

分類別工程管理編

4-1.仕入れ販売商品

- 1) 商品の保管条件を確認しましょう！
- 2) 業務の流れ
- 3) 業務の流れを現場で確認しましょう！
- 4) 管理ポイントと確認ルール
- 5) 定期的な確認と証拠作り

仕入れ販売商品

容器包装済みであり、スーパーマーケット内で手を加えずに販売する食品

- 調味料、カップラーメン、ベビーフード、菓子、干物、米、酒、缶詰、ドライフルーツ
- 牛乳、豆腐、練り物(蒲鉾等)、納豆、ジュース、カップゼリー、卵、レンジアップ商品、冷凍食品等

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

「HACCP」とは、食中毒菌汚染や異物混入等、食品に悪影響を及ぼす原因を把握し、それを除去したり低減させるために重要な工程を管理することで安全性を確保する手法です

1. 取扱い製品について知る

仕入れから保管方法、加工方法、販売方法、喫食方法や、消費者情報（年齢等を考慮）等、取り扱っている製品の説明書を作成します

手順

2. 食品に悪影響を及ぼす原因を特定する

仕入れから加工、販売までの製品の取扱いの工程の中で、消費者への被害を想定しながら、食品食中毒菌に汚染されたり、異物が混入してしまう原因となるような工程を探します

手順

3. 食品に悪影響を及ぼす原因の予防方法を決める

「2.」で見つけた、食品に悪影響を及ぼす原因を予防する方法を決めます

手順

4. 予防に必要なルールを作る

「3.」で決めた予防に必要なルールを作ります
作ったルールが守られているかを確認する方法を決めます
ルールが守れていない場合の対応を決めておきます

手順

5. ルールを実践する

「4.」で作ったルールを実践して、必要な場合は記録を残します

手順

6. ルールの見直しを行う

仕入れ方法や加工工程等、製品に関わる変更があった場合には必要に応じて見直しを行います

1) 商品の保管条件を確認しましょう！

仕入れ販売商品の取扱いにおいては、
商品に設定された保管条件を守って、販売していくことが必要です
もし保管条件である期限表示(賞味期限/消費期限)を守らなければ、
安全に仕入れたものも、危険な商品となる恐れがあります

商品ラベルや仕様書等、
保管条件の内容をしっかりと確認しましょう！

商品の保管条件

- 賞味期限
- 消費期限
- 商品の保存方法
 - a. 常温: 5~30°C (日本工業規格)
 - b. 冷蔵: 10°C以下
 - c. 冷凍: -15°C以下 (冷凍食品自主的取扱基準 -18°C以下)

※アイスクリームは「-18°C以下」で保管し、営業冷蔵庫等で長期保管
する場合は「-25°C以下」での保管が推奨されています
(一般社団法人 日本アイスクリーム協会)

商品ごとに表示されている保存方法を満たすこと

もし保管条件の記載が見つからない場合は、
仕入れ元やメーカーに確認して、手配しましょう

事件事例 温度管理不足による品質異常

「スーパーで購入したヨーグルトが液状になっている」と苦情が入り、
販売店で同一商品を開封したところ、全て液状となっていた
原因を調査したところ、販売店が誤ってヨーグルトを一時凍結したこと
により品質に異常を生じたと判明した

➡ 保管条件を確認し、**条件を守った保管と販売** を行いましょう

2) 業務の流れ

商品

業務の内容(例)

1.受入

- 発注書や規格書の確認
名称、入数、価格、賞味期限/消費期限、保存方法
- 到着商品の確認
- 到着数量の確認
- 包装の破損の確認等

重要01:保管温度

2.保管

- 常温保管(直射日光を避けた場所)
- 冷蔵保管
- 冷凍保管
- 温度確認、記録

3.開梱

- 商品の箱出し
- 商品の品出し等

重要02:陳列・販売温度

4.陳列・販売

- ショーケースや棚等への陳列
- 販売商品の賞味期限管理等
- 温度確認、記録

廃棄

Check!

■:重要ポイント

業務の内容(例)

活動	関連ページ	主な内容
受入	3. 一般衛生管理 6) 食品等の取扱い ①受入	<ul style="list-style-type: none"> - 発注書、規格書の確認 名称、部位、数量、価格、産地、賞味期限/消費期限、保存方法 - 到着商品の確認 - 到着数量の確認 - 温度の確認 - 包装の破損の確認
保管	3. 一般衛生管理 6) 食品等の取扱い ②保管	<ul style="list-style-type: none"> - 冷蔵保管 - 冷凍保管 - 温度管理
開梱	3. 一般衛生管理 6) 食品等の取扱い ③作業場への持ち込み	<ul style="list-style-type: none"> - 商品の箱出し - 個包装の開封
陳列・販売	3-2. 売場及び陳列の管理	<ul style="list-style-type: none"> - ショーケース等への陳列 - 温度、日付管理

3) 業務の流れを現場で確認しましょう！

業務の流れを確認したら、商品の受入から陳列までを現場で確認してみましょう。



冷蔵保管庫の温度記録をつけ忘れて
いるな。



ショーケースのロードラインを超えて
商品を入れているぞ。

アレルギー表示は正しいかしら。



おや？新人アルバイトに教えていな
いルールがあるぞ。



…などなど、いろんなことが目に飛び込んできます。



なるほどなあ…現場で確認することで、
出来ていないことが分かるね。

食品等事業者団体が作成した業種別手引書

事業者がHACCPの考え方に基づく衛生管理に取り組む際の負担軽減を図るため、食品等事業者団体が作成し、食品衛生管理に関する技術検討会で内容を確認した手引書を掲載しています

食品等事業者団体が作成した業種別手引書

随時更新中

厚生労働省ウェブページ URL

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00001.html

その他 HACCPに関係する手順書

業務、または製造している製品 (HACCPに基づく衛生管理)	参照文書
解体、枝肉大分割、脱骨等	と畜・食鳥肉処理編
解体、内臓処理等	食鳥処理・食鳥肉処理編
野菜の漬物、浅漬け等	漬物編
ケーキ、シュークリーム、ようかん等	生菓子編
ビスケット、クッキー等	焼菓子編
絹ごし豆腐、木綿豆腐等	豆腐編
生めん、ゆでめん等	麺類編

URL <http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000098735.html>

4) 管理ポイントと確認ルール

重要ポイント01、02「保管」および「陳列・販売」での温度確認

商品の保管場所や取り扱い場所の温度に注意しましょう！

商品の取扱い場所の温度管理が出来ていないと

受入時は安全な商品でも、

- 室内の温度管理が出来ていない
- 商品の保管条件が守れていない

微生物が増えて
食中毒の原因に…

ボツリヌス食中毒:

「10℃以下で保存してください」又は「要冷蔵」と記載されている、**真空パック等の密封食品を常温に放置**した場合に発生する可能性があります

レトルトパウチ食品(常温保存可能)と間違えないよう、注意が必要です

危険を見つける確認ルール

確認するもの	保管庫(冷蔵庫、冷凍庫)、売場の全ての冷蔵・冷凍設備、室温
確認方法	設置した温度計の温度を確認する
基準	常温: 5~30℃(日本工業規格) 冷蔵: 10℃以下 冷凍: -15℃以下(冷凍食品自主的取扱基準 -18℃以下)
確認の頻度	始業時と終業時は必ず確認、日中は定時的に確認
確認の責任者	名前または役職: []

基準から外れていた場合

責任者に報告し、必要があれば売場から引き揚げて隔離する
要冷蔵、要冷凍品の場合は、速やかに商品温度を確認する

確認した記録を残しましょう！

温度計の横へ記録用紙を設置し、次の事項を書き込んで保管しましょう

- 確認日
- 確認者
- 確認時の測定温度

「保管」は、3-1. 6) 食品等の取扱い も関係するよ
一緒に確認しておきましょう！



商品の購入先を考えることも、忘れずに

仕入れをする商品が、そもそも安全なのかを考えることも大切です
商品が持つ危険性として、次のことが考えられます

- 「受入」時の商品温度(配送車での温度管理)
- 動物用医薬品の残留
- 添加物の過剰使用
- 微生物の増殖等

防かび剤や抗生物質、微生物の危険性は、国内では法律に規定されており、メーカーや生産者が安全性を管理しています

➡ **仕入れは正規ルートから！ 安全な商品を仕入れましょう**
持ち込み等不審な業者・製造者から仕入れることは避けましょう

また正規ルートの取引先でも、商品の製造環境によっては、
「洗浄薬剤の混入」や「異物の混入」等の危険性も考えられます

➡ **製造工場の過去のクレームや不良品情報を確認しましょう！**
可能な範囲で、製造現場への監査を行うとより効果的

事故事例 イカ塩辛での腸炎ビブリオ食中毒

関東9都県で620名の患者を出す大規模食中毒が発生した
伝統的なイカ塩辛であれば塩分が10%以上あり、好塩性細菌の腸炎ビブリオでも増殖が抑制されるが、原因となったイカ塩辛は5%前後に減塩したものであった

調査により、製造業者の減塩化に伴う危害の理解不足、商品温度管理及び洗浄に使用する殺菌海水の自主検査の未実施等が判明した

5) 定期的な確認と証拠作り

安全な商品の証拠になるものは、毎日決められたルールを守り、商品の適切な管理を行っているという記録です

ここでは前項までに作成された文書、記録、確認ルールが有効に機能しているかを判断し、ルールに従って実施されているか、手順書やルールに見直しや修正が必要かどうかを検討する、「検証」を行います

確認（例）仕入れ販売商品

手順書、記録名	内容	担当者	頻度	見直しの結果
手洗いの手順書	全員が手順通りに手洗いができているか	各部門長	1回/月	全員できている
	手順書に修正がないか確認する	各部門長		手洗いの頻度に「トイレ後」が記載されていなかった
清掃手順書	手順書に修正が無いか確認する	各部門長	1回/月	洗剤の種類を変えたため手順書を修正
体調チェック記録	全員が体調を確認し、記録していること	各部門長	1回/月	記録されている
重要ポイント01、03 保管温度確認記録	決められた通りに温度を記録している	各部門長	1回/月	記録されている
	保管方法は適切か	各部門長		ショーケースのロードラインを超えて牛乳が積まれていたので指導



定期的な検証では、日頃の作業が適正に実施されているか記録を確認してみるとよいでしょう。また、計器類の定期的な校正も実施し、記録をつづけておきます。



基礎衛生のポイント			
受入確認	担当部門	いつ	商品 ^{商品の納入時} の納入時 その他（ ）
	仕入れ販売	どのように	受入担当者が、次のことを確認する ● 外箱に異常はないか（包装の破れや液漏れなど） ● 品物名や数量など、注文通りに納品されているか ● 保管温度が守られていたか ● 農産物と水産物の場合：産地と品種/魚種
		問題があったとき	メーカーや仕入れ元などへ問題がないか確認し、必要に応じて、返品か廃棄などの対応を行う
庫内温度の確認 (冷蔵庫・冷凍庫)	担当部門	いつ	始業前・作業中・業務終了後 その他（ ）
	仕入れ販売	どのように	担当者は温度管理手順に従って次のことを確認する ● 商品の保存温度に従って保管されているか ● 庫内温度を確認し、記録する
		問題があったとき	● 庫内温度に異常が出た場合は責任者に報告 ● 商品温度を測定し、記録する ● 速やかに業者に連絡し、修理してもらう
交差汚染や 二次汚染の防止	担当部門	いつ	始業前・作業中・業務終了後 その他（ ）
	仕入れ販売	どのように	● 試食の時間管理 ● 消毒液の設置
		問題があったとき	● 試食品が汚染された可能性がある場合は、すぐに責任者に報告し、対応する ● 必要があれば保健所へ連絡する
器具等の 洗浄・消毒・殺菌	担当部門	いつ	毎日 その他（各器具の洗浄手順に従った頻度）
	仕入れ販売	どのように	● 台車、かごの洗浄手順に従う ● ショーケースの清掃手順に従う
		問題があったとき	● 廃棄 ● 洗浄のやり直し
トイレの洗浄・消毒	担当部門	いつ	午前・午後に各1回 その他（ ）
	清掃担当	どのように	担当者がトイレ清掃手順に従って清掃を行う
		問題があったとき	酷い汚れなどを見つけた際は責任者に報告する
従業員の健康管理 等	担当部門	いつ	就業前 その他（ ）
	仕入れ販売	どのように	従業員の衛生管理マニュアルに従って就業前に健康管理記録をつける
		問題があったとき	責任者に報告し、指示を受ける
手洗いの実施	担当部門	いつ	作業開始前・用便後・手が汚れたとき 食品に直接触れる作業の前・食品や器具を取り扱う前 その他（ ）
	各部門	どのように	手洗いマニュアルに従って手を洗う
		問題があったとき	水が出ない等の問題が生じた場合は別の手洗い場所で手洗いをし、使い捨て手袋を使用して食品への汚染を防ぐ

4-2. 精肉部門

- 1) 製品の説明書をつくりましょう！
- 2) 業務の流れ
- 3) 業務の流れを現場で確認しましょう！
- 4) 管理ポイントと確認ルール
- 5) 定期的な確認と証拠作り

精肉

- スーパーマーケット内で加工・包装を行う食肉製品、加工製品
- 仕入れ販売参考商品
 - バラ肉、ミンチ肉、ステーキ肉、ハム、ウインナー、ベーコン等

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

「HACCP」とは、食中毒菌汚染や異物混入等、食品に悪影響を及ぼす原因を把握し、それを除去したり低減させるために重要な工程を管理することで安全性を確保する手法です

1. 取扱い製品について知る

仕入れから保管方法、加工方法、販売方法、喫食方法や、消費者情報（年齢等を考慮）等、取り扱っている製品の説明書を作成します

手順

2. 食品に悪影響を及ぼす原因を特定する

仕入れから加工、販売までの製品の取扱いの工程の中で、消費者への被害を想定しながら、食品食中毒菌に汚染されたり、異物が混入してしまう原因となるような工程を探します

手順

3. 食品に悪影響を及ぼす原因の予防方法を決める

「2.」で見つけた、食品に悪影響を及ぼす原因を予防する方法を決めます

手順

4. 予防に必要なルールを作る

「3.」で決めた予防に必要なルールを作ります
作ったルールが守られているかを確認する方法を決めます
ルールが守れていない場合の対応を決めておきます

手順

5. ルールを実践する

「4.」で作ったルールを実践して、必要な場合は記録を残します

手順

6. ルールの見直しを行う

仕入れ方法や加工工程等、製品に関わる変更があった場合には必要に応じて見直しを行います

1) 製品の説明書をつくりましょう！

製品の正確な情報を伝えるための、製品説明書を作成しましょう！
手引書の巻末に各部門ごとの製品説明書を添付していますので、
製品に合わせて選択し、必要なところを記入しましょう

製品説明書

「製品説明書」には、製品の情報を整理するために、原材料や製品の規格、意図する用途、対象となる消費者等を書き出します

正式な製品名称や内容量、保管の方法等を記載します
加熱してから食べなければならないのか、加熱調理済み食品の場合そのまま食べることができる等、製品の食べ方に対して誤解がないように、こちらへ記載しましょう

精肉部門

精肉部門で加工される製品として、
バラ肉やミンチ肉等、加熱後に食べる製品用の説明書を添付しています
取引先から要求された場合には次の項目を記入することで、
製品説明書として使用することができます

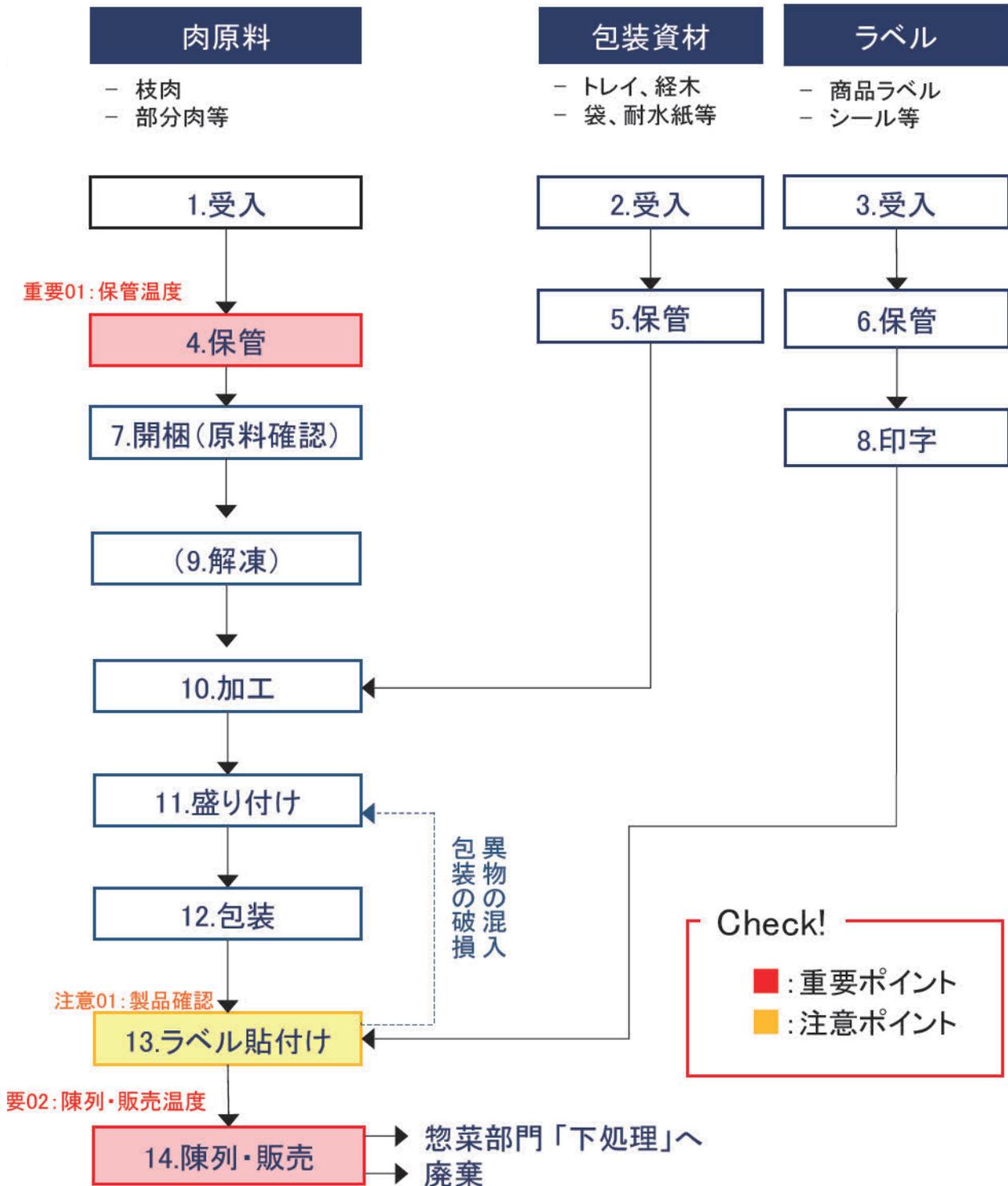
- 原材料
- アレルゲン(アレルギーの原因食材 詳細:3-1.6) 食品等の取扱い)
- 単位と量:
1製品あたり何グラムとして販売しているか
- 包装:
製品はどのような包装をされて売られているのか
- 容器包装の材質:
容器や包装として使っているものの材質は何か
- 保存条件:
賞味期限や消費期限はどのくらいの期間であるのか
保管時の温度は冷蔵であるのか、冷凍であるのか

(設定している場合は、記入)

- 添加物
- 製品の特性

2) 業務の流れ

現在、行われている業務の流れを、製品を中心にしてみよう！



業務の内容(例)

活動	関連ページ	主な内容
受入	3. 一般衛生管理 6) 食品等の取扱い ①受入	<ul style="list-style-type: none"> - 発注書、規格書の確認 名称、部位、数量、価格、産地、 賞味期限/消費期限、保存方法 - 到着商品の確認 - 到着数量の確認 - 温度の確認 - 包装の破損の確認
保管	3. 一般衛生管理 6) 食品等の取扱い ②保管	<ul style="list-style-type: none"> - 冷蔵保管 - 冷凍保管 - 温度管理
開梱	3. 一般衛生管理 6) 食品等の取扱い ③作業場への持ち込み	<ul style="list-style-type: none"> - 商品の箱出し - 個包装の開封
印字	3. 一般衛生管理 6) 食品等の取扱い ④加工・調理作業	<ul style="list-style-type: none"> - 印字内容の設定 - 印字内容の確認 - ラベル印字作業 - アレルゲン表示
解凍	3. 一般衛生管理 6) 食品等の取扱い ②保管	<ul style="list-style-type: none"> - 凍結品の解凍
加工	3. 一般衛生管理 6) 食品等の取扱い ④加工・調理作業	<ul style="list-style-type: none"> - 解体、骨抜き、筋切り、トリミング、 整形 - カット、スライス、チョッパー作業 - 計量、味付け - ベーコン、ウインナーの小分け作業

業務の内容(例)

活動	関連ページ	主な内容
盛りつけ	3. 一般衛生管理 6) 食品等の取扱い ④加工・調理作業	<ul style="list-style-type: none"> - トレイ等の包装資材への盛り付け
包装		<ul style="list-style-type: none"> - シーラーでの袋とじ - 包装機の設定 - パック作業
ラベル貼付 +表示		<ul style="list-style-type: none"> - 包装した製品へのラベル貼り - 消費期限シールの貼付け - 重量、保存方法、加工者、品名、 産地
陳列・販売	3-2. 売場及び陳列の管理	<ul style="list-style-type: none"> - ショーケース等への陳列 - 温度、日付管理

3) 業務の流れを現場で確認しましょう！

業務の流れを確認したら、商品の受入から陳列までを現場で確認してみましょう。



まな板が傷だらけになっているからそろそろ交換しなきゃ。

冷蔵保管庫の温度記録をつけ忘れていたな。

ショーケースのロードラインを超えて商品を入れているぞ。

アレルギー表示は正しいかしら。

おや？新人アルバイトに教えていないルールがあるぞ。



…などなど、いろんなことが目に飛び込んできます。



なるほどなあ…現場で確認することで、出来ていないことが分かるね。

食品等事業者団体が作成した業種別手引書

事業者がHACCPの考え方に基づく衛生管理に取り組む際の負担軽減を図るため、食品等事業者団体が作成し、食品衛生管理に関する技術検討会で内容を確認した手引書を掲載しています

食品等事業者団体が作成した業種別手引書

随時更新中

厚生労働省ウェブページ URL

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00001.html

その他 HACCPに関係する手順書

業務、または製造している製品 (HACCPに基づく衛生管理)	参照文書
解体、枝肉大分割、脱骨等	と畜・食鳥肉処理編
解体、内臓処理等	食鳥処理・食鳥肉処理編
野菜の漬物、浅漬け等	漬物編
ケーキ、シュークリーム、ようかん等	生菓子編
ビスケット、クッキー等	焼菓子編
絹ごし豆腐、木綿豆腐等	豆腐編
生めん、ゆでめん等	麺類編

URL <http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000098735.html>

4) 管理ポイントと確認ルール

重要ポイント01、02「保管」および「陳列・販売」での温度確認

肉原料を保管するときには、必ず保管庫の温度を確認しましょう！

温度管理が出来ていない原料は

- 微生物の増殖
- 毒素の産生
- 耐熱性菌の増殖

食中毒の発生につながる恐れ

生肉に付着している食中毒菌：

家畜、家禽の腸管内には様々な食中毒菌が存在しています
食肉加工時に、これらの食中毒菌に汚染されている可能性があります
(カンピロバクター、サルモネラ属菌、大腸菌、黄色ブドウ球菌等)

➡ 5℃以下ではほとんど増えないため、常温放置することがないように
低温で管理された冷蔵庫、冷凍庫で保管しましょう

危険を見つける確認ルール

確認するもの	製品を取り扱う場所の室温 または庫内温度
確認方法	設置した温度計の温度を確認する
基準	品質劣化品を使わない 常温：5～30℃(日本工業規格) 冷蔵：10℃以下(ローストビーフ等を取り扱う場合は4℃以下※) ※食品衛生法 生食用食肉の保存基準 冷凍：-15℃以下(冷凍食品自主的取扱基準 -18℃以下)
確認の頻度	(例) 始業時と終業時は必ず確認、日中は定時的に確認
確認の作業	名前または役職： []

基準から外れていた場合

責任者に報告し、必要があれば売場から引き揚げて隔離する
要冷蔵、要冷凍品の場合は、速やかに製品温度を確認する

確認した記録を残しましょう！

温度計の横へ記録用紙を設置し、次の事項を書き込んで保管しましょう

- 確認日
- 確認者
- 確認時の測定温度

「保管」は、3-1. 6) 食品等の取扱い も関係するよ
一緒に確認しておきましょう！



製品の購入先を考えることも、忘れずに

仕入れをする商品が、そもそも安全なのかを考えることも大切です
製品が持つ危険性として、次のことが考えられます

- 「受入」時の製品温度(配送車での温度管理)
- 動物用医薬品の残留
- 微生物の増殖等

抗生物質、微生物の危険性は、国内では法律に規定されており、
メーカーや生産者が安全性を管理しています

➡ **仕入れは正規ルートから！ 安全な製品を仕入れましょう**
持ち込み等不審な業者・製造者から仕入れることは避けましょう

また正規ルートの取引先でも、製品の製造環境によっては、
「洗浄薬剤の混入」や「異物の混入」等の危険性も考えられます

➡ **製造工場の過去のクレームや不良品情報を確認しましょう！**
可能な範囲で、製造現場への監査を行うとより効果的

生肉からの二次汚染の予防

ウシ、ブタ、ニワトリ等の生肉には、サルモネラ菌、カンピロバクター、
O157等の食中毒菌が付着している可能性があります
家庭で十分加熱することが大前提ですが、作業場内でも汚染を拡げない
ように道具の使い分け、生食製品(ローストビーフ、スライスハム等)との
分けを行いましょう

注意ポイント01 異物・包装・ラベル等、製品の確認

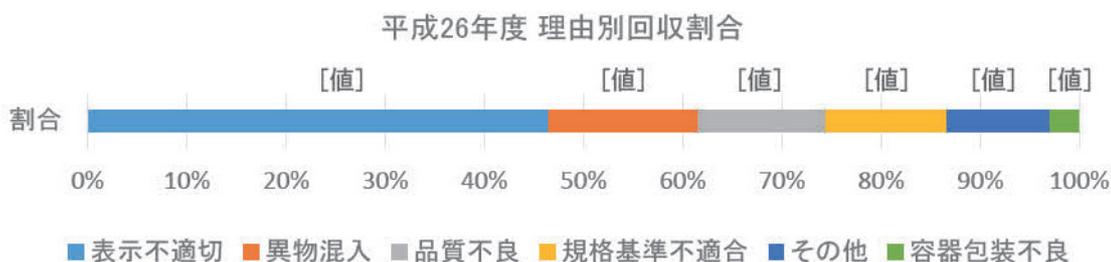
製品に、異物や包装の破損等の異常がないことや、ラベル表示内容が正確であることを確認しましょう！

確認しない危険性

- 取り損ねた骨片や製造中に混入した異物
 - 包装の破損部分から侵入する異物
 - ラベルの表示ミス
- 健康被害やクレームの発生
- 健康被害・回収の発生

自主回収の原因1位は「表示不適切」：
平成26年度 食品の自主回収となった原因として、アレルギー表示や賞味期限の誤り等の「表示」の問題が、約半分を占めています

➡ 貼り付ける際には、表示内容が正確であることを確認しましょう！



危険を見つける確認ルール

確認するもの	異物(骨片や髪の毛、昆虫等)、包装ラベルの内容
確認方法	「異物や包装の破損はないか」「ラベルは正確か」を、ラベル貼付け担当者が目視によって確認する 確認して問題がない場合、ラベルを製品へ貼りつける
確認の頻度	全品確認する
確認の責任者	名前または役職： 〔 〕

事件事例 切り身にスライサーの破片が混入

精肉売場で販売された鶏肉の切り身にスライサーの破片が混入し、クレームとなった

- ➡ 包丁、スライサー等の刃物は破損の有無を確認しましょう
消費者への傷害事故に繋がる可能性があります
使用前の確認はもちろん、異音発生時は必ず確認しましょう

異常や間違いを見つけた場合

異物の場合: 廃棄、もしくは異物を取り除いて盛り付け作業へ戻す

破損の場合: 廃棄、もしくは盛り付け作業へ戻して再包装する

ラベル内容が異なる場合:

間違ったラベルは廃棄し、正確な内容でラベルを再作成する

確認した記録を残しましょう！

当日発行したラベルを貼りつけ、記録として保管する(例:発行日報)

牛トレーサビリティ法

牛の精肉を販売するスーパーマーケットは、特定牛肉※の販売を行う場合、以下のことを行う必要があります
農林水産省HP等で確認しましょう

- 個体識別番号の表示・伝達
- 帳簿の備え付け(仕入れ及び販売)

※ 特定牛肉

牛個体識別台帳に記録された牛の牛肉であり、とさつ・部分肉製造・卸売段階における枝肉、部分肉、精肉小売り段階における精肉が該当

陳列時の温度管理

- 冷蔵ショーケース、冷凍ショーケースに陳列するときは、容量、ロードラインを守る
- 定時的に庫内温度確認を行い、記録する

5) 定期的な確認と証拠作り

安全な製品の証拠になるものは、毎日決められたルールを守り、製品の適切な管理を行っているという記録です

ここでは前項までに作成された文書、記録、確認ルールが有効に機能しているかを判断し、ルールに従って実施されているか、手順書やルールに見直しや修正が必要かどうかを検討する、「検証」を行います

確認 (例) 精肉部門

手順書、記録名	内容	担当者	頻度	見直しの結果
手洗いの手順書	全員が手順通りに手洗いができているか	各部門長	1回/月	全員できている
	手順書に修正がないか確認する	各部門長		手洗いの頻度に「トイレ後」が記載されていなかった
清掃手順書	手順書に修正が無いか確認する	各部門長	1回/月	新しく導入したスライサーの清掃手順が無いので作成
体調チェック記録	全員が体調を確認し、記録していること	各部門長	1回/月	記録されている
重要ポイント01、03 保管温度確認記録	決められた通りに温度を記録している	各部門長	1回/月	記録されている
	保管方法は適切か	各部門長		ショーケースのロードラインを超えて特売の豚肉パックが積まれていたので指導



定期的な検証では、日頃の作業が適正に実施されているか記録を確認してみるとよいでしょう。
また、計器類の定期的な校正も実施し、記録をつづけておきます。



基礎衛生のポイント			
原材料の受入確認	担当部門	いつ	商品及び原材料の納入時 その他（ ）
	精肉部門	どのように	受入担当者が、次のことを確認する ● 外箱に異常はないか（包装の破れや液漏れなど） ● 品物名や数量など、注文通りに納品されているか ● 保管温度が守られていたか ● 畜産物の場合：産地と品種
		問題があったとき	メーカーや仕入れ元などへ問題がないか確認し、必要に応じて、返品か廃棄などの対応を行う
庫内温度の確認 （冷蔵庫・冷凍庫）	担当部門	いつ	始業前・作業中・業務終了後 その他（ ）
	精肉部門	どのように	担当者は温度管理手順に従って次のことを確認する ● 商品の保存温度に従って保管されているか ● 庫内温度を確認し、記録する（ローストビーフは4℃以下）
		問題があったとき	● 庫内温度に異常が出た場合は責任者に報告 ● 商品温度を測定し、記録する ● 速やかに業者に連絡し、修理してもらう
交差汚染や 二次汚染の防止	担当部門	いつ	始業前・作業中・業務終了後 その他（ ）
	精肉部門	どのように	● 包丁、まな板などの使い分け（アレルゲン管理） ● 器具の衛生的な使用管理
		問題があったとき	● 十分に洗浄、消毒を行う ● 加熱せずに喫食する製品を汚染した可能性がある場合は、すぐに責任者に報告し、対応する ● 必要があれば保健所へ連絡する
器具等の 洗浄・消毒・殺菌	担当部門	いつ	始業前・作業中・業務終了後 その他（各器具の洗浄手順に従った頻度）
	精肉部門	どのように	マニュアルに従って洗浄殺菌を行う
		問題があったとき	酷い汚れなどを見つけた際は責任者に報告する
トイレの洗浄・消毒	担当部門	いつ	午前・午後に各1回 その他（ ）
	清掃担当	どのように	担当者がトイレ清掃手順に従って清掃を行う
		問題があったとき	酷い汚れなどを見つけた際は責任者に報告する
従業員の健康管理等	担当部門	いつ	就業前 その他（ ）
	精肉部門	どのように	従業員の衛生管理マニュアルに従って就業前に健康管理記録をつける
		問題があったとき	責任者に報告し、指示を受ける
手洗いの実施	担当部門	いつ	作業開始前・用便後・手が汚れたとき 食品に直接触れる作業の前・食品や器具を取り扱う前 その他（ ）
	各部門	どのように	手洗いマニュアルに従って手を洗う
		問題があったとき	水が出ない等の問題が生じた場合は別の手洗い場所で手洗いをし、使い捨て手袋を使用して食品への汚染を防ぐ

製品説明書（精肉部門）

製品の名称：

	製品 フローNo.	
--	--------------	--

記入日： _____

製品の喫食：

対象者 (年齢考慮)	一般消費者
食べ方	加熱してからお召し上がりください

原材料：

アレルギー（アレルギーの原因食材） ある場合は記入：	あり・なし
-------------------------------	-------

添加物：

添加物名称	使用量	使用基準

包装形態：

<input type="checkbox"/> バック包装 <input type="checkbox"/> ビニールでの簡易包装 <input type="checkbox"/> その他 記入： _____
--

容器包装の材質：

--

単位と量：

<input type="checkbox"/> 1 _____ (1 単位当たりの量： _____ g) <input type="checkbox"/> 1 枚 <input type="checkbox"/> その他（記入： _____）
--

容器包装の材質：

--

保存条件：

賞味期限/消費期限
保存方法
<input type="checkbox"/> 冷蔵保存（温度 10℃以下） <input type="checkbox"/> 冷凍保存（温度 -15℃以下） <input type="checkbox"/> その他 記入： _____

製品の特性：

規格基準
社内基準（ある場合は記入）

製品説明書（精肉:特定加熱食肉製品 例）ローストビーフ

製品の名称：

	製品 フローNo.	
--	--------------	--

記入日： _____

製品の喫食：

対象者 (年齢考慮)	一般消費者
食べ方	そのままお召し上がりいただけます お早めにお召し上がりください

原材料：

アレルギー（使用しているアレルギーの原因食材へ、○をする）						
えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生
あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉
くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ
豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	

添加物：（使用している場合は記入）

添加物名称	使用量

単位と量：

<input type="checkbox"/> 1 製品（量： _____ g） <input type="checkbox"/> 1 製品（入り数： _____） <input type="checkbox"/> 1 本 <input type="checkbox"/> その他 記入： _____

包装形態：

<input type="checkbox"/> バック包装 <input type="checkbox"/> ビニールでの簡易包装 <input type="checkbox"/> その他 記入： _____
--

容器包装の材質：

--

保存条件：

賞味期限/消費期限
保存方法
<input type="checkbox"/> 冷蔵保存（温度 10℃以下） <input type="checkbox"/> 冷凍保存（温度 -15℃以下） <input type="checkbox"/> その他 記入： _____

製品の特性：

規格基準
- E.coli 検体 1g につき 100 以下 - クロストリジウム属菌 検体 1g につき 1,000 以下 - 黄色ブドウ球菌 検体 1g につき 1,000 以下 - サルモネラ属菌 陰性 （参照「食品、添加物等の規格基準」）
社内基準（ある場合は記入）

4-3. 鮮魚部門

- 1) 製品の説明書をつくりましょう！
- 2) 業務の流れ
- 3) 業務の流れを現場で確認しましょう！
- 4) 管理ポイントと確認ルール
- 5) 定期的な確認と証拠作り

鮮魚

スーパーマーケット内で加工・包装を行う魚介類製品、加工製品

- 仕入れ販売参考商品
- 鮮魚、切身、鰻、刺身、干物、塩干（もずく、味噌漬け等の加工品）等

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

「HACCP」とは、食中毒菌汚染や異物混入等、食品に悪影響を及ぼす原因を把握し、それを除去したり低減させるために重要な工程を管理することで安全性を確保する手法です

1. 取扱い製品について知る

仕入れから保管方法、加工方法、販売方法、喫食方法や、消費者情報（年齢等を考慮）等、取り扱っている製品の説明書を作成します

手順

2. 食品に悪影響を及ぼす原因を特定する

仕入れから加工、販売までの製品の取扱いの工程の中で、消費者への被害を想定しながら、食品食中毒菌に汚染されたり、異物が混入してしまう原因となるような工程を探します

手順

3. 食品に悪影響を及ぼす原因の予防方法を決める

「2.」で見つけた、食品に悪影響を及ぼす原因を予防する方法を決めます

手順

4. 予防に必要なルールを作る

「3.」で決めた予防に必要なルールを作ります
作ったルールが守られているかを確認する方法を決めます
ルールが守れていない場合の対応を決めておきます

手順

5. ルールを実践する

「4.」で作ったルールを実践して、必要な場合は記録を残します

手順

6. ルールの見直しを行う

仕入れ方法や加工工程等、製品に関わる変更があった場合には必要に応じて見直しを行います

1) 製品の説明書をつくりましょう！

製品の正確な情報を伝えるための、製品説明書を作成しましょう！
手引書の巻末に各部門ごとの製品説明書を添付していますので、
製品に合わせて選択し、必要なところを記入しましょう

製品説明書

「製品説明書」には、製品の情報を整理するために、原材料や製品の規格、意図する用途、対象となる消費者等を書き出します

正式な製品名称や内容量、保管の方法等を記載します
加熱してから食べなければならないのか、生で食べてよいのか等、
製品の食べ方に対して誤解がないように、こちらへ記載しましょう

鮮魚部門

鮮魚部門で加工される製品として、

- 刺身等の生で食べる製品
- 切身等の加熱して食べる製品
- ゆでだこ・ゆでがに

製品説明書の雛型を添付しています

取引先から要求された場合には次の項目を記入することで、
製品説明書として使用することができます

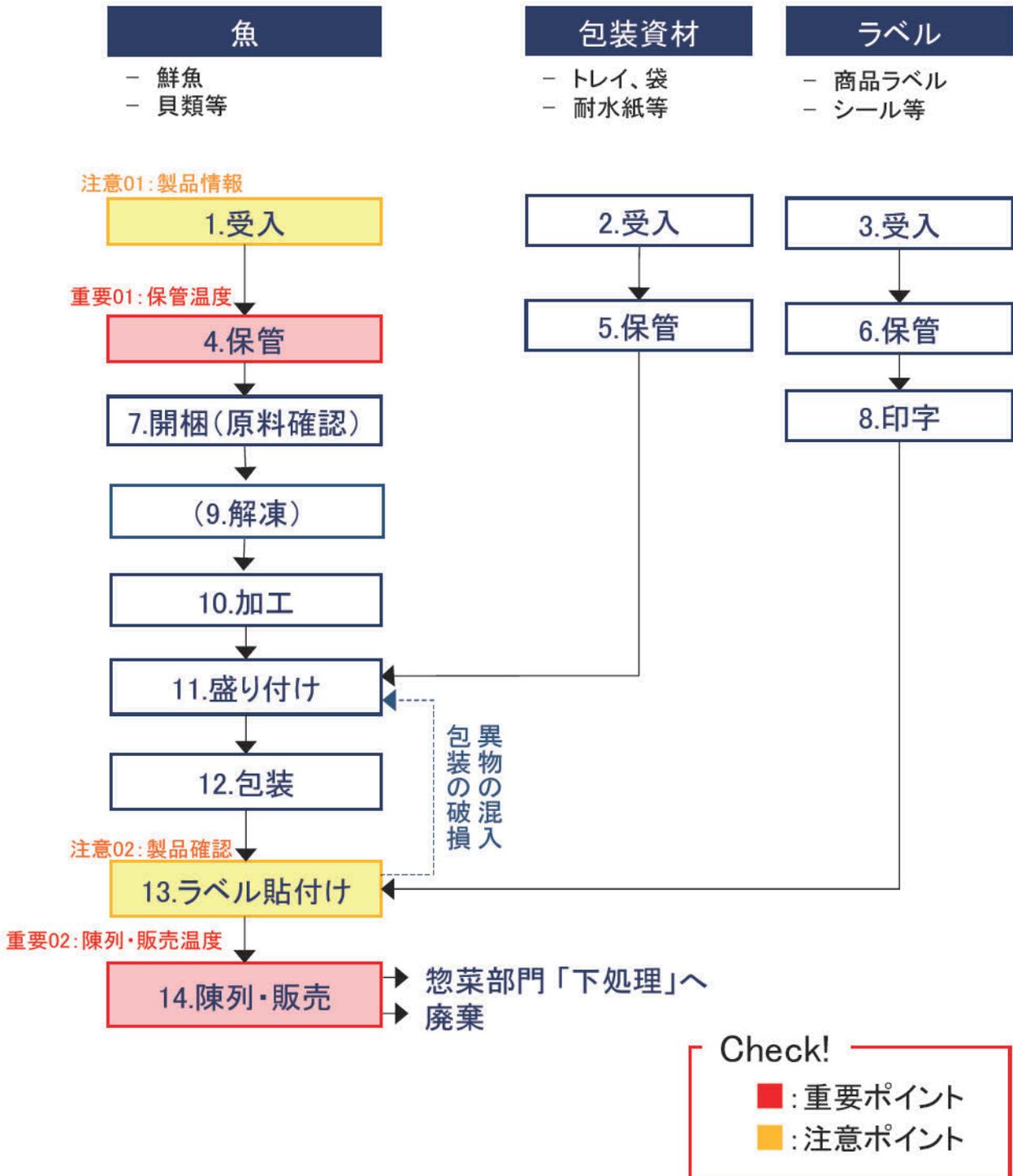
- 原材料
- アレルゲン(アレルギーの原因食材 詳細:3-1.6) 食品等の取扱い)
- 単位と量:1製品あたり何グラム、または何切れとして販売しているか
- 包装:製品はどのような包装をされて売られているのか
- 容器包装の材質:容器や包装として使っているものの材質は何か
- 保存条件:
賞味期限や消費期限はどのくらいの期間であるのか
保管時の温度は冷蔵であるのか、冷凍であるのか

(設定している場合は、記入)

- 添加物
- 製品の特性

2) 業務の流れ

現在、行われている業務の流れを、製品を中心にしてみよう！



業務の内容(例)

活動	関連ページ	主な内容
受入	3. 一般衛生管理 6) 食品等の取扱い ①受入	<ul style="list-style-type: none"> - 発注書、規格書の確認 名称、部位、数量、価格、産地、賞味期限/消費期限、保存方法 - 到着商品の確認 - 到着数量の確認 - 温度の確認 - 包装の破損の確認
保管	3. 一般衛生管理 6) 食品等の取扱い ②保管	<ul style="list-style-type: none"> - 冷蔵保管 - 冷凍保管 - 温度管理(氷による冷却状態での保管)
印字	3. 一般衛生管理 6) 食品等の取扱い ④加工・調理作業	<ul style="list-style-type: none"> - 印字内容の設定 - 印字内容の確認 - ラベル印字作業 - アレルゲン表示
解凍	3. 一般衛生管理 6) 食品等の取扱い ②保管	<ul style="list-style-type: none"> - 常温解凍 - 流水解凍 - 冷蔵庫での解凍
開梱	3. 一般衛生管理 6) 食品等の取扱い ③作業場への持ち込み	<ul style="list-style-type: none"> - 商品の箱出し - 個包装の開封
加工	3. 一般衛生管理 6) 食品等の取扱い ④加工・調理作業	<ul style="list-style-type: none"> - 洗い(洗浄)、ウロコ取り、内臓除去 - 二枚おろし・三枚おろし作業、切り身、塩干品の小分け作業 - 柵作業、刺身、味つけ、計量

業務の内容(例)

活動	関連ページ	主な内容
盛りつけ	3. 一般衛生管理 6) 食品等の取扱い ④加工・調理作業	- トレイへの盛り付け
包装		- シーラーでの袋とじ - 包装機の設定 - パック作業
ラベル貼付 +表示		- 包装した製品へのラベル貼り - 消費期限シールの貼付け
陳列・販売	3-2. 売場及び陳列の管理	- ショーケース等への陳列 - 温度

3) 業務の流れを現場で確認しましょう！

業務の流れを確認したら、商品の受入から陳列までを現場で確認してみましょう。



まな板が傷だらけになっているからそろそろ交換しなきゃ。

冷蔵保管庫の温度記録をつけ忘れてるな。

ショーケースのロードラインを超えて商品を入れているぞ。

産地表示は正しいかしら。

おや？新人アルバイトに教えていないルールがあるぞ。



…などなど、いろんなことが目に飛び込んできます。



なるほどなあ…現場で確認することで、出来ていないことが分かるね。

食品等事業者団体が作成した業種別手引書

事業者がHACCPの考え方に基づく衛生管理に取り組む際の負担軽減を図るため、食品等事業者団体が作成し、食品衛生管理に関する技術検討会で内容を確認した手引書を掲載しています

食品等事業者団体が作成した業種別手引書

随時更新中

厚生労働省ウェブページ URL

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00001.html

その他 HACCPに関係する手順書

業務、または製造している製品 (HACCPに基づく衛生管理)	参照文書
解体、枝肉大分割、脱骨等	と畜・食鳥肉処理編
解体、内臓処理等	食鳥処理・食鳥肉処理編
野菜の漬物、浅漬け等	漬物編
ケーキ、シュークリーム、ようかん等	生菓子編
ビスケット、クッキー等	焼菓子編
絹ごし豆腐、木綿豆腐等	豆腐編
生めん、ゆでめん等	麺類編

URL <http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000098735.html>

4) 管理ポイントと確認ルール

重要ポイント01、02「保管」および「陳列・販売」での温度確認

製品の保管場所や取り扱い場所の温度に注意しましょう！

配送中等に温度管理が出来ていない原料は

- 微生物の増殖
- 毒素の産生
- 耐熱性菌の増殖

食中毒の発生につながる恐れ

ヒスタミン食中毒:

細菌によって魚肉中のヒスチジンがヒスタミンに変換されて生成されます

ヒスタミン食中毒は、腹痛、下痢、吐き気のほか、発赤、かゆみ等を発症し、加熱しても分解できないため、加熱済の魚を食べてもヒスタミン食中毒は発生します

(厚生労働省HP <http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000130677.html>
「FAO/WHOの専門家会合による報告書」より)

→ 細菌にヒスタミンを作らせないよう、
魚体が漁獲されてから、常に低温で管理することが重要！
(漁獲後21℃以上に置かれた魚は、4.4℃を超える温度に積算4時間以上曝さない、
21℃未満の場合は積算8時間以上曝さないことが望ましい)
(社団法人大日本水産会ヒスタミン食中毒防止マニュアルより)



腸炎ビブリオ食中毒:

好塩性細菌の腸炎ビブリオは海中に棲んでおり、魚介類のエラ、ヒレ、内臓を汚染していることがあります

腸炎ビブリオは真水、高温に弱いので、魚介類は5℃以下の低温環境で扱い、水道水での水洗と加熱で予防できます

危険を見つける確認ルール

確認するもの	製品を取り扱う場所の室温 または庫内温度
確認方法	設置した温度計の温度を確認する
基準	品質劣化品を使わない 常温: 5~30℃(日本工業規格) 冷蔵: 10℃以下 冷凍: -15℃以下(冷凍食品自主的取扱基準 -18℃以下)
確認の頻度	(例) 始業時と終業時は必ず確認、日中は定時的に確認
確認の作業	名前または役職: []

基準から外れていた場合

責任者に報告し、必要があれば売場から引き揚げて隔離する
要冷蔵、要冷凍品の場合は、速やかに製品温度を確認する

「保管」は、3-1. 6) 食品等の取扱い も関係するよ
一緒に確認しておきましょう！



製品の購入先を考えることも、忘れずに

仕入れをする商品が、そもそも安全なのかを考えることも大切です
製品が持つ危険性として、次のことが考えられます

- 「受入」時の製品温度(配送車での温度管理)
- 抗生物質・寄生虫駆除剤の残留
- 毒魚の混入等

動物用医薬品は、国内では法律に規定されており、
メーカーや生産者が安全性を管理しています

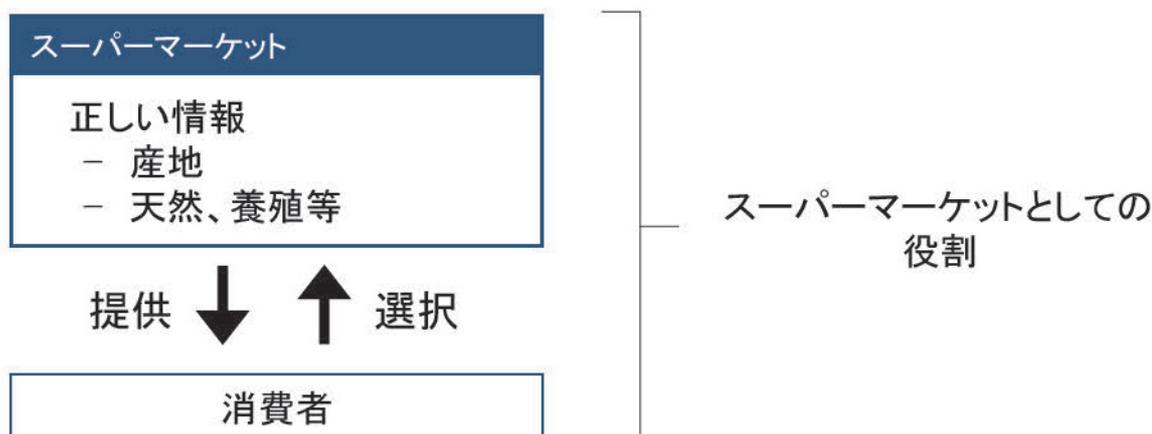
➡ **仕入れは正規ルートから！安全な製品を仕入れよう**
持ち込み等不審な業者・製造者から仕入れることは避けましょう
また正規ルートの取引先でも、製品の製造環境によっては、
「洗剤の混入」や「異物の混入」等の危険性も考えられます

注意ポイント01

「受入」時での、製品情報の確認

鮮魚介類を受け入れるときには、必ず産地や育成情報を確認しましょう！

スーパーマーケットは消費者に一番近い立場であり、産地や天然・養殖の有無等の情報を正しく伝えることが大切です



鮮度に注意！ 一般的な魚介類の鮮度の確認方法

漁獲日や仕入れ日、消費期限等を参考にするとともに、陳列した商品の鮮度も確認しましょう

鮮度が落ちると、店舗の評判にも関わります

特に、刺身等の生食製品を作る際は鮮度確認と寄生虫の確認が必要です

魚類の鮮度

- 眼は透き通っていて濁りがない
- 魚体にはハリがあり、鱗が剥がれてなく、傷がない
- ドリップが少ない
- 異臭がない
- エラは赤い(白や灰色がかっていない)

貝類の鮮度

二枚貝(アサリ、シジミ、ホタテ等)

- 触ると殻をしっかりと閉じる
- 異臭がない

巻貝(サザエ等)

- 触ると動く
- 異臭がない

危険を見つける確認ルール

確認するもの	品種と産地情報、動物用医薬品の情報
確認方法	仕様書や納品書、外箱にて、 受入する魚介類の「品種」「産地」「動物用医薬品残留検査結果」 を目視にて確認する
確認の頻度	魚介類の品種ごとに、確認する
確認の責任者	名前または役職： 〔 〕

情報が見つからなかった場合

仕入れ元や生産者に確認を取る
確認しても不明な場合には相談の上、返品や廃棄の処理を行う

確認した記録を残しましょう！

納品書等、受入を行った際に受け取る書類へ次の事項を書き込み、
記録として必ず保管しましょう

- 確認日
- 確認者
- 確認した産地
- 動物用医薬品の残留検査

「受入」は、3-1. 6) 食品等の取扱い も関係するよ
一緒に確認しておきましょう！



注意ポイント02

異物・包装・ラベル等製品確認

製品に、異物や包装の破損等の異常がないことや、ラベル表示内容が正確であることを確認しましょう！

確認しない危険性

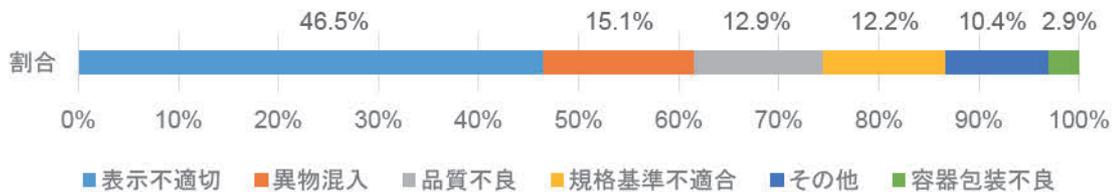
- 製造中に混入した異物
 - 包装の破損部分から侵入する異物
 - ラベルの表示ミス
- 健康被害やクレームの発生
健康被害・回収の発生

自主回収の原因1位は「表示不適切」:

平成26年度 食品の自主回収となった原因は、アレルギー表示や賞味期限の誤り等の「表示」が約50%を占めています

➡ 貼り付ける際には、表示内容を確認しましょう

平成26年度 理由別回収割合



危険を見つける確認ルール

確認するもの	異物(髪の毛、昆虫等)、包装の破損 ラベルの内容
確認方法	「異物や包装の破損はないか」「ラベルは正確か」を、ラベル貼付け担当者が目視によって確認する 確認して問題がない場合、ラベルを製品へ貼りつける
確認の頻度	全品確認する
確認の責任者	名前または役職: []

異常や間違いを見つけた場合

異物の場合: 廃棄、もしくは異物を取り除いて盛り付け作業へ戻す

破損の場合: 廃棄、もしくは盛り付け作業へ戻して再包装する

ラベル内容が異なる場合:

間違ったラベルは廃棄し、正確な内容でラベルを再作成する

事件事例 切り身に包丁の破片が混入

鮮魚売場で販売されたサーモンの切り身に包丁の破片が混入し、購入した消費者の家族が口内を負傷する事故が起きた

- ➡ 包丁、スライサー等の刃物は破損の有無を確認しましょう
消費者への傷害事故に繋がる可能性があります
使用前の確認はもちろん、異音発生時は必ず確認しましょう

確認した記録を残しましょう！

当日発行したラベルを貼りつけ、記録として保管する(例:発行日報)

陳列時の温度管理

- 冷蔵ショーケース、冷凍ショーケースに陳列するときは、容量、ロードラインを守る
- 定時に庫内温度確認を行い、記録する

盛り付けの注意事項

アニサキス

アニサキスは白い糸のように見える寄生虫で食中毒の原因となります
宿主である魚の鮮度が落ちると内臓から筋肉へ移動します

冷凍※以外の魚は鮮度のいいときに **内臓を除去しておく**ことや
大きなブロックで冷凍する場合は、芯温も十分下がっていることを
確認しましょう

※アニサキスは-20℃で、24時間以上凍結保管すると死滅します
(厚生労働省 <http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000042953.html>)

鮮魚や冷蔵の魚で刺身を作る場合には
寄生虫がないことを **目視確認する** 等の対応を行いましょう

5) 定期的な確認と証拠作り

安全な製品の証拠になるものは、毎日決められたルールを守り、製品の適切な管理を行っているという記録です

ここでは前項までに作成された文書、記録、確認ルールが有効に機能しているかを判断し、ルールに従って実施されているか、手順書やルールに見直しや修正が必要かどうかを検討する、「検証」を行います

確認 (例) 鮮魚部門

手順書、記録名	内容	担当者	頻度	見直しの結果
手洗いの手順書	全員が手順通りに手洗いができているか	各部門長	1回/月	全員できている
	手順書に修正がないか確認する	各部門長		手洗いの頻度に「トイレ後」が記載されていなかった
清掃手順書	手順書に修正が無いか確認する	各部門長	1回/月	新しい製氷機を導入したため手順書を作成
体調チェック記録	全員が体調を確認し、記録していること	各部門長	1回/月	記録されている
重要ポイント01、03 保管温度確認記録	決められた通りに温度を記録している	各部門長	1回/月	記録されている
	保管方法は適切か	各部門長		ショーケースのロードラインを超えて刺身盛り合わせが積まれていたので指導



定期的な検証では、日頃の作業が適正に実施されているか記録を確認してみるとよいでしょう。
また、計器類の定期的な校正も実施し、記録をつづけておきます。



基礎衛生のポイント			
原材料の受入確認	担当部門	いつ	商品及び原材料の納入時 その他（ ）
	鮮魚部門	どのように	受入担当者が、次のことを確認する ● 外箱に異常はないか（包装の破れや液漏れなど） ● 品物名や数量など、注文通りに納品されているか ● 保管温度が守られていたか ● 水産物の場合：産地と魚種
		問題があったとき	メーカーや仕入れ元などへ問題がないか確認し、必要に応じて、返品か廃棄などの対応を行う
庫内温度の確認 （冷蔵庫・冷凍庫）	担当部門	いつ	始業前・作業中・業務終了後 その他（ ）
	鮮魚部門	どのように	担当者は温度管理手順に従って次のことを確認する ● 商品の保存温度に従って保管されているか ● 庫内温度を確認し、記録する（生食用の保管温度は10℃以下）
		問題があったとき	● 庫内温度に異常が出た場合は責任者に報告 ● 商品温度を測定し、記録する ● 速やかに業者に連絡し、修理してもらう
交差汚染や 二次汚染の防止	担当部門	いつ	始業前・作業中・業務終了後 その他（ ）
	鮮魚部門	どのように	● 包丁、まな板などの使い分け（アレルギー管理） ● 器具の衛生的な使用管理
		問題があったとき	● 十分に洗浄、消毒を行う ● 加熱せずに喫食する製品を汚染した可能性がある場合は、すぐに責任者に報告し、対応する ● 必要があれば保健所へ連絡する
器具等の 洗浄・消毒・殺菌	担当部門	いつ	始業前・作業中・業務終了後 その他（各器具の洗浄手順に従った頻度）
	鮮魚部門	どのように	マニュアルに従って洗浄殺菌を行う
		問題があったとき	酷い汚れなどを見つけた際は責任者に報告する
トイレの洗浄・消毒	担当部門	いつ	午前・午後に各1回 その他（ ）
	清掃担当	どのように	担当者がトイレ清掃手順に従って清掃を行う
		問題があったとき	酷い汚れなどを見つけた際は責任者に報告する
従業員の健康管理 等	担当部門	いつ	就業前 その他（ ）
	鮮魚部門	どのように	従業員の衛生管理マニュアルに従って就業前に健康管理記録をつける
		問題があったとき	責任者に報告し、指示を受ける
手洗いの実施	担当部門	いつ	作業開始前・用便後・手が汚れたとき 食品に直接触れる作業の前・食品や器具を取り扱う前 その他（ ）
	各部門	どのように	手洗いマニュアルに従って手を洗う
		問題があったとき	水が出ない等の問題が生じた場合は別の手洗い場所で手洗いをし、使い捨て手袋を使用して食品への汚染を防ぐ

4-4. 青果部門

- 1) 製品の説明書をつくりましょう！
- 2) 業務の流れ
- 3) 業務の流れを現場で確認しましょう！
- 4) 管理ポイントと確認ルール
- 5) 定期的な確認と証拠作り

青果

- スーパーマーケット内で加工・包装を行う野菜及び果実、加工製品
- 仕入れ販売参考商品
 - 野菜(きのこ含む)、カット野菜、果物、カット果物等

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

「HACCP」とは、食中毒菌汚染や異物混入等、食品に悪影響を及ぼす原因を把握し、それを除去したり低減させるために重要な工程を管理することで安全性を確保する手法です

1. 取扱い製品について知る

仕入れから保管方法、加工方法、販売方法、喫食方法や、消費者情報（年齢等を考慮）等、取り扱っている製品の説明書を作成します

手順

2. 食品に悪影響を及ぼす原因を特定する

仕入れから加工、販売までの製品の取扱いの工程の中で、消費者への被害を想定しながら、食品食中毒菌に汚染されたり、異物が混入してしまう原因となるような工程を探します

手順

3. 食品に悪影響を及ぼす原因の予防方法を定める

「2.」で見つけた、食品に悪影響を及ぼす原因を予防する方法を決めます

手順

4. 予防に必要なルールを作る

「3.」で決めた予防に必要なルールを作ります
作ったルールが守られているかを確認する方法を決めます
ルールが守れていない場合の対応を決めておきます

手順

5. ルールを実践する

「4.」で作ったルールを実践して、必要な場合は記録を残します

手順

6. ルールの見直しを行う

仕入れ方法や加工工程等、製品に関わる変更があった場合には必要に応じて見直しを行います

1) 製品の説明書をつくりましょう！

製品の正確な情報を伝えるための、製品説明書を作成しましょう！
手引書の巻末に各部門ごとの製品説明書を添付していますので、
製品に合わせて選択し、必要なところを記入しましょう

製品説明書

「製品説明書」には、製品の情報を整理するために、原材料や製品の規格、意図する用途、対象となる消費者等を書き出します

正式な製品名称や内容量、保管の方法等を記載します
加熱してから食べなければならないのか、生で食べてよいのか等、
製品の食べ方に対して誤解がないように、こちらへ記載しましょう

青果部門

青果部門で加工される製品として、

- 生で食べる加工製品(カット野菜、カット果物)
(生食用のカットについては、惣菜サラダ等と同等の衛生的な取扱いが必要です)
- その他の製品

2種類の製品説明書を添付しています

取引先から要求された場合には次の項目を記入することで、
製品説明書として使用することができます

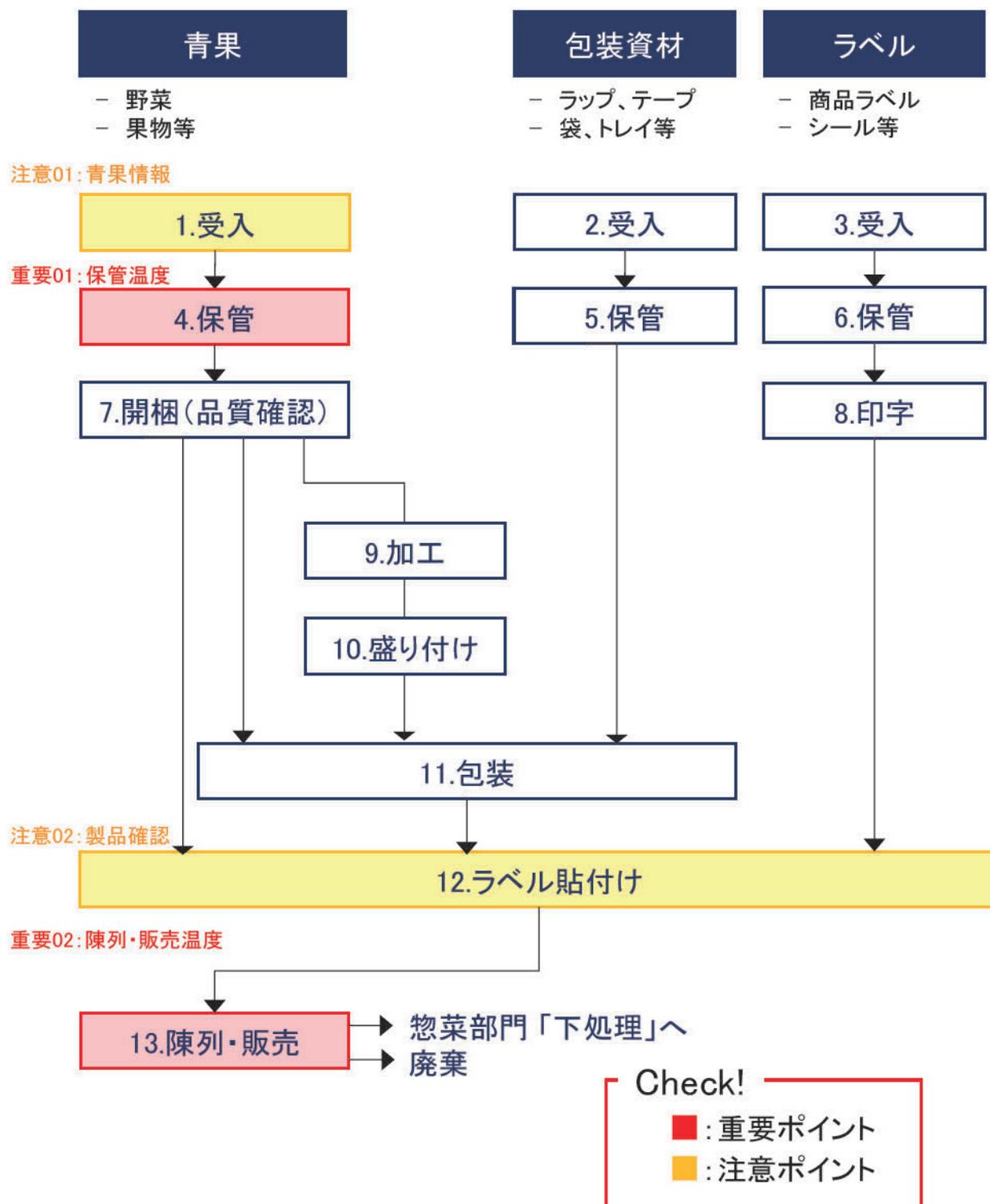
- 原材料
- 食べ方
- アレルゲン(アレルギーの原因食材 詳細:3-1.6) 食品等の取扱い)
- 単位と量:1製品あたり何グラムとして販売しているか
- 包装:製品はどのような包装をされて売られているのか
- 容器包装の材質:容器や包装として使っているものの材質は何か
- 保存条件:
賞味期限や消費期限はどのくらいの期間であるのか
保管時の温度は冷蔵であるのか、常温であるのか

(設定している場合は、記入)

- 添加物
- 製品の特性

2) 業務の流れ

現在、行われている業務の流れを、製品を中心にしてみよう！



業務の内容(例)

活動	関連ページ	主な内容
受入	3. 一般衛生管理 6) 食品等の取扱い ①受入	<ul style="list-style-type: none"> - 発注書、規格書の確認 名称、数量、価格、産地、 添加物、農薬情報、保存方法 - 到着商品の内容、数量、温度の確認
保管	3. 一般衛生管理 6) 食品等の取扱い ②保管	<ul style="list-style-type: none"> - 常温保管(直射日光を避けた場所) - 冷蔵保管 - 冷凍保管
印字	3. 一般衛生管理 6) 食品等の取扱い ④加工・調理作業	<ul style="list-style-type: none"> - 印字内容の設定 - 印字内容の確認 - ラベル印字作業 - アレルゲン表示
開梱	3. 一般衛生管理 6) 食品等の取扱い ③作業場への持ち込み	<ul style="list-style-type: none"> - 商品の箱出し - 個包装の袋出し - 品質確認
加工		<ul style="list-style-type: none"> - 洗い、皮むき - 分離、カット - 品質確認
盛りつけ	3. 一般衛生管理 6) 食品等の取扱い	<ul style="list-style-type: none"> - トレイ等の包装資材への盛り付け
包装	④加工・調理作業	<ul style="list-style-type: none"> - シーラーでの袋とじ - 包装機の設定 - パック作業
ラベル貼付 +表示		<ul style="list-style-type: none"> - 包装した製品へのラベル貼り - 消費期限シールの貼付け - 産地
陳列・販売	3-2. 売場及び陳列の管理	<ul style="list-style-type: none"> - 商品棚等への陳列 - 温度管理(カット、もやし)、葉物

3) 業務の流れを現場で確認しましょう！

業務の流れを確認したら、商品の受入から陳列までを現場で確認してみましょう。



まな板が傷だらけになっているからそろそろ交換しなきゃ。

冷蔵保管庫の温度記録をつけ忘れてるな。

ショーケースのロードラインを超えて商品を入れているぞ。

産地表示は正しいかしら。

おや？新人アルバイトに教えていないルールがあるぞ。



…などなど、いろんなことが目に飛び込んできます。



なるほどなあ…現場で確認することで、出来ていないことが分かるね。

食品等事業者団体が作成した業種別手引書

事業者がHACCPの考え方に基づく衛生管理に取り組む際の負担軽減を図るため、食品等事業者団体が作成し、食品衛生管理に関する技術検討会で内容を確認した手引書を掲載しています

食品等事業者団体が作成した業種別手引書

随時更新中

厚生労働省ウェブページ URL

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00001.html

その他 HACCPに関係する手順書

業務、または製造している製品 (HACCPに基づく衛生管理)	参照文書
解体、枝肉大分割、脱骨等	と畜・食鳥肉処理編
解体、内臓処理等	食鳥処理・食鳥肉処理編
野菜の漬物、浅漬け等	漬物編
ケーキ、シュークリーム、ようかん等	生菓子編
ビスケット、クッキー等	焼菓子編
絹ごし豆腐、木綿豆腐等	豆腐編
生めん、ゆでめん等	麺類編

URL <http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000098735.html>

4) 管理ポイントと確認ルール

重要ポイント01、02「保管」および「陳列・販売」での温度確認

製品を保管するときには、必ず保管庫の温度を確認しましょう！

温度管理が出来ていない製品は

- 微生物の増殖
- 毒素の産生
- 耐熱性菌の増殖

食中毒の発生につながる恐れ

黄色ブドウ球菌:

人間の鼻や喉、皮フに存在し、増えるときに、
100℃で30分間加熱しても分解できない毒素を作り出します
食品中で菌数が10万個以上に増えると、
毒素の量が食中毒の発症量に達すると考えられています

➡ 生で食べる食品は衛生的な手袋を着用し、
低温で管理された冷蔵庫、冷凍庫で保管しましょう

危険を見つける確認ルール

確認するもの	製品を取り扱う場所の室温 または庫内温度
確認方法	設置した温度計の温度を確認する
基準	品質劣化品を使わない 常温: 5~30℃(日本工業規格) 冷蔵: 10℃以下 冷凍: -15℃以下(冷凍食品自主的取扱基準 -18℃以下)
確認の頻度	(例) 始業時と終業時は必ず確認、日中は定時的に確認
確認の作業員	名前または役職: []

基準から外れていた場合

責任者に報告し、必要があれば売場から引き揚げて隔離する
要冷蔵、要冷凍品の場合は、速やかに製品温度を確認する

確認した記録を残しましょう！

温度計の横へ記録用紙を設置し、次の事項を書き込んで保管しましょう

- 確認日
- 確認者
- 確認時の測定温度

「保管」は、3-1. 6) 食品等の取扱い も関係するよ
一緒に確認しておきましょう！



製品の購入先を考えることも、忘れずに

仕入れをする商品が、そもそも安全なのかを考えることも大切です
製品が持つ危険性として、次のことが考えられます

- 「受入」時の製品温度(配送車での温度管理)
- 防かび剤情報の間違い又は未記載
- 微生物の増殖等

防かび剤は、国内では法律(食品衛生法)に規定されています
防かび剤が使用されたかんきつ類やバナナ等を販売する際にはバラ売り
であっても防かび剤の物質名を表示する義務があります
メーカーや生産者が安全性を管理しています

➡ **仕入れは正規ルートから！安全な製品を仕入れましょう**
持ち込み等不審な業者・製造者から仕入れることは避けましょう

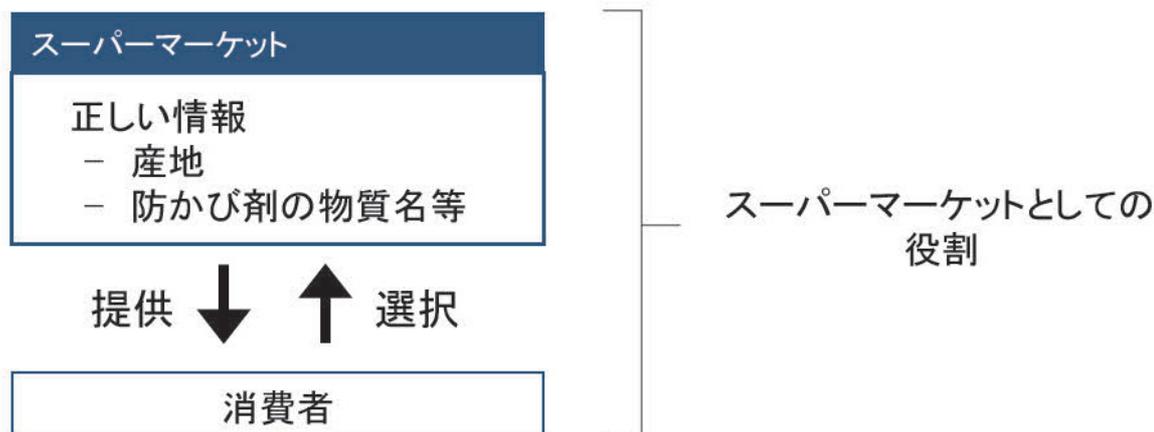
また正規ルートの取引先でも、製品の製造環境によっては、
「洗浄薬剤の混入」や「異物の混入」等の危険性も考えられます

➡ **製造工場の過去のクレームや不良品情報を確認しましょう！**
可能な範囲で、製造現場への監査を行うとより効果的

注意ポイント01

「受入」時での、青果情報の確認

青果を受け入れるときには、産地や防かび剤の情報を確認しましょう！
スーパーマーケットは消費者に一番近い立場であり、産地や防かび剤、
農薬等の情報は正しく伝えることが大切です



危険を見つける確認ルール

確認するもの	品種と産地情報、防かび剤使用の情報
確認方法	仕様書や納品書、外箱にて、 受入する青果の「品種」「産地」「防かび剤」を確認する
確認の頻度	青果の種類ごとに確認する
確認の責任者	名前または役職： []

情報が見つからなかった場合

仕入れ元や生産者に確認を取る
確認しても不明な場合には相談の上、返品や廃棄の処理を行う
※情報が無い場合は正しい表示ができません

確認した記録を残しましょう！

納品書等、受入を行った際に受け取る書類へ次の事項を書き込み、記録として必ず保管しましょう

- 確認日
- 確認者
- 確認した産地
- 防かび剤使用の有無

「受入」は、3-1. 6) 食品等の取扱い も関係するよ
一緒に確認しておきましょう！



注意ポイント02 異物・包装・ラベル等、製品の確認

製品に、異物や包装の破損等の異常がないことや、ラベル表示内容が正確であることを確認しよう！

確認しない危険性

- 製造中に混入した異物
 - 包装の破損部分から侵入する異物
 - ラベルの表示ミス
- 健康被害や
クレームの発生
- 健康被害・回収の発生

自主回収の原因1位は「表示不適切」：
平成26年度 食品の自主回収となった原因として、
アレルギー表示や賞味期限の誤り等の「表示」の問題が、
約半分を占めています

➡ 貼り付ける際には、表示内容が正確であることを確認しよう！



危険を見つける確認ルール

確認するもの	異物(髪の毛、昆虫等)、包装の破損 ラベルの内容
確認方法	「異物や包装の破損はないか」「ラベルは正確か」を、 ラベル貼付け担当者が目視によって確認する 確認して問題がない場合、ラベルを製品へ貼りつける
確認の頻度	全品確認する
確認の責任者	名前または役職： 〔 〕

異常や間違いを見つけた場合

- 異物の場合：廃棄、もしくは異物を取り除いて盛り付け作業へ戻す
- 破損の場合：廃棄、もしくは盛り付け作業へ戻して再包装する
- ラベル内容が異なる場合：正確な内容でラベルを再作成する

確認した記録を残しましょう！

当日発行したラベルを貼りつけ、記録として保管する(例：発行日報)

5) 定期的な確認と証拠作り

安全な製品の証拠になるものは、毎日決められたルールを守り、製品の適切な管理を行っているという記録です

ここでは前項までに作成された文書、記録、確認ルールが有効に機能しているかを判断し、ルールに従って実施されているか、手順書やルールに見直しや修正が必要かどうかを検討する、「検証」を行います

確認 (例) 青果部門

手順書、記録名	内容	担当者	頻度	見直しの結果
手洗いの手順書	全員が手順通りに手洗いができているか	各部門長	1回/月	全員できている
	手順書に修正がないか確認する	各部門長		手洗いの頻度に「トイレ後」が記載されていなかった
清掃手順書	手順書に修正が無いか確認する	各部門長	1回/月	新しいパインカッターを導入したため手順書を作成
体調チェック記録	全員が体調を確認し、記録していること	各部門長	1回/月	記録されている
重要ポイント01 保管温度確認記録	決められた通りに温度を記録している	各部門長	1回/月	記録されている
	保管方法は適切か	各部門長		ショーケースのロードラインを超えてカット野菜が積まれていたので指導



定期的な検証では、日頃の作業が適正に実施されているか記録を確認してみるとよいでしょう。
また、計器類の定期的な校正も実施し、記録をつづけておきます。



基礎衛生のポイント			
原材料の受入確認	担当部門	いつ	商品及び原材料の納入時 その他（ ）
	青果部門	どのように	受入担当者が、次のことを確認する ● 外箱に異常はないか（包装の破れや液漏れなど） ● 品物名や数量など、注文通りに納品されているか ● 保管温度が守られていたか ● 農産物の場合：産地、防かび剤
		問題があったとき	メーカーや仕入れ元などへ問題がないか確認し、必要に応じて、返品か廃棄などの対応を行う
庫内温度の確認 (冷蔵庫・冷凍庫)	担当部門	いつ	始業前・作業中・業務終了後 その他（ ）
	青果部門	どのように	担当者は温度管理手順に従って次のことを確認する ● 商品の保存温度に従って保管されているか ● 庫内温度を確認し、記録する（生食用の保管温度は10℃以下）
		問題があったとき	● 庫内温度に異常が出た場合は責任者に報告 ● 商品温度を測定し、記録する ● 速やかに業者に連絡し、修理してもらう
交差汚染や 二次汚染の防止	担当部門	いつ	始業前・作業中・業務終了後 その他（ ）
	青果部門	どのように	● 包丁、まな板などの使い分け（アレルギー管理） ● 器具の衛生的な使用管理
		問題があったとき	● 十分に洗浄、消毒を行う ● 加熱せずに喫食する製品を汚染した可能性がある場合は、すぐに責任者に報告し、対応する ● 必要があれば保健所へ連絡する
器具等の 洗浄・消毒・殺菌	担当部門	いつ	始業前・作業中・業務終了後 その他（各器具の洗浄手順に従った頻度）
	青果部門	どのように	マニュアルに従って洗浄殺菌を行う
		問題があったとき	● 判明した時点で責任者に報告する ● 陳列商品の回収を行う
トイレの洗浄・消毒	担当部門	いつ	午前・午後に各1回 その他（ ）
	清掃担当	どのように	担当者がトイレ清掃手順に従って清掃を行う
		問題があったとき	酷い汚れなどを見つけた際は責任者に報告する
従業員の健康管理 等	担当部門	いつ	就業前 その他（ ）
	青果部門	どのように	従業員の衛生管理マニュアルに従って就業前に健康管理記録をつける
		問題があったとき	責任者に報告し、指示を受ける
手洗いの実施	担当部門	いつ	作業開始前・用便後・手が汚れたとき 食品に直接触れる作業の前・食品や器具を取り扱う前 その他（ ）
	各部門	どのように	手洗いマニュアルに従って手を洗う
		問題があったとき	水が出ない等の問題が生じた場合は別の手洗い場所で手洗いをし、使い捨て手袋を使用して食品への汚染を防ぐ

製品説明書（青果:野菜・果物）

製品の名称：

	製品 フローNo.	
--	--------------	--

記入日： _____

製品の喫食：

対象者 (年齢考慮)	一般消費者
食べ方	

原材料：

アレルギー（使用しているアレルギーの原因食材へ、○をする）							
えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	
あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	
くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	
豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン		

添加物：（使用している場合は記入）

添加物名称	使用量

単位と量：

1製品
 量 _____g
 その他
 記入：

包装形態：

パック包装
 簡易包装
 その他
 記入：

容器包装の材質：

保存条件：

賞味期限/消費期限

保存方法 冷蔵保存（温度 10℃以下）
 その他
 記入：

製品の特性：

規格基準 米：カドミウム及びその化合物 Cd 0.4ppm 未満
 小豆類：シアン化合物 不検出
 ただしサルタニ豆、サルタビア豆、バター豆、ペギア豆、ホワイト豆、ライマ豆に限り、HCN 500ppm 以下
 大豆、えんどう、そら豆、落花生、その他豆類：シアン化合物 不検出
 ばれいしょ：吸収線量 150 グレイ未満
（参照「食品、添加物等の規格基準」）

社内基準 （ある場合は記入）

製品説明書（青果:生食用製品）

製品の名称：

	製品 フローNo.	
--	--------------	--

記入日： _____

製品の喫食：

対象者 (年齢考慮)	一般消費者
食べ方	加熱せずに、生でお召し上がりいただけます

原材料：

アレルギー（使用しているアレルギーの原因食材へ、○をする）							
えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	
あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	
くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	
豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン		

添加物：（使用している場合は記入）

添加物名称	使用量

単位と量：

1製品
 量 _____g
 その他
 記入：

包装形態：

パック包装
 簡易包装
 その他
 記入：

容器包装の材質：

保存条件：

賞味期限/消費期限

保存方法 冷蔵保存（温度 10℃以下）
 その他
 記入：

製品の特性：

規格基準 **細菌数 検体 1gにつき 100 万以下**
（参照「弁当及びそうざいの衛生規範」）

社内基準 （ある場合は記入）

4-5. 惣菜部門

- 0) 「惣菜」とは
- 1) 製品の説明書を作りましょう！
- 2) 業務の流れ
- 3) 業務の流れを現場で確認しましょう！
- 4) 管理ポイントと確認ルール
- 5) 定期的な確認と証拠作り

惣 菜

スーパーマーケットで加熱やカット、混合、小分け作業等の加工作業を行っている惣菜製品

- 仕入れ販売参考商品
- 揚げ物、焼き物(魚、肉)、あえ物、弁当、寿司、サラダ等

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

「HACCP」とは、食中毒菌汚染や異物混入等、食品に悪影響を及ぼす原因を把握し、それを除去したり低減させるために重要な工程を管理することで安全性を確保する手法です

1. 取扱い製品について知る

仕入れから保管方法、加工方法、販売方法、喫食方法や、消費者情報（年齢等を考慮）等、取り扱っている製品の説明書を作成します

手順

2. 食品に悪影響を及ぼす原因を特定する

仕入れから加工、販売までの製品の取扱いの工程の中で、消費者への被害を想定しながら、食品食中毒菌に汚染されたり、異物が混入してしまう原因となるような工程を探します

手順

3. 食品に悪影響を及ぼす原因の予防方法を決める

「2.」で見つけた、食品に悪影響を及ぼす原因を予防する方法を決めます

手順

4. 予防に必要なルールを作る

「3.」で決めた予防に必要なルールを作ります
作ったルールが守られているかを確認する方法を決めます
ルールが守れていない場合の対応を決めておきます

手順

5. ルールを実践する

「4.」で作ったルールを実践して、必要な場合は記録を残します

手順

6. ルールの見直しを行う

仕入れ方法や加工工程等、製品に関わる変更があった場合には必要に応じて見直しを行います

0) 「惣菜」とは

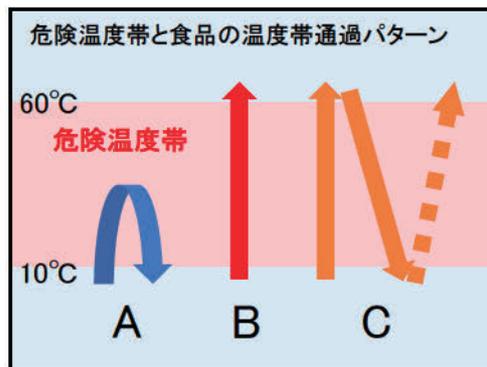
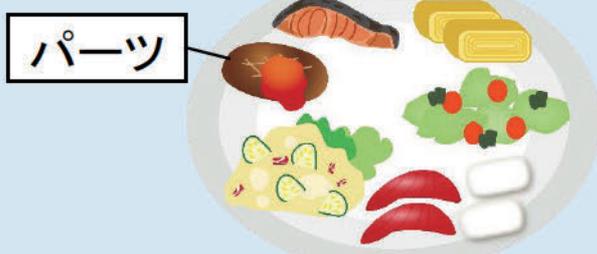
この手引書では、消費者が購入後すぐに喫食できる調理済み食品のことを「惣菜」とします

惣菜について

「惣菜」は、以下のA、B、C のパーツ※の単品または、組み合わせでできています

- A. 生食・リパック食品(すしネタ、生野菜、パック済み業務用製品等)
- B. 加熱後に提供する食品(冷凍食品の加熱、揚げ物、焼き物等)
- C. 加熱後に冷却する食品(調理場で作るカレー、ポテトサラダ等)

※ パーツ
惣菜を構成する、調理済みのおかず



製品として販売される惣菜を構成する例

メニュー	弁当	すし飯	ポテトサラダ
構成	A 生野菜 B 焼き魚、卵焼き C ポテトサラダ	A (納品の場合) または C (調理する場合)	A きゅうり ミックスベジタブル C じゃがいも または A (納品の場合)

1) 製品の説明書を作しましょう！

製品の正確な情報を伝えるための、製品説明書を作成しましょう！
手引書の巻末に各部門ごとの製品説明書を添付していますので、
製品に合わせて選択し、必要なところを記入しましょう

製品説明書

「製品説明書」には、製品の情報を整理するために、原材料や製品の規格、意図する用途、対象となる消費者等を書き出します

正式な製品名称や内容量、保管の方法等を記載します

加熱してから食べなければならないのか

(例えば鍋セット、揚げる前の衣付きフライ)、加熱せずに食べられるか等、
製品の食べ方に対して誤解がないように、こちらへ記載しましょう

惣菜部門

惣菜部門で加工される製品として、

- 生食、またはリパックした未加熱で喫食できる惣菜製品
- 加熱済みの惣菜製品

2種類の製品説明書を添付しています

取引先から要求された場合には次の項目を記入することで、
製品説明書として使用することができます

- 原材料
- アレルゲン(アレルギーの原因食材 詳細:3-1.6) 食品等の取扱い)
- 単位と量:1製品あたり何グラム、または何切れとして販売しているか
- 包装:製品はどのような包装をされて売られているのか
- 容器包装の材質:容器や包装として使っているものの材質は何か
- 保存条件:
賞味期限や消費期限はどのくらいの期間であるのか
保管時の温度は冷蔵であるのか、保温が必要であるのか
- 販売方法(店頭バラ売り、裸売り等)

(設定している場合は、記入)

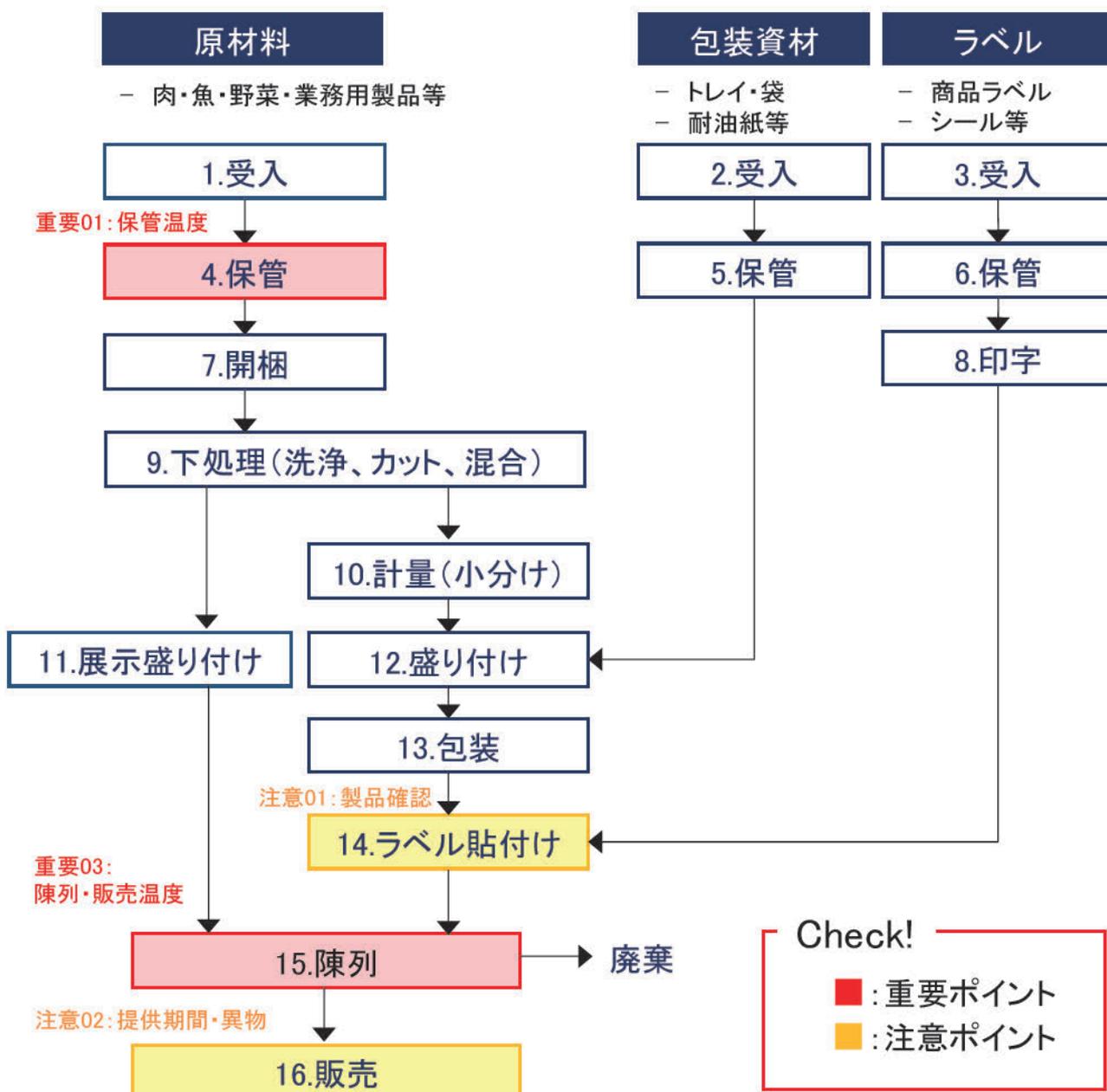
- 添加物
- 製品の特性

2) 業務の流れ

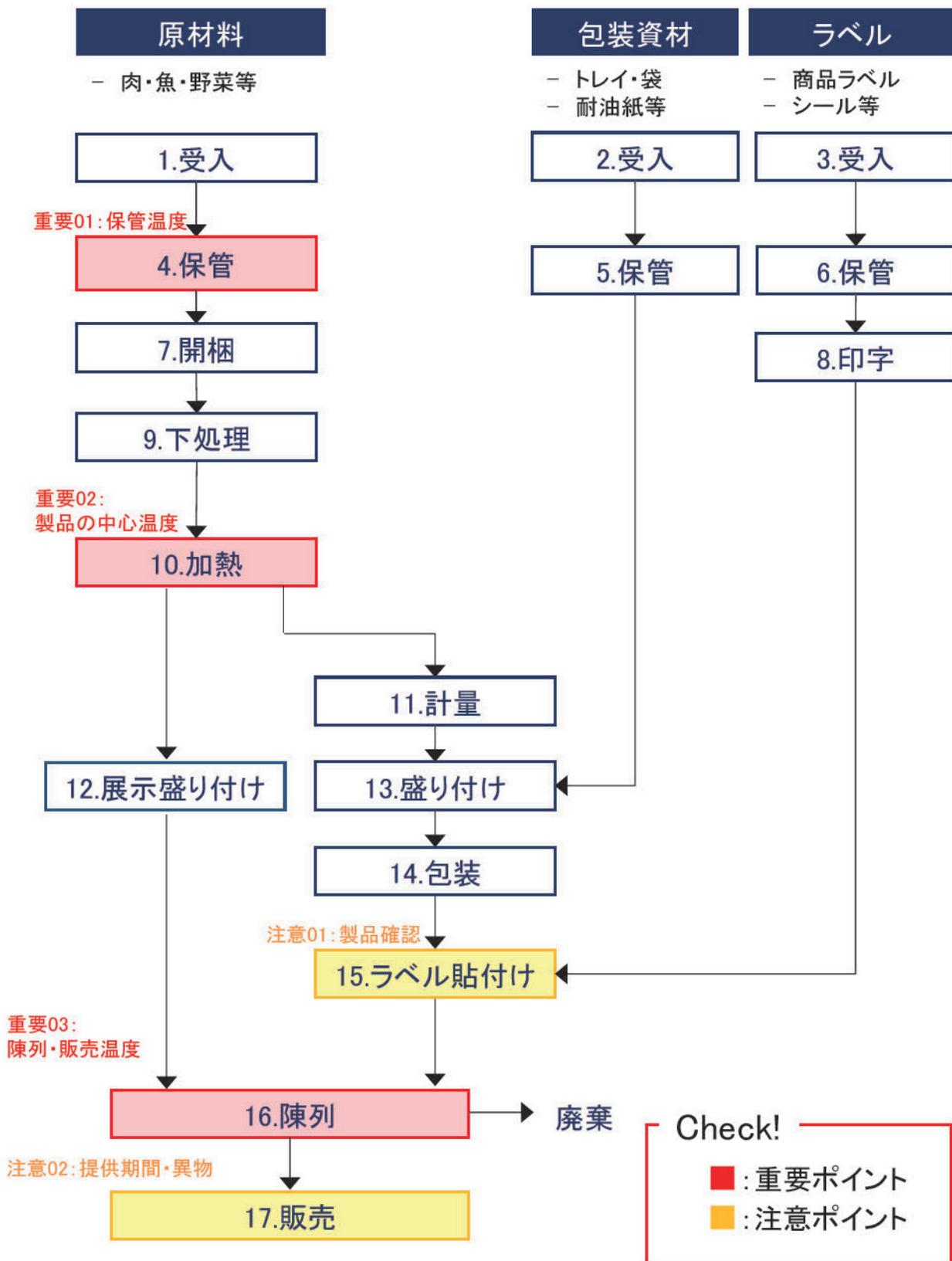
現在、行われている業務の流れを、製品を中心にして見てみましょう！

- A. 生食・リパック惣菜の場合
- B. 加熱後に提供する惣菜の場合
- C. 加熱後に冷却する惣菜の場合

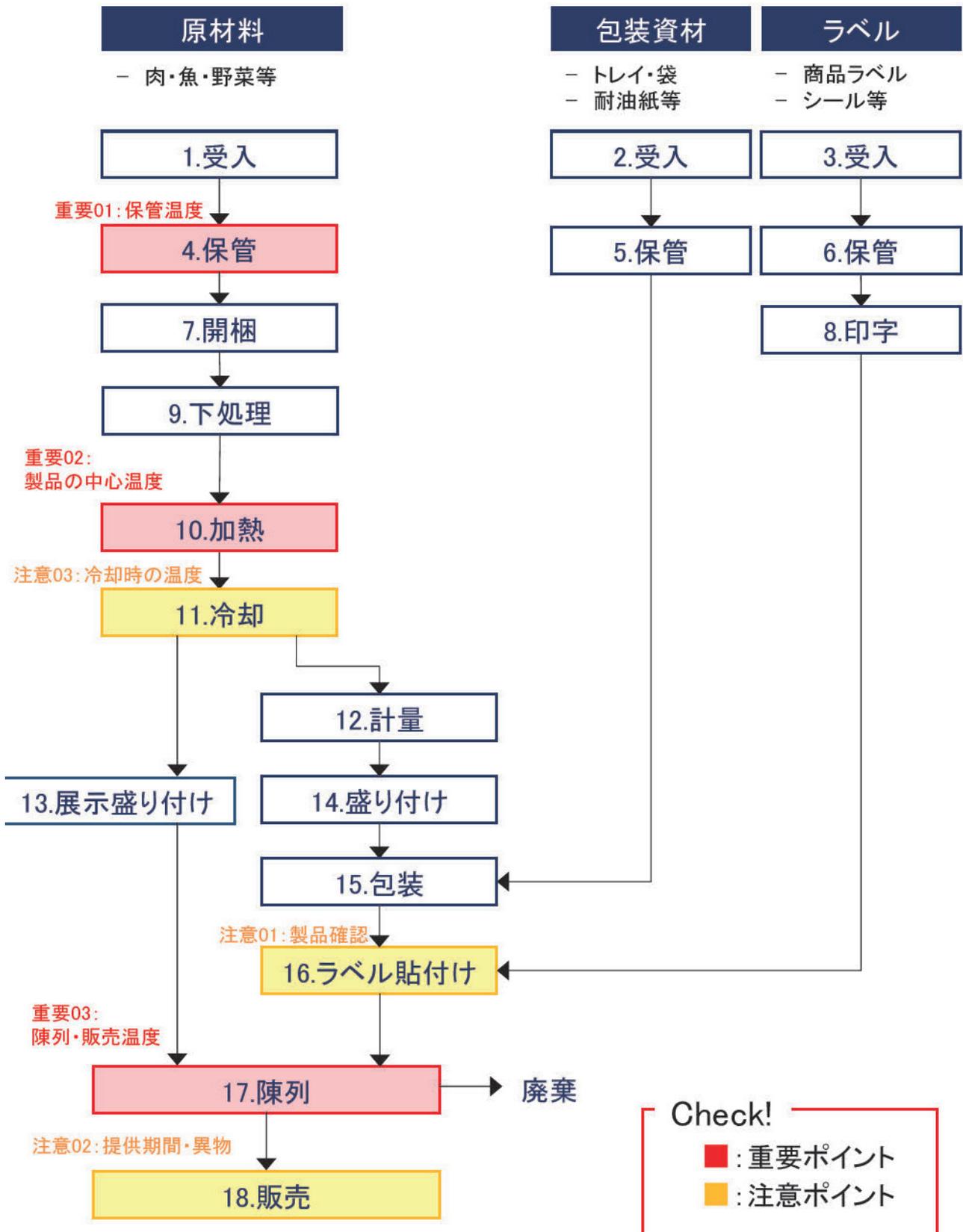
A. 生食・リパック(小分け)惣菜の場合



B.加熱後に提供する惣菜の場合



C.加熱後に冷却する惣菜の場合



業務の内容(例)

活動	関連ページ	主な内容
受入	3. 一般衛生管理 6) 食品等の取扱い ①受入	<ul style="list-style-type: none"> - 発注書、規格書の確認 名称、部位、数量、価格、産地、賞味期限/消費期限、保存方法 - 到着商品の確認 - 到着数量の確認 - 温度の確認 - 包装の破損の確認
保管	3. 一般衛生管理 6) 食品等の取扱い ②保管	<ul style="list-style-type: none"> - 冷蔵保管 - 冷凍保管
印字	3. 一般衛生管理 6) 食品等の取扱い ④加工・調理作業	<ul style="list-style-type: none"> - 印字内容の設定 - 印字内容の確認 - ラベル印字作業 - アレルゲン表示
開梱	3. 一般衛生管理 6) 食品等の取扱い ③作業場への持ち込み	- 材料の箱出し
下処理		解凍、洗い、脱水、皮むき、トリミング、カット、下ゆで、さらす、混合、材料を計る、砕く、絞る、擦る、味付け、成型
加熱	4-5. 惣菜部門 重要ポイント02	焼く、煮る、揚げる、蒸す、茹でる
冷却	4-5. 惣菜部門 注意ポイント03	氷水での冷却 冷蔵庫、冷凍庫での冷却 ブラストチラーでの急速冷却
計量	3. 一般衛生管理 1) 施設・設備の衛生管理 計測機器の校正	製品ごとの決まった数量への調整

業務の内容(例)

活動	関連ページ	主な内容
盛りつけ	3. 一般衛生管理 6) 食品等の取扱い ④加工・調理作業	<ul style="list-style-type: none"> - トレイ等 小分けの盛り付け - 大皿盛り付け: 大容量容器への盛り付け
包装		<ul style="list-style-type: none"> - シーラーでの袋とじ - 包装機の設定 - パック作業
ラベル貼付 +表示		<ul style="list-style-type: none"> - 包装した製品へのラベル貼り - 賞味期限シールの貼付け
陳列・販売	3-2. 売場及び陳列の管理	<ul style="list-style-type: none"> - ショーケース等への陳列

3) 業務の流れを現場で確認しましょう！

業務の流れを確認したら、商品の受入から陳列までを現場で確認してみましょう。



まな板が傷だらけになっているからそろそろ交換しなきゃ。

冷蔵保管庫の温度記録をつけ忘れていたな。

ショーケースのロードラインを超えて商品を入れているぞ。

加熱温度の確認はしたかしら。

おや？新人アルバイトに教えていないルールがあるぞ。



…などなど、いろんなことが目に飛び込んできます。



なるほどなあ…現場で確認することで、出来ていないことが分かるね。

食品等事業者団体が作成した業種別手引書

事業者がHACCPの考え方に基づく衛生管理に取り組む際の負担軽減を図るため、食品等事業者団体が作成し、食品衛生管理に関する技術検討会で内容を確認した手引書を掲載しています

食品等事業者団体が作成した業種別手引書

随時更新中

厚生労働省ウェブページ URL

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00001.html

その他 HACCPに関する手順書

業務、または製造している製品 (HACCPに基づく衛生管理)	参照文書
解体、枝肉大分割、脱骨等	と畜・食鳥肉処理編
解体、内臓処理等	食鳥処理・食鳥肉処理編
野菜の漬物、浅漬け等	漬物編
ケーキ、シュークリーム、ようかん等	生菓子編
ビスケット、クッキー等	焼菓子編
絹ごし豆腐、木綿豆腐等	豆腐編
生めん、ゆでめん等	麺類編

URL <http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000098735.html>

4) 管理ポイントと確認ルール

重要ポイント01、03「保管」および「陳列・販売」での温度確認

原料を保管するときには、必ず保管庫の温度を確認しましょう！

温度管理が出来ていない原料は

- 微生物の増殖
- 毒素の産生
- 耐熱性菌の増殖

食中毒の発生につながる恐れ

黄色ブドウ球菌食中毒:

人間の鼻や喉、皮膚に存在し、増えるときに、
100℃で30分間加熱しても分解できない毒素を作り出します
食品中で菌数が10万個以上に増えると、
毒素の量が食中毒の発症量に達すると考えられています

➡ 5℃以下ではほとんど増えないため、取扱う際は衛生的な手袋を着用して
低温で管理された冷蔵庫、冷凍庫で保管しましょう

危険を見つける確認ルール

確認するもの	製品を取り扱う場所の室温 または庫内温度
確認方法	設置した温度計の温度を確認する
基準	品質劣化品を使わない 常温: 5~30℃(日本工業規格) 冷蔵: 10℃以下(※ローストビーフ等を取り扱う場合は4℃以下) 冷凍: -15℃以下(冷凍食品自主的取扱基準 -18℃以下)
確認の頻度	(例) 始業時と終業時は必ず確認、日中は定時的に確認
確認の作業員	名前または役職: []

基準から外れていた場合

責任者に報告し、必要があれば売場から引き揚げて隔離する
要冷蔵、要冷凍品の場合は、速やかに製品温度を確認する

確認した記録を残しましょう！

温度計の横へ記録用紙を設置し、次の事項を書き込んで保管しよう

- 確認日
- 確認者
- 確認時の測定温度

「保管」は、3-1. 6) 食品等の取扱い も関係するよ
一緒に確認しておこう！



製品の購入先を考えることも、忘れずに

仕入れをする商品が、そもそも安全なのかを考えることも大切です
製品が持つ危険性として、次のことが考えられます

- 「受入」時の製品温度（配送車での温度管理）
- 農薬、抗生物質の残留
- 添加物の過剰使用
- 微生物の増殖等

農薬や抗生物質、微生物の危険性は、国内では法律に規定されており、
メーカーや生産者が安全性を管理しています

➡ **仕入れは正規ルートから！ 安全な製品を仕入れよう**
持ち込み等不審な業者・製造者から仕入れることは避けましょう

また正規ルートの取引先でも、製品の製造環境によっては、
「洗浄薬剤の混入」や「異物の混入」等の危険性も考えられます

➡ **製造工場の過去のクレームや不良品情報を確認しましょう**
可能な範囲で、製造現場への監査を行うとより効果的

陳列時の温度管理

- 冷蔵ショーケース、冷凍ショーケースに陳列するときは、
容量、ロードラインを守る
- 定時的に庫内温度確認を行い、記録する

重要ポイント02

「加熱」時の、製品の中心温度

惣菜を加熱するときには、確実に加熱できたことを確認するために、最も火の通りづらい製品の中心部分の温度を測定しましょう

加熱が不十分だと

- 微生物の残存
- 生き残った微生物の増殖
- 毒素の産生

食中毒の発生につながる恐れ

➡ レシピ(調理マニュアル)を作るときには、
加熱時間と中心芯温度を測定しましょう

危険を見つける確認ルール

確認するもの	製品の加熱時間 (事前に加熱時間と中心温度の関係を調べておくこと)
確認方法	・マニュアルに沿って作ったことについて確認する ・定期的に中心温度計を使って、製品の中心温度を測定する ・説明書通りの製品ができているかを確認する
基準	中心温度75℃以上で1分間以上の加熱
確認の頻度	ロットごと
確認の責任者	名前または役職: []

確認した記録を残しましょう！

次の項目をそれぞれ製造日報等へ記入し、記録として保存しましょう

- 確認日
- 確認者
- 測定した惣菜名と測定時間
- 基準を外れていた場合には、その対応(例:「廃棄」「再加熱」)

注意ポイント01 異物・包装・ラベル等、製品の確認

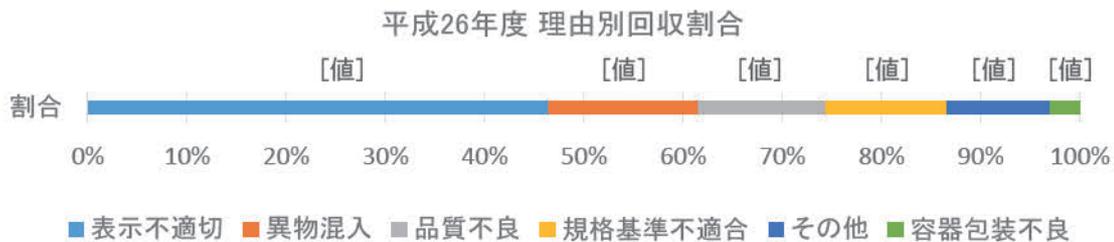
製品に、異物や包装の破損等の異常がないことや、ラベル表示内容が正確であることを確認しましょう！

確認しない危険性

- 製造中に混入した異物
 - 包装の破損部分から侵入する異物
 - ラベルの表示ミス
- 健康被害やクレームの発生
健康被害・回収の発生

自主回収の原因1位は「表示不適切」：
平成26年度 食品の自主回収となった原因として、
アレルギー表示や賞味期限の誤り等の「表示」の問題が、
約半分を占めています

➡ 貼り付ける際には、表示内容が正確であることを確認しましょう！



危険を見つける確認ルール

確認するもの	異物(髪の毛、昆虫等)、包装の破損 ラベルの内容
確認方法	「異物や包装の破損はないか」「ラベルは正確か」を、 ラベル貼付け担当者が目視によって確認する 確認して問題がない場合、ラベルを製品へ貼りつける
確認の頻度	全品確認する
確認の責任者	名前または役職： []

異常や間違いを見つけた場合

異物の場合：廃棄、もしくは異物を取り除いて盛り付け作業へ戻す
破損の場合：廃棄、もしくは盛り付け作業へ戻して再包装する
ラベル内容が異なる場合：正確な内容でラベルを再作成する

確認した記録を残しましょう！

当日発行したラベルを貼りつけ、記録として保管する(例：発行日報)

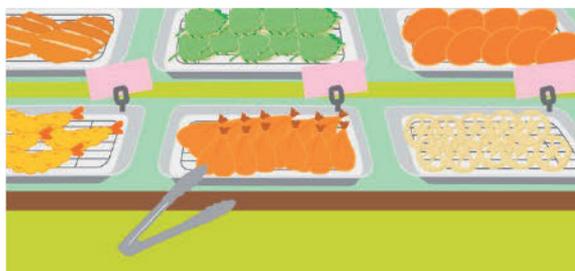
注意ポイント02

製品の販売期間と異物の確認

惣菜の多くは、品質が劣化しやすく、速やかに消費すべき食品です
包装している惣菜はもちろん、店頭バラ売り(裸売り)についても、
調理の終了から何時間後まで販売するのか、事前に決めておきましょう

Point !!

消費までの時間の適切性は
微生物検査等をするとう安心です



危険を見つける確認ルール

確認するもの	各惣菜の販売期間、異物
確認方法	「販売期間を超えていないこと」「異物がないこと」を 目視にて確認する
確認の頻度	惣菜の種類ごと
確認の責任者	名前または役職: []

異常を見つけた場合

販売期間の場合: 廃棄する
異物の場合: 異物を取り除く

確認した記録を残しましょう

販売期間の終了した製品が販売されていた場合や、異物を発見した場合には、
日報等へ記録しましょう

Point !!

現在、バーコードを読み取ることで、賞味期限や消費期限の超過を伝える
レジも出てきています
本手引書の方法に限らず、設備に合わせた確認方法を考えて
みましょう！

注意ポイント03

「冷却」中の製品温度

加熱後の冷却がゆるやかな場合、微生物にとっては心地よい温度が続き、増殖を促進してしまいます

カレーやスープ等、冷ましにくいメニューの冷却には、ブラストチラーや小分け容器を使用して冷却する等により、素早く温度を下げましょう！

冷却がゆるやかに行われると

食中毒の原因には、熱に強い耐熱性の微生物も含まれます
そのため、

- 加熱から生き残った **耐熱性菌が増殖** ——— **食中毒の発生**



素早く低温にして、**増殖を食い止めることが重要**

(または65°C以上での管理)

- 加熱に強い食中毒菌

ウェルシュ菌食中毒:

ウェルシュ菌は100°Cで1～6時間の加熱に耐える「芽胞」という形態になることができます

「芽胞」の形態になると、一般的な加熱調理方法では死滅させることができません

カレーやシチュー等の煮込み料理を速やかに冷却しなかった場合に食中毒の発生原因となることがあります

ウェルシュ菌食中毒の予防方法は、調理後速やかに10°C以下に冷却するか、65°C以上を保ち、ウェルシュ菌が食品の中で増殖しないように温度管理することが重要です

セレウス菌食中毒:

セレウス菌も「芽胞」という形態になり、90°Cで60分の加熱でも死滅させることができません

セレウス菌は土壌等の自然界に広く生息しており、穀類や野菜を汚染している場合があります

食中毒予防の方法は、米飯や麺類の作り置きをせず、調理後8°C以下の冷却又は65°C以上での温度管理を行い、保存期間は可能な限り短くしましょう

危険を見つける確認ルール

(参考: 「大量調理施設衛生管理マニュアル」より)

確認するもの	製品の中心温度
確認方法	冷却を始めて30分後または60分後に、 中心温度計で、製品の中心温度を計測する
基準	30分以内に、製品の中心温度が20℃以下 または、60分以内に、製品の中心温度が10℃以下
確認の頻度	ロットごと
確認の責任者	名前または役職: []

確認した記録を残しましょう!

次の事項を製造日報等に記入して、記録として保存する

- 確認日
- 確認者
- 測定した惣菜名と測定温度

5) 定期的な確認と証拠作り

安全な製品の証拠になるものは、毎日決められたルールを守り、製品の適切な管理を行っているという記録です

ここでは前項までに作成された文書、記録、確認ルールが有効に機能しているかを判断し、ルールに従って実施されているか、手順書やルールに見直しや修正が必要かどうかを検討する、「検証」を行います

確認（例）惣菜部門

手順書、記録名	内容	担当者	頻度	見直しの結果
手洗いの手順書	全員が手順通りに手洗いができているか	各部門長	1回/月	全員できている
	手順書に修正がないか確認する	各部門長		手洗いの頻度に「トイレ後」が記載されていなかった
清掃手順書	手順書に修正が無いか確認する	各部門長	1回/月	新しいフライヤーを購入したので手順書を作成
体調チェック記録	全員が体調を確認し、記録していること	各部門長	1回/月	記録されている
重要ポイント01、03 保管温度確認記録	決められた通りに温度を記録している	各部門長	1回/月	記録されている
	保管方法は適切か	各部門長		ショーケースのロードラインを超えてポテトサラダが積まれていたので指導



定期的な検証では、日頃の作業が適正に実施されているか記録を確認してみるとよいでしょう。
また、計器類の定期的な校正も実施し、記録をつづけておきます。



基礎衛生のポイント			
原材料の受入確認	担当部門	いつ	原材料の納入時 その他（ ）
	惣菜部門	どのように	受入担当者が、次のことを確認する ● 外箱に異常はないか（包装の破れや液漏れなど） ● 品物名や数量など、注文通りに納品されているか ● 保管温度が守られていたか ● 農産物と水産物の場合：産地と品種/魚種
		問題があったとき	メーカーや仕入れ元などへ問題がないか確認し、必要に応じて、返品か廃棄などの対応を行う
庫内温度の確認 (冷蔵庫・冷凍庫)	担当部門	いつ	始業前・作業中・業務終了後 その他（ ）
	惣菜部門	どのように	担当者は温度管理手順に従って次のことを確認する ● 商品の保存温度に従って保管されているか ● 庫内温度を確認し、記録する
		問題があったとき	● 庫内温度に異常が出た場合は責任者に報告 ● 商品温度を測定し、記録する ● 速やかに業者に連絡し、修理してもらう
交差汚染や 二次汚染の防止	担当部門	いつ	始業前・作業中・業務終了後 その他（ ）
	惣菜部門	どのように	● 包丁、まな板などの使い分け（アレルゲン管理） ● 器具（トングなど）の衛生的な使用管理
		問題があったとき	● 十分に洗浄、消毒を行う ● 加熱せずに喫食する製品を汚染した可能性がある場合は、すぐに責任者に報告し、対応する ● 必要があれば保健所へ連絡する
器具等の 洗浄・消毒・殺菌	担当部門	いつ	始業前・作業中・業務終了後 その他（各器具の洗浄手順に従った頻度）
	惣菜部門	どのように	マニュアルに従って洗浄殺菌を行う
		問題があったとき	酷い汚れなどを見つけた際は責任者に報告する
トイレの洗浄・消毒	担当部門	いつ	午前・午後に各1回 その他（ ）
	清掃担当	どのように	担当者がトイレ清掃手順に従って清掃を行う
		問題があったとき	酷い汚れなどを見つけた際は責任者に報告する
従業員の健康管理 等	担当部門	いつ	就業前 その他（ ）
	惣菜部門	どのように	従業員の衛生管理マニュアルに従って就業前に健康管理記録をつける
		問題があったとき	責任者に報告し、指示を受ける
手洗いの実施	担当部門	いつ	作業開始前・用便後・手が汚れたとき 食品に直接触れる作業の前・食品や器具を取り扱う前 その他（ ）
	各部門	どのように	手洗いマニュアルに従って手を洗う
		問題があったとき	水が出ない等の問題が生じた場合は別の手洗い場所で手洗いをし、使い捨て手袋を使用して食品への汚染を防ぐ

製品説明書

製品の名称：

	製品 フローNo.	
--	--------------	--

作成日： _____

製品の喫食：

対象者 (年齢考慮)	
食べ方	

原材料：

アレルギー (アレルギーの原因食材) あり・なし ある場合は記入：

添加物：(使用している場合は記入)

添加物名称	使用量

単位と量：

--

包装形態：

--

容器包装の材質：

--

保存条件：

賞味期限/消費期限

保存方法

製品の特性：

規格基準
社内基準 (ある場合は記入)

製品説明書 (惣菜:生食・リパック惣菜)

製品の名称：

	製品 フローNo.	
--	--------------	--

記入日： _____

製品の喫食：

対象者 (年齢考慮)	一般消費者
食べ方	そのままお召し上がりいただけます お早めにお召し上がりください

原材料：

アレルギー (使用しているアレルギーの原因食材は、○をする)																												
<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td>えび</td> <td>かに</td> <td>小麦</td> <td>そば</td> <td>卵</td> <td>乳</td> <td>落花生</td> </tr> <tr> <td>あわび</td> <td>いか</td> <td>いくら</td> <td>オレンジ</td> <td>カシュー ナッツ</td> <td>キウイ フルーツ</td> <td>牛肉</td> </tr> <tr> <td>くるみ</td> <td>ごま</td> <td>さけ</td> <td>さば</td> <td>大豆</td> <td>鶏肉</td> <td>バナナ</td> </tr> <tr> <td>豚肉</td> <td>まつたけ</td> <td>もも</td> <td>やまいも</td> <td>りんご</td> <td>ゼラチン</td> <td></td> </tr> </table>	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシュー ナッツ	キウイ フルーツ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	
えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生																						
あわび	いか	いくら	オレンジ	カシュー ナッツ	キウイ フルーツ	牛肉																						
くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ																						
豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン																							

添加物：(使用している場合は記入)

添加物名称	使用量

単位と量：

<input type="checkbox"/> 1製品 (量： _____ g) <input type="checkbox"/> 1製品 (入り数： _____) <input type="checkbox"/> その他 記入：
--

包装形態：

<input type="checkbox"/> バック包装 <input type="checkbox"/> ビニールでの簡易包装 <input type="checkbox"/> その他 記入：
--

容器包装の材質：

--

保存条件：

賞味期限/消費期限

保存方法
<input type="checkbox"/> 冷蔵保存 (温度 10℃以下) <input type="checkbox"/> その他 記入：

製品の特性：

衛生規範	細菌数 検体 1g につき 100 万以下 (参照「弁当及びそうざいの衛生規範」)
社内基準	(ある場合は記入)

製品説明書（惣菜:加熱惣菜）

製品の名称：

	製品 フローNo.
--	--------------

記入日： _____

製品の喫食：

対象者 (年齢考慮)	一般消費者
食べ方	そのままお召し上がりいただけます お早めにお召し上がりください

原材料：

アレルギー（使用しているアレルギーの原因食材へ、○をする）

えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生
あわび	いか	いくら	オレンジ	カシュー ナッツ	キウイ フルーツ	牛肉
くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ
豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	

添加物：（使用している場合は記入）

添加物名称	使用量

単位と量：

1製品（量： _____ g）
 1製品（入り数： _____ ）
 その他
 記入： _____

包装形態：

バック包装
 ビニールでの簡易包装
 その他
 記入： _____

容器包装の材質：

保存条件：

賞味期限/消費期限

保存方法

 冷蔵保存（温度 10℃以下）
 その他
 記入： _____

製品の特性：

規格基準

細菌数 検体 1gにつき 10万以下
 E.coli 陰性
 黄色ブドウ球菌 陰性
 （参照「弁当及びそうざいの衛生規範」）

社内基準 （ある場合は記入）

製品説明書（惣菜:加熱用惣菜）

製品の名称：

	製品 フローNo.
--	--------------

記入日： _____

製品の喫食：

対象者 (年齢考慮)	一般消費者
食べ方	加熱してからお召し上がりください

原材料：

アレルギー（使用しているアレルギーの原因食材は、○をする）

えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生
あわび	いか	いくら	オレンジ	カシュー ナッツ	キウイ フルーツ	牛肉
くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ
豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	

添加物：（使用している場合は記入）

添加物名称	使用量

単位と量：

1製品（量： _____ g）
 1製品（入り数： _____ ）
 その他
 記入： _____

包装形態：

バック包装
 ビニールでの簡易包装
 その他
 記入： _____

容器包装の材質：

保存条件：

賞味期限/消費期限

保存方法

 冷蔵保存（温度 10℃以下）
 冷凍保存（温度 -15℃以下）
 その他
 記入： _____

製品の特性：

規格基準 （参考「食品、添加物等の規格基準」「弁当及びそうざいの衛生規範」）

社内基準 （ある場合は記入）

スーパーマーケットにおける HACCPの考え方に基づく衛生管理のための手引書

2019年 1月 version 1.0

編 者

一般社団法人全国スーパーマーケット協会

食品安全技術専門会議 手引書作成作業部会委員（敬称略、所属企業・団体名は2018年6月現在）

委員長	日佐 和夫	大阪府立大学食品安全科学研究センター
副委員長	大澤 幸弘	株式会社イトーヨーカ堂
〃	宮澤 公栄	エコア株式会社
流通委員	岩井 弘光	株式会社シジシージャパン
〃	下田 誠	株式会社食品品質管理センター
事務局	三浦 正樹	一般社団法人全国スーパーマーケット協会
〃	村尾 芳久	〃

発 行 所 一般社団法人全国スーパーマーケット協会

〒101-0047 東京都千代田区内神田3-19-8 櫻井ビル

T E L : 03-3255-4825

F A X : 03-3255-4826

<http://www.super.or.jp/>

お問い合わせ先

一般社団法人全国スーパーマーケット協会

安心・安全サポート事業 事務局

E-Mail : eisei@super.or.jp

※お問い合わせにつきましては、より正確な対応を行うため、メールのみの受付とさせていただきます。

転載に当たっては、全国スーパーマーケット協会にお問い合わせください。