

一般的衛生管理のポイント (どの食品についても行うべき共通事項)		●実施する確認方法にチェック <input checked="" type="checkbox"/> します ●実施方法が異なる場合は「その他」欄に記入します ●管理項目①～④の他に、営業形態に合わせて新たな項目を追加する場合は※「追加項目」欄に記入します		
管理項目		いつ	どのように	問題があった時
①	原材料の受入の確認	<input type="checkbox"/> 原材料の納入時 <input type="checkbox"/> 購入時 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 外観、におい、包装の状態、表示(期限、保存方法)を確認する <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 返品する <input type="checkbox"/> 交換する <input type="checkbox"/> 廃棄する <input type="checkbox"/> その他 ( )
②	庫内温度の確認 (冷蔵庫・冷凍庫)	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 庫内温度を確認する 冷蔵：10℃以下 冷凍：-15℃以下 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 異常の原因を確認する <input type="checkbox"/> 設定温度の再調整をする <input type="checkbox"/> 故障の場合は、修理を依頼する <input type="checkbox"/> 食材の状態に応じて廃棄、又は加熱して提供する <input type="checkbox"/> その他 ( )
③-1	交差汚染・二次汚染の防止	器具	<input type="checkbox"/> まな板、包丁等は用途別に使い分ける <input type="checkbox"/> 肉、魚などの生鮮食材は使用の都度、器具類を洗浄し、消毒する <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 使用時に器具類に汚れが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する <input type="checkbox"/> その他 ( )
		食品	<input type="checkbox"/> 冷蔵庫では蓋やラップをして保管する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫内は食材ごとに区分して保管する <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 汚染された食材は、加熱して提供、又は使用しない <input type="checkbox"/> その他 ( )
③-2	器具等の洗浄・消毒・殺菌	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 使用后 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 使用時に汚れや洗剤等が残っていた場合は、再度洗浄を行い、消毒する <input type="checkbox"/> その他 ( )
③-3	トイレの洗浄・消毒	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> トイレの洗浄、消毒を行う(特に便座、水洗いパ、手すり、ドアノブ) <input type="checkbox"/> トイレ専用の作業着、手袋などを使用する <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> トイレが汚れていた場合は、洗剤で洗浄し、消毒する <input type="checkbox"/> その他 ( )
④-1	従業員の健康管理等	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 従業員の体調(下痢、おう吐、発熱など)の確認を行う <input type="checkbox"/> 手指の傷の確認を行う <input type="checkbox"/> 着衣等の確認を行う <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 下痢、おう吐、発熱などの体調不良がある場合は、調理作業に従事させない <input type="checkbox"/> 手の傷を保護し、上から手袋を着用する <input type="checkbox"/> 汚れた作業着は交換させる <input type="checkbox"/> その他 ( )
④-2	手洗いの実施	<input type="checkbox"/> トイレの後 <input type="checkbox"/> 調理場に入る前 <input type="checkbox"/> 盛り付けの前 <input type="checkbox"/> 作業内容の変更時 <input type="checkbox"/> 肉や魚などを扱った後 <input type="checkbox"/> 金銭を扱った後 <input type="checkbox"/> 清掃を行った後 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 衛生的な手洗いを行う <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> その他 ( )
※追加項目				

※追加項目 (必要に応じて一般的衛生管理の項目を追加し記入しましょう。)

(例)	そ族・昆虫対策	6月と11月	駆除作業を実施する	発生を認めた場合は駆除作業を実施し適切に管理する
-----	---------	--------	-----------	--------------------------