

小規模な一般飲食店の衛生管理計画

お店で実際に実施している衛生管理に☑を付けましょう。

一般的衛生管理のポイント

①	原材料の受入の確認	いつ	<input type="checkbox"/> 市場に仕入れに行った時 <input type="checkbox"/> 店で購入する時 <input type="checkbox"/> 注文した食品が配達された時 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫や倉庫等に保管する時 <input type="checkbox"/> 使用する前 <input type="checkbox"/> その他 ( )
		どのように	次の事を確認する。 <input type="checkbox"/> 外観（鮮度等の見た目） <input type="checkbox"/> におい <input type="checkbox"/> 包装の状態（穴が空いていないか等） <input type="checkbox"/> 表示（期限が切れていないか、保存方法が守られていたか等） <input type="checkbox"/> その他 ( )
		問題があったとき	<input type="checkbox"/> 返品する <input type="checkbox"/> 交換する <input type="checkbox"/> 廃棄する <input type="checkbox"/> 加熱調理用にする <input type="checkbox"/> その他 ( )
②	庫内温度の確認（冷蔵庫・冷凍庫）	いつ	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他 ( )
		どのように	<input type="checkbox"/> 温度計で庫内温度を確認する。 （冷蔵： _____℃以下、    冷凍：    _____℃以下）
		問題があったとき	<input type="checkbox"/> 異常の原因を確認し、設定温度を再調整する <input type="checkbox"/> 故障の場合は修理を依頼する <input type="checkbox"/> 食材の状態に応じて使用しない、または加熱して提供する <input type="checkbox"/> 他の冷蔵庫に移し替える <input type="checkbox"/> その他 ( )
③-1	交差汚染・二次汚染の防止	いつ	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> 作業切り替え時 <input type="checkbox"/> その他 ( )
		どのように	<input type="checkbox"/> 冷蔵庫内の保管の状態を確認する（生肉、生魚介類などの食材は、フタ付き容器や袋に入れる、ラップがけする等し、冷蔵庫の最下段に区別して保管する） <input type="checkbox"/> まな板や包丁等の器具類は、用途別に使い分け、十分に洗浄し、消毒する <input type="checkbox"/> その他 ( )
		問題があったとき	<input type="checkbox"/> 生肉等による汚染があった場合は加熱して提供、または食材として使用しない <input type="checkbox"/> 使用時に、まな板や包丁等に汚れが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する <input type="checkbox"/> その他 ( )
③-2	器具等の洗浄・消毒・殺菌	いつ	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 使用前 <input type="checkbox"/> 使用后 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他 ( )
		どのように	<input type="checkbox"/> 使用の都度、まな板、包丁、ボウル等の器具類を洗浄し、消毒する <input type="checkbox"/> その他 ( )
		問題があったとき	<input type="checkbox"/> 使用時に汚れや洗浄剤等が残っていた場合は、再度、洗浄とすすぎを行い、消毒する <input type="checkbox"/> その他 ( )
③-3	トイレの洗浄・消毒	いつ	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他 ( )
		どのように	<input type="checkbox"/> トイレの洗浄、消毒を行う 特に、便座、水洗レバー、ドアノブ、手すり等は入念に消毒する <input type="checkbox"/> トイレ清掃の場合は、清掃用の作業着等に替える <input type="checkbox"/> その他 ( )
		問題があったとき	<input type="checkbox"/> 業務中にトイレが汚れていた場合は、洗剤で洗浄し、消毒する <input type="checkbox"/> 清掃担当の部署に連絡をして、清掃してもらう（共同ビル等の場合） <input type="checkbox"/> その他 ( )
④-1	従業員の健康管理等	いつ	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 出勤時 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他 ( )
		どのように	<input type="checkbox"/> 従業員の体調に異常がないか確認する <input type="checkbox"/> 従業員の手指に傷がないか確認する <input type="checkbox"/> 着衣の状態を確認する <input type="checkbox"/> その他 ( )
		問題があったとき	<input type="checkbox"/> 体調不良（消化器系症状がある）の場合は休む <input type="checkbox"/> 体調不良（消化器系症状がある）の場合は調理作業に従事しない <input type="checkbox"/> 手指に傷がある場合は、絆創膏をつけた上から使い捨て手袋を着用する <input type="checkbox"/> 汚れた作業着は交換する <input type="checkbox"/> その他 ( )
④-2	手洗いの実施	いつ	<input type="checkbox"/> トイレ使用后 <input type="checkbox"/> 調理場に入る前 <input type="checkbox"/> 食品の盛り付け作業の前 <input type="checkbox"/> 作業の内容が変わる時 <input type="checkbox"/> 生肉や生魚等を触った後 <input type="checkbox"/> 金銭を触った後 <input type="checkbox"/> 清掃した後 <input type="checkbox"/> 廃棄物を処理した後 <input type="checkbox"/> 顔や頭に触れた後 <input type="checkbox"/> その他 ( )
		どのように	<input type="checkbox"/> 衛生的な手洗いを行う
		問題があったとき	<input type="checkbox"/> 作業中に従事者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は、すぐに手洗いを行わせる

作成者サイン	作成した日	年	月	日
--------	-------	---	---	---

**【重要管理のポイント計画作成例】 例を参考に、重要管理のポイントの様式に、お店のメニューを分類してメニューごとにチェック方法を記入してください。**

**【チェック方法】**

決めたメニューについて、食中毒を防ぐため、食材にいる菌を、調理の中で、どのように減らしたり、増やさないようにしているか、その方法を記入します。

- 冷たいまま提供する方法 (菌を増やさない)  
※ 丸の魚や野菜類等は、使用前に、洗浄し、菌を減らしておくことが必要
- 加熱がしっかりできたことを確認する方法 (菌をやっつける)
- 加熱後、速やかに冷却する方法 (菌を増やさない)

重要管理のポイント (例)			
分類	メニュー (例)	チェック方法 (例)	
第1グループ	非加熱のもの (冷蔵品を冷たいまま提供)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・刺身類 (すしねた)</li> <li>・サラダ</li> <li>・つま (非加熱野菜)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・魚は、さばく前に流水でよく洗浄してから調理する。すぐに提供しない場合は冷蔵庫で保管しておく。盛り付ける直前に冷蔵庫から出し、盛り付けたら速やかに提供する。</li> <li>・野菜を十分に洗浄し、速やかに提供する。</li> <li>・すぐに提供しない場合は冷蔵庫で保管しておく。</li> <li>・冷蔵庫から取り出したらすぐに提供する。</li> </ul>
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)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ステーキ</li> <li>・グリル</li> <li>・ハンバーグ</li> <li>・焼き鳥</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・火の強さや時間、肉汁、触感、見た目で判断する。</li> <li>・割って、焼き加減を確認する。</li> <li>・中心部の温度を測定し確認する。</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>・揚げ物 (天ぷら、フライ、唐揚げ等)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・油の音や泡の大きさ、見た目で判断する。</li> <li>・油の温度、揚げる時間、油に入れる数量、見た目で判断する。</li> <li>・フライヤーに一度に入れる量数は●個までとし、温度を●℃、タイマーを●分に設定する。</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>・茶わん蒸し</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・火の強さや時間、見た目 (フタを開けてみる。揺らしてみる。串を刺してみる等) で判断する。</li> <li>・蒸し器で●分加熱後、専用の発泡スチロール容器で●分間保管。配膳前に最も加熱しづらい場所に置いた茶碗蒸しの蓋を開け、固まっていることを確認する。</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>・親子丼の具</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・火の強さや時間、気泡、見た目で判断する。</li> <li>・鶏肉の色や硬さで判断する。</li> <li>・卵を半熟にする場合は、賞味期限内の卵を使用し、使用する直前に割卵し、割り置きしない。</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>・餃子</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・火力を●に設定し、餃子を並べ、●分加熱後、●分間蒸し焼きにする。</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>・炒め物</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・肉の色を確認し判断する</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>・焼肉 (客が焼いて食べる)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・冷凍した肉を使用する場合、半解凍状態で提供しない。</li> <li>・掲示、客への声掛け、生肉等のトングの提供等に留意し、客が十分に加熱できる環境を整える。</li> </ul>
	加熱するもの (加熱した後、高温保管)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・煮込み</li> <li>・カレー</li> <li>・スープ</li> <li>・シチュー</li> <li>・揚げ物類</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・気泡、見た目で判断する。</li> <li>・火の強さや時間、見た目で判断する。</li> <li>・温蔵庫 (ウォーマー) の温度を確認する。</li> </ul>
第3グループ	加熱後冷却し、再加熱するもの	<ul style="list-style-type: none"> <li>・煮込み</li> <li>・シチュー</li> <li>・カレー</li> <li>・スープ</li> <li>・ソース類</li> <li>・タレ類</li> <li>・めんつゆ類 (温)</li> </ul>	<p>十分に加熱した後、速やかに冷却し、再加熱時は十分に加熱したことを確認する。</p> <p>◎十分な加熱の確認方法の例 ⇒第2グループのチェック方法を参考にしてください。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・気泡、見た目で判断する。</li> </ul> <p>◎速やかな冷却の方法の例</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・加熱後、小さな容器に小分けし、冷蔵する。</li> <li>・加熱後、鍋を氷水につけてあら熱をとり、鍋ごと冷蔵する。</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>・ポテトサラダ</li> <li>・煮卵</li> <li>・チャーシュー</li> <li>・煮豚</li> <li>・ソース類</li> <li>・めんつゆ類 (冷)</li> </ul>	<p>加熱後、速やかに冷却し、提供までの間、冷蔵庫で保管する。冷蔵庫から取り出したらすぐに提供する。</p> <p>◎十分な加熱の確認方法の例 ⇒第2グループのチェック方法を参考にしてください。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・気泡、見た目で判断する。</li> </ul> <p>◎速やかな冷却の方法の例</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・小分けやスライス等をした後、冷蔵庫に保管する。</li> <li>・加熱後、小さな容器に小分けし、冷蔵する。</li> <li>・加熱後、鍋を氷水につけて、あら熱をとり、鍋ごと冷蔵する。</li> </ul>
作成者サイン		作成した日 年 月 日	

●には、具体的な数字を入れてください