

衛生管理計画 ①

- ・実施する衛生管理方法にチェックする（例：☑ 廃棄する。）
- ・実施方法があらかじめ記載されていない場合、「その他」にその方法を記載する。
- ・本紙は営業終了日から2週間保存すること。

1 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	
製品の受入確認	<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"/> 体感で庫内が保冷できているか確認 <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
器具などの衛生管理	<input type="checkbox"/> 使用前 <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"/> 汚染された器具類は洗浄・消毒後使用する <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 汚染された食品は廃棄する <input type="checkbox"/> 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"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否
販売従事者の衛生管理	<input type="checkbox"/> 営業前 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 販売者の体調（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、商品を販売する前、金銭を触った後、清掃を行った後等	<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"/> 手洗いの方法やタイミングが不適切であった場合、十分な手洗いを実施する <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

