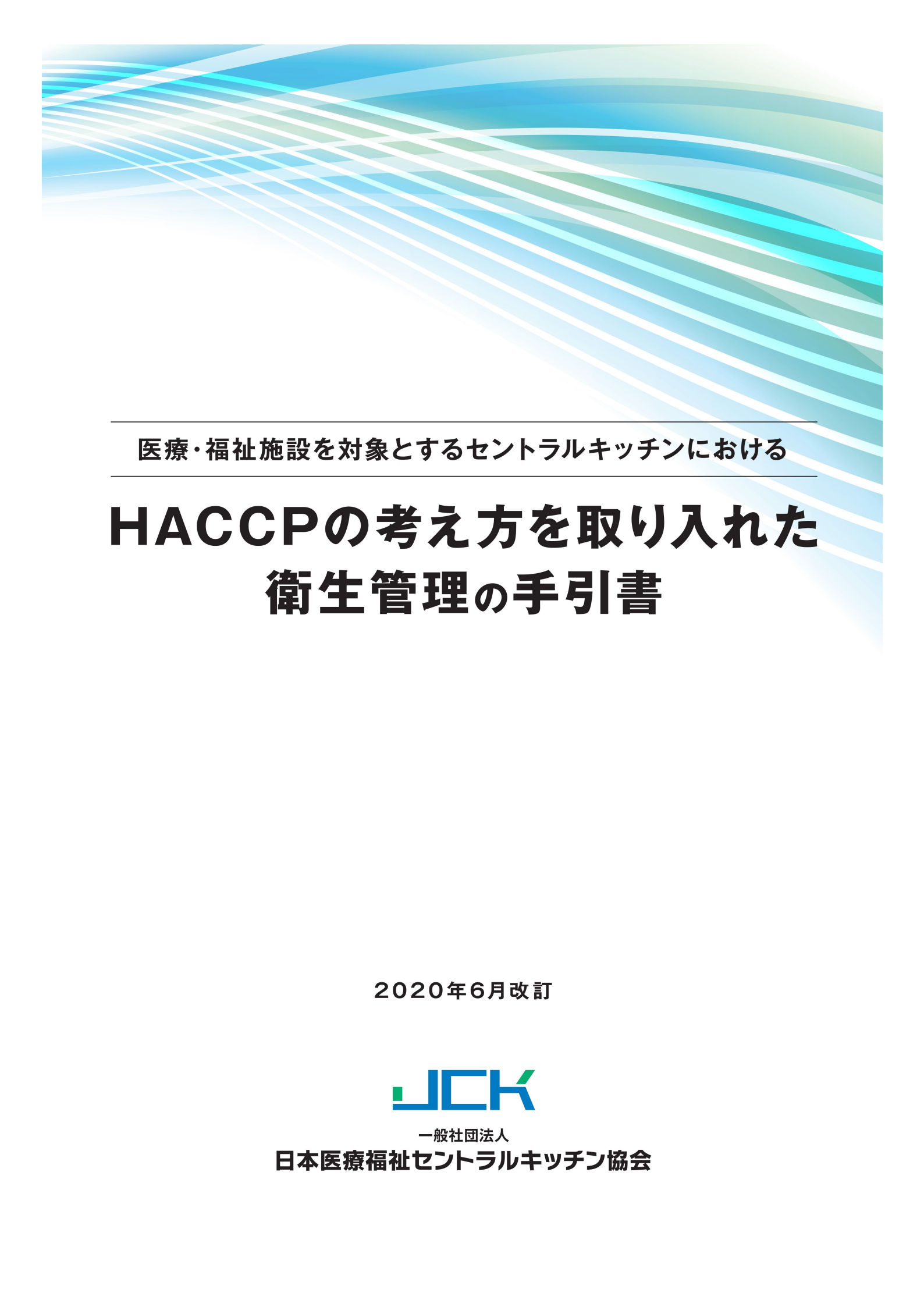




医療・福祉施設を対象とするセントラルキッチンにおける

HACCPの考え方を取り入れた 衛生管理の手引書

2020年6月改訂



一般社団法人

日本医療福祉セントラルキッチン協会

目 次

	ページ番号
はじめに	3
1. HACCP の考え方を取り入れた衛生管理	4
2. HACCP に関連する用語の説明	4
3. 医療・福祉施設のセントラルキッチンの危害要因	7
4. 厳密な温度・時間管理を必要とするクックチル	8
5. ノロウイルスについて	10
6. 衛生管理計画の基盤	10
7. 製品説明書（例）	12
8. 衛生管理において重点的に管理する項目（CCP）	13
9. 食品取扱者の教育・訓練	14
10. 記録の必要性	17
11. 定期的な見直し「検証」の例	17
12. 衛生管理計画の書式例	19
13. 添付資料について	21

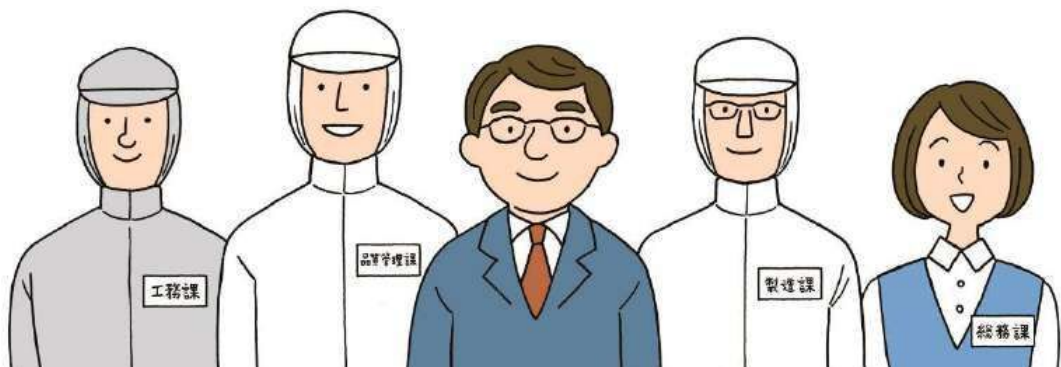
添付① 衛生標準作業手順書および標準作業手順書（SSOP・SOP）の例

添付② セントラルキッチンの衛生管理計画
と記録帳表および「温度等の基準逸脱時の措置・対策」

添付③ 「建物・機器および運用の点検表」「衛生チェックリスト」の例

添付④ 記録帳表の記入例

添付⑤ 英国保健局「クックチル・クックフリーズガイドライン」からの抜粋



皆で取り組む「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」

はじめに

1996年の医療法施行規則の改正により、病院等の施設において院外・施設外で調理した食事を提供することが認可されるようになりました。その後、約20年を経過した現在までに日本国内には100か所を超える医療法人、社会福祉法人、給食会社、食品メーカーなどが経営するセントラルキッチンが建設され、医療および介護施設に調理済の食事を毎日供給するようになりました。1日500食程度の小規模なものから1万食を超える大型のセントラルキッチンが稼働しています。

2012年に設立された一般社団法人日本医療福祉セントラルキッチン協会は、365日患者食、介護食、福祉食を作り続けるこれらのセントラルキッチンが安全で美味しい食事を病院および介護施設、さらには各種の福祉施設へ届けることができるように相互の情報交換を行うとともに調理や衛生管理に関するセミナーや研修会、模範または参考になるセントラルキッチン見学会などを定期的に開催してきました。

この度、HACCP制度化にむけて協会では、協会会員のみならず全国のセントラルキッチン運営者のいっそうのレベルアップと衛生管理システムの高度標準化を図るために「HACCPの考えを取り入れた衛生管理」を具体化した衛生管理システム例を作成しました。

1. HACCP の考え方を取り入れた衛生管理

HACCP（ハサップ）とは、Hazard Analysis and Critical Control Point の略称で「危害要因分析重要管理点」と訳される現在世界で信頼されている衛生管理手法です。

この手法では、原材料の入荷から下処理、加熱調理・冷却、そして出荷までの全ての工程において発生する可能性のある生物的、物理的、化学的危険要因をあらかじめ分析して、どの工程でどのような対策を講じれば危険要因を管理（消滅、許容レベルまで減少）できるかを検討し、その工程（重要管理点）を定めます。そして、この重要管理点に対する管理基準や基準の測定法などを定め、測定値を記録します。これらを継続的に実施することにより製品の安全を確保する科学的な衛生管理の方法です。

医療・福祉施設にクックチルおよびクックフリーズ方式で食事を供給するセントラルキッチンでは、毎日調理生産するメニューが変わる、食種も多岐にわたる、高齢者向けにはミキサーにかけるものや咀嚼・嚥下対応食もあるなど煩雑な工程があります。こうした背景から現在すでに稼働中のセントラルキッチンを含む全てのセントラルキッチン事業者が導入しやすいように、HACCP の考え方を取り入れながら、できるだけ簡略化した形で高いレベルの安全性を確保できるようにした「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を以下に記します。

この衛生管理方法では、マニュアルである衛生標準作業手順（SSOP）を中心とする一般的衛生管理プログラム（PRP）および原材料から製品に至るまでの食品の温度・時間管理（TT 管理）をすることが食品の安全確保の基盤となっています。

2. HACCP に関連する用語の説明

前項においてもすでに用語のいくつかは使用されていますが、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を導入するための本手引書を読み進む際に知っておくべき用語について本項で説明します。なお、この用語解説の多くは厚生労働省が公表している、「食品製造における HACCP 入門のための手引書、大量調理施設における食品の調理編」からの引用です。

● 一般的衛生管理プログラム（Prerequisite Programs : PRP）

HACCP システムを効果的に機能的させるために前提となる食品取扱施設の衛生管理プログラム。地方自治体の条例で定める「営業施設基準」などがこれに相当する。

ここでは、本文書に添付する衛生管理マニュアル例（SSOP）がそれに相当する。

● 衛生標準作業手順（Sanitation Standard Operation Procedure : SSOP）

衛生管理に関する手順のことで、その内容を「いつ、どこで、だれが、何を、どのように

するか」がわかるように文書化したもの。衛生管理マニュアルである。

- 危害要因 (Hazard)

健康に悪影響 (危害) をもたらす原因となる可能性のある食品中の物質または食品の状態。Hazard ともいう。有害な微生物、化学物質、硬質異物などの生物的、化学的また物理的な要因がある。

- 危害要因分析 (Hazard Analysis)

危害とその発生条件についての情報を収集し、評価することにより、原材料の生産から製造加工および流通を経て消費に至るまでの過程における食品中に含まれる潜在的な危害要因を、その危害要因の起こり易さや起こった場合の重篤性を含めて明らかにし、さらに各々の危害要因に対する管理手段を明らかにすること。

- 管理手段 (Control Measure)

危害要因を予防もしくは排除、または許容できるレベルに低減するために使用する処置または活動。管理措置ともいう。

- 重要管理点 (Critical Control Point)

特に嚴重に管理する必要があり、かつ、危害の発生を防止するために、食品中の危害要因を予防もしくは除去、または、それを許容できるレベルに低減するために必須な段階。

- 管理基準 (Critical Limit: CL)

危害要因を管理するうえで許容できるか否かを区別するために監視測定 (モニタリング) する数値の限界。

- モニタリング (Monitoring)

CCP が管理状態にあるか否かを確認するために行う観察、測定、試験検査。

- 検証 (Verification)

HACCP の考えを取り入れた衛生管理計画に従って実施されているかどうか、衛生管理計画に修正が必要かどうかを判定するために行う方法、手続き、試験検査。モニタリングに加えて行われる。

- 5S

「整理、整頓、清掃、清潔、躰」のそれぞれの言葉の頭にある「S」をとって「5S」という。以下の順序で実施すること。

Step1 整理 必要なものと不要なものを区別、不要なものは処分する

Step 2 整頓 決められた場所で管理する

Step 3 清掃 ゴミ、汚れ、異物を取り除く

Step 4 清潔 見た目だけではなく衛生的である

Step 5 躰 当たり前のことを習慣的にできる

5Sを実施することは衛生的な環境作りと品質管理に必須なことである。

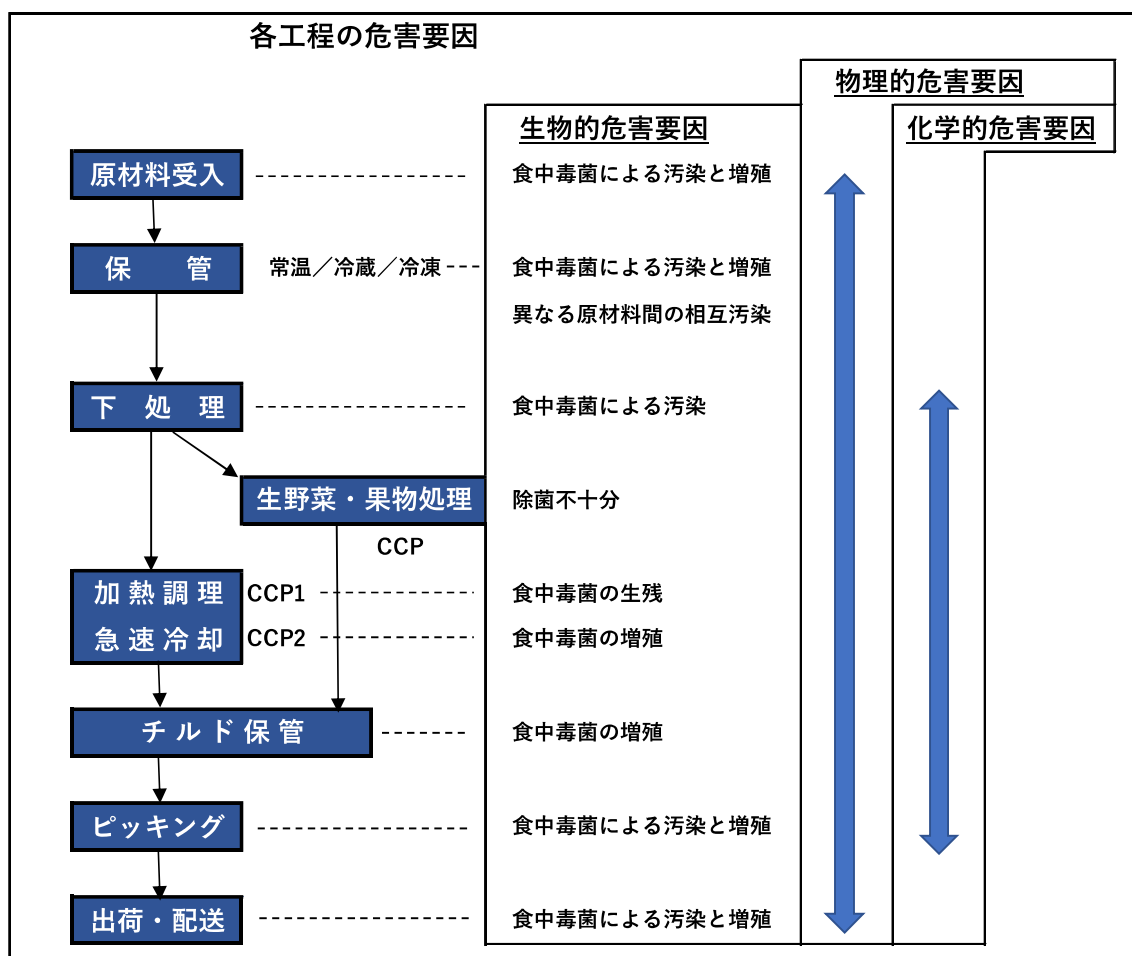


(参考) HACCP の基本的な考え方を示す導入のための 7 原則 12 手順を以下に示します。
本手引書は、この考え方を取り入れ日々製造メニューが変わる医療・介護・福祉分野の施設
に大量に食事提供するクックチル方式のセントラルキッチンの衛生管理例を示すものです。

手順 1 HACCPチームの編成	製品を作るための情報がすべて集まるように、 各部門の担当者が一つのチームを作ります
手順 2 製品説明書の作成	製品の安全管理上の特徴を示すものです
手順 3 製品の用途と喫食者の確認	患者や高齢者向けであればより衛生に気 をつけて製造することになります
手順 4 製造工程一覧図の作成	製造メニューの各工程での危害要因を分 析するためのものです
手順 5 製造工程一覧図の現場確認	製造メニューの工程を現場確認するた めのものです
手順 6 原則 1 危害要因の分析	原材料や製造工程で問題になる危害の要 因を挙げます
手順 7 原則 2 重要管理点の決定	製品の安全を確保するために重要な工程 (管理点) を決定します
手順 8 原則 3 管理基準の設定	重要管理点で管理すべき測定値の限界 (例えば食材の中心温度) を設定します
手順 9 原則 4 モニタリング方法の設定	管理基準の測定方法 (例えば中心温度計 での測定方法) を設定します
手順10 原則 5 改善措置の設定	予め管理基準が守られなかった場合の 製品の取扱いなどを設定しておきます
手順11 原則6 検証方法の設定	設定したことが守られていることを確認 します
手順12 原則7 記録と保存方法の設定	検証するためには記録が必要で、記録用 紙と、その保存期間を設定します

以上は、厚生労働省が公表している「食品製造における HACCP 入門のための手引書、大
量調理施設における食品の調理編」から引用しています。

3. 医療・福祉施設のセントラルキッチン危害要因

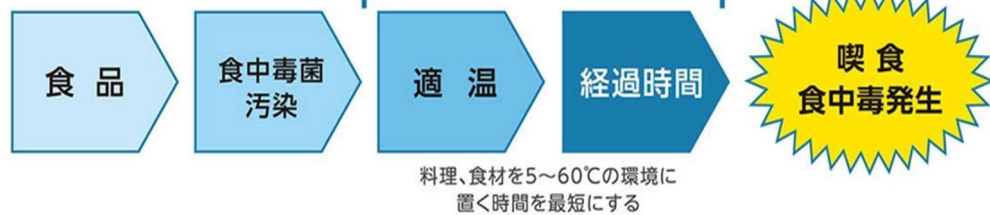


この表は、主として各工程での生物的危害要因を表し、化学的および物理的危害要因に関しては、P 14～16「9. 食品取扱者の教育・訓練」に、(化学的危害要因)、(物理的危害要因)として項立てし、表を用いて具体例を示しています。また、この表では生物的危害要因として食中毒菌のみを記載していますが、ノロウイルスについては原材料に付着してセントラルキッチン内に入る場合および従業員が持ち込み、手指などを介して食品を汚染する場合の2経路があり、全工程において危害要因として存在します。

細菌性食中毒およびノロウイルス食中毒についての発生メカニズムの違いを次ページの図に示し、対処方法が異なることを記します。

“食中毒発生のメカニズム”

細菌性食中毒



ノロウイルス食中毒



細菌性食中毒の原因となる生物的危害要因は、食品を汚染しないこと、そして温度・時間管理(TT 管理)を厳密に守れば管理できることがわかります。なお、汚染防止は後述の SSOP で、TT 管理はクックチルのルール遵守および温度・時間等の測定記録により実施できます。ノロウイルス対策については後述します。

4. 厳密な温度・時間管理を必要とするクックチル

セントラルキッチンから提供される食品は、調理 1 日～4 日後に消費されることになるので、当日の調理提供を前提とした「大量調理施設衛生管理マニュアル」に示されている温度、例えば「冷菜は 10℃以下」では不十分であり、食中毒菌の最低発育温度を基にして、低温での温度管理、時間管理が必要となります。

日本国内にはクックチルに関する食品衛生法上の規制がないため、英国保健局が公表しているクックチル・クックフリーズのガイドライン (Chilled and Frozen Guidelines on Cook-chill and Cook-freeze Catering Systems) に記載されている温度と時間に関して守るべき事項を参考として引用します。

クックチル調理においては 3℃までの急速冷却、その後のチルド保存温度としての 0～3℃が非常に重要な守るべきことであり、安全確保のための必須事項となります。因みに 0℃は食品を凍結させずに美味しさを保つ限界であり、3℃はこの温度より高い温度ではゆっくりであるが増殖する食中毒菌が存在することから守るべき温度です。

次ページに主な食中毒菌を表としてまとめています。死滅温度、最低発育温度、生息場所などは大量調理に関わる人たちが知っておきたいことです。

食中毒の原因となる主な細菌の最低発育温度・死滅温度

下表では栄養細胞の死滅温度を記し、()内は芽胞または毒素の失活温度を示します

病 原 菌	死滅温度	最低発育温度	生息場所	その他の特徴
(感染型)				
腸炎ピブリオ	65℃、5分 ※ 1	4～5℃ ※ 1	魚貝類	塩分を好み真水に弱い
サルモネラ	65℃、3分 ※ 1	5～7℃ ※ 1	鶏、肉、鶏卵 人の腸内	
病原大腸菌	75℃、1分 ※ 1	4～6℃	人の腸内 生カキ	
ウエルシュ菌 ()は芽胞の失活温度	60℃、1 分 ----- (100℃、4 時間以上) ※ 1	15℃ ※ 1	肉、洗ってない 野菜、動物および人の腸内	嫌気性
カンピロバクター	60℃、1 分 ※ 1	30℃ ※ 1	鶏、肉、ペット (犬、猫)	微好気性、少量で発症する
(毒素型)				
セレウス菌	100℃、27～31分 ※ 4	10℃ (増殖至適温度 28～35℃) ※ 4	米、穀類 香辛料	
黄色ブドウ球菌 ()は毒素の失活温度	65℃、10 分 ----- (200℃、30 分) ※ 1	6.1℃ ※ 1	人の鼻腔、口 手指の傷口	毒素は熱に強い
ボツリヌス菌の芽胞の失活温度 ()は毒素の失活温度	120℃、4分あるいは100℃、6時間 ----- (80℃、30分または100℃、数分以上) ※ 2	10℃ (Ⅰ群)、 3.3℃ (Ⅱ群) ※ 3	海水、淡水の魚類	嫌気性

嫌気性の菌は無酸素または無酸素に近い雰囲気が発育し、微好気性の菌は酸素が少ないところで発育する。

※ 1：社団法人東京都食品衛生協会「食中毒予防ガイド」より引用

※ 2：東京都福祉保健局「食品衛生の窓」より引用

※ 3：食品安全協会「ファクトシート」,平成 23 年 11 月 24 日作成版より引用

※ 4：東京都福祉保健局「食品衛生の窓」より引用

5. ノロウイルスについて

TT 管理で管理・抑制できないノロウイルスはセントラルキッチンには大きな脅威となります。生野菜と果物以外は食材の中心までしっかり加熱する給食メニューでは食材が保有するノロウイルスによる食中毒は起こりにくいと言えますが、調理後、食品に人の手が触れる可能性があるピッキング工程は要注意となります。決められた手洗い手順にしたがうこと、トイレ使用後や汚染された原材料に触れた後など適切な手洗いのタイミングと頻度が重要な遵守事項となります。衛生手袋の適切な使用と交換頻度もルール決めすべきこととなります。

汚染しないこと以前に重要なこととしてノロウイルスを持ち込まないことがあります。従業員全員の健康管理が鍵です。従業員と同居する家族他がノロ感染している場合はそれを知りその従業員に感染していないかの検査を受けさせるなど対策をする必要があります。毎日記入する「日常衛生・健康点検表」の健康状態の項目は自己申告です。軽い下痢やその他のノロ感染の可能性がある軽い症状は申告されない可能性があります。食中毒がセントラルキッチンの納入先および喫食者に損害を与えるだけでなく、自らが働く職場に大きな損失を招き、失墜した信用を取り戻すために出ていくお金と費やす時間を含めて衛生管理がいかに重要かを従業員全員に継続的に知らせることを教育プログラムとして定着させなければなりません。

ノロウイルスについて知っておくべきことを箇条書きにします。

- ・栄養・水分・適温が揃えばどこでも発育できる細菌とは異なり、人や動物に寄生した時（体内に入った時）のみに増殖できる。したがって細菌とは異なり微量を取り込んでも発症する。
- ・細菌に比べて極めて微小なので空気中を浮遊することがある。（直径 38 nm）
- ・カキ、二枚貝が保有していることが知られているが、人の手を介してノロウイルスに二次汚染されたパンや海苔が原因食品となる食中毒が発生している。
- ・次亜塩素酸ナトリウムへの浸漬または加熱（85～90℃、90 秒以上）が殺菌方法。消毒用アルコールでは殺菌効果が薄い。
- ・感染すると症状が治癒しても 3～4 週間はノロウイルスを排出することがある。
- ・下痢などの症状がまったくない不顕性のノロウイルス感染者がいることも知っておくべきこと。

6. 衛生管理計画の基盤

食事の高レベルな安全確保のために以下の 3 項目を衛生管理の基盤とします。

6.1 衛生標準作業手順書（SSOP）および標準作業手順書（SOP）の作成と遵守

- 添付① 衛生標準作業手順書・標準作業手順書（SSOP・SOP）
- 6.2 全工程を通じての食品の温度・時間管理（＝TT管理）の実施
- 添付② 記録帳表および「温度等の基準逸脱時の措置・対策」
- 6.3 「建物・機器および運用の点検表」と「衛生チェックリスト」による運用・衛生状態の定期的監視と是正措置
- 添付③ 建物・機器および運用の点検表の例（31項目）、衛生チェックリストの例（69項目）

SSOP・SOPには、A. 人に関する項目、B. 食材に関する項目、C. 機器・器具に関する項目、D. 建物・厨房に関する項目の4項目があり、食品を取扱うスタッフ全員の健康管理と“5S”実施による確固とした衛生管理基盤を構築、実施し、一部の機器類に関してはE. 厨房機器等のメーカーマニュアルに依存して清潔維持・適切な保守を図ります。

生物学的危害要因を管理するためのTT管理では、原材料入荷から下処理、加熱・冷却、ピッキング、出荷・配送を通じて予め設定した各工程での食品温度と工程での時間の基準が守られているかモニタリングをして記録を残し、管理基準（CL）から逸脱した場合についての措置、是正策を決めています。

物理的・化学的・生物学的危害要因については、過去の食中毒事例から危害要因となる物体（モノ）または薬剤、化学的物質等の名称を列举して、食品取り扱いスタッフを対象とする継続的な教育と注意喚起により管理することを図ります。（食品取扱者の教育・訓練の項を参照）

運用状況チェックリストは、SSOP・SOPが遵守、活用されていること、TT管理が機能していること、および建物・厨房が食品の安全を阻害する状況、状態になっていないことを定期的に確認し、異常があれば早期に検知して是正するためのものです。

なお対象とするセントラルキッチンでは小規模では10名程度、大規模では100名にのぼる従業員を擁して、工場長、管理職レベルは厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」および「院外調理における衛生管理ガイドライン」の内容を知識として有していると想定しています。

SOP



SSOP



7. 製品説明書（例）

業態と製品の特徴は以下の通り。

製品説明書の記入例

項 目	内 容
業 態	病院などの医療施設、老人保健施設、特別養護老人ホームなどの介護施設および高齢者向け住宅などに調理済食品をチルドまたは冷凍で配送する集中調理施設（セントラルキッチン）。事業所、保育所等に昼食として供されることがある。 なお、調理後に保温配送する施設は含まない。
製品の種類	一般食（常食）、病態に合わせた治療食、高齢者向け軟菜食、ミキサー食などの形態調整食、嚥下食等
製品の特性	クックチルの温度と時間のルールに則り加熱調理・急速冷却され、消費期限は調理生産した日と消費日を含んで5日以内。 クックフリーズの温度と時間のルールに則り加熱調理・急速冷凍したものは8週間以内を消費期限とする。
包装の形態	ステンレス製ホテルパン（蓋つき、回収後は洗浄して繰り返し使用）、P E（ポリエチレン）・P A（ポリアミド）の袋に密封またはP P（ポリプロピレン）容器に入れて上部ラップシール。
保存・配送方法	チルド製品は0～3℃保存、冷凍製品は－18℃以下保存 配送中は3℃以下を守ること（0～3℃の範囲での配送が難しいため）
喫食の方法	温菜は配送先（サテライトと称す）にて再加熱して喫食する。 再加熱にはスチームコンベクションオーブン、電子レンジまたは湯煎を利用する。

8. 衛生管理において重点的に管理する項目（CCP）について

加熱工程がある煮物、焼き物、蒸し物、炒め物、揚げ物のすべてについて、調理生産の工程で重点的に管理する項目は加熱と冷却です。加熱（CCP－1）は食材が保有する有害な菌を安全な菌数レベルまで減じるために最重要な過程であり、急速冷却（CCP－2）は加熱工程で生残する可能性がある菌を増やさないための工程です。どちらも温度・時間管理が重要です。加熱工程の無い生食提供の野菜は殺菌液への浸漬により潜在する危害要因を除去します。重要管理点と管理基準は下表の通りとなります。

N0	工 程	危害要因を除去し安全確保する方法	管理基準（CL）	モニタリング方法	是正・措置
1	原材料受入	作業環境の5S、SSOP遵守 および原材料の温度管理	重要管理点（CCP）でない原材料受入から下処理までで記録すべきこと、守るべきことは温度等の記録表およびSSOPに従うこと		
2	保 管	保管環境の5S、SSOP遵守 および原材料の温度管理			
3	下 処 理	作業環境の5S、SSOP遵守 および下処理中の温度・時間管理			
4	生食提供の 野菜殺菌処理 CCP	殺菌液への浸漬	次亜塩素酸ナトリウム 希釈液100ppmで 10分以上の浸漬＊	次亜塩素酸Na 濃度チェックと タイマーで計時	低濃度の場合は 濃度調整 浸漬時間不十分 なら再度10分間 以上浸漬する
5	加熱－CCP1	加熱終了時温度・加熱時間を管理	75℃、1分以上＊＊	中心温度を測定	加熱継続または 廃棄
6	急速冷却－CCP2	短時間冷却と冷却終了時温度	加熱終了から30分以内に 冷却を開始し、90分以内 に0～3℃に到達させる	中心温度を測定 (冷却時間は時計 で計測、記録)	再度加熱・急速 冷却または廃棄
7	ピッキング (配送先別仕分け)	作業環境の5S、SSOP遵守 および作業中の温度・時間管理	重要管理点（CCP）でないピッキングから出荷までで記録すべきこと、守るべきことは温度等の記録表およびSSOPに従うこと		
8	製品保管	保管環境の5S、SSOP遵守 および製品保管中の温度管理			
9	出 荷	作業環境の5S、SSOP遵守 および温度管理			

＊ 電解水などを使用して殺菌する場合は、実証された効果に基づく使用法で行うこと。

＊ ＊ 実際の作業上、75℃以上の測定は容易ですが、1分以上の計測と記録は困難であり、「75℃を超えて80℃近くになっている場合は加熱終了とし、75℃または75℃を少し超える場合は、加熱を1分以上継続すること」とします。

CCP－1と2の検証として、芯温計を1ヵ月ごとに点検（校正）してその結果を記録し、すべての記録はその日の作業終了後に調理責任者と衛生責任者により確認、検印します。

9. 食品取扱者の教育・訓練

食品を取り扱い、調理をする現場では、たった一人のスタッフの衛生上のルール違反が食中毒の原因となった例が数多くあります。自己申告である健康状態の良否、不十分な手洗い、食材別で使い分けるべきまな板、包丁、器具の混用、使い捨て手袋の不適切な使用など、ルール違反であることが即座にわかることが無視または軽視されて事故は発生しています。

重要なことはスタッフ全員に必要な知識および意識レベル以上に上げることです。教育・訓練で重要なポイントを箇条書きします。

- ・講習、勉強会は勤務時間内で実施する
- ・講話型より体験型の講習にする（例：手洗い方法、厨房内の汚れ箇所の発見と実証など）
- ・ルールの強制や押し付けでなく、納得できる理由をわかりやすく説明する
- ・興味を持つように具体的なデータを挙げる（例：食中毒菌の発育温度、死滅温度など）
- ・厨房内掲示より回覧や朝礼やミーティングで口頭伝達する
- ・定期的な勉強会の実施

どのような方法も継続性があるようにすることが大切です。一度や二度では足りません。言い方や方法を変えて、挙げる例を変えて繰り返すことが必要です。

これまでに述べてきた衛生管理計画は温度時間管理およびS S O P遵守による生物的危害要因の管理を中心としてきましたが、残る物理的危害要因と化学的危害要因は各工程別に分析、防止するのではなく、全工程を対象として食品取扱者を教育することで注意喚起をし、危害要因を管理します。物理的危害要因については食品取扱域で混入をする可能性がある物を、また、化学的危害要因については引き起こす可能性がある食材と薬剤等を挙げ、必須知識として教育プログラムの中に組み込むこととします。

従業員教育訓練記録表
〇月〇日

表題	
実施者	
出席者	
内容	

（化学的有害要因）

セントラルキッチンにおける化学的有害要因は、ソラニン（じゃがいも）とヒスタミン（魚）等の原材料・生物由来の物質が主となるが、食品添加物、農薬、洗剤、消毒剤およびその他の薬剤が原因物質となることもあります。

以下に原材料・生物由来とその他として薬剤などによる危害を表に示します。

原材料・生物由来の化学的有害要因

	主な原因食品	発 生 要 因	防 止 策
ソラニン	じゃがいも	芽取不足など	
ヒスタミン	カジキ、マグロ、鯖 サンマ、イワシ、鰯	温度管理不良によるヒスタミン産生	入荷までの流通を含む低温管理 および鮮度管理（長期保存は不可）
カビ毒	穀類、とうもろこし、 ナッツ類、豆類	農産物の生産、貯蔵、輸送段階 においてのカビ汚染	輸入品の該当食材について は検査成績書を提出させる
貝毒	ホタテ、カキ、アサリ ムラサキガイ等	有毒成分を持つプランクトンを食 べた貝が体内に毒を蓄積する	国による漁場での有毒プラン クトンの監視がされている

他にフグ毒、シガテラ毒、キノコ毒があるが省略する。

その他の化学的有害要因

	発 生 要 因	防 止 策
食品添加物	食品添加物使用時の計量間違い、混合不良	
農薬	生産者の取り扱いミス	業者による検査成績書提出
洗剤・消毒剤	使用方法の誤り	マニュアル遵守、教育の徹底

アレルギーについて

アレルギーはアレルギーの原因となる物質で、アレルギーを含む食品を摂取することにより、皮膚、粘膜、消化器、呼吸器などに何らかの症状を引き起こす。最も多く表れるのはかゆみやじんましんです。次に多いのが咳や呼吸困難で、他には唇やまぶたなどの粘膜がはれる症状、また、腹痛、嘔吐、下痢などの消化器の症状もあります。

知っておくべきアナフィラキシーと特定原材料7品目。

アナフィラキシーショック

アナフィラキシーとは発症後、極めて短い時間に全身にあらわれるアレルギー症状です。皮膚、粘膜、消化器、呼吸器、循環器など全身にあらわれます。このアナフィラキシーにより血圧低下、呼吸困難、意識障害を引き起こし、生命を脅かす危険な状態をアナフィラキシーショックといいます。

特定原材料7品目

あらかじめ箱や袋で包装されている加工食品および缶やビン詰め食品については特定原材料7品目として、卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに、については表示義務があります。

セントラルキッチンは、食事の供給先となる医療・介護・福祉の施設の入院患者または入所・入居者に食物アレルギーがあれば、該当するアレルギーなどの正確な情報を得て使用食材の選定をし、それに対応した調理環境で調理生産しなければなりません。

(物理的危険要因)

セントラルキッチンで異物混入になる可能性がある物を挙げて防止策を表に記します。自動化・機械化されている食品工場では、機械の小部品や破損、欠落した部品の混入が注意すべき点に含まれますが、多品種少量ずつの調理があるセントラルキッチンでは手作業で使用する器具やキッチンペーパーなど調理中に使用する消耗品について注意することになります。



毛髪混入防止にはしっかりとした対策を！

分 類	異 物 名	防止策／管理手段
食材包装	包装用ビニル	・製造中の目視確認(下処理、加熱、ピッキング) ・衛生教育の徹底と混入しないように定期的に注意喚起する。
	食品ラベル(紙、プラスチック)	
事務用品	ホッチキス	・食材入荷、下処理、加熱調理、ミキサー処理など各域に持ち込む事務用品に制限をつける(ホッチキスやクリップでとめた書類を持ち込まない) ・鉛筆、シャープペンシルなど芯が折れる可能性があるものは使用禁止にする ・クリップや画鋏など小さいもの、先端が折れたり、消しゴムのようにカスが出るものの使用を禁止する
	クリップ	
	輪ゴム	
	鉛筆芯、シャープペンシル芯	
	折れ刃式カッター	
	テープ	
	画鋏	
	消しゴム	
医 療 品	絆創膏	・使用開始時は責任者に報告し、取り外し交換時には責任者が確認すること
	包帯	
器具関連	工具類	・工具類は定位置を明確にして、始業時と各作業終了時に確認する ・分解時にネジ等がはずれる機器類は部品チェック表を作り管理する
	ネジ	
	ワッシャー	
	その他部品	
衣 類	ボタン	・ボタン、ジッパーの無い調理ユニフォームにする ・着用前にホツレが無いかチェックする ・粘着ローラーによる除去(マニュアル)を遵守する
	ジッパー	
	糸くず、毛くず	

上表は次ページに続きます

毛 髪	頭髮・体毛	・毎日の洗髪、更衣前のブラッシング、更衣の順は帽子を最初に、入室前の粘着ローラー掛け ・更衣室、休憩室、事務室等の定期的床清掃
調理関連	金属タワシ	・金属タワシは使用禁止
	ナイロンタワシ	・衛生教育を徹底する
	キッチンペーパー類	
	アルミホイル	
	食品用ラップ	
	ザル片(金属またはプラスチック)	・使用前後に破損がないか確認(チェック表で管理する)
	包丁の刃	
	ミキサー、プロセッサの刃	・プラスチックまたは金属製に代える
	ガラス製品(調味料ビンなど)	
私 物	指輪	・私物の持込みを一切禁止する
	ネックレス、イヤリング	・衛生教育を徹底する
	定期券入れ、財布	
	携帯電話	

10. 記録の必要性

記録することは、問題があった際の原因調査と素早い対応の備えとなります。適切な記録と確認はその調理工程に問題が無かったことを証明することにつながります。回収・廃棄の必要が生じた場合には該当ロットの確定も容易です。一方いい加減な記録は、これまでの記録が無駄なもの、信用できないものとされるだけでなく、施設内の他の記録にも疑いを生じさせる結果になります。さらには記録内容を見直すことにより、問題になる前の兆候や傾向をとらえることができ、より良い衛生管理に繋げることができます。

担当者は正しい測定と記録を心がけ、管理者は記録が常に適正であり、工程や作業方法にも問題や改善箇所がないかを記録を通して見る目をもつことが必要です。

なお、記録の保管期間は1年間とします。

11. 定期的な見直し「検証」の例

衛生管理計画の中で重要管理点(CCP)である生野菜の消毒、加熱、急速冷却の3つの工程において、日常的または定期的に確認する事項を明確にして、HACCPが正しく機能していることを保証するための検証をします。例を下表に示します。また原材料、工程、使用機器などを変更した場合は必要に応じて検証をします。

工程	加熱			
検証No.	内 容	担当者	頻 度	記録名
検証 1	中心温度と時間が達成されているか確認する		1回／日	加熱記録
検証 2	温度計の校正がされているか確認する		1回／月	校正記録
検証 3	実施された改善措置が適切で、その後同様の不適合事案が発生していないか確認する		実施の都度 速やかに	改善措置記録
検証 4	設定した加熱温度と時間で処理された製品に食中毒菌がないかを細菌検査により確認する		1 回／月	細菌検査結果

工程	急速冷却			
検証No.	内 容	担当者	頻 度	記録名
検証 1	冷却終了時の中心温度が達成されているか確認する		1 回／日	冷却記録
検証 2	温度計の校正がされているか確認する		1 回／月	校正記録
検証 3	決められた時間内で冷却が終了しているか確認する		1 回／日	冷却記録
検証 4	時計またはタイマーの校正がされているか確認する		1 回／3 ヶ月	校正記録
検証 5	実施された改善措置が適切で、その後同様の不適合事案が発生していないか確認する		1 回／3 ヶ月	校正記録

工程	生野菜消毒			
検証No.	内 容	担当者	頻 度	記録名
検証 1	次亜塩素酸溶液濃度が正しいか確認する		1 回／日	消毒液チェック表
検証 2	決められた時間以上の浸漬が実施されたか確認する		1 回／日	消毒液チェック表
検証 3	設定された濃度と浸漬時間で処理された製品に食中毒菌がないこと、一般生菌数が基準内であることを確認する		1 回／月	細菌検査結果

測定紙ではなく残留塩素計を用いて残留塩素濃度を測定する場合は、1 ヶ月ごとに滴定により残留塩素計が正しく測定値を示していることを確認し、誤差がある場合は是正することが必要です。

1 2. 衛生管理計画の書式例

一般衛生管理についての記録表の例としてH 1～H 3 を、温度時間等の記録表の例としてT 1～T 7 を、また基準逸脱時の措置・対策の例としてS 1 として挙げておきます。

以下の記録表類を別途添付します。

H 1 日常衛生・健康点検表

H 2 使用水の点検表

H 3 食材受入チェック表

T 1 冷蔵庫・冷凍庫温度記録表（厨房室温含む） 2 ページあり

T 2 次亜塩素酸ナトリウム溶液の濃度・浸漬時間記録表

T 3 加熱・冷却記録表

T 4 保存中食品温度記録表

T 5 出荷・到着時温度記録表

T 6 配送車の庫内温度記録表

T 7 食品温度計の定期点検記録表

S 1 温度等の基準逸脱時の措置・対策

製品説明書、重点管理項目と管理基準の表、検証の表については次ページに例で使用した書式を参考として示します。

製品説明書

項 目	内 容
業 態	
製品の種類	
製品の特性	
包装の形態	
保存方法	
喫食の方法	

重点管理項目と管理基準

N0	工 程	危害を除去し安全確保する方法	管理基準（CL）	モニタリング方法	是正・措置
1	原材料受入		重要管理点（CCP）でない原材料受入から下処理までで記録すべきこと、守るべきことは温度等の記録表およびSSOPに従うこと		
2	保 管				
3	下 処 理				
4	生食提供の 野菜殺菌処理 CCP				
5	加熱－CCP 1				
6	急速冷却－CCP 2				
7	ピッキング (配送先別仕分け)		重要管理点（CCP）でないピッキングから出荷までで記録すべきこと、守るべきことは温度等の記録表およびSSOPに従うこと		
8	製品保管				
9	出 荷				

検証

工程				
検証No.	内 容	担当者	頻 度	記録名
検証 1				
検証 2				
検証 3				

13. 添付資料について

以下の①～⑤の文書を添付し、ページ番号を付します。

文書、記録帳表および点検表の内容	ページ番号
添付資料① 衛生標準作業手順書および標準作業手順書（SSOP・SOP）の例	22～70
添付資料② セントラルキッチンの衛生管理計画 と記録帳表および「温度等の基準逸脱時の措置・対策」	71～82
添付資料③ 「建物・機器および運用の点検表」「衛生チェックリスト」の例	83～87
添付資料④ 記録帳表の記入例	88～96
添付資料⑤ 英国保健局「クックチル・クックフリーズガイドライン」からの抜粋	97～98

【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

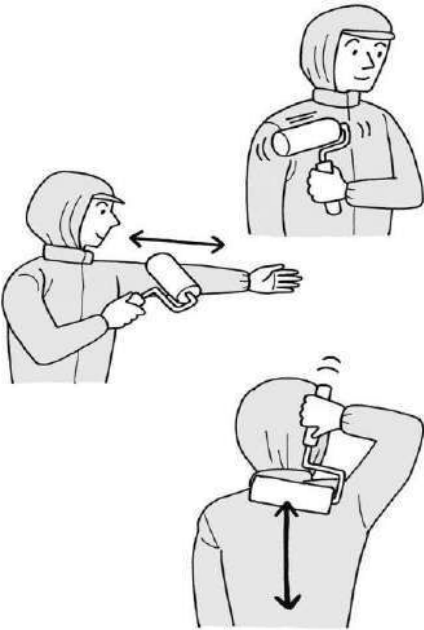
E. メーカーマニュアルを参照する機器類

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、プラストチラー、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の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 ↓ 頭髮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、頭髮、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. トイレ使用时

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 (食品に直接触れないもの)] C --> D[積み込み用台車] D --> E[配送車両 (車内)] E --> F[配送車両への積み込] 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。 ○食品を積み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み込み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が行う。 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。	<u>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</u> <u>菌を持ち込まないように十分注意すること。</u> 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 作業中 食材の取り出し 食材の開封 専用の包丁・まな板 皮むき、カット終了時 作業終了時 洗浄・消毒・保管	○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。 ○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。 ○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。 ○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。 ○道具、器具のSSOPに従い、洗浄・消毒・保管をする。	⇒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。 ⇒食材の温度を上げないことを常に意識すること。 ⇒最も多い異物混入の原因であることを意識すること。 ⇒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。 ⇒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を改訂する必要がある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、床に直置きせずに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
<pre> graph TD A[受け入れ検品] --> B[常温食材庫] A --> C[冷蔵庫] B --> D[検食の保存・廃棄] C --> D D --> E[下処理] E --> F[加熱調理へ] </pre>	○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。		

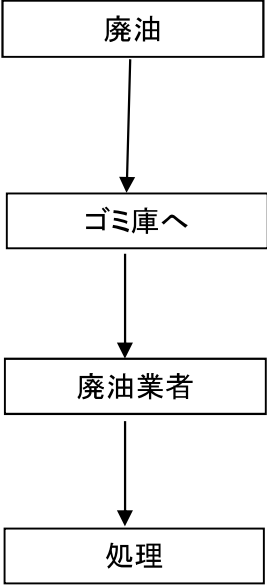
B10. 開封後の食材保管・管理

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 浄 ↓ 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 --> F[食材変更時はここまで] F --> G[作業終了時] G --> H[浸漬] H --> I[流水ですすぐ] I --> J[水気をとる] J --> K[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かないこと。		

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		

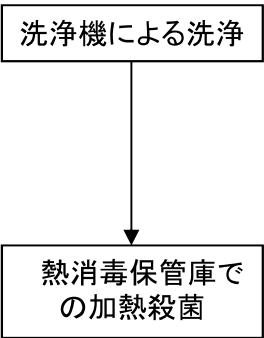
C7. カッターミキサー

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
 <pre> graph TD A[洗浄機による洗浄] --> B[熱消毒保管庫での加熱殺菌] </pre>	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 <pre> graph TD A[水洗い] --> B[洗 浄] B --> C[すすぐ] C --> D[殺 菌] D --> E[すすぎ] E --> F[乾 燥] F --> G[保 管] </pre>	○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

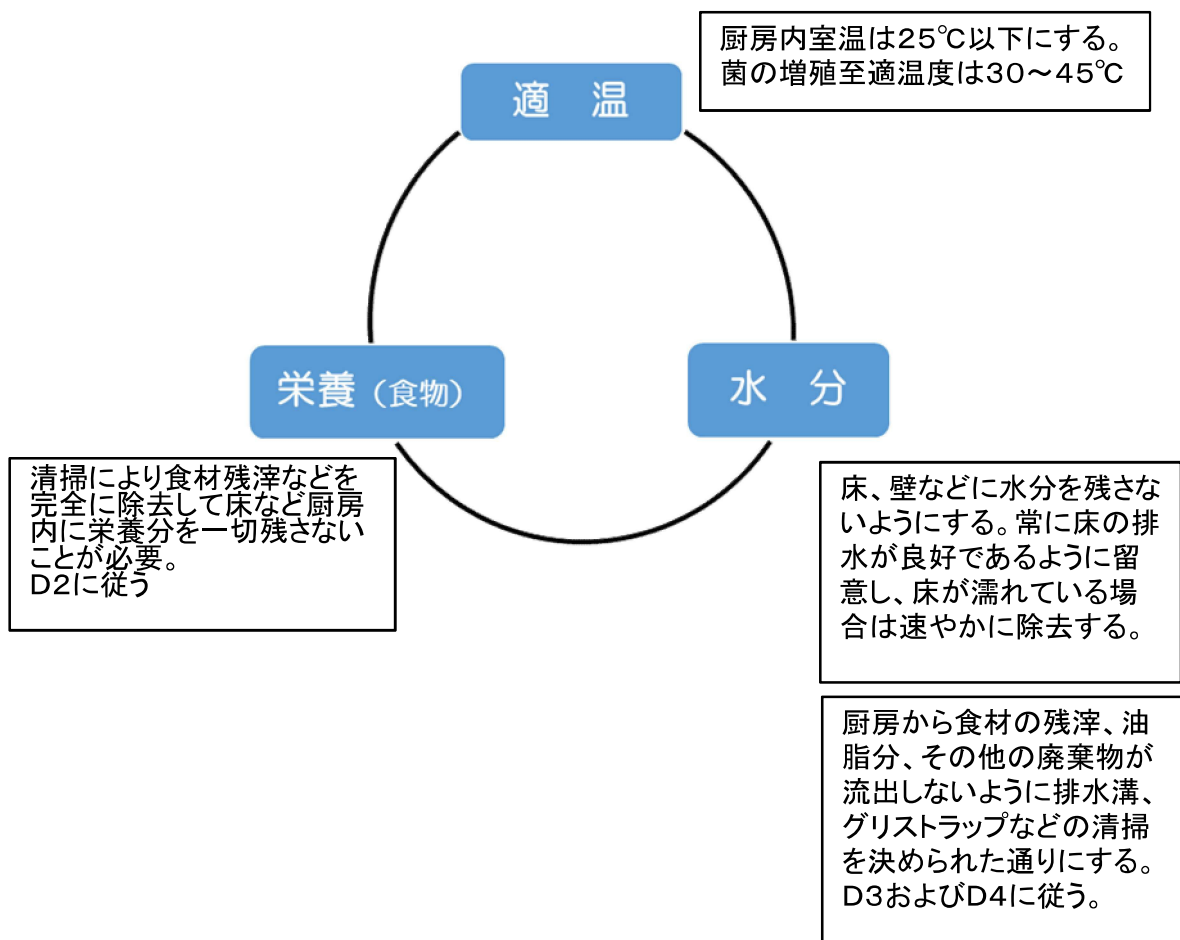
作業項目	洗剤の管理	制定
実施者		
実施時期	随時	
実施頻度		
使用薬剤等	各種	
使用器具等		
工程	衛生管理ポイント	措置・対策
納品・保管 ↓ 希釈 ↓ 使用 手洗い石鹼液 手指消毒用アルコール 中性洗剤 洗浄・除菌剤 殺菌・漂白剤 油汚れ用洗剤 食器洗浄機洗剤 スチコン用洗剤	○洗剤専用のラックに商品別に 収め保管する。 ○希釈の方法は洗剤の種類や用途 により異なるためメーカーの マニュアルに従うこと。 (希釈不要のものもあります) 使用する洗剤メーカーが推奨 する希釈倍率を記し、使用に おける 注意事項を明記する。	○自動希釈装置の使用可。 ○洗剤は成分表を確認の上 使用に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。

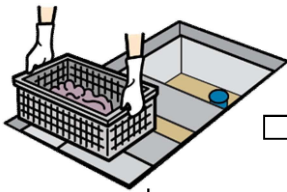
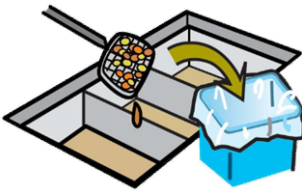
厨房を衛生的に保つには、
① 行き届いた清掃をして食材の残滓(栄養分)などが機器の内外、床などどこにも無いようにする。
② 機器、器具そして床、壁など厨房のどこにも濡れた(湿った)状態のままのところが無いようにする。
⇒できるだけ乾燥させる
③ 厨房室温が菌の増殖至適温度に近づかないようにする。



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 淨 ↓ 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		

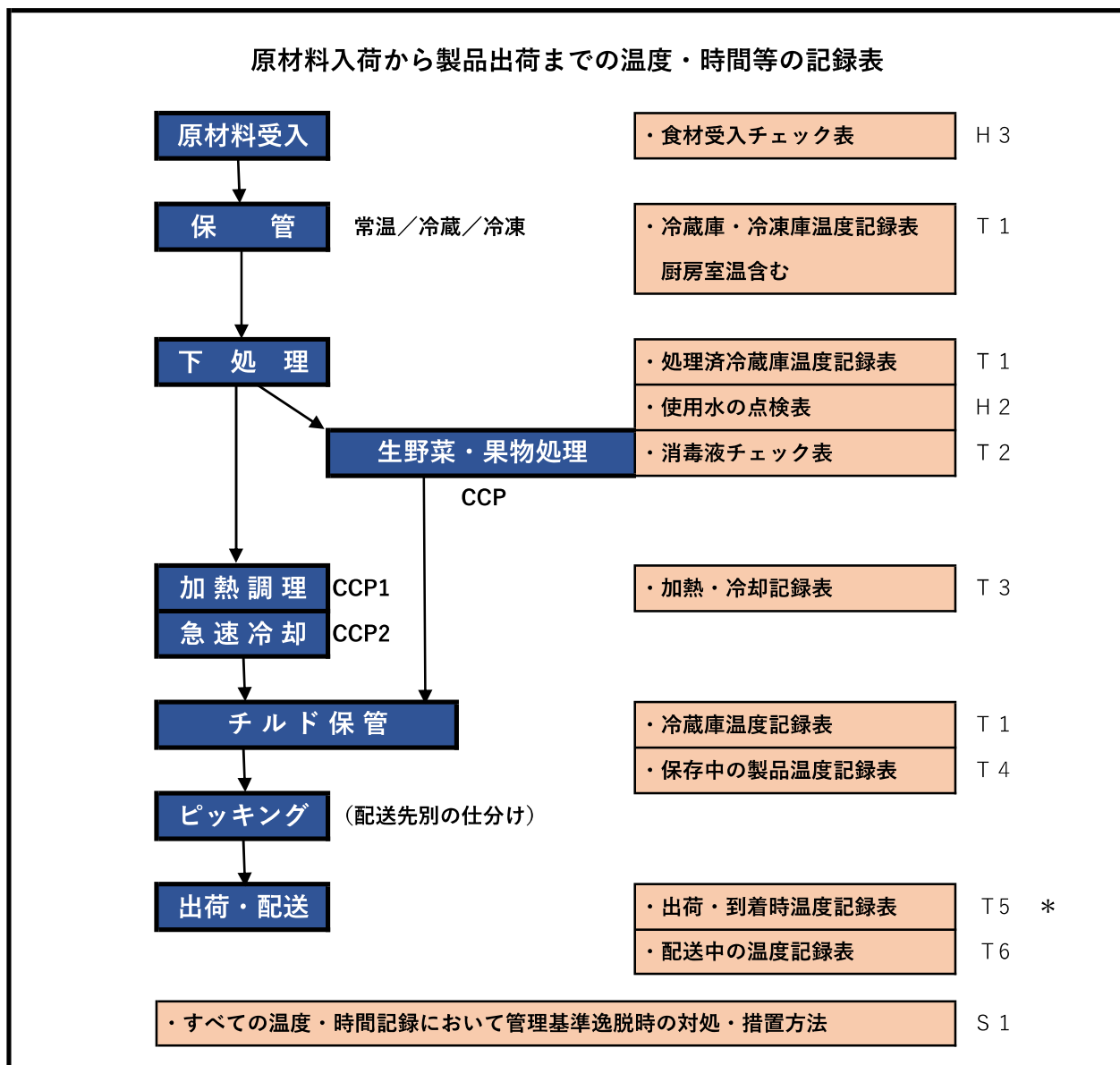
D10. そ族・害虫対策

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		

【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（H 1）で管理 S S O P、S O P 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 ・衛生チェックリスト	3 1 項目 6 9 項目



* 出荷および到着納品時の温度記録（T 5）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〉

- 異状の無い場合は○を記入する。
- 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。
- 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. アイアリング、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に対策に役立てまします。

責任者	衛生責任者

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 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 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。

責任者	衛生責任者

測定時刻： 午前 午後 単位： °C

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。

保存中のクックチル食品温度（例）

クックチル食品は芯温で0～3℃であること

責任者	衛生責任者

年

[illegible]

- ① 毎日、午前午後各1回、2品ずつ測定記録のこと。
- ② 真空パックした食品は2つの袋で温度計測定針をはさんで測定のこと。

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。

建物・機器および運用の点検表の例

○＝良好
×＝要改善

【3ヵ月ごとにチェックをする】

年 月 日

施設・設備	チェック項目	チェック欄	改善内容	改善終了日	チェックポイント
施設の構造	排水溝は排水が飛び散らない構造になっていますか				
施設の計画的な修繕	壁・床・天井部分に亀裂や塗装の剥がれが発生していませんか				雨漏りがないか、換気口枠の塗装剥がれがないか
作業区域の区画	汚染および非汚染作業区域が明確に区別されていますか				ラインテープがある場合は、ラインの剥がれがないか
作業場等の設備機器・器具	作業場は十分な明るさがありますか (照明器具に錆やカビはないですか)				ライトがきれいでないか
	作業場の換気は良いですか (給気、排気のバランスはとれていますか)				
	温度、湿度を適正に保てる設備はありますか				除湿機の水を捨てているか
	各作業区域の入り口付近に手洗い設備がありますか				
	シンクは用途別に相互汚染しないように設置していますか				
	シンクが破損していたり、排水不良なところはありませんか				
	まな板はへこんだり、傷だらけになってはいませんか				
	調理機器・器具等の故障、破損はありませんか				
	温度計などの計器の故障、破損はありませんか (調理機器、冷蔵庫、冷凍庫等の温度計を含む)				
	中心温度計(調理機器に装備された温度計も含む)は正確な値を示し、その温度計点検記録は残されていますか				
洗浄機の管理	洗浄機の故障や温度不良(お湯)はありませんか				定期的なメンテナンスをしていますか
ホテルパン、器具類の保管設備	熱消毒保管庫の扉の不備はありませんか				
	すべての器具、容器等を衛生的に保管する棚や保管庫は十分にありますか				
手洗い設備	手洗い設備は破損や詰まりがなく、きちんと使えますか				
	手洗い設備の消毒装置は破損や消毒液の量などに不備はありませんか				

続き

施設・設備	チェック項目	チェック欄	改善内容	改善終了日	チェックポイント
便所	便所専用の履物や使用に便利な手洗い設備がありますか 調理着や帽子用を外した際に掛けるフック等がありますか				
清潔保持	天井、内壁のうち床面から1m以上の部分の清掃を定期的に実施していますか ネズミや虫の発生はありませんか ネズミや虫の駆除は定期的に実施され、その記録が1年以上保存されていますか 排水溝の清掃は適切ですか、悪臭はありませんか				
原材料の取扱	原材料について納入業者が定期的の実施する菌検査の結果が最近1年以内にありましたか 検査結果は1年間保管されていますか 十分な広さの原材料保管庫(常温、冷蔵、冷凍)があり、衛生的に管理されていますか 作業場に生産と無関係な品物、薬品を置いていませんか				定期的な現場ラウンドで確認する
整理整頓 使用水管理	包材、容器などの保管は衛生的ですか 食品を調理生産している際に施設の狭さを感じたことはありませんか 貯水槽は都道府県の条例に基づき点検、清掃を行い、その結果は1年間保管されていますか				むきだしの容器類がないか確認する

衛生チェックリストの例

○＝良好
×＝要改善
【月1回チェックする】

年 月 日

No.	チェック項目	チェック欄	改善内容	改善終了日	チェックポイント
I 従業員の衛生					
1	清潔な調理ユニフォーム、帽子を着用している				ユニフォーム、帽子は毎日交換していますか
2	履物は、区域ごとに分けて使用している				
3	手指の衛生が保持されている				爪は短く、手荒れはありませんか
4	帽子から毛髪が出ていない				帽子の劣化はありませんか
5	粘着ローラーの使用は適切である				テープ交換の頻度を決めていますか
6	従業員対象の衛生教育を定期的に実施していますか				
7	ノロウイルスを”持ち込まない”ための手段として従業員の健康管理だけでなく、家族の健康状況を把握できるようにしていますか				
8	定期的な(年2回程度)手指のふき取り検査をしてその結果を衛生教育に反映させていますか				
9	セントラルキッチン責任者または食品衛生責任者は年1回以上食品衛生に関する講習会を受講していますか				
II 手洗い					
10	適切なタイミングで手洗いがされている				
11	正しい手洗いを実施している				
12	各手洗い設備は清潔に維持管理されていますか				排水のつまりはないか
13	薬液の補充は定期的に行っていますか				
14	設備自体に不具合はありませんか				自動洗浄のセンサーは正常に作動するか
III 食材入荷・保管					
15	ハエ等の虫およびネズミ等の侵入はないですか				防虫ライト・カーテンの使用が適切ですか
16	冷蔵庫、冷凍庫周辺で結露はないですか				結露状況の記録をしていますか
17	入荷食材の段ボール等の外装を外していますか				
18	床に直置きしていませんか				
19	入荷に時間がかかり温度上昇していませんか				
20	冷蔵庫・冷凍庫の収納量を容量の70%以下にしていますか				
21	冷蔵庫、冷凍庫内は清潔に保たれていますか				
22	冷蔵庫、冷凍庫の温度を記録していますか				
23	食材ごとに保管していますか				
24	食材の先入れ、先出しをしていますか				

Ⅲ 食材入荷・保管の続き									
25	材料として検査を保存していますか								毎日保存していますか
26	冷蔵庫、冷凍庫のフィルター清掃をしていますか								例えば毎月清掃(定期的に実施のこと)
27	冷凍機の霜取りを定期的に行っていますか								温度上昇、霜つきがないか
28	温度異常などのエラーは出ていませんか								
Ⅳ 下処理									
29	作業開始前に室内に臭気はありませんか								特に、肉魚下処理室
30	解凍は冷蔵庫ですっていますか(氷水解凍も可)								
31	材料は使う直前に冷蔵庫から出していますか								
32	包丁、まな板は食材や用途別にしていますか								
33	下処理後、次の工程まで待ち時間がある食材は再び冷蔵庫に保管していますか								
34	下処理機器、包丁、まな板、器具、容器等をSSOPIに従い洗浄・殺菌していますか								
35	野菜、果物の洗浄・殺菌は適切ですか								
36	包丁の刃こぼれ、まな板の点検を実施していますか								柄の劣化や、まな板の劣化がないか確認
37	フードスライサーは清潔維持され故障はありませんか								
38	コンベアベルトの破損や汚れはありませんか								ベルトの劣化がないか確認する
39	スライサーに刃こぼれはありませんか								
40	フードスライサーのネジ等部品の紛失はありませんか								部品の紛失や破損がないか確認する
41	包丁・まな板殺菌庫の殺菌灯の交換を定期的に行っていますか								
42	生ゴミは蓋のある容器に入れ速やかに出していますか(容器から溢れていないか)								
Ⅴ 調理(加熱と冷却)									
43	加熱調理では中心部まで十分加熱されていることを確認して温度を記録していますか								
44	中心温度計は使用することによりアルコール殺菌していますか								
45	中心温度計は定期的に校正し、記録を残していますか								
46	食品や器具などを床から60cm以下の場所に置いていませんか								
47	加熱調理終了後、速やかに冷却していますか								

V 調理(加熱と冷却)の続き									
48	プラスチックに先に調理したものが入って いて冷却待ちになったことはありませんか								
49	各品ごとに冷却に要した時間を記録していて 90分以上かかったものについては時間内 に冷却できるように対策をとっていますか								
50	適切に使い捨て手袋を使用し汚染防止していますか								
51	冷却後の食品は蓋をして保管していますか								
VI 冷却後の処理									
52	ミキサー、ブレンダー等の部品の紛失、破損は ありませんか								
53	ミキサー、ブレンダー等の洗浄殺菌はSSOPに従い 適切ですか								
54	機器の刃の欠け落ちが無いかの管理を食材 ロットごとに行っていますか								
55	ミキサー処理の作業時間が長くなる場合は食材 の温度が上がらないように管理していますか								
56	使い捨て手袋を適切に使用して手作業による 汚染が一切ないように常に注意していますか								
57	調理済み品の検査を保存していますか								
VII クックチルド冷蔵(クックフリーズ冷凍)保管									
58	食材は全て蒸またはラップをしていますか								
59	冷蔵庫の上部からの結露水はないですか								
60	庫内にカビが生えていないですか								
61	霜取時の食材の温度上昇が許容限度内ですか								
VIII 出荷・配送									
62	出荷口からの虫の侵入はないですか								開閉を短時間にするようにしていますか
63	配送車は清潔に管理されていますか								
64	配送車の温度管理は適切ですか								庫内温度を記録していますか
65	CK出荷時、配送中、SK到着時までの温度と 時間の管理と記録は適切ですか								毎日記録していますか
IX その他									
66	使用水の点検(塩素濃度等)はしていますか								毎日点検し、記録していますか
67	作業場は整理整頓されて衛生的ですか								定期的に不要物が無い点検する
68	フキン、ダスター類の洗浄・殺菌・保管は適切か								
69	清掃・洗浄用具の管理を適切にしていますか								定期的な交換をしているか確認

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。

速達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。

〈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、ピアスははしていないか⇒ 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。

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
山田 洋二	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、指輪は外しているか	○																														
	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 感染と思われる症状はないか	○																														
橋本 雄一	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、指輪は外しているか	○																														
	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

2月1日、橋本さんの子供が前夜から激しい下痢、嘔吐の症状あり。本人は何ら症状ないがシフトから外し、親子共検査待ちの処置とした。

使用水の点検表（例）

2019年2月

責任者	衛生責任者

毎日、始業前および調理作業終了後の2回測定すること。

遊離残留塩素は0.1 mg/L以上であること。

記録用紙は半月分です。（毎月1～15日、16日～31日で各1枚）

[illegible]

異狀報告欄

2月4日始業前点検で微細な異物を発見した。工場長報告後、流し放しにして、約10分で異状はなくなった、後に前夜に水道工事があったことが判明した。

受入温度の規準： 冷蔵品 5℃以下/冷凍品 -15℃以下

責任者	衛生責任者

[illegible]

山田商事、ロースハムの温度12℃で返品交換としました。

冷蔵庫・冷凍庫温度記録表（例）－ 1

2019年 2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 9：00 午後 4：30

単位： °C

日	厨房室温	原材料冷蔵庫		原材料冷凍庫		記入者
1	22	5	5	-22	-20	田中
2	23	4	4	-20	-18	田中
3	23	3	8	-22	-9	高橋
4			↑		↑	
5		報告を受けた工場長（責任者）は記録を残し、 とった措置・対策を記録に残すこと				
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						
2月3日16：30に冷蔵庫が8°C、冷凍庫が－9°Cだったので 工場長に報告した。						

次亜塩素酸ナトリウム溶液の濃度・浸漬時間記録表（例）

2019年 1月22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		
1	キュウリ	50			高橋	次亜を追加して規定濃度にした
1	上段と同じキュウリ	100	9:30	9:43	高橋	
	上記は濃度チェックの結果、基準を満たさなかった場合の記入					
2	キャベツ	100	9:55	10:00	高橋	
2	上段と同じキャベツ	100	10:15	10:28	高橋	100ppmの濃度を再確認、再度浸漬した
	上記は規定濃度だったが浸漬が短かったので再浸漬の場合					
3	トマト（ヘタ除去）	100	11:00	11:13	高橋	
特記事項						

2019年2月23日

責任者	衛生責任者

[illegible]

93

クックチル食品は芯温で0～3℃であること

2019年

[illegible]

- ① 毎日、午前午後各1回、2品ずつ測定記録のこと。
- ② 真空パックした食品は2つの袋で温度計測定針をはさんで測定のこと。

配送車の庫内温度記録表（例）

北部方面1号車

運転者：伊藤

2019年 2月

- ・ 中間点となる顧客は前もって決めておく。（中間：特養 朝霧）
- ・ C K 出発から最終顧客まで短時間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	8：20／0℃	11：30／3℃	15：40／3℃	
2	8：20／－1℃	11：45／3℃	15：55／3℃	
3	8：20／0℃	11：30／3℃	15：40／6℃	食品は3℃以下
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				

毎月点検のこと

責任者	衛生責任者

[illegible]

【添付資料⑤】

参考として、英国保健局（Department of Health）が公表しているクックチル・クックフリーズのガイドライン（Chilled and Frozen Guidelines on Cook-Chill and Cook-Freeze Catering Systems、1993年第3版）からの抜粋を以下に示します。時間と温度が数値で明示されている項目のみの抜粋であり、本ガイドラインには他に食味劣化を少なくする方法や栄養価を保持するための方法が書かれています。

日本においては、特にクックチルに関する項目の1から11までがルールとして多くのセントラルキッチンで採用されています。

1. クックチルした食品の消費期限は調理生産した日と消費する日を含んで5日以内。
 - ・ 3℃以下において増殖する菌がいくらかあるため5日を守ること。
 - ・ 消費期限は菌増殖以外の要因でさらに短い期間にすることがある。
2. 下処理した量が多くてすぐに加熱調理できない場合は10℃以下で保存すること。
3. 加熱調理は中心温度が70℃に達してから2分間以上とすること。
 - * 日本では、食中毒を防ぐ加熱として細菌性食中毒の場合は中心部が75℃で1分間以上、又はこれと同等の加熱を推奨している。
4. 加熱調理後に食品を小分けする場合は出来るだけ短時間で行い、30分を超えないようにすること。
5. 加熱調理した食品を収容する容器内で食品は出来るだけ均等に広げて50mm以内の深さにすること。（肉塊は例外とする）
 - ・ 冷却に要する時間が90分以内であれば50mmを超える深さであっても良い。
 - ・ 冷却に要する時間が90分を超える場合は50mmより厚さを減じて90分以内に3℃までの冷却が終了するようにすること。
6. 加熱調理終了後30分以内に冷却を始めること。
7. 冷却開始後は90分以内に0～3℃まで冷却すること。
8. クックチルした食品は0～3℃で保存すること、配送時と同じ温度ですること。
9. 霜取り時などで極めて短い時間であれば5℃までの食品の温度上昇は許される。
10. 保存または配送中に5℃を超えて10℃に到達していない食品は速やかに消費することし、最長12時間を超えないように消費すること。
11. 保存または配送中に10℃を超えた食品は廃棄すること。
12. 1ヶ所で再加熱して配る場合は配送に要する時間が15分を超えてはならない。これを守れないことは本来のクックチル、クックフリーズの基本的な目的を破ることになります。
13. 再加熱は冷蔵から取り出した後30分以内に開始しなければならない。
 - 再加熱では中心温度は安全と食味のために70℃で2分以上にしなければならない。
14. 品質上の理由から70℃まで再加熱後の食品は出来るだけ早く提供しなければならない。再加熱終了後15分以内とする。この間に温度は63℃より下になることは許

されない。

15. 冷たい状態または室温で食される食品は冷蔵から取り出した後出来るだけ早く食されねばならず、30分以内に消費することが望ましい。

クックフリーズに関する部分の抜粋

- ① 冷凍は加熱調理とポーショニングが終了後できるだけ早く開始し、加熱調理機から取り出して30分以内には開始しなければならない。
- ② 食品は急速冷凍機に入れた後90分以内にその中心温度を -5°C 以下にして、その後 -18°C の保管温度に到達させなければならない。
- ③ 冷凍後、部分または完全に解凍した食品は再冷凍してはならない。解凍温度が不明である食品は食用に使用してはならない。
- ④ 急速冷凍機には必ず自動温度監視装置がついていること。庫内温度を正確に示す温度指示計が外部に装備されていること。
- ⑤ クックフリーズした食品は -18°C 以下で保存すること。
- ⑥ クックフリーズした食品の保存期間は食品の種類により異なるが一般的には8週間までであれば栄養または食味において目立った損失はないと考えられる。この期間を過ぎると高脂肪の食品では異臭が出ることがあるが他の食品はこれより長い期間保存しても問題はない。容器には食品名を明示する方法が必要であり、バッチ番号、製造日、消費期限も明示して在庫の先入れ、先出しを守れるようにすること。
- ⑦ クックフリーズした食品は配送後においても冷凍保存されることがしばしばある。この保存は食品がそのいかなる部分も解凍していない場合のみにおいて許される。再び冷凍保存する場合、温度は速やかに -18°C 以下に戻るようにならなければならない。
- ⑧ 冷たい状態で提供するデザートのような冷凍食品は提供前に冷蔵温度まで解凍するだけで良い。他の冷凍食品では再加熱前に解凍が必要なものもあります。衛生上の理由から解凍作業は他の食品取り扱いとは分離して行わなければならない。温度上昇は十分に管理して、可能であれば自動にして最短の時間で目標とする温度に到達するようにします。

解凍した食品は $+3^{\circ}\text{C}$ 以下で保持して、再加熱が始まるまでに $+10^{\circ}\text{C}$ を超えないようにしなければならない。急速解凍庫で解凍した食品は24時間以内に消費しなければならない。

H A C C P の考え方を取り入れた衛生管理の手引書
(医療・福祉施設を対象とするセントラルキッチン向け)

令和 2 年 6 月 第 2 版発行

発行 一般社団法人日本医療福祉セントラルキッチン協会

〒105-0003 東京都港区西新橋 1 丁目 12-3 西新橋 T M ビル 8 階

(株式会社生活デザイン研究所 内)

本手引書の著作権は一般社団法人日本医療福祉セントラルキッチン協会および

一般財団法人食品産業センターに帰属します。

(化学的有害要因)

セントラルキッチンにおける化学的有害要因は、ソラニン（じゃがいも）とヒスタミン（魚）等の原材料・生物由来の物質が主となるが、食品添加物、農薬、洗剤、消毒剤およびその他の薬剤が原因物質となることもあります。

以下に原材料・生物由来とその他として薬剤などによる危害を表に示します。

原材料・生物由来の化学的有害要因			
	主な原因食品	発 生 要 因	防 止 策
ソラニン	じゃがいも	芽取不足など	
ヒスタミン	カジキ、マグロ、鯖 サンマ、イワシ、鰯	温度管理不良によるヒスタミン産生 および解度管理（長期保存は不可）	入荷までの流通を含む低温管理 および解度管理（長期保存は不可）
カビ毒	穀類、とうもろこし、 ナッツ類、豆類	農産物の生産、貯蔵、輸送段階 においてのカビ汚染	輸入品の該当食材について は検査成績書を提出させる
貝毒	ホタテ、カキ、アサリ ムラサキガイ等	有毒成分を持つプランクトンを食 べた貝が体内に毒を蓄積する	国による漁場での有毒プラン クトンの監視がされている

他にフグ毒、シガテラ毒、キノコ毒があるが省略する。

その他の化学的有害要因			
	発 生 要 因	防 止 策	
食品添加物	食品添加物使用時の計量間違い、混合不良		業者による検査成績書提出
農薬	生産者の取り扱いミス		マニュアル遵守、教育の徹底
洗剤・消毒剤	使用方法の誤り		

アレルゲンについて

アレルゲンはアレルギーの原因となる物質で、アレルゲンを含む食品を摂取することにより、皮膚、粘膜、消化器、呼吸器などに何らかの症状を引き起こす。最も多く表れるのはかゆみやじんましんです。次に多いのが咳や呼吸困難で、他には唇やまぶたなどの粘膜がはれる症状、また、腹痛、嘔吐、下痢などの消化器の症状もあります。

知っておくべきアナフィラキシーと特定原材料7品目。

アナフィラキシーショック

アナフィラキシーとは発症後、極めて短い時間に全身にあらわれるアレルギー症状です。皮膚、粘膜、消化器、呼吸器、循環器など全身にあらわれます。このアナフィラキシーにより血圧低下、呼吸困難、意識障害を引き起こし、生命を脅かす危険な状態をアナフィラキシーショックといいます。

特定原材料7品目

あらかじめ箱や袋で包装されている加工食品および缶やビン詰め食品については特定原材料7品目として、卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに、については表示義務があります。

セントラルキッチンは、食事の供給先となる医療・介護・福祉の施設の入院患者または入所・入居者に食物アレルギーがあれば、該当するアレルゲンなどの正確な情報を得て使用食材の選定をし、それに対応した調理環境で調理生産しなければなりません。

(化学的有害要因)

セントラルキッチンにおける化学的有害要因は、ソラニン（じゃがいも）とヒスタミン（魚）等の原材料・生物由来の物質が主となるが、食品添加物、農薬、洗剤、消毒剤およびその他の薬剤が原因物質となることもあります。

以下に原材料・生物由来とその他として薬剤などによる危害を表に示します。

原材料・生物由来の化学的有害要因			
	主な原因食品	発 生 要 因	防 止 策
ソラニン	じゃがいも	芽取不足など	
ヒスタミン	カジキ、マグロ、鯖 サンマ、イワシ、鰯	温度管理不良によるヒスタミン産生 および解度管理（長期保存は不可）	入荷までの流通を含む低温管理 および解度管理（長期保存は不可）
カビ毒	穀類、とうもろこし、 ナッツ類、豆類	農産物の生産、貯蔵、輸送段階 においてのカビ汚染	輸入品の該当食材について は検査成績書を提出させる
貝毒	ホタテ、カキ、アサリ ムラサキガイ等	有毒成分を持つプランクトンを食 べた貝が体内に毒を蓄積する	国による漁場での有毒プラン クトンの監視がされている

他にフグ毒、シガテラ毒、キノコ毒があるが省略する。

その他の化学的有害要因			
	発 生 要 因	防 止 策	
食品添加物	食品添加物使用時の計量間違い、混合不良		業者による検査成績書提出
農薬	生産者の取り扱いミス		マニュアル遵守、教育の徹底
洗剤・消毒剤	使用方法の誤り		