

演習資料（衛生管理計画作成）予備

※演習後に清書したい時などに御活用ください。

一般飲食店における衛生管理計画

一般的衛生管理のポイント		
①	原材料の受入の確認	いつ 原材料の納入時・その他（ ）
		どのように
		問題があったとき
②	庫内温度の確認 (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
		問題があったとき
③-1	交差汚染・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
		問題があったとき
③-2	器具等の洗淨・消毒・殺菌	いつ 始業前・使用後・業務終了後・その他（ ）
		どのように
		問題があったとき
③-3	トイレの洗淨・消毒	いつ 始業前・作業中・業務終了後・その他（ ）
		どのように
		問題があったとき
④-1	従業員の健康管理等	いつ 始業前・作業中・その他（ ）
		どのように
		問題があったとき
④-2	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、生肉や生魚などを扱った後、金銭をさわった後、清掃を行った後・その他（ ）
		どのように
		問題があったとき

⑤ 重要管理のポイント			
	分類	メニュー	チェック方法
第1 グループ	非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供）		
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）		
	（加熱した後、高温保管）		
第3 グループ	加熱後冷却し、再加熱するもの		
	（加熱後、冷却するもの）		

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