

衛生管理計画書テンプレート（菓子製造業・小規模事業者向け）

使い方: 【 】でくくった部分を、あなたのお店の情報に書き換えてください。それ以外はそのままでも大丈夫です。全部の項目に目を通し、実際にやっていない項目は削除、独自にやっている項目は追加してください。

ベース: 厚生労働省確認済み「菓子製造業における衛生管理計画作成の手引書」（平成31年2月8日確認）の例示様式に、実際の運用でわかった注意点（手袋・地下室・食事ルールなど）を加えたもの。

衛生管理計画書

作成日: 年 月 日

改正日: 年 月 日

製造所名: 【あなたのお店の名前】（【住所】）

当店における菓子製品の製造管理については、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

当店で製造する菓子製品は、手引書に定める菓子の分類区分の

- ・ 第1分類: 生地調整で加熱する菓子
- ・ 第2分類: 生地調整後に加熱する菓子
- ・ 第3分類: 加熱後手細工加工等が入る菓子
- ・ 第4分類: 仕上げ工程（充填）後加熱する菓子
- ・ 第5分類: 加熱加工しないあるいは低加熱加工の菓子

に属するものであり、分類ごとの具体的な菓子製品名は別紙ー1のとおりです。

II. 菓子製造・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

(1) 設備の衛生管理

1. 作業場内は毎日作業終了後に必ず清掃するとともに、原材料・製品・仕掛品の保管場所は常に清潔に保つ。
2. 落下異物などを防ぐため、天井（清掃可能な範囲）・窓・照明器具・換気扇・排水溝は月1回、日を決めて清掃する。
3. トイレは専用の履物を用意し、適切に清掃及び消毒を行い常に清潔な状態を保つ。
4. 洗い場（シンク）の管理: 洗い場は毎日作業終了後に洗浄する。排水口の生ゴミ受け（ストレーナー）は毎日ゴミを取り除いてブラシと洗剤で洗浄し、ぬめりを残さない。ぬめり・臭気が取れない場合は熱湯または消毒剤で殺菌する。

【任意の項目：地下室・別棟の倉庫など特殊な保管場所がある場合はここに追記する】

例: 「地下室は原材料（開封前のもの）・商品（梱包済みのもの）・梱包用資材の保管に使用する。除湿機および換気扇を稼働させ、月1回カビ発生を点検する。保管物は棚に置き、床への直置きは不可とする」

(2) 防鼠、防虫

1. ねずみ・ゴキブリ・ハエなどの侵入や発生状況を毎日目視確認する。
2. 発生が認められた時は速やかに駆除し、発生日時と場所、駆除の状況を記録するとともに、発生源・侵入経路を調査確認し再発防止策をとる。

(3) 機械・器具の衛生管理

1. 機械類は毎日作業終了後に、取り外しできる部品は取り外して、部品の破損・脱落を点検の上で洗浄消毒後、乾燥させる。使用中に部品の欠損等を発見した場合は直ちに作業を停止し、問題製品が販売されないよう対応する。
2. 作業台は、毎日作業終了後の清掃の際に【使用している消毒剤：例 アルコール製剤（パストリーゼ）】で消毒する。
3. サワリ・ボール・その他小物器具、番重等は必ず毎作業終了時に洗浄して清潔を保つ。
4. ザル・篩などは洗浄後、熱湯をかける、または消毒剤で消毒を行う。

(4) 冷蔵庫、冷凍庫の衛生管理

当店の設備: 冷蔵庫【 】台（管理温度10℃以下）／冷凍庫【 】台（管理温度-15℃以下）

1. 冷蔵庫の温度は必ず毎日始業時と終業時に確認する。
2. 温度が10℃以上を測定した場合は、詰め込み過ぎや故障など原因を究明して改善する。必要に応じてメーカーに点検修理を依頼する。
3. 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、責任者が庫内収容物の廃棄の是非を判断する。

4. 冷凍庫の温度は毎日始業時と終業時に確認し、 -15°C 超を測定した場合は原因を究明し改善する。廃棄の是非は責任者が判断する。
5. 停電などの際には庫内温度と収容物の異常の有無を確認し、廃棄の是非を責任者が判断する。
6. 庫内は常に整理整頓し、清潔に保つ。

(5) 従事者の衛生管理

1. 以下の際には必ず手洗いを行う。
 - 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
 - 生卵の殻を割った時など、その他必要と思われる時
2. 手洗いは流水・石鹸・ペーパータオル・アルコールを用意して行う（日本食品衛生協会の手順による）。
3. **使い捨て手袋の使用:** 衛生管理の基本は手洗いとし、手袋は必要な場合のみ使い捨てのものを使用する。手袋は1作業ごとに交換する。手袋を外したあとは直ちに手洗いを行う（手袋内は雑菌が繁殖しやすいため）。
4. 従事者は作業場内専用の作業着・帽子・履物を着用し、作業場内に付着物を持ち込まない。
5. 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。
6. 従事者の健康状態を毎朝必ず確認し、下痢・腹痛・発熱・嘔吐・感染が疑われる外傷等の症状がある場合は食品衛生責任者に報告し、製造作業を禁止して医師の診断を受けさせる。
7. 保健所から検便の指示があったときは、従事者に検便を受けさせる。
8. **日常の食事に関する注意（ノロウイルス等の持ち込み防止）:** ノロウイルス等は感染しても症状が出ないまま保菌・排出する可能性があるため、従事者は日常の食事において以下を守る。
 - 2枚貝（カキ等）の生食は控える（特に流行期の10月～3月）。やむを得ず食べた場合は責任者に申告する。
 - 生肉・加熱不十分な肉料理（レアハンバーグ、ユッケ、鶏刺し等）は食べない。
 - 同居家族に嘔吐・下痢等の症状が出た場合は、出勤前に責任者に報告する。

当店の従事者は【 】名。健康状態の確認は口頭・目視に加え、日次記録表に確認結果を記録する。

(6) その他

1. 作業場内への部外者の立入を禁止する。やむを得ず立ち入る場合は専用履物・帽子・手洗いの上で認める。
2. 作業場内への私物の持込を禁止する。
3. **廃棄物容器（ゴミ箱）の管理:** 作業場内のゴミ箱はふた付きのものを使用し、汚液・汚臭が漏れないようにする。作業終了後は生ゴミ類を毎日作業場外へ持ち出し適切に処理し、排水に問題がないか確認する。ゴミ箱本体は定期的に洗浄し、汚れ・臭気を残さない。
4. 洗剤や薬品は専用容器に入れ品名を表示し、原材料と区分して保管する。使用後は必ず手洗いを行う。

2. 原材料、商品及び資材の受入れにあたっての衛生管理

1. 原材料等は信頼のおける業者から仕入れ、受入れ実績を記録・保管する（納品書の綴じ込み保管でよい）。
2. 受入れの際には、納品書と現物の一致／品名・数量／消費・賞味期限／外装の汚れや破損・衛生状態を確認する。特に非加熱で使用する果物等は腐敗や傷の有無を念入りに確認する。疑義があれば責任者に報告し、対応結果を記録する。
3. 卵の取り扱い（サルモネラ対策） — お店の実態に合わせて選択してください：
 - 殻付き卵を使う場合: 仕入先において【殺菌方法：例 次亜塩素酸による洗浄】済みのものを仕入れる。受入れ時に容器包装の清潔状態・ひび割れの有無を検収する。保管は【保管方法：例 空調の効いた室内、または冷蔵庫】で行い、購入後【期間：例 1週間】以内に消費する（先入れ先出し）。
 - 卵黄・卵白を単体で使用する場合: 殺菌済みの冷凍卵黄・冷凍卵白を使用する。-15℃以下で冷凍保管し、使用の都度必要量を解凍して使用する。解凍後は速やかに使い切り、再凍結しない。
 - 卵を単体で使用する製品はすべて加熱工程（3の9. 75℃1分間以上）を経て使用する。生食・非加熱で卵を使用する製品はない。
 - 【もし生の卵を使う商品がある場合は、殻付き卵の保管温度を10℃以下にする等、より厳格な管理を追記する】
4. 受入れた原材料は受入れ日を表記し、先入れ先出しの原則を守る。
5. 受入れ後は適切な温度管理で定められた場所に保管し、原材料・商品と資材は区分して保管する。
6. 製造には【水源：例 水道水（直結）、または井戸水／貯水槽（この場合は水質検査年1回以上と記録保管が必要）】を使用する。

3. 製品製造・保管の衛生管理

菓子の食中毒は、成形加工・手細工加工など従事者が製品に触れる工程での二次汚染が原因の事例がほとんどであることを認識し、1(5)の従事者衛生管理を励行するとともに、以下を遵守する。

1. 原材料を包材ごと製造区域に持ち込む場合は包材の衛生状態を確認し、調整・加工用の作業台の上には載せない。
2. 使用する器具類は作業前に清潔であることを確認して使用する。
3. 原材料の品質異常の有無・賞味期限を確認し、問題のないものを使用する。
4. 異物混入を防ぐため、篩通しの可能な原材料は必ず篩通しを行ってから使用する。
5. アレルギー物質（特定原材料）の混入防止: 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。特定原材料を使用しない製品から先に製造する。
6. 必ず作業前に手洗いを行う。作業中に製品以外のものに触れた場合も手洗いを行う。
7. 定められた配合・正しい作業手順を守り、異変やミスがあった場合は直ちに作業を取り止め、責任者に報告し判断を仰ぐ。
8. 加熱工程の仕上がり・冷却・出来上がり製品が自店の製造基準に適合するか官能検査等で確認し、フタ付容器等に入れ常温又は冷蔵で保管する。

9. 卵の加熱（重要管理）：殻付き卵や未殺菌卵黄を使用する場合は、75℃1分間以上の加熱を行う。カスタードクリーム等に卵黄を使用する場合は特に留意する。
10. 加熱殺菌したクリーム類は直ちに熱を冷まして冷蔵庫で保管し、速やかに使い切る。
11. 生卵の殻に触った場合は、次の作業の前に必ず手洗いをを行う。
12. 完成品の表示に誤りがないか配合表と照合して確認する（アレルギー表示は特に留意）。
13. 消費・賞味期限は合理的根拠を持って定める。
14. 製品の出荷（運搬）に際しては適正な温度管理を行い、未包装・簡易包装製品は覆う等の措置をする。
15. 出荷後に品質上の問題が明らかになった場合は直ちに経営者に報告し、回収等の方針を速やかに決定するとともに、必要に応じ保健所等に連絡・報告する。

【金属探知機を使用している場合は、使用前・所定の製品個数ごとにテストピースを通過させ正常動作を確認・記録する旨をここに追記する】

4. 菓子の販売に係る衛生管理

【店舗販売がない事業者はこの項目をまるごと削除】

(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、洗浄・消毒・乾燥させ、決められた場所に保管する。
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温度が適正か確認する。

当店の設備: 冷蔵ショーケース【 】台（【用途と管理温度：例 ケーキ用 3～5℃／和菓子用 9℃以下】）

(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は販売従事を禁止する。
2. 従事者は常に清潔な着衣を使用し、手などを清潔に保つ。

(3) 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. 食品表示のない商品（バラ売り等）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. 無包装商品の販売は直接手で触れず、トンゴ・手袋等を使用する。
5. 要冷蔵品の販売に際しては持ち帰り時間を確認し、保冷剤の封入等適切な措置をとる。

5. 衛生管理記録の作成・保存

当店は、日々の衛生管理の徹底とその見える化のため、「日次衛生管理記録」（別紙－2または別途プレッドシート）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はそれを考慮した期間）保存する。

記録は【記録方法：例 電子的方法（スマートフォン＋スプレッドシート）、または紙に印刷して手書き】により作成・保存する。保健所等から求められた場合は、画面表示又は印刷により提示する。

6. 衛生管理の振り返りによる改善点の把握と計画への反映

日々の記録の作成・月次の振り返りを通じ、衛生管理の改善点を把握するとともに本計画に反映させる（改正日を本書冒頭に追記する）。

別紙－ 1 製法分類区分別菓子製品一覧表

【あなたのお店の商品を分類ごとに書き出してください。以下は書き方の例です。】

分類区分	商品名（例）
①生地調整で加熱する菓子	例: 餡（自家炊き）、カスタードクリーム、水ようかん
②生地調整後に加熱する菓子	例: 焼き菓子、どら焼き生地、スポンジ、カステラ、蒸し菓子
③加熱後手細工加工等が入る菓子	例: 大福・餅菓子、餡挟みのどら焼き、デコレーションケーキ
④仕上げ工程（充填）後加熱する菓子	例: プリン
⑤加熱加工しない/低加熱加工の菓子	例: 生クリーム仕上げ、フルーツカット

※分類がわからない商品は、加熱の有無・タイミングで判断してください。判断に迷う場合は、お住まいの地域の食品衛生協会または保健所にご相談ください。

記入時のポイント（作成する方へ）

- 正直に書くのがコツです。「本当はやっていない」項目を書いても意味がありません。実態と違う項目は削除するか、実態に合わせて書き換えてください。
- お店独自の項目（うちは地下室を使っている／うちは天然酵母を使っている等）は積極的に追加してください。手引書にない項目こそ、お店の個性であり衛生管理の質になります。
- 年に1回は見直し、実態と合わなくなった箇所を更新して、冒頭の「改正日」を書き足してください。
- 迷ったら、お住まいの地域の食品衛生協会または保健所にご相談を。指導員や衛生監視員は、こういう相談を歓迎してくれます。