

# 衛生管理計画(

# 飲食店営業

# 編)①

営業者	
営業所所在地	
屋号	
食品衛生責任者	
作成した日	年 月 日

- ・実施する項目にチェックを入れてください。
- ・実施方法が異なる場合は、「その他」に記入してください。
- ・実施が定期的の場合は、「定期的( )」の( )に頻度を記入してください。

## 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 type="checkbox"/> 原材料の納入の時 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 外観, 包装の状態を確認する。 <input type="checkbox"/> においを確認する。 <input type="checkbox"/> 表示(期限, 保存方法)を確認する。 <input type="checkbox"/> 品温を確認する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input 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 type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他( )	<input 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 type="checkbox"/> 温度異常の原因を確認し, 設定温度を再調整する。 <input type="checkbox"/> 故障の場合は, メーカーに修理を依頼する。 <input 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 type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他( )	<input 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 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 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 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 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 type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 使用の都度, 器具類(まな板, 包丁, ポウル等)を洗浄, 又はすすぎを行い, 消毒する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input 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 type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他( )	<input 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 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( )

④-1 従業員の健康管理・ 衛生的作業着の着用など	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 従業員の体調を確認する。 <input type="checkbox"/> 手の傷の有無を確認する。 <input type="checkbox"/> 着衣などを確認する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 消化器症状がある場合は調理作業に従事させない。 <input type="checkbox"/> 手に傷がある場合は、耐水性絆創膏をつけた上から手袋を着用させる。 <input type="checkbox"/> 汚れた作業着は速やかに交換する。 <input type="checkbox"/> その他( )
④-2 手洗いの実施	<input type="checkbox"/> トイレの後 <input type="checkbox"/> 調理施設に入る前 <input type="checkbox"/> 盛り付けの前 <input type="checkbox"/> 作業内容変更時 <input type="checkbox"/> 生肉、生魚などを扱った後 <input type="checkbox"/> 金銭をさわった後 <input type="checkbox"/> 清掃を行った後 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 衛生的な手洗いをを行う。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 必要なタイミングで手を洗っていないことを確認した場合には、すぐに手洗いを行わせる。 <input type="checkbox"/> その他( )
【追加項目】			

### 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 type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 施設設備の清掃を行う。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input 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 type="checkbox"/> 定期的( ) <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 駆除作業を実施する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input 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 type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 廃棄物の管理状況を確認する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input 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】			

# 衛生管理計画

## ( 飲食店営業 編)②

営業者	
営業所所在地	
屋号	
食品衛生責任者	
作成した日	年 月 日

- ・実施する項目にチェックを入れてください。
- ・実施方法が異なる場合は、「その他」に記入してください。
- ・メニュー例のように3つのグループでメニューを分類してください。

### 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 type="checkbox"/> 野菜を十分に洗浄し, 盛り付けて提供する。 <input type="checkbox"/> すぐに提供しない場合は冷蔵庫で保管する。 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫から取り出したら, すぐに提供する。 <input 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 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		<b>●食品の中心部が十分に加熱されたことの確認方法</b> <input type="checkbox"/> 食品の大きさと判断する。 <input type="checkbox"/> 火の強さや時間で判断する。 <input 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 type="checkbox"/> 油の温度, 油に入れる食品の数量で判断する。 <input 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 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)		<b>●食品の中心部が十分に加熱されたことの確認方法</b> <input type="checkbox"/> 食品の大きさと判断する。 <input type="checkbox"/> 火の強さや時間で判断する。 <input 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 type="checkbox"/> 油の温度, 油に入れる食品の数量で判断する。 <input 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 type="checkbox"/> 中心部の温度を確認する。 <input type="checkbox"/> その他( )

			<ul style="list-style-type: none"> <li>●高温保管について</li> <li><input type="checkbox"/> 触感, 見た目で判断する。</li> <li><input type="checkbox"/> 高温保管庫等の温度を確認する。</li> <li><input type="checkbox"/> その他( )</li> </ul>
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>●食品の中心部が十分に加熱されたことの確認方法</li> <li><input type="checkbox"/> 食品の大きさを判断する。</li> <li><input type="checkbox"/> 火の強さや時間で判断する。</li> <li><input 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。</li> <li><input type="checkbox"/> 油の温度, 油に入れる食品の数量で判断する。</li> <li><input 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。</li> <li><input type="checkbox"/> 中心部の温度を確認する。</li> <li><input type="checkbox"/> その他( )</li> <li>●再加熱について</li> <li><input type="checkbox"/> 再加熱時の気泡, 見た目, 温度を確認する。</li> <li><input type="checkbox"/> その他( )</li> <li>●冷却について</li> <li><input type="checkbox"/> 加熱後速やかに冷却する。</li> <li><input type="checkbox"/> その他( )</li> </ul>
	加熱後, 冷却するもの	ポテトサラダ 等	<ul style="list-style-type: none"> <li>●食品の中心部が十分に加熱されたことの確認方法</li> <li><input type="checkbox"/> 食品の大きさを判断する。</li> <li><input type="checkbox"/> 火の強さや時間で判断する。</li> <li><input 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。</li> <li><input type="checkbox"/> 油の温度, 油に入れる食品の数量で判断する。</li> <li><input 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。</li> <li><input type="checkbox"/> 中心部の温度を確認する。</li> <li><input type="checkbox"/> その他( )</li> <li>●冷却について</li> <li><input type="checkbox"/> 加熱後速やかに冷却する。 (容器への小分け, 粗熱をとる 等)</li> <li><input type="checkbox"/> 冷蔵庫より取り出したらずぐに提供する。</li> <li><input type="checkbox"/> 冷蔵庫の温度を確認する。</li> <li><input type="checkbox"/> その他( )</li> </ul>