

審査対象ドキュメント

スマイルキッチン株式会社 日次衛生管理報告書

店舗名: スマイルキッチン新宿店

報告日: 2023 年 10 月 15 日

報告者: 佐藤健太 (店長)

1. 食材管理

1.1 食材の温度管理

- 冷蔵品保管温度:
 - 野菜室: 4.0°C (基準値: 5°C 以下) ✓
 - 肉魚室: 2.8°C (基準値: 5°C 以下) ✓
 - 乳製品室: 3.5°C (基準値: 5°C 以下) ✓
- 冷凍品保管温度:
 - メイン冷凍庫: -20.5°C (基準値: -18°C 以下) ✓
 - 小型冷凍庫: -19.2°C (基準値: -18°C 以下) ✓
- 納品時温度記録:
 - 朝 8:00 納品 精肉類: 4.2°C (基準値: 5°C 以下) ✓
 - 朝 8:15 納品 乳製品: 3.8°C (基準値: 5°C 以下) ✓
 - 朝 8:30 納品 冷凍食品: -18.5°C (基準値: -18°C 以下) ✓

1.2 食材の期限管理

- ラベル管理:
 - 全食材に受入日・期限日のラベル貼付確認済み ✓
 - 手作り調理品に製造日・廃棄日のラベル貼付確認済み ✓
- 期限チェック:
 - 朝点検実施: 7:45 完了 ✓
 - 期限切れ食材の廃棄: 牛乳 2 本 (10/14 期限)、ヨーグルト 3 個 (10/14 期限) ✓
 - 本日使用予定食材すべて期限内確認済み ✓
- 先入れ先出し:
 - 食材配置順序確認: 問題なし ✓
 - 納品時の棚入れ手順遵守確認: 問題なし ✓

2. 調理環境

2.1 調理器具の衛生

- 洗浄・消毒状態:
 - まな板: 85°C 熱水消毒 (10 分間) 実施、専用殺菌保管庫で保管 ✓
 - 包丁: 洗浄後、アルコール消毒実施、専用保管庫で保管 ✓
 - 調理器具: 食器洗浄機 (最終すすぎ 82°C) で洗浄完了 ✓
- 器具の色分け:
 - 肉用 (赤)、魚用 (青)、野菜用 (緑) のまな板・包丁の区別確認 ✓
 - アレルギー専用器具 (黄色) の分離確認 ✓
- 器具の状態:

- まな板の亀裂・傷確認: 問題なし ✓
- 包丁の刃こぼれ確認: 問題なし ✓
- その他器具の破損確認: 問題なし ✓

2.2 施設の清掃状態

- 床面状態:
 - 朝清掃: 7:30 実施、洗剤使用、水たまりなし、乾燥確認済み ✓
 - 調理中こぼれ対応: 随時実施 (10:15、11:20 に清掃実施) ✓
- 排水溝:
 - 朝清掃: 7:40 実施、ネット内の残渣除去、洗浄剤使用 ✓
 - 悪臭の有無: なし ✓
- 害虫・害獣対策:
 - 捕獲トラップ確認: 全 6 カ所異常なし ✓
 - 出入口ドア閉鎖確認: 自動閉鎖装置正常動作 ✓
 - 窓・換気口の網戸状態: 破れなし ✓

3. 従業員管理

3.1 健康・衛生状態

- 健康チェック:
 - 全従業員 10 名分シート記入済み ✓
 - 体調不良者: 1 名 (鈴木) → 本日は調理業務から外し、接客担当に変更 ✓
 - 手指の傷・化膿: なし ✓
- 手洗い実施状況:
 - 手順ポスター設置確認: あり ✓
 - 30 秒以上の手洗い実施確認: 朝礼時にデモンストレーション実施 ✓
 - 二度洗い実施確認: 抜き打ちチェックで全員 OK ✓
- 爪・アクセサリー:
 - 爪の長さ: 全員基準内 (指先から見えない) ✓
 - マニキュア・付け爪: 全員なし ✓
 - 腕時計等: ロッカーに保管、着用者なし ✓

3.2 作業着管理

- 作業着状態:
 - 清潔度確認: 全員清潔な作業着着用 ✓
 - 交換ルール遵守: 汚れた場合即交換のルール周知済み ✓
 - 予備作業着の在庫: 各サイズ 3 着以上あり ✓
- 帽子・マスク着用:
 - 帽子着用状態: 全員正しく着用 (髪の毛の露出なし) ✓
 - マスク着用状態: 全員鼻まで覆って正しく着用 ✓
 - 予備マスク・帽子の在庫: 十分あり ✓
- 私物管理:
 - 私物の持ち込みなし ✓
 - スマートフォンの持ち込みなし ✓
 - ロッカーの施錠確認: 全員実施 ✓

4. 工程管理

4.1 交差汚染防止

- 作業区域分離:
 - 生食作業区域（青ライン）と加熱作業区域（赤ライン）の分離確認 ✓
 - 下処理済み食材と未処理食材の保管分離確認 ✓
 - 洗浄済み器具と未洗浄器具の区別確認 ✓
- アレルゲン管理:
 - 小麦製品: 専用棚（青ラベル）に保管、専用器具使用 ✓
 - 卵製品: 専用棚（黄ラベル）に保管、専用器具使用 ✓
 - ナッツ類: 密閉容器に入れ専用棚（赤ラベル）に保管、専用器具使用 ✓
- 手袋使用:
 - 素材変更時の手袋交換確認: 実施 ✓
 - 30 分毎の手袋交換タイマー使用確認: 実施 ✓
 - 手袋在庫: S、M、L サイズとも十分あり ✓

4.2 加熱・冷却管理

- 加熱温度管理:
 - グリルチキン: 中心温度 76°C（3 分間）達成 ✓
 - ハンバーグ: 中心温度 75°C（2 分間）達成 ✓
 - スープ: 沸騰後 3 分以上加熱確認 ✓
- 提供時間管理:
 - 調理後提供までの時間記録: すべて 2 時間以内 ✓
 - 温かい料理: 65°C 以上保温確認 ✓
 - 冷たい料理: 10°C 以下保管確認 ✓
- 再加熱処理:
 - 朝仕込みスープの再加熱: 沸騰後 3 分以上加熱 ✓
 - カレーの再加熱: 中心温度 75°C 以上まで加熱 ✓
 - 再加熱記録: 時間・温度記録シートに記入済み ✓

特記事項:

今朝の冷蔵庫温度が一時的に 5.2°C まで上昇したため、設定温度を 0.5°C 下げる調整を行いました。調整後 30 分おきに確認し、現在は正常値に戻っています。明日の朝の点検で再確認します。また、設備担当者に定期点検の前倒しを依頼しました。

署名: 佐藤健太（店長）

確認者: 加藤優子（副店長・衛生責任者）