

衛生管理計画

【小規模飲食店】

一般的衛生管理の計画		
①	原材料の受入の確認	いつ 原材料の納入時・その他（ ）
		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 始業前・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： °C以下、冷凍： °C以下）
		問題があったとき 異常の原因を確認、設定温度を再確認／故障の場合は修理を依頼 食材の状態に応じて、使用しない 又は 加熱して提供する。
③-1	交差汚染・二次汚染の防止	いつ 始業前・作業中・業務終了後・その他（ ）
		どのように 冷蔵庫内の保管の状況を確認する。 まな板や包丁等の器具類は、用途別に使い分け、扱った都度十分洗浄し、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、まな板や包丁等に汚れが残っていた場合は再度洗剤で洗浄し、消毒する。
③-2	器具等の洗浄・消毒・殺菌	いつ 始業前・使用後・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し、消毒する。
		問題があったとき 使用時に、まな板や包丁等に汚れが残っていた場合は再度洗剤で洗浄し、消毒する。
③-3	トイレの洗浄・消毒	いつ 始業前・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 始業前・作業中・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 消化器系症状がある場合は、調理作業に従事させない。 手に傷がある場合は、耐水性の絆創膏をつけ、手袋を着用させる。 汚れた作業衣は交換させる。
④-2	手洗いの実施	いつ 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・その他（ ）
		どのように 衛生的な手洗いを行う。
		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は、すぐに手洗いを行わせる。