

# 一般衛生管理のポイント

(どの食品でも行うべき共通事項)

- 一般衛生管理は、施設整備、機械器具等の衛生管理、食品取扱者の健康や衛生等の管理などが関係します。これらを「いつ」「どのように」管理するのか、「問題があったときはどうするか」を考えておきましょう。
- HACCPを効果的に機能させるために次の①～④に記した一般衛生管理のポイントを踏まえ、一般衛生管理の取り組みを適正に行うことが必要になります。
- この表以外に普段から実施している一般衛生管理の項目があれば追加してください。



- ① 原材料の受入の確認
- ② 冷蔵・冷凍庫の温度の確認
- ③-1 交差汚染・二次汚染の防止
- ③-2 器具等の洗浄・消毒・殺菌
- ③-3 トイレの洗浄・消毒
- ④-1 従業員の健康管理・衛生的な作業着の着用
- ④-2 衛生的な手洗いの実施

## 一般衛生管理のポイントの追加項目の例

|            |   |
|------------|---|
| 施設・設備の衛生管理 | 業務の実態に合わせて実施項目を選び、毎日の営業終了後に実施する。<br>(例: フードの清掃、グリストラップの清掃等) |
| ねずみ・昆虫対策   | 生息状況を定期的に調査し、発生を認めたときは、適切に駆除作業を実施する。                        |
| 廃棄物の取扱い    | 業務終了後、ゴミ捨てを行い、周囲を清掃する。                                      |

## 記入例

# 一般衛生管理のポイント

|                     |          |   |
|---------------------|----------|---|
| ①<br>原材料の受入の確認      | いつ       | <input checked="" type="checkbox"/> 原材料の納入時 <input type="checkbox"/> その他 ( )  |
|                     | どのように    | <input checked="" type="checkbox"/> 外観 <input checked="" type="checkbox"/> におい <input checked="" type="checkbox"/> 包装の状態 <input checked="" type="checkbox"/> 表示 (期限・保存方法)<br><input type="checkbox"/> その他 ( )   |
| ②<br>冷蔵・冷凍庫内温度の確認   | いつ       | <input checked="" type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他 ( )  |
|                     | どのように    | <input checked="" type="checkbox"/> 温度計で庫内温度を確認 (冷蔵: <u>10</u> °C以下・冷凍: <u>-15</u> °C以下)<br><input type="checkbox"/> その他 ( )  |
| ③-1<br>交差汚染・二次汚染の防止 | いつ       | <input type="checkbox"/> 始業前 <input checked="" type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他 ( )  |
|                     | どのように    | <input checked="" type="checkbox"/> 器具等を用途別に使用 <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵庫内の保管の状態を確認する<br><input checked="" type="checkbox"/> 生鮮食材を扱った都度、器具等を洗浄・消毒する<br><input type="checkbox"/> その他 ( )  |
| ③-2<br>器具等の洗浄・消毒・殺菌 | いつ       | <input type="checkbox"/> 始業前 <input checked="" type="checkbox"/> 使用后 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他 ( )  |
|                     | どのように    | <input checked="" type="checkbox"/> 使用した器具類は洗浄・消毒する<br><input type="checkbox"/> その他 ( )   |
| ③-3<br>トイレの洗浄・消毒    | いつ       | <input checked="" type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他 ( )  |
|                     | どのように    | <input checked="" type="checkbox"/> トイレ清掃用の作業着・手袋を着用して洗浄・消毒する<br><input checked="" type="checkbox"/> 便座・水洗レバー・手すり・ドアノブ等を入念に消毒する<br><input type="checkbox"/> その他 ( )   |
| ④-1<br>従業員の健康管理等    | いつ       | <input checked="" type="checkbox"/> 始業前 <input checked="" type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他 ( )  |
|                     | どのように    | <input checked="" type="checkbox"/> 従業員の体調、手の傷の有無、着衣等の確認を行う<br><input type="checkbox"/> その他 ( )   |
| ④-2<br>衛生的な手洗いの実施   | いつ       | <input checked="" type="checkbox"/> トイレの後 <input checked="" type="checkbox"/> 調理施設に入る前 <input checked="" type="checkbox"/> 盛り付けの前 <input checked="" type="checkbox"/> 作業内容変更時<br><input checked="" type="checkbox"/> 生肉や生魚などを扱った後 <input checked="" type="checkbox"/> お金を触った後 <input checked="" type="checkbox"/> 清掃を行った後<br><input type="checkbox"/> その他 ( ) |
|                     | どのように    | <input checked="" type="checkbox"/> 専用の手洗い設備で衛生的な手洗いを実施する (1月記載の方法に従う)<br><input type="checkbox"/> その他 ( )  |
| その他<br>施設・設備の衛生管理   | いつ       | <b>毎週木曜日と日曜日の営業終了後</b>  |
|                     | どのように    | <b>グリストラップを清掃する</b>   |
|                     | 問題があったとき | <b>専門業者に依頼する</b>  |

# 一般衛生管理のポイント

|                             |              |   |
|-----------------------------|--------------|---|
| ①<br>原材料の<br>受入の確認          | いつ           | <input type="checkbox"/> 原材料の納入時 <input type="checkbox"/> その他（ ）  |
|                             | どのように        | <input type="checkbox"/> 外観 <input type="checkbox"/> におい <input type="checkbox"/> 包装の状態 <input type="checkbox"/> 表示（期限・保存方法）<br><input type="checkbox"/> その他（ ）   |
|                             | 問題が<br>あったとき | <input type="checkbox"/> 返品・交換 <input type="checkbox"/> 廃棄<br><input type="checkbox"/> その他（ ）   |
| ②<br>冷蔵・冷凍庫内<br>温度の確認       | いつ           | <input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他（ ）  |
|                             | どのように        | <input type="checkbox"/> 温度計で庫内温度を確認（冷蔵：____℃以下・冷凍：____℃以下）<br><input type="checkbox"/> その他（ ）  |
|                             | 問題が<br>あったとき | <input type="checkbox"/> 異常の原因を確認 <input type="checkbox"/> 設定温度の再調整 <input type="checkbox"/> 故障の場合は修理を依頼<br><input type="checkbox"/> 食材の状態によっては廃棄又は加熱して提供<br><input type="checkbox"/> その他（ ）  |
| ③-1<br>交差汚染・<br>二次汚染の<br>防止 | いつ           | <input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他（ ）  |
|                             | どのように        | <input type="checkbox"/> 器具等を用途別に使用 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫内の保管の状態を確認する<br><input type="checkbox"/> 生鮮食材を扱った都度、器具等を洗浄・消毒する<br><input type="checkbox"/> その他（ ）  |
|                             | 問題が<br>あったとき | <input type="checkbox"/> 器具等の洗浄・消毒を実施<br><input type="checkbox"/> 汚染された食材は破棄又は加熱して提供<br><input type="checkbox"/> その他（ ）   |
| ③-2<br>器具等の洗浄<br>消毒・殺菌      | いつ           | <input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 使用後 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他（ ）  |
|                             | どのように        | <input type="checkbox"/> 使用した器具類は洗浄・消毒する<br><input type="checkbox"/> その他（ ）   |
|                             | 問題が<br>あったとき | <input type="checkbox"/> 汚れや洗剤が残っていた場合は再度洗浄・すすぎ・消毒を行う<br><input type="checkbox"/> その他（ ）  |
| ③-3<br>トイレの<br>洗浄・消毒        | いつ           | <input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他（ ）  |
|                             | どのように        | <input type="checkbox"/> トイレ清掃用の作業着・手袋を着用して洗浄・消毒する<br><input type="checkbox"/> 便座・水洗レバー・手すり・ドアノブ等を入念に消毒する<br><input type="checkbox"/> その他（ ）  |
|                             | 問題が<br>あったとき | <input type="checkbox"/> 業務中にトイレが汚れていたときは、再度洗浄・消毒する<br><input type="checkbox"/> その他（ ）  |
| ④-1<br>従業員の<br>健康管理等        | いつ           | <input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他（ ）   |
|                             | どのように        | <input type="checkbox"/> 従業員の体調、手の傷の有無、着衣等の確認を行う<br><input type="checkbox"/> その他（ ）   |
|                             | 問題が<br>あったとき | <input type="checkbox"/> 消化器症状がある場合は食品を扱う業務に従事させない<br><input type="checkbox"/> 手指に傷がある場合は絆創膏をつけた上から手袋を着用<br><input type="checkbox"/> 汚れた作業着は交換 <input type="checkbox"/> その他（ ）  |
| ④-2<br>衛生的な<br>手洗いの実施       | いつ           | <input type="checkbox"/> トイレの後 <input type="checkbox"/> 調理施設に入る前 <input type="checkbox"/> 盛り付けの前 <input type="checkbox"/> 作業内容変更時<br><input type="checkbox"/> 生肉や生魚などを扱った後 <input type="checkbox"/> 金銭を触った後 <input type="checkbox"/> 清掃を行った後<br><input type="checkbox"/> その他（ ） |
|                             | どのように        | <input type="checkbox"/> 専用の手洗い設備で衛生的な手洗いを実施する（1月記載の方法に従う）<br><input type="checkbox"/> その他（ ）   |
|                             | 問題が<br>あったとき | <input type="checkbox"/> 手洗いの方法やタイミングが不適切な場合は衛生的な手洗いを実施する<br><input type="checkbox"/> その他（ ）  |
| その他                         | いつ           |   |
|                             | どのように        |   |
|                             | 問題が<br>あったとき |   |