

H A C C P の考え方を取り入れた

衛生管理計画作成の手引書

(中華まんの加温販売事業者向け)

日 本 加 温 食 品 協 会

# 目 次

第1章	はじめに	1
1	適用範囲	2
2	商品説明	2
3	作業工程／危害要因分析	3
第2章	衛生管理計画と手順の策定	4
1	商品の受入確認	7
2	商品の保管条件の管理	7
3	商品の加温条件の管理	7
4	商品の陳列販売条件の管理	8
5	二次汚染・異物混入の防止	8
6	トイレの洗浄・消毒	9
7	個人衛生管理	9
8	その他	11
	① 施設設備の構造	11
	② 施設設備の管理	11
	③ メーカー、お客様とのコミュニケーション	11
第3章	作業工程のポイント	12
1	作業工程のチェック方法	12
2	記録に残して管理	13

## 第1章 はじめに

本手引書では、肉まん、あんまん等の中華まんを販売する事業者を対象に、衛生管理の取り組みを「見える化」し、各事業者の取り組みを維持・向上させていくための衛生管理計画書の作成方法、必要に応じた記録方法の指針を示しています。中華まんは、店舗内での販売条件、時間を想定して規格、配合を決定し、専用工場で製造された完成品で、常温、冷蔵、冷凍で輸送されたものです。それらを事業者で、「温める」という簡易な調理工程を経てお客様に提供します。この調理工程は、お客様においしく召し上がって頂く商品にするためのプロセスであり各製造業者によって加熱方法の指示は異なります。そして、微生物の殺菌を目的とした工程ではありません。

衛生面の危害要因には生物的要因、化学的要因、物理的要因があります。

生物的危害要因は、仕入れた後の不適切な温度管理による微生物の増殖、簡易な調理後の調理従事者からや不衛生な什器使用による大腸菌や黄色ブドウ球菌やノロウイルスなどの微生物汚染です。これらについては、指定温度帯での適切な温度管理による増殖防止、人や設備からの汚染防止が重要です。化学的危害要因には、製品に直接触れるトング等の洗浄不足によるアレルギーの交差接触です。適切な洗浄やアレルギー別に器具を使い分ける等が重要です。物理的危害要因には、硬質異物の混入があります。調理器具の折損がないかの確認、設備や器具のメンテナンス等が重要です。

以上のように、本手引書で対象としている商品は、事業者での衛生的な作業や器具の一般衛生管理で十分管理でき、危害要因に対する重要管理点(CCP)を設定する必要はありません。本手引書を活用することにより、HACCPの考え方を取り入れ、食品安全に資することにつながれば幸甚です。

日本加温食品協会

## 1. 適用範囲

肉まん、あんまん等の加温して販売する中華まんを対象とします。なお、中華まんは容器包装に入れられた食品で、加温せずにそのまま摂食できるものを指します。

### ・衛生管理の役割

事業者で行なう衛生管理手順を作成し、その手順に従って衛生管理を実践します。

## 2. 商品説明

品目	中華まん	
仕入商品の特性	専用工場で製造された完成品。保存性を検証して規格・配合を決定しており、異物除去工程を経た、加温せずに直接摂食できるもの	
提供商品の特性	・ 関連法令：食品衛生法、弁当及びそうざいの衛生規範 ・ 販売規格：一般生菌数、検体 1g につき 10 万以下 大腸菌、黄色ブドウ球菌 陰性 ・ 販売期限：おいしく召し上がっていただける時間をもとに設定  -微生物については各製造業者が設定している保管方法、消費期限を遵守することで管理-	
加温方法※	使用機器	加温什器（スチーマー）
	温度	70℃以上
	時間	40 分以上
陳列販売条件※	温度	65℃以上
	期限	加温調理当日中
意図する用途	販売後、そのまま喫食	
対象消費者	一般消費者	

※ 加温方法、陳列販売条件、保管方法は各メーカーの指示に従う

※ 原則として、中華まん以外は同じ加温什器（スチーマー）に入れない。入れる場合は、必要な危害分析と衛生管理を追加する

### 3. 作業工程／危害要因分析

作業工程	危害要因	管理措置
(1) 受入	<ul style="list-style-type: none"> <li>容器包装の汚れ、破袋による微生物の汚染</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>納品されたものの確認 (外観、期限等)</li> </ul>
(2) 保管	<ul style="list-style-type: none"> <li>保管方法異常による腐敗</li> <li>開封品への微生物の汚染や異物の混入</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>冷蔵庫 (10℃以下)、冷凍庫 (-18℃以下) の適切な温度管理</li> <li>直射日光、高温多湿を避ける</li> <li>開封品の保管方法の確認</li> </ul>
(3) 加温	<ul style="list-style-type: none"> <li>加温調理機器の折損による硬質異物の混入</li> <li>調理従事者からの汚染</li> <li>加温調理器具 (トング等) からの微生物の汚染や表示外のアレルゲンの交差接触</li> <li>加温温度、時間不足</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>機器、器具の目視確認</li> <li>作業者の個人衛生管理の確認</li> <li>加温調理器具の洗浄、衛生管理</li> <li>加温什器 (スチーマー) の温度設定、加温時間の確認</li> </ul>
(4) 陳列販売	<ul style="list-style-type: none"> <li>什器の不衛生な状態での使用による微生物の汚染</li> <li>提供時間超過</li> <li>販売従事者からの微生物の汚染</li> <li>提供器具 (トング等) からの微生物の汚染や表示外のアレルゲンの交差接触</li> <li>提供器具 (トング等) の折損による硬質異物の混入</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>什器の清掃、衛生管理</li> <li>陳列開始時間の確認</li> <li>作業者の個人衛生管理の確認</li> <li>提供器具の洗浄、衛生管理</li> <li>提供器具の目視確認</li> </ul>

事業者で加温調理を行なう中華まんの原材料は、事業者での加温工程を想定して規格、配合を決定し製造された、そのままでも食べられる完成品です。事業者への輸送、事業者での保管は常温または冷蔵または冷凍です。

それを「加温する」という簡易な調理工程を経てお客様に提供します。この加温調理工程は、お客様に召し上がっていただく商品にするためのプロセスであり、生物的危害要因の管理措置としての工程ではありません。

なお、加温後の中華まんは販売可能期限を設定しています。変色等の経時変化があるとお客様に提供できる状態ではなくなるため、それを過ぎたものは廃棄します。一方で、商品の保存試験等により生物的危害要因についての検証を行なっており、販売可能期限においては食中毒、腐敗、変敗がおきないよう商品設計をしています。

以上のように、本手引書で対象としている商品の主要な危害要因は、保管時等の温度管理、加温調理従事者等からの汚染、器具折損等による硬質異物の混入等であり、一般衛生管理で十分管理できるといえます。

## 第2章 衛生管理計画と手順の策定

衛生管理計画を作成します。

衛生管理に関して、管理を行なう項目、管理の方法、チェックの方法を決めます。

1. 商品の受入確認
2. 商品の保管条件の管理
3. 商品の加温条件の管理
4. 商品の陳列販売条件の管理
5. 二次汚染・異物混入の防止
6. トイレの洗浄・消毒
7. 個人衛生管理
8. その他

上記項目を管理するために、「なぜ必要なのか」「いつ」、「どのように」管理し、「問題があったときはどうするか」の対応を考えます。

## 【衛生管理計画】

No.	ポイント	計画	
1	商品の受入確認	いつ	
		どのように	
		問題があったとき	
2	商品の保管条件の管理 ・冷蔵庫、冷凍庫温度確認 (冷蔵 10℃、冷凍-18℃以下) ・開封品の衛生的な保管	いつ	
		どのように	
		問題があったとき	
3	商品の加温条件の管理 ・加温什器(スチーマー)70℃ ・加温時間 40 分以上	いつ	
		どのように	
		問題があったとき	
4	商品の陳列販売条件の管理 ・加温什器(スチーマー)65℃ ・陳列時間 各社指定による	いつ	
		どのように	
		問題があったとき	
5	二次汚染・異物混入の 防止	いつ	
		どのように	
		問題があったとき	
6	トイレの洗浄・消毒	いつ	
		どのように	
		問題があったとき	
7	個人衛生管理	いつ	
		どのように	
		問題があったとき	
8	その他	いつ	
		どのように	
		問題があったとき	

## 衛生管理計画（記入例）

No.	ポイント	計画	
1	商品の受入確認	いつ	納品時
		どのように	外観、包装の状態、期限等を確認
		問題があったとき	良品とは識別し、返品
2	商品の保管条件の管理 ・冷蔵庫、冷凍庫温度確認 (冷蔵 10℃、冷凍-18℃以下) ・開封品の衛生的な保管	いつ	2回/日
		どのように	冷蔵庫・冷凍庫・加温機器（スチーマー）内の温度を確認。開封品は異物が入らないようにする。
		問題があったとき	食品の状態を確認、機器をメンテナンスし、食品は廃棄、機器は修理
3	商品の加温条件の管理 ・加温什器(スチーマー)70℃ ・加温時間 40分以上	いつ	品出し時
		どのように	加温什器（スチーマー）の温度、加温時間の確認
		問題があったとき	温度不足の時は食品を廃棄、加温時間不足の時は規定時間まで加温
4	商品の陳列販売条件の管理 ・加温什器(スチーマー)65℃ ・陳列時間 各社指定による	いつ	営業時
		どのように	加温什器（スチーマー）の温度、陳列時間の確認
		問題があったとき	温度不足の時、陳列時間超過の場合は食品を廃棄
5	二次汚染・異物混入の防止	いつ	加温開始時、陳列・販売時
		どのように	器具、食品、従事者の衛生状態を確認
		問題があったとき	商品を廃棄
6	トイレの洗浄・消毒	いつ	1回/日
		どのように	トイレの洗浄・消毒を行う
		問題があったとき	調理時の作業服とは代えて清掃消毒を実施する
7	個人衛生管理	いつ	始業前、作業中等
		どのように	健康状態・手指の状態 手洗いの実施、身だしなみ等の確認
		問題があったとき	調理外の作業に配置する 再実施
8	その他	いつ	営業時
		どのように	害虫などが店に侵入していないことを確認
		問題があったとき	駆除、または業者手配する

## 1. 商品の受入確認

### 【なぜ必要なのか】

腐敗しているもの、包装が破れているもの、期限が過ぎているもの、保管方法が守られていない食品は、微生物の増殖や品質が劣化している可能性があります。

### 【いつ】

納品時

### 【どのように】

外観、包装の状態、仕様等を確認しましょう。決められた保管方法、温度を維持していることや破袋・汚損がないことを確認してから保管しましょう。

### 【問題があったときはどうするか】

返品、交換等

## 2. 商品の保管条件の管理

### 【なぜ必要なのか】

温度管理や開封品の保管状態が悪かった場合には、食品中の微生物の増殖や品質の劣化につながる可能性があります。

### 【いつ】

少なくとも2回/日以上の頻度で確認。

### 【どのように】

定期的に、温度計が示す温度が規定範囲にあるか、確認しましょう。

また、表示されている温度が正しいか確認するのに、校正済み温度計を購入して冷蔵庫内に10分程度置いておき、表示温度との差異を確認するのは効果があります。

開封した商品は、汚染されないよう、袋を閉じておくなどして衛生的に扱います。

### 【問題があったときはどうするか】

温度異常の原因を確認し、設定温度が不適切な場合は再調整、故障の場合は修理を依頼しましょう。また、設備内の商品の状態を確認し、使用しない等の判断をします。

## 3. 商品の加温条件の管理

### 【なぜ必要なのか】

商品をおいしく召し上がっていただくために十分な加温が必要です。また、十分な温度に到達させ、微生物の増殖を防ぎます。

### 【どのように】

加温什器（スチーマー）の庫内温度を70℃まで上げ、商品を陳列して40分以上加温します。

### 【問題があったときはどうするか】

温度異常の場合は、設定温度の確認をし、故障の場合は修理を依頼しましょう。加温時間が不足している場合は、十分な時間加熱しましょう。

加温什器（スチーマー）は購入元又は設置元に方法を確認するなどして定期的に点検しましょう。

## 4. 商品の陳列販売条件の管理

### 【なぜ必要なのか】

商品をおいしく召し上がっていただくために十分な加温が必要です。また、十分な温度に到達させ、微生物の増殖を防ぎます。陳列時間を越えたものは販売に適しません。

### 【どのように】

加温什器の温度が65℃に達しているか、1日2回確認します。陳列時間を越えないよう、各社指定の方法で管理します。

### 【問題があった時はどうするか】

商品の状態を確認し、使用しない等の判断をします。

## 5. 二次汚染・異物混入の防止

### 【なぜ必要なのか】

不衛生な（汚れた器具や手指での作業等）状態での食品の取り扱いは、食品へ有害な微生物の汚染を広げる可能性やアレルギーの交差接触の可能性があります。また、硬質異物が混入すると喫食したお客様が怪我をする可能性があります。

### 【いつ】

加温調理、陳列、販売時

### 【どのように】

（加温調理器具類）

- (a) トング等の器具は、専用のもを用意し、使用します。また、表示外のアレルゲンを含む製品を扱った場合は適宜洗剤を用いて洗浄します。
- (b) 器具等は、適宜洗剤を用いて洗浄し、衛生的に保管します。  
（少なくとも1回/日以上実施）
- (c) 加温調理器具は、傷みにより折損して食品に混入するおそれがあるため、常に衛生状態を確認し、折損が見られる場合は早めに交換します。

(商品)

(a) 商品の取扱いは、汚染防止のために清潔な場所で行ないます。

(手指)

加温調理従事者は、次の場合には必ず手指の洗浄及び消毒を行ないます。なお、使い捨て手袋を使用する場合にも、原則として次の場合には新しい手袋に交換します。

(a) 加温調理商品に直接触れる作業の前

(b) 用便後

**【問題があったときはどうするか】**

汚れや折損のあった器具類の使用や、手指の健康状態の異常によって、食品への影響が懸念される場合は、各事業者のルールに従って対応しましょう。

## 6. トイレの洗浄・消毒

**【なぜ必要なのか】**

トイレは、さまざまな有害な微生物やウイルスに汚染される危険性が高い場所です。トイレを利用したヒトの手指を介して食品を汚染する可能性があります（腸管出血性大腸菌、ノロウイルス等）。

**【いつ】**

少なくとも1回/日以上以上の頻度で実施（汚れが確認された場合は即時実施）

**【どのように】**

トイレの洗浄・消毒を行なう。

特に便座、水洗レバー、手すり、ドアノブ等は入念に消毒します。

**【問題があったときはどうするか】**

トイレが汚れていた場合は、洗剤で洗浄し、薬剤等で消毒します。

清掃の際には、ユニフォームの着脱や着替え等を行い、加温調理する商品を汚染させない方法で実施します。

## 7. 個人衛生管理

**【なぜ必要なのか】**

加温調理従事者が発熱、嘔吐、下痢等をしていると手指等を介して有害な微生物やウイルスが食品に付着する可能性があります。

また、手指に傷等がある場合や汚れたままのユニフォームの着用、装飾品を外し忘れたままでの加温調理作業等は、食品が有害な微生物に汚染されたり、異物混入の原因になったりする可能性があります。絆創膏で傷等を覆いその上に手袋を着用して、食品を汚染させないようにしましょう。

## 【いつ】

個人衛生項目	タイミング
健康状態の確認	始業前、作業中
身だしなみの確認	始業前、作業中
手指の状態確認	始業前、作業中
衛生教育	適宜（採用時、その後定期的）
手洗い	就業時、用便後 加温調理食品に直接触れる作業前

※検便の実施については、各自治体の指導に従いましょう。

## 【どのように】

個人衛生項目	方法例
健康状態の確認	店舗責任者に申告
身だしなみの確認	目視確認
手指の状態確認	目視確認
衛生教育	店舗責任者から従業員へ教育
手洗い	後述の手洗い例を参照

## 【問題があったときはどうするか】

個人衛生項目	対応例
健康状態に異常（発熱、嘔吐、下痢等の症状）があった場合	加温調理作業に従事させない
身だしなみに不備があった場合	汚れている場合は、ユニフォームを交換する。手指の装飾品は外す
手指に異常（傷、火傷等の症状）があった場合	絆創膏、手袋を着用する 加温調理作業に従事させないことが望ましい
衛生教育を受けていない	衛生教育の実施 必要に応じ、保健所などの外部機関を活用する
適切な手洗いが実施されていない	適切に手洗いを実施する

## 8. その他

### ① 施設設備の構造

- (a) 手洗い設備は、加温調理場内の使いやすい場所にあつて、ハンドルを直接手で操作しない構造のものが望ましいでしょう。
- (b) シンクの排水口は排水が飛散しない構造のものが望ましいでしょう。
- (c) 飲用適の給水設備を設置します。  
※井水を使用する場合：各自治体の指導に従います。
- (d) 加温調理器具やサービス袋等の保管場所は、衛生的なスペースを確保します。

### ② 施設設備の管理

- (a) 施設に鼠族・昆虫が発生した場合はその都度駆除を実施します。
- (b) 施設の衛生維持、整理整頓に努め、加温調理場に必要なもの以外は持ち込まないように管理します。
- (c) 廃棄物容器は悪臭、汚液が漏れないように管理する。また周囲を定期的に清掃し、衛生上支障のないよう保持します。

### ③メーカー、お客様とのコミュニケーション

- (a) 対象商品について、メーカーから使用禁止、販売禁止等の指示が来た時には、メーカーの指示に従って廃棄又は回収します。
- (b) お客様からの指摘、お申し出に対しては、メーカーに情報を共有し、メーカーの指示に従って対応します。

## 第3章 作業工程のポイント

### 1. 作業工程のチェック方法

中華まんの作業工程を確認し、チェック方法を決めましょう。

作業工程	チェック内容例	チェック方法例
(1) 商品受入	受入検品の実施 ⇒外観、包装の状態、表示、仕様等	納品時に担当者が納品物を目視で確認し、不備があれば処置方法（例：返品）を記録に残して管理
(2) 商品保管	・ 温度管理 ⇒冷機器、温調設備の温度表示 冷蔵 10℃以下、冷凍-18℃以下 ・ 開封品の衛生的な保管	定期的に担当者が冷機器、温調設備の温度表示や開封品の保管状況を目視で確認、記録に残して管理
(3) 加温調理	加温調理時の衛生 ⇒各事業者オペレーションや 当手引き書	各事業者オペレーションや当手引書に従い、担当者が目視確認、不備があれば必要な処置をし、記録に残して管理
(4) 陳列販売	陳列、販売時の衛生 ⇒販売時間 ⇒什器の温度	

#### <具体的なチェック方法>

作業工程管理は、各社の作業指示に従ってください。

- ・ 加温什器（スチーマー）の設定温度（70℃）を確認します。
  - ・ 販売開始可能時間（40分後）を確認します。
  - ・ 販売可能期限（各社指定）を確認し、過ぎたものは廃棄します。
- ※ 一つひとつの加温調理工程を確認することで、安定した安全の確保につながります。
- ※ 販売可能時間超過品は、品位・おいしさが保たれないため、廃棄してください。

## 2 記録に残して管理

事業者が作成した衛生管理計画に基づき、事業者は衛生管理を実施し、必要に応じて記録を残しましょう。記録は各自治体及び各事業者のオペレーションルールに従って保管しましょう。また、振り返りとして、定期的に記録を確認し、クレームや衛生上、気がついたこと等、同じような問題が繰り返し発生している場合は、同じ原因が考えられますので、対応策を検討しましょう。

記録を残すことで、衛生管理が適切に実施されていたことを確認することができ、お客様に対して、店舗での衛生管理について、適正に行なわれていることを説明出来ます。記録は最低3ヶ月以上保管しましょう。

※書式例ですが、そのままコピーして使用するか、各事業者で既に使用している記録様式等がある場合は、それを活用し、記録を残してください。

なお、すべてこの記録様式に統一する必要はありませんが、項目を追加して作成する場合は、この記録様式にある項目を参考としてください。後述の書式例を参考に、記録管理を進めてください。記録の記入の際は、ボールペン等消せない筆記用具で記入してください。記入ミスをした場合は、修正液を使用せず二本線で消して訂正してください。また、いわゆる消えるペンでの記入はできません。

・記録様式例：

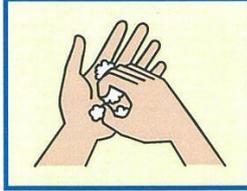
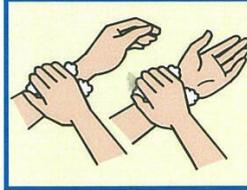
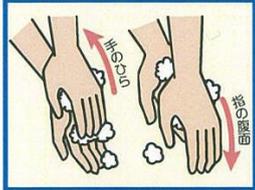
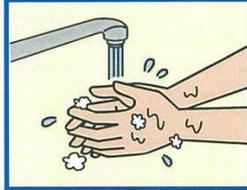
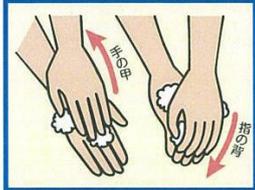
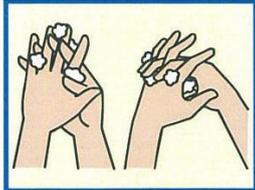
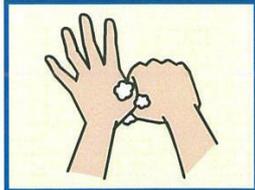
日付	1. 商品の受入確認	2. 商品の保管条件の管理	3. 商品の加温条件の管理	4. 商品の陳列販売条件の管理	5. 二次汚染・異物混入の防止	6. トイレの洗浄・消毒	7. 個人衛生管理	8. その他	記録者	確認者	特記事項 否の場合記入
1日	良, 否	良, 否 良, 否	良, 否	良, 否	良, 否 良, 否 良, 否	良, 否	良, 否 良, 否 良, 否	良, 否			
2日	良, 否	良, 否 良, 否	良, 否	良, 否	良, 否 良, 否 良, 否	良, 否	良, 否 良, 否 良, 否	良, 否			
3日	良, 否	良, 否 良, 否	良, 否	良, 否	良, 否 良, 否 良, 否	良, 否	良, 否 良, 否 良, 否	良, 否			
4日	良, 否	良, 否 良, 否	良, 否	良, 否	良, 否 良, 否 良, 否	良, 否	良, 否 良, 否 良, 否	良, 否			
5日	良, 否	良, 否 良, 否	良, 否	良, 否	良, 否 良, 否 良, 否	良, 否	良, 否 良, 否 良, 否	良, 否			
6日	良, 否	良, 否 良, 否	良, 否	良, 否	良, 否 良, 否 良, 否	良, 否	良, 否 良, 否 良, 否	良, 否			
7日	良, 否	良, 否 良, 否	良, 否	良, 否	良, 否 良, 否 良, 否	良, 否	良, 否 良, 否 良, 否	良, 否			
備考 (気づいたこと)											

チェック欄の段数は、計画した回数に合わせ変更してください。

・記録例

日付	1. 商品の受入確認	2. 商品の保管条件の管理	3. 商品の加温条件の管理	4. 商品の陳列販売条件の管理	5. 二次汚染・異物混入の防止	6. トイレの洗浄・消毒	7. 個人衛生管理	8. その他	記録者	確認者	特記事項 否の場合記入
1日	良, <input checked="" type="checkbox"/> 否	<input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否	<input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否	<input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否	<input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否 <input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否 <input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否	<input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否	<input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否 <input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否 <input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否	<input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否	佐藤	山田	1日:納品時に中身がもれた商品を確認した。目視確認したところ他には発見されなかったのでその商品を含む袋のみを返品 2日:冷蔵庫の温度確認時に温度異常(15℃表示)を確認。機器及び庫内の食品の状態を確認し、機器の設定。温度を10℃に設定。庫内の食品は、処分
2日	<input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否	良, <input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否	<input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否	<input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否	<input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否 <input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否 <input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否	<input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否	<input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否 <input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否 <input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否	<input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否	鈴木(太)	川井	3日:商品を加温中のスチーマーの温度が70℃未満だったため、庫内の商品は廃棄し新しい商品を加温 保管中の器具(トング)に洗い残しを確認したので、再洗浄を実施
3日	<input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否	<input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否	良, <input checked="" type="checkbox"/> 否	<input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否	<input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否 <input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否 <input checked="" type="checkbox"/> 良, <input checked="" type="checkbox"/> 否	<input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否	<input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否 <input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否 <input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否	<input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否	高橋	山田	4日:商品を陳列中のスチーマーの温度が65℃未満だったため、庫内の商品は廃棄し新しい商品を加温 トイレ確認時に汚れを確認したので、作業服を着替え、再清掃を実施
4日	<input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否	<input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否	<input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否	良, <input checked="" type="checkbox"/> 否	<input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否 <input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否 <input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否	良, <input checked="" type="checkbox"/> 否	<input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否 <input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否 <input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否	<input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否	田中	川井	5日:始業前点検時に井上さんの手指に傷を確認したので、井上さんを調理外作業に配置 6日:廃棄物置き場が汚れていたため、清掃を実施
5日	<input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否	<input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否	<input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否	<input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否	<input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否 <input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否 <input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否	<input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否	良, <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否 <input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否	<input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否	佐藤	山田	7日:ハエが侵入したので、駆除 トング入れが破損したため、交換
6日	<input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否	<input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否	<input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否	<input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否	<input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否 <input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否 <input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否	<input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否	<input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否 <input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否 <input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否	良, <input checked="" type="checkbox"/> 否	鈴木(花)	川井	
7日	<input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否	<input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否	<input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否	<input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否	<input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否 <input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否 <input checked="" type="checkbox"/> 良, <input checked="" type="checkbox"/> 否	<input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否	<input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否 <input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否 <input checked="" type="checkbox"/> 良, <input type="checkbox"/> 否	良, <input checked="" type="checkbox"/> 否	伊藤	山田	
備考 (気づいたこと)											

日食協が推奨する衛生的な手洗い  
 — 基本の手洗い手順 —

<p><b>1</b> 流水で手を洗う</p> 	<p><b>7</b> 指先を洗う</p> 
<p><b>2</b> 洗剤を手取る</p> <p>両手を洗うのに十分な量の洗剤を取りましょう</p> 	<p><b>8</b> 手首を洗う</p> 
<p><b>3</b> 手のひら、指の腹面を洗う</p> 	<p><b>9</b> 洗剤を十分な流水でよく洗い流す</p> 
<p><b>4</b> 手の甲、指の背を洗う</p> 	<p><b>10</b> 手を拭き乾燥させる</p> 
<p><b>5</b> 指の間（側面）、股（付け根）を洗う</p> 	<p><b>11</b> アルコールによる消毒              (爪下・爪周辺に直接かけた後、手指全体によく擦り込む)</p> 
<p><b>6</b> 親指・拇指球（親指の付け根のふくらみ）を洗う</p> 	<p><b>2度洗いが効果的です！              (2～9までをくり返す)              2度洗いで菌やウイルスを洗い流しましょう。</b></p>

制作：公益社団法人日本食品衛生協会  
<http://www.n-shokuei.jp/> / <転載・放送・複写禁> KC012

## 資料2 アレルゲン

食物アレルギー体質を持つ人が誤ってアレルゲンが混入した食品を食べるとアナフィラキシーショックによって生命に危険が及ぶ可能性があります。アレルゲンの中で特に患者数が多い、または重篤な症状に至ることの多いえび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）が7大アレルゲンとされています（2021年3月現在）。

食物アレルギー症状を引き起こすことが明らかになった食品のうち、特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高いものとして表示が義務化された7品目

えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生

