

一般飲食店における衛生管理計画

一般的衛生管理のポイント		
①	原材料の受入の確認	いつ 原材料の納入時・その他()
		どのように 外観、におい、包装の状態、表示(期限、保存方法)を確認する。
		問題があったとき 返品し、交換する。
②	庫内温度の確認(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/故障の場合修理を依頼 食材の状態に応じて使用しない又は加熱して提供する。
③-1	交差汚染・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 冷蔵庫内の保管の状態を確認する。 まな板、包丁などの器具は、用途別に使い分け、扱った都度、十分に洗浄し、消毒する。
		問題があったとき 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。 使用時に、まな板や包丁などに汚れが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する。
③-2	器具等の洗浄・消毒・殺菌	いつ 始業前・使用後・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し、または、すすぎを行い、消毒する。
		問題があったとき 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。
③-3	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・消毒を行う。 特に、便座、水洗レバー、手すり、ドアノブ等は入念に消毒する。
		問題があったとき 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。
④-1	従業員の健康管理等	いつ 始業前・作業中・その他()
		どのように 従業員の体調、手の傷の有無、着衣等の確認を行う。
		問題があったとき 消化器症状がある場合は調理作業に従事させない。 手に傷がある場合には、絆創膏をつけた上から手袋を着用させる。 汚れた作業着は交換させる。
④-2	手洗いの実施	いつ <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">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、生肉や生魚などを扱った後、金銭をさわった後、清掃を行った後・その他()</div>
		どのように 衛生的な手洗いを行う。
		問題があったとき 作業中に従業員が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。

一般飲食店における衛生管理計画

一般的衛生管理のポイント		
①	原材料の受入の確認	いつ 原材料の納入時 ・その他()
		どのように 外観、におい、包装の状態、表示(期限、保存方法)を確認する。
		問題があったとき 返品し、交換する。 該当箇所に○をつけます
②	庫内温度の確認(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/故障の場合修理を依頼 食材の状態に応じて使用しない又は加熱して提供する。
③-1	交差汚染・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 冷蔵庫内の保管の状態を確認する。 まな板、包丁などの器具は、用途別に使い分け、扱った都度、十分に洗浄し、消毒する。
		問題があったとき 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。 使用時に、まな板や包丁などに汚れが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する。
③-2	器具等の洗浄・消毒・殺菌	いつ 始業前・使用後・ 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し、または、すすぎを行い、消毒する。
		問題があったとき 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。
③-3	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・消毒を行う。 特に、便座、水洗レバー、手すり、ドアノブ等は入念に消毒する。
		問題があったとき 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。
④-1	従業員の健康管理等	いつ 始業前 ・作業中・その他()
		どのように 従業員の体調、手の傷の有無、着衣等の確認を行う。
		問題があったとき 消化器症状がある場合は調理作業に従事させない。 手に傷がある場合には、絆創膏をつけた上から手袋を着用させる。 汚れた作業着は交換させる。
④-2	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、生肉や生魚などを扱った後、金銭をさわった後、清掃を行った後 ・その他()
		どのように 衛生的な手洗いをを行う。
		問題があったとき 作業中に従業員が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。

一般飲食店における衛生管理計画

一般的衛生管理のポイント		
①	原材料の受入の確認	いつ
		どのように
		問題があったとき
②	庫内温度の確認(冷蔵庫・冷凍庫)	いつ
		どのように
		問題があったとき
③-1	交差汚染・二次汚染の防止	いつ
		どのように
		問題があったとき
③-2	器具等の洗淨・消毒・殺菌	いつ
		どのように
		問題があったとき
③-3	トイレの洗淨・消毒	いつ
		どのように
		問題があったとき
④-1	従業員の健康管理等	いつ
		どのように
		問題があったとき
④-2	手洗いの実施	いつ
		どのように
		問題があったとき

⑤重要管理のポイント

分類		メニュー	チェック方法
第1グループ	非加熱のもの (冷蔵品を冷たいまま提供)		
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)		
	(加熱した後、高温保管)		
第3グループ	加熱後冷却し、再加熱するもの		
	(加熱後、冷却するもの)		

作成者サイン

作成した日

年

月

日

【記入例】

⑤重要管理のポイント			
分類	メニュー	チェック方法	
第1グループ	<ul style="list-style-type: none"> 非加熱のもの (冷蔵品を冷たいまま提供) 	<ul style="list-style-type: none"> ・サラダ、刺身 ・千切りキャベツ 	<ul style="list-style-type: none"> ・冷蔵庫より取り出したらずぐに提供する。 ・使用したものの残りは、作業台に放置せず、 すぐに冷蔵庫に戻す。
第2グループ	<ul style="list-style-type: none"> 加熱するもの (冷蔵品を加熱し、熱いまま提供) 	<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(弾力)、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、油にいれるチキンの数量、見た目で判断する。
	<ul style="list-style-type: none"> (加熱した後、高温保管) 	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・蒸しじゃがいも 	<ul style="list-style-type: none"> ・見た目、湯気で確認する。 ・蒸した後の色、弾力で確認する。
第3グループ	<ul style="list-style-type: none"> 加熱後冷却し、再加熱するもの 	<ul style="list-style-type: none"> ・カレー ・スープ 	<ul style="list-style-type: none"> ・(小分けして)速やかに冷却し、再加熱時には気泡、見た目で確認する。
	<ul style="list-style-type: none"> (加熱後、冷却するもの) 	<ul style="list-style-type: none"> ・切り干し大根 ・ゆでたまご ・ポテトサラダ 	<ul style="list-style-type: none"> ・速やかに冷却し、冷蔵庫より取り出したらずぐに提供する。

作成者サイン

食協 太郎

作成した日

令和 2 年 10 月 15 日