

より安全な食品
より良いビジネス
小売業者向け

このパックの使い方

「小売業者向け『より安全な食品、より良いビジネス』」へようこそ

<p>このパックは誰のため？</p> <p>このパックは、例えば牛乳のような、安全のために低温に保持される必要のある食品を販売する小規模小売業向けのものであります。</p> <p>食品を販売する小売業者は食品関係法規を遵守しなければなりません。</p>	<p>安全のために低温保持の必要のある食品を販売しますか？</p> <p>はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/></p>
	<p>はいの場合、どのような業種ですか？ (チェックマークをつけてください。)</p> <ul style="list-style-type: none">・小規模コンビニ店 <input type="checkbox"/>・菓子・煙草・新聞店 (CTN) <input type="checkbox"/>・健康食品店 <input type="checkbox"/>・デリカテッセン <input type="checkbox"/>・その他—具体的に書いてください: <input type="checkbox"/> <div style="border: 1px solid black; height: 40px; width: 100%;"></div>
	<p>このパックは、精肉店、魚店、パン店などの専門店向けのものではありません。</p> <p>いいえ (要冷蔵食品を販売しない) の場合、このパックには法規が求める以上のことが書いてあるかも知れません。しかし、希望によって、このパックを使用することができます。</p> <p>このパックが自社のビジネス向けに適切かどうか不明の場合は、地用自治体の環境衛生サービスに連絡してください。</p>

<p>法規を守るために、このパックはどのように支援してくれるのですか？</p> <p>2006年1月に導入された法規は、安全な食品の販売のためにはすべての作業が安全に実施されていることを具体的に示し、またこれらが文書化されなければならない、と定めていますが、このパックはこのことに関して支援をします。</p> <p>このパックは、HACCP（危害分析必須管理点）原則に基づいていますが、この中では「HACCP」や「ハザード（危害要因）」の言葉は使いません（専門用語はすべて避けた）。</p>	
<p>一部、食品の下ごしらえ、あるいは加熱調理も行っている場合はどうなのですか？</p> <p>このパックの加熱調理および下ごしらえの項は、あるタイプの食品の加熱調理と下ごしらえを行っている小売業のために用意されています。</p>	<p>下記の項目を行っていますか？</p> <ul style="list-style-type: none"> ・調理済み食品を作る、例、サンドイッチ <input type="checkbox"/> ・購入製品を焼く、例、ソーセージロールおよび肉入りパイ <input type="checkbox"/> ・再加熱あるいは保温、例えば、加熱調理済みの買入れ品のパイ <input type="checkbox"/> ・ベーコン、ソーセージ、あるいは卵を加熱調理する？ <input type="checkbox"/> ・ロテサリーチキンあるいはハムを加熱調理する？ <input type="checkbox"/> <p>もし上記のどれかを行っている場合は、加熱調理および下ごしらえの項の関係「安全手法」を読む必要があります。</p> <p>ここに列挙されていない加熱調理や下ごしらえを行う場合は、地方自治体の環境保健サービスに連絡してアドバイスを求めてください。</p>
<p>誰がパックの責任を引き受けるのか？</p> <p>毎日の現場業務の責任者が、パックに従った仕事を行う該当者です。</p> <p>業務の中でパックがうまく機能するためには、他の従業員も参画させるのが良い。</p>	
<p>パックはどう役立つのか？</p> <p>パックは担当者がそれを通じて検討を行い、完成させるシートを含んでいます。これらのシートは「安全手法」と呼ばれる。</p> <p>パックは、毎日チェックし、何らかの不具合を含む、その日に生じたあらゆる異常を記入するための日誌も含んでいる。</p>	

「安全手法」の使い方




前面

「安全ポイント」の列は、食品を安全にするために重要な事柄を強調する。
「何故？」の列は、「安全ポイント」が重要な理由を述べる。
「どう実施するか？」の列には、実際に実施することを記入する。
空欄にチェックマークを付けるだけの箇所があり、その他の箇所では短い文を書き入れる。
写真は「安全ポイント」の説明を助ける。

右上の図

「安全手法」： 個人の衛生

従業員が適切な個人衛生の実施を守ることは、細菌の食品への拡散防止のために非常に重要である。

安全ポイント	何故？	どう実施するか？
従業員は食品の調理前に必ず手を洗うこと。 ・食品の取り取扱い前 ・休憩の後 ・トイレの後 ・廃棄物容器からの排出作業後 ・洗浄作業後 ・生の食肉／家さん肉、卵を扱った後 ・切り傷に接触後、または包帯を替えた後	手洗いは有害細菌の拡散を防止する最善の方法のひとつである。	全従業員がいつ手洗いをすべきかを知っているか？ はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/>
従業員は食品の取扱作業中、喫煙、喫食、喫飲、あるいはチューインガムをかんでほならない。	これらすべては、従業員が顔や口に触る機会を作る。有害細菌が人の顔あるいは口から手に移り、それから食品に拡散する可能性がある。	従業員は、このようなことを行わないようにトレーニングされ、監督されているか？ はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/>
食品を取扱う時は、全従業員が清潔な服を着用すること。理想的には、未包装食品を扱う従業員は上着の上に清潔なエプロン、ケープ、その他類似のものを着衣すること。	衣服は食品調理区域に汚物と微生物を運び込む。清潔な服は、これを防止する。また、人に良い印象を与える。 	従業員の作業着について、ここに記述する： <div style="border: 1px solid black; height: 50px; width: 100%;"></div>
従業員は、食品の調理の間に時計又は宝飾物を付けてほならない（かまぼこ型結婚指輪は除く）。	時計および宝飾物は汚物や有害細菌で汚染され、それらを拡散させ、また食品上に落下する可能性がある。	従業員は、食品調理の前に時計および宝飾物をとり外したか？ はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/>
従業員が髪を清潔にするのは良い習慣である。従業員は髪を後ろにまとめて縛る、および／または適切なヘッドカバー（帽子またはヘルメット）を着用しほなければならない。特に、未包装の食品を扱う場合。 	髪を後ろに縛らず、頭をカバーしほない場合は、毛髪が食品上に落下し、また従業員が髪に手で触れる可能性が高まる。このために、細菌が食品、特に未包装食品に、拡散する可能性がある。 	従業員は髪を後ろに縛っているか、あるいはヘッドカバーをするか？ はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/>

写真は次のシンボルでマークされていることがある：○は正、○は誤。

後面

「不具合の生じた時に実施すること」の列は問題に取り組むための実用的な助言を与える。
「再発をどう防ぐか」の列は、問題をいかに防ぐことができるかを述べる。
何か不都合の生じた時は、生じた事項と対処した実施事項記入する。各「安全手法」にはこの注意書きがある。

右下の図

効果的な手洗い

ステップ1： 温かい流水で手を十分に濡らし、一方の手に液状石鹸をつける。		ステップ4： 両手の各指の間および親指の周り、次に指先と小指を擦り洗いする。	
ステップ2： 両手を擦り、泡をたてる。		ステップ5： 清浄水で石鹸を流す。	
ステップ3： 一方の手の平を他方の甲と指にそって擦る。次に反対の手を同様にする。		ステップ6： 使い捨てタオルで十分に乾燥する。蛇口をタオルを用いて閉め、それからタオルを捨てる。	

仕事への適合性

安全ポイント

何故？

従業員は常に、「仕事に適正な健康状態」でなければならない。すなわち、食品安全上の問題を引起こすような不健康あるいは疾病の状態であってはならない。仕事に適格でない従業員を未包装食品が扱われる区域に入場させてはならない。	「仕事に適正な健康状態」でない者は、有害細菌を拡散させる可能性がある。
下痢／嘔吐状態である従業員はすべて、直ちに管理者に報告し、自宅待機するか、直ちに帰宅しなければならない。また従業員は、切り傷やはれものがある場合にも、管理者に報告しなければならない。	これらの症状の者は、手に有害細菌を付着させている場合が多く、それを接触した食品や機械に拡散する可能性がある。
下痢／嘔吐状態であった従業員は、症状が 48 時間現れなくなる時まで、職場復帰してはならない。	下痢／嘔吐状態が止んだ場合でも、その後 48 時間、有害細菌を保持している者もある。
切り傷やはれものは、目立つ色の防水性包帯で完全に覆わなければならない。	これは切り傷やはれものから細菌が食品に拡散するのを防止するためである。

不具合の生じた時に実施すること

再発をどう防ぐか

<ul style="list-style-type: none"> ある従業員が十分な手洗浄を行っていないと思った場合、直ちに洗浄を徹底させる。 従業員が「仕事への適合」が良くない場合は、食品取扱区域から移動させるか、帰宅させる。その従業員の扱った未包装食品はすべて廃棄する。 	<ul style="list-style-type: none"> 手洗い場には十分な石鹸とタオルが備えられていることを確実にする。 個人の衛生に関する従業員トレーニングを改善する。 監督（監視）の改善。
---	--

生じた不具合およびそれに対して実施した事項を日誌に書き記すこと。

日誌の使い方

日誌は業務の責任者が、毎日、記入しなければならない。また 4 週間毎の見直しもあり、過去の週のことを振り返り、続いている問題を特定することができる。

週の初めに日付を記入する。
毎日、開始時チェックおよび終了時チェックを完了した度に、ここにチェックを入れる—より詳しい情報については「マネジメント」の項を参照。
特異な事柄、あるいは不具合が生じた場合には、該当日にメモを記入する。
毎日、すべての「安全手法」が遵守されたことを示すために、氏名を書き、署名する。
追加チェックを実施した場合は、週の最終日の項にそれについて記入する—より詳しい情報についてはマネジメントの項を参照。



/ / に始まる週		追加チェック	
月曜日	問題／変化があったか — これに対して何を実施したか？ 氏名 _____ 署名 _____ 本日は、安全規則が遵守され、有効に監督（監視）された。	開始時 チェック <input type="checkbox"/>	終了時 チェック <input type="checkbox"/>
火曜日	問題／変化があったか — これに対して何を実施したか？ 氏名 _____ 署名 _____ 本日は、安全規則が遵守され、有効に監督（監視）された。	開始時 チェック <input type="checkbox"/>	終了時 チェック <input type="checkbox"/>
水曜日	問題／変化があったか — これに対して何を実施したか？ 氏名 _____ 署名 _____ 本日は、安全規則が遵守され、有効に監督（監視）された。	開始時 チェック <input type="checkbox"/>	終了時 チェック <input type="checkbox"/>
木曜日	問題／変化があったか — これに対して何を実施したか？ 氏名 _____ 署名 _____ 本日は、安全規則が遵守され、有効に監督（監視）された。	開始時 チェック <input type="checkbox"/>	終了時 チェック <input type="checkbox"/>
金曜日	問題／変化があったか — これに対して何を実施したか？ 氏名 _____ 署名 _____ 本日は、安全規則が遵守され、有効に管理監督された。	開始時 チェック <input type="checkbox"/>	終了時 チェック <input type="checkbox"/>

土曜日	<p>問題／変化があったか ー これに対して何を実施したか？ 開始時□ 終了時□ チェック チェック</p> <p>氏名_____ 署名_____</p> <p>本日は、安全規則が遵守され、有効に監督（監視）された。</p>	
日曜日	<p>問題／変化があったか ー これに対して何を実施したか？ 開始時□ 終了時□ チェック チェック</p> <p>氏名_____ 署名_____</p> <p>本日は、安全規則が遵守され、有効に監督（監視）された。</p>	

質問

<p>次に何を行うか？</p>	<p>パックを一度に一項目のペースで学習し、業務に必要な「安全手法」をすべて完了すること。</p> <p>すべての項目を学習し終えたら、管理者および従業員は：</p> <ul style="list-style-type: none">・ あらゆる場面で「安全手法」に従うこと・ 毎日、日誌に書き込むこと <p>を確実に行うようにすること。</p>
<p>このパックを使用する利点は？</p>	<p>業務にパックを利用することにより：</p> <ul style="list-style-type: none">・ 新法規を遵守すること・ 安全な食品の販売のために実施することを具体的に示すこと・ 従業員のトレーニング・ 事業の良い評判を守ること・ 業務の向上（廃棄食品の減少など） <p>に役立つだろう。</p>
<p>毎日、たくさんの記録をつけなければならないのか？</p>	<p>いいえ。毎日たくさんの記録は必要ではありません。パックを学習し、すべての項目を学習し終えたら、あとは毎日、日誌を埋めるだけです。</p> <p>特別な問題が起こり、その書込みの必要がある場合以外は、時間は一分しかかからないでしょう。</p> <p>購入した食品のすべての請求書および領収書は保管しておく必要があることを覚えておいてください。</p>
<p>詳しい情報をどこで得られるか？</p>	<p>詳しい情報については、地方自治体の環境衛生サービスの担当に問い合わせると良い。あるいは、下記ウェブサイトを利用すると良い：</p> <p>－ www.food.gov.uk/retail</p> <p>「産業用適正衛生規範指針」は食品衛生法規の基準を列挙し、小売業者にコンプライアンスおよび適正衛生規範に関するアドバイスを提供する。</p> <p>詳しい情報については www.food.gov.uk/retail を閲覧のこと。</p> <p>食品基準庁（FSA）の他の刊行物に関しては、www.food.gov.uk を閲覧するか、FSA 刊行物担当 0845 606 0667 に電話のこと。</p>

交差汚染

交差汚染

交差汚染は食中毒の最も一般的な原因の一つである。それは、ある有害細菌が他の食品、表面、手指、あるいは機械から、ある別の食品に拡散して生じる。

これらの有害細菌は生の食品、特に生の食肉および卵に起因するものが多い。生の食肉および卵を調理しない場合でも、細菌は漏れのある食肉用包装あるいは破損した卵から侵入することを忘れてはならない。

細菌のその他の起源としては：

- ・ 有害小動物（ペスト）
- ・ 包装
- ・ 機械（洗浄の項を参照）
- ・ 従業員（洗浄の項の「個人の衛生」の「安全手法」を参照）

などがある。

食品を「物理的汚染」（ガラス破片、包材の破片などの物体）、および「化学的汚染」（洗浄剤、殺鼠剤などの化学物質）から保護する必要性も忘れてはならない。

「安全手法」:

適正な維持管理（ハウスキーピング）

適正な維持管理（ハウスキーピング）は店の建物敷地（プレミス）を効果的に維持管理（maintaining）すること、および清潔、整頓、有害小動物の無い状態を保つことを必要とする。

安全ポイント

何故？

維持管理		
構造的な破損が起きたら、直ちに修理すること。例えば、壁や窓の穴。	構造的な破損があると、プレミスの清掃が困難になり、有害小動物の侵入を許す。	
損傷またはゆるみの生じた装置または用具は修理するか交換する。	損傷した装置／用具に汚れや細菌が集まりやすい。ゆるんだパーツが食品に落下する場合もある。	
冷却および冷凍陳列装置ならびに冷蔵装置の維持管理が適切に行われ、確実に正しく稼働する状態を保つ。	正しく稼働しない場合には、食品は十分な低温で維持されない。	
温度読取りの正確さを保証するために、温度計は定期的にチェックされねばならない。	不正確な温度計は、食品が安全な温度であるか否かについての信頼できる測定値を与え得ない。（マネジメントの項の「証明せよ—冷却および冷凍保管」の「安全手法」を参照。）	
物理的および化学的汚染		
未包装でむき出しの食品は、カバーを掛けて適切な陳列装置中に保持して保護すること。	これは食品を： <ul style="list-style-type: none">・食品中に落下する物体、例、毛髪・人の接触、くしゃみ、せき・有害小動物、例、ハエ から防護する。	
常にどこでも整理整頓と清潔を守り、包装を解いたら直ちに、包材、ひも、その他を捨てること。	表面を常に整理整頓し清潔にしておくのは、物体の食品への混入を防止し、また細菌の拡散防止に役立つ。	

安全ポイント

何故？

洗浄用薬品の使用および保管については、メーカーの指示書に従うこと。 洗浄用薬品は、食品と完全に離して保管し、必ず明快な表示用ラベルを貼ること。	これらの化学物質の食品への混入を防ぐためである。
有害小動物の効果的なコントロールを徹底する（「有害小動物コントロール」の「安全手法」を参照）。	食品中への細菌の拡散を防止し、食品への損傷を防止するためである。例、齧られた包装。
有害小動物コントロールに使用される化学物質は、必ず正しく使用／保管され、明快な表示用ラベルを貼ること	化学物質の食品中への混入を防止するためである

不具合の生じた時に実施すること

再発をどう防ぐか

<ul style="list-style-type: none">・装置の稼働が正常でないと思われる場合、直ちにチェックする。破損するまで待つようなことはしないこと。従業員が装置を正しく使用しているかをチェックする。・メーカーの指示書を参照し、トラブルシューティングの項があるかを探す。・装置メーカーに連絡を取るか、あるいは維持管理受託業者に連絡する（もしあれば）。・化学物質が食品に混入した場合は、その食品を廃棄しなければならない。・有害小動物またはその兆候を見つけた時は、直ちに行動をとる。（「有害小動物コントロール」の「安全手法」参照。）	<ul style="list-style-type: none">・維持管理のチェックの頻度を上げる。・問題の早期発見を図るために、装置の構造的な損傷あるいはすべての問題を従業員が報告するように促進する。・職場での化学物質の使用および保管について見直す。・有害小動物コントロールの調整を見直す。・この「安全手法」についての従業員の再トレーニングを実施する。・従業員の監督（監視）を改善する。
---	---

生じた不具合およびそれに対して実施した事項を日誌に書き記すこと。

管理せよ

<ul style="list-style-type: none">・事がさらに悪化、または食品安全に影響する前に、問題を速やかに解決する。日誌に何を実施するかをメモする。・維持管理チェックについて日誌に備忘として記し、実施した修理についてすべてをメモする。
--

「安全手法」:



有害小動物コントロール (pest control)

効果的な有害小動物コントロールは、食品の製造場所から有害小動物(ペスト)を排除し、有害細菌の拡散を防止するために必須である。

安全ポイント	何故?	どう実施するか?
施設内の有害小動物の兆候を定期的にチェックする。	有害小動物は有害細菌を保持している。	有害小動物の兆候のチェックは毎日実施しなければならない。マネジメントの項の「開始および終了チェック」の[安全手法]を参照。 一つの選択肢は、有害小動物専門業者と契約することである。マネジメントの項の「サプライヤーおよび受託業者」の「安全手法」を参照。
配送品について、有害小動物の兆候のチェックを行う。有害小動物の兆候が見られた配送品は受け入れないこと。	有害小動物は配送品と共に施設区域内に入ってくる可能性がある。	配送品のチェックをどう行うか? <input type="text"/>
理想的には、洗浄と有害小動物チェックができるように、倉庫内に人が通れる隙間を設ける。	在庫品が隙間もなく壁際や隅に積まれると、清掃と有害小動物のチェックが困難である。	倉庫の状況をどう改善するか? <input type="text"/>
外部区域は整然と保ち、雑草を防止する。廃棄物容器は密閉できるふたを有し洗浄が容易であること。	雑草や廃棄物容器は有害小動物を誘引し、動物に餌と棲家を提供する。	外部区域のチェックの頻度は? <input type="text"/>





有害小動物のタイプ

有害小動物の兆候

ラットおよびマウス		埃中の小型の足跡、糞、壁や戸の穴、巣、咬み傷のある物品あるいは包装、食品包装上の油性の汚れ、しみ、尿の跡。
ハエ類および飛翔昆虫 (蛾など)		昆虫死骸、生きた昆虫、くもの巣、巣、糞あるいはブンブンという音、蛆。

有害小動物のタイプ

有害小動物の兆候

ゴキブリ		卵、卵殻、脱皮の「皮膚」、昆虫そのもの、糞
アリ		小さな砂または土の山、蟻自身、(高温の日に) 羽蟻
鳥		羽毛、糞、巣、音、鳥自身
昆虫およびゾウムシ		動いている昆虫 (特に乾燥食品中)、小さいウジ

不具合の生じた時に実施すること

再発をどう防ぐか

<p>有害小動物の侵入の兆候を認めた場合は、受託業者に直ちに電話をする。日誌の連絡先リストに有害小動物受託業者に関する詳細を書き込むこと。</p> <p>装置または表面が有害小動物に接触されたと思われる時は、有害細菌の拡散防止のために、これらを洗浄、消毒し、乾燥しなければならない。</p> <p>食品が有害小動物に、どのような形であろうと、接触があったと思われる時は、これらを廃棄すること。</p>	<ul style="list-style-type: none"> 有害小動物のチェックの頻度を上げる。 有害小動物の兆候の認識および問題の迅速な報告を促すように従業員トレーニングを改善する。 有害小動物問題が持続するならば、有害小動物受託業者の採用 (まだ採用していない場合) を考える。
--	---

生じた不具合およびそれに対して実施した事項を日誌に書き記すこと。

もう一度考えよ！

有害小動物コントロールの餌／化学物質 (スプレーを含む) を食品、包材、装置または表面に、絶対に接触させないこと。それらは人にとって有害な場合が多い。

管理せよ

- 食品または汚れた皿などが、夜間放置されないようにする — これらは有害小動物の餌になる。
- 日誌に有害微生物チェックの日程を書き入れておく。
- 有害小動物受託業者を採用している場合、連絡用の詳細および来場の機会、さらに受託業者が推薦する回答や対策の重点を日誌に記録する。これらをいつ実施したかをメモ書きする。

洗淨

洗淨




有害な細菌を排除し、細菌が食品に広がるのを防止するためには、効果的な洗淨が必須である。

この項では、個人の衛生、効果的に洗淨すること、および洗淨スケジュールの作成について述べる。

「安全手法」:

個人の衛生

従業員が適切な個人衛生の実施を守ることは、細菌の食品への拡散防止のために非常に重要である。

安全ポイント	何故？	どう実施するか？
従業員は食品の調理前に必ず手を洗うこと。 ・食品の取り扱前 ・休憩の後 ・トイレの後 ・廃棄物容器からの排出作業後 ・洗浄作業後 ・生の食肉／家きん肉、卵を扱った後 ・切り傷に接触後、または包帯を替えた後	手洗いは有害細菌の拡散を防止する最善の方法のひとつである。	全従業員がいつ手洗いをすべきかを知っているか？ はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/>
従業員は食品の取扱作業中、喫煙、喫食、喫飲、あるいはチューインガムをかんではならない。	これらすべては、従業員が顔や口に触る機会を作る。有害細菌が人の顔あるいは口から手に移り、それから食品に拡散する可能性がある。	従業員は、このようなことを行わないようにトレーニングされ、監督されているか？ はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/>
食品を取扱う時は、全従業員が清潔な服を着用すること。理想的には、未包装食品を扱う従業員は上着の上に清潔なエプロン、ケープ、その他類似のものを着衣すること。	衣服は食品調理区域に汚物と微生物を運び込む。清潔な服は、これを防止する。また、人に良い印象を与える。 	従業員の作業着について、ここに記述する： <div style="border: 1px solid black; height: 80px; width: 100%;"></div>
従業員は、食品の調理の間に時計又は宝飾物を付けてはならない（かまぼこ型結婚指輪は除く）。	時計および宝飾物は汚物や有害細菌で汚染され、それらを拡散させ、また食品上に落下する可能性がある。	従業員は、食品調理の前に時計および宝飾物を取り外したか？ はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/>
従業員が髪を清潔にするのは良い習慣である。従業員は髪を後ろにまとめて縛る、および／または適切なヘッドカバー（帽子またはヘルメット）を着用しなければならない。特に、未包装の食品を扱う場合。 	髪を後ろに縛らず、頭をカバーしない場合は、毛髪が食品上に落下し、また従業員が髪に手で触れる可能性が高まる。このために、細菌が食品、特に未包装食品に、拡散する可能性がある。 	従業員は髪を後ろに縛っているか、あるいはヘッドカバーをするか？ はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/>

効果的な手洗い

<p>ステップ1： 温かい流水で手を十分に濡らし、一方の手に液状石鹸をつける。</p>	<p>ステップ4： 両手の各指の間および親指の周り、次に指先と小指を擦り洗う。</p>
<p>ステップ2： 両手を擦り、泡をたてる。</p>	<p>ステップ5： 清浄水で石鹸を流す。</p>
<p>ステップ3： 一方の手の平を他方の甲と指にそって擦る。次に反対の手を同様にする。</p>	<p>ステップ6： 使い捨てタオルで十分に乾燥する。蛇口をタオルを用いて閉め、それからタオルを捨てる。</p>

仕事への適合性

安全ポイント

何故？

<p>従業員は常に、「仕事に適正な健康状態」でなければならない。すなわち、食品安全上の問題を引起こすような不健康あるいは疾病の状態であってはならない。 仕事に適格でない従業員を未包装食品が扱われる区域に入場させてはならない。</p>	<p>「仕事に適正な健康状態」でない者は、有害細菌を拡散させる可能性がある。</p>
<p>下痢／嘔吐状態である従業員はすべて、直ちに管理者に報告し、自宅待機するか、直ちに帰宅しなければならない。また従業員は、切り傷やはれものがある場合にも、管理者に報告しなければならない。</p>	<p>これらの症状の者は、手に有害細菌を付着させている場合が多く、それを接触した食品や機械に拡散する可能性がある。</p>
<p>下痢／嘔吐状態であった従業員は、症状が48時間現れなくなる時まで、職場復帰してはならない。</p>	<p>下痢／嘔吐状態が止んだ場合でも、その後48時間、有害細菌を保持している者もある。</p>
<p>切り傷やはれものは、目立つ色の防水性包帯で完全に覆わなければならない。</p>	<p>これは切り傷やはれものから細菌が食品に拡散するのを防止するためである。</p>

不具合の生じた時に実施すること

再発をどう防ぐか




<ul style="list-style-type: none"> ・ある従業員が十分な手洗浄を行っていないと思った場合、直ちに洗浄を徹底させる。 ・従業員が「仕事への適合」が良くない場合は、食品取扱区域から移動させるか、帰宅させる。その従業員の扱った未包装食品はすべて廃棄する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・手洗い場には十分な石鹸とタオルが備えられていることを確実にする。 ・個人の衛生に関する従業員トレーニングを改善する。 ・監督（監視）の改善。
---	---

生じた不具合およびそれに対して実施した事項を日誌に書き記すこと。


「安全手法」:

効果的な洗浄

有害な細菌を排除し、細菌が食品に広がるのを防止するためには、効果的な洗浄が必須である。

安全ポイント	何故？
洗浄用の化学薬品の使用法についてはメーカーの指示を守ること。	化学薬品が効果的に機能するためには、これが重要である。
装置部品の洗浄についてのメーカーの指示書があれば、これに従うこと。	指示はこの装置部品を完全に洗浄する仕方を教えてくれる。 
店を常に整理整頓し清潔に保つこと、例えば、ものがこぼれたら直ぐにモップでふき取り、包装は直ぐに廃棄すること。 床、カウンターおよび保管区域などを、定期的に清掃すること。	この方が、より速くより容易に店を清潔にできる。 店内の汚れの堆積や細菌の増殖を予防する。 
定期的に冷蔵庫を清潔にする。理想的には、この間は食品を別の冷蔵庫または安全な冷所に移す。	食品を全て取出して別の冷所に保管するのが、食品を低温で保持する一番良い方法である。これが不可能な場合は、冷蔵庫から食品を出す時間をできるだけ短く留める。食品が冷蔵庫外に放置されると、細菌が生育できる。 

未包装食品を販売する場合

人の手によく触れるもの（カウンター、水槽、水道蛇口、ドア引き手、用具およびスイッチなど）を定期的に水洗／ふき取り、および消毒すること。できれば、日／シフトの終わりに自然乾燥させる。	これらを清潔に保ち、汚れや細菌が人の手を介して食品またはその他区域に拡散することを防止することが重要である。 自然乾燥はこれらの品目が、タオルや布類で再汚染されるのを防ぐ。 
理想的には、使い捨ての布類を使用し、その仕事が終わる度に廃棄する。 再使用可能な布類を使用する場合、十分に洗濯し、消毒し、仕事の間に乾燥させる（汚れが見られる場合はこの限りでない）。洗濯機の高温サイクルを利用して洗うのが理想的である。	布類に付着している細菌の拡散が、確実に防止される。 汚れた布類の使用は、細菌を容易に拡散させる。 高温洗浄サイクルは布類を完全に洗浄するばかりでなく、細菌を殺菌する（消毒）。

使い捨ての布類を使用していますか？
はい いいえ
いいたの場合、布類をどのように洗浄しますか？

安全ポイント**何故？**

可能ならば全ての装置部品を、皿洗い機で洗浄、殺菌および乾燥する。	装置の洗浄と細菌の殺菌（消毒）は細菌が食品に拡散するのを防止する。
----------------------------------	-----------------------------------

もう一度考えよ！

洗浄を実施する間は未包装食品を別の場所に移す、あるいはカバーをかけることを忘れないこと。食品に汚れ、細菌、あるいは洗浄用化学薬品の混入を防止するためである。
--

管理せよ**何故？****どう実施するか？**

日誌の洗浄スケジュールに、業務でどのように洗浄を実施しているかを記入する。	従業員が、何を、いつ、いかに洗浄するかを理解している状態を確保するためである。	日誌の洗浄スケジュールを完了したか？ はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/> いいえの場合、別の洗浄スケジュールを使用しているか？ はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/>
洗浄用薬品、資材、装置は十分に準備している状態にする。日誌中に備忘として、追加品の購入必要時期をメモしておくとう便利である。	適切な洗浄剤、資材、および装置が容易に入手できない場合には、従業員は適切な洗浄を行い難い。	使用される化学薬品、資材、装置： <div style="border: 1px solid black; height: 80px; width: 100%;"></div>

不具合の生じた時に実施すること**再発をどう防ぐか**

<ul style="list-style-type: none"> ・店で不清潔な区域を見つけたら、できるだけ早く洗浄すること。 <p>未包装食品を販売している場合は：</p> <ul style="list-style-type: none"> ・未包装食品が扱われる区域で汚染した布類を見た場合、直ちに撤去し洗浄にまわす、あるいは廃棄する ・未包装食品が接触したと思われる作業表面、装置、その他が十分に清潔でないこと、あるいは汚染布類と接触したことが分かった場合、洗浄および消毒を行い、自然乾燥させる。 ・未包装食品が十分に清潔でない作業表面、装置、布類などに接触していた場合、その食品は廃棄すること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・洗浄の方法および頻度を含む洗浄スケジュールを見直す。 ・使用される化学薬品、資材、装置が使用目的に妥当なものであり、しかも正しく使用されていることを確認する。 ・洗浄方法について、従業員を再トレーニングする。 ・従業員の監督（監視）の改善を行う。 ・（もしまだ実施していない場合）使い捨て布類の採用を検討する。
--	--

生じた不具合およびそれに対して実施した事項を日誌に書き記すこと。

「安全手法」:

洗浄スケジュール

洗浄スケジュールは、業務の中で洗浄を効果的に実施するための有用なツールである。

何を行うか

業務の中でいかに洗浄を実施したかを書き込んで記録するために、日誌の中にある洗浄スケジュールを利用できる。この「安全手法」は下記の事柄を実施するために有用である。

一方、洗浄スケジュールが既に独自に設置されていることもあるだろう。その場合は、継続してそれを使用できるが、この「安全手法」を検討して、そのスケジュールが正しい方法をすべてカバーしているかどうかを見直すのは良い考えである。

実行したことを具体的に示すために、どのように洗浄を実施したかを書き込むことが重要である。従業員がどのように洗浄をすべきかをチェックできるためにも有益であり、壁に洗浄スケジュールを貼り出すことも良いかも知れない。

安全ポイント

どう実施するか？

事業所内を見回り、洗浄を要する全ての備品をリストにする。これは具体的な業務により異なる。

ある備品は他よりも頻繁に洗浄の必要があり、消毒の必要もある場合もあるだろう。全てのものを消毒する必要はない—食品（特に未包装食品）に直接接触する備品、およびドア引き手などの日常的に人に接触される備品に重点を置くのが良い。

生の食肉／家きん肉、卵、あるいはこれらの沁みだしやこぼれものの接触を受けた表面および備品を消毒する必要もあるだろう。

洗浄条件の情報については本シートの裏を参照。

下記の例を通読してみるのには有益であろう：

洗浄に必要な備品

- ・勘定カウンター／キャッシュレジスター
- ・カウンター表面
- ・棚
- ・床、壁、天井
- ・冷蔵庫、冷凍庫、陳列装置（デフロストも必要）
- ・保管区域
- ・廃棄物置場、排水溝
- ・トイレを含む従業員区域
- ・手洗い水槽や石鹸分配器
- ・可動部分のある装置（コーヒーマシンなど）

洗浄および消毒に必要な備品

食品と接触する備品

- ・作業表面
- ・食品陳列用皿
- ・装置（つかみバサミ、ソフトアイス装置など）

頻繁に接触される備品

- ・再使用可能な布類
- ・廃棄物容器、ほうきやモップの柄
- ・ドア引き手、水道蛇口、スイッチおよび制御板
- ・電話

各備品や備品群については、実施した事項を洗浄スケジュール上に書き込むこと。

下記についての詳細を含む：

- ・どのように備品を洗浄したか
- ・どのような化学薬品を使用したか、またどのように使用したか
- ・どんな装置を使用したか
- ・各備品の洗浄の頻度

洗浄スケジュールは定期的に見直して、全ての洗浄が適切に実施されるようにチェックすること、

洗浄スケジュールに関して、従業員がそれをいかに、いつ実施するかを理解できるようにトレーニングすること。洗浄を監督（監視）する。

洗浄のスケジュール（例）

品目	洗浄の頻度					事前注意 例えば、手袋 ／防御眼鏡	洗浄方法
	使用後	毎日	週一回	月一開	その他—具体的に		
床		x					<ol style="list-style-type: none"> 1. 床（装置の下を含む）を掃除して、目に見える汚物を除去する。 2. モップ、バケツおよび洗剤入り熱水（洗剤はメーカーの指示通りに希釈）で床を満遍なく洗浄する。
冷却 保管庫			x				<ol style="list-style-type: none"> 1. 食品製品を取出す。 2. 洗剤入り熱水（洗剤はメーカーの指示通りに希釈）で表面を洗浄する。 3. 清浄な水ですすぐ。 4. 清潔な布類（好ましくは使い捨て布）で乾燥する。 5. 製品を冷却保管庫に戻す—「使用期限」日に最も近いものを前に置く。
乾燥 食品				x			<ol style="list-style-type: none"> 1. 製品を取出す。 2. 洗剤入り熱水（洗剤はメーカーの指示通りに希釈）で表面を洗浄する。 3. 清浄な水ですすぐ。 4. 清潔な布類（好ましくは使い捨て布）で乾燥する。 5. 製品を冷却保管庫に戻す—「使用期限」日に最も近いものを前に置く。
作業 表面	x						<ol style="list-style-type: none"> 1. 目に見える食品や汚物をすべて除去する。 2. 洗浄剤入り熱水（洗浄剤はメーカーの指示に従い希釈する）で表面を洗浄し、油分、食品、汚物を除去する。 3. 清潔な水でゆすぎ、洗剤と食品片と汚物を除去する。 4. 消毒剤を使用する。メーカーの指示通りに、必要な接触時間、放置する。 5. 清潔な水ですすぎ、消毒剤を除去する。 6. 放置して乾燥、又は清潔な使い捨て布を使用する。

洗浄に関する用語

洗浄剤

油分、汚物、食品残渣の除去に使用される化学物質（洗浄液等）。洗浄一般に使用される。

消毒剤

消毒、すなわち細菌の殺菌に使用される化学物質。消毒剤の使用前に、洗浄対象物の表面が油分、汚物、食品残渣で汚れていないことをチェックのこと。

サニタイザー

洗浄剤と消毒剤の両用途を兼ねた製品。サニタイザーはメーカーの指示に従い使用すること。

希釈率

洗浄用化学物質のほとんどは濃縮型であるので、使用前に希釈用の水を加える必要がある。一定の濃縮物に加える水の量は、メーカーの指示に従うこと。この比率を「希釈率」という。水の量が多すぎても、少なすぎても、洗浄液は十分な効果を発揮しない。

接触時間

洗浄剤が洗浄対象物に接触している時間である。十分な効果を得るための洗浄液の接触時間については、メーカーの指示に従うこと。

冷却

冷却

食品の適切な冷却は、有害細菌の増殖阻止に有効である。


安全性の維持のために、冷却保持が必要な食品、例えば、牛乳、加熱された食肉、調理済み食品、デザート、「使用期限」のついた食品、ならびに「要冷蔵」と表示された食品、がある。

この項では、冷蔵食品および冷凍食品の保管および陳列について述べる。

「安全手法」:

冷却保存および陳列

有害細菌の生育を止めるためには、食品を適切に冷却することが重要である。

安全ポイント	何故?	どう実施するか?
安全を保つために、冷却して保持しなければならない食品がある、例えば： ・「使用期限」日のある食品 ・「要冷蔵」のラベル表示のある食品	これらのタイプの食品が十分に冷却保持されていない場合、有害細菌が生育することがある。	
冷却装置の使用については、メーカーの指示に従うこと。	食品が十分に低い温度で維持されるためには、装置を適正に使用することが重要である。 装置の不適當な配置（例えば、ドアやヒーターの近く、または直接日光のあたる場所）はその効果的な機能を妨げる。	冷却陳列または保管装置の使用は、メーカーの指示に従っているか？ はい <input type="checkbox"/> もし、はいでない場合、どう行っているか？ <div style="border: 1px solid black; height: 40px; width: 100%;"></div>
冷蔵食品が配送されたら、速やかに冷蔵庫または適当な装置に入れること。 「使用期限」日が過ぎた食品は販売してはならない。 「賞味期限 (best before or best before end) 日」のマークのある食品はその日の終わりに販売を中止するのが理想的である。 マネジメントの項の「在庫コントロール」の「安全手法」を参照。	冷蔵食品が温まりすぎると、有害細菌が生育しうる。 「使用期限」日を過ぎた食品の販売は法律に違反する。安全には食せない可能性がある。  「賞味期限」日を過ぎた食品は喫食にベストの状態ではない可能性がある（例えば、風味または組織の変化）。	冷却食品は 冷蔵庫または低温陳列装置に速やかに入れられるか？ はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/> もしいいえの場合、どう行っていますか？ <div style="border: 1px solid black; height: 40px; width: 100%;"></div> 食品の販売を中止すべき日をどのようにして覚えさせていますか？ <div style="border: 1px solid black; height: 40px; width: 100%;"></div>

安全ポイント

何故？

冷却された食品を装置に入れる前に、それが正しい温度であるかを確認する。下記「チェックせよ」の項を参照。 製品の陳列については、陳列装置中の空気の循環が可能で、かつ冷却能力量 (load lines) を超えない状態にしなければならない。	装置内に食品を詰めすぎて、食品が冷却能力量 (load lines) を超えると、十分な低温が保たれない。
包装された生の食肉／家きん肉はその他の食品と分離して保管および陳列すること。	これは有害細菌が生食品から調理済み食品に拡散する(例えば、包装から漏れる)のを防御する。

もう一度考えよ

顧客が冷蔵または冷凍食品を結局買わないと決めた場合、担当者はその製品を直ちに冷蔵庫および冷却陳列装置に戻さなければならない。 冷蔵または冷凍食品が顧客により不適切な場所に置かれていないかを常にチェックすること。もし、食品が冷蔵または冷凍食品装置の外に放置されていた時間が不明の場合は、それを廃棄すること。

チェックせよ

どう実施するか？

冷蔵庫および冷却陳列装置は 5℃またはそれ以下に設定することが薦められる。これは冷却された食品が 8℃またはそれ以下で維持されることを保証するためである。これは、イングランド、ウェールズ、および北アイルランドでは法規上の基準である。 スコットランドでは、冷温の食品についての具体的温度は法規で規定されていないが、食品は冷蔵庫あるいはその他の冷却装置内に保持されなければならない。冷却装置の温度を、開始チェックから始めて定期的にチェックすべきである(少なくとも毎日一回)。	デジタル表示、または設定温度を示すダイヤルのついた冷蔵庫もある。装置の温度チェックに、これを使用することができる。この場合、冷蔵庫の温度計を用いてディスプレイ／ダイヤル表示の温度が正確であることを定期的にチェックしなければならない。温度計を使用することもできる(マネジメントの項の「証明せよー冷却および冷凍保管」の「安全手法」を参照)。 冷却装置の温度をどのようにチェックするか？ 冷蔵庫：デジタル表示／ダイヤル <input type="checkbox"/> 温度計 <input type="checkbox"/> 冷却陳列装置：デジタル表示／ダイヤル <input type="checkbox"/> 温度計 <input type="checkbox"/> これを行わない場合は、何を行うか？
--	---

不具合の生じた時に実施すること

再発をどう防ぐか

冷蔵庫または冷却陳列装置が破損した場合、別の装置を使うか、あるいは食品を冷蔵区域に移動すること。これが不可能な場合、地方自治体の環境衛生サービスにアドバイスを求めること。	<ul style="list-style-type: none">このシートの前を用いて、冷却された食品をより安全に保管および陳列するためにできることを検討する。装置を定期的に点検させ、それらが適正に稼働しているかを、開始チェックの一部として、チェックする。この「安全手法」について、従業員を再トレーニング。従業員の監督(監視)の改善。
---	--

生じた不具合およびそれに対して実施した事項を日誌に書き記すこと。

「安全手法」:

冷凍保存および陳列

有害細菌の生育を止めるためには、冷凍食品を安全に取扱い、保管し、陳列することが重要である。

安全ポイント	何故？	どう実施するか？
冷凍装置の設置、使用、および維持管理については、メーカーの指示に従うこと。	食品が充分低い温度で維持されるためには、装置を適正に使用することが重要である。 装置の不適當な配置（例えば、ドアやヒーターの近く、または直接日光のあたる場所）はその効果的な機能を妨げる。	冷凍陳列または保管装置の使用は、メーカーの指示に従っているか？ はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/> もし、いいえの場合、どう行っているか？ <div style="border: 1px solid black; height: 40px; width: 100%;"></div>
冷凍食品が配送されたら、速やかにフリーザーに入れる。	冷凍食品が解凍し始めると、有害細菌が生育可能である。	冷凍食品はフリーザーまたは冷凍陳列装置に可及的速やかに入れられるか？ はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/> もし、いいえの場合、どう行っているか？ <div style="border: 1px solid black; height: 40px; width: 100%;"></div>
冷却された食品を装置に入れる前に、それが正しい温度であるか確認する。下記「チェックせよ」の項を参照。 製品の陳列については、陳列装置中の空気の循環が可能で、かつ冷却能力量（load lines）を超えない状態にしなければならない。	装置内に食品を詰めすぎて、食品が冷却能力量（load lines）を超えると、充分な低温が保たれない。	
賞味期限（best before or best before end）日」のマークのある食品はその日の終わりに販売を中止するのが理想的である。	「賞味期限」日を過ぎた食品は喫食にベストの状態ではない（例えば、風味または組織の変化）。	食品の販売を中止すべき日をどのようにして覚えさせているか？ <div style="border: 1px solid black; height: 40px; width: 100%;"></div>

チェックせよ

どう実施するか？

冷凍食品は常に-18℃以下に保持するのが良い（「急速冷凍(quick frozen)」とラベルに表示された食品は-18℃以下で保存、あるいは12℃以下で陳列されなければならない）。

冷凍装置の温度を、開始チェックから始めて定期的にチェックすべきである（少なくとも毎日一回）。

デジタル表示、または設定温度を示すダイヤルのついた装置もある。装置の温度チェックに、これを使用することができる。これを行う場合、フリーザーの温度計を用いてディスプレイ／ダイヤル表示の温度が正確であることを定期的にチェックしなければならない。温度計を使用することもできる（マネジメントの項の「証明せよー冷却および冷凍保管」の「安全手法」を参照）。

冷凍装置の温度をどのようにチェックするか？

デジタル表示／ダイヤル 温度計

これをしない場合、何を行うか？

不具合の生じた時に実施すること

再発をどう防ぐか

フリーザーまたは冷凍陳列装置が正しく動いていないことを知った場合、次のことを実施すべきである：

1. 凍結状態にある食品（硬くて氷様）は直ちに別のフリーザーに移す。
2. 解凍が始まった食品（柔らかくなりつつ／液体が出始め）は解凍して販売する（この場合には、解凍を続けるために適当な場所に移動する）ものでない限りは、廃棄する。必ずメーカーの解凍方法の指示に従うこと。



3. 完全に解凍された食品（柔らかで温い）は、店により解凍され顧客に室温で販売される製品（マフィンなどの「解凍して提供 (thaw and serve)」製品でない限りは、廃棄する。
4. 冷凍品として販売されるべき食品が、解凍した、または解凍し始めた場合、その食品は販売してはならない。一旦解凍し始めた食品を再冷凍してはならず（例えば、アイスクリーム）、これは廃棄せねばならない。

- このシートの前を用いて、冷却された食品をより安全に保管および陳列するためにできることを検討する。
- 装置を定期的に点検させ、それらが適正に稼働しているかを、開始チェックの一部として、チェックする。
- より多くのスペースの確保し、さらにフリーザーの開閉をできるだけ少なくするために、フリーザー関係を再組織する。
- この「安全手法」についての従業員トレーニングの改善。
- 従業員の監督（監視）の改善。

生じた不具合およびそれに対して実施した事項を日誌に書き記すこと。

マネジメント (管理)

マネジメント（管理）

業務を効果的に管理することは食品安全に関して最も重要なことである。この項には、各種のマネジメントの問題、例えば、開始時および終了時のチェック、サプライヤーおよび契約業者、在庫コントロール、および従業員トレーニングのチェック、ならびに従業員の監督（監視）についての情報が含まれる。

マネジメントの項は、日誌（業務遂行の責任者により毎日、署名されなければならない）の項と関連させて使用されるべきである。

「安全手法」:

開始時および終了時チェック

管理者および従業員は、開始時および終了時には毎回、一定のチェックを実施することが絶対に必要である。これにより、職場で食品安全を確実にするための必要な基本的標準を維持することができる。

開始時チェック

このチェックは一日のはじめに実施される。必要に合わせ、その他のチェック項目を追加しても良い。
陳列用冷蔵機器、冷蔵庫、およびフリーザーが正しく稼動している。
従業員は健全であり、清潔な作業着を着用している。
手洗い用／洗浄用に十分な資材（石けん、紙タオル、布等）が用意されている。
有害小動物の兆候のチェック。
表面（カウンター、床、装置、その他）が清潔である。
店舗は「商売に適合」している、すなわち、こぎれい、清潔で、整然と棚揃えされている。

終了時チェック

このチェックは一日のおわりに実施される。必要に合わせ、その他のチェック項目を追加しても良い。
「使用期限」日を超えた食品、あるいは損傷した、または不適切な食品は売場から撤去されている。
売れ残りの食品は適切に処理されている、あるいはサプライヤーに返品される場合は特定区域に戻されている。
未包装の食品が残されていない。
廃棄物は除去され、新しいバッグが廃棄物容器につけられている。

開始時および終了時チェックは、日誌にも列挙されている。

「安全手法」:

追加チェック

追加チェックを定常的に実施することにより、安全な方法が遵守されていることの保証に役立つ。

パック中の本項以外の部分では、いくつかの安全な方法は、一定のチェックを定常的に実施するようアドバイスしている。追加チェックの頻度は開始時/終了時チェックの頻度よりは少ない。これらのチェックが、一ヶ所にまとめて記入されていることは、都合が良いと納得されるだろう。

下記の表にいくつかの追加チェックの例を示した。実施した追加チェックの詳細、およびその回数を書きこむこと。下に、その他のチェック項目を追加しても良い。

追加チェックを実施した時は、日誌にその記録を書き込むことを忘れないこと。

実施すること		チェックの詳細	何回？
手の届きにくいところの洗浄 (例)	装置の後方、乾燥食品の棚、壁、天井、排気口、室外廃棄物置場を洗浄	陳列、保管区域および室外廃棄物置場(壁、天井、および排気口を含む)の手の届きにくいところの洗浄	6週毎、原則木曜日
手の届きにくいところの洗浄	装置の後方、乾燥食品の棚、壁、天井、排気口、室外廃棄物置場を洗浄		
維持管理	例:フリーザーのデフロスト		
温度計	温度計を使用の場合は、定期的に精度のチェック		
「賞味期限」日表示のある製品の日付チェックおよび在庫のローテーション (位置替え)	例:缶、ジャー、箱等 卵は「賞味期限」日の7日前に販売されねばならないことを忘れないこと		
有害小動物コントロールチェック	例:有害小動物が侵する壁、ドアなどの損傷の兆候、および有害小動物の兆候を目視観察		

「安全手法」：



証明せよ

採用している冷却または冷凍方法が安全であることを証明するために、温度計を使用したいと望むことが時々あるだろう。

安全手法	実施すること	どう実施するか
冷却および冷凍保管および陳列	<p>「冷却」の項の「冷却保管および陳列」および「冷凍保管および陳列」の「安全手法」は、冷却および冷凍食品をどのように安全に保持するかを述べている。</p> <p>冷蔵庫および冷却陳列装置は 5℃以下に設定するように推奨されている。これは冷却された食品が 8℃以下に維持されることを確実にするためである。イングランド、ウェールズおよび北アイルランドにおいてはこれが法的な基準である。スコットランドでは具体的な温度を定めていないが、冷却を必要とする食品は、冷蔵庫あるいは冷却機械中に保管されなければならない。</p> <p>冷凍食品は常に -18℃以下に保持するのが良い（「急速冷凍 (quick frozen)」とラベルに表示された食品は -18℃以下で保存、あるいは 12℃以下で陳列されなければならない）。</p>	<p>食品の温度が 8℃以下であることをチェックするためには：</p> <ul style="list-style-type: none">• 温度計を食品の中心（あるいは、最厚部）に達するように挿入する。包装製品のテストにこのタイプの温度計を使用する場合は包装が破損するので、その製品は販売品と区別され廃棄されねばならない。 <p>冷蔵庫、フリーザーまたは陳列装置中の空気温度をチェックするためには：</p> <ul style="list-style-type: none">• 装置の内部に外気温度計を置くこと。

温度計のタイプ

温度計の使用法

	食品の中心部に温度計を挿入する。温度の読み取り前、安定するまで数秒待つ。
	装置の内部に外気温度計を置く。温度の読み取り前、ディスプレイが安定するまで数秒待つ。

「安全手法」:

サプライヤー（資材供給業者）および受託業者

サプライヤーおよび受託業者をどう扱うかは、食品安全のために重要である。

実施すること	その理由	どう実施するか
サプライヤーの選択は注意深く。	配送時間の正確さなどと同様に、食品の安全な取扱いに信用の置ける供給業者を使用することが重要である。	<ul style="list-style-type: none">・必ず、信頼できるサプライヤーを選ぶ。・次の点を質問する：<ul style="list-style-type: none">－サプライヤーは商品を衛生的な方法で、保管、輸送、および包装するか？－サプライヤー／受託業者は必要事項を漏れなく記した納品者／領収書を提出したか？－サプライヤー／受託業者は保証あるいは品質保証をしているか？－店の問題点に対して、いかに速く対応できるか？・別の事業者におすすめを求める。
受託業者の選択は注意深く。	有害小動物のコントロールなどのサービスは食品を安全に販売するために非常に有益である。これらのサービスを効果的に供給できる信用できる契約業者を持つことが重要である。	
商品の安全な取扱いを確実にする。	食品の安全を確保する出発点は、購入する製品の安全性を確信することである。	<ul style="list-style-type: none">・サプライヤーが食品安全マネジメントシステムを有しているかをチェックする。・配送時間、温度および品質の抜きうちチェックを実施する（「在庫コントロール」の「安全手法」）を参照。・サプライヤーに関する詳細（名を日誌に記録する。・・現金売りで食品を購入する場合、その購入品の輸送用車両が清潔であること、冷蔵および冷凍品は短時間で運び、直ちに冷蔵庫あるいはフリーザーに入庫することを厳守する。
装置の効果的な稼働を確実にする。	食品を安全に販売するには、陳列用冷蔵庫などが適正に稼働することが重要である。	<ul style="list-style-type: none">・信頼できる機械販売会社より購入する。・機械が保証付きであることを確認する。・別の小売業者または業界の協会にアドバイスを求める。

不具合の生じた時に実施すること

サプライヤーが配送した食品が安全に取扱われていると思われない場合（例えば、十分に冷却されていないと思われる）は、可能な場合は入荷を拒否し直ちにサプライヤーに連絡すること、サプライヤー／受託業者との問題が生じた場合は、その詳細を日誌に記述のこと。もしこれが再発する場合には、問題の重大さ、および得た回答により、次のことを実施すること：

1. サプライヤー／受託業者に電話連絡する。
2. 正式なクレーム文書を書く。
3. サプライヤー／受託業者を変える。
4. 地方自治体に連絡する。

「安全手法」:

製品の撤去およびリコール

販売する製品のすべての問題へのすばやい反応は、食品安全を管理する重要な部分である

販売してはならない食品製品の問題が生じる場合もあるだろう。その時は製品は、撤去される（店の棚から排除する）か、またはリコールされる（顧客は製品を返却するよう求められる）ようになるかも知れない。

製品の問題については;

- ・製品の製造者
- ・サプライヤーまたは卸業者
- ・新聞の公示
- ・地方自治体
- ・業界団体

から知ることになるだろう。

製品の問題について聞いた場合は、その製品の販売を直ちに中止すること。顧客に知らせる必要があるかも知れない。

製品が撤去またはリコールされる原因には色々な原因がある。

例えば:

- ・有害細菌を含む
- ・物理的に汚染されている（ガラス片や金属片など）
- ・表示が適正でない（食品アレルギーに人には問題である）

ことが見つけられるかも知れない。

喫食に安全ではない食品についての問題も見つけられるであろう。このようなことが生じたら、販売を直ちに中止しなければならない。その製品について地方自治体および食品基準庁（FSA）に通知する必要がある場合もあろう。対処法が分からない場合には、地方自治体および製品の製造者と話し合うこと。

なにを行うか

いかに？

問題の詳細を確実に良く知ること。	メーカーまたはサプライヤーが製品の撤去またはリコールを告知した場合、どの製品のどのバッチが該当するかを明らかにする。
問題を見つけたら、直ちに製品の棚から製品を撤去すること。	問題の製品をすべて撤去し、その製品は販売中止であることが明確に分かるラベルを貼る。
問題を従業員に確実に知らせること。	従業員が何をすべきかを知り、その製品を偶然にでも、再び販売用に出すことのないようにする。
顧客に知らせるか判断すること。	製品のリコールおよびその理由について、顧客に知らせるための通知を張出す必要のある製品リコールもありうる。この情報はメーカーまたはサプライヤーから提供されるかも知れない。問題を顧客に知らせるために、店が通知を張出すこともあるだろう。対処法が分からない場合には、地方自治体に問い合わせること。 メーカーまたはサプライヤーが顧客に問題の製品を返却するように求める場合も、あるいは顧客が店にそれを返却する場合もあろう。この場合、店は顧客に払い戻しを行い、製品のメーカーまたはサプライヤーに接触すべきである。

もう一度考えよ

サプライヤーの詳細（名前、住所、その他）を日誌に記録しておくことが重要であることを覚えておくこと。

購入するすべての製品に対する納品書／請求書を保管すべきである。これには、購入した製品、購入先の会社、品質および日付などの詳細が含まれるべきである。

この情報を、店の責任者あるいは行政当局職員が、製品の購入先を後で見直しする時に、チェックし易いような形で保管する。これは法律上の基準である。「サプライヤー／受託業者」の「安全手法」を参照。

「安全手法」:

在庫コントロール

効果的な在庫コントロールは、食品安全を管理する重要な部分である。

安全ポイント	何故？	どう実施するか
販売量を見直して各製品の在庫必要量を推定する。	これを検討することにより、現実の特別な必要性のための計画を作ることができる。	販売量、およびそれが在庫の必要性にどの様に影響するか定期的に見直す。
適正量の在庫を持つように事前に計画し、発注は注意深く。	在庫を持ちすぎないことは、食品安全—そして利益—のために最善である。	<ul style="list-style-type: none"> ・ 次回の配送までに必要な在庫を計画する。 ・ 発注の前に在庫の確認を行う。
受入れ時に在庫を： <ul style="list-style-type: none"> ・ 「使用期限」 日以内であり、これを売り切るまでに十分な日にちがあること ・ 充分冷却されていること ・ 変質のないこと ・ 在庫は清潔で破損のないこと（例えば、穴あきの真空包装、膨張した容器、変形缶はすべて廃棄し、びんやジャーの蓋が正しく密閉されており、シールが破断していないことなどを確認） などについて確認する。	これらの確認は全て食品が使用のために安全であることを確実にするためである。破損した包装は、使用に安全でないことを示す。膨張あるいは「ふくれた」包装は、食品あるいは飲料中で細菌が増殖した兆候を示す。びんあるいはジャーの蓋が空いていたり、シールが破れていた場合は、その食品あるいは飲料が使用のために安全でないことを示す。	<ul style="list-style-type: none"> ・ 配送のチェックの時、どのような点に注目すべきかに関する従業員のトレーニングを行う。 配送品のチェックをどのように行っているか？ <div style="border: 1px solid black; height: 100px; width: 100%;"></div> <ul style="list-style-type: none"> ・ 配送基準について、サプライヤーとの契約文書を作る。 ・ 責任者自身で、配送の抜き打ちチェックを行う。 ・ 配送の問題点について、日誌を使用して記録する（例えば、同一の包装製品が一緒に配送されたが、「使用期限」日、「賞味期限」日の異なる製品が混在している）。

日付コード—何を意味するか

「使用期限(Use by)」	<p>「使用期限」は文字通り使用の期限である。どのような食品も飲料もラベルに表示された「使用期限」日の後は販売してはならない。その外見も臭いも異常がなくても、この期限を過ぎた食品は、顧客の健康にリスクを生じる可能性がある。「使用期限」日を越えた食品の販売は法律違反である。</p> <p>多くは牛乳、軟質チーズ、調理済みサラダ、加熱された食肉および燻製魚などの変質し易い食品に対して、「使用期限」日が表示されている。これらについては、食品ラベルに示された保存方法の指示を守らなければならない、さもなければ食品は「使用期限」日まで正常には保存できない可能性がある。</p>
----------------	---

日付コードー何を意味するか

<p>「賞味期限 (Best before)」</p>	<p>「賞味期限」日は通常、冷凍、乾燥、または缶詰の食品など、長く保存できる食品に使用される。「賞味期限」日を過ぎた食品は食べても安全ではあるが、もはや最善の品質とは限らない。</p> <p>その日を超えると、食品は風味や組織の劣化が始まるので、理想的には、販売を行わないのが良い。</p> <p>パンのように、「賞味期限」日に異なるスタイルで表示される食品がある、例えば、「賞味期限 12 月 20 日(2)以前[best before 20 December(2)]」。括弧内の数字は、「賞味期限」日の何日前までに製品を販売すべきかのメーカーのすすめである。上の例の場合、12月18日である。</p> <p>卵は例外であるー「賞味期限」日の7日前までに販売されねばならない。これ以降の卵の販売は法律違反である。</p>
<p>「陳列期限 (Display until)」および「販売期限 (Sell by)」</p>	<p>「陳列期限」日あるいは「販売期限」日を表示した食品もある。これらはメーカーのすすめる日にちである。これらの日を過ぎて販売しても、「使用期限」日内であれば違法ではない。</p>

管理せよ

<p>在庫を定期的に位置換えして、「使用期限」日を越えた食品や明らかに不良な食品（カビの発生など）は廃棄する。終了チェックの一部として、「使用期限」日を毎日チェックすること。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・日付のはやい製品を陳列の前面に出し、古い製品が先に販売されるように配慮する。無駄に廃棄されるものを防げる。 ・在庫コントロールについて、従業員をトレーニングし、食品の陳列の順序や陳列から外された食品の置き場所を十分に理解させる。 ・在庫コントロールが効果的に実施されているかを定期的にチェックする。 ・在庫チェックを日誌に記入する。 ・「使用期限」日に近い製品を大量に在庫している場合、期限日前により多く販売するために価格に引き下げを検討する。廃棄する量を少なくすることにつながる。 ・「賞味期限」日の7日前に、卵を廃棄する。
---	---

不具合の生じた時に実施すること

再発をどう防ぐか

<p>「使用期限」日を過ぎた食品が廃棄されていないことをつけた時は、直ちにそれらを廃棄するか、または、サプライヤーに返品する場合は特別な区域に置く。</p> <p>食品の配送が安全に行われていないと思う時は、できれば、配送品の受入れを拒否する。特別販売にかけてはならない。サプライヤーに直ちに連絡する。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・発注方法を見直す。 ・在庫の位置替えのシステムを見直す。 ・サプライヤーとの契約を見直す。 ・この「安全手法」についての従業員トレーニングの改善。 ・従業員の監督（監視）の改善。
---	--

生じた不具合およびそれに対して実施した事項を日誌に書き記すこと。

「安全手法」:

トレーニングおよび監督（監視）

従業員による食品の安全な取扱いを保証するために、従業員をトレーニングし、効果的に監督（監視）することが必須である。

従業員が従事する仕事に関するすべての「安全手法」において、従業員をトレーニングしなければならない。すべての従業員が就業第一日に覚えることが必要ないくつかの「安全手法」がある。また、従業員が「安全手法」をうまく守っているのを確認するために、従業員を監督しなければならない。

日誌に署名をする責任者は、その日の食品の取扱に従事したすべての従業員を監督（監視）したことを確認したことになる。これは、従業員が店の安全手法を守り、問題はすべて解決され、日誌に記録されたことを意味する。

実施すること

どのように？

このパックの学習を完了したら、従業員をトレーニングするためにこのパックの「安全手法」を使用すること。管理者は、担当業務に対するすべての「安全手法」を各従業員が知っていること、を確実にする必要がある。	各従業員が行うべきことを指示し、従業員の知識について注意深く質問し、従業員がそれを十分に理解したことの確認を示すように求めること。
各従業員がどのトレーニングを受けたかを、確実に知ることに。	各従業員がトレーニングを受けた時は必ず、日誌中の従業員トレーニング記録に記帳すること。
担当の業務を実施中の各従業員を観察すること。	各従業員の業務の行い方の改善に役立つように、批評をし、観察する。
各従業員が業務を完了した時、従業員が正確に「安全手法」を実施したかどうかを知る便宜として、当人自身にいかにか守ったかについての質問をすること。	各従業員が「安全手法」を守り成果をあげた場合には、積極的に反応して良好な行為に報いること。 「安全手法」が各従業員に守られない場合には、間違いの箇所、およびなぜ「安全手法」の遵守が重要であるかをよく伝えること。

不具合の生じた時に実施すること

再発をどう防ぐか

従業員が「安全手法」を正しく守っていない場合は、その方法に従うことがなぜ大切なのかを確実に理解できるように再トレーニングを行う。	従業員の「安全手法」の遵守の仕方、およびそれに対するトレーニング計画に関する問題を特定するために、日誌中の 4 週間毎の見直しを活用すること。
--	---

「安全手法」:

顧客－反応

顧客からの反応(feedback)は、管理者がいかに業務を管理しているかを計る絶好の徴候である。

顧客に満足してもらい、優れた衛生管理で顧客の健康を守ることは事業の成功に必須である。従って、どのような顧客にも注意を払うことが非常に重要である。

実施すること	どう実施するか
苦情に耳をかたむける。	どのような苦情にも耳を傾け、詳細を記述する。これらは業務の中のサプライヤー、または個々の製品の問題点を指摘している可能性がある。
問題のもとを見つける。	問題がどのように生じたかを調査する。もし食品安全に影響する問題であれば、これは特に重要である。自社の食品により具合が悪くなったとの顧客の苦情については、注意深く調査しなければならない。
問題を解く。	該当する「安全手法」を見直してみる。作業の方法を変更する必要があるかも知れない。すべての変更を日誌に書き込むこと。その苦情が食品製品の場合、その他の人にも通知する必要がある。－「製品の回収およびリコール」の[安全手法]参照。
顧客への対処の仕方を従業員にトレーニングする。	顧客の反応への対応の仕方、および実施すべき対策を、従業員が知っていることが重要である。

生じた不具合およびそれに対して実施した事項を日誌に書き記すこと。

「安全手法」:

顧客—食品アレルギー

食品アレルギーを持つ顧客への食品の提供時に、なすべきことを知っていることは重要である。

包装食品

何故？

顧客から、その料理がある種の食品を含んでいるか否かを質問された場合、ラベルに表示してある原材料リストおよび警告を見せること。 想像で言うてはならない。	ある食品は、思いがけない原料を含んでいる。重度のアレルギーを持つ人は、すべての包装食品のラベルをチェックすることが、非常に重要である。
--	---

未包装食品

未包装食品または店で包装する食品を販売する場合は、それらの食品が含む原料を知るのに特別な注意が必要である。	重度のアレルギーを持つ人は、非常に微量なアレルギーを引起す食品にも反応する。したがって、その人が、食品に含まれる内容物を厳密に知ることが非常に重要である。
未包装食品または店で包装する食品に関する原材料情報のコピーを用意しておくこと。食品が下記リスト中のどれかの原料を含んでいる場合は、その食品（例えば、チョコレートやアーモンドクロワッサン）に関する説明文にそれを書き入れるような試みをする。	顧客の質問に対して、責任者または従業員が、その中に何が含まれているかをチェックできるようにするためである。わかりやすい説明は食品アレルギーの人が、喫食には不適切な食品を一覧できる便宜を与える。
未包装食品を取扱う場合は、事前にカウンター表面や装置を必ず十分に洗浄すること。その仕事を始める前に、従業員は十分な手洗いをする。	ある人にとって微量でもアレルギー性を有する食品が他の食品から混入するのを防止する。
セルフサービス区域がある場合は、食器や用具は食品別に使用されるようにし、それらが混交しないように注意する。未包装食品がこのシートの後ろにリストされた原料のひとつでも含む場合は、それを他の食品から分離すること、ゴマ種子入りロールパンはプレーンなものから離して置くこと。	

食品のタイプ

何に注目するか

ピーナッツ		ピーナッツ（またはグランドナッツ、落花生）はソース、ケーキおよびデザートを含む各種の食品に含まれている。
ナッツ		ナッツアレルギーの人は、色々なナッツ（クルミ、アーモンド、ヘイゼルナッツ、ブラジルナッツ、カシューおよびペカンなど）に反応する。ナッツは多くの食品（例えば、ソース、デザート、パン、マジパン、およびアイスクリーム）に含まれる。
牛乳		牛乳アレルギーの人は、牛乳、ヨーグルト、クリーム、チーズ、バター、および他の乳製品を含む食品を避けなければならない。牛乳をぬった料理や粉乳を含む製品に注意のこと。
卵		卵は多くの食品（例えば、ケーキ、ムース、ソース、パスタ、およびキッシュなど）に使用される。卵は肉製品の結着材として使用されることがある（例えば、ハンバーガー）。
魚		ある種の魚（特に、アンチョビなど）はサラダ・ドレッシング、ソース、オードブル、およびピザの上に使用される。
貝類・甲殻類		貝類・甲殻類アレルギーの人は、すべての貝類・甲殻類（スカンピ、エビ、ムール貝、およびカニを含む）を避けなければならない。
大豆		大豆は、例えば、豆腐（ビーンカード）、大豆粉、および組織化大豆蛋白など、いろいろな形で使われる。多くの食品に入っている（アイスクリーム、ソース、デザート、肉製品、および野菜バーガーなどのベジタリアン食を含む）。
グルテン		グルテン不耐性の人（小児脂肪便証、セリアック病とも呼ばれる）は穀類（小麦、ライ麦および大麦、ならびにこれらを含む食品）を避ける必要がある。小麦粉は多くの食品（パン、パスタ、ケーキ、ペストリー、および食肉製品など）に使用される。
ゴマ種子		ゴマ種子はパンおよびブレッドスチックにしばしば使用される。ゴマペースト「タヒニ(tahini)」はフーマス(houmous)など多くの料理に使用される。

「安全手法」の完了記録

このパックを完了するためには、各項目をそれぞれ学習し、当該業務に必要な「安全手法」をすべて完了することが必要である。ほとんどの小規模小売業では、交差汚染、洗浄、冷却、およびマネジメントの項のすべての「安全手法」に記入する必要があるだろう。食品の調理または加熱を一部行う業態では、加熱および調理の項を学習する必要があるだろう。

「安全手法」の学習の順序はどのようなものでもよい。学習を実施し、パックを完了したことを示すために、この記録に記入すること。従業員に対して、その業務に必要なすべての「安全手法」に関するトレーニングを実施し、必ず日誌中の[従業員トレーニング記録]にメモすること。

「安全手法」	日付	署名	自分の業務に関係しない安全な方法—この場合は印をつける
交差汚染			
良いハウスキューピング (管理)			
布類			
食品の分離			
有害小動物のコントロール			
維持管理洗浄			
食品アレルギー			
物理的/化学的汚染			
洗浄			
個人の衛生			
効果的な洗浄			
洗浄スケジュール			
冷却			
冷却保管および陳列			
冷凍保管および陳列			
マネジメント			
開始時/終了時チェック			
追加チェック			
証明せよ—冷却および冷凍保管			
サプライヤー・受託業者			
製品の撤去およびリコール			

(「マネジメント」 続き、次ページへ)

「安全手法」	日付	署名	自分の業務に関係しない安全な方法—この場合は印をつける
マネジメント (続き)			
在庫コントロール			
トレーニングおよび 監督 (監視)			
顧客—反応			
顧客—食品アレルギー			
加熱および調理			
ベークオフ製品、再 加熱および加熱保持			
生の食肉、鶏肉および卵 安全な加熱—ベーコン、ソーセージおよび卵 安全な加熱—あぶり 鶏肉およびハム			
証明せよ—加熱			

加熱調理および下ごしらえ

加熱調理および下ごしらえ

食品を加熱調理および下ごしらえする時には、安全性の確保のために十分な注意が払われなければならない。

サンドイッチやサラダなどの調理済み食品 (RTE 食品) を調理する時には、取扱いを安全に行い、有害細菌から防御することが非常に重要である。調理済み食品は販売の前に加熱調理も再加熱もされないからである。

加熱調理をする場合は、食品中の全ての有害細菌が殺菌されるように適切に加熱調理される必要があることを忘れないように。適切に加熱調理されない場合は、顧客に安全でないこともありうる。

この項には、いろいろなタイプの加熱調理および下ごしらえに関する情報が含まれる。

加熱調理および下ごしらえーこの項の使い方

加熱調理および下ごしらえの項へようこそ

<p>この項の目的</p>	<p>この項は、次のことのひとつまたは複数を行う小規模小売業向けである：</p> <p>下記の項目を行っていますか？</p> <ul style="list-style-type: none">・調理済み食品を作る、例、サンドイッチ・購入製品を焼く、例、ソーセージ・ロールおよび肉入りパイ・加熱調理あるいは高温保持をする、例、加熱調理済みパイ購入品・ベーコン、ソーセージ、あるいは卵を加熱調理する・あぶり鶏肉またはハムを加熱調理する。 <p>本項が業務に当てはまるかどうか不明な場合は、地方自治体の環境保健サービスに連絡してアドバイスを求めること。</p>
<p>さらに多量の下ごしらえと加熱調理を行う場合にはどうしたらよいか？</p>	<p>この項に含まれていない下ごしらえと加熱調理を行う場合には、地方自治体の環境保健サービスにアドバイスを求めること。</p>


「安全手法」:

下ごしらえー調理済み食品

有害細菌を防御するために、未包装の調理済み食品を安全に取扱うことが重要である。

調理済み食品とはどのようなものか？


調理済み食品は、食される前に加熱調理も再加熱もされない食品である。店で作るサンドイッチおよびサラダ、ハムなどの加熱食肉、チーズ、クリームケーキおよびデザートなどの加熱された食品を含む。

安全ポイント	何故？	どう実施するか？
未包装の調理済み食品を安全に扱うことは特に重要である。このために： ・作業表面、ナイフ、その他が清潔であること（生の食肉／鶏肉を下ごしらえした場合には、消毒もされていること）を確認すること。 ・調理済み食品はカバーをするか、適切な陳列装置の中に保管して、汚れおよび細菌から食品を防御すること。	調理済み食品は、販売される前に加熱調理も再加熱もされないのので、安全に扱うことが特に重要である。 	下ごしらえし販売する未包装調理済み食品のタイプをリストに揚げよ。 <div style="border: 1px solid black; height: 100px; width: 100%;"></div>
もし入手可能であれば、食品の保存法と下ごしらえ法についてメーカーの指示書に従うこと。	メーカーの指示書は食品を安全に維持するように工夫されている。	指示書が入手できる調理済み食品については、以上を全部行うことに確信あるか？ はい <input type="checkbox"/>
調理済み食品を十分に冷温に保持すること。冷却の項の「冷却食品の冷却保存および陳列」を参照のこと。	これらのタイプの食品が十分に低い温度で保持されない場合、有害細菌が生育しうる。	これを行いますか？ はい <input type="checkbox"/> そうでないなら何を行うか？ <div style="border: 1px solid black; height: 100px; width: 100%;"></div>

安全ポイント

何故？

どう実施するか？

<p>「使用期限」日が過ぎた調理済み食品があった場合、これを使用しないこと。</p> <p>下ごしらえしたサンドイッチ、その他の食品、および元の容器包装から取出した食品については、いつまで売れるか、いつ廃棄すべきかをラベルに書いておくことは良い考えである。</p>	<p>「使用期限」日の過ぎた食品は、喫食に安全でない可能性があるため、絶対に使用してはならない。「使用期限」日の過ぎた食品の販売は法律違反である。</p>	
<p>加熱調理した食肉をスライスする場合：</p> <ul style="list-style-type: none"> ・スライサーを洗浄する場合、その方法について、メーカーの指示に従うこと。 ・食肉の素手による取り扱いはできるだけ避けること。陳列用の皿、またはプラスチックフィルム、あるいは食品を包む紙に直接に薄片が落ちるスライス法は良い考えである。 	<p>肉のスライサー（特にスライスする刃の部分）は注意深い洗浄および消毒を必要とする、汚れの蓄積と、それによる有害細菌の生育が防止できないからである。</p>	<p>従業員は肉のスライサーを適切に洗浄する仕方をトレーニングされているか？</p> <p>はい<input type="checkbox"/> いいえ<input type="checkbox"/></p>
<p>サラダの原料を下ごしらえする場合は：</p> <ul style="list-style-type: none"> ・適切に外側を剥き、端を取る、あるいは除く。 ・飲料罐の清浄水で十分に水洗する。 <p>外側に汚れ、または土のついたサラダの原料を下ごしらえした場合は、その他の食品を下ごしらえする前に、まな板および作業表面を洗浄すること。</p>	<p>サラダの原料上の汚れは有害細菌を含む可能性がある。剥くことと水洗により汚れを除去できる。</p> 	<p>これを行っていますか？</p> <p>はい<input type="checkbox"/></p> <p>もし、そうでないなら、どうしていますか？</p> <div style="border: 1px solid black; height: 100px; width: 100%;"></div>

不具合の生じた時に実施すること

再発をどう防ぐか

<ul style="list-style-type: none"> ・食品配送品が安全に取扱われていないと思った場合、配送品の受入れを拒否する。 ・調理済み食品が生食肉／鶏肉または卵に使用された作業表面またはナイフで下ごしらえされた場合、その食品は廃棄すること。 ・調理済み食品が安全に冷却されない場合、その食品は廃棄すること。 ・野菜またはサラダの原料が正しく洗浄されていない場合、この「安全手法」のアドバイスに従い、水洗する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・サプライヤーが食品を安全に取扱っていないと思った場合は、新しいサプライヤーへの変更を考慮すること。 ・配送品の受け入れ方法を見直す。 ・調理済み食品の保管および下ごしらえの仕方を見直す。 ・この「安全手法」について、従業員を再トレーニングする。 ・監督（監視）の改善調理済み食品。
--	---

生じた不具合およびそれに対して実施した事項を日誌に書き記すこと。

「安全手法」:

ベークオフ（オーブンで焼いた）製品、再加熱および高温保持

製品を適切にベークオフ、あるいは再加熱して、販売まで高温に保つことは、細菌の生育を防止するために重要である。

安全ポイント

何故？

<p>必ずベークオフ、再加熱、あるいは高温保持に適した装置を使用すること。装置メーカーの指示に従うこと。</p>	<p>もし装置がベークオフ、再加熱、あるいは高温保持に適さないならば、食品は細菌が殺菌されるほどの高温にならず、安全な温度に維持できない。</p> <div data-bbox="564 600 1203 757"></div> <p>ベークオフ 高温保持</p> <p>高温保持を行うか？はい<input type="checkbox"/> いいえ<input type="checkbox"/></p> <p>はいの場合、どの装置を使用するか？</p> <div data-bbox="564 927 1117 1048" style="border: 1px solid black; height: 50px;"></div>
<p>食品を入れる前に、装置を予備加熱しておくこと。</p>	<p>予備加熱できる前に装置を使用すると、ベークオフ、再加熱にかかる時間が長くなる。メーカーの指示時間では十分に長くないことになる。</p>
<p>加熱調理、再加熱および保持の時間と温度については、装置メーカーの指示に従うこと。 もし顧客自身による再加熱用電子レンジ使用を提供する時は、その指示を与えること。</p>	<p>メーカーは製品が必ず適切に加熱調理／再加熱されるように指示書の試験を重ねてきている。静置時間は電子レンジによる加熱調理／再加熱のプロセスの一部であり、食品全体が必ず、低温部分のない、同じ温度になるようにしている。</p>
<p>ベークオフ製品または再加熱製品は、できるだけ速く販売すること、ただし、直ちに高温保持に回される場合や、ロールパンなどのように低温で販売されるものは除く。 高温保持が始まる前に、製品は充分に加熱調理し、蒸気が出るほどにする。</p>	<p>食品が直ちに販売されないと、温度が下がって、有害細菌が生育可能となる。 高温保持装置は、食品を高温に保持するために使用される。それは食品の加熱調理あるいは再加熱用には使用してはならない。高温食品はオープンから直接に高温保持装置に移されなければならない。</p>

もう一度考えよ

再加熱は、温めるのではなく、もう一度「加熱調理」という意味を忘れないようにすること。必ず全体的に蒸気が出るほど熱く加熱調理すること（スコットランドでは再加熱は82℃に達するまで行うのが法規上の基準である）。高熱保持している食品に、（別途、先に再加熱した場合以外は）別の食品を加えてはならない。

チェックせよ

販売する製品は適切にベークオフまたは再加熱されねばならず、しかもこのチェック方法も具体的に示さねばならない。食品は、ベークオフされた段階から販売される時点までを通してずっと蒸気の出るほど熱いことをチェックすること。



製品が適切に加熱調理または再加熱されたことをチェックするために、温度計を使用することができる。温度計使用のアドバイスについては、「証明せよー加熱調理」の「安全手法」を参照。温度計でチェックする製品を列挙せよ。

上記のチェック方法を使用しない場合、どのような方法を使用するか？

食品の冷却

食品例えば、販売されなかった高温保持中の食品、を冷却する場合、安全に冷却することを忘れないように。食品にカバーを掛けて冷所に移すこと。できるだけ速く冷却し冷蔵庫に入れること。

不具合の生じた時に実施すること

再発をどう防ぐか

・再加熱している製品が十分に高温にならず、装置は清浄に動いているようなら、さらに加熱調理を続け再度チェックする。
高温保持中の製品が十分に高温でない場合は：
・蒸気の出るほど熱くなるまで再加熱してから、高温保持に置く（これは1回に限るべきである）。
・あるいは、製品を安全に冷却して販売前に再加熱をする。
もし、どちらもできない場合は、食品を廃棄すること。

・装置が正しく動いていることをチェックする。
・方法を見直すこと。時間および/または温度を上げる、または別の装置を使用する。
・この「安全手法」について、従業員を再トレーニングする。
・従業員の監督（監視）の改善。

生じた不具合およびそれに対して実施した事項を日誌に書き記すこと。

「安全手法」:


生の食肉、家きん肉および卵

生の食肉／家きん肉あるいは卵を加熱調理する場合、これらは有害細菌を含んでいやすいので、注意深く取扱うことが重要である

安全ポイント

何故？

どう実施するか？

<p>理想的には、生の食肉／家きん肉は別の冷蔵庫に保管すること。これが不可能な場合は、生の食肉／家きん肉を調理済み食品の下に置く。</p> <p>卵は低温の乾燥した場所、理想的には、冷蔵庫中に他の食品と離して置くこと。</p>	<p>有害細菌が生食品から調理済み食品に拡散するのを防止する。</p> 	<p>生の食肉／家きん肉を保管しますか？</p> <p>はい<input type="checkbox"/> いいえ<input type="checkbox"/></p> <p>保管する生の食肉／家きん肉のタイプを列挙する：</p> <div data-bbox="995 658 1355 815" style="border: 1px solid black; height: 70px; width: 100%;"></div> <p>生の食肉／家きん肉および卵が調理済み食品から離して置かれることを確認したか？</p> <p>はい<input type="checkbox"/> いいえ<input type="checkbox"/></p>
<p>生の食肉／家きん肉および卵を扱う場合、従業員が清潔な使い捨てエプロンまたは上着(tabard)、または類似のものを着けるのは良い考えである。</p>	<p>エプロンは洗濯に出すのに脱ぎやすく、使い捨ての場合には捨てやすい。作業着を介して細菌が食品に拡散するのを防止する。</p>	<p>生の食肉／家きん肉および卵を扱う場合に、従業員はエプロン、タバードまたは類似のものを作業着の上に着用するか？</p> <p>はい<input type="checkbox"/> いいえ<input type="checkbox"/></p> <p>もし、いいえの場合、何をするか？</p> <div data-bbox="995 1245 1355 1397" style="border: 1px solid black; height: 68px; width: 100%;"></div>
<p>生の食肉／家きん肉および卵を下ごしらえする間、常にそれらを他の食品と離しておくこと。</p> <p>生の食肉／家きん肉および卵と調理済み食品（例えば、パン）に、同一のまな板またはナイフを絶対に使用しないこと（それらが二つの調理の間に、十分に洗浄され、消毒されない限り）。</p>	<p>これは生の食肉／家きん肉および卵から他の食品への有害細菌の拡散を防止するのに役立つ。</p> <p>有害細菌はまな板およびナイフを介して他の食品に拡散できる。</p>	<p>下ごしらえの間、生の食肉／家きん肉および卵をどのように調理済み食品から離しておくか？</p> <div data-bbox="995 1520 1355 1677" style="border: 1px solid black; height: 70px; width: 100%;"></div>

もう一度考えよ

生の食肉／家きん肉および卵を扱った後従業員はいつも、手を洗い、これらの食品と接触した装置または表面を洗浄し、消毒しなければならない。

不具合の生じた時に実施すること

再発をどう防ぐか

- ・装置／表面／用具が生食の食肉／鶏肉または卵と接触した場合、有害細菌の拡散を防止するためにそれらを水洗し、消毒し、乾燥すること。
- ・未包装の調理済み食品が生食の食肉／鶏肉または卵と分離して置かれていなかったと思う時は、その食品を廃棄する。
- ・調理済み食品が、生食の食肉／鶏肉が下ごしらえされた表面あるいはナイフを使って下ごしらえされた場合には、その食品を廃棄する。

- ・十分な保管スペースを確保し、適切な配置ができるようにする。
- ・装置を修理または交換する。
- ・加熱調理方法を見直す。時間と温度を上げなければならないかも知れない。
- ・この「安全手法」について、従業員を再トレーニングする。
- ・従業員の監督（監視）の改善。

生じた不具合およびそれに対して実施した事項を日誌に書き記すこと。

「安全手法」:

安全な加熱調理ーベーコン、ソーセージおよび卵

ベーコン、ソーセージまたは卵を加熱調理する場合、注意深く取扱い、適切に加熱調理することが重要である。

安全ポイント

何故？

・装置メーカーの加熱調理の指示に適宜従うこと。	メーカーは、特に自社の製品に関しては、安全な加熱調理方法を試行し、テストを行ってきている。
食品を入れる前に、装置（例えば、グリル）を予備加熱しておくこと。	予備加熱ができる前に装置を使用すると、加熱調理にかかる時間が長くなる。これではメーカーの指示時間では十分に長くないことになる。
ベーコンおよびソーセージを確実に十分に加熱調理すること。	これらの製品は、有害細菌を含んでいる可能性がある。十分な加熱調理により、殺菌できる。
生の食品が、加熱調理済みの食品に接触または滴下しないようにすること(例えば、グリルの中に生の食品を追加する時)。	生の食品は、有害細菌を含んでおり、加熱調理済みの食品に拡散して食品の安全性を損なう。

もう一度考えよ

生の食肉または卵を扱った後、およびパンなどの調理済み食品を扱う前、従業員はいつも必ず手を洗わなければならない。

チェックせよ

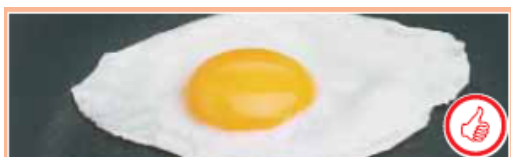
販売する食品が適切に加熱調理されることをチェックすることが非常に重要である。



ソーセージの中心をチェックし、色と組織が変化し、蒸気の出るほど熱いことを確認する。
このチェックを使用するか？
はい いいえ



ベーコンの色と組織が変化し、蒸気の出るほど熱いことを確認する。
このチェックを使用するか？
はい いいえ



卵の白身が固形になるまで加熱調理されたことを確認する。
このチェックを使用するか？
はい いいえ

温度計

チェック

食品が適切に加熱調理されたかのチェックに温度計を使用しても良い。温度計の使用のアドバイスについては、「証明せよー加熱調理」の「安全手法」を参照。



このシートの前で薦められている方法とは別のチェックを行う場合は、それが安全であることを証明する必要がある。「証明せよー加熱調理」の「安全手法」を参照。表中に自身の方法を詳しく記述すること。

温度計を使用する場合、「温度計」の列に方法を詳しく書き込むこと。このシートの前で薦められている方法とは別のチェックを行う場合は、「あなたのチェック」の列に書き込むこと。

製品	温度計	あなたのチェック
	必要な達成温度および必要時間を詳しく記入する：例えば、75℃、30 秒間。	下に詳しく記入する。

もう一度考えよ

直ぐにはサーブしないソーセージ、ベーコンまたは卵を加熱調理する場合、適切な高温に保持する、あるいは冷却することを忘れないこと。「ベークオフ製品、再加熱および高温保持」の「安全手法」を参照。

不具合の生じた時に実施すること

再発をどう防ぐか

もし食品が適切に加熱調理されない場合、さらに長く加熱調理して、再度チェックする。

- ・装置を修理または更新する。
- ・加熱調理方法を見直すこと。時間または温度を上げる必要があるかも知れない。
- ・この「安全手法」について、従業員を再トレーニングする。
- ・従業員の監督（監視）の改善。

生じた不具合およびそれに対して実施した事項を日誌に書き記すこと。

管理せよ

生のベーコン、ソーセージまたは卵を扱う場合は、本方法と共に、「生の食肉、家きん肉および卵」の「安全手法」を読み終えなければならない。

「安全手法」:

安全な加熱調理ーロテサリーチキンおよびハム

十分な加熱調理は有害細菌を死滅させる。

安全ポイント

何故？

装置メーカーの加熱調理の指示に適宜従うこと。	メーカーは、特に自社の製品に関しては、安全な加熱調理方法を試行し、テストを行ってきている。
食品を入れる前に、装置（例えば、グリル）を予備加熱しておくこと。予備加熱の仕方については、装置メーカーの指示に従うこと。	予備加熱できる前に装置を使用すると、加熱調理にかける時間が長くなる。これではメーカーの指示時間が十分に長くないことになる。
ベーコンおよびソーセージを十分に長時間、加熱調理すること。	これは有害細菌の殺菌に必須である。
家きん肉またはハムがいつまで売れるか、いつ廃棄すべきかをラベルに書いておくことは良い考えである。	家きん肉またはハムが元の容器包装から取出されて使用される場合、あるいは加熱調理されても同日には販売されない場合には、この方法は有用である。

もう一度考えよ

生の食肉または卵を扱った後、および調理済み食品を扱う前に、従業員はいつも必ず手を洗わなければならない。

チェックせよ

家きん肉およびハムが適切に加熱調理されることをチェックすることが重要である。これには各種の方法がある。



串を脚の最厚部まで通す。肉はピンクまたは赤色であってはならない、また肉汁にピンクまたは赤色部分があってはならない。

このチェックを行うか？ はい いいえ



清潔な串はハムの中心まで通すのが容易である。

このチェックを行うか？ はい いいえ

温度計

チェック

食品が適切に加熱調理されたかのチェックに温度計を使用しても良い。温度計の使用のアドバイスについては、「証明せよー加熱調理」の「安全手法」を参照。



このシートの前で薦められている方法とは別のチェックを行う場合は、それが安全であることを証明する必要がある。「証明せよー加熱調理」の「安全手法」を参照。表中に自身の方法を詳しく記述すること。

温度計を使用する場合、「温度計」の列に方法を詳しく書き込むこと。このシートの前で薦められている方法とは別のチェックを行う場合は、「あなたのチェック」の列に書き込むこと。

製品	温度計	あなたのチェック
	必要な達成温度および必要時間を詳しく記入する：例えば、75℃、30 秒間。	下に詳しく記入する

もう一度考えよ！冷却と高温保持

食品を直ぐにはサーブしない場合は、直ちに高温に保持する、あるいは速やかに冷却する必要がある。「ベークオフ製品、再加熱および高温保持」の「安全手法」を参照。大型のハムを急速に冷却するには、それを水の漏れないプラスチックバッグ（食品グレード）に入れて、清潔な冷水に完全に漬けることである。氷を入れる前の水ができるだけ冷たいことを確認し、時々攪拌する。

不具合の生じた時に実施すること

再発をどう防ぐか

もし食品が適切に加熱調理されない場合、さらに長く加熱調理して、再度チェックする。

- ・装置を修理または更新する。
- ・加熱調理方法を見直すこと。時間または温度を上げる必要があるかも知れない。
- ・この「安全手法」について、従業員を再トレーニングする。
- ・従業員の監督（監視）の改善。

生じた不具合およびそれに対して実施した事項を日誌に書き記すこと。

管理せよ

生の食肉または家きん肉を扱う場合は、本方法と共に、「生の食肉、家きん肉および卵」の「安全手法」を読み終えなければならない。

「安全手法」:

証明せよー加熱調理

加熱調理、「ベークオフ」製品、再加熱および高温保持の方法が安全であることを証明するために、温度計を使用したいと望むことが時々あるだろう。

安全手法	何を行うか	どう行うか
加熱調理、ベークオフおよび再加熱	「安全な加熱調理ーあぶり家きん肉およびハム」、「ベークオフ」製品、再加熱および高温保持、および 「安全な加熱調理ーベーコン、ソーセージおよび卵」の「安全手法」には、食品が完全に加熱調理／再加熱調理されるのをいかにチェックするかが示されている。これとは別の方法でチェックする場合には、その方法の安全性を証明する必要がある。 これは一度だけ実施すればよい。十分に長い時間、十分に高温となれば、食品は安全である	食品が十分な高温に達したのをチェックしたい時は、清潔な温度計を使用してチェックする。温度計を食品の中心（あるいは、最厚部）に達するように挿入する。 安全な時間／温度の組み合わせの例： ・ 80℃、最低 6 秒間 ・ 75℃、最低 30 秒間 (スコットランドでは、再加熱される食品は 82℃に達することが法律の基準である。
高温保持	「ベークオフ」製品、再加熱および高温保持」の「安全手法」では、安全に高温保持する仕方が示されている。高温の食品が、63℃以上に保持されねばならないのは法的な基準である。	高温保持されている食品の温度が 63 度以上であることをチェックするためには、清潔な温度計を使用すること。温度計を食品の中心（あるいは、最厚部）に達するように挿入する。

温度計のチェック

信頼できる測定ができるように、温度計が適正に作動していることを確認することが必須である。従って、定期的なチェックを実施しなければならない。メーカーの指示には、温度計のチェックの頻度、および精度の確認などに関する詳細が含まれているはずである。

加熱調理済みの食品のチェックに利用されるデジタル温度計をチェックする簡単な方法は沸騰水につけることである：

- ・ 沸騰水中の読みは 99℃から 101℃の間でなければならない。

読みがこの範囲を外れている場合は、温度計を交換するか、または校正のためにメーカーに返却すること。

温度計の洗浄

温度計を清潔に保つことが非常に大切である。使用後は必ず温度計を、熱水と洗剤で洗浄すること。

日誌

白ページ

日誌

名前：

事業：

住所：

開始日：

終了日：

序

本「日誌」はどのように使用できるか？

日誌は効果的な業務実施の補助として特別に作成されており、下記の事柄を含む。

- ・ 日誌ページ
- ・ 日誌を毎日、開始時、終了時に行うチェック
- ・ 4週間毎の見直し
- ・ 従業員のトレーニングの記録
- ・ サプライヤーのリスト
- ・ 洗浄のスケジュール
- ・ メモ用の白紙

業務の責任者は毎日、下記を証するために日誌に署名する：

- ・ 開始時、終了時に行うチェックが実施された。
- ・ 安全の方法が遵守された。

特記する事柄がなければ、記録は、**毎日1分**くらいで完成するであろう。

本日誌はその日の業務中に起こった他のこと（売上や従業員の欠勤など）をノートするためにも使用できる。

特異な事柄あるいは**不具合**が生じた場合には、日誌に、その事柄とそれに対して実施した対応処置を記入する。その食品が人の健康に安全なことを保証するためのアクションが取られたことを具体的に示すことができる。

通常の記録者が不在の場合は、日誌記録の責任を他の従業員に委任することが出来る。

4週間毎の見直し

4週間毎の見直しは、過去数週間を見返し、持続する問題を特定する機会を与える。これらの詳細、およびいかに取り組むべきかの判断を記述すること。ある特定の安全の方法について従業員の再トレーニングの実施、あるいは、作業方法の改善が必要となるかも知れない。

日誌の使用を開始する前に、4週間毎の見直しを読むのが有益であろう。一週の内記述する必要がありそうな事柄についての考えが浮かぶであろう。

開始時・終了時チェック

監督（監視）者および従業員は、開始あるいは終了時に必ず一定のチェックを実施することが必須である。「マネジメント」の項の「開始および終了チェック」安全の方法を、熟読すること。本日誌の開始および終了チェックのリストを毎日使用すると有益であろう（次ページ参照）。

開始時チェック

このチェックは一日のはじめに実施される。必要に合わせ、その他のチェック項目を追加しても良い。
冷蔵庫、陳列用冷蔵機器、およびフリーザーが正しく稼動している。
従業員は健全であり、清潔な作業着を着用している。
手洗い用／洗浄用に十分な資材（石けん、紙タオル、布等）が用意されている。
有害小動物の兆候をチェックする。
作業表面は清潔である（カウンター表面、床、装置等）。
店は「営業に適格」である、すなわち、清潔で、こぎれいで、棚には商品が整然と陳列されている。

終了時チェック

このチェックは一日のおわりに実施される。必要に合わせ、その他のチェック項目を追加しても良い。
「消費期限」日を超えた食品が廃棄されている。
販売を中止した食品は正しく廃棄され、サプライヤーに返品される場合には、特別な区域に置かれている。
未包装食品が放置されていない。
廃棄物は除去され、新しいバッグが廃棄物容器につけられている。

追加チェック

追加チェックの頻度は開始時／終了時チェックの頻度よりは少ない。 「マネジメント」の項の「追加チェック」安全の方法を参照。日誌中の各週の最後に、実施した追加チェックを記入する欄が設けられている。

従業員のトレーニング記録

各従業員について、各種の安全トレーニングを受けた時に記録し、トレーニングを受けた確認のために従業員のイニシャルを署名するように求める。

氏名：			氏名：		
電話番号：			電話番号：		
住所：			住所：		
安全手法	日付	イニシャル	安全手法	日付	イニシャル
第1日			第1日		
個人の衛生			個人の衛生		
開始時及び終了時チェック			開始時及び終了時チェック		
交差汚染			交差汚染		
洗浄			洗浄		
冷却			冷却		
マネジメント			マネジメント		
加熱調理および下ごしらえ (もし関係あれば)			加熱調理および調理 (もし関係あれば)		
その他のトレーニング又は再トレーニング			その他のトレーニング又は再トレーニング		

本記録の用紙がさらに必要であれば、複写するか、www.food.gov.uk/retail よりダウンロードすること。

従業員のトレーニング記録

各従業員について、各種の安全トレーニングを受けた時に記録し、トレーニングを受けた確認のために従業員のイニシャルを署名するように求める。

氏名：			氏名：		
電話番号：			電話番号：		
住所：			住所：		
安全手法	日付	イニシャル	安全手法	日付	イニシャル
第1日			第1日		
個人の衛生			個人の衛生		
開始時及び終了時チェック			開始時及び終了時チェック		
交差汚染			交差汚染		
洗浄			洗浄		
冷却			冷却		
マネジメント			マネジメント		
加熱調理および下ごしらえ (もし関係あれば)			加熱調理および下ごしらえ (もし関係あれば)		
その他のトレーニング又は再トレーニング			その他のトレーニング又は再トレーニング		

本記録の用紙がさらに必要であれば、複写するか、www.food.gov.uk/retail よりダウンロードすること。

従業員のトレーニング記録

各従業員について、各種の安全トレーニングを受けた時に記録し、トレーニングを受けた確認のために従業員のイニシャルを署名するように求める。

氏名：			氏名：		
電話番号：			電話番号：		
住所：			住所：		
安全手法	日付	イニシャル	安全手法	日付	イニシャル
第1日			第1日		
個人の衛生			個人の衛生		
開始時及び終了時チェック			開始時及び終了時チェック		
交差汚染			交差汚染		
洗浄			洗浄		
冷却			冷却		
マネジメント			マネジメント		
加熱調理および下ごしらえ (もし関係あれば)			加熱調理および下ごしらえ (もし関係あれば)		
その他のトレーニング又は再トレーニング			その他のトレーニング又は再トレーニング		

本記録の用紙がさらに必要であれば、複写するか、www.food.gov.uk/retail よりダウンロードすること。

従業員のトレーニング記録

各従業員について、各種の安全トレーニングを受けた時に記録し、トレーニングを受けた確認のために従業員のイニシャルを署名するように求める。

氏名：			氏名：		
電話番号：			電話番号：		
住所：			住所：		
安全手法	日付	イニシャル	安全手法	日付	イニシャル
第1日			第1日		
個人の衛生			個人の衛生		
開始時及び終了時チェック			開始時及び終了時チェック		
交差汚染			交差汚染		
洗浄			洗浄		
冷却			冷却		
マネジメント			マネジメント		
加熱調理および下ごしらえ (もし関係あれば)			加熱調理および下ごしらえ (もし関係あれば)		
その他のトレーニング又は再トレーニング			その他のトレーニング又は再トレーニング		

本記録の用紙がさらに必要であれば、複写するか、www.food.gov.uk/retail よりダウンロードすること。

サプライヤーのリスト

会社名：	配送日： 月 火 水 木 金 土 日	
	発注の先行時間	
連絡担当者名：	例、水使用分は月発注	
電話番号：	供給資材：	
住所：		

会社名：	配送日： 月 火 水 木 金 土 日	
	発注の先行時間	
連絡担当者名：	例、水使用分は月発注	
電話番号：	供給資材：	
住所：		

会社名：	配送日： 月 火 水 木 金 土 日	
	発注の先行時間	
連絡担当者名：	例、水使用分は月発注	
電話番号：	供給資材：	
住所：		

サプライヤーのリスト (続き)

会社名 :	配送日 : 月 火 水 木 金 土 日	
	発注の先行時間	
連絡担当者名 :	例、水使用分は月発注	
電話番号 :	供給資材 :	
住所 :		

会社名 :	配送日 : 月 火 水 木 金 土 日	
	発注の先行時間	
連絡担当者名 :	例、水使用分は月発注	
電話番号 :	供給資材 :	
住所 :		

会社名 :	配送日 : 月 火 水 木 金 土 日	
	発注の先行時間	
連絡担当者名 :	例、水使用分は月発注	
電話番号 :	供給資材 :	
住所 :		

連絡リスト

このリストは、日頃あるいは緊急時に、連絡の必要が生ずる可能性のある各種サービスや人の連絡先の詳細を控えるために使用できる。

- ・ 環境衛生サービス
- ・ 電気工事業者
- ・ 配管業者
- ・ 有害生物駆除業者
- ・ 廃物収集業者／リサイクル業者

環境保健サービス関係	有用なアドバイス
連絡者名：	食品衛生
電話番号：	有害小動物コントロール
住所：	排水 騒音／異臭コントロール 製品撤去／リコール

環境保健サービス関係	有用なアドバイス：
連絡者名：	
電話番号：	
住所：	

環境保健サービス関係	有用なアドバイス：
連絡者名：	
電話番号：	
住所：	

環境保健サービス関係	有用なアドバイス：
連絡者名：	
電話番号：	
住所：	

環境保健サービス関係	有用なアドバイス
連絡者名：	
電話番号：	
住所：	

環境保健サービス関係	有用なアドバイス：
連絡者名：	
電話番号：	
住所：	

環境保健サービス関係	有用なアドバイス：
連絡者名：	
電話番号：	
住所：	

環境保健サービス関係	有用なアドバイス：
連絡者名：	
電話番号：	
住所：	

環境保健サービス関係	有用なアドバイス：
連絡者名：	
電話番号：	
住所：	

環境保健サービス関係	有用なアドバイス：
連絡者名：	
電話番号：	
住所：	

／／

に始まる週

追加チェック

月曜日	問題／変化があったか ー これに対して何を実施したか？ 開始時□ 終了時□ チェック チェック 氏名_____ 署名_____ 本日は、安全規則が遵守され、有効に監督（監視）された。	
火曜日	問題／変化があったか ー これに対して何を実施したか？ 開始時□ 終了時□ チェック チェック 氏名_____ 署名_____ 本日は、安全規則が遵守され、有効に監督（監視）された。	
水曜日	問題／変化があったか ー これに対して何を実施したか？ 開始時□ 終了時□ チェック チェック 氏名_____ 署名_____ 本日は、安全規則が遵守され、有効に監督（監視）された。	
木曜日	問題／変化があったか ー これに対して何を実施したか？ 開始時□ 終了時□ チェック チェック 氏名_____ 署名_____ 本日は、安全規則が遵守され、有効に監督（監視）された。	
金曜日	問題／変化があったか ー これに対して何を実施したか？ 開始時□ 終了時□ チェック チェック 氏名_____ 署名_____ 本日は、安全規則が遵守され、有効に監督（監視）された。	
土曜日	問題／変化があったか ー これに対して何を実施したか？ 開始時□ 終了時□ チェック チェック 氏名_____ 署名_____ 本日は、安全規則が遵守され、有効に監督（監視）された。	
日曜日	問題／変化があったか ー これに対して何を実施したか？ 開始時□ 終了時□ チェック チェック 氏名_____ 署名_____ 本日は、安全規則が遵守され、有効に監督（監視）された。	

／／

に始まる週

追加チェック

月曜日	問題／変化があったか ー これに対して何を実施したか？ 開始時□ 終了時□ チェック チェック 氏名_____ 署名_____ 本日は、安全規則が遵守され、有効に監督（監視）された。	
火曜日	問題／変化があったか ー これに対して何を実施したか？ 開始時□ 終了時□ チェック チェック 氏名_____ 署名_____ 本日は、安全規則が遵守され、有効に監督（監視）された。	
水曜日	問題／変化があったか ー これに対して何を実施したか？ 開始時□ 終了時□ チェック チェック 氏名_____ 署名_____ 本日は、安全規則が遵守され、有効に監督（監視）された。	
木曜日	問題／変化があったか ー これに対して何を実施したか？ 開始時□ 終了時□ チェック チェック 氏名_____ 署名_____ 本日は、安全規則が遵守され、有効に監督（監視）された。	
金曜日	問題／変化があったか ー これに対して何を実施したか？ 開始時□ 終了時□ チェック チェック 氏名_____ 署名_____ 本日は、安全規則が遵守され、有効に監督（監視）された。	
土曜日	問題／変化があったか ー これに対して何を実施したか？ 開始時□ 終了時□ チェック チェック 氏名_____ 署名_____ 本日は、安全規則が遵守され、有効に監督（監視）された。	
日曜日	問題／変化があったか ー これに対して何を実施したか？ 開始時□ 終了時□ チェック チェック 氏名_____ 署名_____ 本日は、安全規則が遵守され、有効に監督（監視）された。	

／／

に始まる週

追加チェック

月曜日	問題／変化があったか ー これに対して何を実施したか？ 開始時□ 終了時□ チェック チェック 氏名_____ 署名_____ 本日は、安全規則が遵守され、有効に監督（監視）された。	
火曜日	問題／変化があったか ー これに対して何を実施したか？ 開始時□ 終了時□ チェック チェック 氏名_____ 署名_____ 本日は、安全規則が遵守され、有効に監督（監視）された。	
水曜日	問題／変化があったか ー これに対して何を実施したか？ 開始時□ 終了時□ チェック チェック 氏名_____ 署名_____ 本日は、安全規則が遵守され、有効に監督（監視）された。	
木曜日	問題／変化があったか ー これに対して何を実施したか？ 開始時□ 終了時□ チェック チェック 氏名_____ 署名_____ 本日は、安全規則が遵守され、有効に監督（監視）された。	
金曜日	問題／変化があったか ー これに対して何を実施したか？ 開始時□ 終了時□ チェック チェック 氏名_____ 署名_____ 本日は、安全規則が遵守され、有効に監督（監視）された。	
土曜日	問題／変化があったか ー これに対して何を実施したか？ 開始時□ 終了時□ チェック チェック 氏名_____ 署名_____ 本日は、安全規則が遵守され、有効に監督（監視）された。	
日曜日	問題／変化があったか ー これに対して何を実施したか？ 開始時□ 終了時□ チェック チェック 氏名_____ 署名_____ 本日は、安全規則が遵守され、有効に監督（監視）された。	

／／

に始まる週

追加チェック

月曜日	問題／変化があったか ー これに対して何を実施したか？ 開始時□ 終了時□ チェック チェック 氏名_____ 署名_____ 本日は、安全規則が遵守され、有効に監督（監視）された。	
火曜日	問題／変化があったか ー これに対して何を実施したか？ 開始時□ 終了時□ チェック チェック 氏名_____ 署名_____ 本日は、安全規則が遵守され、有効に監督（監視）された。	
水曜日	問題／変化があったか ー これに対して何を実施したか？ 開始時□ 終了時□ チェック チェック 氏名_____ 署名_____ 本日は、安全規則が遵守され、有効に監督（監視）された。	
木曜日	問題／変化があったか ー これに対して何を実施したか？ 開始時□ 終了時□ チェック チェック 氏名_____ 署名_____ 本日は、安全規則が遵守され、有効に監督（監視）された。	
金曜日	問題／変化があったか ー これに対して何を実施したか？ 開始時□ 終了時□ チェック チェック 氏名_____ 署名_____ 本日は、安全規則が遵守され、有効に監督（監視）された。	
土曜日	問題／変化があったか ー これに対して何を実施したか？ 開始時□ 終了時□ チェック チェック 氏名_____ 署名_____ 本日は、安全規則が遵守され、有効に監督（監視）された。	
日曜日	問題／変化があったか ー これに対して何を実施したか？ 開始時□ 終了時□ チェック チェック 氏名_____ 署名_____ 本日は、安全規則が遵守され、有効に監督（監視）された。	

4 週間毎の見直し

職場で使用されている方法を定期的に見直し、それらが最新状態に保たれていること、ならびに監督（監視）者および従業員に遵守されていることをチェックしなければならない。

下記のチェックリストを利用することができる。

- ・過去 4 週間の日誌への記入事項を見直す。重大な問題があった場合、あるいは同一の問題が 3 回以上生じた場合、ここに記入し、その原因を突き止め、なんらかの対処を実施する。
重大な問題が発生、あるいは同一問題が 3 回以上繰り返されたか？

はい いいえ

詳細：

それに対して何を実施したか？

- ・過去 4 週間以内に、新しい従業員が入ったか？ はい いいえ
- その従業員は作業方法についてのトレーニングを受けたか？ はい いいえ
- ・サプライヤーを変更したか／新しい製品を購入したか？ はい いいえ
- これらが安全の方法に影響するか？

- ・新しい／別の機械器具を使用しているか？ はい いいえ
- これらが安全の方法に影響するか？

- ・その他の変化／メモ：

未包装の製品を販売する場合

- 販売する製品を変更したか？ はい いいえ
- 安全手法を見直したか？ はい いいえ
- 変化／新しい方法は？

メモ

刊行：食品基準庁 2006年4月

©Crown copyright 2006

Printed in England 50k.FSA/1062/0406