

適正作業マニュアル

作業工程

調理

米飯(白ご飯・麦飯)	1
混ぜご飯	2
丼物	3
カレー	4
汁あり(チャンポン)	5
汁なし(ミートスパゲティ)	6
だしをとるもの(洋風煮込み)	7
だしをとらないもの(肉じゃが)	8
八宝菜	9
アーモンドいりこ(からいり)	10
だしをとるもの(すまし汁)	11
だしをとるもの(卵スープ)	12
だしをとるもの(コーンスープ)	13
だしをとらないもの(クリームスープ)	14
シシャモ から揚げ	15
手作り 肉・魚(緑茶の衣揚げ)	16
手作り(かきあげ)	17
つくね揚げ	18
魚の甘辛煮	19
カシューナッツ炒め	20
下味+ボイル(ひじきサラダ)	21
ボイルあり(華風サラダ)	22
切裁するもの(りんご・梨)	23
切裁するもの(メロン・柑橘類・キウイフルーツ)	24
切裁しないもの(みかんなど)	25
トマト等	26
ボイル(ボイリングパック さばのみそ煮)	27
調理全般	28

調理別適正作業マニュアル(下処理・切裁・調理・配缶)

	調理形態	米飯	No.	料理名	白ご飯・麦飯
時間(例)	作業手順		考えられる二次汚染の原因		衛生管理ポイント
前日作業	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">米納入時</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">前日、納米庫に米を入れる (注水量セット)</div>		<ul style="list-style-type: none"> ・米袋 ・品質の劣化 ・異物混入 ・米倉庫の清掃不足 ・炊飯施設 ・手指及びエプロン 		<ul style="list-style-type: none"> ※検収の徹底 ・破損や汚れ、外観での異物混入はないか。 ・保管時の破損や汚れ、内部の異物混入はないか。 ・調理用機器・器具類は清潔か。 ・手指及びエプロンは清潔か。
当日作業	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">浸漬槽・洗米機の洗浄</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">7:30 浸漬槽へ注水</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">8:10 洗米・送米</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">米釜の準備 (攪拌機・ベルト消毒) (米釜洗浄機の準備・配米量セット)</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">9:00 点火</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">注水機の準備</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">9:15 配缶、1釜分量の湯を加えて よく混ぜ蓋をする (炊飯開始、蒸らし開始)</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">食缶出し</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">10:15 炊飯終了</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">中心温度測定</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">10:20 配缶開始(計量)</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">浸漬槽洗浄</div>		<ul style="list-style-type: none"> ・浸漬槽、洗米機の洗浄不足 ・手指及びエプロン ・異物混入 ・異物混入 ・床からの飛沫 ・米釜の洗浄不足 ・手指及びエプロン ・異物混入 ・炊飯施設 ・食缶の洗浄、消毒不足 ・手指 ・配缶器具、配缶場所の消毒不足 ・配缶に要する器具 ・手指及びエプロン ・異物混入 ・加熱不足による細菌の残存 ・蓋をするまでの間、室内放置による細菌の付着、増殖 		<ul style="list-style-type: none"> ・調理用機器・器具類は清潔か。 ・手指、エプロンの洗浄、消毒は十分か。 ・異物混入はないか。 ・外観での汚れや異物混入はないか。 ・調理用機器・器具類は清潔か。 ・水量と温度の確認をする。 (洗浄による水等の飛沫に注意する。) ・手指、エプロンの洗浄、消毒は十分か。 ・トンネル内の温度は適温か。 ・異物混入はないか。 ・機械器具は清潔か。 ・食缶を準備する時間に配慮する。 ・食缶は清潔か。 ・手指の洗浄、消毒は十分か。 ・釜の洗浄による飛沫に注意する。 ※中心温度測定後、記録する。 ・保存食は50g以上採取しているか。 ・器具、反転機、ベルトは清潔か。 ・手指、エプロンの洗浄、消毒は十分か。 ・必要に応じて使い捨て手袋を使用する。 ・配缶用エプロンを着用する。 ・異物混入はないか。
備考	* 作業が変わるごとに手指を洗浄・消毒すること。				

作業区分ごとに手指を洗浄・消毒する。

調理別適正作業マニュアル(下処理・切裁・調理・配缶)

	調理形態	米飯	No.	料理名	混ぜご飯
時間(例)	作業手順		考えられる二次汚染の原因		衛生管理ポイント
前日作業	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">米納入時を納品する時</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">前日、納米庫に米を入れる (注水量セット)</div>		<ul style="list-style-type: none"> ・米袋 ・品質の劣化 ・異物混入 ・米倉庫の清掃不足 ・炊飯施設 ・手指及びエプロン 		<ul style="list-style-type: none"> ※検収の徹底 ・破損や汚れ、外観での異物混入はないか。 ・保管時の破損や汚れ、内部の異物混入はないか。 ・調理用機器・器具類は清潔か。 ・手指、エプロンの洗浄、消毒は十分か。
当日作業	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">浸漬槽・洗米機の洗浄</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">7:30 食品の受入・容器の</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">食品の洗浄・切裁</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">浸漬槽へ注水</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">洗米・送米</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">具材の準備 (炒める)</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">米釜の準備 (攪拌機・ベルト消毒) (米釜洗浄機の準備、配米量セット)</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">8:45 点火</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">各釜に分ける</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">注水機の準備</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">9:00 配米、1釜分量の湯を加えよく混ぜ蓋をする (炊飯開始・蒸らし開始)</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">食缶出し</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">10:00 炊飯終了</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">中心温度測定</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">10:10 配缶開始(計量)</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">浸漬槽洗浄</div>		<ul style="list-style-type: none"> ・浸漬槽、洗米機の洗浄不足 ・食品の容器 ・室温放置による品質の劣化 ・食品の洗浄不足 ・包丁・まな板・スライサーベルトの洗浄、消毒不足 ・品質の劣化 ・手指及びエプロン ・異物混入 ・床からの飛沫 ・容器 ・加熱不足による細菌の残存 ・調理機器・器具類の洗浄不足 ・手指及びエプロン ・異物混入 ・調理機器・器具類の洗浄不足 ・加熱不足による細菌の残存 ・炊飯施設 ・配缶器具、配缶場所の消毒不足 ・手指及びエプロン ・調理機器・器具類の洗浄不足 ・手指及びエプロン ・加熱不足による細菌の残存 ・蓋をするまでの間、室内放置による細菌の付着、増殖 		<ul style="list-style-type: none"> ※検収の徹底(品温測定、検収記録) ・冷蔵・冷凍保存する必要がある食品は常温放置しない。 ・下処理室等にダンボール等を持ち込まない。(専用の容器に移し替える) ・食品の洗浄は十分か。 ・スライサーの洗浄、消毒は十分か。 ・手指、エプロンの洗浄、消毒は十分か。 ・異物混入はないか。 ・床からの飛沫に注意する。 ・ザルの積み重ねをしない。 ※中心温度測定後、記録する。 ※食品取り扱いマニュアル(食肉・魚介類)参照 ・調理用機器・器具類、容器は清潔か。 ・手指、エプロンの洗浄、消毒は十分か。 ・異物混入はないか。 ・調理用機器・器具類、容器は清潔か。 ※中心温度測定後、記録する。 ・専用の容器、調理用機器・器具類は清潔か。 ・食缶を準備する時間に配慮する。 ・器具、反転機、ベルトは清潔か。 ・手指、エプロンの洗浄、消毒は十分か。 ・調理用機器・器具類、容器は清潔か。 ・配缶用エプロン、使い捨て手袋を使用する。 ※中心温度測定後、記録する。 ・保存食は50g以上採取しているか。 ・釜の洗浄による飛沫に注意する。
備考	* 作業がかわるごとに手指を洗浄・消毒すること。				

作業区分ごとの手指を洗浄・消毒する。

調理別適正作業マニュアル(下処理・切裁・調理・配缶)

時間(例)	調理形態	米飯	No.	料理名	丼物
	作業手順				衛生管理ポイント
	※ご飯に関しては、「調理別適性作業マニュアル」を参照		※ご飯に関しては、「調理別適性作業マニュアル」を参照		※ご飯に関しては、「調理別適性作業マニュアル」を参照
当日作業 7:30	食品の受入・容器の		・食品の容器 ・室温放置による品質の劣化		※検収の徹底(品温測定・検収記録) ・冷蔵・冷凍保管する必要がある食品は、常温放置しないこと。
8:10	↓ 食品の洗浄・切裁		・野菜類の洗浄不足 ・包丁・まな板・スライサーベルトの洗浄、消毒不足 ・床からの飛沫		・下処理室等にダンボール等の持ち込みをしない。(専用の容器に移し替える) ・野菜の洗浄は十分か。(少量ずつ丁寧に洗浄する) ・調理用機器・器具類の洗浄消毒は十分か。 ・床からの飛沫に注意する。 ・たらいの上に置く等、水受けの工夫をする。 ・ザルの積み重ねをしない。
9:10	↓ だしの準備 ↓ だしを釜ごとに分ける (だしの量を確認)		・手指及びエプロン ・だしがらからの飛沫		・手指の洗浄・アルコール消毒
10:00	↓ 冷蔵庫等から		・冷蔵庫等 ・専用の容器、専用の台車		※食品取り扱いマニュアル(卵類)参照
10:30	↓ 割卵 ↓ 冷蔵庫等から ↓ だしの中に肉、食品(野菜)を入れる		・手指及びエプロン ・割卵作業後の手指消毒不足 ・室温放置による細菌増殖		※食品取り扱いマニュアル(食肉類)参照 ・手指、エプロンの洗浄、消毒は十分か。 ・専用のエプロンを着用する。 ・1つずつ割卵し血卵等ないか確認する。 ・専用の調理用機器・器具類の使用。 ・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常温放置しないこと) ・専用ふたつき容器に入れて、冷蔵庫等で保管する。 ・あくは専用の容器に取って終末箇所に流す。
	↓ 冷蔵庫等で ↓ 冷蔵庫等から ↓ 混合 ↓ 調味		・あくの処理 ・室温放置による細菌の増殖		・調理時間に合わせて出し、混合する。 ・卵の混合は使用直前に行う。
11:10	↓ 液卵・ねぎを		・異物混入 ・加熱不足による細菌の残存		・異物混入はないか。 ・食缶を準備する時間に配慮する。 ・食品が十分加熱できているか確認する。
11:15	↓ 中心温度測定		・手指及びエプロン ・異物混入		※中心温度測定後、記録する。 ・配缶用エプロン、使い捨て手袋を使用する。 ・保存食は50g以上採取しているか。
備考	* 作業がかわるごとに手指を洗浄・消毒すること。				

作業区分ごとに手指を洗浄・消毒する。

調理別適正作業マニュアル(下処理・切裁・調理・配缶)

	調理形態	米飯	No.	料理名	カレー	
時間(例)	作業手順		考えられる二次汚染の原因		衛生管理ポイント	
	※ご飯に関しては、「調理別適性作業マニュアル」を参照		※ご飯に関しては、「調理別適性作業マニュアル」を参照		※ご飯に関しては、「調理別適性作業マニュアル」を参照	
当日作業 7:30	食品の受入・容器の		<ul style="list-style-type: none"> 食品の容器 室温放置による品質の劣化 		作業区分ごとに行う手指を洗浄・消毒する。	
8:10	↓ 食品の洗浄・切裁		<ul style="list-style-type: none"> 野菜類の洗浄不足 包丁・まな板・スライサーベルトの洗浄、消毒不足 床からの飛沫 手指及びエプロン 			
10:20	↓ 冷凍グリーンピースの処理(解凍)		<ul style="list-style-type: none"> 調理用機器・器具類の消毒不足 床からの飛沫 室温放置による細菌増殖 			
10:25	↓ 冷蔵庫等から		<ul style="list-style-type: none"> 室温放置による細菌増殖 冷蔵庫 専用の容器、専用の台車・ドリップ 手指及びエプロン 			
10:30	↓ にんにく・肉を炒める					
10:40	↓ 野菜等を炒める		<ul style="list-style-type: none"> 加熱不足による細菌の残存 			
10:50	↓ 水を入れて煮込む					
	↓ あくを取る		<ul style="list-style-type: none"> あくの処理 			
	↓ 調味		<ul style="list-style-type: none"> 加熱不足による細菌の残存 			
	↓ グリーンピースを入れる		<ul style="list-style-type: none"> 加熱不足による細菌の残存 			
11:15	↓ 中心温度測定		<ul style="list-style-type: none"> 手指及びエプロン 異物混入 			
備考	* 作業が変わるごとに手指を洗浄・消毒すること。					

調理別適正作業マニュアル(下処理・切裁・調理・配缶)

時間(例)	調理形態	麵	No.	料理名	汁あり(チャンポン)
	作業手順		考えられる二次汚染の原因		衛生管理ポイント
7:30	食品の受入・容器の		<ul style="list-style-type: none"> 食品の容器 室温放置による品質の劣化 		<ul style="list-style-type: none"> ※検収の徹底(品温測定・検収記録) 冷蔵・冷凍保管する必要がある食品は、常温放置しないこと。
8:10	野菜類の洗浄・切裁		<ul style="list-style-type: none"> 野菜類の洗浄不足 包丁・まな板・スライサーベルトの洗浄、消毒不足 床からの飛沫 		<ul style="list-style-type: none"> 下処理室等にダンボール等の持ち込みをしない。(専用の容器に移し替える) 野菜の洗浄は十分か。(少量ずつ丁寧に洗浄する) 調理用機器・器具類の洗浄消毒は十分か。 床からの飛沫に注意する。 たらいの上に置く等、水受けの工夫をする。 ザルの積み重ねをしない。 手指の洗浄・アルコール消毒
10:15	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> (煮干し・スープ・香味野菜) だし準備 </div> <div style="width: 45%;"> 冷蔵庫等から卵を出す </div> </div>		<ul style="list-style-type: none"> 手指及びエプロン だしがらからの飛沫 冷蔵庫等 手指及びエプロン 割卵作業後の手指消毒不足 		<ul style="list-style-type: none"> ※食品取り扱いマニュアル(卵類)参照 手指、エプロンの洗浄、消毒は十分か。 専用のエプロンを着用する。 1つずつ割卵し血卵等ないか確認する。 専用の調理用機器・器具類の使用。 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常温放置しないこと)
10:30	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> 麺を冷蔵庫等から </div> <div style="width: 45%;"> 冷蔵庫等で </div> </div>		<ul style="list-style-type: none"> 室温放置による細菌増殖 専用の容器、専用の台車 		<ul style="list-style-type: none"> 専用ふたつき容器に入れて、冷蔵庫等で保管する。
10:40	切る		<ul style="list-style-type: none"> 包丁、まな板等 異物混入 手指及びエプロン 		<ul style="list-style-type: none"> 専用の調理用機器・器具類の使用。 異物混入はないか。 手指及びエプロンの洗浄、消毒は十分か。
10:50	だしを分ける		<ul style="list-style-type: none"> だしがらからの飛沫 		
11:00	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> 冷蔵庫から肉・焼豚を 肉・焼豚を入れ、あくを取る </div> <div style="width: 45%;"> 卵を冷蔵庫等から出す 混合 </div> </div>		<ul style="list-style-type: none"> 冷蔵庫 専用の容器、専用の台車・ドリップ 手指及びエプロン 		<ul style="list-style-type: none"> ※食品取り扱いマニュアル(卵類)参照 ※食品取り扱いマニュアル(食肉類)参照 手指、エプロンの洗浄、消毒は十分か。 専用のエプロンを着用する。 専用の調理用機器・器具類の使用。 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常温放置しないこと) パラパラにしてよく火を通し、色が変わったのを確認して次の材料を入れる。 あくは専用の容器に取って終末箇所流す。
11:05	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> 野菜を入れる 調味 卵・麺・ねぎを入れる </div> <div style="width: 45%;"> ほぐす 原材料の採取 </div> </div>		<ul style="list-style-type: none"> あくの処理 麺の熱湯処理時の床からの飛沫 異物混入 加熱不足による細菌の残存 		<ul style="list-style-type: none"> 異物混入はないか。 食缶を準備する時間に配慮する。 食品が十分加熱できているか確認する。 ※中心温度測定後、記録する。
11:15	中心温度測定		<ul style="list-style-type: none"> 手指及びエプロン 異物混入 		<ul style="list-style-type: none"> 配缶用エプロン、使い捨て手袋を使用する。 保存食は50g以上採取しているか。
備考	<ul style="list-style-type: none"> * 麺の品質を保持して移し替えるための工夫等検討が必要である。 * 作業がかわるごとに手指を洗浄・消毒すること。 				

調理別適正作業マニュアル(下処理・切裁・調理・配缶)

	調理形態	麵	No.	料理名	汁なし(ミートスパゲティ)
時間(例)	作業手順		考えられる二次汚染の原因		衛生管理ポイント
7:30	食品の受入・容器の		<ul style="list-style-type: none"> ・食品の容器 ・室温放置による品質の劣化 		<ul style="list-style-type: none"> ※検収の徹底(品温測定・検収記録) ・冷蔵・冷凍保管する必要がある食品は、常温放置しないこと。
8:10	野菜等の洗浄・切裁				
	冷凍グリーンピースの 処理(解凍)		<ul style="list-style-type: none"> ・手指及びエプロン ・調理用機器・器具類の消毒不足 ・床からの飛沫 ・室温放置による細菌増殖 		<ul style="list-style-type: none"> ・手指の洗浄・アルコール消毒 ※食品取り扱いマニュアル(冷凍食材)参照 ・調理用機器は清潔か確認する。
10:30					<ul style="list-style-type: none"> ・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常温放置しないこと)
10:40			<ul style="list-style-type: none"> ・室温放置による細菌増殖 		
10:55	冷蔵庫等から 肉を出す		<ul style="list-style-type: none"> ・冷蔵庫 ・専用の容器、専用の台車・ドリップ ・手指及びエプロン 		<ul style="list-style-type: none"> ・冷蔵庫の温度確認、衛生確認。 ※食品取り扱いマニュアル(食肉類)参照 ・手指、エプロンの洗浄、消毒は十分か。 ・専用のエプロンを着用する。
	肉を炒める				<ul style="list-style-type: none"> ・専用の調理用機器・器具類の使用。 ・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常温放置しないこと) ・バラバラにしてよく火を通し、色が変わったのを確認して次の材料を入れる。 ・食品が十分加熱できているか、確認する。
11:00	野菜等を炒める	スパゲティの準備	<ul style="list-style-type: none"> ・加熱不足による細菌の残存 		
	調味	スパゲティをゆでる	<ul style="list-style-type: none"> ・茹でたスパゲティを取り出す時の床からの飛沫 		<ul style="list-style-type: none"> ・スパゲティを取り出す容器は清潔か。 ・食缶を準備する時間に配慮する。
11:10	スパゲティを入れて十分に加熱する		<ul style="list-style-type: none"> ・加熱不足による細菌の残存 		
	グリーンピースを入れる		<ul style="list-style-type: none"> ・加熱不足による細菌の残存 		<ul style="list-style-type: none"> ・食品が十分加熱できているか確認する。 ※中心温度測定後、記録する。 ・配缶用エプロン、使い捨て手袋を使用する。 ・保存食は50g以上採取しているか。
11:15	中心温度測定		<ul style="list-style-type: none"> ・手指及びエプロン ・異物混入 		
備考	* 作業がかわるごとに手指を洗浄・消毒すること。				

調理別適正作業マニュアル(下処理・切裁・調理・配缶)

	調理形態	煮物	No.	料理名	だしをとるもの(洋風煮込み)
時間(例)	作業手順		考えられる二次汚染の原因		衛生管理ポイント
前日作業	(乾)豆は受入後 選別しておく		・食品の容器		※検収の徹底(品温測定・検収記録)
7:30	食品の受入・容器の		・食品の容器 ・室温放置による品質の劣化		※検収の徹底(品温測定・検収記録) ・冷蔵・冷凍保管する必要がある食品は、常温 放置しないこと。
8:00	(乾)豆を洗い				・下処理室等にダンボール等の持ち込みをし ない。(専用の容器に移し替える)
8:10	芋・野菜等の 洗浄・切裁		・野菜類の洗浄不足 ・包丁・まな板・スライサーベルトの洗 浄、消毒不足 ・床からの飛沫		・野菜の洗浄は十分か。 (少量ずつ丁寧に洗浄する) ・調理用機器・器具類の洗浄消毒は十分か。 ・床からの飛沫に注意する。 ・たらいの上に置く等、水受けの工夫をする。 ・ザルの積み重ねをしない。
9:00	だしの準備 (煮干し・スープ・香味野菜)		・手指及びエプロン		・手指の洗浄・アルコール消毒
	↓				
	冷蔵庫等からウイン		・切裁器具 ・手指及びエプロン ・室温放置による細菌増殖		・切裁器具の使用後の処理は適切か。 ・調理時間に合わせて出す。(冷凍保管する必 要のある食品は常温放置しないこと)
	↓				
	ウインナーを切る				
10:50	↓				
	だしを分ける		・だしがらからの飛沫		
	↓				
	冷凍野菜の処理 (解冻)		・冷蔵庫 ・専用の容器、専用の台車・ドリップ ・手指及びエプロン		※食品取り扱いマニュアル(食肉類)参照 ・手指、エプロンの洗浄、消毒は十分か。 ・専用のエプロンを着用する。 ・専用の調理用機器・器具類の使用。 ・調理時間に合わせて出す。(冷蔵保管する必 要のある食品は常温放置しないこと)
	↓				
	肉を冷蔵庫等から 出す				
	↓				
	肉を入れる				・パラパラにしてよく火を通し、色が変わったの を確認して次の材料を入れる。
11:05	↓				
	芋・野菜・豆を入れる				
	↓				
	煮込み・あくを取る		・あくの処理		・あくは専用の容器に取って終末箇所に流す。
	↓				
	ウインナー・冷凍野菜 を加える				
	↓				
	調味		・加熱不足による細菌の残存		・食缶を準備する時間に配慮する。 ・食品が十分加熱できているか確認する。 ※中心温度測定後、記録する。
11:25	↓				・配缶用エプロン、使い捨て手袋を使用する。 ・保存食は50g以上採取しているか。
	中心温度測定		・手指及びエプロン ・異物混入		
備考	* 作業がかわるごとに手指を洗浄・消毒すること。				

作
業
区
分
ご
と
に
手
指
を
洗
浄
・
消
毒
す
る
。

調理別適正作業マニュアル(下処理・切裁・調理・配缶)

時間(例)	調理形態	煮物	No.	料理名	だしをとらないもの(肉じゃが)
	作業手順		考えられる二次汚染の原因		衛生管理ポイント
7:30	食品の受入・容器の		<ul style="list-style-type: none"> 食品の容器 室温放置による品質の劣化 		※検収の徹底(品温測定・検収記録) ・冷蔵・冷凍保管する必要がある食品は、常温放置しないこと。 ・下処理室等にダンボール等の持ち込みをしない。(専用の容器に移し替える) ・野菜の洗浄は十分か。 (少量ずつ丁寧に洗浄する) ・調理用機器・器具類の洗浄消毒は十分か。 ・床からの飛沫に注意する。 ・たらいの上に置く等、水受けの工夫をする。 ・ザルの積み重ねをしない。 ・手指の洗浄・アルコール消毒
8:10	↓ 芋・野菜等の洗浄・切裁		<ul style="list-style-type: none"> 野菜類の洗浄不足 包丁・まな板・スライサーベルトの洗浄、消毒不足 床からの飛沫 		
10:20	↓ 冷凍野菜の処理		<ul style="list-style-type: none"> 調理用機器・器具類の消毒不足 床からの飛沫 		※食品取り扱いマニュアル(冷凍食材)参照 ・調理用機器・器具は清潔か確認する。
10:35	↓ 冷蔵庫等から肉を出す		<ul style="list-style-type: none"> 室温放置による細菌増殖 冷蔵庫 専用の容器、専用の台車・ドリップ 手指及びエプロン 		
10:50	↓ 肉を炒める				※食品取り扱いマニュアル(食肉類)参照 ・手指、エプロンの洗浄、消毒は十分か。 ・専用のエプロンを着用する。 ・専用の調理用機器・器具類の使用。 ・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常温放置しないこと) ・バラバラにしてよく火を通し、色が変わったのを確認して次の材料を入れる。 ・食品が十分加熱できているか、確認する。
	↓ 芋・野菜等を炒める		<ul style="list-style-type: none"> 加熱不足による細菌の残存 		
	↓ 水を入れる		<ul style="list-style-type: none"> あくの処理 		
	↓ 煮込み・あくを取る				
	↓ 調味				・食缶を準備する時間に配慮する。 ・食品が十分加熱できているか確認する。 ※中心温度測定後、記録する。 ・配缶用エプロン、使い捨て手袋を使用する。 ・保存食は50g以上採取しているか。
11:25	↓ 中心温度測定		<ul style="list-style-type: none"> 加熱不足による細菌の残存 手指及びエプロン 異物混入 		
備考	* 作業がかわるごとに手指を洗浄・消毒すること。				

作業区分ごとに手指を洗浄・消毒する。

調理別適正作業マニュアル(下処理・切裁・調理・配缶)

時間(例)	調理形態	炒め物	No.	料理名	八宝菜	
	作業手順		考えられる二次汚染の原因		衛生管理ポイント	
7:30	食品の受入・容器の移		<ul style="list-style-type: none"> 食品の容器 室温放置による品質の劣化 		<p>※検収の徹底(品温測定・検収記録)</p> <ul style="list-style-type: none"> 冷蔵・冷凍保管する必要がある食品は、常温放置しないこと。 下処理室等にダンボール等の持ち込みをしない。(専用の容器に移し替える) 野菜の洗浄は十分か。(少量ずつ丁寧に洗浄する) 調理用機器・器具類の洗浄消毒は十分か。 床からの飛沫に注意する。 たらいの上に置く等、水受けの工夫をする。 ザルの積み重ねをしない。 <p>・冷凍・冷蔵保管の必要なものは、常温放置しない。</p> <ul style="list-style-type: none"> 手指、エプロンの洗浄、消毒は十分か。 専用エプロンを着用し、使い捨て手袋を使用する。 魚介類の容器の処理は適切か。 魚介類の処理後の手洗いは十分か。 解凍容器は清潔か確認する。 空袋を速やかに処理する。 <p>・空袋は速やかに処理する。</p> <ul style="list-style-type: none"> うずら卵の袋の開封時の点検。(保存液や卵の色、臭い、異物の有無の確認) <p>※食品取り扱いマニュアル(食肉類)参照</p> <ul style="list-style-type: none"> 手指、エプロンの洗浄、消毒は十分か。 専用のエプロンを着用する。 専用の調理用機器・器具類の使用。 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常温放置しないこと) バラバラにしてよく火を通し、色が変わったのを確認して次の材料を入れる。 <p>・食品が十分加熱できているか、確認する。</p> <p>※中心温度測定後、記録する。</p> <ul style="list-style-type: none"> 食缶を準備する時間に配慮する。 食品が十分加熱できているか確認する。 ※中心温度測定後、記録する。 配缶用エプロン、使い捨て手袋を使用する。 保存食は50g以上採取しているか。 	
8:10	野菜・しいたけの洗浄・切裁		<ul style="list-style-type: none"> 野菜類の洗浄不足 包丁・まな板・スライサーベルトの洗浄、消毒不足 床からの飛沫 			
10:30	冷蔵庫等から魚介類を出す		<ul style="list-style-type: none"> 室温放置による細菌増殖 手指及び専用エプロン 専用容器、専用台車、シンク 解凍温度による細菌の増殖 水の飛沫 原材料の劣化 			
10:35	魚介類の解凍		<ul style="list-style-type: none"> うずらの袋 			
10:45	冷蔵庫等から肉を出す	冷蔵庫等からうずら卵を出す	<ul style="list-style-type: none"> 専用の容器、専用の台車・ドリップ 手指及びエプロン 			
10:50	肉を炒める下味をつける	うずら卵を袋から出す				
11:05	魚介類を炒める	うずら卵をボイル				
11:10	野菜を炒める	調味	<ul style="list-style-type: none"> 加熱不足による細菌の残存 床からの飛沫 			
11:15	水溶きでん粉を入れる		<ul style="list-style-type: none"> 加熱不足による細菌の残存 			
	中心温度測定 保存食採取・配缶		<ul style="list-style-type: none"> 手指及びエプロン 異物混入 			
備考	* 作業がかわるごとに手指を洗浄・消毒すること。					

作業区分ごとに行う手指を洗浄消毒する。

調理別適正作業マニュアル(下処理・切裁・調理・配缶)

	調理形態	炒め物	No.			料理名	アーモンドいりこ(からいり)	
時間(例)	作業手順		考えられる二次汚染の原因			衛生管理ポイント		
前日作業	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">食品の受入・保管</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">小煮干しの異物選別 (袋の移し替え・保管)</div>		<ul style="list-style-type: none"> ・食品の容器 ・品質の劣化 ・手指及び調理台、エプロン 			<ul style="list-style-type: none"> ※検収の徹底(品温測定・検収記録) ・手指及びエプロンは清潔か。 ・作業を行う場所は清潔か。 		作業区分ごとに手指を洗浄・消毒する。
9:00	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">小煮干しを から煎りする</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">アーモンドを から煎りする</div> </div>		<ul style="list-style-type: none"> ・加熱不足による細菌の残存 			<ul style="list-style-type: none"> ※中心温度測定後、記録する。 		
10:30	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">小煮干し・アーモンドを 混ぜ合わせる</div>		<ul style="list-style-type: none"> ・加熱不足による細菌の残存 					
10:35	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">中心温度測定 保存食採取・配缶</div>		<ul style="list-style-type: none"> ・加熱不足による細菌の残存 ・手指及びエプロン ・異物混入 			<ul style="list-style-type: none"> ・食缶を準備する時間に配慮する。 ・食品が十分加熱できているか確認する。 ※中心温度測定後、記録する。 ・配缶用エプロン、使い捨て手袋を使用する。 ・保存食は50g以上採取しているか。 		
備考	<ul style="list-style-type: none"> ※種実のから煎りには、十分に注意。(油分が変質する) * 作業がかわるごとに手指を洗浄・消毒すること。 							

調理別適正作業マニュアル(下処理・切裁・調理・配缶)

時間(例)	調理形態	汁物	No.	料理名	だしをとるもの(すまし汁)		
	作業手順		考えられる二次汚染の原因		衛生管理ポイント		
前日作業	食品の受入・容器の		<ul style="list-style-type: none"> 食品の容器 食品の容器 室温放置による品質の劣化 		※受入保管マニュアル(常温品)参照		作業区分ごとに行う手指を洗浄・消毒する。
7:30					<ul style="list-style-type: none"> ※検収の徹底(品温測定・検収記録) ・冷蔵・冷凍保管する必要がある食品は、常温放置しないこと。 		
8:10	野菜の洗浄・切裁		<ul style="list-style-type: none"> ・野菜類の洗浄不足 ・包丁・まな板・スライサーベルトの洗浄、消毒不足 ・床からの飛沫 		<ul style="list-style-type: none"> ・下処理室等にダンボール等の持ち込みをしない。(専用の容器に移し替える) ・野菜の洗浄は十分か。(少量ずつ丁寧に洗浄する) ・調理用機器・器具類の洗浄消毒は十分か。 ・床からの飛沫に注意する。 ・たらいの上に置く等、水受けの工夫をする。 ・ザルの積み重ねをしない。 ・冷凍・冷蔵保管の必要なものは、常温放置しない。 		
9:30	だしの準備(だし昆布・削り節)		<ul style="list-style-type: none"> ・室温放置による細菌増殖 		<ul style="list-style-type: none"> ・冷凍・冷蔵保管の必要なものは、常温放置しない。 		
	豆腐・魚そうめんを冷蔵庫等から出す		<ul style="list-style-type: none"> ・室温放置による細菌増殖 		<ul style="list-style-type: none"> ・調理用機器、器具類の洗浄消毒は十分か ・異物混入はないか。 		
	豆腐・魚そうめんを切る		<ul style="list-style-type: none"> ・包丁・まな板等 ・異物混入 				
10:30	だしを分ける		<ul style="list-style-type: none"> ・だしがらからの飛沫 				
	冷蔵庫等からうずら卵を出す		<ul style="list-style-type: none"> ・うずらの袋 		<ul style="list-style-type: none"> ・空袋は速やかに処理する。 ・うずら卵の袋の開封時の点検。(保存液や卵の色、臭い、異物の有無の確認) 		
11:00	野菜を入れる						
	うずら卵を袋から出す						
	うずら卵を入れる						
11:05	豆腐・魚そうめんを入れる						
11:10	調味				<ul style="list-style-type: none"> ・魚そうめんがほぐれているか確認する。 ・食品が十分加熱できているか、確認する。 		
	ねぎを入れる		<ul style="list-style-type: none"> ・加熱不足による細菌の残存 		<ul style="list-style-type: none"> ・食缶を準備する時間に配慮する。 ・食品が十分加熱できているか確認する。 		
11:25	中心温度測定 保存食採取・配缶		<ul style="list-style-type: none"> ・手指及びエプロン ・異物混入 		<ul style="list-style-type: none"> ※中心温度測定後、記録する。 ・配缶用エプロン、使い捨て手袋を使用する。 ・保存食は50g以上採取しているか。 		
備考	<ul style="list-style-type: none"> ※豆腐を損なわないで移し変えるための、専用容器について早急に検討が必要である。 *作業がかわるごとに手指を洗浄・消毒すること。 						

調理別適正作業マニュアル(下処理・切裁・調理・配缶)

時間(例)	調理形態	汁物	No.	料理名	だしをとるもの(卵スープ)
時間(例)	作業手順				衛生管理ポイント
前日作業					※受入保管マニュアル(常温品)参照
7:30	食品の受入・容器の 移し替え保管			・食品の容器 ・食品の容器 ・室温放置による品質の劣化	※検収の徹底(品温測定・検収記録) ・冷蔵・冷凍保管する必要がある食品は、常温 放置しないこと。 ・下処理室等にダンボール等の持ち込みをし ない。(専用の容器に移し替える)
8:10	野菜の洗浄・切裁			・野菜類の洗浄不足	・野菜の洗浄は十分か。 (少量ずつ丁寧に洗浄する)
9:30	だしの準備 (煮干し・スープ・香味野菜)			・包丁・まな板・スライサーベルトの洗 浄、消毒不足 ・床からの飛沫	・調理用機器・器具類の洗浄消毒は十分か。 ・床からの飛沫に注意する。 ・たらいの上に置く等、水受けの工夫をする。 ・ザルの積み重ねをしない。
9:40	だしを分ける			・スープの袋	・空袋を速やかに処理する。
10:15	冷蔵庫等から卵を 出す			・だしがらからの飛沫 ・室温放置による細菌増殖	※食品取り扱いマニュアル(卵)参照
10:30	ほうれん草 をゆでる			・加熱不足による細菌の残存 ・床からの飛沫	・床からの飛沫に注意する。
	割卵				
	冷蔵庫等で保管				
	色止めをする				
	冷蔵庫等から ベーコンを出す			・専用の容器、専用の台車・ドリッ プ ・手指及びエプロン	※食品取り扱いマニュアル(卵)参照 ※食品取り扱いマニュアル(食肉類)参照 ・手指、エプロンの洗浄、消毒は十分か。 ・専用のエプロンを着用する。 ・専用の調理用機器・器具類の使用。 ・調理時間に合わせて出す。(冷蔵保管する必 要のある食品は常温放置しないこと)
11:00	冷蔵庫から卵を 出す				・バラバラにしてよく火を通し、色が変わったの を確認して次の材料を入れる。
	ベーコン、野菜を入れる				
	あくを取る			・あくの処理	・あくは専用の容器に取って終末箇所に流す。
	調味				
	混合				
	溶き卵を入れる			・加熱不足による細菌の残存	・卵の混合は使用直前に行なう。 ・食品が十分加熱できているか、確認する。
	ほうれん草を入れる				
11:25	中心温度測定 保存食採取・配缶			・加熱不足による細菌の残存 ・手指及びエプロン ・異物混入	・食缶を準備する時間に配慮する。 ・食品が十分加熱できているか確認する。 ※中心温度測定後、記録する。 ・配缶用エプロン、使い捨て手袋を使用する。 ・保存食は50g以上採取しているか。
備考	* 作業がかわるごとに手指を洗浄・消毒すること。				

作業区分ごとに行なう手指を洗浄消毒する。

調理別適正作業マニュアル(下処理・切裁・調理・配缶)

時間(例)	調理形態	汁物	No.	料理名	だしをとるもの (コーンスープ)
時間(例)	作業手順				衛生管理ポイント
前日作業					※受入保管マニュアル(常温品)参照
7:30	食品の受入・容器の 移し替え保管		・食品の容器 ・食品の容器 ・室温放置による品質の劣化		※検収の徹底(品温測定・検収記録) ・冷蔵・冷凍保管する必要がある食品は、常温 放置しないこと。 ・下処理室等にダンボール等の持ち込みをし ない。(専用の容器に移し替える)
8:10	野菜の洗浄・切裁		・野菜類の洗浄不足 ・包丁・まな板・スライサーベルトの洗 浄、消毒不足 ・床からの飛沫		・野菜の洗浄は十分か。 (少量ずつ丁寧に洗浄する) ・調理用機器・器具類の洗浄消毒は十分か。 ・床からの飛沫に注意する。 ・たらいの上に置く等、水受けの工夫をする。 ・ザルの積み重ねをしない。
9:00	だしの準備 (煮干し・スープ・香 味野菜)				
10:30	だしを分ける		・スープの袋 ・だしがらからの飛沫		・空袋を速やかに処理する。
			・調理用機器・器具類の消毒不足 ・床からの飛沫 ・室温放置による細菌増殖		・調理用機器は清潔か確認する。 ・調理時間に合わせて出す。(冷凍保管する必 要のある食品は常温放置しないこと)
10:40	冷凍コーンの解凍		・調理用機器・器具類の消毒不足 ・床からの飛沫 ・室温放置による細菌増殖		※食品取り扱いマニュアル(冷凍食材)参照 ・調理用機器は清潔か確認する。 ・調理時間に合わせて出す。(冷凍保管する必 要のある食品は常温放置しないこと)
			・専用の容器、専用の台車・ドリップ ・手指及びエプロン		※食品取り扱いマニュアル(食肉類)参照 ・手指、エプロンの洗浄、消毒は十分か。 ・専用のエプロンを着用する。 ・専用の調理用機器・器具類の使用。 ・調理時間に合わせて出す。(冷蔵保管する必 要のある食品は常温放置しないこと)
11:05	ベーコンを 冷蔵庫から出す				・バラバラにしてよく火を通し、色が変わったの を確認して次の材料を入れる。
	ベーコン、野菜を入れる				
11:10	あくを取る		・あくの処理		・あくは専用の容器に取って終末箇所に流す。
	調味				
	パセリを入れる		・加熱不足による細菌の残存		・食缶を準備する時間に配慮する。 ・食品が十分加熱できているか確認する。
11:25	中心温度測定 保存食採取・配缶		・手指及びエプロン ・異物混入		※中心温度測定後、記録する。 ・配缶用エプロン、使い捨て手袋を使用する。 ・保存食は50g以上採取しているか。
備考	* 作業がかわるごとに手指を洗浄・消毒すること。				

作業区分ごとの手指を洗浄消毒する。

調理別適正作業マニュアル(下処理・切裁・調理・配缶)

	調理形態	汁物	No.			料理名	だしをとらないもの(クリームスープ)
時間(例)	作業手順		考えられる二次汚染の原因			衛生管理ポイント	
前日作業						※受入保管マニュアル(常温品)参照	
7:30	食品の受入・容器の 移し替え保管		<ul style="list-style-type: none"> ・食品の容器 ・食品の容器 ・室温放置による品質の劣化 			<ul style="list-style-type: none"> ※検収の徹底(品温測定・検収記録) ・冷蔵・冷凍保管する必要がある食品は、常温放置しないこと。 ・下処理室等にダンボール等の持ち込みをしない。(専用の容器に移し替える) 	
8:10	芋・野菜の洗浄・切裁		<ul style="list-style-type: none"> ・野菜類の洗浄不足 ・包丁・まな板・スライサーベルトの洗浄、消毒不足 ・床からの飛沫 			<ul style="list-style-type: none"> ・野菜の洗浄は十分か。(少量ずつ丁寧に洗浄する) ・調理用機器・器具類の洗浄消毒は十分か。 ・床からの飛沫に注意する。 ・たらいの上に置く等、水受けの工夫をする。 ・ザルの積み重ねをしない。 	
10:00	冷蔵庫等から牛乳を 出す		<ul style="list-style-type: none"> ・室温放置による細菌増殖 			<ul style="list-style-type: none"> ・調理時間に合わせて出す。(冷凍保管する必要がある食品は常温放置しないこと) 	
	↓						
	牛乳を食缶に移す (冷蔵等保管)		<ul style="list-style-type: none"> ・室温放置による細菌増殖 			<ul style="list-style-type: none"> ・調理時間に合わせて出す。(冷凍保管する必要がある食品は常温放置しないこと) 	
	↓						
	スープのもとをとく (ミキサー)		<ul style="list-style-type: none"> ・スープの袋 ・ミキサーの洗浄消毒不足 			<ul style="list-style-type: none"> ・空袋を速やかに処理する。 ・調理用機器、器具の洗浄消毒は十分か。 	
	↓						
10:45	ベーコンを冷蔵庫から 出す		<ul style="list-style-type: none"> ・専用の容器、専用の台車・ドリップ ・手指及びエプロン 			<ul style="list-style-type: none"> ※食品取り扱いマニュアル(食肉類)参照 ・手指、エプロンの洗浄、消毒は十分か。 ・専用のエプロンを着用する。 ・専用の調理用機器・器具類の使用。 ・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常温放置しないこと) ・バラバラにしてよく火を通し、色が変わったのを確認して次の材料を入れる。 	
	↓						
	ベーコンを炒める						
	↓						
	芋・野菜を加える						
	↓						
	水を入れて煮込み、 あくを取る		<ul style="list-style-type: none"> ・あくの処理 ・加熱不足による細菌の残存 			<ul style="list-style-type: none"> ・あくは専用の容器に取って終末箇所に流す。 ・食品が十分加熱できているか、確認する。 	
	↓						
11:10	調味						
	↓						
	パセリを入れる		<ul style="list-style-type: none"> ・加熱不足による細菌の残存 			<ul style="list-style-type: none"> ・食缶を準備する時間に配慮する。 ・食品が十分加熱できているか確認する。 	
	↓						
11:25	中心温度測定 保存食採取・配缶		<ul style="list-style-type: none"> ・手指及びエプロン ・異物混入 			<ul style="list-style-type: none"> ※中心温度測定後、記録する。 ・配缶用エプロン、使い捨て手袋を使用する。 ・保存食は50g以上採取しているか。 	
備考	* 作業がかわるごとに手指を洗浄・消毒すること。						

調理別適正作業マニュアル(下処理・切裁・調理・配缶)

	調理形態	揚げ物	No.			料理名	シシヤモ から揚げ	
時間(例)	作業手順		考えられる二次汚染の原因			衛生管理ポイント		
8:00	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">フライヤーの準備</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">油の準備</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">魚の箱を専用容器に移し替える</div>		<ul style="list-style-type: none"> ・使用油の酸化・劣化 ・室内放置による細菌の付着・増殖 ・魚の箱 ・原材料の劣化 			<ul style="list-style-type: none"> ・油脂の検査・使用回数の確認 ※検収の徹底(品温測定・検収記録) ・冷蔵・冷凍保管する必要がある食品は、常温放置しないこと。 ・下処理室等にダンボール等の持ち込みをしない。(専用の容器に移し替える) 		作業 区 分 ご と に
9:10	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">フライヤーの着火 約160℃ 4~5分</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">衣をつける</div>							
9:30	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">揚げ始める</div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <ul style="list-style-type: none"> ①投入 ②取り出し ③油きり </div> <div style="text-align: center;"> <ul style="list-style-type: none"> ①~③ 繰り返し </div> </div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">確認・保存食採取</div>		<ul style="list-style-type: none"> ・加熱不足による細菌の残存 ・手指及びエプロン ・異物混入 			<ul style="list-style-type: none"> ・開始時間の確認 ・専用エプロンを着用し、使い捨て手袋を使用する。 ・揚げ油の温度確認 ・加熱後の食品用具は清潔か。 ※中心温度測定後、記録する。 ・保存食は50g以上採取しているか。 ・食品が十分加熱できているか確認する。 ・食缶を準備する時間に配慮する。 ・配缶用エプロン、使い捨て手袋を使用する。 ・異物混入はないか。 		洗 浄 ・ 消 毒 す る 。
10:00	<div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">バットへ配缶</div>							
11:00	<p>揚げ始め～配送車出発は、配缶順の学校(釜)ごとに作業の繰り返し。 配缶時間から逆算して作業を行う。</p> <p>※各作業工程ごとに確認を行い、保存食日誌に確実に記載する。</p>							
備考								

調理別適正作業マニュアル(下処理・切裁・調理・配缶)

時間(例)	調理形態 作業手順	揚げ物	No.	料理名	手作り肉・魚 緑茶の衣揚げ
					衛生管理ポイント
8:00	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">フライヤーの準備</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">油の準備</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">野菜の洗浄、切裁</div>				<ul style="list-style-type: none"> ・油脂の検査・使用回数の確認 ・野菜の洗浄は十分か。 (少量ずつ丁寧に洗浄する) ・調理用機器・器具類の洗浄消毒は十分か。 ※検収の徹底(品温測定・検収記録)
9:00	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">豚肉に下味をつける</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">割卵</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・使用油の酸化・劣化 ・野菜類の洗浄不足 ・包丁・まな板・スライサーベルトの洗浄、消毒不足 			<ul style="list-style-type: none"> ・室内放置による細菌の付着・増殖 ・冷蔵・冷凍保管する必要がある食品は、常温放置しないこと。 ・下処理室等にダンボール等の持ち込みをしない。(専用の容器に移し替える) ※食品取り扱いマニュアル(卵)参照 ※食品取り扱いマニュアル(食肉類)参照
9:05	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">みじん切り野菜、緑茶を加え衣を作る</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">フライヤーの着火</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・室内放置による細菌の付着・増殖 ・割卵作業後の手指の消毒不足 			<ul style="list-style-type: none"> ・手指、エプロンの洗浄、消毒は十分か。 ・専用のエプロンを着用する。 ・専用の調理用機器・器具類の使用。 ・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常温放置しないこと)
9:10	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">肉と衣を合わせる</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">揚げ始める</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・専用調理器具等 			<ul style="list-style-type: none"> ・開始時間の確認 ・専用エプロンを着用し、使い捨て手袋を使用する。 ・揚げ油の温度確認 ・加熱後の食品用具は清潔か。
9:30	<p style="text-align: center;">約170℃ 4~5分</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between; margin-bottom: 10px;"> <div style="text-align: center;">①投入</div> <div style="text-align: center;">①~③ 繰り返し</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; margin-bottom: 10px;"> <div style="text-align: center;">②取り出し</div> <div style="text-align: center;">②</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="text-align: center;">③油きり</div> <div style="text-align: center;">③</div> </div>	<ul style="list-style-type: none"> ・加熱不足による細菌の残存 			<ul style="list-style-type: none"> ※中心温度測定後、記録する。 ・保存食は50g以上採取しているか。 ・食品が十分加熱できているか確認する。 ・食缶を準備する時間に配慮する。 ・配缶用エプロン、使い捨て手袋を使用する。 ・異物混入はないか。
10:00	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">確認・保存食採取</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">バットへ配缶</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・加熱不足による細菌の残存 			<ul style="list-style-type: none"> ※手指が油分等で汚染されている場合は、石洗浄し消毒を確実にを行う。 ※配缶時間の記録を保存食日誌に記入 ※検食の記録を日常点検チェックリストに記入 ※揚げる人・食缶準備・配缶の役割分担を確実にする
11:00					<ul style="list-style-type: none"> ・手指及びエプロン ・異物混入
備考	<p>揚げ始め～配送車出発は、配缶順の学校(釜)ごとに作業の繰り返し。</p> <p>配缶時間から逆算して作業を行う。</p> <p>※各作業工程ごとに確認を行い、保存食日誌に確実に記載する。</p>				

作業区分ごとに手指を洗浄・消毒する。

調理別適正作業マニュアル(下処理・切裁・調理・配缶)

	調理形態	揚げ物	No.			料理名	手作りかきあげ	
時間(例)	作業手順		考えられる二次汚染の原因			衛生管理ポイント		
8:00	フライヤーの準備		<ul style="list-style-type: none"> ・使用油の酸化・劣化 			<ul style="list-style-type: none"> ・油脂の検査・使用回数の確認 		作業 区 分 ご と に 手 指 を 洗 浄 ・ 消 毒 す る 。
9:00	野菜の洗浄・切裁							
9:15	えびの解凍		<ul style="list-style-type: none"> ・室内放置による細菌の付着・増殖 			<ul style="list-style-type: none"> ・冷蔵・冷凍保管する必要がある食品は、常温放置しないこと。 ・下処理室等にダンボール等の持ち込みをしない。(専用の容器に移し替える) ※食品取り扱いマニュアル(魚介類)参照 ※食品取り扱いマニュアル(卵)参照 		
9:20	割卵							
9:30	食品を混ぜ合わせる		<ul style="list-style-type: none"> ・専用調理器具等 			<ul style="list-style-type: none"> ・専用の調理用機器・器具類の使用。 ・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常温放置しないこと) 		
9:30	揚げ始める							
10:00	確認・保存食採取		<ul style="list-style-type: none"> ・加熱不足による細菌の残存 			<ul style="list-style-type: none"> ※中心温度測定後、記録する。 ・保存食は50g以上採取しているか。 ・食品が十分加熱できているか確認する。 ・食缶を準備する時間に配慮する。 ・配缶用エプロン、使い捨て手袋を使用する。 ・異物混入はないか。 		
11:00	バットへ配缶							
備考	<p>揚げ始め～配送車出発は、配缶順の学校(釜)ごとに作業の繰り返し。 配缶時間から逆算して作業を行う。</p> <p>※各作業工程ごとに確認を行い、保存食日誌に確実に記載する。</p>							

調理別適正作業マニュアル(下処理・切裁・調理・配缶)

時間(例)	調理形態	揚げ物	No.	料理名	つくね揚げ
	作業手順		考えられる二次汚染の原因		衛生管理ポイント
8:00	フライヤーの準備		<ul style="list-style-type: none"> ・使用油の酸化・劣化 ・野菜類の洗浄不足 ・包丁・まな板・スライサーベルトの洗浄、消毒不足 		<ul style="list-style-type: none"> ・油脂の検査・使用回数の確認 ・野菜の洗浄は十分か。 (少量ずつ丁寧に洗浄する) ・調理用機器・器具類の洗浄消毒は十分か。 ※検収の徹底(品温測定・検収記録)
8:30	野菜の洗浄・切裁				
9:15	フライヤーの着火		<ul style="list-style-type: none"> ・室内放置による細菌の付着・増殖 ・割卵作業後の手指の消毒不足 ・専用調理器具等 		<ul style="list-style-type: none"> ※食品取り扱いマニュアル(魚介類)参照 ※食品取り扱いマニュアル(卵)参照 ・手指、エプロンの洗浄、消毒は十分か。 ・専用のエプロンを着用する。 ・専用の調理用機器・器具類の使用。 ・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常温放置しないこと)
	割卵				
	食品を混ぜ合わせる		<ul style="list-style-type: none"> ・加熱不足による細菌の残存 		<ul style="list-style-type: none"> ・開始時間の確認 ・専用エプロンを着用し、使い捨て手袋を使用する。 ・揚げ油の温度確認 ・加熱後の食品用具は清潔か。
9:30	揚げ始める				
	①投入	①～③ 繰り返し	<ul style="list-style-type: none"> ・加熱不足による細菌の残存 ・手指及びエプロン ・異物混入 		<ul style="list-style-type: none"> ※中心温度測定後、記録する。 ・保存食は50g以上採取しているか。 ・食品が十分加熱できているか確認する。 ・食缶を準備する時間に配慮する。 ・配缶用エプロン、使い捨て手袋を使用する。 ・異物混入はないか。
	②取り出し				
	③油きり		<ul style="list-style-type: none"> ※手が油分等で汚染されている場合は、石洗浄し消毒を確実にを行う。 ※配缶時間の記録を保存食日誌に記入 ※検食の記録を日常点検チェックリストに記入 ※揚げる人・食缶準備・配缶の役割分担を確実にする 		
	確認・保存食採取				
	バットへ配缶		<ul style="list-style-type: none"> ※手が油分等で汚染されている場合は、石洗浄し消毒を確実にを行う。 ※配缶時間の記録を保存食日誌に記入 ※検食の記録を日常点検チェックリストに記入 ※揚げる人・食缶準備・配缶の役割分担を確実にする 		
10:00	コンテナに入れる				
11:20					
備考	揚げ始め～配送車出発は、配缶順の学校(釜)ごとに作業の繰り返し。 配缶時間から逆算して作業を行う。 ※各作業工程ごとに確認を行い、保存食日誌に確実に記載する。				

調理別適正作業マニュアル(下処理・切裁・調理・配缶)

	調理形態	揚げ煮	No.			料理名	魚の甘辛煮
時間(例)	作業手順		考えられる二次汚染の原因			衛生管理ポイント	
8:00	機械類の消毒	魚の解凍 ↓ 生姜漬け 醤油込み 酒	・機械の消毒不足	・魚の箱			※検収の徹底(品温測定・検収記録) ・油脂の検査・使用回数の確認 ※食品取り扱いマニュアル(魚介類)参照 ・手指、エプロンの洗浄、消毒は十分か。 ・専用のエプロンを着用する。 ・専用の調理用機器・器具類の使用。 ・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常温放置しないこと) ・下処理室へのダンボールの持ち込みをしない。(専用容器に移し替える)
	生姜・人参 ピーラー たけのこ 下処理 ピーマ 板こんにゃく		・野菜洗浄不足 ・手指 ・調理器具類の汚染 ・室内放置による付着・増殖				
9:00	切裁	釜に油を入れる				劣化	
9:15	ボイル						
9:30	たけのこ 板こん ピーマン	ごま空炒り	・室内放置による付着・増殖				※中心温度測定後、記録する。 ・揚げ油の確認。
		魚揚げ開始 温度を計る		・加熱不足			・開始時刻の確認 ・専用エプロンを着用し、使い捨て手袋を使用する。 ・加熱後の食品容器は清潔か ※中心温度測定後、記録する。
10:00	調理開始		・調理器具類の汚染				・食品が十分加熱できているか、確認する。 ・調理用機器・器具類の洗浄消毒は十分か。 ・手指の洗浄、消毒
11:00	野菜入れ 調味料 揚げた魚 熱処理した野菜		・手指 ・異物混入				※中心温度測定後、記録する。 ・保存食は50g以上採取しているか。 ・食品が十分加熱できているか確認する。 ・食缶を準備する時間に配慮する。 ・配缶用エプロン、使い捨て手袋を使用する。 ・異物混入はないか。
	保存食を取る バットへ配缶	魚揚げ終了	・加熱不足による細菌の残存 ・手指及びエプロン ・異物混入				消毒する。
11:30	配送車 出発						
備考	揚げ始め～配送車出発は、配缶順の学校(釜)ごとに作業の繰り返し。 配缶時間から逆算して作業を行う。 ※各作業工程ごとに確認を行い、保存食日誌に確実に記載する。						

調理別適正作業マニュアル(下処理・切裁・調理・配缶)

	調理形態	揚げ炒め	No.			料理名	カシューナッツ炒め
時間(例)	作業手順		考えられる二次汚染の原因			衛生管理ポイント	
8:00	機械類の消毒		・機械の消毒不足			※検収の徹底(品温測定・検収記録)	
8:00	アルコール消毒		・野菜洗浄不足			・交差汚染による注意・役割分担 ・下処理室へのダンボールの持ち込みをしない。(専用容器に移し替える)	
8:00	生姜・人参・玉ねぎ		・床、ザルからの飛沫				
8:40	ピーラー 京ねぎ 下処理 ピーマン		・手指			・油脂の検査・使用回数の確認 ※食品取り扱いマニュアル(魚介類)参照 ・手指、エプロンの洗浄、消毒は十分か。 ・専用のエプロンを着用する。 ・専用の調理用機器・器具類の使用。 ・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常温放置しないこと)	
9:00	切裁	肉を 生姜 漬け 醤油 込み 酒	・調理器具類の汚染 ・肉漬け込み時のドリップ			・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常温放置しないこと) ・揚げ油の確認。	
9:30	ポイル	肉揚げ始める 温度を計る	・室内放置による付着・増殖			・開始時刻の確認 ・専用エプロンを着用し、使い捨て手袋を使用する。 ・加熱後の食品容器は清潔か	
	↓					※中心温度測定後、記録する。	
	冷却	調味液(タレ)を わかす。				・食品が十分加熱できているか、確認する。	
10:00	調理開始(炒め)		・調理器具類の汚染			・調理用機器・器具類の洗浄消毒は十分か。	
	サラダ油		・手指			・手指の洗浄、消毒	
	野菜入れ		・異物混入				
	揚げた若鶏						
	カシューナッツ	揚げ終了	・加熱不足はないか				
	調味する。						
11:00	熱処理した ピーマン		・加熱不足による 細菌の残存			※中心温度測定後、記録する。 ・保存食は50g以上採取しているか。 ・食品が十分加熱できているか確認する。 ・食缶を準備する時間に配慮する。 ・配缶用エプロン、使い捨て手袋を使用する。 ・異物混入はないか。	
	保存食を取る		・手指及びエプロン ・異物混入 ・異物混入はないか				
	バットへ配缶						
11:30	配送車 出発						
備考	揚げ始め～配送車出発は、配缶順の学校(釜)ごとに作業の繰り返し。 配缶時間から逆算して作業を行う。 ※各作業工程ごとに確認を行い、保存食日誌に確実に記載する。						

作業区分ごとに手指を洗浄・消毒する。

調理別適正作業マニュアル(下処理・切裁・調理・配缶)

	調理形態	和え物	No.			料理名	下味+ボイル(ひじきサラダ)	
時間(例)	作業手順		考えられる二次汚染の原因			衛生管理ポイント		
7:30~	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">食品の受入・保管</div>		<ul style="list-style-type: none"> ・食品の容器 			<ul style="list-style-type: none"> ※検収の徹底(品温測定・検収記録) ・シーガニックひじきの袋を持ち込む際の点検(汚れは水拭きその後アルコール拭き) ・下処理室へのダンボールの持ち込みをしない。(専用容器に移し替える) 		作業区分ごとに
8:10	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">野菜の洗浄・切裁</div>							
9:10	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">シーガニックひじきの確認</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">ひじきの下味付け</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">真空冷却</div>		<ul style="list-style-type: none"> ・ひじき加熱不足による細菌の残存 ・取り出し時の床からの飛沫 ・真空冷却機 ・ひじき冷却不足による細菌の増殖 			<ul style="list-style-type: none"> ・異物混入はないか。 ※中心温度測定後、記録する。 ・食品が十分冷却できているか、中心温度の確認をする。 ・冷却後のひじきの保管は適切か。 		洗
10:00	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">野菜のボイル開始</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">真空冷却</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">ドレッシングを作る</div>							
10:45	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">食品をよく混ぜる</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">ドレッシングを加え和える</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">確認・保存食採取・配缶</div>		<ul style="list-style-type: none"> ・泡立て器 ・和える釜、器具 ・手指 			<ul style="list-style-type: none"> ・和え物専用エプロンを着用し、使い捨て手袋を使用する。 		。
備考	<p>和える以降は配缶順の学校(釜)ごとに作業の繰り返し。 配缶時刻から逆算して作業を行う。 * 冷却後の食材を常温放置しなければならない状況を早急改善する必要である。(温度管理できる和え物室整備) ※各作業工程ごとに確認を行い、保存食日誌に確実に記載する。</p>							

調理別適正作業マニュアル(下処理・切裁・調理・配缶)

	調理形態	和え物	No.			料理名	ポイルあり(華風サラダ)	
時間(例)	作業手順		考えられる二次汚染の原因			衛生管理ポイント		
7:30~ 8:10	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 10px;">食品の受入・保管</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">野菜の洗浄・切裁</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・食品の容器 ・室温放置による品質の劣化 				<ul style="list-style-type: none"> ・野菜類の洗浄不足 ・包丁・まな板・スライサーベルトの洗浄、消毒不足 ・床からの飛沫 	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜の洗浄は十分か。(少量ずつ丁寧に洗浄する) ・調理用機器・器具類の洗浄消毒は十分か。 ・床からの飛沫に注意する。 ・たらいの上に置く等、水受けの工夫をする。 ・ザルの積み重ねをしない。 ・手指の洗浄・アルコール消毒 	<ul style="list-style-type: none"> ※検収の徹底(品温測定・検収記録) ・冷蔵・冷凍保管する必要がある食品は、常温放置しないこと。 ・下処理室等にダンボール等の持ち込みをしない。(専用の容器に移し替える)
10:00	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 10px;">春雨の準備</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">野菜・春雨のポイル開始</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・手指及びエプロン ・袋 						
10:45	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 10px;">真空冷却</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 10px;">ドレッシングを作る</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 10px;">食品をよく混ぜる</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 10px;">ドレッシングを加え和える</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">確認・保存食採取・配缶</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・泡立て器 ・和える釜、器具 ・手指 	<ul style="list-style-type: none"> ・冷却後の食材の保管は適切か。 ・和える釜周囲は清潔か温度等環境も確認。 ・容器、器具、釜の消毒は十分か。 ・和え物専用スパテラで混ぜる。 ・食品が十分混ぜられているか、確認する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・和え物専用エプロンを着用し、使い捨て手袋を使用する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・和え物専用エプロンを着用し、使い捨て手袋を使用する。 			
備考	<p>和える以降は配缶順の学校(釜)ごとに作業の繰り返し。 配缶時刻から逆算して作業を行う。 * 冷却後の食品を常温放置しなければならない状況を早急に改善する必要がある。(温度管理できる和え物室整備) ※各作業工程ごとに確認を行い、保存食日誌に確実に記載する。</p>							

作業区分ごとに手指を洗浄・消毒する。

(青エプロン着用→手洗い→エプロン アルコール
 →手袋 アルコール→手袋をはめる
 →和える身支度完了)

調理別適正作業マニュアル(下処理・切裁・調理・配缶)

時間(例)	調理形態	果物	No.	料理名	切裁するもの(りんご・梨)	
時間(例)	作業手順		考えられる二次汚染の原因		衛生管理ポイント	
<p>前日</p> <p>7:30~</p> <p>8:10</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:10</p> <p>10:30</p>	<p style="text-align: center;">りんご切り割り芯取り</p> <hr/> <p style="text-align: center;">食品の受入・保管</p> <hr/> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p>使用シンクの消毒</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>りんご切り割り芯取り機の消毒</p> </div> </div> <hr/> <p style="text-align: center;">洗浄</p> <hr/> <p style="text-align: center;">「必要に応じて消毒をする」</p> <hr/> <p style="text-align: center;">水切り</p> <hr/> <p style="text-align: center;">切裁</p> <hr/> <p style="text-align: center;">確認・保存食採取・配缶</p>		<p>・食品の容器</p> <p>・果物の洗浄不足</p> <p>・専用用具等</p> <p>・品質の劣化</p> <p>・床からの飛沫</p> <p><塩素をしない場合></p> <p>・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</p> <p>【・塩素濃度200mg/Lで5分間の滅菌】</p> <p>【・塩素をする場合は流水でよくすすぐ】</p> <p>・床からの飛沫</p> <p>・流水ですすぐ</p> <p>・室温放置</p> <p>・床からの飛沫</p> <p>・床からの飛沫</p> <p>・容器</p> <p>・塩素殺菌不足による細菌の残存</p> <p>・手指及びエプロン</p> <p>・異物混入</p>		<p>・調理機器具の管理(切裁刃の確認)</p> <p>※検収の徹底(品温測定・検収記録)</p> <p>・下処理室へのダンボールの持ち込みをしない。(専用容器に移し替える)</p> <p>・りんご切り割り芯取り機の消毒は十分か。</p> <p>・洗浄は十分か。</p> <p>・専用器具用具の使用(スポンジ・軍手・ザル等)</p> <p>・床からの飛沫に注意する。</p> <p>【・塩素濃度測定(200mg/L)の確認】</p> <p>【・塩素から取り出す作業以降は非汚染作業】</p> <p>・塩素濃度測定(残留ゼロ)の確認</p> <p>・果物専用エプロンを着用し、使い捨て手袋を使用する。</p> <p>・作業場所は衛生的か。</p> <p>・床からの飛沫に注意する。</p> <p>・水切り後、ザルの積み重ねをしない。</p> <p>・専用器具用具の消毒は十分か。</p> <p>・たらいの上に置く等、水受けの工夫をする。</p> <p>・切り割り芯取り機使用時は、果物取り出し高さや周囲の状況に注意。</p> <p>・食品投入時、床からの飛沫に注意する。</p> <p>・切裁時、床からの飛沫に注意する。</p> <p>・切裁後、ザルの積み重ねをしない。</p> <p>・保存食は50g以上採取しているか。</p> <p>・食缶を準備する時間に配慮する。</p> <p>食する。</p> <p>・配缶用エプロン、使い捨て手袋を使用する。</p> <p>・異物混入はないか。</p> <p>・果物専用エプロンの水気汚れを取り去り、新しい使い捨て手袋につけかえアルコール消毒。</p> <p>(青エプロン着用→手洗い→エプロン アルコール→手袋 アルコール→手袋をはめる→身支度完了)</p>	<p>作業区分ごとに手指を洗浄・消毒する。</p>
備考	<p>果物の切り割り作業は喫食2時間以内を考慮する。</p> <p>りんご切り割り芯取り機の果物排出口が60cm以上ではない現状を改善する必要がある。</p> <p>※各作業工程ごとに確認を行い、保存食日誌に確実に記載する。</p>					

調理別適正作業マニュアル(下処理・切裁・調理・配缶)

	調理形態	果物	No.	料理名	切裁するもの(メロン・柑橘類・キウイフルーツ)	
時間(例)	作業手順		考えられる二次汚染の原因		衛生管理ポイント	
<p>前日</p> <p>7:30~</p> <p>8:10</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:10</p> <p>10:30</p>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">食品の受入・保管</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">使用シンクの消毒</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">洗浄</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">塩素消毒(5分浸漬)</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">よくすすぐ</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">水切り</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">切裁</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">確認・保存食採取・配缶</div>		<ul style="list-style-type: none"> ・食品の容器 ・果物の洗浄不足 ・専用用具等 ・品質の劣化 ・床からの飛沫 ・塩素濃度200mg/Lで5分間の滅菌 ・床からの飛沫 ・流水ですすぐ ・室温放置 ・床からの飛沫 ・床からの飛沫 ・容器 ・塩素殺菌不足による細菌の残存 ・手指及びエプロン ・異物混入 		<ul style="list-style-type: none"> ・調理器具の管理(切裁刃の確認) ※検収の徹底(品温測定・検収記録) ・下処理室へのダンボールの持ち込みをしない。(専用容器に移し替える) ・包丁の消毒は十分か。 ・洗浄は十分か。 ・専用器具用具の使用(スポンジ・軍手・ザル等) ・床からの飛沫に注意する。 ・塩素濃度測定(200mg/L)の確認 ・塩素から取り出す作業以降は非汚染作業 ・果物専用エプロンを着用し、使い捨て手袋を使用する。 ・塩素濃度測定(残留ゼロ)の確認 ・作業場所は衛生的か。 ・床からの飛沫に注意する。 ・水切り後、ザルの積み重ねをしない。 ・専用器具用具の消毒は十分か。 ・たらいの上に置く等、水受けの工夫をする。 ・切裁後、腐敗等がないか確認する。 ・食品投入時、床からの飛沫に注意する。 ・切裁時、床からの飛沫に注意する。 ・切裁後、ザルの積み重ねをしない。 ・保存食は50g以上採取しているか。 ・食缶を準備する時間に配慮する。 ・配缶用エプロン、使い捨て手袋を使用する。 ・異物混入はないか。 ・果物専用エプロンの水気汚れを取り去り、新しい使い捨て手袋につけかえアルコール消毒。 <p>(青エプロン着用→手洗い→エプロン アルコール→手袋 アルコール→手袋をはめる→身支度完了)</p>	作 業 区 分 ご と に 手 指 を 洗 浄 ・ 消 毒 す る 。
備考	塩素消毒以降は学校(グループ)ごとに作業の繰り返し。 果物の切り割り作業は喫食2時間以内を考慮する。 ※各作業工程ごとに確認を行い、保存食日誌に確実に記載する。					

調理別適正作業マニュアル(下処理・切裁・調理・配缶)

	調理形態	果物	No.		料理名	切裁しないもの(みかん等)
時間(例)	作業手順		考えられる二次汚染の原因			衛生管理ポイント
前日						<p>作業区分ごとに手指を洗浄・消毒する。</p> <p>(青エプロン着用→手洗い→エプロン アルコール→手袋 アルコール→手袋をはめる→身支度完了)</p>
7:30~	検収	※検収マニュアル参照 ・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 			
8:10	容器の移し替え	・容器	<ul style="list-style-type: none"> ・容器は取り除く。 			
	原材料の採取	・手指、エプロン	<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。 			
9:00	洗浄(3回流水で洗う)	<ul style="list-style-type: none"> ・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 ・洗浄不足による細菌の残存 	<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。 ・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浄する。 ・次のシンクへ移す時は、1個ずつ蛇口洗浄を行う 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 			
9:30						
10:10						
	確認・保存食採取					
10:30	配缶	・異物混入はないか。	<ul style="list-style-type: none"> ・作業場所は清潔か。 ・バットおよび食缶等に配缶する。 ・保存食は50g以上採取しているか。 ・果物専用エプロンの水気汚れを取り去り、新しい使い捨て手袋につけかえアルコール消毒。 			
備考	※各作業工程ごとに確認を行い、保存食日誌に確実に記載する。					

調理別適正作業マニュアル(下処理・切裁・調理・配缶)

調理形態	果物	No.	料理名	トマト等
時間(例)	作業手順	考えられる二次汚染の原因		衛生管理ポイント
前日				・調理機器具の管理(切裁刃の確認)
当日				・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
7:30~	検収	※検収マニュアル参照 ・ダンボール等		・容器は取り除く。
8:10	↓ 容器の移し替え	・容器		・手指、エプロンの消毒は適切か。 ・原材料を50g程度採取。
	↓ 原材料の採取	・手指、エプロン		・手指、エプロンの消毒。 ・調理用機器、器具類の消毒は適切か。
9:00	↓ 洗浄(3回流水で洗う)	・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 ・洗浄不足による細菌の残存		・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浄する。 ・次のシンクへ移す時は、蛇口洗浄を行う。 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
9:30	↓			
10:10	↓			
10:30	↓ 確認・保存食採取・配缶	・洗浄不足による細菌の残存 ・手指及びエプロン ・異物混入		・食缶を準備する時間に配慮する。 ・保存食は50g以上採取しているか。 ・配缶用エプロン、使い捨て手袋を使用する。 ・異物混入はないか。 ・エプロンの水気汚れを取り去り、新しい使い捨て手袋につけかえアルコール消毒。 (青エプロン着用→手洗い→エプロン アルコール →手袋 アルコール→手袋をはめる →身支度完了)
備考	※各作業工程ごとに確認を行い、保存食日誌に確実に記載する。			

作業区分ごとに手指を洗浄・消毒する。

調理別適正作業マニュアル(下処理・切裁・調理・配缶)

	調理形態	ボイル	No.			料理名	ボイル(ボイルパック さばのみそ煮)	
時間(例)	作業手順		考えられる二次汚染の原因			衛生管理ポイント		
7:30~	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">食品の受入</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">食品の保管</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">釜の準備 湯を沸かす。</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">食品の投入</div>		<ul style="list-style-type: none"> ・食品の容器 ・室温放置による品質の劣化 ・食品の袋 ・床からの飛沫 			<ul style="list-style-type: none"> ※検収の徹底(品温測定・検収記録) ・食品袋の記載事項を確認する。 (ボイル時間、小中のサイズ) ・下処理室等にダンボール等の持ち込みをしない。(専用の容器に移し替える) ・調理時間に合わせて出す。(冷凍保管する必要のある食品は常温放置しないこと) ・ザルの積み重ねをしない。 ・食品の投入量を確認する。 ・食品投入時、床からの飛沫に注意する。 ・床からの飛沫に注意する。 		作 業 区 分 ご と に 手 指 を 洗 浄 ・ 消 毒 す る 。
9:30	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">調理 ボイル開始</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">はさみ、タライ、 ザル等の準備</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">再沸騰後20分加熱</div>		<ul style="list-style-type: none"> ・床からの飛沫 ・容器からの二次汚染 ・加熱不足による細菌の残存 			<ul style="list-style-type: none"> ・ボイル後の食材袋を切るはさみは衛生的か ・取り出すザル、受けるタライは衛生的か。 ・食品を取り出し時、床からの飛沫に注意する ・食品の入ったザルの積み重ねをしない。 ※中心温度測定後、記録する。 		
10:10	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">確認・保存食採取</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">人数分配食・配缶</div>		<ul style="list-style-type: none"> ・調理器具類 ・手指 ・異物混入はないか。 ・配缶後の管理不良はないか。 			<ul style="list-style-type: none"> ・保存食を個数で1個採取する。 ・釜別、サイズ別に保存食を採取する。 ・作業場所は清潔か。 ・配食する器具、容器は清潔か。 ・バットおよび食缶に配食する。 新しい使い捨て手袋につけかえアルコール消毒。 (青エプロン汚れ落とし→手洗い→エプロンアルコール→手袋アルコール→手袋をはめる) ・粗熱が取れたら直ちに内部を確認してふたをする。 		
10:30	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">人数分配食・配缶</div>		<ul style="list-style-type: none"> ・調理器具類 ・手指 ・異物混入はないか。 ・配缶後の管理不良はないか。 			<ul style="list-style-type: none"> ・保存食を個数で1個採取する。 ・釜別、サイズ別に保存食を採取する。 ・作業場所は清潔か。 ・配食する器具、容器は清潔か。 ・バットおよび食缶に配食する。 新しい使い捨て手袋につけかえアルコール消毒。 (青エプロン汚れ落とし→手洗い→エプロンアルコール→手袋アルコール→手袋をはめる) ・粗熱が取れたら直ちに内部を確認してふたをする。 		
備考	塩素消毒以降は学校(グループ)ごとに作業の繰り返し。 ボイルパックは原材料採取ができないため、必ず料理として保存食(個数で1個)を採取する。 ※各作業工程ごとに確認を行い、保存食日誌に確実に記載する。							

調理別適正作業マニュアル(検収・調理)

	調理形態	だし	No.		料理名	煮干し
時間(例)	作業手順		手順のポイント		衛生管理ポイント	
前日作業	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">食品の受入・容器・移し替え</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">冷蔵庫に入れる</div>		<ul style="list-style-type: none"> 食品の容器 		<ul style="list-style-type: none"> ※受入保管マニュアル(冷蔵品)参照 ※検収の徹底(品温測定・検収記録) ・手指及びエプロンは清潔か。 ・作業を行う場所は清潔か。 ・空袋は速やかに処理する。 	
当日 8:10	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">冷蔵庫から煮干しを出す</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">だしの準備</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">だし袋を水につける</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">釜に定量の水を入れる</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">温度を上げる</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">あくをとる</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">取り出す</div>		<ul style="list-style-type: none"> ・異物等がないか確認しながら、だし袋に入れる。 ・袋の口をきちんと閉める。 ・煮干しは30分ほど水につけておく。 ・釜のふたは開けたままで、最初は強火で、沸騰してきたらあくをすくう。その後、弱火(下がフツフツという程度)であくを取る。 ・沸騰後、5分程度加熱する。(あまりぐらぐらと沸かし過ぎない。) ・だし袋を取り出す。 		<ul style="list-style-type: none"> ・室温放置による食品の劣化を防ぐ。 ・調理用機器・器具類の洗浄消毒ができているか確認する。 ・袋の取り扱いに注意する。 ・空袋は速やかに処理する。 ・床からの飛沫に注意する。 ・計量時、水の飛沫に注意する。 ・あくは、専用の容器にとり、終末箇所に流す。 ・だしがらの飛沫に注意する。 ・だしがらは速やかに処理をする。 	
10:35						
10:50						
11:25						
備考	<ul style="list-style-type: none"> * 作業がかわるごとに手指を洗浄・消毒すること。 * さらしの袋を使用する場合は、定期的に交換する。 * 使い捨てだし袋を使用する場合は、袋が異物混入の原因にならないように注意する。 					

作業区分ごとに手指を洗浄・消毒する。

調理別適正作業マニュアル(検収・調理)

	調理形態	だし	No.	料理名	削り節	
時間(例)	作業手順		手順のポイント		衛生管理ポイント	
前日作業	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">食品の受入・容器・ 移し替え</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">食品庫に入れる</div>				※受入保管マニュアル(常温品)参照 ※検収の徹底(品温測定・検収記録) ・手指及びエプロンは清潔か。 ・作業を行う場所は清潔か。 ・空袋は速やかに処理する。 ・空袋は速やかに処理する。 ・調理用機器・器具類の洗浄消毒ができて いるか確認する。 ・計量時、湯の飛沫に注意する。 ・あくは、専用の容器にとり、終末箇所に流す。 ・だしがらの飛沫に注意する。 ・だしがらは速やかに処理をする。	
当日 8:10	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">食品庫から 削り節を出す</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">削り節を学校別に だし袋に入れる</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">釜に定量の 湯を入れる</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">温度を上げる</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">だし袋を入れる</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">あくをとる</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">取り出す</div>		・異物等がないか確認しながら、 だし袋に入れる。 ・袋の口をきちんと閉める。 ・強火にする。 ・沸騰した湯の中に削り節を入れ、 釜のふたを開けたまま強火で 2～3分加熱しながらあくを取る。 ・だし袋を取り出す。			
10:35						
10:50						
11:25						
備考	* 作業がかわるごとに手指を洗浄・消毒すること。 * さらしの袋を使用する場合は、定期的に交換する。 * 使い捨てだし袋を使用する場合は、袋が異物混入の原因にならないように注意する。					

作業区分ごとに手指を洗浄・消毒する。

調理別適正作業マニュアル(検収・調理)

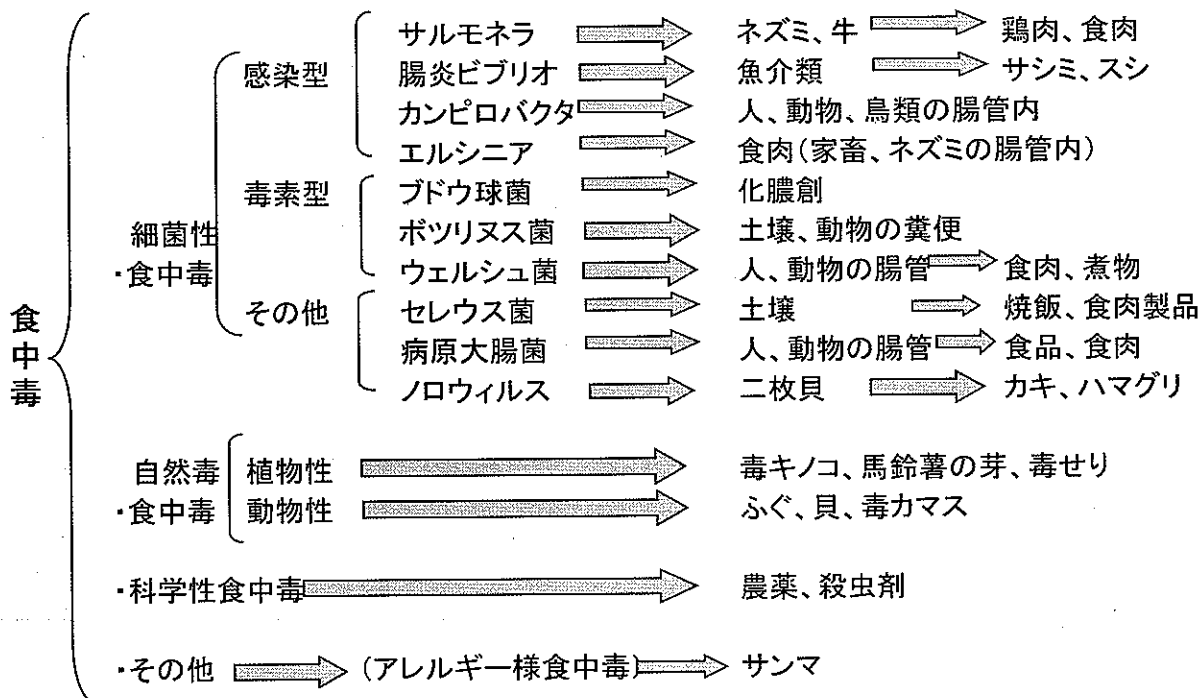
	調理形態	だし	No.			料理名	昆布	
時間(例)	作業手順		手順のポイント			衛生管理ポイント		
前日作業	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">食品の受入・容器・ 移し替え</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">食品庫に入れる</div>					※受入保管マニュアル(常温品)参照 ※検収の徹底(品温測定・検収記録) ・手指及びエプロンは清潔か。 ・作業を行う場所は清潔か。 ・空袋は速やかに処理する。		作業区分ごと に手指を 洗浄・消毒 する。
8:10	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">食品庫から 昆布を出す</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">洗う</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">昆布を水につける</div>		・表面の汚れを取る。 (汚れを取るくらいにさっと洗う) ・水に30分以上つけておく。			・袋の取り扱いに注意する。 ・空袋は速やかに処理する。 ・床からの飛沫に注意する。 ・調理用機器・器具類の洗浄消毒ができて いるか確認する。		
10:35	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">釜に定量の 水を入れる</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">温度を上げる</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">あくをとる</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">取り出す</div>		・釜のふたは開けたままで、中火で ゆっくりと加熱する。 ・沸騰直前に取り出す。			・計量時、水の飛沫に注意する。 ・あくは、専用の容器にとり、終末箇所 に流す。 ・だしがらの飛沫に注意する。 ・だしがらは速やかに処理をする。		
10:50								
11:25								
備考	* 作業が変わるごとに手指を洗浄・消毒すること。							

食中毒について

食中毒とは

何らかの有毒・有害物質が入った食品(飲み物)を飲み食いしたヒトが下痢、腹痛、嘔吐発熱などの急性障害を起こした場合を言います。

食中毒の分類



食中毒の季節

食中毒発生件数が増え始めるのは6月。7~9月にピークを迎える。しかし、最近では季節によらず年中発生している。

二次汚染とは

細菌に汚染された器具(包丁、まな板等)や手指などから、他の食品に細菌が付着することを「二次汚染」といい、多くの食中毒の原因となっている。

細菌性食中毒の種類

種類	原因菌	分布と原因食品	菌の特徴	予防のポイント
感染型	サルモネラ	<ul style="list-style-type: none"> ●動物や人など自然界に広く分布している。 ●ネズミ、ハエ、ゴキブリ、犬や猫などの糞も汚染源となる。 ●主として鶏卵、鶏肉、およびその他の食肉とその加工品。 ●二次汚染された食品 	<ul style="list-style-type: none"> ●潜伏期間：8～48時間 ●熱に弱い。 (75℃、1分以上で死滅) ●低温や乾燥に強い。 	<ul style="list-style-type: none"> ●食肉の生食は避ける。 ●調理は75℃で1分以上加熱をほどこす。 ●卵は他の食品と区別して冷蔵庫に保管し、賞味期限内に食べる。 ●食肉や卵を取り扱った手指や調理器具は十分に洗浄殺菌する。
	腸炎ビブリオ (病原性好塩菌)	<ul style="list-style-type: none"> ●海水中に生息している。 ●海産性の生鮮魚介類およびその加工品。 ●二次的に汚染された食品。 	<ul style="list-style-type: none"> ●潜伏期間：8～24時間 ●塩分を好み、塩分2～5%でよく発育するが真水に弱い。 ●発育速度が速く、短時間で急激に増殖する。 	<ul style="list-style-type: none"> ●温度管理の徹底が食中毒を予防する。 ●低温管理を心がける。 ●魚介類は、まず、真水(水道水)で洗浄する。 ●二次汚染を防止するため、魚に触れた手指や調理器具はよく洗浄する。
	病原性大腸菌	<ul style="list-style-type: none"> ●人を含めた各種動物の腸管に分布している ●人や動物の糞便により二次汚染された食品および水。 ●未消毒の井戸水やレバー刺などの生肉は要注意(特に腸管出血性大腸菌O157) 	<ul style="list-style-type: none"> ●潜伏期間：10～24時間 (O157は2～4日) ●種類(5種類) <ul style="list-style-type: none"> ・腸管病原性大腸菌 ・腸管組織侵入性大腸菌 ・腸管毒素原性大腸菌 ・腸管集合性大腸菌 ・腸管出血性大腸菌 ●腸管出血性大腸菌O157は、わずか100個程度の菌でも感染する。 	<ul style="list-style-type: none"> ●食品(特に食肉など)は75℃で1分以上、中心部まで加熱する。 ●加熱調理済みの食品が二次汚染されないよう、手指や調理器具を十分に洗浄・殺菌する ●水道水以外の水を使用する場合、定期的に水質検査を実施する。
	カンピロバクター	<ul style="list-style-type: none"> ●家畜、家きん、ペット、野生動物などのあらゆる動物の腸管に分布する。 ●水中でも生存している。 ●食肉(特に鶏肉)やその加工品。 ●二次汚染された食品、飲料水。 	<ul style="list-style-type: none"> ●潜伏期間：2～7日 ●少量の菌でも食中毒をひき起こす。 ●低温には強いが、乾燥・加熱には弱い。 	<ul style="list-style-type: none"> ●生肉と調理済みの肉類は分けて別々に保存する。 ●食品(特に鶏肉)は十分に加熱する。 ●調理用器具は熱湯消毒し、乾燥させる。 ●井戸水は塩素消毒、または煮沸殺菌する。
毒素型	ブドウ球菌	<ul style="list-style-type: none"> ●人や動物の化膿創や手指・鼻咽喉などに広く分布する。 ●穀類の加工品、弁当、にぎり飯、菓子類。 	<ul style="list-style-type: none"> ●潜伏期間：30分～6時間 ●毒素(エンテロトキシン)を産生する。 ●菌は熱に弱いが、毒素は熱に強い。 ●酸やアルカリに強い。 	<ul style="list-style-type: none"> ●手指のキズや化膿創のある人は食品や調理器具に触れない。(個人衛生を徹底) ●手指の洗浄・消毒を十分に行う。
	ノロウイルス	<ul style="list-style-type: none"> ●カキやハマグリなどの二枚貝に分布している。 ●河口養殖のカキやハマグリなどの二枚貝。 ●人の手指、まな板、調理器具を介して二次汚染された非加熱食品。 	<ul style="list-style-type: none"> ●潜伏期間：24時間～48時間 ●10月から翌年の4月にかけて集団発生する。 ●人のみが感染する。 ●低温には強いが、加熱には弱い。 	<ul style="list-style-type: none"> ●二枚貝などを触った後は、十分に手を洗う。 ●加熱調理する場合は、十分に加熱する。 ●調理の際は、必ず手を洗う。 ●生魚に触れた包丁、まな板等調理器具は他の食品を調理する前に洗浄・殺菌する。 ●カキを生食する場合には「生食用」の表示のあるものに限る
その他				