

# 衛生管理マニュアル

## 就業時の点検



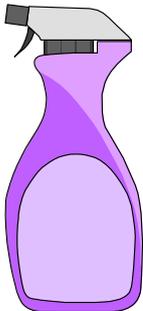
- ①発熱や咳、風邪、腹痛や下痢などの症状のある人は直接食品を取り扱わない。
- ②すり傷や切り傷、化膿、やけど、激しい手あれや顔に吹き出物のある人は、適切な処置をする。
- ③爪は短くし、よく手入れをする。マニキュアはしない。
- ④指輪や腕時計、装飾品を付けて調理場に入らない。

## 清潔な服装と履き物



- ①作業服や制服は、常に清潔なものを着用し、更衣は指定された場所で行う。
- ②調理や盛りつけ作業には、マスクを着用する。
- ③帽子又は三角巾は深めにかぶり、毛髪を外に出さない。
- ④前掛けは清潔なものを着用する。下処理や荷さばきをした服装のまま、調理、盛りつけ区域には入らない。

## どんな時に「洗浄・殺菌」をするのか



- ① 設備や器具を使用した後。
- ② ②二次汚染の原因になると考えられる時。
- ③常に使用されている設備や器具類は、最低2～3時間に1回。

### 処置・方法

スーパー除菌消臭剤を噴霧するか、又はスーパー除菌消臭剤をよく湿らせた布巾で拭き取る。

## まな板の衛生的取り扱い



- ① まな板は材質に関係なく、その表面には無数の傷が有り、食品が詰まっているので、細菌繁殖の巣となっている。
- ② まな板は食材の種類によってできるだけ区別する。
- ③ 洗浄・殺菌後、立ててよく乾くようにすること。
- ④ まな板を物置台にしないこと。

### 処置・方法

スーパー除菌消臭剤を噴霧するか、又はスーパー除菌消臭剤をよく湿らせた布巾で拭き取る。

### 包丁の衛生的な取り扱い



- ①包丁の刃と柄の部分に汚れが溜まりやすく、細菌の巣となっている。使用後は必ず洗浄し殺菌する。
- ②包丁は、食材の種類によって区別すること。
- ③異なった食材に使用する時は必ず「洗浄・殺菌」をする。
- ④使用後は「洗浄・殺菌」して乾燥し易いように、包丁立てやラックに収納し、決して放置しないこと。

#### 処置・方法

スーパー除菌消臭剤を噴霧するか、又はスーパー除菌消臭剤をよく湿らせた布巾で拭き取る。

### 調理器具などの衛生的な取り扱い

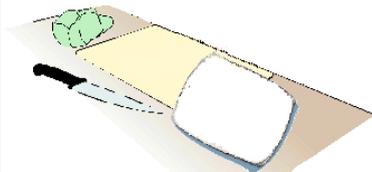


- ①調理機器類は細菌の栄養となる食品残渣が付着しているので、使用後は直ちに「洗浄・殺菌」すること。
- ②長時間使用するときは、少なくとも2～3時間毎に1回「洗浄・殺菌」すること。
- ③終業時は、取り外せる部分はすべて取り外し、付着した汚れをブラシ又はスポンジ等で丁寧に落とし、殺菌をしてよく乾燥させて収納する。
- ④食品に接する部位は除菌前に殺菌してから使用する。

#### 処置・方法

スーパー除菌消臭剤を噴霧するか、又はスーパー除菌消臭剤をよく湿らせた布巾で拭き取る。

### 布巾の衛生的な取り扱い

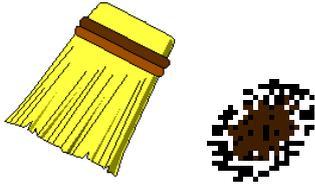


- ① 布巾やダスターは、細菌の栄養分と水分が豊富なため、細菌増殖の巣となりやすい。従って頻繁に「洗浄・殺菌」をすることが大切である。
- ② 布巾は使用目的によって区別したものを使用すること。
- ③ 使用中の布巾は、テーブル、まな板等の上に放置せず、スーパー除菌消臭剤に浸しておく。

#### 処置・方法

作業終了時は洗剤などで良く洗い、スーパー除菌消臭剤に浸すか 噴霧してよく湿らせ、乾燥する。

たわしやブラシ類の  
衛生的な取り扱い



- ①たわしやブラシ類は細菌の栄養分と水分が豊富なため、細菌増殖の巣となりやすい、従って頻繁に「洗浄・殺菌」し、常に乾燥状態にしておくことが大切である。
- ②使用中のたわし類は、スーパー除菌消臭剤に浸しておく。
- ③古くなったり、すり減ったものは、早めに取り替えること。

**処置・方法**

作業終了時は洗剤などで良く洗い、スーパー除菌消臭剤に浸すか、噴霧してよく湿らせ、乾燥する。

ざるや籠の  
衛生的な取り扱い

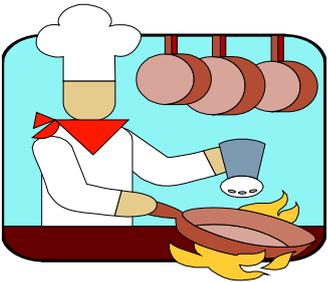


- ①網目は非常に汚れやすく、汚れや細菌の溜まり易い部位である。使用後は付着した食品残滓をかき落とし、必ず「洗浄・除菌」すること。
- ②「洗浄殺菌」後は吊すか又は清潔な棚に伏せて、自然乾燥させること。
- ③網が弱ったり、切れている金網は、怪我の原因又はゴム手袋の破損になるので取り替える。  
又、古くなったプラスチック製の籠などは、傷が多く、不衛生になるため、早めに取り替える。

**処置・方法**

作業終了時は洗剤などで良く洗い、スーパー除菌消臭剤に浸すか、噴霧してよく湿らせ、乾燥する。

シンク、作業台・盛りつけ台の清掃と衛生



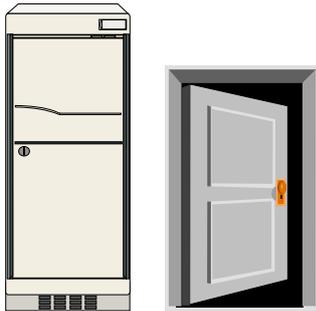
- ①シンク及び作業台・盛りつけ台は作業終了後洗剤でよく洗い、さらに水で洗い流した後、水分を拭き取りスーパー除菌消臭剤を噴霧する。シンク内の排水溝の周辺は特に念入りに噴霧する。  
(排水溝内壁に水分の付着している部位は重度の細菌汚染区域)

## 床や壁等の清潔と衛生



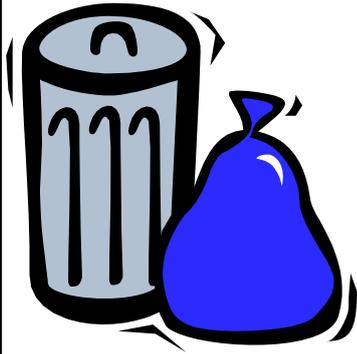
- ①床や腰壁は、汚れが多く細菌が増殖し、それらが飛散したり、ネズミ、ゴキブリ、蠅、家蠅等の衛生害虫によって厨房内の調理器具一切の汚染源となっている。従って床をいかに清潔にするかがサニテーション又は HACCP の基本である。
- ②厨房の床は湿式と乾式があり、湿式の場合は大量調理施設の場合に多く採用されている。  
この場合毎日欠かさず作業終了後洗剤で洗浄し、スキッパー（ゴムの水切り器具）等で充分水を拭き、まんべんなくスーパー除菌消臭剤を噴霧する。
- ③乾式の場合スーパー除菌消臭剤をよく湿らせた布等で拭き取る。
- ④腰壁も湿式、乾式の床の処置と同様に、処置としてはスーパー除菌消臭剤を噴霧もしくは、湿らせた布等で拭き取る。
- ⑤腰壁にカビが付着するが多いがこの場合の処置として、スーパー除菌消臭剤を噴霧し、12時間以上放置し、スーパー除菌消臭剤を湿らせた布等で拭き取る。  
下地がタイルの場合は12時間以上放置し、スーパー除菌消臭剤を湿らせた布等で拭き取る。  
ホース等を使用して洗い流しも出来るが、この場合はもう一度スーパー除菌消臭剤を噴霧する。

## 冷蔵庫・収納庫・冷凍庫及び厨房ドアノブ等の清掃と衛生管理



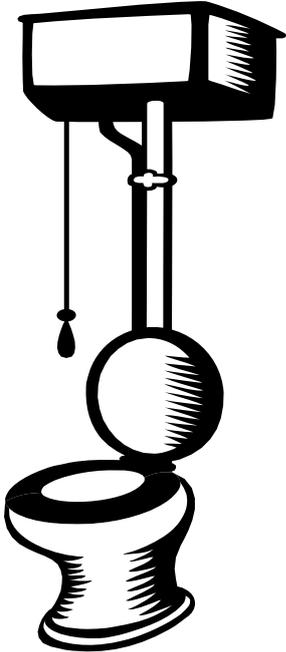
- ①冷蔵庫・収納庫・冷凍庫等の取手等は毎日洗剤等で汚れを落とし、スーパー除菌消臭剤をよく湿らせた布で拭き取る。これらの機器の床及び壁との隙間は掃除の手の入らない部位なので、ゴキブリ、細菌（カビを含む）の巣となっている。壁との隙間は1週間に1度程度、床は毎日スーパー除菌消臭剤を噴霧する。
- ②冷蔵庫・収納庫・冷凍庫の内部の清掃は、少なくとも冷蔵庫・収納庫は1週間に1度中の食材を取り出し、洗剤等で汚れを除去し、スーパー除菌消臭剤をよく湿らせた布で拭き取る。

生ゴミや廃棄物の  
衛生的な保管と処置方法



- ①食品・食材・調理品への汚染を防止するため、ゴミ容器には必ずフタをすること。
- ②ゴミが溢れ出さないようにすること。
- ③ゴミの容器は作業終了時に決められた場所で洗浄後スーパー除菌消臭剤を噴霧する。
- ④食品残滓や段ボール等の空容器は放置せずに頻繁に屋外所定の場所に持ち出すこと。
- ⑤ゴミ置き場は重度の汚染区域なので、履き物からの汚染が伝達しない様に、厨房内作業時の履き物とゴミを持ち出す時の履き物は区別することを習慣づける。

トイレの清掃と衛生



- ①トイレは重度の汚染区域であり、食中毒菌や消化器系の伝染病の巣である。従ってそのような汚染菌が、人の身体や手指、履き物等に付着する場所でもある。  
毎日、清掃や洗浄・殺菌の頻度を決めて、定期的に行うこと。
- ②清掃後に、便器の周囲や床面、扉のノブ、水道の蛇口等を確実に殺菌すること。
- ③トイレの清掃用具は、すべて専用の物を使用し、専用の収納庫に保管すること。

**処置・方法**

トイレ及びその周辺は洗剤などで良く洗い水切り後、スーパー除菌消臭剤を噴霧する。スーパー除菌消臭剤は殺菌の他に強力な消臭効果を持っているので、スーパー除菌消臭剤を噴霧することによって、悪臭も除去することができる。