

一般衛生管理のポイント		(作成者) (計画策定・変更日 年 月 日)	
1 施設・衛生設備の管理	① 施設などの洗淨消毒	いつ	
		どのように	
		改善措置等	
2 従業員の健康管理等	① 健康管理	いつ	
		どのように	
		改善措置等	
	② 手洗い	いつ	
		どのように	
		改善措置等	
3 食肉等の衛生的な取扱い	① 原材料の受入れ	いつ	
		どのように	
		改善措置等	
	② 汚染の防止	いつ	
		どのように	
		改善措置等	
	③ 冷蔵庫等の温度管理	いつ	
		どのように	
		改善措置等	
4 器具洗淨の等	① 器具等の洗淨・消毒	いつ	
		どのように	
		改善措置等	

必要に応じて以下の項目を追加します。

異物の混入防止	①器具等の洗浄・消毒	いつ	
		どのように	
		改善措置等	
アレルギー管理	①器具等の洗浄・消毒	いつ	
		どのように	
		改善措置等	

一般衛生管理のポイント		(作成者) (計画策定・変更日 年 月 日)	
1 施設 ・衛生 設備 管理	① 施設などの 洗浄消毒	いつ	業務終了時に必ず、業務終了時に必要に応じて、その他 ()
		どのように	処理室 (調理室) の床・溝・シンク・作業台等の汚れを確認、必要に応じて洗浄 * トイレの洗浄は、施設の状況に応じて定めた頻度で実施 * そ族、昆虫の発生が見られた場合は、必要に応じて駆除 (業者に依頼など)
		改善措置等	清掃、洗浄のやり直し
2 従業員の 健康管理 等	① 健康管理	いつ	始業時、その他 ()
		どのように	従業員の体調、手の傷の有無の確認
		改善措置等	発熱、おう吐、下痢などを確認した場合、症状に応じて従事しない、させない 手指に傷がある場合、バンソウ膏を貼り、ゴム手袋の着用
	② 手洗い	いつ	トイレの後、加工に入る前、清掃の後、その他 ()
		どのように	手洗いマニュアルに従って行う
		改善措置等	必要な時に手を洗っていない場合、直ちに手を洗わせる
3 食肉等 の衛 生的 な取 扱 い	① 原材料の受入れ	いつ	原材料受入時
		どのように	五感による品質の確認・包装の状態、期限内か否かを確認
		改善措置等	返品・交換
	② 汚染の防止	いつ	作業中、業務終了後、その他 ()
		どのように	冷蔵庫内の畜種別、アレルギー原材料ごとの区分保管 食肉と惣菜用のまな板、ナイフの区分使用、畜種ごと (特に鶏肉) の作業終了時には洗浄、消毒 (ナイフ等の刃こぼれの確認も行う)
		改善措置等	異種の食肉 (肉汁) 間の接触、肉塊が落ちた場合は、トリミング、極端な汚染時には廃棄 惣菜と食肉 (肉汁) の接触があった場合は、惣菜を廃棄
	③ 冷蔵庫等の温度管理	いつ	始業時、作業中、業務終了後、その他 ()
		どのように	冷蔵庫、冷凍庫の温度の確認
		改善措置等	異常時はメーカーに連絡し修理を依頼 (極力、扉を開閉しない)
4 器 洗 浄 の 等	① 器具等の洗浄・消毒	いつ	別途の洗浄等の頻度表により、洗浄の実施、その他 ()
		どのように	洗浄し、消毒する
		改善措置等	洗浄のやり直し

必要に応じて以下の項目を追加します。

異物の混入防止	①器具等の洗浄・消毒	いつ	毎日
		どのように	ガラス製品など破損の恐れのあるものは持ち込まない ナイフやスライサーの刃こぼれがないか確認 薬品・洗浄剤は定位置、できれば施錠のできる場所に保管
		改善措置等	異物混入の恐れのあるロットを廃棄
アレルギー管理	①器具等の洗浄・消毒	いつ	作業中
		どのように	アレルギーを含む原材料は識別保管 惣菜で使用した器具、容器などは区分、できない場合は入念に洗浄、ゴム手袋は必ず交換 同じ機器類を使用する際は、アレルギーの少ないものから順に加工
		改善措置等	アレルギーの交差汚染が疑われるものは、廃棄

<div style="display: inline-block; background-color: red; color: white; padding: 2px 10px; font-weight: bold;">重点管理のポイント</div> (作成者) (計画策定・変更日 年 月 日)		
分 類	商 品 例	チエック方法
加熱調理		調理後、即販売
		調理後、保温して販売
加熱後、冷却		再加熱して販売
		冷したまま販売
改善措置等		

食肉の場合、中心温度が75℃1分間以上の加熱を、十分な加熱といいます。(厚労省・食品安全委員会) 十分な加熱であるか確認しておきます。

重点管理のポイント		
(作成者) (計画策定・変更日 年 月 日)		
分類	商品例	チェック方法
加熱調理	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 5px; padding: 2px; display: inline-block; margin-bottom: 5px;">揚げ物</div> コロッケ・カツ・から揚げなど	<div style="background-color: #003366; color: white; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">調理後、即販売</div> <ul style="list-style-type: none"> ○ ミチ商品（ハンバーグ等）については、中心まで十分加熱されているか、火の強さや時間、焼きあがりの触感（弾力）や色、肉汁など見た目判断する。 ○ ブロック肉（ローストビーフ、煮豚等）については、大きさ、火の強さや時間、焼き上がりの触感（弾力）や色など見た目判断する。 ○ やき物、揚げ物（焼き豚、から揚げ等）については、火の強さや時間（油の温度や揚げる時間、揚げ物（例：チキン）の数量）、焼き上がりの触感（弾力）や色など見た目判断する。 ○ 定期的に（例：四半期に1度）試食や中心温度の測定などにより、温度管理が適正かどうかチェックする。（測定に供した商品は、店に出さずに試食する、または廃棄する） ○ 調理機器の温度を確認する。（例：フライヤーの油：170℃以上の確認、ロースターの庫内温度：加工機器にある温度計等で確認）
	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 5px; padding: 2px; display: inline-block; margin-bottom: 5px;">ロースト物</div> ローストビーフなど	<div style="background-color: #003366; color: white; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">調理後、保管して販売</div> <ul style="list-style-type: none"> ○ 触感や色など見た目判断する。
加熱後、冷却	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 5px; padding: 2px; display: inline-block; margin-bottom: 5px;">揚げ物</div> コロッケ・カツ・から揚げなど	<div style="background-color: #003366; color: white; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">再加熱して販売</div> <ul style="list-style-type: none"> ○ 速やかに冷却、再加熱時の触感や色など見た目判断する。
	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 5px; padding: 2px; display: inline-block; margin-bottom: 5px;">ロースト物</div> ローストビーフなど	<div style="background-color: #003366; color: white; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">再加熱して販売</div> <ul style="list-style-type: none"> ○ 速やかに冷却、冷蔵庫等より取り出したらすぐに提供する。（ローストビーフ、ポテトサラダ等は、4℃以下で保管・冷却する）
	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 5px; padding: 2px; display: inline-block; margin-bottom: 5px;">やきもの</div> ハンバーグ・焼き豚など	
	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 5px; padding: 2px; display: inline-block; margin-bottom: 5px;">煮物</div> 煮込み・煮豚など	
	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 5px; padding: 2px; display: inline-block; margin-bottom: 5px;">サラダ</div> ポテトサラダなど	
改善措置等		加熱時間の延長（再度の加熱加工など）をして販売するか、廃棄する。

食肉の場合、中心温度が75℃1分間以上の加熱を、十分な加熱といいます。（厚労省・食品安全委員会） 十分な加熱であるか確認しておきます。

