

大量調理施設衛生管理マニュアル（平成9年3月24日付け衛食第85号別添）

新（改正：平成28年10月6日付け生食発1006第1号）	旧（改正：平成28年7月1日付け生食発0701第5号）
<p>I 趣旨（略）</p> <p>II 重要管理事項</p> <p>1. 原材料の受入れ・下処理段階における管理 （1）～（5）（略）</p> <p>注1：（略）</p> <p>注2：次亜塩素酸ナトリウム溶液又はこれと同等の効果を有する亜塩素酸水（きのこ類を除く。）、亜塩素酸ナトリウム溶液（生食用野菜に限る。）、<u>過酢酸製剤、次亜塩素酸水並びに食品添加物として使用できる有機酸溶液。</u>これらを使用する場合、<u>食品衛生法で規定する「食品、添加物等の規格基準」を遵守すること。</u></p> <p>2. ～5.（略）</p> <p>III 衛生管理体制（略）</p> <p>（別添1）（略）</p> <p>（別添2）標準作業書</p> <p>（手洗いマニュアル）（略）</p> <p>（器具等の洗浄・殺菌マニュアル）（略）</p> <p>（原材料等の保管管理マニュアル）</p> <p>1. 野菜・果物^{注3} ①～⑪（略）</p> <p>注3：（略）</p> <p>注4：次亜塩素酸ナトリウム溶液（200mg/ℓで5分間又は100mg/ℓで10分間）又はこれと同等の効果を有する亜塩素酸水（きのこ類を除く。）、亜塩素酸ナトリウム溶液（生食用野菜に限る。）、<u>過酢酸製剤、次亜塩素酸水並びに食品添加物として使用できる有機酸溶液。</u>これらを使用する場合、<u>食品衛生法で</u></p>	<p>I 趣旨（略）</p> <p>II 重要管理事項</p> <p>1. 原材料の受入れ・下処理段階における管理 （1）～（5）（略）</p> <p>注1：（略）</p> <p>注2：次亜塩素酸ナトリウム溶液又はこれと同等の効果を有する亜塩素酸水（きのこ類を除く。）、亜塩素酸ナトリウム溶液（生食用野菜に限る。）、次亜塩素酸水並びに食品添加物として使用できる有機酸溶液。</p> <p>2. ～5.（略）</p> <p>III 衛生管理体制（略）</p> <p>（別添1）（略）</p> <p>（別添2）標準作業書</p> <p>（手洗いマニュアル）（略）</p> <p>（器具等の洗浄・殺菌マニュアル）（略）</p> <p>（原材料等の保管管理マニュアル）</p> <p>1. 野菜・果物^{注3} ①～⑪（略）</p> <p>注3：（略）</p> <p>注4：次亜塩素酸ナトリウム溶液（200mg/ℓで5分間又は100mg/ℓで10分間）又はこれと同等の効果を有する亜塩素酸水（きのこ類を除く。）、亜塩素酸ナトリウム溶液（生食用野菜に限る。）、次亜塩素酸水並びに食品添加物として使用できる有機酸溶液。</p>

規定する「食品、添加物等の規格基準」を遵守すること。

2. 魚介類、食肉類
①～⑥ (略)

注5：次亜塩素酸ナトリウム溶液（200mg/ℓで5分間又は100mg/ℓで10分間）又はこれと同等の効果を有する亜塩素酸水、亜塩素酸ナトリウム（魚介類を除く。）、過酢酸製剤（魚介類を除く。）、次亜塩素酸水、次亜臭素酸水（魚介類を除く。）並びに食品添加物として使用できる有機酸溶液。これらを使用する場合、食品衛生法で規定する「食品、添加物等の規格基準」を遵守すること。

（加熱調理食品の中心温度及び加熱時間の記録マニュアル）(略)

（別添3）(略)

（別紙）(略)

2. 魚介類、食肉類
①～⑥ (略)

注5：次亜塩素酸ナトリウム溶液（200mg/ℓで5分間又は100mg/ℓで10分間）又はこれと同等の効果を有する亜塩素酸水、次亜塩素酸水並びに食品添加物として使用できる有機酸溶液。これらを使用する場合、食品衛生法で規定する「食品、添加物等の規格基準」を遵守すること。

（加熱調理食品の中心温度及び加熱時間の記録マニュアル）(略)

（別添3）(略)

（別紙）(略)