

※ 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

2023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 checked="" type="checkbox"/> 納入・購入時 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 廃棄する <input type="checkbox"/> その他 ()	<input checked="" type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否
保冷設備内の温度確認	<input checked="" type="checkbox"/> 営業前 <input type="checkbox"/> 営業中 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 保冷剤等を追加し、庫内を冷却する <input type="checkbox"/> その他 ()	<input checked="" type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否
交差汚染 二次汚染の防止	<input checked="" type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否
器具などの衛生管理	<input type="checkbox"/> 使用前 <input checked="" type="checkbox"/> 使用中 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否
調理従事者の衛生管理	<input checked="" type="checkbox"/> 営業前 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input checked="" type="checkbox"/> 調理従事者の体調（下痢、嘔吐、発熱等）を確認 <input checked="" type="checkbox"/> 手の傷の有無を確認 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否
手洗いの実施	<input checked="" 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 checked="" 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 checked="" 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 checked="" 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

2023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	アメリカンドッグ
--------	----------

※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。また、「否」の場合の対応方法にも✓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 checked="" 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 checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否