

## 飲食店営業(仮設・臨時営業)向け 衛生管理計画

### 一般衛生管理のポイント

屋号	
作成者	
作成日	

#### 本計画書の作り方

- 実施するタイミング、確認方法及び問題があったときの対処方法などをチェックします。  
例:  温度計で庫内温度を確認する
- 実施方法が記載されている方法と異なる場合は、次のように追記します。  
例:  その他 (20時頃)

#### CHECK 01 原材料受入時の確認

いつ?  納品時  その他 ( )

どのような方法で?  商品の状態を確認する  
 外観  におい  包装の状態  表示 (期限、保存方法)  
 温度  その他 ( )  
 その他 ( )

問題があったときは?  返品し、交換する  その他 ( )

#### CHECK 02 食品保管庫の温度確認

いつ?  始業時  終業後  その他 ( )

どのような方法で?  温度計で庫内温度を確認する  
 冷蔵庫: 10°C以下  冷凍庫: -18°C以下  
 クーラーボックス: 10°C以下

問題があったときは?  原因を確認し、設定温度を再調整する  
 故障が疑われる場合は、メーカーに修理を依頼する  
 食材の状態に応じて使用しない又は加熱して提供する  
 その他 ( )

#### CHECK 03 交差汚染、二次汚染の防止

いつ?  作業中  その他 ( )

どのような方法で?  (器具類) 用途別に使用する  
 (器具類) 生肉、生魚などの食材を扱う場合は専用の器具を使用する  
 (冷蔵庫内) 区分、保管状況を確認する  
 その他 ( )

問題があったときは?  汚染された食材は、廃棄する又は加熱用として使用する  
 その他 ( )

CHECK

#### 04 従業員の健康管理等

いつ?  始業前  作業中  その他 ( )

どのような方法で?  体調不良者がいないか確認する  
 手の傷の有無を確認する  
 作業着が汚れていないか確認を行う  
 その他 ( )

問題があったときは?  体調不良者は調理作業に従事させない  
 手に傷がある場合は絆創膏を貼り、その上から手袋を着用させる  
 汚れた作業着は速やかに交換する  
 その他 ( )

CHECK

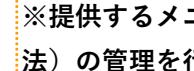
#### 05 衛生的な手洗いの実施

いつ?  トイレの後  廉房に入る前  廉房に入った直後  盛付前  
 作業開始時  作業内容変更時  生肉や生魚を扱った後  
 金銭を触った後  清掃後  その他 ( )

どのような方法で?  専用の手洗い設備 (コック付ポリタンク等) で、消毒液を使って衛生的な手洗いを実施する  その他 ( )

問題があったときは?  再度手洗いを実施する  
 その他 ( )

### 重要管理のポイント



\*提供するメニューに応じて、「どのような方法で?」(提供方法)の管理を行ってください。

CHECK

#### 01 非加熱のもの

メニュー  かき氷  アイスクリーム  ソフトクリーム  ドリンク類  
 【他のメニュー】

どのような方法で?  冷蔵 (又は冷凍) 保管する  
 冷蔵庫 (又は冷凍庫) から取り出したら速やかに提供する  
 その他 ( )

CHECK

#### 02 加熱するもの

メニュー  焼鳥  焼きそば  たこ焼き  揚げ物  うどん  ラーメン  
 カレー  シューマイ  ベビーカステラ  ドーナツ  ドリンク類  
 【他のメニュー】

どのような方法で?  【加熱が十分に行われたことの確認方法】  
 火の強さ、時間、見た目、触感で判断する  
 中心温度を測定する  (揚げ物)油の温度、揚げ時間を確認する  
 その他 ( )  
 【他の方法】  
 調理後速やかに提供する  
 (高温保管のもの) 保温容器の温度を確認する  
 その他 ( )

#### 問題があった時の対処方法

廃棄する  再加熱する  
 その他 ( )