

様式

別紙1 臨時営業における衛生管理計画

記載例

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 外観、におい、包装の状態、表示(期限、保存方法)を確認する
		問題があったとき 返品し、交換する
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 温度を確認する(冷蔵10℃以下、冷凍-15℃以下) 氷や保冷剤の量が適切で、溶けていないことを確認する
		問題があったとき 氷や保冷剤を追加または交換し、適切な保冷状態を保つ 食品の状態に応じて廃棄する
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 調理後の盛り付けには清潔な器具等を使用する
		問題があったとき 廃棄する
③-2	器具等の洗浄・消毒・殺菌	いつ 始業前 ・ 使用後 ・ 業務終了後 ・ その他(定期的にかつ汚れたとき)
		どのように 業務終了後：洗浄、消毒する その他：テント内のポリタンクで洗浄する
		問題があったとき 再度洗浄するまたは清潔な器具に交換する
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 従業員の体調、手の傷の有無、着衣等の確認を行う
		問題があったとき 消化器症状がある場合は調理作業に従事しない、手に傷がある場合、絆創膏を付けた後、手袋を着用する、作業着が汚れたら交換する
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 衛生的な手洗いを行う
		問題があったとき すぐに衛生的な手洗いを行う

記載例

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)	<ul style="list-style-type: none"> ○ディッシャーアイス ○かき氷 ○仕入れ品(おにぎり、包装食肉、魚、牛乳など) 	<ul style="list-style-type: none"> ○販売直前まで、冷蔵(冷凍)保管または保冷する ○魚は十分に施氷し陳列する ○仕入れ品は、表示に記載されている保管方法を遵守する、直射日光を避け、なるべく保冷ケース内で保管する
加熱するもの (冷蔵品を加熱し、熱いまま提供)	<ul style="list-style-type: none"> ○焼き魚 ○焼き鳥 ○唐揚げ ○フライドポテト ○焼きそば ○お好み焼き 	<ul style="list-style-type: none"> ○焼き色、肉汁の色など、見た目で判断する ○油の温度、火の強さ、加熱時間で判断する
(加熱した後、高温保管)	<ul style="list-style-type: none"> ○おでん ○くらげ汁 ○豚汁 	<ul style="list-style-type: none"> ○食材に火が通るまで十分に加熱後、火にかけておき高温で保管する
その他 (条件付きで提供可能なもの)	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">別紙 <取扱い条件>を遵守し調理・加工を行う</div>	

作成者サイン 八戸 太郎

作成者した日 2020 年 ■■ 月 △△ 日