

一般衛生管理のポイント

① 原材料の 受入の確認	いつ	<input type="checkbox"/> 原材料の納入時 <input type="checkbox"/> その他（ ）
	どのように	<input type="checkbox"/> 外観 <input type="checkbox"/> におい <input type="checkbox"/> 包装の状態 <input type="checkbox"/> 表示（期限・保存方法） <input type="checkbox"/> その他（ ）
	問題が あったとき	<input type="checkbox"/> 返品・交換 <input type="checkbox"/> 廃棄 <input type="checkbox"/> その他（ ）
② 冷蔵・冷凍庫内 温度の確認	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（冷蔵：____℃以下・冷凍：____℃以下） <input type="checkbox"/> その他（ ）
	問題が あったとき	<input type="checkbox"/> 異常の原因を確認 <input type="checkbox"/> 設定温度の再調整 <input type="checkbox"/> 故障の場合は修理を依頼 <input type="checkbox"/> 食材の状態によっては廃棄又は加熱して提供 <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"/> その他（ ）
	どのように	<input type="checkbox"/> 器具等を用途別に使用 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫内の保管の状態を確認する <input type="checkbox"/> 生鮮食材を扱った都度、器具等を洗浄・消毒する <input type="checkbox"/> その他（ ）
	問題が あったとき	<input type="checkbox"/> 器具等の洗浄・消毒を実施 <input type="checkbox"/> 汚染された食材は破棄又は加熱して提供 <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"/> 使用後 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他（ ）
	どのように	<input type="checkbox"/> 使用した器具類は洗浄・消毒する <input type="checkbox"/> その他（ ）
	問題が あったとき	<input type="checkbox"/> 汚れや洗剤が残っていた場合は再度洗浄・すすぎ・消毒を行う <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"/> トイレ清掃用の作業着・手袋を着用して洗浄・消毒する <input type="checkbox"/> 便座・水洗レバー・手すり・ドアノブ等を入念に消毒する <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ときは、再度洗浄・消毒する <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"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他（ ）
	どのように	<input type="checkbox"/> 従業員の体調、手の傷の有無、作業着等が衛生的であるかの確認を行う <input type="checkbox"/> その他（ ）
	問題が あったとき	<input type="checkbox"/> 消化器症状がある場合は食品を扱う業務に従事させない <input type="checkbox"/> 手指に傷がある場合は絆創膏をつけた上から手袋を着用 <input type="checkbox"/> 汚れた作業着は交換 <input type="checkbox"/> その他（ ）
④-2 衛生的な 手洗いの実施	いつ	<input type="checkbox"/> トイレの後 <input type="checkbox"/> 調理施設に入る前 <input type="checkbox"/> 盛り付けの前 <input type="checkbox"/> 作業内容変更時 <input type="checkbox"/> 生肉や生魚などを扱った後 <input type="checkbox"/> 金銭を触った後 <input type="checkbox"/> 清掃を行った後 <input type="checkbox"/> その他（ ）
	どのように	<input type="checkbox"/> 専用の手洗い設備で衛生的な手洗いを実施する（5月記載の方法に従う） <input type="checkbox"/> その他（ ）
	問題が あったとき	<input type="checkbox"/> 手洗いの方法やタイミングが不適切な場合は衛生的な手洗いを実施する <input type="checkbox"/> その他（ ）
その他	いつ	
	どのように	
	問題が あったとき	

重要管理のポイント

分類	例	代表的なメニュー	管理方法
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">1</div> 非加熱のもの (冷蔵品を 冷たいまま提供)	刺身 冷奴 生野菜サラダ 漬物		<input type="checkbox"/> 生野菜は十分に洗浄、又は殺菌する <input type="checkbox"/> 食品の保管温度を確認する (____℃以下) <input type="checkbox"/> 冷蔵庫から取り出したら速やかに提供する <input type="checkbox"/> 盛り付け前に衛生的な手洗いを実施 <input type="checkbox"/> 素手で食品に触れない <input type="checkbox"/> その他 (_____)
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">2-1</div> 加熱するもの (加熱後、 直ちに提供)	ステーキ ハンバーグ 焼き物		加熱の 確認 <input type="checkbox"/> 中心温度計で計測する <input type="checkbox"/> 火の強さ(加熱温度)と加熱時間で判断する <input type="checkbox"/> 目視(外観、断面、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する <input type="checkbox"/> その他 (_____)
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">2-2</div> 加熱するもの (加熱後、 高温保管する)	蒸し物 揚げ物 炒め物 煮物 焼きそば		加熱の 確認 <input type="checkbox"/> 中心温度計で計測する <input type="checkbox"/> 火の強さ(加熱温度)と加熱時間で判断する <input type="checkbox"/> 目視(外観、断面、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する <input type="checkbox"/> その他 (_____) 高温 保管 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫等の温度を確認する (____℃以上) <input type="checkbox"/> 目視(湯気等)で高温か判断する <input type="checkbox"/> その他 (_____)
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">3-1</div> 加熱後冷却し、 再加熱するもの	カレー シチュー スープ類 煮物 たれ ソース		加熱の 確認 <input type="checkbox"/> 中心温度計で計測する <input type="checkbox"/> 火の強さ(加熱温度)と加熱時間で判断する <input type="checkbox"/> 目視(外観、断面、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する <input type="checkbox"/> その他 (_____) 保冷 の 確認 <input type="checkbox"/> 加熱後速やかに冷却し、再加熱まで冷蔵庫で保管する <input type="checkbox"/> 食品の保管温度を確認する (____℃以下) <input type="checkbox"/> その他 (_____)
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">3-2</div> 加熱後、 冷却して 提供するもの	チャーシュー (焼豚) ゆで卵 おひたし ポテトサラダ 冷やし中華		加熱の 確認 <input type="checkbox"/> 中心温度計で計測する <input type="checkbox"/> 火の強さ(加熱温度)と加熱時間で判断する <input type="checkbox"/> 目視(外観、断面、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する <input type="checkbox"/> その他 (_____) 保冷 の 確認 <input type="checkbox"/> 食品の保管温度を確認する (____℃以下) <input type="checkbox"/> 冷蔵庫から取り出したら速やかに提供する <input type="checkbox"/> その他 (_____) <input type="checkbox"/> 盛り付け前に衛生的な手洗いを実施 <input type="checkbox"/> 素手で食品に触れない <input type="checkbox"/> その他 (_____)

作成者サイン	作成日 年 月 日
--------	--