

衛生管理計画 ①

- 実施する衛生管理方法にチェックする（例： 廃棄する。）
- 実施方法があらかじめ記載されていない場合、「その他」にその方法を記載する。
- 本紙は営業終了日から2週間程度保存すること。

1 一般衛生管理のポイント

| 管理項目 | 管 理 実 施 方 法 | | | 実施記録 |
|-----------------|--|---|---|--|
| | いつ | どのように | 問題があった場合の対処 | |
| 原材料の受入確認 | <input type="checkbox"/> 納入・購入時 <input type="checkbox"/> その他 () | <input type="checkbox"/> 外観、におい、包装、期限、品温などの確認をする <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 () | <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否 |
| 保冷設備内の温度確認 | <input type="checkbox"/> 営業前 <input type="checkbox"/> 営業中 <input type="checkbox"/> その他 () | <input type="checkbox"/> 温度計で庫内温度を確認（10℃以下、-15℃以下） <input type="checkbox"/> 体感で庫内が保冷できているか確認 <input type="checkbox"/> その他 () | <input type="checkbox"/> 設定温度などを確認の上、改善する <input type="checkbox"/> 保冷剤等を追加し、庫内を冷却する <input type="checkbox"/> その他 () | <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否 |
| 交差汚染 二次汚染の防止 | <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他 () | <input type="checkbox"/> 加熱前の食品と加熱後の食品を同時に扱わない <input type="checkbox"/> 保管庫内、器具類等を使い分ける <input type="checkbox"/> その他 () | <input type="checkbox"/> 汚染された食品は廃棄する <input type="checkbox"/> 使い分け等のルールを再周知する <input type="checkbox"/> その他 () | <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否 |
| 器具などの衛生管理 | <input type="checkbox"/> 使用前 <input type="checkbox"/> 使用中 <input type="checkbox"/> その他 () | <input type="checkbox"/> 汚染された器具類は使い回さない <input type="checkbox"/> その他 () | <input type="checkbox"/> 汚染された食品は廃棄する <input type="checkbox"/> 汚染された器具類は廃棄又は使い切りとする <input type="checkbox"/> その他 () | <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否 |
| 調理従事者の衛生管理 | <input type="checkbox"/> 営業前 <input type="checkbox"/> その他 () | <input type="checkbox"/> 調理従事者の体調（下痢、嘔吐、発熱等）を確認 <input type="checkbox"/> 手の傷の有無を確認 <input type="checkbox"/> その他 () | <input type="checkbox"/> 食品に触れる作業には従事させない <input type="checkbox"/> 傷を保護し、ビニール手袋などを装着する <input type="checkbox"/> その他 () | <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否 |
| 手洗いの実施 | <input type="checkbox"/> トイレ後、作業前、盛り付け前、作業内容変更時、生肉や生魚を扱った後、金銭を触った後、清掃を行った後等 | <input type="checkbox"/> 専用の手洗い設備で手洗いを実施する <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であった場合、十分な手洗いを実施する <input type="checkbox"/> その他 () | <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否 |
| 追加項目 | | | | <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否 |

衛生管理計画 ②

- 提供メニューを「例」を参考に、分類ごとに記入する
- 実施する衛生管理方法にチェックする（例： 廃棄する。）
- 管理実施方法があらかじめ記載されていない場合、「その他」にその方法を記載する。
- 本紙は営業終了日から2週間程度保存すること。

2 重要管理のポイント

| | 分類 | メニュー | | 管理実施方法 | 実施記録 |
|--------|----------------------|--|---------------------------|---|--|
| | | 例 | 提供メニュー | | |
| グループ1 | 非加熱のもの (冷たいまま提供) | チョコバナナ クレープ かき氷 ソフトクリーム(ワンショット式に限る) | !!注意!! 提供品目は1~2品目程度とすること。 | 未加熱食品の保管状況確認方法 <input type="checkbox"/> 食品は保冷保管する <input type="checkbox"/> 調理後、すぐに提供する <input type="checkbox"/> その他() | <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否 |
| 第2グループ | 加熱後、 すぐに提供するもの | 焼き物(焼鳥、たこ焼き等) 煮物(おでん、モツ煮等) 蒸し物(肉まん、蒸し貝等) 麺類(温そば、ラーメン等) 揚げ物(フライドポテト等) | | 加熱されたかの確認方法 <input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する <input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する <input type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁)や触感(弾力)で判断する <input type="checkbox"/> その他() | <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否 |
| | 加熱後、 高温保管して提供するもの | 米飯(カレー、豚丼等) 揚げ菓子(ドーナッツ等) 焼き菓子(たい焼き等) | | 加熱後食品の保管状況確認方法 <input type="checkbox"/> 体感で庫内が高温であることを確認 <input type="checkbox"/> 見た目(湯気等)で判断する <input type="checkbox"/> 品温を確認する <input type="checkbox"/> その他() | <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否 |
| グループ3 | 加熱後冷却し、再加熱して提供するもの | 第2グループのうち、 下処理場所で加熱、冷却し、 現地で再加熱するもの | | 盛り付け等 <input type="checkbox"/> 非加熱食品、加熱後食品を扱う前に手洗いを十分行う。 <input type="checkbox"/> 盛り付けなどは使い捨て手袋を着用して実施する <input type="checkbox"/> その他() | <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否 |

問題があった場合の対応方法 廃棄する 再加熱する その他()