

飲食店営業・喫茶店営業における衛生管理計画(1)

一般衛生管理のポイント			
①	原材料の 受入れ確認	いつ	▪ 原材料の納入時・その他()
		どのように	▪ 外観、臭い、包装状態、表示(期限、保存方法)を確認
		問題があったとき	▪ 返品・交換
②	温度の確認 (冷蔵庫・冷凍庫)	いつ	▪ 始業前・作業中・業務終了後・その他()
		どのように	▪ 温度計で庫内温度を確認する (冷蔵:10℃以下、冷凍:-15℃以下)
		問題があったとき	▪ 異常の原因を確認、設定温度の再調整、故障の場合は修理を依頼 ▪ 食材の状態に応じて廃棄又は加熱して提供
③	器具等の 洗浄・消毒・殺菌、 二次汚染の防止	いつ	▪ 始業前・作業中・業務終了後・その他()
		どのように	▪ 使用の都度、まな板、包丁、ボウル等の器具類を洗浄・消毒 ▪ 冷蔵庫内の保管状態を確認 ▪ まな板、包丁などの器具類は、用途別に使い分け、使用後に洗浄・消毒
		問題があったとき	▪ 使用前に汚れがあれば、洗浄・消毒を行う ▪ 生肉による汚染があった場合は、加熱提供又は廃棄
④	トイレの 洗浄・消毒	いつ	▪ 始業前・作業中・業務終了後・その他()
		どのように	▪ トイレの洗浄・消毒
		問題があったとき	▪ トイレが汚れた場合は、洗浄消毒を行う
⑤	従業員の 健康管理	いつ	▪ 始業前・作業中・業務終了後・その他()
		どのように	▪ 従業員の体調、手指の傷の有無等の確認
		問題があったとき	▪ 下痢等がある場合は、調理作業に従事させない ▪ 手に傷がある場合は、手袋を着用
⑥	衛生的な 手洗いの実施	いつ	▪ トイレの後、調理施設に入る前、盛り付けの前、作業内容変更時、清掃後、その他()
		どのように	▪ 衛生的な手洗いを行う
		問題があったとき	▪ 必要時に手洗いを行っていない場合は、すぐに手洗いを行わせる

飲食店営業・喫茶店営業における衛生管理計画(2)

重要管理のポイント		
分類	メニュー	チェック方法
加熱しない食品 (冷たいまま提供)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ サラダ ▪ 冷奴 ▪ 刺身 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 冷蔵庫から取り出したらすぐに提供 ▪ 冷蔵庫から取り出したらすぐに提供 ▪ 冷蔵庫から取り出したらすぐに提供
加熱してすぐ食べる食品 (温かいまま提供)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ハンバーグ ▪ 焼き魚 ▪ 焼き鳥 ▪ 唐揚げ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 火の強さや時間、肉汁、見た目で判断する ▪ 魚の大きさ、火の強さや時間、焼き上がりの触感、見た目で判断する ▪ 火の強さや時間、見た目で判断する ▪ 油の温度、揚げる時間、油に入れる鶏の量、見た目で判断する
加熱と冷却を繰り返す食品	<ul style="list-style-type: none"> ▪ カレー ▪ スープ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 速やかに冷却、再加熱時には気泡、見た目で判断する ▪ 速やかに冷却、再加熱時には気泡、見た目で判断する

作成者サイン

作成日

年

月

日

飲食店・喫茶店の自主衛生管理記録票

年 月

日・曜日	原材料 受 入 <small>(期限、 保存方法)</small>	冷蔵庫・冷凍庫 <small>(10℃以下・-15℃以下)</small>		器具・設備 <small>(破損、使い分け、 洗浄・消毒)</small>	トイレ 掃 除	従事者 健康管理 <small>(下痢、嘔吐、 手指傷等)</small>	手洗い <small>(調理場入室時、 トイレ後等)</small>	重要管理			責任者 確 認
		始業時	終業時					非加熱 <small>(手袋使用)</small>	加熱	加熱後 ・冷却	
記入例	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	山食
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											
31											

備考(×についての記入例 1日: 袋破損があり、返却交換)