

一般飲食店における衛生管理計画

作成者
サイン

作成した日 年 月 日

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 外観、におい、包装の状態、表示（期限、保存方法）を確認する。
		問題があったとき 返品し、交換する。
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 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 異常の原因を確認、設定温度を再確認／故障の場合は修理を依頼 食材の状態に応じて、使用しない 又は 加熱して提供する。
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 冷蔵庫内の保管の状況を確認する。 まな板や包丁等の器具類は、用途別に使い分け、扱った都度十分洗浄し、消毒する。
		問題があったとき 生肉等による汚染があった場合は、加熱して提供 又は 使用しない。 使用時に、まな板や包丁等に汚れが残っていた場合は再度洗剤で洗浄し、消毒する。
③-2	器具等の洗浄・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 使用の都度、ざる、ミキサー、ボウル等の器具類を洗浄し、消毒する。
		問題があったとき 使用時に、まな板や包丁等に汚れが残っていた場合は再度洗剤で洗浄し、消毒する。
③-3	トイレの洗浄・消毒	いつ 始業前・作業中・業務終了後・その他（ ）
		どのように トイレの洗浄、消毒を行う。 特に、便座、水洗レバー、手すり、ドアノブ等は入念に消毒する。
		問題があったとき 業務中にトイレが汚れていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する。
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 従業員の体調、手の傷の有無、着衣等の確認を行う。
		問題があったとき 消化器系症状がある場合は、調理作業に従事させない。 手に傷がある場合は、耐水性の絆創膏をつけ、手袋を着用させる。 汚れた作業衣は交換させる。
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 衛生的な手洗いを行う。
		問題があったとき 作業中に従業員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。

⑤ 重要管理のポイント			
分類	メニュー	チェック方法	問題があったとき
第1グループ	非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供）	洗浄及び温度管理の方法 <input type="checkbox"/> 野菜は十分に洗浄 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫で保管 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫から出したらすぐに提供 <input type="checkbox"/> 仕入れ品は表示の保存方法に従って保存 <input type="checkbox"/> 盛りつけなどは素手で触らない <input type="checkbox"/> その他（ ）	<input type="checkbox"/> 食品が冷たくない場合は、提供しない又は加熱用に使用する <input type="checkbox"/> その他（ ）
第2グループ	加熱するもの（加熱し、熱いまま提供）	加熱が十分に行われたことの確認方法 <input type="checkbox"/> 中心温度計で確認 <input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断 <input type="checkbox"/> 見た目（外観、肉汁の色）や触感（弾力）で判断 <input type="checkbox"/> その他（ ）	<input type="checkbox"/> 加熱を延長する又は提供しない <input type="checkbox"/> その他（ ）
	（加熱後高温保管し、熱いまま提供）	加熱が十分に行われたことの確認方法 <input type="checkbox"/> 中心温度計で確認 <input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断 <input type="checkbox"/> 見た目（外観、肉汁の色）や触感（弾力）で判断 <input type="checkbox"/> その他（ ） 保温状態の確認方法 <input type="checkbox"/> 保温状態を保温器の温度で判断 <input type="checkbox"/> 見た目（湯気など）で判断 <input type="checkbox"/> その他（ ）	<input type="checkbox"/> 加熱を延長する又は提供しない <input type="checkbox"/> 保管器の温度が上がらない又は途中で温度が低下し、長時間高温でない温度で保管されていた場合は提供しない。 <input type="checkbox"/> その他（ ）
第3グループ	加熱後冷却するもの（加熱後冷却、再加熱し、熱いまま提供）	加熱及び再加熱が十分に行われたことの確認方法 <input type="checkbox"/> 中心温度計で確認 <input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断 <input type="checkbox"/> 見た目（外観、肉汁の色）や触感（弾力）で判断 <input type="checkbox"/> その他（ ） 保冷の確認方法 <input type="checkbox"/> すぐに冷却し、提供時の再加熱まで冷蔵庫で保管 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫の温度が10℃以下であることを確認 <input type="checkbox"/> その他（ ）	<input type="checkbox"/> 加熱時に問題があった場合は、加熱を延長する又は提供しない <input type="checkbox"/> 速やかに冷却ができなかった場合は、提供しない <input type="checkbox"/> その他（ ）
	（加熱後冷却し、冷たいまま提供）	加熱が十分に行われたことの確認方法 <input type="checkbox"/> 中心温度計で確認 <input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断 <input type="checkbox"/> 見た目（外観、肉汁の色）や触感（弾力）で判断 <input type="checkbox"/> その他（ ） 冷却の確認方法 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫で保管 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫から出したらすぐに提供 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫の温度が10℃以下であることを確認 <input type="checkbox"/> その他（ ） 盛りつけ <input type="checkbox"/> 盛りつけなどは素手で触らない <input type="checkbox"/> その他（ ）	<input type="checkbox"/> 加熱時に問題があった場合は、加熱を延長する又は提供しない <input type="checkbox"/> 速やかに冷却ができなかった場合は、提供しない <input type="checkbox"/> その他（ ）
備考			

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

⑤ 重要管理のポイント

⑤ 重要管理のポイント			
分類	メニュー	チェック方法	問題があったとき
第1 グループ	非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供） □刺身 □サラダ □酢の物 □納豆 □冷奴 □すしだね □漬け物 □薬味 □ □	洗浄及び温度管理の方法 □野菜は十分に洗浄 □冷蔵庫で保管 □冷蔵庫から出したらすぐに提供 □仕入れ品は表示の保存方法に従って保存 □盛りつけなどは素手で触らない □その他（ ）	□食品が冷たくない場合は、提供しない又は加熱用に使用する □その他（ ）
第2 グループ	加熱するもの（加熱し、熱いまま提供） □焼き物 □肉料理 □卵料理 □魚料理 □揚げ物 □煮魚 □炒め物 □お好み焼き（鉄板焼き） □	加熱が十分に行われたことの確認方法 □中心温度計で確認 □火の強さと時間で判断 □見た目（外観、肉汁の色）や触感（弾力）で判断 □その他（ ）	□加熱を延長する又は提供しない □その他（ ）
	（加熱後高温保管し、熱いまま提供） □おでん □蒸し物 □ライス □汁物 □ □	加熱が十分に行われたことの確認方法 □中心温度計で確認 □火の強さと時間で判断 □見た目（外観、肉汁の色）や触感（弾力）で判断 □その他（ ） 保温状態の確認方法 □保温状態を保温器の温度で判断 □見た目（湯気など）で判断 □その他（ ）	□加熱を延長する又は提供しない □保管器の温度が上がらない又は途中で温度が低下し、長時間高温でない温度で保管されていた場合は提供しない。 □その他（ ）
第3 グループ	加熱後冷却するもの（加熱後冷却、再加熱し、熱いまま提供） □カレー □汁物 □煮込み物 □ □ □	加熱及び再加熱が十分に行われたことの確認方法 □中心温度計で確認 □火の強さと時間で判断 □見た目（外観、肉汁の色）や触感（弾力）で判断 □その他（ ） 保冷の確認方法 □すぐに冷却し、提供時の再加熱まで冷蔵庫で保管 □冷蔵庫の温度が10℃以下であることを確認 □その他（ ）	□加熱時に問題があった場合は、加熱を延長する又は提供しない □速やかに冷却ができなかった場合は、提供しない □その他（ ）
	（加熱後冷却し、冷たいまま提供） □煮物 □卵焼き □サラダ（一部茹でる） □お浸し □和え物 □すしだね（加熱したもの） □酢飯 □おにぎり □デザート類 □テイクアウト □ □	加熱が十分に行われたことの確認方法 □中心温度計で確認 □火の強さと時間で判断 □見た目（外観、肉汁の色）や触感（弾力）で判断 □その他（ ） 冷却の確認方法 □冷蔵庫で保管 □冷蔵庫から出したらすぐに提供 □冷蔵庫の温度が10℃以下であることを確認 □その他（ ） 盛りつけ □盛りつけなどは素手で触らない □その他（ ）	□加熱時に問題があった場合は、加熱を延長する又は提供しない □速やかに冷却ができなかった場合は、提供しない □その他（ ）
備考			

⑤ 重要管理のポイント

⑤ 重要管理のポイント			
分類	メニュー	チェック方法	問題があったとき
第1グループ	非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供） <input type="checkbox"/> サラダ <input type="checkbox"/> カルパッチョ <input type="checkbox"/> 漬け物 <input type="checkbox"/> デザート類 <input type="checkbox"/> ドレッシング <input type="checkbox"/>	洗浄及び温度管理の方法 <input type="checkbox"/> 野菜は十分に洗浄 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫で保管 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫から出したらすぐに提供 <input type="checkbox"/> 仕入れ品は表示の保存方法に従って保存 <input type="checkbox"/> 盛りつけなどは素手で触らない <input type="checkbox"/> その他（ ）	<input type="checkbox"/> 食品が冷たくない場合は、提供しない又は加熱用に使用する <input type="checkbox"/> その他（ ）
第2グループ	加熱するもの（加熱し、熱いまま提供） <input type="checkbox"/> オープン料理 <input type="checkbox"/> 焼き物（グリル含） <input type="checkbox"/> 肉料理 <input type="checkbox"/> 卵料理 <input type="checkbox"/> 魚料理 <input type="checkbox"/> 揚げ物 <input type="checkbox"/> 煮魚 <input type="checkbox"/> 蒸し物 <input type="checkbox"/> スープ類 <input type="checkbox"/> スパゲティ（めん類）	加熱が十分に行われたことの確認方法 <input type="checkbox"/> 中心温度計で確認 <input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断 <input type="checkbox"/> 見た目（外観、肉汁の色）や触感（弾力）で判断 <input type="checkbox"/> その他（ ）	<input type="checkbox"/> 加熱を延長する又は提供しない <input type="checkbox"/> その他（ ）
	（加熱後高温保管し、熱いまま提供） <input type="checkbox"/> スープ類 <input type="checkbox"/> ライス <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	加熱が十分に行われたことの確認方法 <input type="checkbox"/> 中心温度計で確認 <input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断 <input type="checkbox"/> 見た目（外観、肉汁の色）や触感（弾力）で判断 <input type="checkbox"/> その他（ ） 保温状態の確認方法 <input type="checkbox"/> 保温状態を保温器の温度で判断 <input type="checkbox"/> 見た目（湯気など）で判断 <input type="checkbox"/> その他（ ）	<input type="checkbox"/> 加熱を延長する又は提供しない <input type="checkbox"/> 保管器の温度が上がらない又は途中で温度が低下し、長時間高温でない温度で保管されていた場合は提供しない。 <input type="checkbox"/> その他（ ）
第3グループ	加熱後冷却するもの（加熱後冷却、再加熱し、熱いまま提供） <input type="checkbox"/> スープ類 <input type="checkbox"/> 煮込み物 <input type="checkbox"/> ソース類 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	加熱及び再加熱が十分に行われたことの確認方法 <input type="checkbox"/> 中心温度計で確認 <input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断 <input type="checkbox"/> 見た目（外観、肉汁の色）や触感（弾力）で判断 <input type="checkbox"/> その他（ ） 保冷の確認方法 <input type="checkbox"/> すぐに冷却し、提供時の再加熱まで冷蔵庫で保管 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫の温度が10℃以下であることを確認 <input type="checkbox"/> その他（ ）	<input type="checkbox"/> 加熱時に問題があった場合は、加熱を延長する又は提供しない <input type="checkbox"/> 速やかに冷却ができなかった場合は、提供しない <input type="checkbox"/> その他（ ）
	（加熱後冷却し、冷たいまま提供） <input type="checkbox"/> 煮物 <input type="checkbox"/> サラダ（一部茹でがある） <input type="checkbox"/> 和え物 <input type="checkbox"/> デザート類 <input type="checkbox"/> サンドウィッチ <input type="checkbox"/> 冷製パスタ <input type="checkbox"/> テイクアウト <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	加熱が十分に行われたことの確認方法 <input type="checkbox"/> 中心温度計で確認 <input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断 <input type="checkbox"/> 見た目（外観、肉汁の色）や触感（弾力）で判断 <input type="checkbox"/> その他（ ） 冷却の確認方法 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫で保管 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫から出したらすぐに提供 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫の温度が10℃以下であることを確認 <input type="checkbox"/> その他（ ） 盛りつけ <input type="checkbox"/> 盛りつけなどは素手で触らない <input type="checkbox"/> その他（ ）	<input type="checkbox"/> 加熱時に問題があった場合は、加熱を延長する又は提供しない <input type="checkbox"/> 速やかに冷却ができなかった場合は、提供しない <input type="checkbox"/> その他（ ）

備考	
----	--

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

⑤ 重要管理のポイント			
分類	メニュー	チェック方法	問題があったとき
第1グループ	非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供） <input type="checkbox"/> ピータン <input type="checkbox"/> サラダ <input type="checkbox"/> 和え物 <input type="checkbox"/> 酢の物 <input type="checkbox"/> 漬け物 <input type="checkbox"/> 生春巻き <input type="checkbox"/> デザート類 <input type="checkbox"/>	洗浄及び温度管理の方法 <input type="checkbox"/> 野菜は十分に洗浄 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫で保管 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫から出したらすぐに提供 <input type="checkbox"/> 仕入れ品は表示の保存方法に従って保存 <input type="checkbox"/> 盛りつけなどは素手で触らない <input type="checkbox"/> その他（ ）	<input type="checkbox"/> 食品が冷たくない場合は、提供しない又は加熱用使用する <input type="checkbox"/> その他（ ）
第2グループ	加熱するもの（加熱し、熱いまま提供） <input type="checkbox"/> 焼き物（グリル含） <input type="checkbox"/> 肉料理 <input type="checkbox"/> 卵料理 <input type="checkbox"/> 魚料理 <input type="checkbox"/> 炒め物 <input type="checkbox"/> 揚げ物 <input type="checkbox"/> 麻婆豆腐 <input type="checkbox"/> 蒸し物（飲茶含） <input type="checkbox"/> スープ類 <input type="checkbox"/> めん類 <input type="checkbox"/> 炒飯	加熱が十分に行われたことの確認方法 <input type="checkbox"/> 中心温度計で確認 <input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断 <input type="checkbox"/> 見た目（外観、肉汁の色）や触感（弾力）で判断 <input type="checkbox"/> その他（ ）	<input type="checkbox"/> 加熱を延長する又は提供しない <input type="checkbox"/> その他（ ）
	（加熱後高温保管し、熱いまま提供） <input type="checkbox"/> スープ類 <input type="checkbox"/> ライス <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	加熱が十分に行われたことの確認方法 <input type="checkbox"/> 中心温度計で確認 <input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断 <input type="checkbox"/> 見た目（外観、肉汁の色）や触感（弾力）で判断 <input type="checkbox"/> その他（ ） 保温状態の確認方法 <input type="checkbox"/> 保温状態を保温器の温度で判断 <input type="checkbox"/> 見た目（湯気など）で判断 <input type="checkbox"/> その他（ ）	<input type="checkbox"/> 加熱を延長する又は提供しない <input type="checkbox"/> 保管器の温度が上がらない又は途中で温度が低下し、長時間高温でない温度で保管されていた場合は提供しない。 <input type="checkbox"/> その他（ ）
第3グループ	加熱後冷却するもの（加熱後冷却、再加熱し、熱いまま提供） <input type="checkbox"/> スープ類 <input type="checkbox"/> 煮込み物 <input type="checkbox"/> ソース類 <input type="checkbox"/> フカヒレ <input type="checkbox"/> お粥 <input type="checkbox"/> ごま団子 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	加熱及び再加熱が十分に行われたことの確認方法 <input type="checkbox"/> 中心温度計で確認 <input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断 <input type="checkbox"/> 見た目（外観、肉汁の色）や触感（弾力）で判断 <input type="checkbox"/> その他（ ） 保冷の確認方法 <input type="checkbox"/> すぐに冷却し、提供時の再加熱まで冷蔵庫で保管 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫の温度が10℃以下であることを確認 <input type="checkbox"/> その他（ ）	<input type="checkbox"/> 加熱時に問題があった場合は、加熱を延長する又は提供しない <input type="checkbox"/> 速やかに冷却ができなかった場合は、提供しない <input type="checkbox"/> その他（ ）
	（加熱後冷却し、冷たいまま提供） <input type="checkbox"/> チャーシュー <input type="checkbox"/> 冷麺 <input type="checkbox"/> 前菜類 <input type="checkbox"/> 冷製物 <input type="checkbox"/> デザート類 <input type="checkbox"/> テイクアウト <input type="checkbox"/>	加熱が十分に行われたことの確認方法 <input type="checkbox"/> 中心温度計で確認 <input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断 <input type="checkbox"/> 見た目（外観、肉汁の色）や触感（弾力）で判断 <input type="checkbox"/> その他（ ） 冷却の確認方法 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫で保管 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫から出したらすぐに提供 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫の温度が10℃以下であることを確認 <input type="checkbox"/> その他（ ） 盛りつけ <input type="checkbox"/> 盛りつけなどは素手で触らない <input type="checkbox"/> その他（ ）	<input type="checkbox"/> 加熱時に問題があった場合は、加熱を延長する又は提供しない <input type="checkbox"/> 速やかに冷却ができなかった場合は、提供しない <input type="checkbox"/> その他（ ）
備考			