

## 一般飲食店における衛生管理計画

一般的な衛生管理のポイント		
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
		問題があったとき
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
		問題があったとき
③-1	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
		問題があったとき
③-2	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
		問題があったとき
③-3	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
		問題があったとき
④-1	従業員の 健康管理 等	いつ 始業前・作業中・その他 ( )
		どのように
		問題があったとき
④-2	手洗いの実施	いつ トイレの後、調理施設に入る前、盛り付けの前、作業内容変更時、生肉や生魚などを扱った後、金銭をさわった後、清掃を行った後・その他 ( )
		どのように
		問題があったとき