

## 食品衛生管理計画（HACCP の考え方を取り入れた衛生管理）

### 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○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。食品の管理方法は、実際に実施する項目の□に✓を入れてください。

| 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<br>食品を冷たいまま提供するもの<br>例) アイスクリーム     |          | <input type="checkbox"/> 提供するまでは冷蔵で保管する（常温で放置しない）。<br><input type="checkbox"/> 調理後すぐ提供する。<br><input type="checkbox"/> 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。<br><input type="checkbox"/> 容器・包装は清潔なものを使用する。   |
| 2<br>加熱し、熱いまま提供するもの<br>例) からあげ        |          | <input type="checkbox"/> 中心まで十分に加熱する。<br><input type="checkbox"/> 調理後すぐに提供する。<br><input type="checkbox"/> 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。<br><input type="checkbox"/> 容器・包装は清潔なものを使用する。   |
| 3<br>加熱した後、提供まで高温で保管するもの<br>例) カレーライス |          | <input type="checkbox"/> 中心まで十分に加熱する。<br><input type="checkbox"/> 高温（65℃以上）で保管する（菌が増えやすい温度帯を避ける）。<br><input type="checkbox"/> 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。<br><input type="checkbox"/> 容器・包装は清潔なものを使用する。   |
| 4<br>加熱後冷却し、冷たいまま提供するもの<br>例) 果実チョコ   |          | <input type="checkbox"/> 中心まで十分に加熱する。<br><input type="checkbox"/> すぐに冷却する（菌が増えやすい温度帯を避ける）。<br><input type="checkbox"/> 提供するまでは冷蔵で保管する（常温で放置しない）。<br><input type="checkbox"/> 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。<br><input type="checkbox"/> 容器・包装は清潔なものを使用する。  |
| 5<br>加熱後冷却し、再加熱して提供するもの<br>例) カレーライス  |          | <input type="checkbox"/> 中心まで十分に加熱する。<br><input type="checkbox"/> すぐに冷却する（菌が増えやすい温度帯を避ける）。<br><input type="checkbox"/> 提供するまでは冷蔵で保管する（常温で放置しない）。<br><input type="checkbox"/> 再加熱する際も、十分に加熱する。<br><input type="checkbox"/> 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。<br><input type="checkbox"/> 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（食品に触る前、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。

日目

記録表（作業日当日に記入し、2週間保存）

記入者： \_\_\_\_\_ 記入日時： \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日 \_\_\_\_\_ 時 \_\_\_\_\_

作業前（良・否に○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    | 体調は問題ないか   | 服装等は適切か                           | 手洗いは適切か  | 備考       |
|-----------|--|-----------------------------------|--|----------|
| 従事者氏名（記入） | ・嘔吐・下痢、発熱を確認する<br>・手指の傷を確認する<br>・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<br>・手指の装飾品<br>・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<br>・液体石けんを使用して洗う<br>・手袋の装着前後に洗う<br>・手袋は作業の都度交換する | 否の場合の理由等 |
|           | 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○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       |
|----------------------------------|-------------------------|----------|
| 原材料の温度管理                         | 良・否<br>(保冷库温度 _____ °C) | 否の場合の理由等 |
| 提供した食品の衛生管理<br>・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○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<br>従事者氏名<br>(記入) | 体調は問題ないか<br>・嘔吐・下痢、発熱を確認する<br>・手指の傷を確認する<br>・問題がある人は、食品に触れる作業を行わない | 服装等は適切か<br>・衣服は清潔である<br>・手指の装飾品<br>・爪は伸びていない | 手洗いは適切か<br>・作業前、トイレ後、金銭に触れた後、盛り付け等に洗う<br>・液体石けんを使用して洗う<br>・手袋の装着前後に洗う<br>・手袋は作業の都度交換する | 備考<br>否の場合の理由等 |
|-------------------------|--|--|--|----------------|
|                         |  | 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○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<br>否の場合の理由等 |
|----------------------------------|-------------------------|----------------|
| 原材料の温度管理                         | 良・否<br>(保冷库温度 _____ °C) |                |
| 提供した食品の衛生管理<br>・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<br>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○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<br>従事者氏名<br>(記入) | 体調は問題ないか<br>・嘔吐・下痢、発熱を確認する<br>・手指の傷を確認する<br>・問題がある人は、食品に触れる作業を行わない | 服装等は適切か<br>・衣服は清潔である<br>・手指の装飾品<br>・爪は伸びていない | 手洗いは適切か<br>・作業前、トイレ後、金銭に触れた後、盛り付け等に洗う<br>・液体石けんを使用して洗う<br>・手袋の装着前後に洗う<br>・手袋は作業の都度交換する | 備考<br>否の場合の理由等 |
|-------------------------|--|--|--|----------------|
|                         |  | 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○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<br>否の場合の理由等 |
|----------------------------------|-------------------------|----------------|
| 原材料の温度管理                         | 良・否<br>(保冷库温度 _____ °C) |                |
| 提供した食品の衛生管理<br>・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<br>調理・販売記録 等 |  |
|--------------------------|--|