

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 ☐ 食品は保冷保管する ☐ 調理後、すぐに提供する ☐ その他 ()	☐ 適 ☐ 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 ☐ 中心温度計で確認する ☐ 火の強さと時間で判断する ☐ 見た目 (外観、肉汁) や触感 (弾 力) で判断する ☐ その他 ()	☐ 適 ☐ 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 ☐ 体感で庫内が高温であることを確認 ☐ 見た目 (湯気等) で判断する ☐ 品温を確認する ☐ その他 ()	☐ 適 ☐ 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 ☐ 非加熱触品、加熱後食品を扱う前 に手洗いを十分行う。 ☐ 盛り付けなどは使い捨て手袋を 着用して実施する ☐ その他 ()	☐ 適 ☐ 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 ()