

株式会社 い和多

東京都食品衛生自主管理認証制度
認証基準

「共通基準」

- ・衛生管理マニュアルの責任者： 齋藤 亜妃子
- ・それぞれの記録及び書類： 1年間保存
- ・マニュアルの不適時における対応状況を記録する。

平成 30 年更新時

目 次

1. 施設設備の衛生管理

1-1)	清掃及び保守点検	4
1-2)	トイレの清潔保持	5
1-3)	掃除用具の管理	5
1-4-1)	作業場の衛生管理 作業区分	6
1-4-2)	作業場の衛生管理 外衣などの交換	6
1-4-3)	作業場の衛生管理 その他	7

2. 機械器具類の衛生管理

2-1-1)	機械器具類の洗浄・消毒・保守点検	7
2-1-1-2)	分解洗浄及びパイプラインなどの定期洗浄が必要な機械類がある場合	9
2-1-2)	機械器具類の衛生管理	11
2-1-3)	機械器具類の衛生管理 包丁及びまな板の使用区分	12
2-2)	冷蔵及び冷凍施設の衛生管理	13
2-2-1)	特定原材料の混入防止	13

3. 食品などの衛生的な取り扱い

3-1)	仕入れ食品などの確認	14
3-2)	食品添加物の使用	15
3-3-1)	製造工程の管理 製品説明書・仕入れ先及び出荷先の特定方法	15
3-3-2)	製造工程の管理 製造 加工工程の管理手順	16
3-3-3)	製品及び食材の保存	19
3-4-1)	異物の混入防止	21
3-4-2)	その他 薬剤などの保管	22
3-4-3)	その他 床面からの汚染防止	22
3-5)	賞味期限の設定	23
3-6)	製品の保存	23
3-7)	製品の配送	23
3-8)	表示	24

3-9) 食品などの衛生的な取扱い	24
-------------------	----

4, 使用水の衛生管理

4-1) 濁りなどの確認、滅菌装置などの確認、水質検査	26
-----------------------------	----

5, 従事者の衛生教育

5-1) 従業員の衛生教育、食品衛生実務講習会への参加	26
-----------------------------	----

6, 従業員の衛生管理

6-1) 従業員の健康管理	27
6-2) 従業員の手洗い	28
6-3) 従事者の服装	29
6-4) トイレ使用時の衛生	29
6-5) その他	30

7, 事故発生時の対応

7-1) 事故発生時の対応	30
---------------	----

8, 衛生管理体制

8-1) 公表	33
---------	----

9, 排水及び廃棄物等の衛生管理

9-1) 排水及び廃棄物の衛生管理	33
-------------------	----

10, ねずみ及び昆虫の駆除

10-1) ねずみ及び昆虫の駆除	34
------------------	----

11, 洗淨マニュアル (2018.9 作成)

11-1) ジェットオーブン	34
11-2) フライヤー	36

1, 施設設備の衛生管理

1-1) 施設設備の清掃・保守点検

清掃・保守点検について、調理主任が責任者となり以下の内容を履行する。

□衛生管理の目的

- ・有害微生物による汚染防止、異物混入防止、防虫防鼠。

□清掃保守点検方法

場所	清掃		保守点検
	頻度	清掃方法	頻度・方法
施設 周辺	1日 1回	ゴミなどがあれば廃棄する。	—
施設	1日 1回	作業後、施設全体の整理整頓を確認する。不要なものは廃棄する。	1月1回 破損の有無 の確認
床	1日 1回	作業終了後、中性洗剤とデッキブラシで洗浄し、水を切り乾燥させる。消毒は、必要に応じて次亜塩素酸で行う。	1月1回破損 洗い残しの 有無の確認
内壁 (床から1m 以内)	2日 1回	作業終了後、壁面を水で流した後、汚れに応じて中性洗剤とブラシで洗浄し、水を切り乾燥させる。消毒は、次亜塩素酸（換気扇を回すこと）で行う。	同上
天井	半年 1回	柄付モップで拭いた後、乾燥させる。	1月1回 破損の有無 の確認
窓	1月 1回	中性洗剤を溶解した洗浄液で拭き掃除した後、乾燥させる。	1月1回 破損の有無 の確認
照明器具	半年 1回	蛍光灯を外し、拭き掃除を行う。	1月1回 破損の有無 の確認
換気扇	1月 1回	フィルターはリースで専門業者に交換依頼。排気管内、フード等は洗浄する。	1月1回 破損の有 無・廃棄能 力の確認

排水溝	1日 1回	作業終了後、中性洗剤とデッキブラシで洗浄する。ト ラップにある残渣を取り除く。	1月1回 破損の有無 の確認
-----	----------	--	----------------------

- ・清掃状況破損の有無を Daily・Monthly 記録表に記録する。
- ・保守点検時に、補修等が必要な箇所を見つけた場合は、その際の対応内容を記録する。

1, 施設設備の衛生管理

1-2) トイレの清潔保持

トイレの清潔保持について、調理主任が責任者となり以下の内容を履行する。

衛生管理の目的

- ・有害微生物による汚染防止。

トイレの清掃・消毒方法

場所	頻度	清掃手順（使い捨て手袋を使用）
トイレ	1日 1回	①作業終了後、粗ゴミを除去 ②トイレ用洗剤を浸したデッキブラシで壁、床の順で洗浄 ③ホースで流す ④便器はトイレ用洗剤を散布し、ブラシでこする ⑤便器を水洗い ⑥乾燥

- ・流水受槽式手洗いには洗浄消毒液、爪ブラシ及び手指用乾燥機を備える。
- ・手洗い設備は常時使用できるようにする。
- ・洗浄液等消耗品の補充は、随時行う。

1, 施設設備の衛生管理

1-3) 清掃用具の管理

清掃用具の管理について、調理主任が責任者となり以下の内容を履行する。

衛生管理の目的

- ・清掃用具からの二次汚染による食中毒と異物混入を防止する。

清掃用具の保管場所等

種類	保管場所
トイレ用掃除用具	トイレ内専用掃除用具入れ
厨房用掃除用具 (作業中随時使用するもの)	用途別（施設用、器具用、食器用等）に区分し、厨房外専用掃除用具掛けにつるし、乾燥させておく。
厨房用掃除用具 (作業終了後使用するもの)	用途別（施設用、器具用、食器用等）に区分し、厨房外専用掃除用具掛けにつるし、乾燥させておく。

- ・床に直置きしない。
- ・食材、調理器具の上や周りに放置しない。
- ・用途別に分けたスポンジやたわし等を同じ場所に保管しない。

1，施設設備の衛生管理

1-4-1) 作業場の衛生区分 作業区分

作業上の衛生管理について、調理主任が責任者となり以下の内容を履行する。

衛生管理の目的

- ・汚染された区域からの病原微生物による汚染防止

作業場の区分方法

- ・作業室により作業区分を行う

汚染度	作業室	作業区分
汚染作業区域	原材料の受け入れ・保管室	検品・保管
汚染作業区域	肉・魚仕込み室	原材料の保管・下処理
汚染作業区域	野菜仕込み室	原材料の保管・下処理
汚染作業区域	洗浄室	食器等の洗浄
非汚染作業区域	調理室	加熱・殺菌・調理
非汚染作業区域	盛り付け室	盛り付け
非汚染作業区域	出荷前室	出荷

1，施設設備の衛生管理

1-4-2) 作業場の衛生管理 外衣等の交換

- ・作業場の衛生管理について、調理主任が責任者となり以下の内容を履行する。

□衛生管理の目的

- ・汚染された区域からの病原微生物による汚染防止

□外衣・帽子・履物などの交換

- ・作業場入室時には、専用の長靴・白衣・帽子を着用する
- ・汚染区域から非汚染区域に移るときには、エプロンの交換・手指の洗浄消毒を実施する。
- ・エプロンは、汚染作業区域、非汚染作業区域それぞれの専用保管場所に保管する。

□外衣の交換が困難な場合

- ・汚染区域での下処理は、非汚染区域での作業終了後に行う。
- ・非汚染区域に移る場合には、手洗いを実施する。

1， 施設設備の衛生管理

1-4-3) 作業場の衛生管理 その他

作業場の衛生管理について、調理主任が責任者となり以下の内容を履行する。

□衛生管理の目的

- ・昆虫、動物、部外者の立ち入り等による作業場の汚染や異物混入を防止する。

□作業場内の出入り口・窓の管理

- ・作業場の窓・出入り口は、原則解放しないが、開放する場合は、網戸を入れ、昆虫、ねずみ等の侵入を防ぐ。
- ・作業場内へは、動物を入れない。
- ・作業場内へは、原則、従事者以外の者は立ち入らせないが、取引先などの関係者が立ち入る場合は、帽子、マスク、白衣、専用の履物を着用させ、手洗いさせる。

□作業場内の整理整頓

- ・作業場内へは、食品の製造等に関係の無い物品を置かない。
- ・作業場内は整理整頓する。

2， 機械器具類の衛生管理

2-1-1) 機械器具類の洗浄・消毒・保守点検

機械器具類の洗浄・消毒及び保守点検について、調理主任が責任者となり以下の内容を履行する。

□衛生管理の目的

- ・機械器具類の洗浄不良を原因とした、食中毒菌による汚染を防止する。

□機械器具類の洗浄・消毒及び保守点検方法

種類	洗浄・消毒		保守点検
	頻度	洗浄（清掃）・消毒方法	
作業台	1日 1回 適せん	作業終了後、中性洗剤で洗浄し、水を切り乾燥させる。作業開始時、アルコールスプレーで消毒する。	破損の有無
包丁 まな板	1日 1回	作業毎、水で流した後、中性洗剤で洗浄する。 作業終了後、まな板は、中性洗剤で洗浄、次亜塩素酸で消毒し、水で流した後、 殺菌庫 にて保管。 肉・魚専用まな板はそのまま次亜塩素酸希釈液に浸漬しておく。 包丁は、中性洗剤で洗い、水気をペーパータオルでふき取り乾燥させる。 使用時にまな板・包丁ともアルコール殺菌。	破損の有無
ふきん	1日 1回	ふきんは洗濯機でゆすぎをした後水位を下げ、次亜塩素酸を600倍濃度で用いて殺菌し脱水・乾燥させる。 600倍=200ppm 但し作業中は、作業毎流水で洗う。	破損の有無
肉・野菜 スライサー 等 機械類	1日 1回	作業終了後、分解して中性洗剤で洗浄・次亜塩素酸で消毒する。 但し作業中は、作業毎流水で洗う。	作業開始前に部品の緩み・油漏れがないこと。作業後は破損の有無を確認。ゆるみ・欠損があった場合は修繕を行う。欠損した部分などが製品に混入した可能性がある場合には、事故発生時の対応を行う。自社で対応できない場合には、乗車に修繕を依頼する。

冷蔵庫	1日 1回	<p>整理整頓し、不要なものを捨てる。</p> <p>薄めた中性洗剤を浸したふきんで拭いた後、水拭きする。消毒は、次亜塩素酸で行う。</p> <p>取っ手等汚染されやすい場所は必要に応じて洗浄・殺菌を行う。</p>	<p>毎日1回（作業開始前）、パッキング等に破損がないか確認する。破損があった場合は、修繕を行う。</p>
冷凍庫	1月 2回	<p>整理整頓し、不要なものを捨てる。</p> <p>霜取りは、自動運転により1日5回行う。</p> <p>取っ手等汚染されやすい場所は必要に応じて(1日1回以上)洗浄・殺菌を行う。</p> <p>半月1回、庫内の食品を他冷凍庫に移し、電源を切ってから、棚など洗浄・殺菌・水拭きする。消毒は、次亜塩素酸で行う。</p>	

・冷蔵庫、冷凍庫の洗浄・消毒状況を Daily・Monthly 記録表に記録する。

2、機械器具類の衛生管理

2-1-1-2) 分解洗浄及びパイプラインなどの定置洗浄が必要な機械類がある場合

機械器具類の衛生管理について、炊飯担当者が責任者となり、以下の内容を履行する。その他の機器は、担当調理者が責任を持って洗浄・保守管理を行う。

□衛生管理の目的

機械類の洗浄消毒、保守点検不良を原因とした微生物汚染及び異物混入の防止。

種類	洗浄・消毒		保守点検
	頻度	洗浄（清掃）・消毒方法	

シャリ盛り付け機	1日 1回 作業後	作業終了後、分解、中性洗剤で洗浄し、水を切り乾燥させる。作業開始時、アルコールスプレーで消毒する。	破損の有無
送米ライン	2回 1週	炊飯ラインの送米パイプは、毎週水曜・金曜日に流水で洗浄する。	米ぬかのこびりつきを落とす。

種類	洗浄・消毒		保守点検
	頻度	洗浄（清掃）・消毒方法	
スライサー	作業毎	1 作業終了後、中性洗剤で洗浄し、水を切り乾燥させる。作業開始時、200 p p mに希釈した次亜塩素酸希釈液で殺菌してから使用する。	破損の有無
ジェットオープン	1回 1日	作業終了後、入り口・出口周辺を中性洗剤で洗浄し、水で流す。 内部のドリップ受けを同じく洗浄。 使用時は、出入口周辺をアルコール殺菌してから行う。	破損の有無
フライヤー	1日 1回	使用後に、油を抜き濾過。外周・内部をニューケミクールで洗浄。温水で流し、水を切る。	破損の有無
蒸し器	1回 1日	使用后、中性洗剤で洗浄し、水で流す。	破損の有無
真空冷却器	作業切り替え時 作業終了時	使用后、中性洗剤で洗浄し、水で流す。 作業開始時は、200 p p m希釈した次亜塩素酸を回しかけ、水で流す。 作業中も、適度に内部を洗浄し、二次汚染を防止する。	破損の有無

作業記録は Daily 記録表に記載。

□動作状況確認

- ・動作状況確認は、作業開始前に必ず行う。
- ・機械類への注油は、必要なら作業終了時に行う。余分な油はふき取る。

【不適時の対応】

- ・作業中であれば、中断し責任者に報告の上、修理業者に修理を依頼する。
- ・保守の結果不適時の対応は同記録表に記載する。

【記録方法】

- ・同記録紙は1年間保管する。

2、機械器具類の衛生管理

2-1-2) 機械器具類の衛生管理 器具類の保管場所

機械器具類の保管場所について、調理主任が責任者となり以下の内容を履行する

衛生管理の目的

- ・機械器具類の汚染防止、防虫防鼠。
- ・器具類の洗浄消毒、保守点検不良を原因とした病原微生物汚染及び異物混入の防止。

製造に使用する器具類の破損などの有無の確認

- ・製造に使用する器具は、作業後の洗浄・殺菌時に破損などの有無を確認する。
- ・保守、修理に使用する器具対は専用のもとし、専用の場所に保管する。

【不適時の対応】

- ・欠損した部分を探す。
- ・欠損した器具は、Daily 記録に残し、差し替える。
- ・重大な混入が疑われる場合には、出荷の是非を品質管理責任者の判断で行う。

【記録方法】

・器具類の破損・交換・不適時の対応に関しては Daily 記録表に記載し、1年間保管する。

製造に使用する器具類の洗浄・消毒、材質などを考慮した取扱い。

- ・器具類の洗浄・消毒には、器具類に応じた洗浄剤・消毒剤を用いる。
- ・木製品は、代替えの無いシャリ切の飯台以外は使用不可。
使用の際は、腐食に配慮し、洗浄・消毒・乾燥保管を徹底する。

器具類の保管場所

種類	保管場所
包丁	(作業終了後) 洗浄・消毒後、 用途別に区分し、肉・魚用は専用処理室に置く。 野菜・調理品用は野菜処理室に保管する。

まな板	(作業終了後) 洗浄・消毒後、 肉・魚用は専用処理室に置く。 野菜・調理品用は野菜処理室に保管する。
ふきん	使用前は、用途別（下処理用、調理用、清掃用等）に区分し、 専用置場に保管する。 使用後は、専用バケツに集約し速やかに洗浄、消毒後、乾燥保 管する。
器具類	用途別（下処理用、調理用等）に区分し、専用収納棚に保管す る。
容器類	用途別（下処理用、調理用等）に区分し、専用収納棚に保管す る。

- ・器具・容器は使用開始時、全てアルコールで消毒する。

2、機械器具類の衛生管理

2-1-3) 機械器具類の衛生管理 包丁及びまな板の使用区分

包丁及びまな板の使用区分について、調理主任が責任者となり以下の内容を履行する。

衛生管理の目的

- ・器具類による病原性微生物の拡大防止。

包丁及びまな板の使用区分

使用区分	区分方法		
	まな板	包丁	備考
肉 用	作業場専用 赤	赤	
魚 用 [下処理用]	作業場専用 青	青・シルバー	
野 菜 用	作業場専用 緑	緑	
調理済食品用	黄色	黄色	
開 封	凍菜 緑 加工品 黄色	凍菜 緑 加工品 ペティー	

2, 機械器具類の衛生管理

2-2) 冷蔵及び冷凍設備の衛生管理

冷蔵及び冷凍施設の衛生管理について、調理主任が責任者となり以下の内容を履行する。

□衛生管理の目的

食品保管中の細菌汚染・増殖を防止する。

□冷蔵庫・冷凍庫の温度確認方法

種類	頻度	保守点検・温度確認
冷蔵庫	1日2回 作業開始時 終了前	始業時、冷蔵庫（8℃以下）冷凍庫（-20℃以下）を確認する。 冷蔵庫 10℃、冷凍庫-15℃を超えた場合温度超過として、下記対応をする。 ・製品の品温を測定し、保存温度を超えているものを廃棄・転用。 ・移せるものは他冷蔵庫内に移す。庫内に食品を詰め過ぎないように配慮する。
冷凍庫	1日2回 作業開始時 終了前	・原因追求した後、再度温度確認を行う。 温度上昇の原因が不明であり、機械の故障が疑われる場合は、業者対応とする。 ・破損の有無を確認する。

・冷蔵庫・冷凍庫の保守点検・温度確認状況を Daily 記録表に記録する。

2, 機械器具類の衛生管理

2-2-1) 特定原材料の混入防止

特定原材料の混入防止について、調理主任が責任者となり以下の内容を履行する。

□衛生管理の目的

特定原材料並びに、アレルギー物質が、指定外の製品に混入することを防止する。

□使用原材料の確認方法

製造品は、調理指示書にある原材料以外を使用しない。

製造品目が変わるたびに、機械器具類は混入を防止するために中性洗剤で洗浄を行う。

【不適時の対応】

- ・ 重大な混入が疑われる場合には、出荷の是非を品質管理責任者の判断で行う。

【記録方法】

- ・ 不適時の対応に関しては Daily 記録表に記載し、1年間保管する。

3, 食品等の衛生的な取扱い

3-1) 仕入れ食材等の確認

仕入れ食材などの確認について、調理主任が責任者となり以下の内容を履行する。

□衛生管理の目的

- ・ 有害微生物の汚染、増殖防止及び異物混入防止。
- ・ 仕入れ食品等に関する情報の把握及び表示への反映。

□検収方法

種類	頻度	検収内容
冷蔵品	搬入時 (使用時)	表示事項（期限表示、保存方法等）、品温（表面温度）、品質、鮮度、異物の有無、包装の状態（包装の破損等）を確認する。
冷凍品		期限表示、冷凍食品の品温（表面温度）を食品別製造指示書の原材料名右側に記録する。
常温品		表示事項（期限表示、保存方法等）、鮮度、異物、包装の破損等を確認する。 期限表示を食品別製造指示書の原材料名右側に記録する。

【不適時の対応】

- ・ 検収内容が不適の場合は、対応内容を調理指示書に記録する。

【記録方法】

- ・ 使用した食材の記録は、調理指示書として1年間保管する。
- ・ 特定原材料の含有、遺伝子組み換え食品の有無、添加物使用状況などは、製品の企画書（配合表）を以って確認・保存する。

3, 食品等の衛生的な取扱い

3-2) 食品添加物の使用

食品などの保存について、調理主任が責任者となり以下の内容を履行する。

衛生管理の目的

- ・食品添加物の不適正な使用を防止する。

使用添加物の一覧作成

- ・食数により、使用量が毎回異なるため、使用する場合には、調理指示書に記載する。

添加物の適正使用

- ・使用基準のある食品添加物は、秤を用いて使用方法どおりに使用されていることを製造ごとに確認する。

【不適時の対応】

- ・事故判明後、ただちに製造を中止し、責任者へ報告する。
- ・製品は廃棄する。
- ・再生可能な場合（使用基準のない添加物）は、適正量となるよう調整する。

【記録方法】

- ・使用基準のある添加物の使用は無し。

3, 食品等の衛生的な取扱い

3-3-1) 製造工程の管理 製品説明書・仕入れ先及び出荷先の特定方法

製造量・製造工程の管理は、調理主任が責任者となり、以下の内容で行う。

衛生管理の目的

- ・加熱不足又は取扱不良による病原微生物の残存及び汚染の防止

製品説明書の作成

- ・製品説明に関しては、必要であれば製造指示書を代用する。

製造量の上限

- ・最大製造量を超えて製造することは事故につながるため、施設、設備及び人員などの能力に余裕を持って製造を行う。

仕入れ先及び出荷先の特定方法

- ・原材料の入荷伝票、製品の受注表は、対応するように関連付けて製品の期限表示の期間保存する。

【記録方法】

- ・製品ごとの製造量を手配書に記録し1年間保管する。仕入れ伝票と受注表は期限表示の期間保管する。

3, 食品等の衛生的な取扱い

3-3-2) 製造工程の管理 製造・加工工程の管理手順

製造工程の管理は、調理主任が責任者となり、以下の内容で行う。

衛生管理の目的

- ・加熱不足又は、取扱不良による病原微生物の残存及び汚染の防止。

食品及び食品添加物に製造基準または加工基準がある場合の管理手順。

- ・製造・加工条件及び管理手順は作業開始前に確認する。
- ・基準に基づき製造・加工されたことを、製造ロットごとに調理指示書で確認する。

【不適時の対応】

- ・事故判明後、直ちに製造を中止し、責任者に報告する。
- ・製品は廃棄する。

【記録方法】

- ・不適時の場合には調理指示書に内容を記録する。
- ・調理指示書は、1年保管する。

再加工がある場合の管理手順

- ・基本的に再加工は、指示しない。
- ・その必要が生じた場合には、再加工する食品の管理方法、使用手順を調理指示書に記載する。
- ・再加工する場合には、全て加熱温度を中心温度 85°C1分を確認する。

【不適時の対応】

- ・再加工を行う場合の条件に沿わない食品を再加工してしまった場合には、製品を廃棄する。

【記録方法】

- ・不適時の状況は、調理指示書に記載する。
- ・作業指示書は、1年間保管する。

原材料の解凍工程がある場合の管理手順

- ・製造・加工条件及び管理手順は作業開始前に確認する。
- ・解凍条件通りに解凍されたことを製造ロットごとにチェック表で確認する。

【不適時の対応】

- ・微生物の増殖が想定される場合は、製品を廃棄する。

【記録方法】

- ・不適時の対応をした場合は、調理指示書に記載する。
- ・作業指示書は、1年間保存する。

□調合工程がある場合の管理手順。

- ・製造・加工条件及び管理手順は作業開始前に確認する。
- ・定められた割合で配合されたことを、製造ロット毎に、調理指示書で確認する。

【不適時の対応】

- ・可能な場合は、転用、再調整する。
- ・製品は廃棄する。

【記録方法】

- ・不適時の対応をした場合は調理指示書に記載する。
- ・調理指示書は、1年間保管する。

□加熱・殺菌工程がある場合の管理手順

- ・製造・加工条件及び管理手順は作業開始前に確認する。
- ・加熱・殺菌条件どおりに加熱されたことを確認する為、1分間維持した中心温度を調理指示書に記載する。

【不適時の対応】

- ・可能な場合は、転用、再加熱する。
- ・製品は廃棄する。

【記録方法】

- ・不適時の対応をした場合には調理指示書に記載する。
- ・調理指示書は、1年間保管する。

□加熱後、冷却工程がある場合の管理手順

- ・製造・加工条件及び管理手順は作業開始前に確認する。
- ・冷却条件どおりに冷却されたことを製造ロット毎に確認する。

【不適時の対応】

- ・微生物の増殖が想定される場合には、製品を廃棄する。

【記録方法】

- ・不適時の対応をした場合には調理指示書に記載する。
- ・調理指示書は、1年間保存する。

□非加熱食品を製造・加工する場合の管理手順

- ・製造・加工条件及び管理手順は作業開始前に確認する。
- ・定められた方法通りに処理されたことを製造ロット毎に確認する。

【不適時の対応】

- ・製品は廃棄する。
- ・再加熱等により食用が可能な場合は、製品の再加熱などを確実に行う。

【記録方法】

- ・不適時の対応をした場合は、調理指示書に記載する。
- ・調理指示書は、1年間保管する。

□漬け込み工程がある場合の管理手順

- ・漬け込み条件及び漬け込み工程は、作業開始前に確認する。
- ・漬け込み条件どおりに漬け込みされたことを製造ロット毎に調理指示書で確認する。

【不適時の対応】

- ・可能な場合は、転用・再処理する。
- ・製品は廃棄する。

【記録方法】

- ・不適時の対応をした場合は、調理指示書に記載する。
- ・調理指示書は、1年間保管する。

□油脂の扱いがある場合の管理手順

- ・製造・加工条件及び管理手順は作業開始前に確認する。
- ・使用前の点検
- ①酸化を測定し、2.5以下であることを試験紙で確認する。
- ②再利用の場合、異物や色、刺激臭が発生していないか確認する。

【不適時の対応】

- ・以下の場合には油脂をすべて交換する。

- ①発煙点が170℃未満の場合
- ②試験紙で酸化を測定し、2.5を超えた場合。
- ③異常な刺激臭が発生した場合。

【記録方法】

- ・不適時の対応をした場合は、調理指示書に記載する。
- ・調理指示書は、1年間保管する。

□製品の小分け及び包装を行う場合の実施手順

- ・盛り付け・小分けの手順
- ①盛付・小分け直前に作業台を200ppmの次亜塩素酸希釈液で殺菌し、水で流す。
- ②清潔な布巾で拭いた後、全体にアルコールスプレーを散布する。
- ③食器や容器は使用時に、汚染や破損が無いことを確認する。

④洗浄。消毒した器具または、使い捨て手袋をして盛り付ける。

*この場合、担当者は盛り付け・小分け作業のみを行い、他の作業からの交差汚染を防止する。

⑤弁当箱など、リサイクルする容器は回収後、よく洗浄（消毒できる洗剤使用）し、清潔な場所に保管しておく。

□使い捨て手袋に関するきまり

①盛り付け室の置き場に置き、必ず予備を1箱置くこと。

②着用前に手洗いとアルコール殺菌を行う。

③手袋は、手首のところ以外さわらないように着用する。

④調理済食材を触るときには、必ず手袋を着用する。

⑤新しい手袋への取り換えは、

- ・破れたとき
- ・盛り付け以外の作業を行った後
- ・未加熱（調理前）の食材を触った後
- ・鼻や髪の毛 体表に触れてしまった後等に行う

⑥手洗いの横に、使用済手袋を廃棄するゴミ箱を設置しておく。

3, 食品等の衛生的な取扱い

3-3-3) 製品及び食材の保存

食材の保存は、調理主任が責任者となり、以下の内容で行う。

□衛生管理の目的

- ・製品及び食材の取扱不良による病原微生物の増加及び汚染の防止。

【不適時の対応】

- ・事故判明後、直ちに製造を中止し、責任者に報告する。
- ・製品は廃棄する。

【記録方法】

- ・不適時の場合には調理指示書に内容を記録する。
- ・調理指示書は、1年保管する。

□冷蔵温度

種類	保存温度	保存場所

冷蔵品	10℃以下	調理済み食品用冷蔵庫。
常温品	常温	調理済み食品用食缶。

□冷蔵及び冷凍品保存方法

種類	保存温度	保存場所
食肉	8℃以下	原材料用冷蔵庫内、所定位置。
魚介類	8℃以下	原材料用冷蔵庫内、所定位置。
解凍時液卵	8℃以下	原材料用冷蔵庫内、所定位置。
野菜・果物	8℃以下	野菜用冷蔵庫内、所定位置。
冷凍品	-20℃以下	原材料用冷凍庫内、所定位置。

- ・冷蔵庫内は、冷気の循環を良くするために詰込み過ぎない。
- ・冷蔵庫内では、相互汚染が生じないように、原材料の種類毎に保存場所を分け、包装して保存する。
- ・原材料は、床面からの汚染を防ぐため、スノコなどの上に置き、床に直置きしない。
- ・原材料の入っていたダンボール箱等は、下処理室以降調理室には持ち込まない。
- ・在庫管理を徹底し、先に仕入れた物は先に使用する。
- ・冷蔵庫、冷凍庫の温度確認は「冷蔵及び冷凍設備の衛生管理」（14p）に従って実施する。

□常温保存品保存方法

種類	保存温度	保存場所
米	冷暗所	米用専用保管室

油脂・調味料	冷暗所	調味料用専用タンク及び所定位置
--------	-----	-----------------

□取扱い

- ・調理済み品は、床面からの水はねによる汚染を防ぐため、直置きしない。
- ・出来るだけ床から 60cm 以上の場所に置く。
- ・製品は、盛付け包装後、速やかに配送車に積み込む。
- ・飲食に供することができなくなった製品は、速やかに廃棄する。

3, 食品等の衛生的な取扱い

3-4-1) 異物の混入防止

異物混入防止について、店長並びに調理主任が責任者となり管理する。

□衛生管理の目的

異物混入による健康被害防止。

□異物混入防止対策

- ・施設由来の異物混入防止（清掃及び保守点検 3 p）に加えて実施する。

- ①施設の清掃を徹底する
- ②昆虫類対策として、捕虫器を設置し、その稼働を確認する
- ③機械由来の破損や部品の状況などを確認する。
- ④入室の際エアームドを通る
- ⑤入室の際粘着ローラーを徹底し、毛髪や衣服の繊維などが製品へ混入しないようにする
- ⑥帽子やマスクを着用し、作業中に毛髪などが製品に混入しないようにする
- ⑦異物混入の原因となり得るものを作業場内に持ち込まない

【不対応時の対応】

機械類	破損、損傷、部品の欠陥等異常があれば、原因を調査し、部品の取り換え、修理などの対応を行い、記録する。
製品	①ロットを特定し、異物を探し出す。 ②異物が見つければ、その製品は廃棄する。 ③異物が見つからなかった場合、そのロットについて販売を中止す

	<p>る。</p> <p>④すでに販売した製品に、異物混入の恐れがある場合には、直ちに販売先に連絡し回収する。 (共通基準9に基づき対応する)</p>
--	---

【記録方法】

異物を発券した場合には、社内報償用紙に記録し、1年間保管する。

3, 食品等の衛生的な取扱い

3-4-2) その他 薬剤などの保管

薬剤などの保管について、調理主任が責任者となり以下の内容を履行する。

衛生管理の目的

誤用・誤飲（科学的危害）の防止。

薬剤などの保管方法

薬剤分類	保管場所
添加物	殺菌用アルコールのみ添加物専用保管場所、所定位置。
洗浄剤	調理場外、 薬剤専用保管場所 、所定位置。
消毒剤	調理場外、 薬剤専用保管場所 、所定位置。
殺虫剤	害虫に関しては専門業者のメンテナンス契約によるが、特殊な用途により必要が生じた場合は、調理場外、 薬剤専用保管場所 、所定位置。

- ・製造等に必要のない薬剤は、作業場に置かない。
- ・誤飲防止のため、それぞれの薬剤に明確な表示を行う。

3, 食品等の衛生的な取扱い

3-4-3) その他 床面からの汚染防止

床面からの汚染防止について、調理主任が責任者となり以下の内容を履行する。

衛生管理の目的

- ・食品及び器具類の汚染を防止する。

床面からの汚染防止方法

- ・食品、器具、容器は、床に直置きしない。
- ・跳ね水等による汚染を確実に防止できる場合を除き、食品、器具、容器の取扱いは、床面から 60cm 以上の場所で行う。

3, 食品等の衛生的な取扱い

3-5) 消費期限の設定

3-6) 製品の保存（管理）

消費期限の設定は、品質管理が責任者となり設定する。

製品の保存は、店長が責任者となり以下の内容で行う。

衛生管理の目的

製品の保存の間における管理不良による病原微生物の増殖防止。

消費期限の設定

- ・消費期限は、細菌検査及び官能検査の結果をもとに設定する。
- ・設定した期限は、献立、製品シールに記載する。
- ・検査成績書は、1年間保管する。

製品の保管方法

- ・製品は、消費期限を考慮し予め定めた期間内に出荷・販売する。

【不適時の対応】

- ・製品に影響を及ぼす場合には、責任者に報告し、出荷を中止する。

【記録方法】

- ・不適時の場合には、調理指示書に記載し、1年間保管する。

3, 食品等の衛生的な取扱い

3-7) 製品の配送

製品の配送は、配送主任が責任者となり以下の内容で行う。

衛生管理の目的

- ・製品を配送する際に、病原性微生物を付着・増殖させない。

配送方法

- ・製品は専用の容器に入れる。
- ・配送時のコンテナの直置き禁止。
- ・冷蔵・常温の配送車を用途に応じて使用する。

配送時の温度管理

- ・駐車は出来るだけ直射日光の当たらない場所を心掛ける。
- ・納品場所は、冷暗所を確保し、高温多湿の場所には置かない。

荷台・コンテナの洗浄・消毒及び保守点検

- ・使用する車両の荷台、コンテナなどは、配送前に破損や汚れなどを確認する。
- ・コンテナは使用後洗浄する。荷台は必要に応じ清掃をする。

【不適時の対応】

- ・不適時の状況（製品状況・時間・温度）を確認し責任者に報告する。
- ・製品に影響が想定される場合には、出荷を中止する。

【記録方法】

- ・保冷車は温度確認を要する為、出発時、到着時の温度を記し、1年間保管する。
- ・点検結果で異常があれば、責任者が Daily 記録表に記入する。
- ・コンテナの清掃記録は Monthly 記録表に記入する。

3, 食品等の衛生的な取扱い

3-8) 表示

表示について、品質管理が責任者となり管理する。

衛生管理の目的

- ・関係法令で決められた表示基準の遵守

表示見本の作成

- ・表示のない製品に関しては、出荷先などからの求めに応じて作業指示書をもとに情報提供する。

【表示誤りがあった場合の対応】

- ・表示ラベルの貼り付け不備、印刷表記の誤り等が確認された製品は、ラインから除去する。
- ・全ロットに及ぶ場合には、シールの張替えを行う。

【記録方法】

表示ラベルの不適合に関しては、製造指示書に記載して、1年間保存する。

3, 食品等の衛生的な取扱い

3-9) 食品などの衛生的な取扱い

製品検査は、品質管理が責任者となり実施する。

□衛生検査の目的

製品の衛生上、品質上の管理

□製品検査の実施基準

- ・製品の衛生検査は、基幹商品の月1回の抜き取りで行う。
- ・検査は、運搬を含め、株式会社 フードサイエンスに依頼する。
- ・検査内容は、14:00まで25℃の保管検査。
- ・検査項目は、一般生菌と大腸菌群。

□対象に含ませるもの

- ・サラダ、和え物等の最終工程において加熱処理のない食品。
- ・食肉・魚・卵等を主原材料とした加熱食品。

【不適時の対応】

- ・原因の分析、製造工程の見直しを行い、再発防止策を作成する。
- ・環境・従業員の手洗い等のスタンプ検査を行い改善に努める。
- ・加熱の温度と時間を再度徹底する。

【記録方法】

- ・検査成績書は1年間保存する。

【検査項目及び結果の判定基準】

項目	加熱済そうざい類・弁当類	サラダ等未加熱そうざい
細菌数（生菌数）	10万/gを超えるもの	100万/gを超えるもの
大腸菌群	1,000/gを超えるもの	3,000/gを超えるもの
大腸菌	陽性	陽性
黄色ブドウ球菌	陽性	陽性
サルモネラ属菌	陽性	陽性

ウエルシュ菌	陽性	陽性
--------	----	----

保存用検体の保存方法

- ・ 検食は、原材料はビニール袋に、製品はワンウェイ弁当容器に 50 g 程度を取り、冷凍庫で 2 週間保管する。
- ・ 検食には、保管日を明記しておく。

4, 使用水の衛生管理

4-1) 濁り等の確認、残留塩素の確認並びに水質検査

使用水の衛生管理について、調理主任が責任者となり以下の内容を履行する。

衛生管理の目的

- ・ 水による有害微生物汚染の防止。

使用水

- ・ 水道水のみ

味、臭い、色、濁りの確認方法

- ・ 作業開始時に、味、臭い、色、濁りについて異常の有無を確認し、Daily 記録表に記録する。

水質検査の実施方法

【使用水が、小規模貯水槽水道の水の場合】

- ・ 指定検査機関等において、年 1 回、9 項目の水質検査を行い、実施結果を 1 年間保存する。
- ・ 貯水槽は、年 1 回、専門の清掃業者による清掃を委託し、実施結果を 1 年間保存する。
- ・ 水質検査の結果、不適となった場合は直ちに水の使用を停止し、管轄の保健所に届ける。
- ・ 不適となった原因究明と改善策を興じ、適となったら使用する。
- ・ 不適となった場合の対応について、Daily 記録表に記録する。

5, 従事者の衛生教育

5-1) 従業員の衛生教育、食品衛生実務講習会への参加

従事者の衛生教育について、調理主任が責任者となり以下の内容を履行する。

□衛生管理の目的

- ・なぜ衛生管理が大切なのかを従業員全員に伝える。

□衛生教育の実施方法

- ・マニュアルに記載した内容について、テーマを決めて、月に1回第1金曜日昼食前と終業前に、責任者が講師となって、全従業員を対象に実施する。
- ・衛生教育を実施した際は、実施日、参加者、実施内容について Daily 記録表に記録する。
- ・記録は1年間保管する。
- ・新たに採用した全従業員に関しては、ノロウイルスハンドブックの講習を行う。
- ・配属後、各部署で必要な知識は、作業に即して衛生的な指導を行う。

□食品衛生実務講習会への参加

- ・実務講習会への参加及びその内容の記録は Monthly 記録表に記載し、1年間保存する。
- ・食品衛生に関する内容についての実務講習会は、1年に1回以上参加する。

□伝達講習

- ・実務講習会を受けた翌営業日の昼食時に、15分間、実務講習受講者が講師となって、他従業員を対象に伝達講習を行う。あわせて、実務講習会資料の回覧を行う。
- ・食品衛生伝達講習を実施した際は、実施日、参加者、実施内容について Monthly 記録表に記録する。

6、従事者の衛生管理

6-1) 従事者の健康管理

従事者の健康管理について、調理主任が責任者となり以下の内容を履行する。

□衛生管理の目的

- ・従事者の手を介した食品の病原性微生物汚染防止。

□健康管理の実施方法

健康管理の項目	対象	頻度	内容
個人衛生チェック	調理従事者 (全員)	作業開始前	毎始業時、下痢、嘔吐、腹痛、発熱、手指の化膿創の有無を確認し、個人衛生記録表に記録する。
検便	調理従事者 (全員)	年12回	サルモネラ、腸管出血性大腸菌O157、赤痢、腸チフス、パラチフス

			を実施し、公的資料として検査結果を保存する。
--	--	--	------------------------

□個人衛生チェックで、有症と申し出た従業員には、都度対策を講じる。(本社に報告)
 ・従業員が、作業開始前の健康管理において吐き気・嘔吐・腹痛・下痢・発熱・黄だん・ひどい風邪の症状(鼻水等)・発熱(のどの痛み含む)症状を呈している場合は、以下により対応する。

①速やかに医療機関を受診させ休ませる。

②調理業務から、直接食品に接触しない業務に一時配置換えする。(本社許可制)

③手指の化膿創がある場合は手袋を着用する。

【記録方法】

- ・個人衛生チェック表・検便記録は、1年間保管する。
- ・体調不良・ノロウイルス疑い・病原性大腸菌の検査結果は1年間保管する。

□検便結果が陽性の従事者への対応

- ・検便により、無症状病原体保有者であることが判明した従事者は、飲食物を介して感染するおそれなくなるまでの期間、基本出勤不可。
- ・直接食品に接触させない業務を行う。(本社許可制)

6, 従事者の衛生管理

6-2) 従事者の手洗い

従事者の手洗いについて、調理主任が責任者となり以下の内容を履行する。

□衛生管理の目的

- ・従事者の手を介した、食品の微生物汚染を防止する。

□手洗いのタイミング

- ・作業開始前、用便後、食事・休憩後、下処理から調理工程に移る時、その他必要に応じて。

□手洗い設備

- ・手洗い設備として、作業場内に、流水受槽式手洗い、殺菌洗浄剤、爪ブラシ及びペーパータオルを備える。
- ・手洗い設備が、常時使用できるようにする。

□手洗いの方法

- ・各手洗い施設に画像にて掲示済。

手洗いマニュアル

作業従事者の手指からの感染は、食中毒の主要因の一つです。手洗いは、正しいタイミングに、正しい方法で行いましょう。手洗剤・備のある作業従事者は手洗い後、作業時必ず衛生手袋を装着します。



- ・従事者は、常に爪を短く切り、マニキュアやネイルアートなどをつけない。

6、従事者の衛生管理

6-3) 従事者の服装

6-4) トイレ使用時の衛生

従事者の健康管理について、調理主任が責任者となり以下の内容を履行する。

□衛生管理の目的

- ・従事者の作業服等を介した食品の病原性微生物汚染防止。

□作業場での従事者の服装

- ・作業場内では以下のものを着用する。作業場内専用の作業着・専用の帽子は作業中常に着用・専用の履物。
- ・マスクは、調理作業時、盛り付け時に着用する
- ・手袋は、調理作業時、生食用食品取扱い時、盛り付け時に着用する。
- ・調理従事者は、爪を短くする。
- ・調理従事者は、調理に従事する際、腕時計・指輪・ピアス・イヤリング・マニキュアを外す。

□作業時のトイレへの入室手順

- ①作業場にエプロンをかけて退室する。
- ②トイレの入り口で、帽子を取り専用の帽子掛けにかける。
- ③トイレ専用の履物に履き替える。
- ④トイレから出る前に、手指の洗浄・消毒を行う。
- ⑤作業場履きに履き替える。

⑥作業場入口で再度手指の洗浄・消毒を行う。

*手指の洗浄・消毒は「従事者の手洗い 17 ページ」に従って実施する。

6, 従事者の衛生管理

6-5) その他

従事者の衛生管理について、調理主任が責任者となり以下の内容を履行する。

衛生管理の目的

- ・従事者の禁止行為による病原微生物汚染・異物混入防止。

作業場での禁止行為

- ・作業場の所定の場所以外では、以下の行為を行わない
- ・更衣（所定の場所：更衣室）
- ・喫煙（所定の場所：喫煙区画）
- ・放たん（所定の場所：トイレ）
- ・飲食（所定の場所：食事区画 休憩所）
- ・鼻をかむこと（所定の場所：休憩所 更衣室）

7, 事故発生時の対応

7-1) 事故発生時の対応

事故発生時の対応について、店長が責任者となり以下の内容を履行する。

衛生管理の目的

- ・速やかに事故原因を究明し、健康被害などの拡大防止。

回収対応が必要と思われるもの

- ・弊社製造品で、食品衛生法をクリアしていないと判明した製品。
- ・弊社が出荷にふさわしくないと判断した製品。

上記に関しては、代表取締役（不在時は品質管理責任者）の、判断に従い回収の指示を出す。

事故発生時の対応方法

- ・品質管理の指示により、各店店長が対応を進めることとする。
- ・苦情・事故発生時の処理手順に基づき、処理経過は、クレーム処理表に記録する。
- ・クレーム処理表は1年間保管する。
- ・製品を回収する場合、原則当方で保管・（品質管理の指示が出たら）廃棄する。

- ・速やかに販売先、出荷先へ電話及び文書で連絡する。
- ・必要があれば速やかに江戸川区保健所へ連絡し、指示を仰ぐ。
- ・苦情・事故発生の原因究明を行い、施設等に改善すべき箇所があった場合は、改善措置を興ずる。

□処理手順（製品の回収方法等）

苦情受理・事故発生 … 店長が品質管理の指示で対応（不在ならNo.2対応者）



《確認事項の例》

- ・受付日、発見日、発症日（日にち、時間等）。
- ・受付者、発見者、発症者、苦情者（名前、住所、連絡先等）。
- ・苦情内容（異物混入、有症、異味・異臭、腐敗変敗等）。
- ・苦情品（名称、購入日、製造日、期限表示等）。

事態の収拾に努める。

□上記対応時、明らかな有症事例の場合

保健所へ連絡 … 品質管理の指示により江戸川区保健所へ



《相談事項の例》

- ・原因究明の協力（製品検査、苦情品検査、調理場の衛生確認等）。
- ・自主回収の相談（販売先、出荷先への情報伝達）。
- ・苦情者対応の相談。

被害拡大の防止



- ・製品回収、社告、販売先への在庫返品（廃棄）依頼、張り紙等。
- ・必要に応じて営業自粛等。

苦情者への説明

再発防止・改善策の提示

【記録方法】

- ・クレーム等の処理経過は、逐一クレーム表に記載する。
- ・クレーム等の処理経過記録は、1年間保存する。

□事故発生時にスムーズな対応が図れるよう、回収訓練を1年に1回実施する。

8, 衛生管理体制

8-1) 公表

・店舗の衛生管理に係る重要な管理事項について、消費者への公表手順が示されていること。

衛生管理の目的

・衛生意識の向上。

衛生管理に係る重要な管理事項

・衛生管理マニュアル記載事項を遵守すること。

消費者への公表手順

・消費者が、衛生管理マニュアルをいつでも閲覧できるようにする。

・従事者が、衛生管理マニュアルを常に確認できるようにする。

・ホームページに掲載する。

公表情報の管理

・提供した情報は、書類として記録保存する。

9, 排水及び廃棄物等の衛生管理

9-1) 排水及び廃棄物の衛生管理

排水及び廃棄物の衛生管理について、調理主任が責任者となり以下の内容を履行する。

衛生管理の目的

・排水及び廃棄物による病原微生物汚染・増殖の防止。

排水の衛生管理

・排水の処理は、公共下水道へ連絡させる。

・油脂は、公共下水道へ流させない。

・油脂が公共下水道へ流入するおそれがあるので、グリース阻集器(グリーストラップ)を設置。

廃棄物の衛生管理

・廃棄物容器は、汚臭、汚液が漏れないようにふた付き容器を使用する。

・廃棄物の排出は、以下の通り行う。

・生ゴミ：指定業者に毎営業日排出。

・資源ゴミ：指定業者に毎営業日排出。

・廃油：専用回収業者に排出。

10, ねずみ及び昆虫の駆除

10-1) ねずみ及び昆虫の駆除

ねずみ及び昆虫の駆除について、店長が責任者となり以下の内容を履行する。

□衛生管理の目的

- ・ねずみ及び衛生害虫による病害微生物の汚染・異物混入防止。

□ねずみ及び昆虫の発生状況の確認・駆除方法

対象	確認・駆除方法
ねずみ	毎日作業開始前に発生痕跡の有無を毎日、作業開始前に確認する。 ねずみが確認された時は、専門の業者に駆除を依頼する。 ねずみ用トラップを仕掛ける。
ゴキブリ	毎日作業開始前に発生状況の有無を確認する。 年間契約の駆除システムを用い、メンテナンスを依頼する。 ゴキブリが頻繁に確認された時は、別途駆除を依頼する。 処理できるときには、薬剤を用いて処理する。 メンテナンスの記録を保管する。
ハエ	毎日作業開始前に発生状況の有無を確認する。 除虫機のシートを隔月行う。稼働を確認する ハエが確認された時は、原因究明と対応策を興じる。

【記録方法】

- ・ねずみ及び昆虫の発生を確認した時には、発生日と場所を Monthly 表に記録する。
- ・駆除を実施した時は、その実施日、実施方法、実施結果及び実施者を記録する。
- ・記録は1年間保管する。

11, 洗浄マニュアル (2017.1.7 作成)

11-1) ジェットオープン

① ジェットオープン内部の洗浄手順

平時 (毎日)

汚れや蓄積物を中性洗剤でスポンジ(会社指定)ブラシ・ヘラなどを使用して洗浄す

る。

汚れがひどい場合には、マジックリンを使用する。

流水でよく流し乾燥させる。

内部にある受け皿は毎日洗浄し、水を張り替える。

※マジックリンは、水 10L に対し 50ml の割合で薄めて使用。

汚れがひどい場合には、原液を直接かけ、こすり洗い。

流水で 30 秒以上すすぎ洗いをする。

② フィンガープレート、コンベアーの洗浄手順

平時(毎日)

同上

定期清掃 (1 回/週)

フィンガープレートを取り外し、高圧洗浄機で洗浄する。

コンベアーは、ブラシ、ヘラを用いて焦げや蓄積物を取り除く。

流水でよく流し乾燥させる。

定期洗浄 (1 回/月)

フィンガープレートの汚れがひどい場合には、ケミクールに漬け、高圧洗浄機で洗浄する。

流水でよく流し乾燥させる。

※ケミクール希釈液ぬるま湯 1L に対しケミクール 100~200 cc を少しづつ入れ攪拌する。

ジェットオープン内・一斗缶を使用して行う。

③ 外面の洗浄手順

平時 (毎日)

外面は、中性洗剤でスポンジ(会社指定)ブラシ・ヘラなどを使用して洗浄する。

汚れがひどい場合には、マジックリンを使用する。

流水でよく流し乾燥させる。

上部は、中性洗剤またはマジックリンで拭き上げた後、水拭きをする。

11-2) フライヤー

平時(毎日)

- ① フィルターを使用して油を濾す。
- ② 滓取レーンをはずし、ゴミを捨て中性洗剤で洗浄し水をよく切っておく。
- ③ フライヤーの屋根部分を上げ、網の部分についた滓をたわしとホースからの流水できれいに落とす。
- ④ キャタピラ横の滓を取り除き、中性洗剤で洗浄する。
- ⑤ フライヤーの油槽の部分を中性洗剤で洗浄する。
- ⑥ キャタピラを会社指定のスポンジと中性洗剤で洗浄する。
- ⑦ 屋根を一旦おろし、側面と上面を拭き上げる。
- ⑧ 水分を拭きあげる。
- ⑨ 油槽に濾過した油を戻す。
- ⑩ 使用前、不足分の油を足す。
- ⑪ 毎金曜日、作業前に油の酸化度をチェックし、2.5 未満であることを指定の検査紙でチェックする。

定期洗浄 (1 回/2 か月)

ケミクールを用いて内部洗浄を行う。

※ケミクール溶液 湯 1L に対しケミクール 30~100 cc を少しづつ入れ攪拌する。

- ① 使用温度は、90~95℃フライヤー油槽に使用して行う。
- ② 温度を保ちつつ、キャタピラを回して 3 時間洗浄
- ③ 保温をやめ、キャタピラを止め、チェーンなど汚れのひどいものも漬け込み
- ④ 適せん漬け置いたのち、再度沸かして周囲をこすり洗い。
- ⑤ 湯を抜いて、すすぎ洗い。
- ⑥ 乾いたタオルで水分を拭き取り。
- ⑦ 油を注入する。