

グループ名

1. 個人衛生

1) 個人管理

- ☐ 検便は、実施している。
- ☐ 健康診断は、年1回実施している。
- ☐ 上記結果記録票は、保管されている。

2) 入店前

- ☐ 下痢・嘔吐はないか。 発熱（37.5℃）はないか。

3) 入店時の衛生点検

- ☐ 手洗いは、正しく実施されている。
- ☐ 作業前に、手指の荒れ、傷の有無を確認している。
- ☐ 傷の処置は、ばんそうこう・指サックのみは禁止、衛生手袋を着用している。
- ☐ 爪は定期的に切られて伸びておらず、爪内の汚れはない。
- ☐ 作業中は、マニキュアを使用していない。
- ☐ 装飾品（ピアス・ネックレス・指輪・時計）は、身につけていない。
- ☐ 規定の服装（エプロン・三角巾（バンダナ））を着用している。
- ☐ 三角巾（バンダナ）のスタイルにより異なるが、髪を束ねるか又は短くして毛髪混入防止に努めている。
- ☐ 洗濯された清潔な服装をしている。
- ☐ 洗淨され、破損がなく、清潔な服装をしている。

2. 食材管理

1) 原料保管

- ☐ 冷凍品は冷凍庫、冷蔵品は冷蔵庫に保管されている。
- ☐ 解凍品は再冷凍されることなく、冷蔵庫にて保管されている。
- ☐ 常温品は、直射日光の当たる所には保管されていない。
- ☐ 先入れ先出しを徹底している。
- ☐ 日付管理を実施し、賞味期限、消費期限オーバーのものはない。
- ☐ 開封等の使いかけ品は、使用期限を設定し、期限を厳守している。
- ☐ 開封された缶詰は、プラスチック容器等へ移しかえている。
- ☐ 開封原料は、ラップ掛け・フタ付き容器で保管されている。
- ☐ 冷蔵庫内は外装ダンボールを外し、内装の袋等により保管されている。

2) 食品保管

- ☐ 食品は、冷凍・冷蔵・常温品庫ごとに保管されている。
- ☐ 解凍品は再冷凍されることなく、冷蔵庫（冷蔵ケース）にて保管されている。
- ☐ 食品は直射日光の当たる所には保管されていない。

3. 器具及び施設管理

1) 調理器具

- ☐ まな板・包丁は、肉・魚・野菜、未加熱摂取食品、調理済食品に区分されている。
- ☐ まな板・包丁・容器・食器・調理器具等は、洗淨され清潔になっている。
- ☐ まな板・包丁・容器・食器・調理器具等は、破損・亀裂の入ったものは使用されていない。

2) 手洗い場

- ☐ 手洗いの際、手洗い設備以外での手洗いはされていない。
- ☐ 手洗い器には、洗淨剤・消毒剤・爪ブラシ・ペーパータオル等が常備されている。
- ☐ 布タオルは、使用されていない。
- ☐ 手洗い器・爪ブラシは汚れがなく、清潔に維持されている。
- ☐ 手洗い器は、蛇口・石鹼液タンク等の故障がない。

3) 厨房内の清掃

- ☐ レンジ台・ガス台・シンクなどは清掃し、食器・調理器具等は元の状態に戻されている。
- ☐ 調理ゴミ・食べ残しなどは、すべて持ち帰られている。
- ☐ 最終に、厨房内全体の清掃作業が行われている。

1. 名張市が定めた「食品衛生管理及び食中毒事故発生時対応手順書」(以下手順書という。)を遵守し、施設内外の清潔保持に努める。

- ① 常に健康状態の把握に留意し、体調不良の場合は食品に直接接触することのないようにすること。
- ② 衛生的な作業着等を着用し、作業内では専用の履物を用いるなどして、異物混入及び汚染の原因となり得るものを持ち込まないこと。
- ③ 食肉等に直接触れるときは繊維製品その他洗浄消毒することが困難な手袋を原則として使用しないこと。
- ④ 食品取扱者は、常に爪を短く切り取るなど身体を清潔にすることに努め、手指の洗浄及び消毒を行なうこと。
- ⑤ 「食品衛生自主管理記録票」は、作業開始前に点検、記入し、食品衛生責任者（或いは事務所）に提出すること。
- ⑥ すべての原材料の仕入先や衛生状況を食品衛生責任者に聞かれた場合は、点検状況につき、返答できるように記録整理を行なうこと。
- ⑦ 同時に30人以上の同一食品を調整しないこと。
 - ・ 同一者から30人以上の予約を受けないこと。
 - ・ 客数が一日で合計すると30人を超えても問題ないが、盛り付けを同時にしないこと。

2. 食中毒事故発生時の対応について

- ① 飲食者から直接に苦情等があった場合、症状などで独自で判断することなく、「手順書」を遵守し、早期に対応すること。
- ② 「苦情対応の手順」を作成するための情報収集に努め、食品衛生責任者に報告すること。
- ② 施設管理者及び食品衛生責任者が保健所から指示を受けますので、その指示を待ってください。(特に苦情者への対応につき勝手に判断し行動しないこと。)

特記事項

1. 行政、保健所からの指導により、食品の持ち帰り販売は、個人的に保健所へ登録し許可を得ている方以外の販売は、禁止事項となります。
2. 三角巾・バンダナ等の着用の徹底
※ 毛髪混入防止の徹底をお願い致します。
3. カウンター席、川蔵席、和室座敷席、土間席、テラス席等の清掃確認
※ お客様がご利用になられた席に関して、食べこぼし等の確認・清掃をお願い致します。
※ 客数が多くて和室（中の間・奥の間）を利用された場合は、テーブル・座布団等の片付け及び、掃除機かけ等の清掃お願い致します。