

山添村チャレンジショップ 利用マニュアル

令和7年(2025年)3月

山添村

目次

1. 山添村チャレンジショップについて……………	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. 製品の回収方法など……………	10

山添村チャレンジショップについて

1. 山添村チャレンジショップの事業の目的

(1) まちづくりの視点

- ・多様な出店による神野山の新たなにぎわいの創出
- ・制度利用後の村内における起業／開業による地域の活性化

(2) ひとづくりの視点

- ・女性や若者をはじめとする住民への起業／開業の喚起
- ・起業／開業をめざす人材の育成

(3) しごとづくりの視点

- ・起業／開業による就労の場の創出
- ・地域資源の活用による地場産業の活性化

2. 利用について

① 利用可能時間/利用可能日

- ・利用可能時間: 下記利用可能日の 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。
- ・利用可能日: 月、火、金、土、日、祝日(年末年始は除く)

② 利用方法について

- ・「山添村チャレンジショップの利用について」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)
2. 菓子製造(ケーキ、せんべい、パンなどの製造)
3. 惣菜製造(煮物、焼き物、揚げ物などの製造)

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。(利用の2週間前まで)
- ④ 検便の実施
利用者は、チャレンジショップの利用開始前及び2ヶ月に1回(冬場は1ヶ月に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・アクセサリーは外す。
- ・ ネイル・付け爪は禁止。
- ・ 手に傷がある場合は、手袋を常時着用。



頭髮

- ・ 清潔にする。
- ・ 衛生キャップを着用。
- ・ 長い髪は結ぶ
- ・ 髪が出ないように。
- ・ 耳までかくす。

着衣

- ・ 清潔な専用の作業着を着用。
- ・ 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。
(衛生キャップとマスクを着用)



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入室チェックシートに記入する。



④手洗いを行う。(手洗いの仕方を参照)

5. 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 など
- ・ホッチキスの芯
- ・アクセサリ

6. 入室の制限

調理場には利用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、利用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、不衛生なものに触った時は交換する。
- ④ 手袋の再着用は禁止。

食品の衛生管理

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。
- 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原則禁止。
- 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

- ・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芯温計で確認する。

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。

6. 惣菜盛り込みの注意点

- ・専用の盛り付け手袋をつける。
- ・専用の盛り付け用の箸、スプーンなどを使う。



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 肉は赤印
- 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 肉は赤印
- 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…ピンク色のものを使用
- ② 器具用ふきん…白色のものを使用
- 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…ピンク色のものを使用
 - ② 清掃用…黒色のものを使用
- ※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. 持込み器具類について

持込みをする器具類については、事前に申請を行う。また、持込みした器具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て消毒殺菌を行う。
- (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つけて消毒する。

2. 清掃方法

- (1) 床は作業後に、濡らしたモップで清掃を行う。
- (2) 作業台は、ふきあげをしてアルコール殺菌する。
- (3) スチームコンベクションは、作業後にマニュアルに沿って、洗浄作業を行う。
- (4) ブラストチラーは、作業後にマニュアルに沿って、洗浄作業を行う。
- (5) 真空包装機は、作業後に汚れ等をふき取り、アルコール殺菌する。
- (6) 冷蔵庫、冷凍庫は、整理整頓し、冷蔵庫・冷凍庫のものを持ち帰る。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いれ、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. 製品説明書と製造工程表の作成

HACCP 制度化に伴い、製品の記述と使用用途の確認が求められています。記入例に沿って、製造された商品の製品説明書と製造工程表を作成ください。

2. 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、「山添村チャレンジショップ製造品の食品表示について」を参照ください。

3. 製品の保管について

販売を伴う加工食品を製造する利用者については以下の通り製品の保管を行う。

- ・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

- ・賞味期限(消費期限)の短い商品(惣菜・弁当・生もの菓子等)

調理済みの食品を食品毎に 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

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. 商品の事故対応・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、連絡先

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チャレンジショップ利用者に対応を行う。

・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、出荷先への連絡をチャレンジショップ利用者が行う。

(2)保健所への届出をチャレンジショップ利用者が行う。

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。