

年末年始の食品衛生、整理整頓し、新たな気分で新年を！！

新しい2010年を迎えるにあたって、今年中に調理場内を整理整頓しておきたいものです。ノロウイルスやインフルエンザが最も蔓延する時期なので、営業休止が長いのは歓迎すべきことですが、食品事故防止対策として、休止期間中の食品の保管管理と再開時の食品の取り扱いを厳重にする必要があります。



休止前の注意事項

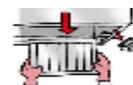
【食材はできるだけ残さない】基本は当日仕入れ、当日調理ですので、冷蔵庫は空にするのが望ましい（再開初日分を最低限残すとしても）。冷凍食品や缶詰・乾物類はすべての賞味期限を確認し、休止期間中に期限が切れる食品は使いきる。

【冷蔵庫・冷蔵庫内と温度の確認】庫内を整理・整頓、清掃し、冷気が庫内全体に行き渡るようにする。デジタル温度計を用いてすべての冷蔵庫・冷凍庫の温度を確認して異常がないかチェックする。



冷蔵庫や冷凍ストッカーを空にして、霜取り・清掃をするのも良い機会です。

【調理場の整理整頓清掃】不用品の撤去：1年の間に少しずつ貯まってしまった不用品はこの際に処分してすっきりさせる（整理）。調理器具類はそれぞれの格納場所収める（整頓）。食品庫や倉庫などは格納場所の表示を新しいものに変える。レンジ回りフードなど油で汚れやすい箇所は洗浄し、磨き上げて（清掃）新年を迎えましょう。



【運営日誌、記録簿の整理・整頓】事務室内も整理整頓：記録簿の保管期間は1年間です。20年度のものが保管してあれば良いので、それ以前の記録簿や通知類は処分する。使用しなくなった白衣なども処分する。（整理）。記録簿は種類別にファイルして一箇所に保管する（整頓）。事務機の周り、筆記用具・電算など手に触れるものを清潔にしておく（清掃）。

営業再開時の注意

【体調管理と手洗い】故郷から帰るなど各地から戻ってきます。ノロウイルスを持ち込む恐れがあるので、各人の服装・体調をチェックし、手洗いを徹底する。

【すべての冷蔵庫・冷凍庫・冷凍ストッカーの温度確認】休暇中の冷蔵庫等の温度が適切であったかどうか確認するため、出勤直後に温度確認し、温度管理記録表に記載する。大幅に基準温度を逸脱している場合はフードサービス事業部の担当宛に連絡し指示を仰ぐ。



【検品・検収の徹底】流通過程で長期間保管されていた恐れがあるので、最初に入る原材料については必ず調理従事者立会いで検収する。冷蔵庫や冷凍庫に保管してあった食品についても検品して異常の有無を確認する。

【調理器具類の洗浄・殺菌】年明け最初に使用する調理機器・器具類は調理開始前に洗浄・殺菌する。