

衛生管理計画 ①（臨時営業用HACCP手引き）

※本書は営業終了日から2週間を目安に保存すること。

イベント名： _____ 営業期間： _____ 年 月 日 ~ _____ 年 月 日

1 一般衛生管理のポイント

○ 予め実施する衛生管理方法に☑する（例：☑ 廃棄する）。
※ 実施する管理方法の記載がない場合、☑「その他」にその方法を記載する。

衛生管理計画						実施記録									
管理項目	実施する ものに☑	いつ	実施する ものに☑	どのように	実施する ものに☑	問題があった場合の対応	1日目	2日目	3日目	4日目	5日目	6日目	7日目	特記事項	
原材料の 受入確認	<input type="checkbox"/> 納入・購入時 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 外観, におい, 包装, 期限, 品温などの確認をする <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 返品する <input type="checkbox"/> 廃棄する <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 適	<input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 否										
保冷設備内 の温度確認	<input type="checkbox"/> 営業前 <input type="checkbox"/> 営業中 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 温度計で庫内温度を確認 (10℃以下, -15℃以下) <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 設定温度等を確認の上, 改善する <input type="checkbox"/> 保冷剤等を追加し, 庫内を冷却する <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 適	<input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 否										
交差汚染 二次汚染 の防止	<input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 加熱前の食品と加熱後の食品を同時に扱わない <input type="checkbox"/> 器具類等を使い分ける <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 汚染された食品は廃棄する <input type="checkbox"/> 使い分け等のルールを再周知する <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 適	<input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 否										
器具等の 衛生管理	<input type="checkbox"/> 使用前 <input type="checkbox"/> 使用中 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 汚染された器具類は使い回さない <input type="checkbox"/> 使い捨ての器具を使用する <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 汚染された器具類を交換する <input type="checkbox"/> 食品が汚染された場合は, 廃棄する <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 適	<input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 否										
従事者 の衛生管理	<input type="checkbox"/> 営業前 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 従事者の体調 (下痢, 嘔吐, 発熱等) を確認 <input type="checkbox"/> 手の傷の有無を確認 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 食品に触れる作業には従事させない <input type="checkbox"/> 傷を保護し, ビニール手袋などを装着する <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 適	<input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 否										
手洗い の実施	<input type="checkbox"/> トイレ後, 作業前, 盛り 付け前, 作業内容変更時, 生肉や生魚を触った後, 金銭を触った後, 清掃を 行った後 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 手洗い設備で適切な手洗いを実施する <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 手洗いの方法やタイミングが不適切で あった場合, 十分な手洗いを実施する <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 適	<input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 否									例: 9/16朝, 従業員Aから, 朝から 下痢気味である旨の申し出があっ たため, 休ませた。	
(追加項目)							<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 適	<input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 否							

衛生管理計画 ② （臨時営業用HACCP手引き）

2 重要管理のポイント

- （例）を参考に、イベントで提供する品目をグループ1～3に分類する。
 ○実施する衛生管理方法にチェックする（例：☑ 廃棄する）。
 ○問題があった場合の対応方法について、チェックする。
- ※実施する管理方法が記載されていない場合、☑「その他」にその方法を記載する。

衛生管理計画						実施記録								特記事項
	分類	(例)	提供品目※	実施するものに☑	管理実施方法	問題があった場合の対応	1日目	2日目	3日目	4日目	5日目	6日目	7日目	
グループ1	・非加熱のもの（冷たいまま提供）	・かき氷 ・ドリンク類 ・ワンショット式ソフトクリーム		<input type="checkbox"/> 盛り付け後、速やかに提供する <input type="checkbox"/> 使い捨て手袋を着用して盛り付ける <input type="checkbox"/> その他	<input type="checkbox"/> 廃棄する <input type="checkbox"/> その他（ ）	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否								
グループ2	・加熱後、すぐに提供するもの	・焼き物（焼鳥等） ・煮物（おでん等） ・蒸し物（肉まん等） ・麺類（ラーメン等） ・揚げ物（ポテト等）		<input type="checkbox"/> 中心温度を測定する <input type="checkbox"/> 火の強さと加熱時間で判断する <input type="checkbox"/> 見た目（気泡、肉汁の色）や触感（弾力）で判断する <input type="checkbox"/> 揚げ時間・温度、投入数量で判断する <input type="checkbox"/> その他（ ）	<input type="checkbox"/> 廃棄する <input type="checkbox"/> その他（ ）	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否								例：9/14正午頃、唐揚げの中心が赤く、生っぽいとのクレームを受けた。一度に揚げる量を10個までに減らし、揚げ時間を1分延長した。
	・加熱後、高温保管して提供するもの	・米飯（豚丼等） ・揚げ菓子（ドーナッツ等） ・焼き菓子（おやき等）		<input type="checkbox"/> 体感で庫内が高温であることを確認する <input type="checkbox"/> 見た目（湯気等）で判断する <input type="checkbox"/> 庫内温度を確認する <input type="checkbox"/> その他（ ）	<input type="checkbox"/> 廃棄する <input type="checkbox"/> その他（ ）	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否								
グループ3	・加熱後冷却し、再加熱して提供するもの	・グループ2のうち、下処理場所で加熱・冷却し、現地で再加熱するもの		<input type="checkbox"/> 下処理後、速やかに冷却する <input type="checkbox"/> 運搬時の庫内温度を確認する <input type="checkbox"/> 再加熱時、見た目（気泡等）で判断する <input type="checkbox"/> その他（ ）	<input type="checkbox"/> 廃棄する <input type="checkbox"/> その他（ ）	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 否								

※提供品目は2～3品目程度まで