

講演内容の紹介 講演4「調理現場の食品衛生対策の実践」説明抜粋

●講演4「調理現場の食品衛生対策の実践」（無料配信中）

食品衛生対策の観点から調理現場を検査しますと、いろいろなことにびっくりしたり、がっかりしたりする点が多々あります。

HACCP 管理を支える一般的衛生管理として、どのような点が出来ていなくて、どのような点に注意して対策を取れば宜しいか、実際の現場を紹介しながら説明をしています。

- ① 手洗い設備でも使っているのか、いないのかも分からないものがある現場
- ② 汚れている手洗い設備の放置
- ③ 異物混入の恐れがある冷蔵庫内部
- ④ 調理台や器具備品の整理整頓はどうすればよいのか
- ⑤ 水周りの設備の汚れはどうしたら解消できるのか
- ⑥ 毎日清掃、洗浄を行っていれば楽に落とせる汚れ
- ⑦ 汚れや破損など、それぞれの原因がある
- ⑧ もう一度見直すことの大切さ

これらの実態をビジュアルで示しながら、衛生管理の基本は日々の清掃・洗浄・殺菌にあることを認識させてくれます。

* 永峯先生が実践されている調理現場の「衛生点検表」を次ページに掲載します。

オンデマンドセミナー 申込みページ： https://haccp.gr.jp/seminar/ondema_enittei/

年 月

衛生点検表

店名

衛生点検表の取扱い方法	<p>1) 毎月、各項目についての「ありのまま」を検査月は検査員と、他の月は担当 SV と共同でチェックし、翌月の改善に繋げて下さい。</p> <p>2) 点検記号 ……よい = ○ 悪い = × 除外 = /</p> <p>3) 項目中の <input type="checkbox"/> に ○× をチェックし、ひとつでも <input checked="" type="checkbox"/> が有れば月チェックは × とする。</p>
-------------	---

	点検者 () 店舗立会者 () 点検日 /	チェック
食品衛生責任者	食品衛生責任者プレートは掲示してあるか	
手洗い設備	爪ブラシ・石けん・消毒液の整備はよいか	
	手洗い設備周辺は <input type="checkbox"/> 1 整理整頓され、 <input type="checkbox"/> 2 清潔に管理されているか	
	手洗いマニュアルに沿った手順で手洗いを実施しているか (目視点検)	
	適切なタイミングで手洗いを実施しているか	
従業員の衛生	手指は清潔か、爪は切つてあるか	
	手指に傷のある者はいないか、その処理はよいか	
	手洗い・手袋着用のタイミングは適切か (ヒアリングでも可)	
	作業衣・履物は清潔か	
	体調管理表は活用され、記入もれはないか	
食材管理	検取記録表は活用され、記入もれはないか	
	賞味期限切れの食材はないか	
	日付明示はされているか (テープ・シールなどの使用)	
	食材は密閉保管されているか	
	食材は床面 (60 cm 以上) や汚染物から離して保管されているか	
	食材の解凍は、冷蔵解凍または流水解凍されているか	
	食材は適温保管されているか (開封後要冷蔵商品など)	
	食材保管容器は <input type="checkbox"/> 1 清潔か <input type="checkbox"/> 2 破損はないか	
	一般衛生管理の実施記録は活用され、記入もれはないか	
	× が付いた時、 <input type="checkbox"/> 1 逸脱時の対応を記載しているか <input type="checkbox"/> 2 対応方法に誤りはないか	
	重要管理の実施記録は活用され、記入もれはないか	
× が付いた時、 <input type="checkbox"/> 1 逸脱時の対応を記載しているか <input type="checkbox"/> 2 対応方法に誤りはないか		
まな板・包丁	まな板は食材ごとに <input type="checkbox"/> 1 使用区分され、 <input type="checkbox"/> 2 乾燥できる状態で保管されているか	
	まな板の <input type="checkbox"/> 1 汚れ、 <input type="checkbox"/> 2 破損はないか	
	包丁は食材ごとに <input type="checkbox"/> 1 使用区分され、 <input type="checkbox"/> 2 包丁立てなどで保管されているか	
	包丁の <input type="checkbox"/> 1 汚れ、 <input type="checkbox"/> 2 破損はないか	
食器・調理器具・調理機器	廃棄物容器 (ゴミ箱) は清潔に管理されているか	
	調理器具 (バット・ボールなど) に <input type="checkbox"/> 1 汚れ、 <input type="checkbox"/> 2 破損はないか	
	食器類に <input type="checkbox"/> 1 汚れ、 <input type="checkbox"/> 2 破損はないか	
	テイクアウト用包材は害虫やホコリ等の混入から守られた状態で管理保管されているか	
	<input type="checkbox"/> 1 調理器具・ <input type="checkbox"/> 2 食器類の保管場所は清潔か (床上 60cm 以上)	
	加熱機器 (ストーブ・レンジ等) に <input type="checkbox"/> 1 汚れ、 <input type="checkbox"/> 2 破損はないか	

冷凍・冷蔵庫	冷蔵庫内は (パッキン・レール・冷気吹き出し口など) 清掃されているか	
	冷蔵庫内は (パッキン・レール・冷気吹き出し口など) 劣化または破損はないか	
	冷蔵庫外は (フィルター・扉・取っ手など) 清掃されているか	
	冷蔵庫外は (フィルター・扉・取っ手など) 劣化または破損はないか	
	庫内の食品収納状態はよいか (7割程度)	
調理設備	温度管理はされているか、点検表は活用されているか	
	食材種類ごとに区分けして保管されているか	
	食器棚の扉はついているか	
	<input type="checkbox"/> 1 食器洗浄機および <input type="checkbox"/> 2 ラックに汚れないか	
	調理場周辺や出入口の <input type="checkbox"/> 1 清掃と <input type="checkbox"/> 2 ゴミの処理はよいか	
	シンクに汚れないか	
	シンクに劣化または破損はないか	
	天井・壁面・ダクト・照明器具等に汚れないか	
	天井・壁面・ダクト・照明器具等に劣化または破損はないか	
	床に <input type="checkbox"/> 1 汚れないか、 <input type="checkbox"/> 2 乾燥されているか	
用具	床に劣化または破損はないか	
	排水溝に <input type="checkbox"/> 1 汚れ、 <input type="checkbox"/> 2 破損はないか、 <input type="checkbox"/> 3 流れよく、悪臭はないか	
	グリストラップに <input type="checkbox"/> 1 フタなどの汚れ、 <input type="checkbox"/> 2 残渣はないか、 <input type="checkbox"/> 3 悪臭はないか	
	カウンタークロス類の使用区分は <input type="checkbox"/> 1 明確か、 <input type="checkbox"/> 2 劣化はなく清潔か	
	スポンジ・タワシは <input type="checkbox"/> 1 劣化はなく清潔か、 <input type="checkbox"/> 2 乾燥できる状態で保管されているか	
整理整頓	清掃用具は <input type="checkbox"/> 1 清潔か、 <input type="checkbox"/> 2 乾燥できる状態で保管されているか	
	異物混入につながる可能性のあるもの (持ち込み禁止物) が厨房内に持ち込まれていないか	
薬剤管理	段ボール・発泡スチロールを再利用していないか	
	専用の詰替え容器に詰め替えて、内容物の明示が内容物と相違はないか	
客席の清掃	洗剤の容器及び付替え容器に汚れ、破損はないか	
	壁面・照明器具など内装系の清掃はよいか	
	<input type="checkbox"/> 1 床面・ <input type="checkbox"/> 2 ガラス面の清掃はよいか、 <input type="checkbox"/> 3 空調フィルター・吸排気口に埃など汚れないか	
	テーブル・椅子の清掃はよいか	
トイレ	<input type="checkbox"/> 1 レジ周りの整理整頓はよいか、 <input type="checkbox"/> 2 エントランス周りの清掃はよいか	
	メニュー・カスターなど食まわりの清掃はよいか	
	客席用トイレは清潔に保たれているか	
防虫防鼠対策	トイレの備品補充はされているか	
	トイレの消臭・防臭はできているか	
総合所見	外と繋がる窓や扉を開放していないか	
	ネズミ・害虫のいる形跡はないか	