

衛生管理計画

年 月

一般衛生管理のポイント			
1-(1)	施設・設備の衛生管理	いつ	開店前・閉店後 その他()
		どのように	「施設・設備の清掃・洗浄・メンテナンスの手順」に従い、実施する。
		問題があったとき	手順に従い、確認項目に問題があった場合には、適切に対応する。
1-(2)	器具の衛生管理	いつ	使用后・閉店後 その他()
		どのように	「器具の洗浄・消毒・メンテナンスの手順」に従い実施する。
		問題があったとき	手順に従い、確認項目に問題があった場合には、適切に対応する。
2-(1)	廃棄物の取扱い	いつ	作業中・閉店後 その他()
		どのように	ルールに従い、分別廃棄する。
		問題があったとき	ごみが散乱している場合は、周囲を清掃し、廃棄物を指定の場所に運ぶ。
2-(2)	排水溝の取扱い	いつ	作業中・閉店後 その他()
		どのように	排水溝には目皿を設けてごみを除去する。
		問題があったとき	汚れの蓄積や悪臭が生じた場合は、「施設・設備の清掃・洗浄・メンテナンス」に従って掃除する。
3	冷蔵庫・ 冷蔵ショーケースの 温度管理	いつ	開店前・営業中・閉店後 その他()
		どのように	冷蔵庫・冷蔵ショーケースの設置温度計で、庫内温度を確認する。 (設置されていない場合は温度計を設置する) 冷蔵:10℃以下 その他(対象食品に適した温度)
		問題があったとき	異常の原因を確認、設定温度を調整する。 故障の場合は修理を依頼する。食品の状況を確認して、販売に適さない場合は、 廃棄するなど適切に対応する。
4-(1)	従事者の健康管理	いつ	開店前 その他()
		どのように	体調の確認・手指に化膿した傷がないか確認する。
		問題があったとき	消化器系症状のある場合は、青果物に直接触れる作業に従事しないようにする。 手指に化膿した傷がある場合は、耐水性の絆創膏を付け、その上から使い捨て手袋を 着用する。
4-(2)	店舗での服装	いつ	開店前 その他()
		どのように	店舗では、清潔な作業着・履物を着用する。(必要に応じて帽子・手袋・エプロン)また、 異物混入の恐れのある貴金属類・不要な工具・文具・私物は持ち込まないようにする。
		問題があったとき	作業着が汚れている場合は、衛生的な作業着に交換する。
4-(3)	衛生的な手洗いの実施	いつ	開店前・カット、加工前・金銭を触った後・トイレの後・清掃をした後 不衛生なもの(ごみ等)を触った後 その他()
		どのように	「衛生的な手洗いの手順」に従って実施する。
		問題があったとき	決めたタイミングで手を洗っていない場合は、すぐに手順に従って手を洗う。
5	使用水の管理	いつ	開店前
		どのように	透明の容器に水を入れ、にごり・異味・異臭がないことを確認する。
		問題があったとき	水道局・保健所等に連絡する。
6	そ族・昆虫対策	いつ	目視したとき その他(定期的な駆除)
		どのように	「ねずみ・昆虫の侵入・発生状況・駆除方法」に従い実施する。
		問題があったとき	作業中にそ族・昆虫を見つけた時は、駆除するとともに繁殖場所や侵入経路に必要な 対策をする。 また、必要に応じて、専門業者に相談する。