

1.調理室

担 当:当番者

実施頻度:毎日

実施方法:調理室チェック表により目視にて実施する。

点検項目:調理室に調理に関係の無い物が放置されていないか

調理室の天井、壁及び床にひび割れや塗装のはがれは無いか

調理室の天井、壁及び床にカビはないか

記録方法:調理室チェック表

措 置:塗装のはがれやカビがあった場合には施設管理課へ連絡する。

調理に関係の無い物があった場合には即座に撤去する。

2.調理室温度

- ・調理室の室温は調理室備え付けの温度計で常にチェックする事。
- ・調理室の室温は常に25℃以下に保つ事。(理想値)
- ・調理室の室温は25℃を越えたらクーラーを入れる事。

B-6 廃棄物処理マニュアル

廃棄物置場について以下の項目について毎日チェックする。

尚、1につい不備があった場合には即修正し、2については施設管理課へ連絡する事。

チェックは調理室チェック表で行なう事。

- 1、廃棄物置場の廃棄物入れの蓋は確実にする事
- 2、ネズミ・ゴキブリ及びハエを見つけた場合は速やかに駆除を実施する事

C 洗淨・消毒マニュアル

C-1 洗剤・消毒液管理マニュアル

1. 洗剤・消毒液の管理について(調理室)

(1)各薬剤の入った容器には入っている薬品名を記入し、確実に薬品名が判断できるように置いておく事。

(2)決められた場所に保管する事

(3)手指消毒液が消毒装置に十分入っている事。

*トイレに関しての管理管轄は客室とし管理方法は上記と同様とする。

2. 管理状態の確認について

担 当: 当日の当番者

頻 度: 調理開始前

記 録: 調理室チェック表

方 法: 各洗剤、消毒液のラベル有無の確認。

所定の位置に保管されているかの確認

消毒装置に手指消毒液が十分に入っているかの確認

- 各々の薬品及び洗剤には開封日が記載されているかの確認

C-2 調理台

方法	管理ポイント	措置・対策
<p>作業終了後</p> <p>調理台周辺の清掃</p> <p>↓</p> <p>お湯で洗う</p> <p>↓</p> <p>洗浄・消毒</p> <p>↓</p> <p>お湯で濯ぐ</p> <p>↓</p> <p>乾燥</p>	<p>スポンジに調理室備え付けの洗剤を使用し洗浄する。</p> <p>十分に泡を洗い流す。</p> <p>清潔な台拭き専用ふきんでしっかりと水を拭取る事。</p>	<p>作業確認</p> <p>担 当:当番者</p> <p>頻 度:作業終了後</p> <p>記 録:調理室チェック表</p>

C-3 まな板・包丁

方法	管理ポイント	措置・対策
<p>作業中</p> <p>お湯で洗う</p> <p>↓</p> <p>洗浄</p> <p>↓</p> <p>お湯で濯ぐ</p> <p>使用直前</p> <p>消毒用アルコールの吹き付け</p> <p>作業終了後</p> <p>お湯で洗う</p> <p>↓</p> <p>洗浄、消毒</p> <p>↓</p> <p>熱湯をかける</p> <p>↓</p> <p>乾燥</p> <p>↓</p> <p>保管</p>	<p>消毒用アルコールスプレーで行う</p> <p>スポンジ(たわし)に調理室備え付けの洗剤を使用し洗浄する。</p> <p>ペーパータオルで水分をしっかりと拭取る</p> <p>清潔な場所で保管する</p>	<p>作業確認</p> <p>担 当:当番者</p> <p>頻 度:作業終了後</p> <p>記 録:調理室チェック表</p> <p>*殺菌保管庫</p>

C-4 調理器具(おたま・へら・容器)

方法	管理ポイント	措置・対策
<p>作業終了後</p> <p>水洗い ↓ 洗浄 ↓ 濯ぐ ↓ 保管</p>	<p>温水で洗う。</p> <p>スポンジに調理室備え付けの洗剤を使用し洗浄する。</p> <p>温水でしっかりと落とす</p> <p>清潔な場所で保管する。</p>	

C-5 ふきん

方法	管理ポイント	措置・対策
<p>作業終了後</p> <p>リネンに出す</p>		「工場における洗濯から仕上げまでの工程」を参照

C-6 スポンジ・たわし・金属たわし

方法	管理ポイント	措置・対策
<p>作業開始前</p> <p>前日の漬け置き殺菌</p> <p>作業終了後</p> <p>水洗 ↓ 洗浄 ↓ 消毒</p>	<p>温水で行う</p> <p>調理室備え付けの殺菌洗浄剤を使用する</p> <p>調理室備え付けの殺菌洗浄剤の液に帰宅前に漬けて帰る</p>	<p>* 金属たわし</p> <p>使う度に目視検査を行い劣化している物は新しい物と交換する事</p> <p>洗浄を確実に行った後殺菌洗浄剤に漬ける事</p>

C-7 水道及び冷蔵庫・冷凍庫取手

水道及び冷蔵庫・冷凍庫の取手を触った後は、調理室備え付けの消毒液用アルコールスプレーを吹きかける事。

C-8 ミキサー

方法	管理ポイント	措置・対策
<p>作業終了後</p> <p>水洗 ↓ 洗浄・消毒 ↓ 濯ぐ ↓ 保管</p> <p>使用前 消毒用アルコールスプレー を吹きかける</p>	<p>温水で行う</p> <p>スポンジに調理室備え付けの 洗剤を使用し洗浄する。 温水で泡をしっかり落とす</p> <p>清潔な場所に保管する</p>	<p>作業確認</p> <p>担 当: 当番者</p> <p>頻 度: 作業終了後</p> <p>記 録: 調理室チェック表</p>

D 原材料保管管理マニュアル

D-1 野菜・果物

方法	管理ポイント	措置・対策
実施者:検収係 ①検品・検収 保管 ②冷蔵庫 ③冷凍庫	①虫、色、臭い及び傷の有無のチェック ②冷蔵庫内(10°C以下)で保管 ③冷凍庫内(-15°C以下)で保管	<ul style="list-style-type: none"> ・腐敗しているものは受け入れ拒否。 ・検収時に判断しがたい場合、調理担当者に確認を取る。 ・受け入れ結果については、伝票に○×で記入し、検収者のサインをする。 ・×の場合その理由をできるだけ詳しく備考欄に記入する。 ・伝票に記入されている内容を毎日キッチンの責任者が確認する。

D-2 肉類

方法	管理ポイント	措置・対策
実施者:検収係 ①検品・検収 保管 ②冷蔵庫 ③冷凍庫	①色・臭いのチェック ②冷蔵庫内(10°C以下)で保管 ③冷凍庫内(-15°C以下)で保管	<ul style="list-style-type: none"> ・異常のあるものについては返品。 ・検収時に判断しがたい場合、調理担当者に確認を取る。 ・受け入れ結果については、伝票に○×で記入し、検収者のサインをする。 ・×の場合その理由をできるだけ詳しく備考欄に記入する。 ・伝票に記入されている内容を毎日キッチンの責任者が確認する。

D-3 魚介類

方法	管理ポイント	措置・対策
実施者:検収係 ①検品・検収 保管 ②冷蔵庫 冷凍庫	①色・臭いのチェック ②冷蔵庫内(10°C以下)で保管 ③冷凍庫内(-15°C以下)で保管	<ul style="list-style-type: none"> ・異常のあるものについては返品。 ・検収時に判断しがたい場合、調理担当者に確認を取る。 ・受け入れ結果については、伝票に○×で記入し、検収者のサインをする。×の場合その理由をできるだけ詳しく備考欄に記入する。 ・伝票に記入されている内容を毎日キッチンの責任者が確認する。

D-4 卵(殻つき)

方法	管理ポイント	措置・対策
実施者:検収係 ①検品・検収 保管 ②冷蔵庫	①殻にひび割れがないか ②冷蔵庫内(10°C以下)で保管	<ul style="list-style-type: none"> ・ひび割れのあるものについては返品。 ・検収時に判断しがたい場合、調理担当者に確認を取る。 ・受け入れ結果については、伝票に○×で記入し、検収者のサインをする。×の場合その理由をできるだけ詳しく備考欄に記入する。 ・伝票に記入されている内容を毎日キッチンの責任者が確認する。

D-5 牛乳・乳製品

方法	管理ポイント	措置・対策
実施者:検収係 ①検品・検収 管 ②冷蔵庫	①外観及び賞味期限の確認 ②冷蔵庫内(10°C以下)で保管	<ul style="list-style-type: none"> ・異常のあるものについては返品。 ・検収時に判断しがたい場合、調理担当者に確認を取る。 ・受け入れ結果については、伝票に○×で記入し、検収者のサインをする。 ・×の場合その理由をできるだけ詳しく備考欄に記入する。 ・伝票に記入されている内容を毎日キッチンの責任者が確認する。 ・受け入れ後賞味期限切れがあった場合廃棄処分とする。

D-6 冷凍食品全般

方法	管理ポイント	措置・対策
実施者:検収係 ①検品・検収 保管 ②冷凍庫	①色・外観・賞味期限のチェック ②冷凍庫内(-15°C以下)で保管	<ul style="list-style-type: none"> ・異常のあるものについては返品。 ・検収時に判断しがたい場合、調理担当者に確認を取る。 ・受け入れ結果については、伝票に○×で記入し、検収者のサインをする。 ・×の場合その理由をできるだけ詳しく備考欄に記入する。 ・伝票に記入されている内容を毎日キッチンの責任者が確認する。 ・受け入れ後賞味期限切れがあった場合廃棄処分とする。

D-7 調味料

方法	管理ポイント	措置・対策
実施者:検収係 ①検品・検収 保管 ②食材倉庫及び調理	①外観・賞味期限のチェック ②室温にて保管	<ul style="list-style-type: none"> ・異常のあるものについては返品。 ・検収時に判断しがたい場合、調理担当者に確認を取る。 ・受け入れ結果については、伝票に○×で記入し、検収者のサインをする。×の場合その理由をできるだけ詳しく備考欄に記入する。 ・受け入れ後賞味期限切れがあった場合廃棄処分とする。

D-8 乾物

方法	管理ポイント	措置・対策
実施者:検収係 ①検品・検収 保管 ②食材倉庫及び調理	①外観・賞味期限のチェック ②室温にて保管	<ul style="list-style-type: none"> ・異常のあるものについては返品。 ・検収時に判断しがたい場合、調理担当者に確認を取る。 ・受け入れ結果については、伝票に○×で記入し、検収者のサインをする。×の場合その理由をできるだけ詳しく備考欄に記入する。 ・受け入れ後賞味期限切れがあった場合廃棄処分とする。

E 盛り付けマニュアル

E 盛り付けマニュアル

方法	管理ポイント	措置・対策
<p>①調理</p> <p>②盛り付け</p> <p>③異物の確認</p> <p>④提供</p>	<p>②盛り付けする時は新しい使い捨て手袋を着用する事</p> <p>④盛り付け後速やかに提供する事</p> <p>④温蔵庫で保管する場合は庫内温度が65℃以上である事を確認する。</p>	<p>異物混入有無の確認</p> <p>頻 度:盛り付け毎</p> <p>担 当:盛り付け係り</p> <p>方 法:目視</p> <p>措 置:異物確認された物は破棄処分</p>

F 事故発生時対応マニュアル

F 事故発生時対応マニュアル

方法	管理ポイント	措置・対策
①食中毒事故発生の探知	<p>①顧客から食中毒事故発生又はその疑いがあると連絡が入った場合</p> <p>以下において情報収集を行う</p> <ul style="list-style-type: none"> ・探知年月日時 ・発生日時場所 ・発症者の住所、氏名、連絡先 ・発症者の主要症状について ・発生日に提供した食品の献立 ・発生時使用した原材料の確保 ・発症者が飲食した残品の確保 	<p>役割分担は「食品衛生上の事故に関する処置・対応マニュアル」により対応する事</p>
②北部保健所等の調査に対する協力と事故拡大の防止	<p>②上記について北部保健所に速やかに提出出来るよう整えておく</p>	<p>北部保健所 電話：0980-***-****</p>

宿泊者からの苦情について

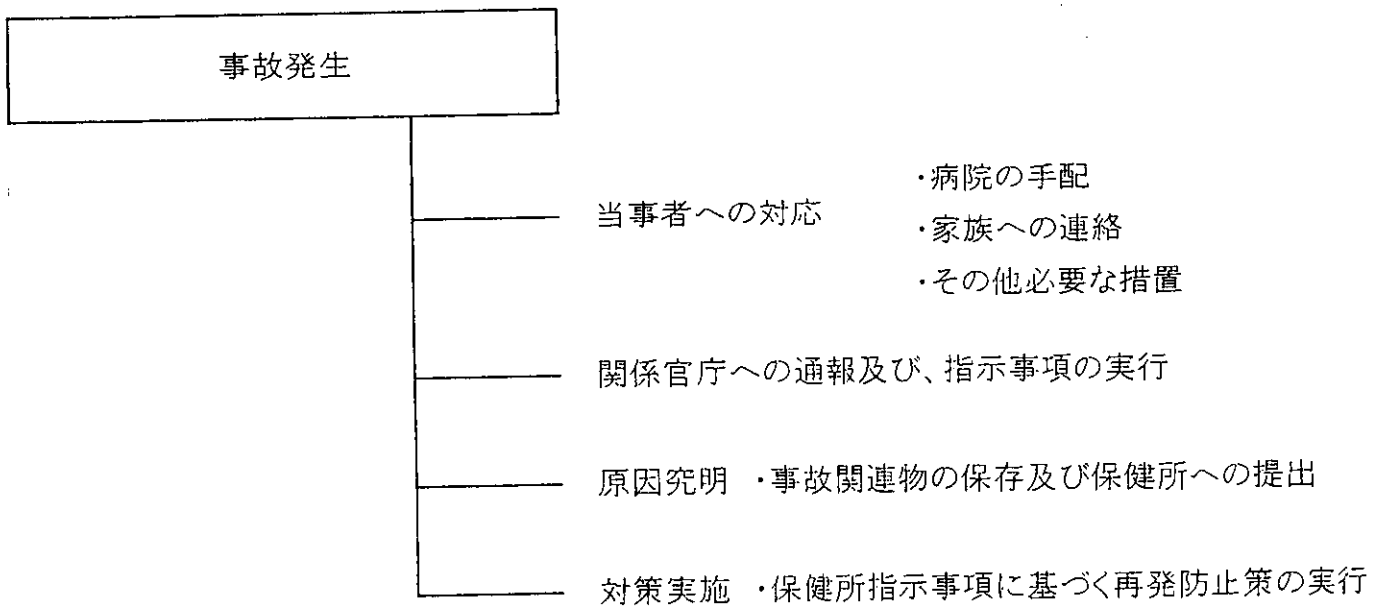
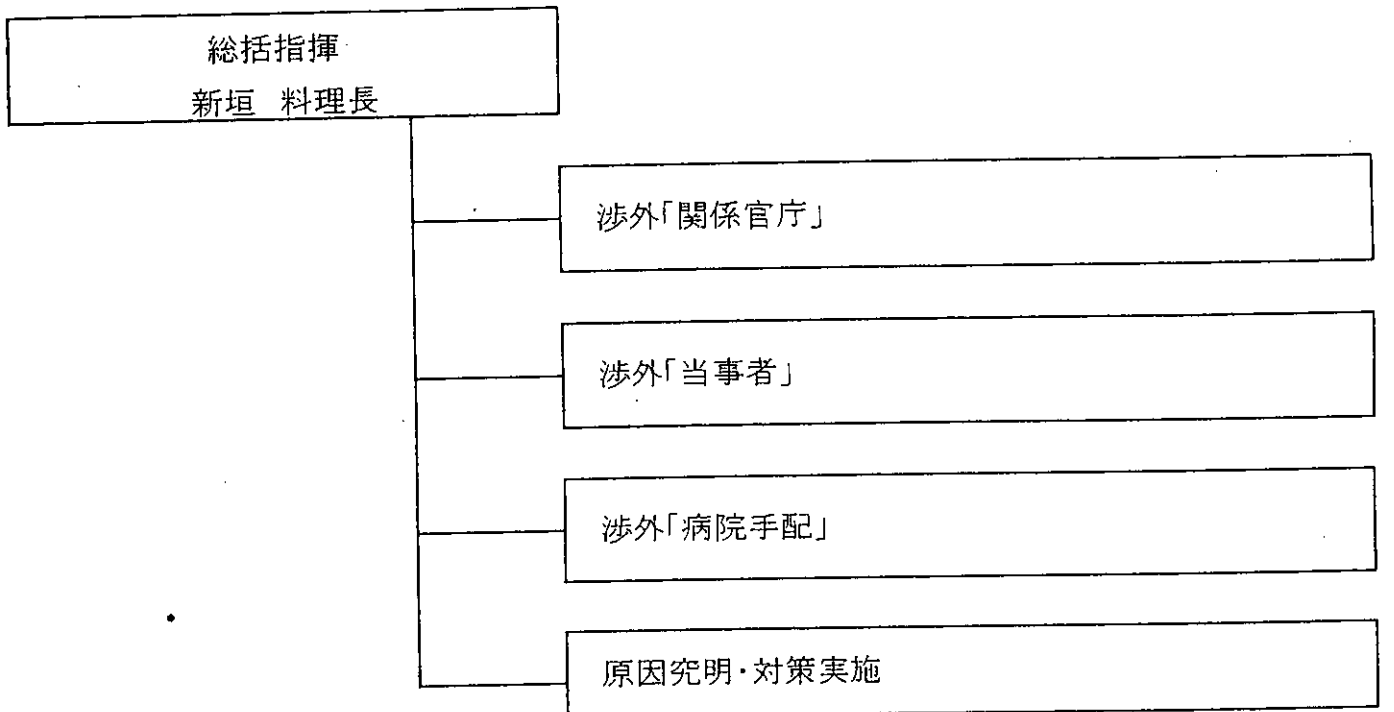
苦情記録簿に苦情の種類について記録し、苦情の原因について検討する事。

担当者：

記録：苦情記録簿

食品衛生上の事故に関する処置・対応マニュアル

事故発生から処置、対応については様々なケースが想定され、都度状況に応じ適切な処置、対応が要求されるが、基本的な対応役割については下記の通りとする。



工場における洗濯から仕上げまでの工程

有限会社ニューラッキーランドリー

読谷村字比謝 377 番地

TEL 098-956-2106

FAX 098-956-9100

1、調理服

予洗から仕上げまで

水温	80℃
予洗	5分
本洗	20分
ゆすぎ	5分を3回 合計 15分
脱水	5分を3回 合計 15分
仕上げ	160℃の温度でプレス仕上げ

洗剤	ライオンバイオザット
助剤	メタケイソーダ
漂白剤	過酸化水素

2、仕上げタオル白物の場合

予洗から仕上げまでの工程

水温	65℃
予洗	5分
本洗	20分
ゆすぎ	5分を3回 合計 15分
脱水	5分を3回 合計 15分
乾燥	乾燥機 155℃の温度で 30分
仕上げ	手たたみ

洗剤	ライオンバイオザット
助剤	メタケイソーダ
漂白剤	過酸化水素

* 色物の場合予洗から仕上げまでの工程は上記白物の場合と同じ、洗剤のみ下記使用
洗剤 ライオンダッシュダブルコーン無蛍光カラー

3、おしぼり（その日の受注分を仕上げる）

予洗から仕上げまでの工程

水温	65℃
予洗	5分
本洗	20分
ゆすぎ	5分を3回 合計15分
脱水	5分を3回 合計15分
仕上げ	巻き上げ仕上げ

洗剤	ライオンバイオザット
助剤	メタケイソーダ
漂白剤	ジア塩素ソーダ

4、テーブルクロス、ナフキン、アームタオル、グラストオル、白物の場合

予洗から仕上げまでの工程

水温	80℃
予洗	5分
本洗	20分
ゆすぎ	5分を3回 合計15分
脱水	5分を3回 合計15分
仕上げ	温度180℃によるローラー仕上げ

洗剤	ライオンバイオザット
助剤	メタケイソーダ
漂白剤	過酸化水素

* 色物の場合予洗から仕上げまでの工程は上記白物の場合と同じ、洗剤のみ下記使用

洗剤	ライオンダッシュダブルコーン無蛍光カラー
	ライオン無リンLAビルダー
	クライアントジャパンサンドクリーンN