

【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

【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	食品に直接接触する機械・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	✓
	10	仕込み・仕掛かり品の保管は、他の食品からの汚染防止を考慮されている	✓
重点管理項目	11	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	✓
	12	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	✓
	13	加熱調理の際は適正な温度管理を実施している	✓
	14	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	✓
	15	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	✓
	16	食品仕入れの状況、調理の状況に関する記録を製し、保存している	✓
	17	仕込み・仕掛かり品は、使用期限を明確にし、使用期限を超えて使用していない	✓
	18		

【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
〇〇商會	海老	30尾	/ /	8℃	○	○	
〇〇精肉店	鴨	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
〇〇青果	本わさび	3本	/ /	10℃	○	○	
〇〇青果	青ネギ	1束	/ /	常温℃	○	○	
〇〇青果	白ネギ	1束	/ /	常温℃	○	○	
			/ /	℃			
			/ /	℃			
			/ /	℃			

【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	：	：	温蔵	：	：
	ショーケース	℃	℃	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	
そばつゆのかえし	9:00	90℃	仕上・仕込	10:00	8℃	太郎
	目視確認					
鴨	10:15	℃	仕上・仕込	：	℃	太郎
	目視確認	✓				
海老の天ぷら	10:30	95℃	仕上・仕込	：	℃	太郎
	目視確認					
	：	℃	仕上・仕込	：	℃	
	：	℃	仕上・仕込	：	℃	
	：	℃	仕上・仕込	：	℃	
	：	℃	仕上・仕込	：	℃	
	：	℃	仕上・仕込	：	℃	
	：	℃	仕上・仕込	：	℃	

クレーム等の記録/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。

記入例

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
もりそば	十割そば	冷そば	加熱済冷製品	仕込み作業/繰り越し なし	保存しない
	つゆ		加熱済冷製品	仕込み作業/繰り越し あり	冷蔵
天ぷらそば	八割そば	温そば	加熱温製品	仕込み作業/繰り越し なし	保存しない
	出汁		加熱温製品	仕込み作業/繰り越し あり	冷蔵
	えび天		加熱温製品	仕込み作業/繰り越し なし	保存しない

生活衛生営業HACCPガイダンス(一般飲食店【麺類】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：温そば、冷そば、ご飯もの、セットもの、一品、その他等、調理内容を記入して下さい
 *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載して下さい
 *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	
もりそば			冷そば	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	そば粉	手打ち⇒裁断⇒冷蔵保管	沸騰水で1分半茹でる	水で洗う	⑤そばをせいろに盛り付ける ⑥つゆを器にいれる ⑦わさび、青ネギを添えて提供	使用期限D+0	
2	醤油	【かえし】 ①みりんを軽く沸騰させる ②砂糖を入れ溶かす ③醤油を加え冷ます	④【かえし】に出汁を加えてひと煮たちさせる	冷蔵庫で冷やす		使用期限D+2	
3	砂糖						
4	みりん						
5	出汁	冷蔵保管					使用期限D+2
6	本わさび	すりおろす					使用期限D+0
7	青ネギ	刻んで冷蔵保管					使用期限D+0
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(一般飲食店【麺類】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	店名	会社名
天ぷらそば			温そば	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	そば粉	手打ち⇒裁断⇒冷蔵保管	沸騰水で1分半茹でる		器に湯がいたそばを入れ、 出汁を注ぎ、天ぷらと刻みネギをトッピングし提供する	使用期限D+0
2	醤油	【かえし】 ①みりんを軽く沸騰させる ②砂糖を入れ溶かす ③醤油を加え冷ます	④【かえし】に出汁を加えて ひと煮たちさせる			使用期限D+2
3	砂糖					使用期限D+2
4	みりん					
5	出汁	冷蔵保管				調理後は速やかに使用する
6	海老	洗浄⇒皮むき⇒冷蔵保管	海老にてんぷら粉をまぶし、 180℃の油で浮上してくるま で揚げる			
7	てんぷら粉					
8	青ネギ	刻んで冷蔵保管				
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						

生活衛生営業HACCPガイダンス(一般飲食店【麺類】調理工程表)を参照

*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
天ぷら(海老)			一品	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	海老	洗浄⇒皮むき⇒冷蔵保管	海老にてんぷら粉をまぶし、 180°Cの油で浮上してくるまで揚げる		器に盛り付け提供	調理後は速やかに使用する
2	てんぷら粉					
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15	生活衛生営業HACCPガイダンス(一般飲食店【麺類】調理工程表)を参照					
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	
おろしそば			冷そば	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	そば粉	手打ち⇒裁断⇒冷蔵保管	沸騰水で1分半茹でる	流水で洗う	⑥そばをせいろに盛り付ける ⑦つゆを器にいれる ⑧大根おろしを添えて提供	使用期限D+0	
2	醤油	【かえし】 ①みりんを軽く沸騰させる ②砂糖を入れ溶かす ③醤油を加え冷ます	④【かえし】に出汁を加えてひと煮たちさせる	⑤冷蔵庫で冷やす		使用期限D+2	
3	砂糖						
4	みりん						
5	出汁	冷蔵保管					使用期限D+2
6	大根	すりおろす(冷蔵保管)					使用期限D+1
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16		生活衛生営業HACCPガイダンス(一般飲食店【麺類】調理工程表)を参照					
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	
鴨南蛮そば			温そば	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	そば粉	手打ち⇒裁断⇒冷蔵保管	沸騰水で1分半茹でる		⑥器に湯がいたそばを入れ、 出汁を注ぎ、鴨とねぎを添えて提供する	使用期限D+0	
2	醤油	【かえし】 ①みりんを軽く沸騰させる ②砂糖を入れ溶かす ③醤油を加え冷ます	④【かえし】に出汁を加えて ひと煮たちさせる ⑤鴨とねぎをフライパンで焼き、鍋で出汁の中に鴨とねぎを入れ沸騰させる			使用期限D+2	
3	砂糖					使用期限D+2	
4	みりん					使用期限D+1	
5	出汁	冷蔵保管					使用期限D+0
6	鴨	洗浄⇒スライス⇒冷蔵保管					
7	白ねぎ	刻んで冷蔵保管					
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16		生活衛生営業HACCPガイダンス(一般飲食店【麺類】調理工程表)を参照					
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		
卵とじそば			温そば	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	そば粉	手打ち⇒裁断⇒冷蔵保管	沸騰水で1分半茹でる		器に湯がいたそばを入れ、 出汁を注ぎ、白ねぎを添えて 提供する	使用期限D+0		
2	醤油	【かえし】 ①みりんを軽く沸騰させる ②砂糖を入れ溶かす ③醤油を加え冷ます	④【かえし】に出汁を加えて ひ と煮たちさせる ⑤溶き卵を加えひと煮たちさ せる			器に湯がいたそばを入れ、 出汁を注ぎ、白ねぎを添えて 提供する	使用期限D+2	
3	砂糖							
4	みりん							
5	出汁	冷蔵保管						使用期限D+2
6	卵	冷蔵保管						使用期限D+0
7	白ねぎ	刻んで冷蔵保管						使用期限D+0
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15	生活衛生営業HACCPガイダンス(一般飲食店【麺類】調理工程表)を参照							
16								
17								
18								
*調理手順解説								