

7 適正作業マニュアル(作業工程)

(1) 食品の取り扱い

(2) 調理

※ 参考 細菌性食中毒の知識

※ 参考 細菌性食中毒の種類

適正作業マニュアル

(1) 食品の取り扱い

食肉類

冷凍魚介類

鶏卵

大豆製品

練り製品

麺類

根菜類、たまねぎ等

葉菜類(キャベツ、ほうれんそう等)

果菜類(きゅうり、かぼちゃ、なす等)

果菜類(ぶんどまめ、そらまめ)

花菜類(ブロッコリー、カリフラワー等)

野菜(もやし)

冷凍野菜(ほうれん草、いんげん、コーン、枝豆等解凍が必要なもの)

レトルト・水煮の野菜(たけのこ、れんこん、マッシュルーム等)

きのこ類(えのきたけ、しめじ等)

生食する青果物(カットしないもの)(トマト、みかん、いちご、ぶどう等)

生食する青果物(カットするもの)(みかん、梨、りんご、メロン、すいか等)

乾物(しいたけ、きくらげ等)

缶詰・レトルト・冷凍食品(フルーツ、調理用ゼリー等生食する場合)

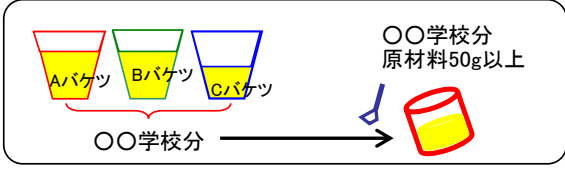
缶詰・レトルト(スープベース・水煮等加熱する場合)

適正作業マニュアル(食品取扱マニュアル)

食品区分	食肉類	考えられる原因菌等	病原性大腸菌 サルモネラ カンピロバクター 等
作業手順		考えられる二次汚染の原因	衛生管理ポイント
<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="margin-bottom: 10px;"> <p>検収室</p> </div> <div style="margin-bottom: 10px;"> <p>当日</p> </div> <div style="margin-bottom: 10px;"> <p>検収</p> </div> <div style="margin-bottom: 10px;"> <p>↓</p> </div> <div style="margin-bottom: 10px;"> <p>原材料の 保存食採取</p> </div> <div style="margin-bottom: 10px;"> <p>↓</p> </div> <div style="margin-bottom: 10px;"> <p>専用容器への 移し替え</p> </div> <div style="margin-bottom: 10px;"> <p>↓</p> </div> <div style="margin-bottom: 10px;"> <p>肉専用冷蔵庫で 保管</p> </div> <div style="margin-bottom: 10px;"> <p>↓</p> </div> <div style="margin-bottom: 10px;"> <p>調理室</p> </div> <div style="margin-bottom: 10px;"> <p>調理開始時刻に 合わせて 冷蔵庫から出す</p> </div> <div style="margin-bottom: 10px;"> <p>↓</p> </div> <div style="margin-bottom: 10px;"> <p>調理</p> </div> </div>	<p>※ 検収マニュアル参照</p> <ul style="list-style-type: none"> ・品質不良 ・容器、台車、手指、使い捨て手袋 <p>・異物混入</p> <p>・肉専用冷蔵庫</p> <p>・肉専用冷蔵庫</p> <p>・室温放置による細菌の増殖</p> <p>・専用容器、台車、エプロン、手指、使い捨て手袋</p> <p>※ 調理別適正作業マニュアル参照</p> <ul style="list-style-type: none"> ・使用済み専用容器、台車、エプロン、使い捨て手袋等 	<ul style="list-style-type: none"> ・肉専用冷蔵庫内の温度確認(10℃以下)。 ・納品時に検収(品質、鮮度、包装、異物、異臭、品温等の確認・記録)する。検収表に記入漏れがないか確認する。 ・搬入時の袋はごみとしてすぐに処分する。 ・手指の消毒。 ・肉専用ふた付き容器、台車、エプロン、使い捨て手袋の使用。 ・専用エプロンの使い回しをしない(原材料の保存食採取時と冷蔵庫から出すときの区別をする)。 ・保存食を50g以上採取。 ・異物の混入はないか確認する。 ・食品の搬出入時には、冷蔵庫・冷凍庫開閉簿に肉専用冷蔵庫の庫内温度を記録する。 ・食品の搬出入時には、冷蔵庫・冷凍庫開閉簿に肉専用冷蔵庫の庫内温度を記録する。 ・調理開始時刻に合わせて出す。 ・肉専用ふた付き容器、台車、エプロン、使い捨て手袋の使用。 <p>※ 調理別適正作業マニュアル参照</p> <ul style="list-style-type: none"> ・使用済み専用容器、台車、エプロン、使い捨て手袋等の処理は適切か。 	
<p>その他</p>	<p>食品及び調理用器具類は、常に床面から60cm以上の高さに置く。 肉等による調理機器及び床等の汚染に気を付ける。 肉等が床に落下した場合、ペーパータオル等で直に取り除き、調理作業終了後、床の洗浄、消毒を行う。 作業区分ごとに衛生的に作業し、二次汚染を防止する。 各点検記録表等に必要事項を確認・記録する。 調理作業後に、冷蔵庫の庫内温度を確認・記録する。</p> <p>※ 食肉類には大腸菌群やサルモネラ菌などが付着しているものとして考え、調理作業において二次汚染等がないよう取り扱いに注意する。</p>		

適正作業マニュアル(食品取扱マニュアル)

食品区分	鶏卵	考えられる原因菌等	サルモネラ菌 等
作業手順		考えられる二次汚染の原因	衛生管理ポイント
検収室	当日 <div style="text-align: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100px; margin: 0 auto;">検収</div> <div style="text-align: center; margin: 5px 0;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 150px; margin: 0 auto;">専用容器への 移し替え</div> <div style="text-align: center; margin: 5px 0;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 150px; margin: 0 auto;">冷蔵庫等で保管</div> </div>	※ 検収マニュアル参照 ・殻の破損等 ・専用容器、台車、エプロン、手指、使い捨て手袋	・冷蔵庫の温度確認(10℃以下)。 ・納品時に検収(品質、鮮度、包装、異物、異臭、品温等の確認・記録)する。検収表に記入漏れがないか確認する。 ・ひび割れた卵、糞便の付着した卵は使用しない。
下処理室	<div style="text-align: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100px; margin: 0 auto;">割卵</div> <div style="text-align: center; margin: 5px 0;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 150px; margin: 0 auto;">冷蔵庫等で保管</div> <div style="text-align: center; margin: 5px 0;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100px; margin: 0 auto;">攪拌</div> <div style="text-align: center; margin: 5px 0;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 150px; margin: 0 auto;">原材料の 保存食採取</div> </div>	・冷蔵庫 ・室温放置による細菌の増殖 ・冷蔵庫 ・専用容器、台車、エプロン、手指、使い捨て手袋 ・殻等の混入 ・専用容器、台車、エプロン、手指、使い捨て手袋 ・室温放置による細菌の増殖 ・冷蔵庫 ・冷蔵庫 ・専用容器、器具、台車、エプロン、手指、使い捨て手袋	・食品の搬出入時には、冷蔵庫・冷凍庫開閉簿に冷蔵庫の庫内温度を記録する。 ・適切な温度管理。 ・食品の搬出入時には、冷蔵庫・冷凍庫開閉簿に冷蔵庫の庫内温度を記録する。 ・専用ふた付き容器、台車、エプロン、使い捨て手袋の使用。 ・1個ずつ専用容器で割卵し、殻や血卵等の異物混入はないか確認する。黄身が崩れているものは、使用しない。異常が出た場合は容器を取り替える。 ・卵専用ふた付き容器、台車、エプロン、使い捨て手袋の使用。 ・適切な温度管理。 ・食品の搬出入時には、冷蔵庫・冷凍庫開閉簿に冷蔵庫の庫内温度を記録する。 ・調理開始時刻に合わせて出し、調理の直前に攪拌する。 ・食品の搬出入時には、冷蔵庫・冷凍庫開閉簿に冷蔵庫の庫内温度を記録する。 ・卵専用ふた付き容器、台車、エプロン、使い捨て手袋の使用。 ・保存食は、学校ごとに50g以上採取する。バケツが複数に分かれる場合は、全てのバケツから原材料を採取する(合計50g以上)。採取器具は、学校ごとに使い分ける。
調理室	<div style="text-align: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100px; margin: 0 auto;">調理</div> </div>	※ 調理別適正作業マニュアル参照 ・異物混入 ・使用済み専用容器、台車、エプロン、使い捨て手袋	※ 調理別適正作業マニュアル参照 ・異物の混入はないか確認。 ・使用済み専用の容器、台車、エプロン、使い捨て手袋の処理は適切か。
その他	割卵後は細菌の増殖が早いので、攪拌は調理開始直前に行う。 食品及び調理器具類は、常に床面から60cm以上の高さに置く。 鶏卵による調理機械、器具及び床等の汚染に気を付ける。 鶏卵が床に落下した場合、ペーパータオル等で直に取り除き、調理作業終了後、床の洗浄、消毒を行う。 作業区分ごとに衛生的に作業し、二次汚染を防止する。 各点検記録表等に必要事項を確認・記録する。 調理作業後に、冷蔵庫の庫内温度を確認・記録する。 ※ 複数調理に使用する場合、それぞれ50g以上ずつ原材料の保存食を採取する。		



適正作業マニュアル(食品取扱マニュアル)

食品区分	大豆製品	考えられる原因菌等	ウエルシュ菌 黄色ブドウ球菌 大腸菌群 等
作業手順		考えられる二次汚染の原因	衛生管理ポイント
<div style="display: flex; flex-direction: column;"> <div style="margin-bottom: 10px;"> <p>検収室</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">検収</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">原材料の 保存食採取</div> <p style="text-align: center;">↓</p> </div> <div> <p>下処理室</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">容器への 移し替え</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">冷蔵庫等で保管</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">調理開始時刻に 合わせて 冷蔵庫等から出す</div> <p style="text-align: center;">↓</p> </div> <div> <p>調理室</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">切裁</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">冷蔵庫等で保管</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">調理開始時刻に 合わせて 冷蔵庫から出す</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">調理</div> </div> </div>	<p>※ 検収マニュアル参照</p> <ul style="list-style-type: none"> ・容器、台車、エプロン、手指 <p>・異物混入 ・容器 ・水の飛沫</p> <p>・室温放置による細菌の増殖 ・冷蔵庫</p> <p>・室温放置による細菌の増殖 ・専用容器、台車、エプロン</p> <p>・異物混入 ・容器、ハサミ、台車、エプロン、まな板、包丁、スライサー等</p> <p>・冷蔵庫</p> <p>・室温放置による細菌の増殖</p> <p>※ 調理別適正作業マニュアル参照</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・冷蔵庫の温度確認(10℃以下)。 ・納品時に検収(品質、鮮度、包装、異物、異臭、品温等の確認・記録)する。検収表に記入漏れがないか確認する。 ・手指の消毒。 <p>・保存食を50g以上採取。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・異物の混入はないか確認する。 ・容器(切裁前用)に移し替える。 ・豆腐パックに入っている水の飛沫による汚染に気を付ける。 ・食品の搬出入時には、冷蔵庫・冷凍庫開閉簿に冷蔵庫の庫内温度を記録する。 <p>・調理開始時刻に合わせて出す。 (冷蔵保管する必要がある食品は室温放置しない)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品の搬出入時には、冷蔵庫・冷凍庫開閉簿に冷蔵庫の庫内温度を記録する。 <ul style="list-style-type: none"> ・異物の混入はないか確認する。 ・容器(切裁後用)、調理用機器、器具類の消毒は適切か。 <p>・食品の搬出入時には、冷蔵庫・冷凍庫開閉簿に冷蔵庫の庫内温度を記録する。</p> <p>・食品の搬出入時には、冷蔵庫・冷凍庫開閉簿に冷蔵庫の庫内温度を記録する。</p> <p>・調理開始時刻に合わせて出す。</p> <p>※ 調理別適正作業マニュアル参照</p>	
<p>その他</p>	<p>食品及び調理用器具類は、常に床面から60cm以上の高さに置く。 大豆製品による調理機械、器具及び床等の汚染に気を付ける。 大豆製品等が床に落下した場合、ペーパータオル等で直ちにに取り除き、調理作業終了後、床の洗浄、消毒を行う。 作業区分ごとに衛生的に作業し、二次汚染を防止する。 各点検記録表等に必要事項を確認・記録する。 調理作業後に、冷蔵庫の庫内温度を確認・記録する。</p>		

適正作業マニュアル(食品取扱マニュアル)

食品区分	練り製品	考えられる原因菌等	腸炎ビブリオ ウェルシュ菌 黄色ブドウ球菌 大腸菌群 ヒスタミン 等
作業手順		考えられる二次汚染の原因	衛生管理ポイント
検収室	<p>当日</p> <div style="text-align: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">検収</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">原材料の 保存食採取</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">専用容器への 移し替え</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">冷蔵庫等で保管</div> </div>	<p>※ 検収マニュアル参照</p> <ul style="list-style-type: none"> ・容器、台車、エプロン、手指 	<ul style="list-style-type: none"> ・冷蔵庫の温度確認(10℃以下)。 ・納品時に検収(品質、鮮度、包装、異物、異臭、品温等の確認・記録)する。検収表に記入漏れがないか確認する。 ・手指の消毒。
下処理室	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">調理開始時刻に 合わせて 冷蔵庫等から出す</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・室温放置による細菌の増殖 	<ul style="list-style-type: none"> ・保存食を50g以上採取。
調理室	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">切裁</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・異物混入 ・容器、台車、エプロン、まな板、包丁、スライサー等 	<ul style="list-style-type: none"> ・異物の混入はないか確認する。 ・容器(切裁後用)、調理用機器、器具類の消毒は適切か。
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">冷蔵庫等で保管</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・冷蔵庫 	<ul style="list-style-type: none"> ・食品の搬出入時には、冷蔵庫・冷凍庫開閉簿に冷蔵庫の庫内温度を記録する。
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">調理開始時刻に 合わせて 冷蔵庫等から出す</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・室温放置による細菌の増殖 	<ul style="list-style-type: none"> ・調理開始時刻に合わせて出す。 (冷蔵保管する必要がある食品は室温放置しない) ・食品の搬出入時には、冷蔵庫・冷凍庫開閉簿に冷蔵庫の庫内温度を記録する。
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">調理</div>	<p>※ 調理別適正作業マニュアル参照</p>	<p>※ 調理別適正作業マニュアル参照</p>
その他	<p>食品及び調理用器具類は、常に床面から60cm以上の高さに置く。 作業区分ごとに衛生的に作業し、二次汚染を防止する。 各点検記録表等に必要事項を確認・記録する。 調理作業後に、冷蔵庫の庫内温度を確認・記録する。</p>		

適正作業マニュアル(食品取扱マニュアル)

食品区分	麵類	考えられる原因菌等	黄色ブドウ球菌 大腸菌群 等
作業手順		考えられる二次汚染の原因	衛生管理ポイント
<div style="display: flex; flex-direction: column;"> <div style="margin-bottom: 10px;"> <p>当日</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; width: 100px; margin: 5px auto;">検収</div> <div style="text-align: center; margin: 5px 0;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; width: 100px; margin: 5px auto;">原材料の 保存食採取</div> <div style="text-align: center; margin: 5px 0;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; width: 100px; margin: 5px auto;">容器への 移し替え</div> <div style="text-align: center; margin: 5px 0;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; width: 100px; margin: 5px auto;">冷蔵庫等で保管</div> <div style="text-align: center; margin: 5px 0;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; width: 100px; margin: 5px auto;">調理開始時刻に 合わせて 冷蔵庫等から出す</div> <div style="text-align: center; margin: 5px 0;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; width: 100px; margin: 5px auto;">切裁</div> <div style="text-align: center; margin: 5px 0;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; width: 100px; margin: 5px auto;">冷蔵庫等で保管</div> <div style="text-align: center; margin: 5px 0;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; width: 100px; margin: 5px auto;">調理開始時刻に 合わせて 冷蔵庫等から出す</div> <div style="text-align: center; margin: 5px 0;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; width: 100px; margin: 5px auto;">調理</div> </div> </div>	<p>※ 検収マニュアル参照</p> <ul style="list-style-type: none"> ・袋、容器、台車、手指 ・異物混入 ・容器 ・室温放置による細菌の増殖 ・冷蔵庫等 ・冷蔵庫等 ・容器、台車、エプロン、手指 ・室温放置による細菌の増殖 ・異物混入 ・容器、台車、エプロン、まな板、包丁 ・冷蔵庫等 ・室温放置による細菌の増殖 ・冷蔵庫等 <p>※ 調理別適正作業マニュアル参照</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・冷蔵庫の温度確認(10℃以下)。 ・納品時に検収(品質、鮮度、包装、異物、異臭、品温等の確認・記録)する。検収表に記入漏れがないか確認する。 ・手指の消毒。 ・保存食を50g以上採取。 ・異物の混入はないか確認する。 ・容器(切裁前用)に移し替える。 ・冷蔵保存する必要がある食品は常温放置しないこと。 ・食品の搬出入時には、冷蔵庫・冷凍庫開閉簿に冷蔵庫の庫内温度を記録する。 ・食品の搬出入時には、冷蔵庫・冷凍庫開閉簿に冷蔵庫の庫内温度を記録する。 ・調理開始時刻に合わせて出す。 (冷蔵保管する必要がある食品は室温放置しない) ・異物の混入はないか確認する。 ・容器(切裁後用)、調理用器具類の準備およびその消毒は適切か。 ・食品の搬出入時には、冷蔵庫・冷凍庫開閉簿に冷蔵庫の庫内温度を記録する。 ・調理開始時刻に合わせて出す。 (冷蔵保管する必要がある食品は室温放置しない) ・食品の搬出入時には、冷蔵庫・冷凍庫開閉簿に冷蔵庫の庫内温度を記録する。 <p>※ 調理別適正作業マニュアル参照</p>	
その他	<p>食品及び調理用器具類は、常に床面から60cm以上の高さに置く。 作業区分ごとに衛生的に作業し、二次汚染を防止する。 各点検記録表等に必要事項を確認・記録する。 調理作業後に、冷蔵庫の庫内温度を確認・記録する。</p>		

適正作業マニュアル(食品取扱マニュアル)

食品区分	根菜類、たまねぎ等	考えられる原因菌等	セレウス菌 ウェルシュ菌 黄色ブドウ球菌 等
作業手順		考えられる二次汚染の原因	衛生管理ポイント
<div style="display: flex; flex-direction: column;"> <div style="margin-bottom: 10px;"> <p style="text-align: center;">当日</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; width: 100px; margin: 5px auto;">検収</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; width: 100px; margin: 5px auto;">原材料の 保存食採取</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; width: 100px; margin: 5px auto;">ピーラーで剥皮</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; width: 100px; margin: 5px auto;">容器への 移し替え</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; width: 100px; margin: 5px auto;">洗浄 (流水で1回洗浄)</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; width: 100px; margin: 5px auto;">芽、皮、芯を取る</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; width: 100px; margin: 5px auto;">洗浄 (流水で3回洗浄)</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; width: 100px; margin: 5px auto;">切裁 (下切り、切裁機 等)</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; width: 100px; margin: 5px auto;">保管</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; width: 100px; margin: 5px auto;">調理</div> </div> </div>	<p>※ 検収マニュアル参照</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ダンボール等 ・泥、虫、異物等 ・白衣、専用エプロン ・ピーラーからのはね水及び床等からの二次汚染 ・泥、虫、異物等 ・包丁、まな板、皮むき器 ・手指、エプロン ・洗浄不足による細菌の残存 ・床からの飛沫 ・シンク、タライ、ザル等 ・容器、台車、エプロン、手指、スライサー、包丁、まな板等 <p>※ 調理別適正作業マニュアル参照</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・納品時に検収(品質、鮮度、包装、異物、異臭、品温等の確認・記録)する。検収表に記入漏れがないか確認する。 ・ダンボール等を下処理室等に持ち込まない。 ・保存食を50g以上採取。 ・専用エプロンの使用。 ・ピーラーのふた等ははね水防止の工夫。 ・下処理用容器に移し替える。 ・異物等の混入はないか確認する。 ・調理用器具、機器類の消毒は適切か。 ・手指、エプロンの消毒。 ・洗浄する人がシンクを移動するたび(汚染度の高いところから低いところへ移動する場合)に手洗いをする。 ・流水で少量ずついいねいに洗う(食品を入れ過ぎない)。 ・水の循環をよくする(ため水にしない)。 ・洗浄用具等の消毒は適切か。 ・調理用容器に移し替える。 ・手指、エプロン、調理用機器、調理器具類等の消毒は適切か。 ・水が床に落ちない工夫。 <p>※ 調理別適正作業マニュアル参照</p>	
その他	<p>食品及び調理用器具類は、常に床面から60cm以上の高さに置く。 汚染度の低い野菜から洗浄していく。必要に応じて洗浄回数を増やす。 じゃがいもの芽や緑の部分はいいねいに取り除く。 作業区分ごとに衛生的に作業し、二次汚染を防止する。 各点検記録表等に必要事項を確認・記録する。</p>		

適正作業マニュアル(食品取扱マニュアル)

食品区分	葉菜類(キャベツ、ほうれんそう等)	考えられる原因菌等	セレウス菌 ウェルシュ菌 黄色ブドウ球菌 等
作業手順		考えられる二次汚染の原因	衛生管理ポイント
検収室	<p>当日</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">検収</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">原材料の 保存食採取</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">根、外葉除去</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">容器への 移し替え</div>	<p>※ 検収マニュアル参照</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ダンボール等 	<ul style="list-style-type: none"> ・納品時に検収(品質、鮮度、包装、異物、異臭、品温等の確認・記録)する。検収表に記入漏れがないか確認する。 ・ダンボール等を下処理室等に持ち込まない。 ・保存食を50g以上採取。
下処理室	<p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">分割、芯とり、 目視等</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">洗浄 (流水で3回洗浄)</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・泥、虫、異物等 <ul style="list-style-type: none"> ・手指、エプロン ・包丁、まな板、作業台 <ul style="list-style-type: none"> ・手指、エプロン ・虫等 <ul style="list-style-type: none"> ・洗浄不足による細菌の残存 <ul style="list-style-type: none"> ・床からの飛沫 ・シンク、タライ、ザル等 	<ul style="list-style-type: none"> ・下処理用容器に移し替える。 ・異物等の混入はないか確認する。 <ul style="list-style-type: none"> ・手指、エプロンの消毒。 ・調理用機器、器具類の消毒は適切か。 ・葉の傷み、虫等の有無を確認する。 <ul style="list-style-type: none"> ・手指、エプロンの消毒。 ・洗浄する人がシンクを移動するたび(汚染度の高いところから低いところへ移動する場合)に手洗いをする。 ・葉の傷み、虫等の有無を確認する。 ・葉のひだの間は特に丁寧に洗い洗う(食品を入れ過ぎない)。 ・流水で少量ずつ丁寧に洗う(食品を入れ過ぎない)。 ・水の循環をよくする(ため水にしない)。 <ul style="list-style-type: none"> ・洗浄用具等の消毒は適切か。 ・調理用容器に移し替える。
調理室	<p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">切裁</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">保管</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">調理</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・容器、台車、エプロン、手指、スライサー、包丁、まな板等 <p>※ 調理別適正作業マニュアル参照</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・エプロン、調理用機器、調理器具類等の消毒は適切か。 ・水が床に落ちない工夫。 <p>※ 調理別適正作業マニュアル参照</p>
その他	<p>食品及び調理用器具類は、常に床面から60cm以上の高さに置く。 汚染度の低い野菜から洗浄していく。必要に応じて洗浄回数を増やす。 個包装やテープ等で結束されている場合は、異物混入にならないよう注意する。 作業区分ごとに衛生的に作業し、二次汚染を防止する。各点検記録表等に必要事項を確認・記録する。</p> <p>※ ほうれんそう等の根元には多くの泥や細菌等が付着しているので、切り落としてから洗浄する(刻んで洗浄はしないこと)。また、茎の部分には泥等が残っているので、流水でこすり洗いをする等、注意して洗浄する。</p>		

適正作業マニュアル(食品取扱マニュアル)

食品区分	果菜類(きゅうり、かぼちゃ、なす等)	考えられる原因菌等	セレウス菌 ウエルシュ菌 等
作業手順		考えられる二次汚染の原因	衛生管理ポイント
<div style="display: flex; flex-direction: column;"> <div style="margin-bottom: 10px;"> <p>当日</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; width: 100px; margin: 5px auto;">検収</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; width: 100px; margin: 5px auto;">原材料の 保存食採取</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; width: 100px; margin: 5px auto;">容器への 移し替え</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; width: 100px; margin: 5px auto;">洗浄 (流水で3回洗浄)</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; width: 100px; margin: 5px auto;">へた、皮、種の 除去</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; width: 100px; margin: 5px auto;">切裁</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; width: 100px; margin: 5px auto;">保管</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; width: 100px; margin: 5px auto;">調理</div> </div> </div>	<p>※ 検収マニュアル参照</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ダンボール等 ・泥、虫、異物等 ・手指、エプロン ・虫等 ・洗浄不足による細菌の残存 ・床からの飛沫 ・シンク、タライ、ザル等 ・手指、エプロン ・シンク、タライ、ザル、包丁、まな板等 ・容器、台車、エプロン、手指、スライ サー、包丁、まな板等 <p>※ 調理別適正作業マニュアル参照</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・納品時に検収(品質、鮮度、包装、異物、異臭、品温等 の確認・記録)する。検収表に記入漏れがないか確認す る。 ・ダンボール等を下処理室等に持ち込まない。 ・保存食を50g以上採取。 ・下処理用容器に移し替える。 ・異物等の混入はないか確認する。 ・手指、エプロンの消毒。 ・洗浄する人がシンクを移動するたび(汚染度の高いと ころから低いところへ移動する場合)に手洗いをする。 ・傷み、虫等の有無を確認する。 ・流水で少量ずついいねいに洗う(食品を入れ過ぎない)。 ・水の循環をよくする(ため水にしない)。 ・洗浄用具等の消毒は適切か。 ・調理用容器に移し替える。 ・手指、エプロンの消毒。 ・調理用機器、器具類の消毒は適切か。 ・手指、エプロン、調理用機器、調理器具類の消毒は適 切か。 ・水が床に落ちない工夫。 <p>※ 調理別適正作業マニュアル参照</p>	
その他	<p>食品及び調理用器具類は、常に床面から60cm以上の高さに置く。 汚染度の低い野菜から洗浄していく。必要に応じて洗浄回数を増やす。 作業区分ごとに衛生的に作業し、二次汚染を防止する。 各点検記録表等に必要事項を確認・記録する。</p> <p>※ きゅうり等、表面に凹凸のある野菜は、専用のスポンジ等を用いていいねいに洗浄する。 ※ かぼちゃは、さいの目切り機での切裁は行わない。</p>		

適正作業マニュアル(食品取扱マニュアル)

食品区分	果菜類(ぶんどまめ・そらまめ)	考えられる原因菌等	セレウス菌 ウェルシュ菌 黄色ブドウ球菌 等
作業手順		考えられる二次汚染の原因	衛生管理ポイント
検収室	<p>前日</p> <div style="text-align: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100px; margin: 0 auto;">検収</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100px; margin: 0 auto;">原材料の 保存食採取</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100px; margin: 0 auto;">さやの除去</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100px; margin: 0 auto;">容器への 移し替え</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100px; margin: 0 auto;">冷蔵庫等で保管</div> </div>	<p>※ 検収マニュアル参照</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ダンボール等 ・手指、エプロン ・シンク、タライ、ザル、包丁、まな板等 ・傷み、品質低下等 ・泥、虫、異物等 ・室温放置による細菌の増殖 ・冷蔵庫 	<ul style="list-style-type: none"> ・冷蔵庫の温度確認(10℃以下)。 ・納品時に検収(品質、鮮度、包装、異物、異臭、品温等の確認・記録)する。検収表に記入漏れがないか確認する。 ・ダンボール等を下処理室等に持ち込まない。 ・保存食を50g以上採取。 (さや除去後の保存食も50g以上採取) ・手指、エプロンの消毒。 ・調理用機器、器具類の消毒は適切か。 ・傷み、品質低下等はないか。 ・下処理用容器に移し替える。 ・異物等の混入はないか確認する。 ・食品の搬入時には、冷蔵庫・冷凍庫開閉簿に冷蔵庫の庫内温度を記録する。
下処理室	<p>当日</p> <div style="text-align: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100px; margin: 0 auto;">洗淨 (流水で3回洗淨)</div> <div style="text-align: center;">↓</div> </div>	<ul style="list-style-type: none"> ・手指、エプロン ・虫、品質低下等 ・洗淨不足による細菌の残存 ・床からの飛沫 ・シンク、タライ、ザル等 	<ul style="list-style-type: none"> ・手指、エプロンの消毒。 ・洗淨する人がシンクを移動するたび(汚染度の高いところから低いところへ移動する場合)に手洗いをする。 ・虫、品質低下等がないか確認する。 ・流水で少量ずついいねいに洗う(食品を入れ過ぎない)。 ・水の循環をよくする(ため水にしない)。 ・洗淨用具等の消毒は適切か。 ・調理用容器に移し替える。
調理室	<div style="text-align: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100px; margin: 0 auto;">切裁</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100px; margin: 0 auto;">保管</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100px; margin: 0 auto;">調理</div> </div>	<ul style="list-style-type: none"> ・容器、台車、エプロン、手指、スライサー、包丁、まな板等 <p>※ 調理別適正作業マニュアル参照</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・手指、エプロン、調理用機器、調理器具類の消毒は適切か。 ・水が床に落ちない工夫。 <p>※ 調理別適正作業マニュアル参照</p>
その他	<p>食品及び調理用器具類は、常に床面から60cm以上の高さに置く。 汚染度の低い野菜から洗淨していく。必要に応じて洗淨回数を増やす。 作業区分ごとに衛生的に作業し、二次汚染を防止する。 各点検記録表等に必要事項を確認・記録する。 調理作業後に、冷蔵庫の庫内温度を確認・記録する。</p> <p>※ 食育の一環として、学校においてさやの除去をする場合も同様に衛生面に配慮した作業をする。</p>		

適正作業マニュアル(食品取扱マニュアル)

食品区分	花菜類(ブロッコリー、カリフラワー等)	考えられる原因菌等	セレウス菌 ウェルシュ菌 黄色ブドウ球菌 等
作業手順		考えられる二次汚染の原因	衛生管理ポイント
<div style="display: flex; flex-direction: column;"> <div style="margin-bottom: 10px;"> <p>当日</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; width: 100px; margin: 5px auto;">検収</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; width: 100px; margin: 5px auto;">原材料の 保存食採取</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; width: 100px; margin: 5px auto;">外葉、茎の除去</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; width: 100px; margin: 5px auto;">容器への 移し替え</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; width: 100px; margin: 5px auto;">小房に分割</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; width: 100px; margin: 5px auto;">洗淨 (流水で3回洗淨)</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; width: 100px; margin: 5px auto;">保管</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; width: 100px; margin: 5px auto;">調理</div> </div> </div>	<p>※ 検収マニュアル参照</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ダンボール等 ・泥、虫、異物等 ・手指、エプロン ・包丁、まな板等 ・手指、エプロン ・虫等 ・洗淨不足による細菌の残存 ・床からの飛沫 ・シンク、タライ、ザル等 <p>※ 調理別適正作業マニュアル参照</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・納品時に検収(品質、鮮度、包装、異物、異臭、品温等の確認・記録)する。検収表に記入漏れがないか確認する。 ・ダンボール等を下処理室等に持ち込まない。 ・保存食を50g以上採取。 ・異物等の混入はないか確認する。 ・下処理用容器に移し替える。 ・異物の混入はないか確認。 ・手指、エプロンの消毒。 ・調理用機器、器具類の消毒は適切か。 ・手指、エプロンの消毒。 ・洗淨する人がシンクを移動するたび(汚染度の高いところから低いところへ移動する場合)に手洗いをする。 ・傷み、虫等の有無を確認する。 ・花蕾の間は入念に洗淨する。 ・流水で少量ずついいねいに洗う(食品を入れ過ぎない)。 ・水の循環をよくする(ため水にしない)。 ・洗淨用具等の消毒は適切か。 ・調理用容器に移し替える。 <p>※ 調理別適正作業マニュアル参照</p>	
その他	<p>食品及び調理用器具類は、常に床面から60cm以上の高さに置く。 汚染度の低い野菜から洗淨していく。必要に応じて洗淨回数を増やす。 作業区分ごとに衛生的に作業し、二次汚染を防止する。 各点検記録表等に必要事項を確認・記録する。</p>		

適正作業マニュアル(食品取扱マニュアル)

食品区分	野菜(もやし)	考えられる原因菌等	セレウス菌 ウェルシュ菌 黄色ブドウ球菌 大腸菌群 等
作業手順		考えられる二次汚染の原因	衛生管理ポイント
<div style="display: flex; flex-direction: column;"> <div style="margin-bottom: 10px;"> <p>検収室</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; width: 100px; margin: 5px auto;">検収</div> <div style="text-align: center; margin: 5px 0;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; width: 100px; margin: 5px auto;">原材料の 保存食採取</div> <div style="text-align: center; margin: 5px 0;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; width: 100px; margin: 5px auto;">容器への 移し替え</div> <div style="text-align: center; margin: 5px 0;">↓</div> </div> <div style="margin-bottom: 10px;"> <p>下処理室</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center; width: 100%; margin: 5px auto;">洗淨 (流水で3回洗淨)</div> <div style="text-align: center; margin: 5px 0;">↓</div> </div> <div style="margin-bottom: 10px;"> <p>調理室</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; width: 100px; margin: 5px auto;">保管</div> <div style="text-align: center; margin: 5px 0;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; width: 100px; margin: 5px auto;">調理</div> </div> </div>	<p>※ 検収マニュアル参照</p> <ul style="list-style-type: none"> ・納品時の袋、たまった水 ・傷み、異物等 ・手指、エプロン ・洗淨不足による細菌の残存 ・床からの飛沫 ・シンク、タライ、ザル等 <p>※ 調理別適正作業マニュアル参照</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・納品時に検収(品質、鮮度、包装、異物、異臭、品温等の確認・記録)する。検収表に記入漏れがないか確認する。 ・保存食を50g以上採取。 ・下処理用容器に移し替える。 ・搬入時の袋はごみとして、すぐに処分する。たまった水による二次汚染を防止する。 ・傷み、異物等の混入はないか確認する。 ・手指、エプロンの消毒。 ・洗淨する人がシンクを移動するたび(汚染度の高いところから低いところへ移動する場合)に手洗いをする。 ・2kg程度ずつタライに入れ、小ザルを使って流水で少量ずつ(小ザルに1/3程度)ていねいに洗淨する。 ・次のシンク(タライ等)に移すときは、流水洗淨、水切りを行う。 ・水の循環がしっかりできる方法で洗淨する。 ・水の循環をよくする(ため水にしない)。 ・洗淨用具等の消毒は適切か。 ・調理用容器に移し替える。 <p>※ 調理別適正作業マニュアル参照</p>	
その他	<p>食品及び調理用器具類は、常に床面から60cm以上の高さに置く。 汚染度の低い野菜から洗淨していく。必要に応じて洗淨回数を増やす。下処理での十分な洗淨を行う。 食品検査の結果から、もやしの汚染度は非常に高く、切裁後はさらに菌数が増えるため、切裁しないことが望ましい。 切裁する場合は、切裁順や切裁後のもやしの取り扱いに注意する。 使用にあたっては、最終加熱ができる汁物と炒め物のみに限定する。 もやしを釜に投入後、攪拌したスパテラの取り扱いに留意する。 (汁物は、もやし投入後、スパテラを使用した場合は1分以上攪拌に使用する。) (炒め物は、もやしを平らに入れ、ふたをし、十分に加熱する。加熱途中でもやしを攪拌する場合は、スパテラを使い分ける。) 作業区分ごとに衛生的に作業し、二次汚染を防止する。各点検記録表等に必要事項を確認・記録する。</p>		

適正作業マニュアル(食品取扱マニュアル)

食品区分	冷凍野菜 (ほうれんそう、いんげん、コーン、枝豆など解凍が必要なもの)	考えられる原因菌等	黄色ブドウ球菌 等
作業手順		考えられる二次汚染の原因	衛生管理ポイント
検収室	当日 <div style="text-align: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100px; margin: 0 auto;">検収</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100px; margin: 0 auto;">容器への 移し替え</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100px; margin: 0 auto;">冷凍庫等で保管</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100px; margin: 0 auto;">冷凍庫等から出す</div> </div>	※ 検収マニュアル参照 ・ダンボール等 ・内容物、袋の異常 ・冷凍庫等 ・冷凍庫等	・冷凍庫の温度確認(−15℃以下)。 ・納品時に検収(品質、鮮度、包装、異物、異臭、品温等の確認・記録)する。検収表に記入漏れがないか確認する。 ・ダンボール等を下処理室等に持ち込まない。 ・密封不備の有無、カビ等の発生がないか確認。 ・下処理用容器に移し替える。 ・食品の搬出入時には、冷蔵庫・冷凍庫開閉簿に冷凍庫の庫内温度を記録する。 ・食品の搬出入時には、冷蔵庫・冷凍庫開閉簿に冷凍庫の庫内温度を記録する。
下処理室	(ほうれんそう等) 包装のまま シンクで 流水解凍 ↓ 袋を開封 ↓ 原材料の 保存食採取	・シンク ・床からの飛沫 ・手指、エプロン、ハサミ ・原材料の品質低下、腐敗、変敗 ・タライ、ザル等	・調理用機器、器具類の消毒は適切か。 ・調理開始時刻に合わせて解凍し開封する。 ※ 流水解凍が必要な食品は、解凍後開封する(保存食分は先に開封する)。 ・調理用器具類の消毒は適切か。 ・手指、エプロンの消毒。 ・保存食を50g以上採取。 ・調理用器具類の消毒は適切か。
調理室	↓ 洗浄 (流水で3回洗浄) ↓ 切裁 ↓ 保管 ↓ 調理	・手指、エプロン ・虫、異物等 ・洗浄不足による細菌の残存 ・床からの飛沫 ・シンク、タライ、ザル等 ・手指、エプロン、容器、台車、スライサー、包丁、まな板等	・手指、エプロンの消毒。 ・洗浄する人がシンクを移動するたび(汚染度の高いところから低いところへ移動する場合)に手洗いをする。 ・傷み、虫、異物混入等の有無を確認する。 ・流水で少量ずつついでに洗い(食品を入れ過ぎない)。 ・水の循環をよくする(ため水にしない)。 ・洗浄用具等の消毒は適切か。 ・調理用容器に移し替える。 ・手指、エプロン、調理用機器、調理器具類の消毒は適切か。 ・水が床に落ちない工夫。
その他	※ 調理別適正作業マニュアル参照		
その他	食品及び調理用器具類は、常に床面から60cm以上の高さに置く。 汚染度の低い野菜から洗浄していく。必要に応じて洗浄回数を増やす。 作業区分ごとに衛生的に作業し、二次汚染を防止する。 各点検記録表等に必要事項を確認・記録する。 調理作業後に、冷蔵庫の庫内温度を確認・記録する。		

適正作業マニュアル(食品取扱マニュアル)

食品区分	レトルト・水煮の野菜 (たけのこ、れんこん、マッシュルームなど)	考えられる原因菌等	黄色ブドウ球菌 等
作業手順		考えられる二次汚染の原因	衛生管理ポイント
検収室	<p>前日および当日</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">検収</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">容器への 移し替え</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">保管</div> <p>当日</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">袋を開封</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">原材料の 保存食採取</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">容器への 移し替え</div>	<p>※ 検収マニュアル参照</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ダンボール等 ・原材料、袋の異常 	<ul style="list-style-type: none"> ・納品時に検収(品質、鮮度、包装、異物、異臭、品温等の確認・記録)する。検収表に記入漏れがないか確認する。 ・ダンボール等を下処理室等に持ち込まない。 ・密封不備の有無、カビ等の発生がないか確認。 ・検収室用容器に移し替える。
下処理室	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">必要に応じて 切裁(分割)</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">洗浄 (流水で3回洗浄)</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・袋 ・ハサミ ・液だれによる床からの飛沫 	<ul style="list-style-type: none"> ・調理用器具類の消毒は適切か。 ・原材料の液が床に流れないように工夫。 ・保存食を50g以上採取。
調理室	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">切裁 (下切り、切裁機等)</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">保管</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">調理</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・包丁 ・傷み、異物等 ・手指、エプロン ・原材料の品質低下 ・タライ、ザル、包丁、まな板等 ・手指、エプロン ・虫、異物等 ・洗浄不足による細菌の残存 ・床からの飛沫 ・シンク、タライ、ザル等 	<ul style="list-style-type: none"> ・調理用機器、器具類の消毒は適切か。 ・下処理用容器に移し替える。 ・手指、エプロンの消毒。 ・袋の開封時の確認(異味、異臭、変色、ネトつき等がないか)。 ・専用の容器、器具類の消毒は適切か。 ・手指、エプロンの消毒。 ・洗浄する人がシンクを移動するたび(汚染度の高いところから低いところへ移動する場合)に手洗いをする。 ・傷み、虫、異物混入等の有無を確認する。 ・たけのこ内部の白いたんぱく質凝固物を除く。 ・流水で少量ずついいねいに洗う(食品を入れ過ぎない)。 ・水の循環をよくする(ため水にしない)。 ・洗浄用具等の消毒は適切か。 ・調理用容器に移し替える。 ・手指、エプロン、調理用機器、調理器具類の消毒は適切か。 ・水が床に落ちない工夫。
その他	<p>食品及び調理用器具類は、常に床面から60cm以上の高さに置く。 汚染度の低い野菜から洗浄していく。必要に応じて洗浄回数を増やす。 作業区分ごとに衛生的に作業し、二次汚染を防止する。 各点検記録表等に必要事項を確認・記録する。</p> <p>※ 冷蔵状態で納品された場合は、冷蔵庫で保管する。 ※ 下処理での洗浄が必要ないマッシュルーム等は、袋開封からの作業を調理室で行う。</p>		

適正作業マニュアル(食品取扱マニュアル)

食品区分	きのこ類(えのきたけ、しめじ等)	考えられる原因菌等	セレウス菌 ウェルシュ菌 黄色ブドウ球菌 等
作業手順		考えられる二次汚染の原因	衛生管理ポイント
検収室	<p>当日</p> <div style="text-align: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100px; margin: 0 auto;">検収</div> <div style="text-align: center; margin: 5px 0;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100px; margin: 0 auto;">原材料の 保存食採取</div> <div style="text-align: center; margin: 5px 0;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100px; margin: 0 auto;">容器への 移し替え</div> <div style="text-align: center; margin: 5px 0;">↓</div> </div>	<p>※ 検収マニュアル参照</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ダンボール等 	<ul style="list-style-type: none"> ・納品時に検収(品質、鮮度、包装、異物、異臭、品温等の確認・記録)する。検収表に記入漏れがないか確認する。 ・ダンボール等を下処理室等に持ち込まない。
下処理室	<div style="text-align: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100px; margin: 0 auto;">容器、袋、 いしづき除去、 小房に分割</div> <div style="text-align: center; margin: 5px 0;">↓</div> </div>	<ul style="list-style-type: none"> ・包装袋、容器等 ・原材料、袋の異常 ・虫、異物等 	<ul style="list-style-type: none"> ・下処理用容器に移し替える。 ・密封不備の有無、カビ等の発生がないか確認。 ・虫、異物等の混入はないか確認する。
調理室	<div style="text-align: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100px; margin: 0 auto;">洗淨 (流水で3回洗淨)</div> <div style="text-align: center; margin: 5px 0;">↓</div> </div>	<ul style="list-style-type: none"> ・手指、エプロン ・洗淨不足による細菌の残存 ・虫等 ・床からの飛沫 ・シンク、タライ、ザル等 	<ul style="list-style-type: none"> ・調理用機器、器具類の消毒は適切か。 ・手指、エプロンの消毒。 ・異物の混入(おがくずやビニール片など)や傷みはないか確認。
調理室	<div style="text-align: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100px; margin: 0 auto;">保管</div> <div style="text-align: center; margin: 5px 0;">↓</div> </div>	<ul style="list-style-type: none"> ・手指、エプロン 	<ul style="list-style-type: none"> ・手指、エプロンの消毒。 ・洗淨する人がシンクを移動するたび(汚染度の高いところから低いところへ移動する場合)に手洗いをする。 ・流水で少量ずついいいに洗う(食品を入れ過ぎない)。 ・水の循環をよくする(ため水にしない)。 ・虫等の混入はないか。
調理室	<div style="text-align: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100px; margin: 0 auto;">調理</div> </div>	<p>※ 調理別適正作業マニュアル参照</p>	<p>※ 調理別適正作業マニュアル参照</p>
その他	<p>食品及び調理用器具類は、常に床面から60cm以上の高さに置く。 汚染度の低い野菜から洗淨していく。必要に応じて洗淨回数を増やす。 作業区分ごとに衛生的に作業し、二次汚染を防止する。 各点検記録表等に必要事項を確認・記録する。</p>		

適正作業マニュアル(食品取扱マニュアル)

食品区分	生食する青果物(カットしないもの) (トマト、みかん、いちご、ぶどう等)	考えられる原因菌等	考えられる原因菌等
作業手順		考えられる二次汚染の原因	衛生管理ポイント
<div style="display: flex; flex-direction: column;"> <div style="margin-bottom: 10px;"> <p>検収室</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">検収</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">原材料の 保存食採取</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px; text-align: center; width: fit-content; margin-left: auto; margin-right: auto;">へた取り</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">専用容器への 移し替え</div> <div style="text-align: center;">↓</div> </div> <div> <p>下処理室</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">洗淨 (流水で3回洗淨)</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">必要に応じて消毒 (幼稚園児に提供する場合は、必ず消毒を行う。)</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">塩素濃度200mg/L で浸漬→流水でよく すすぐ</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">数える</div> </div> </div>	<p>※ 検収マニュアル参照</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ダンボール等 ・手指、エプロン ・容器、包装 ・品質の低下(腐り、傷等) ・手指、エプロン、洗淨用具等 ・シンク、タライ、ザル等 ・洗淨不足による細菌の残存 ・床からの飛沫 ・シンク、タライ、ザル等 ・配缶用エプロン、手指、容器、台車 	<p>セレウス菌 ウェルシュ菌 黄色ブドウ球菌 等</p> <p>衛生管理ポイント</p> <ul style="list-style-type: none"> ・納品時に検収(品質、鮮度、包装、異物、異臭、品温等の確認・記録)する。検収表に記入漏れがないか確認する。 ・ダンボール等を下処理室等に持ち込まない。 ・手指、エプロンの消毒は適切か。 ・原材料を50g以上採取。 ・トマト、いちごは、へたを取り、ぶどうは房からはずす。 ・容器のフィルム等を取り除く際、ビニール片等が混入しないようにする。 ・専用容器に移し替える。 ・手指、エプロン、洗淨用具等の消毒。 ・調理用機器、器具類の消毒は適切か。 ・1槽目、2槽目は、下処理用エプロンを使用し、手袋は使用しない。 ・洗淨する人がシンクを移動するたび(汚染度の高いところから低いところへ移動する場合)に手洗いをする。 ・少量ずついいいに洗う(表面に傷がつかないように取扱いに留意する)。 ・水の循環をよくする(小ザルを使用)。 ※ トマトは、20~50個程度ずつ洗う。 ※ いちごは、1パック程度ずつ洗う。 ※ ぶどうは、2房程度ずつ洗う。 ・シンクに青果物が浸漬されている時間をなるべく短くする。 ・次のシンクに移るときは、蛇口洗淨を行う。 ・傷みはないか。 ・3槽目は、配缶用又は、使い捨てエプロンと手袋(ロングニトリル)を使用する。 ・洗淨用具等の消毒は適切か。 ・水切りを十分に行う。 ・塩素濃度、時間は適切か。(200mg/Lで5分) ・浸漬中に液上に浮き上がらないようにし、薬液が全体に行きわたるようにする。 ・十分なすすぎ洗いができているか。 ・配缶用エプロン、使い捨て手袋を使用する。 ・手指、専用のエプロン、調理用器具、機器類の消毒は適切か。 ・配缶場所周辺の衛生確認。 配缶後、喫食までは、冷蔵庫等で温度管理することが望ましい。 	
その他	<ul style="list-style-type: none"> ※ 食品及び調理用器具類は、常に床面から60cm以上の高さに置く。 ※ 作業ごとに、各種点検記録表等に必要事項を記録する。 ※ 洗淨の際は、水の循環をよくするため、ボウルや小ザル等を使用する。次のシンクへ移す時は、蛇口洗淨を行う。 ※ 洗淨後は、十分水切りを行い、配缶する(洗い方は動画を参照)。 ※ 洗淨作業に使用する器具等は、使用後に確実な洗淨、消毒、乾燥を行い、衛生的に管理する。 ※ 消毒液は、希釈後時間が経つと濃度が低下する。また、有機物により濃度が低下するため留意する。 ※ 果皮に傷が付きやすいいちごの使用にあたっては、品質が確保しやすい気温が低い時期に限定する。 		

適正作業マニュアル(食品取扱マニュアル)

食品区分	生食する青果物(カットするもの) (みかん・梨・りんご・メロン・すいか等)	考えられる原因菌等	考えられる原因菌等
作業手順		考えられる二次汚染の原因	衛生管理ポイント
<div style="display: flex; flex-direction: column;"> <div style="margin-bottom: 10px;"> <p>検収室</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">検収</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">原材料の 保存食採取</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">専用容器への 移し替え</div> <div style="text-align: center;">↓</div> </div> <div> <p>下処理室</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">洗淨 (流水で3回洗淨)</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">必要に応じて消毒 (幼稚園児に提供す る場合は、必ず消毒 を行う。)</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">塩素濃度200mg/L で浸漬→流水でよく すすぐ</div> <div style="text-align: center;">↓</div> </div> <div> <p>調理室</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">切裁</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">数える</div> </div> </div>	<p>※ 検収マニュアル参照</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ダンボール等 ・手指、エプロン ・容器、包装 ・品質の低下(腐り、傷等) ・手指、エプロン、洗淨用具等 ・シンク、タライ、ザル等 ・床からの飛沫 ・洗淨不足による細菌の残存 ・シンク、タライ、ザル等 ・専用エプロン、手指、容器、台車、まな板、包丁 ・果実切割芯取り機等器具 ・床からの飛沫 ・作業場所周辺の衛生 ・配缶用エプロン、手指、容器、台車 	<p>セレウス菌 ウェルシュ菌 黄色ブドウ球菌 等</p> <ul style="list-style-type: none"> ・納品時に検収(品質、鮮度、包装、異物、異臭、品温等の確認・記録)する。検収表に記入漏れがないか確認する。 ・ダンボール等を下処理室等に持ち込まない。 ・手指、エプロンの消毒は適切か。 ・保存食を50g以上採取。 ※ すいか、メロン等分割して使用するものは、切裁後、保存食を採取してもよい。 ・容器、包装は取り除き、専用容器に移し替える。 ・手指、エプロン、洗淨用具等の消毒。 ・調理用機器、器具類の消毒は適切か。 ・流水で少量ずついいいに洗う。 ・水の循環をよくする(ため水にしない)。 ・次のシンクへ移す時は、1個ずつ洗う。 1槽目:エプロン、タライ、ザル⇒下処理用 2槽目:エプロン、タライ、ザル⇒下処理用 3槽目:エプロン、タライ、ザル⇒果物用等仕上げ用 ・洗淨用具等の消毒は適切か。 ・水切りを十分に行う。 ・塩素濃度、時間は適切か。(200mg/Lで5分) ・浸漬中に液上に浮き上がらないようにし、薬液が全体に行きわたるようにする。 ・十分なすすぎ洗いができているか。 ・専用の調理用機器、器具類の消毒は適切か。 ・専用のまな板、包丁、エプロン、使い捨て手袋の使用。 ・水が床に落ちない工夫。 ・作業場所周辺は衛生的であるか。 ・配缶用のエプロン、使い捨て手袋を使用する。 ・手指、専用のエプロン、調理用器具、機器類の消毒は適切か。 ・配缶場所周辺の衛生確認。 配缶後、喫食までは、冷蔵庫等で温度管理することが望ましい。 	
その他	<ul style="list-style-type: none"> ※ 食品及び調理用器具類は、常に床面から60cm以上の高さに置く。 ※ 作業ごとに、各種点検記録表等に必要事項を記録する。 ※ 洗淨は水の循環がしっかりできる方法で洗淨し、次のシンクへ移す時は、1個ずつ蛇口洗淨を行う。十分水切りさせて提供する。 ※ 洗淨作業に使用するスポンジ等は、使用後に確実な洗淨、消毒、乾燥を行い、衛生的に管理する。 ※ 消毒液は、希釈後時間が経つと濃度が低下する。また、有機物により濃度が低下するため留意する。 ※ 細菌が多いとされる果柄部、花落ち部分をいいいに洗淨する。 ※ すいか、メロン等分割して使用するものは、切裁後、保存食を採取してもよい。 		

適正作業マニュアル(食品取扱マニュアル)

食品区分	乾物(しいたけ、きくらげ等)	考えられる原因菌等	黄色ブドウ球菌 等
作業手順		考えられる二次汚染の原因	衛生管理ポイント
<div style="display: flex; flex-direction: column;"> <div style="margin-bottom: 10px;"> <p>検収室</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">検収</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">容器への 移し替え</div> <div style="text-align: center;">↓</div> </div> <div> <p>下処理室</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">袋を開封</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">品質確認・ 異物確認</div> </div> </div>	<p>前日</p> <ul style="list-style-type: none"> ※ 検収マニュアル参照 ・ダンボール等 ・内容物、袋の異常 	<ul style="list-style-type: none"> ・納品時に検収(品質、鮮度、包装、異物、異臭、品温等の確認・記録)する。検収表に記入漏れがないか確認する。 ・ダンボール等を下処理室等に持ち込まない。 ・下処理用容器に移し替える。 	
<div style="display: flex; flex-direction: column;"> <div style="margin-bottom: 10px;"> <p>調理室</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">水戻し</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">洗浄</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">切裁</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">保管</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">調理</div> </div> </div>	<p>当日</p> <ul style="list-style-type: none"> ・シンク、タライ、ザル等 ・手指、エプロン ・シンク、タライ、ザル等 ・洗浄不足による細菌の残存 ・手指、エプロン、タライ、ザル、スライサー、包丁、まな板等 ※ 調理別適正作業マニュアル参照 	<ul style="list-style-type: none"> ・作業場所の衛生確認。 ・手指、エプロンの消毒は適切か。 ・調理用器具類の消毒は適切か。 ・虫、異物等がないか確認する。 ・かびの有無、品質確認。 ・調理用機器、器具類の消毒は適切か。 ・手指、エプロンの消毒。 ・調理用機器、器具類の消毒は適切か。 ・異物確認をしながら、流水で少量ずつ洗い流す。 ・水の循環をよくする(ため水にしない)。 ・手指、エプロン、調理用機器、調理器具類の消毒適切か。 ・水が床に落ちない工夫。 ※ 調理別適正作業マニュアル参照 	
<p>その他</p>	<p>食品及び調理用器具類は、常に床面から60cm以上の高さに置く。 作業区分ごとに衛生的に作業し、二次汚染を防止する。 各点検記録表等に必要事項を確認・記録する。</p>		

適正作業マニュアル(食品取扱マニュアル)

食品区分	缶詰、レトルト、冷凍食品(フルーツ、調理用ゼリー等生食する場合)	考えられる原因菌等	ボツリヌス菌 黄色ブドウ球菌 等
作業手順		考えられる二次汚染の原因	衛生管理ポイント
検収室	<p>前日・冷凍食品は当日</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">検収</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">容器への 移し替え</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">保管</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>当日</p> <p style="text-align: center;">〈レトルト〉〈缶〉</p>	<p>※ 検収マニュアル参照</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ダンボール等 ・内容物、袋、缶の異常 	<ul style="list-style-type: none"> ・納品時に検収(品質、鮮度、包装、異物、異臭、品温等の確認・記録)する。検収表に記入漏れがないか確認する。 ・ダンボール等を下処理室等に持ち込まない。 ・食品庫用容器に移し替える。 ※ 冷凍のものは冷凍庫等で保管する。 ・内容物、袋、缶に異常はないか。 ・密封不備の有無、カビ等の発生がないか確認する。
下処理室	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">汚れを 落とす (水洗い、拭く)</div> <p style="text-align: center;">↓</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・袋、缶 	<ul style="list-style-type: none"> ・汚れ等が残っていないか確認する。
調理室	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">アルコール消毒</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">器具を消毒する (ハサミ、缶切り)</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">容器を開ける</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">原材料の 保存食採取</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">保管</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">調理</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・作業場所周辺の衛生 ・缶切り、ハサミ ・異物等 ・手指、エプロン ・原材料の品質低下 ・タライ、ザル等 ・液だれによる床からの飛沫 ・異物混入 	<ul style="list-style-type: none"> ・調理用容器(ふた付き)に移し替える。 ・アルコール消毒前に汚れを落とし水分をきちんと拭き取る。 ・袋、缶全体が消毒できているか確認。 ・作業場所の衛生確認。 ・調理用機器、器具類の消毒は適切か。 ・配缶時間から逆算して開封。 ・専用エプロン、使い捨て手袋の使用。 ・手指、エプロンの消毒は適切か。 ・調理用容器(生食用)に移し替える。 ・袋、缶の開封時の品質確認、異物確認。 ・保存食を50g以上採取。 ・液込みで使用する場合は、液を含む。 ・調理用(生食用)容器、調理用機器、器具類の消毒は適切か。 ・原材料の液が床に流れない工夫。 ・異物混入はないか確認する。 <p>※調理別適正作業マニュアル参照</p>
その他	<p>食品及び調理用器具類は、常に床面から60cm以上の高さに置く。 作業区分ごとに衛生的に作業し、二次汚染を防止する。 各点検記録表等に必要事項を確認・記録する。 冷凍庫等使用した場合は、食品の搬出入時、調理作業後に、冷蔵庫の庫内温度を確認・記録する。 配缶後の温度管理に努める。</p>		

適正作業マニュアル(食品取扱マニュアル)

食品区分	缶詰、レトルト(スープベース、水煮等加熱する場合)	考えられる原因菌等	ボツリヌス菌 等
作業手順		考えられる二次汚染の原因	衛生管理ポイント
<div style="display: flex; flex-direction: column;"> <div style="margin-bottom: 10px;"> <p>前日および当日</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; width: 100px; margin: 5px auto;">検収</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; width: 100px; margin: 5px auto;">容器への 移し替え</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; width: 100px; margin: 5px auto;">保管</div> </div> <div> <p>当日</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">〈レトルト〉 〈缶〉</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; width: 100px; margin: 5px auto;">汚れを 落とす (水洗い、拭く)</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; width: 100px; margin: 5px auto;">器具を消毒する (ハサミ、缶切り)</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; width: 100px; margin: 5px auto;">容器を開ける</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; width: 100px; margin: 5px auto;">原材料の 保存食採取</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; width: 100px; margin: 5px auto;">保管</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; width: 100px; margin: 5px auto;">調理</div> </div> </div>	<p>※ 検収マニュアル参照</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ダンボール等 ・内容物、袋、缶 <ul style="list-style-type: none"> ・袋、缶 <ul style="list-style-type: none"> ・作業場所周辺の衛生 ・缶切り、ハサミ ・異物等 <ul style="list-style-type: none"> ・手指、エプロン <ul style="list-style-type: none"> ・原材料の品質低下、腐敗 <ul style="list-style-type: none"> ・タライ、ザル等 ・液だれによる床からの飛沫 ・異物混入 	<ul style="list-style-type: none"> ・納品時に検収(品質、鮮度、包装、異物、異臭、品温等の確認・記録)する。検収表に記入漏れがないか確認する。 ・ダンボール等を下処理室等に持ち込まない。 ・食品庫用容器に移し替える。 ・内容物、袋、缶に異常はないか。 ・密封不備の有無、カビ等の発生がないか確認する。 <ul style="list-style-type: none"> ・汚れ等が残っていないか確認する。 <ul style="list-style-type: none"> ・作業場所の衛生確認。 ・調理用機器、器具類の消毒は適切か。 <ul style="list-style-type: none"> ・手指、エプロンの消毒は適切か。 ・調理用容器(ふた付き)に移し替える。 <ul style="list-style-type: none"> ・袋、缶の開封時の品質確認、異物確認。 ・保存食を50g以上採取。 ・缶詰・常温で保存できるレトルトパック類は、保存食採取から除外する。 ・調理用容器、調理用機器、器具類の消毒は適切か。 ・原材料の液が床に流れない工夫。 ・異物混入はないか確認する。 <p>※ 調理別適正作業マニュアル参照</p>	
<p>その他</p>	<p>食品及び調理用器具類は、常に床面から60cm以上の高さに置く。 作業区分ごとに衛生的に作業し、二次汚染を防止する。 各点検記録表等に必要事項を確認・記録する。</p>		