

## 一般飲食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                                                                 |
|              |                      | 問題があったとき                                                              |
| ②            | 庫内温度の確認<br>(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                                                                 |
|              |                      | 問題があったとき                                                              |
| 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                                                                 |
|              |                      | 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                                                              |

| ⑤ 重要管理のポイント |                              |      |        |          |
|-------------|------------------------------|------|--------|----------|
|             | 分類                           | メニュー | チェック方法 | 問題があったとき |
| 第1<br>グループ  | 非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供）          |      |        |          |
| 第2<br>グループ  | 加熱するもの（加熱し、熱いまま提供）           |      |        |          |
|             | （加熱後高温保管し、熱いまま提供）            |      |        |          |
| 第3<br>グループ  | 加熱後冷却するもの（加熱後冷却、再加熱し、熱いまま提供） |      |        |          |
|             | （加熱後冷却し、冷たいまま提供）             |      |        |          |

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