

< 作成例 >

作成年月日：〇〇年〇〇月〇〇日 作成者：高松一郎

改正年月日： 作成者：

衛生管理計画（一般）

管理項目（一般）	一般衛生管理計画（いつ）	一般衛生管理計画（どのように）	一般衛生管理計画（問題があったときの措置）
【食品等の取扱い】 （原材料の受入確認）	☒ 原材料の納入時 ☐ その他（ ）	☒ 外観、におい、包装の状態、表示（期限、保存方法）を確認する。	☒ 返品し、交換する。
【設備等の衛生管理】 冷蔵・冷凍庫（クーラーBOX等）の温度確認	☒ 始業前 ☒ 作業中 ☒ 業務終了後 ☐ その他（ ）	☒ 温度計で庫内温度を確認する。（冷蔵：10℃以下、冷凍：－15℃以下）	☒ 異常の原因を確認し、温度計に問題があるときは修繕又は交換する。 ☒ 適切な温度で保管できてなかった食品は使用しない。
【食品等の取扱い】 （交差汚染・二次汚染防止）	☐ 始業前 ☒ 作業中 ☐ 業務終了後 ☐ その他（ ）	【仕込み場所】 ☒ 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、使用の都度、十分に洗浄し、消毒する。 【営業施設】 ☒ 冷蔵・冷凍庫（クーラーBOX等）内の保管の状態を確認する。 ☒ 器具類は、用途別に使い分ける。	☒ 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、器具類が汚れた場合は、清潔なものと交換する。
【設備等の衛生管理】 （器具等の洗浄・消毒・殺菌）	☐ 始業前 ☐ 使用后 ☒ 業務終了後 ☐ その他（ ）	【仕込み場所】 ☒ 使用の都度、まな板、包丁、ボウル等の器具類を洗浄し、又は、すすぎを行い、消毒する。 【営業施設】 ☒ 流水式洗浄設備が設置されている場合は、使用の都度、器具類を洗浄し、又はすすぎを行い、消毒する。 ☐ 使用前にアルコール消毒する。	【仕込み場所】 ☒ 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、または、すすぎを行い、消毒する。 【営業施設】 ☒ 清潔なものと交換する。
【使用水等の管理】 （給水タンクの洗浄・消毒）	☒ 業務終了後 ☐ その他（ ）	【仕込み場所】 ☒ 使用水は、営業の都度、新しい水に入れ替える。 ☒ 残った水は排水し、給水タンク内を洗浄し、又はすすぎを行う。	【仕込み場所】 ☒ 給水タンク内に水が残っていた場合は、水は廃棄する。 ☒ タンクは、適宜、交換する。
【廃棄物・排水の取扱い】 （廃水の取扱い）	☒ 業務終了後 ☐ その他（ ）	【仕込み場所】 ☒ 廃水は適切に処理し、廃水タンク内を洗浄し、又はすすぎを行う。	【仕組み場所】 ☒ タンクは、適宜、交換する。

< 作成例 >

作成年月日：〇〇年〇〇月〇〇日 作成者：高松一郎

改正年月日： 作成者：

衛生管理計画（重要）

管理項目（重要）	メニュー例	重要管理計画（いつ）	重要管理計画（どのように）	重要管理計画（問題があったときの措置）
【生物的危害】 非加熱のまま提供するもの	☒ ドリンク（冷） ☒ ビール ☐ ディッシャーアイス ☐ かき氷 ☒ 弁当類（物販） ☐ その他（ ）	☒ 注ぎ分け時 ☐ 盛付時 ☒ 陳列時 ☒ 保管時 ☒ その他（ 販売時 ）	☒ 冷蔵庫（クーラーボックス）で保管する。 ☒ 冷蔵庫（クーラーボックス）から出したらすぐに提供する。 ☒ 仕入れ品は表示の保存方法に従って保存する。 ☐ 盛り付けなどは素手で触らないようにする。（使い捨て手袋を着用する。） ☐ その他（ ）	☒ 提供しない
【生物的危害】 加熱後直ちに提供するもの	<揚げ物> ☒ 唐揚げ <焼き物> ☒ ぎょうざ <菓子> ☒ ドーナツ	☒ 加熱調理時	☒ 加熱が十分に行われたことの確認 ☐ 中心温度計で確認する。 ☒ 火の強さや時間、見た目（外観、肉汁の色など）で判断する。 ☐ 食材の大きさ、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。 ☒ 油の温度、揚げる時間、油に入れる食材の量、見た目で判断する。 ☐ その他（ ）	☒ 加熱を延長又は提供しない
【生物的危害】 【化学的危害】 （表示）	☒ 包装品	☐ 表示ラベル作成時 ☐ 表示ラベル貼付時 ☒ 販売時	☒ 食品表示基準に準じた表示であるか確認する。 - 名称 - 原材料名、添加物 - 内容量または固形量及び内容総量 - 消費期限または賞味期限、保存方法 - 表示責任者の名称及び住所 - 製造所の所在地及び製造者の名称 - 栄養成分の量及び熱量 - 必要に応じて表示する事項 ・アレルギー ・原料原産地名 ・遺伝子組換え食品に関する事項 ・原産国名 ・L-フェニルアラニン化合物を含む旨 等	☒ 販売前に表示不備を発見した場合は、ただちに表示を修正する。 ☒ 販売後に表示不備を発見し、その内容が人の健康危害発生のおそれがある場合は、ただちに自主回収し、食品衛生申請等システムを使用して保健所に届出する。 ☒ 適正な表示のないものは販売しない。