

サ ン プ ル

衛生管理7項目		
①	原材料の 受入の確認	いつ 原材料の納入時・その他 ()
		どのように 外観、におい、包装の状態、表示(期限、保存方法)を確認する
		問題が あったとき 必ず写真を撮影して返品し、交換する
②	庫内温度の確認 (冷蔵庫・ 冷凍庫)	いつ 始業前 作業中・業務終了後・その他()
		どのように 温度計で1時間毎に庫内温度を確認する (冷蔵：5±3℃以内)
		問題が あったとき 異常の原因を確認、設定温度の再調整／故障の場合修理を依頼 食材の状態に応じて使用しない又は加熱して提供
③	交差汚染・ 二次汚染の 防止	いつ 始業前 作業中 業務終了後・その他()
		どのように 冷蔵庫内の保管の状態を確認する まな板、包丁などの器具は、用途別に使い分け、扱った都度、十分に洗 浄消毒する
		問題が あったとき 使用時に、まな板や包丁などに汚れが残っていた場合は、洗剤で再度洗 浄し、消毒する
④	器具等の 洗浄・消毒・殺菌	いつ 始業前 使用後 業務終了後・その他()
		どのように 使用の都度、まな板、包丁、ボウル等の器具類を洗浄、消毒する
		問題が あったとき 使用時に汚れや洗浄剤などが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消 毒する
⑤	トイレの 洗浄・消毒	いつ 始業前 作業中・業務終了後・その他()
		どのように トイレの洗浄・消毒を行う 特に、便座、水洗レバー、手すり、ドアノブ等は入念に消毒する
		問題が あったとき 業務中にトイレが汚れていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する
⑥	従業員の 健康管理等	いつ 始業前 作業中 業務終了後・その他()
		どのように 従業員の体調、手の傷の有無、着衣等の確認を行う
		問題が あったとき 消化器症状がある場合は調理作業に従事させない 手に傷がある場合には、絆創膏をつけた上から手袋を着用させる汚れた作 業着は交換させる
⑦	手洗いの 実施	いつ トイレの後、調理に入る前、作業内容変更時、生姜を扱った後、 金銭をさわった後、清掃を行った後 ・その他()
		どのように 洗浄剤を付けて衛生的な手洗いを行う
		問題が あったとき 作業中に従業員が必要なタイミングで手を洗っていないことを確認した場合 には、すぐに手洗いを行わせる