

衛生管理計画

- 実施する確認方法をチェックします。（例：☑原材料納入時）
- 実施方法が、あらかじめ記載された方法と異なる場合は「その他」欄にその方法を記入します。

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 <input type="checkbox"/> 外観、におい、包装の状態、表示（期限 保存方法）、品温などを確認する <input type="checkbox"/> その他（ ）
		問題があったとき <input type="checkbox"/> 返品する <input type="checkbox"/> 廃棄する <input type="checkbox"/> その他（ ）
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 <input type="checkbox"/> 温度計で庫内温度を確認する（冷蔵：10℃以下、冷凍：-15℃以下） <input type="checkbox"/> その他（ ）
		問題があったとき <input type="checkbox"/> 設定温度や原因を確認するなどして、改善する <input type="checkbox"/> 故障が疑われる場合は、修理を依頼する <input type="checkbox"/> 適正な温度を超えていた場合は、食材の状態を確認する <input type="checkbox"/> その他（ ）
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 <input type="checkbox"/> 器具などの用途別使用を確認する <input type="checkbox"/> 生肉、生魚などの生鮮食材を扱った場合は、使用の都度、まな板、包丁、ボウルなどの器具類を洗浄し、消毒する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫内の区分、保管を確認する <input type="checkbox"/> その他（ ）
		問題があったとき <input type="checkbox"/> 器具などの洗浄・消毒を実施する <input type="checkbox"/> 汚染された食材は、廃棄するか、加熱用として使用する <input type="checkbox"/> その他（ ）
③-2	器具等の 洗浄・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 <input type="checkbox"/> 使用した器具などは、洗浄・消毒する（消毒方法は手順書「4. 器具等の洗浄・消毒・殺菌」に従う） <input type="checkbox"/> その他（ ）
		問題があったとき <input type="checkbox"/> 汚れや洗剤などが残っていた場合は再度洗浄、すすぎ・消毒を行う <input type="checkbox"/> その他（ ）
③-3	トイレの 洗浄・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 <input type="checkbox"/> トイレ掃除用の作業着、手袋などを使用し、洗浄・消毒する <input type="checkbox"/> 便座、水洗レバー、手すり、ドアノブなどを消毒する（消毒方法は手順書「5. トイレの洗浄・消毒」に従う） <input type="checkbox"/> その他（ ）
		問題があったとき <input type="checkbox"/> トイレが汚れていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する <input type="checkbox"/> その他（ ）
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 <input type="checkbox"/> 従業員の体調（下痢、おう吐、発熱など）を確認する <input type="checkbox"/> 手の傷の有無を確認する <input type="checkbox"/> 作業着などを確認する（手順書「6. 従業員の健康管理・衛生的な作業着の着用など」に従う） <input type="checkbox"/> その他（ ）
		問題があったとき <input type="checkbox"/> 医療機関で受診し、食品に触れる作業をしない <input type="checkbox"/> 傷を保護したあとビニール手袋などを装着する <input type="checkbox"/> 清潔な作業着に交換する <input type="checkbox"/> その他（ ）
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 <input type="checkbox"/> 専用の手洗い設備で、衛生的な手洗いを行う（手順書「7. 衛生的な手洗いの実施」に従う） <input type="checkbox"/> その他（ ）
		問題があったとき <input type="checkbox"/> 手洗いの方法やタイミングが不適切な場合は十分な手洗いを実施する <input type="checkbox"/> その他（ ）

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

衛生管理計画

- 手引書などを参考に代表的なメニューを記入します。
- 実施する管理方法や確認方法をチェックします。(例: 冷蔵庫で保管する)
- 実施方法があらかじめ記載された方法と異なる場合は「その他」欄にその方法を記入します。

重要管理のポイント			
分類	メニュー	チェック方法 (管理方法)	
第1グループ	非加熱のもの(冷蔵品を冷たいまま提供)	<input type="checkbox"/> 野菜は十分に洗浄する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫で保管する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫から出したらすぐに提供する <input type="checkbox"/> 仕入れ品は表示の保存方法に従って保存する <input type="checkbox"/> 盛り付け前に手洗いを十分に行う <input type="checkbox"/> 盛り付けなどは素手で触らないようにする <input type="checkbox"/> その他 ()	
		<input type="checkbox"/> 野菜は十分に洗浄する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫で保管する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫から出したらすぐに提供する <input type="checkbox"/> 仕入れ品は表示の保存方法に従って保存する <input type="checkbox"/> 盛り付け前に手洗いを十分に行う <input type="checkbox"/> 盛り付けなどは素手で触らないようにする <input type="checkbox"/> その他 ()	
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)	加熱	<input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する <input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する <input type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する <input type="checkbox"/> その他 ()
		加熱	<input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する <input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する <input type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する <input type="checkbox"/> その他 ()
	(加熱した後、高温保管)	加熱	<input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する <input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する <input type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する <input type="checkbox"/> その他 ()
		保温	<input type="checkbox"/> 保温状態を温蔵庫の温度で判断する <input type="checkbox"/> 見た目(湯気など)で判断する <input type="checkbox"/> その他 ()
第3グループ	加熱後冷却し、再加熱するもの	再加熱	<input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する <input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する <input type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する <input type="checkbox"/> その他 ()
		保冷	<input type="checkbox"/> すぐに冷却し、提供時の再加熱まで冷蔵庫で保管する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫の温度が10℃以下であることを確認する <input type="checkbox"/> その他 ()
	(加熱後、冷却するもの)	再加熱	<input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する <input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する <input type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する <input type="checkbox"/> その他 ()
		冷却	<input type="checkbox"/> 冷蔵庫で保管する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫から出したらすぐに提供する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫の温度が10℃以下であることを確認する <input type="checkbox"/> その他 ()
	盛りつけ	<input type="checkbox"/> 盛りつけ前に手洗いを十分に行う <input type="checkbox"/> 盛りつけなどは素手で触らないようにする <input type="checkbox"/> その他 ()	
	加熱	<input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する <input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する <input type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する <input type="checkbox"/> その他 ()	
	冷却	<input type="checkbox"/> 冷蔵庫で保管する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫から出したらすぐに提供する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫の温度が10℃以下であることを確認する <input type="checkbox"/> その他 ()	
	盛りつけ	<input type="checkbox"/> 盛りつけ前に手洗いを十分に行う <input type="checkbox"/> 盛りつけなどは素手で触らないようにする <input type="checkbox"/> その他 ()	

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			