

各種マニュアルの作成

行うべき作業をあらかじめ「マニュアル」として作成しておくことが必要です。マニュアルにより、営業者のみでなく従業員が守るべきことを文書化し、誰でも同じ手順で作業を行うことにより製造、調理又は販売などの製品の衛生管理・品質管理を確保することができます。

マニュアルには、以下のものを作成します。

< 1 管理運営要領 >

営業施設の管理や食品等取扱設備の管理保全、給水、食品等の取扱い、従事者に係る衛生管理、製品の検査等、及び衛生責任者等のすべきことについて要領を定めます。

< 2 清掃・消毒マニュアル >

調理等を行う場合、当然清潔な施設であり、また清潔な調理器具等でなければなりません。しかし、清潔であるということの取り方は人様々です。ベテランの従業員から新規採用のアルバイトまで同じ手順で清掃や消毒ができるようにします。

このマニュアルには、施設や設備、機械器具類の清掃や洗浄の方法、消毒の方法を記載します。

< 3 手洗いマニュアル >

食中毒予防の基本は手洗いです。正しい手洗い方法を記載します。

< 4 廃棄物処理マニュアル >

調理のみならず販売にあっても廃棄物は発生します。

廃棄物はどこにどのように保管するのか。また、分別するのかしないのか。そしてどのように廃棄するのかなどの方法を記載します。

< 5 回収マニュアル >

販売食品等に関する回収に係る責任体制、具体的な回収の方法及び報告等の手順、また広報の手順等を記載します。

ただし、飲食店の店頭での喫食など、回収にはあたらず営業上行う必要のないものについては、作成する必要がない場合もあります。

管 理 運 営 要 領

○ 調理員の健康と衛生

・健康管理

食品等を汚染する可能性がある病気、傷などが無い事を毎日、確認する。
食品等を汚染する可能性がある病気、傷などがあるときは、作業しない。
ただし、手の傷が化膿してない場合など、食品を汚染させない措置（手袋着用）
をとって作業することができる。
検便は年2回、実施すること。

・衛生的な態度、服装

作業は清潔な服装(作業着・エプロン・帽子・履き物)で行うこと。
調理中は、指輪、時計、ネックレス、イヤリングなどはとること。
調理場内では専用の履物をはく。
調理場等内には食品取扱者以外の者が立ち入らないようにすること。
作業中は、「手洗いマニュアル」に定められた頻度で適正に実施すること。

○ 食品の取扱い

・原材料の仕入れ

原材料の仕入れ時に、品質、鮮度、表示などを確認し良好な場合はその伝票に記載する。

・原材料の保管

保存方法は表示などに従い適切に保管すること。

(冷蔵庫 5℃以下 冷凍庫 -18℃以下)

食品の保管時に相互汚染が生じないように適切に保管すること。

冷蔵庫、冷凍庫内を清潔に保つこと。

・加熱等調理

食品の中心部まで十分加熱するよう加熱条件を設定し調理すること。

・作業後

機械器具等は「機械器具の洗浄殺菌」に従い適切に処理すること。

廃棄物は「廃棄物の廃棄」に従い適切に処理すること。

○ 衛生害虫の駆除

施設は定期的に点検し、衛生害虫等からの汚染を防止すること

実施時期

衛生害虫の発生を認めたとき

衛生害虫の駆除は年2回、実施する。

実施方法

食品等に薬剤の汚染がない様に措置をすること。

使用方法は添付の使用法に準ずる。

実施記録は2年保存すること。

清掃・消毒マニュアル

(1) 施設の清掃、洗浄・消毒

○作業開始前

乾いた状態の作業台に消毒用アルコールを噴霧する。

○作業終了後

作業台：ふきん（スポンジ・たわし）に洗浄剤を浸し、よくこすり、汚れを落とす。

洗浄剤は完全に拭き取る。乾燥後、消毒用アルコールを噴霧する。

床：洗浄剤とブラシを用い、汚れを落とす。洗浄剤を十分に洗い流す。

(2) 機械器具の洗浄殺菌

○使用前

乾いた状態の機械器具に消毒用アルコールを噴霧する。

○作業終了後

洗浄剤を用い、機械器具の洗浄を行う。

○注意事項

洗浄剤等を小分けした場合は、小分けした容器に名称を記載し誤使用を防止する。

清掃用具、洗浄剤等は所定の場所に保管する。

作業終了後、日常点検表に実施結果を記入する。

手洗いマニュアル

○手洗い方法

流水で手の汚れを落とす。

薬用石けんで両手、指、腕を 30 秒以上かけて洗う。

流水で石けんを完全に洗い落とす。

流水で消毒液を十分に洗い落とす。

ペーパータオルで手を拭く。

アルコールで再度、消毒する。

○手洗い頻度

作業開始前

汚染作業から非汚染作業に移るとき

生の食肉や鮮魚介類を取り扱った後

生食用（未加熱食品）を取り扱う前

○設備

手洗い設備には、石けん、爪ブラシ、消毒液、消毒用アルコール、ペーパータオルを常備し、常に使用できる状態にすること。

廃棄物処理マニュアル

○廃棄物の廃棄

作業中に発生した廃棄物は、食品に汚染しないように専用の容器に保管する。

返却された残渣は非汚染作業区域に持ち込まない。

作業終了後、廃棄物は速やかに作業所の外に搬出する。

廃棄物が回収されるまで、施設及びその周辺が汚染されないように所定の場所に保管する。

回収マニュアル

製造及び販売した食品に異常が認められたときは、速やかに保健所に届け出る。

販売先に連絡し、販売の中止を依頼する。

販売先から回収後、保健所の指示に従い措置する。