

衛生管理計画

(魚介類販売業編)

営業者名	
営業所所在地	
屋号	
食品衛生責任者	

作成日 年 月 日

・実施する項目にチェック☑を入れてください。

1 一般衛生管理のポイント

管理項目	実施方法		
	いつ	どのように	問題がある場合の対処
1- (1) 施設・設備の衛生管理	<input type="checkbox"/> 開店前 <input type="checkbox"/> 閉店後 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 施設・設備の清掃・洗浄、メンテナンスの手順(例)に従い、実施する ※手引書の13ページに示されている <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 手順に従い、再洗浄・消毒をする <input type="checkbox"/> その他 ( )
1- (2) 器具の衛生管理	<input type="checkbox"/> 開店前 <input type="checkbox"/> 閉店後 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 器具の洗浄・消毒、メンテナンスの手順(例)に従い、実施する ※手引書の14ページに示されている <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 手順に従い、再洗浄・消毒をする <input type="checkbox"/> その他 ( )
2- (1) 廃棄物の取扱い	<input type="checkbox"/> 開店前 <input type="checkbox"/> 閉店後 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> ルールに従い、分別し廃棄する <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 周囲を清掃し、廃棄物を指定の場所へ運ぶ <input type="checkbox"/> その他 ( )
2- (2) 排水溝の取扱い	<input type="checkbox"/> 開店前 <input type="checkbox"/> 閉店後 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 排水溝には目皿を設けてごみを除去する <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 汚れの蓄積や悪臭がある場合は、手順に従って再び掃除する <input type="checkbox"/> その他 ( )
3 冷蔵・冷凍庫・ショーケースの温度確認	<input type="checkbox"/> 開店前 <input type="checkbox"/> 営業中 <input type="checkbox"/> 閉店後 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 冷蔵・冷凍庫の設置温度計で庫内温度を確認する 冷蔵：10℃以下 冷凍：-15℃以下 (-18℃以下が望ましい) <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 異常の原因を確認、設定温度を調整する <input type="checkbox"/> 故障の場合は修理する <input type="checkbox"/> 食品の状況を確認して、加熱用にするかまたは場合によっては廃棄する <input type="checkbox"/> その他 ( )
4- (1) 従事者の健康管理	<input type="checkbox"/> 開店前 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 下痢、嘔吐、発熱等の体調確認をする <input type="checkbox"/> 手指に傷や化膿創がないか確認する <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 消化器系症状がある場合は、生食用の取扱いや加工調理作業に従事しないようにする <input type="checkbox"/> 手指に傷や化膿創がある場合、耐水性の絆創膏を付け、その上から使い捨て手袋を着用する <input type="checkbox"/> 医療機関を受診する <input type="checkbox"/> その他 ( )
4- (2) 店舗での服装	<input type="checkbox"/> 開店前 <input type="checkbox"/> 加工調理時 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 衛生的な作業着・履物を着用する <input type="checkbox"/> 異物混入のおそれのある貴金属類・不要な工具・文具・私物は持ち込まない <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 衛生的な作業着に交換する <input type="checkbox"/> その他 ( )
4- (3) 衛生的な手洗いの実施	<input type="checkbox"/> 開店前 <input type="checkbox"/> 加工調理時 <input type="checkbox"/> 生魚を触ったあと <input type="checkbox"/> 金銭を触ったあと <input type="checkbox"/> 作業内容を変更した時 <input type="checkbox"/> トイレの後 <input type="checkbox"/> 清掃をしたあと <input type="checkbox"/> 不衛生なもの(ごみ等)を触ったあと <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 衛生的な手洗いの手順に従って実施する <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 再度、手洗いの実施 <input type="checkbox"/> その他 ( )
5 使用水の管理	<input type="checkbox"/> 開店前 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 透明な容器に入れ、にごり・異味・異臭がないことを確認する (※水道水以外の使用の場合は残留塩素濃度 0.1ppm以上を確認する) <input type="checkbox"/> 水道水以外を使用している場合は、定期的な水質検査を実施する <input type="checkbox"/> 受水槽等の定期的な清掃を実施する <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 水道水を使用している場合は、水道局・保健所等に連絡する <input type="checkbox"/> 水道水以外の場合は、飲用に適する水であると認められるまで使用を控える。 <input type="checkbox"/> その他 ( )
6 そ族・昆虫対策	<input type="checkbox"/> 目視したとき <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> ねずみ・昆虫の侵入防止・発生の状況確認方法・駆除方法に従い実施する ※手引書の21ページに示されている <input type="checkbox"/> 専門業者へ駆除を依頼する <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 駆除するとともに繁殖場所や侵入経路に必要な対策を行う <input type="checkbox"/> 専門業者に相談する <input type="checkbox"/> その他 ( )

2 重要管理のポイント

管理項目	実施方法		
	いつ	どのように	問題がある場合の対処
生食用の鮮魚介類の下処理時における真水での洗浄	<input type="checkbox"/> 下処理後すみやかに <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 真水で下処理後の魚体を洗浄する <input type="checkbox"/> 体表、エラ、内蔵に近い部分は念入りに洗浄する <input type="checkbox"/> 生食用の鮮魚介類は、短時間でも低温で保管する <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 生食用としての販売は避ける <input type="checkbox"/> 場合によっては廃棄する
加熱加工調理における温度管理	<input type="checkbox"/> 調理時 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 食品が中心部まで加熱しているか確認してから販売する(目視) <input type="checkbox"/> 中心温度計を用いて中心部まで加熱しているか確認する <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 再加熱して、中心部まで加熱されているか確認してから販売する <input type="checkbox"/> 廃棄する