

1. 一般的衛生管理のポイント(基本となる衛生管理)

・実施する確認方法に☑を入れてください。  
 ・実施方法が記載されたものと異なる場合、「その他」の欄に実施方法を記入してください。

管理項目	実施方法		問題がある場合
	いつ	どのように	
① 原材料の受け入れの確認	<input type="checkbox"/> 原材料の納入時 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 外観・におい・包装の状態・表示(期限・保存方法)を確認する <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 返品する <input type="checkbox"/> 廃棄する <input type="checkbox"/> その他( )
② 冷蔵庫・冷凍庫内温度の確認	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <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 (冷蔵庫:10℃以下 冷凍庫:-15℃以下) <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 設定温度や原因を確認する <input type="checkbox"/> 故障が疑われる場合は修理を依頼する <input type="checkbox"/> 食材の状況を確認し、状態に応じて判断する (廃棄する・加熱用として使用する) <input type="checkbox"/> その他( )
③ 交差汚染・二次汚染の防止	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 終業後 <input type="checkbox"/> その他( )	<食材> <input type="checkbox"/> 冷蔵庫・冷凍庫内の保管状態を確認する <input type="checkbox"/> その他( ) <調理器具> <input type="checkbox"/> 用途別使用を確認する <input type="checkbox"/> 使用の都度十分に洗浄・消毒する <input type="checkbox"/> その他( )	<食材> <input type="checkbox"/> 汚染された食材状態に応じて判断する (廃棄する・加熱用として使用する) <input type="checkbox"/> その他( ) <調理器具> <input type="checkbox"/> 洗剤で再度洗浄・消毒する <input type="checkbox"/> その他( )
④ 器具等の洗浄・消毒・殺菌	<input type="checkbox"/> 使用前 <input type="checkbox"/> 使用の都度 <input type="checkbox"/> 使用后 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 洗剤を使用し十分に洗浄・消毒する <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 汚れや洗剤が残っていた場合は、再度洗浄・消毒を行う <input type="checkbox"/> その他( )
⑤ トイレの清掃・消毒	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 終業後 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> トイレ清掃用の作業着・手袋を使用し清掃・消毒する <input type="checkbox"/> 便座・水洗レバー・手すり・ドアノブ等を念入りに消毒する <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> トイレが汚れていた場合、洗剤で清掃・消毒する <input type="checkbox"/> その他( )
⑥ 従業員の健康管理 作業着の確認	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 終業後 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 従業員の体調(発熱・下痢・嘔吐)を確認する <input type="checkbox"/> 手の傷の有無を確認する <input type="checkbox"/> 従業員の作業着を確認する <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 医療機関を受診し、食品に触れる作業をさせない <input type="checkbox"/> 絆創膏等で傷を保護した後手袋を着用させる <input type="checkbox"/> 清潔な作業着に着替えさせる <input type="checkbox"/> その他( )
⑦ 手洗いの実施	<input type="checkbox"/> トイレの後 <input type="checkbox"/> 調理場に入る前 <input type="checkbox"/> 盛り付けの前 <input type="checkbox"/> 作業内容変更時 <input type="checkbox"/> 生肉や生魚を扱った後 <input type="checkbox"/> 金銭を触った後 <input type="checkbox"/> 清掃を行った後 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 従業員専用の手洗い設備で、衛生的な手洗いを実施する <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 必要なタイミングで手洗いを行っていない場合、すぐに十分な手洗いを行わせる <input type="checkbox"/> その他( )
【追加項目】			

2. 重要管理のポイント(衛生管理の方法を具体的にしたもの)

・代表的なメニューを「例」のように分類して記入してください。  
 ・実施する管理方法や確認方法に☑を入れてください。  
 ・実施方法が記載されたものと異なる場合、「その他」の欄に実施方法を記入してください。

分類	メニュー		管理方法
	例	代表的なメニュー	
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・酢の物・サラダ・納豆・フルーツ・葉菜		<input type="checkbox"/> 野菜等は十分に洗浄し、傷んでいるところがないか確認する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫で保管する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫から出したらずに提供する <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"/> 盛り付け前に手洗いを十分に行う <input type="checkbox"/> 盛り付けなどは素手でやらないようにする <input type="checkbox"/> その他( )
第2グループ 加熱後直ちに提供するもの 加熱後、高温保管して提供するもの	肉料理: ステーキ・焼き鳥・餃子・ハンバーグ・シュウマイ 揚げ物: 唐揚げ・天ぷら・各種フライ 焼き物: 焼き魚 炒め物: 野菜炒め・レバニラ炒め 蒸し物: 茶碗蒸し ご飯もの: ライス・炊き込みごはん その他: おでん・煮物		<input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する <input type="checkbox"/> 火の強さ・加熱時間で判断する <input type="checkbox"/> 見た目(外観・肉汁の色)や触感(弾力)で判断する <input type="checkbox"/> 加熱後速やかに提供する <input type="checkbox"/> その他( )  <加熱の確認> <input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する <input type="checkbox"/> 火の強さ・加熱時間で判断する <input type="checkbox"/> 見た目(外観・肉汁の色)や触感(弾力)で判断する <input type="checkbox"/> その他( ) <保温状態の確認> <input type="checkbox"/> 保温状態を保温器の温度で判断する <input type="checkbox"/> 見た目(湯気など)で判断する <input type="checkbox"/> その他( )
	加熱後冷却し、再加熱して提供するもの	カレー・シチュー・スープ類・ソース・たれ・煮物(作り置き)	
第3グループ 加熱後、冷却して提供するもの	チャーシュー・ポテトサラダ・ゆで卵・おひたし		<加熱の確認> <input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する <input type="checkbox"/> 火の強さ・加熱時間で判断する <input type="checkbox"/> 見た目(外観・気泡)や触感で判断する <input type="checkbox"/> その他( ) <保冷状態の確認> <input type="checkbox"/> すぐに冷却し、提供時の再加熱まで冷蔵庫で保存する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫の温度が10℃以下であることを確認する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫から取り出したらずに速やかに提供する <input type="checkbox"/> その他( ) <盛り付け> <input type="checkbox"/> 盛り付け前に手洗いを十分に行う <input type="checkbox"/> 盛り付けなどは素手でやらないようにする <input type="checkbox"/> その他( )

問題があった場合の対応方法

廃棄する    再加熱する    加熱用に使用する(第1グループのメニュー)    その他( )

確認印欄

食品衛生責任者							
食品衛生指導員							
食品衛生監視員							

シール貼付欄 ※講習会・検便検査のシールを貼る際に利用してください。