

認証施設の実施例 (抜粋)
～ 3 食品等の衛生的な取扱い

認証施設の取組例 (抜粋) ~ 給食・調理

主に共通基準に該当する箇所を一部抜粋したものです。

原材料の検収

原材料の検収は、衛生管理担当者が立会い、以下の手順で行う。

納品時に、数量、鮮度、品温、包装状態、異物の有無、期限表示を確認する。

確認の結果、不適があった場合は、納入業者に返品する。

確認結果、不適時の対応を記録する。記録簿と伝票は3年間保管する。

原材料名	業者名	時刻	数量	鮮度	異物	包装状態	品温	期限表示
魚介類		:	良・不	良・不	良・不	良・不		
食肉		:	良・不	良・不	良・不	良・不		
野菜		:	良・不	良・不	良・不	良・不		
パン		:	良・不	良・不	良・不	良・不		
備考 不適時の 対応を記録								

原材料の保存

種類	保存場所	色分	保存温度
食肉類	原材料用冷蔵庫 (下扉上段食肉用ケース)	赤	10 以下
鮮魚介類	原材料用冷蔵庫 (下扉下段魚介類用ケース)	青	10 以下
野菜・果物	原材料用冷蔵庫 (上扉上下段)	緑	10 以下
冷凍食品	加工食品用冷凍庫	白	- 18 以下

・冷蔵庫内では、相互汚染が生じないように種類毎に保存場所を分けるとともに、それぞれ包装して保存する。

・原材料の入っていたダンボール箱等のまま保管しない。

・原材料は先入れ先出しする。

調理済み食品の保存・配膳

種類	保存場所	配膳方法	保存・配膳時の温度
冷蔵品	調理済み食品用冷蔵庫 又は、温冷配膳車	温冷配膳車	10 以下
温蔵品	温冷配膳車	温冷配膳車	65 以上

提供時間を過ぎた食事の処分は、汚臭・汚液が漏れないようビニール袋に入れて密封し、廃棄物集積場の可燃ごみ専用のフタ付ゴミ箱に入れる。

薬剤の保管

種類	保管方法・保管場所
洗浄剤	洗浄洗剤と明記された透明の容器に入れ、シンクの下に保管
消毒剤	薬剤の種類が明記された容器で、消毒剤専用の棚に保管

床面から汚染防止

- ・食品、移動できる器具、容器は、床に直置きしない。
- ・跳ね水などによる汚染を防止できる場合を除き、食品、移動できる器具、容器取り扱いは床面から60cm以上の場所で行う

原材料の検収

種類	頻度	検収内容
冷蔵品	受入時	期限表示、保存方法、品質、鮮度、品温 (表面温度及び配送車の庫内温度)、包装の状態、異物の有無
冷凍品		
常温品		期限表示、包装の状態、異物の付着

・検収内容に不適事項があった場合は、原則として返品する。

・検収結果及び不適時の対応を記録する。

・記録簿、仕入れ伝票は1年間保管する。

食品等の保存

種類	保存場所	保存温度
冷凍品	No の冷凍庫	- 18 以下
冷蔵品	No の冷蔵庫	10 以下
カット野菜・果物	倉庫内原材料用冷蔵庫	10 以下
調味料類	No 倉庫	常温
油脂	No x の専用タンク	常温

- 冷蔵庫内では、相互汚染が生じないように原材料の種類毎に保管場所を分ける。
- 保存する際は必ず包装する。(食品が露出した状態で保存しない)
- 原材料は、スノコなどの上に置き、床に直置きしない。
- 原材料等が入っていたダンボール類は作業場に持ち込まない。
- 在庫管理を徹底し、先入れ先出しを行う。

製品の配送

配送者	種類	配送方法	配送時の温度
自社便	冷蔵品	冷蔵車	10 以下
外部業者	冷蔵品	冷蔵車	10 以下
	冷凍品	冷凍車	- 18 以上

製品の積み込み時、積み下ろし時に配送車の庫内温度を確認し、記録する。

配送時に設定温度を逸脱した場合、原則として、製品を廃棄する。

薬剤の保管

種類	保管場所
洗浄剤	作業場外の薬剤保管庫、または作業場内一時保管棚
アルコール	作業場外の薬剤保管庫、または作業場内一時保管棚
次亜塩素酸Na溶液	作業場外の薬剤保管庫、または作業場内一時保管棚
手洗い用洗剤	作業場外の薬剤保管庫、または作業場内一時保管棚
その他の薬剤	作業場外の薬剤保管庫

薬剤保管庫は施錠する。カギは施錠責任者が管理する。

薬剤保管庫から薬剤を持ち出す場合は、施錠責任者からカギを借りて、薬剤持ち出し簿に、日時、薬剤名、氏名を記録する。

施錠責任者は、作業終了時に薬剤の保管状況と記録簿を照合し、在庫状況を記録する。

認証施設の取組例 (抜粋) ~ 加工・販売

主に共通基準に該当する箇所を一部抜粋したものです。

原材料の仕入れ

原材料は以下の手順で仕入れを行う

取引先の選定

取引先評価表を用いて、新規及び年1回、取引先を評価し選定する。選定された取引先のリストを管理する。

原材料購入時の検査

以下のとおり検収を行う

種類	頻度	検収内容
冷蔵品	搬入時	納入時間、納入時のトラック温度、数量(重量)、 期限表示、外観検査 冷凍状態では検査できない項目(色・匂い等) は製造工程で検査する。
冷凍品		
常温品		

月に1回、原材料の細菌検査結果を提出してもらう

取引先の管理

クレームや評価項目に問題が発生した場合は、取引先に対して、その都度改善を求める。

食品等の保存

	種類	保存場所	保存温度
原材料	牛肉・豚肉 (冷蔵)	2階 左側冷蔵庫	5 ~ 0
	鶏肉 (冷蔵)	1階 冷蔵庫	5 ~ 0
	パン粉	2階 右側冷蔵庫	5 ~ 0
	小麦粉	2階 作業場内専用置場	15 ~ 10
~~~~~			
製品	牛肉・豚肉 (冷蔵)	1階 製品用冷蔵庫	5 ~ 0
	鶏肉 (冷蔵)	1階 製品用冷蔵庫	5 ~ 0

・冷蔵庫内では、相互汚染が生じないように原材料の種類毎に保存場所を分けるとともに、それぞれ包装して保存する。

・床面からの汚染を避けるため、食品はスノコなどの上に置き、床に直置きしない。

・加工済み製品を保管するときは、使用日、開封日を記入したものを入れ、保管する。

薬剤の保管

薬剤名		保管場所
洗浄剤	使用中	各作業室の洗い場
	未開封品	1階 薬剤保管庫
アルコール	使用中	各作業室の専用棚
	未開封品	1階 薬剤保管庫
漂白剤		1階 薬剤保管庫

薬剤の保管状況は1月に2回点検する。