|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **一般情况下卫生管理的要点** | | | | |
| ① | **原材料进货时的确认** | 什么时候 | □去市场进货的时候 □在店里买的时候 □订的食品送到的时候  □保存在冰箱或仓库时 □使用前  □其他（ ） | |
| 如何确认 | 确认以下事项  □外观(新鲜度等外观) □气味 □包装的状态(是否有漏洞等)  □包装上的显示(有没有过期、是否遵守了保存方法等)  □其他（ ） | |
| 出现问题时 | □退货 □更换 □废弃 □用于加热烹调  □其他（ ） | |
| ② | **确认库内温度（冰箱/冰柜）** | 什么时候 | □开始前 □工作中 □工作结束后 □其他（ ） | |
| 如何确认 | □用温度计确认库内温度。  （冷藏： ℃以下、 冷冻： － ℃以下） | |
| 出现问题时 | □确认异常的原因、重新调整设定温度  □故障时委托修理  □根据食材的状态不使用或加热后再提供  □转移到其他冰箱  □其他（ ） | |
| ③-1 | **防止交叉污染/二次污染** | 什么时候 | □开始前 □工作中 □工作结束后 □工作中换岗时 □其他（ ） | |
| 如何确认 | □确认冰箱内的保管状态(生肉、生鱼贝类等食材、采取放入有盖的容器或袋中、或用保鲜膜包好等措施、区别保管在冰箱的最底层)  □菜板和菜刀等器具类、按用途分开使用、充分洗净并消毒  □其他（ ） | |
| 出现问题时 | □生肉等有污染时加热提供、或者不作为食材使用  □使用时、如果菜板和菜刀等残留有污渍、要用洗涤剂再次清洗并消毒  □其他（ ） | |
| ③-2 | **器具等的清洗/杀菌/消毒** | 什么时候 | □上班前 □使用前 □使用后 □工作结束后 □其他（ ） | |
| 如何确认 | □每次使用时、要清洗菜板、菜刀、碗等器具、并消毒  □其他（ ） | |
| 出现问题时 | □使用时如发现有残留污垢和洗涤剂时、要再次进行洗涤和冲洗、并消毒  □其他（ ） | |
| ③-3 | **厕所的**  **清洗/消毒** | 什么时候 | □上班前 □工作中 □工作结束后 □其他（ ） | |
| 如何确认 | □进行厕所的清洗、消毒  特别是马桶座、冲水杆、门把手、扶手等要仔细消毒  □清扫厕所时、要换上清扫用的工作服等  □其他（ ） | |
| 出现问题时 | □工作中厕所脏了的话、用洗涤剂清洗、消毒  □与负责清扫的部门联系、请他们清扫(公共大楼等的情况)  □其他（ ） | |
| ④-1 | **员工的**  **健康管理 等** | 什么时候 | □上班前 □出勤时 □工作中 □其他（ ） | |
| 如何确认 | □确认员工的身体状况是否有异常  □确认员工的手指有无伤痕  □确认穿衣状态  □其他（ ） | |
| 出现问题时 | □身体不适(有消化系统症状)时休息  □身体不适(有消化系统症状)时不从事烹饪工作  □手指有伤口时、要戴上创可贴后再戴上一次性手套  □脏了的工作服要换  □其他（ ） | |
| ④-2 | **洗手的实施** | 什么时候 | □上厕所后 □进入厨房前 □食品装盘前  □工作内容变化的时候 □触摸生肉和生鱼后 □触摸钱币后  □打扫卫生后 □处理废弃物后 □触碰面部或头部后  □其他（ ） | |
| 如何确认 | □用卫生的方式洗手 | |
| 出现问题时 | □在工作中、如果发现员工在必须洗手时没有洗手、应立即让其洗手 | |
|  | | | | |
| 制定者签名 | |  | | 制定日期 年 月 日 |

**小规模普通餐饮店的卫生管理计划**

给店里实际实施的卫生管理打上☑吧。

**【重要管理的要点计划制作示例】请参考示例、在重要管理的要点的表格中、**

**对店铺的菜单进行分类、按照菜单依次填写检查的方法。**

**【检查方法】**

**关于决定好了的菜单、请填写上为了防止食物中毒、在烹饪中、如何减少或不增加食材中的细菌的方法。**

**● 冷提供的方法 （不让细菌增殖）**

※ 整条鱼或蔬菜类等、在使用前必须洗净、减少细菌

**● 确认加热是否充分的方法 （消灭细菌）**

**● 加热后迅速冷却的方法 （不让细菌增殖）**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **重要管理的要点（示例）** | | |
| **分类** | **菜单 (示例)** | **检查方法（示例）** |
| 第1类 | **非加热的食品**  **（将冷藏品以冷的状态提供）** | ・生鱼片类  （寿司材料）  ・沙拉  ・配菜  （非加热蔬菜） | ・鱼在收拾切割前要先用流水冲洗干净后再烹调。如果不马上提供、就放在冰箱里保管。装盘前从冰箱里拿出来、装盘后迅速提供。  ・蔬菜要充分清洗、迅速提供。  ・如果不马上提供、就放在冰箱里保管。  ・从冰箱里拿出来后要马上提供。 |
| 第2类 | **加热的食品（将冷藏品加热、以热的状态提供）** | ・牛排  ・烧烤类  ・汉堡肉  ・烤鸡肉 | ・根据火的强度、时间、肉汁、触感、外观来判断。  **请在●处记载具体的数字**  ・割开、确认烤的火候。  ・测定并确认中心部位的温度。 |
| ・油炸食品  （天妇罗、油炸类、炸鸡块等） | ・根据油的声音和泡沫的大小、外观来判断。  ・根据油的温度、炸的时间、放油的数量、外观来判断。  ・每次放入油锅的数量以●个为限、设定温度为●℃、油炸定时为●分钟。 |
| ・茶碗蒸蛋 | ・根据火的强度和时间、外观(试着打开盖子。摇一摇。试着用串刺一下等)来判断。  ・用蒸锅加热●分钟后、用专用的泡沫塑料容器保管●分钟。在配菜前打开放在最难加热的地方的茶碗蒸蛋的盖子、确认其已凝固。 |
| ・亲子盖饭的配料 | ・根据火的强度以及时间、气泡、外观来判断。  ・根据鸡肉的颜色和硬度来判断。  ・如果想让鸡蛋在半熟的状态、使用保质期内的鸡蛋、蛋要在下锅前才打、不要先打好了放着。 |
| ・饺子 | ・将火力设定为●、将饺子摆好、加热●分钟后、蒸烤●分钟。 |
| ・炒菜 | ・确认和判断肉的颜色 |
| ・烤肉  （由客人烤了食用） | ・使用冷冻的肉时、不在半解冻状态下提供。  ・注意揭示、向客人提醒食用方法、和提供用来夹生肉的夹子等环节、并为客人准备好可以充分加热食物的环境。 |
| **加热的食品**  **（加热后、高温保管）** | ・煮菜  ・咖喱  ・汤  ・西式炖菜  ・油炸类 | ・根据气泡、外观来判断。  ・根据火的强度以及时间、外观来判断。  ・确认温藏库（保热器）的温度。 |
| 第3类 | **加热后冷却、再加热的食品** | ・煮菜  ・西式炖菜  ・咖喱  ・汤  ・酱汁类  ・蘸酱类  ・面汤汁类  （温） | 充分加热后迅速冷却、再次加热时确认已经充分加热。  **◎确认已经充分加热的方法的示例** ⇒请参照第2类的检查方法。  ・根据气泡、外观来判断。  **◎快速冷却的方法的示例**  ・加热后、分装入小容器，并冷藏。  ・加热后，将锅放在冰水中去除热气、然后连锅一起放入冰箱冷藏。 |
| **加热后冷却的食品** | ・土豆沙拉  ・煮鸡蛋  ・叉烧  ・煮猪肉  ・酱汁类  ・面汤汁类  （冷） | 加热后迅速冷却、在提供之前放在冰箱内保存。  从冰箱里拿出来后要马上提供。  **◎确认已经充分加热的方法的示例** ⇒请参照第2类的检查方法。  ・根据气泡、外观来判断。  **◎快速冷却的方法的示例**  ・分成小份或切片后、保管在冰箱里。  ・加热后、分装入小容器、并冷藏。  ・加热后、将锅放在冰水中去除热气、然后连锅一起放入冰箱冷藏。 |
|  |  | | |
| 制定者签名 | | 制定日期 年 月 日 |