

V 製造過程上の廃棄物及び残存製品（料理）
の扱いについて

V 製造過程上の廃棄物及び残存製品（料理）の扱いについて

1. 調理施設内で生じた廃棄物及び返却された残滓の管理

- ① 廃棄物容器は、汚臭、汚液が漏れないように管理するとともに、作業終了後は速やかに清掃し、衛生上支障のないように保持する。
- ② 返却された残滓は、非汚染作業区域に持ち込まない。
- ③ 廃棄物は、適宜集積場に搬出し、作業場に放置しない。
- ④ 廃棄物集積場は、廃棄物の搬出後清掃するなど、周囲の環境に悪影響を及ぼさないように管理する。
 - ・廃棄物がネズミ、ハエ、ゴキブリ等、衛生害虫の発生源や誘因にならないように注意する。
 - ・廃棄物を衛生的に搬出するためには、蓋のある専用の廃棄物容器を用意し、調理場や盛付け場など非汚染作業区域を通らないで搬出できる位置に置いておく。
 - ・廃棄物集積場は、野良犬・猫・カラス等が侵入できない構造が望ましい。
 - ・清掃用具は、使用場所別に整備し、保管場所を定めて保管する。

2. 提供予定又は提供中の製品（料理）の異常発見について

- ① 味見や喫食者からの申し出で、料理が異常であると判断された場合は、直ちに当該料理の提供・喫食をストップさせる。
- ② 同一メニューを提供している他施設にも状況を連絡し、安全確保に努める。
- ③ 同一食材を使用しているメニューがある場合、その料理の異常を確認し、異常であれば②と同様の対処をする。

3. 残存製品（料理）の扱いについて

- ① 常温で保管されていた場合、原則として最終加熱時間から2時間以内
- ② 冷蔵で保管されていた場合、原則として最終調理後ただちに冷蔵開始しそれから4時間以内
- ③ 温蔵で保管されていた場合、原則として最終調理後ただちに温蔵開始してから4時間以内