

## 飲食店営業・喫茶店営業における衛生管理計画

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または加熱して提供
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

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)	サラダ 冷奴 刺身	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)	ハンバーグ 焼き魚 焼き鳥 唐揚げ	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 火の強さや時間、見た目で判断 油の温度、揚げる時間、油に入れる鶏の量、見た目で判断
加熱と冷却を繰り返す食品	カレー スープ	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