

毎日実施する管理項目を確認しながら、実際に行う項目にチェックをしていきましょう。

各管理項目の確認をいつ、どのように行い、問題があった場合の対処をどうするか決めましょう。

一般的衛生管理のポイント(毎日)

管理項目	実施方法		
	いつ(タイミング)	どのように	問題があったときはどうするか
① 原材料の受入確認	<input checked="" type="checkbox"/> 原材料の納入の時 <input type="checkbox"/> その他()	<input checked="" type="checkbox"/> 外観、包装の状態を確認する。 <input checked="" type="checkbox"/> においを確認する。 <input checked="" type="checkbox"/> 表示(期限、保存方法)を確認する。 <input checked="" type="checkbox"/> 品温を確認する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input checked="" type="checkbox"/> 返品し、交換する。 <input type="checkbox"/> その他()
② 冷蔵・冷凍庫の庫内温度の確認	<input checked="" type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input checked="" type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input checked="" type="checkbox"/> 温度計で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 checked="" type="checkbox"/> 温度異常の原因を確認し、設定温度を再調整する。 <input checked="" type="checkbox"/> 故障の場合は、メーカーに修理を依頼する。 <input checked="" type="checkbox"/> 食材の状況に応じて使用しない又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	<input checked="" type="checkbox"/> 始業前 <input checked="" type="checkbox"/> 作業中 <input checked="" type="checkbox"/> 業務終了後 <input checked="" type="checkbox"/> その他() 卵を触った後	<input checked="" type="checkbox"/> 生肉、生魚介類などの食材はふた付きの容器などに入れ、冷蔵庫の最下段に区別して保管する。 <input checked="" type="checkbox"/> 調理器具(まな板、包丁など)は肉や魚などの用途別に使い分ける。 <input checked="" type="checkbox"/> 調理器具(まな板、包丁など)は扱った都度に十分に洗浄し、消毒する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input checked="" type="checkbox"/> 生肉等による汚染があった場合は加熱して提供又は使用しない。 <input checked="" type="checkbox"/> 調理器具(まな板、包丁など)に汚れが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄、又はすすぎを行い、消毒する。 <input type="checkbox"/> その他()
③-2 器具等の洗浄・消毒・殺菌	<input checked="" type="checkbox"/> 始業前 <input checked="" type="checkbox"/> 作業中 <input checked="" type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input checked="" type="checkbox"/> 使用の都度、器具類(まな板、包丁、ボウル等)を洗浄、又はすすぎを行い、消毒する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input checked="" type="checkbox"/> 使用時に汚れや洗剤などが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄、またはすすぎを行い、消毒する。 <input type="checkbox"/> その他()
③-3 トイレの洗浄・消毒	<input checked="" type="checkbox"/> 始業前 <input checked="" type="checkbox"/> 作業中 <input checked="" type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input checked="" type="checkbox"/> トイレの洗浄・消毒を行う便座、水洗レバー、手すり、ドアノブなどは入念に消毒する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input checked="" type="checkbox"/> 業務中にトイレが汚れていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する。 <input type="checkbox"/> その他()

実施方法が異なる場合や追加する場合は、「その他」に記入してください。

定期的に実施する管理項目を確認しながら、実際に行う項目にチェックをしていきましょう。

各管理項目の確認をいつ、どのように行い、問題があった場合の対処をどうするか決めましょう。

一般的衛生管理のポイント(定期)

管理項目	実施方法		
	いつ(タイミング)	どのように	問題があったときはどうするか
施設・設備の衛生管理	<input checked="" type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input checked="" type="checkbox"/> 施設設備の清掃を行う。 <input type="checkbox"/> その他()	<input checked="" type="checkbox"/> 施設設備の清掃の不良を確認した場合には、すぐに清掃を行わせる。 <input type="checkbox"/> その他()
そ族・昆虫対策	<input checked="" type="checkbox"/> 定期的() <input type="checkbox"/> その他()	<input checked="" type="checkbox"/> 駆除作業を実施する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input checked="" type="checkbox"/> 作業中にそ族・昆虫を見つけた時には、可能な限り駆除するとともに繁殖場所や侵入経路を確認し、必要な対策をとる。 <input type="checkbox"/> その他()
廃棄物の取扱い	<input checked="" type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input checked="" type="checkbox"/> 廃棄物の管理状況を確認する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input checked="" type="checkbox"/> ゴミなどが散乱していた場合は、周囲を清掃し、廃棄物を適切に指定の場所で保管する。 <input type="checkbox"/> その他()
【追加項目】			

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】の欄に記入します。

管理項目を確認しながら、実際に行う項目にチェックをしていきましょう。

重要管理のポイント

	分類	メニュー		チェック方法
		例	メニュー	
第1グループ	非加熱のもの (冷蔵食品を冷たいまま提供)	刺身, 冷奴, サラダ 等		<input checked="" type="checkbox"/> 野菜を十分に洗浄し, 盛り付けて提供する。 <input checked="" type="checkbox"/> すぐに提供しない場合は冷蔵庫で保管する。 <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵庫から取り出したら, すぐに提供する。 <input checked="" type="checkbox"/> 盛り付ける直前に冷蔵庫から出して盛り付けて提供する。 <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵庫の温度を確認する。 <input type="checkbox"/> その他()
第2グループ	加熱するもの (冷蔵品を加熱し, 熱いまま提供)	ステーキ, 焼き魚, 焼き鳥, ハンバーグ, てんぷら, 唐揚げ, ライス 等		●食品の中心部が十分に加熱されたことの確認方法 <input checked="" type="checkbox"/> 食品の大きさで判断する。 <input checked="" type="checkbox"/> 火の強さや時間で判断する。 <input checked="" type="checkbox"/> 見た目(形状・肉汁の色)や焼き上がりの触感(弾力)で判断する。 <input checked="" type="checkbox"/> 油の温度, 油に入れる食品の数量で判断する。 <input checked="" type="checkbox"/> 沸騰したときに泡, 湯気が十分に出ていることを確認する。 <input checked="" type="checkbox"/> 中心部の温度を確認する。 <input type="checkbox"/> その他()
	加熱するもの (加熱した後, 高温保管を含む)	※シチュー, スープ, ソース等の液体食品 (加熱後冷却し, 再加熱する場合は第3グループに分類してください)		●食品の中心部が十分に加熱されたことの確認方法 <input checked="" type="checkbox"/> 食品の大きさで判断する。 <input checked="" type="checkbox"/> 火の強さや時間で判断する。 <input checked="" type="checkbox"/> 見た目(形状・肉汁の色)や焼き上がりの触感(弾力)で判断する。 <input checked="" type="checkbox"/> 油の温度, 油に入れる食品の数量で判断する。 <input checked="" type="checkbox"/> 沸騰したときに泡, 湯気が十分に出ていることを確認する。 <input checked="" type="checkbox"/> 中心部の温度を確認する。 <input type="checkbox"/> その他() ●高温保管について <input checked="" type="checkbox"/> 触感, 見目で判断する。 <input checked="" type="checkbox"/> 高温保管庫等の温度を確認する。 <input type="checkbox"/> その他()
第3グループ	加熱後冷却し, 再加熱するもの	カレー, スープ, ソース, たれ 等		●食品の中心部が十分に加熱されたことの確認方法 <input checked="" type="checkbox"/> 食品の大きさで判断する。 <input checked="" type="checkbox"/> 火の強さや時間で判断する。 <input checked="" type="checkbox"/> 見た目(形状・肉汁の色)や焼き上がりの触感(弾力)で判断する。 <input checked="" type="checkbox"/> 油の温度, 油に入れる食品の数量で判断する。 <input checked="" type="checkbox"/> 沸騰したときに泡, 湯気が十分に出ていることを確認する。 <input checked="" type="checkbox"/> 中心部の温度を確認する。 <input type="checkbox"/> その他() ●再加熱について <input type="checkbox"/> 再加熱時の気泡, 見た目, 温度を確認する。

それでは、実際に管理項目「設備の衛生管理」からチェックをしていきましょう。