

手引書と、印刷したテキストをご準備ください

各自でプリントアウトしたモノ

小規模一般飲食店事業向け
HACCPの考え方に沿った片づけ方
あがたの店を体系的に整える手引書

「飲食店向けHACCP講座」インストラクター講座
小規模一般飲食店事業向けインストラクター養成講座

改善整理コンサルタント協会
HACCP導入のための整理整頓

自己紹介を作成してください

講座内で伝え出せる事
・HACCPの考え方を取り入れた
業界的な整理整頓の方法、効果について。

1

資料概要版をご覧ください

手引書マニュアル

【手引書を使用した講座開催するには】

事前に図④の「飲食店向けHACCP講座
インストラクター養成講座」をご受講し
講座内容を十分理解し開催してください。

資格：飲食店HACCP講座インストラクター

受講費 7,000円
手引書・講座開催用パワポ付・解説付資料

2

資料概要版をご覧ください

講座開催について

【講座開催について】 **告知用講座名「飲食店向けHACCP改善整理講座」**
【対象者・人数】 飲食事業者、HACCPの導入管理が必要な企業・人数制限なし

【開催場所】 飲食店（企業） 外部講座として開催

【所要時間】 90分間（講座60分間+30分質疑応答など）

【開催方法】 ※講座開催は、必ず手引書を購入し開催する
HACCPについての講座は、協会発行の手引書、PowerPointを使用する
整理収納講座を組み合わせる場合は、ご自身の資料でおこなってください

【開催方法】 対面講座、ZOOM講座

【禁止事項】 ・手引書をコピーしての講座開催 協会の講座として掲載する
・権利講座の開催 手引書の画像使用は不可
・原業者、整理収納アドバイザーに向けての講座開催
※許可なく引用・転載・複製
※協会会員規約第17条違反になりますのでご注意ください

【受講料の設定】 対面・オンライン講座マニュアルもご参照ください。
例）手引書代講座 〇〇〇円/1名×参加人数
例）手引書代講座 1800円

【手引書購入方法】 協会HPより申し込み

【受講者向け販売価格】 1冊 440円
インストラクターは、400円で購入できます

【配送方法】 8冊までは、スマートレーター（送料180円）
30冊までは、レターパック（送料370円）
30冊以上は実費となります。

3

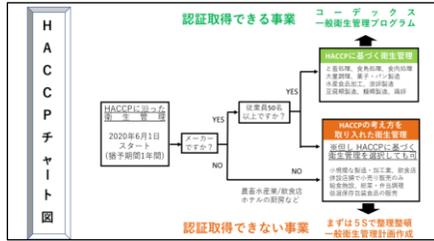
資料概要版をご覧ください

講座募集掲載にご利用ください

<p>ロゴマーク</p>	<p>バナー</p>	<p>手引書申込</p> <p>https://hica.or.jp/営業ツール-小冊子/</p> <p>手引書申込</p>	<p>URL</p> <p>◎お客様の声 https://hica.or.jp/受講者さまのお声/</p> <p>◎ピフォー&アフター画像 https://hica.or.jp/飲食店の方/作業について/ 画像はHPより保存してお使いください</p> <p>◎協会HP https://hica.or.jp/</p> <p>◎問合せ https://hica.or.jp/お問い合わせ/</p> <p>◎E-mail info@hica.or.jp</p>
<p>協会HP QRコード</p>	<p>手引書画像</p>		

4

ちょっと復習してみましょう！



HACCPに沿った衛生管理

「HACCPに基づく衛生管理」の対象事業者

- ・事業者の規模等を考慮
- ・と畜場〔と畜場設置者、と畜場管理者、と畜業者〕
- ・食鳥処理場〔食鳥処理業者（認定小規模食鳥処理業者を除く。）〕

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の対象事業者

- ・小規模事業者
- （※事業所の従業員数を基準に、関係者の意見を聴き、今後、検討）
- ・当該店舗での小売販売のみを目的とした製造・加工・調理事業者
（例：菓子の製造販売、食肉の販売、魚介類の販売、豆腐の製造販売等）
- ・提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種
（例：飲食店、給食施設、そうざいの製造、弁当の製造等）
- ・一般衛生管理の対応で管理が可能な業種等
（例：包装食品の販売、食品の保管、食品の運搬等）

HACCP認証について

- ・民間審査機関によるHACCP認証「ISO22000」「FSSC22000」
- ・業界団体認証によるHACCP認定「日本食肉加工協会」など
- ・地方自治体によるHACCP認定「東京都食品衛生自主管理認証制度」「大阪版食の安全安心認証制度」

終了する自治体HACCPがあります
熊本 山口 福井 滋賀 三重 東京 群馬県など

HACCP制度化に伴う東京都食品衛生自主管理認証制度の終了等について

食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年法律第46号）により食品衛生法が改正され、すべての食品等事業者に「HACCPに沿った衛生管理」が求められます。

この「HACCPに沿った衛生管理」の制度化に伴い、東京都食品衛生自主管理認証制度のあり方について検討を行い、自主的衛生管理を推進してきた本制度の役割は終了するとの結論に至りました。本制度終了の具体的なスケジュール及び「HACCPに沿った衛生管理」への対応等については以下のとおりです。

○「東京都食品衛生自主管理認証制度の方向性に関する説明会」の事前申込みはこちら（令和2年6月5日（金）受付開始予定）

※都認証取得施設及び自主的衛生管理段階的推進プログラム活用事業者の方が対象です。

東京都食品衛生自主管理認証制度の終了スケジュール

①新規認証の終了時期

新規の認証は、令和3年5月31日をもって終了します。

②認証の更新及び認証期間の終了時期

認証の満了日、更新の回数等によって、更新手続きの期限や認証の有効期間等が異なります。詳細については、下記の表をご参照ください。なお、認証期間は、最長の場合で令和7年3月31日までとなります。

外部講座時に、配布すると良いでしょう

一般的衛生管理のポイント		重要管理のポイント	
<p>① 食品の取扱い</p> <p>② 食品の保存</p> <p>③ 食品の調理</p> <p>④ 食品の提供</p> <p>⑤ 食品の廃棄</p> <p>⑥ 食品の洗浄</p> <p>⑦ 食品の消毒</p> <p>⑧ 食品の検閲</p> <p>⑨ 食品の記録</p> <p>⑩ 食品の報告</p>	<p>① 食品の取扱い</p> <p>② 食品の保存</p> <p>③ 食品の調理</p> <p>④ 食品の提供</p> <p>⑤ 食品の廃棄</p> <p>⑥ 食品の洗浄</p> <p>⑦ 食品の消毒</p> <p>⑧ 食品の検閲</p> <p>⑨ 食品の記録</p> <p>⑩ 食品の報告</p>	<p>① 食品の取扱い</p> <p>② 食品の保存</p> <p>③ 食品の調理</p> <p>④ 食品の提供</p> <p>⑤ 食品の廃棄</p> <p>⑥ 食品の洗浄</p> <p>⑦ 食品の消毒</p> <p>⑧ 食品の検閲</p> <p>⑨ 食品の記録</p> <p>⑩ 食品の報告</p>	<p>① 食品の取扱い</p> <p>② 食品の保存</p> <p>③ 食品の調理</p> <p>④ 食品の提供</p> <p>⑤ 食品の廃棄</p> <p>⑥ 食品の洗浄</p> <p>⑦ 食品の消毒</p> <p>⑧ 食品の検閲</p> <p>⑨ 食品の記録</p> <p>⑩ 食品の報告</p>

「飲食店向けHACCP講座」インストラクター講座

小規模一般飲食店事業者向け手引書使い方講座



一般社団法人改善整理コンサルタント協会

各自でプロフィールを作成してください



神戸市在住
整理収納アドバイザー
〇〇〇協会 代表

徳王 美紀 Tokuou Miki

若さ師16年、パン教室講師23年
衛生管理に携わる

2019年春、飲食店の衛生管理状態を知り
改善したいと思い HACCP責任者資格を取得

2019年秋、飲食店の改善整理スタート
同じHACCPの知識を持った仲間が必要と考える

2020年3月改善整理コンサルタント協会設立
飲食事業向け改善整理作業とHACCP講座を開催で
きるコンサルタント育成に取り組んでいる

改善整理コンサルタント協会

HACCPを理解し改善整理を行う



HACCP
↓
衛生管理方法



講座内でお伝え出来る事

- ・ HACCPの考え方を取り入れた衛生的な整理整頓の方法、効果について。

講座内で指導できない事

- ・ 調理方法の重要管理ポイントについて、本講座では、その内容についてご紹介をいたします。
- ・ 手引書6ページ、配布資料の重要管理ポイントの記入方法については、各保健所で指導が行われておりますので、本講座内ではお答えできません。管轄の保健所にお問い合わせください。

手引書のページです



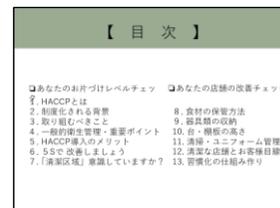
【対象者の説明】

1. 小規模事業者。
2. 店舗での小売り販売のみを目的とした製造加工・調理事業者。
3. 提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種

例) 個人経営の飲食店やスーパーマーケットのような食品の種類が多い事業者。

【本日の学びを説明】

- P1～7 HACCPに関することについて。
- P8～10 収納の方法について。
- P11～13 従業員、習慣化について。
- 2つのチェックについて。



【レベルチェックのやり方】

□あくまでも簡易的なチェックです。
決めつけではなく、目安として捉えていた
だ説明を行う。

手順

1. 1～5の各項目 A～Dどれか一つに○をする。
2. A～Dそれぞれ数を枠に記入。
3. 2の数の多いモノを、マトリクスで判定する。

あなたのお片づけレベルチェック
もしかし、お片づけがつかないのは私のせい？

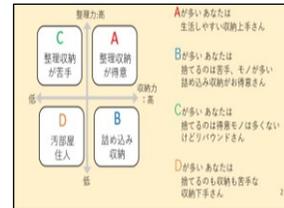
項目	A	B	C	D
1. 収納用品、棚を多く使い収納している	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
2. モノが増えたら、収納家具や収納品を増やして、「入った！私は収納が上手」と思っていますか？	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
3. 収納スペースが狭いモノが多くなっている	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
4. 収納スペースが狭いモノが多くなっている	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
5. 収納スペースが狭いモノが多くなっている	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

17

【レベルチェックの結果】

A～Dの解説をする。

- A. 生活をする上で、モノの持ち方、収納の仕方のバランスが良い方です。このまま頑張りましょう。
- B. モノが増えたら、収納家具や、収納品を増やして、「入った！私は収納が上手」と思っていないですか？モノの持ち方を見直しましょう。
- C. 収納の仕方が苦手なので、とにかく「捨てればスッキリ解決」と思っていないですか？収納の仕方を知ることが必要です。
- D. モノの持ち方、収納の仕方 この両方の考え方、やり方を変えることで、あなたの生活は改善していきます。



18

2021年6月1日HACCP完全施行

2018年食品衛生法が改正され、2020年6月1日よりHACCPが制度化され、2021年6月1日より完全施行となりました。
いまだに、「何から手を付ければよいかわからない」とお悩みのことがあります。
当協会が作成したこの手引書では、やるべきことを明確にし、食品衛生法の「HACCPの考え方を取り入れた食品管理」の資料をもとにした飲食店向けの整理収納方法を紹介します。

講座テキスト P4

1. HACCPの制度化を説明できるようにする。

講座テキスト P13

2. 導入期限の説明をする。

← 猶予期間、完全施行の日程説明をする
手引書にはない資料です。



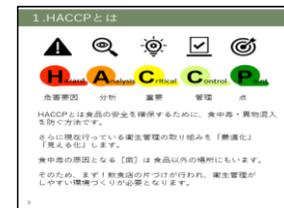
19

【HACCPを説明】

- 1) HACCPの読み方、意味の説明をする。

- 2) HACCPで行うこと「見える化」を説明する。
→ 衛生管理計画を記入する説明
(手引書P5.6に掲載しています)

- 3) 「片付け」を行うと、衛生管理がしやすくなる。
菌はどこにでもいる、掃除をし、清潔を保つ。
掃除がしやすくなるために、片付ける必要性を説明。



20

□ 手引書には無いページですが、飲食店向け講座のスライドには追加しています

【罰則について】

食品衛生法で定められた罰則、これを守らないのは**法律違反**となる。

現状では、罰則はあくまでも、事業者自身の手で、公衆衛生上必要な措置について、条例では罰則を定めることができる。なので、**条例違反で罰せられることがある**と見える。

コンプライアンス違反に対する飲食店の罰則は、個人に帰属しないので、**飲食店営業は重要な取り組みの一つです!**



未実施に対する罰則について

HACCPの義務化は、改正食品衛生法の第50条で定められていますが、交付の時点でHACCP未実施に対する罰則は規定されていません。ただし、HACCP義務化を含む改正食品衛生法では「罰則などの規定は各自自治体に委ねる」という方針であるため、罰則を設けるかどうか、また罰則が設けられる場合、それがどのような内容であるかは都道府県や市区町村によって異なる可能性があります。

Q. 保健所からの監視指導はどのようにして行われるのか。例えば、衛生管理計画に不備があった場合、直ちに行政処分の対象となるのか。

- 1 事業者が衛生管理計画の策定やその遵守を行っているかについて、保健所等が、営業許可の更新時や通常の定期立入検査等の際に確認することとなります。
- 2 事業者が衛生管理計画の策定及びその遵守を行わない場合、まずは行政指導が行われます。事業者が行政指導に従わず、人の健康を損なうおそれがある飲食に適すると認められない食品等を製造等した場合には、改善が認められるまでの間、営業の禁停止などの行政処分が行われることがあります。

2. 制度化する背景

日本より進んでいる世界のHACCPですが、日本もHACCP導入ですが、2012年の世界サミットで、2015年までに世界標準の定まりが大きなキッカケとなったと言われています。

▲ 世界は進んでいる・・・

- 米 2011年 国内で消費される食品全てについて HACCP導入を義務付け
- E U 2006年 一次産品を除くすべての食品に HACCP導入を義務付け
- カナダ 1990年 食品衛生法、義務制に課す HACCP導入を義務付け
- 日 本 2017年以降 食品衛生法改正HACCPに合わせた食品衛生法の施行
- ロシア 2017年 食品衛生法改正HACCP導入を義務付け

出典：「食品衛生法改正」による食品衛生法の改正とHACCPの導入

【制度化する背景】

講座テキストP6

□ **先進国の中でも取り組みが遅い**
2018年にやっと制度化本格導入2021年6月1日

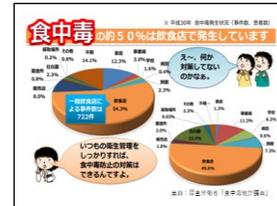
□ **HACCP認証は、世界のパスポート**と言われている業種で決まっていたり、輸出の際に求められることもある。

【飲食店と食中毒の関係】

講座テキストP14

□ **食中毒の約60%は、飲食店から起きている**

□ **消費者の「衛生」に対する意識が変わった**
今までより、衛生管理の高い店が求められている



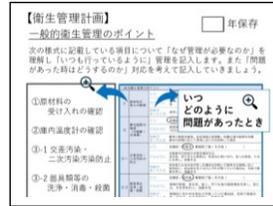
【飲食事業者が取り組むべきこと】

□衛生管理の「見える化」の説明



- 1. 衛生管理計画とは**
①～④の項目について記入することを説明する
手引書概要版のP12～13を参照し、記入することを説明。
- 2. 実施とは**
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書
手引書概要版のP47～50を参照し、実施することを説明。
- 3. 記録・確認とは**
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書
手引書概要版のP8～11を参照し、記入することを説明。

25



※「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための
手引書」を準備しておく。

手引書には、衛生管理計画、実施、記録、確認
の記載例がかかれていますので、それを参考に書
いていく説明をする。

26

【記入する時の考え方】

1. 原材料の受け入れの確認	①-1 交差汚染・二次汚染防止	③-2 器具類等の洗浄・消毒・殺菌
2. 店内温度計の確認	② 器具類等の洗浄・消毒・殺菌	④ 衛生管理計画
3. 交差汚染・二次汚染防止	③-1 交差汚染・二次汚染防止	⑤ 衛生管理計画
4. 器具類等の洗浄・消毒・殺菌	③-2 器具類等の洗浄・消毒・殺菌	⑥ 衛生管理計画
5. 衛生管理計画	④ 衛生管理計画	⑦ 衛生管理計画
6. 衛生管理計画	⑤ 衛生管理計画	⑧ 衛生管理計画
7. 衛生管理計画	⑥ 衛生管理計画	⑨ 衛生管理計画
8. 衛生管理計画	⑦ 衛生管理計画	⑩ 衛生管理計画
9. 衛生管理計画	⑧ 衛生管理計画	⑪ 衛生管理計画
10. 衛生管理計画	⑨ 衛生管理計画	⑫ 衛生管理計画

「いつ」最初は簡単に、していることを書き出す

- 例) トイレを清潔に保ちます。
↓
清潔に保つために清掃します。
↓
清潔に保つ為に1回/日清掃します。
↓
清潔に保つ為に閉店後、1回/日清掃します。

【記入する時の考え方】
「どのように」詳しく書けば手順書を作らなくてもよくなる

- 例) 清潔に保つ為に、閉店後、ブラシと洗剤を使って1日/日
清掃し、塩素で消毒します。

27

【一般的衛生管理のポイント】

4. 一般的衛生管理 衛生管理のポイント

【表紙】

基本事項	各自自治体の飲食店営業許可申請時等に 求められる事項(管理運営基準等)
原材料の受入	原材料の納入に際し、外観、におい、容 積の状態、表示(回数)、保管方法を確認
冷蔵・冷凍庫	冷蔵庫、冷凍庫の温度を確認
器具類の管理	シンク、器具の洗浄、消毒の確認
従業員の 健康管理	調理従事者の健康チェック
トイレの清掃	トイレの清掃の確認
手洗い	調理前、トイレの後の手洗い

□原材料の受け入れ
書いてある内容を受け入れ時に実施し、記録をつける

□冷蔵・冷凍庫
温度確認を実施、記録をつける

□器具類の管理
器具類を衛生的に管理する

□従業員の健康管理
従業員の健康をチェックする

□トイレの清掃 掃除の方法、チェックをする

□手洗い 手洗いのチェック、従業員の教育

28

ここから本講座にないこと！！

【メニューチェック】

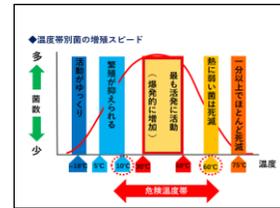
メニュー	メニューチェック(調理方法)	チェック方法	メニュー
第1グループ	再加熱のもの(冷蔵食品を凍らぬまま再加熱)	冷たいまま提供、油成るの温度・量	カレー、お粥
第2グループ	加熱するもの(冷蔵食品を加熱し、熱いまま提供)	湯気、肉色、煮た旨、肉汁、匂い、中心部の温度・量	ハンバーグ
第3グループ	加熱するもの(加熱した後、高温保管)	湯気、見た目、匂い、中心部の温度・量	焼き鳥、焼き魚
第4グループ	加熱後冷却したもの(再加熱するもの(加熱後、冷却・再加熱して提供))	湯気、高温保管の温度・量	フライドポテト、デザート、サラダ

【料理を3分類し、リスクを管理する】

着目点 = 「温度」「時間」(TT管理)

安全な料理を提供するためのポイントは「調理中の温度管理」

食品の温度管理不備が、食中毒を起こすリスクとなる。



・危険温度帯 = 有害な微生物が増殖しやすい(10°C~60°C) に長く留まらないようにするため、速やかに冷却する必要がある。

・「大量調理施設衛生管理マニュアル」では、30分以内に20°C以下に、1時間以内に10°C以下に冷却するよう工夫する事とされています。

第1グループ

・10°C以下になるように速やかに冷却。

第2グループ

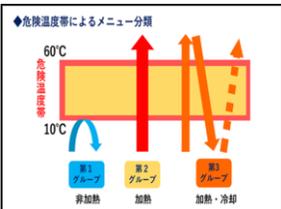
・中心部まで加熱(75°C—1分以上)加熱後、熱いうちに提供(ひき肉料理は、透明で中心部の色が変わるまで加熱。

・加熱後冷蔵保管は、65°C以上でおこなう。

第3グループ

・加熱後、冷却して再加熱する場合は十分に加熱する。

・加熱後冷却するものは、速やかに冷却する。



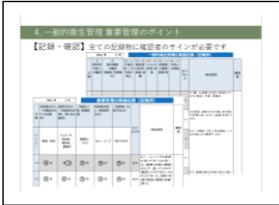
・お店のメニューをこちらを参考に3つに分けてみる

・わからない所は保健所に問い合わせる

・各お店のメニューに関して答えられない

・狙いは、今迄意識していなかったことに気づく正しい取り扱いができるようになること。

・出来ていないことがダメなのではなく、食中毒発生のリスクを減らす。



良・否に○をつける。

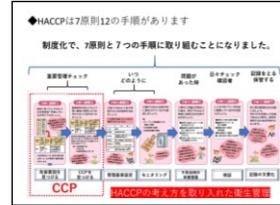
日々チェックと、全ての記録物に確認者のサインがある。

出来なかったこと、問題に対してどう対応したか記載する。

決められた通りに提供出来なかった料理についてどうするのか予め決めておく。

記録に残すことで、調理の改善点、業務の見直しを図ることができる。

□ 手引書には無いページですが、飲食店向け講座のスライドには追加しています



- 手順6：原則1・・・危害要因分析
- 手順7：原則2・・・CCPを見つける
- 手順8：原則3・・・管理基準の設定
- 手順9：原則4・・・モニタリングの設定
- 手順10：原則5・・・不具合時の改善措置
- 手順11：原則6・・・検証
- 手順12：原則7・・・記録・文書化と保管



□ HACCPを導入するメリット

「業務の効率化」と、「衛生面の向上」
達成するには、従業員の協力が必要不可欠。

□ 食中毒発生のリスクが減る

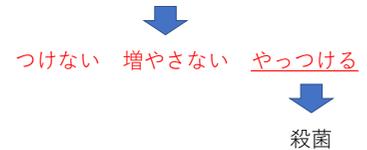
組織全体の食の安全面・衛生面の意識が向上する。

□ クレームが減る

品質が一定になり、評判が良くなる

1. 5Sの説明をする
2. 清掃のレベルが違う

洗浄は、食中毒予防の三原則の基礎



今、認識している「清潔」のレベルを変える必要がある。

3. 維持管理する事は、
人間力の育成に繋がる

□ 手引書には無いページですが、飲食店向け講座のスライドには追加しています

◆「清潔」と「衛生的」の違い



清潔とは 主観的
衛生的とは 客観的

自分でキレイにしている時は「清潔」
ルールに従い「清潔さ」を維持している時は「衛生的」

意識を変える必要があることを話す。
この違いを従業員も共有することが大切。
現場の人が、知り、行える

【チェックのやり方】

□危険度チェック

1. A~D当てはまるものすべてにチェックを入れる。
2. A~Dのチェックの数をカッコに記入する。
3. 10ページのレベルバーで、どこに当てはまるか判定。
4. それぞれのレベルを解説

あなたのお店の危険度チェック

※以下より該当する項目にチェックを入れてください。 1問5点

A

- 食材、調味料はすべて適切に保管されている
- 賞味期限が切れた食材、原料は廃棄されている
- 冷蔵・冷凍食品の温度管理が適切に行われている
- 賞味期限が切れた食品、調味料は廃棄されている
- 賞味期限が切れた食品、調味料は廃棄されている

B

- 調理器具が適切に洗浄・消毒されている
- トイレ清掃は毎日行われている
- 排水溝、換気扇は毎日清掃されている
- 換気扇のフィルターは定期的に清掃されている

C

- 調理作業中の調理器具は適切に洗浄・消毒されている
- 調理器具の洗浄・消毒の記録が適切に行われている
- 調理器具の洗浄・消毒の記録が適切に行われている
- 調理器具の洗浄・消毒の記録が適切に行われている

D

- 調理器具は適切に洗浄・消毒されている
- 調理器具の洗浄・消毒の記録が適切に行われている
- 調理器具の洗浄・消毒の記録が適切に行われている
- 調理器具の洗浄・消毒の記録が適切に行われている

危険度

□改善点チェック



0点 25点 50点 75点 100点

0点 気を遣わずこのまま維持しましょう

25点 あと少しです

50点 要注意レベルです

75点 この機会に改善レベルを上げましょう

100点 この機会に改善レベルを上げましょう

A: 原材料の管理
B: 掃除/器具管理
C: 靴類/衣類汚染
D: 器具類の管理

原材料にもなります
衛生的な管理が重要です
清潔/汚染が交差しない
虫/菌類を発生させない

A~Dそれぞれのチェックを数えて、一番数が多いアルファベットが改善すべきこと。

それを改善すると得られることや、どこに注意する必要があるかを説明する。

□ゾーニングの説明

7. 「清潔区域」意識していますか？



汚染区域 材料の搬入 / 材料の洗浄
器具室 / 内服と結する場所

準清潔区域 冷蔵庫・冷凍庫 / 調理の下準備
ドリンクコーナー

清潔区域 生で提供する調理 / 加熱する調理
盛り付け / 包装

準汚染区域 配膳 / 販売商品の包装

汚染区域 洗い場 / ゴミ出し / 出廃

清潔区域と汚染区域が交わらないようにしましょう

清潔、準清潔、汚染区域とは何か。
いま配置しているモノはこのゾーニングに合っているのかチェックする。

8. 食材の保管方法

受入場所を確保しましょう

- ・段ボール、トロ箱を調理台に置かない
- ・交差汚染(※)をしない



【受け入れ場所を確保する】

□段ボール、トロ箱を清潔区域の調理台に置かない

- ・受け入れ時の場所を決める。
- ・受け入れ時の箱を保存用に使わない
- ・配送の箱類は汚染されている



- ・調味料の開封日・使用期限を記入
- ・種類ごとに保存場所を分ける
- ・運搬されてきた箱を使わない
- ・食材は保管容器に移す
- ・先入れ先出し管理 (賞味期限の早いものから使う)

あなたのお店はどうか？

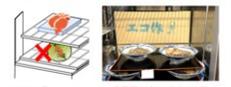
□食材を保存する場所を決める。

- ・種類ごとに場所を決める。
- ・保存容器に移す。
- ・先入れ、先出しの説明、そのための収納方法を説明する。

8. 食材の保管方法

冷蔵庫の保存場所を決めましょう

- ・冷蔵庫の中に段ボールをそのまま入れない
- ・生で提供するものは 冷蔵庫の上段管理にする
例) ササミ、鶏肉など「火」を通さないモノ
刺身、豆腐、ポテトサラダなど調理済みのモノ



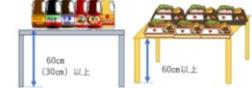
冷蔵庫内図

交差汚染がないようにする

- ・冷蔵庫内の収納場所
- ・交差汚染

食材の保管場所の高さに気を付けましょう

盛り付けは床面より60cm以上の高さです

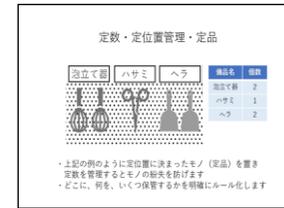


- ・調味料など 食材は床面60cm以上の高さに置きましょう
- ・どうしても無難な場合は30cm以上の高さに置きますが、紙製包装の食材（調味料等）は60cm以上の高さに保管

- ・盛り付け台は、高さ60cm必要。
- ・調味料の置き方



- ・ バット、ボウル、食器は逆さにする。
- ・ 資材類は、袋に入っているも床置きは禁止。高さも考慮する必要がある。



【定数・定位置管理・定品】

- 定数・・・決まった数
- 定位置管理・・・決まった場所
- 定品・・・決まった品



【在庫管理の3定】

- 3定とは、在庫管理の前提条件である
- 5Sのうちの整理整頓のやり方のこと。
- 定位置 = 置き場に名前をつける
在庫の置き場を特定すること
- 定品 = 置く在庫の品目を決定すること
- 定量 = 安全と品質が保てる在庫の量を決定すること



- ・ 床の状況により食材の管理が違うこと
- ・ 畑で栽培している根菜類は土壤中でそれぞれ生育していますので、食品としては汚染されている。(畑、野菜、家畜)

食中毒微生物の汚染源 つけない

食中毒微生物の生息場所(汚染源)を知っておくと、「つけない」(汚染を防止する)ための注意点が判る。

主な汚染源	微生物の種類
人と動物の糞便	サルモネラ、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌、その他病原大腸菌、ウエルシュ菌
人の糞便	ノロウイルス、赤痢菌、コレラ菌
浴槽給水、海産魚介類	腸炎ビブリオ、コレラ菌
二枚貝	ノロウイルス
人の化粧前、手指、鼻汁、乳	黄色ブドウ球菌
土壌	ボツリヌス菌、セレウス菌
乳肉	エルシニア・エンテロコレリチカ、リステリア菌



□にcmを書き込んでいただく
 正式名) ウェットシステム ドライシステム

□ドライシステムの特長は・・・

高温多湿や細菌やカビの繁殖を抑制。
 害虫の発生防止にも効果的である。
 床からの跳ね水による食品への食中毒菌
 の二次汚染を防げる。
 調理員にとって安全であり作業に集中できる。
 水の使用料を減らすことができる。
 施設を長持ちさせることができる。



【掃除道具】

- ・吊り下げて管理する。
- ・風通しの良い場所で衛生的に管理する。



【ユニフォームの管理】

- ・清潔が保たれる管理をする。
- ・キッチンスタッフでお客様と接する機会が
 少ないとしても、忙しい時にはホールスタ
 ッフのサポートでお客様の目に触れること
 もあるかもしれません。
 食品を扱うだけに、いつもキレイな服装を
 心がけましょう。



【お客様目線】

- ・飲食店の方実際に起こなうとよいことを話す。
- ・お客様の目線を考えてみる・・・入口から画像を撮る。
- ・飲食店に関係のないモノ・・・徹底的になくしましょう。

