

# アスモフードサービス 衛生管理マニュアル



更新2022/3/24

安全・安心な食品 まずその意識を	1
食品事故はいつ起きてもおかしくない	2
食中毒には多くの原因があります	3
食中毒原因—どんな菌やウイルスがいるの？	4
『食中毒予防の三原則』	5
菌をつけない ～清潔～	6
菌を増やさない ～温度・時間の管理～	7
菌をやっつける ～加熱・殺菌～	8
クレンリネス	9
個人衛生管理	10
身だしなみ(厨房)	11
正しい手洗い方法	12
冷蔵・冷凍庫の温度管理・記録	14
食品の受入れ検査(検収)	15
食品の保存	16
食品の解凍方法、検食(保存食)	17
鶏卵の取扱いに注意	18
調理器具の使い分け	19
ダスターの使い分け	20
カット野菜・果物等の洗浄・殺菌	21
器具、施設、食器の除菌方法	22
薬剤小分けボトルの洗浄方法	23
洗剤希釈方法	24
洗浄マニュアル	26
参考資料	
嘔吐物緊急凝固剤(ゲロポン)	29
嘔吐物緊急凝固剤(シンプル汚物処理キット)	31
別紙1 健康管理チェック表	34
別紙2 冷蔵・冷凍庫温度管理表(業務日誌)	35
別紙3 大量調理施設衛生管理マニュアル	36

全てのお客様は私たちが提供している料理を信頼して食べてくださいます。その信頼を裏切らないように、食品事故を未然に防がなくてはなりません。食品を取り扱うプロとして、責任とプライドを持って行動しましょう。

## あなたの大切な人に その料理を出すことができますか？



### 食中毒事故は、お客様の信頼を失う第一の原因になります

食中毒を起こしたニュースは新聞などで広がり、お客様や取引先との信頼関係が一気に崩れてしまい、取り返しのつかないダメージになることがあります。

### 営業禁止・営業停止処分により事業所が開けない

食中毒を起こした場合、危険状態が改善されるまで営業を再開することが出来ません。営業停止や営業禁止を保健所から命じられ、その期間は売上もありません。

また、死亡者が出た場合などは刑事処分もあります。

### 被害者に対する損害賠償金も大きな金額になります

被害者を出してしまった場合には、損害賠償の支払いが必要です。支払額は被害の大きさによって異なりますが、1,000万円以上を支払う事例もあります。

一度、食中毒を起こしてしまうと、事業所や企業には大きな損失となります。

## 食品事故はいつ起きてもおかしくない

食品業界にとって、食品に由来する事故は重要な事柄です。  
しかし、食品事故の原因は身近に存在しており、少しの油断でどこの厨房・施設でいつ起きてもおかしくはないものです。

### 食中毒

下痢・嘔吐などの症状

### 異物混入

金属・虫  
毛髪など

### 表示

賞味期限表示の違い・・・

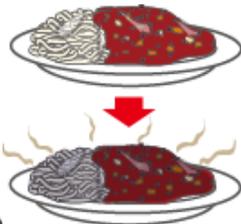


細菌やウイルス等の食中毒の原因となる物質は、私たちの目では見えません。  
家庭では、においや色、味で安全性を判定することがあります。  
しかし、外見やにおい、味に変化がなくても食中毒になることがあります。

#### 変なにおい



#### 色が悪い



#### すっぱくなる



通常、食品の中で細菌が増えると腐敗し、においや色、味が変化します。

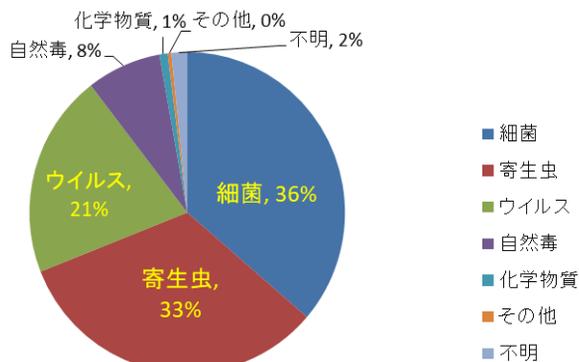
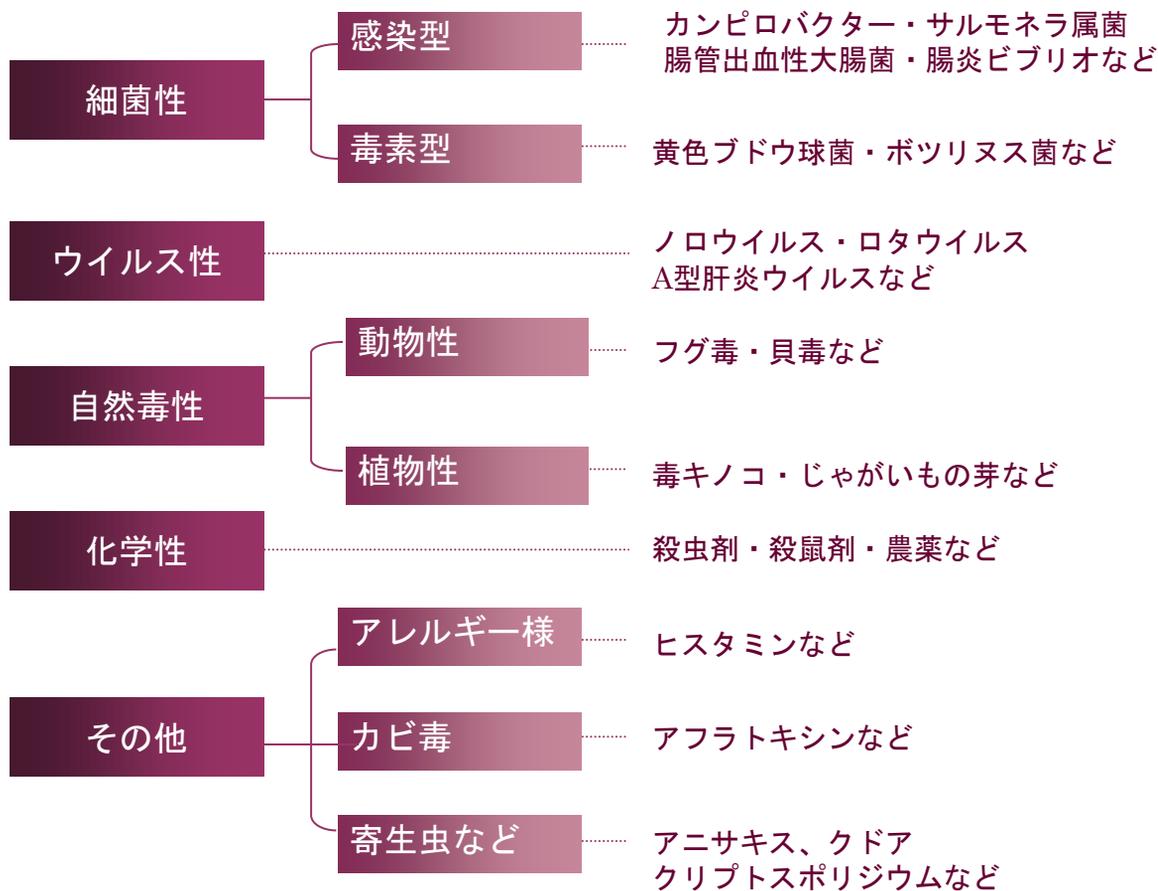
しかし、食中毒の原因になる菌は、においや色、味に異常がなくても食中毒を起します。

**におい・色・味に  
変化がなくても、  
食中毒になります**

大切なことは、作業者が意味を理解したうえで、1つ1つの工程をやり遂げることです。

# 食中毒には多くの原因があります

食中毒は原因となる物質によっていくつかの種類に分類できます。どういったものが食中毒の原因となるのか知っておきましょう。



令和元年 病因別食中毒発生状況  
(総数 1,061件)

# 食中毒原因—どんな菌やウイルスがいるの？

菌種	特徴	発症までの時間・症状	対策のポイント
<p>ノロウイルス</p>	<p>ヒトからヒトへ感染</p> <p>ヒトの腸管のみで増殖する。 調理器具や手指を介してヒトからヒトへ感染する。 主な原因：洗浄殺菌が不十分な手・器具にて作った食事 食品取扱者を介してウイルスに汚染された食品を原因とする事例が、近年増加傾向。少量で食中毒をおこす。</p>	<p>発症までの時間 24～48時間</p> <p>症状 吐き気、嘔吐、激しい下痢、腹痛、頭痛、長期間排出</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ノロウイルスの症状がある場合は上司に報告する。</li> <li>● 失活させるには次亜塩素酸ナトリウム溶液(200ppm)で浸すように拭く。</li> <li>● 調理器具、手指の十分な洗浄・消毒、二次汚染の防止。特に個人衛生の徹底。</li> <li>● 食材の十分な加熱処理。</li> <li>● アルコールによる消毒は効果ありません。</li> </ul>
<p>カンピロバクター</p>	<p>主な原因：鶏肉関連調理食品及びその調理過程での加熱不足、取扱い不備による二次汚染 少量で食中毒をおこす。</p>	<p>発症までの時間 平均2～3日</p> <p>症状 腹痛、激しい下痢、発熱、嘔吐、筋肉痛</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 鶏肉調理後の器具、手指は十分に洗浄殺菌し、二次感染を防ぐ。</li> <li>● 加熱調理品は中心温度が75℃を1分以上維持することを確認する。</li> <li>● ペットを飼っている人は、出社時、特に念入りな手洗いを。</li> </ul>
<p>サルモネラ</p>	<p>主な原因：鶏卵、食肉類とその加工品 乾燥に強い。</p>	<p>発症までの時間 8～48時間</p> <p>症状 腹痛、下痢、嘔吐、発熱、長期間排出</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 卵や生肉を取り扱った調理器具、手指は十分に洗浄殺菌し、二次感染を防ぐ。</li> <li>● 中心温度75℃、1分以上の加熱を徹底すること。</li> <li>● 卵や生肉は10℃以下（できるだけ4℃以下）の低温管理。</li> </ul>
<p>黄色ブドウ球菌</p>	<p>主な原因：おにぎり等の穀類加工品、弁当、調理パン、菓子類 ヒト、動物の皮膚、粘膜に広く分布。 熱に強いエンテロトキシンという毒素を産出する。</p>	<p>発症までの時間 1～5時間</p> <p>症状 激しい嘔吐、腹痛、下痢</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 手洗いの励行（個人衛生の徹底）。</li> <li>● 手指に傷や化粧創がある場合には必ず上司に報告すること。</li> </ul> <p>※毒素は熱でも分解しない</p>
<p>病原大腸菌 (下痢原性大腸菌)</p>	<p>主な原因：ウシなどの糞便に直接、間接的に二次汚染された多様な食品 少量で食中毒をおこす。</p>	<p>発症までの時間 12～72時間</p> <p>症状 下痢、腹痛、発熱、嘔吐</p> <p>腸管出血性大腸菌O157は溶血性尿毒症で死亡することあり</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 調理器具、手指の十分な洗浄・消毒、二次汚染の防止。</li> <li>● 低温管理、加熱調理の励行。</li> <li>● 中心温度75℃、1分以上の加熱を行う。</li> </ul>
<p>腸炎ビブリオ</p>	<p>主な原因：夏季に沿岸でとれた魚介類、刺身、加工品。魚介類により汚染された調理器具 真水では増殖できない。発育が極めて速い。</p>	<p>発症までの時間 平均12時間</p> <p>症状 腹痛、激しい下痢、吐き気、嘔吐、発熱</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 真水での洗浄、4℃以下の低温管理。</li> <li>● 魚介類を取り扱った調理器具、手指は十分に洗浄殺菌し、二次感染を防ぐ。</li> <li>● 65℃、1分以上の加熱を行う。</li> </ul>
<p>セレウス</p>	<p>主な原因：焼き飯、ピラフなどの米飯類。パスタなどのめん類 嘔吐型と下痢型がある。芽胞形成し、通常の加熱調理によっても生残。</p>	<p>発症までの時間 嘔吐型は1～5時間 下痢型は8～15時間</p> <p>症状 嘔吐型：嘔吐、腹痛、下痢 下痢型：下痢、腹痛 通常は軽症で1日で回復</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 低温管理、常温で放置しない。</li> <li>● 料理後の残った食品は、保存せず破棄する。</li> <li>● 一度に大量の米飯やめん類を調理しない。</li> </ul>
<p>ウエルシュ</p>	<p>主な原因：大量調理されたカレー、弁当、スープなど 芽胞形成し、通常の加熱調理によっても生残。酸素がないところで増殖する。</p>	<p>発症までの時間 8～18時間</p> <p>症状 下痢、腹痛 通常は軽症で1日で回復</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 食肉、魚介類、野菜などの調理では充分熱を通す。</li> <li>● 加熱調理後は直ちに短時間で冷却後低温保存。</li> <li>● 再加熱する場合はよくかき混ぜ、空気をいれるようにする。</li> </ul>

## 『食中毒予防の三原則』

細菌性食中毒の予防には、食中毒予防の三原則を徹底しましょう。  
 食中毒予防の三原則・・・菌を『つけない』『増やさない』『やっつける』  
 これは食品を取り扱う環境を清潔にすると同時に、菌の増える条件を  
 コントロールするものです。  
 食中毒予防の三原則だけではなく、細菌の増える条件も確認しましょう。

### ●細菌の増える条件



### ●食中毒予防の三原則



三原則を理解し、正しい食中毒予防の  
 ポイントを身に付けましょう。

詳細は次ページから

食品にはそれぞれ特有の菌が付いています。  
 そのため食品が違えば付着している細菌も違います。  
 例えば、生肉を切ったまな板の上に、野菜を置いてしまうと、  
 野菜は肉についていた菌に汚染されてしまいます。  
 このように、ある細菌が食品から調理器具、人の手などを汚染し、  
 そこから他の食品を汚染することを二次汚染と呼びます。  
 食中毒の予防には、二次汚染を防ぐことがポイントになります。

## ①洗う

菌にとって汚れは栄養になります。  
 使用した器具に汚れが残っていると菌が増殖しやすくなります。  
 器具・設備はしっかり洗浄し、汚れを残さないようにしましょう。



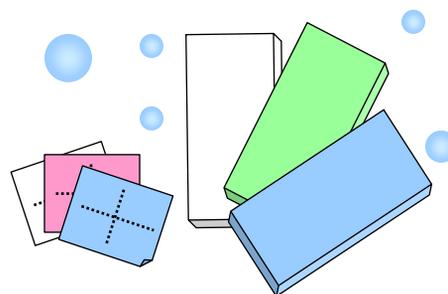
## ②包む

食品にカバーをかけずに放っておくと、  
 食品が汚染される恐れがあります。  
 食品にはカバーをし、食品に触れるときは  
 手洗いをして衛生手袋を着用しましょう。



## ③分ける

食材によって器具を使い分け、二次汚染を防ぎましょう（19ページ参照）。



### 清潔は衛生管理の要！

いくら加熱や冷却をしっかりしても、最後に使用する器具や調理する人の手が不衛生であると、全ての努力が無駄になってしまいます。器具や設備を清潔に保つよう従業員全員で取り組みましょう。

細菌には増えやすい温度帯があります。  
この温度帯に食品を長く置いていると、時間の経過と共に細菌が増えます。

## ①調理済み食品は冷蔵庫で保管

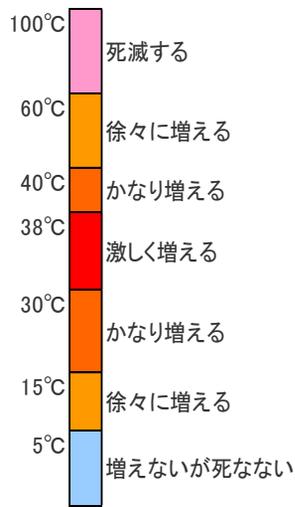
一度加熱した食品でも、常温で放置してはダメ！  
加熱後の食品は混ぜるなどしてある程度まで冷ましたら、  
冷蔵庫で保管しましょう。

要冷蔵食品の保管温度  
10℃以下

冷蔵庫を15秒間だけ開けると・・・

庫内温度6℃だったものが18℃に上昇し、  
元の6℃に戻るのに、10分もかかる

冷蔵庫の温度管理も忘れずに行うこと。  
庫内の温度が高いと意味がない。



## ②菌は短い時間でも急激に増える

細菌は1回の分裂で倍になります。  
細菌の種類によって分裂の早さが異なります。  
分裂から次の分裂が起こるまでの時間を世代時間  
と言い、この世代時間が短いほど菌は早く増えます。  
魚介類などに付着する『腸炎ビブリオ』という菌は  
増えるスピードが早いので、生ものは調理後に長時間  
保管しないようにしましょう。

調理終了後、2時間以内の喫食

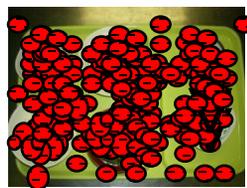
主な食中毒菌の世代時間  
腸炎ビブリオ・・・8分  
大腸菌・・・17分  
サルモネラ・・・21分  
黄色ブドウ球菌・・・27分



調理直後  
100個



1時間後  
1万3千個



3時間後  
4億2千万個

(腸炎ビブリオの場合)

食中毒菌などを制御するには、冷却や洗浄だけでは不十分な場合があります。加熱や薬剤による殺菌工程をしっかり行ないましょう。

## ①加熱 75℃ 1分間 以上

二枚貝などノロウイルス汚染の恐れのあるものは  
85～90℃ 90秒間以上

細菌は冷凍では死滅しませんが加熱では死滅します。調理の際は、中心部まで熱が通るようにしっかり加熱しましょう。



加熱

## ②漂白・殺菌

「見た目きれい」に見えても、菌が残っている場合があります。漂白・殺菌を定期的に行い、汚れや菌数をリセットしましょう。



漂白

## ③アルコール除菌

器具や設備の除菌にアルコールをうまく使いましょう。  
→詳細は「器具、施設、食器の除菌方法23ページ」へ



アルコール除菌

### 加熱・殺菌を十分に！

加熱・殺菌工程が十分に出来ていないと食中毒などの危険性が高まります。特に加熱においては、内部まで十分に熱が通っていることを確認しましょう。

クレンリネスとは、いつもきれいで、常に清潔感あふれる空間作りをする事です。  
食品衛生7Sを実施し、厨房だけでなく休憩室も清潔にしましょう。

## ● 7Sが出来ている事業所にしよう

クレンリネスを日常的に実現するためには、整理・整頓をはじめとする7Sが身についている優秀な従業員が必要です。

**SEIRI 整理** 必要なものと不要なものを区別して、不要なものを取り除くこと。

**SEITON 整頓** 必要なものの置き場所・置き方・置く量を決めて保管し、さらに識別すること。

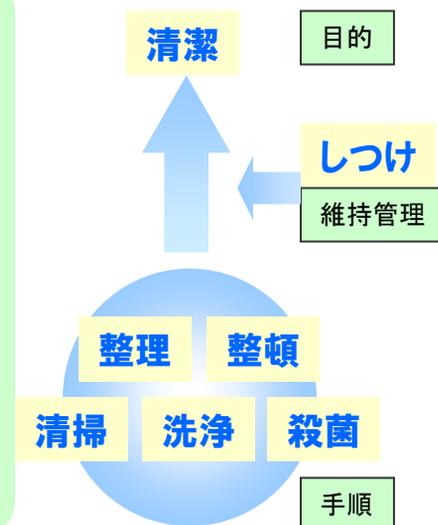
**SEISOU 清掃** ゴミやホコリが無いようにマニュアルに従って掃除すること。

**SENJOU 洗浄** 食品残渣などの汚れおよび有害微生物を水を使って除去すること。

**SAKKIN 殺菌** 清掃・洗浄で得た見た目のきれいさ以上に、微生物汚染度をさらに減少させること。

**SHITSUKE しつけ** ルールを作り、納得させ、習慣づけること。

**SEIKETSU 清潔** 微生物レベルでの清潔さ。衛生管理の目的。



## ● 休憩室も清潔にしよう

厨房内に汚染物を持ち込まない最低限の条件と考えましょう。

**CHECK**

休憩室でのクレンリネスは大丈夫？

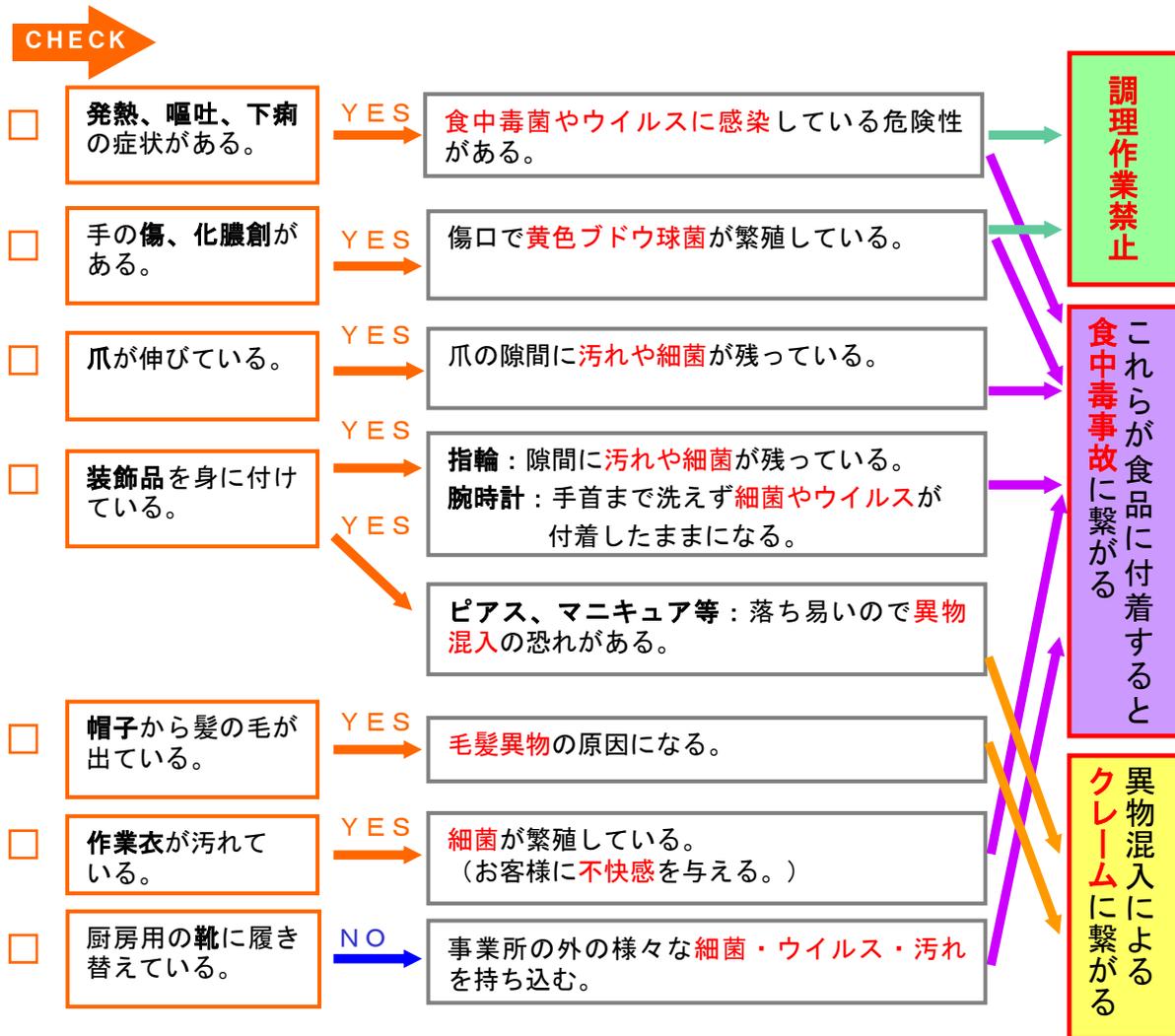
- 休憩室の床は汚れていないか？
- ユニフォームは整理されているか？
- 靴の履き替えはしているか？
- 机・イスに汚れはないか？
- 従業員トイレは清掃されており、手洗い備品が補充されているか？

**従業員一人一人の意識が大切！**

事業所の衛生レベルは、もっとも衛生意識の低い従業員に影響されます。  
全員が同じレベルで衛生状態を守ることが大切です。

食中毒予防の三原則は大切ですが、それと同様に、従業員一人一人が体調管理や身だしなみに気を配ることも重要です。

## ●個人の衛生管理



## ●検便検査

検査菌種・・・赤痢・サルモネラ・腸チフス・パラチフス・O-157  
 実施月・・・毎月1回 / 事業所により月2回実施  
 \*ノロウイルス検査は必要都度実施

健康診断・・・年に1回実施

## ●衛生管理チェック表

調理従事者は日頃から自分自身の健康状態を衛生管理チェック表で把握し、下痢や嘔吐、風邪症状がある場合には責任者にその旨を申告しましょう。  
 (衛生管理チェック表:別紙1参照)

## 身だしなみ（厨房）

始業時にお互いの制服を点検するようにしましょう。

「別紙1 健康管理チェック表」参照

### CHECK

帽子はきちんと深くかぶっているか？

髪は短めに整え、必要なら後ろでくくっているか？  
作業中は触らないように気を付けているか？  
化粧は濃くないか？（女性）  
髭は毎日剃っているか？（男性）

決められた作業衣・制服で、清潔なものを着ているか？  
香水などにおいの強い化粧品はつけていないか？

指輪・時計などのアクセサリーは外しているか？

手に傷・手荒れがある場合は責任者に報告しているか？  
手袋着用など定められた対応をしているか？

爪は短く、マニキュアをしていないか？

前掛けは清潔なものを着用しているか？  
手を拭いたりしていないか？

靴は厨房内専用の物を使用し、外出時、トイレに行く時に履き替えているか？

靴は清潔か？



## 正しい手洗い方法①

手洗いは衛生管理の基本です。  
 手洗いは最も個人にゆだねられた作業ではないでしょうか？  
 その手洗いが不十分であったために起こる食中毒事故は多く発生しています。  
 手洗いは、一日に何度も必要です。  
 手洗いが必要なタイミングを確認しましょう。

### ●手洗い場のチェック

せっかく手洗いをしていても手洗いシンクが汚れていると意味がありません。  
 手洗い場を清潔にしましょう。



#### CHECK

- シンクはきれいか？
- 石けん液は補充されているか？
- 爪ブラシは吊り下げ保管されているか？
- ペーパータオルは補充されているか？
- アルコール製剤は補充されているか？
- 手洗いマニュアルは見やすい箇所にあるか？

### ●爪ブラシの管理

爪の中の汚れを落とすには、爪ブラシの使用が効果的ですが、管理が不十分であると汚染の原因にもなりかねません。衛生的な管理を徹底しましょう。

#### 爪ブラシの管理方法

##### 【作業中】

使用后だけでなく、常時、殺菌液に浸しておきます。

##### 【作業後】

- ① 洗剤で揉み洗いし、流水ですすぎます。
- ② 新しい殺菌液に10分間浸します。
- ③ ホルダー等にかけて、乾燥させます。

殺菌液：次亜塩素酸ナトリウム溶液200ppm

#### 爪ブラシ管理のポイント

- ① しっかりと乾燥させることで、細菌の増殖を防ぐことができます。  
日替わりで交互に使い分けましょう。
- ② 専用ホルダーにかけて保管し、壁やシンク等に接触させないようにしましょう。
- ③ 爪ブラシは消耗品です。擦り減っていたり、毛が開いていたたりするものは、交換しましょう。

# 正しい手洗い方法②

手洗いは、いつの間にか自己流になってしまいがちです。洗い残しの箇所がないか、定期的にマニュアルを確認しましょう。

### 【手洗いのタイミング】

- ①作業に入る時、作業が変わる時
- ②休憩後（トイレ、食事など）
- ③使用したダスターを触った時
- ④毛髪や顔に触れた時
- ⑤清掃後やゴミ箱に触った時

### 【手洗い前の準備】

- 爪は短く切っているか？
- マニキュアは塗っていないか？
- 時計や指輪をはずしているか？

## 2度洗いの徹底

### 洗浄・除菌方法

#### I) 手洗い石けん液による洗浄

①手のひら ②手の甲 ③指の間  
④親指の付根 ⑤指先 ⑥手首 ⑦爪 ⑧ひじ

手全体を水で濡らす（水で目に見える汚れを落とす）  
手洗い石けん液を手取る  
しわの間を洗い残さないようよくこする（5回以上）  
手のひらで手の甲を伸ばすように（5回ずつ）  
指と指の間は両手をからめて（5回以上）  
ねじるようにして。関節のしわも（5回ずつ）  
手のひらでこするように（5回ずつ）  
手首（しわを入念に）も手のひらでしっかりこする。半袖の場合はひじまで  
爪ブラシで洗う  
肘の手前まで洗う

30秒

ノロウイルス予防は  
擦り洗いを2回繰り返す

#### II) すすぎ・水気拭き取り

流水ですすぐ  
ペーパータオルで水気を完全に拭き取る

注意1) 水気が残ったままでは、アルコールによる除菌効果が十分に得られません。水気は完全に拭き取ること。  
注意2) 手の再汚染を防ぐため、水道蛇口のレバーはペーパータオルを使って閉める。

10秒

#### III) アルコール製剤による除菌

アルコール製剤を手取る  
乾くまで、手全体にアルコール製剤が行き渡るようにていねいにすり込む

汚れが残しやすいところ  
・指先  
・指の間  
・親指の周り  
・手首  
・手のしわ

20秒

手洗い石けん  
薬用ハンドソープコンク  
薬用ハンドソープコンク プッシュ 60mL 3  
手洗い

①ディスペンサーの「8倍希釈」のラインまで水を入れます。  
②ディスペンサーに小分けポンプ3プッシュ洗剤を投入し、キャップをしっかり閉めてから、軽く振り、中身を混ぜます。

アルコール製剤

ディスペンサーに小分けする  
原液



## 冷蔵・冷凍庫の温度管理・記録

冷蔵・冷凍庫の温度は、食品の保存基準や適切な保存温度を確認し、設定する必要があります。  
温度に異常がないか日常的に確認しましょう。

### ●冷蔵・冷凍庫の温度管理

右の温度帯より外れている場合は30分後にもう一度確認しましょう。

温度がまだ外れている場合はマネージャーに連絡します。

マネージャー連絡先  
( ) —

冷蔵庫	5℃以下
冷蔵庫 (野菜室)	10℃以下
冷凍庫	-18℃以下

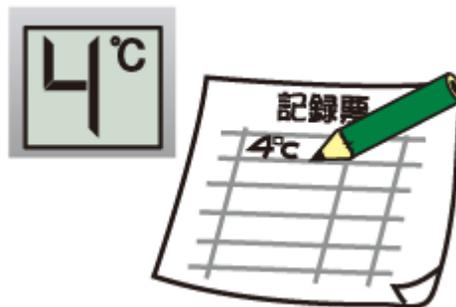
参考：大量調理施設衛生管理マニュアル

### ●温度記録

事業所は冷蔵・冷凍庫の温度を業務日誌に記録しましょう。

記録は5年間保管します。

「別紙2 冷蔵・冷凍庫温度管理表」参照



### ●温度管理表の注意点

温度管理表は機械の異常や故障に素早く対応し、もしもの事故の際には重要な証拠となります。意味を理解して、温度記録表をつけましょう。

**MUST**

全ての冷蔵庫・冷凍庫の温度記録をつける  
抜けがないように担当者を決める  
責任者が確認する

## 食品の受入れ検査（検収）

納入業者から納品した商品に欠陥がないか、数が合っているか等を発注書と照らし合わせて確認しましょう。

**食品ごとに受け入れ検査（検収）を行なう**  
**※必ず温度を測り、記録する**

### 野菜

- 数量は合っているか？
- キズがないか？
- 腐っていないか？
- みずみずしいか？
- 葉がしおれていないか？

### 冷凍品

- 数量は合っているか？
- 袋に破れ・穴はないか？
- 賞味期限は切れてないか？
- 溶けていないか？
- 温度は高くないか？
- 色は黒ずんでいないか？

### それ以外

- 数量は合っているか？
- 袋に破れ・穴はないか？
- 賞味期限は切れてないか？
- 色はおかしくないか？

NO

NO

NO

どこかに欠陥があった場合、以下の手順で処理する

- ① 納品業者に理由を伝え、新しい物に交換またはマイナス伝票で処理する。
- ② 次回以降、より注意して納品してもらう。改善方法について報告してもらう。
- ③ マネージャーに報告する。



### ★ 食品はお店の目玉！

食材の鮮度が事業所の味です。

どれだけ心を込めて作っても鮮度が悪い食品では美味しい料理を提供できません。

受入れ検査（検収）をしっかりして、良い食品を仕入れましょう。

食品の保管ルールが出来ているかチェックしましょう。

## CHECK

- ・食品ごとに保存場所を決めているか？
- ・先入れ・先出しを徹底できているか？
- ・食品は密閉保存しているか？
- ・使用期限の表示はできているか？
- ・期限切れ食品の廃棄しているか？

## ●食品ごとに保存場所を決める

食肉、魚介類、野菜類、調理済み食品等は食品ごとに分けて保存しましょう。これは、保存中の相互汚染を防ぐための重要なポイントになります。食品はすのこ等の上に置き、床に直置きしないようにします。



**ダンボール二次利用  
悪い例×**



**食品の床置き  
悪い例×**

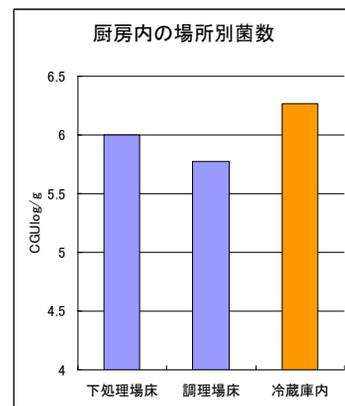
ダンボール箱は害虫が寄生しやすい包材です。調理室や冷蔵庫・冷凍庫、食品保管庫には持ちこまないようにしましょう。

## ●食品の先入れ・先出しを徹底する

食品は仕入れた順番に使用できるよう保存しましょう。先入れ・先出しは、廃棄ロスを最小限にするポイントとなります。期限内であっても、外見や色、匂い等を確認し、異常を感じた場合は使用しないようにしましょう。期限切れ食品は、必ず廃棄しましょう。(別紙4:食品の使用期限一覧参照)

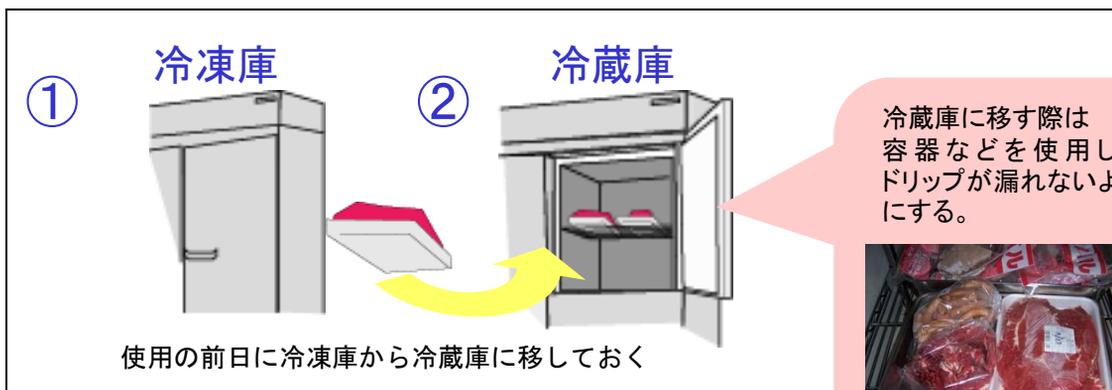
## ●食品は密閉保存する

冷蔵庫内は多くの食品が保管されているため、実際には菌数が多い場合があります。小分けした食品が保管中の食品を汚染してしまわないよう密閉保存しましょう。



冷凍食品（肉など）の菌は眠っている状態です。  
 解凍の作業は菌を起こす作業になります。  
 解凍方法を間違えると菌が起きてすぐに増え始めることになります。

## ●解凍方法



冷蔵庫に移す際は  
 容器などを使用し、  
 ドリップが漏れないよう  
 にする。



**MUST**

冷蔵庫で解凍する  
 常温解凍はしない（※例外の製品は除く）  
 急ぐ場合でもお湯などに浸けない  
 ※冷凍寿司・おはぎについては常温解凍する

## ●検食（社内通称：保存食）

《目的》

検食は、食中毒が発生した場合に、原因究明のための検査に必要なものであり、その保存が義務付けられています。

また、製造業における保存用検体は不良品（異味、異臭・腐敗、変敗・カビの発生等）や異物混入等が発生した場合に発生原因の究明を行うとともに、再発防止のための改善策を講じるためにも重要なので、適切な方法で保存をします。

### 大量調理施設衛生管理マニュアル（検食の保存）

検食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に入れ、密封し、 $-20^{\circ}\text{C}$ 以下で2週間以上保存すること。

なお、原材料は、特に洗浄・殺菌等を行わず、購入した状態で、調理済み食品は配膳後の状態で保存すること。

鶏卵はサルモネラ属菌に汚染されている危険性があります。鶏卵を取り扱う際には、サルモネラ属菌が付着していると考え、十分に注意しましょう。

### 何故、卵にサルモネラ属菌がいるの？

健康な鶏の腸内にも、サルモネラ属菌が生息していることがあります。この鶏が産んだ卵の中にサルモネラ属菌が入っていることがあります（in Egg）。この卵はヒビが入ったり、割ってしまうとサルモネラ属菌が一気に増えてしまいます。このため、卵の取扱いには十分な注意が必要です。

### 【過去の食中毒事例】

東京都港区内の秋田県のアンテナショップで販売した比内地鶏を使った親子丼を食べた42人が食中毒を起こしました。原因は、親子丼の人气が高く、その日の仕込みでは間に合わず、前日の作業終了後翌日使う100人分もの卵をあらかじめ割り、3℃以下に設定された冷蔵庫で保管していました。また、不足分は当日に継ぎ足していたため、サルモネラが増殖し、加熱不足などで、菌が残っていたため食中毒が発生しました。

**MUST**

- ・ 納入時にヒビがあった卵は廃棄する
- ・ 納入後は冷蔵庫で保管する（常温放置・保管しない）
- ・ 鶏卵を取り扱う際は専用の容器に1個ずつ割って使用する
- ・ 鶏卵に使用した器具は速やかに洗浄・消毒をする
- ・ 鶏卵取り扱い後はしっかり手洗いをする
- ・ 鶏卵の割り置きはしない（前日割りしない）

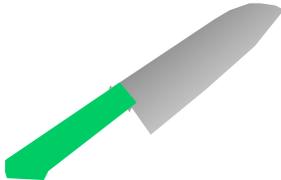
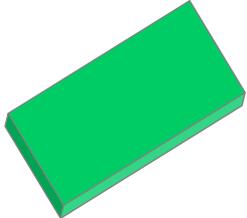
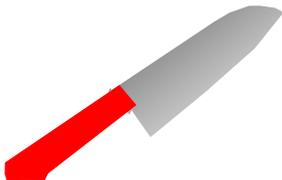
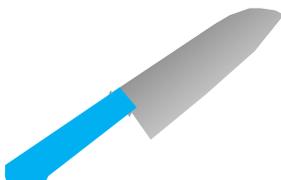
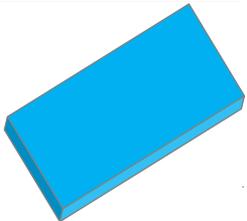
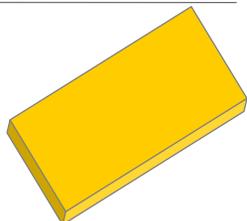
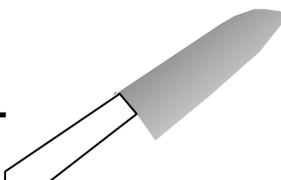
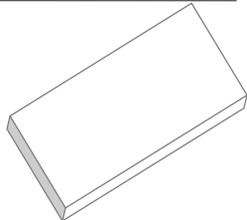


### ★ 鶏卵の取扱い後はしっかり洗浄

サルモネラ属菌の食中毒においては、二次汚染も多いです。鶏卵を取り扱った後の、器具・手指は十分に洗浄し、二次汚染の原因とならないように注意しましょう。

二次汚染を防ぐために、包丁・まな板は一目で解るような方法で使い分けを徹底しましょう。

## 包丁・まな板 色分別区分け表

使用法	包丁の色	まな板の色
野菜用 仕込用	緑色 	緑色 
生肉用	赤色 	赤色 
生魚用	青色 	青色 
出来上がり用	黄色 	黄色 
フルーツ用	ペティー 	白色 

二次汚染を防ぐために、ダスターは一目でわかるような方法で使い分けを徹底しましょう。

### ダスター 色分別区分け表

使用箇所	ダスターの色	使用法
厨房	白 	<b>食器類</b> 専用容器に随時入れて使用する事(非汚染区分)
	ピンク 	<b>配膳車 カート用</b>
	グリーン 	<b>台拭き</b>
	ブルー 	<b>ガス台 スチコン用</b>

ダスターは消耗品です。  
 破れているものや薄くなっているものは異物混入の原因につながります。  
 破れたものや薄くなったもの、汚れが落ちないもの等は清掃用として再利用しましょう。

## カット野菜・果物等の洗浄・殺菌

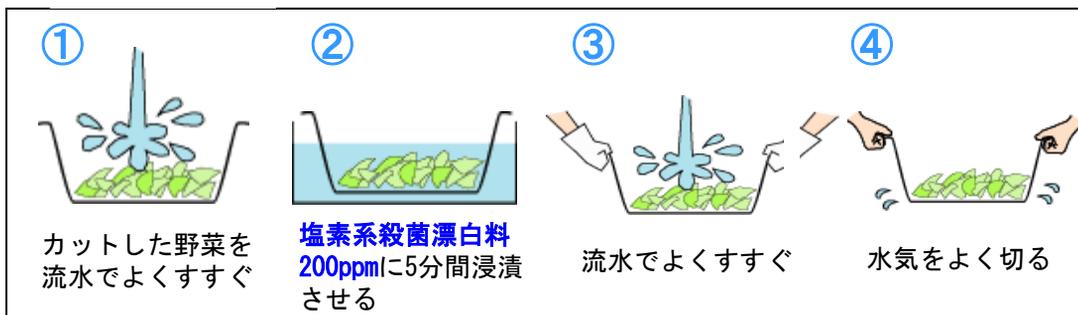
### ●カット野菜の除菌方法(カット後の野菜、火を通す野菜に関わらず)

PROシリーズ  
塩素系殺菌漂白料



**Q.** 有機野菜は『安全』じゃない！？

**A.** 確かに有機野菜は農薬などの面では安心です。しかし、栽培の際に堆肥を使用します。堆肥は牛の糞などを発酵させますが、この発酵が不十分だった場合、堆肥の中に病原性大腸菌(O157)などの牛に由来する菌が生き残ることがあります。この堆肥によって汚染された有機野菜からO157の食中毒が発生した事例もあります。野菜は十分に洗浄・殺菌をしましょう。



### ●野菜・果物の洗浄

PROシリーズ  
塩素系殺菌漂白料



#### 塩素系殺菌漂白料使用時の注意点

1. 全体が浸るように浸漬させる(5分間に3回以上、上下させる)
2. 仕込後、使用するまでに時間が空く場合は、冷蔵庫で保管する



## 器具、施設、食器の除菌方法

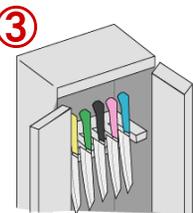
### ●器具の除菌



①



②



③

① 洗浄後、清潔なダスターで水気を十分にとる

② 器具全体に十分な量をスプレーする。

③ 乾燥させて使う

※アルコール製剤スプレー後はダスターなどで拭き取らないこと

※アルコール製剤は食品添加物の為、食品についても問題はありません

### ●施設(冷蔵庫など)の清掃・除菌



①



②

① 取っ手等に十分量スプレーする

② ダスターで汚れた箇所を拭く

※軽度の汚れは、アルコール製剤で拭き取るだけでも落とせる

### ●食器の洗浄・除菌



①



②



③ 作業終了時



④

① スポンジに洗剤をつけこすり洗う

② 流水でよくすすぐ

③ 洗浄(①、②)の後、ブリーチ希釈液に30分程度浸漬する

④ 流水でよくすすぐ

※食器の除菌はブリーチ(漂白剤)を使用して除菌する  
浸漬時間は30分程度



ニューホワイトアップ  
酸素系漂白剤

**メラミン食器にはベストブリーチは使用できない。  
必ず、ニューホワイトアップを使用すること。**

## 薬剤小分けボトルの洗浄方法

薬剤の希釈・小分けボトルは清潔に取扱いましょう。



**MUST**

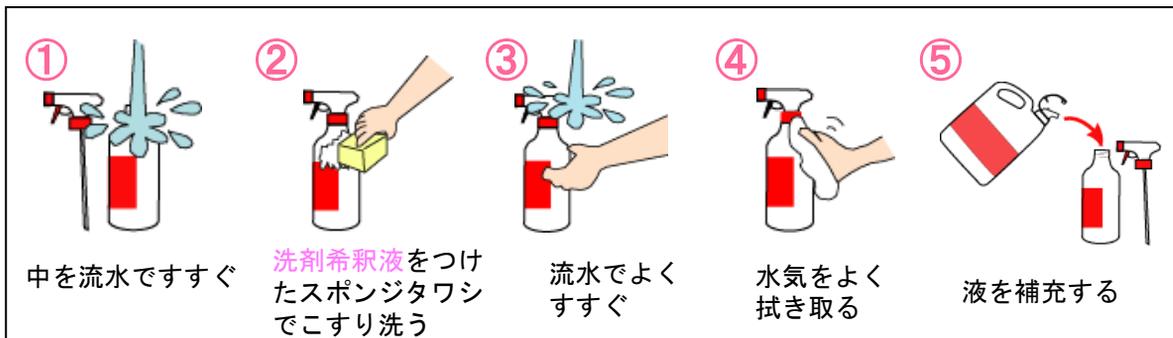
ボトルはきれいである  
 薬剤が十分量入っている  
 容物名は明記してある  
 補充の際は中を洗浄・乾燥している



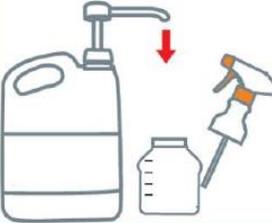
### ●小分け容器の洗浄



液を追加していると、洗剤液中で菌が増えることがあります。  
 液の補充の際は定期的の中まで洗浄・乾燥するようにしましょう。



# 洗剤希釈方法①

<p><b>食器用 洗剤</b></p>	<p>スーパー サラセン</p> 	 <p>スーパーサラセン 4プッシュ 80mL 食器</p>			<p>①洗剤希釈ボトルに小分けポンプ4プッシュ洗剤を投入します。</p>	<p>②「ここまで水を入れる」のラインまで水を加え、キャップをしっかり閉めてから、軽く振り、中身を混ぜます。</p>
<p><b>手洗い 石けん</b></p>	<p>薬用ハンド ソープコンク</p> 	 <p>薬用 ハンドソープコンク 3プッシュ 60mL 手洗い</p>			<p>①ディスペンサーの「8倍希釈」のラインまで水を入れます。</p>	<p>②ディスペンサーに小分けポンプ3プッシュ洗剤を投入し、キャップをしっかり閉めてから、軽く振り、中身を混ぜます。</p>
<p><b>油汚れ 用 洗剤</b></p>	<p>ニュー ケミクール</p> 	 <p>ニューケミクール 2プッシュ 40mL 油汚れ</p>			<p>①専用の広口ワイドスプレーボトルに小分けポンプ2プッシュ洗剤を投入します。</p>	<p>②下から4つ目の目盛りまで水を加え、キャップをしっかり閉めてから、軽く振り、中身を混ぜます。</p>
<p><b>アル コール 製剤</b></p>		<p>原液を移し 替えます。</p>	<p>アルコール製剤</p>  <p>ディスペンサーに小分けする</p> <p>原液</p>			

# 洗剤希釈方法②

## ニューホワイトアップ洗浄マニュアル

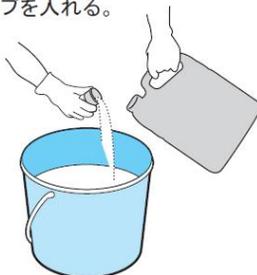
洗剤	ツール	希釈倍率
	 キャップ1杯:20g	100~250倍 (水1Lに対し4~10g)

### 使用方法 必ず炊事用手袋を着用してください!

1 バケツに40~70°Cのお湯を入れる。



2 ニューホワイトアップを入れる。



3 よくかきまぜて溶かす。

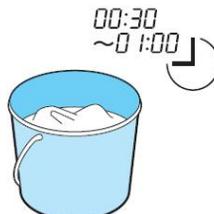


※キャップ一杯は12g

4 食器や、ふきんを入れる。



5 30分~1時間漬け置きする。



6 流水でよくすすぐ。



### 使用上の注意

- ・使用するときには炊事用手袋を着用する。
- ・塩素系漂白剤など他の薬剤・洗浄剤とは混ぜない。
- ・キャップをあけると、粉が飛び出す恐れがある。  
また、容器を移動するときは、キャップをしっかり閉める。
- ・水や他のものを容器、袋にいれない。
- ・熱湯(80°C以上)では使用しない。
- ・作業時は火傷に注意する。
- ・他の容器に移し替えない。
- ・使い終わった容器はよく洗ってから処理する。
- ・直射日光をさけ、高温のところに置かない。
- ・子供の手の届かない所に保管する。

本製品は過炭酸ナトリウムを含みますが、外部機関での試験結果に基づき、消防庁危険物データベースに「非危険物」と登録済みです。



中身は粉末です

※比較テストの結果は  
2012年6月時点のものです。

頻度

洗浄箇所

使用洗浄剤

## 洗 浄 方 法

適 時 ・ 作 業 中

作 業 終 了 時

### 包丁



スーパーサレン  
アルコール製剤

8倍希釈



### まな板



スーパーサレン  
アルコール製剤  
殺菌剤・漂白剤

8倍希釈

160倍



### ザル ボウル



スーパーサレン  
アルコール製剤

8倍希釈



### 食器 トレイ コンテナ



スーパーサレン  
アルコール製剤

8倍希釈



### 調理台 テーブル



スーパーサレン  
アルコール製剤

8倍希釈

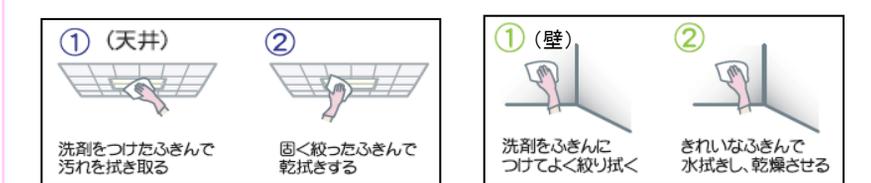


### 天井・壁 必要都度 実施



スーパーサレン

8倍希釈



### 床 排水溝 グレーチング



ニューゲミクール

100倍  
希釈



必ず保護めがね、ゴム手袋を着用のこと

食器用洗剤 スーパーサレン		除菌・漂白剤 殺菌剤・漂白剤		油污れ落とし ニューゲミクール	
②「ここまで水を入れる」のラインまで水を入れる					
①8回このラインまで原液を入れる	40mL	100mL	10L	60mL	10L
計量カップで水20Lあたり8倍希釈液40mL入れる	8倍希釈液	計量カップで水10Lあたり原液100mL入れる	100倍希釈液	計量カップで水10Lあたり原液60mL入れる	160倍希釈液
	4000倍希釈液			原液1に対して、水9の割合で希釈する	10倍希釈液
				計量カップで水10Lあたり原液100mL入れる	100倍希釈液

頻度

洗浄箇所

使用洗浄剤

## 洗 浄 方 法

作  
業  
終  
了  
時

**グリス  
トラップ**  
原液～10倍  
希釈



必ず保護めがね、ゴム手袋、保護マスクを着用すること

- カゴ器を取り外し、粗ゴミをとる
- 洗剤希釈液をまき、デッキブラシでこすり洗う
- 流水で洗い流した後カゴ器をセットする

**レンジフード**  
原液～10倍  
希釈



必ず保護めがね、ゴム手袋、保護マスクを着用すること

- ニューケミカル希釈液をつけたふきんでこすり洗う
- 濡れたふきんで水拭きする

**スポンジ  
タワシ**  
4000倍  
160倍



- 洗剤希釈液中でもみ洗います
- 流水でよくすすぐ
- 除菌・漂白剤希釈液に浸漬させ、液がスポンジの中までしみ込むように揉む
- 30分程度浸漬する
- よくすすいで乾燥させる

**冷蔵庫  
冷凍庫  
温蔵庫**  
4000倍  
希釈



- (内部) 洗剤希釈液をつけたふきんで拭く
- 水拭きする
- 乾拭き後、アルコール製剤を吹きつける
- (外部) 洗剤希釈液につけたふきんで拭く
- 水拭きする
- 乾拭き後、アルコール製剤を吹きつける

**配膳車**  
8倍希釈



- 洗剤希釈液をつけたスポンジでこすり洗う
- 流水ですすぐ
- きれいなふきんで水気を取る
- アルコール製剤を吹きつける

**ダスター**  
4000倍  
160倍



- 洗剤希釈液中でもみ洗います
- 流水でよくすすぐ
- 漂白剤希釈液に30分程度浸漬する
- よくすすいで乾燥させる

**レンジ**  
原液～10倍  
希釈



必ず保護めがね、ゴム手袋、保護マスクを着用すること

- ニューケミカル希釈液を吹きつける
- スポンジでこすり洗う
- 濡れたふきんで水拭きする

食器用洗剤 スーパーサラセン		除菌・漂白剤 殺菌料・漂白剤		油汚れ落とし ニューケミカル	
②「ここまで水を入れる」のラインまで水を入れる					
①8回このラインまで原液を入れる	計量カップで水20Lあたり8倍希釈液40mL入れる	計量カップで水10Lあたり原液100mL入れる	計量カップで水10Lあたり原液60mL入れる	原液1Lに対して、水9の割合で希釈する	計量カップで水10Lあたり原液100mL入れる
8倍希釈液	4000倍希釈液	100倍希釈液	160倍希釈液	10倍希釈液	100倍希釈液

## 頻度 洗浄箇所 使用洗浄剤 洗 浄 方 法

作 業 終 了 時

<p><b>食器乾燥機</b></p> <p><b>4000倍希釈</b></p>	 <p><b>スーパーサレン</b></p>	<p><b>外側</b></p> <p>① 洗剤希釈液につけ、滅菌処理したふきんで拭く</p> <p>② 滅菌処理したふきんで水拭きする</p> <p><b>内側</b></p> <p>① 洗剤希釈液につけ、滅菌処理したふきんで拭く</p> <p>② 滅菌処理したふきんで水拭きする</p> <p>③ 機械を動作し、乾燥させる</p>
<p><b>食器洗浄機</b></p> <p><b>4000倍希釈</b></p>	 <p><b>スーパーサレン</b></p>	<p>① はじめに、食品残さ・油を洗い落とす</p> <p>② 洗剤希釈液をつけたスポンジでこすり洗う</p> <p>③ 濡れたふきんで水拭きする</p> <p>④ きれいなふきんで乾拭きする</p>
<p><b>ゴミ箱</b></p> <p><b>8倍希釈</b></p>	 <p><b>スーパーサレン</b></p>	<p>① 洗剤をつけたスポンジでこすり洗う</p> <p>② 流水で洗い流す</p>
<p><b>スライサー ミキサー</b></p> <p><b>8倍希釈</b></p>	 <p><b>スーパーサレン</b></p>	<p>① 洗剤希釈液をつけたスポンジでこすり洗う</p> <p>② 流水でよくすすぐ</p> <p>③ きれいなふきんで水拭きする</p> <p>注)はずせるものははずして洗うこと</p>
<p><b>シンク</b></p> <p><b>4000倍希釈</b></p>	 <p><b>スーパーサレン</b></p>	<p>① 洗剤希釈液をつけたスポンジタワシでこすり洗う</p> <p>② きれいなふきんで水拭きする</p>
<p><b>オープン</b></p> <p><b>原液～10倍希釈</b></p>	 <p><b>ニューケミクル</b></p>	<p>① 洗剤希釈液をつけたスポンジでこすり洗う</p> <p>② 濡れふきんで水拭きする</p> <p>③ きれいなふきんで乾拭きする</p> <p><b>*火傷に注意</b></p> <p>必ず保護めがね、ゴム手袋、保護マスクを着用すること</p>
<p><b>スチームコンベクションオープン</b></p> <p><b>原液～10倍希釈</b></p>	 <p><b>スチコン専用クリーナー</b></p>	<p>① 庫内温度を50℃以下にする(クールダウンボタンを押す)</p> <p>② 壁面は絶対こすらない。洗剤を庫内全体に吹きつける</p> <p>③ ドアを閉め数分間放置した後、約15分間スチーム運転する</p> <p>④ 庫内の泡が取れるまで流水でよくすすぐ</p> <p>必ず保護めがね、ゴム手袋、保護マスクを着用すること</p>

食器用洗剤 スーパーサレン		除菌・漂白剤 殺菌量・漂白剤		油汚れ落とし ニューケミクル	
②「ここまで水を入れる」のラインまで水を入れる					
①8回のコップまで原液を入れる	40mL	100mL	60mL	原液1に対して、水9の割合で希釈する	100mL
	20L	10L	10L		10L
	計量カップで水20Lあたり8倍希釈液40mL入れる	計量カップで水10Lあたり原液100mL入れる	計量カップで水10Lあたり原液60mL入れる		計量カップで水10Lあたり原液100mL入れる
	<b>8倍希釈液</b>	<b>100倍希釈液</b>	<b>160倍希釈液</b>	<b>10倍希釈液</b>	<b>100倍希釈液</b>

# 嘔吐物緊急凝固剤(ゲロポン)

**備えて安心!!**

## 嘔吐物緊急凝固剤

SEH 株式会社 **セーリジャパン**  
 東京都台東区台東1-32-8 ☎03-3839-7531(代表)  
<http://www.seh-j.com>

# ゲロポン GELOPON-V

除菌剤入り

**特長1**  
箱がそのままテリ取りになる  
**コンパクトな設計**

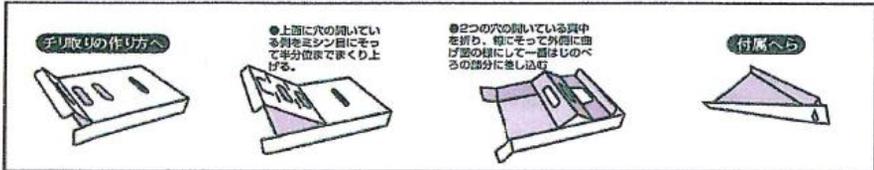
**特長2**  
手袋付きで  
**手を汚さない**

**特長3**  
従来のゲロポンのセットに  
**マスク、天然由来の除菌剤**  
を新たにセットし、より**安心処理**

**組立てカンタン  
ノロウイルス対策に  
宴会シーズンに**



**セット内容**



品番	品名	容量	参考上代	セット内容	ケース入数	ケースサイズ	JANコード
177-W	ゲロポン-V (嘔吐物凝固剤)	100g	オープン価格	<ul style="list-style-type: none"> <li>・箱(組立て式テリ取り兼用箱)</li> <li>・嘔吐物凝固剤(100g)</li> <li>・ペーパータオル</li> <li>・ポリ手袋</li> <li>・アルコール製剤(50ml)</li> <li>・マスク</li> </ul>	12個	W400 D300 H260	4907887 630503

**2次感染予防!!ノロウイルスに効く!!**  
**セハノールSS-1シリーズ**

手指を除菌

泡で除菌  
バブル  
500ml

ミストで除菌

シャニボンブ  
1000ml

取っ手や便座を  
除菌

スプレータイプ  
500ml

詰替え

4L (4本)

**ご注意!!**  
 トイレを介し  
 感染する場合も  
 ありますので  
 便座や洗浄ノズルも  
 念入りの消毒を

# 嘔吐物緊急凝固剤(ゲロポン)使用方法

## 嘔吐物 緊急 凝固剤 ゲロポン-V

### ◎使用方法

【あらかじめ、箱を開けて両隅のミシン目を切ってすぐに使える状態にしておくとお便利です。】

- 1、**凝固剤**の袋を開ける
- 2、**手袋、マスク**(あれば、使い捨ての**IPON**)を着用し、嘔吐物全体に**凝固剤**をまんべんなく振り掛ける。
- 3、付属の**ヘラ**を使い、直ちに嘔吐物と凝固剤を掻き混ぜて凝固させ、外箱の**チリ取り**にすくい取る。
- 4、取り残しの無いよう、**ペーパータオル**で汚れをきれいに拭き取る。
- 5、嘔吐物処理後、床面に**アルコール製剤**をまんべんなく振り掛ける。
- 6、使用した製品全てを**手提げ袋**に入れ、密閉し廃棄。  
 ※手袋は付着した嘔吐物が飛び散らないよう、表面を包み込むように裏返して外す。  
 ※処理後の吐物は1000ppm以上のジエチル塩素酸トリウムを浸み込む程度に浸してから密閉して処理をするとより効果的。
- 7、作業後は必ず**手洗い**を2回以上行いアルコールで除菌!!

### ◎嘔吐物処理の注意点

- ・嘔吐物周辺は細かな飛沫が半径2m以上にわたって飛散していることを前提に、嘔吐物周辺2m四方を高度汚染エリアと区分し、履物を分けて作業する。作業時の履物は靴底を中心に十分な洗浄、殺菌を行う。(作業員以外は立ち入りしないよう配慮)
- ・嘔吐物の処理時とその後は大きく窓を開けたりして換気を十分に行う。
- ・嘔吐物処理後は調理・配膳などに従事せず、可能ならばシャワーを浴び衣服を着替える事を推奨。
- ・ノロウイルスに感染すると、24～48時間後に突然発症します。嘔吐物処理者は48時間は感染の有無に十分注意。

汚物処理に必要な  
ツールをシンプル&コンパクトに

業務用



# シンプル 汚物処理キット

## 特長

### 必要なものだけシンプルに

凝固剤や袖付エプロン、手袋、靴カバーなど緊急事態に必要なものをコンパクトにまとめました。

### 凝固剤入りで作業負担を低減

嘔吐(おうと)物に限らず液状の汚物を簡単に処理できます。

### 内袋入りで水濡れに強い

キットはチャック付き袋入りですので、水濡れしてもキット内容が水に濡れることを防ぎます。

## 凝固剤入り (除菌成分配合)

※除菌剤は同梱して  
おりません。

感染症が疑われる汚物の処理には別途塩素系除菌剤(サニクロール、ニイタカブリーチ、ブリーチSなど)をご用意ください。

## キット内容

- ・凝固剤(除菌成分配合).....1本(20g)
- ・ポリ袋.....1袋
- ・ペーパータオル.....1束
- ・マスク.....1枚
- ・靴カバー.....1足(2枚)
- ・袖付エプロン.....1枚
- ・手袋.....1双(2枚)
- ・紙製ヘラ.....1枚
- ・紙製ちりとり.....1個
- ・マニュアル(両面カラー).....1枚

## 商品データ

品名	シンプル汚物処理キット
荷姿	化粧箱入り
入数	26箱入り(バラ出荷可能)
商品外寸	35mm×200mm×280mm
ケース外寸	383mm×600mm×376mm
商品コード	860236
JANコード	4975657980905

## 汚物処理マニュアル

- 1** 汚物に除菌凝固剤をふりかける
- 2** ペーパータオル(茶)を乗せ、ヘラとちりとりで回収する
- 3** ヘラ、ちりとりごとポリ袋に捨てる
- 4** 靴カバー、手袋、エプロン、マスクの順に外し、ポリ袋に捨てる
- 5** 手洗い、うがいを充分に行う

### 参考資料

#### 《除菌剤の希釈～次亜塩素酸ナトリウム約0.1% (約1000ppm) 希釈液～》

ニイタカブリーチ、サニクロール、ブリーチSなど(次亜塩素酸ナトリウム液6%)を50倍に希釈する。

- ①** バケツに水 2.5L 入れる
- ②** 計量カップで次亜塩素酸ナトリウム液 6%を計量カップ 1/4 (50mL) 計量する
- ③** バケツに入れ、よく混ぜる

**除菌剤使用時の注意**

- 窓を開けて換気をする
- 汚物の場所だけでなく、その周り(約2m程度)も処理する
- 除菌剤が金属に触れた場合は水拭きする
- 希釈する製品本体の表示をよく読んでからお使いください
- 色もの、柄ものは脱色、変色するおそれがあります

#### 《除菌剤の使い方》 ※除菌剤を使う場合は上の手順の**③**以降に以下の作業を行う

- ①** ポリ袋の内容物を浸す程度に除菌剤を入れる
- ②** 汚物のあった場所とその周辺にペーパータオルを敷き、除菌剤をまく

※除菌剤に浸したペーパータオルで汚染箇所を拭き取る
- ③** 水拭きする



現状保管されているのはゲロポンだと思いますが、箱の底の部分に製造年月日が記載されているので、使用期限（製造日から5年間）が切れる前にギフトに「シンプル汚物処理キット（ゲロポン）」を発注して下さい。

ゲロポンは平成から令和に変わるタイミングでパッケージのリニューアルがあり、和暦→西暦表記へ変更になっているので、注意して下さい。

上の写真の物は、平成30年10月31日製造となります。

タブレット上の商品名は（ゲロポン）となっていますが、今後は「シンプル汚物処理キット」が納品されます。「シンプル汚物処理キット」は使用期限はありません。

# 別紙1 健康管理チェック表

氏名	項目	毎日の健康管理チェック表(出勤時に記載)														
		1日	2日	3日	4日	5日	6日	7日	8日	9日	10日	11日	12日	13日	14日	15日
	体調(本人:発熱・下痢・嘔吐)															
	体温(本人:出勤前)															
	体調(家族:発熱・下痢・嘔吐)															
	化 膿していない															
	服装・帽子・履物															
	毛髪は帽子から出していない															
	粘着テープを使用した															
	指輪・ピアス・ネックレス															
	爪は短い															
	手洗いの実施(適時)															
	体調(本人:発熱・下痢・嘔吐)															
	体温(本人:出勤前)															
	体調(家族:発熱・下痢・嘔吐)															
	化 膿していない															
	服装・帽子・履物															
	毛髪は帽子から出していない															
	粘着テープを使用した															
	指輪・ピアス・ネックレス															
	爪は短い															
	手洗いの実施(適時)															
	体調(本人:発熱・下痢・嘔吐)															
	体温(本人:出勤前)															
	体調(家族:発熱・下痢・嘔吐)															
	化 膿していない															
	服装・帽子・履物															
	毛髪は帽子から出していない															
	粘着テープを使用した															
	指輪・ピアス・ネックレス															
	爪は短い															
	手洗いの実施(適時)															
	特記事項 (×が付いたときのみ記載)															
	担当者印															

記入方法 ○・・・良 ×・・・対策が必要  
 家族の体調(ノロウイルス、インフルエンザ感染の場合)が×・・・MIに相談  
 化膿が×・・・使い捨て手袋の着用、顔に触れない等  
 ×がついた時は特記事項に対策を記入する事

チェック表は各事業所で保管する

# 別紙2 冷蔵(凍)庫温度記録表

業務日誌

㈱アスモフードサービス-基本献立(本社)

○年○月○日(○) 常食		天候					記入者		
献立分類	献立・材料名	調理開始時間	中心温度			野菜殺菌 ○/×	調理終了時間	残食	
			A	B	C				
朝食・基本食	ご飯								
	すまし汁								
	野菜の玉子とじ								
	ごぼうのきんぴら								
	たいみそ								
	ヤクルト								
昼食・基本食	ご飯								
	味噌汁								
	鯖の柚庵焼き								
	わらびの含め煮								
	かぶサラダ								
	デザート								
夕食・基本食	わかめご飯								
	味噌汁								
	肉じゃがコロッケ								
	大豆煮								
	セロリの和え物								
■職員勤務状況表		■備考				■入所者			
勤務時間		氏名(調理従事者)							
時	分	～	時	分					
時	分	～	時	分					
時	分	～	時	分					■退所者
時	分	～	時	分					
時	分	～	時	分					
■使用水の点検表						■食事止			
	時間	採取場所	色	濁り	臭い	異物	残留塩素濃度		
作業開始	:								
作業終了	:								
■冷蔵・冷凍庫温度管理表									
	場所	出勤時	退社時		出勤時	退社時			
冷蔵庫	①			厨房内 温度	℃	℃	冷蔵・冷凍庫内温度基準 ①冷蔵庫: 5℃以下 ②冷凍庫: -20℃以下		
	②								厨房内温度・湿度基準 ①厨房内温度: 25℃以下 ②厨房内湿度: 80%以下
冷凍庫	①			厨房内 湿度	%	%			
	②								
■連絡事項									
中心温度 ①和え物・卵などの加熱食材については加熱時の中心温度を記載									
②中心温度75℃以上で60秒以上加熱(二枚貝等/吐似汚染のおそれのある食品の場合は、85℃で90秒以上可能)									
野菜殺菌 非加熱類(野菜殺菌)は塩素系殺菌漂白剤200ppmになるように調整し5分以上浸漬し○or×を記載									
調理時間 ①冷菜物は調理開始時間及び、冷却開始時間を記載 (例) 9:00/10:30									
②調理終了時間は原則、加熱終了時間を記載 (調理開始/冷却開始)									
塩素基準 ※残留塩素濃度 0.1mg/lであること									

# 別紙3 大量調理施設衛生管理マニュアル

## 原材料、製品等の保存温度

食 品 名	保 存 温 度
穀類加工品(小麦粉、デンプン)	室温
砂 糖	室温
食 肉 ・ 鯨 肉	10℃以下
細切した食肉・鯨肉を凍結したものを容器包装に入れたもの	-15℃以下
食 肉 製 品	10℃以下
鯨 肉 製 品	10℃以下
冷 凍 食 肉 製 品	-15℃以下
冷 凍 鯨 肉 製 品	-15℃以下
ゆ で だ こ	10℃以下
冷 凍 ゆ で だ こ	-15℃以下
生 食 用 か き	10℃以下
生 食 用 冷 凍 か き	-15℃以下
冷 凍 食 品	-15℃以下
魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ 冷凍魚肉ねり製品	10℃以下 -15℃以下
液 状 油 脂	室温
固 形 油 脂	10℃以下
(ラード、マーガリン、ショートニング、カカオ脂)	
殻 付 卵	10℃以下
液 卵	8℃以下
凍 結 卵	-18℃以下
乾 燥 卵	室温
ナ ッ ツ 類	15℃以下
チ ョ コ レ ト	15℃以下
生 鮮 果 実 ・ 野 菜	10℃前後
生 鮮 魚 介 類 (生食用鮮魚介類を含む。)	5℃以下
乳 ・ 濃 縮 乳	} 10℃以下
脱 脂 乳	
ク リ ム	} 15℃以下
パ ー タ	
チ ーズ	
練 乳	
清 涼 飲 料 水	室温
(食品衛生法の食品、添加物等の規格基準に規定のあるものについては、当該保存基準に従うこと。)	



『安全・安心』を  
お客様に



『安全・安心』のお手伝い

— 協力 株式会社ニイタカ —