## 管理運営要領

|  |                 | ]                |  |
|--|-----------------|------------------|--|
| 施設   |                 | 頻 度              |  |
|  | 施設周囲 床          | 毎日               | 満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。<br>  京のプラネオウキで提及する。  |
|  | /A              | <u>毎日</u><br>週1回 | 床のゴミをホウキで掃除する。<br> 洗剤とブラシで水洗いする。   |
|  | 溝               | 毎日               | ゴミを回収する。   |
|  | / <del>13</del> | 週1回              | 3 5 5 6 7 7 8 8 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9  |
|  | 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<br>(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               | (作業で)中国が削らが存む体後、アルコール関係<br> (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   |
|  |                 | 441              | CFRでもプロスをMACO、「FE/// PI C/// Pi C、   |
|  | 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、   |
|  | 以共序 (A)本序       | <b>=</b> -       | 流水洗浄後乾燥。<br>作業前後に庫内温度を確認。  |
|  | 冷蔵庫・冷凍庫         | 毎日               | 作業則後に熚内温度を帷祕。<br> (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   |
|  |                 |                  | 「(F未夜)中圧が削を含ませたスポングで取り子が呼、小知さ、アルコール<br>I噴霧。  |
|  |                 | 调 1 回            | ■現務。<br>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   |
|  | 中郊水牛社           |                  | 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)<br>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         | 7                | 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。<br>  振光後   京会称もよりはず年はほど、横川はよう。佐藤県ではた日本根本に   |
|  | 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  |
| 従事者  | 健康管理            | 年1回              | 健康診断を受診させる。  |
|  | (建) (基) (基) (基) | 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。   |
|  | <b>佐北</b>       | <b>4 C</b>       | 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<br>月1回        | (作業前)当日予定のほか、日々の注意事項の確認を行う。<br>  テースを決めて、会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  |
|  |                 |                  | 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<br> ス   |
|  |                 | 随時               | ◎。<br> 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。   |
|  | ,               | 17557            | 作業手順の変更がある場合は、その都度研修を実施する。   |
|  | 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  |
| 食品の取扱い   |                 |                  | j.   |
| CK HIL V J JAN JAK V I   |                 |                  | 不適のものについては納入しない。   |
| K III V JAN JAV I  |                 |                  |  |
| R HI V JAN JAV I   |                 | 保管               | 保存基準のある食品は、基準に合う方法で保存する。   |
| Kill O-4XIXV   |                 | 保管               | 保存基準のある食品は、基準に合う方法で保存する。<br>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。   |
| E HI O PANIX V   |                 | 保管               | 保存基準のある食品は、基準に合う方法で保存する。<br>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。<br>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   |
| E HI O PAJJA V I   | 調理·制浩丁程         | 保管               | 保存基準のある食品は、基準に合う方法で保存する。<br>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。<br>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<br>する。  |
| EXH O PAJJA V I  | 調理・製造工程         | 保管               | 保存基準のある食品は、基準に合う方法で保存する。<br>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。<br>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。<br>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。  |
| EXH O PAJJA V I  | 調理・製造工程         | 保管               | 保存基準のある食品は、基準に合う方法で保存する。<br>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。<br>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。<br>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。<br>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   |
| E HI O PAJJA V I   | 調理・製造工程         | 保管               | 保存基準のある食品は、基準に合う方法で保存する。<br>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。<br>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。<br>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。<br>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。   |
| EXH O PAJJA V I  | 調理・製造工程         | 保管               | 保存基準のある食品は、基準に合う方法で保存する。<br>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。<br>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。<br>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。<br>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   |
| EXHIBITING TO  | 調理・製造工程         | 保管               | 保存基準のある食品は、基準に合う方法で保存する。<br>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。<br>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。<br>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。<br>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。<br>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。<br>食品の中心温度が75 、1分間以上となるよう加熱を行う。<br>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)  |
| EXHIBITING TO  | 調理・製造工程         | 保管               | 保存基準のある食品は、基準に合う方法で保存する。<br>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。<br>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。<br>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。<br>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。<br>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。<br>食品の中心温度が75、1分間以上となるよう加熱を行う。<br>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)<br>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                              |
| EXHIBITING TO  | 調理・製造工程         | 保管               | 保存基準のある食品は、基準に合う方法で保存する。<br>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。<br>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。<br>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。<br>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。<br>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。<br>食品の中心温度が75 、1分間以上となるよう加熱を行う。<br>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)<br>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。                    |
| EXHIBITING TO  |                 | 保管               | 保存基準のある食品は、基準に合う方法で保存する。<br>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。<br>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。<br>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。<br>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。<br>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。<br>食品の中心温度が75 、1分間以上となるよう加熱を行う。<br>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)<br>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。<br>アレルギー物質の混入を防止する。 |
| EXHIBITING THE STATE OF THE STA | 調理・製造工程製品の取扱い   | 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。<br>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。アレルギー物質の混入を防止する。                  |
| EX HI O PAJJA V I  |                 | 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。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。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。      |
| DO HILL OF PARTIES AND THE   |                 | 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。<br>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。アレルギー物質の混入を防止する。                  |