

衛生管理計画

施設名： _____ / 作成日 _____ 年 _____ 月 _____ 日

項目		なぜ必要？	方法		実施記録等
一般衛生管理のポイント	食品取扱者の衛生管理 (健康管理)	菌やウイルスを厨房へ持ち込むことを防止するため	いつ	都度(出勤時) ・ その他()	従業員 健康管理記録表
			どのように	健康状態、手指の状態を確認する	
			問題があった時	感染が疑われる場合、保菌していないことが判明するまで調理作業に従事させない 傷や手荒れがある場合は手袋を着用する	
	手洗い	食品への二次汚染を防止するため	いつ	厨房に入る時、作業開始時、汚染作業区域から清潔作業区域に移動する時、トイレの後、扱う食品が変わった時や作業の変わり目、生の食品に触れた後、ゴミなどに触れた後	/
			どのように	衛生的な手洗いを行う	
			問題があった時	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、再教育を行う	
	使用水の管理	安全な水を調理に使用するため	いつ	1日1回(始業時) ・ その他()	使用水点検記録表
			どのように	残留塩素濃度(0.1ppm以上)、濁り、異臭、異物を確認する ※残留塩素濃度は貯水槽を設置している場合や井戸水等を殺菌・ろ過して使用する場合	
			問題があった時	調理を中止する	
	検食の実施	有事の際に早急な原因究明を行い被害の拡大を抑えるため	いつ	毎日	/
			どのように	原材料、調理済み食品を、食品毎に約50gずつ-20℃以下で2週間保管する	
			問題があった時	採取漏れ：採取漏れないようチェックする仕組みを検討する 採取量の不足：50g程度確保できるよう再教育する 密閉できていない：密閉保管するよう再教育する	
	緊急時の対応	重大な事故が発生した場合、速やかな措置をとるため	いつ	4月初旬	自社の緊急対応マニュアル 連絡網
			どのように	緊急時の対応と緊急連絡網が最新版となっていることを確認する	
			問題があった時	最新版に差替えて保管する	
工程管理のポイント	冷機器の温度管理	庫内で保管されている食品中の菌の増殖を抑えるため	いつ	1日2回(始業時・終業時) ・ その他()	冷機器温度記録表
			どのように	庫内の温度を確認する	
			問題があった時	扉を閉め、暫く置いて再確認後、継続して基準を逸脱している場合は、機器のメンテナンスや、保管中の食品を別の機器に移す	
	受入れ原材料の確認	食品事故や異物混入、クレームの発生を未然に防ぐため	いつ	納品時	検収記録
			どのように	品温(触る・目視)、期限、鮮度、包装の状態を確認する	
			問題があった時	返品、交換等の処置をとる	
	【重要】生食用野菜・果物の殺菌	確実に殺菌を行うため	いつ	生食用の野菜や果物の殺菌時	野菜殺菌記録表
			どのように	適正な希釈で行われていることを確認する	
			問題があった時	再度適正な濃度で殺菌する	
	【重要】加熱時の温度管理	確実に加熱殺菌を行うため	いつ	加熱時	食品の加熱記録表
			どのように	中心温度を3点測定し(煮物の場合は1点)、75℃の達温を確認する(食品の中心温度75℃1分以上を維持する)	
			問題があった時	再加熱を行い、再度75℃の達温を確認、1分以上加熱を継続する	
冷却時の温度管理	芽胞菌の増殖を抑えるため	いつ	冷却時	/	
		どのように	小分けにして冷却したり、氷水を活用する等工夫し、食品の温度を速やかに下げる		
		問題があった時	加熱後冷却せずに常温放置されたことが発覚した場合、上長の指示を仰ぎ廃棄等の処置を行う		