

## UECHUキッチン 食品衛生管理マニュアル

食中毒予防三原則(つけない、増やさない、やっつける)を基本に、本マニュアルに従い、利用するものとします。また、利用目的に応じ、衛生管理計画を作成し、実施したことを記録、確認するものとします。

### 1. 原材料の受入の確認

原材料の納入時に、外観、におい、包装の状況、表示(期限、保存方法)等を確認し、問題のないものを使用する。受け入れ実績の記録を納品書等で保管する。問題があったときは返品し、交換する。

### 2. 庫内温度の確認(冷蔵庫・冷凍庫)

始業前に温度計で庫内温度(冷蔵10℃以下、冷凍-15℃以下)を確認する。問題があったときは、異常の原因を確認、設定温度を再調整し、故障の場合は運営者に報告する。食材の状況に応じて使用しない。庫内は常に整理整頓し、清潔にする。

### 3. 交差汚染・二次汚染の防止

作業中は冷蔵庫内の保管の状況を確認する。まな板や包丁等の器具類は用途別に使い分け、十分に洗浄し、消毒を行う。

生肉等による汚染があった場合は加熱して提供。または食材として使用しない。器具類は洗剤で再度洗浄し、消毒を行う。

生卵の殻に触った場合は、次の作業の前に必ず手洗いを行うこと。卵白、卵黄等を後で使用する場合には、割卵後、速やかに冷蔵又は冷凍保存する。

魚介類を持ち込む場合は、処理作業は必ずシンク内のみで行い、汁やアラなどの飛散防止をする。

### 4. 始業前の衛生管理

始業の前に、使用する付帯設備、備品、持ち込んだ調理器具(以下「器具等」という。)の洗浄・清掃を行い、作業台、流し台のアルコール消毒を徹底して行う。作業台や流し台に不要なものや混入の恐れのあるものを置かない。

### 5. 器具等の洗浄・消毒殺菌等

使用の都度、まな板、包丁、ボウル等の器具類を洗浄し、消毒する。問題があったときは洗剤で再度洗浄、またはすすぎを行い消毒をしっかりと行う。

使用中に器具等の欠損等を認めた場合には直ちに作業を停止し、問題製品が提供、販売されないように適切に対応する。

## 6. 健康管理等

始業前及び作業中は体調、手の傷の有無着衣等の確認を行う。消化器系症状がある場合は調理作業に従事しない。手に傷がある場合は絆創膏をつけた上から手袋を着用する。異物混入を防ぐために髪を結び、エプロン・帽子(バンダナや三角巾等)等を着用するものとする。汚れた作業着は交換する。

## 7. 手洗いの実施

トイレ、食事、休憩等の後、厨房に入る前、盛り付けの前、作業内容変更時、生肉や生魚などを扱った後、金銭を触った後、清掃を行なった後は、必ず衛生的な手洗いをを行う。問題があったときはすぐに手洗いをを行う。

2023年6月27日版

施設名:旧上野台中学校キッチンエリア

運営者:株式会社 おいでなせえ

〒355-0322 埼玉県比企郡小川町東小川2丁目22番1号

TEL:0493-81-5147 MAIL:info@ogawa-uechu.com