

衛生管理計画書

サンプル株式会社

作成日：2021年6月1日

承認者：

原材料の受入確認	いつ / だれが	商品及び原材料の納入時 / 店長もしくはバイトリーダー		
	どのように	以下ことを確認する ・卵 → 卵の割れ、段ボールに濡れ、汚れなどがないか ・果物 → 腐敗、変色、虫食いなどの異常はないか ・冷凍類 → 冷凍状態を維持できているか ・加工品 → 発注通りの商品が届いているか		
	問題があったとき	メーカーや仕入れ元などへ問題がないか確認し、必要に応じて、返品または交換などの対応を行う		
庫内温度の確認 (冷蔵庫・冷凍庫)	いつ / だれが	作業開始時・17時 / 現場従業員		
	どれを計測する	・冷蔵庫A (惣菜用) (設定温度 2℃) 記録の必要性 (要) ・冷蔵庫B (クレープ用) (設定温度 2℃) 記録の必要性 (要) ・冷蔵庫C (パスタ用・大) (設定温度 2℃) 記録の必要性 (要) ・冷蔵庫D (パスタ用・小) (設定温度 2℃) 記録の必要性 (要) ・冷凍庫 (冷凍食品全般) (設定温度 -22℃) 記録の必要性 (要)		
	問題があったとき	・温度異常 (冷蔵庫5℃以上、冷凍庫-18℃以上) が見つかった場合は、速やかに店長に報告 ・庫内温度が回復しない場合は、速やかに業者に連絡し、修理してもらう。 連絡先 (業者名：〇〇〇株式会社 / 電話番号：)		
手洗いの実施	いつ	作業開始前・用便後・休憩後・食器などの洗浄作業後 手袋を着用してから1時間を超えた時・店舗外に出て厨房に戻ったとき		
	どのように	手洗いマニュアルに従って手を洗う (掲示場所：手洗い場各所)		
	殺菌 (除菌) 方法	消毒方法：消毒用アルコール 拭き上げ方法：ペーパータオル		
	問題があったとき	手を洗えない場合 → クレープの作業全般・惣菜の盛り付けに携わる作業を行えない。		
衛生手袋の脱着	つけるタイミング	指を怪我した場合 (業務時間中は常に着用)、手荒れをしている場合 (業務時間中は常に着用) クレープを作る作業に入る直前、		
	外すタイミング	厨房から外に出るとき、食器の洗浄や掃除や片付けなどの調理以外の作業に移るとき 手袋を着用してから1時間経過したとき、果汁やクレープ液、ソースなどが付着したとき		
	外した後は	手袋の中で細菌が繁殖している恐れがあるので、手袋交換後は必ず一度手を洗う		
	問題があったとき	手袋が破れた場合 → 異物混入の恐れがないか確認する。 手袋がない場合 → 調理・盛り付けに携わる作業を行わない。		
交差汚染や二次汚染の防止	殺菌・除菌作業	どこを?	包丁 / まな板 / クレープ食材保管用タッパー / ダスターなどのふきん類	
		何を使って	器具や用具類はアルコール消毒液または熱湯、ふきんは次亜塩素酸ナトリウム溶液 (ハイター)	
		いつ・だれが	作業終了後 / 店長、またはクロー징作業者	
	器具の使い分け	どのように	それぞれ手順書に従う (手順書は店内に掲示)	
		問題があったとき	殺菌が不十分な恐れがある場合 → 使用前に再度、アルコール除菌を行う アルコール除菌剤等がない場合 → 熱湯 (沸騰したお湯) をかけて消毒を行う	
		問題があったとき	・まな板 (パスタ用 / クレープ加工用 / クレープ盛り付け用) ・タッパー (生野菜用 / カット済フルーツ用 / 肉類などの加工品用) ・ふきん (台拭き用 / 手拭き用 / 食器類の拭き上げ用)	
調理上の重要管理点	重要工程	クレープの盛り付け工程	クレープ生地の保管管理	
	なぜ重要か?	クレープの具材は全て加熱処理しない為、保管済食材がノロウイルスに汚染した場合、食中毒が発生する恐れがある。	素手で触ったレードル、従事者の飛沫などでバター液が黄色ブドウ球菌に汚染した場合、長期間、常温保管することによって、エンテロトキシンを発生する恐れがある。	
	管理方法 (対策)	入社時、用便後は入念に手洗いを実施し、清潔を保持した衛生手袋を着用する。	2~3時間で使い切る量のみを小分けし、氷などで、できるだけ低温状態を維持して、毒素発生までの時間、温度を与えない。	
	管理の基準	入社時、用便後は30秒以上の手洗いを実施し、衛生手袋は最長でも1時間おきに交換する。	4時間以上常温放置したバター液は破棄する。(氷などで保冷していた場合は5時間まで可)	
	問題があったとき	食材に素手で触れた場合 → 食材を破棄 手洗いを十分にせずに手袋を着用した場合 → 嚴重注意を行い、再度、手洗いをを行う	取り出した時間が不明になる → 破棄 バター液周囲が乾燥している → 破棄	

包丁	いつ	個別作業終了後 ・ 終業後	
	だれが	従業員全般	
	どのように	洗浄	①包丁を流水（またはぬるま湯）で洗い流し、表面の汚れを取り除く。 ②中性洗剤を含ませたスポンジで刃の部分と、柄の付け根の部分を入念に洗う。 ③泡が残らないように流水で洗い流し、清潔なダスターでしっかりと水気を切る。
		殺菌	①水気を拭き取った包丁の刃全体、柄の部分に、アルコールを吹き付ける。 ②アルコールに湿らせた状態で乾くまで放置する。 ③アルコールが揮発したら、既定の場所に収納する。 ※包丁立ても週に1度は洗浄すること。
まな板	いつ	個別作業終了後 ・ 終業後	
	だれが	従業員全般	
	どのように	洗浄	①まな板に流水（またはぬるま湯）をかけて、表面の汚れを洗い流す。 ②中性洗剤を含ませたスポンジで、まな板の両面を隅々までしっかりと洗う。 ③汚れが落ちない場合は、ブラシを使って全体的にこすり洗いをする。 ④泡が残らないように流水で、両面ともにしっかりと洗い流す。 ⑤清潔なダスター（または水切りワイパー）でしっかりと水気を切る。
		殺菌	①まな板に清潔なダスター（またはサラシ）を湿らせて全体的にかぶせる。 ②100倍希釈した次亜塩素酸ナトリウム溶液をかけてまな板全体を湿らせる。 ③5分以上放置した後に、流水で3分以上しっかりと洗い流す。 ④ワイパーやペーパータオルなどで水気を切り、清潔な場所で翌朝まで乾燥させる。
ふきん	いつ	終業後	
	だれが	社員・クローリング作業者	
	どのように	洗浄	①ふきんに流水（またはぬるま湯）を流しかけながら大きな汚れを洗い流す。 ②水洗いしたふきんを、水（またはぬるま湯）を溜めたバケツにいれる。 ③バケツの中に中性洗剤を入れて、泡立てながらしっかりとみ洗いをする。 ④泡が出なくなるまで流水でバケツに水を溜めながら、しっかりと洗い流す。 ⑤一枚ずつ絞って、しっかりと水気を切る。
		殺菌	①200倍希釈した次亜塩素酸ナトリウム溶液をバケツ一杯分用意する。 ②洗ったふきんを、バケツに入れて、ふきん全体を浸し、5分以上放置する。 ③漂白を目的とする場合は、100倍希釈溶液にして10分以上置く。 ④流水で塩素の匂いなくなるまで、しっかりと洗い流す。 ⑤一枚ずつよく水気を絞って、清潔な場所で乾燥させる。
タッパー	いつ	タッパーに保管した食材が全てなくなったとき、 タッパーに保管した食材が腐敗、変色、異臭、期限切れにより、廃棄したとき	
	だれが	従事者全般	
	どのように	洗浄	①水道の流水で、タッパーに残っている果汁、ドリップなどをしっかりと洗い流す ②タッパー容器の内側が全て底になるように食器洗浄機用ラックにラッキングする。 ③タッパー容器の蓋は、全て立つように食器洗浄機用ラックにラッキングする。 ④食器洗浄機にかける。
		殺菌	①食器拭き上げ用のふきん、またはペーパータオルで水分をしっかりと拭き取る。 ②乾いた状態になった後に、アルコール除菌液をまんべんなく吹き付ける。 ③蓋も同様に水分を切り、アルコール除菌液をまんべんなく吹き付ける。 ④衛生的な場所に保管し、使用前に再度、アルコール除菌を行う。