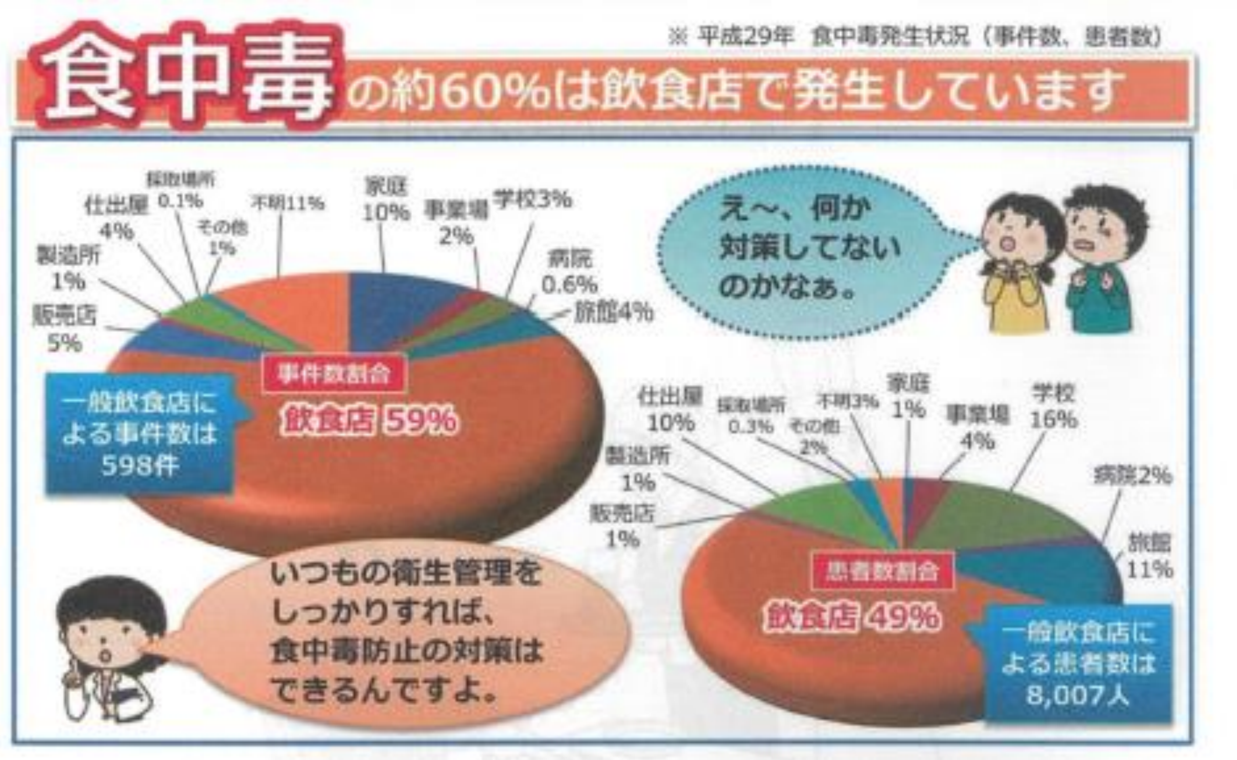
食中毒や食品事故を絶対に起こさないため
衛生管理マニュアルはを厳守してください。

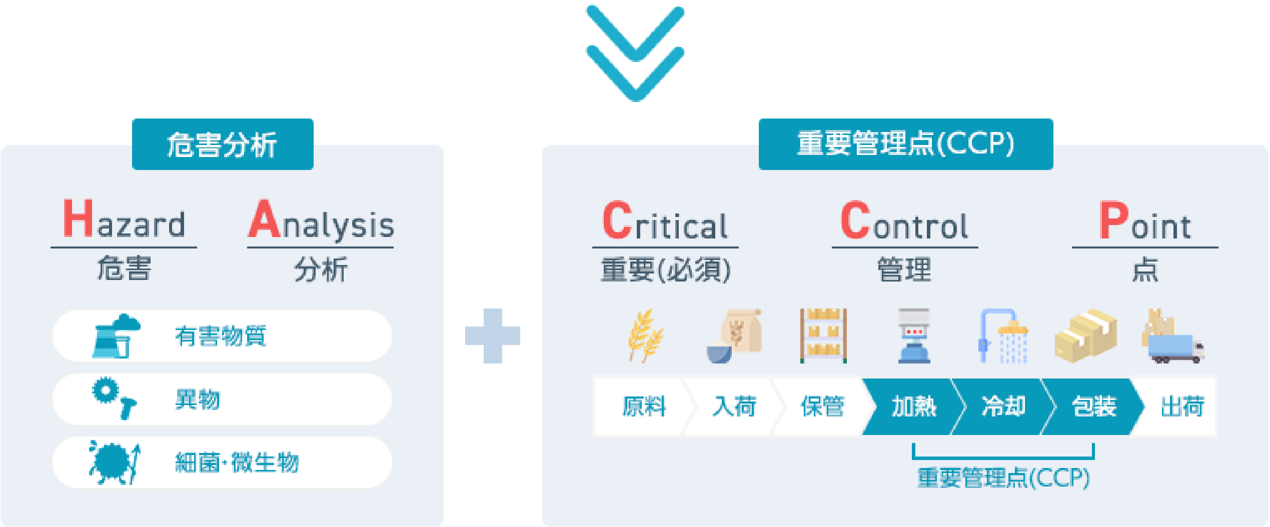
衛生管理マニュアル

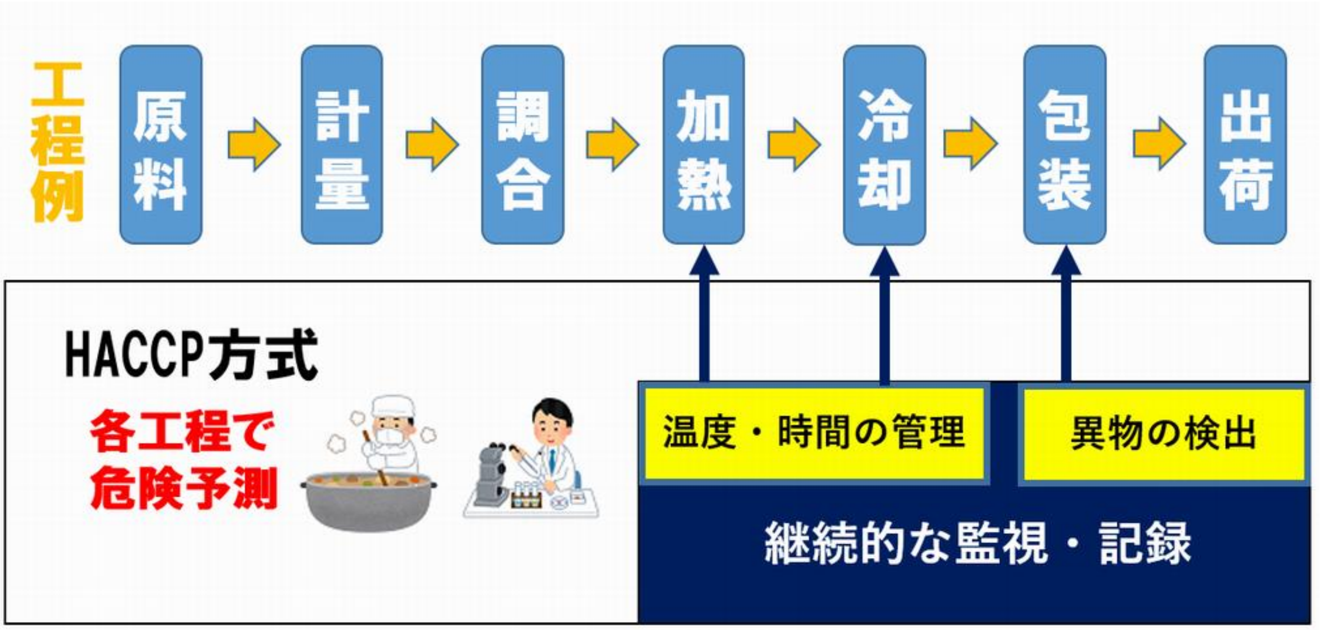
Ver.1.0



食中毒のワナから脱出せよ！
動　　　画

HACCP(ハサップ)とは
食品製造の安全性確保の管理手法





ノロウイルスによる食中毒・感染症に要注意！

名古屋市内でもノロウイルスによる食中毒・感染性胃腸炎が多発しています！

ノロウイルスの特徴

- ◆ 人の小腸でのみ増殖し、胃腸風邪のような症状（下痢、嘔吐等）を起こします。
- ◆ 少ないウイルス量（100個以下）でも感染します。
- ◆ 症状は一般に数日で回復しますが、症状がなくなってからも、しばらくの間、便とともにウイルスが排泄され、食品を汚染したり感染を広げたりする場合があります。
感染しても症状のでない人もいますが、便にはウイルスが排泄されます。

ノロウイルスの感染経路

要注意！ ① **手洗い不十分で調理し、汚染された食品を食べた場合**

トイレ後の手洗いが不十分だと、ウイルスが残存した手で食品に触れることになり、食品が汚染され、食中毒が起こります。

要注意！ ② **感染した人の、吐物や便を処理する際に感染する場合**

患者の吐物や便等を処理する際に汚染された、人の手指、器具、床などを介して、口からウイルスが入り、感染します。

③ **生や加熱不十分な二枚貝を食べた場合**

海へ流れ出したウイルスがカキなどの二枚貝に蓄積され、それを生または加熱不十分で食べることにより食中毒が起こります。

ノロウイルス食中毒・感染性胃腸炎の予防方法

正しい手洗いの動画はこちらから

① 正しい手洗いの徹底

調理前、食事前、トイレの後、オムツ交換後、吐物の処理後は、特に念入りに手を洗いましょう。
使い捨て手袋の使用も有効です。爪を切り、時計や指輪等を外した状態で手洗いを始めましょう。

② 調理する人の体調に注意

下痢や嘔吐などの症状がある場合は、ノロウイルスに感染している可能性がありますので、直接食品に触れる作業は控えましょう。**症状がなくても感染している場合があります。**日頃から手洗いをしっかり行い、使い捨て手袋を使用するなどして、食品の汚染や他の人への感染を防ぎましょう。

③ 食品は中心部まで十分加熱

加熱工程のある調理では、十分に加熱しましょう。特に二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は中心温度85～90℃で90秒間以上加熱しましょう。
加熱調理後も、再汚染のないよう取扱いに注意！

④ 調理器具などを洗浄・消毒

まな板、包丁、食器、ふきん等は、十分に洗浄した後、熱湯（85℃で１分以上）又は、次亜塩素酸ナトリウム（塩素濃度約 0.02%）で消毒しましょう。

⑤ 患者の吐物は適切に処理

患者の吐物や便には感染力のあるウイルスが残っている可能性があります。
処理のポイントは以下のとおりです。

- ◆ 使い捨てマスクと手袋、エプロンを着用する。
- ◆ ウイルスが飛び散らないように吐物・便をペーパータオルで覆い、次亜塩素酸ナトリウム（塩素濃度約0.1%）で浸すように静かにふき取る。
- ◆ 処理後は念入りに手を洗う。

消毒液の作り方

器具・設備等の消毒
約0.02%
次亜塩素酸ナトリウム

便・吐物等の消毒
約0.1%
次亜塩素酸ナトリウム

※遮光して保存し、早めに使用する。使用時は手袋を着用。

動画公開中！

<汚物処理の方法> <消毒液の作り方>

ナスフラスコのなすこが動画で紹介します！

名古屋市保健所・公益社団法人 名古屋市食品衛生協会
令和3年10月発行

業務前チェックにて従事者全員報告すること

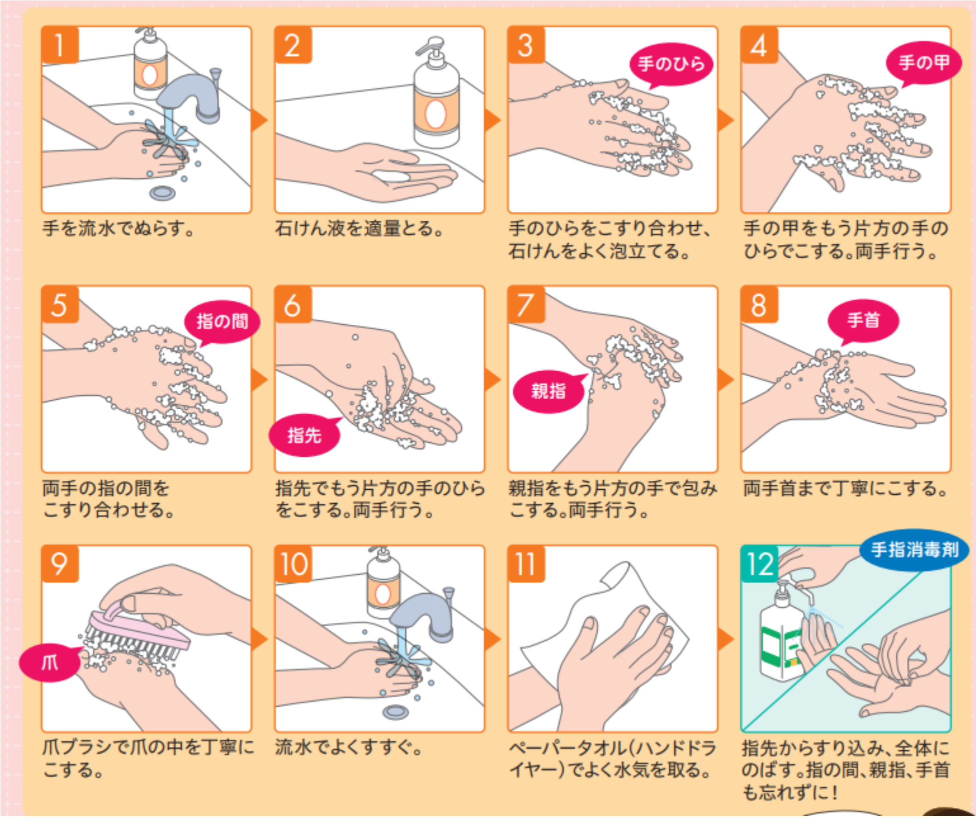
体調管理マニュアル

・体温37度以上が熱が出た場合は連絡すること
・咳、のどの痛み、頭痛の場合は勤務前に連絡をすること。
・家族や近接者にノロウィルスや細菌性の病気があった場合は事前に連絡すること
・絶対に無理をしないこと
・業務の途中でも無理して続けず必ず連絡をすること。

衛生服装マニュアル

・手洗いの徹底（入室時、掃除後）
・アルコール消毒の徹底（入退室時、タブレットを触った後）
・帽子の適切な着用（髪は束ねる）
・エプロン・作業委の着用（毎日洗い替え）
・上履き、下履きの切り替え（キッチン内外の履き替えの徹底）
・マスクの着用
・ビニール手袋の着用
・その他緊急時は相談すること
・自分用の汗拭きタオルを持参すること
・スマホの消毒をする。
・上着は脱いでかごに入れておく
・シャツは常にきれいで衛生的なものを。

衛生手洗いマニュアル



原材料等の保管管理マニュアル

仕入れ品の受け入れは必ず自身で行ってください。

野菜・果物
①入荷時、 衛生害虫・異物混入・腐敗・異臭等がないか確認異常品は返品または使用禁止
② 各材料ごとに、指定の量で清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れる
③ 専用の清潔な容器に入れ替えるなどして、１０℃前後で保存・冷凍野菜、果物は－１５℃以下
④ 汚い箇所、問題のある変色部は取り除き、流水で３回以上しっかり水洗いする。
⑤流水で十分すすぎ洗いし、水をしっかり切る（切りすぎて味に影響が出ない程度に）
⑥生食するものは流水で十分すすぎ洗いする。 適宜消毒を実施する。
⑨ 専用のまな板、包丁でカットする。
⑩ 清潔な容器に入れる。
⑪ 清潔なシートで覆い（容器がふた付きの場合を除く）、１０℃以下で冷蔵保存し、20分以上外に出さない

魚介類・食肉類
① 衛生害虫・異物混入・腐敗・異臭等がないか点検する。異常品は返品または使用禁止とする。
② 検収時には表面温度が高くないか、生ぬるくなっていないか確認し、不安な場合は責任者に報告する。
③各材料ごとに、指定の量で清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れる
④ 専用の清潔な容器に入れ替えるなどしてで下記温度以下で保存する
食肉類:１０℃以下
魚介類:１５℃以下（冷凍保存は－１５℃以下）
⑤ 専用のまな板、包丁でカットする。
⑥ 速やかに調理へ移行させ、都度冷凍、冷蔵庫にしまって作業をする

冷凍食品
① 冷凍食品の解凍は必要な量だけ行い、一度解凍したものは再凍結しないこと。

調理器具等の洗浄・殺菌マニュアル

※洗浄時には、食品等に飛散のおそれが無いように配慮すること と。
収納庫等の扉は常に閉じておくこと

※布巾、ダスターは調理用・掃除用で使い分ける

まな板・包丁菜ばし・しゃもじ・ヘラ等の調理器具
① 肉用・魚用・その他で区分して使用する。
② 水道水で３回水洗いする。
③ スポンジタワシに中性洗剤または弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
④ 水道水でよく洗剤を洗い流す。
⑤ 裏表アルコール噴霧により消毒殺菌を行う。
⑥ よく乾燥させる。
⑦作業開始前に７０％アルコールを噴霧し消毒殺菌する。
⑧ 用途、材質変更の旅に必ず洗浄・殺菌を実施。
⑨清潔な布巾で水気をふきとり、よく乾燥させる。
⑩ 指定のあるものは専用保管庫場所を清潔に保ち、保管する。

野菜切り機/ミキサー・フードプロセッサー
① 機械本体・部品を分解して洗浄。なお、分解した部品は床にじか置きしないようにする。
② 水道水で３回水洗いする。
③ スポンジタワシに中性洗剤または弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
④ 水道水でよく洗剤を洗い流す。
⑤ 部品はアルコール噴霧により消毒殺菌を行う。
⑥ よく乾燥させる。
⑦ 機械本体・部品を組み立てる。
⑧ 作業開始前に７０％アルコールを噴霧し消毒殺菌する。
⑨ 用途、材質変更の旅に必ず洗浄・殺菌を実施。
⑩清潔な布巾で水気をふきとり、よく乾燥させる。
※ガラス部分は熱と衝撃に弱いので取扱注意

厨房設備等の衛生管理マニュアル

※厨房設備に不具合がある場合は、速やかに報告。点検・修理を実施 すること。

冷蔵庫・冷凍庫
① 毎日、庫内の温度を点検する。（目安温度→冷蔵：４℃ 冷凍：－１８℃）
② 常に清潔に管理する。
③ 定期的に庫内の清掃、整理整頓を実施する。
④ 扉の取っ手は、毎日の作業後には清潔な布巾で汚れを拭き取り、アルコール消毒を実施

厨房床
① １日の作業終了後に、洗浄・清掃する。
② 洗浄するときには、汚水が飛び散らないように注意し、収納庫等の扉が閉じている ことを確認すること

清掃用器具
① 使用の都度洗浄し、乾燥させ、専用の場所に保管する。

水道水の点検
① 異常があった場合には、すみやかに連絡し、対応を依頼する。

水道の蛇口・ドアノブ（トイレを含む）・保管庫の取っ手等
① 営業中も定期的にアルコール消毒を実施。
② 終了時必ず洗浄・清拭しアルコール殺菌消毒する。

トイレ・児湯用スペースの掃除
①別途チェック表にて報告のこと

アレルゲン（アレルギー物質）を含む食品の表示

Cloud Eats Kitchens

表示義務のある7品目（特定原材料）	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生

表示が推奨されている21品目（特定原材料に準ずるもの）						
アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ
牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉
バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン