

# PDP安全衛生管理規程

## 第1条(目的)

本規程は、当社における食品衛生管理を実施するために、食材の仕入・調理・提供・販売における各工程において、会社と従業員が取り組むべき基本的な事項を明らかにするとともに、当社を利用するお客様に、安全で安心して食べられる料理を提供するために、店舗の隅々まで行き届いた食品衛生管理を行い、食品事故を絶対に起こさないことを目的とする。

## 第2条(会社及び従業員の責務)

当社は、食品安全基本法(平成15年施行)第8条「(略)食品関係事業者は(略)自らが食品の安全性の確保について第一義的責任を有していることを認識して、食品の安全性を確保するために必要な措置を、食品供給工程の各段階において適切に講ずる責務を有する。」及び、食品衛生法(平成15年改正)第3条「食品事業者は自らの責任において(略)販売食品等の安全性を確保するため、販売食品等の安全性の確保に係る知識及び技術の習得、販売食品等の原材料の安全性の確保、販売食品等の自主検査の実施、その他の必要な措置を講ずるよう努めなければならない。」に則り、必要な食品衛生管理体制を確立し、自主衛生管理を図る。また、当社従業員は、食品の安全衛生に関する法令及び当社社内規定を順守するとともに、会社の講ずる諸措置に積極的に協力し、食品事故の防止に努めることを責務とする。

## 第3条(安全衛生管理室の設置)

当社は、自主衛生管理の推進及び食品事故の未然防止に向けて、社内に安全管理室を設置する。また安全管理室長の任命は、当社グループの親会社であるマスターピース・グループ株式会社における定時役員会において決定されるものとする。

## 第4条(安全衛生管理室の役割)

安全衛生管理室は、次の事項を行う。

### (1)食品衛生管理項目の策定及び各基準値の決定

食材の仕入・調理・提供・販売における各工程において、会社と従業員が順守しなければならない諸事項の選定及び各基準値の決定

### (2)店舗管理者、従業員の教育

食材の温度管理から加熱方法、調理器具や調理スタッフ自身の消毒・滅菌方法に至るまで広範囲な基準を設け、それらを体系化したマニュアルを作成し、日々のオペレーションで実践させるための各現場における直接指導

### (3)親会社役員会への報告

食品衛生に関して発生した重要事実等または重要事実等に該当する可能性がある事実の親会社役員会への報告

#### (4)事故発生時の対応

食品衛生に関して発生した諸問題に対する対応窓口として機能し、問題解決に向けた指揮・指導及び顧客対応、関係各署への報告

### 第5条(食品事故の定義及び対応)

食品事故とは、主に下記の事項を指す。

#### (1)食中毒(有症苦情)

①提供した食事に含まれていた食中毒菌(カンピロバクター、サルモネラ、ウェルシュ菌や、黄色ブドウ球菌等)が生成する毒素、並びにウイルス(ノロウイルス、ロタウイルス)やヒスタミン※、寄生虫等により下痢、嘔吐、腹痛等を発症すること。

※サンマ、サバ、カジキマグロ等の青背の魚に生成する毒素

②食中毒防止のための食品衛生の三原則、「細菌やウイルスをつけない、増やさない、殺す」を実行するための具体的なルールを下記に定め徹底する。

#### (2)異物混入

①食品以外の物品(髪の毛、昆虫、ビニール片、金属網破片、絆創膏、乾燥剤、洗剤等)が食品に混入することがないように、具体的なルールを下記に定め徹底する。

#### (3)賞味期限、消費期限切れ食品の販売、提供

①加工食品に製造者(メーカー)が決めた加工食品の品質表示(一括表示)に記載した期限を越え、食品を販売、提供してはならない。

②万が一、不特定多数のお客様に期限切れの食品を販売、提供した場合は、必ず行政に届出を行うものとする。

#### (4)アレルギー物質を含む食品誤表示、誤説明

①加工食品(容器包装された食品)にアレルギー症状を生じさせる品目(卵、乳、小麦、えび、かに、落花生等)が含まれている場合、当社が提供する料理にこれらを表示する法的義務はないが、お客様から質問があった場合は、正確に回答しなければならない。

### 第6条(食材調達時における衛生管理)

食材の調達に際しては、当社グループが指定する取引先からの購入に限定し、取り扱う商品の安全性が当社基準において担保されていない食材の購入を認めない。また、取引先の選定及び品質の維持管理について、下記項目を順守する。

(1) 取引先の選定に際しては、当社にて取り扱う各商品について、下記点検項目のチェックを行い、食材のトレーサビリティ確保と品質管理に努める。

- ①原材料配合 ②原産国 ③加工地 ④内容量 ⑤荷姿 ⑥賞味期限 ⑦保存方法
- ⑧成分内容 ⑨製品規格(微生物検査規格) ⑩残留農薬 ⑪食品添加物 ⑫保存料
- ⑬商品劣化の見分け方 ⑭アレルギー関連物質 ⑮遺伝子組換作物関連 等

(2) 安全衛生管理室による生産加工現場の確認や、取引先の安全管理体制のチェックと定期的な評価を行い、常に食材の安全性を確保するとともに、品質向上に努めていく。

## 第7条(店舗における衛生管理)

当社は店舗で勤務する全ての従業員に対し、下記項目を継続的に指導徹底し、安全衛生管理の推進と品質の向上に努める。

### (1)個人衛生

- ①自身や同居家族に下痢・吐き気・嘔吐・腹痛・熱などの症状がある場合は、出勤前に店長に相談する。ノロウイルスに感染している疑いがある場合などは、掛かりつけの病院で診察を受け、医師の許可が出るまで出勤しない
- ②年1回以上の健康診断及び検便(害のある菌を保菌している可能性がある場合)を行う
- ③規定された服装・身だしなみで勤務する
- ④手指は所定の手順にて洗浄消毒し、ペーパータオルで拭く

### (2)原材料の検と保管

- ①品質の良否、異物の有無を確認する
- ②賞味・消費期限を確認し、超過したものは使わない、保管しない
- ③冷蔵庫・冷凍庫には「標準配置表」を設定・貼付し、納品後は所定の場所へ速やかに収納する(先入れ・先出しの徹底、生魚・生肉は最下段保管)
- ④冷凍品は $-15^{\circ}\text{C}$ 以下、冷蔵品は $10^{\circ}\text{C}$ 以下で保管する
- ⑤庫内温度は1日2回以上測定し、記録する

### (3)下処理

- ①丁寧に洗浄する(野菜は葉の裏とひだを確認し、虫や異物、不可食部、変色部を除去)
- ②冷凍品は冷蔵庫内で解凍する(急ぐ場合は流水解凍または氷水解凍。常温解凍は厳禁)
- ③まな板、包丁は区別して使用する(肉下処理・魚貝下処理・野菜下処理・調理済み食品等の4区分で分ける)
- ④下処理後はラップをして冷蔵庫内に保管する
  - ※ 4時間以上保管する物は、調理時刻を明記した紙を貼付し、 $10^{\circ}\text{C}$ 以下で保管
  - ※ 食材ごとに決められた保管許容時間を過ぎた時点で廃棄

### (4)調理器具及び設備の消毒殺菌

- ①作業開始前に次亜塩素酸ナトリウム200ppm消毒液の入ったバケツをダスターの色別に厨房内に準備する
- ②消毒ダスターは白(食品に直接接触する調理器具・容器用)、ピンク(厨房内施設・設備用)、青(客席部分)の3種類を区分して使用する
- ③消毒液バケツにはフタをする(塩素減少防止)
- ④消毒バケツには常時ダスターを浸漬し、使用直前に取り出す
- ⑤消毒液は濁りや汚れが見られたら交換する
- ⑥作業開始時には、まず消毒液に漬けたピンクダスターで作業台、冷蔵庫取手等、厨房内を消毒、殺菌する

- ⑦調理器具・容器等は洗浄後に白ダスターで拭いて消毒する。使用直前には再度アルコール製剤で消毒する

#### **(5)調理工程の管理**

- ①加熱する食品は、中心温度が75℃1分以上(但し、カキ・アサリ・ハマグリ等の二枚貝は85℃90秒以上)となるように加熱し、中心温度を測定し確認する
- ②調理済み、殺菌済み、加熱済み等そのまま提供する食品は、食品ごとに新しい使い捨て手袋を使用し、洗浄消毒後の器具で取り扱う
- ③和え物やサラダを取り扱う場合は、使い捨て手袋を使用する。
- ④使用器具は洗浄後、作業台等は作業の区切り毎に消毒ダスターで拭いて消毒する

#### **(6)調理後の食品の取り扱い**

- ①調理後の食品はすみやかに提供する
- ②食品はラップをするか、もしくは密封容器にて保管する(露出保管厳禁)
- ③加熱調理品の冷却は、決められた手順で迅速に行う

#### **(7)盛り付け及びトッピング**

- ①盛り付け前は再度手指を洗浄消毒する

#### **(8)異物混入防止**

- ①髪の毛の防止
- ・出勤前にブラッシングする
  - ・厨房入室前に、粘着ローラーで制服についた髪の毛やほこりを取り除く
- ②虫の混入防止
- ・野菜を洗浄する時に、葉の表、裏、ひだに虫がついていないか確認する
  - ・食器、ポット、やかん、鍋等を使用する前に、中に虫がいないか確認する
- ③ビニール片(食材の袋、ラップ)の混入防止
- ・食材の袋は手で引きちぎらず、モーカッターで切れ端が袋から離れないように切る
  - ・食材、料理を覆ったラップは、切れ端が残らないように丁寧にはがす
- ④異物混入の原因になるものは厨房に持ち込み禁止
- ・鉛筆、老朽化し剥がれ落ちそうなガムテープやセロテープ、輪ゴム、キャップ付きボールペン等
- ⑤調理器具のネジやナット等は、ゆるみがないか確認
- ⑥食品や飲料の空き缶、ビンに洗剤、消毒液を入れることは厳禁
- ⑦ドレッシング、調味料の中ブタは、洗い場のシンク内に持って行き外す

#### **(9)賞味/消費期限切れ食材の使用禁止**

- ①賞味/消費期限切れ食材の使用、提供は一切禁止とする
- ②食品毎に「食材保管許容日数一覧表」を作成し、開封後は同表に記載の許容時間を、専用の食材管理シートに記入し貼付保管する
- ③ドレッシングや調味料ボトルなどで開封後も同じ容器で保管するものは、食材管理シートに廃棄日を記入し貼付する
- ④保管食材の賞味/消費期限は、店長が月末棚卸し時に点検する(小売販売商品も同様)

#### **(10)アレルギー対応について**

- ①当社が提供する料理に、アレルギー症状を生じさせる品目(卵、乳、小麦、えび、かに、落花生等)が含まれている場合には、メニューブック上にその旨表示する

#### **第8条(自主衛生管理の補完)**

当社は、自主衛生管理の補完措置として、次の各項の実施を行う。

- (1)安全衛生管理室による臨時点検(年2回、抜き打ちで実施)
- (2)安全衛生管理室による店舗での従業員衛生講習会の実施(年2回)

#### **第9条(諸規程の解釈上の取扱い)**

諸規程の解釈について疑義を生じた場合は、安全管理室において協議のうえ解決し、その解釈を決定する。

#### **第10条(改廃)**

本規程の改廃は、安全衛生管理室にて起案し、当社グループの親会社であるマスターピース・グループ株式会社の定時役員会の承認を得ることによって成されるものとする。

#### **【改訂履歴】**

平成28年11月1日 施行