

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 <input checked="" type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/> 原材料の納入時 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 外観、におい、包装の状態、表示(期限、保存方法)を確認する <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 返品する <input type="checkbox"/> 廃棄する <input type="checkbox"/> その他()	
② 庫内温度の確認 (冷蔵庫、冷凍庫)	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 終業後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 庫内温度を確認する (冷蔵: 10℃以下、冷凍: -15℃以下) <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 異常の原因を確認する <input type="checkbox"/> 設定温度の再調整を行う <input type="checkbox"/> 故障の場合修理を依頼する <input type="checkbox"/> 食材の状態に応じて廃棄、または加熱して提供する <input type="checkbox"/> その他()	
③-1 交差汚染・二次汚染の防止	器具 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> まな板、包丁、ボウル等の器具類は用途別に使い分ける <input type="checkbox"/> 肉、魚などの生鮮(冷凍を含む)食材を扱った場合は、使用の都度、器具類を洗浄し、消毒する <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> その他()	
	食品 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 冷蔵庫内では蓋やラップ等をして保管する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫内は食材ごとに区分して保管する <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 汚染された食材は、廃棄、または加熱して提供する <input type="checkbox"/> その他()	
③-2 器具等の洗浄・消毒・殺菌	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 使用後 <input type="checkbox"/> 終業後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 器具類を洗浄し、消毒する <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> その他()	
③-3 トイレの洗浄・消毒	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 営業中 <input type="checkbox"/> 終業後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 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) <input type="checkbox"/> トイレ清掃用の作業着、手袋などを使用する <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> トイレが汚れていた場合は、洗剤で洗浄し、消毒する <input type="checkbox"/> その他()	
④-1 従業員の健康管理・衛生的作業着の着用等	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 従業員の体調(下痢、おう吐、発熱など)の確認を行う <input type="checkbox"/> 手の傷の有無の確認を行う <input type="checkbox"/> 従業員の着衣等の確認を行う <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> 手の傷を保護し、上から手袋を着用する <input type="checkbox"/> 清潔な作業着に交換する <input type="checkbox"/> その他()	
④-2 手洗いの実施	<input type="checkbox"/> トイレの後 <input type="checkbox"/> 調理場に入る前 <input type="checkbox"/> 盛り付けの前 <input type="checkbox"/> 作業内容変更時 <input type="checkbox"/> 肉や魚等を扱った後 <input type="checkbox"/> 金銭をさわった後 <input type="checkbox"/> 清掃を行った後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 衛生的な手洗いを行う <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> 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 <input checked="" type="checkbox"/> 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> <input type="checkbox"/> 野菜は十分に洗浄する <input type="checkbox"/> 作業前に十分に手洗いを行う <input type="checkbox"/> 素手で作業を行わず器具や手袋を使用する <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 加熱して提供 <input type="checkbox"/> 廃棄する <input type="checkbox"/> その他()
				<保管・提供> <input type="checkbox"/> 冷蔵庫で保管し、出したらずぐに提供する <input type="checkbox"/> 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> <input type="checkbox"/> 量と火の強さ、加熱時間で確認する <input type="checkbox"/> 色、肉汁、触感で確認する <input type="checkbox"/> 中心温度計で___℃以上を確認する <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 再加熱する <input type="checkbox"/> 廃棄する <input type="checkbox"/> 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> <input type="checkbox"/> 火の強さと加熱時間で確認する <input type="checkbox"/> 色、触感、気泡、湯気で確認する <input type="checkbox"/> 中心温度計で___℃以上を確認する <input type="checkbox"/> その他() <保温状態の確認> <input type="checkbox"/> ウォーマーの温度計で温度を確認する <input type="checkbox"/> 湯気で確認する <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 再加熱する <input type="checkbox"/> 廃棄する <input type="checkbox"/> 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> <input type="checkbox"/> 火の強さと加熱時間で確認する <input type="checkbox"/> 色、触感、気泡、湯気で確認する <input type="checkbox"/> 中心温度計で___℃以上を確認する <input type="checkbox"/> その他() <冷却状態の確認> <input type="checkbox"/> 加熱後速やかに冷却し、冷蔵庫で保管する <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 再加熱する <input type="checkbox"/> 廃棄する <input type="checkbox"/> 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> <input type="checkbox"/> 火の強さと加熱時間で確認する <input type="checkbox"/> 色、触感で確認する <input type="checkbox"/> 中心温度計で___℃以上を確認する <input type="checkbox"/> その他() <冷却状態の確認> <input type="checkbox"/> 加熱後速やかに冷却し、冷蔵庫で保管する <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 再加熱する <input type="checkbox"/> 廃棄する <input type="checkbox"/> その他()
				<提供> <input type="checkbox"/> 冷蔵庫で保管し、出したらずぐに提供する <input type="checkbox"/> その他()	

作成者氏名

作成した日

年 月 日