

①原材料の受入の確認

なぜやるの？

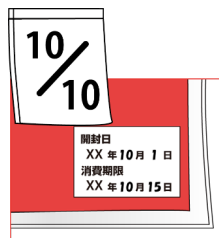
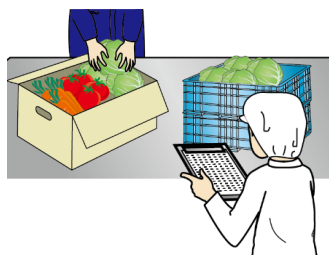
腐敗しているもの、包装が破れているもの、消費期限が過ぎているもの、保存方法が守られていない原材料などには有害な微生物が増殖している可能性があります。

いつやるの？

☒ 原材料の納入の時 ☐ 業務終了後 ☐ その他（ ）

どのように？

- 納入した原材料の状態を確認する。
- 品名
- 数量、単位：注文内容との相違がないか
- 表示の確認：期限切れがないか、保存方法（保存温度）生産地
- 外観、臭い：腐敗・変敗がないか、異臭がしないか、異物がないか
- 包装の状態：破れ、液漏れはないか
- 品温：【冷凍品】溶けてない【冷蔵品】冷えてない



問題があった時 ➤ 返却又は交換する。

管理のポイント



Point

- 品温チェックは確実にいきましょう！
冷蔵や冷凍の食材は、長時間室温に置かない。



②冷蔵庫・冷凍庫内の温度の確認

なぜやるの？

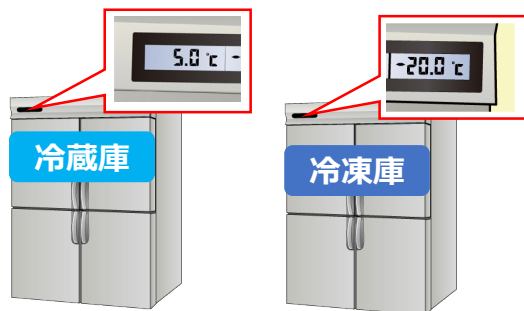
温度管理が悪かった場合には、有害な微生物が増殖したり、食品の品質が劣化したりする可能性があります。

いつやるの？

☒ 始業前 ☐ 作業中 ☒ 業務終了後 ☐ その他（ ）

どのように？

- 温度計で庫内温度を確認する。
- 【冷蔵】10℃以下 【冷凍】-15℃以下
- 食材に適した温度帯で保管する。



保存温度	食 品 名
常温	穀類
10℃前後	生鮮果実・野菜
10℃以下	乳製品類 食肉・食肉製品 殻付卵
8℃以下	液卵
5℃以下	生鮮魚介類(生食用を含む)
-15℃以下	冷凍魚介類・冷凍食肉製品
-18℃以下	凍結卵

※商品記載の保存温度を確認してください。

※厚生労働省 大量調理施設衛生管理マニュアルより加工して作成

問題があった時

- 温度異常の原因を確認し、設定温度の再調整、あるいは故障の場合はメーカー修理を依頼する。
- 食材の状態に応じて使用しない又は加熱して提供する。

管理のポイント



- ・食材を詰め込み過ぎない。
- ・冷却口を塞がない。
- ・冷却時には食材を熱いまま入れない。
- ・長時間扉を開けっ放しにしない。

Point

- 食材に適した温度帯で保管しましょう！
食材の保管温度を確認しましょう。
- 庫内の温度を正常に保ちましょう！
庫内の食材は7割程度に！！



③-1交差(二次)汚染の防止

なぜやるの？

保管や調理の際に、生肉や生魚介類などから他の食品へ有害な微生物の汚染が広がる可能性があります。

いつやるの？

☐ 始業前 ☒ 作業中 ☐ 業務終了後 ☐ その他（ ）

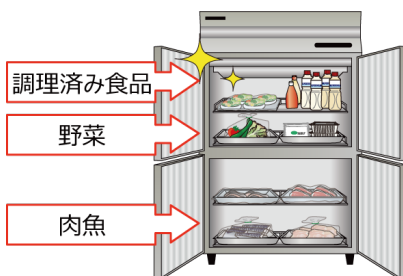
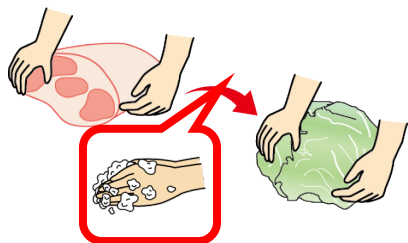
どのように？

- 食材が変わる時は手洗いをする。
- 食材はふた付きの容器などに入れ、冷蔵庫内で区別して保管する。
- まな板、包丁などの調理器具は、用途別に使い分け、扱った都度に十分に洗浄し、消毒する。

調理器具の使い分け例

赤	生肉用	
青	生魚用	
緑	生野菜用	
白	加熱調理済み用	

★食材別により色分けする

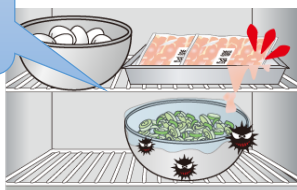


問題があった時

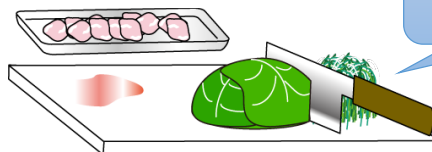
- 生肉などからの汚染があった場合は、必ず加熱して提供する、または、食材として使用しない。
- 使用時に、まな板や包丁などに汚れが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する。

管理のポイント

生肉のドリップで他の食材を汚染しないように



同じまな板・包丁で肉・野菜を切らない



Point

- 区分と用途別使い分けで二次汚染を防ぎましょう！
冷蔵庫内は区分表示をして常に決まった場所に決まった食材を保管しましょう。
包丁、まな板は形や色で区別するとわかりやすくなります。



③-2器具などの洗浄・消毒・殺菌

なぜやるの？

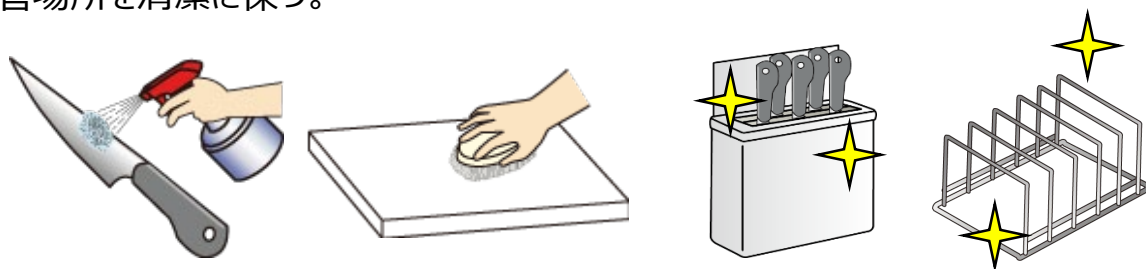
汚れが残っていると、他の食品に汚れや有害な微生物の汚染が広がる可能性があります（まな板、包丁、ボウル等）。

いつやるの？

☐ 始業前 ☐ 作業中 ☐ 業務終了後 ☒ その他（使用後）

どのように？

- 使用の都度、まな板、包丁、ボウルなどの器具類を洗浄し、消毒する。（洗浄マニュアルを確認する）
- 保管場所を清潔に保つ。



問題があった時

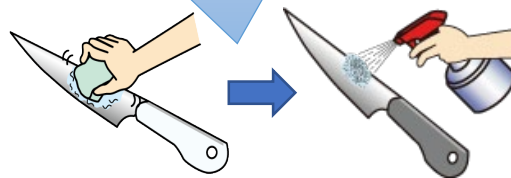
- 使用時に汚れや洗剤などが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄、または、すすぎを行い、消毒する。

管理のポイント



マニュアルや説明書に従って洗剤の希釈器具の洗浄

汚れを落としてから消毒



Point

■ 洗剤は正しく使用しましょう！

洗剤を正しい希釈濃度、使用量で正しい対象物に使いましょう。

※洗剤希釈マニュアルや説明書等を確認しましょう。

洗浄で汚れを落としてからの消毒をしましょう。

※洗浄マニュアルや説明書等を参照しましょう。



③-3トイレの洗浄・消毒

なぜやるの？

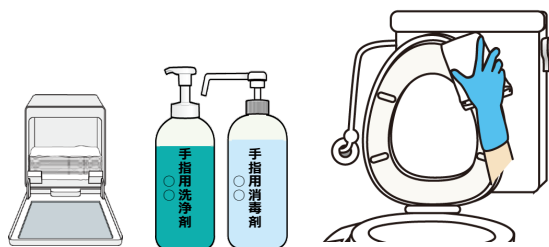
トイレはさまざまな有害な微生物に汚染される危険性がもっとも高い場所です。トイレを利用したヒトの手を介して食品を汚染する可能性があります（ノロウイルス、腸管出血性大腸菌など）。

いつやるの？

☒ 始業前 ☐ 作業中 ☐ 業務終了後 ☐ その他（ ）

どのように？

- トイレの洗浄・消毒を行う。
(特に便座、水洗レバー、手すり、ドアノブなどは入念に消毒する。)
- 汚れ、水撥ね、ゴミがない事を確認する。
- 備品を補充する。
- 吐物がない事を確認する。
- 専用作業着と靴を使用する。



問題があった時

- 業務中にトイレが汚れていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する。

管理のポイント



Point

- 菌を厨房内に持ち込まないことが重要です！
病原体の運び屋となる手が触れる部分を特に注意しましょう。
清掃の際には、清掃用の作業着などに着替え、調理する食品を汚染させないように。
トイレチェック後は必ず手洗いをしましょう。



④-1 従業員の健康管理等

なぜやるの？

調理担当が下痢をしていると手指などを介して食中毒が発生する危険性があります。また、手指に切り傷などがある場合や汚れたままの作業着の着用、装飾品を外し忘れたままでの調理作業などは、食品が有害な微生物に汚染されたり、異物混入の原因になったりする可能性があります。

いつやるの？

☒ 始業前 ☐ 作業中 ☐ 業務終了後 ☐ その他（ ）

どのように？

- 従業員の体調、手の状態を確認をする。
 - 体調：発熱、下痢、嘔吐、吐き気はない。
 - 手の状態：傷、手荒れはない。確認後記録している。
- 着衣などの確認を行う。
 - 汚れ、破れ、ほつれがない



問題があった時

- 下痢などの消化器系の症状がある場合は調理作業に従事させない。
- 手に傷がある場合には、絆創膏をつけた上から手袋を着用させる。
- 汚れた作業着は速やかに交換する。

管理のポイント

定期的な検査



日々の手指ケア



①



②



手に傷がある場合には、耐水性絆創膏をつけた上から手袋を着用

Point

■ 普段からの健康管理が大切です！

感染していても発症しない方を見分けるために腸内細菌検査を定期的の実施しましょう。
手荒れのない健康な手指のために、クリームやローションで日々の手指ケアを。

■ 出社時に身だしなみチェックしましょう！

従業員同士で身だしなみ、手の状態（爪を含む）をお互いにチェックしましょう。



④-2手洗いの実施

なぜやるの？

手には目に見えない有害な細菌やウイルスが付着していることがあり、食品を汚染する可能性があります。手洗いは見た目の汚れを落とすだけでなく、これらの有害な微生物が食品を汚染しないためにも大切です。

いつやるの？

- ✓作業開始時、終了時
- ✓身体各部に触れた時
- ✓食材が変わる時
- ✓2枚貝を触った時
- ✓休憩、トイレの後
- ✓汚染物に触れた時
- ✓衛生手袋を着ける時、外した後
- ✓盛り付け作業前

どのように？

- 適切なタイミングで衛生的な手洗いを行う。



問題があった時

- 作業中に従業員が必要なタイミングで手を洗っていないことに気づいた時は、すぐに手洗いを行うように促す。

管理のポイント

●手洗いが不十分になりやすい箇所は？



洗い残しの
ないように



適切なタイミングで



Point

- 適切なタイミングと正しい手順で手洗いをしましょう！
洗い残しがないように衛生的な手洗いを徹底しましょう。（1分間手洗い）

