

## 販売業における衛生管理計画

一般衛生管理のポイント			
①	原材料の 受入れ確認	いつ	原材料の納入時・その他( )
		どのように	外観、臭い、包装状態、表示(期限、保存方法)を確認
		問題があったとき	返品・交換
②	温度の確認 (冷蔵庫・冷凍庫)	いつ	始業前・作業中・業務終了後・その他( )
		どのように	温度計で庫内温度を確認する (冷蔵:10℃以下、冷凍:-15℃以下)
		問題があったとき	異常の原因を確認、設定温度の再調整、故障の場合は修理を依頼 食材の状態に応じて廃棄または加熱して提供
③	器具等の 洗浄・消毒・殺菌、 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	使用の都度、まな板、包丁、ボウル等の器具類を洗浄・消毒 冷蔵庫内の保管状態を確認 まな板、包丁などの器具類は、用途別に使い分け、使用後に洗浄・消毒
		問題があったとき	使用前に汚れがあれば、洗浄・消毒を行う 生肉による汚染があった場合は、加熱提供又は廃棄
④	トイレの洗浄・消毒	いつ	始業前・作業中・業務終了後・その他( )
		どのように	トイレの洗浄・消毒
		問題があったとき	トイレが汚れた場合は、洗浄消毒を行う
⑤	従業員の 健康管理	いつ	始業前・作業中・業務終了後・その他( )
		どのように	従業員の体調、手指の傷の有無等の確認
		問題があったとき	下痢等がある場合は、加工作業に従事させない 手に傷がある場合は、手袋を着用
⑥	衛生的な手洗いの 実施	いつ	トイレの後、加工施設に入る前、作業内容変更時、清掃後、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	必要時に手洗いを行っていない場合は、すぐに手洗いを行わせる

作成者サイン

作成日

年

月

日