

※ 後日提出していただく場合がありますので、本紙は【営業終了後2週間程度】保管してください。

衛生管理計画書（記録書）①

| | |
|-----|-------|
| 実施日 | 年 月 日 |
|-----|-------|

- 実施する管理実施方法に✓を入れてください。
- 実施方法があらかじめ記載されていない場合、「その他」に記載してください。
- 実施後、実施記録（適、否）のどちらかに✓を入れてください。

I. 一般衛生管理のポイント

| 管理項目 | 管 理 実 施 方 法 | | | 実施記録 |
|-----------------|---|--|---|--|
| | いつ | どのように | 問題があった場合の対処 | |
| 原材料の受入確認 | <input type="checkbox"/> 納入・購入時 <input type="checkbox"/> その他 () | <input type="checkbox"/> 外観、におい、包装、期限、品温などの確認をする <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 () | <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否 |
| 保冷設備内の温度確認 | <input type="checkbox"/> 営業前 <input type="checkbox"/> 営業中 <input type="checkbox"/> その他 () | <input type="checkbox"/> 温度計で庫内温度を確認（10℃以下、-15℃以下） <input type="checkbox"/> その他 () | <input type="checkbox"/> 設定温度などを確認の上、改善する <input type="checkbox"/> 保冷剤等を追加し、庫内を冷却する <input type="checkbox"/> その他 () | <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否 |
| 交差汚染 二次汚染の防止 | <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他 () | <input type="checkbox"/> 加熱前の食品と加熱後の食品を同時に扱わない <input type="checkbox"/> 保管庫内、器具類等を使い分ける <input type="checkbox"/> その他 () | <input type="checkbox"/> 汚染された食品は廃棄する <input type="checkbox"/> 使い分け等のルールを再周知する <input type="checkbox"/> その他 () | <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否 |
| 器具などの衛生管理 | <input type="checkbox"/> 使用前 <input type="checkbox"/> 使用中 <input type="checkbox"/> その他 () | <input type="checkbox"/> 汚染された器具類は使い回さない <input type="checkbox"/> その他 () | <input type="checkbox"/> 汚染された食品は廃棄する <input type="checkbox"/> 汚染された器具類は廃棄又は使い切りとする <input type="checkbox"/> その他 () | <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否 |
| 調理従事者の衛生管理 | <input type="checkbox"/> 営業前 <input type="checkbox"/> その他 () | <input type="checkbox"/> 調理従事者の体調（下痢、嘔吐、発熱等）を確認 <input type="checkbox"/> 手の傷の有無を確認 <input type="checkbox"/> その他 () | <input type="checkbox"/> 食品に触れる作業には従事させない <input type="checkbox"/> 傷を保護し、ビニール手袋などを装着する <input type="checkbox"/> その他 () | <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否 |
| 手洗いの実施 | <input type="checkbox"/> トイレ後、作業前、盛り付け前、作業内容変更時、生肉や生魚を扱った後、金銭を触った後、清掃を行った後等 <input type="checkbox"/> その他 () | <input type="checkbox"/> 専用の手洗い設備で手洗いを実施する <input type="checkbox"/> その他 () | <input type="checkbox"/> 十分な手洗いを実施し（実施させ）、従事者に再周知する。 <input type="checkbox"/> その他 () | <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否 |
| 追加項目 | | | | <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否 |

営業施設には、**食品衛生責任者**の設置が必要です。

○資格者が不在の場合
⇒資格者養成講習会を受講してください



○すでに資格者がいる場合
⇒定期的に**実務講習会**を受講して知識を深めましょう。



※ 後日提出していただく場合がありますので、本紙は【営業終了後2週間程度】保管してください。

衛生管理計画書（記録書）②

| | |
|-----|-------|
| 実施日 | 年 月 日 |
|-----|-------|

II. 重要管理のポイント

1. 具体的な提供メニューを記入してください。

| | |
|--------|--|
| 提供メニュー | |
|--------|--|

※複数の分類のメニューがある場合は、別の用紙を用い、1枚につき1分類を記入してください。

2. 提供メニューの分類の番号に○を付けてください。

| 番号 | ① | ② | ③ | ④ |
|------|---|---|---|------------------------|
| 分類 | 非加熱のもの (冷たいまま提供) | 加熱後、すぐに 提供するもの | 加熱後、高温保管して 提供するもの | 加熱後冷却し、 再加熱して提供するもの |
| 例 | ・チョコバナナ ・クレープ ・かき氷 ・ソフトクリーム(ワンショット式 に限る) | ・焼き物(焼鳥、たこ焼き等) ・蒸し物(肉まん、蒸し貝等) ・揚げ物(フライドポテト等) ・揚げ菓子(ドーナッツ等) | ・煮物(おでん、モツ煮等) ・麺類(温そば、ラーメン等) ・米飯(カレー、豚丼等) ・焼き菓子(たい焼き等) | ・カレー、スープ等 |
| 3の区分 | AとD | BとD | BとCとD | BとD |

3. 該当する衛生管理の区分A～Dに○を付け、実施する方法及び問題があった場合の対応方法に✓を入れてください。

実施後、適切に実施できたか(適、否)のどちらかに✓を入れてください。

| A | | B | | C | | D | |
|---|---|--|---|---|---|--|---|
| 未加熱食品の保管状況確認方法 | | 加熱されたかの確認方法 | | 加熱後食品の保管状況確認方法 | | 盛り付け等 | |
| <input type="checkbox"/> 食品は保冷保管する <input type="checkbox"/> 調理後、すぐに提供する <input type="checkbox"/> その他() | | <input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する <input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する <input type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁)や触感(弾力)で判断する <input type="checkbox"/> その他() | | <input type="checkbox"/> 品温を確認する <input type="checkbox"/> その他() | | <input type="checkbox"/> 非加熱食品、加熱後食品を扱う前に手洗いを十分行う。 <input type="checkbox"/> 盛り付けなどは使い捨て手袋や専用の器具を使用して行う <input type="checkbox"/> その他() | |
| 問題があった場合の対応方法 | | <input type="checkbox"/> 廃棄する <input type="checkbox"/> 再加熱 | | <input type="checkbox"/> その他() | | | |
| 適切に実施できたか | <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否 | 適切に実施できたか | <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否 | 適切に実施できたか | <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否 | 適切に実施できたか | <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否 |