

【個人衛生管理点検記録】(各自チェック) ○×で評価

個人衛生	氏名	太郎	花子	二郎	春子
1 従事者は下痢、嘔吐、等の体調不良がない (症状のある場合はただちに責任者に報告し、指示を受ける)		○	○	○	—
2 同居する家族等に下痢、嘔吐の症状がない (症状のある場合はただちに責任者に報告し、指示を受ける)		○	○	×	—
3 従事者の手指に化膿傷がない (症状のある場合はただちに責任者に報告し、指示を受ける)		○	○	○	—
4 従事者の身なりは清潔か		○	○	○	—
5 従事者は爪を短く切っている		○	○	○	—
6 従事者は指輪やマニキュアをしていない		○	○	○	—
7 手洗い及び消毒を実施した		○	○	○	—
評価が×の場合の処置内容				手洗い、消毒の徹底を指示	出勤せず受診するよう指示

【検収記録】*主に冷蔵、冷凍等の保存基準があるものを記入する

納品業者	食材名/メーカー	数量	賞味期限	納品温度	包装状態	鮮度	備考
〇〇高公	冷凍パスタ	50食	2019/4/1	-15℃	○	○	
〇〇精肉店	ハム/〇〇ハム	400g	2018/4/3	5℃	○	○	
スーパー〇〇	卵	20個	2018/4/9	常温℃	○	○	発注忘れにつき、スーパーで購入
〇〇牛乳店	牛乳/〇〇乳業	10本	2018/4/9	10℃	○	○	
〇〇青果	青ネギ	1束	/ /	常温℃	○	○	
〇〇青果	白ネギ	1束	/ /	常温℃	○	○	
			/ /	℃			
			/ /	℃			
			/ /	℃			

【衛生管理点検】確認した項目には✓でチェックする

一般的衛生管理	1	調理施設には不要物がなく、清潔に保たれている	✓
	2	機械・器具類は、使用目的に応じて区分して使用している	✓
	3	仕上げ用のまな板、包丁を明確に区分けしている(生肉、生魚、野菜の処理と使い分けている)	✓
	4	食品に直接接する機械・器具類は、常に清潔にし、必要に応じて殺菌している	✓
	5	機械・器具類は、常に点検し、正常に使用できるように整備している	✓
	6	飲料、デザート等に係るディスペンサー類は、指定された通り適正に洗浄、殺菌している	✓
	7	使用水に色や濁りは無く、味や臭いも問題がない	✓
	8	廃棄物容器は汚液、汚臭が漏れないよう常に清潔にしている	✓
	9	冷蔵庫内は清潔に保ち、食品の相互汚染が生じないように区分して保管している	✓
重点管理項目	10	食品の仕入れにあたっては、鮮度等の品質、温度、表示の点検を行っている	✓
	11	食品保存の際は、冷蔵、冷凍、温蔵等、適正な温度で行っている	✓
	12	加熱調理の際は適正な温度管理を実施している	✓
	13	加熱後、冷却を要する場合の温度管理、時間管理を適正に実施している	✓
	14	開封後の食材及び仕掛品は一定のルールに基づき管理し、速やかに使い切っている	✓
	15	食品仕入れの状況、調理の状況に関する記録を作製し、保存している	✓
	16		
	17		
	18		

【温度管理記録】

温度管理		開店時間	閉店時間		開店時間	閉店時間
		温度	温度		温度	温度
温度管理	冷蔵庫1	9:00 8℃	20:00 9℃	冷蔵庫2	9:01 10℃	20:02 9℃
	冷凍庫1	9:05 -15℃	20:05 -15℃	冷凍庫2	:	:
	冷蔵 ショーケース	9:10 8℃	20:10 10℃	温蔵 ショーケース	:	:

【加熱/冷却管理記録】*加熱調理後、そのまま提供する場合は、『仕上』、一旦冷却し、繰り越し使用する場合は『仕込』を○で囲む
*目視による加熱調理の完了確認をした場合は枠内に✓を入れる

料理名	加熱調理時中心温度		調理区分	冷却終了時中心温度		担当者
	時間	温度		時間	温度	
ナポリタンソース	9:30	95℃	仕上・仕込	10:20	10℃	太郎
	目視確認					
デミグラスソース	9:50	98℃	仕上・仕込	10:45	9℃	太郎
	目視確認					
玉子焼き	10:00	℃	仕上・仕込	:	℃	花子
		目視確認				
目玉焼き	10:05	℃	仕上・仕込	:	℃	太郎
		目視確認				
ハムエッグサンド	10:10	℃	仕上・仕込	:	℃	花子
		目視確認				
ビーフドリア	11:30	℃	仕上・仕込	:	℃	太郎
		目視確認				
	:	℃	仕上・仕込	:	℃	
	目視確認					
	:	℃	仕上・仕込	:	℃	
	目視確認					

クリーム等の記録/衛生管理上の気付き

- ①ノロウイルス感染の可能性がある家族がいる旨、従業員より申し出。手洗いと消毒の徹底を指示。
- ②春子さんより、お腹を下しているとの連絡を受ける。出勤せず、病院で診察を受けるよう指示。

喫茶店用メニュー調査表

メニュー名	メニュー構成品	調理区分	調理カテゴリー	仕込み作業/繰り越しの有・無	完成品の保存区分
モーニングサービスB	玉子とハムのサンド	フード	加熱温製品	なし	保存しない
	サラダ	フード	非加熱品	有(前日に洗浄、カットを実施)	冷蔵
	デザート	デザート	非加熱品	なし	冷蔵
	アイスコーヒー	ドリンク	加熱済冷製品	有(前日にドリップ、冷蔵保管)	冷蔵
喫茶店のナポリタン	ナポリタン	フード	加熱温製品	なし	保存しない
	サラダ	フード	非加熱品	有(前日に洗浄、カットを実施)	冷蔵
	パン	フード	調理作業なし	店着翌日使い切り	常温

生活衛生営業HACCPガイダンス（喫茶店用メニュー調査表）を参照

*メニュー名：メニューに記載されている商品名を記載してください
 *調理区分：フード、デザート、ドリンク等の区分を入れて下さい
 *調理カテゴリー：【加熱温製品】・・・加熱調理後、温かいまま提供するメニュー 【加熱済冷製品】・・・加熱調理後、一旦冷却し、冷たい状態で提供するメニュー
 【加熱冷却温製品】・・・加熱調理後、一旦冷却し、提供する前に再度加熱して提供するメニュー 【非加熱品】・・・加熱調理を実施しないメニュー
 【調理作業なし】・・・既製品をそのまま盛り付ける程度で提供するアイテム
 *繰り越し/仕込み作業の有無：事前に仕込み作業が必要で、翌日に繰り越し使用する仕掛品の有無と仕掛品を記入して下さい
 *完成品の保存区分：調理後に一定期間保存するアイテムの保存条件を記入して下さい

記入例

調理工程表

メニュー名		工程表No.	調理区分	調理カテゴリー	店名	会社名
モーニングセットB		1	セットメニュー	加熱温製品		
原材料		調理工程			提供状態	備考
No.		仕込み・前処理作業	加熱条件 (加熱条件/加熱時間/到達温度)	冷却条件 (冷却時間/冷却達成温度)	盛り付け/提供温度、等	
1	玉子サンド	溶き卵に調味料を入れ準備/当日	玉子焼き/焼き目で判断 トースト/トースターの設定時間		トーストにバターを塗り、玉子をサンドし指定サイズにカット	溶き卵は冷蔵庫で管理し、当日使い切りとする
2	ハムサンド	スライスハムを開封準備/冷蔵保管	トースト/ トースターの設定時間		トーストにバターを塗り、ハムをサンドし指定サイズにカット	スライスハムは開封翌日使い切り
3	サラダ	前日にレタス、キュウリを洗浄、カットし冷蔵保管			指定の器に盛り付け	サラダは、洗浄、カットの翌日使い切り
4	デザート	朝からフルーツを一口サイズにカット			指定の器にヨーグルトを入れ、フルーツを盛り付ける	フルーツは、カットの翌日使い切り
5	アイスコーヒー	前日にドリップ、冷蔵庫で保管			氷を入れたグラスに注ぐ	アイスコーヒーはドリップ翌日に使い切り
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13	生活衛生営業HACCPガイダンス(喫茶店用調理工程表)を参照					
14						
15						
16						
17						
18						
*調理手順解説						

記入例

調理工程表

メニュー名		工程表No.	調理区分	調理カテゴリー	店名	会社名
喫茶店のナポリタン		1	セットメニュー	加熱温製品		
原材料		調理工程			提供状態	備考
No.		仕込み・前処理作業	加熱条件(加熱条件/加熱時間/到達温度)	冷却条件(冷却時間/冷却達成温度)	盛り付け/提供温度、等	
1	冷凍/パスタ	入荷後冷凍庫にて管理	パスタボイラーで1分間加熱/タイマー時間管理			
2	ナポリタンソース	仕込み用レシピ参照	フライパンでソースと併せて炒める		器にナポリタンを盛り付け、目玉焼きをトッピングし提供	使用期限D+2
3	目玉焼き	卵は、冷蔵管理	半熟状態になるように加熱			使用期限D+4(生卵)
4	サラダ	前日にレタス、キュウリを洗浄、カットし冷蔵保管			器に盛り付け提供	使用期限D+0
5	パン	常温で管理	トースターで表面をあぶる		パン皿にバターを添えて提供	使用期限D+1
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
*調理手順解説						

生活衛生営業HACCPガイダンス(喫茶店用調理工程表)を参照

記入例

調理工程表

メニュー名		工程表No.	調理区分	調理カテゴリー	店名	会社名
喫茶店のナポリタン(ナポリタンソース)		2	仕込み	加熱温製品		
原材料		調理工程			提供状態	備考
No.		仕込み・前処理作業	加熱条件 (加熱条件/加熱時間/到達温度)	冷却条件 (冷却時間/冷却達成温度)	盛り付け/提供温度、等	
1	トマトケチャップ	開封後冷蔵保存	全ての食材を投入し、 加熱調理 加熱後、蓋つきのポットに 移す (加熱条件)	ポットを氷水に浸し、 かき混ぜながら冷却 (60分以内に10℃以下)	蓋つきポットのまま 冷蔵庫保管	使用期限D+1
2	中農ソース	常温保存				
3	黒コショウ	常温保存				
4	乾燥バジル	常温保存				
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
*調理手順解説						

生活衛生営業HACCPガイダンス(喫茶店用調理工程表)を参照

調理工程表

メニュー名		工程表No.	メニュー区分	調理区分	店名	会社名
プレートミールA		1	フード	加熱温製品		
原材料		調理工程			提供状態	備考
No.		仕込み・前処理作業	加熱条件(加熱条件/加熱時間/到達温度)	冷却条件(冷却時間/冷却達成温度)	盛り付け/提供温度、等	
1	ビーフソースドリア	ライス、ドリアソースは事前に調理	ライスに具材とソースをトッピングし、オープンで加熱(焦げ目で判断)		プレートに乗せて提供	
2	ハムエッグホットサンドウィッチ	具材は別途、調理	ばんに具材を挟みホットサンド調理機で加熱(時間管理)		半分にカットし、プレートに盛り付ける	
3	サラダ	前日にレタス、キュウリを洗浄、カットし冷蔵保管			指定の器に盛り付け	
4	デザート	朝からフルーツを一ロサイズにカット			指定の器にヨーグルトを入れ、フルーツを盛り付ける	
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14		生活衛生営業HACCPガイダンス(喫茶店用調理工程表)を参照				
15						
16						
17						
18						
*調理手順解説						

記入例

調理工程表

メニュー名		工程表No.	メニュー区分	調理区分	店名	会社名
ビーフソースドリアソース		2	フード	加熱済冷製品		
原材料		調理工程			提供状態	備考
No.		仕込み・前処理作業	加熱条件(加熱条件/加熱時間/到達温度)	冷却条件(冷却時間/冷却達成温度)	盛り付け/提供温度、等	
1	デミグラスソース(缶詰/仮定)	開缶後、冷蔵保管	デミグラスソースに牛乳を加え、かき混ぜながら煮込む 加熱条件:85°C1分以上	ウォーターバスでかき混ぜながら冷却 冷却条件:1時間以内に10°C以下		10°C以下で保存 使用期限:調理日を含め3日以内
2	牛乳	冷蔵保管				
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14	生活衛生営業HACCPガイダンス(喫茶店用調理工程表)を参照					
15						
16						
17						
18						
*調理手順解説						

記入例

調理工程表

メニュー名		工程表No.	メニュー区分	調理区分	店名	会社名
ライス		3	フード	加熱温製品		
原材料		調理工程			提供状態	備考
No.		仕込み・前処理作業	加熱条件 (加熱条件/加熱時間/到達温度)	冷却条件 (冷却時間/冷却達成温度)	盛り付け/提供温度、等	
1	白米	洗米後、冷蔵保管	炊飯器で炊く (加熱条件)		ジャーで保管 (80℃以上)	
2	水					
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14		生活衛生営業HACCPガイダンス(喫茶店用調理工程表)を参照				
15						
16						
17						
18						
*調理手順解説						