

■様 式

別紙1 一般飲食店における衛生管理計画

一般的な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 (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	器具等の洗淨・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	トイレの洗淨・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 グループ	非加熱の もの（冷 蔵品を冷 たいまま 提供）			
第2 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 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

別紙1 一般飲食店における衛生管理計画（記載例）

一般的な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 外観、におい、包装の状態、表示（期限、保存方法）を確認する
		問題があったとき 返品し、交換する
②	庫内温度の確認（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 温度計で庫内温度を確認する（冷蔵：10℃以下、冷凍：－15℃以下）
		問題があったとき 異常の原因を確認、設定温度の再調整／故障の場合修理を依頼 食材の状態に応じて使用しない又は加熱して提供
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 冷蔵庫内の保管の状態を確認する まな板、包丁などの器具は、用途別に使い分け、扱った都度、十分に洗浄し、消毒する
		問題があったとき 生肉等による汚染があった場合は加熱して提供又は使用しない 使用時に、まな板や包丁などに汚れが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する
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 使用の都度、まな板、包丁、ボウル等の器具類を洗浄し、または、すすぎを行い、消毒する
		問題があったとき 使用時に汚れや洗剤などが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄し、または、すすぎを行い、消毒する
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 トイレの洗浄・消毒を行う 特に、便座、水洗レバー、手すり、ドアノブ等は入念に消毒する
		問題があったとき 業務中にトイレが汚れていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する
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 従業員の体調、手の傷の有無、着衣等の確認を行う
		問題があったとき 消化器症状がある場合は調理作業に従事させない 手に傷がある場合には、絆創膏をつけた上から手袋を着用させる 汚れた作業着は交換させる
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 衛生的な手洗いを行う
		問題があったとき 作業中に従業員が必要なタイミングで手を洗っていないことを確認した場合には、すぐに手洗いを行わせる

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 グループ	非加熱の もの（冷蔵 品を冷たい まま提供）	刺身、冷奴	冷蔵庫より取り出したらずちに提供 する	食品が冷たくない場合 は、提供しない又は加熱 用に使用する
	加熱する もの（加熱 し、熱いま ま提供）	ハンバーグ 焼き魚 焼き鳥 唐揚げ	火の強さや時間、肉汁、見た目で判 断する 魚の大きさ、火の強さや時間、焼き 上がりの触感（弾力）、見た目で判 断する 火の強さや時間、見た目で判断する 油の温度、揚げる時間、油にいれる チキンの数量、見た目で判断する	加熱を延長する又は提供 しない
第2 グループ	（加熱後 高温保管 し、熱いま ま提供）	唐揚げ ライス	高温保管器の温度を確認する	保管器の温度が上がらな い又は途中で温度が低下 し、長時間（例：1時間 以上）高温でない温度で 保管されていた場合は提 供しない。
	加熱後冷 却するもの （加熱後 冷却、再 加熱し、 熱いまま 提供）	カレー スープ	速やかに冷却、再加熱時には気泡、 見た目で判断する	速やかに冷却（例：2時 間以内に20℃以下）が できなかった場合は、提 供しない 再加熱時に問題があった 場合は、加熱を延長する 又は提供しない
第3 グループ	（加熱後 冷却し、 冷たいま ま提供）	ポテトサラダ サラダチキン （低温調理）	速やかに冷却、冷蔵庫より取り出し たらすぐに提供する 中心温度計と時計で、中心部の温度 が63℃に達してから30分間経過し たことを確認する その後、速やかに冷却、冷蔵庫より 取り出したらずちに提供する	速やかに冷却（例：2時 間以内に20℃以下）が できなかった場合は、提 供しない 加熱に問題があった場合 は、加熱を延長する又は 提供しない 速やかに冷却（例：2時 間以内に20℃以下）が できなかった場合は、提 供しない

作成者サイン

食協 太郎

作成した日

20××年 ▲ 月 ◆◆ 日

年	月
---	---

一般的な衛生管理の実施記録

別紙2

分類	① 原材料の 受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫 (℃)	③-1 交差汚染・ 二次汚染 の防止	③-2 器具等の 洗浄・消毒・ 殺菌	③-3 トイレの 洗浄・消毒	④-1 従業員の 健康管理 等	④-2 手洗い の実施	日々 チェック	特記事項	確認者
1日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
4日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
6日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
8日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
13日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
14日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

分類	① 原材料の 受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫（℃）	③－１ 交差汚染・ 二次汚染 の防止	③－２ 器具等の 洗浄・消毒・ 殺菌	③－３ トイレの 洗浄・消毒	④－１ 従業員の 健康管理 等	④－２ 手洗い の実施	日々 チェック	特記事項	確認者
16日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

年

月

重要管理の実施記録

分類	非加熱のもの (冷感提供)	加熱するもの (加熱し、熱いまま提供)	加熱後高温保管 (加熱後高温保管し、熱いまま提供)	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)	日々チェック	特記事項	確認者
× ニ ユ ー								
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
6日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
8日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
13日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

分類	非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供）	加熱するもの（加熱し、熱いまま提供）	（加熱後高温保温し、熱いまま提供）	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）	日々 チェック	特記事項	確認者
14日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
16日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

一般的な衛生管理の実施記録（記載例）

分類	① 原材料の 受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫（℃）	③-1 交差汚染・ 二次汚染 の防止	③-2 器具等の 洗浄・消毒・ 殺菌	③-3 トイレの 洗浄・消毒	④-1 従業員の 健康管理 等	④-2 手洗い の実施	日々 チェック	特記事項	確認者
1日	良・否	4、-16	良	良	良	良	良	花子	4/1朝 小麦粉の包装が袋破れていたので返品。午後、再納品	4/7 太郎
2日	良	9、-23	良	良	良	良	良	花子	4/2昼前、A君がトイレの後に手を洗わず作業に戻ったので、注意し手洗いをさせた	
3日	良	15、-23 →再10℃	良	良	良	良	良	花子	4/3 11時頃、15℃。20分後OK。いつもより出し入れ頻繁だったか。	
4日	良	6、-22	良	良	良	良	良	花子		
5日	良	8、-16	良	良	良	良	良	花子	4/5 調理の時にまな板に汚れが残っていたので再洗浄。A君の洗浄に問題？ 注意	
6日	良	9、-21	良	良	良	良	良	花子	4/6 13時過ぎ、C君からトイレが汚れているとの連絡があったので、清掃し洗浄で洗 浄し、消毒	
7日	良	5、-16	良	良	良	良	良	花子	ノロウイルス処理キットがないので、急のため購入してください。	
8日	良	9、-23	良	良	良	良	良	花子	4/7 注文済み 太郎	
9日	良	8、-16	良	良	良	良	良	C次郎	4/9 花子さん一日不在、代理	
10日	良	6、-18	良	良	良	良	良	花子	4/10 朝、A君が体調が悪そうだった。休いたら下痢なので、帰宅させた。	
11日	良	7、-15	良	良	良	良	良	花子	4/11 昼、客がコップを破損。周囲の客、料理に影響ないことも確認。客のいないと きにC君とテーブル、床を清掃。	
12日	良	8、-16	良	良	良	良	良	花子	A君復帰。食中毒ではなかった模様。今日の手洗いの良好。この調子	
13日	良		良	良	良	良	良			
14日	良		良	良	良	良	良			
15日	良		良	良	良	良	良			

分類	非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供）	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）	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）	日々 チェック	特記事項	確認者
メニュー	刺身、冷奴	ハンバーグ、焼き魚、焼き鳥、唐揚げ	唐揚げ、ライス	カレー、スープ	ポテトサラダ、サラダチキン(低温調理)			
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/1 ハンバーグの内部が赤いとクレームがあった。調理したB君に確認したところ、急いでいたので確認が十分でなかったとのことであった。B君に加熱の徹底と確認を再教育した。	
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/3 サラダチキンの鶏むね肉の中心温度が63℃にならなかったため、加熱時間を延長した。湯せん器にいつもより多くの鶏むね肉が入っていたため、A君に調理手順を守るよう注意した。	
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		
6日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		
7日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		4/7 太郎
8日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
13日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

別紙3 振り返りの実施記録

年 月 日	毎月の振り返り
-----------------	---------

Q1 毎営業日、正しく記録をつけることができましたか？

はい いいえ

『いいえ』の場合、今後忘れずに正しい記録をつけるためにどのようにしますか？

Q2 否に○をつけたところが多かったところ、クレームなどが多かったところ、調理が可能な量を
超えて作業していたところなど、衛生上問題があったところはどこですか？

問題があったポイント

その理由はなんですか？ どのように改善しましたか？

Q3 従業員が代わりましたか？

はい いいえ

『はい』の場合、衛生管理計画の説明は行いましたか？

はい（いつ： 月 日） いいえ

説明を行った従業員は計画を理解して衛生管理を実施していますか？

Q4 メニュー、原材料、納入業者を変更しましたか？

はい いいえ

『はい』の場合、衛生管理計画を見直しましたか？

はい（いつ： 月 日） いいえ

『はい』の場合、どのように衛生管理計画を変更しましたか？

『いいえ』の場合、衛生管理計画を見直さなくて良い理由は何ですか？

Q5 新しい設備・器具を購入しましたか？

はい いいえ

『はい』の場合、衛生管理計画を見直しましたか？

はい（いつ： 月 日） いいえ

『はい』の場合、どのように衛生管理計画を変更しましたか？

『いいえ』の場合、衛生管理計画を見直さなくて良い理由は何ですか？

確認者サイン	確認した日 年 月 日
--------	--

20××年 ▲ 月 ◆◆ 日

毎月の振り返り（記載例）

Q1 毎営業日、正しく記録をつけることができましたか？

はい

いいえ

『いいえ』の場合、今後忘れずに正しい記録をつけるためにどのようにしますか？

確認を十分行わず○を付けていたので、毎日確認をする。

Q2 否に○をつけたところが多かったところ、クレームなどが多かったところ、調理が可能な量を超えて作業していたところなど、衛生上問題があったところはどこですか？

問題があったポイント

A君が手洗いを行っていないことが時々ある。

その理由はなんですか？ どのように改善しましたか？

「A君は手洗いの重要性を理解できていなかったので、

目的を含めて再教育した。●／●

Q3 従業員が代わりましたか？

はい

いいえ

『はい』の場合、衛生管理計画の説明は行いましたか？

はい

（いつ： ● 月 ● 日）

いいえ

説明を行った従業員は計画を理解して衛生管理を実施していますか？

D君をアルバイトで雇用し衛生管理の教育を実施。

手洗いの重要性を説明でき、手洗いや食品の取扱いは適切。

Q4 メニュー、原材料、納入業者を変更しましたか？

はい

いいえ

『はい』の場合、衛生管理計画を見直しましたか？

はい

（いつ： ● 月 ● 日）

いいえ

『はい』の場合、どのように衛生管理計画を変更しましたか？

メニューにサラダチキンを追加したので重要管理に追加。

原材料に●●ソースを追加。アレルゲン確認した。その他、変更なし。

『いいえ』の場合、衛生管理計画を見直さなくて良い理由は何ですか？

Q5 新しい設備・器具を購入しましたか？

はい

いいえ

『はい』の場合、衛生管理計画を見直しましたか？

はい

（いつ： ● 月 ● 日）

いいえ

『はい』の場合、どのように衛生管理計画を変更しましたか？

低温調理器、中心温度計を購入。

重要管理のチェック方法（中心温度の確認）に追加。

『いいえ』の場合、衛生管理計画を見直さなくて良い理由は何ですか？

確認者サイン 食協 太郎

確認した日 20××年 ▲ 月 ◆◆ 日