施設名：＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

HACCPの考えを取り入れた衛生管理計画（飲食店営業）

一般社団法人　山梨県食品衛生協会

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	□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 □その他（　　）	□返品する □廃棄する □その他（　　）
②	冷蔵庫・冷凍庫内温度の確認	□始業前 □作業中 □終業後 □その他（　　）	□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） □その他（　　）	□設定温度や原因を確認する □故障が疑われる場合は修理を依頼する □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） □その他（　　）
③	交差汚染・二次汚染の防止	□始業前 □作業中 □終業後 □その他（　　）	<食材> □冷蔵庫・冷凍庫内の保管状態を確認する □その他（　　） <調理器具> □用途別使用を確認する □使用の都度十分に洗浄し・消毒する □その他（　　）	<食材> □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） □その他（　　） <調理器具> □洗剤で再度洗浄・消毒する □その他（　　）
④	器具等の洗浄・消毒・殺菌	□使用前 □使用の都度 □使用後 □その他（　　）	□洗剤を使用し十分に洗浄・消毒する □その他（　　）	□汚れや洗剤が残っていた場合は、再度洗浄・消毒を行う □その他（　　）
⑤	トイレの清掃・消毒	□始業前 □作業中 □終業後 □その他（　　）	□トイレ清掃用の作業着・手袋を使用し清掃・消毒する □便座・水洗レバー・手すり・ドアノブ等を念入りに消毒する □その他（　　）	□トイレが汚れていた場合、洗剤で清掃・消毒する □その他（　　）
⑥	従業員の健康管理作業着の確認	□始業前 □作業中 □終業後 □その他（　　）	□従業員の体調（発熱・下痢・嘔吐）を確認する □手の傷の有無を確認する □従業員の作業着を確認する □その他（　　）	□医療機関を受診し、食品に触れる作業をさせない □絆創膏等で傷を保護した後手袋を着用させる □清潔な作業着に着替えさせる □その他（　　）
⑦	手洗いの実施	□トイレの後 □調理場に入る前 □盛り付けの前 □作業内容変更時 □生肉や生魚を扱った後 □金銭を触った後 □清掃を行った後 □その他（　　）	□従業員専用の手洗い設備で、衛生的な手洗いを実施する □その他（　　）	□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 □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	問題がある場合
第1グループ	非加熱のもの(冷蔵品を冷たいまま提供)		□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 □冷蔵庫で保管する □冷蔵庫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 □盛り付け前に手洗いを十分に行う □盛り付けなどは素手で行わないようにする □その他（　　）	□提供しない □加熱用(第2グループ・第3グループ)に使用する □その他 （　　）
第2グループ	加熱するもの(加熱し、熱いまま提供)		□中心温度計で確認する □火の強さ・加熱時間で判断する □見た目(外観・肉汁の色)や触感(弾力)で判断する □加熱後速やかに提供する □その他（　　）	□提供しない □加熱を延長する □その他 （　　）
	(加熱後高温保管し、熱いまま提供)		<加熱の確認> □中心温度計で確認する □火の強さ・加熱時間で判断する □見た目(外観・肉汁の色)や触感(弾力)で判断する □その他（　　） <保温状態の確認> □保温状態を保温器の温度で判断する □見た目(湯気など)で判断する □その他（　　）	
第3グループ	加熱後冷却し、再加熱して提供するもの		<加熱・再加熱の確認> □中心温度計で確認する □火の強さ・加熱時間で判断する □見た目(外観・気泡)や触感で判断する □その他（　　） <保冷状態の確認> □すぐに冷却し、提供時の再加熱まで冷蔵庫で保存する □冷蔵庫の温度が10℃以下であることを確認する □その他(　　)	□提供しない □加熱を延長する □その他 （　　）
	加熱後、冷却して提供するもの		<加熱の確認> □中心温度計で確認する □火の強さ・加熱時間で判断する □見た目(外観・気泡)や触感で判断する □その他（　　） <保冷状態の確認> □すぐに冷却し、提供時の再加熱まで冷蔵庫で保存する □冷蔵庫の温度が10℃以下であることを確認する □冷蔵庫から取り出したら速やかに提供する □その他(　　) <盛り付け> □盛り付け前に手洗いを十分に行う □盛り付けなどは素手で行わないようにする □その他（　　）	□提供しない □加熱を延長する □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							

MEMO

2025.4　改訂