

添 付 資 料

添付資料 大量調理施設衛生管理マニュアル

(厚生省生活衛生局長通知 平成9年3月24日)

本マニュアルは、集団給食施設等における食中毒を予防するために、HACCPの概念に基づき、調理過程における重要管理事項として、

- ① 原材料受入れ及び下処理段階における管理を徹底すること。
- ② 加熱調理食品については、中心部まで十分加熱し、食中毒を死滅させること。
- ③ 加熱調理後の食品及び非加熱食品の2次汚染防止を徹底すること。
- ④ 食中毒菌が付着した場合に菌の増殖を防ぐため、原材料及び調理後の食品の温度管理を徹底すること。

等を示したものである。

集団給食施設等においては、衛生管理体制を確立し、これらの重要管理事項について、点検・記録を行うとともに、必要な改善措置を講じる必要がある。また、これを遵守するため、更なる衛生知識の普及啓発に努める必要がある。

1. 重要管理事項

(1) 原材料の受入れ・下処理段階における管理

- ① 原材料について納入業者が定期的実施する微生物及び理化学検査の結果を提出させること。その結果については、保健所に相談するなどして、原材料として不適と判断した場合には、納入業者の変更等適切な措置を講じること。検査結果については、1年間保有すること。
- ② 原材料の納入に際しては調理従事者等が必ず立合い、検収場で別紙検収簿に基づき、品質、鮮度、品温（納入業者が運搬の際、別添1に従い、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。）、異物の混入等につき、点検を行うこと。
- ③ 原材料の納入に際しては、缶詰、乾物、調味料等常温保存可能なものを除き、食肉類、魚介類、野菜類等の生鮮食品については1回で使い切る量を調理当日に仕入れるようにすること。
- ④ 野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、別添2に従い、流水で十分洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム（生食用野菜にあつては、亜塩素酸ナトリウムも使用可）の200mg/ℓの溶液に5分間（100mg/ℓの場合は10分間）又はこれと同等の効果を有するもの（食品添加物として使用できる有機酸等）で殺菌を行った後、十分な

流水で洗いをを行うこと。

(2) 加熱調理食品の加熱温度管理

加熱調理食品は、別添2に従い、中心部温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で1分間以上又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行うこと。

(3) 二次汚染の防止

① 調理従事者は、次に定める場合には、別添2に従い、必ず手指の洗浄及び殺菌を行うこと。なお、使い捨て手袋を使用する場合にも、原則として次に定める場合に交換を行うこと。

ア. 作業開始前及び用便後

イ. 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合

ウ. 食品に直接触れる作業にあたる直前

エ. 生の食肉類、魚介類、卵殻等微生物の汚染源となるおそれのある食品等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合

② 包丁、まな板などの器具、容器等は用途別及び食品別（下処理用にあつては、魚介類用、食肉類用、野菜類用、調理用にあつては、加熱済み食品用、生食野菜用、生食魚介類用）にそれぞれ専用のものを用意し、混同しないようにして使用すること。

③ 器具、容器等の使用後は、別添2に従い、全面を流水（飲用適のもの。以下同じ。）で洗浄し、さらに80℃、5分間以上又はこれと同等の効果をもつ方法で十分殺菌した後、乾燥させ、清潔な保管庫を用いるなどして衛生的に保管すること。

また、器具、容器等の使用中も必要に応じ、同様の方法で熱湯殺菌を行うなど、衛生的に使用すること。

なお、原材料用に使用した器具、容器等をそのまま調理後の食品用に使用するようなことは、決して行わないこと。

④ まな板、ざる、木製の器具は汚染菌が残存する可能性が高いので、特に十分な殺菌に留意すること。なお、木製の器具は極力使用を控えることが望ましい。

⑤ フードカッター、皮むき機、野菜切り機等の調理機械は、最低1回以上、分解して洗浄・殺菌した後、乾燥させること。

⑥ シンクは原則として用途別に相互汚染しないように設置すること。特に、加熱用食材、非加熱用食材、器具の洗浄等に用いるシンクを必ず別に設置すること。

- ⑦ 使用水は飲用適の水を用いること。また、使用水は、色、濁り、におい、異物のほか、貯水槽を設置している場合や井戸水等を殺菌・ろ過して使用する場合には、遊離残留塩素が0.1mg/ℓ以上であることを始業前及び調理作業終了後に毎日検査し、記録すること。
- ⑧ 原材料は、隔壁等で他の場所から区分された専用の保管場に保管設備を設け、食肉類、魚介類、野菜類等、食材の分類ごとに区分して保管すること。この場合、専用の衛生的なふた付き容器に入れ替えるなどにより、原材料の包装の汚染を保管設備に持ち込まないようにするとともに、原材料の相互汚染を防ぐこと。
- ⑨ 食品及び移動性の器具並びに容器の取り扱いは、床面からの跳ね水等による汚染を防止するため、床面から60cm以上の場所で行うこと。ただし、跳ね水等からの直接汚染が防止できる食缶等で食品を取り扱う場合には、30cm以上の台にのせて行うこと。
- ⑩ 加熱後の食品の冷却、非加熱食品の下処理後における調理場等での一時保管等は、他からの二次汚染を防止するため、清潔な場所で行うこと。

なお、調理終了後の食品は衛生的な容器にふたをして保存し、他からの2次汚染を防止すること。

(4) 原材料及び調理済み食品の温度管理

- ① 原材料は、別添1に従い、戸棚、冷蔵・冷凍設備に適切な温度で保管すること。
また、原材料搬入時の時刻及び室温、冷凍又は冷蔵設備内温度を記録すること。
- ② 冷凍庫又は冷蔵庫から出した原材料は、速やかに下処理、調理を行うこと。非加熱で供される食品については、下処理後速やかに調理に移行すること。
- ③ 調理後の食品は病原菌の増殖を抑制するために、10℃以下又は65℃以下で管理することが必要である。(別添3参照)

ア. 加熱後、食品を冷却する場合は、病原菌の発育至適温度帯(約20℃~50℃)の時間を可能な限り短くするため、真空冷却機を用いたり、清潔で衛生的な容器に小分けするなどして、30分以内に中心温度を20℃付近まで下げるよう工夫すること。

この場合、冷却開始時刻、冷却終了時刻を記録すること。

イ. 調理が終了した食品は速やかに提供できるよう工夫すること。

調理終了後30分以内に提供できるものについては、調理終了時刻を記録すること。
また、調理終了後提供まで30分以上を要する場合は次のア及びイによること。

a. 温かい状態で提供される食品については、調理終了後速やかに保温食缶等に移

し保管すること。この場合、食缶等への移し替え時刻を記録すること。

b. その他の食品については、調理終了後提供まで10℃以下で保管すること。

この場合、保冷設備への搬入時刻、保冷設備内温度及び保冷設備からの搬出時刻を記録すること。

ウ. 配送過程においては保冷又は保温設備のある運搬車を用いるなど、適切な温度管理を行い配送し、配送時間の記録を行うこと。また、65℃以上で提供される食品以外の食品については、保冷設備への搬入時刻及び保冷設備内温度の記録を行うこと。

エ. 共同調理施設等で調理された食品を受け入れ、提供する施設においても、温かい状態で提供される食品以外の食品であって、提供まで30分以上を要する場合は保冷設備への搬入時刻、保冷設備内温度及び保冷設備からの搬出時刻を記録すること。

④ 調理後の食品は、調理終了後から2時間以内に喫食することが望ましいこと。

(5) その他

① 施設設備の構造

ア. 隔壁等により、污水溜、動物飼育場、廃棄物集積場等不潔な場所から完全に区別されていること。

イ. 施設の出入口及び窓は極力閉めておくとともに、外部に開放される部分には網戸、エアカーテン、自動ドア等を設置し、ねずみやこん虫の侵入を防止すること。

ウ. 食品の各調理過程ごとに、汚染作業区域（検収場、原材料の保管場、下処理場）、非汚染作業区域（さらに準清潔作業区域（調理場）と清潔作業区域（放冷・調製場、製品の保管場）に区分される。）を明確に区別すること。なお、各区域を固定し、それぞれ壁を区画する、床面を色別する、境界にテープをはる等により明確に区画することが望ましい。

エ. 汚染度の高い区域から低い区域へ移動する際に、必ず手洗い、履き物の殺菌を行うなど汚染を持ち込まないようにするため、手洗い設備、履き物の殺菌設備（履き物の交換が困難な場合に限る。）は、各作業区域の入り口手前に設置すること。

オ. 器具、容器等は、作業動線を考慮し、予め適切な場所に適切な数を設置しておくこと。

カ. 床面に水を使用する部分にあっては、適当な勾配（100分の2程度）を有し、かつ、排水溝（100分の2から4程度の勾配を有するもの）を設けるなど排水が容易に行える構造であること。

- キ. シンク等の排水口は排水管又は排水溝に直結した構造であること。
- ク. 全ての移動性の器具、容器等を衛生的に保管するため、外部から汚染されない構造の保管設備を設けること。
- ケ. 便所等
 - a. 便所・休憩室・更衣室は隔壁により食品を取扱う場所と必ず区分されていること。なお、調理場等から3 m以上離れた場所に設けられていることが望ましい。
 - b. 便所には、専用の手洗い設備、専用の履き物が備えられていること。
- コ. その他
 - 施設はドライシステム化を積極的に図ることが望ましいこと。

② 施設設備の管理

- ア. 施設・設備は必要に応じて補修を行い、施設の床面（排水溝を含む。）及び内壁のうち床面から1 mまでの部分は1日に1回以上、施設の天井及び内壁のうち床面から1 m以上の部分は1ヶ月に1回以上清掃し、必要に応じて、洗浄・殺菌を行うこと。施設の清掃は全ての食品が調理場内から完全に搬出された後に行うこと。
- イ. 施設におけるねずみ、こん虫等の発生状況を1ヶ月に1回以上巡回点検するとともに、ねずみ、こん虫の駆除を半年に1回以上（発生を確認した時にはその都度）実施し、その実施記録を1年間保存すること。
- ウ. 施設は、衛生的な管理に努め、みだりに部外者を立ち入らせたり、調理作業に必要な物品等を置いたりしないこと。
- エ. 原材料を配送用包装のまま非汚染作業区域に持ち込まないこと。
- オ. 下処理は汚染作業区域で確実にを行い、非汚染作業区域を汚染しないようにすること。
- カ. 施設は十分な換気を行い、高温多湿を避けること。調理場は湿度80%以下、温度は25℃以下に保つことが望ましい。
- キ. 手洗い設備には、手洗いに適当な石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液等を定期的に補充し、常に使用できる状態にしておくこと。
- ク. 水道により供給される水以外の井戸水等の水を使用する場合には、公的検査機関、厚生大臣の指定検査機関等に依頼して、年2回以上水質検査を行うこと。検査の結果、飲用不適とされた場合は、直ちに保健所長の指示を受け、適切な措置を講じること。なお、検査結果は1年間保管すること。

ケ. 貯水槽は清潔を保持するため、専門の業者に委託して、年1回以上清掃すること。
なお、清掃した証明書は1年間保管すること。

コ. 調理場内における器具、容器等の洗浄・殺菌は、原則として全ての食品が調理場内から搬出された後に行うこと。ただし、やむを得ない場合は洗浄水等を飛散しないように行うこと。

③ 検食の保存

検食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密閉して入れ、-20℃以下で2週間以上保存すること。

なお、原材料は、特に、洗浄・殺菌等を行わず、購入した状態で保存すること。

④ 調理従事者等の衛生管理

ア. 調理従事者は臨時職員も含め、定期的な健康診断及び月に1回以上の検便を受けること。検便検査には、従来の検査に加え、腸管出血性大腸菌 O157の検査を含めること。

イ. 調理従事者は、下痢、発熱などの症状があった時、手指等の化膿創があった時は調理作業に従事しないこと。

ウ. 調理従事者が着用する外衣、帽子は毎日清潔なものに交換すること。

エ. 下処理場から調理場への移動の際には、外衣、はき物の交換等を行うこと。

（はき物の交換が困難な場合には履き物の殺菌を必ず行うこと。）

オ. 便所には、調理作業時に着用する外衣、帽子、はき物のまま入らないこと。

カ. 調理、点検に従事しない者が、やむを得ず、調理施設に立ち入る場合には、専用の清潔な帽子、外衣及び履物を着用させること。

キ. 食中毒が発生した時、原因究明を確実にを行うため、原則として、調理従事者は当該施設で調理された食品を喫食しないこと。

ただし、原因究明に支障を来さないための措置が講じられている場合はこの限りでない。（毎日の健康調査及び月1回以上の検便検査等）

(5) その他

ア. 加熱調理食品にトッピングする非加熱食品は、直接喫食する非加熱食品と同様の衛生管理を行い、トッピングする時期は提供までの時間が極力短くなるようにすること。

イ. 廃棄物（調理施設内で生じた廃棄物及び返却された残渣をいう。）の管理は、次

のように行うこと。

- a. 廃棄物容器は、汚臭、汚液がも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こと。
- b. 返却された残渣は非汚染作業区域に持ち込まないこと。
- c. 廃棄物は、適宜集積場に搬出し、作業場に放置しないこと。
- d. 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管理すること。

2. 衛生管理体制

(1) 衛生管理体制の確立

- ① 調理施設の経営者又は学校長等施設の運営管理責任者（以下「責任者」という。）は、施設の衛生管理に関する責任者（以下「衛生管理者」という。）を指名すること。
なお、共同調理施設等で調理された食品を受け入れ、提供する施設においても、衛生管理者を指名すること。
- ② 責任者は、日頃から食材の納入業者についての情報の収集に努め、品質管理の確かな業者から食材を購入すること。また、継続的に購入する場合は、配送中の保存温度の徹底を指示するほか、納入業者が定期的に行う原材料の微生物検査結果の提示を求めること。
- ③ 責任者は、衛生管理者に点検表に基づく点検作業を行わせるとともに、そのつど点検結果を報告させ、適切に点検が行われたことを確認すること。
- ④ 責任者は、点検の結果、衛生管理者が改善不能な異常の発生の報告を受けた場合、食材の返品、メニューの一部削除、調理済み食品の回収等必要な措置を講ずること。
- ⑤ 責任者は、点検の結果、改善に時間を要する事態が生じた場合、必要な応急措置を講じるとともに、計画的に改善を行うこと。
- ⑥ 責任者は、衛生管理者及び調理従事者に対して衛生管理及び食中毒防止に関する研修に参加させるなど必要な知識・技術の周知徹底を図ること。
- ⑦ 責任者は、調理従事者（臨時職員も含む。）に定期的な健康診断及び月に1回以上の検便を受けさせること。検便検査には、従来の検査に加え、腸管出血性大腸菌 O157 の検査を含めること。
- ⑧ 責任者は、調理従事者が下痢、発熱などの症状があった時、手指等に化膿創があっ

た時は調理作業に従事させないこと。

⑨ 献立を作成に当たっては、施設の人員等の能力に余裕を持った献立作成を行うこと。

⑩ 献立ごとの調理工程表の作成に当たっては、次の事項に留意すること。

ア 調理従事者の汚染作業区域からの非汚染作業区域への移動を極力行わないようにすること。

イ 調理従事者の一日ごとの作業の分業化を図ることが望ましいこと。

ウ 調理終了後速やかに喫食されるよう工夫すること。

また、衛生管理者は調理工程表に基づき、調理従事者と作業分担等について事前に十分な打ち合わせを行うこと。

⑪ 施設に所属する医師、薬剤師等専門的な知識を有する者の定期的な指導、助言を受けること。

(別添1) 原材料、製品等の保存温度

食 品 名	保存温度
穀類加工品（小麦粉、デンプン）	室温
砂糖	室温
食肉・鯨肉	10℃以下
細切りした食肉・鯨肉を凍結したものを容器包装に入れたもの	-15℃以下
食肉製品	10℃以下
鯨肉製品	10℃以下
冷凍食肉製品	-15℃以下
冷凍鯨肉製品	-15℃以下
ゆでだこ	10℃以下
冷凍ゆでだこ	-15℃以下
生食用かき	10℃以下
生食用冷凍かき	-15℃以下
冷凍食食品	-15℃以下
魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ	10℃以下
冷凍魚肉ねり製品	-15℃以下
液状油脂	室温
固形油脂	10℃以下
(ラード、マーガリン、ショートニング、カカオ脂)	
穀付卵	10℃以下
液卵	10℃以下
凍結卵	-15℃以下
乾燥卵	室温
ナッツ類	15℃以下
チョコレート	15℃以下
生鮮果実・野菜	10℃前後
生鮮魚介類	5℃以下
乳濃縮乳	10℃以下
脱脂乳	10℃以下
クオリム	10℃以下
バター	15℃以下
練乳	15℃以下
清涼飲料水	室温

(別添2) 標準作業書

(手洗いマニュアル)

1. 水で手をぬらし石けんをつける。
2. 指、腕を洗う。特に、指の間、指先をよく洗う。(30秒程度)
3. 石けんをよく洗い流す。(20秒程度)
4. 0.2秒%逆性石けん液をつけ、手指をよくこする。(又は1%逆性石けん液に手指を30秒つける。)
5. よく水洗いする。
6. ペーパータオルでふく。

(器具等の洗浄・殺菌マニュアル)

1. 調理機械

- ① 機械本体・部品を分解する。なお、分解した部品は床にじか置きしないようにする。
- ② 飲用適の水(40℃程度の微温水が望ましい。)で3回水洗いする。
- ③ スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ④ 飲用適の水(40℃程度の微温水が望ましい。)でよく洗剤を洗い流す。
- ⑤ 部品は80℃で5分間以上又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。
- ⑥ よく乾燥させる。
- ⑦ 機械本体・部品を組み立てる。
- ⑧ 作業開始前に70%アルコール噴霧又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。

2. 作業台

- ① 調理台周辺の片づけを行う。
- ② 飲用適の水(40℃程度の微温水が望ましい。)で3回水洗いする。
- ③ スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ④ 飲用適の水(40℃程度の微温水が望ましい。)でよく洗剤を洗い流す。
- ⑤ よく乾燥させる。
- ⑥ 70%アルコール噴霧又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。
- ⑦ 作業開始前に⑥と同様の方法で殺菌を行う。

3. まな板、包丁、へら等

- ① 飲用適の水(40℃程度の微温水が望ましい。)で3回水洗いする。

- ② スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ③ 飲用適の水（40℃程度の微温水が望ましい。）でよく洗剤を洗い流す。
- ④ 80℃で5分間以上又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。
- ⑤ よく乾燥させる。
- ⑥ 清潔な保管庫にて保管する。

4. ふきん、タオル等

- ① 飲用適の水（40℃程度の微温水が望ましい。）で3回水洗いする。
- ② スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ③ 飲用適の水（40℃程度の微温水が望ましい。）でよく洗剤を洗い流す。
- ④ 100℃で5分間以上煮沸殺菌を行う。
- ⑤ 清潔な場所で乾燥、保管する。

（原材料等の保管管理マニュアル）

1. 野菜・果物

- ① 衛生害虫、異物混入、腐敗・異臭等がないか点検する。異常品は返品又は使用禁止とする。
- ② 各材料ごとに、50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密閉して入れ、-20℃以下で2週間以上保存する。（検食用）
- ③ 専用の清潔な容器に入れ替えるなどして、10℃以下で保存する（冷凍野菜は-15℃以下）
- ④ 流水で3回以上水洗いする。
- ⑤ 中性洗剤で洗う。
- ⑥ 流水で十分すすぎ洗い。
- ⑦ 必要に応じて、次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いする。
- ⑧ 水切りする。
- ⑨ 専用のまな板、包丁でカットする。
- ⑩ 清潔な容器に入れる。
- ⑪ 清潔なシートで覆い（容器がふた付きの場合を除く）、調理までの30分以上を要する場合には、5℃以下で冷蔵保管する。

2. 魚介類、食肉類

- ① 衛生害虫、異物混入、腐敗・異臭等がないか点検する。異常品は返品又は使用禁止

とする。

- ② 各材料ごとに、50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密閉して入れ、 -20°C 以下で2週間以上保存する。（検食用）
- ③ 専用の清潔な容器に入れ替えるなどして、 5°C 以下で保存する（冷凍で保存するものは -18°C 以下）。
- ④ 専用のまな板、包丁でカットする。
- ⑤ 速やかに調理へ移行させる。

（加熱調理食品の中心温度及び加熱時間の記録マニュアル）

1. 揚げ物

- ① 油温が設定した温度以上になったことを確認する。
- ② 調理を開始した時間を記録する。
- ③ 調理の途中で適当な時間を見はからって食品の中心温度を3点以上測定し、全ての点において 75°C 以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに1分以上加熱を続ける。
- ④ 最終的な加熱処理時間を記録する。
- ⑤ なお、複数回同一の作業を繰り返す場合には、油温が設定した温度以上であることを確認・記録し、①～④で設定した条件に基づき、加熱処理を行う。油温が設定した温度以上に達していない場合には、油温を上昇させるため必要な措置を講ずる。

2. 焼き物及び蒸し物

- ① 調理を開始した時間を記録する。
- ② 調理の途中で適当な時間を見はからって食品の中心温度を3点以上測定し、全ての点において 75°C 以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに1分以上加熱を続ける。
- ③ 最終的な加熱処理時間を記録する。
- ④ なお、複数回同一の作業を繰り返す場合には、①～③で設定した条件に基づき、加熱処理を行う。この場合、中心温度の測定は、最も熱が通りにくいと考えられる場所の一点のみでもよい。

3. 煮物及び炒め物

調理の順序は食肉類の加熱を優先すること。食肉類、魚介類、野菜類の冷凍品を使用する場合には、十分解凍してから調理を行うこと。

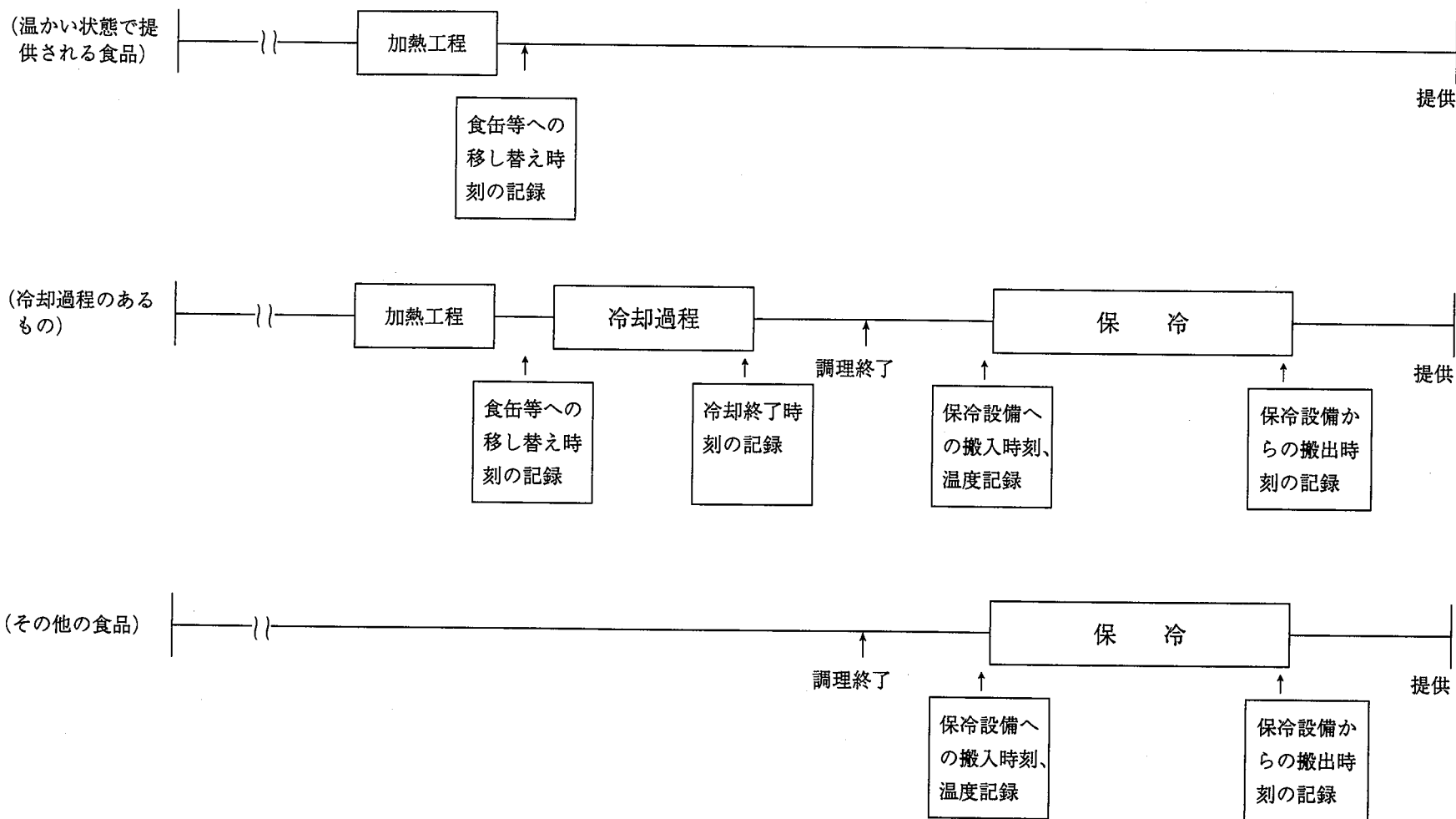
- ① 調理の途中で適当な時間を見はからって、最も熱が通りにくい具材を選び、食品の中心温度を3点以上（煮物の場合は1点以上）測定し、全ての点において75℃以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに1分以上加熱を続ける。

なお、中心温度を測定できるような具材がない場合には、調理釜の中心付近の温度を3点以上（煮物の場合は1点以上）測定する。

- ② 複数回同一の作業を繰り返す場合にも、同様に点検・記録を行う。

調理後の食品の温度管理に係る記録のとり方について

(調理終了後提供まで30分以上を要する場合)



調理施設の点検表

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

1. 毎日点検

	点 検 項 目	点検結果
1	施設へのねずみやこん虫の侵入を防止するための設備に不備がありませんか。	
2	手洗い設備の石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液は適切ですか。	
3	下処理から調理・加工場への移動の際には衣服、履物の交換（履物の交換が困難な場合には、履き物の殺菌）が行われていますか。	
4	施設に部外者が入ったり、調理に不必要な物品が置かれていたりしませんか。	
5	施設の清掃は、全ての食品が調理場内から完全に排出された後、適切に実施されましたか。（床面、内壁のうち床面から1 m以内の部分）	
6	施設は十分な換気が行われ、高温多湿が避けられていますか。	

2. 1 か月ごとの点検

	点 検 項 目	点検結果
1	汚染作業区域と非汚染作業区域が明確に区別されていますか。	
2	巡回点検の結果、ねずみやこん虫の発生はありませんか。	
3	ねずみやこん虫の駆除は半年以内に実施され、その記録が1年以上保存されていますか。	
4	便所には、専用の手洗い設備、専用の履き物が備えられていますか。	
5	シンクは用途別に相互汚染しないように設置されていますか。 加熱用食材、非加熱用食材、器具の洗浄等を行うシンクは別に設置されていますか。	
6	シンク等の排水口は排水管又は排水溝に直結した構造になっていますか。	
7	施設の清掃は、全ての食品が調理場内から完全に排出された後、適切に実施されましたか。（天井、内壁のうち床面から1 m以上の部分）	

3. 3 か月ごとの点検

	点 検 項 目	点検結果
1	施設は隔壁等により、不潔な場所から完全に区別されていますか。	
2	各作業区域の入り口手前に手洗い設備、履き物の殺菌設備（履き物の交換が困難な場合に限る。）が設置されていますか。 下処理場には調理・加工場の入り口手前に手洗い設備、履き物の殺菌設備（履き物の交換が困難な場合に限る。）が設置されていますか。	
3	便所・休憩室は隔壁をもって他の場所と区分されていますか。	
4	施設の床面は排水が容易に行える構造になっていますか。	

<改善を行った点>

<計画的に改善すべき点>

調理器具及び使用水の点検表

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

① 調理器具、容器等の点検表

	点 検 項 目	点検結果
1	包丁、まな板等の調理器具は用途別及び食品別に用意し、混同しないように使用されていますか。	
2	調理器具、容器等は作業動線を考慮し、予め適切な場所に適切な数が配置されていますか。	
3	調理器具、容器等は使用后（必要に応じて使用中）に洗浄・殺菌し、乾燥されていますか。	
4	調理機械は、最低1日1回以上、分解して洗浄・消毒し、乾燥されていますか。	
5	調理場内における器具、容器等の洗浄・殺菌は、全ての食品が調理場から排出された後、行っていますか。（やむを得ない場合は、洗浄水等が飛散しないように行うこと。）	
6	全ての調理器具、容器等は衛生的に保管されていますか。	

② 使用水の点検表

採 取 場 所	採 取 時 期	色	濁り	臭い	異物	残留塩素濃度
						mg/ℓ
						mg/ℓ
						mg/ℓ
						mg/ℓ

〈改善を行った点〉

〈計画的に改善すべき点〉

原材料の取扱い等点検表

平成 年 月 日

責 任 者	衛生管理者

① 原材料の取扱い（毎日点検）

	点 検 項 目	点検結果
1	原材料の納入に際しては調理従事者が立ち会いましたか。 検収場で検収簿に基づき点検を行いましたか。	
2	原材料の納入に際し、生鮮食品については、1回で使い切る量を調理当日に仕入れましたか。	
3	原材料は分類ごとに区分して、原材料専門の保管場に保管設備を設け、適切な温度で保管されていますか。 原材料の搬入時の時刻及び温度の記録がされていますか。	
4	原材料の包装の汚染を保管設備に持ち込まないようにしていますか。 保管設備内での原材料の相互汚染が防がれていますか。	
5	調理施設内に汚染を持ち込まないように、下処理を確実に実施していますか。	
6	冷蔵庫又は冷凍庫から出した原材料は速やかに調理に移行させていますか。 非加熱食品であって、やむを得ず調理に移行するまで30分以上を要する場合には、冷蔵設備に保管されていますか。	
7	原材料を配送用包装のまま調理場に持ち込んでいませんか。	

② 原材料の取扱い（月1回点検）

	点 検 項 目	点検結果
	原材料について、納入業者が定期的を実施する検査結果の提出が最近1か月以内にありましたか。	
	検査結果は1年間保存されていますか。	

③ 検食の保存

	点 検 項 目	点検結果
	検食は、原材料（購入した状態のもの）及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器に密封して入れ、-20℃以下で2週間以上保存されていますか。	

<改善を行った点>

<計画的に改善すべき点>

検収の記録簿

平成 年 月 日

責 任 者	衛生管理者

納品の時刻	納入業者名	品目名	生産地	期限表示	数量	鮮度	包装	品温	異物
：									
：									
：									
：									
：									
：									
：									
：									
：									
：									

〈進言事項〉

調理・加工の点検表

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

① 調理中の取扱い

	点 検 項 目	点検結果
1	野菜及び果物を加熱せずに提供する場合には、適切な洗浄（必要に応じて消毒）を実施していますか。	
2	加熱調理食品は中心部が十分（75℃で1分間以上等）加熱されていますか。	
3	食品及び移動性の調理器具並びに容器の取扱いは床面から60cm以上の場所で行われていますか。（食缶に食品を移し替える場合は30cm以上の台にのせて行う。）	
4	食品を放冷する場合、非加熱食品を下処理後一時保管する場合等に、清潔な場所で行っていますか。	
5	加熱調理食品にトッピングする非加熱食品は、直接摂食する非加熱食品と同様の衛生管理を行い、トッピングする時期は提供までの時間が極力短くなるようにしていますか。	

② 調理後の取扱い

	点 検 項 目	点検結果
1	調理・加工後、食品を放冷する場合には、速やかに中心温度を下げる工夫がされていますか。	
2	調理・加工後の食品は衛生的な容器にふたをして保存していますか。	
3	加工・調理後の食品が適切に温度管理（放冷過程の温度管理を含む。）を行い、必要な時間及び温度が記録されていますか。	
4	配送過程があるものは保冷又は保温設備のある運搬車を用いるなどにより、適切な温度管理を行い、必要な時間及び温度が記録されていますか。	
5	調理・加工後の食品は2時間以内に喫食されていますか。	

③ 廃棄物の取扱い

	点 検 項 目	点検結果
1	廃棄物容器は、汚臭、汚液がも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されていますか。	
2	返却された残渣は非汚染作業区域に持ち込まれていませんか。	
3	廃棄物は、適宜集積場に搬出し、作業場内に放置されていませんか。	
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管理されていますか。	

〈改善を行った点〉

〈計画的に改善すべき点〉

配送先記録簿

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

出発時刻	
------	--



帰り時刻	
------	--

冷蔵設備への搬入時刻 (:)
 冷蔵設備内温度 (:)

配 送 先	配送先所在地	品 目 名	数 量	配送時刻

<進言事項>
--

従事者の衛生管理点検表

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

氏名	服装	帽子	毛髪	履物	体調	化膿創	爪	指輪等	手洗い

	点検項目	点検結果
1	着用する外衣、帽子は作業専用で清潔のものですか	
2	毛髪が帽子から出ていませんか	
3	作業場内の履物を使っていますか	
4	健康診断、検便検査の結果に異常はありませんか	
5	下痢、発熱などの症状はありませんか	
6	手指や顔面に化膿創がありませんか	
7	爪は短く切っていますか	
8	指輪やマニキュアをしていませんか	
9	手洗いを適切に行っていますか	
10	便所には、調理作業時に着用する帽子、外衣のまま入らないようにしていますか。	

〈改善を行った点〉

〈計画的に改善すべき点〉

食品保管時の記録簿

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

① 原材料保管時

品目名	搬入時刻	搬入時設備内(室内)温度	品目名	搬入時刻	搬入時設備内(室内)温度

② 調理終了後30分以内に提供される食品

品目名	調理終了時刻	品目名	調理終了時刻

③ 調理終了後30分以上に提供される食品

ア 温かい状態で提供される食品

品目名	食缶への移し替え時刻

イ 加熱後冷却する食品

品目名	放冷開始時刻	放冷終了時刻	保冷設備への搬入時刻	保冷設備内温度	保冷設備からの搬出時刻

ウ その他の食品

品目名	保冷設備への搬入時刻	保冷設備内温度	保冷設備からの搬出時刻

〈進言事項〉

食品の加熱加工の記録簿

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

品目名	No 1			No 2 (No 1 で設定した条件に基づき実施)			
(揚げ物)	① 湯温		℃	湯温		℃	
	② 調理開始時刻		:	No 3 (No 1 で設定した条件に基づき実施)			
	③ 確認時の中心温度	サンプルA		℃	湯温		℃
		B		℃	No 4 (No 1 で設定した条件に基づき実施)		
		C		℃	湯温		℃
	④ ③確認後の加熱時間			No 5 (No 1 で設定した条件に基づき実施)			
⑤ 全加熱処理時間			湯温		℃		

品目名	No 1			No 2 (No 1 で設定した条件に基づき実施)			
(焼き物、蒸し物)	① 調理開始時刻		:	確認時の中心温度		℃	
	② 確認時の中心温度	サンプルA		℃	No 3 (No 1 で設定した条件に基づき実施)		
		B		℃	確認時の中心温度		℃
		C		℃	No 4 (No 1 で設定した条件に基づき実施)		
	③ ②確認後の加熱時間			確認時の中心温度		℃	
④ 全加熱処理時間							

品目名	No 1			No 2		
(煮物)	① 確認時の中心温度	サンプル	℃	① 確認時の中心温度	サンプル	℃
	② ①確認後の加熱時間			② ①確認後の加熱時間		
(炒め物)	① 確認時の中心温度	サンプルA	℃	① 確認時の中心温度	サンプルA	℃
		B	℃		B	℃
		C	℃		C	℃
	② ①確認後の加熱時間			② ①確認後の加熱時間		

〈改善を行った点〉
〈計画的に改善すべき点〉