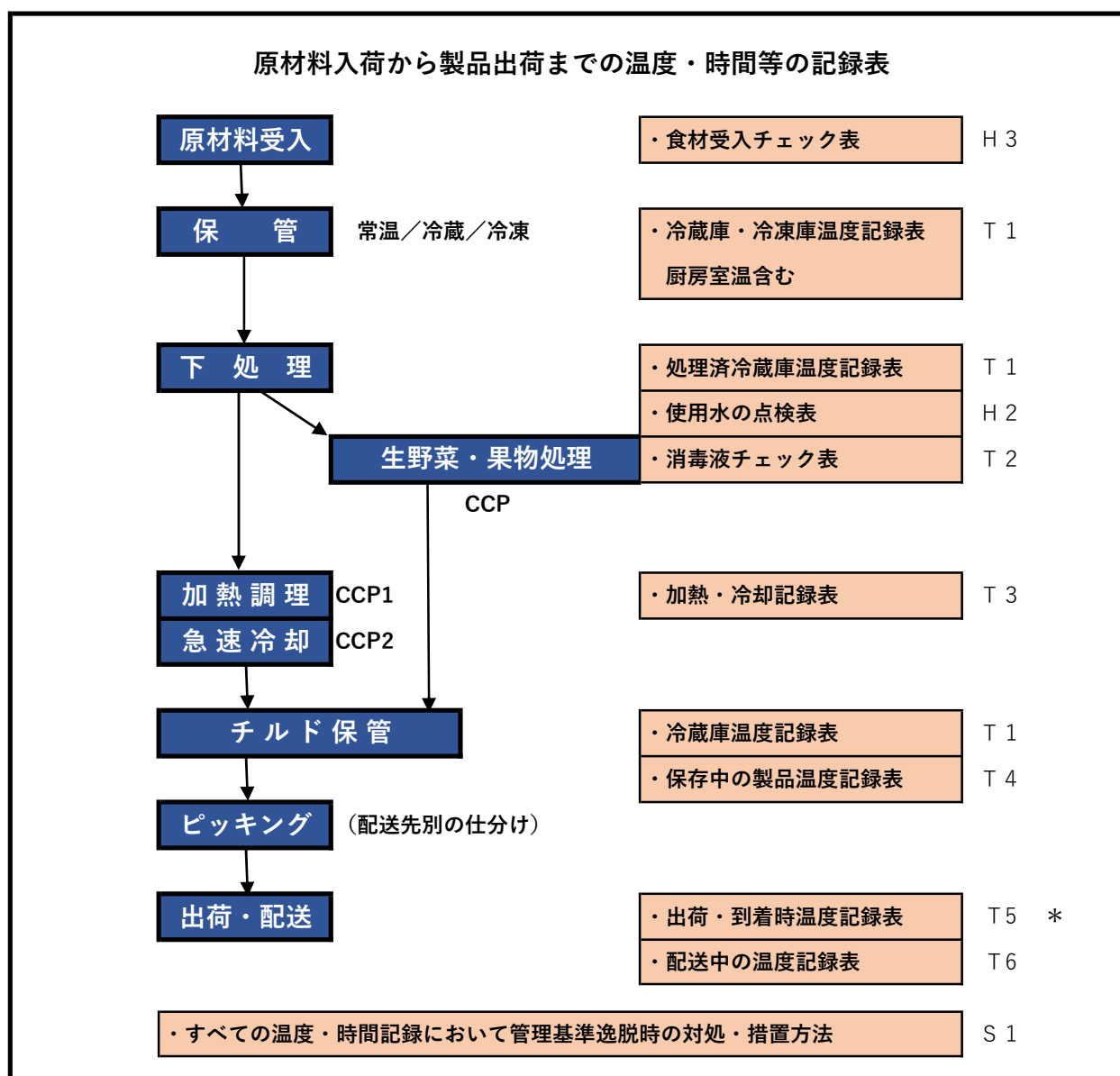


【添付資料②】

セントラルキッチンの衛生管理計画（例）

一般衛生管理に関する事項（例）		
基 本 事 項	・各自治体の営業許可申請時に求められる事項 ・大量調理施設衛生管理マニュアル	
従業員の健康管理	毎日「日常衛生・健康点検表（H1）」で管理 SSOP、SOPに手順明記、遵守のための定期的な教育を実施すること	
トイレの清掃		
手 洗 い		
食材の取り扱い		
器具等の管理		
出荷・配送管理		
運用状況チェックリスト	・建物・機器および運用の点検表	31項目
	・衛生チェックリスト	69項目



* 出荷および到着納品時の温度記録（T5）は顧客への納品書に記録欄を設けて記すことが適切なので、ここでは例としての記録表は示しません。

日常衛生・健康点検表（例）（年 月）

〈記入方法〉

- 1. 異状の無い場合は○を記入する。
- 2. 異状の場合は右の「異状内容」の表の該当番号を記入する。
異状内容がいずれにも該当しない場合は、備考欄（最下段）にその内容を記入し、衛生責任者に報告して指示をうける。
- 3. 休みまたは非番の従業員は「－」を記入する。

〈異状内容および措置・対応表〉

- 1. 健康状態は良いか（下痢、発熱等）⇒ ①帰宅、自宅待機にした
- 2. 咳、くしゃみはないか⇒ ②常時マスクを着用する
- 3. 作業服と帽子は清潔か⇒ ③清潔なものを着用した
- 4. 毛髪ははみ出てないか⇒ ④帽子をかぶり直す
- 5. 毛髪、ゴミ等の付着はないか⇒ ⑤再度、粘着ローラーをかける
- 6. 手指に傷、手荒れはないか⇒ ⑥絆創膏をして常時ニトリル手袋をする
- 7. 爪は伸びてないか⇒ ⑦爪を切る
- 8. マニキュアはしてないか⇒ ⑧マニキュアをはがす、または常時ニトリル手袋をする
- 9. 時計、指輪は外しているか⇒ ⑨時計、指輪を外した
- 10. アイリング、ピアスははずしているか⇒ ⑩装飾品を外した
- 11. 家族など同居人にノロウイルス感染と
思われる症状はないか⇒ ⑪従業員本人からの報告を受けて衛生責任者が備考欄に記入する。
家族などが感染している場合も自宅待機、検査結果を待つ。

連続して日々の傾向を見ることができるよう1ヵ月間の表にしています。特定の従業員について異状が続く場合の対策に役立てましょう。

氏名	項目	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
	1. 健康状態は良いか（下痢、発熱）																															
	2. 咳、くしゃみはないか																															
	3. 作業服と帽子は清潔か																															
	4. 毛髪ははみ出てないか																															
	5. 毛髪、ゴミ等の付着はないか																															
	6. 手指に傷、手荒れはないか																															
	7. 爪は伸びてないか																															
	8. マニキュアはしてないか																															
	9. 時計、指輪ははずしているか																															
	10. アイリング、ピアスは外しているか																															
	11. 家族など同居人にノロウイルス感染と 感染と思われる症状はないか																															
	1. 健康状態は良いか（下痢、発熱）																															
	2. 咳、くしゃみはないか																															
	3. 作業服と帽子は清潔か																															
	4. 毛髪ははみ出てないか																															
	5. 毛髪、ゴミ等の付着はないか																															
	6. 手指に傷、手荒れはないか																															
	7. 爪は伸びてないか																															
	8. マニキュアはしてないか																															
	9. 時計、指輪ははずしているか																															
	10. アイリング、ピアスは外しているか																															
	11. 家族など同居人にノロウイルス感染と 感染と思われる症状はないか																															
	衛生責任者 確認印 (毎日チェック)																															



備考欄

記録用紙は半月分です。（毎月1～15日、16日～31日で各1枚）

責任者	衛生責任者

[illegible]

異狀報告欄

食材受入チェック表（例）

受入温度の規準： 冷蔵品 5℃以下/冷凍品 -15℃以下

年 月 日

責任者	衛生責任者

[illegible]

冷蔵庫・冷凍庫温度記録表（例）－ 1

年 月

温度は午前 1 回、午後 1 回の計 2 回、決められた時刻に記録すること。

責任者	衛生責任者

測定時刻： 午前 午後

単位： °C

日	厨房室温	原材料冷蔵庫		原材料冷凍庫		記入者
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						
特記事項						

冷蔵庫・冷凍庫温度記録表（例）－ 2

年 月

温度は午前 1 回、午後 1 回の計 2 回、決められた時刻に記録すること。

測定時刻： 午前

午後

単位： °C

責任者	衛生責任者

日	下処理済冷蔵庫		製品冷蔵庫		製品冷凍庫		記入者
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							

特記事項

次亜塩素酸ナトリウム溶液の濃度・浸漬時間記録表（例）

年 月 日

野菜および果物を加熱せずに供する場合は、流水で十分
洗浄し、次亜塩素酸ナトリウム100ppm溶液に10分間
以上の浸漬殺菌をした後、十分な流水ですすぎ洗浄をする。
(200ppm溶液に5分間の浸漬も同等の殺菌効果あり)

責任者	衛生責任者

No.	品名	100ppm 濃度チェック	浸漬時間		担当者	濃度・時間が規定外 の場合の措置
			開始時刻	終了時刻		
特記事項						

加熱調理と急速冷却（冷凍）の記録表（例）

年 月 日

責任者	衛生責任者

(重要) 加熱は、食材中心部で75℃、1分間以上を必須とするため、測定値が75℃を少し超える程度の場合は加熱を1分間以上継続すること

[illegible]

加熱終了後5分以内に冷却を開始する場合は冷却開始時の温度測定は不要とする。
温度は3点以上測定してすべてが75℃以上の温度であることを確認の上、そのうち
温度が低いほうの2点を記録すること。

配送車の庫内温度記録表（例）

方面 号車 運転者：

年 月

- ・ 中間点となる顧客は前もって決めておくこと。（中間 ）
- ・ C K 出発から最終顧客まで 1 時間以内の場合は中間点は省略。

責任者	衛生責任者

日	積込時刻／温度	中間点荷下し前	最終荷下し前	備 考
1	: /	: /	: /	
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				

食品温度計の定期点検記録（例）

毎月点検のこと

責任者	衛生責任者

年

[illegible]

備考欄

氷水と沸騰水で校正する方法の他に、標準温度計を用いる校正方法がある。

温度等の基準逸脱時の措置・対策（例）

	管理する機器、事項	守るべき 温度と時間	基準逸脱の内容 (*) は食品の中心温度	措置（使用の可否判断） 全て工場長への報告必要	対 策
1	野菜冷蔵庫	5～10℃	10℃を超えた	食材の状態を見て使用/廃棄の 判断は工場長がする	原因を調べて故障・不具合が あれば是正する
2	肉魚冷蔵庫	5℃以下	5℃を超え10℃以下 10℃を超えた	食材の状態を見て使用/廃棄は工場長判断 魚は廃棄、肉の使用/廃棄は工場長判断	〃
3	処理済冷蔵庫	5℃以下	5℃を超えた	使用/廃棄は工場長判断	〃
4	その他冷蔵庫（卵、牛乳、加工品）	5℃以下	5℃を超えた	〃	〃
5	冷凍庫	－18℃以下	－10℃を超えた	〃	〃
6	加熱終了時の芯温	75℃以上	75℃（*）に到達 しなかった	食味品質上問題を生じないものは再度加熱、 そうでないものは廃棄する	調理中に加熱温度や時間の 変更で是正できなかった 理由を調べ再発防止する
7	3℃までの冷却に要した時間	90分以内	90分を超えた	90分を超えた程度により工場長が 使用の可否を決める	冷却担当者は工場長に相談し 90分以内に3℃以下に冷却 できるようにする（次回から）
8	製品チルド庫	0～3℃	5℃を超えた 10℃を超えた	短時間であれば12時間以内に使用可 廃棄する	原因を調べて故障・不具合が あれば是正する
9	製品冷凍庫	－18℃以下	－10℃を超えた	使用/廃棄は工場長判断	
10	配送中～サテライト到着時	3℃以下	5℃（*）を超えた 10℃（*）を超えた	短時間であれば12時間以内に使用可 廃棄する	原因を調べて故障・不具合が あれば是正する

1. 冷蔵庫、冷凍庫、チルド庫等の守るべき温度は庫内温度を指す。10.サテライト到着時の守るべき温度基準は食品の中心温度である。
2. サテライトで食品の受入時に使用する表面温度計は、中心温度計による測定温度との関係を把握しておく必要があります。
3. 冷蔵庫は、原材料保管用（上表の1、2）、下処理済一時保管用（上表3）および調理済製品用（上表8）の3用途に分かれます。
4. 冷凍庫については原材料用（上表5）と調理済製品用（上表9）の2用途です。