

(販売店舗単独型)

## \_\_\_\_\_ における衛生管理計画

年 月 日作成  
年 月 日改正

販売店舗名： \_\_\_\_\_

当社（当店）の \_\_\_\_\_ 店における菓子製品の販売管理については、HACCPガイドラインに沿って菓子業界団体で示した「HACCP の考え方を取り入れた菓子製造業における衛生管理の手引書」（平成 31 年 2 月 8 日 厚生労働省確認（以下、「手引書」という）に基づき、以下の内容で衛生管理を行います。

### I. 製造する菓子の分類区分及び製品名＜省略＞

### II. 菓子販売に係る衛生管理手順

当店は、次の者を食品衛生責任者とし、その指導の下に以下の衛生管理手順を励行します。

食品衛生責任者名： \_\_\_\_\_

#### 1. 設備、機械、器具及び従事者の衛生管理＜抜粋＞

##### (4) 冷蔵庫、冷凍庫の衛生管理

###### ① 冷蔵庫の衛生管理

イ. 冷蔵庫の温度は、必ず毎日始業時と終業時に確認する。

ロ. 温度が 10℃以上を測定した場合は、庫内への食品の詰め込み過ぎや故障など原因を究明して改善する。また、必要に応じて冷蔵庫メーカーに連絡し、点検修理する。

ハ. 庫内温度が 10℃以上を測定した場合は、庫内温度と経過時間を考慮の上で、責任者に報告して庫内収容物の廃棄の是非を判断する。

ニ. 停電などが発生した際には庫内温度を確認すると共に、庫内の収容物に異常がないかを確認し、廃棄の是非を責任者が判断する。

ホ. 冷蔵庫内は常に整理整頓し、清潔に保つ。

###### ② 冷凍庫の衛生管理

イ. 冷凍庫の温度は必ず毎日始業時と終業時に確認する。

ロ. 温度がマイナス 15℃超を測定した場合は、原因を究明し改善する。

また必要に応じ、冷凍庫メーカーに連絡し、点検修理する。

(冷凍食品の保存基準：マイナス 15℃以下)

ハ. 庫内温度がマイナス 15℃超を測定した場合は、庫内温度や経過時間、保存品の状態を考慮し、責任者に報告して庫内保存品の廃棄の是非を判断する。

ニ. 停電などが発生した際には庫内温度を確認すると共に、庫内の収容物に異常がないかを確認し、廃棄の是非を責任者が判断する。

ホ. 冷凍庫内は常に整理整頓し、清潔に保つ。

##### (5) 従事者の衛生管理＜抜粋＞

① 従事者の手を介した食中毒菌等による汚染を防止するため、以下の際には必ず手洗いをを行う。

- 作業場に入場した際
  - 作業開始前
  - 作業中に食材以外のものに触れた場合
  - 食事、休憩後
  - 用便後
  - その他必要と思われる時（生卵の殻を割った時など）
- ② 手洗いに際し、作業場内に流水受槽式手洗、石鹼、逆性石鹼、及びペーパータオル、アルコールなどを用意して行う。
- （別紙-2の（公社）日本食品衛生協会の手順で行う）
- ④ 従事者は爪を短く切り、マニキュア、腕時計、指輪などは使用、装着しない。

## 2. 原材料、商品及び資材の受入れにあたっての衛生管理<省略>

### 3. 製品製造・保管の衛生管理<抜粋>

(5) アレルギー物質など特定原材料の混入を防止するために、器具は可能な限り専用のものを使用するか、共用する場合は十分に洗浄した上で使用する。

また、特定原材料を使用しない製品から製造する。

※アレルギーを含む食品：以下の食品及びこれらを原料とする食品並びに由来する添加物  
<表示義務のある特定原材料>

えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）

<表示を推奨されている特定原材料に準じるもの>

アーモンド、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、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

## 4. 菓子の販売に係る衛生管理

### (1) 店舗、設備、器具の衛生管理

- ① 店舗内・陳列ケース・トイレ等は毎日終業後に必ず清掃する。
- ② 防鼠、防虫に努める。
- ③ 販売に使用する器具類は、毎日使用後必ず洗浄、消毒後、乾燥させるとともに、決められた場所に整理保管する。
- ④ 冷蔵（冷凍）陳列ケース内は、常に整理整頓し、毎日始業時と終業時にその温度が適正值であるか否か確認する。（1の（4）参照）

### (2) 販売従事者の衛生管理

- ① 従事者の健康状態を毎朝確認し、下痢、発熱の症状がある場合に販売に従事することを禁止する。
- ② 従事者は常に清潔な着衣を使用する。
- ③ 従事者は、手を介した食中毒菌等による製品汚染を防止するため、常に手などを清潔に保つ。（1の（5）の①、②、④参照）

### (3) 商品、資材の受け入れ時の衛生管理

- ① 搬入された商品に問題がないか確認し、問題があった商品は製造部門に返送する
- ② 納入された商品、資材の内容、問題の有無、商品の表示内容（アレルギー等消費者の健康に直接影響する事項は特に留意が必要）を確認し、問題があった商品、資材

は返品する。(3の(5)参照)

- ③ ①、②で問題がなかった商品、資材は決められた場所に、決められた方法で適正に陳列、保管する。

#### (4) 菓子販売時の衛生管理

- ① 販売に際し、商品に問題がないか視覚等により確認する。
- ② 商品の表示内容及び消費・賞味期限を確認する。
- ③ 特に、食品表示のない商品については、アレルギー物質に関する情報を消費者に的確に説明する。
- ④ 無包装商品の販売に際しては、直接手で触れることを避け、使い捨てのビニール手袋、トング等を使用する。
- ⑤ 商品に直接触れる使用器具は、常に衛生状態と確認し、必要に応じ交換、洗浄する。
- ⑥ 要冷蔵品の販売に際しては、持ち帰り時間を確認し、保冷材の封入等適切な衛生管理措置をとる。

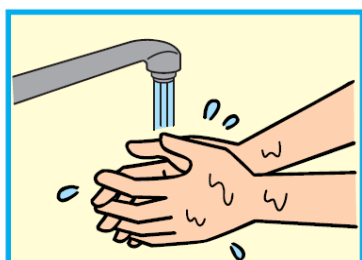
### 5. 菓子の販売に係る衛生管理記録の作成・保存

当店は、日々の菓子販売に係る衛生管理の徹底とその見える化の要請に対応するため、「別紙ー4 菓子販売に係る衛生管理記録」を作成し、1年間（賞味期限が1年を超える製品がある場合にはそれを考慮した期間）保存する。

### 6. 衛生管理の振り返りによる改善点の把握と衛生管理計画への反映

日々の衛生管理の取り組みの記録の作成、振り返り等を通じ、衛生管理の改善点を把握するとともに衛生管理計画に反映させる。

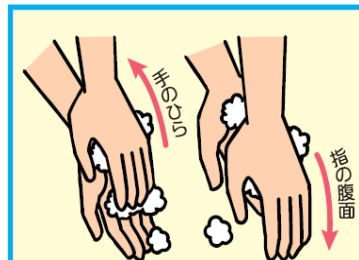
# できていますか？ 衛生的な手洗い



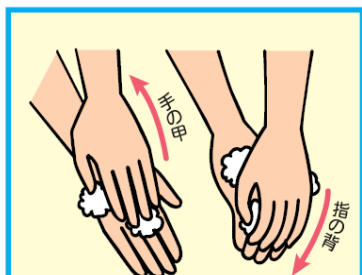
**1** 流水で手を洗う



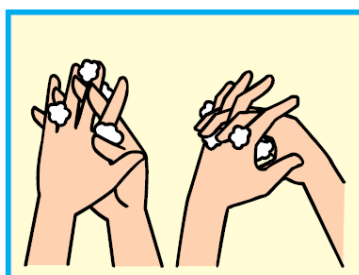
**2** 洗剤を手取る



**3** 手のひら、指の腹面を洗う



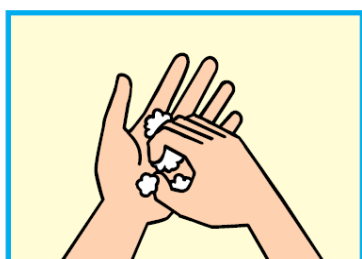
**4** 手の甲、指の背を洗う



**5** 指の間(側面)、股(付け根)を洗う



**6** 親指と親指の付け根のふくらんだ部分を洗う



**7** 指先を洗う



**8** 手首を洗う (内側・側面・外側)



**9** 洗剤を十分な流水でよく洗い流す



**10** 手をふき乾燥させる



**11** アルコールによる消毒

**2度洗いが効果的です!**

2~9までの手順をくり返し2度洗いで菌やウイルスを洗い流しましょう。

# 別紙－４ 菓子の販売に係る衛生管理記録

記載期間 \_\_\_\_\_ 年 月 ( 半 )

販売所名 \_\_\_\_\_

責任者名 \_\_\_\_\_

各日付の欄には、決められたとおりの衛生管理を行っているか確認し、不備がなかった場合は○、そうでない場合は×を記入し、対応した内容を記録する。  
 なお、責任者と担当者が同一の場合には、担当者欄への氏名の記入は不要です。

確認事項		日付															不備が生じた際の対応	担当者		
		曜日																		
店舗、設備、器具の衛生管理	店舗内・陳列ケース・トイレ等の清掃、衛生状況																			
	鼠・ゴキブリ等、虫の発生がないか																			
	器具類の保管状況																			
	器具類等の点検洗浄・清掃は行ったか																			
	冷蔵(凍)庫(ケース)内の温度、整理																			
従事者の衛生管理	健康状態																			
	着衣は清潔か																			
	販売時の手などは清潔か																			
商品、資材の受入れ時の衛生管理	商品、資材の内容、状況確認																			
	商品の表示の確認																			
	商品、資材の陳列、保管状況																			
販売時の衛生管理	製品に問題がないか視覚等により確認																			
	商品の表示及び消費・賞味期限の確認																			
	無包装製品は、直接手で触れることを避け、適切な器具を使用																			
	製品に直接触れる使用器具は、常に衛生状態を確認し、必要に応じ交換、洗浄																			
	要冷蔵品の販売に際し、適切な保冷措置を行う																			

(注) 販売店舗が複数ある場合には、店舗ごとに作成します。