

飲食店における衛生管理計画

一般衛生管理のポイント (取扱い全般において基本となる衛生管理)			●実施する確認方法をチェックします。（例　☑原材料の納入時） ●実施方法がここにあらかじめ記載された方法と異なる場合は、「その他」欄にその方法を記入します。 ●管理項目①から④-2の他に、営業形態に合わせて新たな項目を追加する場合は、「※追加項目」欄に記入します。	
管理項目		いつ	どのように	問題があったとき
①	原材料の受入の確認	☐ 原材料の納入時 ☐ その他（　　　　　）	☐ 外観、におい、包装の状態、表示(期限、保存方法)を確認する ☐ その他（　　　　　）	☐ 返品する ☐ 廃棄する ☐ その他（　　　　　）
②	庫内温度の確認 （冷蔵庫、冷凍庫）	☐ 始業前 ☐ 作業中 ☐ 終業後 ☐ その他（　　　　　）	☐ 庫内温度を確認する （冷蔵：10℃以下、冷凍：-15℃以下） ☐ その他（　　　　　）	☐ 異常の原因を確認する ☐ 設定温度の再調整を行う ☐ 故障の場合修理を依頼する ☐ 食材の状態に応じて廃棄、または加熱して提供する ☐ その他（　　　　　）
③-1	交差汚染・二次汚染の防止	器具	☐ 作業中 ☐ その他（　　　　　）	☐ 使用時に器具類に汚れが残っていた場合は洗剤で再度洗浄し、消毒する ☐ その他（　　　　　）
		食品	☐ 作業中 ☐ その他（　　　　　）	☐ 汚染された食材は、廃棄、または加熱して提供する ☐ その他（　　　　　）
③-2	器具等の洗浄・消毒・殺菌	☐ 始業前 ☐ 使用後 ☐ 終業後 ☐ その他（　　　　　）	☐ 器具類を洗浄し、消毒する ☐ その他（　　　　　）	☐ 使用時に汚れや洗剤等が残っていた場合は、再度洗浄を行い、消毒する ☐ その他（　　　　　）
③-3	トイレの洗浄・消毒	☐ 始業前 ☐ 営業中 ☐ 終業後 ☐ その他（　　　　　）	☐ トイレの洗浄、消毒を行う （重点箇所：便座、水洗レバー、手すり、ドアノブ） ☐ トイレ清掃用の作業着、手袋などを使用する ☐ その他（　　　　　）	☐ トイレが汚れていた場合は、洗剤で洗浄し、消毒する ☐ その他（　　　　　）
④-1	従業員の健康管理・衛生的作業着の着用等	☐ 始業前 ☐ 作業中 ☐ その他（　　　　　）	☐ 従業員の体調（下痢、おう吐、発熱など）の確認を行う ☐ 手の傷の有無の確認を行う ☐ 従業員の着衣等の確認を行う ☐ その他（　　　　　）	☐ 下痢、おう吐、発熱などの体調不良がある場合は食品に触れる作業をしない ☐ 手の傷を保護し、上から手袋を着用する ☐ 清潔な作業着に交換する ☐ その他（　　　　　）
④-2	手洗いの実施	☐ トイレの後 ☐ 調理場に入る前 ☐ 盛り付けの前 ☐ 作業内容変更時 ☐ 肉や魚等を扱った後 ☐ 金銭をさわった後 ☐ 清掃を行った後 ☐ その他（　　　　　）	☐ 衛生的な手洗いをを行う ☐ その他（　　　　　）	☐ 手洗いの方法やタイミングが不適切な場合は、適切な手洗いを実施する ☐ その他（　　　　　）
	※追加項目			

※必要に応じて一般衛生管理の項目を追加し、記入しましょう。

管理項目		いつ	どのように	問題があったとき
追加項目の例	施設設備の衛生管理	終業後	施設設備の清掃を行う	清掃不良を確認した場合は、再度清掃を行う
	そ族・昆虫対策	6月と11月	駆除作業を実施する	発生を認めた場合は駆除作業を実施し、原因を確認して必要な対策をとる
	廃棄物の取扱い	終業後	廃棄物の管理状況を確認する	ゴミ等が散乱していた場合は、周囲を清掃し、適切に管理する

重要管理のポイント (調理や提供に関する衛生管理の具体的な方法)			●代表的メニューを「例」のように分類し記入します。調理方法等の違いによって異なるグループに分類する場合があります。 ●実施する管理方法や確認方法をチェックします。(例　☑冷蔵庫で保管する) ●確認方法がここにあらかじめ記載された方法と異なる場合は、「その他」欄にその方法を記入します。			
分類		メニュー		確認方法		問題があったとき
		例	代表的メニュー			
第1グループ	非加熱で提供	野菜サラダ、刺身、しめサバ、冷奴、大根おろし、薬味ネギ、ドリンク類、惣菜（既製品）		＜仕込み＞	☐ 野菜は十分に洗浄する ☐ 作業前に十分に手洗いをを行う ☐ 素手で作業を行わず器具や手袋を使用する ☐ その他（ ）	☐ 加熱して提供 ☐ 廃棄する ☐ その他（ ）
				＜保管・提供＞	☐ 冷蔵庫で保管し、出したらすぐに提供する ☐ その他（ ）	
第2グループ	加熱後直ちに提供	＜焼き物＞焼き鳥、ハンバーグ、焼き魚　豚肉の生姜焼き　＜揚げ物＞唐揚げ、天ぷら、フライ類　＜炒め物＞チャーハン、野菜炒め、レバニラ炒め　＜蒸し物＞茶碗蒸し、しゅうまい、じゃがバター		＜十分な加熱の確認＞	☐ 量と火の強さ、加熱時間で確認する ☐ 色、肉汁、触感で確認する ☐ 中心温度計で____℃以上を確認する ☐ その他（ ）	☐ 再加熱する ☐ 廃棄する ☐ その他（ ）
	加熱後、高温保管して提供	ご飯、スープ、おでん、煮物		＜十分な加熱の確認＞	☐ 火の強さと加熱時間で確認する ☐ 色、触感、気泡、湯気で確認する ☐ 中心温度計で____℃以上を確認する ☐ その他（ ）	☐ 再加熱する ☐ 廃棄する ☐ その他（ ）
				＜保温状態の確認＞	☐ ウォーマーの温度計で温度を確認する ☐ 湯気で確認する ☐ その他（ ）	
第3グループ	加熱後冷却し、再加熱して提供	カレー、スープ、たれ		＜十分な加熱、再加熱の確認＞	☐ 火の強さと加熱時間で確認する ☐ 色、触感、気泡、湯気で確認する ☐ 中心温度計で____℃以上を確認する ☐ その他（ ）	☐ 再加熱する ☐ 廃棄する ☐ その他（ ）
				＜冷却状態の確認＞	☐ 加熱後速やかに冷却し、冷蔵庫で保管する ☐ その他（ ）	
	加熱後冷却して提供	ゆで卵、おひたし、マッシュドポテト、プリン		＜十分な加熱の確認＞	☐ 火の強さと加熱時間で確認する ☐ 色、触感で確認する ☐ 中心温度計で____℃以上を確認する ☐ その他（ ）	☐ 再加熱する ☐ 廃棄する ☐ その他（ ）
				＜冷却状態の確認＞	☐ 加熱後速やかに冷却し、冷蔵庫で保管する ☐ その他（ ）	
				＜提供＞	☐ 冷蔵庫で保管し、出したらすぐに提供する ☐ その他（ ）	

作成者氏名	作成した日	年	月	日
-------	-------	---	---	---