

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		
	いつ	どのように	問題がある場合
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・アレルギーの有無)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"/> 規格書を取り寄せ原材料を確認する <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"/> アレルギー食を調理する場合は専用の器具を使用する <input type="checkbox"/> 使用の都度十分に洗浄し・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"/> アレルギー食専用器具と通常食用器具を一緒に洗浄しない <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 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"/> ごみ処理後 <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】 ※営業形態に合わせて新たな項目を追加する場合に記入してください			

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・薬味		<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ちに提供する <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行わないようにする <input type="checkbox"/> その他()
第2グループ 加熱後直ちに提供するもの	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		<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()
	加熱後、高温保管して 提供するもの	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	<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()
第3グループ 加熱後、冷却して提供するもの	カレー・シチュー・スープ類・ ソース・たれ・煮物(作り置き)		<加熱・再加熱の確認> <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"/> その他()
	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ちに提供する <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行わないようにする <input type="checkbox"/> その他()
盛り付け・配膳		すべての料理	<input type="checkbox"/> 適切なタイミングで手洗いを (初めて厨房へ入るとき・新たな料理を盛り付けるとき 次のメニューを配膳するとき・食事の終わった食器を下げるとき) <input type="checkbox"/> その他()
		お膳での料理	<input type="checkbox"/> お客様に十分加熱するように説明する <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()

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。