

## ご使用にあたって

- ・「みんなで守ろう！衛生管理」は、小規模な食品製造事業者の方に対して、HACCP 手法の前提となる「一般的衛生管理」を徹底するのに役立つ従業員教育ツールとして作成しました。
- ・食品の製造工場で働く従業員に対して、絵を見ながらわかりやすく衛生管理の重要性が教育できるツールです。
- ・管理者は表面のメッセージとデザインを従業員に見せながら、裏面の解説、アドバイスを説明することで、従業員は何のために、何を、どうすれば良いかを理解することができます。
- ・ここに取り上げたテーマは、一般的衛生管理事項の中でも重要であるにもかかわらず徹底がおろそかになっている管理ポイントに絞っています。
- ・付録した 3 つの記録様式は、一般的な衛生管理記録のモデルですので、皆様の現場で使用する記録類を作成する際にご活用下さい。

**衛生管理の維持・向上にお役立て頂ければ幸いです。**

# みんなで守ろう！衛生管理 資料ナンバー

## 従業員の衛生管理

1. 髪の毛を「帽子」から、鼻を「マスク」から出さない！
2. 下痢、嘔吐、発熱、くしゃみなど体調が悪いときは作業をしない！
3. 外履きの「靴」のまま作業場内に入らないようにしましょう！
4. 細菌・ウイルス汚染の原因や異物混入の原因となるものの持込み・身なりはやめましょう！
5. 水洗いだけの「手洗い」では不十分です！洗剤をつかきましょう！
6. 手指に傷や手荒れがある場合は手袋を着用しましょう！

## 施設・設備・器具の衛生管理

7. 洗っていない調理器具類を使い回すのはやめましょう！
8. 調理器具類は清潔な場所に保管しましょう！

## 原材料、仕掛品、製品の管理

9. 食材、仕掛品の使用期限や先入れ先出しを守りましょう！
10. 調理済みの食品は汚染ないように保管しましょう！
11. 食品を不衛生な場所で保管するのはやめましょう！
12. 食品を品質が劣化するような状態で保管するのはやめましょう！
13. 床に落ちた食材を使用してはいけません！

## 調理（解凍、加熱、冷却）

14. 異なる冷凍食材をひとつの容器で解凍するのはやめましょう！
15. 決められた処理量、加熱温度と加熱時間を守りましょう！
16. 決められた処理量、冷却温度と冷却時間を守りましょう！

## 清掃

17. 床、排水溝の清掃を怠らないようにしましょう！
18. 清掃用具を「汚れたまま」「濡れたまま」にするのはやめましょう！

## 期限表示

19. 「賞味期限」「消費期限」表示の確認を怠らないようにしましょう！

## 付録：記録<モデル>

- 付1 5S点検表
- 付2 作業前衛生チェック表
- 付3 製造記録

# みんなで守ろう！ 衛生管理



# はじめに

「みんなで守ろう！衛生管理」は、HACCP手法の前提となる「一般的衛生管理」を徹底するのに役立つ従業員教育ツールです。

食品の製造工場で働く従業員が、絵を見ながらわかりやすく衛生管理の重要性や手法が学習できます。

製作する上で以下の資料を参考にするとともに、日頃、食品製造事業者の指導にあたられている専門家のアドバイスを反映しました。

## <参考資料>

- 家庭でできる食中毒予防の6つのポイント-家庭で行うHACCP (厚生労働省)
- 大量調理施設衛生管理マニュアル (厚生労働省)
- HACCP 実践のための一般的衛生管理マニュアル (財団法人 食品産業センター)
- (DVD) 安全で安心な食品づくりをめざして NASA で誕生した HACCP (財団法人 食品産業センター)
- (パンフレット) HACCP システムが食品の安全を守ります! (財団法人 食品産業センター)
- 食品衛生の基本的な知識と行動を普及させるために関連機関やトレーナー・教育者向けに作成された「Five Keys To Safer Food Manual」(世界保健機関 (WHO))
- Safer food, better business (SFBB) (英国食品基準庁)
- HACCP 関連情報データベース (財団法人 食品産業センター) <http://www.shokusan.or.jp/haccp/index.html>

# 髪の毛を「帽子」から、 鼻を「マスク」から**出さない!**



## 解 説

人の髪の毛は個人差もありますが一日に50～60本程度抜けるといわれています。このため、作業中に髪の毛が抜け落ちて食品に混入することがあります。

お客様苦情のなかで「髪の毛が混入していた」という苦情はNo.1です。苦情が発生した場合、お客様や取引先様などからの信頼を失うほか、代替品との交換または返金対応、原因調査など費用と労力がかかります。

また、マスクを正しく着用しないと、くしゃみ等で食中毒の原因となる細菌・ウイルスを含む飛沫などがとびちって食品を汚染することがあります。

### ⚠️ 髪の毛を「帽子」から、鼻を「マスク」から出さない！

#### アドバイス

- 帽子は、髪の毛を束ねてからすっぽりと収まるようにかぶりましょう。また、内ネットを使用することにより髪の毛の脱落を防止することができます。
- 帽子を着用する前に、必ずブラッシングをして抜け毛または抜けかけた髪の毛を取り除きましょう。また帽子を脱着する際は作業場の外で行いましょう。
- 作業場に入場するときや食品に接する前は、粘着ローラーで作業着の付着物を取り除きましょう。
- 体毛の混入を防ぐためには、作業着の袖や足首に絞りのあるものを使い、腕まくりは禁止しましょう。
- 咳やくしゃみをすると、その飛沫は約2メートル飛ぶともいわれています。マスクの着用は徹底し、できるだけ使い捨てのものを使用しましょう。
- 従業員だけでなく、お客様や取引先などの外来者にも実施してもらいましょう。

下痢、嘔吐、発熱、くしゃみなど  
体調が悪いときは**作業をしない!**



## 解説

くしゃみ、嘔吐物、接触などにより食品が食中毒の原因となる細菌・ウイルスに汚染されると、その食品を食べたお客様が健康被害を起こすことがあります（特にノロウイルス等感染力の強いものには注意が必要です）。

また、他の従業員を感染させてしまうことがあります。

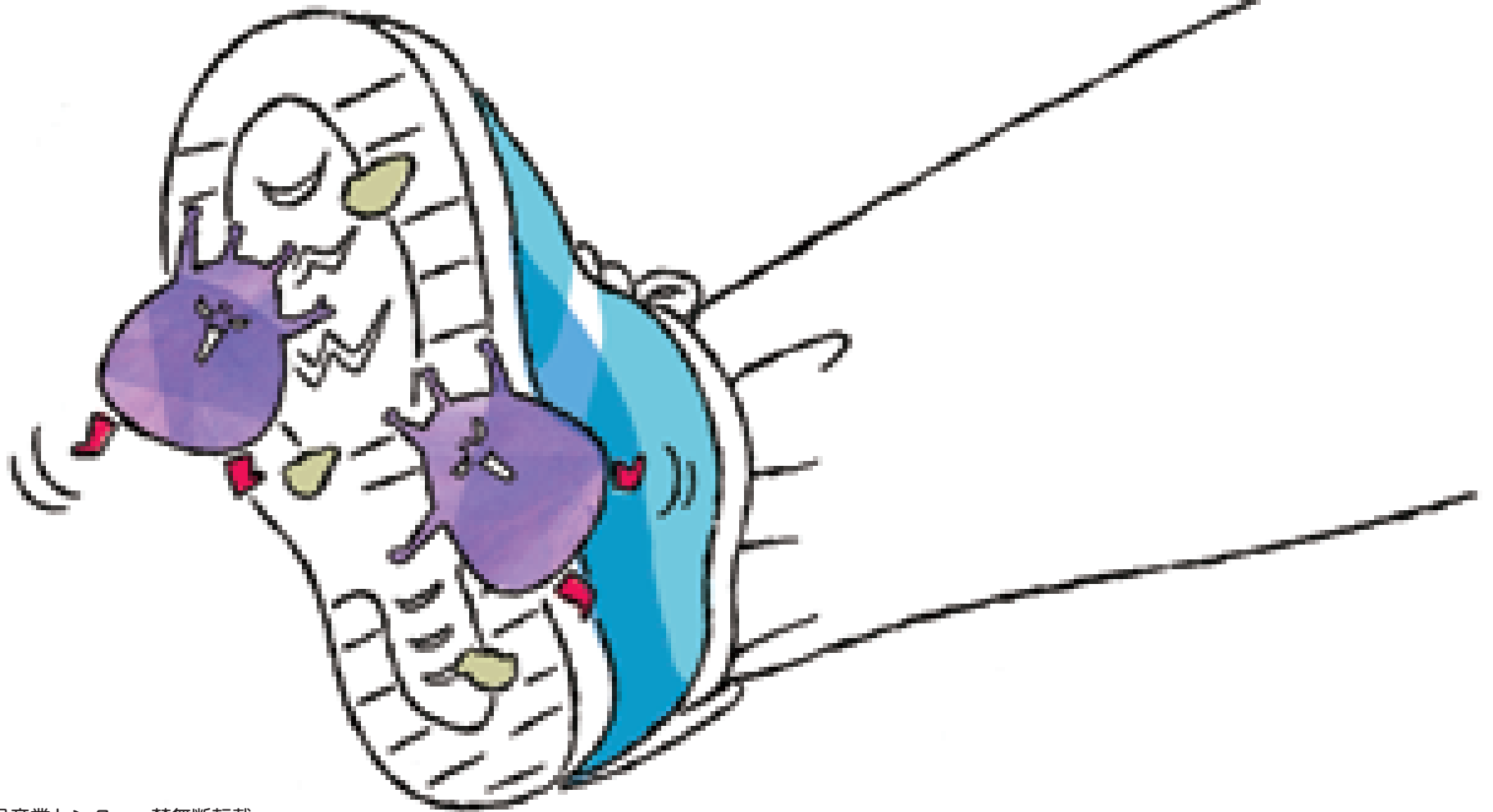
体調がわるいときに無理をして作業をしていると、大きな事故につながります（例：倒れて機械に巻き込まれる。機械や設備にぶつかる。）。

### **下痢、嘔吐、発熱、くしゃみなど体調が悪いときは作業をしない！**

#### アドバイス

- 下痢、嘔吐、発熱、くしゃみなど体調が悪いときは、管理者にきちんと報告しましょう。また、家族の中でこのような症状がある場合も管理者に報告しましょう。
- やむを得ず作業をする場合は、食品に直接触れない作業をしましょう。
- 従業員だけでなく、お客様や取引先などの外来者にも気をつけていただきましょう。
- 従業員の健康状態は食中毒事故を防ぐため、毎日記録しましょう。  
(万が一のときにも役立ちます。)(付録「作業前衛生チェック表」参照)

# 外履きの「靴」のまま作業場内に入らないようにしましょう!



## 解 説

外履きの靴のまま作業場内に入ると、靴のうらなどに付着した「細菌・ウイルス」「土」や「ゴミ」などを作業場内に持ち込んでしまい、作業場内が汚れて、不衛生な状態になってしまいます。

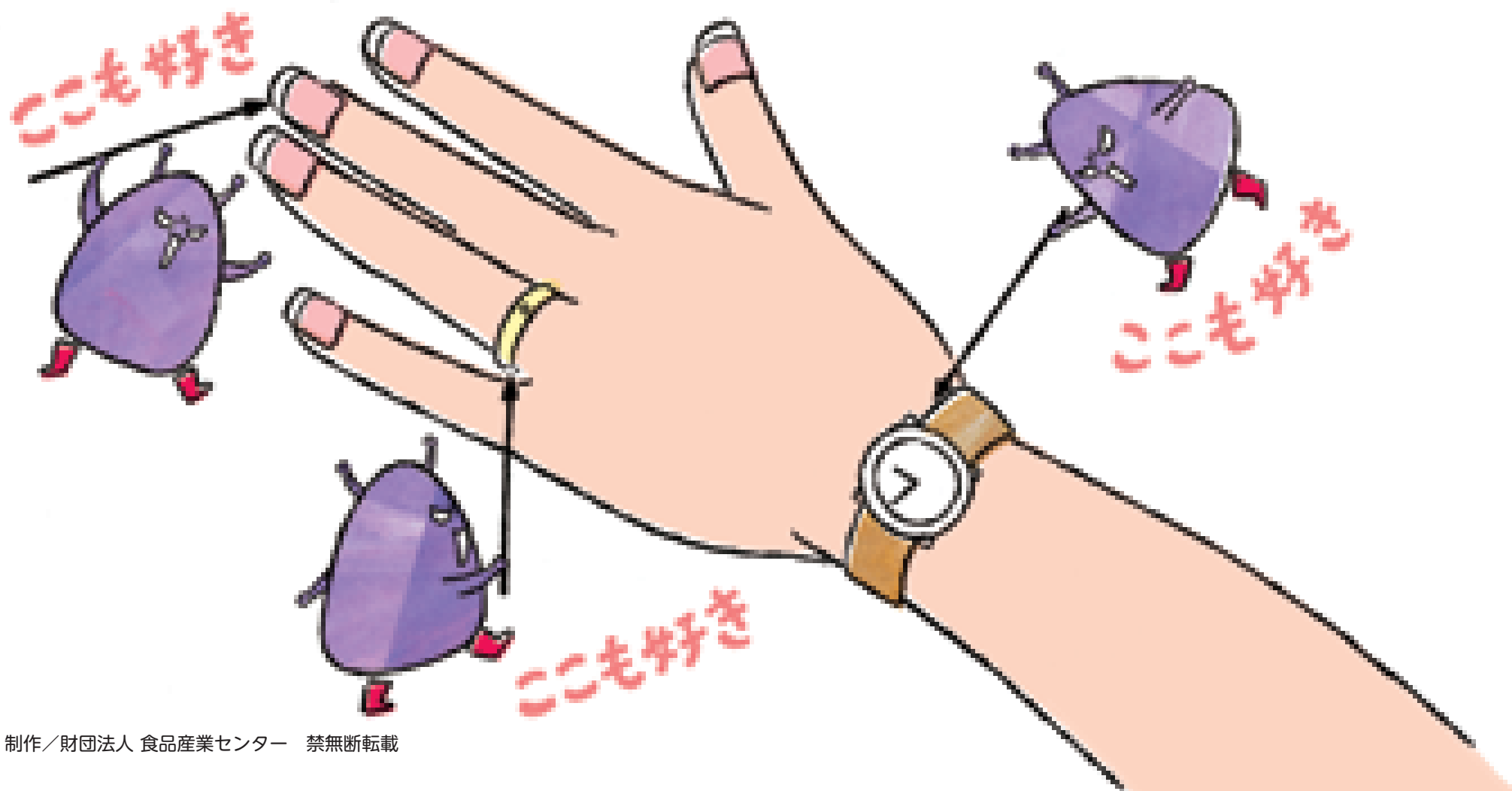
作業場内が不衛生になると、そこで取り扱う食品の汚染の原因になります。

**⚠ 外履きの「靴」のまま作業場内に入らないようにしましょう!**

### アドバイス

- 作業場内に入場するときは、外履きから作業場内の履物（作業靴や長靴など）に履き替えるようにしましょう。
- トイレについても専用の履物を設置して、履き替えるようにしましょう。
- やむをえず外履きのまま作業場内に入場する場合は、決められた方法で靴底や表面を綺麗に洗い、消毒してから入場しましょう。
- 従業員だけでなく、お客様や取引先などの外来者が靴の履き替えができるように、予備の作業靴などを用意しておきましょう。

# 細菌・ウイルス汚染の原因や異物混入の原因となるものの**持込み・身なり**はやめましょう!



## 解説

時計、指輪を身に付けたまま手洗いをすると、その部分が洗い残しになることがあり不衛生のもとになります。またピアスなどの装飾品は気づかないうちに外れて食品に混入することがあります。

汚れたままの作業着は汚れ、ホコリ、細菌・ウイルスの混入原因となります。また、長い爪は従業員のけがや製品の破損、細菌・ウイルスの混入原因となります。

### ⚠️ 細菌・ウイルス汚染の原因や異物混入の原因となるものの 持込み・身なりはやめましょう！

#### アドバイス

- 作業前に従業員どうしでお互いの身なりや手指をチェックしましょう。  
(付録「作業前衛生チェック表」参照)
- 異物混入や細菌・ウイルス汚染の原因となるかもしれない私物（飲み物、お菓子、携帯電話など）や事務用品（クリップやホッチキスなど）は作業場内に持ち込まないようにルールとして徹底しましょう。
- 作業着はできるだけポケットのないものを着用しましょう。
- 作業場内で使用する筆記用具は、異物混入の原因とならないようなボールペン等を選んで使用しましょう。キャップ付きのボールペンは外れたキャップが異物になりやすいので注意してください。
- 従業員だけでなく、お客様や取引先などの外来者にも、決められたルールを守っていただきましょう。

# 水洗いだけの「手洗い」では不十分です！ 洗剤をつかきましょう！



## 解説

手洗い用のせっけんや洗剤には、細菌・ウイルスや油などの付着物を落とす成分、細かい隙間の汚れを取り除く成分などが入っています。それらを使った正しい手洗いによって、水だけでは洗い流せない細菌・ウイルスや汚れなどをきれいに洗い流すことができます。

もし、汚れたままの手で食品を取り扱くと、食品に汚れや細菌・ウイルスが付着しますので、作業開始前のほか、トイレの後、ゴミ処理の後、汚いものを触った後、デスクワークや掃除の後等必ず手を洗いましょう。

### ⚠️ 水洗いだけの「手洗い」では不十分です！洗剤をつかきましょう！

#### アドバイス

- 正しい手洗いのルールを決めましょう。
- 手洗い場所に「手洗い方法」を掲示して従業員が正しい手洗いをできるようにしましょう。
- いつでもせっけん、消毒液、紙タオルが使えるように準備しておきましょう。

#### ※ アルコール消毒液を使用するときのポイント

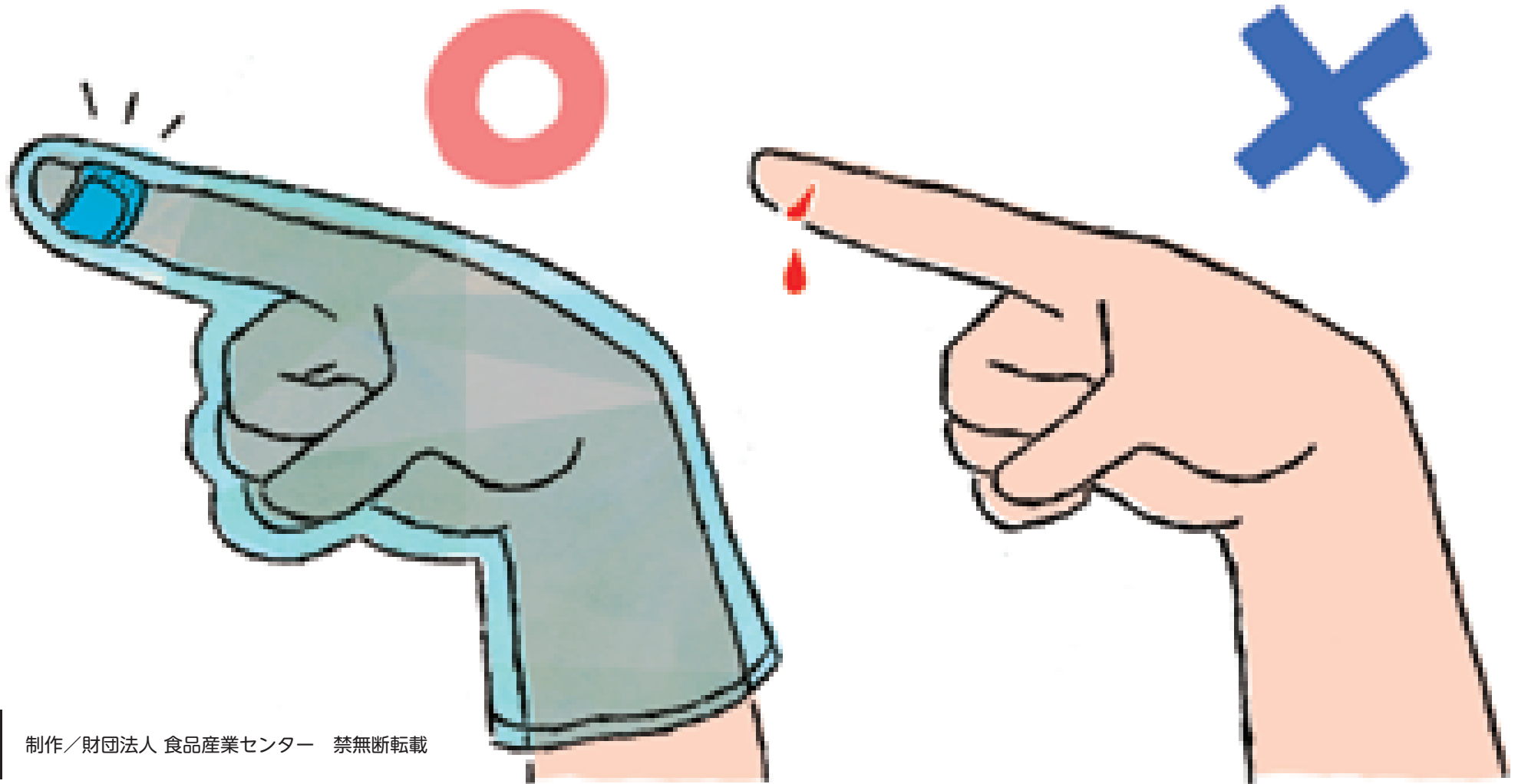
- ① 手に水気が残っていると効果が落ちますので、アルコール消毒の前に、紙タオルでしっかりと手の水気をふき取ってから使用しましょう。
- ② 使った後は、紙タオルなどでふき取らず、手に揉み込むようにして自然に乾燥させましょう。

#### ※ 逆性せっけんを使用するときのポイント

逆性せっけんには殺菌効果はありますが、せっけんのように汚れを落とす効果はありません。そのため、必ず手洗い用せっけんを用いてよく汚れを落としてから使用しましょう。

ノロウイルスには、アルコール消毒、逆性せっけんともに効果が期待できません。

# 手指に傷や手荒れがある場合は 手袋を着用しましょう!



## 解説

手の傷口や荒れた手に食中毒の原因になる黄色ブドウ球菌が増殖している場合があります。手袋をせず、素手のままで作業すると食品が黄色ブドウ球菌に汚染されることがあります。(これにより実際に食中毒が発生した事例があります。)

また、かさぶたや皮膚などが食品に混入することがあり、衛生的ではありません。

食品に触れる可能性がある手指の傷などは、消毒、絆創膏などで適切に処置した後、必ず手袋を着用しましょう。

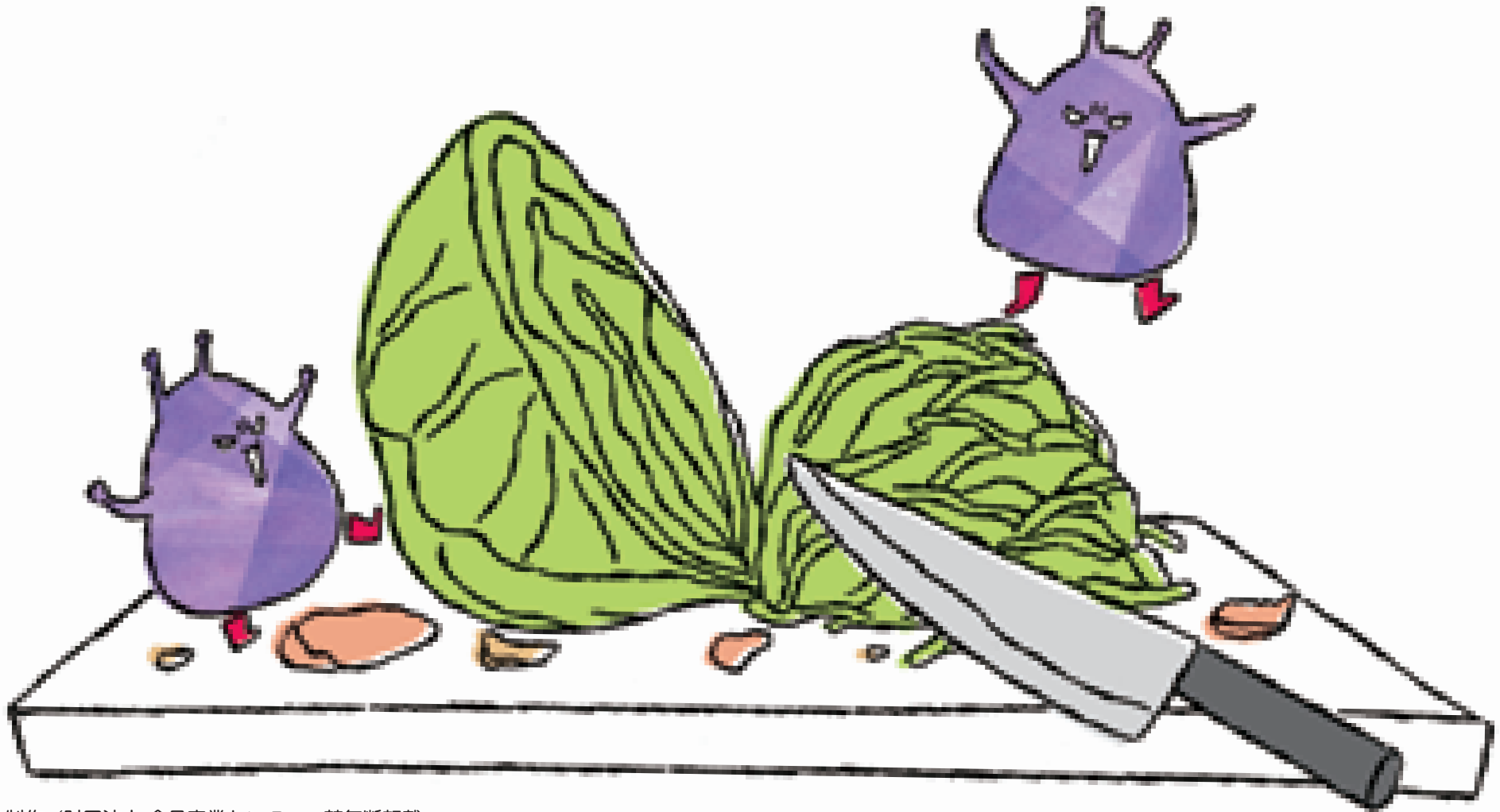
### ⚠️ 手指に傷や手荒れがある場合は手袋を着用しましょう!

#### アドバイス

- 手に傷のある従業員は、傷が治るまで食品に触れない業務に従事することが望ましいでしょう。
- 食品を取り扱う業務を行わなければならない場合は、傷の処置と手袋着用などの異物混入対策を確実に行いましょう。
- 手袋はサイズのあったものを使用しましょう。
- 作業場で使用する絆創膏は目立つ色に統一したものにすると、万が一混入しても出荷前に容易に発見できる場合があります。

※ 衛生的な取り扱いのために  
お客様が加熱なしに、そのまま食べる食品を取り扱う場合も、必ず手袋を着用しましょう。

# 洗っていない調理器具類を 使い回すのはやめましょう!



## 解説

一度使用した調理器具類を洗わずに「使い回し」すると、増殖した細菌で食品が汚染されます。また異なる食材が混入したり、アレルギー物質の交差汚染が起こる可能性があります。

### ⚠️ 洗っていない調理器具類を使い回すのはやめましょう！

#### アドバイス

- 使用した調理器具類は、直ぐに洗う、直ぐにシンクに運ぶなど放置しないようにしましょう。
- 洗浄した調理器具類は、使用目的により殺菌も忘れずに行いましょう。
- しっかりと乾燥させてから保管しましょう。
- 包丁、まな板は、肉、魚、野菜それぞれの種類ごとに、また下処理用、加熱調理品用および生食用の使用目的ごとに、形状（形・大きさなど）や色で区別し分かりやすいものを用意しましょう。

※以下のアレルギー物質を含む食材を使用する場合は、調理器具類の使い回しや洗浄方法に十分な注意が必要です。

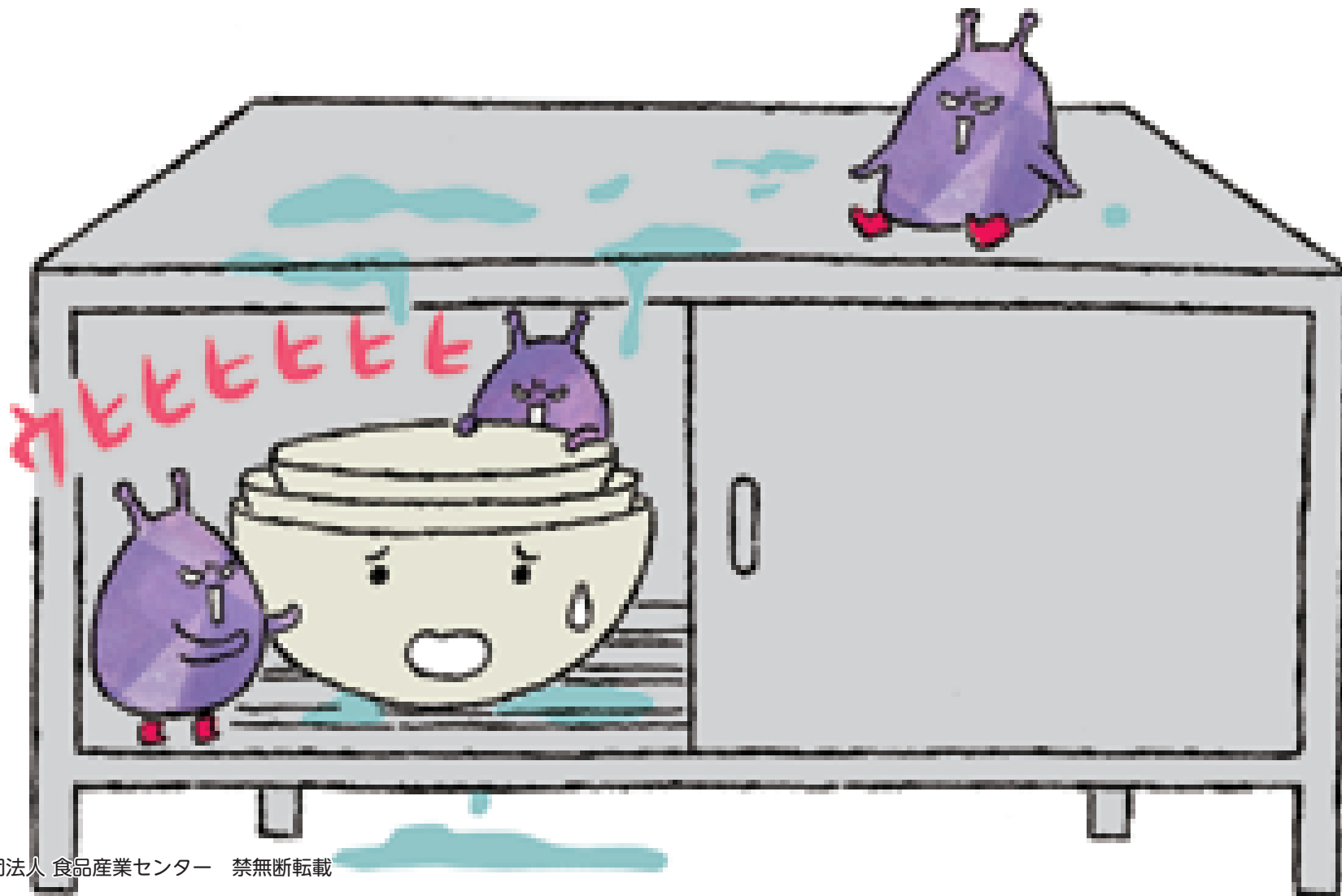
特に注意が必要な食材（表示が義務付けられた特定原材料：計7品目）

えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生

できるだけ注意を要する食材（特定原材料に準ずるもの：計18品目）

あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、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

# 調理器具類は 清潔な場所に保管しましょう!



## 解説

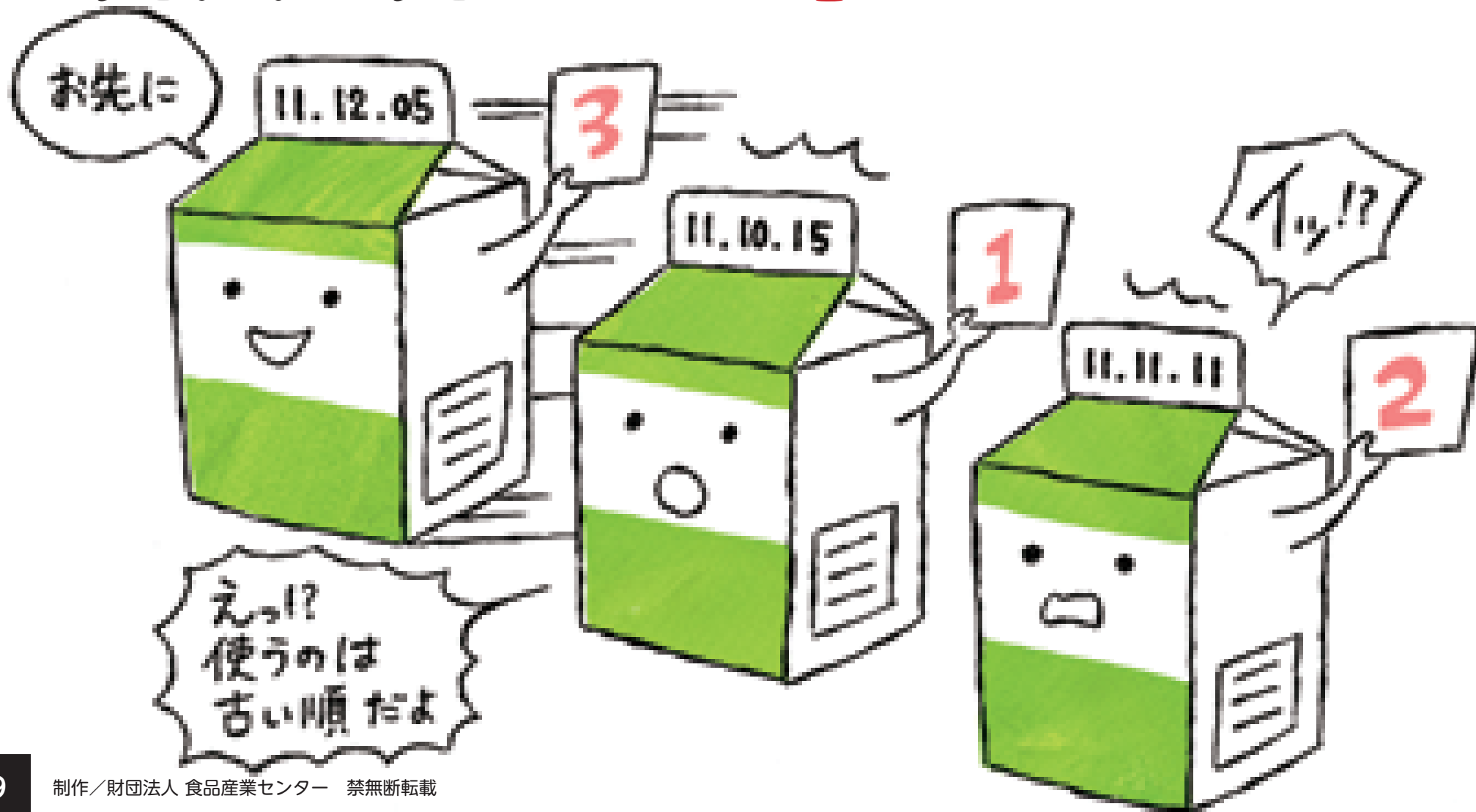
せっかく綺麗に洗った調理器具類も、不衛生な調理台の下、床、ゴミ箱の上などに置くと、細菌・ウイルスや食材のカスで汚染されることがあります。清潔な場所で伏せて水気をよく切って保管しましょう。

### **調理器具類は清潔な場所に保管しましょう！**

#### アドバイス

- 調理器具類を保管する場所は、作業中に食品が付着したり、床や作業台下等の作業・洗浄時に汚れや洗浄水が飛び散ったりすることのないような清潔な場所を選びましょう。
- 綺麗に洗浄した調理器具類は常に清潔に維持されていることが大切です。ですから調理器具類の保管場所についても、しっかりと清掃しましょう。
- 洗浄した調理器具類は乾燥した場所で保管しましょう。湿気の多い場所では、洗い落としきれなかった細菌が増殖してしまいます。

# 食材、仕掛品の使用期限や 先入れ先出しを**守り**ましょう!



## 解説

使用する食材や調理途中の仕掛品は、使用期限内で古い日付のものから使用しましょう。そのためには、「賞味期限」、「消費期限」などの日付等を食材や仕掛品に分かりやすく、見やすく表示しておく必要があります。

### ⚠️ 食材、仕掛品の使用期限や先入れ先出しを守りましょう!

#### 使用期限

科学的根拠に基づいて自社で決めた食材、仕掛品の使用可能な期限を示す年月日をいう。

#### 賞味期限

- ・定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月もしくは年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。
- ・ハム・ソーセージやスナック菓子、缶詰など冷蔵や常温で保存がきく食品に表示してあります。

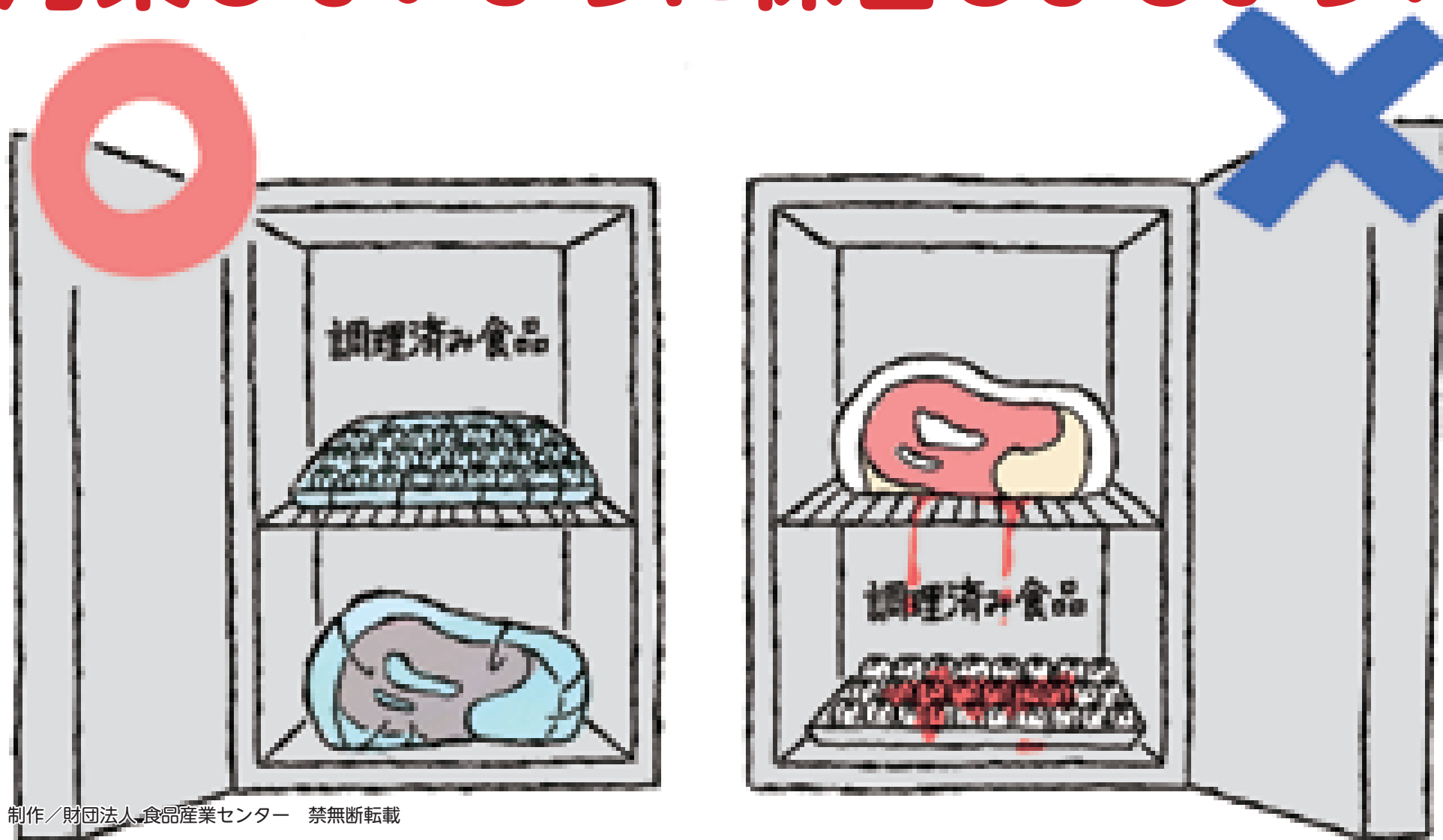
#### 消費期限

- ・定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなる恐れがないと認められる期限を示す年月日をいう。
- ・お弁当や洋菓子など長くは保存がきかない食品に表示してあります。

#### アドバイス

- 表示する期限（日付等）は、製造日、賞味期限、消費期限、使用期限等の中から分かりやすい日付を選ぶと良いでしょう。
- 新しい食材や仕掛品は古いものよりも奥・下の方に置くようにすると先入れ先出し管理が簡単になります。
- 使用するときには、使用できる期限内の食材、仕掛品であることを確認しましょう。
- 一度開封した場合は使用期限を記入し、賞味期限前であっても使用期限を過ぎたものを使用するのは止めましょう。

# 調理済みの食品は 汚染しないように保管しましょう!



## 解 説

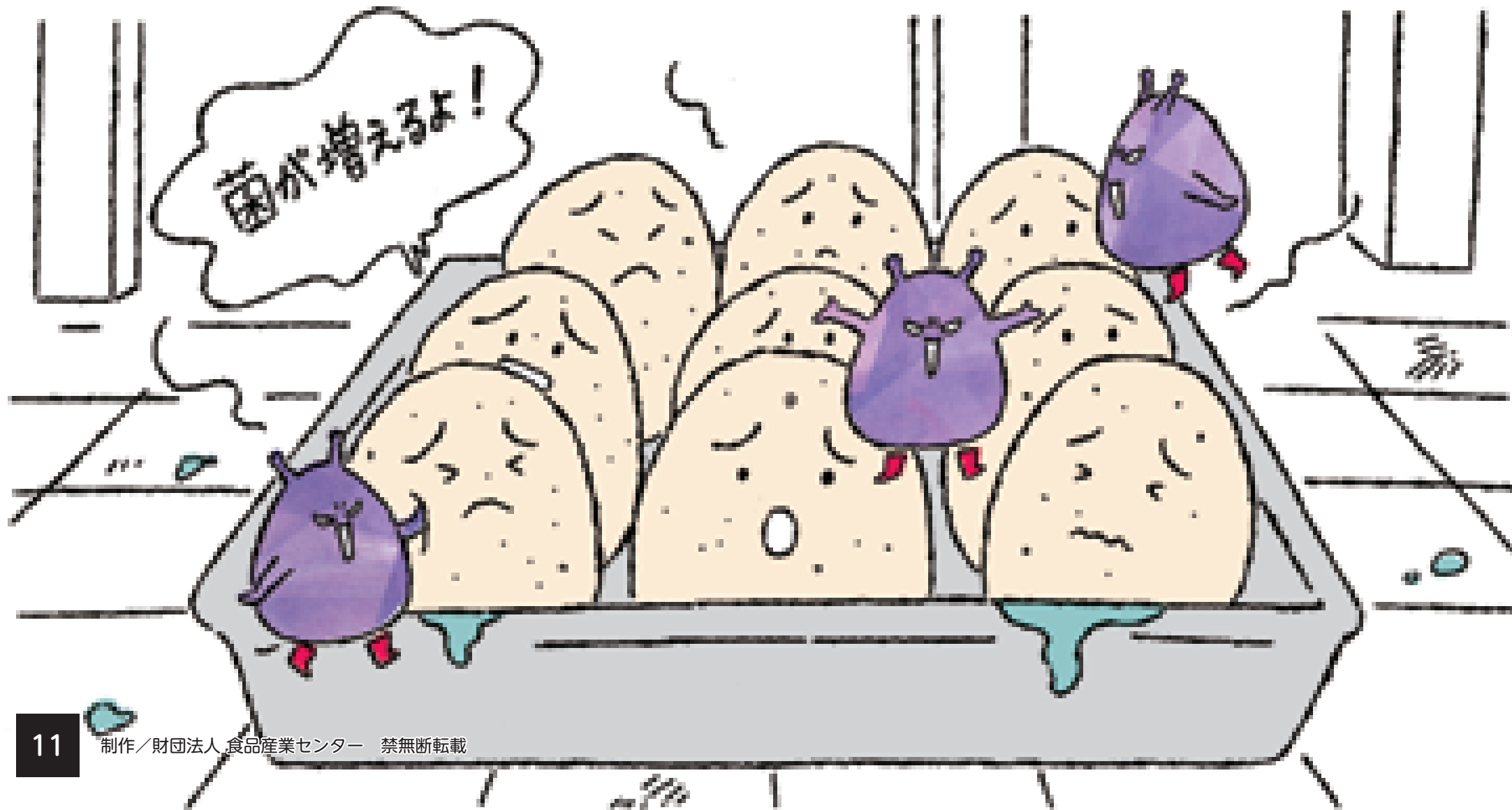
調理前の肉類や魚介類は、食中毒の原因となる細菌・ウイルスが付着していることがあり、調理済みの食品と一緒に保管していると交差汚染の原因となります。特に生のまま食べるサラダや刺身、調理済みの食品などが汚染されると、食中毒を起こす可能性が高くなります。

### 調理済みの食品は汚染しないように保管しましょう！

#### アドバイス

- 冷蔵庫内で食材や仕掛品を保管する場合には、次の点に注意してください。
  - ① 冷蔵庫内が不衛生で汚れていると、保管している食材が細菌・ウイルスなどに汚染されることがありますので、定期的に、あるいは汚れた際は、掃除しましょう。
  - ② 冷蔵庫で保管する食材には覆いをして、他の食材からの汚染がないように心がけましょう。また、肉や魚、野菜をやむを得ず同じ冷蔵庫で保管する場合には、ビニール袋やプラスチック製容器等に入れて汚染されないようにしましょう。

# 食品を不衛生な場所で 保管するのはやめましょう!



## 解説

食材、仕掛品、製品を床や汚れた作業台の上に直に置くと、細菌・ウイルスやゴミが付着して、開封・使用時に汚染したり、異物が混入することがあります。

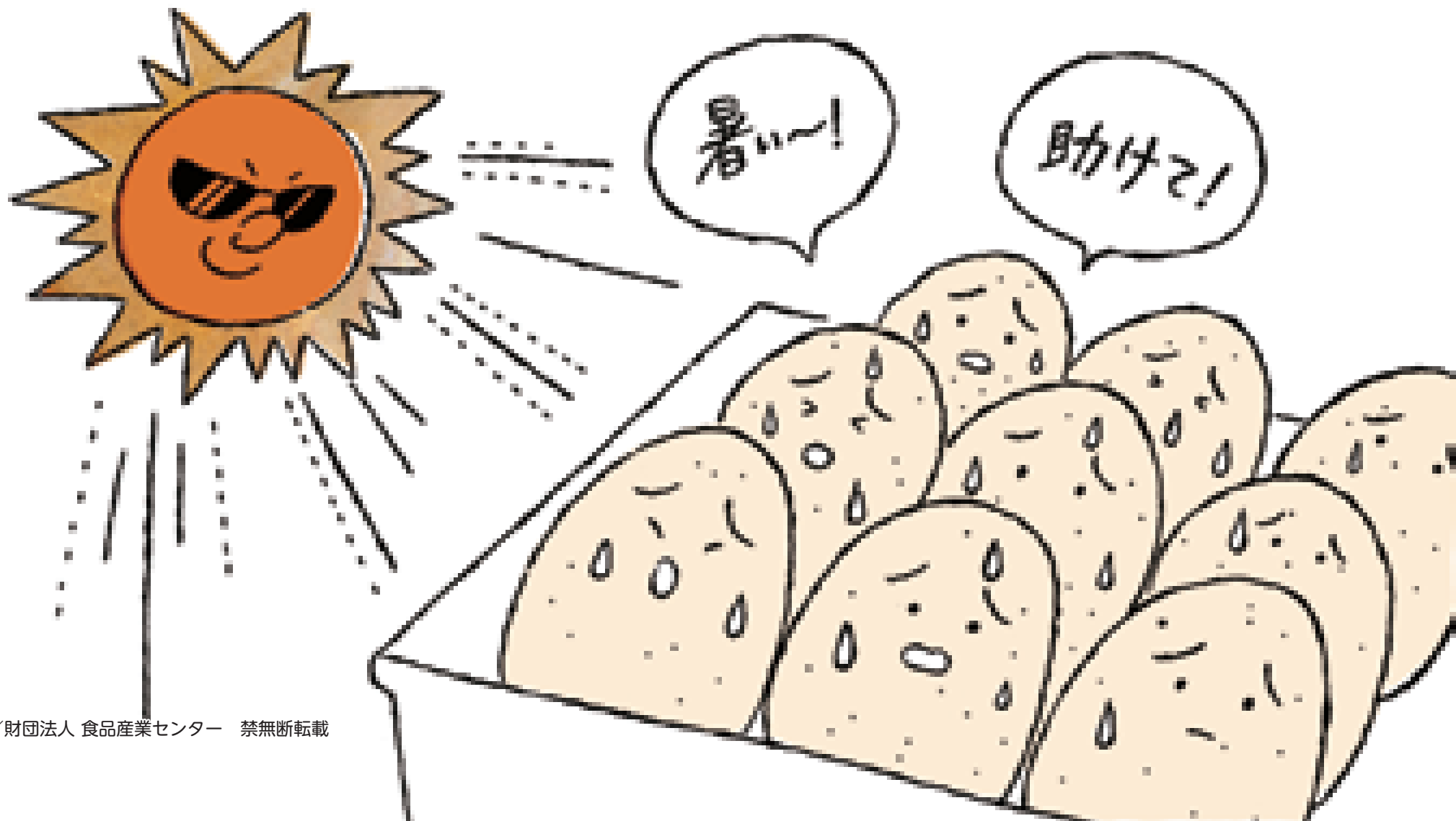
食材、仕掛品、製品は衛生的でかつ、それぞれに表示された温度帯等を守り適切に保管することが大切です。

### **食品を不衛生な場所で保管するのはやめましょう！**

#### アドバイス

- 食材や製品は床に直置きしなくてすむように、保管場所を確保しましょう。
- 食材を取り扱う場合は、床面から 60cm 以上の場所で保管しましょう。また直接の汚染を防ぐことができる容器に入れられたものは床面から 30cm 以上の場所で保管しましょう。
- 食材や製品は露出させないようにラップ等で覆いをするようにしましょう。
- 冷蔵や冷凍の食材、仕掛品、製品は、衛生的な場所かつ適切な温度帯で保管しましょう。

# 食品を品質が劣化するような状態で 保管するのはやめましょう!



## 解説

食材、仕掛品、製品を直射日光が当たる場所などで長時間放置すると、細菌の増殖や油の酸化などにより品質が劣化することがあります。

食材、仕掛品、製品は、直射日光が当たるのを防ぐとともに、それぞれに表示された温度帯等を守り適切に保管することが大切です。

**⚠ 食品を品質が劣化するような状態で保管するのはやめましょう!**

### アドバイス

- 一時保管する場合は、アルミ製の断熱シート等でカバーをしましょう。
- 冷蔵や冷凍の食材、仕掛品、製品を保管する場合は、きちんと温度管理ができる場所で保管しましょう。
- 冷蔵は10℃以下、冷凍は-18℃以下で保存しましょう。なお、食品衛生法、JAS法等法的に基準のあるものについては、当該基準に従いましょう。
- 冷蔵庫の開閉は最小限にし、庫内温度の上昇を防ぎましょう。
- 冷蔵庫の詰め込みすぎは温度管理が適切にできなくなりますので、常に整理し、余裕を持って保管しましょう。
- 冷蔵庫や冷凍庫の温度は、毎日確認と記録をしましょう。(付録「製造記録」参照)

# 床に落ちた食材を 使用してはいけません!



## 解説

床は細菌・ウイルスに汚染されていたり、ゴミなどが落ちていますので、床に落ちた食材は、細菌・ウイルスだけでなくゴミなども付着します。開封した食材を床に落とした場合、洗ったり、加熱するからといって再使用することはやめて捨てましょう。

### 床に落ちた食材を使用してはいけません！

#### アドバイス

- 落ちた瞬間に細菌・ウイルスやゴミは付着します。すぐに拾い上げれば大丈夫という考えは禁物です。
- あとで洗ったり加熱する食品であっても、床に落ちた食材を使用することは厳禁です。  
なぜなら付着したゴミや異物が刺さり込んで、洗っただけでは取り除けない場合があります。
- 床に落ちた食材に触れた場合は、作業に戻る前に必ず手を洗いましょう。

# 異なる冷凍食材をひとつの容器で 解凍するのはやめましょう！



## 解 説

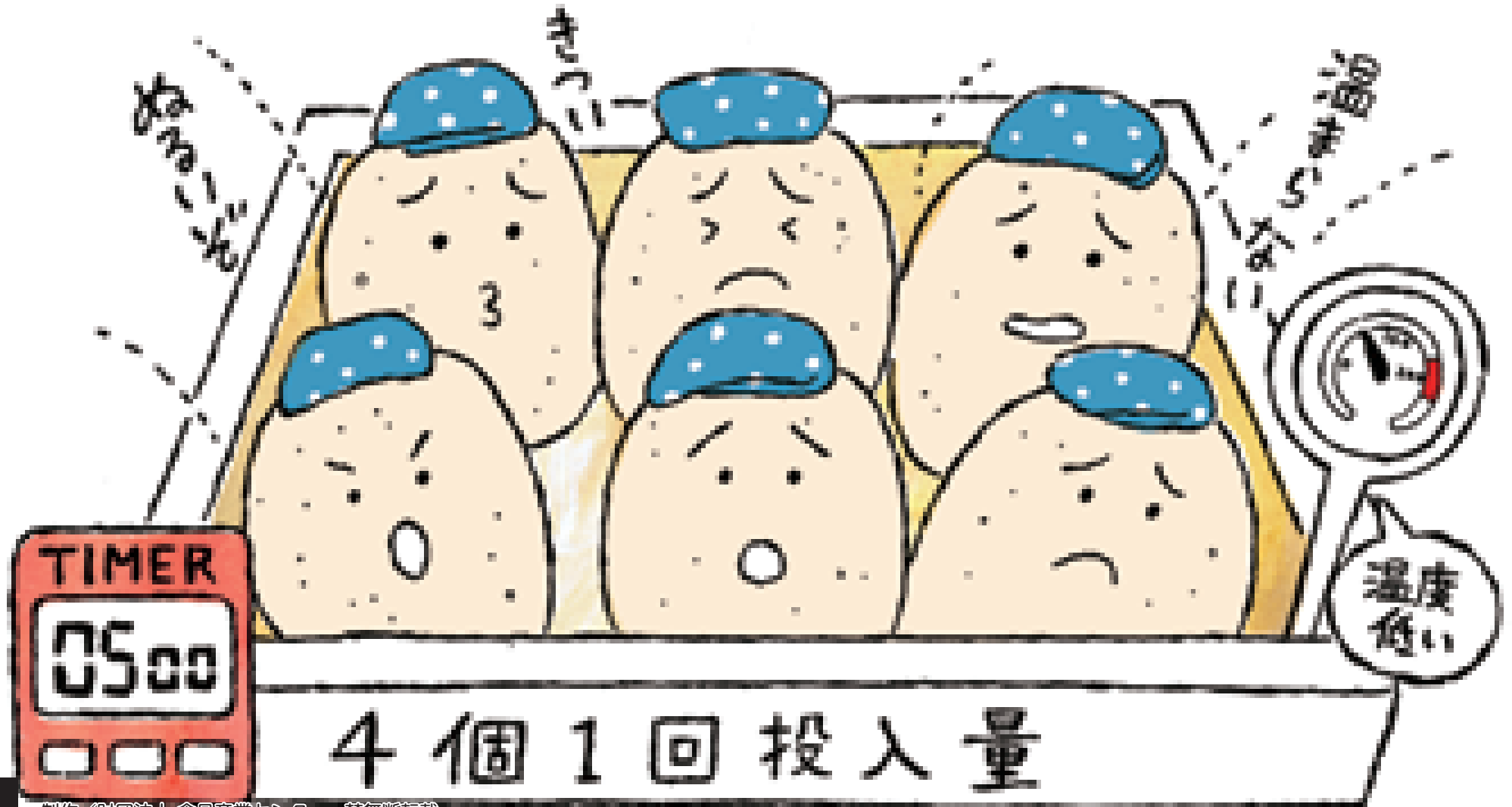
冷凍された食材の袋は破れやすく、また破れが目立たないことから、袋から流れ出たドリップ（解凍された肉や魚から出る液体）により他の食材が汚染されることがあります。解凍するときの一つの解凍容器（シンク等）に異なる食材を入れて解凍することはやめましょう。

### 異なる冷凍食材をひとつの容器で解凍するのはやめましょう！

#### アドバイス

- 解凍後、そのまま放置していると細菌が増殖することがありますので、正しい解凍方法と解凍時間を決めて、守りましょう。
- 冷蔵庫内で解凍する場合は、流れ出たドリップで他の食材を汚染しないようにビニール袋等に入れるようにしましょう。
- また、ドリップがでるような冷凍食材の解凍は、隣り合わせの位置や棚での置き場所に注意し、できるだけ下段で解凍するようにしましょう。

# 決められた処理量、加熱温度と 加熱時間を守りましょう！



## 解説

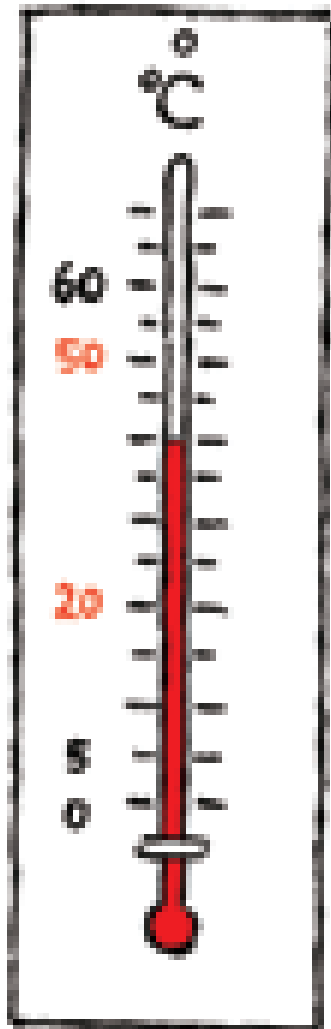
食品はしっかりと加熱することで殺菌したり、細菌の数を減らしたりすることができます。しかし、決められた処理量、加熱温度や加熱時間を守らないと、食品の中心部が細菌を死滅させるのに十分な温度まで達することができません。

### **決められた処理量、加熱温度と加熱時間を守りましょう！**

#### アドバイス

- 食品を加熱するときは、食品の中心部の品温を計ることができる温度計を使用して、十分な温度に達していることを確認しましょう。
- 温度計で品温が計れないときは、食品の内部の色などが決められた状態になっていることを確認しましょう。
- 食品を油で揚げるときは、一度に沢山の食品を加えると油の温度が下がり、所定の時間では十分に加熱できないことがあります。一度に調理する量を決めて、調理時間を守るようにしましょう。
- 品質のばらつきを防ぐために、加熱した食品の名前、加熱温度や時間、加熱後の食品の品温を正しく記録しておきましょう。(付録「製造記録」参照)

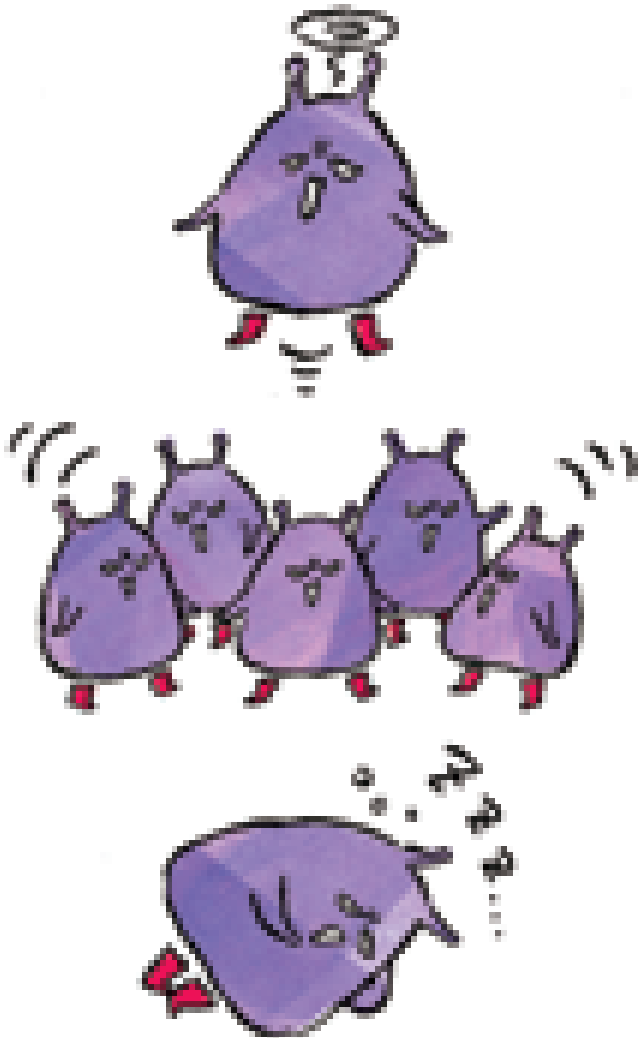
# 決められた処理量、冷却温度と 冷却時間を守りましょう!



60°C 以上  
多くの細菌は  
増殖しにくい

20～50°C  
細菌がもっとも  
増殖しやすい温度

5°C 以下  
多くの細菌は  
増殖しにくい  
(死滅はしない)



## 解説

食品は加熱したのち直ちに冷却しないと、温度がゆるやかに下がるにつれて生き残った細菌が再び増えてしまうことがあります。このため加熱後の食品を冷却する時に、所定の処理量、冷却温度と冷却時間を守る事が大切です。

加熱後はできるだけ短時間に、細菌が増殖する温度帯以下に冷却することがポイントになります。

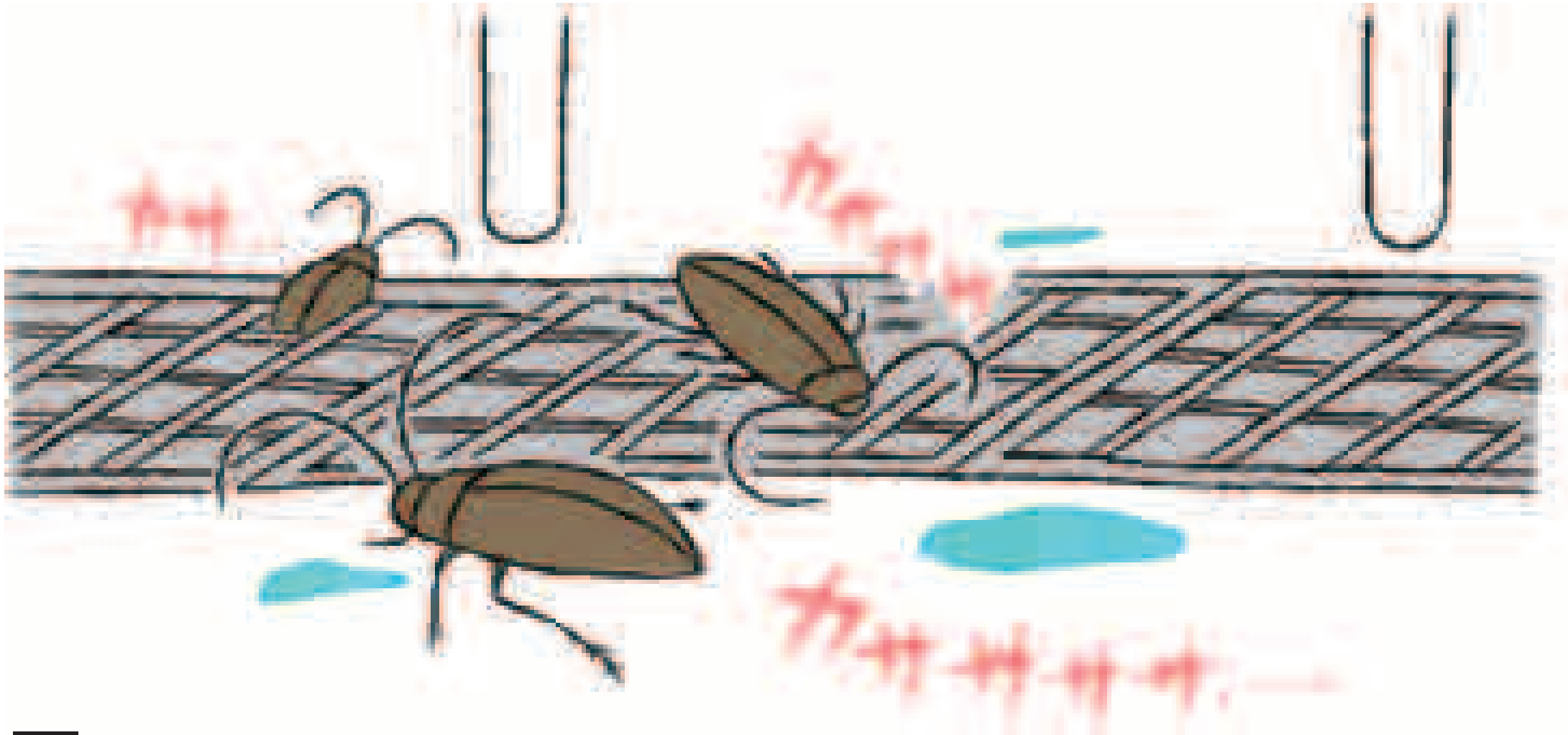
加熱後は細菌の増殖を抑えるために、できるだけ早く冷やすことが重要です。

### ⚠️ 決められた処理量、冷却温度と冷却時間を守りましょう!

#### アドバイス

- 食品を冷却したときは、食品の中心部の品温を計ることができる温度計を使用して、品温が予め設定した冷却温度以下になっていることを確認しましょう。
- 冷却は、単に冷たいところに入れるだけでなく、風を当てて食品から熱を奪うことが重要です。そこで、冷蔵庫に入れる前に、扇風機などで粗熱をとると効果的です。
- また、小分けにしたり、ポテトサラダ等をバットに伸ばして表面積を大きくすると効果的です。  
※バット等を水や氷を用いて冷却するとさらに効果的です。
- 品質のばらつきを防ぐために、冷却した食品の名前、冷却温度や時間、冷却後の食品の品温を正しく記録しておきましょう。(付録「製造記録」参照)

# 床、排水溝の清掃を 怠らないようにしましょう！



## 解説

食品カスや汚水が床や排水溝に溜まったままになっていると、細菌が増殖し、悪臭を発生させます。さらに害虫のすみかになったり、虫、ねずみを引き寄せたりします。

### ⚠ 床、排水溝の清掃を怠らないようにしましょう！

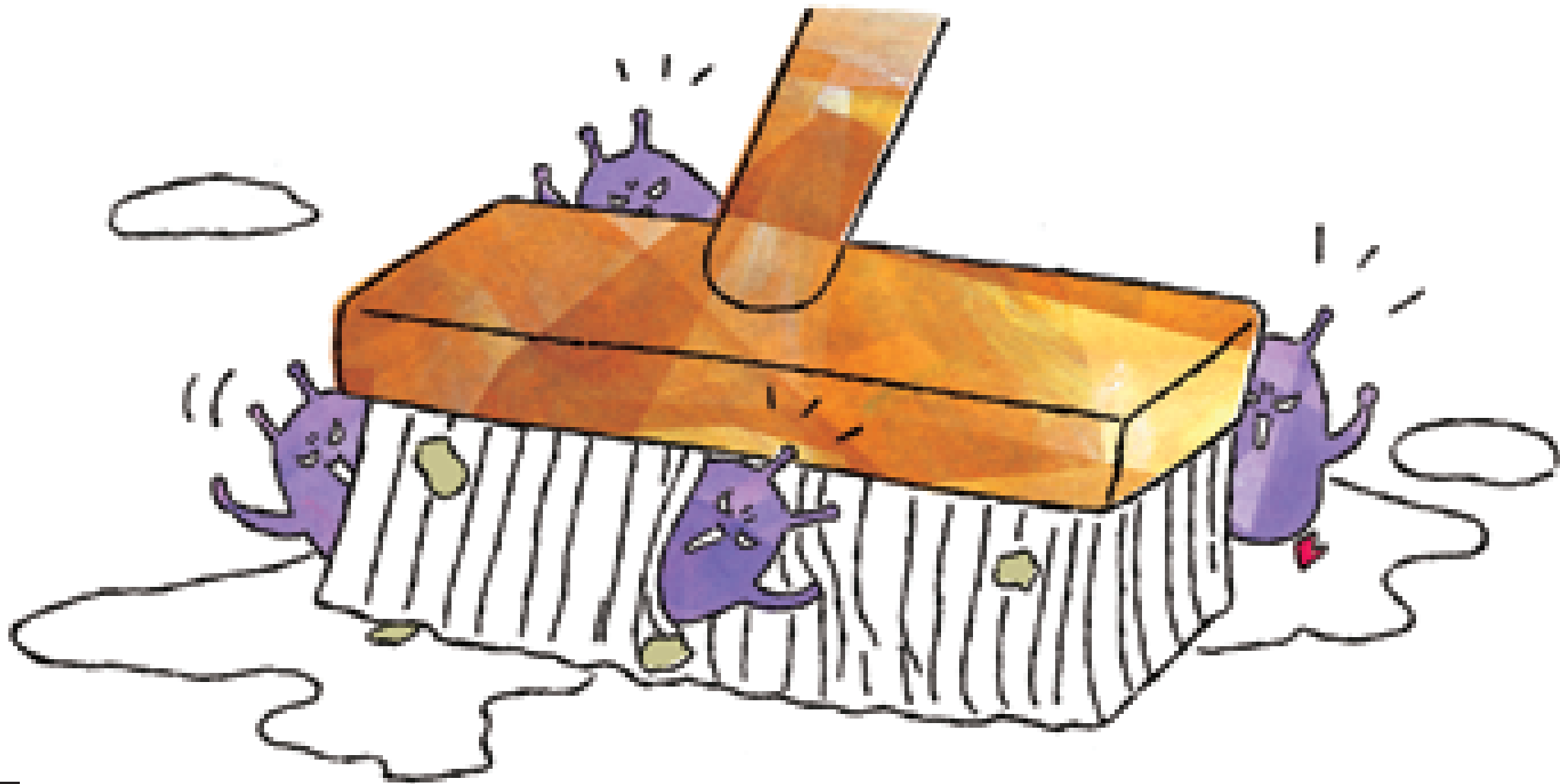
#### アドバイス

- 作業終了後は、床をデッキブラシで洗い、水気を残さないようにしっかりと水切りをしましょう。床はできるだけ乾燥させることが大切です。
- 排水溝はフタを外して洗います。食品カスなどが残らないように綺麗に清掃しましょう。また、外したフタの裏側も忘れずに洗いましょう。
- 排水溝の上に作業台や大型の機器を設置すると、排水溝のフタが外せず清掃がしづらくなります。きちんと掃除ができるように機器類の設置位置に注意が必要です。(付録「5S点検表」参照)

※虫の侵入を防止するためには

- ・作業場のドア・窓は原則として常時閉めていることが望ましいですが、作業環境や施設構造からそれが困難な場合は、網戸を設置するなどして虫などの侵入を防ぐ必要があります。
- ・ドアについてもビニールカーテンなどを設置のうえ、使用時以外は常時閉じるようにしましょう。

# 清掃用具を「汚れたまま」 「濡れたまま」にするのはやめましょう！



## 解説

たわし、スポンジ、モップ、雑巾などの清掃用具を「汚れたまま」「濡れたまま」にしておくと、細菌やカビが増殖することがあります。細菌やカビが増殖してしまった清掃用具を使用すると、作業場内に汚染を広げてしまうこととなります。作業場内が汚染されると、そこで作っている食品も不衛生になります。

**⚠ 清掃用具を「汚れたまま」「濡れたまま」にするのはやめましょう！**

### アドバイス

- 使用した清掃用具は、風通しの良い場所で乾燥させたのち、所定の保管場所で衛生的に保管しましょう。（付録「5S点検表」参照）
- 清掃用具を作業場内に保管する場合は、食品からできるだけ離れ、衛生的に管理された場所が望ましいでしょう。
- 清掃用具は、屋外で使用するもの、食材の下処理で使用するもの、調理済み食品の作業場で使用するものなど、衛生レベルに応じて使用するものを区別しておきましょう。

# 「賞味期限」「消費期限」表示の 確認を怠らないようにしましょう!



「6」と「9」が  
ひっくりかえっている

「6」と「9」が  
ひっくりかえっている

2011.6.9



文字が  
がずれている

!! . 3 . 9

## 解説

「賞味期限」や「消費期限」を誤って表示したことによって、商品回収を行うことになった例があとを絶ちません。表示を誤った原因としては、印字日付の設定・確認ミス、印字後の確認ミスなどがあります。

商品を回収することになった場合、お客様や取引先様からの信頼を失うほか、回収に多くの費用と労力がかかります。

### 「賞味期限」「消費期限」表示の確認を怠らないようにしましょう！

#### アドバイス

- 印字装置やゴム印の日付を設定する場合は、必ず複数の作業員で設定した日付に間違いがないことを確認しましょう。また、日付は作業指示書、カレンダーなどで確認しましょう。
- 日付を印字した製品についても、複数の作業員で確認しましょう。なお、確認するポイントは次の通りです。
  - ① 設定した日付に誤りがないか
  - ② 印字場所に誤りがないか
  - ③ 印字にかすれ、欠け、にじみ、抜け・もれなどはないか
- 特に、年や月が切り替わるタイミングでは誤りが多くなりますので、注意しましょう。
- 日付を印字した袋などの包材から日付部分を切り取って、日付確認チェックシートやノートに貼り付けて記録しておくことで、より確実な確認・点検ができます。

( 月 度 ) 5 S 点 検 表 《 モ デ ル 》

施設名:	点検日:           年    月    日
実施者:	責任者:

チェックの評価: ○ できている、△ 一部できていない、× ほとんどできていない

点検場所	チェック	点 検 項 目
作業場周辺		1. 作業場周辺は清掃されており、ゴミや不要物が放置されていないか。
		コメント:
		2. 廃棄物置き場の周辺は清掃され、衛生的に保たれているか。
		コメント:
		3. 作業場外壁や窓に破損したところはないか。
		コメント:
作業場入り口		4. 作業場の入り口や下駄箱は整頓され、清潔に保たれているか。
		コメント:
		5. 外履きと作業靴の管理は適切で、作業靴に汚れたものはないか。
		コメント:
		6. 手洗い場は清潔に維持されていて、石けんや消毒液が切れしていないか。
		コメント:
作業場内		7. 作業場の床、壁、天井は汚れていないか。
		コメント:
		8. 作業台や製造機器は清潔に維持され、備品の仮置きはされていないか。
		コメント:
		9. 調理器具類は所定の場所で整理整頓されて衛生的に保管されているか。
		コメント:
		10. 工具やその他の備品類は所定の場所で適切に保管されているか。
		コメント:
		11. 清掃用具は整理・整頓されて清潔に保管されているか。
		コメント:
		12. 排水溝にゴミや残さ、汚水が溜まっていないか。
		コメント:
保管庫		13. 原材料、仕掛品、製品は決められた場所に整理されて保管されているか。
		コメント:
		14. 包装資材、副資材は決められた場所に整理されて保管されているか。
		コメント:
		15. 冷凍庫、冷蔵庫、常温庫は清潔で、定期的に温度が確認されているか。
		コメント:
付帯施設		16. トイレは清掃され、備品に不足はないか。
		コメント:
		17. 更衣室は整理整頓され、清潔に維持されているか。
		コメント:
		18. 休憩室は整理整頓され、清潔に維持されているか。
		コメント:

【記入例】（5月度）5S点検表 《モデル》

施設名： (株) ○□食品	点検日： 2011年 5月 21日
実施者： 鈴木 △ 子	責任者： 山本 ○ 雄

チェックの評価： ○ できている、△ 一部不備がある、× できていない

点検場所	チェック	点検項目
作業場周辺	○	1. 作業場周辺は清掃されており、ゴミや不要物が放置されていないか。 コメント：
	○	2. 廃棄物置き場の周辺は清掃され、衛生的に保たれているか。 コメント：
	○	3. 作業場外壁や窓に破損したところはないか。 コメント：
作業場入り口	○	4. 作業場の入り口や下駄箱は整頓され、清潔に保たれているか。 コメント：
	○	5. 外履きと作業靴の管理は適切で、作業靴に汚れたものはないか。 コメント：
	△	6. 手洗い場は清潔に維持されていて、石けんや消毒液が切れしていないか。 コメント： 手洗い場の洗剤が少なくなっていました。
作業場内	○	7. 作業場の床、壁、天井は汚れていないか。 コメント：
	○	8. 作業台や製造機器は清潔に維持され、備品の仮置きはされていないか。 コメント：
	×	9. 調理器具類は所定の場所で整理整頓されて衛生的に保管されているか。 コメント： 作業台の上に、包丁とまな板が出したままになっていました。
	○	10. 工具やその他の備品類は所定の場所で適切に保管されているか。 コメント：
	○	11. 清掃用具は整理・整頓されて清潔に保管されているか。 コメント：
	○	12. 排水溝にゴミや残さ、汚水が溜まっていないか。 コメント：
保管庫	○	13. 原材料、仕掛品、製品は決められた場所に整理されて保管されているか。 コメント：
	○	14. 包装資材、副資材は決められた場所に整理されて保管されているか。 コメント：
	△	15. 冷凍庫、冷蔵庫、常温庫は清潔で、定期的に温度が確認されているか。 コメント： ○月△日の温度点検記録が記入されていません。
付帯施設	○	16. トイレは清掃され、備品に不足はないか。 コメント：
	○	17. 更衣室は整理整頓され、清潔に維持されているか。 コメント：
	○	18. 休憩室は整理整頓され、清潔に維持されているか。 コメント：





# 製 造 記 録

《 モデル 》

製造日：        年        月        日

●冷凍庫・冷蔵庫の温度点検

	午前(    :    )	午後(    :    )	担当者	異常発見時の対応
冷凍庫1 (    °C以下)	°C	°C		
冷凍庫2 (    °C以下)	°C	°C		
冷蔵庫1 (    °C以下)	°C	°C		
冷蔵庫2 (    °C以下)	°C	°C		

●加熱調理の記録 (基準:        °C以上)

品 名	記録時間	品温	判定	担当者
	:	°C	合・否	
	:	°C	合・否	
	:	°C	合・否	
	:	°C	合・否	
	:	°C	合・否	
不合格時の対応				

●調理後の冷却記録 (基準:        °C以下)

品 名	記録時間	品温	判定	担当者
	:	°C	合・否	
	:	°C	合・否	
	:	°C	合・否	
	:	°C	合・否	
	:	°C	合・否	
不合格時の対応				

備 考

責任者

/

【 記 入 例 】

製 造 記 録

《 モ デ ル 》

製造日： 2011年 5 月 16 日

●冷凍庫・冷蔵庫の温度点検

	午前( 10:00 )	午後( 16:00 )	担当者	異常発見時の対応
冷凍庫1 ( °C以下)	-21 °C	-18 °C	山田	冷凍庫2の午後は、原料出し作業のため温度が上っていた。 午後5:30に再測定-18°C 問題なし。 山田
冷凍庫2 ( °C以下)	-19 °C	-15 °C	山田	
冷蔵庫1 ( °C以下)	6 °C	8 °C	山田	
冷蔵庫2 ( °C以下)	7 °C	9 °C	山田	

●加熱調理の記録 (基準: 80 °C以上)

品 名	記録時間	品温	判定	担当者
若どりの筑前煮	9:31	87.4 °C	合・否	佐藤
ひじき煮	11:48	85.8 °C	合・否	佐藤
さわら照焼き	13:42	73.1 °C	合・否	佐藤
	:	°C	合・否	
	:	°C	合・否	
不合格時の対応 3. さわら照焼き 焼き時間不足のため追加熱した。再82.1°C 佐藤				

●調理後の冷却記録 (基準: 35 °C以下)

品 名	記録時間	品温	判定	担当者
若どりの筑前煮	9:57	30.4 °C	合・否	鈴木
ひじき煮	12:20	31.8 °C	合・否	鈴木
	:	°C	合・否	
	:	°C	合・否	
	:	°C	合・否	
不合格時の対応				

備 考

責任者

山本