

衛生管理マニュアル 記載例

2 機械器具類の衛生管理

2(1) 機械器具類の衛生管理 洗浄・消毒及び保守点検

機械器具類の洗浄・消毒及び保守点検について、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>

機械器具類の洗浄不良を原因とした、食中毒菌による汚染を防止する。

機械器具類の洗浄・消毒が不十分で、汚れが付着していると、細菌が繁殖しやすくなります。また、汚染された器具の使用により、他の食品に細菌を広げてしまう原因になります。このような二次汚染を防ぐために、調理や製造に使用した機械や器具類の洗浄、消毒が大切です。

機械器具類の洗浄・消毒及び保守点検方法

<記載例>

種 類	洗浄・消毒		保守点検
	頻度	洗浄(清掃)・消毒方法	頻度
作業台	1日に 1回	毎日、作業終了後に清掃した後、アルコールスプレーで消毒する。	
包丁 まな板	【洗浄】 作業毎 【消毒】 1日1回	流水→スポンジで洗剤をつけて洗う→流水で洗う →(消毒)塩素系漂白剤で消毒後、流水でよく洗う。 →ペーパータオルで拭き、乾燥させる。	
ふきん	【洗浄】 作業毎 【消毒】 1日1回	流水で洗う →(消毒)鍋のなかに入れて5分以上煮沸 →専用の干し場で乾燥させる。	
その他 器具類 (食器類、 容器、ミキ サー等)	使用毎	流水→スポンジで洗剤をつけて洗う→流水で洗う →消毒保管庫へ	使用前、使用後に破損等がないことを確認。欠損があった場合は廃棄。欠損した部分等が製品に混入した可能性がある場合は、事故発生時の対応を行う。

機械、器具ごとに洗浄、消毒、保守点検の方法及び実施頻度を定め、具体的に記載します。

器具類は、分解できるかどうかやその素材、特性に応じて、適切な洗浄・消毒の方法を選ぶ必要があります。

記載が必要な項目 東京 太郎、頻度等が定められている箇所

＜記載例＞

種類	洗浄・消毒		保守点検
	頻度	洗浄(清掃)・消毒方法	頻度
冷蔵庫・冷凍庫	<u>【汚染が疑われる箇所】</u> 1日に1回 <u>【全体】</u> 週に1回	整理整頓→不要なものは廃棄→薄めた中性洗剤を浸し、固く絞ったふきんで拭く→清潔なふきん又はペーパータオルで拭く→乾拭き→消毒液を噴霧 （洗浄消毒時は、洗剤等で食品を他の冷蔵庫に移すなど、洗剤等の付着を防止します。）	毎日1回(作業開始前)、パッキング等に破損がないか確認する。破損があった場合は修繕を行う。
その他機械類	<u>1日に1回</u>	毎日、作業終了後に分解して洗浄・消毒する。	作業開始前に部品のゆるみ、油漏れがないこと、作業終了後は部品の欠損がないことを確認。ゆるみ、欠損があった場合は修繕を行う。欠損した部分等が製品に混入した可能性がある場合は、事故発生時の対応を行う。自社で対応できない場合は、メーカーに修繕を依頼する。

冷蔵庫、冷凍庫等の食品と直に接触しない機械類については、汚染が疑われる箇所について、1日1回以上洗浄・消毒を行い、全体的な洗浄・消毒は週に1回行うなど、段階的に定めることも可能です。

衛生管理マニュアル 記載例

2 機械器具類の衛生管理

2(1)-2 機械器具類の衛生管理 器具類の保管場所

機械器具類の保管場所について、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>

機械器具類の汚染や昆虫等の侵入を防止する。

洗浄・殺菌した器具・容器類は、再び汚染したり、昆虫等が侵入するのを防止するため、床上 60 センチメートルに満たない場所や水ハネがかかる場所に放置せず、戸棚に格納するなど衛生的に保管することが大切です。

□ **器具類の保管場所**

<記載例>

種 類	保管場所
包 丁	(作業終了後)洗浄・消毒後、流し下の収納扉そでへ用途別に収納する。 包丁と収納場所に貼った下処理用(赤)、調理用(黄)のテープが同じ色であることを確認する。
ま な 板	(作業終了後)洗浄・消毒後、流し上の収納庫へ立てて収納する。
ふ き ん	使用前(洗浄・消毒済)と使用後でまざらないように 使用前のふきん:扉付収納棚へ畳んで重ねる。 使用後のふきん:洗濯機横のバケツ内へ入れる。
可動式機械類 (フードカッター等)	(作業終了後)洗浄・殺菌・乾燥後、流し下の収納庫へしまう。
ボ ウ ル ト レ ー	(作業終了後)洗浄・殺菌・乾燥後、専用食器棚へ用途別(テープの色別)に重ねて収納する。
お た ま し ゃ も じ フ ラ イ 返 し 菜 は し	(作業中)1作業毎に洗浄、殺菌し専用フックにかける。ただし、連続して使用する場合は(清潔なものと区別して置き)1日3回清潔なものと交換する。 (作業終了後)洗浄・殺菌・乾燥後、専用食器棚の専用引き出しに各々収納する。
食 器 類 鍋 類	(作業終了後)洗浄・殺菌・乾燥後、鍋類、食器類をそれぞれ種類別に専用食器棚へ重ねて収納する。

器具類の管理のポイント

- ①洗浄・殺菌しやすい材質、構造のものを選びます。
- ②調理量に見合った十分な数量の器具、容器等を準備します。
- ③器具、容器等をすべて収納できる戸棚を準備します。

何を、いつ、どこに、どのように保管するかを書いてください。

記載が必要な項目 、頻度等が定められている箇所

＜記載例＞

- ・全ての収納戸棚は、器具類への汚染や昆虫の侵入を防ぐため、出し入れ時以外は必ず扉を閉める。

洗浄・殺菌後の汚染や昆虫等の侵入を防ぐため、出し入れ時以外は収納戸棚の扉をきちんと閉めましょう。

衛生管理マニュアル 記載例

2 機械器具類の衛生管理

2(1)-3 機械器具類の衛生管理 包丁及びまな板の使用区分

包丁及びまな板の使用区分について、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>

器具類による病原微生物汚染の拡大防止。

包丁及びまな板は原材料の下処理から調理済み食品の処理まで様々な用途で使用されるため、これらの器具類を介した汚染の拡大防止が大切です。

包丁及びまな板の使用区分

<記載例>

使用区分	区分方法		
	まな板	包丁	備考
肉用	専用 (緑色)	専用 (緑色)	
魚用 (下処理用)	専用 (赤色)	専用 (赤色)	
魚用 (刺身用)	専用 (青色)	専用 (青色)	
調理済み食品用	専用	専用	
野菜用	専用 (黄色)	専用 (黄色)	

包丁、まな板は食品別及び用途別に使用区分を定めます。具体的には、下処理用として魚介類用・食肉用・野菜用、調理用としては加熱済み食品用・生食用野菜用・生食用魚介類用などの使用区分があります。区分の方法は保管する場所で分けたり、カラーのまな板等でわかる方法があります。

使用区分ごとに専用のものが用意できない場合、洗浄消毒については、その方法を備考欄等に具体的に記載します。

例：中性洗剤で洗浄、流水ですすいだ後熱湯消毒 など

なお、まな板やざるなど木製器具は汚染が残存しやすいので、できるだけ使用を避けましょう。やむを得ず使用する場合は、十分に殺菌等に留意したうえで、専用のものを設けるほうが良いでしょう。）

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

2 機械器具類の衛生管理

2(2) 冷蔵及び冷凍設備の衛生管理

冷蔵及び冷凍設備の衛生管理について、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＞

食品保管中の細菌汚染・増殖を防止する。

冷蔵庫・冷凍庫の温度確認方法

＜記載例＞

種類	温度確認	
	頻度	温度超過の対応
冷蔵庫	1日に2回 (AM 及び PM の作業開始前)	【温度超過とする場合】 冷蔵庫内で 10℃、冷凍設備で -15℃ を超えた場合
冷凍庫	1日に1回 (AM 作業開始前)	【対応】 ・製品の品温を測定し、保存温度を超えているものは廃棄又は転用 ・その他の製品は、他の冷蔵設備に移す、庫内に食品を詰め込み過ぎないなどの対応を行う。
冷蔵ショーケース	1日に2回 (AM 及び PM の作業開始前)	・原因追求した後、再度温度確認を行う。 ・温度上昇の原因が不明であり機械の故障が疑われる場合はメーカーへ連絡する。

責任者の氏名を記入します。
(役職名でも可)

冷蔵・冷凍設備での保管中に、庫内で細菌を増やさないために温度確認・記録を行い、庫内の温度を一定に保つことで、食品の温度が上昇するのを防ぎます。

冷蔵及び冷凍設備の衛生管理では、種類ごとに温度確認頻度を記載します。

温度確認の頻度は、作業開始前を含め 1日に1回以上行うことを、各施設の状況に合わせて定めます。

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〉

- ・冷蔵庫、冷凍庫及び冷蔵又は冷凍ケースの温度確認結果はチェック表に記録する。
- ・冷蔵庫等があらかじめ設定した温度を超えていた場合は、その際の対応内容を記録表に記録する。
- ・それぞれの記録は1年間保存する。

冷蔵庫の温度確認チェック表（例）

月日	確認の タイミング	記入者	確認時間	温度 確認結果	設定温度 超過時の対応
12/3	AM	鈴木	7:03	2℃	
〃	PM	鈴木	13:10	11℃	庫内の製品温度を測定し、保存温度以下を確認
12/4	AM	山田	7:07	2℃	
〃	PM	山田	13:05	4℃	
12/6	AM	鈴木	7:01	2℃	