

作業手順書等に盛り込むべき事項

作業手順書等に盛り込むべき事項

1 共通基準

(1) 管理運営基準

衛生管理の組織体制

衛生管理の組織体制が明らかとなる書類	
	以下の書類が作成されていること。
ア	最高責任者（営業者又は営業者の指名する者）及び食品衛生責任者を中心とする計画的な衛生管理体制（組織系統図）
イ	施設の沿革、従業員数、稼働日数、稼働時間
ウ	施設及び食品の取扱い等に係る衛生上の管理運営要領の作成、検証及び見直し実施体制
エ	調理師及び製菓衛生師等有資格者の配置状況
オ	作成文書、記録の管理体制

一般的衛生管理基準

(1) 施設設備・機械器具の衛生管理

施設周辺、作業場内壁、天井及び床、排水溝、便所、食品に直接接触する機械器具・容器等、清掃用機械器具、洗浄設備の清掃、洗浄及び消毒方法の手順	
1	作業手順書には、次の事項が含まれていること。
ア	頻度及び時間帯
イ	清掃等作業実施者、清掃等方法、使用薬剤及び用具
ウ	清掃後の点検方法
エ	記録及び報告の方法
2	「清掃、洗浄及び消毒実施記録」には、次の事項が含まれていること。（保存期間：1年間）
ア	実施日
イ	実施者名
ウ	実施場所の名称
エ	清掃結果
3	「施設の点検表」には、次の事項が含まれていること。
ア	点検項目、頻度及び点検結果
イ	点検後改善した事項
ウ	今後改善すべき事項
作業場温度、湿度管理手順	
1	作業手順書には、次の事項が含まれていること。
ア	温度等管理方法
イ	温度等測定頻度及び時間帯
ウ	測定作業実施者及び測定方法
エ	記録及び報告の方法
2	「作業場温度、湿度管理記録」には、次の事項が含まれていること。
ア	空調設備の点検項目、点検日及び点検結果
イ	温度等の測定日時及び結果
ウ	点検後改善した事項
エ	今後改善すべき事項
洗浄剤、消毒剤等化学物質の使用、保管等手順	

1	作業手順書には、次の事項が含まれていること。 ア 洗浄剤等の種類、保管場所、使用用途、頻度 イ 管理担当者及び持出し、返却方法 ウ 使用方法 エ 記録及び報告の方法
2	「洗浄剤、消毒剤等化学物質使用、保管等記録」には、次の事項が含まれていること。 ア 持出し日時、持出し者、返却日時、返却者 イ 在庫数量 ウ 点検後改善した事項 エ 今後改善すべき事項
手洗設備（石鹸、消毒剤等）管理手順	
1	作業手順書には、次の事項が含まれていること。 ア 手洗設備点検担当者、頻度及び方法 イ 手洗設備清掃等担当者、頻度及び方法 ウ 記録及び報告の方法
2	「手洗設備管理記録」には、次の事項が含まれていること。 ア 点検項目、点検日及び点検結果 イ 清掃実施日及び実施結果 ウ 石鹸、消毒剤等補充交換結果 エ 点検後改善した事項 オ 今後改善すべき事項

(2) 施設設備・機械器具の保守点検

機械器具（計器類、滅菌等装置）の点検手順	
1	作業手順書には、次の事項が含まれていること。 ア 機械器具の名称、点検頻度及び時間帯 イ 保守点検実施者、方法及び使用薬剤 ウ 可動式機械器具などの衛生的保管方法 エ 記録及び報告の方法
2	「機械器具（計器類、滅菌等装置）点検、補修記録」には、次の事項が含まれていること。（保存期間：1年間） ア 実施日及び実施者名 イ 機械器具の名称 ウ 保守点検、校正の結果 エ 点検後改善した事項 オ 今後改善すべき事項

(3) 従事者の衛生管理

食品等取扱者の健康管理手順	
1	作業手順書には、次の事項が含まれていること。 ア 毎日の健康状態、手指の傷等の把握方法 イ 従事に関する制限事項 ウ 記録及び報告の方法
2	「健康チェック記録」には、次の事項が含まれていること。（保存期間：1年間） ア 日付及び従事者名 イ 健康状態及び手指の傷等の状態

	ウ	イで状態が不良の者に係る措置
3		「検便実施記録」には、次の事項が含まれていること。（保存期間：1年間）
	ア	実施日及び従事者名
	イ	検便委託先名称
	ウ	検便実施項目及び結果
	エ	ウで結果が不良の者に係る措置
食品等取扱者の作業従事管理手順（服装、身だしなみ、手洗い等）		
1		作業手順書には、次の事項が含まれていること。
	ア	作業の服装及び作業服等の保管方法
	イ	手洗い方法及び頻度
	ウ	作業場への入退出の方法
	エ	工場関係者以外の入場者の衛生管理方法
	オ	記録及び報告の方法
2		「従事者等の衛生管理点検表」には、次の事項が含まれていること。
	ア	実施日及び従事者名
	イ	点検項目及び点検結果
	ウ	改善を行った点
	エ	今後改善すべき事項

(4) 従事者の衛生教育訓練

教育訓練の実施手順		
1		作業手順書には、次の事項が含まれていること。
	ア	年間の計画及び臨時的な衛生教育（HACCPに関連するもの）
	イ	衛生教育を受ける者
	ウ	記録及び報告の方法
2		「教育訓練実施記録」には、次の事項が含まれていること。
	ア	実施日
	イ	衛生教育の内容
	ウ	衛生教育受講者名
	エ	衛生教育講師名

(5) そ族昆虫の防除

そ族昆虫の駆除作業等実施手順		
1		作業手順書には、次の事項が含まれていること。
	ア	そ族昆虫の駆除すべき場所及び年間実施計画
	イ	そ族昆虫の侵入防止のための設備の保守点検方法
	ウ	駆除作業の方法、使用薬剤及び用具の維持管理方法
	エ	駆除作業実施後の点検方法
	オ	外部業者に委託する場合、委託先及び委託内容
	カ	原材料等のそ族昆虫による汚染防止方法
	キ	記録及び報告の方法
2		「そ族昆虫駆除作業実施記録」には、次の事項が含まれていること。（保存期間：1年間）
	ア	実施日及び実施者名
	イ	実施場所又は設備の名称
	ウ	駆除実施後の点検結果
	エ	外部業者に委託した場合、その委託内容及び実施結果報告書

(6) 食品等の衛生的な取扱い

原材料等検収手順（品質、鮮度、表示、仕入日、仕入元等点検）	
1	作業手順書には、次の事項が含まれていること。 ア 原料及び資材の検収実施者及び方法 イ 不適時の対応方法 ウ 記録及び報告の方法
2	「原材料検収記録（仕入年月日、仕入元等）」には、次の事項が含まれていること。 ア 実施日 イ 実施者名 ウ 品目名、数量、購入先名称 エ 検収結果 オ 不良原材料等の対応
原材料、製品及び容器包装の管理手順（ロット管理、保管、出荷先等）	
1	作業手順書には、次の事項が含まれていること。 ア 原料、資材、中間製品、製品等の温度管理、ロット管理方法 イ 二次汚染の防止方法 ウ 加熱製品の加熱温度確認方法 エ 記録及び報告の方法
2	「原材料、製品及び容器包装管理記録（出荷・販売先）」には、次の事項が含まれていること。 ア 使用原材料、容器包装の仕入元、仕入日、期限等 イ 製品製造日、出荷日、出荷先 ウ 原材料等保管状況点検項目、点検結果 エ 改善を行った点
3	「冷凍冷蔵施設温度確認記録」には、次の事項が含まれていること。 ア 確認日時、確認者名 イ 冷凍冷蔵庫名 ウ 温度 エ 改善を行った点
4	「調理等における点検表」には、次の事項が含まれていること。 ア 下処理、調理中の取扱い点検項目、点検結果 イ 調理後の取扱い点検項目、点検結果 ウ 改善を行った点
5	「食品の加熱加工の記録簿」には、次の事項が含まれていること。 ア 揚物の場合、油温 イ 調理開始時刻、中心温度、加熱時間 ウ 改善を行った点 エ 今後改善すべき事項
原材料及び製品の自主検査手順	
1	作業手順書には、次の事項が含まれていること。 ア 自主検査対象品、頻度 イ 自主検査実施方法 ウ 委託する場合、委託先及び委託内容 エ 記録及び報告の方法
2	「原材料及び製品自主検査実施記録」には、次の事項が含まれていること。 (保存期間：1年間)

	ア 実施日 イ 実施品目 ウ 実施項目及び結果 エ 委託した場合、委託先及び検査成績書 オ 結果が不良の品目に関する措置内容
停電等発生時の対応手順	
1	作業手順書には、次の事項が含まれていること。 ア 停電中の中間製品等の取扱い イ 停電後の製造工程復旧方法 ウ 記録及び報告の方法
2	「停電等発生時の対応記録」には、次の事項が含まれていること。 ア 停電発生日時 イ 中間製品の措置結果 ウ 停電後の製造工程復旧作業結果

(7) 排水及び廃棄物の衛生管理

廃棄物の保管、排水及び廃棄方法等の手順	
1	作業手順書には、次の事項が含まれていること。 ア 廃棄物容器、廃棄物保管場所の設置場所 イ 廃棄物容器、廃棄物保管場所の清掃方法、清掃担当者、頻度 ウ 廃棄物の保管管理方法 エ 排水及び廃棄物の処理方法 オ 記録及び報告の方法
2	「廃棄物の保管、排水及び廃棄処理実施記録」には、次の事項が含まれていること。 ア 保守点検実施日及び実施者名 イ 清掃実施日及び実施者名 ウ 廃棄物容器、廃棄物保管場所の名称 エ 保守点検、清掃実施結果 オ 改善を行った事項 カ 今後改善すべき事項

(8) 使用水の衛生管理

使用水の管理手順（残留塩素、井戸水、貯水槽等）	
1	作業手順書には、次の事項が含まれていること。 ア 使用水の種類 イ 使用水の水质検査方法（末端残留塩素定期検査、（井戸水等の場合）水道法に基づく 50 項目又は食品衛生法に基づく 26 項目検査（以下「全項目検査」という。）及び飲用適項目定期検査等） ウ 貯水槽の保守管理、清掃方法（清掃頻度は、槽の大きさに関わらず年 1 回以上） エ 滅菌装置、浄水装置の保守管理方法 オ イからエを外部委託する場合、委託業者及び委託内容 カ 水质検査結果が不良であった場合の対応方法 キ 記録及び報告の方法
2	「使用水残留塩素測定記録」には、次の事項が含まれていること。 ア 実施日時及び実施者名 イ 採水蛇口名称

ウ	残留塩素濃度
エ	結果が不良であった場合の措置
3	「井戸水等水質検査記録」には、次の事項が含まれていること。（保存期間：1年間（全項目検査結果は永年））
ア	実施日及び実施者名
イ	採水場所
ウ	検査項目及び結果
エ	検査を外部に委託した場合、委託業者名及び検査成績書
オ	結果が不良であった場合の措置
4	「貯水槽管理記録」には、次の事項が含まれていること。
ア	清掃実施日及び実施者名
イ	貯水槽の名称
ウ	清掃実施結果
エ	清掃を外部に委託した場合、委託業者名及び報告書
5	「井戸水等滅菌装置、浄水装置点検記録」には、次の事項が含まれていること。（保存期間：1年間）
ア	実施日及び実施者名
イ	滅菌装置等名称
ウ	点検項目及び結果
エ	検査を外部に委託した場合、委託業者名及び検査成績書
オ	結果が不良であった場合の措置

(9) 食品の回収プログラム

回収に係る責任体制、回収方法、保健所への報告等手順	
1	作業手順書には、次の事項が含まれていること。
ア	回収に係る責任体制、判定方法
イ	回収方法、回収公表方法、保健所への報告方法
ウ	回収原因の究明方法
エ	回収品の保管及び廃棄方法
オ	記録及び報告の方法
2	「回収実施記録」には、次の事項が含まれていること。
ア	回収開始日、終了日
イ	回収理由
ウ	回収品名称、数量、ロット番号等
エ	回収結果
オ	回収品の廃棄結果
消費者からの苦情等対応手順	
1	作業手順書には、次の事項が含まれていること。
ア	苦情申出に対する対応方法
イ	苦情内容の調査方法、回答方法
ウ	調査結果に対する措置（回収、公表、保健所への報告等）
エ	記録及び報告の方法
2	「消費者からの苦情対応記録」には、次の事項が含まれていること。
ア	申出日及び対応名
イ	調査日、調査結果、回答日
ウ	回収、公表、保健所への報告実施日
エ	今後改善すべき事項

(10) 試験検査設備等の保守点検（試験検査設備がある場合）

試験検査に使用する機器の保守点検・校正手順	
1	作業手順書には、次の事項が含まれていること。 ア 機械器具の名称、点検頻度及び時間帯 イ 保守点検実施者、方法及び使用薬剤 エ 記録及び報告の方法
2	「機器点検、校正記録」には、次の事項が含まれていること。（保存期間：1年間） ア 実施日及び実施者名 イ 機械器具の名称 ウ 保守点検、校正の結果 エ 点検後改善した事項 オ 今後改善すべき事項

(2) HACCPプランに関する基準

製造品目一覧表

施設で製造される全品目の一覧表	
	次の事項が含まれていること。 ア 名称、商品分類 イ 年間製造量、施設全製造量に対する割合 ウ 製品画像

HACCPプランに関する書類

1	製品説明書 以下の事項が記載されていること。 ア 製品の名称、商品分類 イ 原材料に関する事項 ウ 使用添加物の名称、使用量 エ 容器包装の形態及び材質 オ 製品の規格 カ 消費期限又は賞味期限、保存方法 キ 喫食又は利用の方法
2	製造工程図 以下の事項が記載されていること。 ア 製造、加工又は調理の工程 イ 各工程ごとの作業内容、作業時間、作業担当者
3	施設図面 以下の事項が記載されていること。 ア 製品等の移動の経路 イ 従事者の配置及び動線 ウ 作業場内の清浄度に応じた区分
4	危害分析 以下の事項が記載されていること。 ア 原料、資材及び工程 イ アにおける危害の原因物質 ウ アにおける危害の発生要因 エ アにおける危害の防止措置
5	重要管理点の設定

	以下の事項が記載されていること。 ア 重要管理点となる工程
6	管理基準 以下の事項が記載されていること。 ア 重要管理点の不良を速やかに探知可能な指標
7	モニタリング方法 1 モニタリング方法には、以下の事項が定められていること。 ア 危害発生を防止するに十分な確認頻度 イ 担当者 ウ 管理基準の逸脱を迅速に判断できる測定方法 エ 記録方法 2 1のエの記録には、以下の事項が含まれていること。 ア 担当者 イ 測定時間 ウ 測定値
8	改善措置 1 改善措置には、以下の事項が定められていること。 ア 製品等の適切な処分方法 イ 改善措置実施担当者及び記録方法 ウ 改善措置は、全ての重要管理点に対して定められていること。 2 1のイの記録には、以下の事項が含まれていること。 ア 実施日 イ 実施者名 ウ 工程名及び測定値 エ 改善措置の内容
9	検証方法 1 検証方法には、以下の事項が定められていること。 ア 実施者 イ 実施方法 ウ 検証の内容 エ 検証結果に基づく措置 オ 記録、報告の方法 2 1のウの検証の内容には、以下の事項が含まれていること。 ア 一般的衛生管理の記録 イ モニタリングの実施状況、改善措置についての記録 ウ 製品等の試験成績による確認 エ モニタリングに用いる計測機器の校正 オ 苦情又は回収の原因の解析 カ 衛生管理方法の見直し 3 1のオの記録には、以下の事項が含まれていること。 ア 実施日 イ 実施者名 ウ 検証の結果
10	記録方法 以下の事項が記載されていること。 ア 記録文書及びその記録担当者 イ 修正方法 ウ 記録保管方法

