

衛生管理計画の作成手順

衛生管理のポイントは2種類あります。それぞれについて管理計画を設定しましょう。

1 一般衛生管理のポイント作成



作成日： 作成日

● 実施する確認方法をチェックします。(例：切返品する)
 ● 実施方法がここにあらかじめ記載された方法と異なる場合は、「その他」欄にその方法を記載してください。

衛生管理のポイント(取扱い全般にわたって必要な、基本となる衛生管理です。)

管理項目	実施方法		
	いつ行うか	どのように行うか	問題がある場合はどうするか
①原材料の受入確認	<input checked="" type="checkbox"/> 原材料の納品時 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input checked="" 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()	<input checked="" type="checkbox"/> 返品する <input checked="" type="checkbox"/> 廃棄する <input checked="" type="checkbox"/> 管理状態が良好なものと交換する <input type="checkbox"/> その他()
②冷蔵・冷凍庫内温度の確認	<input checked="" type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 終業後 <input type="checkbox"/> その他 ()	<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()	<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汚染や異物の防止	<input checked="" type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他 ()	<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、保管状態を確認する <input type="checkbox"/> その他()	<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()
④使用前後の器具類の消毒	<input type="checkbox"/> 使用前 <input type="checkbox"/> 使用后 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 使用した器具などは、洗浄・消毒する <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 汚れや洗剤などが付着している場合は、高圧洗浄、すすぎを実施する <input type="checkbox"/> その他()

1. お店で実施する一般衛生管理の確認方法をチェック項目から選び、✓(チェック)しましょう。
 2. 管理項目を追加する場合は、「追加項目」欄に記入しましょう。
- 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しょう。



2 重要衛生管理のポイント作成



衛生管理計画② ● 代表的なメニューを例のように分類し、記入します。(※1)
 ● 実施する管理方法や確認方法をチェックします。(※2) 火の強さや時間によって異なる場合は、「その他」欄にその方法を記入します。

※ 重要管理ポイント(※1)は調理の目的に照らして衛生管理の観点から分類する必要があります。

分類	例	代表的なメニュー ※1	管理方法及び確認方法 ※2
煮込み料理(冷蔵)	カレー、すし、餃子、揚げ物、サラダ、味噌汁		<input type="checkbox"/> 野菜は十分洗浄する <input type="checkbox"/> 冷蔵で保管する <input type="checkbox"/> 冷蔵から取り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 checked="" 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()
加熱調理(冷蔵)	肉料理(ステーキ、焼肉、しゃぶしゃぶ)、お好み焼き、ハンバーグ、餃子、シュークリーム、ロールケーキ、パン		<input type="checkbox"/> 野菜は十分洗浄する <input type="checkbox"/> 冷蔵で保管する <input type="checkbox"/> 冷蔵から取り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 checked="" 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()
加熱調理(冷蔵)	揚げ物(天ぷら、から揚げ)、お好み焼き、ハンバーグ、餃子、シュークリーム、ロールケーキ、パン		<input type="checkbox"/> 野菜は十分洗浄する <input type="checkbox"/> 冷蔵で保管する <input type="checkbox"/> 冷蔵から取り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 checked="" 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()
加熱調理(冷蔵)	揚げ物(天ぷら、から揚げ)、お好み焼き、ハンバーグ、餃子、シュークリーム、ロールケーキ、パン		<input type="checkbox"/> 野菜は十分洗浄する <input type="checkbox"/> 冷蔵で保管する <input type="checkbox"/> 冷蔵から取り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 checked="" 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()
加熱調理(冷蔵)	揚げ物(天ぷら、から揚げ)、お好み焼き、ハンバーグ、餃子、シュークリーム、ロールケーキ、パン		<input type="checkbox"/> 野菜は十分洗浄する <input type="checkbox"/> 冷蔵で保管する <input type="checkbox"/> 冷蔵から取り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 checked="" 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()

管理方法及び確認方法 ※2

- 野菜は十分洗浄する
- 冷蔵庫で保管する
- 冷蔵庫から取り出したらすぐに提供する
- 仕入れ品は表示の保存方法に従って保存する
- 盛りつけ前に手洗いを十分に行う
- 盛りつけなどは素手で触らないようにする
- その他()

●加熱が十分に行われたことの確認方法

- 中心温度計で確認する
- 火の強さと時間で判断する

2. 実施する管理方法や確認方法を✓(チェック)します。

1. お店の代表的なメニューを分類ごとに記入します。

3 作成日と作成者の記入



衛生管理計画が作成できたら、**作成日**と**作成者**を記入しましょう。