

これから夏に向け気温が上がり食材の劣化が早まる時期となります。  
衛生管理、食材の保管など十分に注意し取り組んでください。

## < 調理人の心得 >

- 本来、料理は食べる人に至福のひと時や喜びを与えるものだが、一步調理の仕方を間違えると死に至るような重大な事になる。お客様の命を預かる重大な責任を感じ調理する事が大事である。
- お客様に料理を提供する責任として、最低限の食品衛生の知識は学ぶ事。
- 菌は目に見えないものであり、その怖さを十分に認識する事。
- 食中毒は故意に起こそうとする調理人は一人もいません。しかしちょっとした気の緩みや作業の横着により発生する事が多くあります。食中毒が発生すれば、そのお客様を苦しめてしまう事になります。その上、店としても死活問題となります。いずれにしても重大な事になるという認識を持つ事である。

## < 調理人として厳守する事 >

- 厨房に入る前に手洗い、アルコール消毒を徹底する事。
- 調理する際、違う食材に手を触れる時は必ず手洗いをしてから扱う事。
- 違う食材を扱う際は都度、包丁をこまめに洗う事（ダスターで拭き取るだけではダメ）
- トイレ後は入念に手洗い、アルコール消毒を徹底する事。

## < 食材の保管、衛生管理について >

- 業者納品後検品をして、すぐに使う食材以外は冷蔵庫または冷凍庫に収納する。
- スtock食材については納品日を袋やガムテープに記載し貼り付けわかりやすくする。
- 冷蔵庫内の収納は生肉、生魚、野菜、調理済み商材など、菌が付着しないように区分けする。
- スtock食材の使用については、当然の事だが納品日の古いものから使用する。  
但し劣化しているものは絶対に使わないこと。（これも当然の事）
- 「お通し」など頻繁に出し入れするものは、外に出しっぱなしにしがちだが、まめに冷蔵庫に入れ、十分に気をつける事。
- 発注数量を日々調整して、過剰在庫は避け、常に鮮度の良いものを使用する事。

## < 仕込み時の加熱調理食材の冷却について >

1. 調理の際は十分に加熱する事。
2. 調理後はすばやく粗熱を取り金属容器に入れ急速冷却をする。（タッパーだと冷却しにくいので避ける事。）

### [冷却方法]

キッチンポット等のステンレス容器に調理済み食材を入れる。

大きめのボールを用意してその中にポットを入れ、その周りに氷を張り冷却する。

レ ドル等でポットの中身をかき混ぜ循環させ冷却時間を短縮させる。

保管の際は「調理済み食材」の中に水気が入らないように十分に注意する。（水気は食材を腐らせます。）

3. 調理済み食材がきちんと冷めたら、ポットの蓋を閉め（又はタッパー等の密閉容器に移し）冷蔵庫保管する。