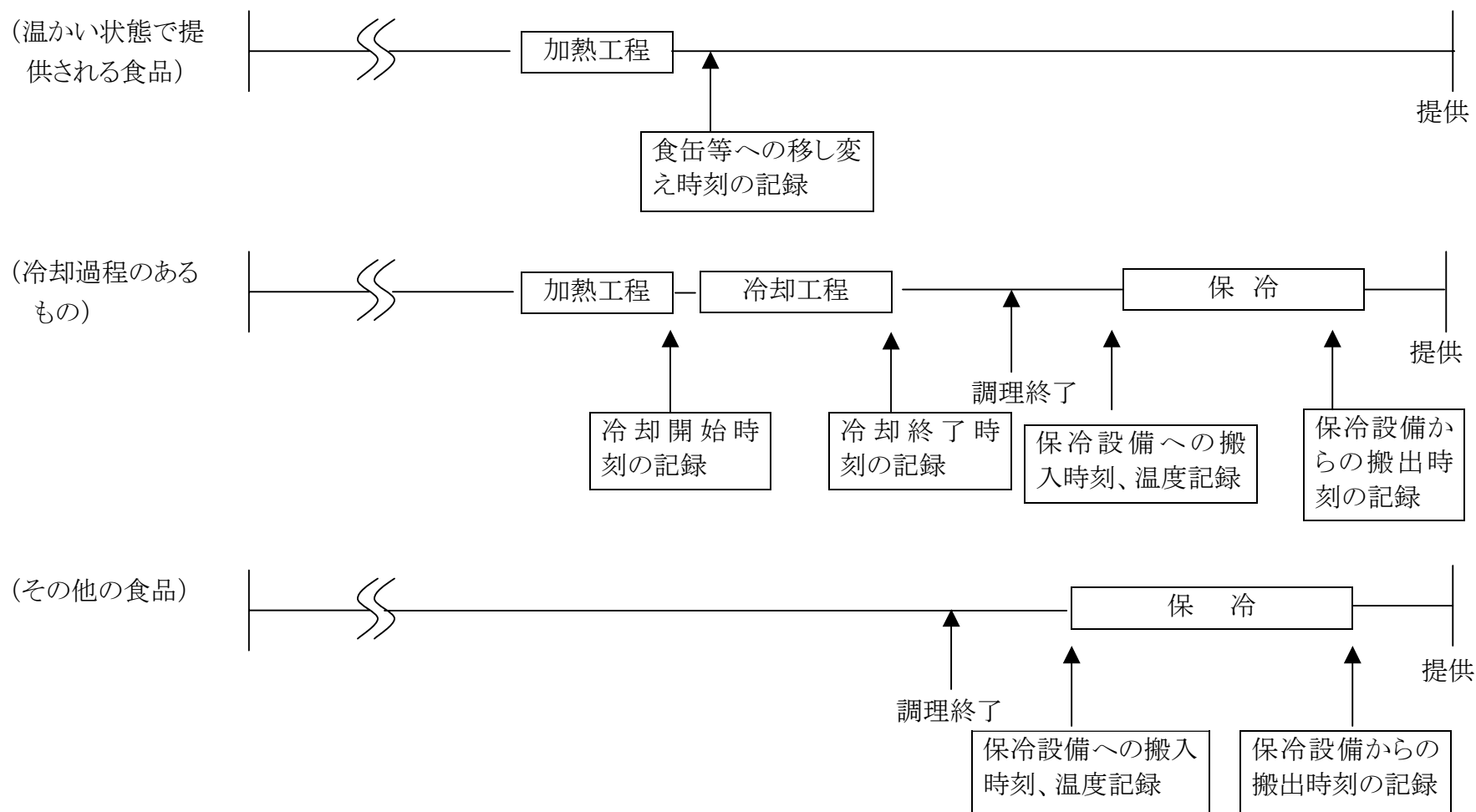
調理の途中で適当な時間を見はからって、最も熱が通りにくい具材を選び、食品の中心温度を3点以上（煮物の場合は1点以上）測定し、全ての点において75℃以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに1分以上加熱を続ける。

なお、中心温度を測定できるような具材がない場合には、調理釜の中心付近の温度を3点以上（煮物の場合は1点以上）測定する。

複数回同一の作業を繰り返す場合にも、同様に点検・記録を行う。

(別添3)

調理後の食品の温度管理に係る記録の取り方について
(調理終了後提供まで 30 分以上を要する場合)



(別紙)

調理施設の点検表

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

1. 毎日点検

	点 検 項 目	点検結果
1	施設へのねずみやこん虫の侵入を防止するための設備に不備はありませんか。	
2	施設の清掃は、全ての食品が調理場内から完全に搬出された後、適切に実施されましたか。(床面、内壁のうち床面から1m以内の部分)	
3	施設に部外者が入ったり、調理作業に不必要な物品が置かれていたりしませんか。	
4	施設は十分な換気が行われ、高温多湿が避けられていますか。	
5	手洗い設備の石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液は適切ですか。	

2. 1ヵ月ごとの点検

1	巡回点検の結果、ねずみやこん虫の発生はありませんか。	
2	ねずみやこん虫の駆除は半年以内に実施され、その記録が1年以上保存されていますか。	
3	汚染作業区域と非汚染作業区域が明確に区別されていますか。	
4	各作業区域の入り口手前に手洗い設備、履き物の消毒設備(履き物の交換が困難な場合に限る。)が設置されていますか。	
5	シンクは用途別に相互汚染しないように設置されていますか。 加熱調理用食材、非加熱調理用食材、器具の洗浄等を行うシンクは別に設置されていますか。	
6	シンク等の排水口は排水が飛散しない構造になっていますか。	
7	全ての移動性の器具、容器等を衛生的に保管するための設備が設けられていますか。	
8	便所には、専用の手洗い設備、専用の履き物が備えられていますか。	
9	施設の清掃は、全ての食品が調理場内から完全に排出された後、適切に実施されましたか。(天井、内壁のうち床面から1m以上の部分)	

3. 3ヵ月ごとの点検

1	施設は隔壁等により、不潔な場所から完全に区別されていますか。	
2	施設の床面は排水が容易に行える構造になっていますか。	
3	便所、休憩室及び更衣室は、隔壁により食品を取り扱う場所と区分されていますか。	

〈改善を行った点〉

〈計画的に改善すべき点〉

従事者等の衛生管理点検表

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

氏 名	体 調	化 膿 創	服 装	帽 子	毛 髪	履 物	爪	指 輪 等	手 洗 い

	点 検 項 目	点検結果
1	健康診断、検便検査の結果に異常はありませんか。	
2	下痢、発熱などの症状はありませんか。	
3	手指や顔面に化膿創がありませんか。	
4	着用する外衣、帽子は毎日専用で清潔のものに交換されていますか。	
5	毛髪が帽子から出ていませんか。	
6	作業場専用の履物を使っていますか。	
7	爪は短く切っていますか。	
8	指輪やマニキュアをしていませんか。	
9	手洗いを適切な時期に適切な方法で行っていますか。	
1 0	下処理から調理場への移動の際には外衣、履き物の交換(履き物の交換が困難な場合には、履物の消毒)が行われていますか。	
1 1	便所には、調理作業時に着用する外衣、帽子、履き物のまま入らないようにしていますか。	
1 2	調理、点検に従事しない者が、やむを得ず、調理施設に立ち入る場合には、専用の清潔な帽子、外衣及び履き物を着用させましたか。	立ち入った者 点検結果

〈改善を行った点〉

〈計画的に改善すべき点〉

原材料の取扱い等点検表

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

① 原材料の取扱い(毎日点検)

	点 検 項 目	点検結果
1	原材料の納入の際には調理従事者等が立ち会いましたか。	
	検収場で原材料の品質、鮮度、品温、異物の混入等について点検を行いましたか。	
2	原材料の納入に際し、生鮮食品については、1回で使い切る量を調理当日に仕入れましたか。	
3	原材料は分類ごとに区分して、原材料専用の保管場に保管設備を設け、適切な温度で保管されていますか。	
	原材料の搬入時の時刻及び温度の記録がされていますか。	
4	原材料の包装の汚染を保管設備に持ち込まないようにしていますか。	
	保管設備内での原材料の相互汚染が防がれていますか。	
5	原材料を配送用包装のまま非汚染作業区域に持ち込んでいませんか。	

② 原材料の取扱い(月1回点検)

	点 検 項 目	点検結果
	原材料について納入業者が定期的実施する検査結果の提出が最近1か月以内にありましたか。	
	検査結果は1年間保管されていますか。	

③ 検食の保存

	点 検 項 目	点検結果
	検食は、原材料(購入した状態のもの)及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器に密封して入れ、-20℃以下で2週間以上保存されていますか。	

〈改善を行った点〉

〈計画的に改善すべき点〉

検収の記録簿

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

[illegible]

〈進言事項〉

調理器具等及び使用水の点検表

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

① 調理器具、容器等の点検表

	点 検 項 目	点検結果
1	包丁、まな板等の調理器具は用途別及び食品別に用意し、混同しないように使用されていますか。	
2	調理器具、容器等は作業動線を考慮し、予め適切な場所に適切な数が配置されていますか。	
3	調理器具、容器等は使用后(必要に応じて使用中)に洗浄・殺菌し、乾燥されていますか。	
4	調理場内における器具、容器等の洗浄・殺菌は、全ての食品が調理場から搬出された後、行っていますか。(使用中等やむをえない場合は、洗浄水等が飛散しないように行うこと。)	
5	調理機械は、最低1日1回以上、分解して洗浄・消毒し、乾燥されていますか。	
6	全ての調理器具、容器等は衛生的に保管されていますか。	

② 使用水の点検表

採取場所	採取時期	色	濁り	臭い	異物	残留塩素濃度
						mg/ℓ
						mg/ℓ
						mg/ℓ
						mg/ℓ

③ 井戸水、貯水槽の点検表(月1回点検)

	点 検 項 目	点検結果
1	水道事業により供給される水以外の井戸水等の水を使用している場合には、半年以内に水質検査が実施されていますか。	
	検査結果は1年間保管されていますか。	
2	貯水槽は清潔を保持するため、1年以内に清掃が実施されていますか。	
	清掃した証明書は1年間保管されていますか。	

〈改善を行った点〉

〈計画的に改善すべき点〉

調理等における点検表

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

① 下処理・調理中の取扱い

	点 検 項 目	点検結果
1	非汚作業染区域内に汚染を持ち込まないように、下処理を確実に実施していますか。	
2	冷蔵庫又は冷凍庫から出した原材料は速やかに下処理、調理に移行させていますか。 非加熱で供される食品は下処理後速やかに調理に移行していますか。	
3	野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、適切な洗浄（必要に応じて殺菌）を実施していますか。	
4	加熱調理食品は中心部が十分（75℃で1分以上等）加熱されていますか。	
5	食品及び移動性の調理器具並びに容器の取扱いは床面から60cm以上の場所で行われていますか。（ただし、跳ね水等からの直接汚染が防止できる食缶等で食品を取り扱う場合には、30cm以上の台にのせて行うこと。）	
6	加熱調理後の食品の冷却、非加熱調理食品の下処理後における調理場等での一時保管等は清潔な場所で行われていますか。	
7	加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、直接喫食する非加熱調理食品と同様の衛生管理を行い、トッピングする時期は提供までの時間が極力短くなるようにしていますか。	

② 調理後の取扱い

	点 検 項 目	点検結果
1	加熱調理後、食品を冷却する場合には、速やかに中心温度を下げる工夫がされていますか。	
2	調理後の食品は衛生的な容器にふたをして、他からの二次汚染を防止していますか。	
3	調理後の食品が適切に温度管理（冷却過程の温度管理を含む。）を行い、必要な時刻及び温度が記録されていますか。	
4	配送過程があるものは保冷又は保温設備のある運搬車を用いるなどにより、適切な温度管理を行い、必要な時間及び温度等が記録されていますか。	
5	調理後の食品は2時間以内に喫食されていますか。	

③ 廃棄物の取扱い

	点 検 項 目	点検結果
1	廃棄物容器は、汚臭、汚液がもれないように管理するとともに、作業終了後は速やかに清掃し、衛生上支障のないように保持されていますか。	
2	返却された残渣は、非汚染作業区域に持ち込まれていませんか。	
3	廃棄物は、適宜集積場に搬出し、作業場に放置されていませんか。	
4	廃棄物集積場所は、廃棄物の搬出後清掃するなど、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう管理されていますか。	

〈改善を行った点〉

〈計画的に改善すべき点〉

食品保管時の記録簿

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

① 原材料保管時

品目名	搬入時刻	搬入時設備内 (室内)温度	品目名	搬入時刻	搬入時設備内 (室内)温度

② 調理終了後30分以内に提供される食品

品目名	調理終了時刻	品目名	調理終了時刻

③ 調理終了後30分以上に提供される食品

ア 温かい状態で提供される食品

品目名	食缶等への移し替え時刻

イ 加熱後冷却する食品

品目名	冷却開始時刻	冷却終了時刻	保冷設備への搬入時刻	保冷設備内温度	保冷設備からの搬出時刻

ウ その他の食品

品目名	保冷設備への搬入時刻	保冷設備内温度	保冷設備からの搬出時刻

〈進言事項〉

食品の加熱加工の記録簿

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

品 目 名	No.1		No.2 (No.1 で設定した条件に基づき実施)		
(揚げ物)	①油温	℃	油温	℃	
	②調理開始時刻	:	No.3 (No.1 で設定した条件に基づき実施)		
	③確認時の中心温度	サンプル A	℃	油温	℃
		B	℃	No.4 (No.1 で設定した条件に基づき実施)	
		C	℃	油温	℃
	④③確認後の加熱時間		No.5 (No.1 で設定した条件に基づき実施)		
	⑤全加熱処理時間		油温	℃	

品目名	No.1			No.2 (No.1 で設定した条件に基づき実施)	
(焼き物、 蒸し物)	①調理開始時刻	:		確認時の中心温度	℃
	②確認時の中心温度	サンプル A	℃	No.3 (No.1 で設定した条件に基づき実施)	
		B	℃	確認時の中心温度	℃
		C	℃	No.4 (No.1 で設定した条件に基づき実施)	
	③②確認後の加熱時間			確認時の中心温度	℃
	④全加熱処理時間				

品目名	No.1			No.2		
(煮物)	①確認時の中心温度	サンプル	℃	①確認時の中心温度	サンプル	℃
	②①確認後の加熱時間			②①確認後の加熱時間		
(炒め物)	①確認時の中心温度	サンプル A	℃	①確認時の中心温度	サンプル A	℃
		B	℃		B	℃
		C	℃		C	℃
	②①確認後の加熱時間			②①確認後の加熱時間		

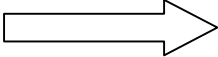
〈改善を行った点〉
〈計画的に改善すべき点〉

配送先記録簿

平成 年 月 日

責任者	記録者

出発時刻	
------	--



帰り時刻	
------	--

保冷設備への搬入時刻(:)

保冷設備内温度 ()

配送先	配送先所在地	品目名	数量	配送時刻
				:
				:
				:
				:
				:
				:
				:
				:
				:

〈進言事項〉

大量調理施設衛生管理マニュアル新旧対照表

改 正 後	現 行
大量調理施設衛生管理マニュアル 趣 旨 (略) 重 要 管 理 事 項 1 材料の受入れ・下処理段階における管理 (1) <u>原材料については、品名、仕入元の名称及び所在地、生産者（製造又は加工者を含む。）の名称及び所在地、ロットが確認可能な情報（年月日表示又はロット番号）並びに仕入れ年月日を記録し、1年間保管すること。</u> (2) <u>原材料について納入業者が定期的に実施する微生物及び理化学検査の結果を提出させること。その結果については、保健所に相談するなどして、原材料として不適と判断した場合には、納入業者の変更等適切な措置を講じること。検査結果については、1年間保管すること。</u> (3) <u>原材料の納入に際しては調理従事者等が必ず立合い、検収場で品質、鮮度、品温（納入業者が運搬の際、別添1に従い、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。）異物の混入等につき、点検を行い、その結果を記録すること。</u> (4) <u>原材料の納入に際しては、缶詰、乾物、調味料等常温保存可能なものを除き、食肉類、魚介類、野菜類等の生鮮食品については1回で使い切る量を調理当日に仕入れるようにすること。</u> (5) <u>野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、別添2に従い、流水（飲用適のもの。以下同じ。）で十分洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム（生食用野菜にあっては、亜塩素酸ナトリウムも使用可）の200mg/1の溶液に5分間（100mg/1の溶液の場合は10分間）又はこれと同等の効果を有するもの（食品添加物として使用できる有機酸等）で殺菌を行った後、十分な流水ですすぎ洗いをを行うこと。</u> (略)	大量調理施設衛生管理マニュアル 趣 旨 (略) 重 要 管 理 事 項 1 材料の受入れ・下処理段階における管理 (1) 原材料について納入業者が定期的に実施する微生物及び理化学検査の結果を提出させること。その結果については、保健所に相談するなどして、原材料として不適と判断した場合には、納入業者の変更等適切な措置を講じること。検査結果については、1年間保管すること。 (2) 原材料の納入に際しては調理従事者等が必ず立合い、検収場で品質、鮮度、品温（納入業者が運搬の際、別添1に従い、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。）異物の混入等につき、点検を行うこと。 (3) 原材料の納入に際しては、缶詰、乾物、調味料等常温保存可能なものを除き、食肉類、魚介類、野菜類等の生鮮食品については1回で使い切る量を調理当日に仕入れるようにすること。 (4) 野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、別添2に従い、流水（飲用適のもの。以下同じ。）で十分洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム（生食用野菜にあっては、亜塩素酸ナトリウムも使用可）の200mg/1の溶液に5分間（100mg/1の溶液の場合は10分間）又はこれと同等の効果を有するもの（食品添加物として使用できる有機酸等）で殺菌を行った後、十分な流水ですすぎ洗いをを行うこと。 (略)

(別添 1) 原材料、製品等の保存温度

食 品 名	保存温度
(略)	
生鮮果実・野菜 生鮮魚介類(生食用鮮魚介類を含む。)	10 前後 5 以下

(以下、略)

(別添 1) 原材料、製品等の保存温度

食 品 名	保存温度
(略)	
生鮮果実・野菜 生鮮魚介類	10 前後 5 以下

(以下、略)