

自主衛生管理マニュアル

ラ・ルーチェ

令和2年 6月

目次

●一般衛生管理

- 1 従業員の健康管理・衛生的な作業衣の着用など
- 2 衛生的な手洗いの実施
- 3 原材料の受け入れ
- 4 冷蔵、冷凍庫の温度の確認
- 5 原材料・アレルゲンの管理
- 6 適正表示の実施
- 7 使用する設備と器具の保全
- 8 機械器具類の洗浄・殺菌
- 9 施設の管理
- 10 トイレの管理
- 11 使用水の管理
- 12 有害生物等対策の実施
- 13 化学薬品の管理
- 14 ガラスの管理
- 15 製品の回収
- 16 食品取扱者の教育
- 17 廃棄物、排水の取扱い
- 18 売り場の衛生管理

●重点衛生管理Ⅰ

- 1 アレルゲン対策
- 2 金属及び硬質プラスチック対策
- 3 ノロウィルス対策

●重点衛生管理Ⅱ

- 1 腸管出血性大腸菌 O157等の病原性大腸菌対策
- 2 サルモネラ対策
- 3 黄色ブドウ球菌対策

●重点衛生管理Ⅲ

- 1 【重要管理のポイント】
 - ・非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供）
 - ・加熱するもの（冷蔵品を加熱し、熱いまま提供）（加熱した後、高温保管）
 - ・再加熱するもの
- 2 【調理のポイント：ランチメニュー】

●重点衛生管理Ⅳ

- 1 焼成後加工しないパン1
- 2 焼成後加工しないパン2
- 3 焼成後加工するパン1
- 4 焼成後加工するパン2
- 5 揚げパン類
- 6 ピザ生地

●一般衛生管理

1 従業員の健康管理・衛生的な作業衣の着用など

- ① 下痢、発熱、おう吐の症状がないか確認する。当該者は直接食品を取り扱う作業に従事せず、必要に応じて病院を受診する。
- ② 爪は短く切っておく、付け爪やマニキュア等は禁止とする。
- ③ 指輪等の装飾品、腕時計、ヘアピン、安全ピン等は外し、製造現場に持ち込まない。
- ④ 清潔な作業衣に着替え、頭髪をヘアネットで覆う。専用の靴を着用する。
- ⑤ 手指に傷がないか確認する。当該者は、耐水性絆創膏等で傷口を覆う。手洗い後、必ず、使い捨て手袋を着用する。
- ⑥ 粘着ローラーで作業衣に付着した毛髪、ホコリ等をとる。

※タイミング：始業前。

2 衛生的な手洗いの実施

- ① 施設入場時、作業開始前、トイレ後、食品に直接触れる作業にあたる直前、その他手が汚染された時には、必ず適切な方法で行う。
- ② 流水で手を洗う。
- ③ 洗剤（石けん等）をつける。
- ④ 手、指、前腕を洗う。特に、指の間、指先をよく洗う。（30秒）
- ⑤ 流水で洗剤をよく洗い流す。（20秒）
- ⑥ 使い捨てペーパータオル等で拭き取り、水気をとる。
- ⑦ 消毒用のアルコールをかけて手指によくすりこむ。
- ⑧ 所定の作業に従事する場合、清潔な使い捨て手袋、マスクを着用する。

※タイミング：作業開始前、トイレ後、食品に直接触れる作業にあたる直前、その他手が汚染された時。

3 原材料の受け入れ

- ① 納品作業に立ち会い、品名、数量等、注文したものと納品されたものがあるか確認する。
- ② 外装（破れ、漏れ、汚れ等）、表示（期限、保存方法）を確認する。可能であれば、冷蔵品、冷凍品、は温度が保たれているかどうかを確認する。
- ③ 確認後、速やかに決められた場所へ保管する。①や②で問題があった場合は返品する。

※タイミング：原材料受け入れ時。

4 冷蔵、冷凍庫の温度の確認

- ① 庫内温度を確認する。（保管する原料に従って、冷蔵庫10℃以下、冷凍庫-15℃以下等とする）。
- ② 温度が規定よりも高くなっている場合は原因を確認し、故障が原因であれば修理を依頼する。
- ③ 故障していた場合、中の原材料を速やかに他の正常な冷蔵・冷凍庫に移動する。状況に応

じて廃棄するなどを決める。

- ④ 作業時に規定の温度を超えていることに気が付き、開閉が原因であると考えられる場合は、庫内温度が落ち着いてからもう一度確認する。

※タイミング：始業前、作業中、業務終了後。

5 原材料・アレルギーの管理

- ① 保管場所の整理を行い、定期的に清掃する。原材料は床に直置きせず、パレットやすのこの上に置く。
- ② 先入れ先出しで使用する。
- ③ 加熱後に摂取される食品と非加熱で摂取される食品は、保存場所を区分する。
- ④ アレルギーを含む原材料と含まない原材料は、保管場所を区分する。
- ⑤ 加熱後に摂取される食品と非加熱で摂取される食品は調理器具等を区分し、二次汚染、交差汚染を防止する。
- ⑥ 原材料を使用しない時は、カバーや蓋をする。
- ⑦ アレルギーの軽量や保管に使用する器具は、アレルギーごとに専用の器具を使用する。共用する場合はよく洗浄してから使用する。
- ⑧ アレルギーを含まない製品から製造する。これが困難な場合は、アレルギーを含む原材料を使用した機械器具類は必ず清掃・洗浄する。
- ⑨ 戻し生地などを再加工に回す場合には、同一生地のみを使用する。
- ⑩ 新規原材料を採用する場合は、含まれているアレルギーを規格書等により確認する。

※タイミング：終業時（保管場所、製造時の状況を確認する）、新規原材料採用時。

6 適正表示の実施

- ① 印字した消費、賞味期限が正しい事を出荷前に確認する。
- ② 包装した製品は、一括表示として、名称、原材料名、食品添加物、アレルギー、内容量、期限表示、保存方法、製造所所在地名、食品表示法（食品表示基準）で定められている内容を表示する。

7 使用する設備と器具の保全

- ① 機械類の以上音、油もれ等がないか、日々点検する。
- ② 器具類の破損等がないか、日々点検する。
- ③ 清掃時等に外したナット、ボルト、ワッシャー等は置く位置を決めて紛失しないように管理する。
- ④ 食品が接触する場所、および真上で潤滑油が漏れていないことを点検し、漏れが有る場合は速やかに拭き取る。

※タイミング：作業前、作業終了時。

8 機械器具等の洗浄、殺菌

- 機械

- ① 機械本体・部品を分解する。
- ② 40℃以上の温水で水洗いし、目に見える汚れを取り除く。
- ③ スポンジたわしに洗剤（中性又は弱アルカリ性）をつけ、泡立ててよく洗浄する。
- ④ 40℃程度の温水で洗剤をよく洗い流す。
- ⑤ 部品は80℃で5分間以上の加熱又は塩素系消毒剤による殺菌等、同等の効果を有する方法で殺菌を行う。
- ⑥ よく乾燥させ、清潔な場所で保管する。
- ⑦ 機械本体・部品を組み立てる。
- ⑧ 作業開始前に70%アルコール噴霧又はアルコールを浸み込ませた布巾で拭き上げる等、同等の効果を有する方法で殺菌を行う。

●調理台

- ① 調理台周辺の片付けを行う。
- ② 固く絞った布巾で全体を拭く。
- ③ 汚れがひどい場合は洗剤をつけて拭き、その後固く絞った布巾で拭きとる。
- ④ 必要に応じて、70%アルコール噴霧又はアルコールを浸み込ませた布巾で拭き上げる等、同等の効果を有する方法で殺菌を行う。

●まな板、包丁、へら等

- ① 40℃程度の温水で水洗いし、目に見える汚れを取り除く。
- ② スポンジタワシに洗剤（中性又は弱アルカリ性）をつけ、よく洗浄する。
- ③ 40℃程度の温水で洗剤をよく洗い流す。
- ④ 器具類は80℃で5分間以上の加熱又は塩素系消毒剤による殺菌等、同等の効果を有する方法で殺菌を行う。
- ⑤ 清潔な場所で乾燥、保管する。

●ふきん、タオル等

- ① 40℃の温水で水洗いする。
- ② 洗剤（中性又は弱アルカリ性）をつけ、よく洗浄する。
- ③ 40℃程度の温水で洗剤をよく洗い流す。
- ④ 可能であれば、5分間以上の煮沸殺菌、または塩素系殺菌剤で殺菌を行う。
- ⑤ 清潔な場所で乾燥、保管する。

※タイミング：作業前、作業中、作業終了時。

9 施設の管理

- ① 施設内部、周辺、敷地内を定期的に清掃する。
- ② 施設内への虫やネズミの侵入口（隙間など）をなくす。
- ③ 排水口は週に1回の頻度で清掃する。
- ④ 施設内で塗装の剥がれや錆の兆候が認められた場合、落下する前に取り除く。
- ⑤ 施設内に結露や雨漏りが発生しないようにする。
- ⑥ 作業室には不必要な物は置かないようにする。

※タイミング：作業前、作業終了時

10 トイレの管理

- ① トイレの清掃、消毒作業は製造時とは異なる服、靴、ゴム手袋を身につける。
- ② 毎日清掃し、塩素系消毒剤を使用して、定期的に消毒する。特に便座、水洗レバー、手すり、ドアノブ等は入念に消毒する。
- ③ トイレの履物は専用の物を使用します。
- ④ 清掃終了後は、入念に手洗いをを行う。

※タイミング：作業終了時、又は汚れが付着している時。

11 使用水の管理

- ① 使用水は、水道水等の食品製造用水を使用する。
- ② 毎日の作業開始前に、水質（色、濁り、匂い、異物）を確認する。

12 有害生物等対策の実施

- ① 施設及びその周辺を良好な状態に保ち、ネズミ、昆虫の繁殖場所を排除するとともに、窓、ドア、吸排気口の網戸、トラップ、排水口の蓋等の設置により、ネズミ、昆虫の侵入を防止する。また、ドアなどを開閉する場合は、有害生物等の侵入の機会を減らすために速やかにおこなう。
- ② 小麦粉の堆積箇所から発生するような貯穀害虫の発生を防ぐために、小麦粉の堆積箇所は少なくとも月に1回の頻度で清掃を実施する。できる限り、掃除機による吸引清掃を行う。
- ③ 月に1回、駆除業者にて薬剤の散布、モニタリング装置（粘着板）の設置を行う。

13 化学薬剤の管理

- ① 洗剤、殺菌剤、殺虫剤等の化学薬剤は必ず容器に名前を表示し、食品から隔離された専用の安全な場所に保管します。
- ② 殺鼠剤は施設内部では使用しないようにする。
- ③ 食品や食品接触面に使用する化学薬剤は、食品に使用できる適切なものを選択する。

14 ガラスの管理

- ① 不要なガラス器具等の持ち込みを禁止する。

15 製品の回収

- ① 苦情が発生した場合は、内容や処理状況を記録する。
- ② 健康被害等の苦情内容によっては、保健所へ速やかに連絡する。
- ③ 自主回収の必要が生じた場合は、店頭告知等を行い、速やかに回収する。

16 食品取扱者の教育

- ① 新規採用時など、従業員に対し、以下の衛生教育を実施する。
 - ・食品等の衛生的な取扱い

- 食品等の汚染防止の方法
- アレルゲンの取扱い
- 適正な手洗いの方法
- 健康管理

17 廃棄物、排水の取扱い

- ① 廃棄物は作業場から速やかに排出し、所定の場所に保管する。
- ② 廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別し、汚液、汚臭が漏れないようにする。
- ③ 排水等において、条例等の規制を厳守する。

18 売り場の衛生管理

- ① 陳列作業やスライスサービスを行う時は、製品に直接触れないよう清浄なプラスチック手袋を使用する。レジや清掃作業時は、手袋を外し、作業後は十分に手洗い消毒をする。
- ② トング、トレー等は使用の都度汚れを落とし、アルコール等で消毒をする。
- ③ 調理パン等を保冷ケースで販売する場合は、庫内温度の確認をする。

●重点衛生管理 I

1 アレルゲン対策

- ① 原材料の軽量
 - アレルゲンごとに専用の器具類を使用する。共用する場合はよく洗浄してから使用する。
- ② ミキシング
 - 原材料に卵、乳等のアレルゲンの配合がない製品から製造する。困難な場合は、アレルゲンを使用した製品の製造作業後の機械や器具類の洗浄を念入りに行う。
 - 戻し生地などを再加工に回す場合には、同一生地のみを使用する。
- ③ 分割・丸め・成形
 - 機械器具類に他製品の生地の残りが内容に清掃する。

2 金属及び硬質プラスチック対策

- ① 計量・ミキシング・分割・丸め・成形・焼成
 - 機械類の異常音がないか点検する。
(製品が接触または通過する機械)
 - 器具類の破損等がないか点検する。
(計量器具、スケッパー、へら、トレー、焼き型、包丁、まな板、絞り袋等)

3 ノロウィルス対策

- ① スライス・包装
 - 焼成後、スライスや包装の際に製品に触れて作業する場合には、必ず手洗いし、清浄なプラスチック手袋を使用する。
 - 従業員のおう吐によるノロウィルス汚染に備え、おう吐処理キット(次亜塩素酸ナトリウム 0.1%溶液)や周辺ライン消毒方法(同 0.02%溶液)など、素早く対処できるように準備をしておく。

●重点衛生管理 II

1 腸管出血性大腸菌 O157 等の病原性大腸菌対策

- ① 野菜などの非加熱減量の洗浄、殺菌
 - ・調理パン等に野菜および果物を加熱せずに使用する場合には、流水で十分洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム溶液等で殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いを行う。
 - ・殺菌済の食材と未処理の食材を接触させないようにする。
 - ・必ず清浄なプラスチック手袋を使用します。
- ② 具材等の加熱調理・保管
 - ・揚げ物等の加熱調理
中心部が十分に加熱された時の火力、油温、時間、見た目（形状、色）、中心部の色などあらかじめ確認する。
 - ・日々の作業では、揚げ色や内部の色の変化を確認し、加熱が十分な事を確認する。
 - ・加熱調理前の未フライの冷凍食品等の原材料に触れた手、手袋、器具等で、加熱調理後の食品に触れないようにする。
 - ・ふきん、包丁、まな板等、熱湯、蒸気、消毒剤等で消毒し、乾燥する。
 - ・必ず清浄なプラスチック手袋や tong、菜箸等の器具を使用する。
- ③ 具材やフィリングのサンド、充填
 - ・必ず清浄なプラスチック手袋を使用する。
 - ・開封後原材料の保管・使用基準を設定し、衛生的に取り扱う。
 - ・機械器具類の洗浄、殺菌を徹底する。
- ④ 製品の保管
 - ・具材によって適切な保管温度で、衛生的に取り扱う。（冷蔵 10℃以下）

2 サルモネラ対策

「腸管出血性大腸菌 O157 等の病原性大腸菌対策」に加えて、以下の対策を徹底。

- ① 具材等の加熱調理
 - ・賞味期限前の生食用の正常卵（ひびわれのない物）を使用して速やかに調理する
 - ・卵フィリングなどを製造する場合は、70℃で1分間以上の加熱を行う。

3 黄色ブドウ球菌対策

「腸管出血性大腸菌 O157 等の病原性大腸菌対策」

- ① 具材やフィリングのサンド、充填
 - ・化膿した傷を持った従業員は、必ず耐水性絆創膏とプラスチック手袋を使用し、全工程を通して素手で食品に触れないようにする。
 - ・焼成後の加工工程には携わらないようにする。

●重点衛生管理Ⅲ

1 重要管理のポイント

『重要管理のポイント』

分類	メニュー	チェック方法
☆非加熱のもの (冷蔵品を冷たいまま提供)	・ サラダ	・ 冷蔵庫より取り出したら、 すぐに提供する。
☆加熱するもの (冷蔵品を加熱し、熱いまま提供)	・ パスタ	・ 加熱調理中の火の強さや時間、見た目で 判断する。
	・ ピザ	・ ピザ窯の温度、時間、見た目で 判断する。
	・ メンチカツ	・ 油の温度、揚げる時間、見た目で 判断する。
	・ カレー	・ 温度、見た目で判断する。
(加熱した後、高温保管)	・ ライス	・ 触感、見た目で判断する。
☆再加熱するもの	・ ホットドック	・ 再加熱後、すぐに提供する。
	・ トースト	・ 再加熱後、すぐに提供する。

2 調理のポイント：ランチメニュー

《パスタ》

工程	注意すること	重要衛生管理事項
①具材を炒め、ソースを合わせる。 ・具材は予め切っておく。 ・ソースは加熱し、準備する。	アレルギーの混入	・専用器具を使用。
	硬質異物混入	またはよく清浄してから使用する。
		・清浄な手袋を使用する。
		・器具類の破損等がないか点検する。 ・具材によっては適切な保管温度で、衛生的に取り扱う。
②パスタを茹でる。 ・沸騰したお湯でほぐれるまで茹でる。		・清浄な器具を使用する。
③ソースとパスタを合わせる。		・清浄な手袋・器具を使用する。

《ピザ》

工程	注意すること	重要衛生管理事項
①生地をのばす。 ・ソースは事前に準備しておく。 (トマト缶をミキサーにかけ、保存容器に入れておく。) ・具材は予め切っておく。 (冷蔵庫にて保管)	アレルギーの混入	・専用器具を使用。
	硬質異物混入	またはよく清浄してから使用する。
		・清浄な手袋を使用する。
		・器具類の破損等がないか点検する。 ・具材によっては適切な保管温度で、衛生的に取り扱う。
②生地にソースをぬり、具材をのせる。		・清浄な手袋・器具を使用する。
③ピザ窯で焼く。 (上火430℃・下火480℃以上で1分30秒焼成)		・機械類の異常音等がないか点検する。 ・器具類の破損等がないか点検する。

《メンチカツカレー》

工程	注意すること	重要衛生管理事項
①ご飯を炊く。 (炊飯器にて高温保管)	アレルギーの混入	・専用器具を使用。
	硬質異物混入	またはよく清浄してから使用する。
		・清浄な手袋を使用する。 ・器具類の破損等がないか点検する。
②メンチカツを揚げる。 (180℃の油で5分間揚げる)	有害微生物汚染	・加熱温度、時間、揚げ色等を確認する。
	(病原性大腸菌・ 黄色ブドウ球菌・ サルモネラ菌等)	・フライ前後の食材を接触させない。 ・作り置きせずに、速やかに使用する。
③カレーを沸騰したお湯で5分間温める。		・清浄な器具を使用する。 ・必ず清浄な手袋を使用する。

●重点衛生管理Ⅳ

1 焼成後加工しないパン1

【製造工程】		
①焼成後加工しないパン 例・食パン、あん食パン		
工程	注意すること	重要衛生管理事項
計量	アレルギーの混入	・専用器具を使用、またはよく洗浄してから使用する。
↓		
ミキシング	アレルギーの混入	・アレルギーの配合がない製品から製造する、
↓		または製品切り替え時に機械・器具を洗浄する。
↓	硬質異物混入	・戻し生地は同一生地のみ使用する。
↓		
↓		・機械類の異常音等がないか点検する。
↓		・器具類の破損等がないか点検する。
一次発酵		
↓		
分割・丸め	アレルギーの混入	・機械器具類に他製品の生地が残らないように清掃する。
↓	硬質異物混入	
↓		
二次発酵		
↓		
成形	アレルギーの混入	
ホイロ	硬質異物混入	
(三次発酵)		
↓		
焼成	硬質異物混入	・有害微生物はパンの焼成工程中に十分な中心温度と時間によって死滅するため、重要な危害要因にはならない。
↓		・万が一焼成が不十分であれば製品にならないので、容易に目視判断できる。
↓		
放冷		
↓		
(スライス)	有害微生物汚染	・製品に直接触れて作業する場合には、清浄な手袋を使用する。
↓	(ノロウイルス等)	
↓		
包装	有害微生物汚染	
↓	(ノロウイルス等)	
↓		
保管		
↓		
販売		

2 焼成後加工しないパン2

【製造工程】

②焼成後加工しないパン 例・あんぱん、クリームパン／ウインナーロール・チーズパン等

工程	注意すること	重要衛生管理事項
計量	アレルギーの混入	・専用器具を使用、またはよく洗浄してから使用する。
↓		
ミキシング	アレルギーの混入	・アレルギーの配合がない製品から製造する、 または製品切り替え時に機械・器具を洗浄する。
↓		
↓	硬質異物混入	・戻し生地は同一生地のみ使用する。
↓		
↓		・機械類の異常音等がないか点検する。
↓		・器具類の破損等がないか点検する。
一次発酵		
↓		
分割・丸め	アレルギーの混入	・機械器具類に他製品の生地が残らないように清掃する。
↓	硬質異物混入	
↓		
冷凍		
↓		
解凍		
↓		
包餡・成形	アレルギーの混入	・開封後原料の保管・使用基準に従い衛生的に取り扱う。
↓	硬質異物混入	
ホイロ	有害微生物汚染	
(二次発酵)		
↓		
焼成	硬質異物混入	・有害微生物はパンの焼成工程中に十分な中心温度と時間によって死滅するため、 重要な危害要因にはならない。
↓		・万が一焼成が不十分であれば製品にならないので、容易に目視判断できる。
↓		
放冷		
↓		
包装	有害微生物汚染	・製品に直接触れて作業する場合には、清浄な手袋を使用する。
↓	(ノロウイルス等)	
↓		
保管		
↓		
販売		

③ 焼成後加工するパン1

【製造工程】

③焼成後加工するパン 例・サンドウィッチ

工程	注意すること	重要衛生管理事項
計量	アレルゲンの混入	・専用器具を使用、またはよく洗浄してから使用する。
↓		
ミキシング	アレルゲンの混入	・アレルゲンの配合がない製品から製造する、 または製品切り替え時に機械・器具を洗浄する。
↓		
↓	硬質異物混入	・戻し生地は同一生地のみ使用する。
↓		・機械類の異常音等がないか点検する。
↓		・器具類の破損等がないか点検する。
一次発酵		
↓		
分割・丸め	アレルゲンの混入	・機械器具類に他製品の生地が残らないように清掃する。
↓	硬質異物混入	
二次発酵		
↓		
成形	アレルゲンの混入	
ホイロ	硬質異物混入	
(三次発酵)		
↓		
焼成	硬質異物混入	・有害微生物はパンの焼成工程中に十分な中心温度と時間によって死滅するため、 重要な危害要因にはならない。
↓		・万が一焼成が不十分であれば製品にならないので、容易に目視判断できる。
↓		
放冷		
↓		
スライス	有害微生物汚染 (ノロウイルス等)	・製品に直接触れて作業する場合には、清浄な手袋を使用する。
②サンドの工程へ		
①レタス		
洗浄	有害微生物汚染	・流水で十分に洗浄する。
↓	(ノロウイルス等)	・製品に直接触れて作業する場合には、清浄な手袋を使用する。
水切り		
↓		
②サンドの工程へ		
②サンド	有害微生物汚染	・必ず清浄な手袋を使用する。
(レタス・	(ノロウイルス・	・機械器具類の洗浄殺菌を徹底する。
ハム等)	黄色ブドウ球菌等)	・開封後原料の保管・使用基準に従い衛生的に取扱う。
↓		
包装	有害微生物汚染	
↓	(ノロウイルス等)	
保管		
↓		
販売		

4 焼成後加工するパン2

【製造工程】

④焼成後加工するパン 例・カツバーガー

工程	注意すること	重要衛生管理事項
①メンチカツ		
フライ	有害微生物汚染	・加熱温度、時間、揚げ色等を確認する。
↓	(病原性大腸菌・	・フライ前後の食材を接触させない。
↓	黄色ブドウ球菌・	・調理終了後の食品を保存する際は衛生的な容器に入れて蓋をする。
↓	サルモネラ等)	
↓	有害微生物汚染	・必ず清浄な手袋を使用する。
↓	(ノロウイルス等)	
↓		
放冷	有害微生物増殖	・作り置きせずに、速やかに使用する。
↓		
③サンド工程へ		
②レタス		
洗浄(殺菌)	有害微生物汚染	・流水で十分に洗浄する。
↓	(ノロウイルス等)	・製品に直接触れて作業する場合には、清浄な手袋を使用する。
↓		
水切り		
↓		
③サンド工程へ		
③サンド		
(メンチカツ	有害微生物汚染	・必ず清浄な手袋を使用する。
レタス等)	(ノロウイルス・	・機械器具類の洗浄殺菌を徹底する。
	黄色ブドウ球菌等)	・開封後原料の保管・使用基準に従い衛生的に取扱う。
↓		
包装	有害微生物汚染	
	(ノロウイルス等)	
↓		
販売		

5 揚げパン類

【製造工程】

⑤揚げパン類 例・カレーパン・揚げパン

工程	注意すること	重要衛生管理事項
計量	アレルゲンの混入	・専用器具を使用、またはよく洗浄してから使用する。
↓		
ミキシング	アレルゲンの混入	・アレルゲンの配合がない製品から製造する、 または製品切り替え時に機械・器具を洗浄する。
↓		
↓	硬質異物混入	・戻し生地は同一生地のみ使用する。
↓		
↓		・機械類の異常音等がないか点検する。
↓		・器具類の破損等がないか点検する。
一次発酵		
↓		
分割・丸め	アレルゲンの混入	・機械器具類に他製品の生地が残らないように清掃する。
↓	硬質異物混入	
↓		
冷凍		
↓		
解凍		
↓		
包餡・成形	アレルゲンの混入	・開封後原料の保管・使用基準に従い衛生的に取り扱う。
↓	硬質異物混入	
↓		
ホイロ (二次発酵)	有害微生物汚染	
↓		
フライ	有害微生物汚染	・加熱温度、時間、揚げ色等を確認する。
↓	(黄色ブドウ球菌等)	・フライ前後の食材を接触させない。
↓	(ノロウイルス等)	・必ず清浄な手袋を使用する。
↓		
↓		
放冷		
↓		
包装	有害微生物汚染	・製品に直接触れて作業する場合には、清浄な手袋を使用する。
↓	(ノロウイルス等)	
↓		
保管		
↓		
販売		

6 ピザ生地

【製造工程】

・ピザ生地

工程	注意すること	重要衛生管理事項
計量	アレルギーの混入	・専用器具を使用、またはよく洗浄してから使用する。
↓		
ミキシング	アレルギーの混入	・アレルギーの配合がない製品から製造する、
↓		または製品切り替え時に機械・器具を洗浄する。
↓	硬質異物混入	・機械類の異常音等がないか点検する。
↓		・器具類の破損等がないか点検する。
↓		
↓		
一次発酵		
↓		
分割・丸め	アレルギーの混入	・機械器具類に他製品の生地が残らないように清掃する。
↓	硬質異物混入	・必ず清浄な手袋を使用する。
↓		
二次発酵		
↓		
保管		

一般衛生管理計画

①	原材料の受け入れ確認	いつ	原材料の納入時 ・その他（ ）
		どのように	外観、におい、包装の状態、表示（期限、保存方法）を確認する。
		問題があった時	返品し、交換する。
②	庫内温度の確認 (冷蔵庫・冷凍庫)	いつ	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）
		問題があった時	異常の原因を確認、設定温度の再調整／故障の場合修理を依頼 食材の状態に応じて使用しない又は過熱して提供
③-1	交差汚染・ 二次汚染の防止	いつ	始業前 ・ 作業中 ・ 業務終了後 ・その他（ ）
		どのように	冷蔵庫内の保管の状態を確認する。 まな板、包丁などの器具は用途にわけ、扱った都度、十分に洗浄し消毒する。
		問題があった時	生肉等による汚染があった場合は過熱して提供又は使用しない。 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、
③-2	器具等の洗浄・ 消毒・殺菌	いつ	始業前 ・ 使用後 ・ 業務終了後 ・その他（ ）
		どのように	使用の都度、まな板、包丁、ポウル等の器具類を洗浄し、 または、すすぎを行い消毒する。
		問題があった時	使用時に汚れや洗浄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。
③-3	トイレの洗浄・消毒	いつ	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、推薦レバー、手すり、ドアノブ等は入念に消毒する。
		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。
④-1	従業員の健康管理等	いつ	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、手の傷の有無、着衣等の確認を行う。 消化器症状がある場合は調理作業に従事させない。
		問題があった時	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。 汚れた作業着は交換させる。
④-2	手洗いの実施	いつ	トイレの後 ・ 調理施設に入る際 ・ 盛り付けの前 ・ 作業内容変更時 ・ 生肉や生魚を触った後 ・ 金銭を触った後 ・ 清掃を行った後 ・その他（ ）
		どのように	衛生的に手洗いをを行う。
		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を確認した場合には、すぐに手洗いを行わせる。

重点衛生管理①

分類	メニュー	チェック方法
非加熱の物（冷蔵品を冷たまま提供）	野菜サラダ	冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する。
加熱する物（冷蔵品を加熱し熱いまま提供）	パスタ ピザ カレー メンチカツ	加熱したらすぐに提供する。
加熱した後高温保管する物	ライス	触感、見た目判断する。
加熱後、冷却する物（再加熱する物）	ホットドッグ トースト	再加熱後すぐに提供する。

重点衛生管理②

①	アレルギー対策	いつ	製品切り替え時 ・ 戻し生地使用時 ・その他（ ）
		どのように	製品切り替え時に機械、器具を洗浄する。 戻し生地は同一生地のみ使用する。
		問題があった時	器具の洗浄をしていなかった場合には、すぐに洗浄を行う。 同一生地以外の生地が混ざった時は、その生地は使用しない。
②	金属及び硬質プラスチック対策	いつ	始業前 ・ 作業中 ・ 業務終了後 ・その他（ ）
		どのように	器具類の破損確認をする。機械類の異常音、異物の確認をする。
		問題があった時	異常の原因を確認。故障の場合は、修理を依頼。
③	ノロウイルス対策	いつ	始業前 ・ 作業中 ・ 業務終了後 ・その他（ ）
		どのように	焼成後、製品に触れて作業する場合は、手洗いをし、清潔なプラスチック手袋を使用する。
		問題があった時	手洗い、手袋の使用を行っていないことを確認した場合は、すぐに手洗い、手袋の着用を行わせる。
④	有害微生物対策 (焼成後加工時)	いつ	始業前 ・ 作業中 ・ 業務終了後 ・その他（ ）
		どのように	作業前の手洗い、清潔なプラスチック手袋を使用する。 器具類、野菜などは、十分に洗浄（殺菌）してから使用する。
		問題があった時	手洗い、手袋の使用を行っていないことを確認した場合は、すぐに手洗い、手袋の着用を行わせる。 器具類、野菜などの洗浄（殺菌）を行っていないことを確認した場合は、すぐに洗浄（殺菌）を行わせる。

2020年 月度 一般的衛生管理の実施記録

分類	① 原材料の 受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵 (10°C以下) 冷凍 (-15°C以下)	③-1 交差汚染・ 二次汚染の 防止	③-2 器具等の 洗浄・消毒・ 殺菌	③-3 トイレの 洗浄・消毒	④-1 従業員の健康 管理等	④-2 手洗いの実施	日々 チェック	特記事項	確認者
1日(金)	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2日(土)	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3日(日)	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
4日(月)	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5日(火)	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
6日(水)	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7日(木)	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
8日(金)	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日(土)	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10日(日)	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日(月)	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12日(火)	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
13日(水)	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
14日(木)	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日(金)	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
16日(土)	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17日(日)	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日(月)	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日(火)	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日(水)	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日(木)	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日(金)	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日(土)	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日(日)	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日(月)	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日(火)	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日(水)	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日(木)	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日(金)	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日(土)	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日(日)	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

2020年 月度

重点管理①の実施記録

分類	非加熱の物 (冷蔵品を冷たいまま提供)	加熱する物 (冷蔵品を加熱し熱いま提供)	加熱した後高温保管する物	加熱後冷却する物 (再加熱する物)	日々 チェック	特記事項	確認者
1日(金)	良・否	良・否	良・否	良・否			
2日(土)	良・否	良・否	良・否	良・否			
3日(日)	良・否	良・否	良・否	良・否			
4日(月)	良・否	良・否	良・否	良・否			
5日(火)	良・否	良・否	良・否	良・否			
6日(水)	良・否	良・否	良・否	良・否			
7日(木)	良・否	良・否	良・否	良・否			
8日(金)	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日(土)	良・否	良・否	良・否	良・否			
10日(日)	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日(月)	良・否	良・否	良・否	良・否			
12日(火)	良・否	良・否	良・否	良・否			
13日(水)	良・否	良・否	良・否	良・否			
14日(木)	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日(金)	良・否	良・否	良・否	良・否			
16日(土)	良・否	良・否	良・否	良・否			
17日(日)	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日(月)	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日(火)	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日(水)	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日(木)	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日(金)	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日(土)	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日(日)	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日(月)	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日(火)	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日(水)	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日(木)	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日(金)	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日(土)	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日(日)	良・否	良・否	良・否	良・否			

2020年 月度

重点管理②の実施記録

分類	① アレルギー対策	② 金属及び硬質プラス ティック対策	③ ノロウイルス対策	④ 有機微生物対策 (焼成後加工時)	日々 チェック	特記事項	確認者
1日(金)	良・否	良・否	良・否	良・否			
2日(土)	良・否	良・否	良・否	良・否			
3日(日)	良・否	良・否	良・否	良・否			
4日(月)	良・否	良・否	良・否	良・否			
5日(火)	良・否	良・否	良・否	良・否			
6日(水)	良・否	良・否	良・否	良・否			
7日(木)	良・否	良・否	良・否	良・否			
8日(金)	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日(土)	良・否	良・否	良・否	良・否			
10日(日)	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日(月)	良・否	良・否	良・否	良・否			
12日(火)	良・否	良・否	良・否	良・否			
13日(水)	良・否	良・否	良・否	良・否			
14日(木)	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日(金)	良・否	良・否	良・否	良・否			
16日(土)	良・否	良・否	良・否	良・否			
17日(日)	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日(月)	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日(火)	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日(水)	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日(木)	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日(金)	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日(土)	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日(日)	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日(月)	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日(火)	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日(水)	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日(木)	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日(金)	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日(土)	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日(日)	良・否	良・否	良・否	良・否			