

マリポリス

食中毒・ノロウイルス対策マニュアル

Fresh & Care — お客様の安全は、私たちの手から始まります

適用範囲：全 21 店舗 全店長・全スタッフ
適用開始日：2026 年 5 月 20 日
作成・管理：部長

HACCP 区分：B 区分（HACCP の考え方を取り入れた衛生管理）

第1章 総則・目的

～このマニュアルは、お客様への約束です～

マリポリスは「第二の我が家」を目指しています。
家族が食卓を囲む場所に、食中毒は絶対に持ち込んでではありません。

私たちは毎日、生の魚をお客様の口に届けています。加熱という最後の砦がない分、私たち一人ひとりの行動が、そのままお客様の安全につながっています。

このマニュアルは、ルールの羅列ではありません。マリポリスがお客様に対して交わす、安全の約束書です。

✓ 1-1 目的

このマニュアルは以下を目的として作成しました。

- ・ 食中毒・ノロウイルスの発生を予防する
- ・ 万が一発生した場合に、被害を最小限に抑える
- ・ 全21店舗が同一水準の衛生管理を実現する
- ・ HACCPに基づく衛生管理を日常業務として定着させる
- ・ お客様・スタッフの健康と安全を守る

✓ 1-2 適用範囲

項目	内容
適用対象	マリポリス全21店舗
適用対象者	全店長・全スタッフ（正社員・アルバイト問わず）
適用開始日	2026年5月20日
作成・管理	部長

✓ 1-3 関連法規・ガイドラインとの関係

- ・ 食品衛生法（2021年6月改正）
- ・ HACCPに沿った衛生管理（B区分：HACCPの考え方を取り入れた衛生管理）
- ・ 厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」
- ・ 各都道府県保健所の指導基準

✓ 適用区分はB区分です。今後の事業拡大・法令改正に伴い、A区分への移行を検討する場合があります。

✓ 1-4 用語の定義

用語	定義
HACCP	食品の安全を確保するための衛生管理手法。重要管理点を継続的に監視・記録する
CCP	重要管理点。食中毒を防ぐために特に重点的に管理が必要な工程
B区分	小規模事業者向けのHACCP運用区分。業界団体の手引きを参考に衛生管理を行う
一般衛生管理	CCPに該当しない日常的な衛生管理事項
就業制限	感染症・食中毒のリスクがある従業員の就業を制限すること
是正措置	NGが発生した際に原因を除去し、正常な状態に戻すための対応
官能チェック	目・鼻・触覚などの感覚器官を使った食材の鮮度確認

✓ 1-5 マニュアルの管理・改訂

項目	内容
管理責任者	部長
改訂のタイミング	食中毒発生後の振り返り時／法令改正時／HACCPプロジェクト更新時／年1回定期見直し
改訂時の周知方法	社内メール（回覧）で全店舗に配信

第2章 基礎知識

～知ることが、最初の予防です～

食中毒は「運が悪かった」で起きるものではありません。原因を知り、仕組みを理解すれば、ほぼ確実に防げます。

怖がるのではなく、正しく知る。それがマリンポリスのスタッフとしての第一歩です。

✓ 2-1 食中毒とは何か

～見えない敵を、正しく知る～

種類	主な原因	特徴
細菌性	サルモネラ・腸炎ビブリオ・黄色ブドウ球菌など	夏場に多い。加熱で予防できるものが多い
ウイルス性	ノロウイルス	冬場に多い。少量で発症。加熱・塩素消毒が有効
自然毒	フグ・キノコ・貝毒など	食材自体に毒がある
化学性	農薬・添加物の過剰摂取など	管理の誤りで発生

✓ 回転寿司で最も警戒すべきは「ノロウイルス」と「腸炎ビブリオ」です。生魚・貝類を扱う私たちにとって、この2つは特に重要です。

✓ 2-2 ノロウイルスの特徴

～冬の最大の敵を、徹底的に知る～

項目	内容
感染力	極めて強い。10～100個で発症
潜伏期間	24～48時間
主な症状	嘔吐・下痢・腹痛・発熱
症状の持続	1～2日間
感染経路	経口感染・接触感染・飛沫感染
発生時期	11月～3月に多発
アルコールへの効果	△効きにくい
塩素系消毒への効果	◎有効
加熱への効果	◎ 85～90℃・90秒以上で不活化

✳ ノロウイルスの感染力は極めて強い。感染したスタッフが1人いるだけで、厨房全体・お客様全員への感染リスクがあります。症状が出たら即座に報告・就業停止が絶対です。

✓ 2-3 腸炎ビブリオの特徴

～生魚を扱う私たちが特に注意すべき菌～

項目	内容
感染源	生魚・刺身・寿司ネタ
潜伏期間	4～96時間（平均12時間）
主な症状	激しい腹痛・下痢・嘔吐
発生時期	7月～9月に多発
特徴	海水中に生息。増殖スピードが速い
予防方法	低温管理（5℃以下）・真水での洗浄・加熱

✓ 腸炎ビブリオは真水に弱い。鮮魚の受入時・仕込み時に真水でしっかり洗浄することが有効です。また冷蔵温度（5℃以下）の徹底が最大の予防策です。

✓ 2-4 食中毒予防の3原則

～マリンポリスが守る、3つの約束～

原則	意味	具体的な対策
① つけない	菌・ウイルスを食材に「つけない」	手洗い・グローブ・道具の使い分け
② 持ち込まない	菌・ウイルスを厨房に「持ち込まない」	体調不良者の就業制限・受入検品の徹底
③ 広げない	菌・ウイルスを「広げない」	正しい消毒・清掃・嘔吐物の適切な処理 ・温度管理の徹底

✓ この3原則は、マリンポリスのすべての衛生管理の根幹です。迷ったときは「つけない・持ち込まない・広げない」に立ち返ってください。

つけない・持ち込まない・広げない。これだけ覚えれば大丈夫。

第3章 平常時の予防対策

～菌を「つけない・持ち込まない・広げない」の、最初の砦～

3-1 手洗い・個人衛生

～菌を「つけない・持ち込まない・広げない」の、最初の砦～


包丁の技術も、接客の笑顔も、すべては「清潔な手」から始まります。

私たちは毎日、生の魚をお客様の口に届けています。加熱という「最後の砦」がない分、手洗い一つひとつが、そのままお客様の安全につながっています。

✓ 1. 手洗いのタイミング — 「鉄の掟」

～「たぶん大丈夫」が、一番危ない～

タイミング	対象	回数
出勤直後・持ち場に入る前	全員	1回
トイレの後	全員	2回（2度洗い）
生魚・貝類に触れた後	ネタ場担当	1回
盛り付け・握り作業の前後	ネタ場担当	1回
ゴミ・廃棄物を触った後	全員	1回
清掃・掃除の後	全員	1回
咳・くしゃみ・鼻をかんだ後	全員	1回
汚れた食器・卓上に触れた後	ホール担当	1回
休憩から戻った後	全員	1回

 トイレ後は必ず2度洗い。ノロウイルスは、1回の手洗いでは落としきれません。「もう1回」の30秒が、集団食中毒を防ぎます。

✓ 正しい手洗手順は、各手洗い場の掲示ポスターを確認・実践してください。

洗うタイミングを、体に染み込ませる

✓ 2. グローブのルール

～グローブは「免罪符」ではない～

グローブをしているから、手洗いをしなくていい—その考え方が、最も危険です。グローブはあくまで「補助」です。手洗い・消毒という「本体」があって、初めて意味を持ちます。

■ 握り担当（ネタ場）

マリンポリスでは、握りの質とスピードを守るため、ネタ場担当は薄手グローブを使用します。その分、手洗い・アルコール消毒を人一倍、徹底してください。

タイミング	アクション
ネタ場に入る前	手洗い → アルコール消毒 → グローブ着用
生魚・貝類に触れた後	グローブ交換 → 手洗い → 消毒
グローブが破れたとき	即交換。手洗い・消毒も必ず実施
1時間ごとを目安に	グローブ交換 → 手洗い → 消毒

■ 全員共通

- ・ 持ち場が変わるときは、必ずグローブを交換する
- ・ 「グローブをしたまま」別の作業をしない
- ・ グローブを外した後も、手洗いを忘れない

 グローブをしていても、手洗い・消毒は省略しない。これは絶対です。

#グローブの下にも、菌はいる

✓ 3. 身だしなみチェック — ホールに出る前の「5点確認」

～清潔は、あなたの「プロの証明」です～

身だしなみは、個人の好みの問題ではありません。お客様に生の食材を提供するプロとして、これはチーム全員が守るべき共通の義務です。

確認項目	基準
① 頭髪	長い髪は束ね、帽子の中に完全に収める。前髪が顔にかかっていないか確認
② 爪・手	爪は「手のひら側から白い部分が見えない長さ」まで切る。マニキュア・ジェルネイル禁止。指輪・時計・ブレスレットはすべて外す
③ 制服	シワ・シミ・汚れがないか確認。ボタンの外れがないか確認
④ 匂い	香水禁止。匂いの強い柔軟剤・整髪料は控える。タバコの匂いが残った状態での入店は禁止
⑤ 手の傷・体調	手指に傷がある場合は必ず店長に報告。体調不良（下痢・嘔吐・発熱）は出勤前に店長へ連絡

#清潔な手が、美味しいお寿司をつくる

⚠ 店長・責任者への Check Point

現場でここを見てください

- 手洗いシンクの石けん・ペーパータオル・アルコール消毒液が常に補充されているか（1日2回以上確認）
- 手洗いシンクが食材の洗浄に流用されていないか（用途の分離）
- ネタ場スタッフが、グローブ交換のたびに手洗い・消毒を実施しているか
- トイレ後の「2度洗い」が習慣として定着しているか
- 新人初日に、手洗いタイミングとグローブルールを口頭で説明・確認しているか
- 月1回、手洗い・消毒の実施状況を抜き打ちでチェックしているか

3-2 従業員の健康管理と就業制限

～「正直に言える店」が、お客様を守れる店です～

食中毒を防ぐ最後の砦は、設備でも手順でもありません。「体調が悪い」と正直に言えるチームの空気です。


申告した人が損をする店では、誰も正直に言えません。マリポリスは、正直に申告したスタッフを、会社が守ります。

1. 毎日の体調確認 — 「出勤前のセルフチェック」

～「たぶん大丈夫」で判断しない～

出勤前に、以下の項目を必ず自分で確認してください。一つでも当てはまる場合は、出勤前に必ず店長へ電話連絡してください。

チェック項目	基準
下痢	当日または前日にあった
嘔吐	当日または前日にあった
発熱	37.5°C以上
腹痛・吐き気	続いている
手指の傷・化膿	傷口が開いている、膿んでいる
同居家族の症状	家族に下痢・嘔吐・発熱がある


 「今日休んだら迷惑をかける」と思う気持ちはわかります。でも、あなたが出勤することで迷惑をかける人数は、厨房の仲間だけでなく、その日のお客様全員になるかもしれません。

#迷ったら、休む。それがプロの判断です。

2. 就業制限のルール — 「誰が・どう決めるか」

■ 判断フロー

スタッフが症状を申告 → 店長が状況を確認・判断 → 就業制限が必要と判断した場合 → 店長が即日、部長（本部）に報告

 事後報告でも可。現場判断を尊重します。

■ 就業制限の基準

状況	対応
下痢・嘔吐・発熱のいずれかあり	即日就業停止。帰宅または出勤させない
同居家族にノロ疑いの症状あり	症状がなくても就業停止を検討。店長判断
手指に傷・化膿あり	ネタ場・盛り付け業務への配置転換。改善するまで継続

3. 休業中の扱い — 「正直に申告したスタッフを守る」

～申告した人が損をしない会社でいる～

休業の理由	扱い
会社の指示で就業停止した場合	休業補償（平均賃金の60%以上を支給）
本人の申し出で休んだ場合	欠勤扱い、または有給休暇の取得

✔ 会社がスタッフに「来るな」と言った場合は、会社が補償します。これはルールではなく、マリンポリスの約束です。

■ 休業中の連絡ルール

- ・ 毎日、店長へ体調を報告する
- ・ 医療機関を受診した場合は、診断内容を店長に共有する
- ・ 自己判断で復帰しない

✔ 4. 職場復帰の基準 — 「完全に治ってから戻る」

～「もう大丈夫かな」では、まだ早い～

ノロウイルスは、症状が消えた後も数日間、ウイルスの排出が続きます。「元気になった」と感じて、まだお客様に感染させるリスクがあります。

■ 復帰の条件（全項目クリアで復帰可）

- ・ 下痢・嘔吐・発熱の症状が消えてから48～72時間以上経過している
- ・ 医療機関を受診し、復帰の許可を受けている（ノロ疑いの場合）
- ・ 店長が状況を確認し、復帰を承認している

🚫 「症状が消えた翌日に復帰」は認めません。焦らず、完全に回復してから戻ってください。

治ったと感じてから、もう2日待つ。

⚠ 店長・責任者への Check Point

現場でここを見てください

- 毎朝、スタッフの体調を口頭で確認しているか（「今日体調どう？」の一言）
- 症状を申告しやすい雰囲気の日頃から作れているか
- 就業停止の判断をした場合、当日中に部長へ電話・メールで報告しているか
- 会社指示による休業の場合、欠勤扱いにしていないか
- 復帰の際、48～72時間ルールを確認してから承認しているか
- 手指に傷があるスタッフを、ネタ場・盛り付けに配置していないか

🌡 3-3 食材の受入・保管・温度管理

～「仕入れた瞬間」から、安全は始まっています～

どれだけ丁寧に調理しても、受け入れる食材がすでに危険な状態であれば、お客様を守ることはできません。

マリンポリスの食材は2つのルートで届きます。ルートが違って、受け入れる私たちの目と手が最後の砦です。

✓ 1. 受入チェック — 「受け取る前に、必ず確認する」

■ 本部配送便（全食材の約8割）

確認項目	基準	NGの場合
配送区分	冷凍・冷蔵・常温が正しく区別されているか	即座に店長へ報告
外装の状態	破損・汚れ・濡れがないか	受取を保留し店長へ報告
異臭	開封時に異常な臭いがないか	使用禁止・店長へ報告

■ 地元魚屋からの直接買い付け（鮮魚）

確認項目	基準	NGの場合
鮮度（官能チェック）	目・エラの色／身の弾力／臭い	仕入れを断る・店長へ報告
納品時の保管状態	氷・保冷状態で届いているか	店長へ報告
受入温度	CCP-1: 10℃以下（生鮮魚介）	使用禁止・店長へ報告

✓ 鮮魚の鮮度確認は職人の目が機能しています。これはマリンポリスの強みです。その判断を「記録として残す」習慣を加えることで、強みがさらに証跡として機能します。また、鮮魚受入時のアニサキス目視確認は営業中チェック「No.6 アニサキス目視確認」でHACCPアプリに記録してください。

#受け取る前に確認する。サインしたら責任はこちらです。

✓ 2. 保管管理 — 「置く場所と温度が、鮮度を決める」

～冷蔵庫は「入れれば安全」ではありません～

■ 温度基準（CCP-2）

保管区分	対象食材	管理基準
冷蔵（生食用）	刺身・鮮魚・貝類	5℃以下
冷蔵（あさり含む加熱用）	ボイル済み冷凍あさり解凍後（5℃以下・48時間以内）	10℃以下
冷凍	冷凍食材全般	-15℃以下
常温	乾物・調味料等	直射日光・高温多湿を避ける

✓ 毎朝の温度確認はHACCPアプリで記録してください。CCP-2「冷蔵庫の温度確認」「冷凍庫の温度確認」がこれに対応しています。

■ 冷蔵庫内の保管順序

- ・ 上段：加熱調理済み食品・すぐ使う食材
- ・ 中段：生食用鮮魚・刺身ネタ
- ・ 下段：生食材・加熱用食材

✳ 生魚を上段に置かない。ドリップが下の食材に落ちると、交差汚染が起きます。

■ 保管の基本ルール

- ・ 開封済みの食材は必ずラップまたは蓋付き容器で保管する
- ・ 保管容器には食材名・開封日・使用期限を記載する
- ・ 先入れ先出しを徹底する（古いものを必ず手前に）

✓ 3. 二枚貝の衛生管理

～貝類はノロウイルス・腸炎ビブリオの最大リスク食材です～

二枚貝（あさり・ホッキ貝・ハマグリ・ホタテ等）は食中毒リスクが特に高い食材です。

取り扱う二枚貝は店舗・季節により異なりますが、すべての二枚貝で同じ管理を徹底してください。

3-1. □□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□

店舗の設備に応じて2つのパターンで運用します。リリース日（5月20日）までに本部へ運用パターンを申告してください。

■ パターンA：保温器（ホットケース）がある店舗

- ・ 沸騰した鍋（90℃以上）に投入して瞬間解凍
- ・ 解凍後すぐホットケース（60℃以上）で保温
- ・ 提供時に料理の器に取り出して提供

■ パターンB：保温器がない店舗

- ・ 流水解凍（流しっぱなしで15～30分）
- ・ 解凍後すぐ冷蔵庫（5℃以下）で保管
- ・ オーダー時に電子レンジで再加熱
- ・ 加熱後に料理の器に取り出して提供


管理項目	基準
保管期限	解凍後 48 時間以内使い切り
パターンA ホットケース温度	60℃以上を維持（庫内温度計で実測確認）
パターンB 冷蔵保管温度	5℃以下

⚠ ホットケースの庫内温度は必ず実測確認してください。60℃を下回る機器は使用禁止。詳細は HACCP 運用マニュアル「6-7 ホットケース・おしぼりウォーマーの運用基準」を参照してください。

3-2. 生食用二枚貝（ホッキ貝・ハマグリ・ホタテ等の寿司ネタ）


- ・ 仕入時に「生食用」表示を必ず確認する
- ・ 流水解凍（冷蔵庫解凍は禁止）
- ・ 解凍後すぐ冷蔵5℃以下で保管
- ・ 解凍後 24 時間以内に使い切る（加熱用より厳しい基準）
- ・ 異常（色・においなど）があれば即廃棄

- ・ 専用まな板・包丁を使用（生魚・貝類用）

 「生食用」表示のない二枚貝の生食提供は法令違反です。仕入時の表示確認を必ず実施してください。

3-3. 全二枚貝共通の禁止事項


禁止事項	理由
冷蔵庫解凍	解凍に 12～24 時間かかり危険温度帯が長く続く
保温器解凍（解凍目的での使用）	菌が最も繁殖しやすい温度帯のため
温水・ぬるま湯解凍（30～70℃）	菌の増殖温度帯のため
常温放置	室温は菌の増殖に最適な温度帯のため

 保温器での解凍を行っている店舗は即座に中止してください。発見次第、本部へ即報告が必要な重大な逸脱です。

3-4. ラベル管理

二枚貝の保管容器には以下を必ずラベルに記載してください。

- 仕入日（解凍開始日）
- 「生食用」または「加熱用」の区分
- 使用期限（加熱用：48時間以内 / 生食用：24時間以内）

 各店舗は加熱用二枚貝の運用パターン（A/B）をリリース日（5月20日）までに本部・部長まで社内メールで申告すること。

生食用か加熱用か。ラベルで区別し、時間で管理する。

4. シャリの管理 — 「回転寿司の命、シャリを守る」

～シャリは生き物です。時間と温度が品質を決めます～

■ シャリ管理基準（CCP-3）

管理項目	基準
pH 管理	pH4.6 以下（酢の配合で管理）
使用期限	原則当日使い切り
保管温度	20～25℃（常温管理）
冷蔵庫保管	禁止（シャリがパラパラになり品質劣化するため）

■ 翌日持ち越しのルール（少量のみ・5条件すべて必要）

- ・ 少量に限る
- ・ ホットケースで保温管理（下段に熱湯を入れた2段重ね保温）
- ・ 閉店後チェックで HACCP アプリ「CCP-3: 少量保管」を記録
- ・ 翌朝開店前チェック「No.5b 前日シャリの使用前確認」を記録

- ・ 異臭・変色があれば即廃棄

※ 条件を一つでも満たせない場合は廃棄してください。「もったいない」という気持ちより、お客様の安全が常に優先です。

■ 毎日の記録フロー

閉店後チェック：CCP-3「全廃棄」または「少量保管」を記録

翌朝・開店前チェック：No.5b「前日シャリの使用前確認」→ 異常なし（使用可）または異常あり（即廃棄）

シャリの状態は、毎朝目と鼻で確認する。 翌日持ち越し時のホットキープ温度は営業中チェック「No.8 ホットキープ温度確認」で HACCP アプリに記録してください。ホットケース・おしぼりウォーマーの詳細な運用基準は HACCP 運用マニュアル「6-7」を参照してください。

✓ 5. コンベア上のネタ管理

～レーンに出した瞬間から、時計は動いています～

タイミング	内容
アイドルタイム（15～17時）	レーン上の全皿を一掃廃棄（CCP-4）
閉店時	残存する全皿を廃棄

✓ アイドルタイムの全皿一掃は HACCP アプリの「CCP-4 コンベア全皿一掃廃棄」で毎日記録してください。

- ・ ネタケース内の鮮魚は、取り出したら速やかにレーンへ
- ・ お客様が手を触れた皿・戻された皿は即座に廃棄する

✓ 6. 解凍のルール

食材	正しい解凍方法	禁止事項
加熱用二枚貝（あさり等）	流水解凍または冷蔵庫内解凍	保温器解凍・冷蔵庫解凍・常温放置はすべて禁止
冷凍魚介全般	冷蔵庫内解凍（5℃以下）	常温解凍禁止
その他冷凍食材	冷蔵庫内解凍または流水解凍	常温放置禁止

解凍は冷蔵庫か流水で。常温はゼロ秒でも NG。

⚠ 店長・責任者への Check Point

現場でここを見てください

- 納品時に外装の破損・異臭を確認してからサインしているか
- 鮮魚の受入温度（10℃以下）を確認しているか
- 冷蔵・冷凍庫の温度を HACCP アプリで毎日記録しているか
- 冷蔵庫内の保管順序（上段・中段・下段）が守られているか
- シャリの翌日持ち越しが条件5点を満たしているか
- アイドルタイムのコンベア全皿一掃が実施・記録されているか

- 二枚貝の解凍に保温器・冷蔵庫・常温放置を使っている店舗がないか


3-4 調理・仕込みエリアの衛生管理

～厨房の「動線」が、交差汚染を防ぐ～

食中毒の原因の多くは、「悪い食材を使った」ではありません。「良い食材が、途中で汚染された」ことで起きています。

✓ 1. 作業エリアの区分

エリア	主な作業	基本ルール
下処理エリア	生魚・貝類のさばき・仕込み	処理後、ネタ場に入る前に必ず手洗い
握りエリア（ネタ場）	シャリ・ネタの盛り付け・握り	生魚の処理はしない。常に清潔を維持
加熱調理エリア	だし巻き・穴子・あさりなど	加熱前後の食材を混在させない

 下処理エリアで使った道具・手を、そのままネタ場に持ち込まない。エリアをまたぐときは必ず手洗い・道具の交換を行うこと。


エリアをまたぐときは、必ず手を洗う。

✓ 2. まな板・包丁の使い分け

～習慣を、ルールとして残す～

マリンポリスでは現在、習慣として食材別の使い分けが行われています。この習慣を明文化することで、新人スタッフにも確実に伝わるルールにします。

用途	対象食材	使い分けの方法
生魚・貝類専用	刺身ネタ・鮮魚・貝類	専用のまな板・包丁を使用
加熱調理用	だし巻き・穴子・加熱食材	生魚用とは別のまな板・包丁を使用
その他食材	野菜・その他	生魚用とは分けて使用

 「なんとなく分けている」を「必ず分ける」に変える。新人スタッフは最初から正しい習慣を身につけるよう、先輩スタッフが積極的に教えてください。

将来的な整備として：色分けされたまな板・包丁の導入を推奨します（推奨事項・義務ではない）。

道具の使い分けは、習慣ではなくルールです。

✓ 3. 作業中の衛生管理

■ 下処理中

- ・ 魚のさばき中は他の食材に触らない
- ・ 使用後のまな板は即座に洗浄・消毒

- ・ エプロン・手袋が魚の汚れで汚染されたら即交換

■ ネタ場

- ・ 盛り付け前に必ず手洗い・消毒
- ・ 落とした食材は即廃棄
- ・ ネタケースの蓋は使用时以外は閉める

■ 加熱調理

- ・ 加熱前の食材と加熱後の食材を同じ容器・トングで扱わない
- ・ 中心温度 75°C1 分以上を必ず確認 (CCP-5)

✓ 4. 作業前後の清掃・消毒

タイミング	内容
作業後すぐ	まな板・包丁を洗浄・消毒
エリア移動前	作業台を洗浄・アルコール消毒
仕込み終了後	下処理エリア全体を清掃・消毒
閉店後	全エリアの清掃・消毒。シャリロボ分解洗浄

#使ったらすぐ洗う。後回しにしない。 閉店後チェック「No.14 調理場・器具の清掃・消毒」で HACCP アプリに記録してください。

⚠ 店長・責任者への Check Point

現場でここを見てください

- 下処理エリア・ネタ場・加熱調理エリアの区分が守られているか
- エリアをまたぐ際に手洗い・道具交換が行われているか
- まな板・包丁の使い分けが新人スタッフにも正しく伝わっているか
- ネタケースの蓋が使用时以外に開けっ放しになっていないか
- 加熱調理で中心温度 75°C1 分以上が確認されているか
- 閉店後のシャリロボ分解・洗浄がアプリで記録されているか

3-5 コンベア・客席まわりの衛生管理

～「職人の目」と「ホールの人」が、マリンポリスの盾です～

大手チェーンでは厨房とホールが完全に分離されています。マリンポリスは違います。職人がベルトの内側に立ち、ホールにもスタッフがいる。この構造そのものが、最大の安全対策です。

✓ 1. コンベアベルトの清掃

タイミング	内容
営業終了後	ベルト全体を拭き取り洗浄・アルコール消毒
汚れ発見時	即座に拭き取り。営業中でも放置しない

⚠️ コンベアベルトは分解洗浄できない構造のため、拭き取りの丁寧さが品質を左右します。隅・継ぎ目・レール部分まで確実に拭き取ること。閉店後チェック「No.13 コンベア・レーンの清掃・消毒」で HACCP アプリに記録してください。

✓ 2. 客席・テーブルまわりの衛生管理

■ タッチパネル・注文端末

タイミング	内容
バッシング時	テーブル拭き上げと同時にタッチパネルも拭き取り
営業終了後	アルコール消毒液で全台拭き取り
汚れ発見時	即座に拭き取り

■ テーブル常備品（醤油・粉末茶・岩塩・割り箸）

確認項目	タイミング	基準
醤油差しの汚れ・詰め替え	開店前・閉店後	外側の汚れを拭き取る。定期的に容器を洗浄
粉末茶容器の状態	開店前	蓋の汚れ・湿気による固まりがないか確認
岩塩容器の状態	開店前	汚れ・異物混入がないか確認
割り箸の状態	随時	濡れ・汚れがあるものは即交換

✓ 3. 異常・いたずら発見時の対応

■ マリンポリスの2つの構造的な強み

- ・ 職人がベルトの内側に立っている → コンベア上の異常をリアルタイムで確認できる
- ・ ホールにもスタッフが常駐している → 客席の異常に素早く気づける

■ 異常発見時のフロー

1. 該当の皿・食材を即座に回収。お客様には提供しない
2. 周囲のスタッフに声をかける「〇番テーブル、確認お願いします」
3. 即座に店長へ報告
4. 店長が状況を判断。必要に応じてコンベアを一時停止
5. 状況を記録

🚨 「気のせいかな」で流さない。報告して問題なければそれでいい。報告しなかったことで問題が起きてからでは遅い。

#おかしいと思ったら、まず声に出す。

⚠️ 店長・責任者への Check Point

現場でここを見てください

- 閉店後のコンベアベルト拭き取りが隅まで行われているか
- バッシング時にタッチパネルの拭き取りも行われているか

- 開店前にテーブル常備品（醤油・茶・岩塩・割り箸）の状態確認をしているか
- 職人がベルト内側から客席の異常に気を配れているか
- 異常発見時の報告フローがスタッフ全員に伝わっているか


3-6 器具・設備の洗浄・消毒

～「洗う」と「消毒する」は、別の作業です～

「洗った」と「消毒した」は、まったく違います。洗浄は汚れを落とすこと。消毒は菌・ウイルスを殺すこと。この2つがセットになって、初めて安全が確保されます。

1. 洗浄と消毒の違い


	洗浄	消毒
目的	汚れ・油脂・食材カスを落とす	菌・ウイルスを殺す・減らす
方法	洗剤＋水＋物理的なこすり洗い	消毒液への浸漬または拭き取り
注意点	洗浄なしに消毒しても効果が薄い	消毒前に必ず洗浄を行う

 必ず「洗浄→すすぎ→消毒」の順で行ってください。汚れが残った状態で消毒液をかけても、効果は半減します。

#洗ってから消毒。この順番を絶対に守る。

2. 消毒液の種類と使い分け

	アルコール消毒液	塩素系消毒液
有効な対象	一般細菌・一部ウイルス	ノロウイルス・広範な細菌・ウイルス
ノロウイルスへの効果	△効きにくい	◎有効
主な用途	手指・調理器具・作業台	嘔吐物処理後・トイレ・食器の浸漬消毒
使用上の注意	引火性あり。火気注意	金属腐食あり。換気必須

 ノロウイルスが疑われる場面では、必ず塩素系消毒液を使用してください。アルコールのみでは不十分です。

■ 塩素系消毒液の濃度と作り方（市販6%製品の場合）

用途	濃度	作り方
食器・器具の浸漬消毒	200ppm	水 1L に対して約 3ml
調理台・設備の拭き取り	200ppm	水 1L に対して約 3ml
嘔吐物処理後の環境消毒	1000ppm	水 1L に対して約 17ml
食中毒発生時の全体消毒	1000ppm	水 1L に対して約 17ml

■ 塩素系消毒液を使う際の3原則

- ・ 換気する：窓・換気扇をフル稼働させてから作業
- ・ ゴム手袋を着用する：素手での接触は目・皮膚への刺激あり
- ・ 他の洗剤と混ぜない：酸性洗剤と混ぜると有毒ガスが発生。絶対に混合禁止

#換気・手袋・単独使用。この3つを体に刻む。

✓ 3.2 槽シンクの使い方

～槽の役割を決めれば、汚染は防げる～

槽	役割	内容
第1槽	洗浄槽	洗剤を使って汚れを落とす
第2槽	すすぎ槽	流水で洗剤をしっかりと落とす

✓ 消毒は別途、消毒液への浸漬または拭き取りで行います。すすぎ後に消毒のステップを必ず加えてください。

✓ 4. 器具・設備別の洗浄・消毒ルール

■ 調理器具

器具	洗浄タイミング	消毒方法
まな板	使用后すぐ	洗浄後、塩素系 200ppm に浸漬または拭き取り
包丁	使用后すぐ	洗浄後、アルコール消毒または熱湯消毒
トング・取り箸	定期的に交換	洗浄後、アルコール消毒
シャリロボ	閉店後に分解洗浄	分解→洗浄→消毒→乾燥

■ 設備

設備	洗浄タイミング	消毒方法
調理台・作業台	作業前後・随時	アルコール消毒液で拭き取り
コンベアベルト	営業終了後	拭き取り洗浄・アルコール消毒
冷蔵庫・冷凍庫内部	週1回以上	洗浄後、アルコール消毒
シンク	毎日閉店後	洗浄後、塩素系消毒液で拭き取り
トイレ	毎日・随時	塩素系消毒液で拭き取り

⚠ 店長・責任者への Check Point

現場でここを見てください

- 「洗浄→すすぎ→消毒」の順番が守られているか
- ノロウイルスが疑われる場面で塩素系消毒液が使われているか
- 塩素系消毒液の濃度が正しく作られているか
- 換気・ゴム手袋着用で塩素系消毒液を使用しているか

- 2槽シンクの役割が正しく使い分けられているか
- シャリロボの分解洗浄が毎日実施・記録されているか
- 消毒液の保管場所が明示・統一されているか


3-7 店長によるチェック・記録管理

～記録は「義務」ではなく、店を守る「証明」です～

万が一、お客様から体調不良の連絡が入ったとき。保健所の監査が入ったとき。「その日、うちの店は正しく管理していた」と証明できるのは、記録だけです。

1. 毎日の記録 — 「HACCP アプリで記録する」

タイミング	主な確認項目	目安時間
開店前チェック	冷蔵・冷凍温度／受入検品／体調確認／前日シャリ確認	5分以内
営業中チェック	冷蔵・冷凍温度（2回目）／衛生状態	3分以内
アイドルタイムチェック	コンベア全皿一掃廃棄の実施	3分以内
閉店後チェック	シャリ処理／シャリロボ洗浄／清掃完了確認	5分以内


 記録はその場で入力する。「後でまとめて入力」は記録の意味がありません。確認したその瞬間に、アプリに入力してください。

記録は「後で」ではなく「今すぐ」。 ※日常の記録はHACCPアプリ (marinepolis-haccp.pages.dev) で実施。詳細はHACCP計画書 (2026年5月15日版) ・HACCP運用マニュアル (2026年5月12日発行) を参照。

2. NGが発生したときの対応

■ 重大なNGの基準と対応

内容	判断	対応
冷蔵・冷凍庫の温度異常（設備故障の可能性）	重大	即電話で部長に報告
受入検品でNGの食材を受け取った	重大	即電話で部長に報告
従業員の体調不良（下痢・嘔吐・発熱）	重大	即電話で部長に報告
コンベア全皿一掃の実施忘れ	通常	アプリ記録のみ
シャリロボ洗浄の実施忘れ	通常	アプリ記録のみ

 「報告して怒られるかも」と思って隠すことが最も危険です。マリネポリスはNGを正直に報告した店長を責めません。

NGを報告することが、プロの店長の仕事です。

3. 月次の振り返り

毎月末、部長がスプレッドシートダッシュボードで21店舗の記録を集計し、各店長に月次サマリーを社内メール（回覧）で共有します。

■ 店長の対応

- ・ 月次サマリーを確認する
- ・ 翌月の改善目標を1~2項目設定し、社内メールで部長に報告する
- ・ 翌月末に達成状況を確認する

■ 良い改善目標の例

- ・ 「アイドルタイムの記録漏れが3回あったので翌月はゼロにする」
- ・ 「開店前チェックが営業開始後になっていたので開店30分前までに完了させる」

⚠ 目標は「具体的・測定できる・1~2項目に絞る」。多すぎる目標は、結果として何も改善されません。

小さな改善を、毎月続ける。それが積み重なる。

⚠ 店長・責任者への Check Point

現場でここを見てください

- 4つのタイミングの記録がその日のうちに完了しているか（閉店後チェック No.15 「冷蔵・冷凍庫ドア閉・最終温度確認」を含む）
- NGをその場で入力し、是正措置も記録しているか
- 重大なNGは部長に即電話で報告しているか
- 月次サマリーを確認し、翌月の改善目標を設定しているか
- スプレッドシートのバックアップが定期的に取りられているか

第4章 有症者・感染疑いへの対応

～「1本の電話」が、食中毒かどうかの分岐点です～

お客様から体調不良の連絡が入る。その瞬間から、対応の質がすべてを決めます。適切に動けば、被害を最小限に抑えられます。初動を誤れば、1人の体調不良が集団食中毒の見落としになります。

✓ 4-1 お客様からの体調不良連絡への対応

～聞くべきことを、漏らさず聞く～

■ 連絡受付時に必ず確認する7項目

No.	確認項目
①	お客様のお名前・連絡先
②	来店日時・人数
③	注文した主なメニュー
④	症状の内容（下痢・嘔吐・発熱・腹痛など）
⑤	症状が出始めた時刻
⑥	同行者に同様の症状があるか
⑦	医療機関を受診したか・受診予定か

✓ この7項目が揃うと、食中毒かどうかの判断材料になります。「とりあえず謝罪」で終わらせず、必ず全項目を確認してください。

■ 連絡受付時の対応フロー

6. 落ち着いて対応する「ご連絡いただきありがとうございます。状況を確認させていただきます」
7. 7項目を確認・メモする
8. お客様に折り返しを伝える「確認の上、改めてご連絡いたします」
9. 即座に部長へ電話で報告
10. 部長の指示を待って次の対応へ


✳ この段階で謝罪・賠償の約束は絶対にしないこと。原因が特定されていない段階での安易な謝罪は、後の対応を複雑にします。

✓ 4-2 食中毒疑いの判断基準

～「1人」か「複数」かで、対応レベルが変わります～

状況	判断	対応
1名から体調不良の連絡	経過観察	部長へ報告・記録・折り返し連絡
同日に2名以上から連絡	食中毒の疑い	部長へ即報告・保健所への相談を検討
同一グループで複数名が発症	食中毒の疑い強	部長へ即報告・保健所へ相談

状況	判断	対応
症状が重篤（入院・救急搬送）	緊急対応	部長へ即報告・保健所へ即連絡

 「2名以上・同日・同店舗」は食中毒の疑いとして対応してください。この基準を超えた場合は、部長の判断のもと保健所への連絡を行います。

✓ 4-3 店舗内での嘔吐物処理手順

～嘔吐物は「汚れ」ではなく「感染源」です～

店舗内でお客様が嘔吐された場合、適切な処理をしなければノロウイルスが店内に広がり、他のお客様・スタッフへの二次感染が起きます。


■ 嘔吐物処理キット（各店舗に常備）

品目	数量
使い捨て手袋（ニトリル製）	2双
マスク	1枚
ペーパータオル	適量
ビニール袋（大）	2枚
塩素系消毒液（1000ppm用）	適量
作り方の説明カード	1枚

✓ このキットを21店舗すべてに常備してください。使用後は速やかに補充すること。

■ 嘔吐物処理の手順（8ステップ）

STEP	内容
STEP 1	周囲のお客様を離す。嘔吐物から半径2m以上を確保する
STEP 2	キットを取り出し装着する。手袋（二重）→マスクの順に装着
STEP 3	嘔吐物をペーパータオルで覆う。外側から内側に向かって覆う
STEP 4	ペーパータオルで静かに取り除く。こすらない・広げない。ビニール袋へ
STEP 5	塩素系消毒液（1000ppm）で拭き取る。10分以上接触させてから拭き取る
STEP 6	使用した道具をすべてビニール袋に入れる。二重にして密封する
STEP 7	手袋を外して手洗い（2度洗い）
STEP 8	換気を十分に行う。最低30分以上換気する

 処理中はお客様・他スタッフを近づけないこと。ノロウイルスは空気中にも漂います。嘔吐物の周囲2m以内は感染リスクがあります。

#嘔吐物は広げない・こすらない・塩素で消毒。

✓ 4-6 お客様が法的対応を示唆した場合

～感情的な対応は、問題を大きくします～

状況	対応
「弁護士を通します」	即座に顧問弁護士・社労士に相談
「訴えます」	即座に顧問弁護士・社労士に相談
「保健所に言います」	相談の上、保健所への先手対応も検討
「SNSで拡散します」	即座に顧問弁護士・社労士に相談

※ 感情的なお客様に対して、その場で謝罪・補償を約束することは絶対禁止です。必ず専門家を通して対応してください。

対応フロー：① 落ち着いて「適切に対応するため、一度社内で確認の上、改めてご連絡します」と伝える → ② 電話を丁寧に終える → ③ 即座に顧問弁護士または社労士に相談 → ④ 専門家の指示のもと対応を再開

【要整備】 顧問弁護士・社労士との契約：現状、契約なし。早急に検討が必要。担当：部長

⚠ 店長・責任者への Check Point

現場でここを見てください

- お客様からの体調不良連絡時に7項目を確認・記録できているか
- 連絡受付時に謝罪・賠償の約束をしていないか
- 部長への報告が即座に行われているか
- 同日2名以上の発症報告があった場合に保健所連絡を検討しているか
- 嘔吐物処理後のスタッフの体調を数日間フォローしているか
- 嘔吐物処理キットが常備・補充されているか

第5章 食中毒発生時の緊急対応

～「まさか」は、必ず準備した人のところには来ません～

食中毒が確定した瞬間、店舗は「飲食店」から「事故現場」に変わります。その瞬間に何をすべきか、誰が何を判断するか。これが事前に決まっていなければ、パニックの中で誤った対応をしてしまいます。

マリンポリスは過去に一度、食中毒を経験しています。その記録は残っていません。だからこそ、今ここで正しい対応を設計し、記録として残します。

✓ 5-1 食中毒発生の確認と初動


～最初の1時間が、その後のすべてを決める～

■ 食中毒「確定」の基準

- ・ 医療機関からノロウイルス等の診断が出たお客様から連絡があった
- ・ 同日・同店舗で2名以上の発症報告があった
- ・ 保健所から連絡・調査が入った
- ・ 店舗スタッフとおお客様の両方に同様の症状が出た

■ 初動フロー（発生確認から2時間以内）


STEP	内容	担当
STEP 1	部長が即座に状況を把握。店舗からの報告内容を整理する	部長
STEP 2	該当店舗の営業を一時停止	店長・部長
STEP 3	保健所へ連絡	部長
STEP 4	食材・調理器具を保存（証拠保全）	店長
STEP 5	スタッフ全員の症状を確認・記録	店長

 営業を続けながら対応することは絶対禁止です。被害が拡大した場合、会社の責任がより重くなります。迷わず営業を一時停止してください。

#迷ったら止める。動いてから考える。

✓ 5-2 保健所への報告

～報告は義務です。遅れるほどリスクが上がります～


 「確定してから報告しよう」は誤りです。疑いの段階での報告が正しい対応です。

■ 保健所への連絡内容

- ・ 店舗名・所在地・連絡先
- ・ 発生日時
- ・ 症状が出たお客様の人数・症状内容
- ・ 該当日のメニュー・食材
- ・ 現在の対応状況（営業停止・食材保全など）

■ 保健所連絡後の流れ

11. 保健所の担当者が来店・調査（食材の検査・スタッフへの聞き取り）
12. 調査への全面協力（隠蔽・食材廃棄は絶対禁止）
13. 保健所の指示に従い対応（営業停止期間・消毒範囲など）
14. 保健所の許可が出てから営業再開

 保健所の調査には全面的に協力してください。調査を妨害・隠蔽した場合、法的責任がより重くなります。


保健所への連絡は、確定前に。調査には全面協力。

✓ 5-3 食材・証拠の保全

～捨てることが、最大の証拠隠滅になります～

■ 保全すべきもの

- ・ 該当日に使用した食材の残り（冷蔵・冷凍のまま保管）
- ・ 仕入れ伝票・納品書
- ・ HACCP アプリの記録（スプレッドシートの該当日データ）
- ・ お客様の注文記録
- ・ スタッフの健康記録


 保健所の調査が完了するまで、食材を廃棄しないこと。「腐るから捨てた」「衛生上捨てた」も認められません。保全することが法的義務です。

有事の際、捨てるのは記録が出てから。それまでは保全。

✓ 5-4 施設の消毒・営業停止中の対応

～消毒は「気持ちの問題」ではなく「科学的な手順」です～

対象	消毒方法	濃度
調理台・作業台	塩素系消毒液で拭き取り	1000ppm
コンベアベルト	塩素系消毒液で拭き取り	1000ppm
トイレ全体	塩素系消毒液で拭き取り	1000ppm
食器・器具	塩素系消毒液に浸漬	200ppm
冷蔵・冷凍庫内部	塩素系消毒液で拭き取り	200ppm
床・壁	塩素系消毒液で拭き取り	1000ppm

 消毒作業は保健所の指示のもとで行ってください。独自判断での消毒は、調査の妨害とみなされる場合があります。

■ 営業停止中のスタッフ対応

営業停止は会社都合による休業です。3-2で確定した休業補償ルール（平均賃金の60%以上）を適用します。スタッフへの迅速・誠実な説明が、内部からの情報漏洩・SNS投稿を防ぐ最善策です。

✓ 5-5 お客様・外部への情報提供

～黙っていることが、最大のリスクになる時代です～

■ 基本方針：隠さない・騒がない・事実だけ伝える

■ SNS・マスコミ対応

- ・ 窓口は部長に一本化する
- ・ 店長・スタッフは取材・問い合わせに対して一切コメントしない
- ・ スタッフの SNS への投稿・コメント禁止
- ・ 社内情報の外部漏洩禁止

※ スタッフの善意の SNS 投稿が、会社への信頼を一瞬で失わせる時代です。「投稿しない」をルールとして明文化してください。

#発信は部長から。スタッフは沈黙を守る。

✓ 5-6 営業再開の判断

～「早く再開したい」より「正しく再開する」が大切です～

■ 営業再開の条件（全項目クリアで再開可）

- ・ 保健所から営業再開の許可が出ている
- ・ 施設・器具の消毒が完了している
- ・ 原因食材・工程の特定と是正が完了している
- ・ 関係スタッフの健康状態が回復している
- ・ 再発防止策が明文化されている

※ 保健所の許可なしに営業再開することは法律違反です。どれだけ急いでも、この条件は絶対に省略できません。

#再開は許可が出てから。振り返りは1週間以内に。

✓ 5-7 再発防止と振り返り

営業再開後1週間以内に実施。原因の特定と共有 → 是正措置の確認 → マニュアルの更新 → 21店舗への横展開（同じリスクが他店にないか確認・社内メールで全店に共有）

⚠ 店長・責任者への Check Point

現場でここを見てください

- 食中毒の疑いが出た段階で即座に営業を一時停止しているか
- 部長へ即電話で報告しているか
- 食材・証拠を廃棄せず保全しているか
- 保健所の調査に全面協力しているか
- スタッフへの休業補償の説明ができているか
- スタッフの SNS 投稿・情報漏洩を防ぐ指示を出しているか

- 保健所の許可なしに営業再開していないか

第6章 消毒・除菌の方法

～正しい濃度で、正しい場所に、正しい方法で～

消毒液は「あれば安心」ではありません。正しい濃度で・正しい対象に・正しい手順で使って、初めて効果があります。薄すぎれば菌は死なない。濃すぎれば人体・設備に害が出る。混ぜれば有毒ガスが発生する。

✓ 6-1 2種類の消毒液の使い分け

	アルコール消毒液	塩素系消毒液（次亜塩素酸ナトリウム）
主な用途	手指・調理器具・作業台の日常消毒	ノロウイルス対応・嘔吐物処理後・トイレ
ノロウイルスへの効果	△効きにくい	◎有効
使用上の注意	引火性あり。火気注意	換気必須・ゴム手袋・他洗剤混合禁止

✓ 6-2 塩素系消毒液の作り方

用途	濃度	作り方（6%製品）
食器・器具の浸漬消毒	200ppm	水 1L に対して約 3ml
調理台・設備の拭き取り	200ppm	水 1L に対して約 3ml
嘔吐物処理後の環境消毒	1000ppm	水 1L に対して約 17ml
食中毒発生時の全体消毒	1000ppm	水 1L に対して約 17ml

✓ 作り方カードを消毒液の保管場所に貼っておいてください（付録C参照）。

■ 塩素系消毒液使用時の3原則

- ・ 換気する：窓・換気扇をフル稼働させてから作業
- ・ ゴム手袋を着用する：素手接触は目・皮膚への刺激あり
- ・ 他の洗剤と混ぜない：酸性洗剤と混ぜると有毒ガスが発生。絶対混合禁止

#換気・手袋・単独使用。この3つを体に刻む。

✓ 6-3 消毒液の保管・管理

- ・ 保管場所：厨房内の洗剤保管場所に統一。食材・食器とは必ず分けて保管
- ・ 表示ルール（要整備）：保管場所にアルコール・塩素系の置き場と作り方カードを明示する
- ・ 在庫管理：各店舗で残量が少なくなった場合、所定の発注ツールから発注する

⚠ 現状、保管場所の明示がされていません。早急に整備が必要です。本部から統一の表示ラベルを作成・配布することを推奨します。

消毒液の場所は、全員が知らないといけない。

⚠ 店長・責任者への Check Point

現場でここを見てください

- 消毒液の保管場所が明示されているか
- アルコール・塩素系の2種類が常備されているか
- 塩素系消毒液の作り方カードが保管場所に貼られているか
- 消毒液が食材・食器と分けて保管されているか
- 残量が少なくなったら速やかに発注しているか

第7章 収束後の対応と再発防止

～「終わった」ではなく「ここから始まる」～

食中毒が収束した後、「大変だった。終わってよかった。」で終わると、また同じことが起きます。収束後の振り返りと再発防止こそが、マリポリスの衛生管理を本当の意味で強くする機会です。

✓ 7-1 収束の判断基準

- ・ 新たな発症報告がない状態が保健所の定める期間続いている
- ・ 保健所から営業再開の許可が出ている
- ・ 原因の特定と是正措置が完了している
- ・ 施設・器具の消毒が完了している
- ・ 関係スタッフの健康状態が回復している

🚫 保健所の許可なしに収束と判断しないこと。最終判断は必ず保健所が行います。

✓ 7-2 原因究明と振り返り

営業再開後1週間以内に実施。部長が主導し、該当店舗の店長と実施します。

- ・ 原因の特定：何が・なぜ・どの工程で起きたか。HACCPアプリの記録を確認する
- ・ マニュアルの確認：今回の事象はマニュアル通りに対応できていたか
- ・ 是正措置の確認：再発防止策が実際に機能しているか
- ・ 記録として残す：原因・対応・再発防止策を文書化する

✓ 7-3 21店舗への横展開

振り返り完了後、部長が概要（店舗名・詳細は伏せる）をまとめ、社内メール（回覧）で全21店舗に「今回の事例から学ぶこと」として配信します。各店長が内容を確認し、翌月の改善目標に反映します。

⚠ 「うちに関係ない」ではなく「明日は自分の店かもしれない」という意識で受け取ってください。

✓ 7-4 マニュアルの改訂

食中毒発生・収束後は必ずマニュアルを見直す。追記・修正が必要な箇所を特定 → 部長が改訂版を作成 → 全店舗に配布・周知

✓ このマニュアル自体も、運用の中で改善し続けるものです。「作って終わり」ではなく、経験とともに育てていきましょう。

第8章 教育・訓練

～知っている人だけが、正しく動けます～

食中毒対策は、マニュアルがあれば終わりではありません。「知っている」人が現場にいて、初めてマニュアルは機能します。現状、マリンポリスでは衛生管理に関する定期的な研修がほぼ実施されていません。今から始めれば、それでいい。

✓ 8-1 新人スタッフへの入社時教育

～最初に正しく教えることが、最も効率的です～

■ 入社初日に必ず伝えること

- ・ 手洗いのタイミングと方法（トイレ後2度洗いを含む）
- ・ グローブのルール（ネタ場は薄手・手洗い・消毒の徹底）
- ・ 体調不良時の報告ルール（出勤前に店長へ連絡）
- ・ 就業制限の基準（下痢・嘔吐・発熱は即日就業停止）
- ・ 消毒液の保管場所と使い方

■ 実施方法

項目	内容
担当	店長（または先輩スタッフ）
方法	口頭説明＋現場での実演
確認	チェックリストにサインをもらう
保管	店舗で保管（記録として残す）

✓ 「言った・言わない」をなくすために、必ずチェックリストへのサインを取ってください。

✓ 8-2 定期研修の仕組み（月次衛生研修）

～月1回・10分・メールで届ける～

頻度：月1回／形式：社内メール（回覧）で配信／時間：読むだけで5～10分／担当：部長が作成・配信／対象：全店長（店長がスタッフに展開）

■ 月次研修テーマ（年間カレンダー）

月	テーマ
1月	ノロウイルスの基礎知識
2月	手洗い・グローブの正しい使い方
3月	食材の受入・保管の基本
4月	コンベア管理・廃棄ルール
5月	嘔吐物処理の手順
6月	消毒液の正しい使い方
7月	食中毒が多い季節の注意点
8月	体調管理・就業制限のルール
9月	まな板・包丁の使い分け
10月	HACCP アプリの正しい記録方法
11月	食中毒発生時の初動対応
12月	年間振り返り・翌年の目標設定

✓ テーマはこのマニュアルの各章と連動しています。月次研修を続けることで、1年間でマニュアル全体を網羅できます。

✓ 8-3 抜き打ちチェックの仕組み

～「見られているかもしれない」が、習慣を作ります～

実施頻度：不定期（月1～2回を目安）／担当：部長

■ チェック項目

- ・ 手洗い・消毒の実施状況
- ・ 消毒液の保管・濃度
- ・ 冷蔵・冷凍庫の温度
- ・ HACCP アプリの記録状況
- ・ 嘔吐物処理キットの常備状況

✓ 抜き打ちチェックの目的は「摘発」ではありません。「できている店をほめ、できていない店を底上げする」ことです。ほめることが、最も効果的な教育です。

#ほめることが、最強の教育です。

⚠ 店長・責任者への Check Point

現場でここを見てください

- 新人スタッフの入社初日に5項目の教育を実施しているか
- チェックリストへのサインを取って保管しているか
- 部長からの月次研修をスタッフに展開しているか

- 「今月のテーマ」を厨房に掲示しているか
- 新任店長へのマニュアル・アプリ引き継ぎが完了しているか

付録

付録 A 温度・時間管理基準値一覧

管理項目	CCP 番号	基準値	備考
冷蔵保管（生食用）	CCP-2	5℃以下	刺身・鮮魚・貝類
冷蔵保管（あさり含む加熱用）	CCP-2	10℃以下	解凍後。生食用二枚貝は24時間以内
冷凍保管	CCP-2	-15℃以下	冷凍食材全般
生鮮魚介受入温度	CCP-1	10℃以下	受入時チェック
シャリ pH 管理	CCP-3	pH4.6 以下	酢の配合で管理
シャリ保管温度	CCP-3	20～25℃	常温管理
シャリ使用期限	CCP-3	当日使い切り原則	少量持ち越し条件付き可
コンベア廃棄	CCP-4	アイドルタイム全皿一掃	閉店時も全廃棄
加熱調理中心温度	CCP-5	75℃・1分以上	標準加熱基準
ノロウイルス対応加熱	一般衛生	85～90℃・90秒以上	厳格な基準
二枚貝（加熱用）保管期限	一般衛生	冷蔵5℃以下・48時間以内	解凍後
塩素系消毒（器具・設備）	一般衛生	200ppm	水1Lに約3ml（6%製品）
塩素系消毒（嘔吐物処理後）	一般衛生	1000ppm	水1Lに約17ml（6%製品）

付録 B 緊急連絡先一覧【要記入】

店舗名	管轄保健所名	電話番号
西大寺店		
本店		
平井店		
岡山駅前店		
大安寺店		
にぎり処 貫太のすし		
東川原店		
竹屋町店		
ひょうたん 横川店		

店舗名	管轄保健所名	電話番号
イオン松江店		
大田店		
出雲ドーム店		
出雲駅南店		
三刀屋店		
一の宮店		
南岩国店		
小郡店		
苅田店		
徳力店		
直方店		
武雄店		
顧問弁護士【要整備】		
社労士【要整備】		
部長（緊急時）		

付録C 塩素系消毒液 作り方カード

（各店舗の消毒液保管場所に掲示してください）

塩素系消毒液 作り方カード（6%製品使用の場合）

用途	濃度	作り方
通常の消毒（器具・設備）	200ppm	水 1L に対して約 3ml
嘔吐物処理後・トイレ・食中毒発生時	1000ppm	水 1L に対して約 17ml

⚠ 使用時の3原則 ① 換気する ② ゴム手袋を着用する ③ 他の洗剤と絶対に混ぜない

付録D 嘔吐物処理キット 内容確認チェックリスト

（月1回確認・補充してください）

品目	数量	確認
使い捨て手袋（ニトリル製）	2双	<input type="checkbox"/>
マスク	1枚	<input type="checkbox"/>

品目	数量	確認
ペーパータオル	適量	<input type="checkbox"/>
ビニール袋（大）	2枚	<input type="checkbox"/>
塩素系消毒液（1000ppm用）	適量	<input type="checkbox"/>
作り方カード	1枚	<input type="checkbox"/>

付録 E 要整備事項一覧

項目	内容	優先度	担当
保健所連絡先一覧	21店舗の管轄保健所を記入	高	部長
顧問弁護士・社労士	契約先の確保	高	部長
嘔吐物処理キット	全21店舗への配備	高	部長
就業規則の改定	休業補償ルールの明文化	高	部長+社労士
消毒液保管場所の表示	全店舗に統一ラベルを配備	中	部長
中心温度計の設置	各店舗への設置有無確認	中	部長
シャリ保温温度の確認	ホットケース実測値の確認（60℃以上推奨）	中	各店長
本部配送便の温度確認	冷蔵・冷凍配送温度の確認	中	部長+本部
保温器解凍の全店通達	あさり保温器解凍禁止の全店周知	高	部長
保健所への事前確認	シャリ翌日持ち越し管理方法のB区分適否	高	部長