

# ■様 式

## 別紙1 臨時営業における衛生管理計画

一般的衛生管理のポイント		
①	原材料の受入の確認	いつ 原材料の納入時・その他 ( )
		どのように
		問題があったとき
②	保冷設備の確認(温度、氷・保冷剤の状態)	いつ 始業前・作業中・業務終了後・その他 ( )
		どのように
		問題があったとき
③-1	交差汚染・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
		問題があったとき
③-2	器具等の洗浄・消毒・殺菌	いつ 始業前・使用后・業務終了後・その他 ( )
		どのように
		問題があったとき
④-1	従業員の健康管理等	いつ 始業前・作業中・その他 ( )
		どのように
		問題があったとき
④-2	手洗いの実施	いつ トイレの後、調理施設に入る前、盛り付けの前、作業内容変更時、生肉や生魚などを扱った後、金銭をさわった後、清掃を行った後、 ・その他 ( )
		どのように
		問題があったとき

⑤重要管理のポイント		
分類	メニュー	チェック方法
非加熱のもの (冷蔵品を冷たいまま提供)		
加熱するもの (冷蔵品を加熱し、熱いまま提供)		
(加熱した後、高温保管)		
その他 (条件付きで提供可能なもの)		
作成者サイン	作成者した日	年 月 日