

# 重要管理のポイント



## 本計画書の作り方

- お店のメニューを調理方法ごとに3つに分類します。
- 該当するメニュー、確認方法及び問題があった場合の対処方法をチェックします。
- 記載されているメニューや方法と異なる場合は、次のように追記します。例： (肉汁の色で判断する)

### 01 非加熱のもの

メニュー →  サラダ  刺身  冷奴  酢の物  大根おろし  
 カットネギ  薬味  ドリンク類  デザート

【その他のメニュー】

どのような方法で? →  野菜は十分洗浄する  冷蔵 (又は冷凍) 保管する  
 冷蔵庫 (又は冷凍庫) から取り出したら速やかに提供する  
 ( )

### 02 加熱するもの

#### 加熱し、熱いまま提供

メニュー →  ハンバーグ  焼魚  焼鳥  ステーキ  揚げ物  
 野菜炒め  酢豚  ピザ  グラタン

【その他のメニュー】

どのような方法で? → 【加熱が十分に行われたことの確認方法】  
 火の強さ、時間、見た目、触感で判断する  
 中心温度を測定する  
 (揚げ物)油の温度、揚げ時間を確認する  
 ( )  
 【その他の方法】  
 調理後速やかに提供する  
 ( )

#### 加熱後、高温保管

メニュー →  ご飯  スープ  おでん  揚げ物

【その他のメニュー】

どのような方法で? → 【加熱が十分に行われたことの確認方法】  
 火の強さ、時間、見た目、触感で判断する  
 中心温度を測定する  
 (揚げ物)油の温度、揚げ時間を確認する  
 ( )  
 【保温の方法】  
 保温容器の温度を確認する  
 ( )

### 03 加熱後、冷却するもの

#### 加熱後冷却し、再加熱するもの

メニュー →  カレー  スープ  ソース  だし  たれ

【その他のメニュー】

どのような方法で? → 【加熱及び再加熱が十分に行われたことの確認方法】  
 火の強さ、時間、見た目、触感で判断する  
 中心温度を測定する  
 再加熱時は気泡、見た目で判断する  
 ( )  
 【冷却及び保冷の方法】  
 加熱後速やかに冷却する  
 冷蔵庫に保管する  
 (使用量が少ない場合)冷蔵保管し、使用量だけ小出しにする  
 ( )

#### 加熱後、冷却して提供するもの

メニュー →  ポテトサラダ  ゆで卵  おひたし  南蛮漬け

【その他のメニュー】

どのような方法で? → 【加熱が十分に行われたことの確認方法】  
 火の強さ、時間、見た目、触感で判断する  
 中心温度を測定する  
 ( )  
 【冷却及び保冷の方法】  
 加熱後速やかに冷却する  
 冷蔵庫に保管する  
 ( )  
 冷蔵庫から取り出したら速やかに提供する  
 ( )

#### 問題があった場合の対処方法

- 廃棄する  再加熱する
- その他( )
- その他( )

# 一般衛生管理のポイント

屋号	
作成者	
作成日	

## 本計画書の作り方

- 実施するタイミング、確認方法及び問題があったときの対処方法をチェックします。  
例： 温度計で庫内温度を確認する
- 実施方法が記載されている方法と異なる場合は、次のように追記します。  
例： その他（ 20時頃 ）

## CHECK 01 原材料受入時の確認

- いつ？ →  納品時  その他（ ）
- どのような方法で？ →  商品の状態を確認する  
 外観  におい  包装の状態  表示（期限、保存方法）  
 温度  その他（ ）
- 問題があったときは？ →  返品し、交換する  その他（ ）

## CHECK 02 冷蔵庫・冷凍庫の温度確認

- いつ？ →  始業時  終業後  その他（ ）
- どのような方法で？ →  温度計で庫内温度を確認する  
 冷蔵庫：10℃以下  冷凍庫：-18℃以下  
 その他（ ）
- 問題があったときは？ →  原因を確認し、設定温度を再調整する  
 故障が疑われる場合は、メーカーに修理を依頼する  
 食材の状態に応じて使用しない又は加熱して提供する  
 その他（ ）

## CHECK 03 交差汚染、二次汚染の防止

- いつ？ →  作業中  その他（ ）
- どのような方法で？ →  （器具類）用途別を使用する  
 （器具類）生肉、生魚などの食材を扱った場合は、使用の都度洗浄・消毒する  
 （冷蔵庫内）区分、保管状況を確認する  
 その他（ ）
- 問題があったときは？ →  器具などの洗浄・消毒を再度実施する  
 汚染された食材は、廃棄する又は加熱用として使用する  
 その他（ ）

## CHECK 04 器具類の洗浄・消毒

- いつ？ →  始業前  使用の都度  終業後  その他（ ）
- どのような方法で？ →  まな板・包丁・ボウルなどの器具類を洗浄・消毒する  
 【消毒方法】 アルコール  次亜塩素酸ナトリウム  熱湯  
 その他（ ）
- 問題があったときは？ →  汚れや洗剤などが残っていた場合は、再度洗浄・消毒する  
 その他（ ）

## CHECK 05 トイレの洗浄・消毒

- いつ？ →  始業前  作業中  終業後  その他（ ）
- どのような方法で？ →  トイレの洗浄・消毒を行う  
 便座・水栓レバー・手すり・ドアノブ等を入念に消毒する  
 石けん、消毒液が常備されているか確認する  
 その他（ ）
- 問題があったときは？ →  トイレが汚れていたら、再度洗浄・消毒する  
 その他（ ）

## CHECK 06 従業員の健康管理等

- いつ？ →  始業前  作業中  その他（ ）
- どのような方法で？ →  体調不良者がいないか確認する  
 手の傷の有無を確認する  
 作業着が汚れていないか確認を行う  
 その他（ ）
- 問題があったときは？ →  体調不良者は調理作業に従事させない  
 手に傷がある場合は絆創膏を貼り、その上から手袋を着用させる  
 汚れた作業着は速やかに交換する  
 その他（ ）

## CHECK 07 衛生的な手洗いの実施

- いつ？ →  トイレの後  厨房に入る前  厨房に入った直後  盛付前  
 作業開始時  作業内容変更時  生肉や生魚を扱った後  
 金銭を触った後  清掃後  その他（ ）
- どのような方法で？ →  専用の手洗い設備で、消毒液を使って衛生的な手洗いを実施する  
 その他（ ）
- 問題があったときは？ →  再度手洗いを実施する  
 その他（ ）

- いつ？ →
- どのような方法で？ →
- 問題があったときは？ →

