

栃木県食品自主衛生管理認証制度

# 衛生管理マニュアル作成の手引き

「特定基準」 編

## 飲食店営業（旅館）





## 第 章 衛生管理マニュアルの記載

左ページに基準の内容、衛生管理の目的、マニュアル作成のポイントの解説と右ページにその記載例を項目ごとに示してあります。

また、記載例には、記録帳票例を示しました。

### 特定基準 飲食店営業（旅館）

旅館、ホテル等で主に宿泊等の利用者に食事を提供する施設

1	作業区分の明確化	1
	作業の切替え	1
2	機械器具類の衛生管理	5
	食器等	5
3	食品等の衛生的な取扱い	7
	(1) 油脂の取扱い	7
	(2) 加熱調理食品の加熱温度管理	9
	(3) 調理済食品の温度管理	15
	(4) 配膳（盛付け）	21
	(5) バイキング	23
	(6) 客による調理	25
	(7) 検食の保存	27
4	衛生管理体制	29
	(1) 調理体制	29
	(2) 調理工程表の作成	33
	参考 ノロウイルスについて	43

## 【特定基準 飲食店営業（旅館）】

### 1 作業区分の明確化

#### 作業の切替え

##### <内容>

汚染作業と非汚染作業の切替えを明確にする方法が示されていること

##### <頻度等>

作業切替えごとに手洗い等を適切に実施する旨の記載があること

### 衛生管理の目的

作業室のスペースや作業の流れ等の理由により、時間で汚染作業と非汚染作業の切替えを行う場合は、原材料と調理済食品の交差汚染を防止しなければなりません。原材料の下処理や食品の加工、加熱工程の作業の切替えをしっかりと管理し、汚染された環境にならないようにしましょう。

#### マニュアル作成のポイント

汚染作業時間と非汚染作業の時間を工程表に基づき設定します。

作成のポイントは、次のとおりです

作業の切替えに関する責任者を明記します

作業の切替えを区分する目的を明記します

作業の切替え手順を具体的に定め、記載します

< 衛生管理マニュアル記載例 >

1 作業区分の明確化 (1) 作業の切替え

< 責任者氏名 > ←————— [作成のポイント]

が責任者となり、以下の作業切替え手順に基づき実施する。

< 衛生管理の目的 > ←————— [作成のポイント]

区域を明確に区分することが困難な場合は、作業を明確に切替えることによって、  
原材料と調理済食品の交差汚染を防止する。

< 作業切替え手順 > ←————— [作成のポイント]

切 替 え 区 分	遵 守 事 項
<p>汚 染 作 業</p> <p style="text-align: center;">⇕</p> <p>非 汚 染 作 業</p>	<p>作業台やシンク等の洗浄・消毒は、( 共通基準 4 ( 1 ) 機械器具類の衛生管理 ) に準じて作業ごとに行う</p> <p>作業変更時の手洗いを実施する ( 共通基準 2 ( 2 ) 手洗い )</p> <p>工程ごとにエプロンを交換する</p> <p>汚染区域</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 下処理：緑 ( 野菜洗浄、カット等 )</li> <li>・ 生肉用：ピンク ( カット、パン粉付け等 )</li> <li>・ 生魚用：青 ( 下ろし、カット等 )</li> <li>・ 生卵用：黄色 ( 割卵、混合等 )</li> </ul> <p>非汚染区域</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 調理、加工用：赤 ( 加熱、混合等 )</li> <li>・ 盛付け、配膳用：白</li> <li>・ サラダ、フルーツ用：ストライプ</li> <li>・ 給仕用：オレンジ</li> </ul> <p>人数増員や献立等により、エプロンの枚数確保が難しい場合は、使い捨てのエプロンで対応する</p> <p>エプロンの交換は、交差汚染ないように管理、保管する</p>

時 間 で 切 替 え を 行 う 場 合	汚染作業から 非汚染作業	<p>原材料や微生物汚染が疑われる食材を移動する</p> <p>床の清掃を実施する</p> <p>作業台・機械器具等の洗浄・消毒を実施する</p> <p>作業者は作業服を非汚染区域用に交換する</p> <p>まな板、包丁、調理器具類を非汚染区域用に交換する</p> <p>ふきん、タワシ、スポンジ等を非汚染区域用に交換する</p> <p>手洗いを実施し、作業を開始する（ 共通基準 2（ 2 ）手洗い）</p>
	非汚染作業から 汚染作業に移行	<p>完成品等を保管設備へ移動する</p> <p>非汚染区域用器具類を保管施設へ移動する</p> <p>使用器具、ふきん等を汚染区域用に交換する</p> <p>作業者は作業服を汚染区域用に交換する</p> <p>手洗いを実施し、作業を開始する（ 共通基準 2（ 2 ）手洗い）</p>

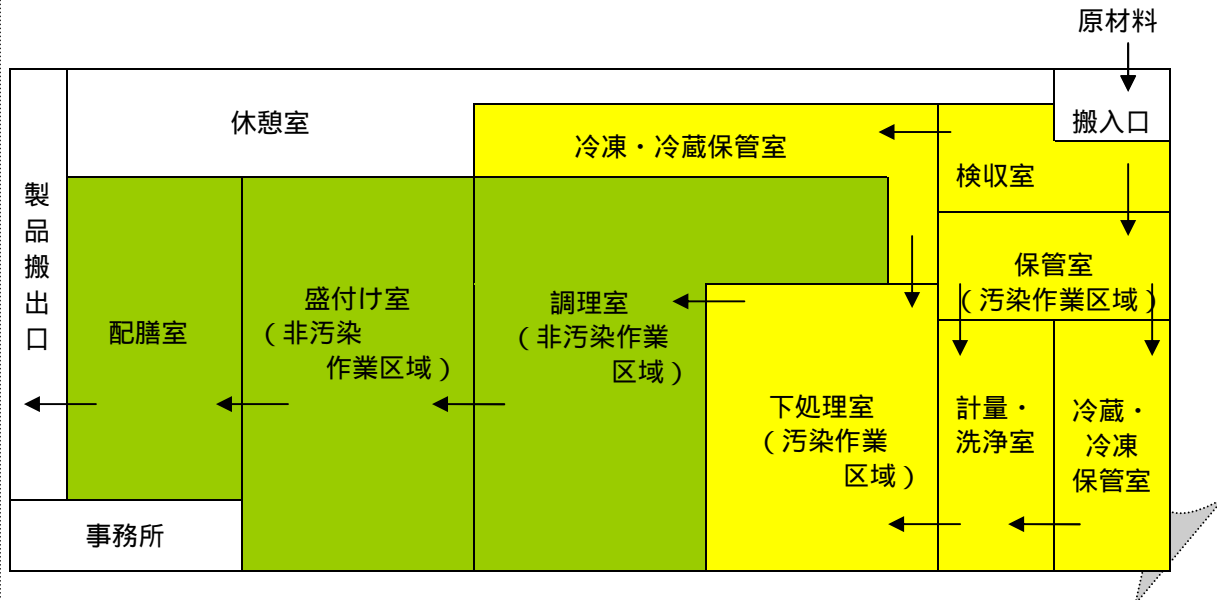


参考 以下のとおり区分されていることが望ましい

【作業区域管理表】

区域	作業場名	作業工程
汚染区域 黄色の床	原材料開梱室（検収場）	搬入
	原材料保管室	保管
	計量室	下処理（解凍、洗浄、剥皮等）
	選別室	
	準備室	
	洗浄室	器具類、食器等の洗浄・消毒
非汚染区域 緑色の床	調理室	調理、加工
	盛付け室	盛付け
準汚染区域 橙色の床	配膳室	配膳
その他	食堂、ホール、宴会場等	セッティング

【平面図】



## 【特定基準 飲食店営業（旅館）】

### 2 機械器具類の衛生管理

#### 食器等

##### < 内容 >

食器等容器の管理方法が示されていること

### 衛生管理の目的

旅館等の施設では、日々多種多様な食器類が大量に使用されています。常時、食器類が正しく洗浄、消毒、保管され提供できるように管理されていなければなりません。特に、使用後の食器の保管は、衛生的な収納スペースで管理し、汚染防止に努めることが重要です。

#### マニュアル作成のポイント

衛生的な食器の管理方法について記載します。

作成のポイントは、次のとおりです。

食器類の管理に関する責任者を明記します

食器類を管理する目的を明記します

食器類の洗浄、消毒、保管等の方法を具体的に定め、記載します



< 衛生管理マニュアル記載例 >

2 機械器具類の衛生管理 食器等

< 責任者氏名 > ←————— [ 作成のポイント ]

が責任者となり、以下の食器類の管理方法に基づき実施する。

< 衛生管理の目的 > ←————— [ 作成のポイント ]

**食器類の管理不備による有害微生物の汚染を防止する。**

< 食器類の管理方法 > ←————— [ 作成のポイント ]

項 目	実施方法
食器類の管理	食器は食事中にフォークやナイフなどにより傷がつきやすいで、耐用年数を設定して交換する 定期的に漂白し、衛生的に保つ 扉付き収納庫に保管する
食器類の洗浄 (洗浄機を使用する場合)	機械のマニュアルに沿って作業する (機種を変更した場合は注意する) 洗浄前に浸漬して、汚れを落ちやすくする 洗浄湯温 60 、すすぎ湯温 80 に設定する 洗剤は洗浄機に適したものを使用する
食器類の洗浄 (手洗いの場合)	洗浄前に浸漬して、汚れを落ちやすくする 40 程度の微温水の温度で行う 洗剤の使用濃度は、規定濃度を厳守する 洗剤をよく洗い流す
熱湯消毒	80 の熱湯で5分間以上又はこれと同等以上の効果を有する方法で消毒する
熱風消毒	(消毒温度、時間は使用食器の材質などによって異なる) 80 以上で20分間以上消毒し、保管する

## 【特定基準 飲食店営業（旅館）】

### 3 食品等の衛生的な取扱い

#### (1) 油脂の取扱い

##### <内容>

油脂の衛生管理手順が示されていること

不適となった場合の対応方法が示されていること

##### <頻度等>

油脂の衛生管理状況を1日1回以上点検する旨の記載があること

##### <記録の方法等>

確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること

### 衛生管理の目的

揚げ物製品を調理する場合、揚げ油を高温で長期間使用すると、色々な酸化物ができ刺激臭が発生したり、油の色が変わったりします。また、劣化した油を使用する事により製品の風味を損ねたり、胸焼けや嘔吐を誘発する原因ともなります。揚げ油の状態を確認し、適正に管理することが大切です。

#### マニュアル作成のポイント

油脂の管理をどのような方法で行えばよいか、具体的に定め記載します。

作成のポイントは、次のとおりです。

油脂を管理する責任者の名前を明記します

油脂を管理する目的を明記します

油脂の衛生管理手順を具体的に記載します

不適の場合の対応方法を定めます

油脂の状態を確認した結果及び不適の場合の記録方法を記載します

< 衛生管理マニュアル記載例 >

3 食品等の衛生的な取扱い (1) 油脂の取扱い

◆ < 責任者氏名 > ←————— [作成のポイント]

が責任者となり、以下の油脂の衛生管理手順に基づき実施する。

◆ < 衛生管理の目的 > ←————— [作成のポイント]

油脂の変敗による健康被害を防止する。

< 油脂の管理手順 > ←————— [作成のポイント]

保 管 方 法	破缶していないか、使用期限が過ぎていないか確認する 開缶前：食品庫内に直射日光を避け保管する 開缶後：キッチンポットに蓋をして直射日光を避け保管する
使 用 前 の 点 検	テストペーパーで酸価 (2.5 以下であること) を確認する ・試験紙の外装に記載されているレベル判定で確認する 再使用の場合：異物や色、刺激臭が発生していないか確認する
使 用 中 の 点 検	発煙点を確認する (170 未満になっていないか) 泡の状態：粘性の泡になったら再度、酸価を測定する ・揚げかす等をこまめに取り除き、劣化を防ぐ ・廃棄する揚げかすは、完全に冷めてから処理を行い、引火を防止する
使 用 後	再使用する場合は、速やかにろ過を行い、沈殿物や浮遊物を取り除く 冷却後、光の透過しにくい容器に蓋をして直射日光を避け冷暗所に保管 フライヤーを使用した場合は、ろ過後にフィルターの清掃を行う 油脂は、食使用したら交換する (使用後 日で交換する)
不適時の対応方法	酸価が 2.5 以上を超えた場合や発煙点が 170 未満となった場合は、すべてを新しい油脂と交換する

< 記録の記載方法 > ←————— [作成のポイント]

油脂の管理状況について、次のとおり記録する

責任者名 \_\_\_\_\_

【油脂管理表 記載例】

平成 18 年 11 月分

日 付	計測時刻	酸価	色	刺激臭等	点検者名	不 適 時 の 対 応
1 日	6:30	2.1		なし		
2 日	6:41	2.2		なし		

## 【特定基準 飲食店営業（旅館）】

### 3 食品等の衛生的な取扱い

#### (2) 加熱調理食品の加熱温度管理

##### <内容>

加熱調理食品については、食中毒の発生を防止するのに必要な加熱条件が示されていること

不適となった場合の対応方法が示されていること

##### <頻度等>

主要な献立ごとに1日1回以上中心温度の確認を行う旨の記載があること

##### <記録の方法等>

確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること

### 衛生管理の目的

加熱調理食品は、各献立ごとに有害微生物を死滅させる加熱条件を設定し、加熱温度と時間の管理を徹底することが大切です。

#### マニュアル作成のポイント

製造品目ごとに、どのような方法で加熱工程の温度や時間を管理するかを定め、記載します。

作成のポイントは、次のとおりです。

加熱温度管理に関する責任者の名前を明記します

加熱温度管理をする目的を明記します

加熱調理食品の温度管理を行うための具体的な方法を記載します

不適時の場合の対応方法について記載します

加熱温度の確認結果及び不適時の記録方法を記載します

< 衛生管理マニュアル記載例 >

3 食品等の衛生的な取扱い (2) 加熱調理食品の加熱温度管理

< 責任者氏名 > ←————— [作成のポイント]

が責任者となり、以下の加熱温度の確認方法に基づき実施する。

< 衛生管理の目的 > ←————— [作成のポイント]

**加熱不足における有害微生物の残存及び増殖を防止する。**

< 加熱確認実施手順 > ←————— [作成のポイント]

(1) 加熱時の遵守事項

加熱調理食品は、中心温度計を用いて75℃で1分間以上の加熱が行われていることを確認する。これによりがたいメニューについては、食中毒起因菌の発生を防止するのに必要な加熱条件(温度及び時間)を設定し、確認する。この場合、食品衛生法に基づく製造基準を参考に加熱条件を設定する。

中心温度計の校正は、定期的実施する。

(2) 揚げ物

計測方法	<p>油温が設定した温度以上になったことを確認する</p> <p>加熱開始時刻を記録する</p> <p>調理の途中で適当な時間を見はからって、食品の中心温度を3点以上測定し、全ての点において75℃以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに1分間以上加熱を続ける</p> <p>加熱終了時刻を記録する</p>
遵守事項	<p>材料の質、水分、大きさ、形、衣の種類や状態により、油の温度や加熱時間、一度に揚げる量を調節し、食品が均一に加熱されるようにする</p> <p>加熱条件は、中心温度の確認等による計測データ等から加熱温度・時間の設定を実施する</p>

揚げ油の適温例

料理名	温度(℃)
天ぷら(魚介類、野菜類)	180～190
〃(いも類)	160～180
フライ・カツ	180
コロッケ	190～
ドーナツ	160

( 3 ) 焼き物、蒸し物

計測方法	<p>加熱開始時刻を記録する</p> <p>調理の途中で適当な時間を見はからって、食品の中心温度を3点以上測定し、全ての点において75℃以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに1分間以上加熱を続ける</p> <p>加熱終了時刻を記録する</p>
遵守事項	<p>材料の質、水分、大きさ、形により加熱温度や加熱時間を調節し、食品が均一に加熱されるようにすること</p> <p>鉄板等に並べる際には食品同士が重ならないように間隔をあけたり、鉄板の上下段や左右の入れ替えを行い加熱ムラをなくす</p> <p>加熱条件は、中心温度の確認等による計測データ等から加熱温度・時間の設定を実施する</p>

( 4 ) 煮物、炒め物

計測方法	<p>調理の途中で適当な時間を見はからって、最も熱が通りにくい具材を選び、食品の中心温度を3点以上（煮物の場合は1点以上）を測定し、全ての点において75℃以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに1分間以上加熱を続ける</p> <p>中心温度を測定できるような材料がない場合は、調理釜の中心付近の温度を3点以上計る</p>
遵守事項	<p>材料の質、水分、大きさ、形により加熱時間を調節し、食品が均一に加熱されるようにする</p> <p>調理の順序は肉類の加熱を優先させる。肉類・魚介類・野菜類の冷凍品を使用する場合には適切な解凍を行ってから調理を開始する</p> <p>食材（特に肉類）が十分に加熱できたことを確認後、次の食材を加え加熱する</p> <p>全ての材料すべてが十分に加熱できるように1回に調理する量を調節する</p> <p>調理釜内の上下左右をよく混ぜ、加熱ムラをなくす</p>

( 6 ) 不適時の対応方法

不適時の対応方法	<p>中心温度が75℃以下又は設定条件温度以下の場合は、再加熱する</p> <p>加熱条件の合致していない場合は、再加熱又は廃棄する</p>
----------	--

<記録の方法> ← [作成のポイント]

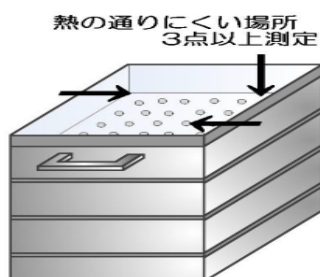
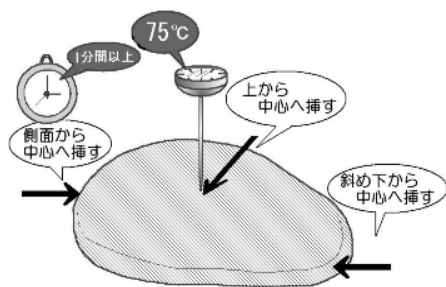
加熱温度の管理状況について、次のとおり記録する。

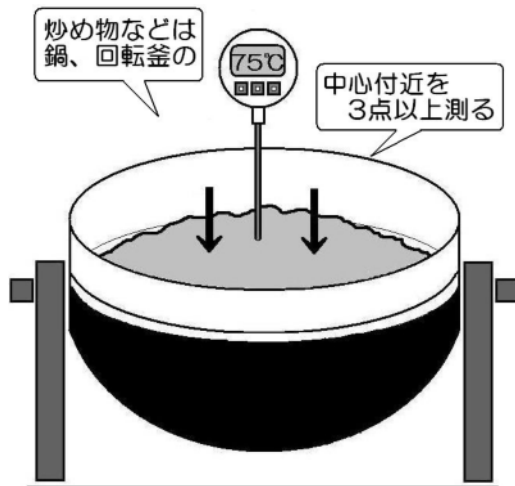
【加熱温度管理表 記載例】

責任者名 \_\_\_\_\_

平成 18 年 1 1 月分

11月5日					
製品名等	中心温度( )	加熱条件	加熱時刻		点検者名
			開始	終了	
ゆばの包み揚げ ・フライ・160 設定	77 78 76	160	17:15	17:26	
	75 77 78		17:34	17:40	
ますのフライ ・フライ・180 設定	85 84 82	180	17:30	17:40	
	83 85 84		17:45	17:55	
ハンバーグ ・コンパクション・15分 ・160 設定	83 83 84	160	17:38	17:54	
	85 84 83		17:57	18:13	
不適時の対応					





< ローストビーフなどの特定加熱食肉製品の製造基準等について >

製造基準（個別基準）

1 食品衛生法における特定加熱食肉製品

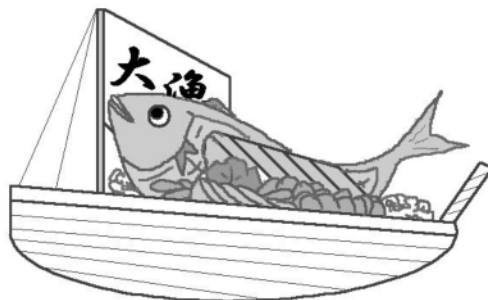
- (1) と畜後 24 時間以内に 4℃ 以下に冷却、かつ保存されたもので、pH6.0 以下のもの
- (2) 冷凍原料食肉の解凍の際には、食肉の温度が 10℃ を超えないこと
- (3) 原材料食肉の整形の際には、食肉の温度が 10℃ を超えないこと
- (4) 塩漬けする場合は、肉塊のまま、乾塩法または塩水法により行う  
塩漬けした食肉の塩抜きする場合は、5℃ 以下の飲用適の水を用いて、換水しながら行う
- (5) 調味等を用いる場合は、表面塗布に限られること
- (6) 製品中心部が、温度区分に応じて下表に示される時間以上に加熱されること  
加熱の際には、35℃ 以上となってから 52℃ へ到達するまでの時間が 170 分以内であること

中心部の加熱温度と最低経過時間の関係

55	: 97 分	56	: 64 分	57	: 43 分
58	: 28 分	59 分	: 19 分	60 分	: 12 分
61 分	: 9 分	62 分	: 6 分	63 分	: 瞬 時

- (7) 加熱殺菌後の冷却は衛生的な場所で行い、55℃ を下回ってから 25℃ までの時間が、200 分以内であること  
(食品衛生法に定める特定加熱食肉製品の製造基準より抜粋)





【特定基準 飲食店営業（旅館）】

3 食品等の衛生的な取扱い

(3) 調理済食品の温度管理

<内容>

加熱調理した食品の温度管理手順が示されていること

非加熱調理食品の管理手順が示されていること

不適となった場合の対応方法が示されていること

<頻度等>

主要な献立ごとに1日1回以上品温等の確認を行う旨の記載があること

<記録の方法等>

確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること

衛生管理の目的

調理済食品の取扱いにおいて、温度や保管方法、時間の管理等が悪いと有害微生物が増殖し、大きな事故に繋がりがねません。また、加熱後に冷却や加工を行う食品や非加熱調理食品の取扱いでは、具体的な方法を定め、二次汚染の防止や異物混入防止等の対策を講じることが重要です。

マニュアル作成のポイント

どのような手順で保存管理を行うか具体的に記載します。

作成のポイントは、次のとおりです。

調理済食品の保存温度及び管理手順に関する責任者を明記します

調理済食品の保存温度及び管理手順に関する目的を明記します

調理済食品の管理手順を具体的に記載します

非加熱調理食品の管理手順を記載します

不適時の対応方法について記載します

製品の保温、冷却に関する確認結果及び不適時の対応の記録方法を記載します

< 衛生管理マニュアル記載例 >

3 食品等の衛生的な取り扱い (3) 調理済食品の温度管理

< 責任者氏名 > ←————— [作成のポイント]

が責任者となり、以下の調理済食品の保存管理方法に基づき実施する。

< 衛生管理の目的 > ←————— [作成のポイント]

**適確な温度条件で管理を行い、有害微生物の増殖を抑制する。**

< 保存管理方法 > ←————— [作成のポイント]

提供までの時間	管理事項	不適時の対応
調理終了後 30 分以内に提供する食品	ラップや蓋等の覆いをかけ、清潔区域にて保管する 冷菜調理食品は、提供まで清潔冷蔵庫に密封保管する 調理終了時間及び提供時間を記録する	提供しない 共通基準 4 機械器具類の衛生管理 (2)冷蔵、冷却設備の項に準じる
調理終了後 30 分以上を要する食品	温かい状態で提供する製品は温蔵庫又はウォーマーで 65 以上にて保管する 冷菜調理食品は清潔冷蔵庫に 10 以下にて密封保管する 清潔冷蔵庫内側は、消毒済みであること 食品を保管する前に冷蔵庫内の温度が 10 以下であることを確認すること 製品にラップや蓋等の覆いをかけ、塵やほこり等の異物混入に注意すること 保管時の温度を記録する 調理終了後 2 時間以内に提供する 調理終了時間及び提供時間を記録する	
生食用鮮魚介類	提供まで、10 以下で保存する 製品にはラップや蓋等の覆いをかけ、塵やほこり等の異物混入に注意する	

<記録の方法> ← [作成のポイント]

製品の管理状況について次のとおり記録する。

責任者名 \_\_\_\_\_

【製品冷却確認表 記載例】

平成 18 年 1 1 月分

日	食品名	冷蔵庫内 温度	調理終了 時刻	冷却開始 時刻	提供時 刻	点検 者名	不適時の対応
1	地鶏の冷しゃぶ	4	11:00	11:05	12:00		✓
	カット オレンジ	4	11:10	11:15	12:00		✓

## 新調理システムとは

### (定義)

より厳格な食品衛生管理とメニュー計画のもと、調理素材の発注・在庫管理から料理づくりの安全性、食味、経済性を追求し、それらをシステム化した、調理の集中計画生産方式。

4つの調理、保存法を単体又は複数を組み合わせて運用する。

### (利点)

鮮度管理と食品衛生の技術が向上する

調理の基本理論がマスターできる

コストをトータル的に把握できる(人件費、光熱費、消耗品、食材など)

調理の閑忙差を少なくすることが可能(公休消化、時間削減、計画生産)

材料の無駄がなくなり、保管方法が合理的になる

新鮮で最良の品質状態で料理サービスができる

## 4つの調理、保存方法

### クックサーブ

調理後、すぐに提供する方法。加工済食品の再加熱、切り付け、盛付け、器具機械を駆使したオーバーナイトクックや、従来からの伝統的調理方法が、これに含まれる。

### クックチル/クックフリーズシステム

加熱調理した食品を急速冷却、チルド状態(0~3℃)で低温保存し、必要時に再加熱して提供するシステム。また、冷却方法の違いから2つに分けられる。

#### a) プラストチラー方式

冷風の出る冷蔵庫(プラストチラー)で料理を冷却する 5日間保存可能

#### b) タンプルチラー方式

冷却水が巡回するタンクにパックに詰めた料理を入れ、タンクを回転させながら冷却する方式 30~40日間保存可能

\* クックフリーズの場合、冷却と保存の温度は-18℃以下とする。

### 真空調理システム

食材と調味料を真空包装し、袋ごと低温加熱する調理法。低温加熱の温度帯は、芯温58~95℃。真空包装する事で、素材の空気が抜け、代わりに調味料が食材によくしみこむため、味が向上し、加熱による目減りもしない、という利点がある。

### 外部加工品活用

外部の食品製造業者が加工した冷凍又はチルド状態の調理済食材を再加熱して提供する方法

## (参考) クックチル方式で行う場合の管理事項

(18頁参照)

工程	管理事項
仕入れ、下処理	<p>食材は鮮度の良いものとする</p> <p>水分の多い食材はクックチルに向かないので献立に留意する</p> <p>保管温度を守る、特に腐敗しやすい食材の温度管理に注意する</p> <p>食材は、目的別に下処理する</p> <p>あくの多い野菜等は、湯通しする</p> <p>下処理後の食材保管は、10℃以下に保つ</p>
袋入れ	<p>真空調理専用の特殊フィルム(高気密性プラスチック)に生の食材又は下処理済の食材を入れる場合は、使い捨て手袋を使用する</p> <p>加熱温度、加熱時間の違う食材は別々に袋に入れる</p> <p>下処理等加熱した食材は、急速冷却し、完全に冷えてから袋に入れる</p> <p>食材及び仕上がり品の真空度、脱気時間の調整を行う</p> <p>熱シール後、シール部分に異常がないか目視確認する</p> <p>熱シール後、袋に製造年月日を記入する</p>
調理加熱	<p>食材の中心温度の管理をする</p> <p>食材別に加熱時間と温度を調整する</p> <p>均一な加熱を行い、厚みの異なる食材を同時に加熱しない</p> <p>加熱は袋が重ならないように加熱器具の選定を行う</p>
急速冷却・保存	<p>専用の冷却機又は氷水を入れたシンク等で行う</p> <p>食材の中心温度を 5分以内に 10℃以下までに下げ、0～3℃で保管する</p>
再加熱	<p>1時間以内に食材の中心温度を 65℃以上に上げる</p> <p>品質や味の劣化を防止するため、1次加熱時の温度を超えて加熱しない</p> <p>再加熱後に喫食されないものを再加熱したり、再度チルド保存をしない</p>
再加熱のないパック	<p>再加熱を行わず、冷たいまま喫食する食品は、冷蔵庫から出してから 30分以内に喫食する</p>
不適時の対応	<p>再加熱前に 5℃以上になったパックは 2時間以内に消費する</p> <p>再加熱前に 10℃以上になった食品は、廃棄する</p>



【特定基準 飲食店営業（旅館）】

3 食品等の衛生的な取扱い

(4) 配膳（盛付け）

< 内容 >

配膳（盛付け）の衛生管理手順が示されていること

< 頻度等 >

寿司、刺身等の生食用鮮魚介類は、冷蔵保存下を出てから喫食まで2時間以内に提供する旨の記載があること

衛生管理の目的

配膳（盛付け）時の取扱いが悪いと、食品に有害微生物などが付着し、増殖する可能性が高くなります。二次汚染を防止するには、配膳（盛付け）時の手順を定め、衛生的な環境で実施することが重要となります。

マニュアル作成のポイント

食品が有害微生物に汚染されないような衛生的な配膳（盛付け）方法を、どのように行うか具体的に記載します。

作成のポイントは次のとおりです。

配膳（盛付け）に関する責任者を明記します

配膳（盛付け）時の衛生管理手順の目的を明記します

配膳（盛付け）時の衛生管理手順を定め、記載します

使い捨て手袋の使用方法及び使用器具類の消毒方法を具体的に定め、記載します



< 衛生管理マニュアル記載例 >

3 食品等の衛生的な取扱い (4) 配膳(盛付け)

< 責任者氏名 > ←————— [作成のポイント]

が責任者となり、以下の配膳(盛付け)管理手順に基づき実施する。

< 衛生管理の目的 > ←————— [作成のポイント]

**配膳(盛付け)及び配缶は衛生的な環境で行い、有害微生物の汚染を防止する。**

< 配膳(盛付け)管理手順 > ←————— [作成のポイント]

(1) 配膳(盛付け)方法

配膳(盛付け)及び配缶方法	<p>盛付け専用のエプロン・靴・清潔な白衣・帽子・マスクを着用する                  手洗いを入念に行う                  盛付け台を専用の清潔なふきんで拭く                  消毒用アルコールを噴霧する                  盛付け容器又は食缶を用意する                  使い捨て手袋及び洗浄・消毒済器具を用いて調理済食品を容器に盛付ける                  配膳から喫食まで、2時間以内に提供すること</p>
使い捨て手袋の使用 方法	<p>使い捨て手袋は、専用の密封容器(取り出しが簡単なもの)に保管する                  1日分使用予定枚数の他に多めに予備を備えておく                  着用前は手洗いを入念に行う                  着用の際は、穴や破れがないか必ず確認してから作業に入ること                  使い捨て手袋の交換時期は次のとおり                  別の作業に移る時、破れた時、製品以外のものに触れた時、顔や髪の毛に触れた時                  手袋を廃棄する時は、必ず穴や破れがないか確認してから所定の箱に捨てること                  使用後は廃棄し、再利用しない</p>

(2) 刺身等の盛付け方法

遵守事項	<p>作業は、迅速に行う                  配膳(盛付け)作業は、提供及び喫食までの時間をできるだけ短くする。                  冷蔵庫から出して、30分以内にセッティングし、喫食までの時間を2時間以内に設定する                  季節や喫食環境により、設定時間の変更を適時行う</p>
------	---

## 【特定基準 飲食店営業（旅館）】

### 3 食品等の衛生的な取扱い

#### (5) バイキング

##### <内容>

バイキングで食事を提供する場合の衛生管理手順が示されていること

##### <頻度等>

器具及び調理食品の衛生状態を点検する頻度が示されていること

### 衛生管理の目的

バイキング方式では、多くの料理を陳列して提供するため、提供時間や温度管理が不適切だと有害微生物の増殖しやすい環境になってしまいます。

また、喫食者が自ら盛付けや取り分けをするので、二次汚染や交差汚染が生じないように配慮する必要があります。

### マニュアル作成のポイント

バイキング方式で食事を提供する場合の衛生管理を、どのような方法で行えばよいか具体的に定め、記載します。喫食者が衛生的に取り分けられるよう配慮します。

作成のポイントは、次のとおりです。

バイキング方式による食事提供の責任者の名前を明記します

バイキング方式による食事提供時に衛生管理を行う目的を明記します

バイキング方式で食事を提供する場合の衛生管理手順を具体的に記載します

< 衛生管理マニュアル記載例 >

3 食品等の衛生的な取扱い (5) バイキング

< 責任者氏名 > ← [作成のポイント]

が責任者となり、以下のバイキングの管理方法に基づき実施する。

< 衛生管理の目的 > ← [作成のポイント]

**バイキング方式による食事提供時の食品の取扱い不備による有害微生物汚染や、時間の経過による有害微生物の増殖を防止する。**

< バイキング方式の衛生管理方法 > ← [作成のポイント]

実施手順	喫食者が直接食品に触れることのないよう、料理ごとに器具類(トング等)を配置する 喫食者に乱雑な取扱いをされていないか、責任者を適切に配置する 継ぎ足ししない セットアップは人気料理を配慮し、混み合わないようにする 提供から2時間を越えた食品は、廃棄する 刺身や寿司等鮮魚介類を提供する場合は、特に温度管理に注意する(冷媒等)
器具類の点検頻度	各テーブルの担当者が 分ごとに見回り、衛生管理状況の確認を行う 特に人気の高い料理には、担当者を常時配置する

< 宴会場等における模擬店開催時の注意点 >

遵守事項	一度にたくさんの料理を作るため、完成品の放置や加熱不足には、十分注意する 生肉や刺身等の生食用鮮魚介類の取扱い及び温度管理には特に注意する 調理加工に時間のかかる料理や人気の高い料理は、喫食人数に応じた調理人数を配置し、食品の鮮度を保つ
------	--

【特定基準 飲食店営業（旅館）】

3 食品等の衛生的な取扱い

(6) 客による調理

<内容>

客が直接調理する形態の食品の提供にあたっては、客が実施する調理手順及び従業員による説明内容が示されていること

衛生管理の目的

固形燃料やコンロ等を利用して、客が直接調理する場合は、あらかじめ調理方法や注意事項の説明をすることにより、より安全な食品の提供が可能となります。接客業務の担当者と調理業務部門が協力しあい、責任をもって実施することが重要です。

マニュアル作成のポイント

客への説明内容及び説明方法を具体的に定め、記載します。

作成のポイントは、次のとおりです。

客による調理を管理する責任者の名前を明記します

客による調理を管理する目的を明記します

客による調理の管理方法を具体的に記載します

< 衛生管理マニュアル記載例 >

3 食品等の衛生的な取扱い (6) 客による調理

< 責任者氏名 > ← [ 作成のポイント ]

が責任者となり、以下の客の調理管理に基づき実施する。

< 衛生管理の目的 > ← [ 作成のポイント ]

**食品の取扱い不備に伴う有害微生物による汚染を防止する。**

< 客の調理管理 > ← [ 作成のポイント ]

(1) 客への伝達事項

献立名	伝達事項
献立全般	自分で調達した食材は使用しない 残った食材を部屋に持ち込まない
鉄板焼き	生肉や生魚を挟んだ箸類で、喫食しない (メニューにより調理専用箸を設置する) 野菜は、生で食べない
朴葉焼き	固形燃料の火が消えてから喫食する
寄席なべ	肉や魚は、生食しないようにしっかり加熱する

(2) 接客従事者の配慮

客が生肉や生魚を調理する場合は、器具類の使用方法や調理方法を事前に説明する  
客が生肉や生魚を調理する場合は、サポートできる人員体制にする  
十分な加熱がされていない状態で喫食する等、客が誤った方法で調理している場合は、正しい調理方法を説明する

## 【特定基準 飲食店営業（旅館）】

### 3 食品等の衛生的な取扱い

#### (7) 検食の保存

##### < 内容 >

調理済食品について、検食の保存手順が示されていること

##### < 頻度等 >

保存対象、保存方法及び保存期間の記載があること

##### < 記録の方法等 >

検食として保存した製品について記録する旨の記載があること

#### 衛生管理の目的

検食は、有症苦情や食中毒が疑われた場合に、原因を究明する手がかりとなります。また、営業形態によっては、その保存が義務づけられているほか、再発防止のための改善策を講じるためにも重要なので、適切な方法で検食を保存する必要があります。

#### マニュアル作成のポイント

検食の採取方法や量、保存温度等を具体的に定めます。

作成のポイントは次のとおりです。

検食の保存に関する責任者を明記します

検食を保存する目的を明記します

対象となる製品を決め、保存方法や保存期間を記載します

保存した製品の記録方法を記載します

< 衛生管理マニュアル記載例 >

3 食品等の衛生的な取扱い (7) 検食の保存

◆ < 責任者氏名 > ←————— [作成のポイント]

が責任者となり、以下の検食保存の実施手順に基づき実施する。

◆ < 衛生管理の目的 > ←————— [作成のポイント]

食中毒等の事故発生時の原因を究明し、再発を防止をする。

< 検食の保存手順 > ←————— [作成のポイント]

対象製品	提供したすべての調理済食品 1日で同じ料理を複数回提供する等すべての食品を保存することが困難な場合は、一番多く提供した時の調理済食品一食分を保存する リスクの高い食品(注)については、調理済みのものをすべて保存する
採取方法	新しい使い捨てエンボス手袋を着用する メニューごとに50g程度を検食専用滅菌ポリ袋に入れ密封する 容器を密封し、ひとまとめにして日付を入れる
保存方法	冷凍庫で保存する
保存温度	-20 以下
保存期間	1週間 大量調理施設の場合：2週間保存する (一日750食以上又は同一メニューを1回300食以上製造する施設)
記録簿	検食の保存状況を作業終了後に記載する

(注) 鮎のあらい・鯉のあらい・温泉卵など

< 記録の方法 > ←————— [作成のポイント]

検食の保存状況について次のとおり記載する。

責任者名 \_\_\_\_\_

【検食記録簿 記載例】

平成18年11月分

採取日	料理名	廃棄予定日	廃棄日	確認者
1日	牛肉のみそ焼き、揚げ魚の中華あんかけ、 季節のサラダ、フルーツ盛り合わせ、	8日	9日	

## 【特定基準 飲食店営業（旅館）】

### 4 衛生管理体制

#### (1) 調理体制

##### < 内容 >

施設、設備及び人的能力に応じた献立の作成手順が示されていること

##### < 頻度等 >

提供人数ごとの調理員数が示されていること

高温多湿の時期は、生もの、和え物の献立作成に配慮する旨の記載があること

##### < 記録の方法等 >

献立表を保存する旨の記載があること

### 衛生管理の目的

施設で提供する食品は、設備、人的能力等の施設規模に応じた調理数になっていなければなりません。施設、設備、人的能力や季節等を考慮した献立作成を行い、食中毒発生リスクを軽減することが重要です。

#### マニュアル作成のポイント

施設や設備、人員など能力に見合った献立作成ができるように具体的な管理事項を明記します。

作成のポイントは、次のとおりです。

献立作成に関する責任者を明記します

献立作成をする目的を明記します

献立作成をするにあたっての遵守事項を定めます

実施献立を保管します



< 衛生管理マニュアル記載例 >

4 衛生管理体制 ( 1 ) 調理体制

< 責任者氏名 > ←————— [ 作成のポイント ]

が責任者となり、以下の献立作成の管理に基づき実施する。

< 衛生管理の目的 > ←————— [ 作成のポイント ]

衛生面に配慮した献立作成を行うことにより、食中毒発生のリスクを軽減する。

< 献立作成の管理 > ←————— [ 作成のポイント ]

( 1 ) 献立管理表

項目	管理事項
作成業務	実施の 日前までに作成する 献立名表と予定献立表を作成する
時間	喫食時間に余裕のある時間配分をする
献立の組み合わせ	汚染及び非汚染等の専用調理器具類が使いまわしにならないこと 複雑な献立が重ならないようにする 作業道線が交差しないようにする
汚染作業と 非汚染作業	汚染作業と非汚染作業が交差しない工程とする
冷蔵庫	冷蔵保存が必要な調理済食品は清潔冷蔵庫に収納可能なこと
食材納品	当日納品が可能な食材を使用する
季節の 注意メニュー	6月～9月は、注意メニューを設定する ステーキ・ローストビーフ・刺身・浅漬け・生卵・温泉卵・オムレツ・ 白和え・冷奴・クリームコロッケ・メンチカツ等 すべて手作りのものが対象
保管	実施献立表は1年間保管する
実施食数	最大食数を超えないこと

( 2 ) 調理食数に対する作業員配置人数

宿泊者数	30名まで： 人 30名から50名まで： 人 50名から80名まで： 人 80名から120名まで： 人
宴会開催	50名まで： 人 50名から80名まで： 人 80名から120名まで： 人 120名以上：30名ごとに1人増

( 3 ) 献立の種類が多い場合の対応手順

**【対応事項】**

当日の作業分担等の打ち合わせ会議の実施

6日前までに従事者を確定する(シフトの訂正(増員等))

- ・定期的に検便を行っていない者は事前に実施し、3日前までに結果を確認する
- ・新人等は、ビデオ講習30分を従事日までに受講する

提供時間から遡り、作業開始時間を設定する

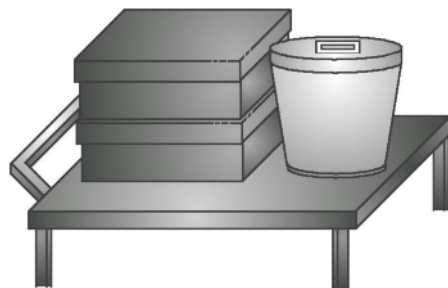
作業室内温度の設定を20 から18 に変更する

増員分の白衣、靴、エプロン等の枚数を確認する

**【遵守事項】**

増員できない場合は、客の受入れはしない又は献立の変更を行う

冷蔵庫及び冷凍庫の収納許容量を超える献立としない



## 【特定基準 飲食店営業（旅館）】

### 4 衛生管理体制

#### (2) 調理工程表の作成

##### < 内容 >

主要な献立については、調理工程表の作成手順が示されていること  
生食用の野菜及び果物については、洗浄の方法が示されていること

##### < 頻度等 >

献立の変更に伴い作成する旨の記載があること

##### < 記録の方法等 >

調理工程表を保存する旨の記載があること

### 衛生管理の目的

作業動線を考慮した調理工程表を作成することにより、作業内容が明確になり、食材の交差汚染や二次汚染を未然に防止することができます。原材料と調理済食品が交差しないように調理工程を管理し、食中毒等の発生を未然に防止することが大切です。

#### マニュアル作成のポイント

調理工程表の作成は、作業動線を踏まえて主な品目ごとに作成します。

作成のポイントは、次のとおりです。

調理工程表に関する責任者の明記します

調理工程表を作成する目的を明記します

加熱調理食品（煮物・焼き物・揚げ物・蒸し物）と非加熱食品（最終工程において加熱処理のない食品）の主な製品の調理条件を定めます

生食用の野菜及び果物については、洗浄の方法を明記します

消毒する場合は、その方法も記載します

作業動線を考慮した調理工程表を作成します

使用原材料の変更や分量の増減があった場合は工程の変更をします

調理工程表の保存方法を記載します

< 衛生管理マニュアル記載例 >

4 衛生管理体制 (2) 調理工程表の作成

< 責任者氏名 > ←————— [作成のポイント]

が責任者となり、以下の調理工程表の作成手順に基づき実施する。

< 衛生管理の目的 > ←————— [作成のポイント]

**調理工程において、作業動線の不備から起きる交差汚染や二次汚染を防止する。**

< 調理工程表の作成手順 > ←————— [作成のポイント]

<p>調理工程表の作成方法</p>	<p>献立ごとに作成する          加熱調理食品（煮物・焼き物・揚げ物・蒸し物）と非加熱食品（最終工程において加熱処理のない食品）について作成する          献立名の記入や保存条件、保存場所、加熱温度、時間、調理条件、注意事項等を記入する          調理工程表は作業動線を考慮し、交差汚染や二次汚染が起きないように作成する          刺身や寿司など生食用鮮魚介類を取扱う場合の調理工程表は、食品衛生法に基づく加工基準を遵守した内容とする（生食用鮮魚介類加工基準）          汚染区域と非汚染区域を記入する          中心温度の確認を行う頻度を記入する          使用原材料の変更や分量の増減があった場合は工程表の変更を行う</p>
<p>野菜・果物の洗浄方法</p>	<p>流水で3回以上水洗いする          中性洗剤で洗う          流水で十分すすぎ洗いをする          次亜塩素酸ナトリウムで殺菌後流水で十分すすぎ洗いする          水切りする          専用のまな板包丁でカットする          ふた付きの清潔な容器に入れる（調理まで30分以上を要する場合は、10以下で冷蔵保存する）</p>
<p>調理工程表の保管方法</p>	<p>事務所内の調理工程綴に保管する</p>

### 生食用野菜及びフルーツ類、デザートのおトッピング等の加工手順

<p>遵守事項</p>	<p>まな板、包丁、カッター類は消毒した専用のものを使用する          容器は消毒したものを使用する          作業中は器具、手指を頻りに洗浄し、消毒する（共通基準 2 - (2) 手洗い）          加熱前の肉や魚、卵等の食材が作業動線上交わらないようにチェックする          仕上げ洗いは必ずシャワーの下で行うこと          タワシ、スポンジ等を使用する場合は、野菜専用及び果物専用のものを使用し、使用後は洗浄、消毒、乾燥し、清潔に保管する          プリンやゼリー等のデザート類を冷蔵保存する場合は、肉等を保管した冷蔵庫には入れない。やむを得ず、肉等を保管した冷蔵庫を使用する場合は、消毒をしてから使用する。          （共通基準 4 - (2) 冷蔵、冷凍設）</p>
-------------	--

### 生食用鮮魚介類の加工手順

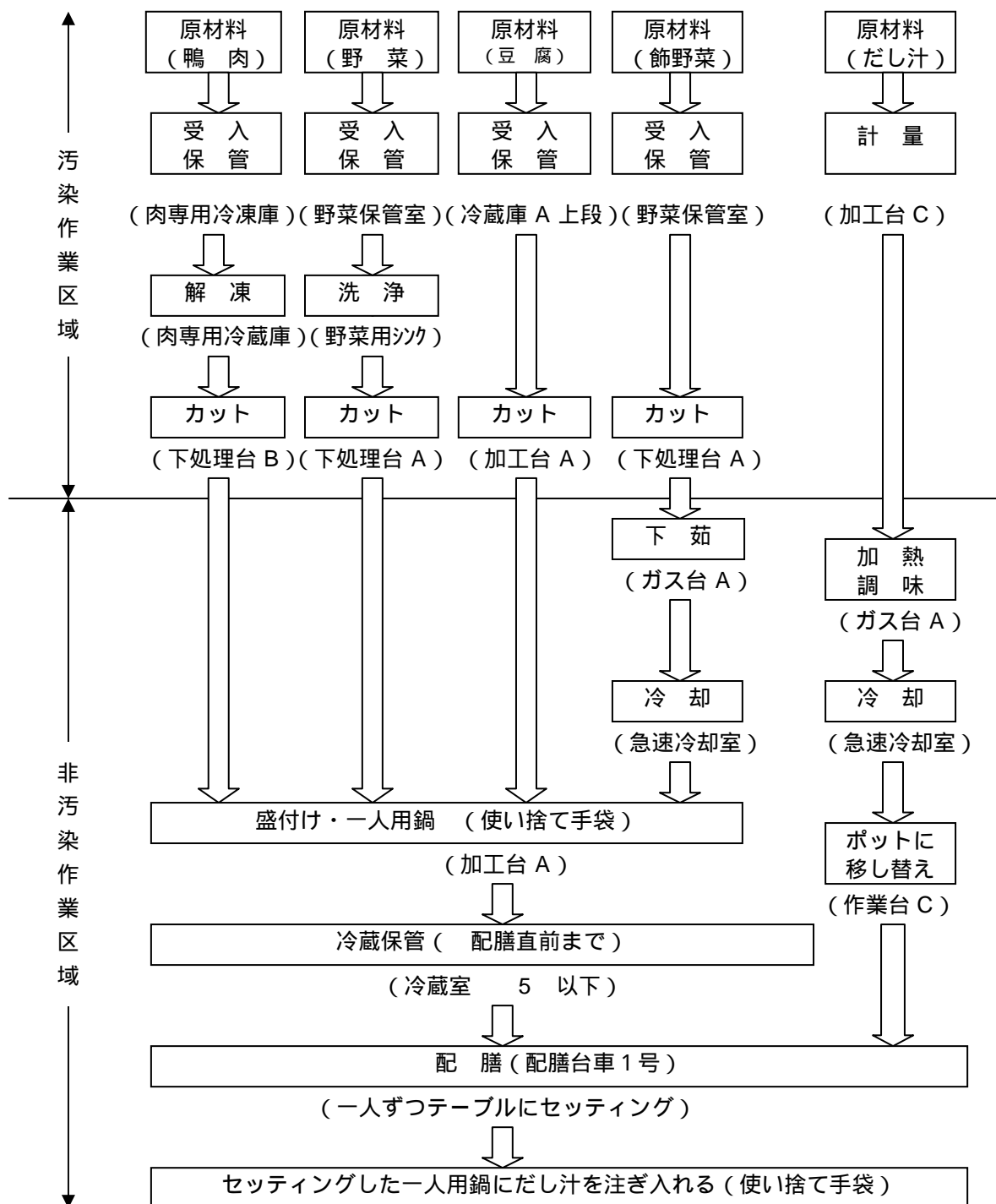
<p>遵守事項</p>	<p>生食用鮮魚介類専用のシンク及び作業台を使用する          まな板、包丁、カッター類は消毒した専用のものを使用する          容器は消毒した専用のものを使用する          作業中は器具、手指を頻りに洗浄し、消毒する（共通基準 2 - (2) 手洗い）          加熱前の食材や調理後の食材に作業導線上交わらないようにチェックする          タワシ、スポンジ等を使用する場合は、生食用鮮魚介類専用のものを使用し、使用後は洗浄、消毒、乾燥し、清潔に保管する          作業室内温度を 以下に設定し、短時間で作業を仕上げる          食材の保存温度は、10 以下(できるだけ 4 以下)とし、相互汚染しないよう保存する</p>
-------------	--

（参考） 生食用鮮魚介類の加工基準 （食品、添加物等の規格基準 厚生省告示 370 号）

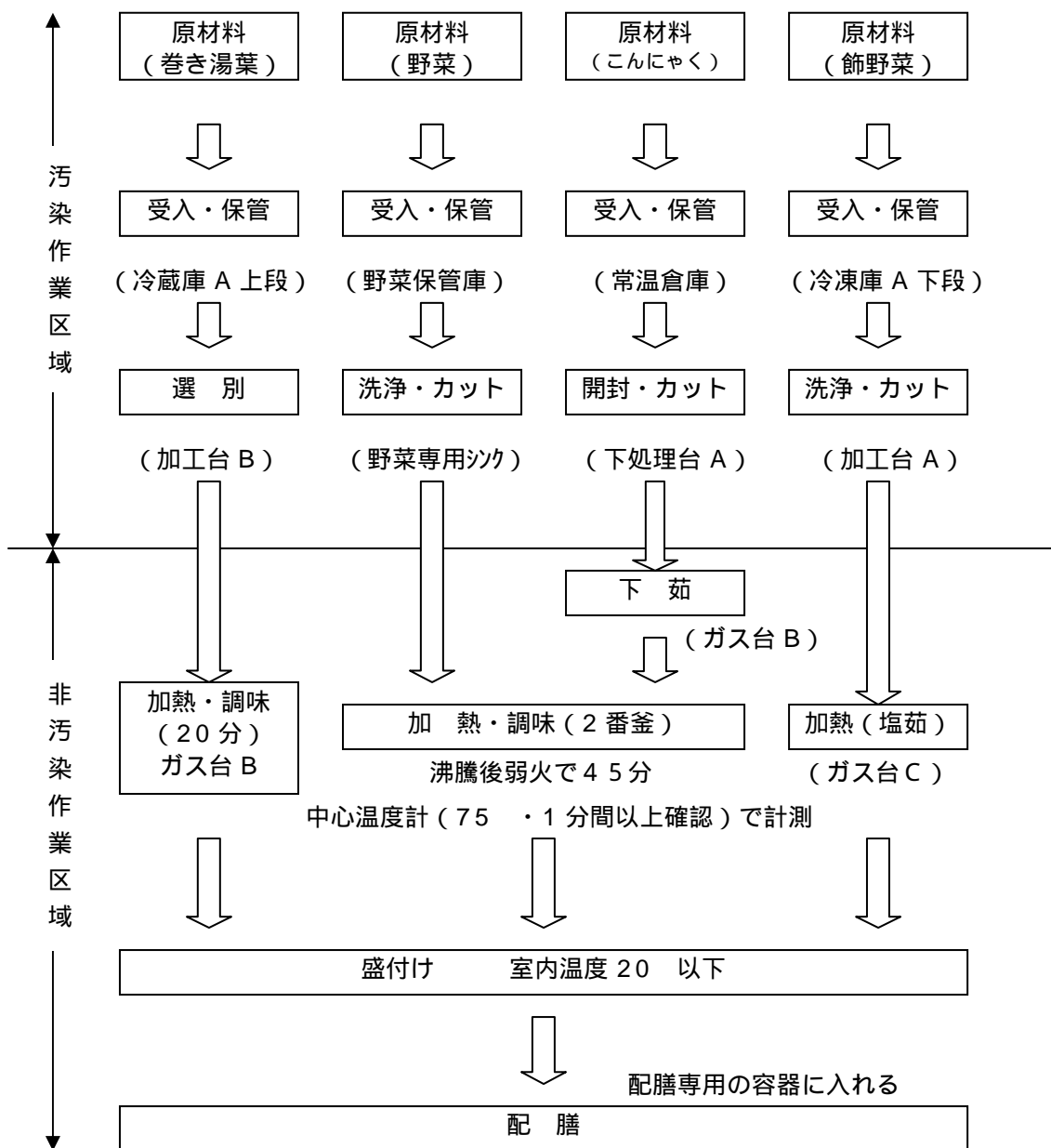
- (1) 加工に使用する水は、飲用適の水、殺菌した海水又は飲用適の水を使用した人工海水を使用しなければならない。
- (2) 原料用鮮魚介類は、鮮度が良好なものでなければならない。
- (3) 原料用鮮魚介類が凍結されたものである場合は、その解凍は、衛生的な場所で行うか、又は清潔な水槽中で飲用適の水、殺菌した海水又は飲用適の水を使用した人工海水を用い、十分に換水しながら行わなければならない。
- (4) 原料用鮮魚介類は、飲用適の水、殺菌した海水又は飲用適の水を使用した人工海水で十分に洗浄し、製品を汚染するおそれのあるものを除去しなければならない。
- (5) (4) の処理を行った鮮魚介類の加工は、その処理を行った場所以外の衛生的な場所で行わなければならない。また、その加工に当たっては、化学的合成品たる添加物(次亜塩素酸ナトリウムを除く。)を使用してはならない。
- (6) 加工に使用する器具は、洗浄及び消毒が容易なものでなければならない。また、その使用に当たっては、洗浄した上、消毒しなければならない。

<調理工程表 記載例> ← [作成のポイント]

(1) 配膳後加熱食品 …… 【鍋物】献立例：鴨鍋

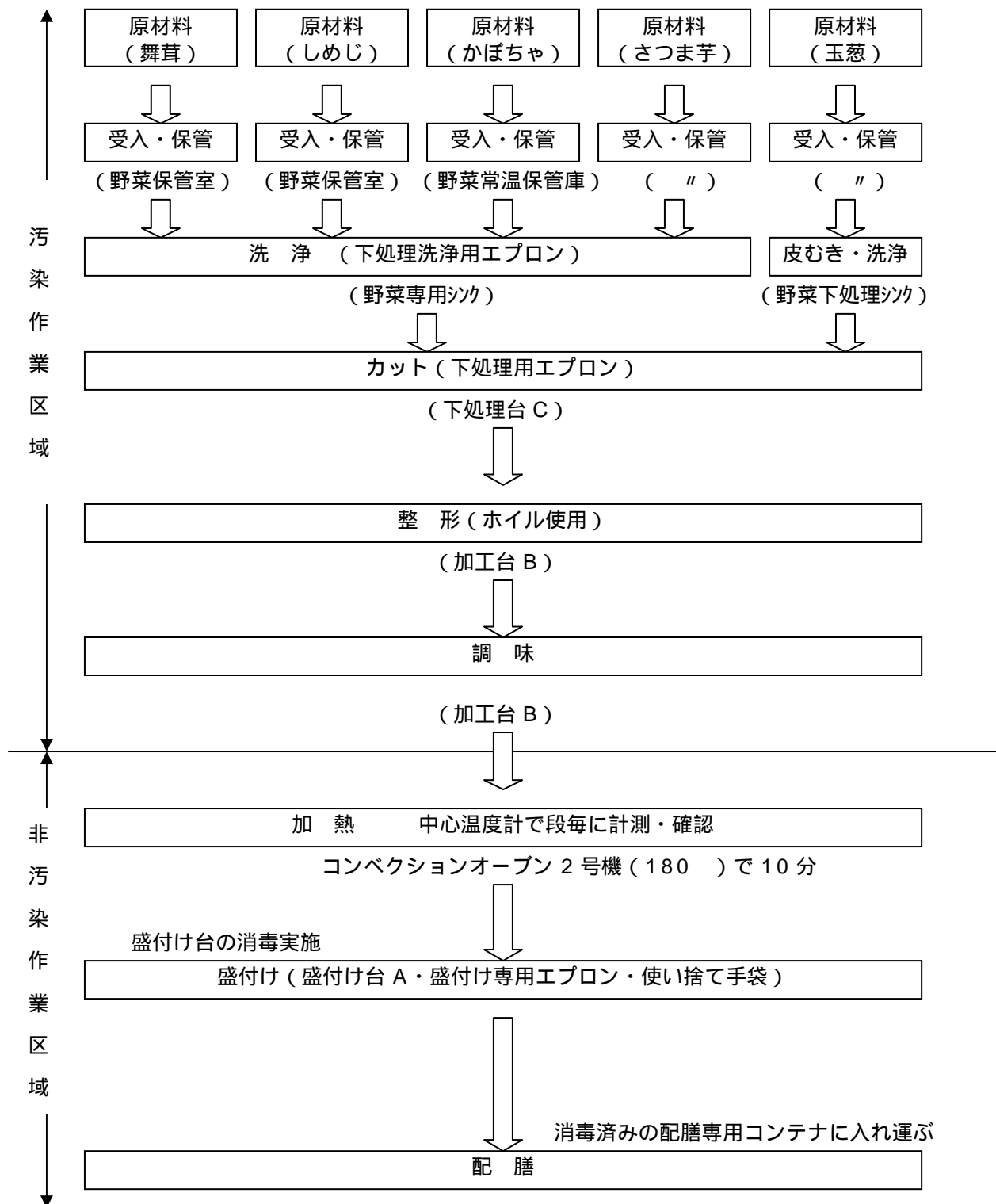


(2) 加熱調理済食品 . . . 【煮物】献立例：巻き湯葉と野菜の炊き合わせ

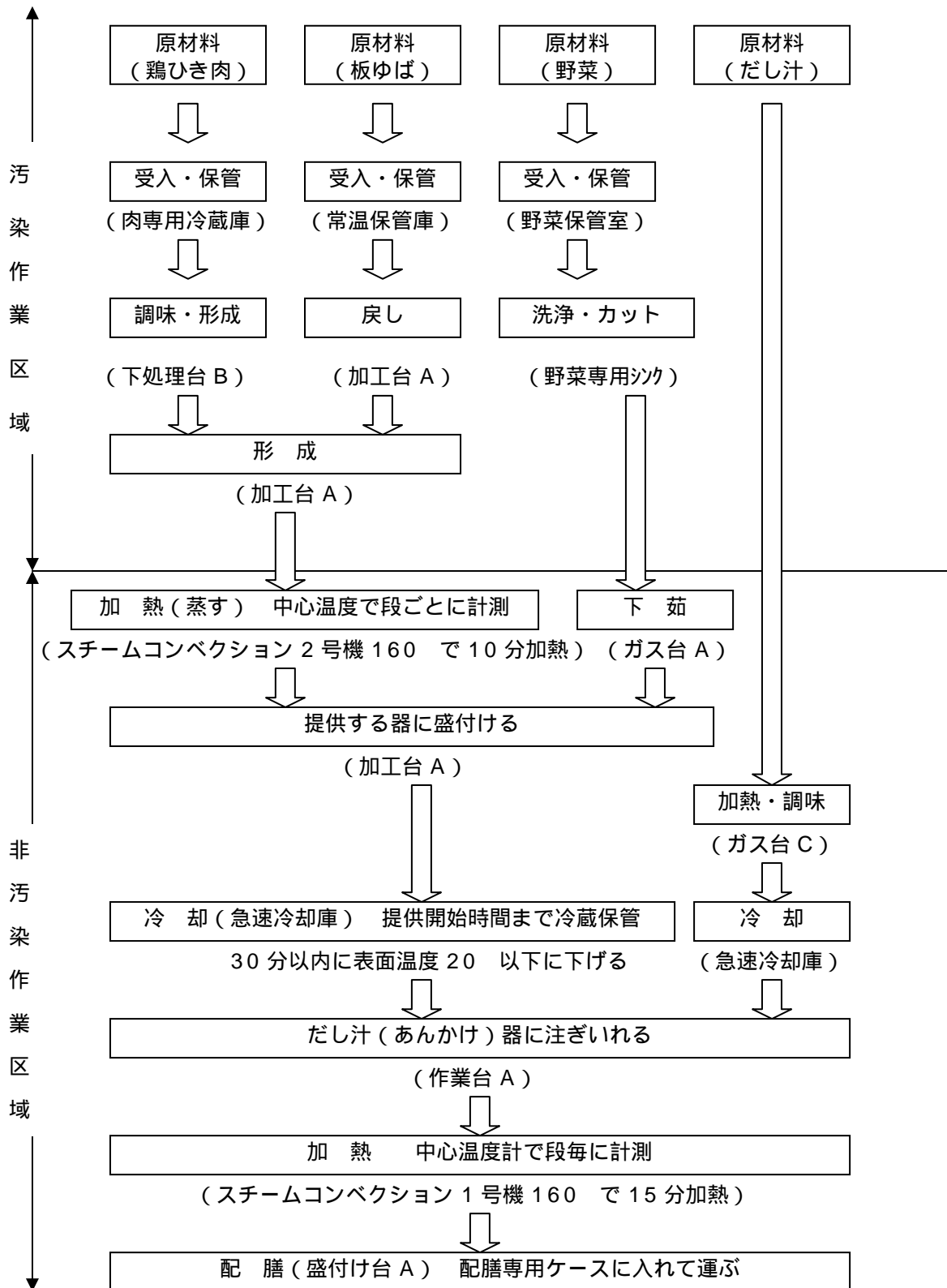




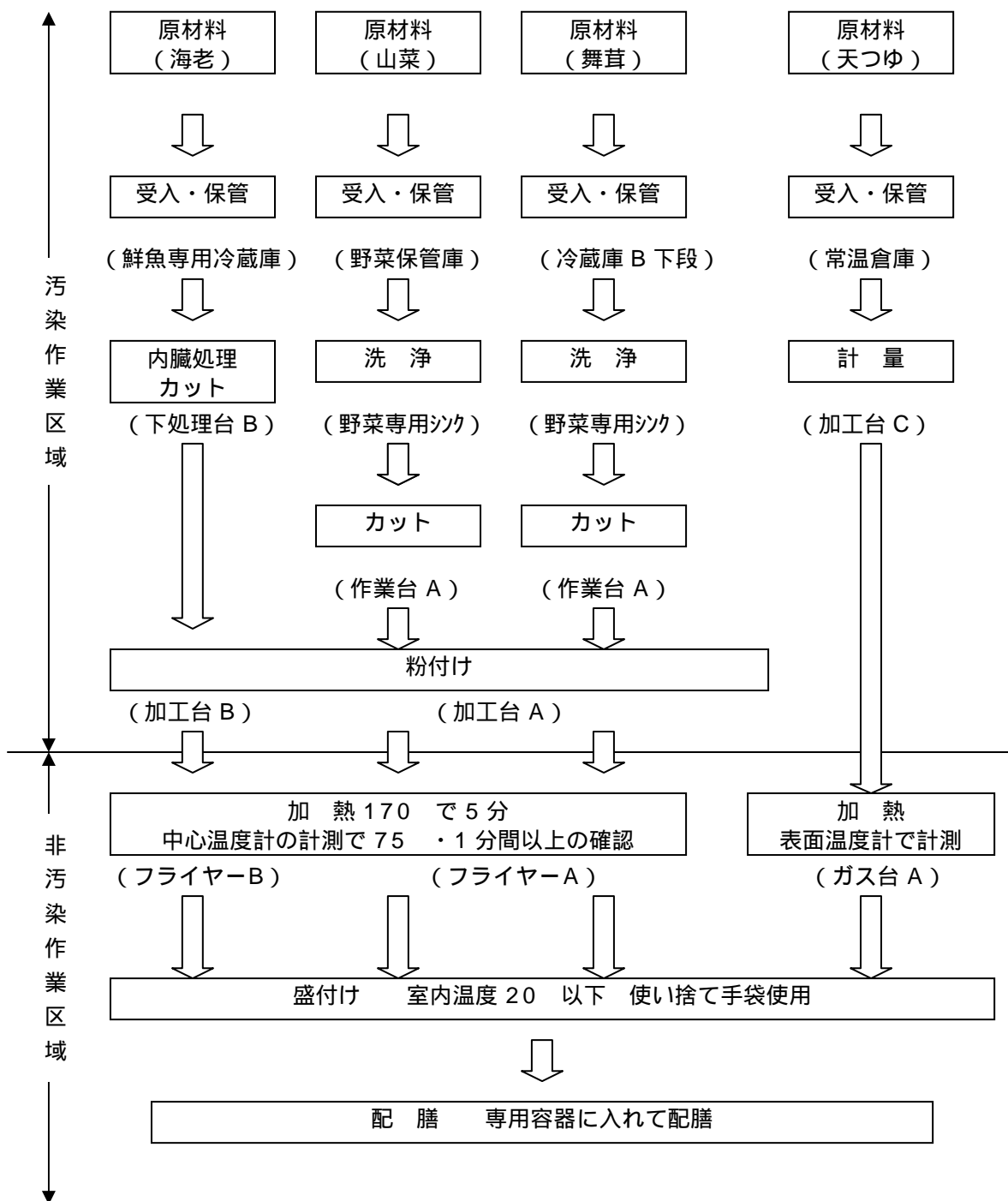
(3) 加熱調理食品 …… 【焼き物】献立例：きのこホイル焼



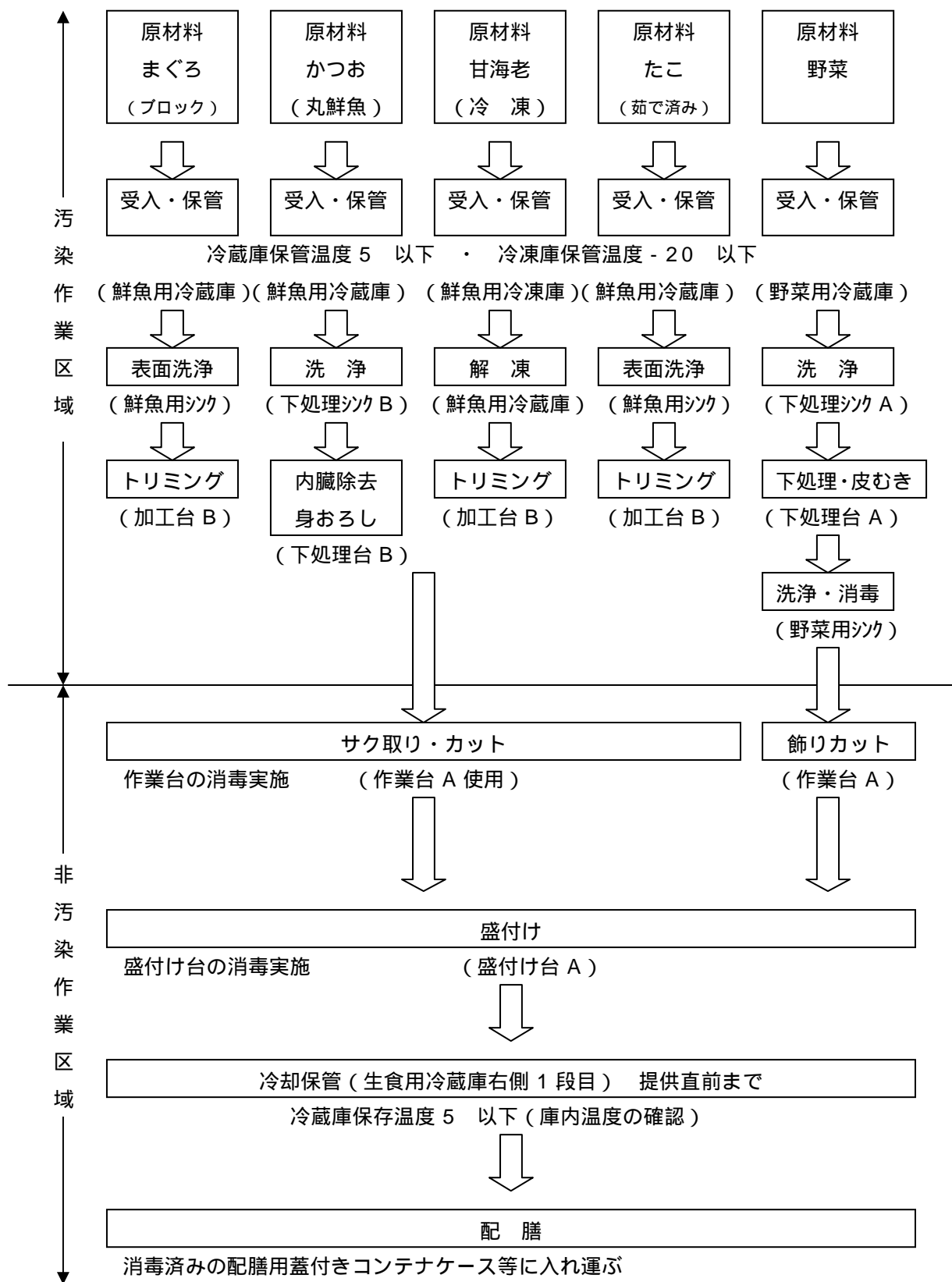
(4) 加熱調理食品 …… 【蒸し物】献立例：鶏団子のゆば包み蒸しあん



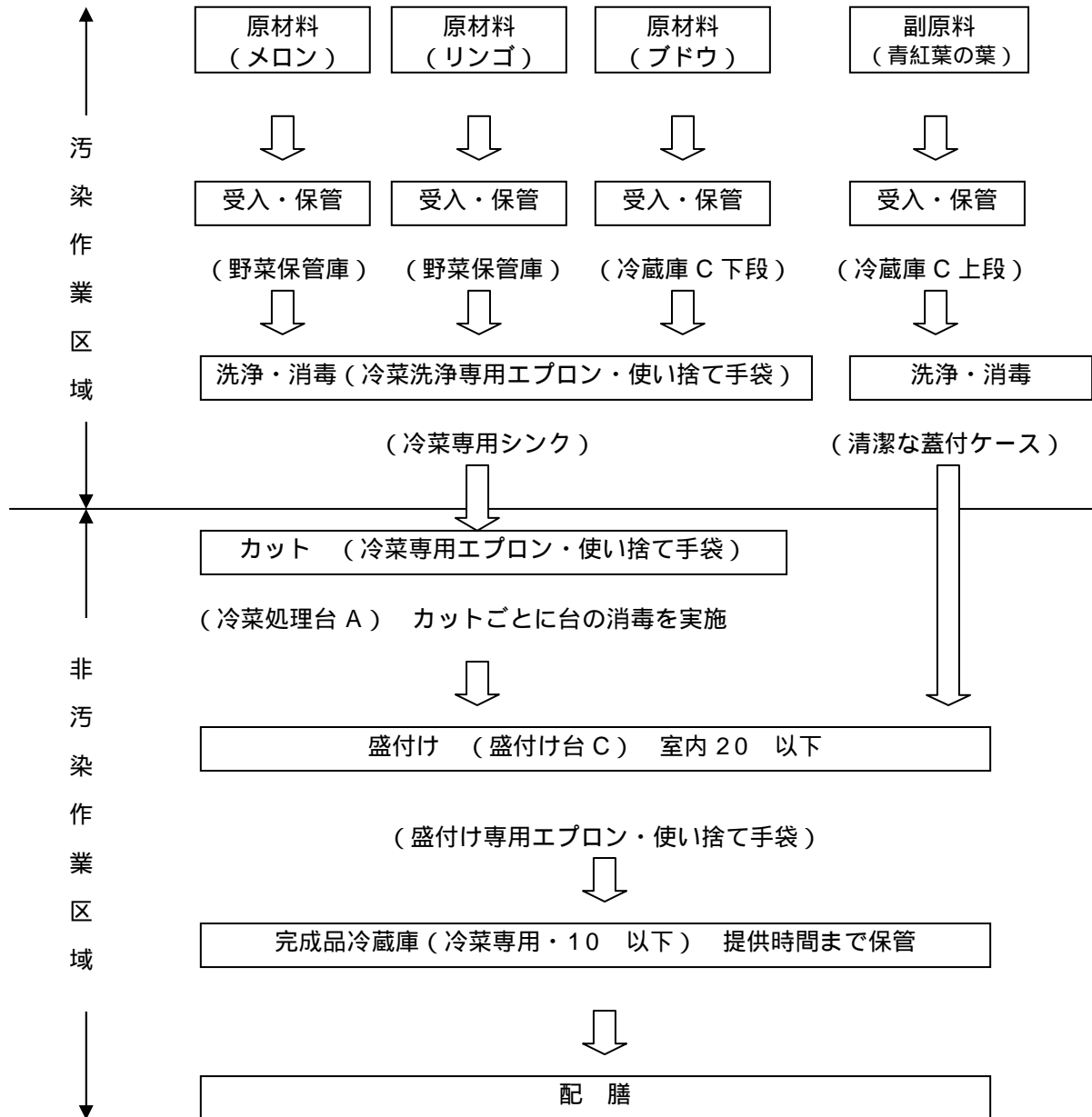
(5) 加熱調理食品 ……【揚げ物】天ぷら(海老・たらの芽・舞茸・  
 ごとみ・ふきのとう)



(6) 非加熱調理食品 …… 【刺身】まぐろ・かつお・甘海老

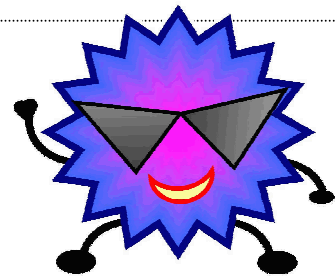


(7) 非加熱調理食品 . . . 【デザート】献立例：フルーツの盛り合わせ



### 参考 【ノロウイルスについて】

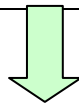
感染性胃腸炎のひとつであるノロウイルス感染症は、冬期に発生が多く、集団感染を起こします。100個以下の少量で人に感染し、腸管内でウイルスが増え、患者の糞便や嘔吐物には1グラムあたり100万から10億個のウイルスが大量に含まれています。



嘔吐物や糞便の処理にあたっては、処理する人自身への感染と施設への汚染を防ぐため、迅速・確実に行うことが必要です。宿泊施設では、宿帳に利用者の健康状態を把握するためのチェック欄を作成する等、集団感染の予防策をとることが適切です。

### 【利用者の健康観察事例】

宿泊施設フロント担当者はチェックイン時のさりげない言葉がけや、宿帳のチェック欄に記入するなどし、利用者の記録を残しておく。チェックアウト時にも、できる限りの確認を行い記録を残す。

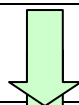


客室担当者は毎日、利用者の健康状態や、食事の摂取状況等について、気づいた点があれば把握しておく。  
不調を訴え、医療機関を受診した場合は、診断結果や治療内容もできるだけ確認しておく。  
体調不良者の食事の残菜の量などもチェックする。

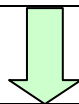
#### 《ノロウイルス感染症の場合》

客室、トイレ等の消毒を行う。

フロントに情報を集約し全体の状態を把握できるようにする。



同様の症状を呈する利用者が多い時は、他の利用者や従業員についても同じ症状を呈していないか確認する。（時、場所、人に共通点はないか注意する）



集団感染を疑うときは、管轄保健所に連絡する。

## 【おう吐物の処理】

### 【常備品】

- ・タオル、ティッシュ、ペーパータオルなど
- ・ビニール袋など液漏れしない密封できる袋
- ・ロングエンボス手袋（ない場合はエンボス手袋、ゴム手袋）
- ・次亜塩素酸ナトリウム
- ・マスク
- ・使い捨てビニールエプロン、エプロンなど
- ・専用バケツ
- ・手洗い用石けん

### <処理方法>

作業を始める前に腕まくりをし、腕時計・指輪などは外しておく  
マスク、使い捨てビニールエプロンあるいはエプロンを着用する  
液漏れせず、密封できるビニール袋を準備し、口をあけておく  
ゴミ箱などにビニール袋を入れ、口を広げておくと速やかに処理  
が行える

嘔吐物や消毒液に直接触れないよう、エンボス手袋（ゴム手袋）  
を着用する

処理に使用した手袋は嘔吐物とともに必ず処分する

嘔吐物をペーパータオルやティッシュなどでできる限り拭き取る

汚染を広げないよう、拭き取り面を折り込みながら静かに拭き取る

処理に使用したペーパータオルやティッシュは嘔吐物とともに処分する

次亜塩素酸ナトリウム濃度6%の漂白殺菌剤を60倍に薄め、タオルやティッシュなどに染み  
込ませ拭き取る。嘔吐物が付着していた周辺は、できるだけ広い範囲を同様に拭き取る

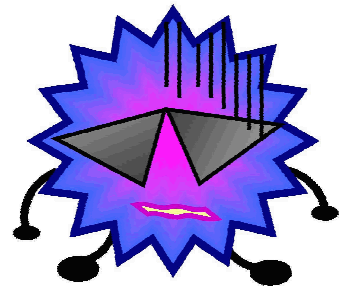
塩素は金属腐食性があるため、拭き取った場所が金属の場合には、30分程度時間をおいてか  
ら水拭きする

準備しておいたビニール袋に、嘔吐物や処理に使用したペーパータオル、タオル、ティッシュ  
などを入れ、袋の口をしっかりと縛る

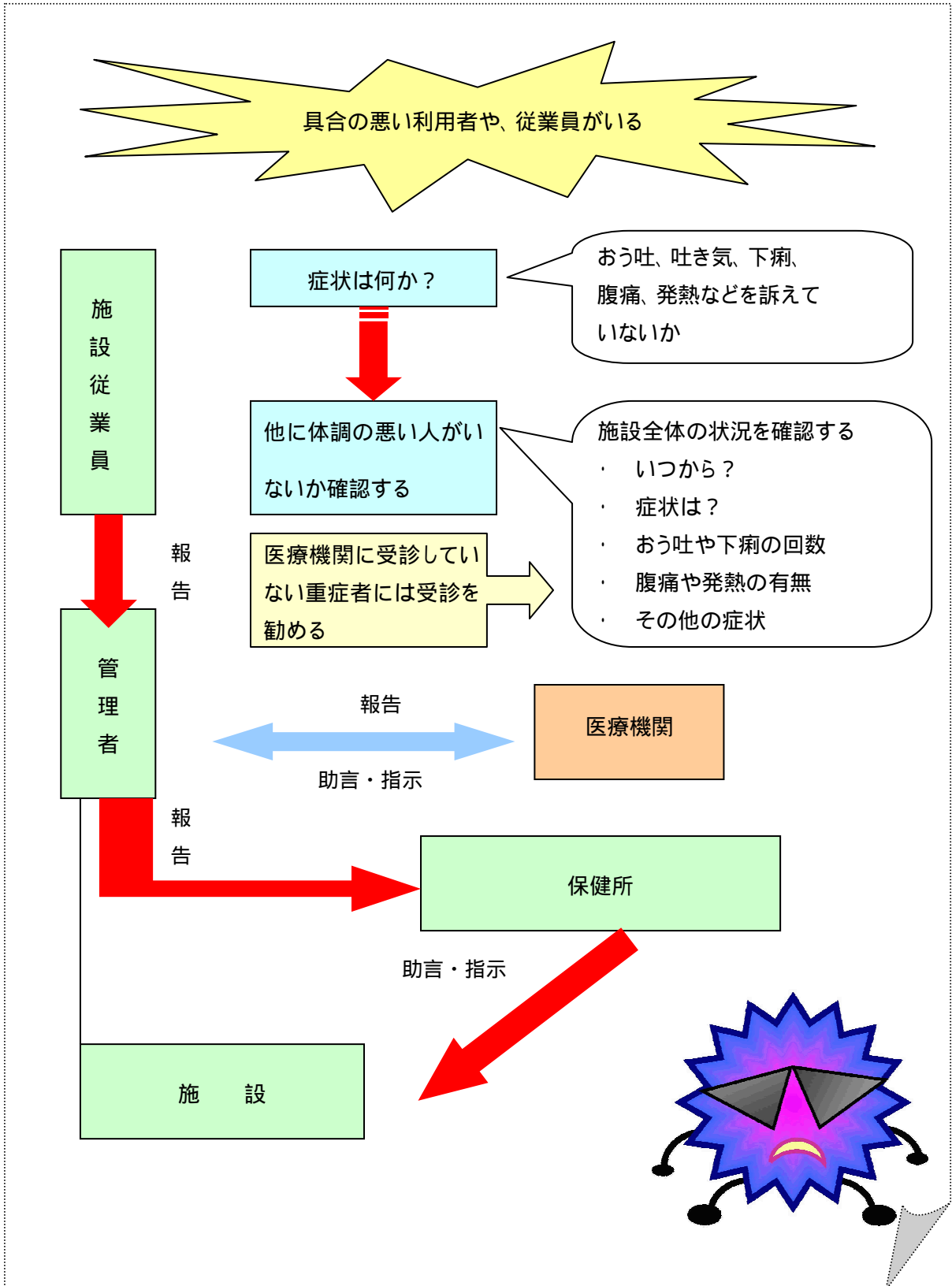
口を縛った袋と処理に使用した手袋を、さらにビニール袋に入れ、口をしっかりと縛り密封し処  
分する。手袋を脱ぐ時、ビニール袋の口を縛る時には、手袋の外側や処理物に触れないように  
注意すること。処理の際に着用していた衣服は、速やかにビニール袋に入れて密封し、洗濯へ  
まわす

処理が終わったら、必ず石けんで十分に手洗いを行い、逆性石鹼等で念入りに擦り洗いし殺菌  
を行い、うがいをする

処理終了後には十分に換気を行う



【集団発生が疑われる場合の対応】





**衛生管理マニュアルの手引き**

**「特定基準」～飲食店営業（旅館）～ 編**

H18年11月発行

編集 栃木県保健福祉部生活衛生課食品安全推進担当

電話番号 028-623-3114