## 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。

1 一般衛生管理のポイント

・本紙は営業終了日から2週間保存すること。

管理項目	管 理 実 施 方 法			
	いつ	どのように	問題があった場合の対処	記録
製品の 受入確認	□ 納入•購入時	□ 外観、におい、包装、期限、品温などの確認をする	□ 返品する	□適
	□ その他	口 その他	□ 廃棄する	
	( )	(	□ その他 ( )	口否
保冷設備内 の温度確認	□ 営業前	□ 温度計で庫内温度を確認(10℃以下、-15℃以下)	□ 設定温度などを確認の上、改善する	□適
	□ 営業中	口 体感で庫内が保冷できているか確認	□ 保冷剤等を追加し、庫内を冷却する	
	□ その他 ( )	口 その他( )	□ その他 ( )	口否
器具などの 衛生管理	□ 使用前	口 汚染された器具類は使い回さない	□ 汚染された食品は廃棄する	□適
	口その他()	□ 汚染された器具類は洗浄・消毒後使用する	口 汚染された器具類は廃棄又は使い切りとする	
		口 その他	□ その他 ( )	
		(	□ その他 ( )	口否
販売従事者 の衛生管理	□ 営業前	□ 販売者の体調(下痢、嘔吐、発熱等)を確認	□ 食品に触れる作業には従事させない	□適
	□ その他	□ 手の傷の有無を確認	□ 傷を保護し、ビニール手袋などを装着する	
	( )	口 その他( )	口 その他 ( )	口否
手洗い の実施		□ 専用の手洗い設備で手洗いを実施する	口 手洗いの方法やタイミングが不適切であった	
	□トイレ後、商品を販売する前、金銭を触った後、清	口 その他	場合、十分な手洗いを実施する	□適
	掃を行った後等	(	□ その他	口否
			(	
追加項目				□適
				口否

## 衛生管理計画 ②

2 重要管理のポイント

- ・提供メニューを「例」を参考に、分類ごとに記入する
- ・実施する衛生管理方法にチェックする(例:口)廃棄する。)
- ・管理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週間程度保存すること。

分類	メニュー		** 管理、実施、方法	実施
力块	例	販売品目		記録
	保存温度が冷蔵又は冷凍温度 帯の ケーキ		保管状況確認方法	
			□ 販売するまでは保冷保管する	□適
冷たいまま 販売するもの			□ 品温を確認する	
<del>                                    </del>			□ 取り出したあとはすぐに販売する	□否
			□ その他 ( )	
			保管状況確認方法	
常温で	既に調理・放冷された 唐揚げ		□ 品温を確認する	□適
販売するもの	弁当 未包装のパン		□ 見た目で判断する	□否
	本已表⊍ハフ		□ その他( )	

問題があった場合の対応方法 ロ 廃棄する ロ その他(