管理運営要領

施設名［　　］　　平成　　年　　月　　日作成

項目		頻度	内容
施設	施設周囲	毎日	溝や植え込みなど施設周囲を確認し、必要に応じて清掃を実施する。
	床	毎日	床のゴミをホウキで掃除する。
		週１回	洗剤とブラシで水洗いする。
	溝	毎日	ゴミを回収する。
		週１回	洗剤とブラシで水洗いする。
	換気扇	月１回	羽根・フィルタを中性洗剤（油がひどいときはアルカリ洗剤）で洗浄する。
	フード・ダクト	月１回	中性洗剤（油がひどいときはアルカリ洗剤）で拭き上げ。
	手洗い	週１回	洗剤で水洗いする。石けん液・ペーパータオルを補充する。
	便所	週１回	便器・床を洗浄し、次亜塩素酸Ｎa200mg/Lで拭き上げる。
	網戸（窓や換気扇外側）	年１回	水洗い。ほつれがある箇所は、補修する。
設備・機械器具類	作業台	毎日	（作業前）アルコールで清拭 （作業後）中性洗剤で洗浄乾燥後、アルコール噴霧
	シンク	毎日	（作業ごと）ゴミを除去し、中性洗剤で洗浄後、次亜塩素酸Na200mg/Lで拭き上げ
	まな板	毎日	（作業前）アルコール噴霧 （作業後）中性洗剤で洗浄後、次亜塩素酸Na200mg/Lに５分間浸漬し、流水洗浄後乾燥。
	包丁	毎日	（作業前）アルコール噴霧。刃こぼれを確認。 （作業後）刃こぼれ確認後、中性洗剤で洗浄、拭き上げ、アルコール噴霧。
	ふきん	毎日	（作業後）中性洗剤でもみ洗い後、次亜塩素酸Na200mg/Lに５分間浸漬し、流水洗浄後乾燥。
	冷蔵庫・冷凍庫	毎日	作業前後に庫内温度を確認。 （作業後）中性洗剤を含ませたスポンジで取っ手洗浄、水拭き、アルコール噴霧。
		週１回	庫内整理。庫内を中性洗剤を含ませたフキンで拭き上げ後、アルコール噴霧。（棚板も）
	機械類	毎日	分解できるものは分解し、中性洗剤で洗浄後、アルコール噴霧もしくは次亜塩素酸Na200mg/Lに５分間浸漬し流水洗浄。取り付け時はネジ類のゆるみがないこと。
		週１回	破れやほつれ、ネジ類のゆるみ、磨耗、機械油注油と余分な油の確認。
		月１回	温度計等計器類の確認と調整。
	ビニールカーテン	週１回	中性洗剤で拭き上げ後、次亜塩素酸Na200mg/Lで拭き上げ。
ねずみ・害虫防除	侵入防止対策	毎日	開口部がないこと、扉等がきちんと閉まっているかを確認。排水口には金網設置を確認。
	内部発生対策		粉類のたまり場がないよう清掃を徹底する。（掃除機内部も注意） 水たまりがないか確認し、必要に応じて穴や隙間の補修を行う。
	駆除	月１回	捕虫器や粘着マットを点検し、生息状況を確認。必要に応じて駆除を行う。
	原材料汚染防止		蓋付き容器に入れ、ねずみ等からの汚染を防止する。
使用水	水質	毎日	作業前に色、にごり、臭い、異物の有無について確認する。
	貯水槽	年１回	清掃を業者委託して実施する。
	塩素点滴装置	毎日	点滴装置が稼動していることを確認する。 作業前に残留塩素濃度が0.1mg/L以上あることを確認する。
排水及び廃棄物	排水処理槽（ためマス等）	週１回	清掃を行う。
	廃棄物	毎日	作業後、廃棄物をまとめて集積場所へ搬出する。集積場所は毎日清掃を行う。
従事者	健康管理	年１回	健康診断を受診させる。
		年２回	検便を実施する。
		毎日	作業前に下痢、発熱等の症状がないか、手指に化膿創がないか確認する。
	衛生管理		専用作業衣、帽子、マスクを着用する。 作業場、トイレは専用履物を使用する。 爪を短く切り、作業場内に装飾品等の不要物を持ち込まない。 作業場内では飲食、喫煙をしない。 作業開始前、用便後、汚染作業後等は必ず手指の洗浄消毒を行う。
	衛生教育	毎日	（作業前）当日予定のほか、日々の注意事項の確認を行う。
		月１回	テーマを決めて、全従事者に対して日常の衛生管理の問題点について教育する。
		随時	食品衛生責任者は保健所が行う衛生講習会を必ず受講する。 作業手順の変更がある場合は、その都度研修を実施する。
食品の取扱い	原材料	納入時	品名、数量のほか、品質・鮮度・包装状態・期限・温度について確認を行う。 不適のものについては納入しない。
		保管	保存基準のある食品は、基準に合う方法で保存する。 保管庫には、床に直置きしないよう、棚やスノコを使用する。 冷蔵庫内では、肉、魚、野菜など交差汚染がないよう容器に入れ、区別保管する。
	調理・製造工程		作業区域（汚染、非汚染）を区分けし、器具･容器も区域専用とする。 食品の取扱いは床からの跳ね水を防止するため、床から60cm以上を確保する。 包丁・まな板は肉・野菜・魚・加熱後食品など食品群で使い分けする。 食品の中心温度が７５℃、１分間以上となるよう加熱を行う。 加熱調理後の冷却はすみやかに行う。（３０分以内に20℃付近まで冷やす） 加熱工程のない野菜類は、次亜塩素酸Na200mg/Lに５分間浸漬後、流水ですすいで使用する。 アレルギー物質の混入を防止する。
	製品の取扱い		使い捨て手袋を使用する。 期限表示が正しいか２人以上で確認する。 製品を保管する場合は、10℃以下または65℃以上で保管する。 定期的に自主検査を実施する。

見本