

～衛生管理マニュアルの作成について～

「横浜市食品衛生法に基づく公衆衛生上講ずべき措置の基準に関する条例」にて、営業者が施設や食品等の取扱いに関する衛生管理マニュアル（管理運営要領）を作成し、食品等取扱者に周知徹底することが義務づけられています。

衛生管理マニュアル（管理運営要領）については、つぎの項目について作成してください。

衛生管理マニュアル 作成項目 （その1）

1 施設の衛生管理について

- 施設及びその周辺、排水溝、便所の清掃計画（清掃方法、清掃頻度、担当者）
- 食品を取り扱う室（食品保管場所を含む。）の採光、照明及び換気、温度及び湿度の管理方法
- 作業区域の区分け（汚染作業区域と非汚染作業区域）

2 食品を取り扱う設備の衛生管理について

- 器具（清掃用器材を含む）の管理方法（洗浄・消毒方法、食品等への混入防止対策）
- 温度計、圧力計、流量計等の計器類及び殺菌等に用いる装置の点検及び記録方法
- 手洗い設備、洗浄設備の衛生管理方法（手洗い用薬剤の種類及び保管方法等）

3 ねずみ・昆虫の対策について

- ねずみ昆虫の侵入防止方法、防除方法、実施記録方法

4 廃棄物及び排水の管理について

- 廃棄物、排水の処理方法

5 食品の取扱いについて

- 原材料等の仕入れ時の点検及び記録方法
- 原材料等の使用方法（使用期限に応じた適切な使用、添加物の適切な使用 等）
- 調理、製造工程の管理方法
（加熱、冷却の工程管理、食品間の相互汚染防止対策、製品の保存、出荷、運搬の記録方法 等）

6 使用水の衛生管理について

- 使用水の点検及び記録方法（貯水槽を使用している場合は、貯水槽の清掃及び記録方法）

7 食品衛生責任者について

- 食品衛生責任者の役割

8 記録の作成・保存について

- 衛生管理マニュアルで定めた記録の保管方法（保管場所、保存期間等）

裏面につづく

衛生管理マニュアル 作成項目 (その2)

9 製品の回収・廃棄について

- 回収に係る責任体制、回収の方法、福祉保健センター長等への報告等の手順

10 衛生管理マニュアル（管理運営要領）について

- 食品等取扱者への周知方法
- 効果検証及び内容の見直し方法

11 検食について

- 検食の保存方法（保存場所、保存期間等）

(*) 検食は、仕出し屋、給食食堂、1度に50食以上の同一メニューを提供する飲食店が対象です。

12 情報の収集及び提供について

- 取り扱う食品等に関して健康被害等のおそれがあった場合の対応方法
(消費者及び福祉保健センターへの情報提供等)

13 食品等取扱者の衛生管理について

- 食品等取扱者の健康管理方法（健康診断の実施時期、記録方法 等）
- 食品等取扱者の業務留意事項（服装、手指の洗浄消毒方法 等）

14 食品等取扱者への教育訓練について

- 食品等取扱者への衛生に関する教育訓練方法（実施時期、実施内容 等）

15 運搬、販売に係る衛生管理について

- 運搬に使用する車両等の管理方法（清掃方法 等）
- 運搬中の食品の管理方法（運搬中の温度管理 等）
- 食品の陳列、販売に係る管理方法（販売中の温度管理 等）

16 表示について

- 製品への適正な表示の確認方法
- 期限表示の設定方法
- 食品衛生上消費者に有益な情報の表示方法

参考情報

衛生管理マニュアルの作成例については、こちらを参考にしてください。

横浜市保健所ホームページ：<http://www.city.yokohama.lg.jp/kenko/syoku-anzen/16/>