衛生管理計画

ホテル事業者

一般衛生管理のポイント　　＜日々実施すること＞

衛生管理計画			
①食品取扱者の衛生健康管理	日々の健康チェック	いつ	始業前 その他（　　）
		どのように	食品取扱者はおう吐や下痢、腹痛、発熱など体調不良でないか健康管理チェック表に従って健康管理の確認を行う。
		問題があったとき	おう吐、下痢、腹痛、発熱などの症状があった際は、チームの責任者に内容を報告する。指示を仰ぐ。 食品の取扱作業に従事しない。
	衛生的な手洗い	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	衛生的な手洗いを行う。
		問題があったとき	食品取扱者が適切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、速やかに手洗いをさせる。
	衛生的な作業着、帽子等の着用	いつ	始業前 ・ 作業中 その他（　　）
		どのように	衛生的な作業着、帽子等を着用する。作業場内では専用の履き物を履く等。
		問題があったとき	食品取扱者が衛生的な作業着や帽子等を着用していないことや手順書に従っていないことを確認した場合は着替えさせるなどする。
作成日：　　年　　月　　日　作成者：　　承認者：			

衛生管理計画			
②原材料の受入・下処理段階における管理	原材料の受入	いつ	原材料の受入時 その他（　　）
		どのように	受入担当者が立合い、次のことの確認を行う。 ・適切な保存方法の確認（温度計等を用いて温度を確認） ・品質、鮮度の目視確認（包装の破損や期限表示の確認）
		問題があったとき	問題があった場合は、責任者へ報告する。 返品し交換する。
	下処理段階	いつ	下処理時 その他（　　）
		どのように	下処理では外箱からの汚染防止、下処理専用の器具の使用、食品の汚染防止を意識するなど衛生的な取り扱いをする。
		問題があったとき	実施できていなかった場合や、加熱せずに提供する食材を汚染させた場合は、直ちに責任者へ報告する。 そのまま使用されないように区分けする。
③二次汚染の防止	二次感染の防止	いつ	始業前 ・ 作業中 ・ 業務終了後 その他（　　）
		どのように	食品取扱者は調理済み食品やそのまま提供する食品へ二次汚染させないように汚染防止を意識して衛生的な取り扱いをする。
		問題があったとき	加熱せずに提供する食材や加熱調理後の食品を汚染させた場合や汚染させた可能性がある場合は、直ちに責任者へ報告する。 必要に応じて廃棄等の処理を行う。
作成日：　　年　　月　　日　作成者：　　承認者：			

衛生管理計画

ホテル事業者

衛生管理計画			
④施設設備の衛生管理	食品取扱施設の整理・清掃・洗浄（施設）	いつ	始業前 ・ 作業中 ・ 業務終了後 その他（　　）
		どのように	食品取扱場に不要なものがないか、必要なものが適切な場所にあるか確認を行う。また、清潔な状態が保たれているかの確認を行う。
		問題があったとき	不要物は撤去するとともに、必要なものは定数・定置管理を行う。 清掃や洗浄が不十分であった場合は、再清掃・洗浄を行う。 照明器具の交換や設備の点検を行う。
	トイレの清掃・消毒（施設）	いつ	始業前 ・ 業務終了後 その他（汚れていた時）
		どのように	清潔に維持できているか、ペーパータオル等が整備されているか確認を行う。
		問題があったとき	十分に洗浄ができていない場合には、再清掃・消毒を行う。なお、トイレが汚れているのを発見した際には、適宜、清掃・消毒を行う。 ペーパー等の補充を行い、使用できるようにする。
	冷蔵庫・冷凍庫・保温庫の温度確認（施設）	いつ	始業前 ・ 作業時 ・ 業務終了後 その他（　　）
		どのように	温度計や付属のデジタル計で定められた温度基準であるか確認を行う。 （冷蔵庫１０℃以下、冷凍庫－１８℃以下、保温庫６０℃以上）
		問題があったとき	庫内温度に異常があった場合は責任者へ報告する。 設定温度の再調整／故障の場合は修理依頼 食品等の状態に応じて使用しない又は加熱用にする。
	器具・容器等洗浄・消毒（設備）	いつ	始業前 ・ 作業時 ・ 業務終了後 その他（　　）
		どのように	食品に直接触れる器具は、汚染の都度又は作業終了後に洗浄・消毒・乾燥させる。 洗浄・消毒した器具・容器等は清潔に保管する。必要に応じてアルコール消毒を行う。
		問題があったとき	使用時に汚れや洗剤などが残っていた場合は再度洗浄・消毒等を行う。
	手洗い設備の管理（設備）	いつ	始業前 ・ 作業時 ・ 業務終了後 その他（　　）
		どのように	十分な水の供給ができ、衛生的に手指の洗浄及び乾燥が適切に行えるか確認する。
		問題があったとき	適切な手洗いができるように整備する。
	機械器具の衛生管理（設備）	いつ	始業前 ・ 作業時 ・ 業務終了後 その他（　　）
		どのように	使用後は、分解・洗浄・消毒をし、所定の場所へ衛生的に保管する。
		問題があったとき	使用時に汚れや洗剤などが残っていた場合は、再度洗浄・消毒等を行う。

作成日：　　年　　月　　日　　作成者：　　承認者：

衛生管理計画

ホテル事業者

衛生管理計画			
⑤廃棄物排水の取扱い	廃棄物・排水の取扱い	いつ	作業中 ・ 業務終了後 その他（　　）
		どのように	廃棄物は作業場から速やかに密封して搬出し、指定の場所に保管する。汚液や汚臭が漏れないように常に清潔にする。汚水が上がってくるなどしないようにきちんと排水できるような管理をする。
		問題があったとき	廃棄物の保管場所等が汚れていた場合は、清掃を行う。 排水設備の不具合等は、専門業者へ連絡するなど復旧に努める。
⑥異物混入の防止	器具等の欠けの確認	いつ	始業前 ・ 作業時 ・ 業務終了後 その他（　　）
		どのように	使用前及び使用後に包丁やスライサー等の器具について、欠けがないか確認を行う。
		問題があったとき	責任者に報告し、指示を受ける。使用して調理した食品が提供されないよう識別し、廃棄等適切な処理をする。
	厨房内・宴会場での異物混入防止	いつ	作業時 その他（　　）
		どのように	調理や料理を提供する厨房内や宴会場に、ホチキス、クリップ、輪ゴム、透明セロハンテープがないか確認を行う。
		問題があったとき	発見した際には直ちにその場より排除する。 必要に応じて教育訓練する。
⑦食物アレルギー事故の防止	アレルギー対応の有無	いつ	有 その他（　　）
		どのように	アレルギー対応が必要な場合は、手順書に従い管理できたか確認を行う。
		問題があったとき	誤って提供した場合は、直ちに責任者に報告すると共に、指示を受ける。 交差接触をした可能性がある場合は、アレルギーの方に提供されないよう識別して管理する。
	ピクトグラムの表示	いつ	宴会場 ・ ビュッフェ会場 その他（　　）
		どのように	宴会場やっビュッフェ会場では、提供する食事等の横に表示しているか確認を行う。
		問題があったとき	提供前に確認をし、表示がない場合は至急対応する。 対応できない場合は、提供を控える。
⑧宗教党による食事制限対応	食事制限対応	いつ	対応時 その他（　　）
		どのように	マニュアルに従い対応できたか確認を行う。
		問題があったとき	対応できない場合は、明確に断る。
⑨検食の実施	検食の実施	いつ	パーティー ・ 宴会 その他（　　）
		どのように	メニューごとに必要量を清潔な容器に入れ、冷蔵庫で保管する。
		問題があったとき	責任者に報告し、指示を受ける。

作成日：　　年　　月　　日　　作成者：　　承認者：

衛生管理計画

ホテル事業者

①一般衛生管理項目　　〈定期的に実施すること〉

衛生管理計画			
⑩食品取扱者の衛生管理教育訓練	健康診断の受診（年１回）	いつ	６月 その他（　　）
		どのように	年に１回の健康診断を受診させる。
		問題があったとき	必ず受診させる。
	教育訓練の実施（定期的）	いつ	４月　・　新しく人が入ったとき その他（　　）
		どのように	調理従事者など食品を取り扱う従業員に対して、衛生管理について教育訓練を実施する。
		問題があったとき	教育訓練を受けていないものは、従事させない。
	検便の実施（定期的）	いつ	１回／月（１０月～３月はノロウイルス含む） その他（　臨時等　　）
		どのように	定期的に検便をうけさせる。
		問題があったとき	陽性の結果が出た場合は、その食品取扱者は食品に直接触れる業務等に携わらないようにさせる。ノロウイルスの無症状病原体保有者となった場合も同様。
⑪使用水の管理	貯水槽の点検	いつ	１０月 その他（　　）
		どのように	貯水槽の周辺を定期的に清掃し、清潔に保たれているか確認を行う。
		問題があったとき	水質検査を実施する。飲料不適になった際は、直ちに使用を中止し、保健所長の指示を受け、適切な対応を取る。
⑫ネズミ昆虫対策	ネズミ・昆虫対策	いつ	４月　・　発見時 その他（　　）
		どのように	駆除作業を実施する。
		問題があったとき	作業中にネズミ・昆虫を見つけた時は、可能な限り駆除するとともに繁殖場所や侵入経路を確認し、専門業者に相談するなど必要な対策を取る。
		いつ	
		どのように	
		問題があったとき	
		いつ	
		どのように	
		問題があったとき	

作成日：　　年　　月　　日　作成者：　　承認者：

衛生管理計画

ホテル事業者

②調理における衛生管理項目

衛生管理計画			
	グループ	主なメニュー	チェック方法
①冷却が必要なもの	冷たいまま提供	前菜	調味後、提供するまで冷蔵庫で保管 冷凍庫より取り出し盛付しすぐに提供
		サラダ	野菜は飲用に適した水で十分に洗浄した後、適切な殺菌を行う 盛付、提供するまで冷蔵庫で保管
		刺身	冷蔵保管している魚をさばいてすぐに提供
		デザート （フルーツなど）	フルーツなどは洗浄後、カットして提供（冷蔵保管）
		デザート （アイスなど）	冷凍庫より取り出し盛付しすぐに提供
②加熱するもの	加熱し熱いまま提供	焼き物（肉、魚など）	外観（焼き目、肉汁の色）、材料に対する火加減
		揚げ物（肉、野菜など）	外観（素材の色）、材料に対する火加減
		蒸し物 （肉、魚介、卵、野菜など）	蒸しあがり後、すぐに提供。保管する場合は保温庫にて保温
	加熱し高温保管	ご飯	炊飯器、高温保管
③加熱後冷却、または、加熱後冷却し再加熱するもの	加熱調理後冷却し、 冷たいまま提供	前菜（テリーヌ）	肉や野菜など蒸し焼き後、すぐに冷却する。カットし冷たいまま提供。
		デザート（杏仁豆腐など）	加熱調理後、氷水を張ったバットで冷却後、冷蔵庫で保管
		下処理した食材	下ゆでなど行った後、適切な方法で冷却後、冷蔵庫で保管
	加熱調理後冷却し、 再加熱	出汁、汁物 焼き物 煮物	加熱調理後、プラストチラーなどに鍋ごと浸け、粗熱がとれたら小分けにして冷蔵庫で保管 調理後、小分けにして冷蔵庫で保管 （２時間以内に２１℃以下、さらに４時間以内に５℃以下まで冷却） 【再加熱時】 気泡が十分に出るまで加熱 スチーマーなどで十分に加熱（加熱時間の確認など） 煮汁が沸騰し、湯気が十分に出るまで加熱 煮汁や湯気などで判断

作成日：　　年　　月　　日　　作成者：　　承認者：

衛生管理計画

ホテル事業者

③提供スタイル（場所）における衛生管理項目

衛生管理計画		
◎着席スタイル（宴会場）	作り置き時間と温度管理 （作り置き：２時間以内）	調理終了時間と保管温度を管理する。 調理終了時間から作り置き時間を超えたものは提供しない。 決められた保管温度でない場合も提供しない。
	提供時間の管理	提供までの時間を管理する。 最終調理や盛付から長時間放置されたものは提供しない。
	手洗い	盛付や配膳、食事の終わった食器・器具などの戻し、料理を提供する前は適切な手洗いをする。 食品取扱者が適切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、速やかに手洗いをさせる。
	衛生的な器具・容器の使用	清潔に維持されているものを使用する。 汚れているものなどは使用しない。
	衛生的な陳列	陳列場所に異物となるような物はないか、クロスなどは清潔であるか確認する。 料理ごとにスペースが確保されているか確認する。 清掃や交換、スペースを確保して衛生的に陳列する。
作成日：　　年　　月　　日　作成者：		承認者：

衛生管理計画		
◎ビュッフェスタイル（宴会場・レストラン）	作り置き時間と温度管理 （作り置き：２時間以内）	調理終了時間と保管温度を管理する。 調理終了時間から作り置き時間を超えたものは提供しない。 決められた保管温度でない場合も提供しない。
	提供時間の管理と 料理の温度管理	定期的に料理の皿など料理以外の個所を触った際の感覚や湯気の立ち具合など見た目で温度を管理する。 提供時間の期限を管理する。 提供から長時間放置されたものは撤去する。
	手洗い	食事の終わったシルバー類の戻し、料理を提供する前には適切な手洗いをする。 食品取扱者が適切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、速やかに手洗いをさせる。
	衛生的な器具・容器の使用	清潔に維持されているものを使用する。 汚れているものなどは使用しない。
	衛生的な陳列	陳列場所に異物となるようなものはないか、クロスなどは清潔であるか確認する。 料理ごとにスペースが確保されているか確認する。 清掃や交換、スペースを確保して衛生的に陳列する。
	トング等の交換	定期的に交換する。 汚れているものや落下したものはすぐに交換する。
作成日：　　年　　月　　日　作成者：		承認者：

衛生管理計画

ホテル事業者

衛生管理計画		
◎ルームサービス	提供時間の管理	提供までの時間を管理する。 最終調理や盛付から長時間放置されたものは提供しない。
	手洗い	盛付や配膳、食事の終わった食器・器具などの戻し、料理を提供する前は適切な手洗いをする。 食品取扱者が適切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、速やかに手洗いをさせる。
	衛生的な器具・容器の使用	清潔に維持されているものを使用する。 汚れているものなどは使用しない。
	移動中の衛生管理	料理に衛生的なクローシュやラップ等により、二次感染がないように覆いをして運搬する。
作成日：　　年　　月　　日　作成者：		承認者：

衛生管理計画		
◎ケータリング	ケータリング提供の可否	予めケータリング提供が可能であるか確認する。 不可能と判断した際は、提供を断る。
	移動中の時間と温度管理	提供までの時間と温度を管理する。 管理温度を外れたもの、その状態で長時間放置されたものは提供しない。
	手洗い	盛付や配膳、料理などを提供する前に適切な手洗いをする。 食品取扱者が適切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、速やかに手洗いをさせる。
	衛生的な器具・容器の使用	清潔に維持されているものを使用する。 汚れているものなどは使用しない。
	衛生的な陳列	陳列場所に異物となるような物はないか、提供場所が清潔であるか確認する。 料理ごとにスペースが確保されているか確認する。 清掃や交換、スペースを確保して衛生的に陳列する。
作成日：　　年　　月　　日　作成者：		承認者：