

大量調理施設衛生管理マニュアル（平成9年3月24日付け衛食第85号別添）

新(改正：平成25年10月22日付け食安発1022第10号)	旧(改正：平成25年2月1日付け食安発0201第2号)
<p>I 趣旨 (略)</p> <p>II 重要管理事項</p> <p>1. 原材料の受入れ・下処理段階における管理</p> <p>(1)～(2) (略)</p> <p>(3) 原材料の納入に際しては調理従事者等が必ず<u>立ち会い</u>、検収場で品質、鮮度、品温（納入業者が運搬の際、別添1に従い、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。）、異物の混入等につき、点検を行い、その結果を記録すること。</p> <p>(4) (略)</p> <p>(5) 野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、別添2に従い、流水（飲用適のもの。以下同じ。）で十分洗浄し、必要に応じて殺菌を行った後、<u>流水で十分すすぎ洗いを行うこと</u>。</p> <p>2. 加熱調理食品の加熱温度管理</p> <p>加熱調理食品は、別添2に従い、中心部温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は<u>8.5～9.0℃で9.0秒間以上</u>）又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行うこと。</p> <p>3. (略)</p> <p>4. 原材料及び調理済み食品の温度管理</p> <p>(1) 原材料は、別添1に従い、戸棚、<u>冷凍又は冷蔵設備</u>に適切な温度で保存すること。また、原材料搬入時の時刻、室温及び冷凍又は冷蔵設備内温度を記録すること。</p> <p>(2) <u>冷凍又は冷蔵設備</u>から出した原材料は、速やかに下処理、調理を行うこと。非加熱で供される食品については、下処理後速やかに調理に移行すること。</p> <p>(3) 調理後直ちに提供される食品以外の食品</p>	<p>I 趣旨 (略)</p> <p>II 重要管理事項</p> <p>1. 原材料の受入れ・下処理段階における管理</p> <p>(1)～(2) (略)</p> <p>(3) 原材料の納入に際しては調理従事者等が必ず<u>立合い</u>、検収場で品質、鮮度、品温（納入業者が運搬の際、別添1に従い、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。）、異物の混入等につき、点検を行い、その結果を記録すること。</p> <p>(4) (略)</p> <p>(5) 野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、別添2に従い、流水（飲用適のもの。以下同じ。）で十分洗浄し、必要に応じて殺菌を行った後、<u>十分な流水ですすぎ洗いを行うこと</u>。</p> <p>2. 加熱調理食品の加熱温度管理</p> <p>加熱調理食品は、別添2に従い、中心部温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は<u>8.5℃で1分間以上</u>）又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行うこと。</p> <p>3. (略)</p> <p>4. 原材料及び調理済み食品の温度管理</p> <p>(1) 原材料は、別添1に従い、戸棚、<u>冷蔵・冷凍設備</u>に適切な温度で保存すること。また、原材料搬入時の時刻、室温及び冷凍又は冷蔵設備内温度を記録すること。</p> <p>(2) <u>冷凍庫又は冷蔵庫</u>から出した原材料は、速やかに下処理、調理を行うこと。非加熱で供される食品については、下処理後速やかに調理に移行すること。</p> <p>(3) 調理後直ちに提供される食品以外の食品</p>

新(改正：平成 25 年 10 月 22 日付け食安発 1022 第 10 号)	旧(改正：平成 25 年 2 月 1 日付け食安発 0201 第 2 号)
<p>は食中毒菌の増殖を抑制するために、10℃以下又は65℃以上で管理すること。(別添3参照)</p> <p>① 加熱調理後、食品を冷却する場合には、食中毒菌の発育至適温度帯(約20℃～50℃)の時間を可能な限り短くするため、冷却機を用いたり、清潔な場所で衛生的な容器に小分けするなどして、30分以内に中心温度を20℃付近(又は60分以内に中心温度を10℃付近)まで下げるよう工夫すること。</p> <p>この場合、冷却開始時刻、冷却終了時刻を記録すること。</p> <p>②～④ (略)</p> <p>(4) (略)</p>	<p>は病原菌の増殖を抑制するために、10℃以下又は65℃以上で管理することが必要である。(別添3参照)</p> <p>① 加熱調理後、食品を冷却する場合には、病原菌の発育至適温度帯(約20℃～50℃)の時間を可能な限り短くするため、冷却機を用いたり、清潔な場所で衛生的な容器に小分けするなどして、30分以内に中心温度を20℃付近(又は60分以内に中心温度を10℃付近)まで下げるよう工夫すること。</p> <p>この場合、冷却開始時刻、冷却終了時刻を記録すること。</p> <p>②～④ (略)</p> <p>(4) (略)</p>
<p>5. その他</p> <p>(1) 施設設備の構造</p> <p>① (略)</p> <p>② 施設の出入口及び窓は極力閉めておくとともに、外部に開放される部分には網戸、エアカーテン、自動ドア等を設置し、ねずみや昆虫の侵入を防止すること。</p> <p>③～⑩ (略)</p> <p>(2) 施設設備の管理</p> <p>① (略)</p> <p>② 施設におけるねずみ、昆虫等の発生状況を1月に1回以上巡回点検するとともに、ねずみ、昆虫の駆除を半年に1回以上(発生を確認した時にはその都度)実施し、その実施記録を1年間保管すること。また、施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことにより、常に良好な状態に保ち、ねずみや昆虫の繁殖場所の排除に努めること。</p> <p>③～⑩ (略)</p>	<p>5. その他</p> <p>(1) 施設設備の構造</p> <p>① (略)</p> <p>② 施設の出入口及び窓は極力閉めておくとともに、外部に開放される部分には網戸、エアカーテン、自動ドア等を設置し、ねずみや昆虫の侵入を防止すること。</p> <p>③～⑩ (略)</p> <p>(2) 施設設備の管理</p> <p>① (略)</p> <p>② 施設におけるねずみ、昆虫等の発生状況を1月に1回以上巡回点検するとともに、ねずみ、昆虫の駆除を半年に1回以上(発生を確認した時にはその都度)実施し、その実施記録を1年間保管すること。また、施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことにより、常に良好な状態に保ち、ねずみや昆虫の繁殖場所の排除に努めること。</p> <p>③～⑩ (略)</p>

新(改正：平成 25 年 10 月 22 日付け食安発 1022 第 10 号)	旧(改正：平成 25 年 2 月 1 日付け食安発 0201 第 2 号)
<p>(3) 検食の保存</p> <p>検食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに 50 g 程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に入れ、密封し、-20℃以下で2週間以上保存すること。</p> <p>なお、原材料は、特に、洗浄・殺菌等を行わず、購入した状態で、<u>調理済み食品は配膳後の状態で保存すること。</u></p> <p>(4) 調理従事者等の衛生管理</p> <p>①～⑧ (略)</p> <p>⑨ 食中毒が発生した時の原因究明を確実にを行うため、原則として、調理従事者等は当該施設で調理された食品を喫食しないこと。</p> <p>ただし、原因究明に支障を来さないための措置が講じられている場合はこの限りでない。(毎日の健康調査及び検便検査等)</p> <p>(5) (略)</p> <p>Ⅲ 衛生管理体制 (略)</p> <p>1. 衛生管理体制の確立</p> <p>(1) (略)</p> <p>(2) 責任者は、日頃から食材の納入業者についての情報の収集に努め、品質管理の確かな業者から食材を購入すること。また、継続的に購入する場合は、配送中の保存温度の徹底を指示するほか、納入業者が定期的に行う原材料の微生物検査等の結果の提出を求めること。</p> <p>(3) ～(8) (略)</p> <p>(9) 責任者は、調理従事者等が下痢、嘔吐、発熱などの症状があった時、手指等に化膿創があった時は調理作業に従事させないこと。</p> <p>(10) ～(15) (略)</p> <p>別添 1 (略)</p>	<p>(3) 検食の保存</p> <p>検食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに 50 g 程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に入れ、密封し、-20℃以下で2週間以上保存すること。</p> <p>なお、原材料は、特に、洗浄・殺菌等を行わず、購入した状態で保存すること。</p> <p>(4) 調理従事者等の衛生管理</p> <p>①～⑧ (略)</p> <p>⑨ 食中毒が発生した時、原因究明を確実にを行うため、原則として、調理従事者等は当該施設で調理された食品を喫食しないこと。</p> <p>ただし、原因究明に支障を来さないための措置が講じられている場合はこの限りでない。(毎日の健康調査及び検便検査等)</p> <p>(5) (略)</p> <p>Ⅲ 衛生管理体制 (略)</p> <p>1. 衛生管理体制の確立</p> <p>(1) (略)</p> <p>(2) 責任者は、日頃から食材の納入業者についての情報の収集に努め、品質管理の確かな業者から食材を購入すること。また、継続的に購入する場合は、配送中の保存温度の徹底を指示するほか、納入業者が定期的に行う原材料の微生物検査結果の提示を求めること。</p> <p>(3) ～(8) (略)</p> <p>(9) 責任者は、調理従事者等が嘔吐、下痢、発熱などの症状があった時、手指等に化膿創があった時は調理作業に従事させないこと。</p> <p>(10) ～(15) (略)</p> <p>別添 1 (略)</p>

新(改正：平成 25 年 10 月 22 日付け食安発 1022 第 10 号)	旧(改正：平成 25 年 2 月 1 日付け食安発 0201 第 2 号)
<p>別添 2 標準作業書 (手洗いマニュアル)</p> <p>1. ～5. (略)</p> <p>(本文のII-9 (1)に定める場合には、1 から3までの手順を2回実施する。)</p> <p>(器具等の洗浄・殺菌マニュアル) (略)</p> <p>(原材料等の保管管理マニュアル)</p> <p>1. 野菜・果物</p> <p>①、② (略)</p> <p>③専用の清潔な容器に入れ替えるなどして、10℃前後で保存する(冷凍野菜は-15℃以下)</p> <p>④、⑤ (略)</p> <p>⑥ 流水で十分すすぎ洗いする。</p> <p>⑦～⑩ (略)</p> <p>2. (略)</p> <p>(加工調理食品の中心温度及び加熱時間の記録マニュアル)</p> <p>1. 揚げ物</p> <p>①、② (略)</p> <p>③ 調理の途中で適当な時間を見はからって食品の中心温度を校正された温度計で3点以上測定し、全ての点において75℃以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに1分以上加熱を続ける(器具等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は8.5～9.0℃(9.0秒間以上))。</p> <p>④、⑤ (略)</p> <p>2. 焼き物及び蒸し物</p> <p>① (略)</p> <p>② 調理の途中で適当な時間を見はからって食品の中心温度を校正された温度計で3点以上測定し、全ての点において75℃以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさら</p>	<p>別添 2 標準作業書 (手洗いマニュアル)</p> <p>1. ～5. (略)</p> <p>(1から3までの手順を2回以上実施する。)</p> <p>(器具等の洗浄・殺菌マニュアル) (略)</p> <p>(原材料等の保管管理マニュアル)</p> <p>1. 野菜・果物</p> <p>①、② (略)</p> <p>③専用の清潔な容器に入れ替えるなどして、10℃前後で保存する(冷凍野菜は-15℃以下)</p> <p>④、⑤ (略)</p> <p>⑥ 流水で十分すすぎ洗い</p> <p>⑦～⑩ (略)</p> <p>2. (略)</p> <p>(加工調理食品の中心温度及び加熱時間の記録マニュアル)</p> <p>1. 揚げ物</p> <p>①、② (略)</p> <p>③ 調理の途中で適当な時間を見はからって食品の中心温度を校正された温度計で3点以上測定し、全ての点において75℃(器具等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は8.5℃)以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに1分以上加熱を続ける。</p> <p>④、⑤ (略)</p> <p>2. 焼き物及び蒸し物</p> <p>① (略)</p> <p>② 調理の途中で適当な時間を見はからって食品の中心温度を校正された温度計で3点以上測定し、全ての点において75℃(器具等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は8.5℃)以上に達していた場合</p>

<p>新(改正：平成 25 年 10 月 22 日付け食安発 1022 第 10 号)</p> <p>に 1 分以上加熱を続ける。<u>(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は 8.5～9.0℃で 9.0 秒間以上)</u>。</p> <p>③、④ (略)</p> <p>3. 煮物及び炒め物</p> <p>① 調理の途中で適当な時間を見はからって、最も熱が通りにくい具材を選び、食品の中心温度を校正された温度計で 3 点以上 (煮物の場合は 1 点以上) 測定し、全ての点において 7.5℃以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに 1 分以上加熱を続ける。<u>(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は 8.5～9.0℃で 9.0 秒間以上)</u>。</p> <p>なお、中心温度を測定できるような具材がない場合には、調理釜の中心付近の温度を 3 点以上 (煮物の場合は 1 点以上) 測定する。</p> <p>② (略)</p> <p>別添 3 (略)</p>	<p>旧(改正：平成 25 年 2 月 1 日付け食安発 0201 第 2 号)</p> <p>には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに 1 分以上加熱を続ける。</p> <p>③、④ (略)</p> <p>3. 煮物及び炒め物</p> <p>① 調理の途中で適当な時間を見はからって、最も熱が通りにくい具材を選び、食品の中心温度を校正された温度計で 3 点以上 (煮物の場合は 1 点以上) 測定し、全ての点において 7.5℃<u>(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は 8.5℃)</u>以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに 1 分以上加熱を続ける。</p> <p>なお、中心温度を測定できるような具材がない場合には、調理釜の中心付近の温度を 3 点以上 (煮物の場合は 1 点以上) 測定する。</p> <p>② (略)</p> <p>別添 3 (略)</p>
--	--

(別紙)

調理施設の点検表

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

1. 毎日点検

点検項目	点検結果
1 施設へのねずみや鼠の侵入を防止するための設備に不備はありませんか。	
2 施設の清掃は、全ての食品が調理場内から完全に搬出された後、適切に実施されましたか。(床面、内壁のうち床面から1m以内の部分)	
3 施設に部外者が入ったり、調理作業に不必要な物品が置かれていたりしませんか。	
4 施設は十分な換気が行われ、高温多湿が避けられていますか。	
5 手洗い設備の石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液は適切ですか。	

2. 1カ月ごとの点検

1 巡回点検の結果、ねずみや鼠の発生はありませんか。	
2 ねずみや鼠の駆除は半年以内に実施され、その記録が1年以上保存されていますか。	
3 汚染作業区域と非汚染作業区域が明確に区別されていますか。	
4 各作業区域の入り口手前に手洗い設備、履き物の消毒設備(履き物の交換が困難な場合に限る。)が設置されていますか。	
5 シンクは用途別に相互汚染しないように設置されていますか。	

(別紙)

調理施設の点検表

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

1. 毎日点検

点検項目	点検結果
1 施設へのねずみや鼠の侵入を防止するための設備に不備はありませんか。	
2 施設の清掃は、全ての食品が調理場内から完全に搬出された後、適切に実施されましたか。(床面、内壁のうち床面から1m以内の部分)	
3 施設に部外者が入ったり、調理作業に不必要な物品が置かれていたりしませんか。	
4 施設は十分な換気が行われ、高温多湿が避けられていますか。	
5 手洗い設備の石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液は適切ですか。	

2. 1カ月ごとの点検

1 巡回点検の結果、ねずみや鼠の発生はありませんか。	
2 ねずみや鼠の駆除は半年以内に実施され、その記録が1年以上保存されていますか。	
3 汚染作業区域と非汚染作業区域が明確に区別されていますか。	
4 各作業区域の入り口手前に手洗い設備、履き物の消毒設備(履き物の交換が困難な場合に限る。)が設置されていますか。	
5 シンクは用途別に相互汚染しないように設置されていますか。	

新(改正:平成25年10月22日付け食安発1022第10号)

	加熱調理用食材、非加熱調理用食材、器具の洗浄等を行うシンクは別に設置されていますか。
6	シンク等の排水口は排水が飛散しない構造になっていますか。
7	全ての移動性の器具、容器等を衛生的に保管するための設備が設けられていますか。
8	便所には、専用の手洗い設備、専用の履き物が備えられていますか。
9	施設の清掃は、全ての食品が調理場内から完全に排出された後、適切に実施されましたか。(天井、内壁のうち床面から1m以上の部分)

3.3カ月ごとの点検

1	施設は隔壁等により、不潔な場所から完全に区別されていますか。
2	施設の床面は排水が容易に行える構造になっていますか。
3	便所、休憩室及び更衣室は、隔壁により食品を取り扱う場所と区分されていますか。

<改善を行った点>

<計画的に改善すべき点>

旧(改正:平成25年2月1日付け食安発0201第2号)

	加熱調理用食材、非加熱調理用食材、器具の洗浄等を行うシンクは別に設置されていますか。
6	シンク等の排水口は排水が飛散しない構造になっていますか。
7	全ての移動性の器具、容器等を衛生的に保管するための設備が設けられていますか。
8	便所には、専用の手洗い設備、専用の履き物が備えられていますか。
9	施設の清掃は、全ての食品が調理場内から完全に排出された後、適切に実施されましたか。(天井、内壁のうち床面から1m以上の部分)

3.3カ月ごとの点検

1	施設は隔壁等により、不潔な場所から完全に区別されていますか。
2	施設の床面は排水が容易に行える構造になっていますか。
3	便所、休憩室及び更衣室は、隔壁により食品を取り扱う場所と区分されていますか。

<改善を行った点>

<計画的に改善すべき点>

従事者等の衛生管理点検表

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

従事者等の衛生管理点検表

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

氏名	体調	化粧	帽子	毛髪	履物	爪	指輪等	手洗い

氏名	体調	化粧	帽子	毛髪	履物	爪	指輪等	手洗い

点検項目	点検結果
1 健康診断、検便検査の結果に異常はありませんか。	
2 下痢、発熱などの症状はありませんか。	
3 手指や顔面に化粧剤がありませんか。	
4 着用する外衣、帽子は毎日専用で清潔のものに交換されていますか。	
5 毛髪が帽子から出ていませんか。	
6 作業場専用の履物を使っていますか。	
7 爪は短く切っていますか。	
8 指輪やマニキュアをしていませんか。	
9 手洗いを適切な時期に適切な方法で行っていますか。	
10 下処理から調理場への移動の際には外衣、履き物の交換(履き物の交換が困難な場合には、履物の消毒)が行われていますか。	
11 便所には、調理作業時に着用する外衣、帽子、履き物のまま入らないようにしていますか。	

点検項目	点検結果
1 健康診断、検便検査の結果に異常はありませんか。	
2 下痢、発熱などの症状はありませんか。	
3 手指や顔面に化粧剤がありませんか。	
4 着用する外衣、帽子は毎日専用で清潔のものに交換されていますか。	
5 毛髪が帽子から出ていませんか。	
6 作業場専用の履物を使っていますか。	
7 爪は短く切っていますか。	
8 指輪やマニキュアをしていませんか。	
9 手洗いを適切な時期に適切な方法で行っていますか。	
10 下処理から調理場への移動の際には外衣、履き物の交換(履き物の交換が困難な場合には、履物の消毒)が行われていますか。	
11 便所には、調理作業時に着用する外衣、帽子、履き物のまま入らないようにしていますか。	

新(改正:平成25年10月22日付け食安発1022第10号)

12	調理、点検に従事しない者が、やむを得ず、調理施設に立ち入る場合には、専用の清潔な帽子、外衣及び履き物を着用させ、 手洗い及び手指の消毒を徹底 しましたか。	立ち入った者	点検結果

<改善を行った点>

<計画的に改善すべき点>

旧(改正:平成25年2月1日付け食安発0201第2号)

12	調理、点検に従事しない者が、やむを得ず、調理施設に立ち入る場合には、専用の清潔な帽子、外衣及び履き物を着用させましたか。	立ち入った者	点検結果

<改善を行った点>

<計画的に改善すべき点>

原材料の取扱い等点検表

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

① 原材料の取扱い(毎日点検)

点検項目	点検結果
1 原材料の納入に際しては調理従事者等が立ち会いましたか。 検取場で原材料の品質、鮮度、品温、異物の混入等について点検を行いましたか。	
2 原材料の納入に際し、生鮮食品については、1回で使い切る量を調理当日に仕入れましたか。	
3 原材料は分類ごとに区分して、原材料専用の保管場に保管設備を設け、適切な温度で保管されていますか。 原材料の搬入時の時刻及び温度の記録がされていますか。	

原材料の取扱い等点検表

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

① 原材料の取扱い(毎日点検)

点検項目	点検結果
1 原材料の納入の際には調理従事者等が立ち会いましたか。 検取場で原材料の品質、鮮度、品温、異物の混入等について点検を行いましたか。	
2 原材料の納入に際し、生鮮食品については、1回で使い切る量を調理当日に仕入れましたか。	
3 原材料は分類ごとに区分して、原材料専用の保管場に保管設備を設け、適切な温度で保管されていますか。 原材料の搬入時の時刻及び温度の記録がされていますか。	

新(改正:平成25年10月22日付け食安発1022第10号)

旧(改正:平成25年2月1日付け食安発0201第2号)

4	原材料の包装の汚染を保管設備に持ち込まないようになっていますか。 保管設備内での原材料の相互汚染が防がれていますか。	
5	原材料を配送用包装のまま非汚染作業区域に持ち込んでいませんか。	

② 原材料の取扱い(月1回点検)

点検項目	点検結果
原材料について納入業者が定期的に実施する検査結果の提出が最近1か月以内にありましたか。 検査結果は1年間保管されていますか。	

③ 検査の保存

点検項目	点検結果
検査は、原材料(購入した状態のもの)及び調理済み食品(配膳後のもの)を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器に密封して入れ、-20℃以下で2週間以上保存されていますか。	

<改善を行った点>

<計画的に改善すべき点>

4	原材料の包装の汚染を保管設備に持ち込まないようになっていますか。 保管設備内での原材料の相互汚染が防がれていますか。	
5	原材料を配送用包装のまま非汚染作業区域に持ち込んでいませんか。	

② 原材料の取扱い(月1回点検)

点検項目	点検結果
原材料について納入業者が定期的に実施する検査結果の提出が最近1か月以内にありましたか。 検査結果は1年間保管されていますか。	

③ 検査の保存

点検項目	点検結果
検査は、原材料(購入した状態のもの)及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器に密封して入れ、-20℃以下で2週間以上保存されていますか。	

<改善を行った点>

<計画的に改善すべき点>

検収の記録簿

平成 年 月 日

責任者 衛生管理者

検収の記録簿

平成 年 月 日

責任者 衛生管理者

新(改正:平成25年10月22日付け食安発1022第10号)

旧(改正:平成25年2月1日付け食安発0201第2号)

納品の時刻	納業者名	品目名	生産地	期限表示	数量	鮮度	包装	品温	異物
:									
:									
:									
:									
:									
:									
:									
:									

<進言事項>

納品の時刻	納業者名	品目名	生産地	期限表示	数量	鮮度	包装	品温	異物
:									
:									
:									
:									
:									
:									
:									
:									

<進言事項>

調理器具等及び使用水の点検表

平成 年 月 日

責任者

衛生管理者

調理器具等及び使用水の点検表

平成 年 月 日

責任者

衛生管理者

① 調理器具、容器等の点検表

点検項目	点検結果
1 包丁、まな板等の調理器具は用途別及び食品別に留意し、混同しないように使用されていますか。	
2 調理器具、容器等は作業動線を考慮し、予め適切な場所に適切な数が配置されていますか。	
3 調理器具、容器等は使用後(必要に応じて使用中)に洗浄・殺菌し、乾燥されていますか。	
4 調理場内における器具、容器等の洗浄・殺菌は、全ての食品が調理場から搬出された後、行っていますか。(使用中やむをえない場合は、洗浄水等が飛散しないように行うこと。)	
5 調理機械は、最低1日1回以上、分解して洗浄・消毒し、乾燥されていますか。	
6 全ての調理器具、容器等は衛生的に保管されていますか。	

② 使用水の点検表

採取場所	採取時期	色	濁り	臭い	異物	残留塩素濃度
						mg/l
						mg/l
						mg/l
						mg/l

③ 井戸水、貯水槽の点検表(月1回点検)

点検項目	点検結果
1 水道事業により供給される水以外の井戸水等の水を使用している場合には、半年以内に水質検査が実施されて	

④ 調理器具、容器等の点検表

点検項目	点検結果
1 包丁、まな板等の調理器具は用途別及び食品別に留意し、混同しないように使用されていますか。	
2 調理器具、容器等は作業動線を考慮し、予め適切な場所に適切な数が配置されていますか。	
3 調理器具、容器等は使用後(必要に応じて使用中)に洗浄・殺菌し、乾燥されていますか。	
4 調理場内における器具、容器等の洗浄・殺菌は、全ての食品が調理場から搬出された後、行っていますか。(使用中やむをえない場合は、洗浄水等が飛散しないように行うこと。)	
5 調理機械は、最低1日1回以上、分解して洗浄・消毒し、乾燥されていますか。	
6 全ての調理器具、容器等は衛生的に保管されていますか。	

⑤ 使用水の点検表

採取場所	採取時期	色	濁り	臭い	異物	残留塩素濃度
						mg/l
						mg/l
						mg/l
						mg/l

⑥ 井戸水、貯水槽の点検表(月1回点検)

点検項目	点検結果
1 水道事業により供給される水以外の井戸水等の水を使用している場合には、半年以内に水質検査が実施されて	

	いますか。
	検査結果は1年間保管されていますか。
2	貯水槽は清潔を保持するため、1年以内に清掃が実施されていますか。 清掃した証明書は1年間保管されていますか。

〈改善を行った点〉	
〈計画的に改善すべき点〉	

	いますか。
	検査結果は1年間保管されていますか。
2	貯水槽は清潔を保持するため、1年以内に清掃が実施されていますか。 清掃した証明書は1年間保管されていますか。

〈改善を行った点〉	
〈計画的に改善すべき点〉	

調理等における点検表

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

① 下処理・調理中の取扱い

	点 検 項 目	点 検 結 果
1	非汚染作業区域内に汚染を持ち込まないよう、下処理を確実に実施していますか。	
2	洗浄・消毒設備から出した原材料は速やかに下処理、調理に移行させていますか。 非加熱で供される食品は下処理後速やかに調理に移行していますか。	
3	野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、適切な洗浄(必要に応じて殺菌)を実施していますか。	

調理等における点検表

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

④ 下処理・調理中の取扱い

	点 検 項 目	点 検 結 果
1	非汚染作業区域内に汚染を持ち込まないよう、下処理を確実に実施していますか。	
2	洗浄・消毒設備から出した原材料は速やかに下処理、調理に移行させていますか。 非加熱で供される食品は下処理後速やかに調理に移行していますか。	
3	野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、適切な洗浄(必要に応じて殺菌)を実施していますか。	

4	加熱調理食品は中心部が十分(75℃以上(器具等が90℃以上)等)加熱されていますか。	
5	食品及び移動性の調理器具並びに容器の取扱いは床面から60cm以上の場所で行われていますか。(ただし、跳ね水等からの直接汚染が防止できる食缶等で食品を取り扱う場合には、30cm以上の台にのせて行う。)	
6	加熱調理後の食品の冷却、非加熱調理食品の下処理後における調理場等での一時保管等は清潔な場所で行われていますか。	
7	加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、直接喫食する非加熱調理食品と同様の衛生管理を行い、トッピングする時期は提供までの時間が極力短くなるようにしていますか。	

② 調理後の取扱い

	点 検 項 目	点検結果
1	加熱調理後、食品を冷却する場合には、速やかに中心温度を下げる工夫がされていますか。	
2	調理後の食品は(器具等が90℃以上)等)加熱されていますか。	
3	調理後の食品が適切に温度管理(冷却過程の温度管理を含む。)を行い、必要な時刻及び温度が記録されていますか。	
4	配送過程があるものは保冷又は保温設備のある運搬車を用いるなどにより、適切な温度管理を行い、必要な時間及び温度等が記録されていますか。	
5	調理後の食品は2時間以内に喫食されていますか。	

③ 廃棄物の取扱い

	点 検 項 目	点検結果

4	加熱調理食品は中心部が十分(75℃以上(器具等が90℃以上)等)加熱されていますか。	
5	食品及び移動性の調理器具並びに容器の取扱いは床面から60cm以上の場所で行われていますか。(ただし、跳ね水等からの直接汚染が防止できる食缶等で食品を取り扱う場合には、30cm以上の台にのせて行うこと。)	
6	加熱調理後の食品の冷却、非加熱調理食品の下処理後における調理場等での一時保管等は清潔な場所で行われていますか。	
7	加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、直接喫食する非加熱調理食品と同様の衛生管理を行い、トッピングする時期は提供までの時間が極力短くなるようにしていますか。	

⑤ 調理後の取扱い

	点 検 項 目	点検結果
1	加熱調理後、食品を冷却する場合には、速やかに中心温度を下げる工夫がされていますか。	
2	調理後の食品は(器具等が90℃以上)等)加熱されていますか。	
3	調理後の食品が適切に温度管理(冷却過程の温度管理を含む。)を行い、必要な時刻及び温度が記録されていますか。	
4	配送過程があるものは保冷又は保温設備のある運搬車を用いるなどにより、適切な温度管理を行い、必要な時間及び温度等が記録されていますか。	
5	調理後の食品は2時間以内に喫食されていますか。	

⑥ 廃棄物の取扱い

	点 検 項 目	点検結果

新(改正:平成25年10月22日付け食安発1022第10号)

1	廃棄物容器は、汚臭、汚液がもれないように管理するとともに、作業終了後は速やかに清掃し、衛生上支障のないように保持されていますか。
2	返却された残渣は、非汚染作業区域に持ち込まれていませんか。
3	廃棄物は、適宜集積場に搬出し、作業場に放置されていませんか。
4	廃棄物集積場は、廃棄物の搬出後清掃するなど、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう管理されていますか。

〈改善を行った点〉

〈計画的に改善すべき点〉

旧(改正:平成25年2月1日付け食安発0201第2号)

1	廃棄物容器は、汚臭、汚液がもれないように管理するとともに、作業終了後は速やかに清掃し、衛生上支障のないように保持されていますか。
2	返却された残渣は、非汚染作業区域に持ち込まれていませんか。
3	廃棄物は、適宜集積場に搬出し、作業場に放置されていませんか。
4	廃棄物集積場は、廃棄物の搬出後清掃するなど、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう管理されていますか。

〈改善を行った点〉

〈計画的に改善すべき点〉

食品保管時の記録簿

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

① 原材料保管時

品目名	搬入時刻	搬入時設 備内(室 内)温度	品目名	搬入時刻	搬入時設 備内(室 内)温度

食品保管時の記録簿

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

③ 原材料保管時

品目名	搬入時刻	搬入時設 備内(室 内)温度	品目名	搬入時刻	搬入時設 備内(室 内)温度

② 調理終了後30分以内に提供される食品

品目名	搬入時刻	搬入時設備内(室内)温度	搬入時刻	搬入時設備内(室内)温度

③ 調理終了後30分以上に提供される食品

ア 温かい状態で提供される食品

品目名	食缶等への移し替え時刻

イ 加熱後冷却する食品

品目名	冷却開始時刻	冷却終了時刻	保冷設備への搬入時刻	保冷設備内温度	保冷設備からの搬出時刻

ウ その他の食品

品目名	保冷設備への搬入時刻	保冷設備内温度	保冷設備からの搬出時間

④ 調理終了後30分以内に提供される食品

品目名	搬入時刻	搬入時設備内(室内)温度	品目名	搬入時刻	搬入時設備内(室内)温度

③ 調理終了後30分以上に提供される食品

ア 温かい状態で提供される食品

品目名	食缶等への移し替え時刻

イ 加熱後冷却する食品

品目名	冷却開始時刻	冷却終了時刻	保冷設備への搬入時刻	保冷設備内温度	保冷設備からの搬出時刻

ウ その他の食品

品目名	保冷設備への搬入時刻	保冷設備内温度	保冷設備からの搬出時間

新(改正:平成25年10月22日付け食安発1022第10号)

旧(改正:平成25年2月1日付け食安発0201第2号)

<進言事項>

<進言事項>

食品の加熱加工の記録簿

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

品目名 (揚げ物)	No.1		No.2(No.1で設定した条件に基づき実施)	
	①油温	°C	油温	°C
②調理開始時刻	:	:	No.3(No.1で設定した条件に基づき実施)	
			サンプルA	°C
				°C
③確認時の中心温度	:	:	No.4(No.1で設定した条件に基づき実施)	
			B	°C
	C		°C	°C

食品の加熱加工の記録簿

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

品目名 (揚げ物)	No.1		No.2(No.1で設定した条件に基づき実施)	
	①油温	°C	油温	°C
②調理開始時刻	:	:	No.3(No.1で設定した条件に基づき実施)	
			サンプルA	°C
				°C
③確認時の中心温度	:	:	No.4(No.1で設定した条件に基づき実施)	
			B	°C
	C		°C	°C

新(改正:平成25年10月22日付け食安発1022第10号)

旧(改正:平成25年2月1日付け食安発0201第2号)

品目名 (焼き、蒸し物)	No.1	No.2(No.1で設定した条件に基づき実施)	
		確認時の中心温度	°C
① 調り開始時刻			
② 確認の中心温度	サンプルA	°C	
③ 確認の中心温度	B	°C	
④ 確認の中心温度	C	°C	
⑤ 全処理時間			
			油温
			°C

品目名 (焼き、蒸し物)	No.1	No.2(No.1で設定した条件に基づき実施)	
		確認時の中心温度	°C
① 調り開始時刻			
② 確認の中心温度	サンプルA	°C	
③ 確認の中心温度	B	°C	
④ 確認の中心温度	C	°C	
⑤ 全処理時間			
			油温
			°C

品目名 (焼き、蒸し物)	No.1	No.2(No.1で設定した条件に基づき実施)	
		確認時の中心温度	°C
① 調り開始時刻			
② 確認の中心温度	サンプルA	°C	
③ 確認の中心温度	B	°C	
④ 確認の中心温度	C	°C	
⑤ 全処理時間			
			油温
			°C

品目名 (焼き、蒸し物)	No.1	No.2(No.1で設定した条件に基づき実施)	
		確認時の中心温度	°C
① 調り開始時刻			
② 確認の中心温度	サンプルA	°C	
③ 確認の中心温度	B	°C	
④ 確認の中心温度	C	°C	
⑤ 全処理時間			
			油温
			°C

品目名	No.1	No.2
-----	------	------

品目名	No.1	No.2
-----	------	------

新(改正:平成25年10月22日付け食安発1022第10号)

旧(改正:平成25年2月1日付け食安発0201第2号)

(煮物)	① 確認中の 心温度	°C	°C
	② ① 後の 確認時間		
	① 確認中の 心温度	サンプル A	サンプル A
		B	B
C		C	
(炒め物)	① 確認中の 心温度	°C	°C
	② ① 後の 確認時間		
	① 確認中の 心温度	サンプル A	サンプル A
		B	B
C		C	
(煮物)	① 確認中の 心温度	°C	°C
	② ① 後の 確認時間		
	① 確認中の 心温度	サンプル A	サンプル A
		B	B
C		C	
(炒め物)	① 確認中の 心温度	°C	°C
	② ① 後の 確認時間		
	① 確認中の 心温度	サンプル A	サンプル A
		B	B
C		C	

〈改善を行った点〉

〈計画的に改善すべき点〉

(煮物)	① 確認中の 心温度	°C	°C
	② ① 後の 確認時間		
	① 確認中の 心温度	サンプル A	サンプル A
		B	B
C		C	
(炒め物)	① 確認中の 心温度	°C	°C
	② ① 後の 確認時間		
	① 確認中の 心温度	サンプル A	サンプル A
		B	B
C		C	
(煮物)	① 確認中の 心温度	°C	°C
	② ① 後の 確認時間		
	① 確認中の 心温度	サンプル A	サンプル A
		B	B
C		C	
(炒め物)	① 確認中の 心温度	°C	°C
	② ① 後の 確認時間		
	① 確認中の 心温度	サンプル A	サンプル A
		B	B
C		C	

〈改善を行った点〉

〈計画的に改善すべき点〉