

## 記 入 例

一般的衛生管理のポイント		
①	原材料の受入の確認	いつ <span style="border: 1px solid blue; border-radius: 50%; padding: 2px;">原材料の納入時・その他( )</span>
		どのように 外観、におい、包装の状態、表示(期限、保存方法)を確認する
		問題があったとき 返品し、交換する
②	庫内温度の確認(冷蔵庫・冷凍庫)	いつ <span style="border: 1px solid blue; border-radius: 50%; padding: 2px;">始業前</span> ・作業中・業務終了後・その他( )
		どのように 温度計で庫内温度を確認する(冷蔵:10℃以下、冷凍:-15℃以下)
		問題があったとき 異常の原因を確認、設定温度の再調整/故障の場合修理を依頼 食材の状態に応じて使用しない又は加熱して提供
③-1	交差汚染・二次汚染の防止	いつ 始業前 <span style="border: 1px solid blue; border-radius: 50%; padding: 2px;">・作業中</span> ・業務終了後・その他( )
		どのように 冷蔵庫内の保管の状態を確認する まな板、包丁などの器具は、用途別に使い分け、扱った都度、十分に洗浄消毒する
		問題があったとき 生肉等による汚染があった場合は加熱して提供又は使用しない 使用時に、まな板や包丁などに汚れが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する
③-2	器具等の洗浄・消毒・殺菌	いつ 始業前 <span style="border: 1px solid blue; border-radius: 50%; padding: 2px;">・使用後</span> ・業務終了後・その他( )
		どのように 使用の都度、まな板、包丁、ボウル等の器具類を洗浄、消毒する
		問題があったとき 使用時に汚れや洗浄剤などが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する
③-3	トイレの洗浄・消毒	いつ <span style="border: 1px solid blue; border-radius: 50%; padding: 2px;">始業前</span> ・作業中・業務終了後・その他( )
		どのように トイレの洗浄・消毒を行う 特に、便座、水洗レバー、手すり、ドアノブ等は入念に消毒する
		問題があったとき 業務中にトイレが汚れていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する
④-1	従業員の健康管理等	いつ <span style="border: 1px solid blue; border-radius: 50%; padding: 2px;">始業前</span> <span style="border: 1px solid blue; border-radius: 50%; padding: 2px;">・作業中</span> ・その他( )
		どのように 従業員の体調、手の傷の有無、着衣等の確認を行う
		問題があったとき 消化器症状がある場合は調理作業に従事させない 手に傷がある場合には、絆創膏をつけた上から手袋を着用させる汚れた作業着は交換させる
④-2	手洗いの実施	いつ <span style="border: 1px solid blue; border-radius: 50%; padding: 2px;">トイレの後、調理施設に入る前、盛り付けの前、作業内容変更時、生肉や生魚などを扱った後、金銭をさわった後、清掃を行った後</span> ・その他( )
		どのように 衛生的な手洗いをを行う
		問題があったとき 作業中に従業員が必要なタイミングで手を洗っていないことを確認した場合には、すぐに手洗いを行わせる

⑤重要管理のポイント		
分類	メニュー	チェック方法
非加熱のもの (冷蔵品を冷たいまま提供)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・サラダ</li> <li>・千切りキャベツ</li> <li>・クレソン</li> <li>・福神漬け</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する。</li> <li>・使用したものの残りは、作業台に放置せず、すぐに冷蔵庫に戻す。</li> </ul>
加熱するもの (冷蔵品を加熱し、熱いまま提供)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ハンバーグ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・[例1]個々の重さを均一にしたものを、始業時にオーブンの設定温度、設定時間を確認する。定期的にハンバーグの中心温度を確認する。</li> <li>・[例2]個々の重さを均一にしたものを、始業時にオーブンの設定温度、設定時間で確認する。</li> <li>・[例3]焼いた後の、肉の色、肉汁の色(透明)、弾力で確認する。</li> </ul>
(加熱した後、高温保管)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ご飯</li> <li>・蒸しじゃがいも</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・見た目、湯気で確認する。</li> <li>・蒸した後の色、弾力で確認する。</li> </ul>
加熱後冷却し、再加熱するもの	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ビーフカレー</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・(小分けして)速やかに冷却し、再加熱時には気泡、見た目で確認する。</li> </ul>
(加熱後、冷却するもの)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・切り干し大根</li> <li>・ゆでたまご</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・速やかに冷却し、冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する。</li> </ul>

作成者サイン A男

作成した日 2018年 5月 1日

2018年 5月

## 一般的衛生管理の実施記録

分類	① 原材料の 受入の確認	② 庫内温度の 確認 冷蔵庫・冷凍 庫(℃)	③-1 交差汚染・ 二次汚染 の防止	③-2 器具等の 洗浄・消 毒・殺菌	③-3 トイレの 洗浄・消毒	④-1 従業員の 健康管理 等	④-2 手洗い の実施	日々 チェック	特記事項	確認者
1日	良・否	6℃ / -12℃ → -20℃	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	A男	5/1 サラダを仕込み中に、注文用のスマートフォンに電話がかかってきた。B男さんが電話を終わらせると、手を洗わずに包丁を握ったので、作業前にしっかり手を洗うように注意を行った。	5/3 サラダが品切れになってしまったため、B男さんに追加で作るように指示をしたが、肉用の包丁とまな板を使用していたため、切った野菜を廃棄し、野菜用の包丁とまな板を使用するよう注意した。 5/3 A男
2日	良・否	6℃ / -18℃	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	A男		
3日	良・否	8℃ / -17℃	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	A男		
4日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
6日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
8日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
13日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
14日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

2018年 5月

重要管理の実施記録

分類	非加熱のもの (冷蔵品冷た いまま提供)	加熱するもの (冷蔵品を加 熱し、熱いま ま提供)	(加熱した後、 高温保管)	加熱後冷却 し、再加熱す るもの	(加熱後、冷 却するもの)	日々 チェック	特記事項	確認者
メニューー								
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	A男	5/2 ハンバーグが生っぱいとお客様からクレームがあった。C子さんがお客様に謝り、新しいハンバーグと交換し、クレームのあったハンバーグは廃棄した。B男さんに確認したところ、ゴールデンウィークでいつもより忙しかったため、普段より短い時間でオーブンの時間を設定し、その後確認も怠ったとのことであった。B男さんに、焼く際の確認(オーブンの設定時間・ハンバーグの大きさ等)と、提供前の確認(肉や肉汁の状態等)と、スタート時の確認(オーブンの温度設定、中心温度の確認)を守ることを注意した。	5/3 A男
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	A男		
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	A男		
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
6日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
8日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
13日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
14日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			