衛生管理計画（一般衛生管理）

原材料の受入の確認

いつ	納品時　・　その他（　　）	どのように	外観・におい・包装の状態・表示を確認する。 その他（　　）
問題があったとき	返品し、交換する。 その他（　　）		

使用水の確認

いつ	始業時　・　その他（　　）	どのように	色・濁り・におい・異物を確認する。 井戸水を使用している場合は残留塩素も確認する。 その他（　　）
問題があったとき	原因を確認し、すぐに改善できない場合は市水等を使用する。 その他（　　）		

施設・設備の清掃

いつ	毎日　・　月１回　・　３か月に１回 その他（　　）	どのように	使用施設・設備や場内・トイレ等の清掃・消毒。 その他（　　）
問題があったとき	再度洗浄・殺菌する。 その他（　　）		

交差汚染・二次汚染の防止

いつ	作業中　・　その他（　　）	どのように	器具を用途別に使用し、使用後は洗浄殺菌。 手袋・ダスターを定期的に交換したりする。 その他（　　）
問題があったとき	汚れが残っていたら、再度洗浄殺菌する。手袋やダスターは、汚れたらその都度綺麗なものに交換させる。 その他（　　）		

器具等の洗浄・殺菌

いつ	作業終了後　・　その他（　　）	どのように	洗浄後、食器乾燥庫・次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌する。 その他（　　）
問題があったとき	汚れが残っていたら、再度洗浄殺菌する。 その他（　　）		

弁当容器・食器等の洗浄・殺菌

いつ	作業終了後　・　その他（　　）	どのように	洗浄後、食器乾燥庫・次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌する。 その他（　　）
問題があったとき	汚れが残っていたら、再度洗浄殺菌する。 その他（　　）		

庫内温度の確認

いつ	始業時　・　終業時 その他（　　）	どのように	冷凍庫・冷蔵庫内の温度を確認する。 その他（　　）
問題があったとき	温度が高かった際は、食材を確認し、使用できない場合は廃棄する。 その他（　　）		

従業員の衛生管理

いつ	始業時　・　その他（　　）	どのように	従業員の健康状態や衣類の衛生状態、手洗い方法等を確認する。 その他（　　）
問題があったとき	健康状態に問題がある場合は帰宅させたり、配置換えをする。手洗い方法が不良の場合は指導する。 その他（　　）		

検食の管理

いつ	下処理　・　調理作業後 その他（　　）	どのように	検食を50gずつ採取し、２週間保存する。 その他（　　）
問題があったとき	同一のものが残っていないか確認し、残っていれば代替として保管する。 その他（　　）		

配送等の管理

いつ	積込時　・中間荷下ろし時　・最終荷下ろし時 その他（　　）	どのように	庫内温度の確認や、弁当取扱の説明をする。 その他（　　）
問題があったとき	温度に問題があった際は、弁当の品質に影響する場合は廃棄する。説明に問題があった場合は、取扱説明を改めて行う。 その他（　　）		

衛生管理計画（重要管理）

	メニュー	チェック方法	問題があったとき
S-1 加熱調理工程のある副食	□揚げ物 □焼き物 □煮物 □	□中心部が75℃以上1分以上で加熱されているか、温度計にて確認する。 □その他（　　）	□再加熱をしてから再度温度を計測する。 □その他（　　）
S-2 加熱調理（前日調理を含む）し、冷却する副食	□カレーソース □ □	□中心部が、加熱時に75℃以上１分以上、冷却時に2時間以内に20℃以下、続く4時間以内に5℃以下に冷却されているか、温度計にて確認する。 □その他（　　）	□再加熱再冷却を行う。または、状態によっては廃棄する。 □その他（　　）
S-3 加熱調理工程がなく、洗浄殺菌のある副食	□生野菜 □ □	□野菜の投入量は規定量が遵守されており、100ppm以上のNaClOに10分以上浸漬されているかを確認する。 □その他（　　）	□再度殺菌をする。 □その他（　　）
S-4 加熱調理工程がなく、洗浄殺菌のない副食	□漬物 □冷奴 □	□食品の状態（外観やにおい）等に異常がないか確認する。 □保管温度を確認する。 □その他（　　）	□食品に異常があった際は、廃棄する。 □保管温度に異常があった際は、食品の状態を確認する。 □その他（　　）

作成者 サイン		作成した日　　年　　月　　日