

毎日実施する管理項目を確認しながら、実際に行う項目にチェックをしていきましょう。

各管理項目の確認をいつ、どのように行い、問題があった場合の対処をどうするか決めましょう。

一般的衛生管理のポイント(毎日)

管理項目		実施方法		
		いつ(タイミング)	どのように	問題があったときはどうするか
1-1)施設・設備の衛生管理	庫内温度の確認(冷蔵庫・冷凍庫)	<input checked="" type="checkbox"/> 始業前 <input checked="" type="checkbox"/> 作業中 <input checked="" type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input checked="" type="checkbox"/> 食品を温度基準(冷蔵庫10℃以下・冷凍庫-15℃以下)に従って保管する。 <input checked="" type="checkbox"/> 庫内温度を確認し、記録する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input checked="" type="checkbox"/> 庫内温度に異常があった場合は責任者に報告する。 <input type="checkbox"/> 食品の温度を測定して記録する。 <input type="checkbox"/> 修理する。 <input type="checkbox"/> その他()
	トイレの洗浄・消毒	<input checked="" type="checkbox"/> 午前・午後に各1回 <input type="checkbox"/> その他()	<input checked="" type="checkbox"/> トイレの洗浄・消毒を行い、清潔を保つ。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 清掃不十分な場合は再度、洗浄消毒する。 <input checked="" type="checkbox"/> ひどい汚れを見つけた場合は、責任者に報告する。 <input type="checkbox"/> その他()
1-2)使用器具の衛生管理	器具等の洗浄・消毒・殺菌	<input checked="" type="checkbox"/> 始業前 <input checked="" type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input checked="" type="checkbox"/> 使用した器具等は十分に洗浄・殺菌を行う。 <input checked="" type="checkbox"/> 器具は衛生的に保管している。 <input type="checkbox"/> その他()	<input checked="" type="checkbox"/> 汚れが残っている場合は、再度洗浄・殺菌を行う。 <input checked="" type="checkbox"/> 衛生的に保管されてない器具は、再度洗浄・殺菌してから使用する。 <input type="checkbox"/> 責任者に報告する。 <input type="checkbox"/> その他()
1-6)食品等の取扱い	原料の受入確認	<input checked="" type="checkbox"/> 原料の受入時 <input type="checkbox"/> その他()	<input checked="" type="checkbox"/> 外箱に異常(包装の破損、液漏れ等)がないか確認する。 <input checked="" type="checkbox"/> 品物名や数量などが注文通りか確認する。 <input checked="" type="checkbox"/> 保管温度は守られていたか確認する。 <input checked="" type="checkbox"/> 農産物・水産物は産地と品種・魚種を確認する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input checked="" type="checkbox"/> メーカーや仕入れ元等に確認する。 <input checked="" type="checkbox"/> 返品する。 <input type="checkbox"/> 廃棄する。 <input type="checkbox"/> その他()
	交差汚染二次汚染の防止	<input checked="" type="checkbox"/> 始業前 <input checked="" type="checkbox"/> 作業中 <input checked="" type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 原材料の保管で保管場所は、汚染しないように区分している。 <input checked="" type="checkbox"/> 配送用包装のまま、作業場に持ち込んでいない。 <input checked="" type="checkbox"/> 包丁、まな板など器具類を使い分ける。 <input checked="" type="checkbox"/> 器具類を衛生的に使用する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 正しい保管場所に保管する。 <input type="checkbox"/> 配送用包装のままの原材料は、正しい場所に戻す。 <input checked="" type="checkbox"/> 十分に洗浄、消毒を行う。 <input checked="" type="checkbox"/> 食品を汚染した可能性がある場合は、責任者へ報告し対応する。 <input checked="" type="checkbox"/> その他()
2-1)食品取扱者の健康管理	従業員の健康管理	<input checked="" type="checkbox"/> 就業前 <input type="checkbox"/> その他()	<input checked="" type="checkbox"/> 食品取扱者の体調(腹痛、下痢、発熱等ないか)を確認する。 <input checked="" type="checkbox"/> 手指に傷がないか確認する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input checked="" type="checkbox"/> 体調不良者は製造作業に従事しない。 <input type="checkbox"/> 傷口を手当てし、手袋を着用する。 <input checked="" type="checkbox"/> 責任者に報告し、指示を受ける。 <input type="checkbox"/> その他()

実施方法が異なる場合や追加する場合は、「その他」に記入してください。