

えきのキッチン

衛生管理計画(利用者用・飲食店)

利用日: 年 月 日

利用者名:

一般衛生管理

				確認
①	材料の確認	いつ	納品時、購入時	
		どのように	段ボールの持ち込みは禁止。カゴ等に入れて運ぶ。 外観、におい、包装の状態、表示(期限・保存方法)を確認する。 生鮮食品は一回に使い切る量を準備。 保管原材料の期限の確認をする。 食材温度の確認(冷凍品-15℃以下、冷蔵品10℃以下)する。	
		問題があったとき	返品し交換する(納入時)、廃棄にする(期限切れのもの)。	
②	交差汚染・二次汚染の防止	いつ	作業時	
		どのように	冷蔵庫内で交差汚染の無いよう位置管理をする。 調理機器は用途別及び食品別にする。 手指からの汚染を防止するために手袋等を着用する。 製造工程が変わるとき手袋を交換する。	
		問題があったとき	汚染されていないか確認する。適所へ移動する。 器具機器の汚染があった場合は使用しない。 まな板や包丁などに汚れが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄し消毒する。	
③	機械・器具等の洗浄・消毒・殺菌等	いつ	作業時、使用後	
		どのように	機械の異常音がない。器具の破損部品の欠落がない(ねじ等)。 異物混入の確認(目視など)する。 不必要なものを置かない。 調理機械、調理器具、容器等はよく洗浄し殺菌、消毒。使用後は洗浄から乾燥まで衛生的に行い返却する。	
		問題があったとき	異物がロット全体に混入がある場合、同ロットのものは廃棄。 入った異物がロット内のどこにあるか分からない場合も同ロットのものは廃棄。 使用時に汚れや洗剤が残っていた場合は、洗剤で再度洗浄、または、すすぎを行い、消毒する。	
④	利用者の健康管理等	いつ	始業前、作業時	
		どのように	体調に異常がない。下痢・発熱はない。手指などに化膿創はない。 爪は短く切り、ネイル等はしない。アクセサリはつけない。 作業着、帽子(髪が出ないように)、マスクを着用。 専用の履物を使用する。 作業中は手袋着用する。 作業着や帽子はトイレや調理室を出る場合には脱ぐ。履物も替える。	
		問題があったとき	消化器症状がある場合は調理作業に従事させない。手に傷がある場合は、絆創膏をつけて手袋を着用する。汚れた作業着は交換する。	
⑤	衛生的な手洗いの実施	いつ	トイレの後、調理施設に入る前、作業前、作業内容変更時、清掃後	
		どのように	衛生的な手洗いの実施。	
		問題があったとき	作業中に作業従事者が必要なタイミングで手を洗っていない事を確認した場合には、すぐに手洗いを促す。	
⑥	清掃・廃棄物の取り扱い	いつ	終業時	
		どのように	作業所の清掃。生ごみ及び残菜は持ち帰る。	
		問題があったとき	放置がないよう作業終了後は確認する。破棄器物は漏れた場合、周囲を清掃する。	

重要管理(利用者用・飲食店)

①	非加熱のもの (サラダなど)	いつ	作業時、提供時	
		どのように	食材はよく洗浄する。冷蔵庫から取り出したらすぐに提供。	
		問題があったとき	廃棄する。	
②	加熱するもの(熱いまま提供) (ハンバーグなど)	いつ	作業時	
		どのように	十分な温度、時間の加熱ができているか確認する。	
		問題があったとき	加熱不足の場合、再加熱もしくは廃棄する。	
③	加熱するもの(加熱した後、高温で保管) (ごはんなど)	いつ	調理時、保温時	
		どのように	十分な温度、時間の加熱ができているかを確認する。保温の温度は適切か確認をする。	
		問題があったとき	加熱不足の場合、再加熱もしくは廃棄する。	
④	加熱後冷却し・再加熱するもの (カレーなど)	いつ	調理時、冷却時、再加熱時	
		どのように	十分な温度、時間の加熱ができているかを確認する。冷却時は速やかに冷却し、再加熱の温度を確認する。	
		問題があったとき	加熱不足の場合、再加熱もしくは廃棄する。	
⑤	加熱後冷却するもの (ポテトサラダなど)	いつ	調理時、冷却時、再加熱時	
		どのように	十分な温度、時間の加熱ができているか確認する。冷却時は速やかに冷却できているか確認する。	
		問題があったとき	加熱不足の場合、再加熱もしくは廃棄する。	
⑥	異物混入	いつ	作業前、調理時、提供時	
		どのように	目視。	
		問題があったとき	使用材料から除去、もしくは廃棄する。	
⑦	商品の検食	検食	提供商品は、商品ごとに50g程度ずつ保存袋に入れ、-15℃以下で2週間保管する。	

えきのキッチン
衛生管理計画(利用者用・菓子製造)

利用日： 年 月 日
利用者名： _____

一般衛生管理

				確認
①	材料の確認	いつ	納品時、購入時、確認時	
		どのように	段ボールの持ち込みは禁止。カゴ等に入れて運ぶ。 外観、におい、包装の状態、表示(期限・保存方法)を確認する。 生鮮食品は一回に使い切る量を準備。 保管原材料の期限の確認をする。 食材温度の確認(冷凍品-15℃以下、冷蔵品10℃以下)する。	
		問題があったとき	返品し交換する(納入時)、廃棄にする(期限切れのもの)。	
②	交差汚染・二次汚染の防止	いつ	作業中	
		どのように	冷蔵庫内で交差汚染の無いよう位置管理をする。 調理機器は用途別及び食品別にする。 手指からの汚染を防止するために手袋等を着用する。 製造工程が変わるとき手袋を交換する。	
		問題があったとき	汚染されていないか確認する。適所へ移動する。 器具機器の汚染があった場合は使用しない。 まな板や包丁などに汚れが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄し消毒する。	
③	機械・器具等の洗浄・消毒・殺菌等	いつ	作業時、使用後	
		どのように	機械の異常音がない。器具の破損部品の欠落がない(ねじ等)。 異物混入の確認(目視など)する。 不必要なものを置かない。 調理機械、調理器具、容器等はよく洗浄し殺菌、消毒。使用後は洗浄から乾燥まで衛生的に行い返却する。	
		問題があったとき	異物がロット全体に混入がある場合、同ロットのものは廃棄。 入った異物がロット内のどこにあるか分からない場合も同ロットのものは廃棄。 使用時に汚れや洗剤が残っていた場合は、洗剤で再度洗浄、または、すすぎを行い、消毒する。	
④	利用者の健康管理等	いつ	始業前、作業時	
		どのように	体調に異常がない。下痢・発熱はない。手指などに化膿創はない。 爪は短く切り、ネイル等はしない。アクセサリーはつけない。 作業着、帽子(髪が出ないように)、マスクを着用。 専用の履物を使用する。 作業中は手袋着用する。 作業着や帽子はトイレや調理室を出る場合には脱ぐ。履物も替える。	
		問題があったとき	消化器症状がある場合は調理作業に従事させない。手に傷がある場合は、絆創膏をつけて手袋を着用する。汚れた作業着は交換する。	
		検便検査	販売を伴う、生菓子の製造の場合は、検便検査を行う。	
⑤	衛生的な手洗いの実施	いつ	トイレの後、調理施設に入る前、作業前、作業内容変更時、清掃後	
		どのように	衛生的な手洗いの実施。	
		問題があったとき	作業中に作業従事者が必要なタイミングで手を洗っていない事を確認した場合には、すぐに手洗いを促す。	
⑥	清掃・廃棄物の取り扱い	いつ	終業時	
		どのように	作業所の清掃。生ごみ及び残菜は持ち帰る。	
		問題があったとき	放置がないよう作業終了後は確認する。破棄器物は漏れた場合、周囲を清掃する。	

重要管理(利用者用・菓子製造)

①	アレルギー	いつ	製品切り替え時、表示ラベル貼付時	
		どのように	交差接触の予防をする。正しい表示である。	
		問題があったとき	販売停止、廃棄する。	
②	生地調整で加熱する菓子 (羊かん、ゼリーなど)	いつ	加熱時、冷却時	
		どのように	十分な温度、時間の加熱ができています。冷却時は速やかに冷却する。	
		問題があったとき	廃棄する。	
③	生地調整後加熱する菓子 (クッキー・マフィンなど)	いつ	焼成時	
		どのように	十分な温度、時間の加熱ができています。焼き色が十分か確認する。	
		問題があったとき	焼成不足の場合、再加熱もしくは廃棄する。	
④	加熱後手細工加工 (大福・シュークリームなど)	いつ	焼成時、冷却時、細工時	
		どのように	十分な温度、時間の加熱ができています。冷却時は速やかに冷却する。細工時には二次汚染のないよう手袋を交換等を行い、細心の注意をする。	
		問題があったとき	焼成不足の場合、再加熱もしくは廃棄する。	
⑤	仕上げ後加熱 (瓶入りコンポートなど)	いつ	加熱時、冷却時	
		どのように	十分な温度、時間の加熱ができています。冷却時は速やかに冷却する。	
		問題があったとき	加熱不足の場合は、再加熱もしくは廃棄する。	
⑥	無加熱・低加熱 (トッピング果物など)	いつ	作業時	
		どのように	食材はよく洗浄する。	
		問題があったとき	廃棄する。	
⑦	異物混入	いつ	作業前、作業中、梱包前	
		どのように	ふるいにかける。目視。	
		問題があったとき	使用材料から除去、もしくは廃棄する。	
⑧	商品のサンプリング	サンプリング	販売を伴う商品製造の場合は、商品1個を食品表示の通りの保存方法で賞味期限(消費期限)内のサンプリング保存をする。	
⑧	商品の衛生検査	菌数検査	販売を伴う生菓子の製造の場合は、年に1回商品の菌数検査を行う。	

えきのキッチン
清掃チェックリスト

利用日 年 月 日 利用者名: _____

	チェック項目	対応について	利用者 確認	管理者 確認
床	作業終了後に、清掃しましたか	ほうきで掃いて、シートモップで拭き上げる。		
洗浄・ 消毒・ 消	作業場内の調理器具などの洗浄・殺菌は、すべての食品が作業場から搬出された後、行っていますか	やむを得ず洗浄・殺菌する場合は、洗浄水が飛び散らないようにする。		
作業台	作業終了後に洗浄、消毒しましたか	台ふきんでふきあげをして、アルコールを噴霧する。		
ま包 な丁 板・	まな板の洗浄・殺菌しましたか	中性洗剤で洗浄を行う。 着色や汚れのあるものはハイターに浸けて殺菌をし、洗浄後に消毒殺菌後に収納する。		
スふ ポき ン ジ・	作業後に洗浄・消毒をしましたか	中性洗剤で洗浄を行う。 その後、流水で十分に洗い流す。ハイターで5分間消毒後、流水で十分に洗い流し、乾燥させる。		
調理器具	作業終了後に洗浄しましたか。破損等はありませんか。	部品があるものは分解し、中性洗剤で洗浄し、水分はふきあげ乾燥させる。 破損した場合は管理者に申し出る。		
コンロ	作業終了後にふきあげをしましたか。	コンロのよごれをふき取る。		
オープン	作業終了後に庫内ふきあげをしましたか	庫内のよごれをふき取る。		
洗浄食器 機	作業場終了後に水を抜き、部品を洗浄しましたか	水を抜き、部品を洗浄する。		
冷蔵庫・ 冷凍庫	作業終了後に清掃・消毒しましたか	冷蔵庫・冷凍庫内のは持ち帰る。 取手と庫内のよごれをふき取り、をアルコールをふきかけて消毒する。		
ごみ	作業場から速やかに出していますか	作業終了後速やかに処理し、ゴミ容器の清掃を行う。 ごみは持ち帰る。		

チェック項目						年 月 日 ()									
氏 名 ※出来た項目に「○」 出来ていない項目に 「×」を付ける。	下痢、腹痛、嘔、発熱はない。	手指に傷・化膿症等はない。	同居者に感染はいない。	爪は短く切っている。マニキュア等 はしていない。	指輪、ブレスレット、ネックレス、 ピアス、時計等の装飾品は外す。	作業着は清潔なものを着用する。	調理専用の履物を使用している。	マスクを着用している。	髪は衛生キャップから出していない。	ローラかけを行ったか。	手洗い消毒はしたか。	異物混入の危険性があるものを持込していないか。	検便検査（生菓子製造する利用者）の検査結果提出したか。	× の場合の措置	
注意点など															
・下痢、腹痛、嘔吐、発熱がある場合は速やかに医療機関を受診する。															
・手指に傷や化膿症がある場合、手洗い・消毒後に手袋を着用し、作業時には注意する。															
・同居家族に下痢、腹痛、嘔吐、発熱があった場合、速やかに医療機関を受診し医師の指示に従う。															
・異物混入の危険性のあるもの（ホッチキスの芯、クリップ、シャープペン、金タワシ、亀の子タワシ等）は持込禁止。															