

山添村レンタルキッチン 利用マニュアル

令和7年3月

山添村

目次

1. 山添村レンタルキッチン(映山紅)について……………	3
2. 利用者の衛生管理について……………	4
3. 食品の衛生管理について……………	6
4. 商品の衛生管理について……………	7
5. 製造の衛生管理について……………	8
6. 施設の衛生管理について……………	9
7. 事故対応・商品回収方法など……………	10

1. 利用について

① 利用可能日時

- ・利用可能日:月、火、金、土、日、祝日(年未年始は除く)
- ・利用可能時間:8:30~17:00

※利用可能時間内での準備・片付けの完了をお願いします。

② 利用方法について

- ・「山添村レンタルキッチン(映山紅)の利用について」及び「山添村レンタルキッチン利用規則」に詳細が記載されています。内容を確認いただき、申請、予約等の手続きをお願いします。

③ 使用可能な業種

1. 飲食店営業(食堂、カフェなど、弁当製造を含む)
2. 菓子製造(ケーキ、せんべい、パンなどの製造)

上記以外で製造を検討しているものは、当加工所で営業許可を取得しているものであれば製造可能ですので、ご相談ください。

1. 利用者の健康管理

- ① 下痢、嘔吐、発熱、腹痛などの体調不良がある場合は、責任者に連絡する。病院で診察を受け、医師の指示に従うこと。
- ② 同居家族に感染症の感染者および感染の疑いがあるものがある場合は、責任者に連絡し指示に従うこと。
- ③ 牡蠣の生食は禁止。(調理従事の2週間前まで)
- ④ 検便の実施
利用者は、レンタルキッチンの利用開始前及び2ヶ月に1回(冬場は1か月に1回)、以下の検便検査を行う。

検査項目:サルモネラ、赤痢、O157

2. 利用者の衛生管理

手・爪

- ・ 爪は短く切る。
- ・ 指輪・時計・アクセサリは外す。
- ・ ネイル・付け爪は禁止。
- ・ 手に傷がある場合は、ビニール手袋を常時着用。



頭髮

- ・ 清潔にする。
- ・ 調理帽等を着用する。
- ・ 長い髪は結ぶ。
- ・ 髪が出ないように。
- ・ 耳までかくす。

着衣

- ・ 清潔な作業着を着用。
- ・ マスクは常時着用
- ・ (鼻は出さない)
- ・ 清潔な専用の履物を着用。

※作業着や帽子はトイレや調理室を出る場合には脱ぐこと。履物も替えること。

3. 利用者の衛生教育

調理従事者は、食品衛生及び法令関係の習熟に努める。毎日作業前に以下の確認を行う。

- ① 日々の衛生管理に関する注意事項
- ② 調理従事者の衛生管理
- ③ 禁止事項等の確認

1年に1回は、食品衛生研修に参加を行うこと。

4. 入室方法

①所定の作業着を着用する。

(調理帽とマスクを着用)



②ローラーがけを行い、作業着に付着している毛髪や埃を取る。

(頭→肩→腕→体の前面→背中→腰→足の順)



③手洗いを行う。(手洗いの仕方を参照)

5. 厨房に持ち込んではいけないもの

基本的に私物の持ち込みは異物混入の危険があるので原則持ち込み禁止！

- ・キャップ式ボールペン(ノック式は OK)
- ・シャープペンシル
- ・腕時計
- ・飲食物
- ・ホッチキスの芯
- ・アクセサリー
- ・クリップ など

6. 入室の制限

調理場には調理従事者以外の入室は原則として禁止する。

やむを得ず入室する場合は、調理従事者と同様の衛生管理を行い、責任者の承認を得ること。

7. いつ手洗いをするのか

- ・作業の開始前
- ・トイレに行った後
- ・不衛生なものをさわった時



8. 手袋の着用について

- ① 調理作業の際には、調理用手袋を着用すること。
- ② 食品に直接接触する作業にあたる時は専用の盛り付け用手袋を着用する。
盛り付け用手袋は作業ごとに取り替える。
- ③ 穴があいたり破れた時、不衛生なものを触った時は交換する。
- ④ 手袋の再着用は禁止。

1. 食材の受入

食材の受入時には
賞味期限、品質(色・匂い)、包装状態、異物混入、
表面温度(冷蔵10℃以下、冷凍15℃以下)を点検する。

2. 食材の管理

- ① 食材等は指定の保管場所に収納し、相互汚染しないように保管する。
(段ボールなどから取り出して収納することが原則)
- ② 冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は-18℃以下に温度管理をする。
- ③ 段ボールの持ち込みは禁止。
- ④ 持ち込んだ食材や調味料等は作業終了後に持ち帰りください。

3. 冷蔵庫の保管区分

- ① 食材は、調理前、調理後の保管を区別し、指定された場所に保管する。
- ② 肉・魚・野菜・乳製品は区別して保管する。

4. 食材の殺菌処理

- ・テイクアウト品(弁当を含む)や非加熱で口に入る食材は、殺菌水で殺菌を行う。
- ・加熱食材は、芯温が85℃まで上がっている事を確認する。

5. 冷凍食材の解凍

- ・冷凍食材の解凍は、冷蔵庫や流水で利用して速やかに行う。

1. HACCP 資料の作成

HACCP 制度化に伴い、衛生管理計画の策定、計画に基づく実施、確認・記録が求められています。手引書に沿って、資料を作成ください。

2. 衛生管理計画の策定、計画に基づく実施記録の提出

HACCP 制度化に伴い、手引書に沿って、衛生管理計画の策定を行い、計画に従って、衛生管理を行ってください。記録は退出時に毎回提出ください。
(3年間保管)

3. 商品の食品表示について

販売を伴う加工食品については、食品表示の作成が義務付けられています。ルールに沿って食品表示を作成ください。記載方法については、「映山紅での製造品(菓子製造業)の食品表示について」を参照ください。

4. 検食や製品の保存について

料理の提供や販売を伴う加工食品を製造する場合は、下記のとおり検食や製品の保存を行う。

- ・映山紅で提供する料理や、賞味(消費)期限の短い商品(弁当・生もの菓子等)調理済みの食品(商品)を食品毎に 50g 程度ずつ清潔な保存袋に密封し、
-18℃以下で 2 週間以上保存する。

<保存袋への記入事項>

保存袋へは以下の内容を記入する

1. 採取日
2. 品名
3. 製造者名

- ・賞味期限が長い商品(ジャム・クッキー等)

商品を1個を食品表示通りの保存方法で賞味期限の期間保存する。

<商品への記入事項>

1. 製造日

4. 商品の衛生検査について

加工食品を製造する利用者に関しては、年に 1 回製品の衛生検査を行い、検査結果書は 1 年間保存することが望ましい。

1. 器具等の区分

(1)包丁…使用用途別に使い分けを行うこと。

- ① 肉は赤色
- ② 魚は青色
- ③ 野菜は緑色
- ④ 調理済み食品は黄色

(2)まな板…使用用途別に使い分けを行うこと。

- ① 肉は赤色
- ② 魚は青色
- ③ 野菜は緑色
- ④ 調理済み食品は黄色

(3)ふきん…使用用途別に使い分けを行うこと。

- ① 台ふきん…緑色のものを使用
- ② 器具用ふきん…ピンク色のものを使用
- ③ 直接口のふれるもの…使い捨てペーパー

(4)スポンジ…使用用途別に使い分けを行うこと

- ① 調理器具用…調理用のものを使用
 - ② 肉用…肉用のものを使用
 - ② 清掃用…掃除用のものを使用
- ※亀の子タワシや金タワシの使用は禁止

2. 調理道具の取り扱い

- ・作業の直前にアルコールで殺菌し作業する。
- ・すぐに加熱を行う、鍋やフライパンなどはアルコール殺菌不要。

3. 持ち込み器具類について

持ち込みした器具類等は使用の都度持ち帰る。



1. 器具の洗浄と消毒

- (1) 使用した器具類は、作業の終了のつど、洗浄し、アルコール消毒を行う。
- (2) 作業台や使用機械についても、作業終了のつど、殺菌消毒を行う。
- (3) 包丁・まな板などは、次亜塩素酸水につける等消毒殺菌を行う。
- (4) ふきん類は業務終了後に、次亜塩素酸水につけて消毒殺菌し、洗濯する。
- (5) スポンジは使い終わったら都度カゴに入れて、業務終了後に次亜塩素酸水に浸けて消毒する。

2. 清掃方法

- (1) 床は作業後に、ほうきで掃いてモップで拭き上げる。
- (2) 作業台は、中性洗剤とスポンジで洗浄し拭き上げをする。
最後にアルコールで消毒する。
- (3) オープンは作業後に庫内を掃除する。
- (4) 冷蔵庫、冷凍庫は、整理整頓し、アルコール消毒をして、庫内をふきあげる。

3. ゴミの処理について

(1) 生ごみ

臭気・汚液が漏れないようにフタ付き容器に入れ、作業後には持ち帰って処理する。また、フタ付き容器は作業終了後、速やかに清掃する。

(2) 廃油

持ち帰って処理する。

(3) 資材ゴミ

ガラスびん、金属片、段ボール、プラスチックごみは持ち帰って処理する。



1. 事故対応・自主回収等の管理について

① 食中毒の事故処理

(1)山添村地域振興課長がヒアリング等の対応をする。

<確認事項>

①被害者の住所、氏名、連作先

②発見(発症日)

③内容(食中毒の症状、製品の状態等)

④購入商品(商品名、購入場所、購入日、賞味期限、残品の確保)

(2)(1)からの報告を受けてレンタルキッチン利用者が対応を行う。

・保健所へ連絡し指示に従い措置を記録する。

② 自主回収の場合(異物混入、衛生不備等)

(1)販売先、出荷先への連絡をレンタルキッチン利用者が行う。

(2)保健所への届出をレンタルキッチン利用者が行う。

2. 防止の改善策

・改善点を検討する。

・保健所の指示に基づく再発防止改善策の資料を作成する。

・作業手順書などの見直しを行う。

3. 基本姿勢

① 常に消費者の健康と安全を最優先に考え、健康被害を拡大させないための最善の努力をする。

② 事実を正確に報告し、再発防止に努める。

③ 消費者の信頼を得るために、誠意ある対応と情報を開示する。

④ 食中毒等が生じた場合は、共同責任となる事を理解する。