

衛生管理マニュアル 記載例

1 食品等の衛生的な取扱い

1(2) 加熱調理食品の加熱温度管理

加熱調理食品の加熱温度管理について、東京 太郎 が責任者となり以下の内容を履行する。

□ 衛生管理の目的

＜記載例＞
加熱不足による病原微生物の残存を防止する。

□ 加熱調理条件

＜記載例＞

調理工程	器具	加熱条件
揚げ物	フライヤー	①●℃で●分セット
		②●℃で●分セット
煮物	鍋	沸騰後弱火にして●分タイマー
焼き物	オーブン	●℃で●分セット
蒸し物	スチーマー	●℃で●分セット

【該当メニュー】

- ・揚げ物 ⇒ ①の加熱条件：天ぷら、フライ
②の加熱条件：唐揚げ、クロッケ
- ・煮物 ⇒ 五目煮、筑前煮、魚の煮付け、肉じゃが、カレー
- ・焼き物 ⇒ 串焼き、網焼き、卵焼き、ハンバーグ
- ・蒸し物 ⇒ 茶碗蒸し、蒸し鶏、しゅうまい

□ 調理条件の検証方法

＜記載例＞
・作業開始時に、中心温度計を用いて、既定の調理条件で中心部が75℃、1分以上加熱されていることを確認する。
・不適時は、条件を再確認し、必要に応じて条件を再設定する。

責任者の氏名を記入します。

（役職名でも可）

一度に大量に調理する場合は中心部まで熱が通りにくい場合、食中毒菌が残存しないように注意が必要です。加熱不足を防ぐためには、加熱温度・時間の管理を適切に行うことが大切です。

中心部まで確実に加熱するため、各食品の大きさ、厚さの上限を設定するとよいでしょう。

パラメーター管理

①加熱温度と時間を機械で自動的に管理する方法

②加熱調理条件について、温度と時間を数値化し管理する方法など

パラメーター管理をする場合は、事前にその調理条件の妥当性を検証し、設定します。また、その後も、定期的に中心温度計を用いた検証を行います。

調理条件の検証は毎日の調理作業開始前を含め、1日1回以上実施します。

記載が必要な項目 、頻度等が定められている箇所

特定基準 給食 (平成 24 年 4 月改訂)

□ 記録方法

<記載例>

- ・加熱条件を確認した結果については、チェック表の『確認結果』の欄に○×で記載する。
- ・加熱条件の確認の結果、否となった場合は、記録表の『不適時対応』の欄に、どのように対応したかを記載する。
- ・記録は 1 年間保存する。

日付	メニュー	調理条件	確認結果	確認者	不適時対応
1 日 (火)	天ぷら	●℃、●分	○	東京	
	カツ煮	沸騰後 弱火●分	○	東京	
	焼売	●℃、●分	× タイマー●分 かけ間違え	東京	さらに●℃、 ●分加熱継続 中心温度を 確認→○

記載が必要な項目、頻度等が定められている箇所

衛生管理マニュアル 記載例

1 食品等の衛生的な取扱い

1(3) 調理後の食品の提供

調理後の食品の提供について、東京 太郎 が責任者となり以下の内容を履行する。

衛生管理の目的

<記載例>

病原微生物の増殖防止。

調理終了後の温度及び提供時間の管理

<記載例>

- ・調理後の食品は、原則として調理終了後2時間以内に提供する。
- ・食事毎に、調理終了時刻及び提供時刻を確認する。

■ 温度管理

- ・調理終了後2時間以内に提供できる場合（最終工程が非加熱の食品を除く。）→保存時の温度条件なし
- ・やむなく調理終了2時間後以降に提供する食品及び最終工程が非加熱の食品→温かい状態で提供する食品は温蔵庫（65℃以上）で保存、その他の食品は冷蔵庫（10℃以下）で保存
- ・保存温度の確認を、保管庫収納時に実施し、記録する。

不適時の対応

<記載例>

- ・不適の場合は、その食品は提供しない。また、その対応内容を記録する。

責任者の氏名を記入します。
（役職名でも可）

食品を調理後、室温に放置しておく、食品中で細菌が増殖し、食中毒や品質悪化の原因となります。また放冷中の粉塵や浮遊細菌、昆虫による異物防止対策も必要です。このため、調理終了後は速やかに喫食するか、喫食までに長時間を要する場合は急速に冷却し低温（10℃以下）若しくは高温（65℃以上）で保管します。

調理終了後、食品を提供するまでに要する時間の範囲・確認頻度、調理終了後の温度管理について保存方法・確認頻度をそれぞれ明記します。

衛生管理マニュアル 記載例

1 食品等の衛生的な取扱い

1(4) 検食の保存

検食の保存について、東京太郎が責任者となり以下の内容を履行する。

責任者の氏名を記入します。（役職名でも可）

□ 衛生管理の目的

検食は、万が一、食中毒などの事故が発生した場合に、原因究明の重要な手がかりになります。また、その原因が明らかになることによつて、再発防止などの適切な対応策を講じることができます。

<記載例>
食中毒等事故発生時の原因究明および再発防止。

□ 調理終了後の温度及び提供時間の管理

検食は、メニューごとに保存します。一つの容器に様々なメニューが保存されていると、食品が混ざってしまい、事故発生時の原因究明という目的が果たせません。また、食中毒では喫食から発症までに時間がかかるものもありますので、期間を定め保管しておくことが大切です。

<記載例>
・検食はメニューごとに1食分を冷凍し、1週間以上保存する。
・採取容器は使い捨てチャック付ビニール又は検食保存用容器を使用する。
・作業終了後に、当日分の検食の保存を確認する。

□ 記録方法

<記載例>
・検食の保存確認の結果はチェック表に記録し、1年間保存する。

検食のチェック表【例】（〇〇年〇月）

日	検食保管確認	廃棄予定日	廃棄日
1日	○	8日	9日
2日	○	9日	9日
3日	○	10日	10日
4日	○	11日	12日
5日	○	12日	12日

衛生管理マニュアル 記載例

2 従事者の衛生管理

2(1) 従事者の健康管理 ※共通基準 8（1）と差し替え

従事者の健康管理について、東京 太郎 が責任者となり以下の内容を履行する。

責任者の氏名を記入します。
（役職名でも可）

□ 衛生管理の目的

＜記載例＞

従事者を原因とした食品の病原微生物汚染防止。

食中毒の中には、従事者から患者と同じ食中毒菌が検出される事例があります。従事者が食中毒菌に感染し、従事中に食品を汚染してしまうことのないように、定期的な健康診断や検便など従事者の健康管理を徹底することが重要です。

□ 健康管理の実施方法

＜記載例＞

健康管理の項目	対象者	頻度	内容
日常の健康チェック	調理従事者（全員）	作業開始前	吐き気、おう吐、腹痛、下痢、発熱、手指の化膿創の有無（要記録）
検便	調理従事者（全員）	月●回	サルモネラ、腸管出血性大腸菌 O157、赤痢、腸チフス、パラチフス

健康管理の項目、頻度を具体的に定め明記します。特に、食中毒及び感染症症状のおそれのある吐き気、おう吐、腹痛、下痢及び発熱並びに手指化膿創の有無の確認は、作業開始前に必ず行うことを定めます。

□ 検便結果が陽性及び健康管理で症状を有した従事者への対応

＜記載例＞

- ・吐き気、おう吐、腹痛、下痢、発熱症状を呈している場合は、速やかに医療機関に受診させ休ませる。
- ・検便結果が陽性であった場合は、調理業務から食品に触れない業務（伝票整理等）に一時配置換えする。
- ・手指の化膿創がある場合は手袋を着用する。

健康管理の中で問題のある従事者が現れた際の対応方法を具体的に明記します。
事務作業等に配置転換するなど、食品に直接接触する作業に従事することがないようにしましょう。

記載が必要な項目 、頻度等が定められている箇所

□ 記録方法

<記載例>

- ・日常の健康チェック、検便を実施した時は、その結果をチェック表に記録する。また、健康チェック及び検便の結果、問題があった場合の対応についてもチェック表に記載する。
- ・記録は 1 年間保存する。

氏 名		吐き気、嘔吐 腹痛、下痢	発熱	手指化膿創	服装	毛髪	アクセサリ
佐藤	藤						
鈴木	木						
秋山	山						

健康管理の記録について、具体的な方法を明記します。

衛生管理マニュアル 記載例

2 従事者の衛生管理

2(2) 従事者の服装 トイレ使用時の衛生 ※共通基準8(3)(4)と差し替え

従事者の健康管理について、東京 太郎 が責任者となり以下の内容を履行する。

責任者の氏名を記入します。
(役職名でも可)

衛生管理の目的

<記載例>

従事者の作業服等を介した食品の病原微生物汚染防止。

従事者は作業中、微生物汚染・異物混入防止のため、清潔な外衣・帽子・履物を着用します。しかし、作業服のままトイレへ行ってそのまま作業場へ戻ってしまつては、トイレから病因物質を持ち込むおそれがあります。このようなことを防止するため、トイレに行くときには作業服を交換する、履物を替えるなどの管理をすることが大切です。

作業場内での服装

<記載例>

- ・作業場内では以下のものを着用する。
専用の作業着、専用の帽子、専用の履物
- ・マスクは、盛り付け・配膳時には必ず着用する。
- ・帽子は、作業中、常に着用する。
- ・手袋は、生食用食品取扱い時・盛り付け・配膳時に必ず着用する。
- ・従事者は、作業中、腕時計、指輪を外す。
- ・汚染作業用の服装は、作業終了後、毎日交換する。

従事者の作業用服装を明記します。マスク、帽子、手袋については着用が必要な作業を記載します。作業用服装の正しい着用方法を写真で添付する方法もあります。

作業時のトイレへの入室手順

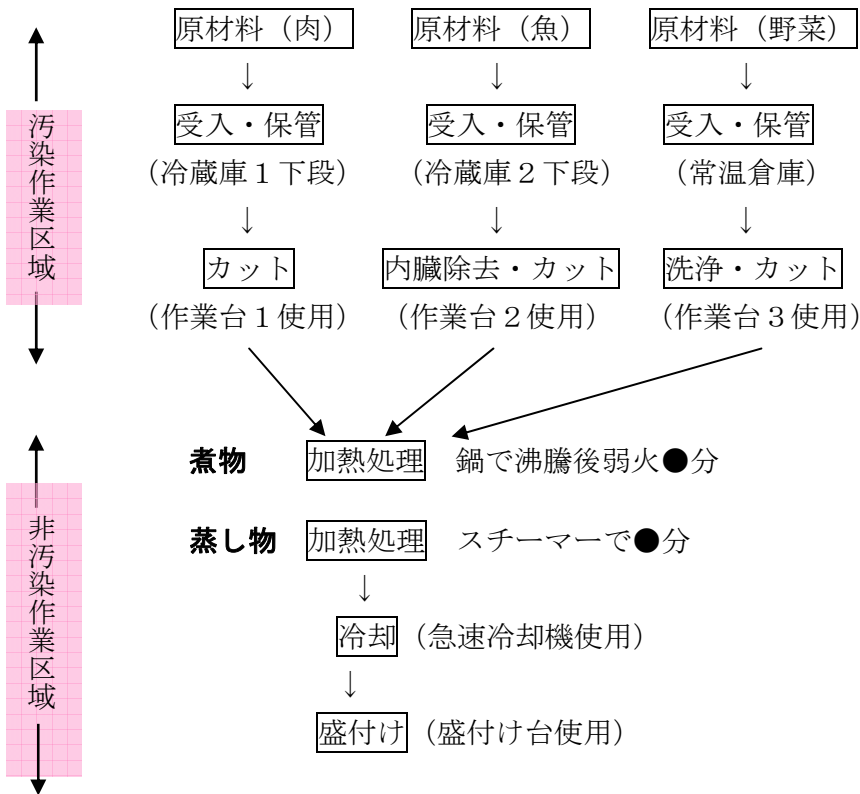
<記載例>

- ① 作業場出入り口にて、履物・白衣・帽子を交換し、作業場内服装用ハンガーに掛けておく。(作業場内用と外用の履物等が混在しないように注意する。)
- ② トイレではトイレ専用の履物に履き替える。
- ③ トイレから出る前に、手指の洗浄・消毒を行う。
- ③ 作業場入り口で履物・白衣・帽子を交換する。
- ④ 作業場入り口で再度手指の洗浄・消毒を行う。
※手指の洗浄・消毒は「従事者の手洗い(●ページ)」に従って実施する。

手袋は取り扱い食品や作業内容に応じて交換する必要があります。
トイレへ行く場合に作業服を衛生的に保つ方法(着替え、履き替え、作業服保管時の汚染防止方法等)を明記します。

作業動線を踏まえた調理工程表の記載例

【煮物・蒸し物】



それぞれの原材料をどこに保管するか、作業台はどの作業にどの台を使用するか、それぞれの作業はどのぐらい時間がかかるかなどを書き、人の動き、食品の動きをそれぞれ線で結んでみましょう。交差汚染や工程上の問題点などがわかり、汚染防止になります。

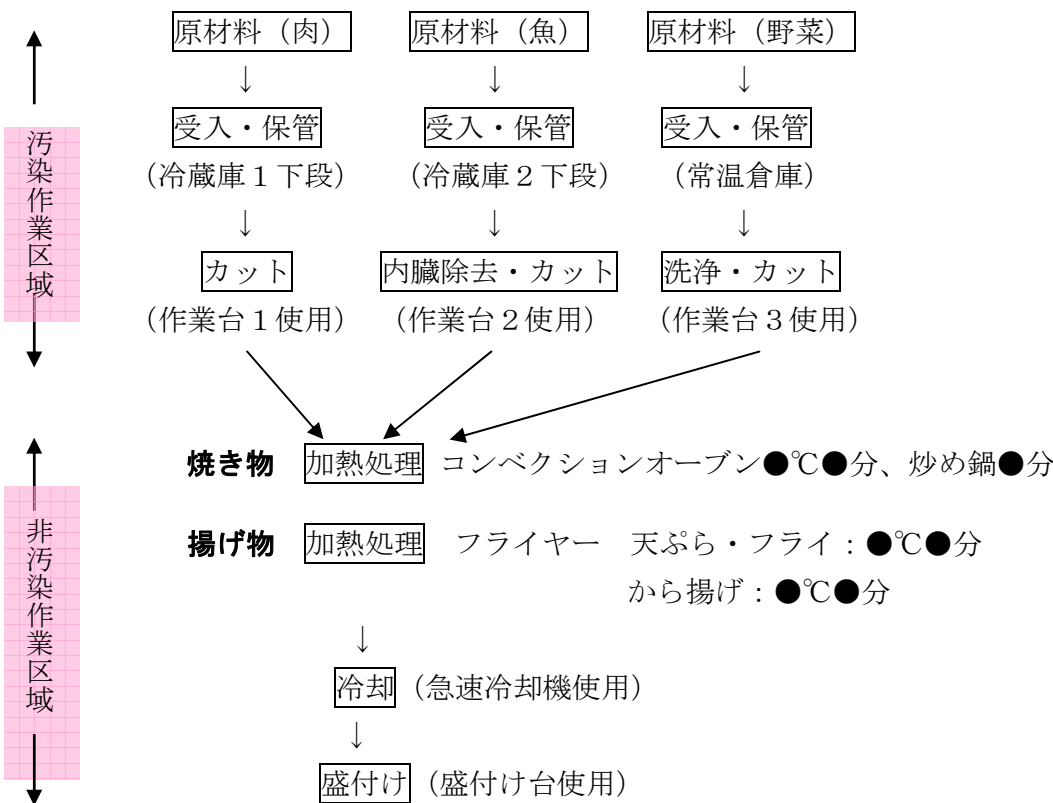
作業区分、外衣等の交換など、交差汚染の防止については、共通基準 1（4）に基づいて行います。

調理条件の検証は毎日の調理作業開始前を含め、1日 1 回以上実施します。

- 該当食品
煮物 ⇒五目煮、魚の煮付け、ボイル野菜、煮豆
蒸し物 ⇒蒸し鶏、しゅうまい、茶碗蒸し、鳥の酒蒸し
- 調理条件の検証
毎始業時に中心温度計で計測・75℃1分以上

作業動線を踏まえた調理工程表の記載例

【焼き物・揚げ物】



それぞれの原材料をどこに保管するか、作業台はどの作業にどの台を使用するか、それぞれの作業はどのくらい時間がかかるかなどを書き、人の動き、食品の動きをそれぞれ線で結んでみましょう。交差汚染や工程上の問題点などがわかり、汚染防止になります。

作業区分、外衣等の交換など、交差汚染の防止については、共通基準 1 (4) に基づいて行います。

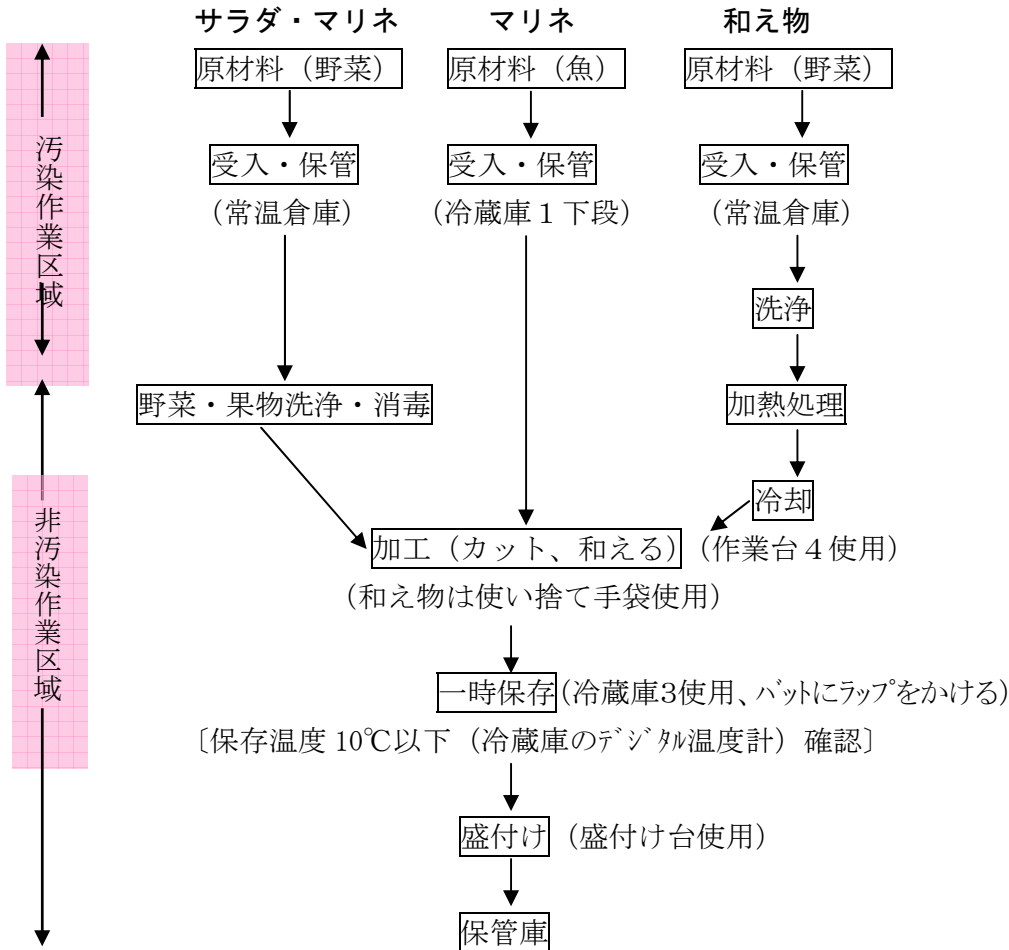
調理条件の検証は毎日の調理作業開始前を含め、1 日 1 回以上実施します。

- 該当食品
 焼き物 ⇒ ホイル焼き、ハンバーグ、焼肉、野菜の炒めもの
 揚げ物 ⇒ 鶏から揚げ、コロッケ、天ぷら
- 調理条件の検証
毎始業時に中心温度計で計測・75°C1分以上

記載が必要な項目 []、頻度等が定められている箇所 _____

作業動線を踏まえた調理工程表の記載例

【最終工程において加熱処理のない食品】



それぞれの原材料をどこに保管するか、作業台はどの作業にどの台を使用するか、それぞれの作業はどのくらい時間がかかるかなどを書くと、交差汚染や工程上の問題点などがわかり、汚染防止につながります。
作業区分、外衣等の交換など、交差汚染の防止については、共通基準1（4）に基づいて行います。

- 該当食品
ほうれん草のごま和え、サラダ、マリネ、果物
- 野菜・果物の洗浄方法

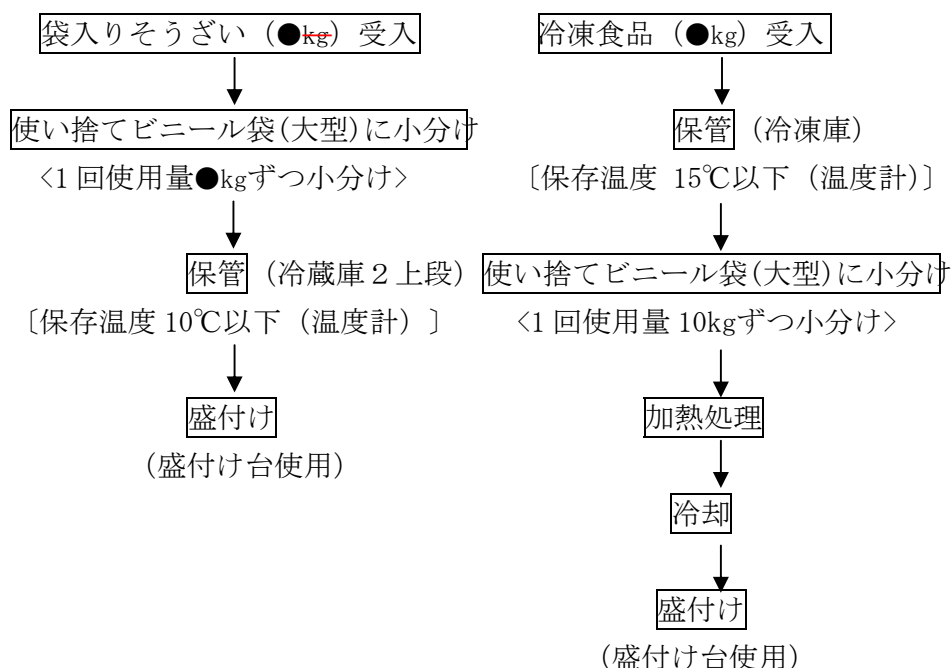
洗 浄 方 法	作業区域
流水で3回以上水洗いをする。	汚染区域
流水で十分すすぎ洗いをする。	汚染区域
次亜塩素酸ナトリウムで殺菌後、流水で十分すすぎ洗いをする。	非汚染区域
水切りする。	非汚染区域
専用のまな板、包丁でカットする。	非汚染区域
清潔な容器に入れる。	非汚染区域
ふた付きの容器に保管し、調理まで30分以上を要する場合には、10℃以下で冷蔵保存する。	非汚染区域

※洗浄時に洗浄剤を使用する場合は、使用方法を確認の上で使用する。

作業動線を踏まえた調理工程表の記載例

【仕入れ食材】

加熱調理せずそのまま食べられる仕入れ食材は、小分け時に他の原材料等からの汚染を受けないよう、作業動線及び調理工程を明確にして、汚染の機会がないようにすることが大切です。また、開封後の二次汚染防止や冷凍品の解凍時の品質劣化防止も大事になってきます。



□ 該当食品

袋入りそうざい（ポテトサラダ・きんぴらごぼう）、漬物、冷凍食品等