

一般飲食店における衛生管理計画

一般衛生管理のポイント

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
			問題が あったとき
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
			問題が あったとき
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
			問題が あったとき
③-2	器具等の 洗浄・消毒・殺菌	いつ	始業前・作業中・業務終了後・その他()
			どのように
			問題が あったとき
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
			問題が あったとき
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
			問題が あったとき
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
			問題が あったとき

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)		
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)		

作成者サイン	作成した日	年	月	日
--------	-------	---	---	---