

# 新規食品営業許可証 交付講習会テキスト

## < 目 次 >

1	営業許可証の記載内容	1
2	営業許可が必要な業種	2
3	食品衛生監視員による立入検査など	2
4	営業許可に係る手続き	3
5	営業者が実施する事項	6
6	生食用食肉等の規格基準	9
7	食中毒防止のための衛生管理	10
8	食中毒警報	11
9	食中毒発生による損害	12
10	参考資料	13



Shizuoka Prefecture

静岡県健康福祉部

衛生課

# 1 営業許可証の記載内容

営業許可証の記載内容は次のとおりですので、交付を受けた際に住所などに間違いがないか御確認ください。

第 許可番号 号  
許可年月日

## 営業許可証

営業者住所 申請者住所  
営業者氏名 申請者氏名  
営業所の名称 営業所名称  
屋号又は商号

《受理年月日》付けで申請のあった食品の営業については、  
食品衛生法第 55 条第 1 項の規定により、次の条件を付けて許可します。

静岡県●●保健所長 保健所長氏名

記

- 1 営業所の所在地 営業所所在地
- 2 営業の種類 業種業態名称
- 3 許可条件 限定内容

4 営業許可期限 《期限》 ●年●月末日まで

- 5 許可証を受け取った日から 6 か月以上営業を開始しないとき、特別の理由なく 6 か月以上休業したとき又は所在不明の期間が 3 か月以上にわたったときは、許可を取り消すことがあります。

教示 裏面のとおり

注意 本書に記載の許可期限満了後、なお引き続き営業の意思のある方は、許可期限満了の日の前 2 か月から 1 か月までの間に営業許可申請書（継続）を提出してください。

（営業所電話番号）

N o 発行簿通番

## 2 営業許可が必要な業種

食品の製造・販売等の営業を行う場合、以下の32業種については、食品衛生法に基づく営業許可が必要です。

営業施設には基準も定められていますので、施設の変更は、必ず保健所に相談、確認してください。

<許可が必要な32業種>

1 飲食店営業	12 アイスクリーム類製造業	23 納豆製造業
2 調理の機能を有する自動販売機	13 乳製品製造業	24 麺類製造業
3 食肉販売業	14 清涼飲料水製造業	25 そうざい製造業
4 魚介類販売業	15 食肉製品製造業	26 複合型そうざい製造業
5 魚介類競り売り営業	16 水産製品製造業	27 冷凍食品製造業
6 集乳業	17 氷雪製造業	28 複合型冷凍食品製造業
7 乳処理業	18 液卵製造業	29 漬物製造業
8 特別牛乳搾取処理業	19 食用油脂製造業	30 密封包装食品製造業
9 食肉処理業	20 みそ又はしょうゆ製造業	31 食品の小分け業
10 食品の放射線照射業	21 酒類製造業	32 添加物製造業
11 菓子製造業	22 豆腐製造業	

## 3 食品衛生監視員による立入検査など

保健所の食品衛生監視員が、施設基準等の監視指導及び収去（抜取り検査）のために、事前連絡なしに営業施設に立入検査等を行います。

特に次の書類等は確認を行いますので、営業施設に保管してください。

### (1) 営業許可証

- ① 営業許可証について、保健所の食品衛生監視員から提示の要請があったときには、提示する義務があります。（額に入れておくと紛失しにくい）
- ② 営業許可証を汚したり紛失した時は、速やかに保健所に届け出て再交付をうけてください。（無料）
- ③ 飲食店営業（露店）の許可証は、営業時に常時携帯し、食品衛生監視員の要請により提示してください。

### (2) ねずみ族・昆虫の駆除作業実施記録 （年2回以上実施し、記録を1年間保存）

### (3) 検便の実施記録 （営業者が一般衛生管理の一環として計画し、定期的実施することが望ましい。）

### (4) 衛生管理計画と記録

## 4 営業許可に係る手続き

### (1) 営業許可申請手続き

営業許可を受けようとする者は、その営業所所在地を管轄する保健所に申請書を提出しなければなりません。

また、許可を受けた者が、許可の有効期限満了に際し引き続き同一の営業を続けようとする場合も同様です。

区分	申請の理由	提出時期
新規申請	1 新規で営業を始める場合 2 個人から法人、若しくは法人から個人に変更した場合* 3 名義を変更した場合*	その都度
継続申請	許可期限が満了後、引き続き営業する場合	許可期限満了 2か月前から

食品営業許可・届出施設の情報、厚生労働省ホームページ内「食品衛生申請等システム」のオープンデータで公開しています。

※事業を譲渡された場合は、譲渡による承継届を提出してください。(P4)

### (2) 届出手続き

許可を受けたのち、営業許可申請書の記載事項に変更があったとき、営業を廃止したときなどは、営業所を管轄する保健所に届出書を提出しなければなりません。

区分	申請の理由	提出時期
営業許可申請事項の変更届	1 営業者の氏名（法人の場合はその名称又は代表者の氏名）を変更したとき 2 営業者の住所（法人の場合はその所在地）を変更したとき 3 営業所の名称、屋号又は商号を変更したとき 4 施設の構造又は設備を変更したとき 5 食品衛生責任者を設置（変更）したとき など	すみやかに

区分	申請の理由	提出時期
食品衛生管理者 設置（変更）届	食品衛生管理者を設置（変更）したとき	15日以内
廃業届	営業を廃業したとき	廃業したとき
休業届	引き続き1か月以上営業を休止するとき	遅滞なく
返納届	1 許可を受けた者が死亡した場合で、相続人がいないとき （戸籍法の届出義務者が行う。） 2 法人が合併以外の理由で解散したとき （精算人が行う。） 3 災害等により営業施設が消滅したとき	遅滞なく

区分	申請の理由	提出時期
譲渡による承継届	譲渡による承継をしたとき	遅滞なく
相続による承継届	相続による承継をしたとき	遅滞なく
合併による承継届	合併による承継をしたとき	遅滞なく
分割による承継届	分割による承継をしたとき	遅滞なく

### (3) 手続き方法

ア 食品衛生申請等システムを利用し、オンラインで行う場合

保健所への来所が不要となり、複数店舗の変更もオンラインで一括手続きが出来ますのでご利用ください。（次ページ参照）

※ 休業の届出は食品衛生申請等システムを利用したオンラインでの対応は行っておりません。手続きの際は保健所へ御相談ください。

イ 書面で行う場合

事前に必要な書類を問い合わせの上、保健所に来所し、手続きしてください。

# 食品衛生申請等システムの利用方法

## Step 0 食品衛生申請等システムへアクセス

【URL】

<https://ifas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp>



PCでのアクセスを推奨します。

スマートフォンの場合は、右の画面が出ますので、PC画面が確認できるようにスマートフォン用表示をデスクトップ用表示に切り替えてください。

### iPhone (Safari) の場合

ツールバーのAボタンをタップし、「デスクトップ用Webサイトを表示」をタップするとPC用ページが表示されます。

### Android (Chrome) の場合

Chrome から目的のページを開き、右上にある三本線のボタン[メニュー]ボタンをタップします。「PC版サイトを見る」で切り替えます。

## Step 1 食品等事業者情報登録（初回のみ）

G BizIDまたは食品等事業者のアカウントを作成し、IDとパスワードを取得します。

G BizIDは、1つのID・パスワードで様々な行政サービスにログインできるサービスです。

通常アカウント作成を選択すると、他の行政サービスでは利用できませんので、G BizIDの取得を推奨します。

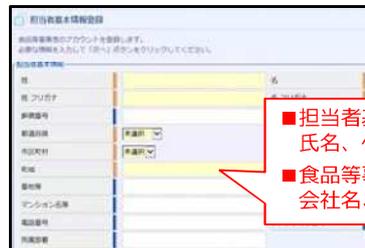
① 上記URLまたはQRコードから食品衛生申請等システムにアクセス



② G BizIDの作成またはアカウント作成を選択



③ 必要情報を入力し、登録



■ 担当者基本情報  
氏名、住所、連絡先等  
■ 食品等事業者基本情報  
会社名、住所、連絡先等

## Step 2 各種申請（届出）の手続き方法

① ログインIDとパスワードを入力し、ログイン  
※表面に記載のURLまたはQRコードからアクセス



② 目的の項目を選択



④ 申請（届出）

※ 届出の内容について、管轄の自治体から問い合わせをすることがあります。

③ 必要情報を入力

【システムに関するお問い合わせ】

厚生労働省のホームページに記載のヘルプデスクにお問い合わせください。

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/index.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/index.html)



## 5 営業者が実施する事項

- ◆ 「一般的な衛生管理に関すること」及び「食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組」に関する基準に従い、衛生管理計画を作成し、食品等の取扱いに従事する者及び関係者に周知徹底を図る。
- ◆ 清掃・洗浄・消毒や食品の取扱い等について具体的な方法を定めた手順書を必要に応じて作成する。
- ◆ 衛生管理の実施状況を、保存する。
- ◆ 衛生管理計画及び手順書の効果を定期的に（及び工程に変更が生じた際等に）検証し、必要に応じて内容を見直す。

HACCP（ハサップ）とは、原料の受入から製造、製品の出荷までの一連の工程において、食中毒などの健康被害を引き起こす可能性のある危害要因を科学的根拠に基づいて管理する方法です。

一般的な衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施を、原則として全ての食品等事業者に求めます。厚生労働省では、食品事業者の負担に配慮し、衛生管理計画作成のための手引書の作成を進めています。

### 取り扱う食品の特性等に応じた取組（HACCPの考え方を取り入れた衛生管理）

衛生管理計画作成時に、厚生労働省のホームページに掲載されている手引書を利用できます。

HACCP 手引書



#### 【対象事業者】

- ◆ 小規模事業者（食品を取り扱う従事者が50人未満）
- ◆ 当該店舗での小売販売のみを目的とした製造・加工・調理事業者（菓子の製造・販売、食肉の販売、魚介類の販売、豆腐の製造販売 等）
- ◆ 提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種（飲食店、給食施設、そうざいの製造、弁当の製造 等）
- ◆ 一般衛生管理の対応で管理が可能な業種 等（包装食品の販売、食品の保管、運搬 等）

## 一般的な衛生管理に関する基準

### 1. 食品衛生責任者等の選任

食品衛生責任者の指定、食品衛生責任者の責務等に関すること

### 2. 施設の衛生管理

施設の清掃、消毒、清潔保持等に関すること

### 3. 設備等の衛生管理

機械器具の洗浄・消毒・整備・清潔保持等に関すること

### 4. 使用水等の管理

水道水又は飲用に適する水の使用、飲用に適する水を使用する場合の年1回以上の水質検査、貯水槽の清掃、殺菌装置・浄水装置の整備等に関すること

### 5. ねずみ及び昆虫対策

年2回以上のねずみ・昆虫の駆除作業、又は、定期的な生息調査等に基づく防除措置に関すること

### 6. 廃棄物及び排水の取扱い

廃棄物の保管・廃棄、廃棄物・排水の処理等に関すること

### 7. 食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理

従事者の健康状態の把握、従事者が下痢・腹痛等の症状を示した場合の判断（病院の受診、食品を取り扱う作業の中止）、従事者の服装・手洗い等に関すること

### 8. 検食の実施

弁当、仕出し屋等の大量調理施設における検食の実施に関すること

### 9. 情報の提供

製品に関する消費者への情報提供、健康被害又は健康被害につながるおそれが否定できない情報の保健所等への提供等に関すること

### 10. 回収・廃棄

製品回収の必要が生じた際の責任体制、消費者への注意喚起、回収の実施方法、保健所等への報告、回収製品の取扱い等に関すること

### 11. 運搬

車両・コンテナ等の清掃・消毒、運搬中の温度・湿度・時間の管理等に関すること

### 12. 販売

適切な仕入れ量、販売中の製品の温度管理に関すること

### 13. 教育訓練

従事者の教育訓練、教育訓練の効果の検証等に関すること

### 14. その他

仕入元・販売先等の記録の作成・保存、製品の自主検査の記録の保存に関すること

↑ 「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)」の内容を踏襲<sup>4</sup>

## HACCPに沿った衛生管理に関する基準

### 1. 危害要因の分析

食品又は添加物の製造、加工、調理、運搬、貯蔵又は販売の工程ごとに、食品衛生上の危害を発生させ得る要因（危害要因）の一覧表を作成し、これら危害要因を管理するための措置（管理措置）を定めること。

### 2. 重要管理点の決定

1. で特定された危害要因の発生の防止、排除又は許容できる水準にまで低減するために管理措置を講ずることが不可欠な工程を重要管理点として特定すること。

### 3. 管理基準の設定

個々の重要管理点において、危害要因の発生の防止、排除又は許容できる水準にまで低減するための基準（管理基準）を設定すること。

### 4. モニタリング方法の設定

重要管理点の管理の実施状況について、連続的又は相当な頻度の確認（モニタリング）をするための方法を設定すること。

### 5. 改善措置の設定

個々の重要管理点において、モニタリングの結果、管理基準を逸脱したことが判明した場合の改善措置を設定すること。

### 6. 検証方法の設定

1. ～5. に規定する措置の内容の効果と、定期的に検証するための手順を定めること。

### 7. 記録の作成

営業の規模や業態に応じて、1. ～6. に規定する措置の内容に関する書面とその実施の記録を作成すること。

### 8. 小規模営業者等への弾力的運用

※小規模な営業者等は、業界団体が作成し、厚生労働省で確認した手引書に基づいて対応することが可能

↑

- 1～7は、コーデックスのHACCP7原則の内容
- 12手順のうち、省略された最初の5手順は危害要因の分析を適切に実施するための準備ステップ

## 使用水の管理（食品衛生法施行規則 別表第17（第66条の2第1項関係））

- (1) 食品又は添加物を製造し、加工し、又は調理するときに使用する水は、「水道事業等により供給される水」（水道法（昭和32年法律第177号）第3条第2項に規定する水道事業、同条第6項に規定する専用水道若しくは同条第7項に規定する簡易専用水道により供給される水）又は「飲用に適する水」であること。ただし、冷却その他食品又は添加物の安全性に影響を及ぼさない工程における使用については、この限りではない。

**次の水は、食品又は添加物の安全性に影響を及ぼすので、「水道事業等により供給される水」又は「飲用に適する水」でなければなりません。**

- ① 食品・添加物に直接接触する水
  - ② 食品取扱者の手指の洗浄に使用する水
  - ③ 食品・添加物に直接接触する施設、設備、機械器具の洗浄に使用する水
- (2) 「飲用に適する水」を使用する場合にあっては、1年1回以上水質検査を行い、成績書を1年間以上（取り扱う食品又は添加物が使用され、又は消費されるまでの期間が1年以上の場合は、当該期間）保存すること。ただし、不慮の災害により水源等が汚染されたおそれがある場合にはその都度水質検査を行うこと。

### ◆新規許可申請時に実施する水質検査の項目◆

次の26項目について水質検査を実施してください。

- |                       |                 |         |      |
|-----------------------|-----------------|---------|------|
| ① 一般細菌                | ② 大腸菌群          | ③ カドミウム | ④ 水銀 |
| ⑤ 鉛                   | ⑥ ヒ素            | ⑦ 六価クロム |      |
| ⑧ シアン（シアンイオン及び塩化シアン）  | ⑨ 硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素 |         |      |
| ⑩ フッ素                 | ⑪ 有機リン          | ⑫ 亜鉛    | ⑬ 鉄  |
| ⑭ 銅                   | ⑮ マンガン          | ⑯ 塩素イオン |      |
| ⑰ カルシウム、マグネシウム等（硬度）   | ⑱ 蒸発残留物         |         |      |
| ⑲ 陰イオン界面活性剤           | ⑳ フェノール類        |         |      |
| ㉑ 有機物等（過マンガン酸カリウム消費量） | ㉒ pH値           |         |      |
| ㉓ 味                   | ㉔ 臭気            | ㉕ 色度    | ㉖ 濁度 |

### ◆定期的実施する水質検査の項目◆

年1回以上、次の10項目について水質検査を実施してください。

- |         |                       |                 |      |
|---------|-----------------------|-----------------|------|
| ① 一般細菌  | ② 大腸菌群                | ③ 硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素 |      |
| ④ 塩素イオン | ⑤ 有機物等（過マンガン酸カリウム消費量） | ⑥ pH値           |      |
| ⑦ 味     | ⑧ 臭気                  | ⑨ 色度            | ⑩ 濁度 |

## 6 生食用食肉等の規格基準

### (1) 生食用食肉の規格基準について

平成 23 年 10 月 1 日から、生食用食肉（生食用として販売される牛の食肉（内臓を除く。)) について、「規格基準」と「表示基準」が定められました。

これらは、平成 23 年 4 月に、富山県等の焼肉チェーン店で提供された牛ユッケなど牛肉を生食したことが原因と考えられる腸管出血性大腸菌による食中毒事件が発生したことを受けて、消費者庁及び厚生労働省が設定したものです。

**これらの基準に適合しない場合は、生食用食肉の加工・調理、店舗などでの提供、販売ができません。**

### (2) 牛肝臓の取扱いについて

牛の肝臓の内部から腸管出血性大腸菌 O157 の検出が報告されたこと等を受け、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会において審議が行われた結果、牛の肝臓を安全に生食するための有効な予防対策が見出されていないことにより、平成 24 年 7 月 1 日から牛のレバーを生食用として販売・提供することが禁止されました。

**加熱用を除き、生の牛のレバーは販売・提供ができません。**

### (3) 豚の食肉の取扱いについて

平成 25 年 8 月から薬事・食品衛生審議会において食肉の生食に関する対応について検討が行われ、豚の食肉の生食については、飲食店等における提供実態があること、E 型肝炎ウイルス（以下「HEV」という。）、食中毒菌及び寄生虫による危害要因があること、HEV や寄生虫は内部汚染であるため内部までの加熱以外のリスク低減策が考えられないこと等を踏まえ、公衆衛生上のリスクが特に高いことから生食用として提供を禁止する旨結論付けられました。

こうしたことから、平成 27 年 6 月 12 日から豚の食肉を生食用として販売・提供することが禁止されました。

なお、豚の食肉には、豚の内臓が含まれます。

**加熱用を除き、豚の食肉は販売・提供ができません。**

※規格基準、表示基準に違反した場合、行政処分および罰則の対象となります。

## 7 食中毒防止のための衛生管理

### (1) 食中毒の種類

#### A 細菌性食中毒

- ・食品とともに体内に入った食中毒菌が体内で増えたり、食中毒菌が増えた食品を食べたりすることにより発症（サルモネラ属菌、腸炎ビブリオなど）
- ・食品中で菌が増える時に作られた毒素が体内に入ることにより発症（黄色ブドウ球菌、ボツリヌス菌、セレウス菌など）

**注意！！ 食中毒菌が食べ物の中で増えていても、味も臭いも変わらない**

#### B ウイルス性食中毒

ノロウイルスなどが体に入って発症

#### C 化学性食中毒

有毒な化学物質の摂取（砒素、水銀、鉛、農薬など）

#### D 自然毒による食中毒

動物性、植物性の毒素の摂取（フグ毒、貝毒、キノコ毒、毒草など）

#### E アレルギー様食中毒

ヒスタミンや細菌の代謝産物が原因

#### F その他

寄生虫（クドア・セプテンpunkタータ、サルコシスティス・フェアリー、アニサキスなど）、原因不明なもの

### (2) 発生要因

#### A 食品の汚染

- 原材料の汚染
- 調理従事者が保菌者
- 器具、手指からの二次汚染
- （加熱）調理後の二次汚染
- 器具の洗浄、消毒不十分

#### (黄色ブドウ球菌)

調理従事者の手の黄色ブドウ球菌が原因で、食中毒事故が発生しています。  
黄色ブドウ球菌は、人の手指、鼻腔、咽喉、毛髪などに常在していて、健康な人でも 20～50%は保菌しています。

#### B 細菌の増殖

- 温度管理の不備
- 食品の長時間放置
- 調理室内が高温下での調理
- 前日調理したものを加温

(細菌の増殖)

発育に良好な環境では、1個の細菌は、一定の時間とともに2個、4個、8個と倍々に分裂

細菌の種類	1回の分裂に要する時間
腸炎ビブリオ	8分
O157	15分
サルモネラ属菌	21分
コレラ菌	21分
赤痢菌	23分
ぶどう球菌	27分
ボツリヌス菌	35分

たとえば、

30分に1回分裂

↓

10時間後 約100万個

↓

24時間後 約281兆個

### C 細菌の生存

- 加熱不十分
- 食品の未加熱

### D その他

- 衛生知識の不足
- 食用キノコと誤認

## 8 食中毒警報

食中毒が発生しやすい気象状況や食中毒多発時期等に危機管理情報として発表します。確実に情報が得られるように情報経路を確認し、発表された時には、従業員に具体的な対応を指示し、食中毒の予防に努めてください。

### ◎ 発表の基準

以下のいずれかの条件に該当した場合に発表されます。

- ア 気温30℃以上が10時間以上継続する場合、又は予測される場合
- イ 県内の感染症発生動向調査における定点当たりの「感染性胃腸炎」報告症例数が概ね20人以上となった場合
- ウ 県内で同一の病因物質による食中毒が連続して発生している場合で、特に注意喚起が必要と判断される場合
- エ その他発表者が必要と判断した場合

## 9 食中毒発生による損害

食品等営業者は、食中毒事故を起こせば、被害者に対して治療費や慰謝料等の損害賠償金を支払う責任を負うことになり、被害規模や被害の重篤性によってはきわめて高額な損害賠償金が請求されることもあります。また、食中毒発生後の信用低下による売上額等の減少を考慮すると、損害額はさらに大きくなると思われます。

食中毒事件での損害賠償請求の状況（一例）	
※インターネット情報等により収集した内容掲載	
1. 富山県を中心とするユッケによる食中毒事件（平成 23 年）	
被害状況	患者数 181 名（うち 5 名死亡）
病因物質	腸管出血性大腸菌 O 1 1 1 及び O 1 5 7
損害賠償	事業者が認める治療費や慰謝料などの総額は約 4 億円 被害者側が求める治療費や慰謝料などの総額は約 8 億円 事業者は保険会社の保険に加入：保険金 8,620 万円 被害者への損害賠償は滞る状況
2. 札幌市の白菜の浅漬けによる食中毒事件（平成 24 年）	
被害状況	患者数 169 名（うち 8 名死亡）
病因物質	腸管出血性大腸菌 O 1 5 7
損害賠償	被害者側が求める治療費や慰謝料などの総額は約 3 億円 事業者は無保険であった。 自社流動資産で約 3 億円を補償
3. 静岡市の冷やしキュウリによる食中毒事件（平成 26 年）	
被害状況	患者数 530 名
病因物質	腸管出血性大腸菌 O 1 5 7
損害賠償	事業者は賠償資力がなく、無保険であった。 花火大会本部と静岡市が一律 15,000 円の見舞金を支給。 被害者が市、花火大会本部及び露天商などに対して約 2,800 万円の損害賠償を求めて提訴し、静岡地裁は、市と大会本部などへの請求は棄却し、露天商に対し原告のうち 26 名に約 1160 万円を支払うよう命じた。

一般飲食店における衛生管理計画

一般衛生管理のポイント		
①	原材料の受入の確認	いつ 原材料の納入時・その他（ ）
		どのように
		問題があったとき
②	庫内温度の確認 (冷蔵庫・冷凍庫)	いつ 始業前・作業中・業務終了後・その他（ ）
		どのように
		問題があったとき
③-1	交差汚染・二次汚染の防止	いつ 始業前・作業中・業務終了後・その他（ ）
		どのように
		問題があったとき
③-2	器具等の洗淨・消毒・殺菌	いつ 始業前・使用後・業務終了後・その他（ ）
		どのように
		問題があったとき
③-3	トイレの洗淨・消毒	いつ 始業前・作業中・業務終了後・その他（ ）
		どのように
		問題があったとき
④-1	従業員の健康管理等	いつ 始業前・作業中・その他（ ）
		どのように
		問題があったとき
④-2	手洗いの実施	いつ トイレの後、調理施設に入る前、盛り付けの前、作業内容変更時、生肉や生魚などを扱った後、金銭をさわった後、清掃を行った後 ・その他（ ）
		どのように
		問題があったとき

## 一般飲食店における衛生管理計画（記載例）

一般衛生管理のポイント		
①	原材料の受入の確認	いつ <b>・原材料の納入時</b> ・その他
		どのように <b>・外観、におい、包装の状態、表示期限、保存方法、品温などを確認する</b> ・その他
		問題があったとき <b>・返品する</b> ・廃棄する ・その他
②	庫内温度の確認 (冷蔵庫・冷凍庫)	いつ <b>・始業前</b> ・作業中 ・業務終了後 ・その他
		どのように <b>・温度計で庫内温度を確認する冷蔵：10℃以下、冷凍：-15℃以下</b> ・その他
		問題があったとき <b>・設定温度や原因を確認するなどして、改善する</b> ・故障が疑われる場合は、修理を依頼する ・適正な温度を超えていた場合は、食材の状態を確認する ・その他
③-1	交差汚染・二次汚染の防止	いつ <b>・始業前</b> <b>・作業中</b> ・業務終了後 ・その他
		どのように <b>・器具などの用途別使用を確認する</b> ・生肉、生魚などの生鮮食材を扱った場合は、使用の都度、まな板、包丁、ポウルなどの器具類を洗浄し、消毒する ・冷蔵庫内の区分、保管を確認する ・その他
		問題があったとき <b>・器具などの洗浄・消毒を実施する</b> ・汚染された食材は、廃棄するか、加熱用として使用する ・その他
③-2	器具等の洗浄・消毒・殺菌	いつ <b>・始業前</b> <b>・使用後</b> ・業務終了後 ・その他
		どのように <b>・使用した器具などは、洗浄・消毒する</b> ・その他
		問題があったとき <b>・汚れや洗剤などが残っていた場合は再度洗浄、すすぎ・消毒を行う</b> ・その他
③-3	トイレの洗浄・消毒	いつ <b>・始業前</b> ・作業中 ・業務終了後 ・その他
		どのように <b>・トイレ掃除用の作業着、手袋などを使用し、洗浄・消毒する</b> ・便座、水洗レバー、手すり、ドアノブなどを消毒する ・その他
		問題があったとき <b>・トイレが汚れていた場合は、洗剤で洗浄し、消毒する</b> ・その他
④-1	従業員の健康管理等	いつ <b>・始業前</b> <b>・作業中</b> ・その他
		どのように <b>・従事者の体調下痢、おう吐、発熱などを確認する</b> ・手の傷の有無を確認する ・作業着などを確認する ・その他
		問題があったとき <b>・医療機関で受診し、食品に触れる作業をしない</b> ・傷を保護したあとビニール手袋などを装着する ・清潔な作業着に交換する ・その他
④-2	手洗いの実施	いつ <b>・トイレの後</b> <b>・調理施設に入る前</b> <b>・盛りつけの前</b> <b>・作業内容変更時</b> <b>・生肉や生魚などを扱った後</b> <b>・金銭を触った後</b> <b>・清掃を行った後</b> ・その他
		どのように <b>・専用の手洗い設備で、衛生的な手洗いを実施する</b> ・その他
		問題があったとき <b>・手洗いの方法やタイミングが不適切な場合は十分な手洗いを実施する</b> ・その他

⑤ 重要管理のポイント		
分類	メニュー	チェック方法
第1グループ	非加熱のもの (冷蔵品を冷たいまま提供)	
第2グループ	加熱するもの (冷蔵品を加熱し、熱いまま提供)	
	(加熱した後、高温保管)	
第3グループ	加熱後冷却し、再加熱するもの	
	(加熱後、冷却するもの)	

作成者サイン	作成した日	年	月	日
--------	-------	---	---	---

⑤ 重要管理のポイント（記載例）

分類	メニュー	チェック方法
第1グループ	<p><b>非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供）</b></p> <p>刺身、すしだね、冷奴、酢の物、サラダ各種、納豆</p> <p>他の食品に添えるもの： 大根おろし、ネギ、メンマ、ナルト</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>野菜は十分に洗浄する</li> <li>冷蔵庫で保管する</li> <li>冷蔵庫から出したらすぐに提供する</li> <li>仕入れ品は表示の保存方法に従って保存する</li> <li>盛りつけ前に手洗いを十分に行う</li> <li>盛りつけなどは素手で触らないようにする</li> <li>その他</li> </ul>
第2グループ	<p><b>加熱するもの（冷蔵品を加熱し、熱いまま提供）</b></p> <p>肉料理：ステーキ、焼き鳥、しょうが焼</p> <p>ひき肉料理： ハンバーグ、餃子、ロールキャベツ</p> <p>揚げ物：唐揚げ、てんぷら、フライ各種</p> <p>焼き物：焼き魚</p> <p>炒め物：レバニラ炒め、野菜炒め</p> <p>蒸し物：茶碗蒸し</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>★加熱が十分に行われたことの確認方法 <ul style="list-style-type: none"> <li>中心温度計で確認する</li> <li>火の強さと時間で判断する</li> <li>見た目外観、肉汁の色や触感弾力で判断する</li> <li>その他</li> </ul> </li> <li>★加熱が十分に行われたことの確認方法 <ul style="list-style-type: none"> <li>中心温度計で確認する</li> <li>火の強さと時間で判断する</li> <li>見た目外観、肉汁の色や触感弾力で判断する</li> <li>その他</li> </ul> </li> <li>★保温状態の確認方法 <ul style="list-style-type: none"> <li>保温状態を冷蔵庫の温度で判断する</li> <li>見た目湯気などで判断する</li> <li>その他</li> </ul> </li> </ul>
第3グループ	<p><b>加熱後冷却し、再加熱するもの</b></p> <p>カレー、シチュー、スープ類</p> <p>ゆで卵、おひたし、ゴマ和え、すしだね（加熱したもの）</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>★加熱及び再加熱が十分に行われたことの確認方法 <ul style="list-style-type: none"> <li>中心温度計で確認する</li> <li>火の強さと時間で判断する</li> <li>見た目外観、肉汁の色や触感弾力で判断する</li> <li>その他</li> </ul> </li> <li>★保冷の確認方法 <ul style="list-style-type: none"> <li>すぐに冷却し、提供時の再加熱まで冷蔵庫で保管する</li> <li>冷蔵庫の温度が10℃以下であることを確認する</li> <li>その他</li> </ul> </li> <li>★加熱が十分に行われたことの確認方法 <ul style="list-style-type: none"> <li>中心温度計で確認する</li> <li>火の強さと時間で判断する</li> <li>見た目外観、肉汁の色や触感弾力で判断する</li> <li>その他</li> </ul> </li> <li>★冷却の確認方法 <ul style="list-style-type: none"> <li>冷蔵庫で保管する</li> <li>冷蔵庫から出したらすぐに提供する</li> <li>冷蔵庫の温度が10℃以下であることを確認する</li> <li>その他</li> </ul> </li> <li>★盛りつけ <ul style="list-style-type: none"> <li>盛りつけ前に手洗いを十分に行う</li> <li>盛りつけなどは素手で触らないようにする</li> <li>その他</li> </ul> </li> </ul>

作成者サイン	作成した日 年 月 日
--------	-------------

参考：問題があった場合の対応方法

- ・廃棄する
- ・再加熱する
- ・第1グループの場合は加熱用を使う
- ・その他

御相談・お問い合わせは、最寄りの保健所へ御連絡下さい。

お問い合わせ先	
賀茂保健所衛生薬務課	0558-24-2054
熱海保健所衛生薬務課	0557-82-9116
東部保健所衛生薬務課	055-920-2102
御殿場保健所衛生薬務課	0550-82-1223
富士保健所衛生薬務課	0545-65-2154
中部保健所衛生薬務課	054-644-9283
西部保健所衛生薬務課	0538-37-2245

