

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)		いつ		どこ		問題があったとき	
管理項目	いつ	どこ	いつ	どこ	いつ	どこ	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()	□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 □食材の状態に依りて廃棄、または加熱して提供する □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()	□汚染された食材は、廃棄、または加熱して提供する □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()
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()	□その他()	□まな板、包丁、ポウル等の器具類は用途別に使い分ける □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 □その他()	□冷蔵庫内では蓋やラップ等をして保管する □冷蔵庫内は食材ごとに区分して保管する □その他()	□器具類を洗浄し、消毒する □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()
③-1 交差汚染・二次汚染の防止	□作業中 □その他()	□器具	□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()	□衛生的な手洗いを行う □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()	□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()
③-2 器具等の洗浄・消毒・殺菌	□始業前 □使用後 □終業後 □その他()	□食品	□始業前 □使用後 □終業後 □その他()	□衛生的な手洗いを行う □その他()	□衛生的な手洗いを行う □その他()	□衛生的な手洗いを行う □その他()	□衛生的な手洗いを行う □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()		□始業前 □営業中 □終業後 □その他()	□衛生的な手洗いを行う □その他()	□衛生的な手洗いを行う □その他()	□衛生的な手洗いを行う □その他()	□衛生的な手洗いを行う □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()		□始業前 □作業中 □その他()	□衛生的な手洗いを行う □その他()	□衛生的な手洗いを行う □その他()	□衛生的な手洗いを行う □その他()	□衛生的な手洗いを行う □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()		□始業前 □営業中 □終業後 □その他()	□衛生的な手洗いを行う □その他()	□衛生的な手洗いを行う □その他()	□衛生的な手洗いを行う □その他()	□衛生的な手洗いを行う □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。

追加項目の例	管理項目	いつ	どのように	問題があったとき
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	発生を認められた場合は駆除作業を実施し、原因を確認し必要な対策をとる
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)

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() <保管・提供> <input type="checkbox"/> 冷蔵庫で保管し、出したらすぐに提供する <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()
	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、レバー炒め <煮し物>茶碗蒸し、しゅうまい、じゃがバター	<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()
第2グループ	加熱後、高温保管して提供	ご飯、スープ、おでん、煮物	<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() <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()
	加熱後冷却し、再加熱して提供	カレー、スープ、たれ	<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() <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()
第3グループ	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	<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() <加熱後速やかに冷却し、冷蔵庫で保管する> <input type="checkbox"/> その他() <提供> <input type="checkbox"/> 冷蔵庫で保管し、出したらすぐに提供する <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()

作成者氏名

作成した日

年 月 日