

一般衛生管理計画

－ カフーナ旭橋店一般衛生管理(20200612) －

我那覇豚肉店
カフーナ旭橋店

一般衛生管理のポイント

① 原材料の受入の確認

| | |
|----------|---|
| いつ | 原材料の納入時 |
| どのように | キッチンスタッフが予約状況、在庫状況を見て発注 精肉:検品し、冷凍、冷蔵庫にしまう 野菜:八百屋さんが状態の良いものを選び納品 その他食材:卸業者さんが納品、キッチンスタッフが検品 外観、品温、賞味期限 |
| 問題があったとき | 状態が良くないものは返品、交換を行ってもら (方材の破れ、品温以上、賞味期限切れ、間近、異臭など) |

② 庫内温度の確認(冷蔵庫・冷凍庫)

| | |
|----------|---|
| いつ | 始業前と終業後の1日2回 |
| どのように | 冷凍庫3台、冷蔵庫5台の適正温度を確認、記録をする。 (適正温度の明確にし基準を設定する) 月に一回の清掃 |
| 問題があったとき | 確認時に温度異常があった場合 異常の原因を探し、修理業者さんに依頼。 食材を別の冷蔵、冷凍庫に移す。 必要最低限で開け閉めする 痛んだ食材は料理長判断で破棄、または賄いに回す |

③-1 交差汚染・二次汚染の防止

| | |
|----------|---|
| いつ | 仕込み、料理作業中 |
| どのように | 冷凍、冷蔵庫:精肉と野菜で分ける まな板:冷蔵庫:精肉と野菜で分ける 食材:蓋付の容器、袋、真空状態で保管 作業場:使用後は洗浄、殺菌 |
| 問題があったとき | 汚染があった場合は、すぐに洗浄(中性洗剤、ハイター)、殺菌(アルコール)。食材について、商品として使用できないのは、賄い、破棄する。 料理長を先頭にキッチン内全員でルール作りと共有 |

③-2 器具等の洗浄・消毒・殺菌

| | |
|-------|--|
| いつ | 使用后、使用前(汚れている場合) |
| どのように | まな板:洗浄してハイター殺菌 包丁:洗浄後(中性洗剤)包丁殺菌庫で保管 しゃぶ鍋:手洗い洗浄 その他器具、器:手洗い後に洗浄機 |

| | |
|---------------|--|
| 問題があったとき | 使用時に、汚れや不良(欠けや割れ)があれば、再洗浄する、破棄する |
| ③-3 トイレの洗浄・消毒 | |
| いつ | 終業後、営業中 |
| どのように | 便座、床、水周りを専用洗剤で洗浄し、汚れが飛び散る壁やドアノブ、蛇口等の消毒 営業中の点検、消毒 |
| 問題があったとき | 嘔吐物や排泄物で汚れている場合、営業中でも洗浄、消毒をする。 その後の入念な手洗いの徹底(担当者はキッチン内に入らない) |
| ④-1 従業員の健康管理等 | |
| いつ | 始業前 |
| どのように | 従業員同士で体調を確認し合う、手の傷や、身なりの確認 |
| 問題があったとき | 体調悪いスタッフは出勤前に上長に連絡し、休ませ、病院に行かせる 出勤後発覚した場合は、早退させ、シフト調整する ゴム手袋を着用させる 正しい身なり、爪が長ければで切らす。汚れや匂いがあれば着替えさせる。 |
| ④-2 手洗いの実施 | |
| いつ | 始業前、休憩後、食材を触る前、清掃後 |
| どのように | 衛生手洗い(20秒×2回) 手洗い後アルコール消毒 ※ホールスタッフ、キッチンスタッフを含めキッチン内で手洗いの実施 |
| 問題があったとき | 出勤後に手洗いチェック表の記入 やってないスタッフに言える環境づくり |