

# 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。

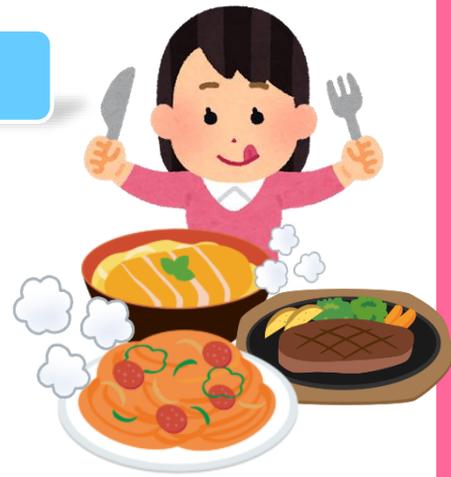
衛生管理のポイント(取扱い全般にわたって必要な、基本となる衛生管理です。)

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汚染や食中毒の防止	<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** ● 代表的なメニュー等7個のように入力し、記入します。(※1)  
 ※2 実施する管理方法や確認方法をチェックします。(※2)  
 ※3 実施方法がここに記入されていないメニューは、7個のうち、種別その方法を記入します。

分類	例	代表的なメニュー ※1	管理方法及び確認方法 ※2
冷たい飲み物(冷蔵品を含む)	冷たい飲み物、アイス、ジュース、ソフトドリンク、アイスコーヒー、アイスミルク、アイスティー、アイスフルーツ、アイスデザート		<input type="checkbox"/> 野菜は十分洗浄する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫で保管する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫から取り出した後すぐに提供する <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( )
加熱調理した食品(冷蔵品を含む)	カレー、シチュー、スープ類、ソース、肉類、野菜炒め、焼き肉、ステーキ、ハンバーグ、餃子、シュークリーム、ロールケーキ、パン、ケーキ、デザート		<input checked="" type="checkbox"/> 野菜は十分洗浄する <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵庫で保管する <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵庫から取り出した後すぐに提供する <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( )
加熱調理した食品(常温品を含む)	カレー、シチュー、スープ類、ソース、肉類、野菜炒め、焼き肉、ステーキ、ハンバーグ、餃子、シュークリーム、ロールケーキ、パン、ケーキ、デザート		<input type="checkbox"/> 野菜は十分洗浄する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫で保管する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫から取り出した後すぐに提供する <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( )
加熱調理した食品(冷凍品を含む)	カレー、シチュー、スープ類、ソース、肉類、野菜炒め、焼き肉、ステーキ、ハンバーグ、餃子、シュークリーム、ロールケーキ、パン、ケーキ、デザート		<input type="checkbox"/> 野菜は十分洗浄する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫で保管する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫から取り出した後すぐに提供する <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後すぐに提供する
- 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。