

## 【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 原材料の積込時・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）、温度を確認する。  |
|              |                      | 問題があったとき 廃棄する  |
| ②            | 庫内温度の確認<br>（冷蔵・冷凍設備） | いつ 始業前・作業中・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）<br>温度計がない場合は、手のひらで庫内の冷却を確認する。（ 時間ごと）             |
|              |                      | 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<br>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・その他（ ）  |
|              |                      | どのように 冷蔵庫内の保管の状況を確認する。<br>トンク、ポウル等器具は、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 生肉等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。<br>使用時に、トンク、ポウル等器具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・作業中・使用後・その他（ ）  |
|              |                      | どのように 使用の都度、トンク、ポウル等の器具類を洗浄し、消毒する。   |
|              |                      | 問題があったとき 使用時に、トンク、ポウル等器具に汚れが残っていた場合は再度洗剤で洗浄し、消毒する。                                     |
| ③-3          | トイレの確認               | いつ 始業前・その他（ ）  |
|              |                      | どのように 流水式の手洗い設備があるか確認する。   |
|              |                      | 問題があったとき 主催者に確認する。・その他（ ）  |
| 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 消化器系症状がある場合は、調理作業に従事させない。<br>手に傷がある場合は、耐水性の絆創膏をつけ、手袋を着用させる。<br>汚れた作業衣は交換させる。  |
| ④-2          | 手洗いの実施               | いつ トイレの後、調理する前、作業内容変更時、<br>生肉や生魚などを扱った後・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。                              |

\*該当する部分を○で囲みます。

# 【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 <b>原材料の積込時</b> 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）、温度を確認する。  |
|              |                      | 問題があったとき 廃棄する  |
| ②            | 庫内温度の確認<br>(冷蔵・冷凍設備) | いつ <b>始業前・作業中</b> ・その他（ ）  |
|              |                      | どのように 温度計で庫内温度を確認する。（冷蔵 <b>10</b> ℃以下、冷凍：℃以下）<br>温度計がない場合は、手のひらで庫内の冷却を確認する。（時間ごと）      |
|              |                      | 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<br>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 <b>始業前・作業中</b> ・その他（ ）  |
|              |                      | どのように 冷蔵庫内の保管の状況を確認する。<br>トング、ボウル等器具は、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 生肉等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。<br>使用時に、トング、ボウル等器具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 <b>始業前・作業中</b> ・使用後・その他（ ）  |
|              |                      | どのように 使用の都度、トング、ボウル等の器具類を洗浄し、消毒する。   |
|              |                      | 問題があったとき 使用時に、トング、ボウル等器具に汚れが残っていた場合は再度洗剤で洗浄し、消毒する。                                     |
| ③-3          | トイレの確認               | いつ <b>始業前</b> ・その他（ ）  |
|              |                      | どのように 流水式の手洗い設備があるか確認する。   |
|              |                      | 問題があったとき 主催者に確認する。・その他（ ）  |
| ④-1          | 従業員の健康管理等            | いつ <b>始業前・作業中</b> ・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 消化器系症状がある場合は、調理作業に従事させない。<br>手に傷がある場合は、耐水性の絆創膏をつけ、手袋を着用させる。<br>汚れた作業衣は交換させる。  |
| ④-2          | 手洗いの実施               | いつ <b>トイレの後、調理する前、作業内容変更時、</b><br>生肉や生魚などを扱った後・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。                              |

\*該当する部分を○で囲みます。

【重要管理のポイント】

|            | 分類                                     | メニュー  | チェック方法  |
|------------|--|---|---|
| 第1<br>グループ | 非加熱のもの<br>(冷蔵品を<br>冷たいまま<br>提供)        | かき氷 清涼飲料水<br>ビール 日本酒 サワー類 焼酎<br>アイスクリーム<br>水あめ<br>その他【 】  | <input type="checkbox"/> 冷蔵・冷凍設備で保管<br><input type="checkbox"/> 仕入れ品は表示の保存方法に従って保存<br><input type="checkbox"/> 盛りつけ、トッピングなどは素手で行わない。<br><input type="checkbox"/> その他【 】   |
| 第2<br>グループ | 加熱するもの<br>(冷蔵品を<br>加熱し、<br>熱いまま<br>提供) | 焼とり いか焼 焼き貝 焼き餃子 焼魚<br>焼き餅 串焼 焼肉<br>お好み焼 たこ焼 チヂミ<br>焼そば ラーメン そば うどん パスタ類<br>即席カップ麺<br>フライドポテト 串かつ 唐揚げ コロッケ<br>フライドパスタ 揚げ餃子 揚げシュウマイ<br>ホットドック ハンバーガー ドネルケバブ<br>タコス<br>今川焼き クレープ たい焼き 大判焼き<br>焼き団子 ベビーカステラ ピザ 五平餅<br>ドーナツ 大学芋 揚げパン チュロス<br>その他【 】 | 加熱が十分に行われたことの確認方法<br><input type="checkbox"/> 中心温度計で確認<br><input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断<br><input type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断<br><input type="checkbox"/> その他【 】   |
|            | (加熱した後、<br>高温保管)                       | おでん 豚汁 煮込み けんちん汁<br>じゃがバター 蒸し餃子 蒸しシュウマイ<br>味噌田楽<br>おしるこ コーヒー 甘酒<br>カレーライス 牛丼 焼肉丼等<br>その他【 】   | 加熱が十分に行われたことの確認方法<br><input type="checkbox"/> 中心温度計で確認<br><input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断<br><input type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断<br><input type="checkbox"/> その他【 】<br><br>保温状態の確認方法<br><input type="checkbox"/> 保温状態を冷蔵庫の温度(65℃以上)で判断<br><input type="checkbox"/> 見た目(湯気など)で判断<br><input type="checkbox"/> その他【 】  |
| 第3<br>グループ | (加熱後、<br>冷却するもの)                       | リンゴあめ べっこう飴 カルメ焼 あめ細工<br>果実チョコ<br>その他【 】  | 加熱が十分に行われたことの確認方法<br><input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断<br><input type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断<br><input type="checkbox"/> その他【 】<br><br>冷却の確認方法<br><input type="checkbox"/> 冷蔵設備で保管<br><input type="checkbox"/> 冷蔵設備から出したらすぐに提供<br><input type="checkbox"/> その他【 】<br><br>盛りつけ<br><input type="checkbox"/> 盛りつけ、トッピングなどは素手で行わない。<br><input type="checkbox"/> その他【 】 |

\* 調理するメニューをマルで囲みます。

\* 該当するチェック方法のにレ点を記します。

【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<br>(冷蔵品を冷たいまま提供)    | かき氷 清涼飲料水<br>ビール 日本酒 サワー類 焼酎<br>アイスクリーム<br>水あめ<br>その他【 】  | <input type="checkbox"/> 冷蔵・冷凍設備で保管<br><input type="checkbox"/> 仕入れ品は表示の保存方法に従って保存<br><input type="checkbox"/> 盛りつけ、トッピングなどは素手で行わない。<br><input type="checkbox"/> その他【 】   |
| 第2グループ | 加熱するもの<br>(冷蔵品を加熱し、熱いまま提供) | 焼とり いか焼 焼き貝 焼き餃子 焼魚<br>焼き餅 串焼 焼肉<br>お好み焼 たこ焼 チヂミ<br>焼そば ラーメン そば うどん パスタ類<br>即席カップ麺<br>フライドポテト 串かつ 唐揚げ コロッケ<br>フライドパスタ 揚げ餃子 揚げシュウマイ<br>ホットドック ハンバーガー ドネルケバブ<br>タコス<br>今川焼き クレープ たい焼き 大判焼き<br>焼き団子 ベビーカステラ ピザ 五平餅<br>ドーナツ 大学芋 揚げパン チュロス<br>その他【 】 | 加熱が十分に行われたことの確認方法<br><input type="checkbox"/> 中心温度計で確認<br><input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断<br><input type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断<br><input type="checkbox"/> その他【 】   |
|        | (加熱した後、高温保管)               | おでん 豚汁 煮込み けんちん汁<br>じゃがバター 蒸し餃子 蒸しシュウマイ<br>味噌田楽<br>おしるこ コーヒー 甘酒<br>カレーライス 牛丼 焼肉丼等<br>その他【 】   | 加熱が十分に行われたことの確認方法<br><input type="checkbox"/> 中心温度計で確認<br><input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断<br><input type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断<br><input type="checkbox"/> その他【 】<br><br>保温状態の確認方法<br><input type="checkbox"/> 保温状態を冷蔵庫の温度(65℃以上)で判断<br><input type="checkbox"/> 見た目(湯気など)で判断<br><input type="checkbox"/> その他【 】  |
| 第3グループ | (加熱後、冷却するもの)               | りんごあめ ベっこう飴 カルメ焼 あめ細工<br>果実チョコ<br>その他【 】  | 加熱が十分に行われたことの確認方法<br><input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断<br><input checked="" type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断<br><input type="checkbox"/> その他【 】<br><br>冷却の確認方法<br><input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵設備で保管<br><input type="checkbox"/> 冷蔵設備から出したらすぐに提供<br><input type="checkbox"/> その他【 】<br><br>盛りつけ<br><input type="checkbox"/> 盛りつけ、トッピングなどは素手で行わない。<br><input type="checkbox"/> その他【 】 |

\* 調理するメニューをマルで囲みます。

\* 該当するチェック方法のにレ点を記します。

【重要管理のポイント】

|            | 分類                         | メニュー  | チェック方法  |
|------------|----------------------------|---|---|
| 第1<br>グループ | 非加熱のもの<br>(冷蔵品を冷たいまま提供)    | かき氷 清涼飲料水<br>ビール 日本酒 サワー類 焼酎<br>アイスクリーム<br>水あめ<br>その他【 】  | <input type="checkbox"/> 冷蔵・冷凍設備で保管<br><input type="checkbox"/> 仕入れ品は表示の保存方法に従って保存<br><input type="checkbox"/> 盛りつけ、トッピングなどは素手で行わない。<br><input type="checkbox"/> その他【 】   |
| 第2<br>グループ | 加熱するもの<br>(冷蔵品を加熱し、熱いまま提供) | 焼とり いか焼 焼き貝 焼き餃子 焼魚<br>焼き餅 串焼 焼肉<br>お好み焼 たこ焼 チヂミ<br>焼そば ラーメン そば うどん パスタ類<br>即席カップ麺<br>フライドポテト 串かつ 唐揚げ コロッケ<br>フライドパスタ 揚げ餃子 揚げシュウマイ<br>ホットドック ハンバーガー ドネルケバブ<br>タコス<br>今川焼き クレープ たい焼き 大判焼き<br>焼き団子 ベビーカステラ ピザ 五平餅<br>ドーナツ 大学芋 揚げパン チュロス<br>その他【 】 | 加熱が十分に行われたことの確認方法<br><input type="checkbox"/> 中心温度計で確認<br><input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断<br><input type="checkbox"/> 見た目（外観、肉汁の色）や触感（弾力）で判断<br><input type="checkbox"/> その他【 】   |
|            | (加熱した後、高温保管)               | おでん <u>豚汁</u> 煮込み けんちん汁<br>じゃがバター 蒸し餃子 蒸しシュウマイ<br>味噌田楽<br>おしるこ コーヒー 甘酒<br>カレーライス 牛丼 焼肉丼等<br>その他【 】  | 加熱が十分に行われたことの確認方法<br><input type="checkbox"/> 中心温度計で確認<br><input checked="" type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断<br><input type="checkbox"/> 見た目（外観、肉汁の色）や触感（弾力）で判断<br><input type="checkbox"/> その他【 】<br><br>保温状態の確認方法<br><input checked="" type="checkbox"/> 保温状態を冷蔵庫の温度（65℃以上）で判断<br><input type="checkbox"/> 見た目（湯気など）で判断<br><input type="checkbox"/> その他【 】                          |
| 第3<br>グループ | (加熱後、冷却するもの)               | リングあめ べっこう飴 カルメ焼 あめ細工<br>果実チョコ<br>その他【 】  | 加熱が十分に行われたことの確認方法<br><input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断<br><input type="checkbox"/> 見た目（外観、肉汁の色）や触感（弾力）で判断<br><input type="checkbox"/> その他【 】<br><br>冷却の確認方法<br><input type="checkbox"/> 冷蔵設備で保管<br><input type="checkbox"/> 冷蔵設備から出したらすぐに提供<br><input type="checkbox"/> その他【 】<br><br>盛りつけ<br><input type="checkbox"/> 盛りつけ、トッピングなどは素手で行わない。<br><input type="checkbox"/> その他【 】 |

\* 調理するメニューをマルで囲みます。

\* 該当するチェック方法の  にレ点を記します。

【重要管理のポイント】

|            | 分類                                     | メニュー   | チェック方法  |
|------------|--|--|---|
| 第1<br>グループ | 非加熱のもの<br>(冷蔵品を<br>冷たいまま<br>提供)        | かき氷 清涼飲料水<br>ビール 日本酒 サワー類 焼酎<br>アイスクリーム<br>水あめ<br>その他【 】   | <input type="checkbox"/> 冷蔵・冷凍設備で保管<br><input type="checkbox"/> 仕入れ品は表示の保存方法に従って保存<br><input type="checkbox"/> 盛りつけ、トッピングなどは素手で行わない。<br><input type="checkbox"/> その他【 】   |
| 第2<br>グループ | 加熱するもの<br>(冷蔵品を<br>加熱し、<br>熱いまま<br>提供) | 焼とり いか焼 焼き貝 焼き餃子 焼魚<br>焼き餅 串焼 焼肉<br><b>お好み焼</b> たこ焼 チヂミ<br>焼そば ラーメン そば うどん パスタ類<br>即席カップ麺<br>フライドポテト 串かつ 唐揚げ コロッケ<br>フライドパスタ 揚げ餃子 揚げシュウマイ<br>ホットドック ハンバーガー ドネルケバブ<br>タコス<br>今川焼き クレープ たい焼き 大判焼き<br>焼き団子 ベビーカステラ ピザ 五平餅<br>ドーナツ 大学芋 揚げパン チュロス<br>その他【 】 | 加熱が十分に行われたことの確認方法<br><input checked="" type="checkbox"/> 中心温度計で確認<br><input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断<br><input type="checkbox"/> 見た目（外観、肉汁の色）や触感（弾力）で判断<br><input type="checkbox"/> その他【 】  |
|            |  |  |   |
| 第3<br>グループ | (加熱後、<br>冷却するもの)                       | リンゴあめ べっこう飴 カルメ焼 あめ細工<br>果実チョコ<br>その他【 】   | 加熱が十分に行われたことの確認方法<br><input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断<br><input type="checkbox"/> 見た目（外観、肉汁の色）や触感（弾力）で判断<br><input type="checkbox"/> その他【 】<br><br>冷却の確認方法<br><input type="checkbox"/> 冷蔵設備で保管<br><input type="checkbox"/> 冷蔵設備から出したらすぐに提供<br><input type="checkbox"/> その他【 】<br><br>盛りつけ<br><input type="checkbox"/> 盛りつけ、トッピングなどは素手で行わない。<br><input type="checkbox"/> その他【 】 |

\* 調理するメニューをマルで囲みます。

\* 該当するチェック方法のにレ点を記します。