沸騰記録表

献立名：牛フィレ肉のソテー生姜醤油ソース（CCP1）

測定日時	沸騰目視確認	措置	測定者氏名

沸騰記録表

献立名：牛フィレ肉のソテー生姜醤油ソース（CCP1）

測定日時	沸騰目視確認	措置	測定者氏名

加熱時間記録表

献立名：牛フィレ肉のソテー生姜醤油ソース（CCP2、3、4、5、6、）

測定日時	加熱時間	措置	測定者氏名

加熱時間記録表

献立名：スクランブルエッグ（CCP1）

測定日時	温度測定	措置	測定者氏名

除菌時間記録表

献立名:季節のサラダ(CCP1、2、3)

測定日時	除菌時間	措置	測定者氏名

蒸し時間記録表

献立名：真鯛の蒸し煮白ワインソース（CCP1）

測定日時	蒸気の目視確認	蒸し時間	措置	測定者氏名

沸騰記録表

献立名：味噌汁（CCP1）

測定日時	沸騰目視確認	措置	測定者氏名

加熱表面温度記録表

献立名：牛サーロイン照焼（CCP1）

測定日時	加熱表面温度	措置	測定者氏名

加熱時間記録表

献立名：海老フライ（CCP1）

測定日時	加熱測定	措置	測定者氏名

加熱記録表

献立名：蕪の揚げだし鶏そぼろ庵かけ（CCP1、2、3）

測定日時	加熱温度	措置	測定者氏名

蒸し時間記録表

献立名：鯛の酒蒸し（CCP1）

測定日時	蒸し時間	措置	測定者氏名

資料－2

SSOP

Sanitation Standard Operating Procedure

衛生標準作業手順書

目次

A 調理従事者衛生管理マニュアル

A-1 健康管理マニュアル
A-2 入室管理マニュアル
A-3 手洗いマニュアル

B 施設・設備衛生管理マニュアル

B-1 使用水管理マニュアル
B-2 冷蔵庫・冷凍庫管理マニュアル
B-3 鼠族・昆虫駆除マニュアル
B-4 トイレ管理マニュアル
B-5 調理室管理マニュアル
B-6 廃棄物処理マニュアル

C 洗浄・消毒マニュアル

C-1 洗剤・消毒液管理マニュアル
C-2 作業台
C-3 まな板・包丁
C-4 おたま・へら
C-5 ふきん
C-6 スポンジ・たわし
C-7 水道及び冷蔵庫・冷凍庫取手
C-8 ミキサー
C-9 食器

D 原材料受入・保管管理マニュアル

D-1 野菜・果物
D-2 肉類
D-3 魚介類
D-4 卵(殻付)
D-5 牛乳・乳製品
D-6 冷凍食品全般
D-7 調味料
D-8 乾物

E 盛り付けマニュアル

F 事故発生時対応マニュアル

A　調理従事者衛生管理マニュアル

A-1 健康管理マニュアル

工程	注意点	措置・対策
◎毎日実施するもの ・個人の健康状態	担　　当 ： 各調理室責任者 確認時間 ： 調理開始前 記　　録 ： 調理室チェック表	・発熱、下痢及び吐き気のある者は調理作業禁止
◎定期的に実施するもの ・健康診断	担　　当 ： 総務担当者 実施頻度 ： 1～2回/年 記　　録 ： 健康診断結果票として保管	・就業に支障をきたす場合は調理業務から外し、速やかに医者の治療を受けさせる
・検便	担　　当 ： 総務担当者 実施頻度 ： 最低1回/年 記　　録 ： 検便結果票として保管	・サルモネラ及びO157陽性の場合は陰性になるまで調理作業を禁止とする

A-2 入室マニュアル

工程	注意点	措置・対策
更衣室で調理専用作業着の着用 ↓ 調理室用の靴を履く 靴の消毒	・調理室用靴は清潔な物を使用する	
↓ 健康状態のチェック	・調理室チェック表によって行う事	・下痢、発熱、吐き気のあるものは作業を禁止する。
↓ 毛髪・ゴミ等の付着チェック ↓ 手の洗浄・消毒	・手洗いマニュアルによって行う事	
↓ 調理室へ入室		

A-3　手洗いマニュアル

工程	注意点	措置・対策
調理従事者及び配膳係は以下の方法で確実に手指を洗浄消毒する事 指輪、時計を外す ↓ 爪ブラシ，石鹸を使用して洗浄 ↓ 流水でしっかり流す ↓ ペーパータオルで拭く ↓ 手にアルコールを噴霧する	手洗いは下記の場合に必ず実施する事 1.調理作業開始前 2.調理室に入る時 3.原材料(肉、魚、野菜、卵)の処理を行った後 4.トイレに行った後 5.作業の変わり目 6.髪、顔に触れた後 7.廃棄物処理後 8.汚染区域から非汚染区域へ移動した時	手洗い実施の確認 担　当:各調理室責任者 頻　度:調理開始前 昼休み終了後 記　録:調理室チェック表

B　施設・設備管理マニュアル

B-2 冷蔵庫及び冷凍庫内の温度管理マニュアル

1.冷蔵庫及び冷凍庫内衛生管理

担　　当:冷蔵庫管理者
頻　　度:毎日作業開始前
方　　法:目視による冷蔵庫及び冷凍庫内の整理整頓の確認
記　　録:調理室チェック表に記録
対　　応:問題があれば調理責任者へ連絡

2.冷蔵庫及び冷凍庫内温度

担　　当:冷蔵庫管理者
測定頻度:毎日午前調理開始前
測定方法:各冷蔵庫及び冷凍庫に設置されている温度計の目視確認
記録方法:測定日時、測定冷蔵庫及び冷凍庫No、各庫内温度及び確認者の氏名を調理室チェック表に測定温度の記録
確認項目:冷蔵庫=10℃以下　　冷凍庫=-15℃以下
措　　置:冷蔵庫及び冷凍庫の温度に異常があった場合はすぐに施設課へ連絡する事。又、各々の対応については以下のとおり。

冷蔵庫
測定温度が10℃を越えた場合は直ちに庫内温度の補正を行い、同時にその冷蔵庫内に保管されていた食材を調理室チェック表に記入する。又、目視検査を併せて行い、明らかに腐敗、変敗している物については破棄する。尚、冷蔵庫内温度が規定の温度になった事も確認する事。

冷凍庫
測定温度が-15℃を越えていた場合は直ちに庫内温度の補正を行なう事。又、目視検査を実施し明らかに溶けて腐敗、変敗している物については破棄する。

3.冷蔵庫及び冷凍庫のメンテナンス

担　　当:施設管理
実施頻度:1回/年
確認項目:標準温度計による冷蔵庫及び冷凍庫温度計の補正。
記録方法:補正日時、補正実施者名を調理室チェック表に記載。
措　　置:冷蔵庫及び冷凍庫温度計にずれがあった場合は冷蔵庫メーカーに連絡しメンテナ
を受ける事。尚、その時庫内に保管されていた食材名を記載する事。
又、各食材について目視検査を実施し明らかに腐敗、変敗している物については廃
処分とする。その他は加熱専用として使用。

B-3　そ族・昆虫駆除マニュアル

1.毎日実施する事項

調理室内のそ族、昆虫の有無
担　　当:各調理室担当者
実施頻度:毎日
実施方法:調理室チェック表により毎日目視にて実施する。
記録方法:調理チェック表
措　　置:そ族・昆虫確認した場合、速やかに駆除を行い実施結果について調理室チェック表記録する。又、管理者にも連絡する事。

2.定期的に実施する事項

そ族・昆虫の駆除
担　　当:施設管理
実施頻度:
実施方法:外部(業者名を記載)より年4回(3ヵ月ごと)実施する。
記録方法:委託業者の実施記録をそ族・昆虫駆除記録簿として保管する。
措　　置:調理室チェック表により、結果不良の場合は委託業者に連絡し駆除を再実施する。

B-4 トイレ管理マニュアル

担　　当:宿泊部　客室課
実施頻度:毎日
実施方法:トイレチェック表により目視にて実施する。
点検項目:トイレ内の汚れの有無
　　破損箇所の有無
　　トイレの手洗い用消毒液が充分にあるか

記録方法:トイレチェック表
措　　置:汚れがあった場合速やかに清掃を行なう。
　　破損箇所がある場合には施設管理課へ連絡をする。
　　消毒液が無い場合にはその場で補充する。