

あなたの施設では製造能力を超えた受注をしていませんか？

食中毒予防のため衛生管理やキャパオーバーになっていないかをチェックしてみましょう

下記の各項目について、できているものに☑をつけてください

HACCP

- 1 HACCPに沿った衛生管理計画・手順書を作成していますか
- 2 衛生管理計画・手順書は繁忙期でも実施可能な内容ですか
- 3 衛生管理の実施状況(冷蔵庫温度、加熱温度、清掃、健康状態等)を記録していますか
- 4 従業員に食品衛生に関する教育訓練を実施し、その記録をしていますか



提供数と提供内容

- 5 施設規模や従業員数を考慮し、製造能力に応じた1回又は1日あたりの最大提供数を設定していますか
- 6 繁忙期に1回又は1日あたりの最大提供数を超えて製造していないですか
- 7 従業員が無理のない範囲で提供できるメニューの選択、品数の設定が行われていますか
- 8 提供数に比べ従業員が少なく、無理な調理や不慣れな作業が行われていないですか

一般衛生管理

- 9 施設は清潔を維持し、ねずみ及び昆虫対策を実施していますか
- 10 用途に応じたシンクの使い分け、器具類の使い分け、エリア分けをしていますか
- 11 原材料の生野菜は洗浄、必要に応じ消毒を行っていますか(過去に食中毒になった事例もあります)
- 12 原材料は適切な温度で、詰め込み過ぎず処理日或使用期限が分かる状態で保管していますか
- 13 下処理後の生野菜等の原材料を翌日以降に使用していないですか
- 14 調理済みの食品は速やかな提供(2時間以内)ができていますか
- 15 調理済みの食品が速やかに提供できない場合は、10℃以下又は65℃以上で保管されていますか
- 16 加熱調理時は温度確認(中心温度75℃で1分以上)をしていますか
- 17 大量調理施設では検食を適切に実施していますか(50g程度を冷凍庫で2週間保存)



チェックがつかない項目がある場合は、対策を進めていきましょう

繁忙期は通常より多い発注や急な発注がある等、普段と異なる衛生管理になりがちです

必要に応じHACCPの管理手順を見直ししていきましょう