

キッチンカー衛生管理マニュアル 構成変更案（緊急当日、現地活用目的である場合と事前の勉強会目的と２編構成が見やすく理解しやすい）

目次（現状）		
1.はじめに	p.6	計画マニュアル 0
2. HACCPの考え方を取り入れた衛生管理について	p.7	計画マニュアル 1
HACCPとは p.8		
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の構築 p.9		
3. 衛生管理計画	p.10～14	計画マニュアル 2
連携先・連絡先一覧 p.15～16		
4. 管理体制	p.17	計画マニュアル 3
(1) 組織と役割 p.18		
(2) ルール(マニュアル等)の整備・策定 p.18		
(3) 教育訓練計画の策定・実施 p.19		
(4) 実行・記録 p.20		
(5) 検証・改善 p.21		
5. 一般衛生管理	p.22	計画マニュアル 4
一般衛生管理とは p.23		
①施設の保守点検及び衛生管理 p.24		
②機械・器具の保守点検及び衛生管理 p.25		
・清掃・洗浄・殺菌の基本 p.26		
・洗剤・殺菌剤の特徴 p.27		
・消毒剤使用上の注意 p.29		
③食品等の衛生的取り扱い	p.30	実施マニュアル 1
・交差汚染・二次汚染の防止 p.31		
・食品材料の保管温度<参考> p.32		
④従事者の衛生教育	p.33	計画マニュアル 5
⑤従事者の衛生管理	p.34	実施マニュアル 2
・健康状態の申告 p.34		
・手洗い p.35		
・手の状態、爪、手洗い p.36		
・身だしなみ・装飾品 p.37～38		
・使い捨て手袋・ばんそうこう p.39		
⑥そ族・昆虫の防除	p.40	計画マニュアル 6
⑦使用水の衛生管理	p.41	
⑧排水及び廃棄物の衛生管理	p.42	
⑨試験・検査に用いる器具の保守点検	p.43	
⑩事故発生時の対応	p.44	
6.工程管理（HACCP）	p.45	計画マニュアル 7
提供食品のグルーピング p.46		
各献立グループの温度管理の方法 p.47		
記録簿４「加熱・配膳・喫食」管理票 p.48		
記録簿４：「加熱・配膳・喫食」管理票の記入のしかた p.49		
7.食物アレルギー	p.50	実施マニュアル 4
食物アレルギーとは p.51		
特定原材料等 p.51		
特定原材料・特定原材料にと準ずるもの p.52		
アレルギー事故防止対策 p.52		
8.異物混入対策	p.53	実施マニュアル 5
異物混入対策の4原則 p.54		
異物を持ち込まないための事前の確認 p.55～58		
異物を発生させないための事前の確認 p.59～62		
9.マニュアル	p.63	実施マニュアル 3
① 作業開始前 p.64～66		
② 食材受け入れ・保管 p.67～68		
③ 冷蔵庫収納・保管場所 p.69～71		
④ 冷凍庫内収納・保管場所 p.72～74		
⑤ 手洗い p.75～76		
⑥ 手袋交換 p.77～78		
⑦ 器具使用 p.79～81		
⑧ 加熱調理・配膳・喫食 p.82～85		
⑨ 廃棄物の処理 p.86～89		
⑩ 洗浄・消毒・清掃（作業前・作業中・作業後） p.91～97		
⑪ 油の管理 p.98～100		
⑫ フライヤー p.101～110		
（給油・点火・消火・終業確認・排油・洗浄・清掃）		
⑬ 電子レンジ p.111～112		
⑭ 中心温度測定 p.113～115		
⑮ 使用水・残留塩素濃度測定 p.116～119		
⑯ 消火器 p.120～123		
10.記録文書類	p.124	実施マニュアル 6
記録簿1（1）作業開始前 p.125		
記録簿2（2）使用水(水道水またはタンク水) p.126		
記録簿3（3）食品受入れ・保管 p.127		
記録簿4（4）加熱調理・配膳・喫食 p.128		
記録簿5（5）作業後の洗浄・消毒 p.129		
記録簿6（6）作業後点検 p.130		
記録簿7（7）一般衛生管理実施記録 p.131		
記録簿8（8）害虫駆除記録簿 p.132		
11.知っておきたい知識・食品安全リンク集	p.133～146	計画マニュアル 8

構成変更案① 目次（事前説明目的）		
1.はじめに	p.6	計画マニュアル 0
事前学習編		
2. HACCPの考え方を取り入れた衛生管理について	p.7	計画マニュアル 1
HACCPとは p.8		
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の構築 p.9		
3. 衛生管理計画	p.10～14	計画マニュアル 2
連携先・連絡先一覧 p.15～16		
4. 管理体制	p.17	計画マニュアル 3
(1) 組織と役割 p.18		
(2) ルール(マニュアル等)の整備・策定 p.18		
(3) 教育訓練計画の策定・実施 p.19		
(4) 実行・記録 p.20		
(5) 検証・改善 p.21		
5. 一般衛生管理	p.22	計画マニュアル 4
一般衛生管理とは p.23		
①施設の保守点検及び衛生管理 p.24		
②機械・器具の保守点検及び衛生管理 p.25		
・清掃・洗浄・殺菌の基本 p.26		
・洗剤・殺菌剤の特徴 p.27		
・消毒剤使用上の注意 p.29		
④従事者の衛生教育	p.33	計画マニュアル 5
⑥そ族・昆虫の防除	p.40	計画マニュアル 6
⑦使用水の衛生管理	p.41	
⑧排水及び廃棄物の衛生管理	p.42	
⑨試験・検査に用いる器具の保守点検	p.43	
⑩事故発生時の対応	p.44	
6.工程管理（HACCP）	p.45	計画マニュアル 7
提供食品のグルーピング p.46		
各献立グループの温度管理の方法 p.47		
記録簿４「加熱・配膳・喫食」管理票 p.48		
記録簿４：「加熱・配膳・喫食」管理票の記入のしかた p.49		
11.知っておきたい知識・食品安全リンク集	p.133～146	計画マニュアル 8
実践編		
③食品等の衛生的取り扱い	p.30	実施マニュアル 1
・交差汚染・二次汚染の防止 p.31		
・食品材料の保管温度<参考> p.32		
⑤従事者の衛生管理	p.34	実施マニュアル 2
・健康状態の申告 p.34		
・手洗い p.35		
・手の状態、爪、手洗い p.36		
・身だしなみ・装飾品 p.37～38		
・使い捨て手袋・ばんそうこう p.39		
9.マニュアル	p.63	実施マニュアル 3
① 作業開始前 p.64～66		
② 食材受け入れ・保管 p.67～68		
③ 冷蔵庫収納・保管場所 p.69～71		
④ 冷凍庫内収納・保管場所 p.72～74		
⑤ 手洗い p.75～76		
⑥ 手袋交換 p.77～78		
⑦ 器具使用 p.79～81		
⑧ 加熱調理・配膳・喫食 p.82～85		
⑨ 廃棄物の処理 p.86～89		
⑩ 洗浄・消毒・清掃（作業前・作業中・作業後） p.91～97		
⑪ 油の管理 p.98～100		
⑫ フライヤー p.101～110		
（給油・点火・消火・終業確認・排油・洗浄・清掃）		
⑬ 電子レンジ p.111～112		
⑭ 中心温度測定 p.113～115		
⑮ 使用水・残留塩素濃度測定 p.116～119		
⑯ 消火器 p.120～123		
7.食物アレルギー	p.50	実施マニュアル 4
食物アレルギーとは p.51		
特定原材料等 p.51		
特定原材料・特定原材料にと準ずるもの p.52		
アレルギー事故防止対策 p.52		
8.異物混入対策	p.53	実施マニュアル 5
異物混入対策の4原則 p.54		
異物を持ち込まないための事前の確認 p.55～58		
異物を発生させないための事前の確認 p.59～62		
10.記録文書類	p.124	実施マニュアル 6
記録簿1（1）作業開始前 p.125		
記録簿2（2）使用水(水道水またはタンク水) p.126		
記録簿3（3）食品受入れ・保管 p.127		
記録簿4（4）加熱調理・配膳・喫食 p.128		
記録簿5（5）作業後の洗浄・消毒 p.129		
記録簿6（6）作業後点検 p.130		
記録簿7（7）一般衛生管理実施記録 p.131		
記録簿8（8）害虫駆除記録簿 p.132		

構成変更案② 目次（活用目的）		
1.はじめに	p.6	計画マニュアル 0
実践編		
③食品等の衛生的取り扱い	p.30	実施マニュアル 1
・交差汚染・二次汚染の防止 p.31		
・食品材料の保管温度<参考> p.32		
⑤従事者の衛生管理	p.34	実施マニュアル 2
・健康状態の申告 p.34		
・手洗い p.35		
・手の状態、爪、手洗い p.36		
・身だしなみ・装飾品 p.37～38		
・使い捨て手袋・ばんそうこう p.39		
9.マニュアル	p.63	実施マニュアル 3
① 作業開始前 p.64～66		
② 食材受け入れ・保管 p.67～68		
③ 冷蔵庫収納・保管場所 p.69～71		
④ 冷凍庫内収納・保管場所 p.72～74		
⑤ 手洗い p.75～76		
⑥ 手袋交換 p.77～78		
⑦ 器具使用 p.79～81		
⑧ 加熱調理・配膳・喫食 p.82～85		
⑨ 廃棄物の処理 p.86～89		
⑩ 洗浄・消毒・清掃（作業前・作業中・作業後） p.91～97		
⑪ 油の管理 p.98～100		
⑫ フライヤー p.101～110		
（給油・点火・消火・終業確認・排油・洗浄・清掃）		
⑬ 電子レンジ p.111～112		
⑭ 中心温度測定 p.113～115		
⑮ 使用水・残留塩素濃度測定 p.116～119		
⑯ 消火器 p.120～123		
7.食物アレルギー	p.50	実施マニュアル 4
食物アレルギーとは p.51		
特定原材料等 p.51		
特定原材料・特定原材料にと準ずるもの p.52		
アレルギー事故防止対策 p.52		
8.異物混入対策	p.53	実施マニュアル 5
異物混入対策の4原則 p.54		
異物を持ち込まないための事前の確認 p.55～58		
異物を発生させないための事前の確認 p.59～62		
10.記録文書類	p.124	実施マニュアル 6
記録簿1（1）作業開始前 p.125		
記録簿2（2）使用水(水道水またはタンク水) p.126		
記録簿3（3）食品受入れ・保管 p.127		
記録簿4（4）加熱調理・配膳・喫食 p.128		
記録簿5（5）作業後の洗浄・消毒 p.129		
記録簿6（6）作業後点検 p.130		
記録簿7（7）一般衛生管理実施記録 p.131		
記録簿8（8）害虫駆除記録簿 p.132		