

一般衛生管理計画書		作成者（ ）（計画策定・変更日 年 月 日）	
1 施設・設備の衛生管理	①施設などの洗浄・消毒	いつ	業務終了時に必ず ・ 業務終了時に必要に応じてその他（ ）
		どのように	処理室（調理室）の床・溝・シンク・作業台等の汚れを確認、必要に応じて洗浄 *トイレの洗浄は、施設の状態に応じて定めた頻度で実施 *そ族、昆虫の発生が見られた場合は、必要に応じて駆除（業者に依頼など）
		改善措置等	清掃、洗浄のやり直し
2 従業員の健康管理	①健康管理	いつ	始業時 ・ その他（ ）
		どのように	従業員の体調、手の傷の有無の確認
		改善措置等	発熱、嘔吐、下痢などを確認した場合、症状に応じて従事しない、させない 手指に傷がある場合、バンソウ膏を貼り、ゴム手袋の着用
	②手洗い	いつ	トイレの後 ・ 加工に入る前 ・ 清掃の後 その他（ ）
		どのように	手洗いマニュアルに従って行う
		改善措置等	必要な時に手を洗っていない場合、直ちに手を洗わせる
3 食肉の衛生的な取扱い	①原材料の受入れ	いつ	原材料受入時
		どのように	五感による品質の確認・包装の状態、期限内か否かを確認
		改善措置等	返品・交換
	②汚染の防止	いつ	作業中 ・ 業務終了後 ・ その他（ ）
		どのように	冷蔵庫内の畜種別・アレルギー原材料ごとの区分保管 食肉と惣菜用のまな板、ナイフの区分使用、畜種ごと（特に鶏肉）の作業終了時には洗浄、消毒（ナイフ等の刃こぼれの確認も行う）
		改善措置等	異種の食肉（肉汁）間の接触、肉塊が落ちた場合は、トリミング、極端な汚染時には廃棄 惣菜と食肉（肉汁）の接触があった場合は、惣菜を廃棄
	③冷蔵庫等の温度管理	いつ	始業時 ・ 作業中 ・ 業務終了後 ・ その他（ ）
		どのように	冷蔵庫、冷凍庫の温度の確認
		改善措置等	異常時はメーカーに連絡し修理を依頼（極力、扉を開閉しない）
4 器具の洗浄等	器具等の洗浄・消毒	いつ	別途の洗浄等の頻度表により、洗浄の実施 ・ その他（ ）
		どのように	洗浄し、消毒する
		改善措置等	洗浄のやり直し
5 異物の混入防止	ガラス 金属 洗浄剤等	いつ	毎日
		どのように	ガラス製品など破損の恐れのあるものは持ち込まない ナイフやスライサーの刃こぼれがないか確認 薬品・洗浄剤は定位置、できれば施設のできる場所に保管
		改善措置等	異物混入の恐れのあるロットを廃棄
6 アレルギー管理	アレルギー物質の汚染防止	いつ	作業中
		どのように	アレルギーを含む原材料は識別保管 惣菜で使用した器具、容器などは区分、できない場合は入念に洗浄、ゴム手袋は必ず交換 同じ機器類を使用する際は、アレルギーの少ないものから順に加工
		改善措置等	アレルギーの交差汚染が疑われるものは、廃棄

洗浄等の頻度表

対象器具等	頻度、回数・時期	備考
ナイフ（包丁）・まな板・フキン	食肉の種類別（牛・豚・鶏）及び異なるアレルギー加工のつど	アルコールを噴霧し不織布で拭き取る アレルギーは洗浄を行う
	毎日1回加工作業終了後	洗浄により脂肪分を除いた後、アルコール消毒・乾燥
スライサー・チョッパー	同一商品加工のつど	アルコールを噴霧し不織布で拭き取る
	毎日1回加工作業終了後	機械を分解し行う スライサーは防護手袋を着用し、軸を取り外し洗浄、アルコール消毒・乾燥
フライヤー・オーブン	必要のつど	洗剤で洗浄し、ふき取り乾燥

重要管理計画書

作成者 () (計画策定・変更日 年 月 日)

分類	商品例	チェック方法
加熱調理して販売	揚げ物 コロッケ から揚げなど ロースト物 ローストビーフなど やきもの ハンバーグ 焼き豚など 煮物 煮込み 煮豚など	<p>調理後、即販売</p> <p><input type="checkbox"/>ミンチ商品（ハンバーグ等）については、中心まで十分加熱されているか、火の強さや時間、焼きあがりの触感（弾力）や色、肉汁など見た目判断する。</p> <p><input type="checkbox"/>ブロック肉（ローストビーフ、煮豚等）については、大きさ、火の強さや時間、焼き上がりの触感（弾力）や色など見た目判断する。</p> <p><input type="checkbox"/>やき物、揚げ物（焼き豚、から揚げ等）については、火の強さや時間（油の温度や揚げる時間、揚げ物の数量、焼き上がりの触感（弾力）や色など見た目判断する。</p> <p><input type="checkbox"/>定期的に試食や中心温度の測定などにより、温度管理が適正かどうかチェックする。（判定に供した商品は、店に出さずに試食する、または廃棄する）</p> <p><input type="checkbox"/>調理機器の温度を確認する。 （例：フライヤーの油：170℃以上の確認、ロースターの庫内温度：加工機器にある温度計等で確認）</p> <p><input type="checkbox"/>その他 ()</p>
		<p>調理後、保温して販売</p> <p><input type="checkbox"/>触感や色など見た目判断する。</p> <p><input type="checkbox"/>その他 ()</p>
加熱調理後、冷して販売	揚げ物 コロッケ から揚げなど ロースト物 ローストビーフなど やきもの ハンバーグ 焼き豚など サラダ ポテトサラダなど	<p>再加熱して販売</p> <p><input type="checkbox"/>速やかに冷却、再加熱時の触感や色など見た目判断する。</p> <p><input type="checkbox"/>その他 ()</p>
		<p>冷やしたまま販売</p> <p><input type="checkbox"/>速やかに冷却、冷蔵庫等より取り出したらすぐに提供する。（ローストビーフ、ポテトサラダ等は、4℃以下で保管・冷却する）</p> <p><input type="checkbox"/>その他 ()</p>
改善措置等		加熱時間の延長（再度の加熱加工など）をして販売するか、廃棄する。

