

株式会社 い和多

東京都食品衛生自主管理認証制度
認証基準

「特定基準」

弁当製造施設（配送・卸売り）

- ・衛生管理マニュアルの責任者：齋藤 亜妃子
- ・それぞれの記録及び書類：1年間保存
- ・マニュアルの不適時における対応状況を記録する。

1. 作業区分

- | | |
|-------------------------|---|
| 1-1) 作業の切替え（共通基準 1-4-1） | |
| 1-2) 調理従事者 | 2 |
-

2. 食品などの衛生的な取扱い

- | | |
|-------------------------|---|
| 2-1) 食品添加物の使用（共通基準 3-2） | |
| 2-2) 油脂の衛生管理 | 2 |
| 2-3) 加熱調理食品の冷却 | 3 |
| 2-4) 弁当の調整 | 4 |
| 2-5) 製品の管理 | 5 |
| 2-6) 製品の配送（共通基準 3-7） | |
| 2-7) 公示 | 5 |
| 2-8) 製品検査（共通基準 3-9） | |
-

3. 検食の保存

6

4. 従事者の衛生管理

7

5. 管理体制

- | | |
|--------------------|---|
| 5-1) 調理・製造に関する基本方針 | 7 |
| 5-2) 調理工程表の作成 | 7 |

1. 作業区分

1-1) 作業の切り替え(共通基準 1-4-1)

1-2) 調理従事者

- ・原材料の下処理から食品の加工、加熱工程に移行する時の外衣交換方法の記載があること。
- ・調理作業時の便所入室手順の記載があること。

目的

- ・有害微生物による汚染防止。

- ・責任者は、作業切り替え時の器具の洗浄消毒の実施状況を1日に1回以上目視確認すること。
- ・汚染作業から非汚染作業に移る時には、エプロンの交換手指の洗浄・消毒を実施すること。
- ・非汚染作業時に着用したエプロンは、非汚染作業区域に保管すること。
- ・調理場内用と外用の履物、作業衣等は、混在しないようにすること。
- ・始業時に作業区分に応じたエプロンが所定の場所に備えられてあることを確認し、Daily 記録表に記録する。
- ・始業時にトイレ入室に応じて脱いだ履物、エプロン、帽子を保管する場所が確保されていることを確認し、Daily 記録表に記録する。

【調理作業時のトイレへの入室手順】

- ①調理場退出後、履物、作業衣、帽子を脱ぎ、所定の位置に置く。
- ②トイレ入室時、トイレ専用の履物に履き替える。
- ③用便後、手指の洗浄・消毒・乾燥を行う。
- ④調理場入室時、調理場内用履物、作業衣、帽子を着用する。
- ⑤調理場入室時、手指の洗浄・消毒・乾燥を行う。

2. 食品などの衛生的な取扱い

2-1) 食品添加物の使用(共通基準 3-2)

2-2) 油脂の衛生管理

- ・油脂の衛生管理が示されていること。
- ・不適となった場合の対応方法が明示されていること。

目的

- ・油脂の変敗による健康被害の防止。

【油脂の劣化の測定方法について】

- ・油脂の劣化度を判定するには、酸価、過酸化値、粘度等を測定する。このうち、一般的に酸価を劣化度の目安とする。

【油脂の衛生管理】

確認事項	管理基準	不適時の対応
揚げ油の管理	揚げ処理中の油脂の発煙、いわゆるカニ泡、粘性等の状態から判断する。 ①発煙点が、170℃未満となったもの。 ②酸価が、2.5を超えたもの。 のいずれかに該当し、明らかに劣化が認められる場合には、油脂の交換をする。	製品の廃棄

- ・油脂の衛生管理状況を点検し、Daily 記録表に記載。不適の場合はその対応を空欄に記録する。

2. 食品等の衛生的な取扱い

2-3) 加熱調理食品の冷却

- ・副食を温蔵して提供する場合を除き、加熱調理した食品の衛生的な冷却手順が示されていること。
- ・急速冷却機などの機械類を使用している場合は、稼動を確認する方法が示されていること。

目的

- ・有害微生物の増殖防止。

項目	管理基準	不適時の対応

加熱調理食品及び 主食の冷却	加熱調理した食品及び（同一容器に入れる）主食を冷却する場合は、加熱後直ちに冷却し、菌の発育至適温度帯（35～37℃）の通過時間をできるだけ短くすること（30以内に中心温度が20℃付近、60分以内に中心温度が10℃付近を目安とする）。	製品の廃棄
-------------------	--	-------

*使用する急速冷却機の保守点検方法等については、「共通基準」2，機械器具類の衛生管理 2-1) 機械器具類の洗浄・消毒・保守点検の項で定める通りとする。

2. 食品などの衛生的な取扱い

2-4) 弁当の調整

- ・弁当の盛付けの実施手順が示されていること。

目的

- ・有害微生物による汚染防止及び増殖防止。

【盛付けの実施手順】

- ・調理済食品を冷却し盛付ける場合は、主食と副食はそれぞれ別の容器に入れること。
- ・主食と調理済食品を同一容器に入れる場合は、主食・副食共に冷却後、盛付けること。
- ・盛付け時には、清潔な器具又は使い捨て手袋を使用すること。
- ・盛付け終了時刻を食品別作業指示書右上に記録する。

【使い捨て手袋の着用手順】

- ・使い捨て手袋は、*「共通基準」8，従事者の衛生管理 8-2) 従事者の手洗いに定める手洗い方法を実施後、着用する。
- ・着用すべき作業：調理、放冷・保温、盛付け等。
- ・廃棄の考え方：食中毒起因菌等による汚染が考えられた時には、新しい手袋と交換する（破れた時、食品以外の者に触れた時、未加熱の食材を触った時、汗を手で拭いた時等）。

【使い捨て手袋の管理手順】

- ・使い捨て手袋は、盛り付け作業台所定位置に設置し、随時補充する。
- ・使用した使い捨て手袋は、所定のゴミ箱に廃棄する。

【盛付けに使う作業台や器具等の洗浄・消毒方法】

種類	洗浄・消毒
盛り付け作業台	作業終了後、水で流した後、中性洗剤で洗浄し、水を切り乾燥させる。作業開始時、アルコールスプレーで消毒する。
盛り付け専用器具類	作業毎、水で流した後、中性洗剤で洗浄し、次亜塩素酸希釈液で殺菌後、水を切り乾燥させる。作業開始時、アルコールスプレーで消毒する。

2. 食品等の衛生的な取扱い

2-5) 製品の管理

- ・製品の温度管理及び提供方法の実施手順が示されていること。

目的

- ・有害微生物の増殖防止。

- ・弁当は盛付け後4時間以内に喫食されるように、調理時間、盛付け時間等を管理する。
- ・盛付け後4時間以上の喫食時間を設定している場合、中間製品及び盛付け後の製品について、専用の保管庫内で8～20℃で保管し、6時間以内に喫食されるよう管理を行う（都の指導に順ずる）。
- ・消費期限が設定されている包装品について、販売期間を考慮した出荷を実施する。
- ・弁当について、配送後速やかに喫食する旨を期限表示、献立表示等で伝達する。
- ・出荷時に期限表示等の確認及び保管庫・冷蔵車の庫内温度の確認を行う。
- ・不適の場合の対応についても上記同様記録する。

2. 食品などの衛生的な取扱い

2-6) 製品の配送(共通基準 3-7)

2-7) 表示

- ・包装品について、関係する法令で定められた事項の表示見本が示されていること。

- ・不適となった場合の対応方法が明示されていること。

目的

- ・表示基準の遵守。

【使い捨て容器表示の管理手順】

- ・製品毎に表示見本（ラベル）を作製する。
- ・関係法規で定められた事項を表示する。
- ・原材料の表示内容（原材料、食品添加物、アレルギー物質を含む食品、遺伝子組み換え食品等）を確認し、情報を反映させ、確実に製品に表示する。
- ・表示事項は、容器包装の見やすい場所に理解しやすい用語を用い、正確に記載する。

項目	表示内容	不適時の対応
表示	①名称 ②賞費期限 ③製造所所在地又は加工所所在地 ④製造者又は加工者の氏名 ⑤食品添加物 等	表示の訂正 製品の回収・廃棄

- ・表示内容は、製造毎に確認し、点検結果、不適の時にはその内容を Daily 記録表に記録する。

2. 食品などの衛生的な取扱い

2-8) 製品検査（共通基準 3-9）

3. 検食の保持

- ・調理済食品について、検食の保存手順が示されていること。

目的

- ・食中毒等事故発生時の原因究明及び再発防止。

- ・1 製造工程終了毎に 1 食分又は食品毎に 50 g 程度を冷凍し、2 週間以上保存する。
- ・製造工程終了時、検食の保存状況を点検し、結果を Daily 記録表に記録する。

4. 従事者の衛生管理

- ・ 検便の実施等、従事者の健康管理手順が示されていること。
- ・ 体調不良及び検便結果が陽性の従事者について、対応方法が明示されていること。

目的

- ・ 従事者を原因とした有害微生物による汚染防止。

* 「共通基準」 8, 従事者の衛生管理 8-1) 従事者の健康管理に定める通りとする。

5. 調理体制

5-1) 調理・製造に関する基本方針

- ・ 調理・製造に関する衛生面での基本的な考え方が示されていること。

目的

- ・ 調理・製造に関する基本的な考え方を確立し、衛生を確保する。

【最大製造数の管理基準】

・ 3つの要因（人員、施設、設備）のうち、1番能力の小さいものを基準として最大製造数を定める。

①人員

- ・ 製造量が増えた時に、短時間で行えるだけの増員が可能な人数とする。
- ・ 作業時間が延長する場合の交替要員を確保する。

②施設

- ・ 盛付け台等、作業量に見合った十分な作業空間を確保する。

③設備

- ・ 作業途中の食材や半製品を一時保管する設備（冷蔵庫等）を確保する。
- ・ 製品を出荷するまで保管する設備（長期保管する場合は冷蔵設備）を確保する。

- ・ 最大製造数を把握し、施設・設備、人員等の能力に余裕を持った受注管理の基、調理・製造を行う。
- ・ 製造毎に製造数（注文数）を確認し、実績表に記録する。

- ・ 衛生面での基本的な考え方は、有害微生物の汚染・増殖防止を中心に受注管理から原材料の受け入れ、製品の調理・製造、配送までの各過程全般において、取扱い等のマ

マニュアルを示し、提供する食品の安全性を確保する。

5. 調理体制

5-2) 調理工程表の作成

- ・加熱調理済食品については、調理工程毎に食中毒起因菌を死滅させるのに十分な加熱条件を設定すること。
- ・食材の交差による二次汚染を未然に防止するため、作業動線を踏まえた調理工程表を次に掲げる調理工程毎に作成方法する旨の記載があること。

<加熱調理済食品>

- ①煮物（煮しめ、甘露煮、湯煮、うま煮、煮豆等）
- ②焼き物（炒め物、串焼、網焼、ホイル焼、かば焼等）
- ③揚げ物（から揚げ、天ぷら、フライ等）
- ④蒸し物（しゅうまい、茶わん蒸し等）

<非加熱食品>

- ⑤最終工程において加熱処理のない食品（和え物、酢の物、サラダ、生食用野菜・果物等）
- ⑥なま物（刺身、寿司等）
- ⑦仕入れ食材（袋入りそうざい、漬物、冷凍食品等）

目的

- ・調理工程及び動線の交差による二次汚染の排除。
- ・有害微生物による汚染防止及び加熱不足による有害微生物の残存防止。

【調理工程表】

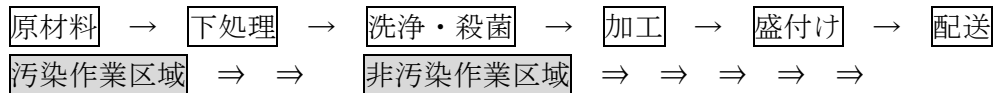
調理工程表は調理指示書を代用とし保存をしておくこと。

<加熱調理済食品（煮物、焼き物、揚げ物、蒸し物）>

原材料 → 下処理 → 加熱調理 → 急速冷却 → 盛付け → 配送
汚染作業区域 ⇒ ⇒ 非汚染作業区域 ⇒ ⇒ ⇒ ⇒ ⇒

- ・加熱調理条件：中心温度 85℃以上 1分
- ・加熱調理工程のある食品は、加熱温度、時間等の調理条件が適切であることを確認し、それぞれの品目について 1日に 1回以上中心温度を調理指示書に記録する。

<非加熱食品（最終工程において加熱処理のない食品、なま物、仕入れ食材）>



- ・非加熱食品の保存温度は、「共通基準」3，食品等の衛生的な取扱い 3-3) 製品の保存に定める通りとし、保存温度を確認する。
- ・加熱・非加熱共に確認温度不適の場合には廃棄としその内容を調理指示書に記録する。

【生食用の野菜や果物の洗浄手順】

- ・「貝焼成カルシウム」を使用し、所定希釈濃度により、専用シンク内で除菌・洗浄する。

【仕入れ食材について】

・「共通基準」3，食品等の衛生的な取扱い 3-1) 原材料の検収 3-2) 原材料の保存 3-3) 製品の保存及び「特定基準」2，食品等の衛生的な取扱い 2-4) 弁当の調整 2-5) 製品の管理に定める通りとする。

- ①仕入れ食材搬入時、食材の表示事項（期限表示、保存方法等）、品温（表面温度）、鮮度、異物、包装の状態（包装の破損等）等を確認する。
- ②仕入れ食材の保存方法、保存温度を厳守し、相互汚染を防止する。
- ③先入れ先出しを行う。
- ④調理加工後は、製品の保存方法、保存温度を厳守し、速やかに提供する。
 - ・献立毎に調理指示書に基づき、調理を行う。