

# 施設・設備の衛生管理表（例）

（衛生管理作業手順・頻度・内容）

## ＜事務所・トイレ・更衣室・前室＞

【作業日ごとの点検項目】

区分	項目	頻度	時間	作業内容・手順	措置対応
事務所	事務所・会議室	作業日ごと	都度	<ul style="list-style-type: none"> <li>不要な物品は片付け、ホウキをで床の掃き掃除を行う</li> <li>デスクの上、棚の上の埃を取り除く</li> <li>書類、備品などは使ったら元の場所へ戻す</li> </ul>	汚れている場合は再度掃除する
	事務所玄関	作業日ごと	始業時	<ul style="list-style-type: none"> <li>軒先などにクモの巣等がないか点検する。あれば、ホウキ等で払い落とす</li> <li>そ族・昆虫の侵入を防ぐよう、ホウキで掃き掃除を行う</li> <li>夏場はホースで水を撒き、出入り口、扉、どま等についた昆虫を洗い落とし、乾燥させる</li> </ul>	
トイレ	トイレ	作業日ごと	始業時	<ul style="list-style-type: none"> <li>ゴミ箱のゴミを確認する</li> <li>床や壁は埃を払い、クロスで拭き掃除する</li> <li>手洗い設備はブラシで清掃し、手洗い洗浄液、消毒液、ペーパータオルの不足が無いか確認する</li> <li>便器はトイレ用洗剤を使用し、柄つきブラシで洗浄する。また、トイレ用使い捨てクロスを用いて便器の蓋、便座、タンク等を清拭する</li> <li>ドアノブは水拭きし、アルコール消毒する</li> </ul>	故障が生じた場合は速やか業者に修理を依頼、補修する
更衣室	更衣室	作業日ごと	始業時	<ul style="list-style-type: none"> <li>壁は埃を払い、ホウキで床の掃き掃除を行う</li> <li>ゴミ箱のゴミを捨てる</li> </ul>	汚れている場合は再度掃除する
前室	前室	作業日ごと	終業時	<ul style="list-style-type: none"> <li>エアシャワーのダクトの埃を払う</li> <li>手洗い設備はブラシで掃除し、手洗い洗浄液、消毒液、ペーパータオルの不足が無いか確認する</li> <li>床・壁はブラシで洗浄し、83度以上の温湯で消毒する</li> </ul>	故障が生じた場合は速やか業者に修理を依頼、補修する
	長靴消毒槽	作業日ごと	終業時	<ul style="list-style-type: none"> <li>消毒液（例：次亜塩素酸ナトリウム200ppm）を抜き、ブラシで掃除し、水で洗い流して乾燥させる</li> </ul>	ひび割れなどが生じた場合は新しいものと交換する

## ＜建物外観＞

【週1回以上の点検項目】

区分	項目	頻度	時間	作業内容・手順	措置対応
建物外観	建物周囲	1回以上/週	/	<ul style="list-style-type: none"> <li>ごみ拾い(集めたゴミは分別して一般ゴミで搬出する)</li> <li>雑草除去(草刈り作業)</li> <li>舗装路の亀裂や穴が無いか確認し、ひどい場合は責任者へ報告する</li> <li>そ族・昆虫の発生がある場合には、責任者に報告する</li> </ul>	舗装路の亀裂や穴がひどい場合は速やかに業者へ補修を依頼する
	建物外壁	1回以上/週	/	<ul style="list-style-type: none"> <li>くもの巣、鳥の巣等は発見したらホウキや水をまいて払い落とす</li> <li>壁に亀裂や穴が無いか確認し、ひどい場合は責任者へ報告する</li> </ul>	そ族、昆虫の発生がある場合は駆除を行う

# 施設・設備の衛生管理表（例）

（衛生管理作業手順・頻度・内容）

## 《一次処理室》

【作業日ごとの点検項目】

区分	項目	頻度	時間	作業内容・手順	措置対応
一次 処 理 室	扉	作業日ごと	作業後	・クロスで水拭きし汚れを取り除き、アルコールを噴霧して消毒する	故障・破損した場 合、速やかに補 修・修理する
	内壁	作業日ごと	処理ごと ・終業時	・1頭処理ごとに目視で汚れの有無を確認する。汚れがあった場合、クロスで水拭きし 汚れを取り除き、アルコールを噴霧して消毒する ・汚れがひどい場合はブラシなどで清掃し、アルコールを噴霧して消毒する	
	床	作業日ごと	処理ごと	・1頭処理ごとに温湯を用いて床面に付着した肉片、血液、毛、汚物等を洗い流し、 ブラシで清掃し、83度以上の温湯で洗浄する ・ひび割れ等が生じていないか点検する	
			終業時	・温湯を用いて床面に付着した肉片、血液、毛、汚物等を洗い流し、ブラシで清掃し、 83度以上の温湯で洗浄する ・水たまりが出来ないように水切りワイパーで水切りを行い、乾燥させる ・ひび割れ等が生じていないか点検する	
	排水溝	作業日ごと	終業時	・床の清掃後、溜まった残渣をスコップで取り除く ・洗浄剤を用いてデッキブラシで洗浄し、83度以上の温湯で洗浄する	
	ナイフ消毒装置	作業日ごと	処理ごと	・装置内の水が汚れたら、その都度水を交換する ・使用する際は、必ず湯温が83度以上であることを確認する	
			終業時	・装置内は洗浄剤を用いてブラシで洗浄し、水で十分に洗い流す ・洗浄後は乾燥させる	
	シンク・洗浄設備	作業日ごと	終業時	・手洗い設備はブラシで清掃し、手洗い洗浄液、消毒液、ペーパータオルの不足が無いか 確認する ・錆び、ひび割れ、破損等が生じていないか点検する	
	残渣用容器類	作業日ごと	処理ごと	・1頭ごとビニール袋に入れ、【固体識別番号】と【捕獲年月日】を袋に記入し、 処理が終わったら速やかに残渣保管室へ入れる ・血・脂肪・肉片などで枝肉が二次汚染しないよう、作業中は作業の妨げにならない場所に 離して保管する	
	ホイストクレーン	作業日ごと	始業時	・正常に上下に作動するか点検する	
処理ごと			・目視で汚れを確認し、血などで汚染されたら、クロスで水拭きし汚れを取り除き、 アルコール消毒する		
ナイフ・鋸・ヤスリ等	作業日ごと	処理ごと	・ナイフ、鋸は、と体に直接接触するので、1頭処理するごとに洗浄し、洗浄剤と スポンジ、ブラシなどで洗浄し、83°C以上の温湯で消毒する ・処理作業中は、汚染されたらその都度洗浄、83度以上の温湯に入れ消毒する	ひび割れ、さびな どが生じた場合は 新しいものと交換 する	
終業時	・作業終了後は血液等の汚れを洗い流し、洗浄剤とスポンジ、ブラシなどで清掃する ・83度以上の温湯で消毒し、乾燥させて保管する				

## 《一次処理室》

【毎月1回以上の点検項目】

区分	項目	頻度	時間	作業内容・手順	措置対応
一 次 処 理 室	天井	1回以上/月	終業時	・月1回以上、目視で汚れを確認し、柄付きブラシ等を用いて汚れを取り除く	故障・破損した場 合、速やかに補修 ・修理する

# 施設・設備の衛生管理表（例）

（衛生管理作業手順・頻度・内容）

## ＜枝肉冷蔵庫＞

【作業日ごとの点検項目】

区分	項目	頻度	時間	作業内容・手順	措置対応
熟成室	内壁・床	作業日ごと	終業時	・目視で汚れの有無を確認し、汚れがあった場合、クロスで水拭きし汚れを取り除き、アルコールを噴霧して消毒する ・汚れがひどい場合はブラシなどで清掃し、アルコールを噴霧して消毒する	破損が生じた場合は速やかに補修・修繕を業者に依頼する
	天井	作業日ごと	終業時	・目視で結露や汚れの有無を確認する。結露や汚れがあった場合、クロスで水拭きし汚れを取り除く	
	出入り口扉	作業日ごと	終業時	・目視で汚れの有無を確認し、汚れがあった場合、クロスで水拭きし汚れを取り除き、アルコールを噴霧して消毒する ・スムーズな開閉ができるか点検する	
	冷却設備	作業日ごと	始業時・終業時	・作業前、作業後の2回、室内の温度を点検し記録表に記録する	異常があった場合は速やかに補修する

## ＜枝肉冷蔵庫＞

【毎月1回以上の点検項目】

区分	項目	頻度	時間	作業内容・手順	措置対応
熟成室	冷却設備	1回/月	終業時	・枠、ファン(羽)などをブラシで清掃し、温湯で洗浄する	破損が生じた場合は速やかに補修・修繕を業者に依頼する

## ＜枝肉冷蔵庫＞

【年2回以上の点検項目】

区分	項目	頻度	時間	作業内容・手順	措置対応
熟成室	内壁・床	2回/年	/	・庫内に枝肉が無い状態（別の場所に移動させるなど）にし、作業する ・デッキブラシ、洗浄剤を用いて清掃し、83度以上の温湯で消毒する ・水切りワイパーで排水溝に水を切り、乾燥させる ・床、壁にひび割れ等の破損が生じていないか点検する	破損が生じた場合は速やかに補修・修繕を業者に依頼する
	天井	2回/年	/	・庫内に枝肉が無い状態（別の場所に移動させるなど）にし、作業する ・クロスや柄付きブラシ、洗浄剤を用いて清掃し、83度以上の温湯で消毒する ・ひび割れ等の破損が生じていないか点検する	

# 施設・設備の衛生管理表（例）

（衛生管理作業手順・頻度・内容）

## ◀二次処理室▶

【作業日ごとの点検項目】

区分	項目	頻度	時間	作業内容・手順	措置対応
二次 処 理 室	扉	作業日ごと	終業時	・クロスで水拭きし汚れを取り除き、アルコールを噴霧して消毒する	故障・破損した場合、速やかに補修・修理する
	内壁	作業日ごと	終業時	・目視で汚れの有無を確認する。汚れがあった場合、クロスで水拭きし汚れを取り除き、アルコールを噴霧して消毒する ・汚れがひどい場合はブラシなどで清掃し、アルコールを噴霧して消毒する	
	床	作業日ごと	終業時	・温湯を用いて床面に付着した肉片、血液等を洗い流し、ブラシなどで清掃後、83度以上の温湯で洗浄する ・ひび割れ等が生じていないか点検する	
	排水溝	作業日ごと	終業時	・床の清掃後、溜まった残渣をスコップで取り除く ・洗浄剤を用いてデッキブラシで洗浄し、83度以上の温湯で洗浄する	
	シンク・洗浄設備	作業日ごと	終業時	・手洗い設備はブラシで清掃し、手洗い洗浄液、消毒液、ペーパータオルの不足が無いか確認する ・錆び、ひび割れ、破損等が生じていないか点検する	
	残渣用容器類	作業日ごと	終業時	・成形の際に出たスジなどはまとめて残渣用容器に入れ、作業が終わったら速やかに残渣保管室へ入れる	
	作業台	作業日ごと	終業時	・熱湯で汚れを洗い流し、洗浄剤を用いてスポンジなどで洗浄する ・洗浄剤を洗い流し、水分を拭取り、アルコールを噴霧して消毒する	
	ナイフ	作業日ごと	処理ごと	・処理作業中は、汚染されたらその都度洗浄、83度以上の温湯に入れ消毒する	ひび割れ、さびなどが生じた場合は新しいものと交換
		作業日ごと	終業時	・作業終了後は血液等の汚れを洗い流し、洗浄剤を用いてスポンジ、ブラシなどで清掃する。その後、83度以上の温湯で消毒し乾燥させて保管する	
	まな板	作業日ごと	処理ごと	・汚れたら、その都度洗浄剤を用いてスポンジで洗浄し、十分に水で洗い流して使用する	ひび割れ、破損などが生じた場合は新しいものと交換する
終業時			・作業終了後は熱湯で血液等の汚れを洗い流し、洗浄剤を用いてスポンジ、ブラシなどで清掃する。その後、83度以上の温湯で消毒し乾燥させて保管する		
バット	作業日ごと	処理ごと	・汚れたら、その都度スポンジと洗浄剤を用いて洗浄し、十分に水で洗い流して使用する	ひび割れ、破損などが生じた場合は新しいものと交換する	
		終業時	・作業終了後は熱湯で血液等の汚れを洗い流し、洗浄剤を用いてスポンジ、ブラシなどで清掃する。その後、83度以上の温湯で消毒し乾燥させて保管する		

## ◀二次処理室▶

【毎月1回以上の点検項目】

区分	項目	頻度	時間	作業内容・手順	措置対応
二 次 処 理 室	天井	1回以上/月	終業時	・月1回以上、目視で汚れを確認し、柄付きブラシ等で汚れを取り除く	故障・破損した場合、速やかに補修・修理する

# 施設・設備の衛生管理表（例）

（衛生管理作業手順・頻度・内容）

## ＜冷凍庫＞

【作業日ごとの点検項目】

区分	項目	頻度	時間	作業内容・手順	措置対応
冷凍庫	内壁・床	作業日ごと	終業時	・目視で汚れの有無を確認する。汚れがあった場合、乾いたクロスで拭き取り、アルコールを噴霧して消毒する	故障・破損した場合、速やかに補修・修理する
	天井	作業日ごと	終業時	・目視で霜や汚れの有無を確認する。霜や汚れがあった場合、乾いたクロスで拭き取る ・大量の霜があった場合は、クスレーパーを用いて取り除く	
	扉	作業日ごと	終業時	・目視で汚れの有無を確認する。汚れがあった場合、乾いたクロスで拭き取り、アルコールを噴霧して消毒する ・スムーズな開閉ができるか点検する	
	冷却設備	作業日ごと	始業時・終業時	・庫内の温度が設定温度に保たれているか1日2回点検し、チェックシートに記入する	設定温度に達していない場合は速やかに修正する

## ＜冷凍庫＞

【年1回以上の点検項目】

区分	項目	頻度	時間	作業内容・手順	措置対応
冷凍庫	棚・コンテナ	1回/年	/	・庫内の在庫(なるべく数を減らす)は熟成室等へ移動し、霜取り作業をし、天井と壁は拭き掃除する。 ・高温スチーマー等をしょうした場合は水分を拭き取る ・棚とコンテナは温湯で洗浄し83度以上の熱湯消毒する(スチーマーを使用した場合は熱湯消毒は不要)	故障・破損した場合、速やかに補修・修理する

## ＜出荷室＞

【作業日ごとの点検項目】

区分	項目	頻度	時間	作業内容・手順	措置対応
出荷室	手洗い設備	作業日ごと	始業時	・手洗い設備はブラシで清掃し、手洗い洗浄液、消毒液、ペーパータオルの不足が無いか確認する ・錆び、ひび割れ、破損等が生じていないか点検する	故障・破損した場合、速やかに業者に補修・修理を依頼する
	床	作業日ごと	終業時	・整理整頓をし、床はホウキ等で掃き掃除する ・ゴミ箱のゴミを捨てる	汚れていたら再度掃除する
	金属検出機	作業日ごと	終業時	・目視で汚れ、破損の有無を確認する。汚れがあった場合、クロスで水拭きし汚れを取り除き、アルコールを噴霧して消毒する	故障・破損した場合、速やかに業者に補修・修理を依頼する

## ＜出荷室＞

【週1回以上の点検項目】

区分	項目	頻度	時間	作業内容・手順	措置対応
出荷室	金属検出機	1回/週	/	・埃が付着しやすいので、週1回以上、枠、精密機器部分を乾拭きする（埃の除去） ・稼動部分(ベルト)で取り外し可能な箇所は温タオルで拭き掃除し、アルコール除菌する ※1年に1回は業者による動作確認を行う	故障が生じた場合は速やかに業者に修理を依頼、補修する