



# ふくしまHACCP

FUKUSHIMA Hazard Analysis and Critical Control Point

## 導入手引書

～温度管理を必要とする  
食品販売業編～

福島県

# 目次

1. 温度管理を必要とする食品販売業について .....	1
2. 衛生管理計画の作成 .....	3
(1) 一般衛生管理のポイント .....	3
(2) 放射性物質対策の重要管理のポイント .....	5
3. 記録の作成 .....	5



# 1. 温度管理を必要とする食品販売業について



食品を販売するだけであっても、**温度管理が必要な食品**を取扱う場合は、調理業や製造業と同様に衛生管理計画を作成し管理する必要があるんだ。

そうなんだね。食品を販売するときはどんなことに注意すればいいのかな？



それじゃあ管理のポイントを見てみよう。

## (1) 食品販売業の特徴

- ◆ 容器包装済の食品がほとんどであるため、通常二次汚染のおそれはありません。
- ◆ 販売する食品の安全性は製造者や流通業者に委ねられるため、**仕入れた食品が安全であるかを確認する**ことが大切です。

## (2) 管理のポイント

- ◆ 販売業は**重要管理のポイント**はなく、**一般衛生管理のポイント**を適切に実施することで管理が可能です。
- ◆ 一般衛生管理のポイント① (**原材料の受入の確認**)、② (**庫内温度の確認**) を中心に**チェック**を行いましょう。

- ◆ 保管にあたっては、以下の表を参考に適切な温度等で管理しましょう。

### 【食品の保存条件】

条件	保管温度	対策
常温	5～30℃ (日本産業規格)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 特定の温度条件がある場合、それを守って保存。(チョコレート等)</li> <li>・ 直射日光、高温多湿の場所での保管は避ける。</li> </ul>
冷蔵	10℃以下	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食品によって4℃以下などの表示がある場合はそれを守って保存。</li> </ul>
冷凍	-15℃以下 (冷凍食品自主的 取扱基準-18℃以下)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ アイスクリーム類は長期保管する場合、-25℃以下での保管が推奨されている。(一般社団法人日本アイスクリーム協会)</li> </ul>

※食品表示に記載されている保存方法を必ず守って管理してください。

- ◆ 一般衛生管理のポイントのうち、管理が不要な項目（③交差汚染・二次汚染の防止 など）がある場合は、省略して差し支えありません。ただし、剥き出しの状態の販売し、トングなどの管理が必要となる場合などは省略出来ませんので注意してください。
- ◆ 食品を販売する場合には、**食品表示法に基づく表示が必要になります。**仕入れた食品について**適切に表示がされていること**を確認しましょう。また、**消費（賞味）期限が切れた食品を販売していないか**定期的に確認するようにしましょう。



## チェックポイント

～ロードラインって知っていますか？～

- ◆ 冷蔵（冷凍）ショーケースには、製品を適正な温度で保管するため、**保管できる場所の上限を示したライン（ロードライン）**が示されています。
- ◆ 繁忙時期（お盆、年末年始など）であっても、**自店で保管できる容量を超えた商品の仕入れは行わない**ようにしましょう。

## 2. 衛生管理計画の作成

1 の特徴を踏まえ、記載例を参考にして衛生管理計画書を作成してみましょう。

### 〈作成するもの〉

- ◆ 一般衛生管理のポイント【様式1】
- ◆ 放射性物質対策の重要管理のポイント【様式3-4】

### (1) 一般衛生管理のポイント

まずは、施設で共通する一般衛生管理のポイント【様式1】を作成しましょう。

販売業の場合、項目によっては省略可能な場合がありますので、施設に応じた衛生管理計画を作成しましょう。

【様式1】

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	どのように 問題があったとき	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 表示、外装に破損、汚れなどの異常が無いことを確認する。</li> </ul>
		受入した時		<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 返品する。</li> </ul>
②	庫内温度の確認(冷蔵庫・冷凍庫)	いつ	どのように 問題があったとき	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 温度計で庫内温度を確認する。 (冷蔵：10℃以下、冷凍：-18℃以下)</li> </ul>
		<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">始業時</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">就業中</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">終業後</div> </div>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 異常の原因を確認。故障の場合は修理を依頼。</li> <li>・ 中の製品については、状態に応じて廃棄。</li> </ul>

③	交差汚染・二次汚染の防止	いつ			どのように	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 試食提供時の管理を行う。(試食品の提供時間、調理器具の管理など)</li> <li>・ 消毒液を設置する。</li> </ul>
		始業時	就業中	終業後	問題があったとき	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 試食品が汚染された可能性がある場合は、責任者に報告し、対応する。</li> <li>・ 必要に応じて保健所へ連絡する。</li> </ul>
④	器具等の洗浄・消毒・殺菌	いつ			どのように	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 台車、かごの洗浄を行う。</li> <li>・ ショーケースの清掃を行う。</li> </ul>
		始業時	就業中	終業後	問題があったとき	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 汚れが残っていた場合は、再度清掃、洗浄する。</li> </ul>
⑤	施設の衛生管理（手洗設備・トイレを含む）	いつ			どのように	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 施設内の清掃、洗浄を行う。</li> <li>・ 手洗設備に洗浄消毒液・ペーパータオルが切れていないか確認する。</li> </ul>
		始業時	就業中	終業後	問題があったとき	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 汚れが残っていた場合は、再度清掃、洗浄する。</li> <li>・ 手洗設備の備品を補充する。</li> </ul>
⑥	従業員の健康管理	いつ			どのように	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 従業員の体調、手指の傷の有無、服装等を確認する。</li> </ul>
		始業時	就業中	終業後	問題があったとき	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 消化器系症状がある場合は、作業に従事させない。</li> <li>・ 責任者に報告し、指示を受ける。</li> </ul>
⑦	手洗いの実施	いつ			どのように	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 衛生的な手洗いをを行う。</li> </ul>
		始業時	就業中	終業後	問題があったとき	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 手洗いの必要なタイミングで行っていないときはすぐに手洗いを行わせる。</li> </ul>
⑧	使用水の状態	いつ			どのように	
		始業時	就業中	終業後	問題があったとき	
⑨	ねずみ、昆虫等の防除	いつ			どのように	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 網戸の破損や戸や窓を開けっ放しにしている等がないか確認する。</li> </ul>
		始業時	就業中	終業後	問題があったとき	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 網戸が破損した時は修繕する。</li> </ul>

## (2) 放射性物質対策の重要管理のポイント

次に、放射性物質対策の重要管理のポイント【様式3-4】を作成しましょう。

【様式3-4】

記載例

放射性物質対策の重要管理のポイント		
製品名		点検方法
野菜類 果物類 山菜・きのこ類 加工食品	1	いつ <b>原材料受入時</b>
		どのように <b>・ 生鮮食品を仕入れたときは、出荷制限がないことを福島県ホームページで確認する。</b>
		問題があったとき <b>・ 受入しない。 ・ 仕入れ商品を見直す。</b>
	2	いつ <b>年1回又は仕入れ先を変更したとき</b>
		どのように <b>・ 製造業者から直接納品される場合は自主検査結果成績書の提出を求める。</b>
		問題があったとき <b>・ 受入しない。</b>

## 3. 記録の作成

2で作成した衛生管理計画書に従い、衛生管理を実行しましょう。

実行した内容は、記載例を参考に記録を作成し、定期的に食品衛生責任者などがチェックすることで、適切に管理が行われていたかを確認しましょう。

〈作成するもの〉

- ◆ 一般衛生管理の実施記録【様式4】
- ◆ 放射性物質対策の重要管理の実施記録【様式5-4】



ふくしま HACCP 導入手引書  
～温度管理を必要とする食品販売業編～

令和2年3月 初版発行

発行 福島県保健福祉部食品生活衛生課

〒960-8670 福島県福島市杉妻町2番16号（西庁舎4階）