

# 管理運営要領の骨格（例示）

## 1. 食品の取扱いに関するマニュアル

食品等の受入れマニュアル	<ul style="list-style-type: none"> <li>発注伝票、納品伝票の確認</li> <li>表面温度測定（食品毎に基準温度を設定）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>納入業者を製造室に入れない</li> <li>鮮度や品質、包装等の破損のチェック</li> </ul>
原材料・在庫保管マニュアル	<ul style="list-style-type: none"> <li>ロット管理（入荷日の記載、期限切れチェック）</li> <li>保管庫内は食品毎に区画し、先入れ、先出しの徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>保管庫内の整理・整頓、定期的な清掃</li> <li>★冷蔵・冷凍庫の温度を確認し、記録する（1日〇回）</li> </ul>
製造工程マニュアル	<ul style="list-style-type: none"> <li>具体的な製造工程表（作業手順書）を作成し、注意事項の確認をする</li> <li>☆製造日報、食品添加物の使用記録の作成</li> <li>★加熱（冷却）記録、金属検出時の記録等の作成</li> </ul>	
使用水の管理マニュアル	<ul style="list-style-type: none"> <li>水道水以外の水（井戸水等）を使用時：★定期的な水質検査を行う（検査の回数は、業種によって異なる）</li> <li>貯水タンク使用時：定期的に清掃・点検し、清掃記録を保管する</li> <li>使用水の検査記録※：★残留塩素濃度、官能検査（色、濁り、臭い、異物）等</li> </ul>	



※大量調理施設（同一メニュー300食/回または750食/日）が対象 参考：「大量調理施設衛生管理マニュアル」

## 2. 従業員や取扱い器具の衛生管理に関するマニュアル

従業員の衛生管理マニュアル	<ul style="list-style-type: none"> <li>服装等の確認：★従業員の作業服、帽子、マスク、靴（履き替え）、爪、アクセサリーの装着等を確認し、記録する</li> <li>健康チェック：★体調に異常がないか、家族に体調不良者がいないか確認し、記録する</li> <li>衛生教育の方法：新人向け（不要な物は持ちこまない、衛生的な服装等）及び定期的な勉強会や講習会等</li> </ul>	
機械器具の衛生管理マニュアル	<ul style="list-style-type: none"> <li>日常点検：洗浄方法、消毒・殺菌方法、保管方法など</li> <li>定期点検：機械の損耗・劣化の確認、メンテナンスなど</li> </ul>	

## 3. 施設の衛生管理に関するマニュアル

室内・設備清掃マニュアル	<ul style="list-style-type: none"> <li>清掃場所と頻度、具体的な清掃方法等</li> </ul>	
ねずみ、昆虫対策マニュアル	<ul style="list-style-type: none"> <li>窓、ドア等の建て付け（隙間ができていないか）、排水口の網の破損、段ボールの製造室への持ち込みがないか確認</li> <li>ドアの自動閉鎖機能、防虫灯が適正に稼働してるか確認</li> <li>原材料、製品、容器包装は蓋付き容器に保管する</li> <li>生息数を調査し、原因究明を行い対策を取る（例）清掃不良による食品残渣があったので、清掃を徹底したなど</li> <li>★そ族・昆虫等の駆除作業を年2回以上実施し、その実施記録を1年間保管する ※沖縄県食品衛生法施行条例</li> </ul>	
廃棄物の管理マニュアル	<ul style="list-style-type: none"> <li>廃棄物の分別、分別後の保管方法</li> <li>食品取扱場から保管場への移動頻度</li> <li>廃棄物の保管場等の洗浄・消毒方法</li> </ul>	

## 4. 製品に問題が発生した場合の対応マニュアル

苦情対応マニュアル	<ul style="list-style-type: none"> <li>苦情者への対応、原因究明体制など</li> </ul>	危機管理マニュアル	<ul style="list-style-type: none"> <li>台風、停電時や不慮の事故等の対策</li> </ul>
自主回収および食中毒マニュアル	<ul style="list-style-type: none"> <li>製品に問題があった時の関係官署への報告、被害者に対する措置、販売先と販売個数確認や回収方法について</li> </ul>		

**注意**

※安全性に問題のある食品や表示内容が不適切な食品を販売した事に気付いた場合、「沖縄県食品の安全安心の確保に関する条例」に基づき、県（主たる営業施設の所在地を管轄する保健所）に報告することが義務づけられています。