

## 一般的衛生管理に関するサービスメニュー

項目	自主管理	業者委託	サービスメニュー
<b>① 施設設備の衛生管理</b> ・施設設備の保全と5S ・施設設備の衛生的な使用と管理	◎	○	①日常清掃(厨房内) ②定期清掃(ダクト・空調・床・天井)
<b>② 施設設備・機械器具の保守点検</b> ・メンテナンスの計画的な実行 ・洗浄殺菌の手順確認と効果確認	◎	○	①空気清浄器(プラズマクラスター) ②防汚・抗菌施工(ミラクルチタン) ③グリスフィルターのメンテナンス
<b>③ 使用水の衛生管理</b> ・浄水、給水システムのメンテナンス ・水質検査、塩素濃度測定など	◎	△	①浄水器(ヒューマンウォーター)
<b>④ 排水及び廃棄物の衛生管理</b> ・排水処理システムのメンテナンス ・廃棄物の保管及び管理	◎	○	①グリストラップ清掃用具
<b>⑤ 防虫・防鼠</b> ・施設内のモニタリングと適切な防除	△	◎	①年間保守管理契約 ②スポット施工
<b>⑥ 従事者の衛生教育</b> ・教育訓練の計画と実行	○	○	①プライベートセミナー ②衛生啓蒙誌配布(クリンネス誌)
<b>⑦ 従事者の衛生管理</b> ・従事者の健康管理 ・手洗いなどのルール	◎	△	①手洗い設備 ②検便
<b>⑧ 食品等の衛生的な取り扱い</b> ・原材料の管理 ・製造または加工中の食品の管理	◎	△	①厨房内定期代行監査
<b>⑨ 製品の回収プログラム</b> ・不良商品の回収手順を定める	◎	△	
<b>⑩ 製品等の試験検査に用いる設備の保守管理</b> ・試験検査器具のメンテナンスと校正	△	◎	①栄養成分分析 ②アレルギー特定原材料含有検査 ③混入異物検査

- ・ チームの編成
- ・ 衛生管理計画の作成と記録・確認
- ・ 調理の衛生管理基準