

# Ⅱ 一般的衛生管理プログラム について

## 目次

1. 一般的衛生管理プログラムの概要
2. 一般的衛生管理プログラム（例）
  - ① 施設設備・機械器具の衛生管理
  - ② 施設設備・機械器具の保守点検
  - ③ 従業員の衛生管理
  - ④ 従業員の教育訓練
  - ⑤ そ族昆虫の防除
  - ⑥ 食品等の衛生的な取り扱い
  - ⑦ 排水及び廃棄物の衛生管理
  - ⑧ 使用水の衛生管理
  - ⑨ 苦情返品対応、緊急時対応、回収プログラム
  - ⑩ 自主検査
3. 各種参考マニュアル
  - (ア) 施設設備・器具類清掃マニュアル（1・2・3・4）
  - (イ) 始業前管理マニュアル
  - (ウ) 作業衣着用マニュアル
  - (エ) 手洗いマニュアル
  - (オ) 衛生教育訓練（年間計画）
  - (カ) そ族昆虫防除年間計画表
  - (キ) 廃棄物容器・廃棄物保管場所清掃マニュアル
  - (ク) 緊急連絡体制・苦情処理・自主回収マニュアル
  - (ケ) 自主検査マニュアル
  - (コ) 表示マニュアル

【参考1】 エゾシカ肉処理施設認証制度 カットチャート

【参考2】 包装されたエゾシカ肉に表示するラベルの記載事項について

## 1. 一般的衛生管理プログラムの概要

一般的衛生管理とは、食品製造現場で一般的に整備しておく事項（機械の清掃・洗浄・メンテナンス、適切な作業着の交換や健康管理など従業員の衛生管理、防虫防そ、従業員の教育訓練など）を含む管理方法です。

一般的衛生管理プログラムとして整備しておくべき事項の例を図1に記載しました。

営業者のみなさんが守らなければならない食品衛生の基本事項として食品衛生法や北海道の条例で定められている施設基準、管理運営基準とともに、柱として10項目の管理事項を実践することをいいます。

※図1

### 一般的衛生管理プログラムの例

1. 施設設備・機械器具の衛生管理
2. 施設設備・機械器具の保守点検
3. 従業員の衛生管理
4. 従業員の教育訓練
5. そ族昆虫の防除
6. 食品等の衛生的な取り扱い
7. 排水及び廃棄物の衛生管理
8. 使用水の衛生管理
9. 苦情返品対応、緊急時対応、回収プログラム
10. 自主検査

一般的衛生管理の一つひとつはそれほど難しいものではありませんが、徹底することは大変です。

次の5Sと職場内のコミュニケーションを意識して日々の管理を徹底しましょう。

### 5S（整理・整とん・清掃・清潔・習慣づけ）

きれいに整えられ、隅々まで気を配られていると感じる職場ではルール違反をしにくくなります。また、原材料や製品、工程、機械の異常についても敏感に反応できるようになります。

### コミュニケーション

異常に気付いても、それを周りに相談して対処しなければ気付いていないのと同じことです。気になっていることを口に出して言える職場の環境作りが重要です。

## 2. 一般的衛生管理プログラム(例)

### ①施設設備・機械器具の衛生管理

責任者: 部長

目的: 施設、設備、機械、器具の定期的な清掃及び点検により施設周囲、建物内、設備を清潔にし、製品への汚染を防止すること及び衛生害虫等の発生・混入を起こさないように管理すること

マニュアル例  
P23～P35に掲載

記録簿例  
P82～P95に掲載

1. 施設周囲に関すること					
該当場所 該当機器・器具	詳細	実施頻度	実施者	マニュアル	記録
工場周囲・工場外 廃棄物置き場	① 施設周囲の清掃、除草し、出入り口は舗装すること ○基準(点検事項) 1. 昆虫は発生していないこと 2. 舗装に亀裂・水たまりはないこと 3. 不要な物はなく、整理整頓されていること 4. 草はのびたままになっていないこと 5. 排水溝は適切に管理されていること	1回/月	A	施設設備・ 器具類清掃 マニュアル (ア1)	月・年1回の衛 生管理点検票 (記録簿A)

2. 施設設備に関すること						
該当場所 該当機器・器具	詳細	実施頻度	実施者	マニュアル	記録	
製造エリア・保管 施設  荷受場 解体処理室 冷蔵庫 冷凍庫 カット室 製品保管室 資材庫・通路等	① 十分な数の清掃用具及び清掃用具保管庫を設けること			※		
	② 製品を汚染しない場所に、機械器具類を洗浄するために十分な流しや洗浄設備及び給湯設備を設けること			※		
	③ 冷蔵庫・冷凍庫は温度を正確に調整する能力があり、かつ温度計の数値の表示が見やすい場所に設けること				※	
	④ 製造エリア・保管施設の清掃を実施すること ○基準(点検事項) 1. 食品や廃棄物の残さが残っていないこと 2. 水切りは良好であること 3. 不要な物はなく、整理整頓されていること 4. カビ、サビやこびりついた汚れがないこと 5. 洗浄剤、消毒剤は残っていないこと	1回/日 (作業終了 時又は 作業開始 前)	A	施設設備・ 器具類清掃 マニュアル (ア2)	毎日の衛生管 理点検票 (記録簿B-1)	
手洗い設備	⑤ 食品を汚染せず、かつ従業員が使用しやすい場所に、専用の流水受水槽式手洗い設備、及び洗浄剤・消毒剤を設けること			※		
	⑥ 手洗い設備の清掃を実施すること ○基準(点検事項) 1. 汚れが残っていないこと 2. 洗浄剤、消毒剤、ペーパータオルが不足していないこと	1回/日 (作業終了 時又は 作業開始 前)	B	施設設備・ 器具類清掃 マニュアル (ア3)	毎日の衛生管 理点検票 (記録簿B-1)	
トイレ	⑦ トイレの出入り口が直接作業場内に面しないこと			※		
	⑧ トイレ内に流水受水槽式手洗い設備、及び洗浄剤・消毒剤を設けること			※		
	⑨ トイレの清掃を実施、消耗品についても適宜補充すること ○基準(点検事項) 1. 汚れが残っていないこと 2. 洗浄剤、消毒剤、ペーパータオルが不足していないこと	1回/日 (作業終了 時)	B	施設設備・ 器具類清掃 マニュアル (ア3)	毎日の衛生管 理点検票 (記録簿B-1)	

※ 主に備え付ける消耗品又は施設設備の設計建築時に要求される項目なので、マニュアルや記録の対象にはなりません。既存の施設で対応が難しい項目があれば、対応方法について施設内で話し合ったり、専門機関に相談してみましょう。(以降の項目においても※は同様)

3. 天井、内壁、床、照明設備、換気設備に関すること					
該当場所 該当機器・器具	詳細	実施頻度	実施者	マニュアル	記録
床	① 床は平滑で不浸透性又は耐水性で洗浄消毒が容易にできること	※			
	② 床の清掃を実施すること ○基準(点検事項) 1. 食品や廃棄物の残さが残っていないこと 2. 水切りは良好であること 3. 不要な物はなく整理整頓されていること 4. カビ、サビやこびりついた汚れがないこと 5. 洗浄剤、消毒剤は残っていないこと	1回/日 (作業終了時)	A	施設設備・器具類清掃マニュアル(ア2)	毎日の衛生管理点検票(記録簿B-1)
天井・内壁・照明設備・換気設備	③ 壁は平滑で不浸透性又は耐水性で洗浄消毒が容易にできること	※			
	④ 製品に影響を与える臭気、有害な煙、蒸気を排出させる為の換気設備を設けること	※			
	⑤ 作業場内に十分な採光が得られる照明設備を設けること	※			
	⑥ 清掃を実施すること ○基準(点検事項) 1. ホコリや汚れが残っていないこと 2. カビやサビ、こびりついた汚れ、結露がないこと 3. 換気設備のフィルターは汚れていないこと	1回/週	A	施設設備・器具類清掃マニュアル(ア2)	週1回の衛生管理点検票(記録簿C)

4. 食品が直接接触する機械類の洗浄・消毒に関すること					
該当場所 該当機器・器具	詳細	実施頻度	実施者	マニュアル	記録
懸吊レール・スライサー・計量器等	① 洗浄・消毒が容易に出来る構造の機械類を選定し設けること	※			
	② 機械や分解した部品を衛生的に保管する場所を設け、衛生的に保管すること	※			
	③ 洗浄・消毒すること ○基準(点検事項) 1. 食品や廃棄物の残さが残っていないこと 2. 水切りは良好であること 3. カビ、サビやこびりついた汚れがないこと 4. 洗浄・消毒を実施していること 5. 洗浄剤、消毒剤が残っていないこと	1回/日 (作業終了時)	B	施設設備・器具類清掃マニュアル(ア4)	毎日の衛生管理点検票(記録簿B-1)

5. 作業台や器具類等の洗浄・消毒に関すること					
該当場所 該当機器・器具	詳細	実施頻度	実施者	マニュアル	記録
電撃・ボルトガン 包丁、ナイフ のこぎり まな板 ボウル バット バケツ ふきん等	① 洗浄・消毒が容易に出来る構造の作業台、器具類を選定し設けること	※			
	② 衛生的に保管できる場所を設け、衛生的に保管すること	※			
	③ 洗浄・消毒すること ア: 個体に直接接触するナイフ、のこぎり等の器具については、1頭処理するごとに洗浄・消毒すること(汚染された場合は、その都度) イ: その他器具について、消毒は1日に1回以上実施すること ○基準(点検事項) 1. 食品や廃棄物の残さが残っていないこと 2. 水切りは良好であること 3. カビ、サビやこびりついた汚れがないこと 4. 洗浄・消毒を実施していること 5. 洗浄剤、消毒剤が残っていないこと	ア: 1回/1頭 処理又は汚染の都度 イ: 1回/日 又は汚染の都度	B	施設設備・器具類清掃マニュアル(ア4)	毎日の衛生管理点検票(記録簿B-1)

作成年月日 \_\_\_\_\_  
 確認年月日 \_\_\_\_\_  
 確認者署名 \_\_\_\_\_

## ②施設設備・機械器具の保守点検

責任者:工場長

目的:施設、設備、機械、器具の定期的な点検及び管理を実施し、破損及び故障時の措置方法を定めることで異物混入を防止する

1. 破損、故障に関すること					
該当場所 該当機器・器具	詳細	実施頻度	実施者	マニュアル	記録
施設設備・機械器具類	① 破損、故障時に製造された食品に対して適切な措置を ること ・食品の安全性に影響を与える施設設備の破損、故障があつた場合は、直ちに工場長に報告すること ・工場長は、影響を受けた食品を特定・隔離し、再加工又は廃棄を検討し適切な措置をする。また、破損・故障箇所に関し速やかに修繕を実施、又は修繕計画を立案すること ・措置結果は、毎日の衛生管理点検票に記録すること ○基準(点検事項) 上記手順に従い食品を措置したか	都度	B	—	毎日の衛生管理点検票 (記録簿B-1)

2. 部品の定期交換、メンテナンスに関すること					
該当場所 該当機器・器具	詳細	実施頻度	実施者	マニュアル	記録
懸吊レール・スライサー等	① 使用する施設設備、機械類は定期的に保守点検を行うこと ○基準(点検事項) 1. 部品の交換は適切であること 2. 正常に作動すること 3. 欠落した部品はないこと	1回/週	B	施設設備・器具類清掃マニュアル(ア4)	週1回の衛生管理点検票 (記録簿C)

3. 異物混入防止に関すること					
該当場所 該当機器・器具	詳細	実施頻度	実施者	マニュアル	記録
天井・内壁・照明設備・換気設備	① 施設設備の保守点検を行うこと ○基準(点検事項) 1. 故障・破損した箇所がないこと 2. 機械に欠落した部品がないこと	1回/週	B	—	週1回の衛生管理点検票 (記録簿C)
懸吊レール・スライサー・計量器等機械類 電撃ボルトガン、包丁、ナイフ、のこぎり、まな板、ポウル、バット、バケツ、ふきん等の器具類	① 施設設備・機械器具類の保守点検を行うこと ○基準(点検事項) 1. 故障・破損した器具がないこと 2. 機械に欠落した部品がないこと	1回/日 (作業開始前)	B	—	毎日の衛生管理点検票 (記録簿B-1)

保守点検・部品の交換については各説明書や各メーカーで確認しましょう。

### ③従業員の衛生管理

責任者:工場長

目的:従事者の健康状態や衛生状態及び行動が製品に影響を与えることを防ぐために、従事者の衛生管理に関する手順書又は計画書を作成し、実施すること

1. 従業員の健康管理に関すること				
詳細	実施頻度	実施者	マニュアル	記録
① 作業前の健康確認(体調・手荒れ・傷等)を実施すること ○基準(点検事項) 1. 下痢や嘔吐をしていないこと 2. 発熱していないこと 3. 手荒れや傷はないこと	1回/日	従事者	始業前管理マニュアル(イ)	毎日の衛生管理点検票(記録簿B-2)
② 体調不良者の対応は下記の通り実施すること ・下痢や嘔吐をしている者、発熱している者は、作業に従事させないこととする ・手荒れや傷がある者は、食品等を汚染しないように使い捨て手袋を使用することとする ・健康保菌者(検便で保菌が確認された者)は作業に従事させない ○体調不良時の点検事項 1. 下痢をしている者、発熱している者が作業に従事していないこと 2. 手荒れや傷がある者は使い捨て手袋を使用していること	都度	従事者	始業前管理マニュアル(イ)	毎日の衛生管理点検票(記録簿B-2)
③ 検便及び健康診断を実施すること ○検便項目 1. 赤痢菌 2. サルモネラ属菌 3. 腸管出血性大腸菌	1回以上/年	従事者	—	健康診断結果表 ・検便結果表

2. 手洗いに関すること				
詳細	実施頻度	実施者	マニュアル	記録
① 適切な手洗いを実施をすること ○基準(点検事項) 手洗いを適切なタイミング及び方法で行っているか	マニュアルに記載	従事者	手洗いマニュアル(エ)	毎日の衛生管理点検票(記録簿B-2)

3. 作業着、帽子、マスク、靴に関すること				
詳細	実施頻度	実施者	マニュアル	記録
① 従業員の数に応じた衛生的な作業着、帽子、マスク及び靴を備えた更衣設備(スペース)を製造・加工作業に影響の無い場所に設けること	※			
② 作業途中でのトイレ入室手順 ・作業衣、帽子等は専用のハンガーにかけること ・靴はトイレ専用のものに履き替えること	都度	従事者	—	
③ 作業着の交換手順 ・汚れた都度適切に交換すること ・作業途中で汚れた場合も適宜交換すること ○基準(点検事項) 適切な交換を行っているか	1回/日	従事者	施設設備・器具類清掃マニュアル(ア4)	毎日の衛生管理点検票(記録簿B-2)
④ 作業着の汚染区分ごとの管理 ・作業着(前掛け、腕抜きを含む)は、汚染区域(解体作業室)と清潔区域(肉小分け室、包装室)で使い分けるとともに、使用後の洗浄・洗濯も別にする(靴については、「汚染区域から清潔区域に入る際に洗浄消毒する」か「区域毎に使い分ける」のどちらかとする) ○基準(点検事項) 作業区域毎に作業着・靴の使い分け、洗浄・洗濯の区分けを行っているか	都度	従事者	作業衣着用マニュアル(ウ)	毎日の衛生管理点検票(記録簿B-2)

4. 作業場内での留意事項				
詳細	実施頻度	実施者	マニュアル	記録
① 貴金属、装飾品、その他異物となり得る物を持ち込まないこと ・たばこやジュースなどを持ち込まないこと	都度	従事者	始業前管理 マニュアル (イ)	毎日の衛生管理 点検票 (記録簿B-2)
② 従業員以外の者や動物の施設内への立入りを禁止する やむを得ず入室する場合は下記③の手順に従うこと ○基準(点検事項) 従事者以外の者が許可無く施設内に立ち入っていないこと	毎日	B	—	毎日の衛生管理 点検票 (記録簿B-2)
③ 従業員以外の者が入室する場合の手順 ・体調不良者は入室させないこと ・専用の清潔な作業着、帽子、マスクを更衣室で着用すること ・貴金属、装飾品、その他異物となり得る物を持ち込まないこと ・清潔な靴を着用すること ・手洗いマニュアルによる手洗いを実行すること	都度	外来者	始業前管理 マニュアル (イ) 作業衣着用 マニュアル (ウ)	毎日の衛生管理 点検票 (記録簿B-2)

作成年月日

確認年月日

確認者署名

#### ④従業員の教育訓練

責任者:工場長

目的:全ての関係者に対して、必要な教育訓練事項を明確にし、実施するための手順を定め、必要な教育を実施することで製品の安全性を確保する

1. 教育訓練の計画				
詳細	実施頻度	実施者	マニュアル	記録
① 年間計画を定めること	1回/年	A	衛生教育訓練 (オ)	衛生教育訓練 (年間計画) (記録簿D)

2. 教育訓練の実施に関すること				
詳細	実施頻度	実施者	マニュアル	記録
① 新入社員等(パート含む)については、入社時に手洗いの励行、食品の取扱いに関する知識の習得に係る教育訓練を実施すること	都度	A	マニュアル (ア)~(コ) の必要なもの	講習会等実施 記録(日時、内 容・資料、受講 者名簿)
② 製造担当者については異物混入、食中毒防止に関する知識の習得に係る教育訓練を実施すること	1回/年	C	マニュアル なし (都度準備)	講習会等実施 記録(日時、内 容・資料、受講 者名簿)

作成年月日

確認年月日

確認者署名

## ⑤そ族昆虫の防除

責任者:係長

目的:施設における問題点を把握し、適切な改善を行い、そ族昆虫による製品への汚染を防止する

1. そ族昆虫防除設備に関すること				
詳細	実施頻度	実施者	マニュアル	記録
① 防虫設備を整えること(風除室、エアーカーテン、樹脂製カーテン、捕虫器等)			※	
② 排水溝、下水溝にはそ族(ねずみ)の侵入を防ぐ設備を設けること(排水蓋や金網等)			※	

2. そ族昆虫防除の計画				
詳細	実施頻度	実施者	マニュアル	記録
① 年間計画を定めること	年1回	C	—	そ族昆虫防除 年間計画表

3. 発生状況の確認及び防除の方法に関すること				
詳細	実施頻度	実施者	マニュアル	記録
① 清掃前にねずみや昆虫の有無を確認すること	毎日	C	施設設備・ 器具類清掃 マニュアル (ア1、2)	毎日の衛生管 理点検票 (記録簿B-1)
② そ族昆虫発見時の措置手順 ・作業区域内で昆虫やねずみを発見した場合は食品を汚染しないよう気をつけながら、その場でねずみや昆虫を駆除すること	都度	C	—	毎日の衛生管 理点検票 (記録簿B-1)
・ねずみの駆除は配置場所を決めて粘着トラップ等により駆除すること ・昆虫は捕虫器で捕獲し種類と数を記録すること ・ねずみや昆虫の侵入経路・発生箇所を確認し対策を立てること	月1回	C	—	そ族昆虫防除 記録 (記録簿E)

4. 窓、出入口に関すること				
詳細	実施頻度	実施者	マニュアル	記録
① 窓、出入口の適切な管理を実施すること ・出入口や窓は、昆虫の防除設備がある場合を除いて開放しないこと ○基準(点検事項) 昆虫の防除設備が無い場合に、窓等を開放していないこと	毎日	A	—	週1回の衛生 管理点検票 (記録簿C)

作成年月日

確認年月日

確認者署名



## ⑥食品等の衛生的な取り扱い

責任者:工場長

目的: 個体・製品の微生物汚染・増殖、異物混入の防止をする

1. 個体の受入に関する事				
詳細	実施頻度	実施者	マニュアル	記録
① 受け入れる個体の検収を実施すること ・個体識別番号を付けること ○基準(点検事項) 1. 外見の異常がないこと 2. 消化管の損傷がないこと 3. 運搬中の汚染がないこと 4. 野外内臓摘出していないこと 5. 個体識別番号が付いていること	入荷の都度	従事者	エゾシカ衛生処理マニュアル	捕獲時・運搬時の確認記録表(記録簿F) 食肉処理作業の点検①(記録簿H①)
② 検収の結果、不適の場合は受け入れ拒否、又は自社で廃棄することとする				

2. 個体・完成品の取扱いに関する事				
詳細	実施頻度	実施者	マニュアル	記録
① 冷凍・冷蔵庫(室)の適切な温度管理を行うこと ・個体及び完成品を保管する冷凍・冷蔵庫(室)は、作業開始前及び作業終了後に温度確認を行うこと ○基準(点検事項) 1. 冷蔵庫:10℃以下であること 2. 冷凍庫:-15℃以下であること ・冷凍・冷蔵庫(室)の温度が規定の温度以上であった場合は、速やかに修理する ・製品の安全性を確認し、異常がある場合は隔離し、廃棄すること	2回/日	A	—	冷凍・冷蔵庫温度管理記録(記録簿G)
② 冷凍・冷蔵庫(室)内で適切な保管を行うこと ○基準(点検事項) 1. 保管品は、相互汚染を防止するため、分けけて保管すること 2. 先入れ先出しを徹底すること	都度	従事者	—	週1回の衛生管理点検票(記録簿C)
③ 包装資材(ダンボールなど)の汚染持ち込み防止手順 ○基準(点検事項) 1. 可能な限り、ダンボールは清潔区域に持ち込まない 2. やむを得ずダンボールを持ち込む場合は、アルコールを噴霧し、作業台には乗せないこと	都度	従事者	—	食肉処理作業の点検②(記録簿H②)
④ 結露、床面等からの跳ね水による二次汚染防止対策手順 ○基準(点検事項) 1. 食品は直接床に置かないこと 2. 仕掛品・製品は、床面から60cm以上の台に置くこと 又は、はね水等からの汚染が防止できる措置(フタやラップをかけるなど)を講じること	都度	従事者	—	食肉処理作業の点検②(記録簿H②)
⑤ 解体作業時に汚染を防止すること ○基準(点検項目) 1. と体の受入時の汚染異常の有無 2. ナイフ、のこぎり、手指、作業着からの汚染の有無 3. 解体時のと体の汚染、枝肉の汚染の有無 4. 分割肉の衛生的管理(二次汚染防止含む) 5. 冷蔵庫での保管時、包装の破損など	都度	A	—	食肉処理作業の点検①②(記録簿H①②)
⑥ 包装・表示手順 ○基準(点検項目) 1. 手袋を着用し作業すること (手袋を使用しない場合、衛生的な手で作業すること) 2. 表示は表示マニュアルに従い表示する	都度	A	—	毎日の衛生管理点検票(記録簿B-1)
	都度	従事者	表示マニュアル(コ)	

3. 完成品の配送方法が定められていること				
詳細	実施頻度	実施者	マニュアル	記録
① 完成品の配送方法について、その定められた温度以下において配送を実施すること	毎日	C	—	配送業者伝票 保管
② 出荷日・出荷先・個体識別番号を記録すること	出荷の都度	C	—	出荷先一覧表 兼 トレーサビ リティ管理表 (記録簿I)

4. 調理器具に関すること				
詳細	実施頻度	実施者	マニュアル	記録
① 調理器具の使用区分 ・まな板、ナイフ、包丁、バット、可動式機械類について、解体処理室用、カット室用、非加熱食品用、加熱食品用など使用区分よりそれぞれ専用のものを使用すること	毎日	B	—	食肉処理作業 の点検② (記録簿H②)

5. 包装資材や食品添加物に関すること				
詳細	実施頻度	実施者	マニュアル	記録
① 専用の保管場所を設け衛生的に保管すること	都度	C	—	

6. 洗浄剤、消毒剤、殺虫剤、潤滑油等の薬品に関すること				
詳細	実施頻度	実施者	マニュアル	記録
① 潤滑油を使用する場合には、製品に混入しないように取り扱うこと	都度	従事者	—	
② 使用する洗浄剤、消毒剤、殺虫剤等の化学薬品をリストアップすること	都度	C	—	化学薬剤リスト (記録簿J)
③ 洗浄剤、消毒剤、殺虫剤は専用の保管場所に保管すること	都度	C	—	
④ 洗浄剤、消毒剤、殺虫剤を小分けして保管する時はその洗浄剤等の名称を小分けした容器にも表示すること	都度	C	—	

作成年月日

確認年月日

確認者署名

## ⑦排水及び廃棄物の衛生管理

責任者: 部長

目的: 適切な排水処理能力の確保を確実にすること、及び廃棄物容器、収集場所は清潔な状態を保つとともに、廃棄物の排出と収集の過程で製品への衛生上の悪影響を予防すること

1. 排水の処理に関すること				
項目	実施頻度	実施者	マニュアル	記録
① 排水は勾配のある排水溝で排出し、適切な処理(沈殿、ろ過、活性汚泥処理など)をすること	※			
② 排水溝、グリストラップの清掃・洗浄・管理を実施すること ○基準(点検事項) 1. 排水の状況は良好であること 2. 汚物の残存がないこと 3. 悪臭がないこと 4. 破損がないこと	1回/日	A	—	週1回の衛生管理点検票(記録簿C)

2. 廃棄物の取扱いに関すること				
詳細	実施頻度	実施者	マニュアル	記録
① 作業場内で使用する廃棄物容器は蓋無し、又は足踏み式を用意すること	※			
② 廃棄物を作業場外で保管する場合は十分な容量及び汚液、汚臭が漏れない構造の設備を設けること	※			
③ 廃棄物保管庫に排出すること	1回/日 ※作業終了時	C	—	毎日の衛生管理点検票(記録簿B-1)
④ 廃棄物容器が汚れている場合は、洗浄及び消毒を実施する ○基準(点検事項) 1. 汚物の残存がないこと 2. 悪臭がないこと 3. ねずみ、昆虫等の発生がないこと 4. 破損がないこと	都度	C	廃棄物容器清掃マニュアル(キ)	毎日の衛生管理点検票(記録簿B-1)

作成年月日

確認年月日

確認者署名

## ⑧使用水の衛生管理

責任者: 部長

目的: 衛生的な使用水を使用することで製品への汚染を防止すること

1. 給水設備の管理に関すること				
項目	実施頻度	実施者	マニュアル	記録
① 飲用に適する水を供給できる設備を設けること			※	
② 地下水を使用する場合には殺菌できる設備を設けること			※	
③ 使用水の官能検査・残留塩素濃度検査(地下水又は受水槽を使用している場合)を実施すること ○基準(点検事項) 1. 味、色、臭い、濁りに異常がないこと 2. 残留塩素濃度0.1mg/ℓ以上あること ・不適時については使用を中止し、原因究明を行い正常に戻ったことを確認してから使用する	1回/日 ※作業開始前	C	—	毎日の衛生管理点検票 (記録簿B-1)

2. 受水槽の管理に関すること				
詳細	実施頻度	実施者	マニュアル	記録
① 受水槽については清掃しやすく、鳥の糞、雨水、そ族昆虫等の混入により汚染されない構造にすること			※	
② 地下水又は受水槽を使用している場合は、水質検査を保健所又は民間の検査機関に依頼し実施すること 検査結果については1年以上保管すること ・不適時については使用を中止し、原因究明を行い正常に戻ったことを確認してから使用する	1回/年	C	—	水質検査結果表
③ 受水槽の清掃を自社又は専門業者に依頼して実施すること	1回/年	C	自社で実施する場合は清掃マニュアルを作成	受水槽清掃記録

作成年月日 \_\_\_\_\_

確認年月日 \_\_\_\_\_

確認者署名 \_\_\_\_\_

## ⑨ 苦情返品対応、緊急時対応、回収プログラム

責任者: 工場長

目的: 食品衛生上の問題が発生した全ての製品を完全かつ迅速に回収するための手順を定め、消費者に対する健康被害を未然に防止し、拡大を防ぐこと

1. 苦情、事故等に関すること				
詳細	実施頻度	実施者	マニュアル	記録
① 対応責任者、連絡体制について ・社内緊急連絡体制を整備する ・食品衛生上の危害が発生するおそれのある場合は、管轄保健所への連絡・相談するとともに原因究明を実施する	発生の都度	A	緊急連絡体制 (別添ク)	苦情処理簿 (記録簿K)

2. 回収に関すること				
詳細	実施頻度	実施者	マニュアル	記録
① 個体識別番号による管理を実施し、各種の伝票類が製品の追跡が可能な情報が含まれるように帳票を定めること	全個体	A	—	各種帳票類
② 食品衛生上問題のある製品が出荷されていることが判明した場合は、危害が存在するおそれのある製品のロットを確定し、保健所に連絡するとともに販売先に対して速やかに連絡し回収する	発生の都度	A	苦情・自主回収マニュアル (ク)	報告書等
③ 公表方法(手段、手順)について別途定める		A	苦情・自主回収マニュアル (ク)	

作成年月日

確認年月日

確認者署名

## ⑩自主検査

責任者: 課長

目的: 正確な機器類を使用し、製品などの必要な検査を実施することで安全性を確保する

1. 検査対象、検査項目、頻度、検査機関に関すること				
詳細	実施頻度	実施者	マニュアル	記録
① 検査の対象とする製品等ごとに項目、頻度を定め実施すること ・製品検査は月に1回以上 【検査項目: 大腸菌、一般生菌数、大腸菌群数】 ・設備・器具の拭き取り検査は月に1回以上 【検査項目: 一般生菌数、大腸菌群数】 ・枝肉検査は、認証基準に準じ、処理見合い検体数について一般生菌数、大腸菌群数、黄色ブドウ球菌、大腸菌(糞便性大腸菌)、腸管出血性大腸菌O157、サルモネラ属菌について実施	—	A	自主検査マニュアル(ケ)	記録簿L・自主検査結果

2. 検査結果に関すること				
詳細	実施頻度	実施者	マニュアル	記録
① 検査結果については1年以上保管すること 検査の結果、不適となった場合にマニュアルに沿って対応すること。	検査結果判明の都度	A	自主検査マニュアル(ケ)	記録簿L

3. 検査精度に関すること(自施設内で検査を行う場合)				
詳細	実施頻度	実施者	マニュアル	記録
① 自主検査と同一検体を検査機関に検査依頼し、クロスチェックを行うこと	1回/年	A	—	記録簿L・検査機関検査成績表

4. 機器の校正				
詳細	実施頻度	実施者	マニュアル	記録
① 自社の検査機器(温度計、はかり)の校正を実施する 温度計: センサー部分を熱湯に浸し温度を計測するか、冷凍庫のデジタル計と誤差が無いかを確認する はかり: 質量既知の錘を載せ誤差が無いことを確認する	1回/年	A	—	月・年1回の衛生管理点検票(記録簿A)

作成年月日

確認年月日

確認者署名

### 3.各種参考マニュアル

一般的衛生管理プログラムで示した管理を行う各項目について、さらに手順を説明すべき事項をマニュアルとして整備します。  
以下、マニュアル例を「3. 各種参考マニュアル」として示します。

#### (ア)施設設備・器具類清掃マニュアル

##### 1. 施設周囲

○作業の要点

- ◆ねずみや虫の生息跡がないことを確認してから開始すること
- ◆必要に応じてゴーグル・マスク・手袋などの保護具や清掃専用着を着用して実施すること
- ◆破損・故障を発見した場合、速やかに適切な措置(補修、修理、交換など)を実施すること
- ◆清掃用具は用途を色分けにより明確にし、使用後に水洗い及び薬剤等による消毒を行い、乾燥させ、専用の場所で保管すること
- ◆清掃用具は劣化が見られた場合には交換する

頻度は状況に応じて設定しましょう

対象	頻度	担当	方法	基準
施設周囲	1回/月	A	1. ゴミ・不要物を拾う 2. 草が伸びている場合は草刈りをする 3. 排水溝内に溜まったゴミを除去する 4. 舗装に亀裂や水たまり、排水溝に亀裂が見られた場合は補修を実施する	1. 食品や廃棄物の残さが残っていないこと 2. 亀裂や水たまりがないこと 3. 不要な物がなく、整理整頓されていること 4. カビ、サビやこびりついた汚れがないこと 5. 清掃後、洗剤、消毒剤が残っていないこと 6. 換気設備のフィルターが汚れていないこと

補修はすぐに対応が難しい場合には計画的に実施しましょう

作成年月日

作成者

確認年月日

確認者

## 2. 前室・荷受場・冷蔵庫・解体処理室・カット室・製品保管庫・出荷場・資材庫・更衣室・通路

### ○作業の要点

- ◆基本的に作業中は開始しない、やむを得ず実施する場合は製品などへのはね水等の汚染に注意すること
- ◆作業は上方から下方に向かって進めること
- ◆分解できるものは分解すること
- ◆冷蔵庫内の清掃実施の場合、基本的に懸肉がある場合には開始しない、やむを得ず実施する場合は懸肉などへのはね水等の汚染に注意すること
- ◆ねずみや虫の生息跡がないことを確認してから開始すること
- ◆必要に応じてゴーグル・マスク・手袋などの保護具や清掃専用着を着用して実施すること
- ◆破損・故障を発見した場合、速やかに適切な措置(補修、修理、交換など)を実施すること
- ◆清掃用具は用途を色分けにより明確にし、使用後に水洗い及び薬剤等による消毒を行い、乾燥させ、専用の場所で保管すること
- ◆清掃用具は劣化が見られた場合には交換すること

対象	頻度	担当	方法	基準
天井 照明設備 換気設備 ※扉を含む	1回/週	A	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 室内の整理整頓を実施する</li> <li>2. 大きな付着物を取り除く</li> <li>3. 天井をモップ・ブラシ・ふきん・バケツ及び温湯、高圧洗浄機、洗浄剤などを用いて汚れを除去する</li> <li>4. 照明・換気設備(フィルター含む)をふきん・バケツ及び温湯、高圧洗浄機、洗浄剤などを用いて汚れを除去する</li> <li>5. 自然乾燥又は、使い捨てふきんを用いて乾燥させる</li> </ol> <p>(配管や窓については年1回以上、天井と同じ方法で実施する)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食品や廃棄物の残さが残っていないこと</li> <li>2. 水切りが良好であること</li> <li>3. 不要な物がなく、整理整頓されていること</li> <li>4. カビ、サビやこびりついた汚れがないこと</li> <li>5. 清掃後、洗浄剤、消毒剤が残っていないこと</li> <li>6. 換気設備のフィルターが汚れていないこと</li> <li>7. 破損や故障がないこと</li> </ol>
作業台 扉取っ手 内壁  作業靴 洗浄槽 容器類	1回/日	A	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 室内の整理整頓を実施する</li> <li>2. 大きな付着物・汚れを取り除く</li> <li>3. ブラシ・ふきん・バケツ及び衛生的な水、温湯、洗浄剤などを用いて表面を十分に洗浄する</li> <li>4. 洗剤を温湯で十分に洗い流す、又は水拭きする</li> <li>5. 水切りを実施する</li> <li>6. 消毒剤を使用する</li> <li>7. 消毒剤を水洗いで取り除く (消毒剤がアルコールの場合は不要)</li> <li>8. 自然乾燥又は、使い捨てふきんを用いて乾燥させる</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食品や廃棄物の残さが残っていないこと</li> <li>2. 水切りが良好であること</li> <li>3. カビ、サビやこびりついた汚れがないこと</li> <li>4. 洗浄、消毒を実施していること</li> <li>5. 清掃後、洗浄剤、消毒剤が残っていないこと</li> <li>6. 破損や故障がないこと</li> </ol>

洗浄方法は施設にあった方法で実施しましょう  
また、写真を加えることでより分かりやすくなります



機械器具 保管棚  製品 保管棚  資材 保管棚	1回/週	A	1. 機械器具・製品・資材を清潔な場所に移動する 2. 大きな付着物・汚れを取り除く 3. ブラシ・ふきん・バケツ及び温湯、洗浄剤などを用いて表面を十分に洗浄する 4. 洗剤を温湯で十分に洗い流す、又は水拭きする 5. 使い捨てふきんで水分をふき取る 6. 消毒剤を使用する 7. 消毒剤を水洗いで取り除く (消毒剤がアルコールの場合は不要) 8. 自然乾燥又は、使い捨てふきんを用いて乾燥させる 9. 機械器具をもとの場所にもどす	1. 食品や廃棄物の残さが残っていないこと 2. 水切りが良好であること 3. カビ、サビやこびりついた汚れがないこと 4. 洗浄・消毒を実施していること 5. 水洗い後、洗浄剤、消毒剤が残っていないこと 6. 破損や故障がないこと
床	1回/日	A	1. 室内の整理整頓を実施する 2. 機械器具の下を含めて床を掃く 3. ブラシ・バケツ及び温湯、高圧洗浄機、洗浄剤などを用いて床を十分に洗浄する 4. 洗剤を衛生的な水又は温湯で十分に洗い流す	1. 食品や廃棄物の残さが残っていないこと 2. 水切りが良好であること 3. 不要な物がなく整理整頓されていること 4. カビ、サビやこびりついた汚れがないこと 5. 洗浄剤、消毒剤が残っていないこと 6. 破損や亀裂がないこと
シンク 手洗い設備	1回/日	A	1. 大きな付着物・汚れを取り除く 2. ブラシ・ふきん・バケツ及び温湯、洗浄剤などを用いて表面を十分に洗浄する 3. 洗剤を温湯で十分に洗い流す 4. 水切りを実施する 5. 消毒剤を使用する 6. 消毒剤を水洗いで取り除く (消毒剤がアルコールの場合は不要) 7. 自然乾燥又は、使い捨てふきんを用いて乾燥させる 8. 手洗い石鹸、消毒剤、ペーパータオルを点検し、必要があれば補充する	1. 食品や廃棄物の残さが残っていないこと 2. 水切りが良好であること 3. カビ、サビやこびりついた汚れがないこと 4. 洗浄・消毒を実施していること 5. 水洗い後、洗浄剤、消毒剤が残っていないこと 6. 手洗い石鹸、消毒剤、ペーパータオルが不足していないこと 7. 破損や故障がないこと
排水溝	1回/日	A	1. 大きな汚れを取り除く 2. ブラシ・バケツ及び温湯、洗浄剤などを用いて排水溝内を十分に洗浄する 3. 洗剤を温湯で十分に洗い流す	1. 排水の状況が良好であること 2. 汚物の残存がないこと 3. 悪臭がないこと 4. 破損がないこと

作成年月日

作成者

確認年月日

確認者

### 3. トイレ

#### ○作業の要点

- ◆作業中は開始しない
- ◆作業とは異なる服装で実施すること
- ◆トイレ内の清掃に使用する用具はトイレ専用にする
- ◆必要に応じてゴーグル・マスク・手袋などの保護具を着用して実施すること
- ◆破損・故障を発見した場合、速やかに適切な措置を実施すること
- ◆清掃用具は用途を色分けにより明確にし、使用後に水洗い及び薬剤等による消毒を行い、乾燥させ、専用の場所で保管すること
- ◆清掃用具は劣化が見られた場合には交換すること

対象	頻度	担当	方法	基準
内壁 扉 扉取っ手 床	1回/日	A	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 大きな付着物を取り除く</li> <li>2. 床・内壁をブラシ・ふきん・洗剤、温湯を用いて汚れを取り除く</li> <li>3. 水切り、又はふき取る</li> <li>4. 消毒剤を使用する</li> <li>5. 消毒剤を水洗いで取り除く (消毒剤がアルコールの場合は不要)</li> <li>6. 自然乾燥又は、使い捨てふきんを用いて乾燥させる</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 汚れが残っていないこと</li> </ol>
便器	1回/日	A	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 資材を清潔な場所に移動する</li> <li>2. 大きな付着物・汚れを取り除く</li> <li>3. ブラシ・ふきん・バケツ及び衛生的な水、温湯、洗浄剤などを用いて表面を十分に洗浄する</li> <li>4. 温湯で十分に洗い流す、又は水拭きする</li> <li>5. 消毒剤を使用する</li> <li>6. 消毒剤を水洗いで取り除く (消毒剤がアルコールの場合は不要)</li> <li>7. 自然乾燥又は、使い捨てふきんを用いて乾燥させる</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 汚れが残っていないこと</li> <li>2. 破損や故障がないこと</li> </ol> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 10px; width: fit-content; margin: 10px auto;"> <p>※便器専用の清掃用具を用意しましょう</p> </div>
手洗い設備	1回/日	A	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 大きな付着物・汚れを取り除く</li> <li>2. ブラシ・ふきん・バケツ及び温湯、洗浄剤などを用いて表面を十分に洗浄する</li> <li>3. 洗剤を温湯で十分に洗い流す</li> <li>4. 水切りを実施する</li> <li>5. 消毒剤を使用する</li> <li>6. 消毒剤を水洗いで取り除く (消毒剤がアルコールの場合は不要)</li> <li>7. 自然乾燥又は、使い捨てふきんを用いて乾燥させる</li> <li>8. 手洗い石鹸、消毒剤、ペーパータオルを点検し、必要があれば補充する</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食品や廃棄物の残さが残っていないこと</li> <li>2. 水切りが良好であること</li> <li>3. カビ、サビやこびりついた汚れがないこと</li> <li>4. 洗浄・消毒を実施していること</li> <li>5. 水洗い後、洗浄剤、消毒剤が残っていないこと</li> <li>6. 手洗い石鹸、消毒剤、ペーパータオルが不足していないこと</li> <li>7. 破損や故障がないこと</li> </ol>

作成年月日

作成者

確認年月日

確認者

## 4. 機械器具・ふきんなど

### ○作業の要点

- ◆基本的に作業中は開始しない、やむを得ず実施する場合は製品などへのはね水等の汚染に注意すること
- ◆必要に応じて清掃専用の作業着やゴーグル・マスク・手袋などを着用して実施すること
- ◆破損・故障を発見した場合、速やかに適切な措置を実施すること
- ◆清掃用具は使用後に水洗い及び薬剤等による消毒を行い乾燥させ、専用の場所で保管すること
- ◆清掃用具は劣化が見られた場合には交換すること

対象	頻度	担当	方法	基準
スライサー 懸肉ハンガー (直接食品に接する機械)  剥皮台 剥皮用 チェーン	1回/日	A	1. 本体・部品を分解する 2. 大きな付着物を取り除く 3. スポンジ、温湯、洗浄剤などを用いて汚れを十分に洗浄する 4. 熱湯(83℃以上)による消毒を実施する 5. 乾燥させる 6. 本体・部品を組み立てる (使用開始前にはアルコールによる殺菌) (剥皮台とチェーンは1頭ごとに1～4を行う)	1. 食品が残っていないこと 2. 水切りが良好であること 3. カビ、サビやこびりついた汚れがないこと 4. 洗浄、消毒を実施していること 5. 洗浄剤、消毒剤が残っていないこと
包丁 ナイフ のこぎり (直接食品に接する器具)	1回/ 1頭処理 (汚染の都度)	A	1. 大きな付着物を取り除き、分解できるところは分解する 2. スポンジ、温湯、洗浄剤などを用いて汚れを十分に洗浄する 3. 熱湯(83℃以上)による消毒を実施する 4. 乾燥させる (使用開始前にはアルコールによる殺菌) (作業中は1頭ごとに1～3を行う)	1. 食品が残っていないこと 2. 水切りが良好であること 3. カビ、サビやこびりついた汚れがないこと 4. 洗浄、消毒を実施していること 5. 清掃後、洗浄剤、消毒剤が残っていないこと 6. 刃こぼれがないこと
ヤスリ ナイフ鞘	1回/日			
計量器 金属探知機 真空包装機 懸吊レール	1回/日	A	1. 大きな付着物・汚れを取り除く 2. ふきん、温湯などを用いて表面の汚れを除去する 3. 自然乾燥又は、使い捨てふきんを用いて乾燥させる	1. 食品や廃棄物の残さが残っていないこと 2. 水切りが良好であること 3. カビ、サビやこびりついた汚れがないこと 4. 洗浄、消毒を実施していること 5. 洗浄剤、消毒剤が残っていないこと
ふきん タオル 前掛け 腕抜き 作業靴	1回/日	A	1. 大きな付着物・汚れを取り除く 2. 洗剤でもみ洗いをする 3. 洗剤を洗い落とす 4. ふきん、タオルは熱湯消毒をする 5. 乾燥させる	1. 食品や廃棄物の残さが残っていないこと 2. 水切りが良好であること 3. カビ、サビやこびりついた汚れがないこと 4. 洗浄、消毒を実施していること 5. 洗浄剤、消毒剤が残っていないこと

汚れが落ちないもの、  
着色しているものは廃棄し、  
新しいものと交換しましょう

作成年月日

作成者

確認年月日

確認者

## (イ) 始業前管理マニュアル

### I 始業前には、必ず次の事項を確認し、該当する場合は措置方法に従い対応する

確認事項	措置方法
1 健康状態の確認	
①下痢や腹痛、発熱はないか ②家族に下痢や腹痛、発熱した者はいないか	・作業に従事しない ・直接食品に接する作業はしない ・本人が下痢や腹痛、発熱がある場合は医療機関を受診する
③手指に傷、手荒れはないか	・作業に従事しない ・直接食品に接する作業はしない又は手袋を着用し作業をする
2 身だしなみ	
①爪は短く切っているか ②指輪、腕時計、マニキュアをしていないか ③正しく帽子、マスクをしているか ④作業着、帽子は清潔か、汚れていないか	・爪を短く切る ・指輪、腕時計、マニキュアをとる ・清潔な作業着に着替える

### II 作業に入る前に次の事項を確認しましょう

- 1 貴金属やタバコ、ライターなど異物混入の原因となるもの、作業に不必要なものを持ち込んでいないか
- 2 作業場専用の靴を履いていないか
- 3 手洗いマニュアルに基づいて、十分に手洗いをしたか

### III 不適であった場合は、従業員健康管理点検票に記録しましょう

作成年月日

作成者

確認年月日

確認者

## (ウ) 作業衣着用マニュアル

### ■ 荷受場・解体処理室

作業衣	チェック要点
着用するもの ①ヘアーネット ②帽子 ③マスク ④前掛け ⑤手袋 ⑥長靴	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ゴム・ビニール等合成樹脂製の手袋を着用すること</li> <li>・帽子から髪の毛がはみ出していないこと</li> <li>・外皮に接触する等により汚染した場合はその都度洗浄すること</li> </ul>

### ■ 冷蔵庫・カット室・製品保管庫・資材庫

作業衣	チェック要点
着用するもの ①ヘアーネット ②帽子 ③マスク ④上下白衣 ⑤前掛け ⑥手袋 ⑦長靴又は短靴	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ゴム・ビニール等合成樹脂製の手袋を着用すること</li> <li>・帽子から髪の毛がはみ出していないこと</li> <li>・汚れた場合は都度着替えること</li> </ul>

※特に、解体処理室からカット室に出入する際には作業着・前掛け・長靴・手袋を交換、又は消毒してから出入すること

作成年月日

作成者

確認年月日

確認者

## (エ) 手洗いマニュアル

手順	チェック要点
<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 80%; text-align: center;">手首・腕を水で濡らす</div> <div style="margin: 5px 0;">↓</div> <div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="border-left: 1px solid black; border-right: 1px solid black; padding: 0 5px; writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">2 回 行 う</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 80%; text-align: center;">石鹸をつけてもみ洗いをする</div> <div style="margin: 0 5px;">↓</div> <div style="border-left: 1px solid black; border-right: 1px solid black; padding: 0 5px; writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">3 0 秒 以 上</div> </div> <div style="margin: 5px 0;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 80%; text-align: center;">指の間や親指の周り、指先、爪、手首もよくこすり洗う</div> <div style="margin: 5px 0;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 80%; text-align: center;">流水でよく洗い流す</div> <div style="margin: 5px 0;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 80%; text-align: center;">ペーパータオルで水を拭き取り、乾燥させる</div> <div style="margin: 5px 0;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 80%; text-align: center;">アルコールをすりこみ消毒する</div> </div>	<p>指輪、腕時計は外すこと</p> <p>腕まで行うこと</p> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 10px; margin: 10px 0; background-color: #e6f2ff;"> <p>汚れが著しい場合には爪ブラシ等も使用しましょう 但し、爪ブラシは衛生的に保管する必要があります</p> </div> <p>手を洗うタイミング</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・入室前 (汚染区→準清潔区→清潔区等、より清潔なエリアに入室する際にも都度実施)</li> <li>・原料・製品を取り扱う前</li> <li>・汚れた都度</li> <li>・休憩後</li> <li>・トイレの使用後</li> <li>・廃棄物の取り扱い後</li> </ul>

作成年月日

作成者

確認年月日

確認者

(オ)衛生教育訓練(年間計画)

項目	内容	対象	時期・頻度
日常管理	清掃や手洗いなど	新入社員 (パート含む)	入社時
日常管理	異物混入、食中毒防止に関すること	全員	年1回以上
HACCP等について	外部講習受講	HACCPチーム	都度
その他	HACCPに関する話し合いなど 他社の事例(製品事故・クレーム等)について	HACCPチーム	都度

特記事項

作成年月日

作成者

確認年月日

確認者

**(カ) そ族昆虫防除年間計画表**

項目	内容	実施者	時期・頻度
昆虫類	捕虫器※1で捕獲された虫の数を記録し捕虫紙交換をする 必要に応じてランプを交換する	C	1回/月
昆虫類	粘着トラップ※2に捕獲された虫の数を記録し、交換する	C	1回/月
ねずみ	粘着トラップ※3に捕獲されたねずみの数を記録し、交換する	C	1回/月
その他	上記防除機器で異常が確認された場合には侵入経路や発生源を調査し、対策を実施する	C	都度

**特記事項**

※メンテナンス方法については各防除機器の使用説明書に従うこと

捕虫器※1



粘着トラップ※2



粘着トラップ※3



作成年月日

作成者

確認年月日

確認者



## (キ) 廃棄物容器・廃棄物保管場所清掃マニュアル

- ◆基本的に作業中は開始しない、やむを得ず実施する場合は製品などへのはね水等の汚染に注意すること
- ◆ねずみや虫の生息跡がないことを確認してから開始すること
- ◆必要に応じて専用の作業着やゴーグル・マスク・手袋などの保護具を着用して実施すること
- ◆破損・故障を発見した場合、速やかに適切な措置を実施すること
- ◆清掃用具は使用後に水洗い及び薬剤等による消毒を行い衛生的に保つこと
- ◆清掃用具は劣化が見られた場合には交換すること

対象	頻度	担当	方法	基準
廃棄物容器	1回/日	A	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 廃棄物を廃棄物保管庫に排出する</li> <li>2. 大きな付着物・汚れを取り除く</li> <li>3. ブラシ・ふきん・バケツ及び衛生的な水、温湯、洗剤などを用いて十分に洗浄する</li> <li>4. 流水で洗い流す</li> <li>5. 乾燥させる</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 汚物の残存がないこと</li> <li>2. 悪臭がないこと</li> <li>3. そ族、昆虫の発生がないこと</li> <li>4. 破損がないこと</li> </ol>
廃棄物保管庫	1回/週	A	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 保管庫内の廃棄物を移動させる</li> <li>2. 大きな付着物を取り除く</li> <li>3. 床を掃く</li> <li>4. 汚れが著しい場合にはブラシ、洗剤などを用いて洗浄を実施する</li> <li>5. 水切りを実施する</li> <li>6. 廃棄物を保管庫内に入れる</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食品や廃棄物の残さが残っていないこと</li> <li>2. 水切りが良好であること</li> <li>3. 不要な物がなく、整理整頓されていること</li> <li>4. カビ、サビやこびりついた汚れがないこと</li> <li>5. 洗剤が残っていないこと</li> <li>6. 換気設備のフィルターが汚れていないこと</li> <li>7. 破損がないこと</li> </ol>

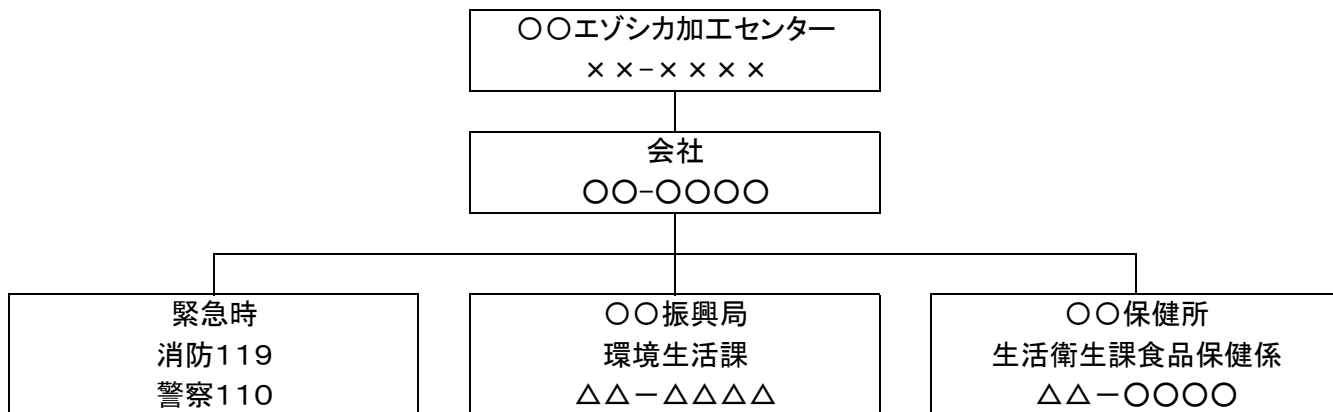
作成年月日

作成者

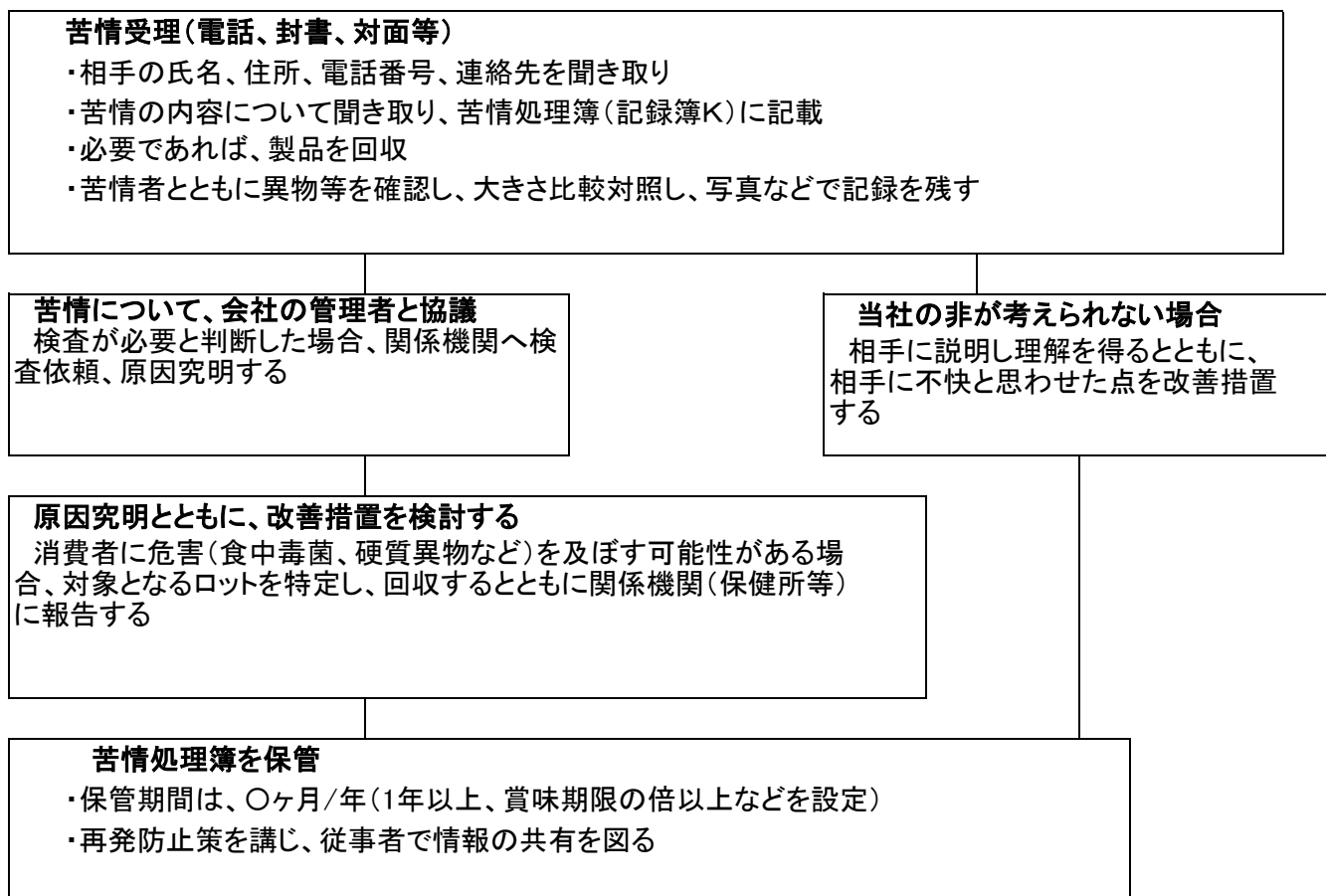
確認年月日

確認者

(ク)緊急連絡体制・苦情処理・自主回収マニュアル  
緊急連絡網



苦情処理・自主回収マニュアル



※苦情処理にあたっての留意事項

1つの苦情が、大規模な回収や食中毒の端緒になることもあります。丁寧で迅速な対応、判断を心がけましょう。

作成年月日

確認年月日

作成者

確認者

## (ケ) 自主検査マニュアル

検体	検査頻度	検査項目、自社基準
出荷製品 (ブロック肉等部位不問)	月1検体以上 (施設稼働月に限る。)	大腸菌(陰性) 一般生菌数、大腸菌群数(基準無し)
施設の設備・器具等の拭き取り (枝肉やブロック肉に直接触れる部分を対象に、洗浄消毒、乾燥後に実施する)	設備・器具それぞれ月1検体以上 (施設稼働月に限る。)	一般生菌数(1,000未満) 大腸菌群数(陰性)

### 【備考】

- ・基準が設定されている検査項目については基準を超える場合に、基準が設定されていない検査項目については、これまでの自主検査実績と比較して著しく汚染度が高い場合に、マニュアルや記録の確認、関係機関に助言を求め等により原因究明を行い、必要な改善、再発防止策を講じた後、再検査すること。
- ・検査項目は、必要に応じて他の細菌検査も実施すること。

検体	検査頻度	検査項目、自社基準
枝肉の拭き取り 拭き取り部位：胸部及び肛門付近 (2検体/頭、1検体100cm <sup>2</sup> ) 拭き取りのタイミング：洗浄直後が原則、 出来ない場合は解体後24時間以内	①処理頭数100頭/年未満 ：年間3頭(6検体)以上  ②処理頭数100頭/年以上 ：①に加えて100頭毎に1頭(2検 体)以上追加して実施 (例)100～199頭/年：年間4頭(8 検体)以上、200～299頭/年：年 間5頭(10検体)以上	一般生菌数 100,000未満 大腸菌群数 1,000未満 黄色ブドウ球菌 陰性 大腸菌(糞便性大腸菌) 陰性 腸管出血性大腸菌O157 陰性 サルモネラ属菌 陰性

- 備考  
基準を超える場合、マニュアルや記録の確認、関係機関に助言を求め等により原因究明を行い、必要な改善、再発防止策を講じた後、再検査することとする。  
※注 認証の現地審査時(更新時を含む)には、道職員による拭き取り検査を実施(2頭分(2検体/頭))。

## (コ) 表示マニュアル

製品区分	温度帯	保存温度表示	賞味期限
食肉(真空・冷蔵スライス品)	冷蔵	10℃以下	包装日+21日
食肉(真空・冷凍スライス品)	冷凍	-15℃以下	包装日+365日
食肉(真空なし・冷蔵ブロック品)	冷蔵	10℃以下	包装日+8日
食肉(真空なし・冷凍ブロック品)	冷凍	-15℃以下	包装日+180日
加工食肉(真空・冷凍)	冷凍	-15℃以下	包装日+180日

### 注意事項

- (1)加熱して喫食するよう表示してあることを確認する。
- (2)ブロック肉、スライス肉とも包装した日を基準として期限を表示する。
- (3)1頭あたり50g以上を1検体として賞味期限終了まで保存し、クリーム等発生時にサンプルとして使用する。

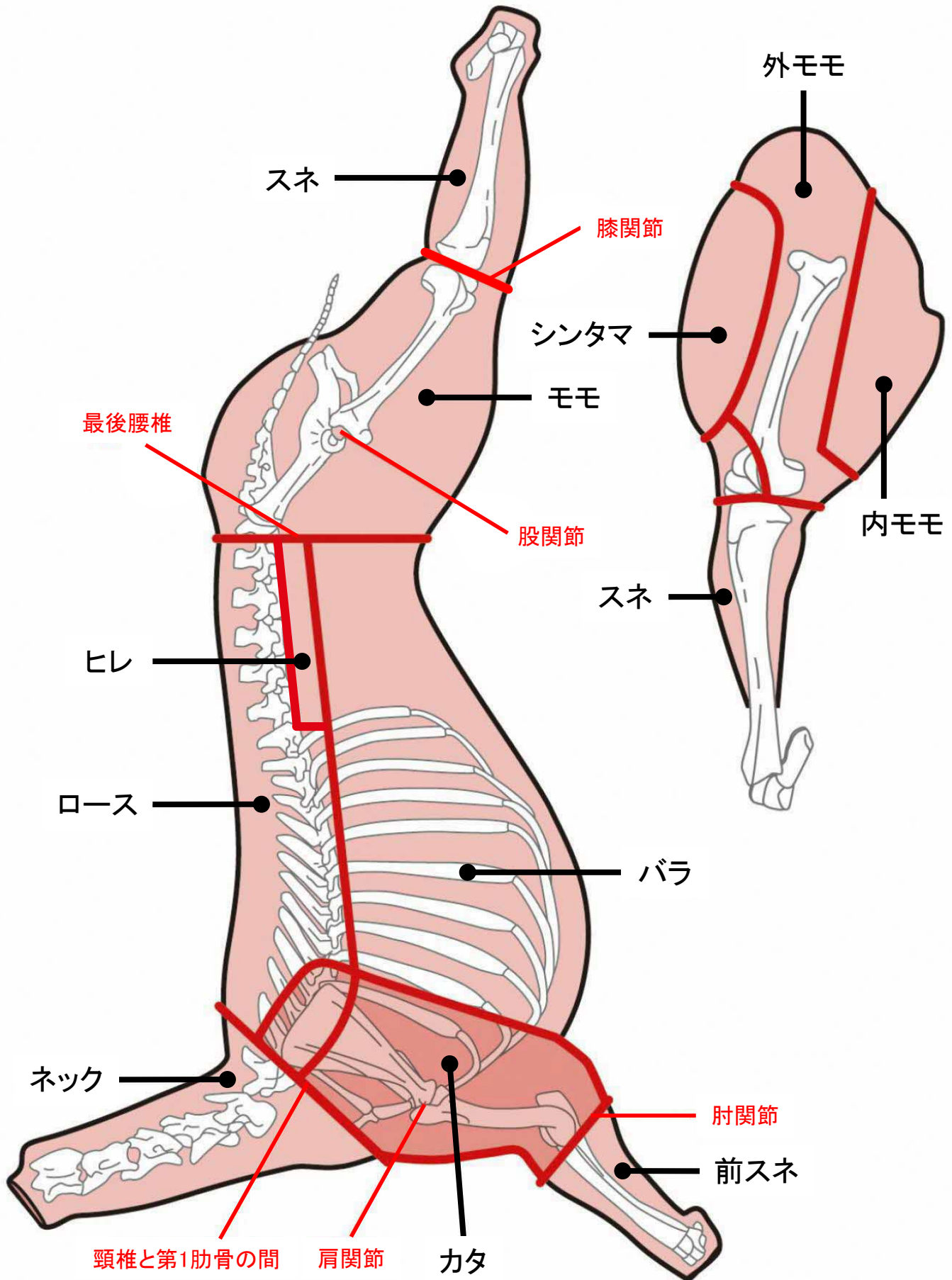
作成年月日

作成者

確認年月日

確認者

## エゾシカ肉処理施設認証制度 カットチャート



※カットチャートで示している部位の名称で流通する際には、カットチャートを遵守すること。

なお、シキンボやランプなど、カットチャートで示していない部位を当該名称で流通することは妨げない。

## 包装されたエゾシカ肉に表示するラベルの記載事項について

エゾシカ肉処理施設認証制度認証基準で、「包装されたエゾシカ肉に表示する事項」が定められています。

「2 その他の表示事項」については、エゾシカ肉に二次元コード又は情報提供用サイトのアドレスを記載し、それにより確認できるようにする必要があります。（ただし、2に定める事項全てをラベルに記載する場合は不要）

### 《包装されたエゾシカ肉に表示するラベルの記載事項》

#### 1 ラベルに直接記載する事項

No.	項目	(参考) 記載例
①	商品名	エゾシカ肉ロース
②	捕獲地	北海道〇〇郡〇〇町
③	内容量	〇〇〇 g
④	消費期限又は賞味期限	〇〇〇〇年〇〇月〇〇日、〇〇〇〇. 〇〇. 〇〇
⑤	保存方法	〇℃以下で保存
⑥	加工者氏名	〇〇〇（事業者氏名(法人名)を記載 (屋号の併記も可)）
⑦	加工施設所在地	北海道〇〇郡〇〇町〇〇番地
⑧	金属探知機	検査済み
⑨	加熱用である旨	加熱用
⑩	その他	2で定める「その他の表示事項」を提示する二次元コード 又は情報提供用サイトのアドレスを記載（2に定める事項 全てをラベルに記載する場合は不要）

#### 2 その他の表示事項（二次元コードなど）

No.	項目	(参考) 記載例
①	捕獲年月日	〇〇〇〇年〇〇月〇〇日
②	捕獲方法	銃／くくりわな／囲いわな
③	性別、成獣・幼獣の別※	♂・♀、成獣／幼獣
④	体重（内臓摘出後）	〇〇kg
⑤	解体年月日	〇〇〇〇年〇〇月〇〇日
⑥	加工年月日	〇〇〇〇年〇〇月〇〇日
⑦	捕獲者	〇〇〇〇
⑧	個体識別番号	〇〇〇〇〇〇
⑨	認証施設責任者	〇〇〇〇〇〇
⑩	電話番号	〇〇〇〇-〇〇-〇〇〇〇

※成獣と幼獣の判断基準については、各施設で設定し、実需者の求めに応じて開示できるようにすること。