


一般衛生管理計画

店名:

作成日:

管理項目	いつ	どのように	問題があるとき
商品の受入確認 <管理目的> ●安全な食品を受け入れるため	<input type="checkbox"/> 商品の購入時 <input type="checkbox"/> 商品の陳列時 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 外箱に異常はないか(包装の破れ、液もれ、表示はがれなど)確認する <input type="checkbox"/> 商品に問題はないか(外観、におい、傷み、異物の付着、表示(期限、保管方法)など)確認する <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 返品する <input type="checkbox"/> 廃棄する <input type="checkbox"/> その他 () 
庫内温度の確認 (冷蔵庫・冷凍庫) <管理目的> ●食品中の微生物を増殖させないため	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 終業後 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 温度計で庫内温度を確認する(冷蔵: 10℃以下、冷凍: -15℃以下) <input type="checkbox"/> 商品の保存温度に従って保存されているか確認する <input type="checkbox"/> その他 () 	<input type="checkbox"/> 設定温度や原因を確認するなどして改善する <input type="checkbox"/> 故障が疑われる場合は、修理を依頼する <input type="checkbox"/> 適正な温度を超えていた場合は、商品の状態を確認した後、責任者に報告し、指示を受ける <input type="checkbox"/> その他 ()
施設・設備の衛生管理 <管理目的> ●施設を清潔に保ち、施設・設備からの汚染や異物混入を防ぐため	<input type="checkbox"/> 開店前 <input type="checkbox"/> 閉店後 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 販売台、棚、冷蔵庫内は整理・整頓をし、汚れている場合は清掃する <input type="checkbox"/> 施設・設備にあった清掃・洗浄を行う <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 汚れている場合、施設・設備にあった清掃・洗浄手段で再度行う <input type="checkbox"/> 必要に応じて専門業者に委託する <input type="checkbox"/> その他 () 
従事者の健康管理等 <管理目的> ●従事者による食品の汚染や異物混入を防ぐため	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> その他 () 	<input type="checkbox"/> 従事者の体調(下痢、嘔吐、発熱など)を確認する <input type="checkbox"/> 手の傷の有無を確認する <input type="checkbox"/> 清潔な作業着を着用しているか、異物混入の恐れのある貴金属類を持ち込んでいないか確認する <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 食品に触れる作業をしない。必要に応じて、医療機関を受診する <input type="checkbox"/> 傷を保護した後ビニール手袋などを装着する <input type="checkbox"/> 清潔な作業着に交換する、正しい身だしなみを再度徹底する <input type="checkbox"/> 責任者に報告し、指示を受ける <input type="checkbox"/> その他()
手洗いの実施 <管理目的> ●手指を介して食品を汚染させないため	<input type="checkbox"/> 作業に入る前 <input type="checkbox"/> トイレの後 <input type="checkbox"/> 手が汚れたとき <input type="checkbox"/> 金銭を触ったとき <input type="checkbox"/> 清掃を行ったとき <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 専用の手洗い設備で、衛生的な手洗いを実施する <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 手洗いの方法やタイミングが不適切な場合は十分な手洗いを実施する <input type="checkbox"/> その他 () 

★カット行為のある野菜・果物取扱い店は以下の追加項目も記入

交差汚染・二次汚染の防止 <管理目的> ●カット時や保管時に食品を汚染させないため	<input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 器具などの使い分けを確認する <input type="checkbox"/> 器具などの洗浄・消毒を実施する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫内の区分け、保管状態を確認する <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 汚れている場合、器具などの洗浄・消毒を再度実施する <input type="checkbox"/> 汚染された食材は、廃棄する <input type="checkbox"/> その他() 
器具などの洗浄・消毒 <管理目的> ●使用する器具を介して食品を汚染させないため	<input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 使用した器具は洗浄・消毒する <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 汚れや洗剤などが残っていた場合は、再度洗浄、すすぎ、消毒を行う <input type="checkbox"/> その他 ()

※記入上の注意・・・該当する□に✓を入れてください