

衛生管理計画書

(鉄板焼き 野人)

作成日：2022年3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	
	どのように	以下ことを確認する <ul style="list-style-type: none"> ・牛肉・ホルモン → 氷が入った状態で、低温で保管されているか。 ・麺類 → 包装状態に問題がないか。 	
	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	出社時 / 店長	
	どれを計測する	<ul style="list-style-type: none"> ・冷凍庫(大) (設定温度 -20℃) 記録の必要性 (要) ・冷蔵庫(大) (設定温度 2℃) 記録の必要性 (要) ・冷蔵庫(台下) (設定温度 2℃) 記録の必要性 (要) 	
	問題があったとき	<ul style="list-style-type: none"> ・庫内温度に異常(+10℃以上)が見つかった場合は、速やかに在庫商品の状態を確認。異臭、変色などの変敗が見られる場合は、調理に用いないようにする。 ・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。 	
手洗いの実施	いつ	作業開始前・用便後・休憩後・手が汚れたとき・生肉を触った後	
	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：キッチン内)	
	殺菌(除菌)方法	消毒方法：消毒用アルコール(75%) 拭き上げ方法：用便後はペーパータオル、他は清潔なタオル(毎日交換すること)	
	問題があったとき	手を洗えない場合 → 調理・盛り付けに携わる作業を行わない。	
手袋の着用	つけるタイミング	手に傷や、手荒れがあり、絆創膏などをつけた状態で調理を行わないといけないうち。著しく手が汚れる作業を行う前(あぶら汚れ掃除、グリストラップ清掃など)	
	外すタイミング	他の作業に移るとき、他のものに触れるとき	
	外した後は	手袋の中で細菌が繁殖しているため、必ず一度手を洗う(絆創膏も適宜、交換する)	
	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 → 手に傷や化膿がある場合、食品に直接触れる作業を行わない。	
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 / タオル / 客席と客席備品関係
		何を使って	ハイター(次亜塩素酸ナトリウム)、アルコール(75%)、または熱湯
		いつ・だれが	閉店作業時 / 調理器具は店長のみ、客席備品等はアルバイト従業員も可
		どのように	それぞれ手順書に従う(手順書はキッチン内に掲示)
		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 除菌剤等(アルコール)がない場合 → 商品の既定通りに薄めた次亜塩素酸Na溶液を使う。
定期的な洗浄作業の頻度	毎日行う	・鉄板の洗浄 ・鉄板ゴミ受けの清掃 ・シンクの洗浄 ・トイレの洗浄 ・五徳の洗浄	
	週に1回	・排水溝の洗浄 ・グリストラップの洗浄	
	月に1回	・ダクトやその周辺の洗浄 ・製氷機の洗浄 ・冷蔵庫内の洗浄	
調理上の重要管理点	重要工程	ホルモン類の下処理作業	ユッケ類の盛付工程
	なぜ重要か?	大腸菌や病原性微生物などが残存しており、他の商品に二次汚染を起こす恐れがある。	ユッケ用肉(加熱・トリミング処理済み)をカット盛付ける際に、二次汚染を起こす恐れがある。
	管理方法(対策)	酸性イオン水で殺菌処理を行う。	ユッケ専用のまな板を用いて、アルコールを噴霧してから作業を行う。
	管理の基準	酸性イオン水を強に設定し、ホルモン類を流水で3分以上、すすぎ洗いを行う。しっかりと水を切って、保管する。 酸性イオン水生成器が適切に稼働しているか、使用前に確認を行う。	ユッケ専用まな板の水分をペーパーで拭き取り、消毒用アルコール(70%以上)を、まな板全体に噴霧し、10秒以上放置する。手と包丁のいずれにもアルコールをしっかりと噴霧し、カットを行う。 余ったブロックは清潔なラップで包んで保管する。
	記録の方法	エラーが出てないことを確認し、記録する。	記録は行わない。
	問題があったとき	酸性イオン水生成器が壊れている場合。 → 流水で10分以上、もみ洗う。	異なるまな板を利用した場合 → 肉を破棄する アルコールを噴霧し忘れた場合 → 肉を破棄する

洗浄・殺菌作業手順書
(鉄板焼き 野人)

作成日：2022年3月1日

承認者：

包丁	いつ	閉店後または包丁作業終了後	
	だれが	店長	
	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	開店前	
	だれが	店長	
	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またはブラシで、まな板の両面を隅々までしっかりと洗う。 ③泡など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。 ④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	①100倍に希釈したハイターをかけてまな板全体を湿らせる。 ②5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。 ③天日に当てて、しっかりと乾かす。 ④しっかりと乾いたことを確認し、アルコールを噴霧して保管する。
ふきん タオル	いつ	終業後	
	だれが	店長	
	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（または一晩）置く。 ④流水で塩素の匂いがなくなるまで、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。
設備類の 洗浄手順	いつ	1週間に1度、または1ヶ月に1度（閉店後）	
	だれが	店長	
	ダクト清掃	①ダクト部分に付着した汚れにアルカリ性洗剤（マジックリンなど）をスプレーでかける ②10分ほど放置した後、固く絞った雑巾で拭き上げる。 ③雑巾が汚れる度に、お湯ですすいで雑巾の汚れを落としながら、何度か繰り返す。 ④ダクト部分の油汚れが残らない程度になるまで①～③を繰り返し行う。	
	グリストラップ	①ゴム手袋を着用する。 ②グリストラップの1層目の網のゴミや残渣をゴミ箱に捨てる。 ③網をその場でホースを使って汚れを落とし、取れない汚れはブラシを使う。 ④グリストラップ内に浮いている油は、手や網などを用いてすくい取る。 ⑤グリストラップ底部に沈んだ残渣は月に1回程度、ひしゃくですくい出すこと。	
	製氷機	①製氷機の電源を落とし、中にある氷を全て取り出す。 ②排水栓を抜き、ホースを使って、製氷機の内部に溜まったゴミを洗い流す。 ③中性洗剤を使って、ブラシで軽くこすり洗いをする。 ④しっかりとすすいだのちに、水気を切って乾かしてから、電源を入れる。	

2022年 月分

店舗衛生管理記録表

管理基準	冷蔵庫温度	冷蔵庫：4℃以下 冷凍庫：-18℃以下
	ホルモンの殺菌	酸性イオン水で3分以上、すすぎ洗う。

日付	記録内容 営業時間 店休日は斜線	冷蔵庫の温度（開店前）			ホルモンの洗浄		定期清掃			
		台下冷蔵 (2℃)	冷凍大 (-20℃)	冷蔵大 (2℃)	作業の 有無	イオン水の状態 (ランプ、匂いなど で確認する)	実施した清掃作業に○をつける			
							ダクト	クリス トラップ	製氷機	冷蔵庫
1日	時～ 時	℃	℃	℃	有・無	正常 ・ 異常				
2日	時～ 時	℃	℃	℃	有・無	正常 ・ 異常				
3日	時～ 時	℃	℃	℃	有・無	正常 ・ 異常				
4日	時～ 時	℃	℃	℃	有・無	正常 ・ 異常				
5日	時～ 時	℃	℃	℃	有・無	正常 ・ 異常				
6日	時～ 時	℃	℃	℃	有・無	正常 ・ 異常				
7日	時～ 時	℃	℃	℃	有・無	正常 ・ 異常				
8日	時～ 時	℃	℃	℃	有・無	正常 ・ 異常				
9日	時～ 時	℃	℃	℃	有・無	正常 ・ 異常				
10日	時～ 時	℃	℃	℃	有・無	正常 ・ 異常				
11日	時～ 時	℃	℃	℃	有・無	正常 ・ 異常				
12日	時～ 時	℃	℃	℃	有・無	正常 ・ 異常				
13日	時～ 時	℃	℃	℃	有・無	正常 ・ 異常				
14日	時～ 時	℃	℃	℃	有・無	正常 ・ 異常				
15日	時～ 時	℃	℃	℃	有・無	正常 ・ 異常				
16日	時～ 時	℃	℃	℃	有・無	正常 ・ 異常				
17日	時～ 時	℃	℃	℃	有・無	正常 ・ 異常				
18日	時～ 時	℃	℃	℃	有・無	正常 ・ 異常				
19日	時～ 時	℃	℃	℃	有・無	正常 ・ 異常				
20日	時～ 時	℃	℃	℃	有・無	正常 ・ 異常				
21日	時～ 時	℃	℃	℃	有・無	正常 ・ 異常				
22日	時～ 時	℃	℃	℃	有・無	正常 ・ 異常				
23日	時～ 時	℃	℃	℃	有・無	正常 ・ 異常				
24日	時～ 時	℃	℃	℃	有・無	正常 ・ 異常				
25日	時～ 時	℃	℃	℃	有・無	正常 ・ 異常				
26日	時～ 時	℃	℃	℃	有・無	正常 ・ 異常				
27日	時～ 時	℃	℃	℃	有・無	正常 ・ 異常				
28日	時～ 時	℃	℃	℃	有・無	正常 ・ 異常				
29日	時～ 時	℃	℃	℃	有・無	正常 ・ 異常				
30日	時～ 時	℃	℃	℃	有・無	正常 ・ 異常				
31日	時～ 時	℃	℃	℃	有・無	正常 ・ 異常				