

一般的衛生管理のポイント（旅館・ホテル）

①-1	納品時の確認 （材料、仕入品） 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
①-2	納品時の確認 （材料、仕入品） アレルギーの確認 （対応可能な場合）	いつ	原材料の納入時・その他（ ）
		どのように	包装の状態（破損、漏れの有無） 表示内容（アレルギーの有無、発注品と同じものか）
		問題があったとき	包装の破損・漏れがあれば交換し、ほかの食材に混入しないよう清掃する 発注品と異なる場合、規格書を取り寄せ原材料を確認する
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、設定温度を再調整／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、または、加熱して提供
③-1	食材への汚染防止	いつ	始業前・作業中・業務終了後・その他（ ）
		どのように	食材や仕入品がほかの食材から汚染されないよう区別して保管する まな板、包丁などの器具は、用途別に使い分ける アレルギー対応の食事を調理する時は専用の容器、器具を用いる
		問題があったとき	生肉などからほかの食材に汚染があった場合は加熱調理用に変更する 用途外の器具を使用した場合、アレルギー食については廃棄を、通常食については加熱調理用に変更する
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、まな板、包丁、ポウルなどの器具類を洗浄し、または、すすぎを行い、 消毒する アレルギー食専用器具は通常食用器具と一緒に洗浄しない
		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、洗剤で再度洗浄、または、すすぎを行い、 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、ドアノブなどは入念に消毒する
		問題があったとき	業務中にトイレで従業員がおう吐したとの連絡があった場合は、再度洗浄・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、着衣などの確認を行う
		問題があったとき	消化器症状がある場合は調理・盛付・配膳作業に従事させない 手に傷がある場合には、耐水性の絆創膏をつけた上から手袋を着用させる 汚れた作業着は交換させる
④-2	手洗いの実施	いつ	トイレの後、厨房に入る前、材料の野菜・生肉・生魚などを扱った後、 作業内容変更時、盛付の前、清掃・洗浄を行った後、ごみ処理後、 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には、す ぐに手洗いを行わせる
作成者サイン		作成日	年 月 日

施設の清潔維持のための衛生管理計画一覧（旅館・ホテル）

日々の実施計画

項目	実施内容	日々の確認	振り返り
一般的衛生管理	<input type="checkbox"/> 器具、食器類、機器の洗浄・殺菌 <input type="checkbox"/> 厨房、配膳場所の清掃 <input type="checkbox"/> トイレの洗浄・消毒 <input type="checkbox"/> 使用水の点検（残留塩素濃度の確認） <input type="checkbox"/> 廃棄物などの管理 <input type="checkbox"/> その他（ ）	業務担当者など	厨房責任者もしくは経営者など

年間計画・実施記録

項目	実施内容	予定月	担当者	実施日	確認者
衛生害虫などの駆除	<input type="checkbox"/> ネズミ、ハエ、ゴキブリなどの駆除（年 回、業者への依頼含む） <input type="checkbox"/> 衛生害虫の発生状況の確認（月1回程度、目視などで確認） <input type="checkbox"/> その他（ ）				
使用水の管理	<input type="checkbox"/> （貯水槽）定期的に清掃（洗浄・消毒）する <input type="checkbox"/> （井戸水）年1回以上検査を実施する <input type="checkbox"/> その他（ ）				
施設の点検	<input type="checkbox"/> 清掃時などに確認し、必要に応じて補修を行う（天井・壁面）カビ・汚れの有無（床面）破損、水たまりの有無（排水溝）つまりの有無 <input type="checkbox"/> その他（ ）				
冷蔵庫、冷凍庫の清掃	<input type="checkbox"/> 定期的に庫内を清掃、消毒する（月1～2回程度） <input type="checkbox"/> その他（ ）				

調理工程に応じた重要管理のポイント（旅館・ホテル）

グループ	主なメニュー	チェック方法
グループ1 【冷却】		<input type="checkbox"/> 調味後、提供するまで冷蔵庫で保管 <input type="checkbox"/> 野菜を十分に洗浄してから盛付、提供するまで冷蔵庫で保管 <input type="checkbox"/> 冷蔵保管している食材をさばいてすぐに提供 <input type="checkbox"/> フルーツなどは洗浄後、カットして提供（冷蔵保管） <input type="checkbox"/> その他（ ）
グループ2 【加熱】		<input type="checkbox"/> 外観（焼き目、肉汁の色）、材料に対する火加減 <input type="checkbox"/> 蒸しあがり後、温蔵庫にて保温 <input type="checkbox"/> 炊飯後、高温保管 <input type="checkbox"/> その他（ ）
グループ3 【加熱後冷却し、再加熱】		<input type="checkbox"/> 加熱調理後、氷水を張ったボウルなどに鍋ごと漬け、粗熱がとれたら、小分けして冷蔵保存する <input type="checkbox"/> 調理後、小分けし、冷蔵保管する <input type="checkbox"/> その他（ ） 【再加熱時】 <input type="checkbox"/> 気泡が十分に出るまで加熱 <input type="checkbox"/> スチーマーなどで十分に加熱（加熱時間の確認など） <input type="checkbox"/> 煮汁が沸騰し、湯気が十分に出るまで加熱 <input type="checkbox"/> 煮汁や湯気などで判断 <input type="checkbox"/> その他（ ）
【加熱調理後冷却し、冷たいまま提供】		<input type="checkbox"/> 野菜など下茹で後、すぐに冷却し、和えてすぐに提供するか、冷蔵庫で冷却してから和えて盛付・提供する <input type="checkbox"/> 加熱調理後、氷水を張ったバットで冷却後、冷蔵庫で保管 <input type="checkbox"/> 下ゆでなど行った後、適切な方法で冷却後、冷蔵庫で保管 <input type="checkbox"/> その他（ ）
盛付・配膳		<input type="checkbox"/> 次のタイミングで手洗いをする事 <ul style="list-style-type: none"> ・初めて厨房へ入るとき ・新たな料理を盛り付けるとき ・次のメニューを配膳するとき ・食事の終わった食器類を戻すとき <input type="checkbox"/> お客様に十分加熱するように説明しながら配膳する <input type="checkbox"/> その他（ ）
作成者サイン		作成した日 年 月 日

メニュー例(旅館・ホテル)

グループ	主なメニュー
グループ1 【冷却】	前菜、サラダ、酢の物、お造り、甘味(フルーツなど)
グループ2 【加熱】	焼き物(肉、魚など) 揚げ物(肉、野菜など) 蒸し物(肉、魚介、卵、野菜など) ご飯
グループ3 【加熱調理後冷却し、再加熱】	出汁・汁物、焼き物、煮物
【加熱調理後冷却し、冷たいまま提供】	和え物、甘味(プリンなど)、下処理した食材
盛付・配膳	すべての料理 (すき焼きなどのお膳での調理)