

衛生管理計画(食肉販売業編)①

営業者名	
営業所所在地	
屋号	
食品衛生責任者	

・実施する項目にチェック☑を入れてください
 ・実施方法が異なる場合は、「その他」に記入してください

一般衛生管理のポイント

管理項目		実施方法		
		いつ(タイミング)	どのように	問題があった場合の対処
1 施設・設備の衛生管理	①施設などの洗浄・消毒	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 調理室の汚れを確認,必要に応じて洗浄する <input type="checkbox"/> 調理室のゴミ,肉片等を取り除き,清掃する <input type="checkbox"/> トイレを洗浄・消毒する <input type="checkbox"/> ゴミ捨てを行い,ゴミ容器を洗浄する <input type="checkbox"/> 防虫,防鼠対策としてトラップを設置し,発生が見られた場合,駆除する <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 清掃・洗浄をやり直し,必要に応じて消毒する <input type="checkbox"/> トイレが汚れている場合,そのつど,洗浄・消毒する <input type="checkbox"/> 虫などが発生した場合,必要に応じて専門業者に駆除を依頼する <input type="checkbox"/> その他()
	①健康管理	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 従業員の体調(下痢,嘔吐,発熱など)を確認する <input type="checkbox"/> 手指の傷,化膿症の有無を確認する <input type="checkbox"/> 作業着を確認する <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 医師の診断を受ける <input type="checkbox"/> 食品に触れる作業をしない <input type="checkbox"/> 耐水性バンソウ膏をはり,ゴム手袋を着用する <input type="checkbox"/> 清潔な作業着に交換する <input type="checkbox"/> その他()
2 従業員の健康管理等	②手洗い	<input type="checkbox"/> トイレの後 <input type="checkbox"/> 作業に入る前(調理室に入る前) <input type="checkbox"/> 新たな商品作りの前 <input type="checkbox"/> 異なる肉塊,食材を取り扱う前 <input type="checkbox"/> 異物を触ったり,肉汁で汚れた時 <input type="checkbox"/> 作業を終えた時 <input type="checkbox"/> 清掃を行った後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 手洗いマニュアルに従って行う <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 手を洗っていないこと,不十分な手洗いを確認した場合,すぐに手洗いを促す <input type="checkbox"/> その他()
	①原材料の受入	<input type="checkbox"/> 原材料受入時 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 五感(匂い,見た目など)を確認する <input type="checkbox"/> 包装に破損がないか確認する <input type="checkbox"/> 品温を確認する <input type="checkbox"/> 期限表示を確認する <input type="checkbox"/> 速やかに冷蔵庫や冷凍庫に保管する <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 問題があった内容を記録する <input type="checkbox"/> 返品又は交換を行う <input type="checkbox"/> その他()
3 食肉等の衛生的な取扱い	②汚染の防止	<input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 冷蔵庫内は,肉の種類ごとに区分して保管する <input type="checkbox"/> まな板やナイフは,肉の種類ごとに区分して使用する <input type="checkbox"/> まな板やナイフを共用する場合は,商品ごとの作業終了時に洗浄・消毒する <input type="checkbox"/> ナイフの刃こぼれを確認する <input type="checkbox"/> フキンを牛・豚・鶏・内臓別に使い分ける <input type="checkbox"/> 作業終了後,原料肉や商品を速やかに冷蔵庫等に保管する <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 汚染箇所をトリミングする <input type="checkbox"/> 廃棄処分する <input type="checkbox"/> 刃こぼれなどを確認し,混入の疑いがある場合は当該ロットを廃棄する <input type="checkbox"/> その他()
	③冷蔵庫等の温度管理	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 温度計で庫内温度を確認する(冷蔵:10℃以下,冷凍:-15℃以下) <input type="checkbox"/> 補助記録簿に庫内温度を記録する <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 設定温度を再調整する <input type="checkbox"/> 故障の心配があるときは,修理を依頼する <input type="checkbox"/> 原料肉などの状態を確認し,異常な場合は適切な措置(用途変更や廃棄など)を行う <input type="checkbox"/> その他()
	①器具等の洗浄・消毒	<input type="checkbox"/> 使用前 <input type="checkbox"/> 使用后 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 器具や機器を洗浄・消毒する <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 汚れや洗剤などが残っていた場合,再度洗浄・消毒する <input type="checkbox"/> その他()
【追加項目】				
【追加項目】				

追加項目の例

管理項目1~4の他に,営業形態に合わせて新たな項目を追加する場合は【追加項目】の欄に記入します。

○異物混入の防止	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> ガラス製品など破損・混入の恐れのあるものを調理室に持ち込まない <input type="checkbox"/> 薬品や洗浄剤は定位置で保管する <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 異物が発見されない場合は,混入の疑いがあるロットを廃棄する <input type="checkbox"/> その他()
○アレルギー管理	<input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 食材はアレルギーごとに区分して保管する <input type="checkbox"/> まな板やナイフ,フキンはアレルギーごとに区分して使用する <input type="checkbox"/> 同じ機器を使用する場合,使用のつど洗浄する <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> アレルゲンの交差汚染が疑われるものは廃棄する <input type="checkbox"/> その他()

衛生管理計画(食肉販売業編)② ※肉屋でそうざいを作る場合

- ・具体的な商品名を「例」のように分類して記入してください
- ・実施する管理方法に☑を入れてください
- ・実施方法が異なる場合は、「その他」に記入してください

重要管理のポイント

分類		商品		管理方法
		例	具体的な商品名	
第1グループ	加熱後直ちに提供するもの	コロッケ,カツ,から揚げ ローストビーフ,ローストポーク,ローストチキン		<ul style="list-style-type: none"> ●加熱が十分に行われたことの確認方法 <input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する <input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する <input type="checkbox"/> 焼き上がりの触感(弾力)や色,肉汁など見た目判断する <input type="checkbox"/> 定期的に試食や中心温度の測定を行い,温度管理が適正かチェックする <input type="checkbox"/> 調理機器の温度を確認する <input type="checkbox"/> その他()
	加熱した後,高温保管して提供するもの	ハンバーグ,焼き豚,焼鳥 ホルモン煮込み,煮豚,鶏モツ煮		<ul style="list-style-type: none"> ●保温状態の確認方法 <input type="checkbox"/> 触感や色など見た目判断する <input type="checkbox"/> 温蔵庫の温度を確認する <input type="checkbox"/> その他()
第2グループ	加熱後冷却し,再加熱して提供するもの	コロッケ,カツ,から揚げ ローストビーフ,ローストポーク,ローストチキン		<ul style="list-style-type: none"> ●加熱及び再加熱が十分に行われたことの確認方法 <input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する <input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する <input type="checkbox"/> 焼き上がりの触感(弾力)や色,肉汁など見た目判断する <input type="checkbox"/> 定期的に試食や中心温度の測定を行い,温度管理が適正かチェックする <input type="checkbox"/> 調理機器の温度を確認する <input type="checkbox"/> その他()
	加熱後冷却して提供するもの	ハンバーグ,焼き豚,焼鳥		<ul style="list-style-type: none"> ●保冷,冷却の確認方法 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫で保管する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫の温度を確認する(10℃以下) <input type="checkbox"/> 冷蔵庫から取り出したらずぐに提供する <input type="checkbox"/> その他()

問題があった場合の対応方法

廃棄する 再加熱する その他()