

作成年月日：	作成者：
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 ☐ 使用後 ☐ 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。

作成年月日：	作成者：
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（ ）	☐ 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> ☐ フライドポテト ☐ 唐揚げ <焼き物> ☐ ホットドック ☐ 串焼き ☐ お好み焼き ☐ 焼きそば ☐ たこ焼き ☐ ぎょうざ ☐ ピザ ☐ その他（ ） <菓子> ☐ ベビーカステラ ☐ 大判焼き ☐ ワッフル ☐ チュロス ☐ ドーナツ ☐ たい焼き ☐ りんご飴 <ドリンク> ☐ ドリンク（温） <その他> ☐ うどん（温） ☐ 丼物 ☐ その他（ ）	☐ 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】 加熱後高温保管し提供するもの	☐ カレー ☐ スープ ☐ おでん ☐ その他（ ）	☐ 加熱調理時 ☐ 保温時 ☐ 提供時	●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（ ）	☐ 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
【生物的危害】 盛付	☐ すべての料理	☐ 盛付時	☐ 適切なタイミングで手洗い消毒を行う。 ☐ 手袋を着用する又は交換する。	☐ 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。 ☐ 手袋を交換させる。
【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。