

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	始業前・作業中・業務終了後・その他（ ）
		どのように	
		問題があったとき	
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	
		問題があったとき	
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	
		問題があったとき	
③-2	器具等の洗淨・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	
		問題があったとき	
③-3	トイレの洗淨・消毒	いつ	始業前・作業中・業務終了後・その他（ ）
		どのように	
		問題があったとき	
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	
		問題があったとき	
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	
		問題があったとき	

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

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 <input type="checkbox"/> 原材料納入時 <input type="checkbox"/> その他 ()
		どのように
		問題があったとき
②	庫内温度の確認 (冷蔵庫・冷凍庫)	いつ <input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他 ()
		どのように
		問題があったとき
③-1	交差汚染・二次汚染の防止	いつ <input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他 ()
		どのように
		問題があったとき
③-2	器具等の洗淨・消毒・殺菌	いつ <input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 使用の都度 <input type="checkbox"/> 使用后 <input type="checkbox"/> その他 ()
		どのように
		問題があったとき
③-3	トイレの洗淨・消毒	いつ <input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他 ()
		どのように
		問題があったとき
④-1	従業員の健康管理等	いつ <input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他 ()
		どのように
		問題があったとき
④-2	手洗いの実施	いつ <input type="checkbox"/> トイレの後 <input type="checkbox"/> 調理施設に入る前 <input type="checkbox"/> 盛り付けの前 <input type="checkbox"/> 作業内容変更時 <input type="checkbox"/> 生肉や生魚などを扱った後 <input type="checkbox"/> 金銭をさわった後 <input type="checkbox"/> 清掃を行った後 <input type="checkbox"/> その他 ()
		どのように
		問題があったとき

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

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（冷蔵品を冷たいまま提供）		
	加熱するもの（冷蔵品を加熱し、熱いまま提供）		
第2グループ	（加熱した後、高温保管）		
	加熱後冷却し、再加熱するもの		
第3グループ	（加熱後、冷却するもの）		

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

年 月

一般的衛生管理の実施記録

- ① できていれば「良」、十分でない場合は「否」に○を付けます。
- ② 日ごとにチェックした人は「日々チェック」欄にサインしましょう。
- ③ 否に○をした場合は、その後の対処方法を特記事項にメモしておきましょう。
- ④ 実施状況を日々チェックした方とは別の方(店主など)が週に1度程度確認し、「確認者」欄にサインしましょう。

分類	① 原材料の 受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫(℃)	③-1 交差汚染・ 二次汚染 の防止	③-2 器具等の 洗浄・消毒・ 殺菌	③-3 トイレの 洗浄・消毒	④-1 従業員の 健康管理等	④-2 手洗いの 実施	日々 チェック	特記事項	確認者
1日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
4日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
6日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
8日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
13日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
14日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

分類	① 原材料の 受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫（℃）	③-1 交差汚染・ 二次汚染 の防止	③-2 器具等の 洗浄・消毒・ 殺菌	③-3 トイレの 洗浄・消毒	④-1 従業員の 健康管理等	④-2 手洗いの 実施	日々 チェック	特記事項	確認者
16日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

年 月

重要管理の実施記録

- ① できていれば「良」、十分でない場合は「否」に○を付けます。
- ② 日ごとにチェックした人は「日々チェック」欄にサインしましょう。
- ③ 否に○をした場合は、その後の対処方法を特記事項にメモしておきましょう。
- ④ 実施状況を日々チェックした方とは別の方(店主など)が週に1度程度確認し、「確認者」欄にサインしましょう。

分類	第1グループ	第2グループ		第3グループ		日々 チェック	特記事項	確認者
	非加熱のもの (冷蔵品を 冷たいまま提供)	加熱するもの (冷蔵品を加熱し、 熱いまま提供)	(加熱した後、 高温保管)	加熱後冷却し、 再加熱するもの	(加熱後、 冷却するもの)			
メニュー								
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
6日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
8日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
13日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

分類	第1グループ	第2グループ		第3グループ		日々 チェック	特記事項	確認者
	非加熱のもの (冷蔵品を 冷たいまま提供)	加熱するもの (冷蔵品を加熱し、 熱いまま提供)	(加熱した後、 高温保管)	加熱後冷却し、 再加熱するもの	(加熱後、 冷却するもの)			
14日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
16日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

