

【添付資料①】

標準作業手順書・衛生標準作業手順書(SOP・SSOP)の例

目 次

A. 人に関する項目

- A1 健康管理
- A2 更衣・厨房入室
- A3 手洗い
- A4 トイレ使用時
- A5 製品運搬時管理
- A6 事故発生時対応／製品回収
- A7 納入業者等の健康管理
- A8 トイレの清掃
- A9 下処理作業における重点管理
- A10 加熱・冷却作業における重点管理
- A11 ピッキング作業における重点管理

B. 食材に関する項目

- B1 野菜の入荷から下処理まで
- B2 生野菜・果物の入荷から下処理まで
- B3 魚介類の入荷から下処理まで
- B4 肉類の入荷から下処理まで
- B5 鶏卵の入荷から下処理まで
- B6 牛乳・乳製品の入荷から保管まで
- B7 豆腐および畜肉・魚肉加工品の
入荷から下処理まで
- B8 常温加工品(缶詰・乾物)の入荷から
下処理まで
- B9 冷凍品の入荷から下処理まで
- B10 開封後の食材保管・管理
- B11 揚げ油管理
- B12 廃油の保管管理
- B13 検食(調理冷却済)の管理
- B14 使用水の管理

C. 機器・器具および洗剤に関する項目

- C1 包丁
- C2 まな板
- C3 レードル・へら・容器・ボウル・ザル
- C4 ふきん
- C5 作業台・調理台
- C6 シンク
- C7 カッターミキサー
- C8 ハサミ・缶切り
- C9 ホテルパン
- C10 スポンジタワシ
- C11 中心温度計の消毒
- C12 洗剤の管理

D. 厨房(建物)に関する項目

- D1 厨房の衛生維持
- D2 床・壁
- D3 グリーストラップ
- D4 側溝・排水マス
- D5 ゴミ箱
- D6 フード
- D7 電気・照明
- D8 廃棄物の搬出とゴミ庫
- D9 ドアノブの消毒
- D10 そ族・害虫対策

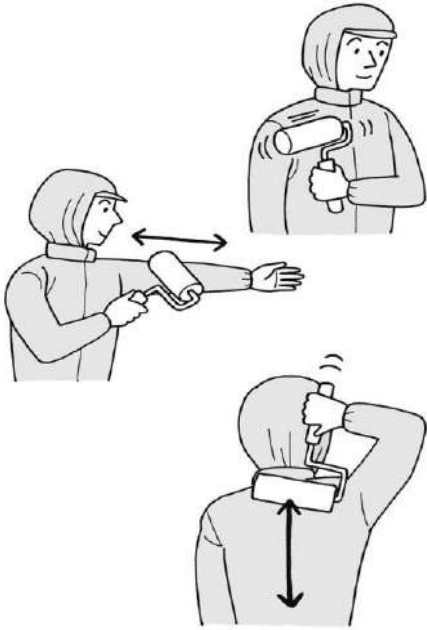
E. メーカーマニュアルを参照する機器類

冷蔵庫、冷凍庫、包丁・まな板殺菌庫、スチーム
コンベクションオーブン、プラストチャー、氷水冷却機、
製氷機、真空包装機、洗浄機などは各メーカーの
保守清掃マニュアルを利用する。
マニュアルの該当ページをコピーして作業場に
掲示すること。

A1. 健康管理

実施項目	健康管理	制定
実施者	衛生責任者	
実施時期		
実施頻度	月1回、年1回	
使用薬剤等		
使用器具等		
工程	衛生管理ポイント	措置・対策
* 採用時の注意 書類の送付 面接 健康診断 検便 * 雇用後 ○毎日の点検は ○定期的には ー 健康診断 ー 検便 	○履歴書等により既往症等の確認をする。 ○胃腸に関する自覚症状など作業に支障がないかの確認を行う。 ○作業前に衛生・健康チェックリストによる点検 ○年1回実施し、必要に応じて(1)実施頻度を増減させる。 ○月1回実施し、必要に応じて(2)実施頻度を増減させる。 ○必要に応じてノロウイルスの検査(3)を実施すること。 (1)健康上何らかの懸念が認められる従業員について、また、施設内外で伝染性の疾病または感染症を発症している患者が出ている場合など。 (2)食中毒発生の疑いがある場合、従業員に菌感染者が出て二次感染者が出ることが懸念される場合など。 (3)従業員にノロ感染者が出た場合は全従業員を対象に、家族など同居人に感染者が出た場合はその従業員について、近隣にノロ感染者が出た場合は感染の可能性がある従業員を対象に検査をする。	○チェックリストにより不良があった場合は改善措置をとる。 ○就労に支障をきたす場合は作業からはずす。 ○検便結果が陽性の場合には調理作業からはずす等の処置をする。
●特記事項 □雇用時の健康診断および定期健康診断については、それぞれ労働安全衛生規則第43条および第44条に従うこと。 □検便は調理従事者として配置換えがなされた場合にも必要です(労働安全衛生規則第47条) □検便は健康保菌者(赤痢菌、サルモネラ、腸管出血性大腸菌等)の発見をして健康保菌者による汚染を防ぎます。		

A2. 更衣・厨房入室

作業項目	更衣・厨房入室	制定
実施者	厨房入室者全員	
実施時期	出勤時、厨房に再入室時	
実施頻度	厨房入室時に毎回	
使用薬剤等		
使用器具等	粘着ローラー	
工程	衛生管理ポイント	措置・対策
白衣に着替える 日常衛生・健康点検表に記入する 靴を履き替える ↓ マスクを着用す ↓ 粘着ローラー ↓ 頭髪が出ていないかチェックする ↓ 手を洗う	①インナーキャップを被る。 ②帽子を着用する。 ③毎日新しく洗濯されたユニフォームを着用すること。(上着、ズボン、インナーキャップ、帽子) ○下痢、発熱など健康状態に異常がある人は職責者に必ず届け出ること。 以下は用便後、昼食後などにも同じ順序で実施すること。 ○両肩、両腕、背中をまんべんなくかける。(20秒間) ○鏡を見て整える。 ○「A3,手洗いマニュアル」を参照する。	○毛髪混入を防ぐためにインナーキャップと帽子の両方を被り、外に毛髪が出ないように鏡でチェックすること。 ◎帽子、白衣の順に着用すること。 ⇒毛髪対策 ※白衣のまま工場外に出ない。 ○衛生責任者は毎朝必ず点検表をチェックすること。  ○手を洗った後は靴、頭髪、顔(耳、鼻など)に触れないこと。
●特記事項		

A3. 手洗い

作業項目	手 洗 い	制定
実施者	厨房入室者全員	
実施時期	工程参照	
実施頻度	随時	
使用薬剤等	石鹼液、アルコール	
使用器具等	爪ブラシ、ペーパータオル	
工程	衛生管理ポイント	措置・対策
A 手首まで濡らす ↓ B 石鹼液で手首まで20秒洗う ↓ C 流水で汚れた石鹼泡を十分に洗い流す ↓ D ペーパータオルで水気を拭き取る ↓ E 手のひらにアルコールをスプレーする ↓ F 乾燥するまで両手でこすり合わせる	○手洗いは下記の際に行うこと。 ・作業にかかる前⇒2回洗浄 ・蛇口、ドアノブ、カートに触れた後 ・ゴミ等不潔なものに触れた後 ・作業の変わり目 ・下処理域から加熱調理などの清潔域に移動する際に ・用便後⇒2回洗浄 ○指、手のひら、指の間、甲の順に十分なもみ洗いをする。 * 注意) 作業にかかる前、用便後にはA～Cの工程を2回行い手指からの2次汚染を防止するよう努める。	○定期的に(年2回程度)手指の拭き取り検査を行う。その結果を衛生教育に反映させる。 ◎シンクの前に掲示されているイラスト付きのマニュアルの通りに入念に手を洗うこと ○2回洗浄方法はノロウイルス対策にもなる。 ○乾いていない手にアルコール消毒しても効果は薄い。
●特記事項		

A4. トイレ使用時

作業項目	トイレ使用時	制定
実施者	トイレ使用者全員	
実施時期	随時	
実施頻度	随時	
使用薬剤等	石鹼液、消毒用アルコール	
使用器具等	爪ブラシ、ペーパータオル	
工程	衛生管理ポイント	措置・対策
* 入室前 帽子、マスクをはずして上着を脱ぐ ↓ 靴を履き替える ↓ * 用便後 A 手首まで濡らす ↓ B 石鹼液で手首まで20秒洗う ↓ C 流水で汚れた石鹼泡を十分に洗い流す ↓ D ペーパータオルで水気を拭き取る ↓ E 手のひらにアルコールをスプレーする ↓ F 乾燥するまで両手でこすり合わせる	用便後は手洗いを2回します。 ○インナーキャップもはずす。 ○トイレの専用の履物に履き替える ○指、手のひら、指の間、甲の順に十分なもみ洗いをする。 * 注意用便後にはA～Cの工程を2回行い手指からの2次汚染を防止するよう努める。	○定期的に(年2回程度)手指の拭き取り検査を行う。その結果を衛生教育に反映させる。 ○乾いていない手にアルコール消毒しても効果は薄い。
●特記事項 □用便の際には上着、帽子等を外しハンガーに掛けること。		

A5. 製品運搬時管理

作業項目	製品運搬時管理	制定
実施者	出荷担当者⇒運搬担当者⇒SK側受入担当者	
実施時期	出荷時、運搬中、納品時	
実施頻度		
使用薬剤等		
使用器具等	表面温度計、芯温計	
作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
<pre> graph TD A[出荷する食品] --> B[運搬担当者] B --> C[搬送用カート、ボックス (食品に直接接触しないもの)] C --> D[積込み用台車] D --> E[配送車両 (車内)] E --> F[配送車両への積込] F --> G[運搬中] G --> H[納品・検収] </pre>	○温度と外観をチェックし、記録帳票記入。(CKの出荷担当者が実施) ○手洗いをし、清潔な帽子を着用する。 ○目視検査により、身体の清潔、服装の清潔、靴が汚れていないことを確認すること。 ○すべての器具、容器が洗浄されて清潔なこと。 ○清潔であること。 ○食品を積込む前に車両の庫内が3℃以下になっていること。 ○チルド室からの引渡しはCKの担当者が行う。 ○サテライトの担当者は、引渡し時の食品温度を確認記録する他、容器に損傷やこぼれが無いことを確認する。	○異常の場合は、責任者に報告して指示に従う。 この範囲は運搬担当者の責任で点検して運転配送日報に記入すること ○運転配送日報に清潔度と積込時の車両の庫内温度を記録する。 ○異常が認められた場合、サテライトの担当者はCKの責任者に連絡して指示を受ける
●特記事項 □配送中、ドアを開く時間が長くなることにより食品温度が上昇しないように注意を払うこと。		

A6. 事故発生時対応／製品回収

作業項目	事故発生時対応／製品回収	制定
実施者	CK責任者または責任者から指示を受けた代行者	
実施時期	食中毒発生の場合および食中毒の疑いがある場合	
実施頻度		
使用薬剤等		
使用器具等		
工程	衛生管理ポイント	措置・対策
食中毒等事故 発生の探知 ↓ 次ページに続く	○食中毒またはその疑いの事件発生の連絡がサテライトからあった場合には、所轄の保健所に連絡済かどうかを確認し、保健所等に連絡がされていない場合は速やかに下記について保健所に連絡を行う。 (自ら探知した場合についても同様) a) 探知の日時・方法 b) 発生日時・場所 c) 発症者の氏名、住所、連絡先の電話番号 d) 飲食した製品の内容(分類して) ・クックチル品 ・クックサーブ品 ・非加熱品 ・外部購入品(パン、海苔、牛乳、漬物、佃煮等) e) 発症者の主要症状と診断医師名 f) 食材及び発症者の飲食した残品確保状況 他のすべてのサテライトについて g) 喫食者から食中毒と思われる症状の連絡はないか h) 症状の連絡があった場合は、症状に共通性はないか i) 症状が出ている概ねの人数	○保健所等に対する連絡は、CK責任者またはCK責任者に指示されたものを行う。 所轄保健所名 ○○○保健所 電話番号 ○○○○-○○-○○○○

A6. 事故発生時対応／製品回収の続き

工程	衛生管理ポイント	措置・対策
保健所等の調査に対する協力と事故拡大の防止 ↓ 再発防止対策 サテライトに保存中の食品の回収	○保健所等の指示に忠実に従い、関係帳簿書類の提出や検査等に対する協力を行う。 ○被害拡大防止対策として保健所等より下記についての命令または指導があった場合には忠実に従う。 1) 営業自粛または停止 2) 指定原因食品または原因食品と同一の健康被害を引き起こす可能性のある食品(メニュー)の生産出荷の停止 3) 使用水が原因と推定される場合には使用禁止 4) 調理従事者が保菌者である場合または下痢等の健康被害を起こしている場合には、出勤停止とし、検便結果の陰性を確認して出勤させることとする。 ○保健所等により衛生管理方法や構造設備等の変更について命令または指導があった場合には保健所等とよく相談を行いながら改善を行う。 ○施設管理者は、食品衛生責任者等を中心に事故についての分析を行い、自主的に再発防止についての取り組みを行う。 ○サテライトへ配送済の製品で少しでも人的危害を発生させると疑われるものは全て回収する。 ○回収した製品は、CK内にある危害発生のある可能性がある原材料、半製品および製品と共に焼却等の処分をする。 ○サテライトからセントラルキッチンに返却された食品や器具は必ず個別に保管し、処分すること。	○下記について調査がなされることが考えられるので、関係帳簿類を備える。 記録の改ざん、隠ぺい等は事故の原因特定が遅れや事故拡大につながるので絶対に行わない。 1) 食材の仕入れから食品の加工調理及び提供に関する調査。 2) 施設の衛生状態についての調査(構造設備、給水設備、廃水の調査。) ○ノロウイルス感染が疑われる場合は、大量調理施設衛生管理マニュアルの「調理従事者等の衛生管理」の項目に推奨する検査の方法等が詳述されているので参考にすること。 ○回収は通常の容器等の回収便を利用せず、回収専用便とすること。 CK責任者を回収と処分の責任者とし、以下の記録を残してすべての記録について責任者の検印を必要とすること。記録すべき事項としては、 ①品名と回収・処分を決めた理由 ②回収・処分を決定した月日 ③回収した月日、センター到着時刻 ④回収担当者名と使用した車両名 ⑤処分した月日、処分方法 ⑥保健所へ報告した月日 記録の書式は自由とする。
●特記事項		

A7. 納入業者等の健康管理

作業項目	納入業者等の健康管理	制定
実施者	衛生責任者が提出された書類を点検し、健康状態を見て入場許可をする	
実施時期		
実施頻度		
使用薬剤等		
使用器具等		
CK内への入場者の分類	検便結果の提出	衛生上の注意点
1. 食材業者 2. 食材以外の業者	・CKの食品取扱者と同頻度で同一項目の検便検査結果を提出する。 ・検便検査結果の提出は不要	
以下の3～5の該当者は厨房内に入場できる条件として、頭痛、嘔吐、下痢、発熱等が無いことを条件とする。ただし、3および4は緊急修理を要する状況などによりCK責任者の判断により、しかるべき処置(着衣、2重の手袋など)を取った上での入場を許可(要請)する場合がある。		
3. メーカーの修理担当者	・検便検査結果の提出は不要 - ただし、入場が2日間以上になり入場が前もって予測できる場合には検便検査結果を提出すること。	・業者用の衛生健康点検表の各項目に記入すること。
4. CK内営繕担当者	・CKの食品取扱者と同頻度の検便検査結果を提出すること。	・衛生健康点検表の各項目に記入すること。
5. CK見学者	・見学前に検便検査結果を提出すること。また、見学当日に頭痛、嘔吐、下痢、発熱等がある場合は施設への入場はできない。	1～5のCK入場者すべてを対象として入場前には必ず手を入念に洗い菌を持ち込まないように十分注意すること。 CK内の衛生に関する掲示をよく読みルールを守ること。
●特記事項		

A8. トイレの清掃

作業項目	トイレの清掃	制定
実施者		
実施時期	毎日	
実施頻度	午前と午後の1日2回	
使用薬剤等	中性洗剤、トイレ洗剤、ノロ除去効果のある薬剤、消毒用アルコール	
使用器具等	トイレ用清掃ブラシ、スポンジ、掃除用使い捨てクリーナー、ニトリル手袋	
工程	衛生管理ポイント	措置・対策
洗浄 ↓ 除菌・消毒 ↓ 石鹼液・消毒液補充	○トイレ洗剤とブラシを用いて便器内を洗浄する。便座の表裏を使い捨てクリーナーに、ノロ除去効果がある薬剤を噴霧して拭く。中性洗剤を含ませたスポンジで手洗いシンクを洗浄し、流水で流した後、専用タオルにて拭き取る。 ○床を、使い捨てクリーナーに上記のノロ除去効果のある薬剤を噴霧し拭く。 ○ゴミを回収する。(ゴミ袋は二重に) ○ドアノブ、トイレトーパーホルダー、水洗レバーの操作ボタン等手が触れる箇所を消毒用アルコールを噴霧してペーパーで拭き取る。 ○手洗い洗剤と消毒用アルコールの補充をする。 ○ペーパータオルを補充する。	○便座は、ノロウイルス除去効果があるアルコールまたは除菌剤を染ませた使い捨てクリーナーで拭き取り、薬剤の残留がないように別の清潔なクリーナー二度拭きする。
●特記事項		

A9. 下処理作業における重点管理

作業項目	下処理作業における重点管理	制定
実施者	下処理担当者	
実施時期	毎日の作業時	
実施頻度		
使用薬剤等		
使用器具等		
工程	衛生管理ポイント	措置・対策
入室	○異物混入の原因となるものを 持ち込んでないか再確認する。	⇒作業用ユニフォームに着替える 際にもチェックしているが 再チェックする。
作業中		
食材の取り出し	○冷蔵、冷凍からは直近で処理する 食材のみを取り出し、余分に出さ ない。 ○一度解凍した冷凍食材は再び冷 凍してはならない。余りは廃棄する。 ○ビニル袋を開封する際には切落した 断片を確実に取り除くようにする。	⇒食材の温度を上げないことを 常に意識すること。
食材の開封		⇒最も多い異物混入の原因である ことを意識すること。
専用の包丁・まな板	○野菜、肉、魚、生食野菜など食材別 で専用の包丁、まな板、ボウル、 ザル、容器等を使用すること。	
皮むき、カット終了時	○使用した包丁や切裁用の器具・ 機械の刃部分の欠損や部品紛失 が発生した場合には、すぐ認知でき るように刃および部品の確認記録 表を作成し、下処理ロットごと、 または午前、午後等の区切りで 確認・記録すること。	⇒温度、時間の記録と同様に 衛生責任者、責任者は毎日 使用器具等に異状がないことを 確認、検印すること。
作業終了時		
洗浄・消毒・保管	○道具、器具のSSOPに従い、洗浄・ 消毒・保管をする。	⇒決められたSSOPの手順で常に 問題ないか、使用器具や薬剤等 に何らかの変更が生じたため SSOPを改訂する必要がないか を考えてみることも必要である。
●特記事項		

A10. 加熱・冷却作業における重点管理

作業項目	加熱・冷却作業における重点管理	制定
実施者	加熱・冷却担当者	
実施時期	毎日の作業時	
実施頻度		
使用薬剤等		
使用器具等		
工程	衛生管理ポイント	措置・対策
入室 作業中 加熱前の食材点検 加熱終了時の温度確認と適切な記録  急速冷却 冷却に関わる記録 作業終了時 加熱・冷却の各機器の清浄と消毒	○異物混入の原因となるものを持ち込んでないか再確認する。 ○ホテルパン、ボウルなどに入れられ下処理から送られて来る材料は毛髪やビニル他の異物が無いかを見ること。 ○中心温度計を使用して測定する。温度は3点以上測定して、その中で低いほうの温度を2点記録する。 ○中心温度が75℃を十分に超えている場合は、その時点で加熱を終了しても良いが、75℃丁度または少ししか超えていない場合は1分間加熱を継続すること。 ○ブラストチラーまたは氷水槽を使用して冷却開始から90分以内に3℃以下にする。 ○冷却開始時刻、終了時の中心温度と時刻を記録する。 ○使用した機器を清浄にする。特にブラストチラーは庫内構造が複雑でカビが生えることがあるので注意を要する。	⇒作業用ユニフォームに着替える際にもチェックしているが再チェックする。 ⇒人為的ミスが工程のどこでも発生する可能性があるので、各工程ごとに注意、確認が必要。 ⇒スチームコンベクションオーブンは各機で温度の上がりにくい庫内部分があるので、そこに置かれた食材を重点的に測定する。 ⇒ノロウイルスに汚染されている可能性があるカキ、二枚貝等については中心温度が90℃に達してから90秒以上の加熱をする。 ⇒加熱終了から冷却開始まで30分の時間が許されているが、特に加熱食材に加工するなどの必要がない場合はすぐに冷却を開始すること。 ⇒加熱終了から冷却開始まで5分以内なら冷却開始時の中心温度の測定は省略しても良い。 ⇒メーカーのマニュアルに従い、洗浄等をする。
●特記事項		

A11. ピッキング作業における重点管理

作業項目	ピッキング作業における重点管理	制定
実施者	ピッキング担当者	
実施時期	毎日の作業時	
実施頻度		
使用薬剤等		
使用器具等		
工程	衛生管理ポイント	措置・対策
入室	○異物混入の原因となるものを 持ち込んでないか再確認する。 特にピッキング作業では、作業者が 食材に近い距離で対面する時間が 長いので注意を要する。	⇒作業用ユニフォームに着替える 際にもチェックしているが 再チェックする。
使用する文具 包材等	○ボールペン、付箋、テープなど文具、 パック用のビニル袋などを人為的な ミスで混入しないように毎日毎時の 注意を要する。	
作業中の食材温度	○ピッキング中に食材温度が5℃を 超えないようにすること。 * クックチルのルールは： ①保存温度は0～3℃ ②食材が5℃を短時間超えた場合は 12時間以内に消費すること ③食材が10℃を超えた場合は 廃棄すること	⇒5℃以下に管理された冷蔵庫内 で作業する。 やむを得ず5～10℃の環境下で 作業する場合は短時間で作業を 完了して食材温度が5℃を超え ないようにする。
作業終了時 空のホテルパン・容器	○空になったホテルパン、容器、器具 等は速やかにピッキング室から 洗浄室に搬送すること。	
●特記事項		

B1. 野菜の入荷から下処理まで

作業項目	野菜の入荷から下処理まで	制定
実施者		
実施時期	原材料受入後	野菜冷蔵庫の管理温度： 5～10℃ 管理温度逸脱時は措置・対策表参照
実施頻度	随時	
使用薬剤等		
使用器具等	検収用容器、計量器、放射温度計、冷蔵庫、検食保存袋	
作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
受け入れ検品 ↓ CK専用容器 ↓ 冷蔵庫 ↓ 下処理 ↓ 検食の保存・廃棄 ↓ 加熱調理へ	○業者担当者に帽子・マスク・専用履物、白衣を着用させ、手洗い、消毒させる。 ○受入時に、温度、色、鮮度、臭気、包装状態、産地(ロット番号)をチェックして記録する。 ○CK専用容器に移し替える。 ○冷蔵庫は5℃以下を保つこと。 ○下処理時、材料を洗浄する前に50gずつ食材ごとに、検食用ビニール袋に入れ縛り一時、冷蔵庫にて保管する。 ○下処理の冷蔵庫より取り出し、日付を記して専用冷凍庫に収納すること。検食は1種類の食材につき、50gとして製造日より19日間、-20℃以下で保存する。 ○B2の洗浄方法を参照して十分に洗浄して、専用のまな板と包丁を使用して処理する。	○規準以下のものは受入せずに交換してもらう。 ○商品を、床に直置きせず台上またはスノコ上で検品する。 ○段ボール箱、通い箱は汚染されているので清潔なCK内容器に移す。 ○朝(作業前)、夕(作業終了時)の1日2回の庫内温度チェックを行い、記録する。 ○先入れ先出しを徹底する。 ○検食の冷凍庫についても朝(作業前)、夕(作業終了時)の1日2回の庫内温度チェックを行い、記録する。 ○ただし、加熱工程のある野菜は殺菌は不要。
●特記事項 □使用時点での不良品は返品交換するように検収者または献立・事務担当者が連絡をする。 □相互汚染防止のためにまな板、包丁だけでなく、ボウル、ザル他の器具類も肉、魚、野菜他を区別すること。		

B2. 生野菜・果物の入荷から下処理まで

作業項目	生野菜・果物の入荷から下処理まで	制定
実施者		
実施時期	原材料受入後	野菜冷蔵庫の管理温度： 5～10℃ 管理温度逸脱時は措置・対策表参照
実施頻度		
使用薬剤等	中性洗剤、次亜塩素酸ナトリウム製剤	
使用器具等	3槽シンク、シンク、ボウルなどの容器	
作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
洗浄前の処理 洗浄・殺菌 流水リンシング 電解次亜水（弱アルカリ性）または次亜塩素酸水（強酸性、微酸性）による 殺菌	受入検品についてはB1項に記載されたことを遵守し、CK専用容器に入れて適切な冷蔵保管をする。 キャベツ、白菜などの葉物は外側の葉の汚れが激しいため、必ず外側から数枚を取り除いておく。 レタス、サニーレタスなどは葉の間に虫の混入が多いので、葉を1枚ずつはがして洗浄する。 3槽のシンクを使用する。 1槽目で十分な水量の水で大きな汚れを洗い流し、2槽目には中性洗剤を入れ洗浄する。 3槽には次亜塩素酸ナトリウム製剤希釈液100ppmを入れて10分間浸漬殺菌をする。 流水で十分に洗い流し塩素臭を取り除く。 各メーカーの使用マニュアルに従い使用する。流しすぎながら洗浄殺菌する方法、ボウルなどの容器に貯めおいてオーバーフローさせながら殺菌する方法などがある。	キュウリ両端のヘタ、トマトのヘタ、根菜は表皮に汚染が多く、洗浄前の処理で取り除くことが必要。 りんご、メロンなど皮を取り除く場合は丸ごと次亜塩素酸ナトリウム希釈液に入れて殺菌後に皮をむくこと。 食品添加物製剤として認められていることが使用するための必須条件。
●特記事項		
□使用時点での不良品は返品交換するように検収者または献立・事務担当者が連絡をする。		

B3. 魚介類の入荷から下処理まで

作業項目	魚介類の入荷から下処理まで	制定
実施者		
実施時期	原材料受入後	魚介類冷蔵庫の管理温度： 5℃以下 管理温度逸脱時は措置・対策表参照
実施頻度	随時	
使用薬剤等		
使用器具等	検収用容器、計量器、放射温度計、冷蔵庫、冷凍庫、検食保存容器	
作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
受け入れ検品 CK専用容器 冷蔵庫 冷凍庫 下処理 検食の保存・廃棄 加熱調理へ	○業者担当者に帽子・マスク・専用の履物、白衣を着用させ、手洗い、消毒させる。 ○受入時に、温度、色、鮮度、臭気、包装状態、産地(ロット番号)をチェックして記録する。 ○CK専用容器に移し替える ○冷蔵庫は5℃以下を保つこと。 ○冷凍庫は-18℃以下を保つこと。 ○解凍は冷蔵庫にて行う。 ○下処理時、材料を洗浄する前に50g以上又は1食分(切身など)食材ごとに、検食用ビニール袋に入れ縛り一時、冷蔵庫にて保管する。 ○下処理の冷蔵庫より取り出し、日付を記して専用冷凍庫に収納する。検食は1種類の食材につき、50gとして製造日より19日間、-20℃以下で保存する。 ○十分に洗浄して、専用のまな板包丁を使用して処理する。	○規準以下のものは受入せずに交換してもらう。 ○商品を、床に直置きせずに台上またはスノコ上で検品する。 ○朝(作業前)、夕(作業終了時)の1日2回の庫内温度チェックを行い記録する。 ○先入れ先出しを徹底する。 ○解凍は必要量だけにする。 ○一度解凍した食材の再凍結は行わないこと。
●特記事項 □使用時点での不良品は返品交換するように検収者または献立・事務担当者が連絡をする。 □交叉汚染防止のためにまな板、包丁だけでなく、ボウル、ザル他の器具類も肉、魚、野菜他を区別すること。 □流水解凍は禁止する。		

B4. 肉類の入荷から下処理まで

作業項目	肉類の入荷から下処理まで	制定
実施者		
実施時期	原材料受入後	肉類冷蔵庫の管理温度： 5℃以下 管理温度逸脱時は措置・対策表参照
実施頻度	随時	
使用薬剤等		
使用器具等	検収用容器、計量器、放射温度計、冷蔵庫、冷凍庫、検食保存容器	
作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
受け入れ検品 CK専用容器 冷蔵庫 冷凍庫 下処理 検食の保存・廃棄 加熱調理へ	○業者担当者に帽子・マスク・専用の履物、白衣を着用させ、手洗い消毒させる。 ○受入時に、温度、色、鮮度、臭気、包装状態、産地(ロット番号)をチェックして記録する。 ○CK専用容器に移し替える。 ○冷蔵庫は5℃以下を保つこと。 ○冷凍庫は－18℃以下を保つこと。 ○解凍は冷蔵庫で行う。 ○下処理時、材料を洗浄する前に50g以上又は1食分(切身など)食材ごとに、検食用ビニール袋に入れ縛り一時、冷蔵庫に保管。 ○下処理の冷蔵庫より取り出し、日付を記し専用冷凍庫に収納すること。検食は1種類の食材につき、50gとして製造日より19日間、－20℃以下で保存する。 ○十分に洗浄して、専用のまな板包丁を使用して処理する。	○規準以下のものは受入せずに交換してもらう。 ○商品を、床に直置きせずに台上またはスノコ上で検品する。 ○朝(作業前)、夕(作業終了時)の1日2回の庫内温度チェックを行い、記録する。 ○先入れ先出しを徹底する。 ○解凍は必要量だけにする。 ○一度解凍した食材の再凍結は行わないこと。
●特記事項 □使用時点での不良品は返品交換するように検収者または献立・事務担当者が連絡をする。 □交叉汚染防止のためにまな板、包丁だけでなく、ボウル、ザル他の器具類も肉、魚、野菜他を区別すること。		

B5. 鶏卵の入荷から下処理まで

作業項目	鶏卵の入荷から下処理まで	制定
実施者		
実施時期	原材料受入後	鶏卵冷蔵庫の管理温度： 5℃以下 管理温度逸脱時は措置・対策表参照
実施頻度	随時	
使用薬剤等		
使用器具等	検収用バット類、計量器、放射温度計、冷蔵庫、冷凍庫、検食保存容器	
作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
受け入れ検品 ↓ 冷蔵庫 ↓ 下処理 ↓ 検食の保存・廃棄 ↓ 加熱調理へ	○業者担当者に帽子・マスク・専用の履物、白衣を着用させ、手洗い、消毒させる。 ○外観及び期限表示の確認をする。 賞味期限まで10日以上残されていることを確認する。 （賞味期限－納入日＞9日間） ○専用容器に移し替える。 ○冷蔵庫は5℃以下を保つこと。 ○使用時、割卵等の作業後は良く手を洗い、他の食材を汚染しないようにすること。 専用のホイッパー・ボールを使用する。 ○1個又は卵をすべてを割卵し、混合したものの中から、袋に入れ、密封後－20℃以下で製造日より19日間保存する。	○規準以下のものは受入せずに交換してもらう。 ○商品を、床に直置きせずに台上またはスノコ上で検品する。 ○朝（作業前）、夕（作業終了時）の1日2回の庫内温度チェックを行い、記録する。 ○先入れ先出しを徹底する。 ○割卵後に、使い残した卵液は、サルモネラ菌増殖の可能性があるため廃棄すること。

●特記事項

- 使用時点での不良品は返品交換するように検収者または献立・事務担当者が連絡をする。
- 殻が割れている卵、殻にひびが入っている卵は内部への菌の汚染とその後の増殖が心配されるため、使用しないこと。
- 割卵後、加熱までの時間が長くならないように割卵、下処理すること。

B6. 牛乳・乳製品の入荷から保管まで

作業項目	牛乳・乳製品の入荷から保管まで	制定
実施者		
実施時期	原材料受入後	牛乳・乳製品冷蔵庫の管理温度:5℃以下 管理温度逸脱時は措置・対策表参照
実施頻度	随時	
使用薬剤等		
使用器具等	検収用容器、計量器、放射温度計、冷蔵庫、冷凍庫、検食保存袋	
作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
受け入れ検品 CK専用容器 冷蔵庫 冷凍庫 検食の保存・廃棄	○外観及び期限表示の確認を行う。 ○CK専用容器に移し替える ただし、受入数の多い牛乳は業者の 通い函のままで保管する。 ○冷蔵庫は5℃以下を保つこと。 ○冷凍庫は-18℃以下を保つこと。 ○50gを袋(容器)に入れ、密封後 -20℃以下で製造日より19日間 保存する。 (賞味期限について) 牛乳の賞味期限はその期間内なら美味しく飲めるという意味です。 ただし開封された場合は、賞味期限は短くなるので注意が必要です。 開封後は開封日を含み3日以内に消費することとします。ただし、この期間内 であっても、目視でブツブツや分離が確認された場合、いつもと臭気異なる 場合、または酸味や苦みがある場合は廃棄することとします。	○包装が破損しているもの、 期限切れのもの、入荷後の 期限が短すぎるものは受入せず に交換してもらう。 ○商品を、床に直置きせずに台上 またはスノコ上で検品する。 ○朝(作業前)、夕(作業終了時)の 1日2回の庫内温度チェックを 行い記録する。 ○先入れ先出しを徹底する。
●特記事項 □使用時点での不良品は返品交換するように検収者または献立・事務担当者が連絡をする。		

B7. 豆腐および畜肉・魚肉加工品の入荷から下処理まで

作業項目	豆腐および畜肉・魚肉加工品の入荷から下処理まで	制定
実施者		
実施時期	原材料受入後	これら加工品冷蔵庫の管理温度:5℃以下 管理温度逸脱時は措置・対策表参照
実施頻度	随時	
使用薬剤等		
使用器具等	検収用容器、計量器、放射温度計、冷蔵庫、冷凍庫、検食保存袋	
作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
受け入れ検品 ↓ CK専用容器 ↓ 冷蔵庫 ↓ 冷凍庫 ↓ 下処理 ↓ 検食の保存・廃棄 ↓ 加熱調理へ	○業者担当者に帽子・マスク・専用の履物、白衣を着用させ、手洗い、消毒させる。 ○チェックリストに従い、包装状態色、臭い、温度をチェックし記録する。 ○CK専用容器に移し替える。 ○冷蔵庫は5℃以下を保つこと。 ○冷凍庫は-18℃以下を保つこと。 ○解凍は冷蔵庫にて行う。 ○十分に洗浄して、専用のまな板包丁を使用して処理する。 ○下処理時、材料を洗浄する前に50gずつ食材ごとに、検食用ビニール袋に入れ袋を縛り一時、冷蔵庫にて保管する。 ○下処理の冷蔵庫より取り出し、日付を記し専用冷凍庫に収納すること。検食は1種類の食材につき、50gとして製造日より19日間-20℃以下で保存する。 ○十分に洗浄して、専用のまな板包丁を使用して処理する。	○規準以下のものは受入せずに交換してもらう。 ○商品を、床に直置きせずに台上海またはスノコ上で検品する。 ○朝(作業前)、夕(作業終了時)の1日2回の庫内温度チェックを行い記録する。 ○先入れ先出しを徹底する。 ○解凍は必要量だけにする。 ○一度解凍した食材の再凍結は行わないこと。
●特記事項 □使用時点での不良品は返品交換するように検収者または献立・事務担当者が連絡をする。 □相互汚染防止のためにまな板、包丁だけでなく、ボウル、ザル他の器具類も肉、魚、野菜他を区別すること。		

B8. 常温加工品(缶詰・乾物)の入荷から下処理まで

作業項目	常温加工品の入荷から 下処理まで	制定
実施者		
実施時期	原材料受入後	
実施頻度	随時	
使用薬剤等		
使用器具等	検収用容器、計量器、保管庫、検食保存袋	
作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
受け入れ検品 ↓ 常温食材庫 ↓ 冷蔵庫 ↓ 検食の保存・廃棄 ↓ 下処理 ↓ 加熱調理へ	○業者担当者に帽子・マスク・専用の履物、白衣を着用させ、手洗い、消毒させる。 ＜缶詰＞ 缶のへこみ・錆などの異常が無いがチェックして、期限表示の確認を行う。 ＜乾物＞ 外観、臭いなど異常がないかをチェックして、期限表示の確認を行う。 ○検食は1種類の食材につき、50gとして製造日より19日間、-20℃以下で保存する。 ○後の工程で加熱が無い食材については汚染することが無いように清潔に取り扱うこと。 (素手で触らないこと)	○規準以下のものは受入せずに交換してもらう。 ○商品を、床に直置きせずに台上またはスノコ上で検品する。 ○先入れ先出しを徹底する。
●特記事項 □使用時点での不良品は返品交換するように検収者または献立・事務担当者が連絡をする。		

B9. 冷凍品の入荷から下処理まで

作業項目	冷凍品の入荷から下処理まで	制定
実施者		
実施時期	原材料受入後	冷凍庫の管理温度：－18℃以下 管理温度逸脱時は措置・対策表参照
実施頻度	随時	
使用薬剤等		
使用器具等	検収用容器、計量器、放射温度計、冷蔵庫、冷凍庫、検食保存袋	
作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
受け入れ検品 ↓ CK専用容器 ↓ 冷凍庫 ↓ 冷蔵庫 ↓ 検食の保存 ↓ 下処理 ↓ 加熱調理へ	○業者担当者に帽子・マスク・専用の履物、白衣を着用させ、手洗い、消毒させる。 ○受入時に、温度、色、鮮度、臭気、包装状態、産地(ロット番号)をチェックし記録する。 ○CK専用容器に移し替える。 ○冷凍庫は-18℃以下を保つこと。 ○調理前に解凍するものは、冷蔵庫ですること。 ○各食材毎に50g以上又は、1食分ずつ検食袋に入れ、密封後、-20℃以下で19日間保存する。	○規準以下のものは受入せずに交換してもらう。 ○商品を、床に直置きせずに台上またはスノコ上で検品する。 ○朝(作業前)、夕(作業終了時)の1日2回の庫内温度チェックを行い、記録する。 ○解凍は必要量だけにして、一度解凍した食材の再凍結は行わないこと。
●特記事項 □使用時点での不良品は返品交換するように検収者または献立・事務担当者が連絡をする。		

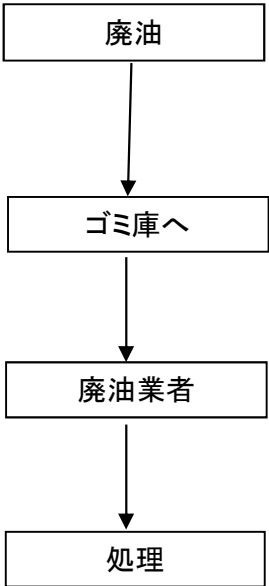
B10. 開封後の食材保管・管理

作業項目	開封後の食材保管・管理	制定
実施者		
実施時期	原材料開封後	
実施頻度	随時	
使用薬剤等		
使用器具等	缶きり、はさみ	
作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
食材料 ↓ 計量 ↓ 保管	○食材料が賞味(消費)期限内であることを確認し使用する。 ○開封し使い切らない場合は食材ごとの保管方法に従い開封した日付および未開封での賞味(消費)期限を明記する。 ○該当する食材の下処理済冷蔵庫にて保管する。 【缶詰め】 ・専用容器(タッパ等)、袋に入れて冷蔵保管、開封日を明記する。	○期限を越える物があれば使用しない。責任者に報告し指示を仰ぐ。 ○開封後冷蔵保存もしくは常温保存かの確認。 ○開封後はできるだけ短期間で使い切ること。未開封での賞味(消費)期限は参考としての意味しか持たないので注意すること。 ○先入れ先出しを徹底する。
●特記事項 □使用時点での保存方法の不備等による不良品は廃棄する。		

B11. 揚げ油管理

作業項目	揚げ油管理(酸価の測定)	制定
実施者		
実施時期	作業前	
実施頻度	随時	
使用薬剤等		
使用器具等	AVチェック試験紙・ペーパータオル	
作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
100℃以下 になった油に 試験紙を漬ける ↓ 余分な油をペー パータオルで吸い 取り 30秒放置する ↓ カラーバンドの色 の変化で判定する	○トングにて試験紙を青色の線まで漬けて5秒間保持して引き出す。 ○酸価2.5以上の油は廃棄する。 試験紙の色見本と比較して酸価を判定する。	○油温が高いと正しく反応しないので100℃以下で計測すること。
●特記事項		

B12. 廃油の保管管理

作業項目	廃油の保管管理	制定
実施者		
実施時期	揚げ油の処理後	
実施頻度	随時	
使用薬剤等		
使用器具等	廃油専用缶	
作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
 <pre> graph TD A[廃油] --> B[ゴミ庫へ] B --> C[廃油業者] C --> D[処理] </pre>	○廃油は必ず冷めている状態でゴミ庫に持っていくこと。 ○ゴミ庫にある廃油専用缶に入れて保管する。 ○溜まったら責任者に報告すること。 ○業者が引き取り。	○熱いまだと火災の原因になることがあるので注意する。
●特記事項		

B13. 検食(調理冷却済)の管理

作業項目	検食(調理冷却済)の保管管理	制定
実施者		
実施時期	冷却作業後	
実施頻度	随時	
使用薬剤等		
使用器具等	専用冷凍庫、中心温度計、検食保存袋	
作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
冷却済み料理の採取 ↓ 冷凍保存 ↓ 廃棄	○冷却済み各料理毎に50g以上 又は1食分を袋に採取し封をする。 ○一日の作業終了後に検食専用 冷凍庫に保存する。-20℃以下 調理日と保管ボックスの番号を カレンダーで確認し支持番号の ボックスに保管する。 ○製造日を1日目として19日目以降 を廃棄する。	○朝(作業前)、夕(作業終了時)の 1日2回の庫内温度チェックを行い、 記録する。
●特記事項 □検食用冷凍庫の庫内温度が管理温度から逸脱している場合は責任者に連絡する。		

B14. 使用水の管理

作業項目	使用水の管理	制定
実施者		
実施時期	朝、夕の計2回	
実施頻度	1日2回、始業前と調理作業終了後	
使用薬剤等		
使用器具等	残留塩素測定器	
作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
検査 専用用紙記入	○臭い、味、色を確認する。 ○調理場内の蛇口から出た水を検体とする。 ○専用のチェッカーを使用し水道水のゆるやかな流水中にひたす。 ○遊離残留塩素(mg/lを測定する。)遊離残留塩素濃度は0.1mg/l以上であること。	○異常があれば責任者に報告すること。 ○規定値以上になっていない場合は責任者に報告し、使用中止する。 * 規定値以下の場合、有害な微生物が生存している可能性がある。 ○毎日検査されているか、記入が正しくされているか責任者は確認すること。 * 通常は規定値以下になることがほとんどないので確認がなおざりになりやすいので「しっかり」確認すること。
井戸水(地下水)を使用する場合は、専門業者による年1回以上の水質検査を受けることが必要です。大腸菌数、一般細菌数などが問題の無いレベルであることを確認して使用します。井戸水の消毒装置が正常に作動しているかを定期的に確認し、記録する。点検結果は2年間保存する。		
●特記事項 貯水槽がある場合は、専門業者による点検清掃を年1回行い、記録を2年間残しておくこと。		

C1. 包丁

作業項目	包丁	制定
実施者		
実施時期	食材の種類が変わる時および作業終了後	
実施頻度		
使用薬剤等	中性洗剤、消毒用アルコール	
使用器具等	スポンジ、包丁・まな板殺菌庫、使い捨て手袋	
作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
前洗浄 ↓ 洗 淨 ↓ 流水ですすぐ ↓ 水気を取る ↓ 殺 菌 ↓ 保 管 ＊作業前 殺 菌	○ぬるま湯（40℃位）で洗浄して食品残渣を取り除く。 ○スポンジタワシに中性洗剤（希釈液）をつけて十分に洗う。 ○専用ふきんで水気を取る。 ○アルコールをスプレーする。 ○包丁・まな板殺菌庫に入れて保管する。 ○アルコールをスプレーする。	○柄と柄の根元部分も念入りに洗浄する。 ○希釈率はメーカーの規定に従う。
●特記事項 □作業中に処理する食材が変わる際には、中性洗剤で洗浄後、ふきんで拭き取り乾燥後、アルコール噴霧すること。 □包丁、まな板は食材の種類により色分けする。		

C2. まな板

作業項目	まな板	制定
実施者		
実施時期	食材の種類が変わる時および作業終了後	
実施頻度		
使用薬剤等	中性洗剤、消毒用アルコール、除菌・漂白剤	
使用器具等	スポンジ、包丁・まな板殺菌庫、浸漬用容器またはシンク、使い捨て手袋	
作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
<pre> graph TD A[前水洗い] --> B[洗浄] B --> C[流水ですすぐ] C --> D[水気をとる] D --> E[殺菌] E -- "食材変更時はここまで" --> F[浸漬] E -- "作業終了時" --> F F --> G[流水ですすぐ] G --> H[水気をとる] H --> I[保管] </pre>	○ぬるま湯(40℃位)で洗浄して食品残渣を取り除く。 ○スポンジタワシに中性洗剤(希釈液)をつけて十分に洗う。 ○アルコールをスプレーする。 ○除菌・漂白剤(希釈液)に浸漬する。 ○包丁・まな板殺菌庫に入れて保管する。	○希釈率はメーカーの規定に従う。 ○希釈率はメーカーの規定に従う。 ○専用容器または洗浄したシンクを使用して浸漬する。
●特記事項 □包丁、まな板は食材の種類により色分けする。		

C3. レードル・へら・容器・ボウル・ザル等

作業項目	レードル・へら・容器・ボウル・ザル	制定
実施者		
実施時期	作業終了後	
実施頻度	随時	
使用薬剤等	中性洗剤、消毒用アルコール	
使用器具等	洗浄機、スポンジタワシ、消毒保管庫、使い捨て手袋	
作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
* 作業後 <pre> graph TD A[水洗い] --> B[洗浄] B --> C[すすぎ] C --> D[殺菌・乾燥] D --> E[保管] </pre> * 作業前 <pre> graph TD F[殺菌] </pre>	※原則として作業後の調理器具は洗浄機で洗浄する。手洗いの場合は下記のようにする。 ○ぬるま湯(40℃位)で洗浄する。 ○スポンジタワシに中性洗剤(希釈液)をつけて十分に洗う。 ○流水で十分洗い流す。 ○消毒乾燥庫に入れて殺菌する。(85℃40分間) ○所定の位置に保管する。 ○アルコールをスプレーする。 (洗浄機を使用した場合も消毒する)	○希釈率はメーカーの規定に従う。
●特記事項		

C4. ふきん

作業項目	ふきん	制定
実施者		
実施時期	作業終了後	
実施頻度	1日1回	
使用薬剤等	中性洗剤、除菌・漂白剤	
使用器具等	専用バケツ、使い捨て手袋	
作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
* 作業後 <pre> graph TD A[前洗浄] --> B[洗 浄] B --> C[すすぎ] C --> D[浸漬・殺菌] D --> E[すすぎ] E --> F[乾 燥] F --> G[保 管] </pre>	○ぬるま湯(40℃位)で洗浄する。 ○中性洗剤(希釈液)をつけてもみ洗いをする。 ○流水で洗剤を十分洗い流す。 ○除菌・漂白剤(希釈液)に浸漬する。 ○流水で十分すすぐ。 ○衛生的に保管する。	○専用バケツにて洗浄する。 ○シンク内に直接ふきんを入れての洗浄はしないこと。 ○希釈率はメーカーの規定に従う。 ○希釈率はメーカーの規定に従う。 ○専用容器を使用して浸漬する。
●特記事項 □ふきんは作業区分別にして、別の作業域に持っていないこと。		

C5. 作業台・調理台

作業項目	作業台・調理台	制定
実施者		
実施時期	作業終了後	
実施頻度	随時	
使用薬剤等	中性洗剤、消毒用アルコール	
使用器具等	ふきん、使い捨て手袋	
作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
* 作業後 作業台周辺の片付け ↓ 洗 浄 ↓ すすぎ／乾燥 ↓ 殺 菌 ↓ 乾 燥 * 作業開始前 殺 菌	○中性洗剤(希釈液)を染ませたスポンジで上面、側面をまんべんなくこすり洗う。 ○流水ですすぐ、または水で湿らせたふきんですすぎ拭きをする。 ○乾いた専用ふきんで水気を拭きとる。 ○アルコールをスプレーする。 ○そのまま自然乾燥する。 ○アルコールをスプレーする。	○希釈率はメーカーの規定に従う。 ○流水ですすぐ場合は床が濡れるので、床清掃の前に台洗浄をする。
●特記事項 □作業中、汚れの著しい時や調理する材料が変わる時は、ふきんで汚れを拭きとり、アルコール消毒する。		

C6. シンク

作業項目	シンク・排水網	制定
実施者		
実施時期	作業終了後	
実施頻度	随時	
使用薬剤等	中性洗剤、消毒用アルコール	
使用器具等	スポンジタワシ	
作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
* 作業終了後 <pre> graph TD A[残渣を取り除く] --> B[洗 浄] B --> C[すすぎ] C --> D[水気をとる] D --> E[殺 菌] </pre>	○スポンジタワシに中性洗剤（希釈液）をつけて十分に洗う 蛇口部分も洗うこと。 ○洗剤が残らないように十分に洗い流す。 ○専用ふきんで水気を拭き取る。 ○手が触れる水栓をアルコール消毒する。	○希釈率はメーカーの規定に従う。
●特記事項		

C7. カッターミキサー

作業項目	カッターミキサー	制定
実施者		
実施時期	食材変更時、作業終了後	
実施頻度	同一食材を連続処理する場合は30分毎	
使用薬剤等	中性洗剤、消毒用アルコール	
使用器具等	洗い桶、スポンジたわし、ふきん	
作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
【容器、部品の洗浄】 <pre> graph TD A[本体から容器、容器蓋、カッターを外す] --> B[前洗浄] B --> C[洗 浄] C --> D[すすぐ] D --> E[乾 燥] E --> F[殺 菌] </pre> 【本体の清掃】 <pre> graph TD G[拭き取り清掃] --> H[拭き取りすすぎ] H --> I[乾 燥] </pre> 使用前 <pre> graph TD J[部品を本体へ組付] </pre>	○取り外した部品をぬるま湯(40℃)で洗浄する。 ○スポンジに中性洗剤(希釈液)をつけて洗う。 ○カッター部はプラスチック部分を持って、刃の部分洗浄する。 ○流水で十分洗い流す。 ○水気をふきんで拭き取り乾燥させる。 ○アルコールをスプレーする。 ○中性洗剤を浸したふきんで拭き取り清掃をする。 ○ぬるま湯を浸したふきんで洗剤が残らないように拭き取る。 ○自然乾燥または乾いたふきんで拭く。 ○組付時には使い捨て手袋を使用すること。 (食品に接触する部分を汚染させないこと)	○カッター(刃)は非常に鋭利なので取り外し時は十分注意すること。 ○洗い桶を使用する。 ○希釈率はメーカーの規定に従う。 ○カッターにキャップがある機種はキャップを外して軸孔部とキャップを洗浄する。
●特記事項		

C8. ハサミ・缶切り

作業項目	ハサミ・缶切り	制定
実施者		
実施時期	食材の種類が変わる時および作業終了後	
実施頻度		
使用薬剤等	中性洗剤、消毒用アルコール	
使用器具等	スポンジタワシ、熱消毒保管庫	
作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
* 作業後 水洗い ↓ 洗 浄 ↓ すすぎ ↓ 水気をとる ↓ 殺 菌 ↓ 保 管 * 使用前 殺 菌	○ぬるま湯(40℃位)で洗浄する。 ○スポンジタワシに中性洗剤(希釈液)をつけて十分に洗う。 ○ぬるま湯(40℃位)で洗剤を洗い流す。 ○アルコールをスプレーする。 ○所定の場所に保管する。 ○アルコールを噴霧する。	○希釈率はメーカーの規定に従う。
●特記事項 □作業中に処理する食材が変わる際には、洗浄して水気を取り、アルコールをスプレーする。		

C9. ホテルパン

作業項目	ホテルパン	制定
実施者		
実施時期		
実施頻度		
使用薬剤等	洗浄機用洗剤	
使用器具等	容器・器具洗浄機またはホテルパン洗浄が可能な食器洗浄機	
作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
洗浄機による洗浄 ↓ 熱消毒保管庫での加熱殺菌	クックチル方式のセントラルキッチンにおいては、下処理から加熱調理、急速冷却、そしてチルド保管、ピッキング、出荷を通じてホテルパンが一貫して使用されることになります。 使用後のホテルパン洗浄、それに続く熱消毒は非常に重要な工程です。 洗浄の目的は、 ・食材残滓の洗浄・除去する ・物理的危害要因を洗浄・除去する ・化学的危害要因を洗浄・除去する 熱殺菌の目的は、 ・生物的危害要因の管理 滅菌レベルではないが人体に全く害が無いレベルまで殺菌する。 * 大量調理施設衛生管理マニュアルには殺菌対象物が80℃に到達してから5分以上の熱殺菌が必要と示されている。	・洗浄機が正常に稼働しているか洗剤の濃度等が適正であるかはチェックリストにより定期的に点検する。 ・保管庫の温度設定が適切で、正常に稼働しているか、扉に不備がなく庫内が設定温度になっているかをチェックリストにより定期的に点検する。
●特記事項		

C10. スポンジタワシ

作業項目	スポンジタワシ	制定
実施者		
実施時期	作業終了後	
実施頻度	1日1回	
使用薬剤等	中性洗剤、次亜塩素酸ナトリウム製剤	
使用器具等	洗浄専用容器	
作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
* 作業後 水洗い ↓ 洗 浄 ↓ すすぐ ↓ 殺 菌 ↓ すすぎ ↓ 乾 燥 ↓ 保 管	○前洗浄して目立つ汚れをとる。 ○中性洗剤(希釈液)をつけてもみ洗いする。 ○流水で洗剤を十分に洗い流す。 ○次亜塩素酸ナトリウム希釈液に浸漬する。または同等の効果を有する殺菌方法で殺菌する。 ○流水で十分洗い流す。 ○水気を絞り自然乾燥させる。 ○専用の場所に保管する。	○専用の容器にて洗浄する。 ○希釈率はメーカーの規定に従う。 ○規定倍率で希釈し、定められた時間浸漬する。
●特記事項 □スポンジタワシは作業区分別にして、別の作業域に持っていかないこと。(色分けする)		

C11. 中心温度計の消毒

作業項目	中心温度計の消毒	制定
実施者		
実施時期	食品温度測定時および作業終了後	
実施頻度	各測定の前後(一度の測定で2回消毒する)	
使用薬剤等	消毒用アルコール(食品添加物製剤)	
使用器具等	ペーパー	
作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
*【開始時、作業中】 殺 菌 ↓ 拭き取り *【作業終了後】 殺 菌 ↓ 拭き取り ↓ 保 管	○温度計の測定針にアルコールをスプレーする。この時に測定針の後ろにペーパーを当てておくとアルコールがまんべんなく針に噴霧され無駄がなく全体消毒をできる。 ○ペーパーでふき取る。 ○温度計の測定芯、持ち手との境、コード、本体にアルコールをスプレーする。 ○全体をペーパーで拭き取る。 ○清潔な蓋付き容器に保管する。	○作業中に関しては食材の変更毎に殺菌し、常に衛生的に扱う。  ○定期的に温度計の校正を行いその記録を残し、正確性を数値で把握しておくこと。
●特記事項		

C12. 洗剤の管理

作業項目	洗剤の管理	制定
実施者		
実施時期	随時	
実施頻度		
使用薬剤等	各種	
使用器具等		
工程	衛生管理ポイント	措置・対策
納品・保管 ↓ 希釈 ↓ 使用 手洗い石鹼液 手指消毒用アルコール 中性洗剤 洗浄・除菌剤 殺菌・漂白剤 油汚れ用洗剤 食器洗浄機洗剤 スチコン用洗剤	○洗剤専用のラックに商品別に 収め保管する。 ○希釈の方法は洗剤の種類や用途 により異なるためメーカーの マニュアルに従うこと。 (希釈不要のものもあります) 使用する洗剤メーカーが推奨 する希釈倍率を記し、使用に おける 注意事項を明記する。	○自動希釈装置の使用可。 ○洗剤は成分表を確認の上 使用に注意をし取り扱うこと。
●特記事項 □小分け容器を使用する場合は中に入れた洗剤が明確にわかるように明記すること。 □洗剤、薬品を使用する際はメーカー指示の使用方法に従うこと。(SDSを入手して読むこと)		

D1. 厨房の衛生維持

厨房の衛生維持

下図は菌増殖のための必須要素を示している。菌は栄養(食物)、水分、適温の三要素が備わればどこでも増殖する。増やさないようにして菌数が危険レベルに近づかないようにしなければならない。

厨房を衛生的に保つには、

① 行き届いた清掃をして食材の残滓(栄養分)などが機器の内外、床などどこにも無いようにする。

② 機器、器具そして床、壁など厨房のどこにも濡れた(湿った)状態のままのところが無いようにする。

⇒できるだけ乾燥させる

③ 厨房室温が菌の増殖至適温度に近づかないようにする。

厨房内室温は25℃以下にする。
菌の増殖至適温度は30～45℃

適 温

栄養 (食物)

水 分

清掃により食材残滓などを完全に除去して床など厨房内に栄養分を一切残さないことが必要。
D2に従う

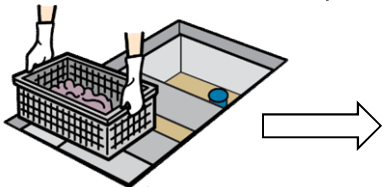
床、壁などに水分を残さないようにする。常に床の排水が良好であるように留意し、床が濡れている場合は速やかに除去する。

厨房から食材の残滓、油脂分、その他の廃棄物が流出しないように排水溝、グリストラップなどの清掃を決められた通りにする。
D3およびD4に従う。

D2. 床・壁

作業項目	床・壁の洗浄	制定
実施時期	作業終了後	
実施頻度	床は1回／日、床から1m高さまでの壁は1回／月	
使用薬剤等	床用洗浄剤	
使用器具等	デッキブラシ、スクレーパー、使い捨て手袋	
作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
* 作業後 <pre> graph TD A[厨房全体の片付け] --> B[前掃除] B --> C[洗剤を撒く] C --> D[洗 浄] D --> E[すすぎ] E --> F[水を除去する] F --> G[乾 燥] </pre>	○全ての厨房作業、後片付けが終了してから行う。 ○床に落ちているゴミ等を除去する。 ○床用洗浄剤（希釈液）を床全体にまく。 ○数分放置した後、デッキブラシ等で洗浄する。 ○ホース等を使い、洗剤が残らないように、十分にすすぐ。 ○スクレーパーを使用して水を排水溝または排水マスに流し込む。 ○壁は月1回、清掃する。	○調理作業中には水をまく床清掃をしないこと。水はねによる汚染の原因となります。 ○希釈率はメーカーの規定に従う。  ○ホースを使用する場合は水はねをしないように緩やかに水を床に行きわたらせること。 ○水に対して不浸透性の壁は床と同様の清掃方法とする。
●特記事項		

D3. グリストラップ

作業項目	グリストラップの洗浄	制定
実施時期	作業終了後	
実施頻度	1回／日	
使用薬剤等	グリストラップ用洗浄剤	
使用器具等	デッキブラシ、使捨て手袋	
作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
* 作業終了後 カゴを取り出し 粗ゴミを除去する  カゴの槽以外の槽も 目立つゴミは除去す カゴは洗剤を使用し、 デッキブラシでこすり 洗いする 流水ですすぐ カゴを元にもどして グリストラップに蓋 をする	○全ての厨房作業後、手袋を着用して行う。  	○厨房外へ持ち出して清掃すること。
●特記事項		

D4. 側溝・排水マス

作業項目	側溝・排水マスの洗浄	制定
実施時期	作業終了後	
実施頻度	1回／日	
使用薬剤等	側溝用洗浄剤	
使用器具等	デッキブラシ、使い捨て手袋	
作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
* 作業後 側溝の場合 <pre> graph TD A[側溝の蓋を取る] --> B[ゴミの除去] B --> C[清掃] C --> D[側溝の蓋をする] </pre> 排水マスの場合 <pre> graph TD E[排水マスの蓋を取] --> F[マス内の残菜除去] F --> G[清掃] G --> H[排水マスの蓋をする] </pre>	○全ての厨房作業、後片付けが終了してから行う。 ○側溝内のゴミ、残菜を取り除く。 ○側溝内の底部、側面に汚れが付着している場合には側溝専用のデッキブラシで清掃する。 ○水を流す。 ○排水マス周辺内部に汚れがある時は側溝専用のデッキブラシで清掃する。	○調理作業中には水をまく清掃をしないこと。水はねによる汚染の原因となります。 ○汚れが激しい時には洗剤を使用して洗浄する。
●特記事項		

D5. ゴミ箱

作業項目	ゴミ箱の洗浄	制定
実施時期	作業終了後	
実施頻度	1回／日	
使用薬剤等	除菌洗浄剤	
使用器具等	専用たわし、スポンジ、使い捨て手袋	
作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
*ゴミ捨て作業後 <pre> graph TD A[前洗浄] --> B[洗 浄] B --> C[すすぎ] C --> D[乾 燥] D --> E[ビニールをセットす] </pre>	○残菜は取り除きホース等で軽く容器全体をぬらす。 ○除菌洗浄剤(希釈液)を使用し、汚れをスポンジで洗い流す。 ○自然乾燥させる。 ○容器に合うゴミ袋を2枚重ねる。	○希釈率はメーカーの規定に従う。
●特記事項		

D6. フード

作業項目	フードの洗浄	制定
実施時期	作業終了後	
実施頻度	1回／月および汚れが目立つ場合	
使用薬剤等	油汚れ用洗浄剤	
使用器具等	ふきん、スポンジ、手袋、ゴーグル(目の保護用)、マスク	
作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
* 調理作業後 <pre> graph TD A[厨房全体の整理] --> B[洗 浄] B --> C[拭き取り] C --> D[仕上げ拭き・乾燥] </pre>	ゴーグルとマスクを着用して行う。 ○作業を行う前に食材が厨房に出ていないこととする。 ○油汚れ用洗浄剤(希釈液)をフードの中、外の全体に噴霧する。 ○掃除用のふきんを使用し汚れを拭き取る。 ○湿らせた別のふきんで仕上げ拭きを行なう。	○薬品が目などに入らないように作業をおこなうこと。 ※万が一入った場合は使用薬剤の取り扱い注意に基づいて対応をする。
●特記事項 □ダクト、油受けも含む。		

D7. 照明器具

作業項目	照明器具の清掃	制定
実施時期	作業終了後	
実施頻度	1回／6ヶ月および汚れが目立つ場合	
使用薬剤等	中性洗剤	
使用器具等	ふきん、使い捨て手袋	
作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
* 調理作業後 厨房全体の整理 ↓ 拭き取り洗浄 ↓ 仕上げ拭き・乾燥	ゴーグルとマスクを着用して ○作業を行う前に食材が厨房に出ていないことを確認する。 ○中性洗剤(希釈液)を染ませたふきんで照明管と器具の汚れを拭き取る。 ○水で湿らせた別のふきんで仕上げ拭きをする。	○薬品が目などに入らないように作業をおこなうこと。 ※万が一入った場合は使用薬剤の取り扱い注意に基づき対応をする。 ○希釈率はメーカーの規定に従う。
●特記事項		

D8. 廃棄物の搬出とゴミ庫

作業項目	廃棄物の搬出とゴミ庫	制定
実施時期	作業域からの搬出は随時、ゴミ庫清掃は作業終了時	
実施頻度	清掃は週1回および汚れが目立つ場合	
使用薬剤等	床用洗浄剤または強力洗浄剤	
使用器具等	デッキブラシ、スクレーパー、使い捨て手袋	
作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
廃棄物の衛生的な搬出 * 作業終了後 ゴミ庫全体の片付け ↓ 前 掃 除 ↓ 洗剤をまく ↓ 洗 浄 ↓ す す ぎ ↓ 水の除去 ↓ 乾 燥	○下処理、加熱冷却、ピッキングおよび洗浄等の各作業域で生じる廃棄物は、専用の容器（バケツ等）に入れて搬出途上で食品を汚染することがないようにゴミ庫まで搬出する。 ○床に落ちているゴミ等を除去する。 ○床用洗浄剤（希釈液）を床全体にまく。 ○数分放置した後、デッキブラシで洗浄する。 ○ホース等を使い、洗剤が残らないように、十分にすすぐ。 ○スクレーパーで水を除去する。	○希釈率はメーカーの規定に従う。
●特記事項 □壁の清掃は床から1mまでの場所とし、1mを超える部分は1回/月の清掃とする。		

D9. ドアノブの消毒

作業項目	ドアノブの消毒	制定
実施時期	始業前および昼食休憩後の1日2回	
実施頻度	2回／日	
使用薬剤等	消毒用アルコール(ノロウイルスに効果があるものが良い)、除菌洗淨剤	
使用器具等	ペーパータオル	
作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
* 各作業室にて、消毒の担当者をきめて行う <pre> graph TD A[アルコール噴霧] --> B[拭き取り] B --> C[アルコール噴霧] </pre>	<pre> graph TD A[アルコールスプレー] --> B[拭き取り] B --> C[アルコールスプレー] C --> D[乾燥] D --> E[の順で消毒する。] </pre>	○ドアノブが汚れている場合は除菌洗淨剤を噴霧し拭く。
●特記事項		

D10. そ族・害虫対策

作業項目	そ族・害虫対策	制定
実施時期		
実施頻度	1回/月、1回/3ヵ月(契約した会社の方法による)	
使用薬剤等		
使用器具等		
作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
防鼠・防虫専門会社による定期検査実施および専門会社からの提案を受けての防鼠・防虫実施	○防鼠・防虫を専門とする会社と契約して総合的な管理システムを運用することとする。 ○定期的なセントラルキッチン内のそ族・害虫の検査と専門会社の指導に従い防鼠・防虫をする。	
防鼠・防虫の環境作りとして、毎日・週間・月間の清掃スケジュールを作り、それに従い調理スタッフによる清掃を実施する	以下の場所について清掃スケジュールを作成して確実に実行すること。 * SOPの他にスケジュール表が必要 ○床： 当日の残渣がないこと ○機器・冷蔵庫等の下： ホコリ、残滓がないこと ○壁： 古い残滓等の固着がないこと ○側溝・排水マス： 当日の残滓がないこと ○グレーチング： 表裏ともにぬめりがいないこと ○機械等で食品に接触しない部分	別途の清掃スケジュール表を作成して清掃担当を決めておくこと。 ⇒1日1回の清掃 ⇒週1回の清掃(掃除機等による) ⇒週1回の清掃 ⇒1日1回の清掃 ⇒床面と同じ表側は毎日、裏側は週1回の清掃 ⇒月1回の清掃(週1回の清掃を要する部分もあり)
●特記事項		