

松山市 学校給食衛生管理マニュアル

Ⅶ 適正作業マニュアル (作業工程)

下処理、切裁時の食品の取り扱い

調理	米飯 めん 煮物 炒め物 汁物 揚げ物 揚げ煮等 和え物 果物等 ポイル等 調理全般
----	--

※ 参照 細菌性食中毒の知識

※ 参照 細菌性食中毒の種類

適正作業マニュアル

作業工程

下処理、切裁時の食品の取り扱い

食肉類	1
冷凍魚介類	2
鶏卵	3
とうふ製品、こんにゃく、練り製品	4
麺類	5
根菜類(芋、人参、玉葱等)	6
葉菜類(キャベツ、白菜、青梗菜等)	7
果菜類(きゅうり、かぼちゃ、なす)	8
果菜類(ピーマン)	9-I
果菜類(ぶんどろ豆・そら豆)	9-II
花菜類(ブロッコリー、カリフラワー等)	10
冷凍野菜	11
レトルト・水煮など加工済み食品	12
きのこ類(えのき、しめじ)	13
果物類(りんご、メロン等)	14
果物類(みかん・トマト等)	15
乾物(しいたけ、きくらげ)	16
缶詰・レトルト(フルーツ等生食するもの)	17
缶詰・レトルト(加熱するもの)	18
冷凍食材(白玉団子等生食するもの)	19

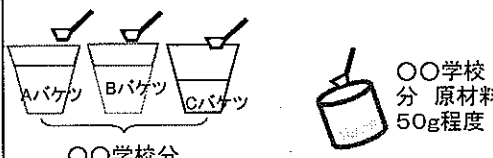
適正作業マニュアル(食品取扱マニュアル)

食品区分	食肉類	考えられる原因菌	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
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;">肉専用冷蔵庫で保管</div>	<p>※検収マニュアル参照</p> <ul style="list-style-type: none"> ・品質劣化 ・袋、手指、容器、台車 	<ul style="list-style-type: none"> ・肉専用冷蔵庫の温度確認(10℃以下)、衛生状態の確認。 ・納品時に検収(品温測定、品質・鮮度・包装・異物等の確認検収記録) ・搬入時の袋はゴミとしてすぐに処分する。 ・手指の消毒。 ・肉専用のふた付き容器・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。(原材料の採取時と冷蔵庫等から出す時の区別をする) ・原材料を50g程度採取。
調理室	<p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">調理時間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; margin-bottom: 5px; text-align: center;">調理</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・異物混入 ・肉専用冷蔵庫 ・容器、台車、エプロン、手指 ・室温放置による細菌の増殖 ※細菌の種類は別添資料参照 <p>※調理別適正作業マニュアル参照</p> <ul style="list-style-type: none"> ・使用済み専用の容器・エプロン・台車 	<ul style="list-style-type: none"> ・異物の混入はないか確認。 ・肉専用のふた付き容器・台車・エプロン、使い捨て手袋の使用。 ・肉専用冷蔵庫の温度確認(10℃以下) ・調理時間に合わせて出す。 <p>※調理別適正作業マニュアル参照</p> <ul style="list-style-type: none"> ・使用済み専用の容器・エプロン・台車、使い捨て手袋の処理は適切か。
備考	<ul style="list-style-type: none"> ・肉専用容器、肉片による床等の汚染に気をつける。床に落下した場合、ペーパータオル等で直ちに、取り除き、処分し、調理作業終了後、床の消毒等を行なう。 ・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。 		

適正作業マニュアル(食品取扱マニュアル)

食品区分	冷凍 魚介類	考えられる原因菌	腸炎ヒフリオ 菌 ウ球菌 等 ウェルシュ 黄色ブド
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> <div style="margin-bottom: 10px;"> <p>下処理室</p> </div> <div> <p>調理室</p> </div> </div>	<p>当日</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">検収</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">原材料の採取</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">容器の移し替え</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">冷凍庫等で保管</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">調理時間に合わせて冷凍庫等から出す</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">解凍</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">開封する</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">専用容器に入れ冷蔵庫等へ保管</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">調理時間に合わせて冷蔵庫等から出す</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">調理</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 ・冷凍庫 ・容器、エプロン、手指、台車 ・解凍温度による細菌の増殖 ・水の飛沫 ・原材料の劣化 ・手指、エプロン ・ハサミ ・異物の混入 ・室温放置による細菌の増殖 ※細菌の種類は別添資料参照 ※調理別適正作業マニュアル参照 ・使用済み専用の容器・エプロン・台車 	<ul style="list-style-type: none"> ・冷凍庫等の温度確認(-18℃以下)、衛生状態の確認。 ・納品時に検収(品温測定、品質・鮮度・包装・異物等の確認検収記録) ・密封不備の有無、カビ等の発生がないか確認。 ・ダンボール等を下処理室等に持ち込まない。 ・原材料を50g程度採取。 ・手指の消毒。 ・専用のふた付き容器・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。(原材料の採取時と冷蔵庫等から出す時の区別をする) ・冷凍庫等の温度確認(10℃以下)、衛生状態確認。 ・包装袋のまま流水(水温程度)で20~30分で解凍。 ・調理時間に合わせて解凍、開封。 ・調理用機器、器具類の消毒は適切か。 ・専用エプロン、ハサミ、使い捨て手袋の使用。 ・ドリップが床に流れないように工夫。 ・異物の混入はないか確認。 ・保管場所(冷蔵庫)の温度確認(10℃以下)。 ・調理時間に合わせて出す。 ※調理別適正作業マニュアル参照 ・使用済み専用の容器・エプロン・台車、使い捨て手袋の処理は適切か。
備考	<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。</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	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
<div style="display: flex; flex-direction: column;"> <div style="margin-bottom: 10px;"> <p>検収室</p> </div> <div style="margin-bottom: 10px;"> <p>下処理室</p> </div> <div> <p>調理室</p> </div> </div>	<p>当日</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">検収</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">容器の移し替え</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">冷蔵庫等で保管</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">調理時間に合わせて冷蔵庫等から出す</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">割卵</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">冷蔵庫等で保管</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">攪拌</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">原材料の採取</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">調理</div>	<p>※検収マニュアル参照</p> <ul style="list-style-type: none"> ・殻の破損 ・容器、台車、エプロン、手指 ・冷蔵庫 ・容器、台車、エプロン、手指 ・室温放置による細菌の増殖 ・容器、台車、エプロン、手指 ・室温放置による細菌の増殖 ・容器、台車、エプロン、手指 ※細菌の種類は別添資料参照 ※調理別適正作業マニュアル参照 ・異物混入 ・使用済み専用の容器・エプロン・台車 	<ul style="list-style-type: none"> ・冷蔵庫の温度確認(10℃以下)、衛生状態の確認。 ・納品時に検収(品温測定、品質・鮮度・包装・異物等の確認検収記録) ・ひび割れた卵、糞便のある卵は使用しない。 ・手指の消毒。 ・専用の容器・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。(原材料の採取時と冷蔵庫等から出す時の区別をする) ・冷蔵庫等の温度確認(10℃以下)、衛生状態確認。 ・専用のふた付き容器・台車・エプロン、使い捨て手袋の使用。 ・調理時間に合わせて出し、調理の直前に割卵する。 ・1個ずつ割卵し、血卵等の混入はないか確認。 ・専用のふた付き容器・台車・エプロン、使い捨て手袋の使用。 ・調理時間に合わせて出し、調理の直前に攪拌する。 ・専用のふた付き容器・台車・エプロン、使い捨て手袋の使用。 ・学校別に割卵し、混合後、容器ごとに原材料を採取し、学校別に50g程度採取。 <div style="text-align: center; margin-top: 10px;">  <p>○○学校分</p> <p>○○学校分 原材料 50g程度</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> ※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・エプロン・台車、使い捨て手袋の処理は適切か。
備考	<ul style="list-style-type: none"> ・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なう。 ・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。 <p style="margin-top: 10px;">※複数料理に使用する場合、それぞれ50g以上づつ原材料を採取する。</p>		

適正作業マニュアル(食品取扱マニュアル)

食品区分	とうふ製品、練り製品など	考えられる原因菌	腸炎ビブリオ 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>検収室</p> </div> <div style="margin-bottom: 10px;"> <p>下処理室</p> </div> <div> <p>調理室</p> </div> </div>	<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;">冷蔵庫等で保管</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">調理時間に合 わせて冷蔵庫等か ら出す</div> <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;">冷蔵庫等で保</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">調理時間に合 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; margin-bottom: 5px; text-align: center;">調理</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 ・異物混入 ・容器 ・室温放置による細菌の増殖 ・冷蔵庫 ・容器、台車、エプロン ・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、スライサー ・水の飛沫 ・冷蔵庫 ・室温放置による細菌の増殖 ・容器、台車、エプロン <p>※調理別適正作業マニュアル参照</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・冷蔵庫等の温度確認(10℃以下)、衛生確認。 ・納品時に検収(品温測定、品質・鮮度・包装・異物等の確認検収記録) ・手指の消毒。 ・原材料を50g程度採取。 ・異物の混入はないか確認。 ・容器に移し替える。 ・調理時間に合わせて出す。 (冷蔵保管する必要のある食品は室温放置しない) ・異物の混入はないか確認。 ・容器、調理用機器、器具類の消毒は適切か。 ・とうふの水分の飛沫による床などの汚染に気をつける。 (水分を落とさないよう、たらいで受ける等工夫を行う) ・冷蔵庫等の温度確認(10℃以下)、衛生状態確認。 ・調理時間に合わせて出す。 (冷蔵保管する必要のある食品は室温放置しない) ・容器、台車、エプロン <p>※調理別適正作業マニュアル参照</p>
備考	<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。 		

適正作業マニュアル(食品取扱マニュアル)

食品区分	麺類	考えられる原因菌	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> <p>検収室</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">検収</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">原材料の採取</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">容器移し替え</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">冷蔵庫等で保管</div> </div> <div style="margin-bottom: 10px;"> <p>下処理室</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">調理時間に合わせて冷蔵庫等か</div> <p style="text-align: center;">↓</p> </div> <div style="margin-bottom: 10px;"> <p>調理室</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">切裁</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">冷蔵庫等で保管</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">調理時間に合わせて冷蔵庫等か</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">調理</div> </div> </div>	<p>※検収マニュアル参照</p> <ul style="list-style-type: none"> ・袋、手指、容器、台車 ・異物混入 ・容器 ・室温放置による細菌の増殖 ・冷蔵庫等 ・容器、台車、エプロン ・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、スライサー ・冷蔵庫等 ・室温放置による細菌の増殖 ※調理別適正作業マニュアル参照 	<ul style="list-style-type: none"> ・冷蔵庫等の温度確認(10℃以下)、衛生確認。 ・納品時に検収(品温測定、品質・鮮度・包装・異物等の確認検収記録) ・手指の消毒。 ・原材料50g程度を採取。 ・異物の混入はないか確認。 ・容器に移し替える。 ・冷蔵保存する必要がある食品は常温放置しないこと。 ・調理時間に合わせて出す。 (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。 ・容器、調理用器具類の準備およびその消毒は適切か。 ・冷蔵庫等の温度確認(10℃以下)、衛生状態確認。 ・調理時間に合わせて出す。 (冷蔵保管する必要がある食品は室温放置しない) ※調理別適正作業マニュアル参照 	
備考	<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。 		

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(芋、人参、玉葱等)	考えられる原因菌	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; align-items: center;"> <div style="margin-bottom: 5px;">当日</div> <div style="margin-bottom: 5px;">検収室</div> <div style="margin-bottom: 5px;">検収</div> <div style="margin-bottom: 5px;">↓</div> <div style="margin-bottom: 5px;">原材料の採取</div> <div style="margin-bottom: 5px;">↓</div> <div style="margin-bottom: 5px;">容器の移し替え</div> <div style="margin-bottom: 5px;">↓</div> <div style="margin-bottom: 5px;">ピーラーで剥皮</div> <div style="margin-bottom: 5px;">↓</div> <div style="margin-bottom: 5px;">洗浄(流水で1回)</div> <div style="margin-bottom: 5px;">↓</div> <div style="margin-bottom: 5px;">下処理室</div> <div style="margin-bottom: 5px;">芽、皮、芯を取る</div> <div style="margin-bottom: 5px;">↓</div> <div style="margin-bottom: 5px;">洗浄(流水で3回)</div> <div style="margin-bottom: 5px;">↓</div> <div style="margin-bottom: 5px;">調理室</div> <div style="margin-bottom: 5px;">切裁(下切り)</div> <div style="margin-bottom: 5px;">↓</div> <div style="margin-bottom: 5px;">切裁(切裁機、手切り等)</div> <div style="margin-bottom: 5px;">↓</div> <div style="margin-bottom: 5px;">保管</div> <div style="margin-bottom: 5px;">↓</div> <div style="margin-bottom: 5px;">調理</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 <p>・泥、虫、異物混入</p> <ul style="list-style-type: none"> ・専用のエプロン・白衣 ・ピーラー及び床からの飛沫 <p>・包丁、皮むき器</p> <ul style="list-style-type: none"> ・手指、エプロン ・床からの飛沫 ・シンク、タライ、ザル等 ・洗浄不足による細菌の残存 <p>・手指、エプロン、容器、台車、まな板、包丁</p> <ul style="list-style-type: none"> ・手指、エプロン、容器、スライサー、さいの目切り機、まな板、包丁、 ・床からの飛沫 <p>・空中落下細菌等</p> <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(品温測定、品質・鮮度・包装・異物等の確認検収記録) ・ダンボール等を下処理室等に持ち込まない。 <ul style="list-style-type: none"> ・原材料を50g程度採取。 <ul style="list-style-type: none"> ・容器に移し替える。 ・異物の混入はないか確認。 <ul style="list-style-type: none"> ・ピーラー専用のエプロン・白衣の消毒は適切か。 ・ピーラーの蓋等はね水防止の工夫。 <ul style="list-style-type: none"> ・調理用器具、機器類の消毒は適切か。 <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。 ・流水で少量ずつ丁寧に洗う。 ・シンクのオーバーフローに留意する。 <ul style="list-style-type: none"> ・手指、エプロン、調理器具類の消毒は適切か。 <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。 <ul style="list-style-type: none"> ・保管場所の衛生確認。 <p>※調理別適正作業マニュアル参照</p>		
	備考	<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。</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、白菜、青梗菜等)	考えられる原因菌	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;">検収</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">原材料の採取</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">容器の移し替え</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(品温測定、品質・鮮度・包装・異物等の確認検収記録) ・ダンボール等を下処理室等に持ち込まない。 ・原材料を50g程度採取。
下処理室	<p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">根、外葉除去 (4分割等)</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">洗浄(流水で3回 洗浄する)</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・泥、虫、異物混入 <p>・手指、エプロン ・包丁、まな板、作業台</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・容器に移し替える。 ・異物の混入はないか確認。 <p>・手指、エプロンの消毒。 ・調理用機器、器具類の消毒は適切か。</p>
調理室	<p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">洗浄(流水で3回 洗浄する)</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">切裁(スライ サー等)</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">保管</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">調理</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・手指、エプロン ・害虫 ・シンク、タライ、ザル等 ・床からの飛沫 ・洗浄不足による細菌の残存 <p>・エプロン、容器、スライサー、 ・床からの飛沫</p> <p>・空中落下細菌等</p> <p>※調理別適正作業マニュアル参照</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・手指、エプロンの消毒。 ・害虫がいないか、確認する。 ・葉のひだの間もきちんと洗浄する。 ・調理用機器、器具類の消毒は適切か。 ・流水で少量ずつ丁寧に洗う。 ・シンクのオーバーフローに留意する。 <p>・エプロン、調理用機器、調理器具類の消毒は適切か。</p> <p>・水が床に落ちない工夫。</p> <p>・保管場所の衛生確認。</p> <p>※調理別適正作業マニュアル参照</p>
備考	<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。</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)、および大根等根菜類	考えられる原因菌	セレウス菌 ウェルシュ菌等
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; align-items: center;"> <div style="margin-bottom: 10px;">当日</div> <div style="margin-bottom: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100px; text-align: center;">検収</div> <div style="margin: 5px 0;">↓</div> </div> <div style="margin-bottom: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100px; text-align: center;">原材料の採取</div> <div style="margin: 5px 0;">↓</div> </div> <div style="margin-bottom: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100px; text-align: center;">容器の移し替え</div> <div style="margin: 5px 0;">↓</div> </div> <div style="margin-bottom: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100px; text-align: center;">洗淨(流水で3回)</div> <div style="margin: 5px 0;">↓</div> </div> <div style="margin-bottom: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100px; text-align: center;">へた、皮、種の除去</div> <div style="margin: 5px 0;">↓</div> </div> <div style="margin-bottom: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100px; text-align: center;">切裁(切裁機、手切り等)</div> <div style="margin: 5px 0;">↓</div> </div> <div style="margin-bottom: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100px; text-align: center;">保管</div> <div style="margin: 5px 0;">↓</div> </div> <div style="margin-bottom: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100px; 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"> ・ダンボール等 <p>・泥、虫、異物混入</p> <ul style="list-style-type: none"> ・手指、エプロン ・害虫 ・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 <p>・手指、エプロン</p> <ul style="list-style-type: none"> ・シンク、タライ、ザル、包丁、まな板等 <p>・手指、エプロン、容器、スライサー、さいの目切り機、まな板、包丁</p> <ul style="list-style-type: none"> ・床からの飛沫 <p>・空中落下細菌等</p> <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(品温測定、品質・鮮度・包装・異物等の確認検収記録) ・ダンボール等を下処理室等に持ち込まない。 <p>・原材料を50g程度採取。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・専用の容器に移し替える。 ・異物の混入はないか確認。 <ul style="list-style-type: none"> ・手指、エプロンの消毒。 ・害虫がいないか、確認する。 ・調理用機器、器具類の消毒は適切か。 ・流水で少量ずつ丁寧に洗う。 ・シンクのオーバーフローに留意する。 <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。 <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>・保管場所の衛生確認</p> <p>※調理別適正作業マニュアル参照</p>	
備考	<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。</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(ピーマン等)	考えられる原因菌	セレウス菌 ウェルシュ菌等
作業手順		考えられる二次汚染の原因	衛生管理ポイント
検収室	当日 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">検収</div> ↓ <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">原材料の採取</div> ↓ <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">容器の移し替え</div>	※検収マニュアル参照 ・ダンボール等	・納品時に検収(品温測定、品質・鮮度・包装・異物等の確認検収記録) ・ダンボール等を下処理室等に持ち込まない。 ・原材料を50g程度採取。
下処理室	↓ <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">へた、種の除去</div> ↓ <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">洗浄(流水で3回)</div>	・泥、虫、異物混入 ・手指、エプロン ・シンク、タライ、ザル、包丁、まな板等	・専用の容器に移し替える。 ・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。
調理室	↓ <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">切裁(切裁機、手切り等)</div> ↓ <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">保管</div> ↓ <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">調理</div>	・手指、エプロン ・害虫 ・シンク、タライ、ザル等 ・床からの飛沫 ・洗浄不足による細菌の残存 ・手指、エプロン、容器、スライサー、まな板、包丁 ・床からの飛沫 ・空中落下細菌等	・手指、エプロンの消毒。 ・害虫がいないか、確認する。 ・調理用機器、器具類の消毒は適切か。 ・流水で少量ずつ丁寧に洗う。 ・シンクのオーバーフローに留意する。 ・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。 ・保管場所の衛生確認
備考	・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。		
備考	※調理別適正作業マニュアル参照		

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(ぶんどろ豆・そら豆)	考えられる原因菌	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>前日</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;">原材料の採取</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; width: 100px; margin: 5px auto;">さやの除去</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; width: 100px; margin: 5px auto;">ポリ袋に入れて 冷蔵庫で保管</div> </div> <div> <p>当日</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; width: 100px; margin: 5px auto;">洗浄(流水で3回 洗浄する。)</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>	<div style="display: flex; flex-direction: column;"> <div style="margin-bottom: 10px;"> <p>※検収マニュアル参照</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ダンボール等 </div> <div> <p>・泥、虫、異物混入</p> <ul style="list-style-type: none"> ・手指、エプロン </div> <div> <p>・冷蔵庫内の消毒 ・庫内温度の管理</p> </div> <div> <p>・手指、エプロン ・害虫 ・シンク、タライ、ザル等 ・床からの飛沫 ・洗浄不足による細菌の残存</p> </div> <div> <p>・空中落下細菌等</p> </div> <div> <p>※調理別適正作業マニュアル参照</p> <ul style="list-style-type: none"> ・手指、専用エプロン ・タライ、ザル等 ・空中落下細菌等 ・作業場所周辺の衛生 </div> </div>	<ul style="list-style-type: none"> ・納品時に検収(品温測定、品質・鮮度・包装・異物等の確認検収記録) ・ダンボール等を下処理室等を持ち込まない。 <p>・専用の容器に移し替える。</p> <p>・手指、エプロンの消毒は適切か。</p> <p>・原材料を50g程度採取。 ・異物混入がないか確認。</p> <p>・冷蔵庫内の温度管理</p> <p>・手指、エプロンの消毒は適切か。 ・害虫がないか確認する。 ・調理用機器、調理器具類の消毒は適切か。 ・流水で少量ずつ丁寧に洗う。 ・シンクのオーバーフローに留意する。 ・水が床に落ちない工夫。</p> <p>・保管場所の衛生確認。</p> <p>※調理別適正作業マニュアル参照</p>	
課題点など	<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。</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	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	当日 <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;">原材料の採取</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">容器の移し替え</div>	※検収マニュアル参照 ・ダンボール等	・納品時に検収(品温測定、品質・鮮度・包装・異物等の確認検収記録) ・ダンボール等を下処理室等に持ち込まない。 ・原材料を50g程度採取。
下処理室	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">茎の除去、小房に分割</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">洗浄(流水で3回)</div>	・泥、虫、異物混入 ・手指、エプロン ・手指、包丁、まな板等	・専用の容器に移し替える。 ・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。
調理室	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">保管</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">調理</div>	・手指、エプロン ・害虫 ・シンク、タライ、ザル等 ・床からの飛沫 ・洗浄不足による細菌の残存 ・空中落下細菌等	・手指、エプロンの消毒。 ・害虫がいないか、確認する。 ・実の間もきちんと洗浄する。 ・調理用機器、器具類の消毒は適切か。 ・流水で少量ずつ丁寧に洗う。 ・シンクのオーバーフローに留意する。 ・保管場所の衛生確認
備考	・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。		

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(ほうれんそうなど解凍が必要なもの)	考えられる原因菌	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>検収室</p> </div> <div style="margin-bottom: 10px;"> <p>下処理室</p> </div> <div> <p>調理室</p> </div> </div>	<p>当日</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">検収</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">容器の移し替え</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">冷凍庫等で保管</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">冷凍庫等から出す</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">包装のままシンクで流水解凍</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">開封する(ハサミ)</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">原材料の採取</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">原材料を出す</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">原材料を確認</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">洗浄(流水で3回)</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">切裁(スライ)</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">保管</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">調理</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、袋の異常 ・室温放置による劣化 ・冷凍庫等 ・シンク ・床からの飛沫 ・手指、エプロン、ハサミ ・原材料の劣化、腐敗、変敗 ・タライ、ザル等 ・異物の混入 ・手指、エプロン ・害虫 ・シンク、タライ、ザル等 ・床からの飛沫 ・洗浄不足による細菌の残存 ・手指、エプロン、容器、台車 ・スライサー ・床からの飛沫 ・空中落下細菌等 <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(品温測定、品質・鮮度・包装・異物等の確認検収記録) ・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。 ・使用まで冷凍庫で保存。 ・調理用機器、器具類の消毒は適切か。 ・調理時間に合わせて解凍、開封。 ・調理用器具類の消毒は適切か。 ・手指、エプロンの消毒。 ・原材料を50g程度採取。 ・調理用器具類の消毒は適切か。 ・異物の混入はないか確認。 ・手指、エプロンの消毒。 ・害虫がないか、確認する。 ・実の間もきちんと洗浄する。 ・調理用機器、器具類の消毒は適切か。 ・流水で少量ずつ丁寧に洗。 ・シンクのオーバーフローに留意する。 ・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。 ・保管場所の衛生確認 <p>※調理別適正作業マニュアル参照</p>
備考	<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。</p>		

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・水煮など一次処理済み包装袋入り野菜の場合(たけのこなど)	考えられる原因菌	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>検収室</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">検収</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">容器の移し替え</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">保管</div> </div> <div> <p>調理室</p> <p>当日</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">袋を開ける</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">原材料の採取</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">原材料を出す</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">原材料の確認</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">切裁(分割)</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">洗浄(流水で3回)</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">保管</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">切裁(下切り)</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">切裁(切裁機)</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">保管</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">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 ・原材料、袋の異常 <p>・作業場所周辺の衛生</p> <ul style="list-style-type: none"> ・袋 ・ハサミ ・液だれによる床からの飛沫 <p>・作業場所周辺の衛生</p> <ul style="list-style-type: none"> ・包丁 ・手指、エプロン ・原材料の劣化、腐敗 <p>・シンク、タライ、ザル、まな板、包丁等</p> <ul style="list-style-type: none"> ・手指、エプロン ・シンク、タライ、ザル等 ・床からの飛沫 ・異物の混入 <p>・異物の混入</p> <ul style="list-style-type: none"> ・空中落下菌等 <p>・手指、エプロン、容器、スライサー、まな板、包丁</p> <ul style="list-style-type: none"> ・床からの飛沫 <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(品温測定、品質・鮮度・包装・異物等の確認検収記録) ・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。 <p>・作業場所の衛生確認。</p> <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。 ・原材料を50g程度採取。 ・作業場所の衛生確認。 ・調理用機器、器具類の消毒は適切か。 ・手指、エプロンの消毒。 ・袋、缶の開封時の確認・異味、異臭、変色、ネトつき等がないか。 ・専用の容器、調理用機器、器具類の消毒は適切か。 ・手指、エプロンの消毒。 ・専用の容器、調理用機器、器具類の消毒は適切か。 ・たけのこ内部の白いたんぱく質凝固物をていねいに除く。 ・異物の混入はないか確認。 ・流水で少量ずつ丁寧に洗う。 ・シンクのオーバーフローに留意する。 ・異物の混入はないか確認。 ・保管場所の衛生確認。 ・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>	
備考	<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。</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、しめじ等)	考えられる原因菌	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;">検収</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">原材料の採取</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">容器の移し替え (ダンボールから出す)</div>	<p>※検収マニュアル参照</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ダンボール等 ・包装袋、容器 	<ul style="list-style-type: none"> ・納品時に検収(品温測定、品質・鮮度・包装・異物等の確認検収記録) ・ダンボール等を下処理室等に持ち込まない。 ・原材料を50g程度採取。
下処理室	<p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">容器・袋、根の 除去、小房に分</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">洗浄(流水で3回)</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・手指、エプロン、包丁、まな板等 ・異物の混入 	<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。 ・異物の混入はないか確認。
調理室	<p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">保管</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">調理</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・手指、エプロン ・害虫 ・シンク、タライ、ザル等 ・床からの飛沫 ・洗浄不足による細菌の残存 <p>・空中落下細菌等</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・手指、エプロンの消毒。 ・害虫がいないか、確認する。 ・突の間もきちんと洗浄する。 ・調理用機器、器具類の消毒は適切か。 ・流水で少量ずつ丁寧に洗う。 ・シンクのオーバーフローに留意する。 ・保管場所の衛生確認。
備考	<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。</p>		

適正作業マニュアル(食品取扱マニュアル)

食品区分	果物類(りんご、メロン等)・トマト	考えられる原因菌	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; align-items: center;"> <div style="margin-bottom: 10px;"> <p>当日</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 80px; text-align: center;">検収</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 120px; text-align: center;">容器の移し替え</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 120px; text-align: center;">原材料の採取</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 150px; text-align: center;">洗淨(3回流水 で洗う)</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100px; text-align: center;">「必要に応じて 消毒をす</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 80px; text-align: center;">水切り</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100px; text-align: center;">切裁</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 80px; 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 ・容器 ・手指、エプロン ・手指、エプロン ・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 〈塩素をしない場合〉 ・3回目(3槽目)は、配缶用もしくは、使い捨てエプロンと手袋を使用 【・塩素濃度200mg/ℓで5分間の滅菌】 【・消毒をする場合は流水でよくすすぐ】 ・シンク、タライ、ザル等 ・消毒不足による細菌の残存 ・大量浸漬による殺菌効果の低下 ・手指、専用エプロン、シンク ・床からの飛沫 ・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 ・手指、専用エプロン ・空中落下細菌等 	<ul style="list-style-type: none"> ・納品時に検収(品温測定、品質・鮮度・包装・異物等の確認検収記録) ・ダンボール等を下処理室等に持ち込まない。 ・容器は取り除く。 ・手指、エプロンの消毒は適切か。 ・原材料を50g程度採取。 ・手指、エプロンの消毒。 ・調理用機器、器具類の消毒は適切か。 ・流水で少量ずつ丁寧に洗う。 ・シンクのオーバーフローに留意する。 ・床からの飛沫に注意する。 ・専用の容器、調理用器具、機器類の消毒は適切か。 【・塩素濃度、時間は適切か。(200mg/ℓで5分以上)】 【・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。】 ・手指、エプロン、調理器具類の消毒は適切か。 ・十分すすぎ洗いできているか確認。(塩素臭、試験紙等) ・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。 ・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。 	
課題点など	<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。 ・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軍手・スポンジ等は、使用後に確実な洗淨・消毒・乾燥を行い衛生的な管理が必要である。 		

適正作業マニュアル(食品取扱マニュアル)

食品区分	果物類(みかん等)	考えられる原因菌	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: 20px;"> <p style="text-align: center;">当日</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; margin-bottom: 5px;">検収</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; margin-bottom: 5px;">容器の移し替え</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; margin-bottom: 5px;">原材料の採取</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; margin-bottom: 5px;">洗淨(3回流水で洗う)</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; margin-bottom: 5px;">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 ・容器 ・手指、エプロン ・手指、エプロン ・軍手、スポンジ等 ・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 ・手指、専用エプロン ・タライ、ザル等 ・空中落下細菌等 ・作業場所周辺の衛生 	<ul style="list-style-type: none"> ・納品時に検収(品温測定、品質・鮮度・包装・異物等の確認検収記録) ・ダンボール等を下処理室等に持ち込まない。 ・容器は取り除く。 ・手指、エプロンの消毒は適切か。 ・原材料を50g程度採取。 ・手指、エプロンの消毒。 ・調理用機器、器具類の消毒は適切か。 ・シンクのオーバーフローに留意する。 ・水の循環をしっかりとできる方法で洗淨する。 ・次のシンクへ移す時は、蛇口洗淨を行う。 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 手袋⇒仕上げ用 ・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。 ・使い捨て手袋を使用する。 ・水切りを十分に行う。 	
課題点など	<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。 ・洗淨は「水の循環がしっかりとできる方法で洗淨し、次のシンクへ移す時は、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軍手・スポンジ等は、使用後に確実な洗淨・消毒・乾燥を行い衛生的な管理が必要である。 		

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	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 ・内容物、袋の異常 	<ul style="list-style-type: none"> ・納品時に検収(品温測定、品質・鮮度・包装・異物等の確認検収記録) ・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。
下処理室	<p>当日</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">袋を開ける</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">内容物を出す</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">洗浄</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">水戻し</div> <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"> ・作業場所周辺の衛生 ・手指、エプロン ・ハサミ ・手指、エプロン ・シンク、タライ、ザル等 ・床からの飛沫 ・洗浄不足による細菌の残存 ・シンク、タライ、ザル等 ・手指、エプロン、タライ、ザルスライサー、包丁、まな板等 ・床からの飛沫 ・空中落下細菌等 <p>※調理別適正作業マニュアル参照</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・調理用機器、器具類の消毒は適切か。 ・手指、エプロンの消毒は適切か。 ・調理用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。 ・流水で少量ずつ丁寧に洗う。 ・シンクのオーバーフローに留意する。 ・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。 ・保管場所の衛生確認 <p>※調理別適正作業マニュアル参照</p>
備考	<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。</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(フルーツ等生食する缶詰・レトルト包装の場合)	考えられる原因菌	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	前日および当日 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">検収</div> ↓ <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">容器の移し替え</div>	※検収マニュアル参照 ・ダンボール等 ・内容物、缶、袋の異常	・納品時に検収(品温測定、品質・鮮度・包装・異物等の確認検収記録) ・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。
下処理室	当日 <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> ↓ <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">塩素消毒・缶詰 アルコール消毒・レトルト</div> ↓ <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">器具を消毒する (缶切り機・ハサミ)</div> ↓ <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">容器を開ける</div> ↓ <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">原材料の採取</div> ↓ <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">原材料を出す</div> ↓ <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">原材料の確認</div> ↓ <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">保管</div> ↓ <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">調理(和える)</div>	・缶、袋 ・作業場所周辺の衛生 ・缶切り機、ハサミ ・手指、エプロン ・手指、エプロン ・原材料の劣化、腐敗 ・タライ、ザル等 ・液だれによる床からの飛沫 ・異物の混入 ・空中落下菌等	・汚れが残っていないか確認。 ・塩素濃度、時間は適切か。(200mg/ℓ 5分間以上) ・アルコール消毒前に水分をきちんと拭き取る。 ・缶、袋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。 ・専用のエプロン、使い捨て手袋の使用。 ・手指、エプロンの消毒は適切か。 ・袋、缶の開封時の確認・異味、異臭、変色、ネトつき等がないか。 ・原材料を(液使用の場合は液も)50g程度採取。 ・専用の容器、調理用機器、器具類の消毒は適切か。 ・内容物の液が床に流れないように工夫。 ・異物の混入はないか確認。 ・保管場所の衛生確認。
調理室	※調理別適正作業マニュアル (和え物ポイルなし)参照	※調理別適正作業マニュアル (和え物ポイルなし)参照	※調理別適正作業マニュアル (和え物ポイルなし)参照
備考	・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。		

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・水煮など、レトルト包装の場合)	考えられる原因菌	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
検収室	<p>前日および当日</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">検収</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">容器の移し替え</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">保管</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、缶、袋の異常 	<ul style="list-style-type: none"> ・納品時に検収(品温測定、品質・鮮度・包装・異物等の確認検収記録) ・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。
下処理室	<p>当日</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">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; margin-bottom: 5px;">アルコール消毒</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・缶、袋 	<ul style="list-style-type: none"> ・汚れが残っていないか確認。
調理室	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">器具を消毒する (缶切り機・ハサミ)</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">容器を開ける</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">原材料の採取</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">原材料を出す</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">原材料の確認</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">保管</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">調理</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・作業場所周辺の衛生 ・缶切り機、ハサミ ・手指、エプロン ・原材料の劣化、腐敗 ・手指、エプロン ・タライ、ザル ・液だれによる床からの飛沫 ・異物の混入 ・空中落下菌等 <p>※調理別適正作業マニュアル参照</p>	<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。 ・手指、エプロンの消毒。 ・袋、缶の開封時の確認・異味、異臭、変色、ネトつき等がないか。 ・手指、エプロンの消毒は適切か。 ・原材料を(液使用の場合は液も)50g程度採取。 ・専用の容器、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ように工夫。 ・異物の混入はないか確認。 ・保管場所の衛生確認。 <p>※調理別適正作業マニュアル参照</p>
備考	<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。</p>		

適正作業マニュアル(食品取扱マニュアル)

食品区分	冷凍食材(白玉団子、カクテルゼリー等のそのまま使用する食材の場合)	考えられる原因菌	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
<div style="display: flex; flex-direction: column;"> <div style="margin-bottom: 10px;"> <p>検収室</p> <p>当日</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 2px;">検収</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 2px;">容器の移し替え</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 2px;">冷凍庫で保管</div> </div> <div> <p>下処理室</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 2px;">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: 2px; width: fit-content; margin: 2px;">アルコール消毒</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 2px;">調理室</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 2px;">器具を消毒する</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 2px;">袋を開ける</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 2px;">原材料の採取</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 2px;">原材料を出す</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 2px;">原材料の確認</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 2px;">調理(和える)</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 <p>※受入保管マニュアル参照</p> <ul style="list-style-type: none"> ・原材料、袋等の異常 <ul style="list-style-type: none"> ・袋 ・水の飛沫 <ul style="list-style-type: none"> ・作業場所周辺の衛生 ・ハサミ <ul style="list-style-type: none"> ・手指、エプロン <ul style="list-style-type: none"> ・原材料の劣化、腐敗 <ul style="list-style-type: none"> ・タライ、ザル等 <ul style="list-style-type: none"> ・異物の混入 <p>※調理別適正作業マニュアル (和え物ボイルなし)参照</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・納品時に検収(品温測定、品質・鮮度・包装・異物等の確認検収記録) ・ダンボール等を下処理室等に持ち込まない。 <ul style="list-style-type: none"> ・密封不備の有無、カビ等の発生がないか確認。 <ul style="list-style-type: none"> ・汚れが残っていないか確認。 ・アルコール消毒前に水分をきちんと拭き取る。 ・袋全体が消毒できているか確認。 <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"> ・専用のエプロン、使い捨て手袋の使用。 ・調理時間に合わせて開封。 <ul style="list-style-type: none"> ・原材料を50g程度採取。 <ul style="list-style-type: none"> ・専用の容器、調理用機器、器具類の消毒は適切か。 <ul style="list-style-type: none"> ・異物の混入はないか確認。 <p>※調理別適正作業マニュアル (和え物ボイルなし)参照</p>	
備考	<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。</p>		