

衛生管理計画(一般衛生管理)

- 実施する確認方法を□にチェックします。(例: 始業前)
- 以下は、一般飲食店の例として記載しています。取扱う食品や施設の状況などにより管理項目や実施方法は異なります。施設に合わせて、加除修正してお使いください。

一般衛生管理のポイント(食品の取扱い全般において必要な、基本となる衛生管理)

管理項目	実施方法		
	いつ行うか	どのように行うか	問題がある場合はどうするか
原材料の受入確認	<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)、品温などを確認する <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()
冷蔵・冷凍庫内温度の確認	<input type="checkbox"/> 始業前 <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:10℃以下、冷凍:-15℃以下) <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 設定温度や原因を確認して改善する <input type="checkbox"/> 故障が疑われる場合は、修理を依頼する <input type="checkbox"/> 適正な温度を超えていた場合は、食材の状態を確認する <input type="checkbox"/> その他()
交差汚染や二次汚染の防止	<input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 器具などの用途別使用を確認する <input type="checkbox"/> 生肉、生魚などの生鮮食材を扱った場合は、使用の都度、まな板、包丁、ボウルなどの器具類を洗浄、消毒する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫内の区分、保管を確認する <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 器具などの洗浄・消毒を実施する <input type="checkbox"/> 汚染された食材は、廃棄するか、加熱用として使用する <input type="checkbox"/> その他()
器具などの洗浄・消毒	<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"/> 使用した器具などは、洗浄・消毒する ※消毒方法は「器具・トイレなどの消毒マニュアル」に従う <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 汚れや洗剤などが残っていた場合は、再度洗浄、すすぎ、消毒を行う <input type="checkbox"/> その他()
トイレの洗浄・消毒	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 終業後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> トイレ掃除用の作業着、手袋などを着用し、洗浄・消毒する <input type="checkbox"/> 便座、水洗レバー、手すり、ドアノブなどを消毒する ※消毒方法は「器具・トイレなどの消毒マニュアル」に従う <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> トイレが汚れていた場合は、洗剤で洗浄し、消毒する <input type="checkbox"/> その他()
従事者の健康管理・みだしなみ	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 従事者の体調(下痢、おう吐、発熱など)を確認する <input type="checkbox"/> 手の傷の有無を確認する <input type="checkbox"/> 作業着などを確認する ※「従事者の衛生管理マニュアル」に従う <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 医療機関で受診し、食品に触れる作業をしない <input type="checkbox"/> 傷を保護したあとビニール手袋などを装着する <input type="checkbox"/> 清潔な作業着に交換する <input type="checkbox"/> その他()
衛生的な手洗いの実施	<input type="checkbox"/> トイレの後 <input type="checkbox"/> 調理施設に入る前 <input type="checkbox"/> 盛りつけの前 <input type="checkbox"/> 作業内容変更時 <input type="checkbox"/> 生肉や生魚などを扱った後 <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"/> 専用の手洗い設備で、衛生的な手洗いを実施する ※手洗いは「手洗いマニュアル」に従う <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 手洗いの方法やタイミングが不適切な場合は、十分な手洗いを実施する <input type="checkbox"/> その他()
〈追加項目〉			

追加項目の例：施設・設備の衛生管理(整理・整頓・清掃・洗浄・消毒)、ネズミ・昆虫対策、廃棄物の取扱い など