

衛生管理計画書

施設名称

制定年月日： 年 月 日

1 目的

この計画は、提供する食品に起因する健康被害を未然に防ぐために、取り扱う食品の衛生確保と清浄な施設環境の確保を目的として管理手順を定めるものである。

2 管理の方法

1. 食材・食品等の管理

① 原材料受入手順

使用する原材料の品質を確保するために、原材料の受入時に下記一覧表項目を確認し管理する。

項目	確認のタイミング	確認する条件
温度		
包装		
表示と期限		
逸脱時の対応		

② 原材料の保管手順

受け入れを行った原材料の品質を良好に維持するとともに、食材間の二次汚染を防止するために、原材料の保管は下記一覧表項目を確認し管理する。

項目	確認のタイミング	確認する条件
冷蔵庫の温度		
冷凍庫の温度		
保管庫の温度		
逸脱時の対応		

③ 提供食品の調理手順

提供する食品の安全性を確保するために、提供する食品は調理工程によるカテゴリー分けを行い、別に定める「調理管理手順」の方法に従いHACCPの考え方を取り入れた危害要因排除を確実にを行うために調理加工を行う。

2. 調理器具等の管理

① 交差汚染・二次汚染対策

調理に際し交差汚染及び二次汚染を防止するために、調理器具等は下記一覧表の手順により管理する。

管理すべき項目	管理する方法
包丁	
まな板	
冷蔵庫内	
逸脱時の対応	

② 維持管理手順

安全で確実な調理を行うために、調理設備等は下記一覧表の方法により管理する。

管理頻度	対象設備
毎日点検	
定期点検	
逸脱時の対応	

3. 厨房施設の管理

① 厨房に付帯するトイレの管理

排泄物等からの二次汚染を未然に防ぐために、厨房に付帯するトイレは下記一覧表に定める手順により管理を行う。

管理項目	管理方法
全体の清潔	
清掃	
備品	
異常時の対応	

② 厨房施設全体の管理

作業環境を清浄に保つために、厨房内部各所は下記一覧表の手順により管理する。

管理する場所	管理方法
床面	
壁面	
天井	
照明等	
グリストラップ	
異常時の対応	

4. 調理従事者の管理

調理従事者に起因する食品の汚染などを未然に防止するために、調理に従事する職員の健康状況等を下記一覧の方法により管理する。

管理する方法	管理方法
健康状態	
着衣	
手洗い	
異常時の対応	

5. その他周辺環境など

管理する場所	管理方法
害虫駆除	
周辺環境	
ごみの取り扱い	
異常時の対応	

3 管理の記録

苦情発生時等に食品の取り扱い状況等をさかのぼり確認できるよう、上記2項各項の管理状況については別紙様式（衛生管理記録）を用いて毎日記録を行い2年間保管することとする。

4 その他

この衛生管理計画は施設の状況及び取り扱う食品の状況により、必要に応じ随時更新を行うこととする。

別添

調理管理手順

年 月 日

この管理手順は、提供する食品を以下のカテゴリーに分類し、安全な状態で提供できるように、カテゴリーごとにHACCPの考え方を取り入れた管理方法を設定して定めるものである。

1. 未加熱のまま提供するもの
2. 加熱調理してそのまま提供するもの
3. 加熱調理後、高温のまま保管し提供するもの
4. 加熱調理後に放冷し保管して提供するもの
5. 加熱調理後に放冷し保管して再加熱した後に提供するもの

※過熱状態などを外観等で判断する場合には、色目等の見本となる画像集を作成する。

(1) 加熱せずにそのまま提供するもの

管理方法	該当食品
流水等で洗浄後、提供直前まで低温で管理しそのまま提供する。	
真水で十分な洗浄を実施した上で下処理、提供直前まで冷蔵保管する。(刺身類)	
提供直前まで冷蔵庫にて温度管理を実施、提供直前に、小分け盛り付ける。	
未加熱のまま提供し、客席で加熱。十分に火を通すよう、提供時に配膳者が説明	

(2) 加熱調理後、温かいまま速やかに提供するもの

調理方法	管理方法	該当食品
焼く	火の通り加減を、焼き色などで目視確認する。	
	火の通り加減を、中心温度計で測定し確認する。	
	火の通り加減を確認するために、包丁などで切り、色で確認する。	
	オーブン等で温度・時間で管理する。 (メニュー名の後ろにカッコ書きで温度と時間を記載)	
揚げる	中心温度を測定 (メニュー名の後ろにカッコ書きで温度を記載)	
	フライヤーの温度設定と揚げ時間で管理。(メニュー名の後ろにカッコ書きで温度と時間を記載)	
煮る	煮汁等の沸騰具合で目視確認する。	
	煮汁の温度を測定し、煮る時間で確認する。(メニュー名の後ろにカッコ書きで温度と時間を記載)	
	中心温度を測定し確認する。(メニュー名の後ろにカッコ書きで温度を記載)	
蒸す	蒸し器の温度と時間で管理する (メニュー名の後ろにカッコ書きで温度と時間を記載)	
	中心温度を測定し確認する。(メニュー名の後ろにカッコ書きで温度を記載)	
その他	冷凍食品、レトルト食品などで調理方法の指定があるものを、指定に従い調理する。	

※上記以外の方法で確認する場合は別紙に記載し巻末に綴じる。

(3) 加熱調理後、高温のまま保管し提供するもの

管理方法	該当食品
保温器の設定温度により管理する。(加熱調理後、提供までの保管温度をメニュー後ろにカッコ書きで記載)	

※原則として保温前に十分な加熱(中心温度85℃、1分以上)が実施されていること。それ以外のもは、別紙に調理保管の手順を記し、巻末に綴じる。

(4) 加熱調理後放冷し保管して提供するもの

管理方法	該当食品
真空冷却器など機械式冷却器により瞬時に冷却し、提供直前まで冷蔵保存するもの。	
流水等で粗熱を取り、提供直前まで冷蔵保存するもの。	
常温で保管し提供するもの(加熱調理後、提供までの時間をメニュー後ろにカッコ書きで記載)	

※原則として十分な加熱(中心温度85℃、1分以上)が実施されていること。
それ以外のもは、別紙に調理から保管の手順を記し、巻末に綴じる。

(5) 加熱調理後放冷し、提供前に再加熱するもの

管理方法	該当食品
再加熱時の温度と時間で管理するもの（メニュー名の後ろにカッコ書きで使用する器具、設定温度、時間を記載）	
煮汁等が再沸騰することを目視確認して管理するもの。（カレーなど粘性の高いものは十分にかき混ぜてよく沸騰させる）	

※原則として保温前に十分な加熱（中心温度85℃、1分以上）が実施されていること。
それ以外のものは、別紙に調理から保管の手順を記し、巻末に綴じる。