

販売業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 受入れ確認	いつ	▪ 原材料の納入時・その他()
		どのように	▪ 外観、臭い、包装状態、表示(期限、保存方法)を確認
		問題があったとき	▪ 返品・交換
②	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: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、故障の場合は修理を依頼 ▪ 食材の状態に応じて廃棄又は加熱して提供
③	器具等の 洗浄・消毒・殺菌、 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	▪ 使用の都度、まな板、包丁、ボウル等の器具類を洗浄・消毒 ▪ 冷蔵庫内の保管状態を確認 ▪ まな板、包丁などの器具類は、用途別に使い分け、使用後に洗浄・消毒
		問題があったとき	▪ 使用前に汚れがあれば、洗浄・消毒を行う ▪ 生肉による汚染があった場合は、加熱提供又は廃棄
④	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
		問題があったとき	▪ トイレが汚れた場合は、洗浄消毒を行う
⑤	従業員の 健康管理	いつ	▪ 始業前・作業中・業務終了後・その他()
		どのように	▪ 従業員の体調、手指の傷の有無等の確認
		問題があったとき	▪ 下痢等がある場合は、加工作業に従事させない ▪ 手に傷がある場合は、手袋を着用
⑥	衛生的な 手洗いの実施	いつ	▪ トイレの後、加工施設に入る前、盛り付けの前、作業内容変更時、清掃後、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	▪ 必要時に手洗いを行っていない場合は、すぐに手洗いを行わせる

作成者サイン

作成日

年

月

日

食品販売施設の自主衛生管理記録票

年 月

日・曜日	原材料 受 入 (期限、 保存方法)	冷蔵庫・冷凍庫 (10℃以下・-15℃以下)		器具・設備 (破損、使い分け、 洗浄・消毒)	トイレ 掃 除	従 事 者 健康管理 (下痢、嘔吐、 手指傷等)	手 洗 い (加工施設入室時、 トイレ後等)	責任者 確 認
		始業時	終業時					
記入例	×	○	○	○	○	○	○	山食
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								
21								
22								
23								
24								
25								
26								
27								
28								
29								
30								
31								

備考(×についての記入例 1日：袋破損あり、返却交換)