

すし店における衛生管理計画

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 原材料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、まな板、包丁、ポウル等の器具類を洗浄し、またはすすぎを行い、消毒する。
		問題があったとき 使用時に汚れや洗剤等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 消化器に異常がある場合は、調理作業をさせない 手に傷がある場合は、絆創膏をつけた上で手袋を着用させ、調理作業につかせない 汚れた作業着は着替えさせる
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
第1 グループ	非加熱のもの①（生のまま提供する）	すしダネ（生） 刺身 刺身料理	すしダネの魚介類は仕入れたら冷蔵庫や冷凍庫にすぐに仕舞う 魚介の鮮度をチェックする すしダネを切りつけたらタネケースにすぐに入れる 温度管理をこまめにチェックする
	非加熱のもの②（冷蔵品を冷たいまま提供）	キュウリ 生野菜 ワサビ ガリ ツマ	冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する 野菜は流水で洗ってから使用する
第2 グループ	加熱するもの（冷蔵品を加熱し、熱いまま提供）	焼き魚 煮物 天ぷら 茶わん蒸し	火の強さや時間、焼き加減、見ただ目で判断する 魚の大きさ、火の強さや時間、焼き上がりの触感（弾力）、見ただ目で判断する 油の温度、揚げる時間、油に入れる材料の数量、見ただ目で判断する
	（加熱した後、高温保管）	唐揚げ 味噌汁	触感、見ただ目で判断する
第3 グループ	加熱後冷却し、再加熱するもの	アナゴ	速やかに冷却、再加熱時には触感、見ただ目で判断する
	（加熱後、冷却するもの）	玉子焼 カンピョウ エビ（茹で） タコ（茹で） すし飯	速やかに冷却、冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する

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