

従業員各位

### 「夏期食品衛生強化月間」実施の徹底について

本年も食中毒事故が多発しやすい時期になりました。従業員各位におかれては食中毒事故防止のために日々万全を期されていることと思いますが、この時期は更なる食品の安全衛生管理の確保が必要です。

昼礼等で下記の事項を周知徹底し、その防止の強化に努めて下さい。

#### 記

1. 夏期食品衛生月間は毎年5月1日から10月31日までだが、そのうちでも食中毒事故が多発しやすい6月1日から9月30日までを「食品衛生強化月間」として、その防止に全社で取り組んでいることを全従業員が周知徹底すること。
2. 当社の衛生管理は全店舗に配布している「衛生管理マニュアル」のとおりであること。それに基づく教育を絶えず行うこと。
3. 当社の検便は、5月から10月は月2回、それ以外は月1回である。全従業員が実施のこと。
4. 保存食は提供したすべての料理品(ご飯、味噌汁等の汁物を含む)及びその原材料を1品目50g程度ずつ、当社指定の用具でマイナス20℃以下の冷凍庫にて2週間以上保存すること。その場合に、もったいないとか原価が上がる等の発想は全て捨て去って法的に絶対厳守しなければならないこととして実施のこと。  
付合せの大葉や青ねぎ等使用料の少ない食材は、最低1食分を採取すること。  
原材料と料理品はそれぞれひとつの袋にまとめて入れ、必ず日付と朝、昼、おやつ、夕の区別を記入すること。
5. 加熱した料理品はすべて、その中心温度を計測(85～90℃で90秒間)し、当社指定の中心温度管理チェック表に記録し、保管のこと。
6. 手洗いは今の作業から次の作業に移る合い間合い間で、当社の規定に基づく手指の洗浄消毒のやり方により必ず洗う癖付けをすること。  
特に毎日の始業時には、肘から爪先を個人用の爪ブラシを使用して入念に洗浄消毒し必ずウガイをすること。尚、爪ブラシの共用は厳禁。
7. マスクは就労中(休憩時間を除く)は必ず着用のこと。和え物や盛り付け作業時には、マスク以外に手指の洗浄消毒後にエンボス手袋(使い捨て手袋)も装着のこと。  
但し、下調理時のエンボス手袋は禁止する。どうしてもと言う場合はニトリルグローブを装着のこと。
8. 生食の野菜、果物は食する前に次亜塩素酸ナトリウム溶液(200ppm)に5分間以上浸漬し、その後良く水洗いをしてから提供のこと。
9. 個人衛生は、衛生管理の基本である。下痢等の体調不良者は速やかに各店長が各業務担当者に報告し、指示を仰ぐこと。  
検便の結果で細菌の保菌者が判明した場合には、本人をすぐに自宅待機させ、再検査を2度以上受けさせること。その結果が2度連続で陰性であれば、職場復帰は可能。

尚、本人の制服(白衣一式)は一袋にまとめて、クリーニングへ出すこと。

10. 飲食できる状態にある料理品に直接触れる包丁、まな板、バット、ボール等は料理品と同じ物として認識し、それらの使用直前の洗浄、消毒を励行すること。
11. 禁止献立と使用禁止食品について。(毎年5月1日から10月31日の期間)
  - 魚貝類の生食は、いかなる理由、言い訳も認めない。厳禁。
  - 白和え。
  - ポテトサラダやカボチャサラダ等の温かい物をマヨネーズで和えた料理。
  - 山かけ。
  - 生卵(鶏卵、うずらの卵)。
  - 惣菜屋で購入したすべての料理品(コロッケ、カツ類、煮物等)。
  - 生ハム等を使用したサンドイッチ等の調理パン。
  - 半熟の卵料理(温泉卵、目玉焼き、だし巻き卵、スクランブルエッグ等)。
  - 翌日の朝食分を前日に作り置きしてはいけない。
  - 牡蠣(カキ)、おからは年間を通じて使用禁止。
12. 加熱後なら使用してよい使用制限食品。
  - 燻製品(ハム、ソーセージ等)。
  - 魚肉の練り製品(かまぼこ、ちくわ、はんぺん、なると等)。
  - 魚介類。
  - 冷奴に使用する豆腐(但し消費期限内の豆腐)。
13. 消費期限内であれば提供できる食品(提供する時に必ず消費期限の確認をする)。
  - 大豆製品(納豆等)。
  - 乳製品(牛乳、ヨーグルト、ヤクルト等)。
  - 練り製品(ちくわ、かまぼこ、はんぺん等)
14. 仕入れ時の検品検収の励行とその記録の保管。
  - 特に生卵(鶏卵、うずらの卵)については、検品後、専用容器かボールに移し変えて、洗わずに冷蔵庫にて他の食品に触れないよう保管のこと。
  - 又、生卵は使用直前に割り、割り置きは絶対にしてはいけない。更に調理時には充分加熱すること。
  - 検品、検収の食材の保管は、すべての物が厨房内で使用している容器か、新しいビニール袋等に移しかえて保管し、決して納品されたままの荷姿で厨房内に入れないこと。
  - 肉類や魚類でビニール袋で納品される物は、専用容器に移しかえるか新しいビニール袋ですっぽり覆ってから保管すること。
  - ビニール袋の物を出して使用する時は、ビニール袋の中心(真中辺り)を必ずハサミを使用して切り開き、破片を切り落とさないこと。手で破ったり、包丁で何度も切って取り出さないこと。
  - 消費・賞味期限の確認をし、先入れ先出しの原則を守ること。
15. 下膳時と残飯処理時には必ずマスクとエンボス手袋を着用して作業し、作業終了後には手指の洗浄・消毒を入念に行なうこと。

以上