

Ⅲ 実 践 編

あなたの店（施設）の衛生管理

説明は以上です。

これから、あなたの事業所・お店の衛生管理手順を作成してください。

所在地	
屋号	
営業者氏名	

京都府保健所環境衛生室（衛生室）一覧

保健所担当室名	住所	電話番号
乙訓保健所環境衛生室	〒617 0006 向日市上植野町馬立8	075 933 1241
山城北保健所衛生室	〒611 0021 宇治市宇治若森7 6	0774 21 2912
山城南保健所環境衛生室	〒619 0214 相楽郡木津町木津上戸18	0774 72 4302
南丹保健所環境衛生室	〒622 0041 南丹市園部町小山東町藤ノ木21	0771 62 4754
中丹西保健所環境衛生室	〒620 0055 福知山市篠尾新町1 91	0773 22 6382
中丹東保健所環境衛生室	〒624 0906 舞鶴市倉谷村西1499	0773 75 1156
丹後保健所環境衛生室	〒627 0011 京丹後市峰山町丹波中嶋855	0772 62 1361

なお、不明な点がありましたら、保健所にご相談ください。

様式

施設の衛生管理		施設設備の清掃・保守点検	
責任者氏名			
場 所	清 掃		保守点検
	頻 度	清 掃 方 法	頻 度
床			
内 壁 (床から1m以内)			
天 井			
窓			
網 戸			
照 明 器 具			
換 気 扇			
排 水 溝			
ト イ レ			

様式

施設の衛生管理		機械器具の洗浄・消毒・保守点検	
責任者氏名			
場 所	洗 浄 ・ 消 毒		保守点検
	頻 度	洗浄・消毒方法	頻 度
作 業 台			
包 丁 ま な 板 ふ き ん			
機 械 類			
冷 蔵 庫			
冷 凍 庫			

様式

施設の衛生管理		機械器具の保管	
責任者氏名			
種 類	保管方法・場所		備 考
包 丁			
ま な 板			
ふ き ん			
フードカッター			
ボ ウ ル ト レ ー			
お た ま し ゃ も じ フ ラ イ 返 し 菜 箸			
食 器 類 な べ 類			

様式

施設の衛生管理		清掃用具の保管	
責任者氏名			
種 類	保管方法・場所		備 考
スポンジ			
たわし			
ほうき			
モップ			
バケツ			
トイレ用 掃除用具			

様式

施設の衛生管理		排水・廃棄物の衛生管理	
責任者氏名			
廃棄物	管理方法		備考
排水			
生ゴミ			
廃油			
資材ゴミ			
廃棄物収納容器 廃棄物集積場			

様式

食品の取扱い		原材料・資材の受け取り	
責任者氏名			
種 類	頻 度	確 認 内 容	
冷 蔵 品			
冷 凍 品			
常 温 品			
容 器 包 装			

様式

食品の取扱い		原材料の保存	
責任者氏名			
種 類	保 存 場 所		保存温度
食 肉			
生食用鮮魚介類			
その他魚介類			
冷 凍 品			
野 菜			
果 物			
鶏 卵			
調 味 料			
米			

食品の取扱い		製品の出荷	
責任者氏名			
商品名	出荷の状況		その他
	出荷方法、出荷時の注意	出荷温度	

従事者の衛生管理		従事者の健康管理・衛生管理	
責任者氏名			
項 目	頻 度	内 容	
日常の健康・ 衛生チェック			
検 便			
服 装	作業時		
禁 止 行 為	作業時		
<p>< 体調不良時の対応 ></p>			

従事者の衛生管理	衛生教育
責任者氏名	
実施時	内容・講師

様式

食品の取扱い	事故対応・自主回収
責任者氏名	
	対 応
事 故 処 理	
自 主 回 収	
再 発 防 止 ・ 改 善 策	

回収着手報告書

平成 年 月 日

京都府 保健所長 様

住 所 (法人にあっては、主たる事務所の所在地)

氏 名 (法人にあっては、名称及び代表者の氏名)

㊟

次のとおり回収に着手しましたので、報告します。

営業所の名称			
営業所の所在地		電話 ()	()
		FAX ()	()
営業者氏名			
回収商品名			
形態及び容量			
消費期限 (賞味期限)			
製造番号			
表示事項			
回収品出荷先、個数 及び出荷年月日			
回収理由 (健康への影響が想定される場合は、その程度)			
回収方法・回収場所			
回収開始年月日		回収終了予定年月日	
回収後の措置 (予定)	(廃棄・再利用・その他) 措置の具体的な内容		
担当者所属・氏名	電話 ()		

平成 年 月 日

京都府 保健所長 様

住 所 (法人にあっては、主たる事務所の所在地)

氏 名 (法人にあっては、名称及び代表者の氏名)

㊟

次のとおり回収が終了しましたので、報告します。

営業所の名称	
営業所の所在地	電話 () FAX ()
営業者氏名	
回収商品名	
形態及び容量	
回収着手報告書 提出年月日	
回収終了年月日	
回 収 量	
回収終了決定理由	
回収後の措置	(廃棄・再利用・その他) 措置の具体的な内容
再発防止策	
担当者所属・氏名	電話 ()

自主衛生管理点検表（日表）

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

	毎日の点検項目	点検結果	記入者
施設設備 の衛生管 理	床の清掃		
	内壁の清掃		
	排水溝の清掃		
	トイレの清掃		
	網戸・窓等に汚れ・破損がない。（汚染を見つけた場合は清掃の実施）		
	天井に汚れはない。（汚染を見つけた場合は清掃の実施）		
機械器具 類の衛生 管理	作業台、ふきん、包丁、まな板等機械器具の清掃		
	機械器具類の保管		
	清掃用具の保管		
食品等の 取扱い	冷蔵庫（冷凍庫）内は相互汚染がないように整理整頓されている。		
	冷蔵庫（冷凍庫）内温度は、適正な温度に管理されている。		
	決められた場所に汚染されない状況で原材料を保管している。		
廃棄物処理	廃棄物は適正に処理され、廃棄物容器から汚液や汚臭が漏れていない。		
そ族等の 侵入防止	施設へのじん埃、そ族、昆虫等の侵入を防止する設備（網戸、排水溝の蓋等）に不備がない。		
そ の 他	決められた場所に洗剤、消毒剤を保管している。		

	1 箇月ごとの点検項目（同日に実施した場合記入）	点検結果	記入者
施設設備 の衛生管 理等	天井・窓・網戸・照明器具・換気扇の清掃		
	計器類、装置類の定期点検の結果が良好である。		
	そ族、昆虫等の侵入、発生した形跡がない。		
	汚染作業区域と非汚染作業区域が、明確に区別されている。		

	6 箇月ごとの点検項目（同日に実施した場合記入）	点検結果	記入者
そ族等の 侵入防止	そ族及び昆虫の駆除作業を実施した		

自主衛生管理の点検表（週表）

責任者	衛生管理者

（ 年 月 日～ 月 日）

毎日の点検項目\点検結果		月	火	水	木	金	土	日
施設設備の衛生管理	床の清掃							
	内壁の清掃							
	排水溝の清掃							
	トイレの清掃							
	網戸・窓等に汚れ・破損がない。（汚染を見つけた場合は清掃の実施）							
	天井に汚れはない。（汚染を見つけた場合は清掃の実施）							
機械器具類の衛生管理	作業台、ふきん、包丁、まな板等機械器具の清掃							
	機械器具類の保管							
	清掃用具の保管							
食品等の取扱い	冷蔵庫（冷凍庫）内は相互汚染がないように整理整頓されている。							
	冷蔵庫（冷凍庫）内温度は、適正な温度に管理されている。							
	決められた場所に汚染されない状況で原材料を保管している。							
廃棄物処理	廃棄物は適正に処理され、廃棄物容器から汚液や汚臭が漏れていない。							
そ族等の侵入防止	施設へのじん埃、そ族、昆虫等の侵入を防止する設備（網戸、排水溝の蓋等）に不備がない。							
その他	決められた場所に洗剤、消毒剤を保管している。							

点検者は、氏名と点検結果を記入します。

自主衛生管理の点検表（月表）

責任者	衛生管理者

（ 年 月 ）

毎日の点検項目\点検結果		1日	2日	3日	4日	5日	6日	7日	8日	9日	10日	11日	12日	13日	14日	15日	16日	17日	18日	19日	20日	21日	22日	23日	24日	25日	26日	27日	28日	29日	30日	31日
施設設備の衛生管理	床の清掃																															
	内壁の清掃																															
	排水溝の清掃																															
	トイレの清掃																															
	網戸・窓等に汚れ・破損がない。(汚染を見つけた場合は清掃の実施)																															
	天井に汚れはない。(汚染を見つけた場合は清掃の実施)																															
機械器具類の衛生管理	作業台、ふきん、包丁、まな板等機械器具の清掃																															
	機械器具類の保管																															
	清掃用具の保管																															
食品等の取扱い	冷蔵庫（冷凍庫）内は相互汚染がないように整理整頓されている。																															
	冷蔵庫（冷凍庫）内温度は、適正な温度に管理されている。																															
	決められた場所に汚染されない状況で原材料を保管している。																															
廃棄物処理	廃棄物は適正に処理され、廃棄物容器から汚液や汚臭が漏れていない。																															
そ族等の侵入防止	施設へのじん埃、そ族、昆虫等の侵入を防止する設備（網戸、排水溝の蓋等）に不備がない。																															
その他	決められた場所に洗剤、消毒剤を保管している。																															

点検者は、氏名と点検結果を記入します。

自主衛生管理点検表（年表）

（ 年度 ）

毎月 ____ 日に点検

1 箇月ごとの点検項目		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
施設設備 の衛生 管理等	天井・窓・網戸・照明器具・換気扇の清掃												
	計器類、装置類の定期点検の結果が良好である。												
	そ族、昆虫等の侵入、発生した形跡がない。												
	汚染作業区域と非汚染作業区域が、明確に区別されている。												

45

6 箇月ごとの点検項目		月	月
そ族等の 侵入防止	そ族及び昆虫の駆除作業を実施した。		

（ 上段：点 検 者 ）
（ 下段：点検結果 ）

責任者	衛生管理者

原材料受入記録書

責任者	衛生管理者

出荷日 年 月 日

原 材 料 名	メーカ名 原 産 地 名	賞味期限	ロット番号	等 級 品 種	数 量	外装破損	納入時品温	鮮 度	保 管 場 所	受 入 者
						有 無	合 否	合 否		
						有 無	合 否	合 否		
						有 無	合 否	合 否		
						有 無	合 否	合 否		
						有 無	合 否	合 否		
						有 無	合 否	合 否		
						有 無	合 否	合 否		
						有 無	合 否	合 否		
						有 無	合 否	合 否		
						有 無	合 否	合 否		

製品出荷確認記録表

責任者	衛生管理者

出荷日 年 月 日

製 品 名	製 造 日	ロット番号	出 荷 先	数 量	状 態	出 荷 方 法	出 荷 条 件	受 入 者
					合 否			
					合 否			
					合 否			
					合 否			
					合 否			
					合 否			
					合 否			
					合 否			
					合 否			

従業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	皮膚外傷	作業着	帽子	マスク	履き物	爪	指輪

	点 検 項 目	点検結果
1	下痢、腹痛、発熱等の症状を有する従事者は食品の取扱作業に従事していない。	
2	手指等に外傷（やけど、切り傷等の化膿創）のある者は食品の取扱作業に従事していない。	
3	着用する作業着、帽子等は清潔なものに交換されている。	
4	作業場専用の履き物を使用している。	
5	手指の洗浄・消毒を適切な時期、方法で行っている。	
6	汚染区域から清潔区域への移動の際には、外衣、履き物の交換（困難な場合は消毒）が行われている。	
7	便所には、食品取扱作業時に着用する外衣、帽子、履き物のまま入っていない。	
8	食品取扱区域での飲食、喫煙、放たん、保護されていない食品上でのくしゃみ、咳などの行動がない。	
9	食品取扱以外の者がやむを得ず、作業場に立ち入る場合には、専用の清潔な外衣、帽子、履き物を着用させている。	立入者氏名

	点検項目（1箇月に1回）	点検結果
1	従業員に対する衛生教育を行っている。	