

※本書は営業終了日から2週間を目安に保存すること。

1 一般衛生管理のポイント

※ 実施する管理方法の記載がない場合、☒「その他」にその方法を記載する。

衛生管理計画				実施記録							
管理項目	実施する ものに☑ いつ	実施する ものに☑ どのように	実施する ものに☑ 問題があった場合の対応	1日目	2日目	3日目	4日目	5日目	6日目	7日目	特記事項
原材料の 受入確認	☐ 納入・購入時 ☐ その他 ()	☐ 外観, におい, 包装, 期限, 品温などの確認をする ☐ その他 ()	☐ 返品する ☐ 廃棄する ☐ その他 ()	☐ 適 ☐ 適 ☐ 適 ☐ 適 ☐ 適 ☐ 適 ☐ 適 ☐ 否 ☐ 否 ☐ 否 ☐ 否 ☐ 否 ☐ 否 ☐ 否							
保冷設備内 の温度確認	☐ 営業前 ☐ 営業中 ☐ その他 ()	☐ 温度計で庫内温度を確認 (10℃以下, -15℃以下) ☐ その他 ()	☐ 設定温度等を確認の上, 改善する ☐ 保冷剤等を追加し, 庫内を冷却する ☐ その他 ()	☐ 適 ☐ 適 ☐ 適 ☐ 適 ☐ 適 ☐ 適 ☐ 適 ☐ 否 ☐ 否 ☐ 否 ☐ 否 ☐ 否 ☐ 否 ☐ 否							
交差汚染 二次汚染 の防止	☐ 作業中 ☐ その他 ()	☐ 加熱前の食品と加熱後の食品を同時に扱わない ☐ 器具類等を使い分ける ☐ その他 ()	☐ 汚染された食品は廃棄する ☐ 使い分け等のルールを再周知する ☐ その他 ()	☐ 適 ☐ 適 ☐ 適 ☐ 適 ☐ 適 ☐ 適 ☐ 適 ☐ 否 ☐ 否 ☐ 否 ☐ 否 ☐ 否 ☐ 否 ☐ 否							
器具等の 衛生管理	☐ 使用前 ☐ 使用中 ☐ その他 ()	☐ 汚染された器具類は使い回さない ☐ 使い捨ての器具を使用する ☐ その他 ()	☐ 汚染された器具類を交換する ☐ 食品が汚染された場合は, 廃棄する ☐ その他 ()	☐ 適 ☐ 適 ☐ 適 ☐ 適 ☐ 適 ☐ 適 ☐ 適 ☐ 否 ☐ 否 ☐ 否 ☐ 否 ☐ 否 ☐ 否 ☐ 否							
従事者 の衛生管理	☐ 営業前 ☐ その他 ()	☐ 従事者の体調 (下痢, 嘔吐, 発熱等) を確認 ☐ 手の傷の有無を確認 ☐ その他 ()	☐ 食品に触れる作業には従事させない ☐ 傷を保護し, ピニール手袋などを装着する ☐ その他 ()	☐ 適 ☐ 適 ☐ 適 ☐ 適 ☐ 適 ☐ 適 ☐ 適 ☐ 否 ☐ 否 ☐ 否 ☐ 否 ☐ 否 ☐ 否 ☐ 否							
手洗いの 実施	☐ トイレ後, 作業前, 盛り 付け前, 作業内容変更時, 生肉や生魚に触った後, 金銭に触った後, 清掃を 行った後 ☐ その他 ()	☐ 手洗い設備で適切な手洗いを実施する ☐ その他 ()	☐ 手洗いの方法やタイミングが不適切で あった場合, 十分な手洗いを実施する ☐ その他 ()	☐ 適 ☐ 適 ☐ 適 ☐ 適 ☐ 適 ☐ 適 ☐ 適 ☐ 否 ☐ 否 ☐ 否 ☐ 否 ☐ 否 ☐ 否 ☐ 否							
(追加項目)				☐ 適 ☐ 適 ☐ 適 ☐ 適 ☐ 適 ☐ 適 ☐ 適 ☐ 否 ☐ 否 ☐ 否 ☐ 否 ☐ 否 ☐ 否 ☐ 否							

例: 9/16 朝、従業員 A から、朝から下痢気味である旨の申し出があったため、休ませた。

衛生管理計画 ② (臨時営業用HACCP手引き)

○ (例)を参考に、イベントで提供する品目をグループ1～3に分類する。

○ 実施する衛生管理方法にチェックする(例: ☒ 廃棄する)。

○ 問題があった場合の対応方法について、チェックする。

※実施する管理方法が記載されていない場合、☒「その他」にその方法を記載する。

2 重要管理のポイント

衛生管理計画						実施記録							
	分類	(例)	提供品目※	管理実施方法	問題があった場合の対応	1日目	2日目	3日目	4日目	5日目	6日目	7日目	特記事項
グループ1	・非加熱のもの (冷たいまま提供)	・かき氷 ・ドリンク類 ・ワンショット式ソフトクリーム		☐ 盛り付け後、速やかに提供する ☐ 使い捨て手袋を着用して盛り付ける ☐ その他	☐ 廃棄する ☐ その他 ()	☐ 適 ☐ 否	☐ 適 ☐ 否	☐ 適 ☐ 否	☐ 適 ☐ 否	☐ 適 ☐ 否	☐ 適 ☐ 否	☐ 適 ☐ 否	
グループ2	・加熱後、すぐに提供するもの	・焼き物（焼鳥等） ・煮物（おでん等） ・蒸し物（肉まん等） ・麺類（ラーメン等） ・揚げ物（ポテト等）		☐ 中心温度を測定する ☐ 火の強さと加熱時間で判断する ☐ 見た目（気泡、肉汁の色）や触感（弾力）で判断する ☐ 揚げ時間・温度、投入数量で判断する ☐ その他 ()	☐ 廃棄する ☐ その他 ()	☐ 適 ☐ 否	☐ 適 ☐ 否	☐ 適 ☐ 否	☐ 適 ☐ 否	☐ 適 ☐ 否	☐ 適 ☐ 否	☐ 適 ☐ 否	例:9/14正午頃、唐揚げの中心部が赤く、生っぽいとのクレームを受けた。 一度に揚げる量を10個までに減らし、揚げ時間を1分延長した。
	・加熱後、高温保管して提供するもの	・米飯（豚丼等） ・揚菓子（ドーナッツ等） ・焼菓子（おやき等）		☐ 体感で庫内が高温であることを確認する ☐ 見た目（湯気等）で判断する ☐ 庫内温度を確認する ☐ その他（ ）	☐ 廃棄する ☐ その他 ()	☐ 適 ☐ 否	☐ 適 ☐ 否	☐ 適 ☐ 否	☐ 適 ☐ 否	☐ 適 ☐ 否	☐ 適 ☐ 否		
グループ3	・加熱後冷却し、再加熱して提供するもの	・グループ2のうち、下処理場所で加熱・冷却し、現地で再加熱するもの		☐ 下処理後、速やかに冷却する ☐ 運搬時の庫内温度を確認する ☐ 再加熱時、見た目（気泡等）で判断する ☐ その他 ()	☐ 廃棄する ☐ その他 ()	☐ 適 ☐ 否	☐ 適 ☐ 否	☐ 適 ☐ 否	☐ 適 ☐ 否	☐ 適 ☐ 否	☐ 適 ☐ 否	☐ 適 ☐ 否	

※提供品目は2～3品目程度まで