

一般的衛生管理のポイント		自社で行っているものに☑してください。	
①-1	納品時の確認 (材料、仕入品) 受入の確認	いつ	<input type="checkbox"/> 原材料納品時 <input type="checkbox"/> その他 ()
		どのように	<input type="checkbox"/> 外観、におい、包装の状態、表示 (期限 保存方法)、品温などを確認する <input type="checkbox"/> その他 ()
		問題があったとき	<input type="checkbox"/> 返品し、交換する <input type="checkbox"/> その他 ()
①-2	納品時の確認 (材料、仕入品) アレルギーの確認 (対応可能な場合)	いつ	<input type="checkbox"/> 原材料納品時 <input type="checkbox"/> その他 ()
		どのように	<input type="checkbox"/> 包装の状態 (破損、漏れの有無) を確認する <input type="checkbox"/> 表示内容 (アレルギーの有無、発注品と同じものか) を確認する <input type="checkbox"/> その他 ()
		問題があったとき	<input type="checkbox"/> 包装の破損・漏れがあれば交換し、ほかの食材に混入しないよう清掃する <input type="checkbox"/> 発注品と異なる場合、規格書を取り寄せ原材料を確認する <input type="checkbox"/> その他 ()
②	庫内温度の確認 (冷蔵庫 冷凍庫)	いつ	<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 ()
		どのように	<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"/> その他 ()
		問題があったとき	<input type="checkbox"/> 異常の原因の確認、設定温度や再調整を行う <input type="checkbox"/> 故障が疑われる場合は、修理を依頼する <input type="checkbox"/> 食材の状態に応じて使用しない、または、加熱して提供する <input type="checkbox"/> その他 ()
③-1	食材への汚染防止	いつ	<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 ()
		どのように	<input type="checkbox"/> 食材や仕込み品がほかの食材から汚染されないよう区分けして保管する <input type="checkbox"/> まな板、包丁などの器具は、用途別に使い分ける <input type="checkbox"/> アレルギー対応の食事を調理する時は専用の容器、器具を用いる <input type="checkbox"/> その他 ()
		問題があったとき	<input type="checkbox"/> 生肉などからほかの食材に汚染があった場合は加熱調理用に変更する <input type="checkbox"/> 用途外の器具を使用した場合、アレルギー食は廃棄を、通常食は加熱調理用に変更する <input type="checkbox"/> その他 ()
③-2	器具等の 洗浄・消毒・ 殺菌	いつ	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 使用の都度 <input type="checkbox"/> 使用后 <input type="checkbox"/> その他 ()
		どのように	<input type="checkbox"/> 使用の都度、まな板、包丁、ボウルなどの器具類を洗浄し、又は、すすぎを行い消毒する <input type="checkbox"/> その他 ()
		問題があったとき	<input type="checkbox"/> 汚れや洗剤などが残っていた場合は再度洗浄、すすぎ・消毒を行う <input type="checkbox"/> その他 ()
③-3	トイレの 洗浄・消毒	いつ	<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 ()
		どのように	<input type="checkbox"/> トイレの洗浄・消毒を行う <input type="checkbox"/> 特に、便座、水洗レバー、手すり、ドアノブなどは入念に消毒する <input type="checkbox"/> その他 ()
		問題があったとき	<input type="checkbox"/> トイレが汚れていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する <input type="checkbox"/> 業務中にトイレで従業員がおう吐したとの連絡があった場合は、再度洗浄・消毒する <input type="checkbox"/> その他 ()
④-1	従業員の 健康管理 等	いつ	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他 ()
		どのように	<input type="checkbox"/> 従業員の体調 (下痢、おう吐、発熱など) を確認する <input type="checkbox"/> 手の傷の有無を確認する <input type="checkbox"/> 作業着などを確認する <input type="checkbox"/> その他 ()
		問題があったとき	<input type="checkbox"/> 消化器症状がある場合は調理・盛付・配膳作業に従事させない <input type="checkbox"/> 手に傷がある場合には、耐水性の絆創膏をつけた上から手袋を着用させる <input type="checkbox"/> 汚れた作業着は交換させる <input type="checkbox"/> その他 ()
④-2	手洗いの実施	いつ	<input type="checkbox"/> トイレの後 <input type="checkbox"/> 厨房に入る前 <input type="checkbox"/> 材料の野菜・生肉・生魚などを扱った後 <input type="checkbox"/> 作業内容変更時 <input type="checkbox"/> 盛付の前 <input type="checkbox"/> 清掃・洗浄を行った後 <input type="checkbox"/> ゴミ処理後 <input type="checkbox"/> その他 ()
		どのように	<input type="checkbox"/> 衛生的な手洗いをを行う <input type="checkbox"/> その他 ()
		問題があったとき	<input type="checkbox"/> 手洗いの方法やタイミングが不適切な場合は、すぐに手洗いを行わせる <input type="checkbox"/> その他 ()
作成者サイン		作成した日 年 月 日	

施設名 () 年 月

旅館・ホテル

施設の清潔維持のための衛生管理計画一覧

日々の実施計画

自社で行っているものに☑してください。

項目	実施内容	日々の確認	振り返り
一般的衛生管理	<input type="checkbox"/> 器具、食器類、機器の洗浄・殺菌 <input type="checkbox"/> 厨房、配膳場所の清掃 <input type="checkbox"/> トイレの洗浄・消毒 <input type="checkbox"/> 使用水の点検（目視） <input type="checkbox"/> 使用水の点検（残留塩素濃度の確認） <input type="checkbox"/> 廃棄物などの管理 <input type="checkbox"/> その他 []	<input type="checkbox"/> 業務担当者 <input type="checkbox"/> その他 []	<input type="checkbox"/> 厨房責任者 <input type="checkbox"/> 経営者 <input type="checkbox"/> その他 []

年間計画・実施記録

項目	実施内容（実施時期）	予定月	担当者	実施日	担当者
衛生害虫等の駆除	<input type="checkbox"/> ネズミ、ハエ、ゴキブリなどの駆除 （年2回、業者への依頼含む） <input type="checkbox"/> 衛生害虫などの発生状況の確認 （月1回程度、目視などで確認） <input type="checkbox"/> その他 []				
使用水の管理	<input type="checkbox"/> （貯水槽） 定期的に清掃（洗浄・消毒）する <input type="checkbox"/> （井水） 年1回以上検査を実施する <input type="checkbox"/> その他 []				
施設の点検	<input type="checkbox"/> 製造時などのに確認し、必要に応じ補修を行う （天井・壁面）カビ・汚れの有無 （床面）破損、水たまりの有無 （排水溝）つまりの有無 <input type="checkbox"/> その他 []				
冷蔵庫、冷凍庫の清掃	<input type="checkbox"/> 定期的に庫内を清掃、消毒する （月1～2回程度） <input type="checkbox"/> その他 []				