

【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
〇〇フーズ	牛もも肉	10kg	2018/4/15	8℃	○	○	配送温度が若干高い旨を取引先に連絡
〇〇ハム	ロースハム	1本	2018/10/3	5℃	○	○	
〇〇フーズ	鶏もも肉	20kg	2018/4/9	5℃	○	○	
			/ /	℃	○	○	
			/ /	℃	○	○	
			/ /	℃	○	○	
			/ /	℃	○	○	
			/ /	℃	○	○	
			/ /	℃	○	○	

【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 加工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(焼き豚、ハム等の食肉製品用、総菜類)	✓
	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 使用水に色や濁りは無く、味や臭いも問題がない	✓
	7 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	✓
	8 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	✓
	9 生食用製品(焼き豚、ハム等)、総菜類の保管は、他の食品からの汚染防止を考慮されている	✓
	10 食肉処理施設に必要な区画分けや衛生管理の状態に問題がない	✓
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、加工の状況に関する記録を作製し、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	

【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
冷蔵管理	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	℃	℃		℃	℃

【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	
若鶏唐揚げ (食肉販売店へ調理する場合)	9:00	90℃	仕上・仕込	：	℃	太郎
	目視確認	℃		：	℃	
	：	℃		：	℃	
	目視確認	℃		：	℃	
	：	℃		：	℃	
	目視確認	℃		：	℃	
	：	℃		：	℃	
	目視確認	℃		：	℃	
	：	℃		：	℃	
	目視確認	℃		：	℃	

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。

記入例

加工作業工程表

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
牛ももスライス			食肉	非加熱品	〇〇精肉店	
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)	包装形態/提供温度、等	
1	牛もも肉	冷蔵			①スライサーでスライス ②紙経木で包装し提供	D+1
2						
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（食肉販売業用加工作業工程表）を参照					
16						
17						
18						
*調理手順解説						

記入例

加工作業工程表

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
ロースハムスライス			食肉製品	非加熱品	〇〇精肉店	
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)	包装形態/提供温度、等	
1	ロースハム原木	冷蔵			①スライサーでスライス ②紙経木で包装し提供	D+0
2						
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（食肉販売業用加工作業工程表）を参照					
16						
17						
18						
*調理手順解説						

記入例

加工作業工程表

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
若鶏唐揚げ(食肉販売店で調理する場合)			惣菜	加熱温製品	〇〇精肉店	
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)	包装形態/提供温度、等	
1	鶏モモ肉	①鶏肉を一口大にカット ②摩り下ろしたニンニク、ショウガ、酒、醤油と共に漬け込む(冷蔵)	①小麦粉と片栗粉を合わせて鶏肉にまぶす ②180℃の油で〇分程度揚げる (中心温度75℃以上) (浮上と色目で判断)		温蔵保管(65℃以上)	使用期限D+0
2	ニンニク					
3	ショウガ					
4	醤油					
5	酒					
6	片栗粉					
7	小麦粉					
8	揚げ油					
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(食肉販売業用加工作業工程表)を参照

記入例

加工作業工程表

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
合い挽きミンチ			食肉	非加熱品	〇〇精肉店	
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)	包装形態/提供温度、等	
1	牛ミンチ	①牛肉、豚肉を合わせて指定サイズのプレートを取り付けたミートチョッパーでミンチにする			冷蔵ショーケースで管理し注文に合わせて計量包装	D+0
2	豚ミンチ					
3						
4						
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（食肉販売業用加工作業工程表）を参照