食品衛生管理計画（HACCPの考え方を取り入れた衛生管理）

屋号

1. 食品の衛生管理

　提供する食品がどれに分類されるか選択し〇を記入してください。※メニューが複数ある場合は、調理工程が同一のものについてまとめることができます。

食品の管理方法欄は、実際に実施する項目の□に✓をいれてください。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 分類 | 提供する  分類に○ | 食品の管理方法　　（実施する方法の□に✓） |
| 1 | 食品を冷たいまま提供するもの  例）アイスクリーム |  | □　提供するまでは冷蔵で保管する（常温で放置しない）。 □　調理後すぐ提供する。 □　盛り付け・つぎ分けの際に汚染しないよう、使い捨ての手袋・消毒済みの器具を使用する。 □　容器・包装は清潔なものを使用する。 |
| 2 | 加熱し、熱いまま提供するもの  例）からあげ |  | □　中心まで十分に加熱する。 □　調理後すぐに提供する。 □　盛り付け・つぎ分けの際に汚染しないよう、使い捨ての手袋・消毒済みの器具を使用する。 □　容器・包装は清潔なものを使用する。 |
| 3 | 加熱した後、提供まで高温で保管するもの  例）カレーライス |  | □　中心まで十分に加熱する。 □　高温（65℃以上）で保管する（菌が増えやすい温度帯を避ける）。 □　盛り付け・つぎ分けの際に汚染しないよう、使い捨ての手袋・消毒済みの器具を使用する。 □　容器・包装は清潔なものを使用する。 |
| 4 | 加熱後冷却し、冷たいまま提供するもの  例）果実チョコ |  | □　中心まで十分に加熱する。 □　すぐに冷却する（菌が増えやすい温度帯を避ける）。 □　提供するまでは冷蔵で保管する（常温で放置しない）。 □　盛り付け・つぎ分けの際に汚染しないよう、使い捨ての手袋・消毒済みの器具を使用する。 □　容器・包装は清潔なものを使用する。 |
| 5 | 加熱後冷却し、再加熱して提供するもの  例）カレーライス |  | □　中心まで十分に加熱する。 □　すぐに冷却する（菌が増えやすい温度帯を避ける）。 □　提供するまでは冷蔵で保管する（常温で放置しない）。 □　再加熱する際も、十分に加熱する。 □　盛り付け・つぎ分けの際に汚染しないよう、使い捨ての手袋・消毒済みの器具を使用する。 □　容器・包装は清潔なものを使用する。 |

②従事者の衛生管理　□に✓を入れてください。

|  |
| --- |
| □　従事者の体調、手指の傷の有無、着衣等を確認する。  □　適宜手洗いを実施させる（食品を触る前、便所の後、会計後等）。 |

③施設の衛生管理　　□に✓を入れてください。

|  |
| --- |
| □　営業施設は区画されています。  □　営業施設内に洗浄消毒液置き場を備えた手洗い設備があります。貯水タンクと排水タンクが（ 20L・40L ）あります。※指定品目は40L以上必要。  □　温度管理が必要な食品を取り扱う場合は、適切な温度を保つことができる設備があります。 |

記録表（作業日当日に記入し、２週間保存）

　日目

記入者：　　　　　　　　　　　　　　　　記入日時：　　　　　　　年　　　　　月　　　　　日　　　　　　時

作業前（良・否に〇をつけてください。問題があった場合や否の場合は備考欄も記入してください。）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| チェック項目  従事者氏名  （記入） | 体調は問題ないか | 服装等は適切か | 手洗いは適切か | 備考  否の場合の理由等 |
| ・嘔吐・下痢、発熱を確認する  ・手指の傷を確認する  ・問題がある人は、食品に触れる作業を行わない | ・衣服は清潔である  ・手指の装飾品  ・爪は伸びていない | ・作業前、トイレ後、金銭に触れた後、  　盛り付け前等に洗う  ・液体石けんを使用して洗う  ・手袋の装着前後に洗う  ・手袋は作業の都度交換する |
|  | 良・否 | 良・否 | 良・否 |  |
|  | 良・否 | 良・否 | 良・否 |  |
|  | 良・否 | 良・否 | 良・否 |  |
|  | 良・否 | 良・否 | 良・否 |  |
|  | 良・否 | 良・否 | 良・否 |  |

作業後（良・否に〇をつけてください。問題があった場合や否の場合は備考欄も記入してください。）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| チェック項目 | 実施結果 | 備考  否の場合の理由等 |
| 原材料の温度管理 | 良・否  （保冷庫温度　　　　℃） |  |
| 提供した食品の衛生管理  ・衛生管理計画のとおり実施できたか | 良・否 |  |

|  |  |
| --- | --- |
| 気づいたこと、クレーム  調理・販売記録　等 |  |

※記録表は、営業期間に応じ、コピーして使用してください。

記録表（作業日当日に記入し、２週間保存）

　日目

記入者：　　　　　　　　　　　　　　　　記入日時：　　　　　　　年　　　　　月　　　　　日　　　　　　時

作業前（良・否に〇をつけてください。問題があった場合や否の場合は備考欄も記入してください。）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| チェック項目  従事者氏名  （記入） | 体調は問題ないか | 服装等は適切か | 手洗いは適切か | 備考  否の場合の理由等 |
| ・嘔吐・下痢、発熱を確認する  ・手指の傷を確認する  ・問題がある人は、食品に触れる作業を行わない | ・衣服は清潔である  ・手指の装飾品  ・爪は伸びていない | ・作業前、トイレ後、金銭に触れた後、  　盛り付け前等に洗う  ・液体石けんを使用して洗う  ・手袋の装着前後に洗う  ・手袋は作業の都度交換する |
|  | 良・否 | 良・否 | 良・否 |  |
|  | 良・否 | 良・否 | 良・否 |  |
|  | 良・否 | 良・否 | 良・否 |  |
|  | 良・否 | 良・否 | 良・否 |  |
|  | 良・否 | 良・否 | 良・否 |  |

作業後（良・否に〇をつけてください。問題があった場合や否の場合は備考欄も記入してください。）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| チェック項目 | 実施結果 | 備考  否の場合の理由等 |
| 原材料の温度管理 | 良・否  （保冷庫温度　　　　℃） |  |
| 提供した食品の衛生管理  ・衛生管理計画のとおり実施できたか | 良・否 |  |

|  |  |
| --- | --- |
| 気づいたこと、クレーム  調理・販売記録　等 |  |

　日目

記入者：　　　　　　　　　　　　　　　　記入日時：　　　　　　　年　　　　　月　　　　　日　　　　　　時

作業前（良・否に〇をつけてください。問題があった場合や否の場合は備考欄も記入してください。）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| チェック項目  従事者氏名  （記入） | 体調は問題ないか | 服装等は適切か | 手洗いは適切か | 備考  否の場合の理由等 |
| ・嘔吐・下痢、発熱を確認する  ・手指の傷を確認する  ・問題がある人は、食品に触れる作業を行わない | ・衣服は清潔である  ・手指の装飾品  ・爪は伸びていない | ・作業前、トイレ後、金銭に触れた後、  　盛り付け前等に洗う  ・液体石けんを使用して洗う  ・手袋の装着前後に洗う  ・手袋は作業の都度交換する |
|  | 良・否 | 良・否 | 良・否 |  |
|  | 良・否 | 良・否 | 良・否 |  |
|  | 良・否 | 良・否 | 良・否 |  |
|  | 良・否 | 良・否 | 良・否 |  |
|  | 良・否 | 良・否 | 良・否 |  |

作業後（良・否に〇をつけてください。問題があった場合や否の場合は備考欄も記入してください。）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| チェック項目 | 実施結果 | 備考  否の場合の理由等 |
| 原材料の温度管理 | 良・否  （保冷庫温度　　　　℃） |  |
| 提供した食品の衛生管理  ・衛生管理計画のとおり実施できたか | 良・否 |  |

|  |  |
| --- | --- |
| 気づいたこと、クレーム  調理・販売記録　等 |  |