

衛生管理計画(

青果物小売業

編)①

営業者		
営業所所在地		
屋号		
食品衛生責任者		
作成した日	年	月 日

- ・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。
- ・実施が定期的の場合は、「定期的()」の()に頻度を記入してください。

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.施設・設備の衛生管理	(1)施設・設備の衛生管理	店舗・保管場所	<input type="checkbox"/> 開店前 <input type="checkbox"/> 閉店後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> ほうきやブラシで残渣やごみを取り除き、汚れがひどい場合は水で床を洗い流す。 <input type="checkbox"/> 床に亀裂や塗装の欠落、水たまりになりやすい箇所がないか確認する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 汚れを発見した場合は、すぐに清掃する。 <input type="checkbox"/> その他()
		手洗い設備	<input type="checkbox"/> 開店前 <input type="checkbox"/> 閉店後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 洗剤をつけたスポンジでシンクを洗浄し、水で洗い流す。 <input type="checkbox"/> 手洗い場の石けん、消毒液、ペーパータオル等を補充する。 <input type="checkbox"/> 自動給水装置がある場合は、作動状況を確認する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 汚れを発見した場合は、すぐに清掃する。 <input type="checkbox"/> その他()
		トイレ	<input type="checkbox"/> 開店前 <input type="checkbox"/> 閉店後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> トイレの洗浄・消毒を行う。 <input type="checkbox"/> 特に、便座・水栓レバー・手すり・ドアノブは入念に消毒する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 汚れを発見した場合は、すぐに清掃する。 <input type="checkbox"/> その他()
		掃除用具	<input type="checkbox"/> 開店前 <input type="checkbox"/> 閉店後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 使用后、必要に応じて洗浄し、きめられた場所に保管する。 <input type="checkbox"/> 乾燥しやすいように、吊るすなどして、細菌やカビが繁殖しないようにする。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 汚れている場合は、すぐに洗浄する。 <input type="checkbox"/> 決められた場所に保管する。 <input type="checkbox"/> その他()
	(2)器具の衛生管理	刃物・包丁類	<input type="checkbox"/> 使用后 <input type="checkbox"/> 閉店後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 水で残渣や油を洗い流す。 <input type="checkbox"/> 洗剤を用いてブラシやスポンジで全体を洗い流水で洗い流す。 <input type="checkbox"/> 包丁の刃の欠損を確認する。 <input type="checkbox"/> 包丁柄の劣化を確認する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 汚れを発見した場合は、すぐに洗浄する。 <input type="checkbox"/> 新品に交換する。 <input type="checkbox"/> その他()
		まな板	<input type="checkbox"/> 使用后 <input type="checkbox"/> 閉店後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 水で残渣や油を洗い流す。 <input type="checkbox"/> 洗剤を用いてブラシやスポンジで全体を洗い流水で洗い流す。 <input type="checkbox"/> 清潔な布巾等で水気をきり、乾燥させる。 <input type="checkbox"/> アルコール消毒や熱湯殺菌をします。 <input type="checkbox"/> 表面の傷を確認する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 汚れを発見した場合は、すぐに洗浄・殺菌する。 <input type="checkbox"/> 新品に交換する。 <input type="checkbox"/> その他()
		布巾・タオルの洗浄	<input type="checkbox"/> 使用后 <input type="checkbox"/> 閉店後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 水道水で水洗いする。 <input type="checkbox"/> 洗剤を付け、泡立ててよく洗浄する。 <input type="checkbox"/> 水道水でよく洗剤を洗い流す。 <input type="checkbox"/> 沸騰したお湯で5分以上煮沸消毒殺菌または次亜塩素酸ナトリウム(塩素系)で殺菌する。 <input type="checkbox"/> 清潔な場所で乾燥、保管する。 <input type="checkbox"/> 不織布等の使い捨て布巾を使用する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 汚れを発見した場合は、すぐに洗浄・殺菌する。 <input type="checkbox"/> 新品に交換する。 <input type="checkbox"/> その他()

2. 廃棄物・排水の取扱い	(1) 廃棄物の取扱い	<input type="checkbox"/> 作業中 <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"/> ごみが散乱している場合は、周囲を清掃する。 <input type="checkbox"/> 廃棄物を指定の場所に運ぶ。 <input type="checkbox"/> その他()
	(2) 排水溝の取扱い	<input type="checkbox"/> 作業中 <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生じた場合は、「施設・設備の清掃・洗浄・メンテナンスの手順」に従って掃除する。 <input type="checkbox"/> その他()
3. 冷蔵庫・冷蔵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"/> 冷蔵庫・冷蔵ショーケースの設置温度計で、庫内温度を確認する。 <input type="checkbox"/> 冷蔵: 10℃以下 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 温度計を設置していない場合は、設置する。 <input type="checkbox"/> 異常の原因を確認、設定温度を調整する。 <input type="checkbox"/> 故障の場合は修理を依頼する。 <input type="checkbox"/> 食品の状況を確認して、販売に適さない場合は、廃棄するなど適切に対応する。 <input type="checkbox"/> その他()
4. 食品取扱者の衛生管理・教育訓練	(1) 従事者の健康管理	<input type="checkbox"/> 開店前 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 体調の確認・手指に化膿した傷がないか確認する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 消化器系症状がある場合は、青果物に直接触れる作業に従事しないようにする。 <input type="checkbox"/> 手指に化膿した傷がある場合は、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"/> その他()
	(2) 店舗での服装	<input type="checkbox"/> 開店前 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 店舗では、清潔な作業着・履物を着用する。(必要に応じて帽子・手袋・エプロン) <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ようにする。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 作業着が汚れている場合は、衛生的な作業着に交換する。 <input type="checkbox"/> その他()
	(3) 衛生的な手洗いの実施	<input type="checkbox"/> 開店前 <input type="checkbox"/> カット、加工前 <input type="checkbox"/> 金銭を触った後 <input type="checkbox"/> トイレの後 <input type="checkbox"/> 清掃した後 <input type="checkbox"/> 不衛生的なもの(ごみ等)を触った後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 手引書中の「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"/> 決めたタイミングで手を洗っていない場合は、すぐに手順に従って手を洗いましょう。 <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"/> 透明の容器に水を入れ、にごり・異味・異臭がないことを確認する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 水道局・保健所等に連絡する。 <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"/> 手引書中の「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。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 駆除する。 <input type="checkbox"/> 繁殖場所や侵入経路に必要な対策をする。 <input type="checkbox"/> 必要に応じて、専門業者に相談する。 <input type="checkbox"/> その他()

一般的衛生管理のポイント(定期)

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.施設・設備の衛生管理 (1)施設・設備の衛生管理	冷蔵庫・ ショーケース	<input type="checkbox"/> 定期的(週__回) <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 整理整頓し、不要なものは捨てる。 <input type="checkbox"/> 薄めた中性洗剤等を浸した布巾で拭く。 (場合によっては中性洗剤等で洗浄する。) <input type="checkbox"/> 清潔な布巾又はペーパータオルで水拭きする。 <input type="checkbox"/> 乾拭きし、必要に応じてアルコールを噴霧し、消毒する。 <input type="checkbox"/> パッキングの状況を確認する。 <input type="checkbox"/> 場合によっては、洗浄時に霜取りを行う。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 汚れを発見した場合は、すぐに清掃する。 <input type="checkbox"/> その他()
	壁・天井・蛍光 灯	<input type="checkbox"/> 定期的(月__回) <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 清掃して清潔に管理する。 <input type="checkbox"/> 破損がないか確認する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 汚れを発見した場合は、すぐに清掃する。 <input type="checkbox"/> その他()
4. 食品取扱者の衛生管理・教育訓練		<input type="checkbox"/> 定期的() <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 営業者または食品衛生責任者は、衛生管理に関する講習会等を、受講し、受講記録を保管する。 <input type="checkbox"/> 従事者に対して、衛生教育を行い、その記録を保管する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 衛生教育を実施する。 <input type="checkbox"/> その他()
6. そ族・昆虫対策		<input type="checkbox"/> 定期的() <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 専門業者による駆除を実施した場合は、その旨の記録を残し、報告書を保管する。 <input type="checkbox"/> 殺そ・殺虫剤を使用する場合は、専門業者または訓練された担当者を使用させる等、商品・包装資材・器具等に影響を及ぼさないように取り扱う。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 必要に応じて、専門業者に相談する。 <input type="checkbox"/> その他()