

問屋・流通拠点向け 食品衛生情報

テーマ

衛生管理記録 について

食品を扱うすべての事業者は、衛生管理計画を作成し、実施した記録を残すことが求められます。では、何のために記録を残す必要があるのでしょうか。記録の目的とポイントを確認してみましょう。



💡 記録の目的とは

日頃の衛生管理を『見える化』するため

記録を残すことで、衛生管理を実施したことが第三者にも伝わります。記録そのものが、自社での製品の取扱状況を示す証拠になります。

異常発生時の原因究明を行うため

記録は、製品の取扱状況や保管環境を客観的に示すものです。事故発生時やクレームを受けた時などは、記録を確認することで問題のあるロット（範囲）や原因を迅速に究明できます。

振り返りによる業務の改善を行うため

記録を振り返ることで、業務の問題点を把握できます。同じような問題が繰り返し発生している場合は、同じことが原因である可能性があるため、業務を見直してみましょう。

💡 記録を残す時のポイント

記録を残すタイミングを決めましょう

日々の業務に追われていると、記録を後回しにしがちです。作業直後にすぐ記録するなど、記録のタイミングを決めておき、**記録を習慣化**しましょう。

実施した内容を具体的に記入しましょう

記録は後で振り返った時に、状況を正確に把握できることが重要です。いつ、誰が、何をしたのか、**第三者が見ても分かるように**記入しましょう。

定期的に記録を振り返りましょう

記録を振り返ることで、問題点が放置されていないかを確認できます。**記録を定期的に振り返る**ことで業務の改善につなげましょう。

〔適切な記録の例：冷凍冷蔵庫の温度記録の場合〕

日	始業時 温度	確認者	終業時 温度	確認者	特記事項
1日	良・否	川瀬	良・否	佐藤	3日 終業時 冷蔵庫Aの表示温度が製品の保存基準の温度を 超えて15℃となっていたため、責任者(川瀬)に報告。 製品を冷蔵庫Bに移動させた。(佐藤) 報告を受け、当日中に●▲業者に冷蔵庫の修理を 依頼。(川瀬)
2日	良・否	川瀬	良・否	塩田	
3日	良・否	川瀬	良・否	佐藤	
4日	良・否	川瀬	良・否	佐藤	
5日	良・否	川瀬	良・否	塩田	



💡 記録の見直しを業務改善につなげる一例



棚卸をしていたのですが、製品Aの消費期限が切れていた
ので、廃棄品置き場に移して記録に残しておきました。

気付いてくれて、ありがとう。
製品Aか…前にも同じことがあったような気がするな。
一緒に、**過去1年分の記録を確認**してみようか。



▼ 確認後…

やはり、製品Aの消費期限切れが、**繰り返し起きていた**。
記録によると、仕入れ時の期限確認では問題ないようだ。
他に問題があるのかもしれないな。



そういえば昨年、製品Aの包装の変更に伴って消費期限の
表示位置が変わったので、今の置き方だと表示が確認しに
くいかもしれません。



では、期限が見やすいように製品の配置を**変えてみよう**。
あわせて、期限の確認方法も**見直してみようか**。



▼ 見直し後…



製品の配置が変わって期限を確認しやすくなったので、
期限切れが以前よりも減り、棚卸がスムーズになった！

💡 記録についてもっと詳しく知りたい方へ

記録すべき内容の具体例は、厚生労働省HPの手引書に
詳しく記載されています。手引書を参考にしながら、業
務の内容にあわせて、適切に記録を残していきましょう。



厚生労働省HPの
手引書一覧はこちら

〔問い合わせ〕

東京都 健康安全研究センター
食品監視第二課
TEL:042-529-8899

記録について、従業員教育に
使える動画を公開しています。
日々の教育にご活用ください。

