

【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		

【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
〇〇鮮魚店	鯛	2尾	2019/4/1	-15℃	○	○	
〃	海老	30尾	2018/4/3	5℃	○	○	
〃	穴子	5尾	2018/4/9	8℃	○	○	
〃	いくら	200g	/ /	8℃	○	○	
〃	鰹	2尾	/ /	8℃	○	○	
〇〇精肉店	鶏肉	200g	/ /	常温℃	○	○	
〇〇スーパー	卵	10個	/ /	10℃	○	○	
〃	うどん	1玉	/ /	常温℃	○	○	
〃	豆腐	1丁	2018/4/4	5℃	○	○	
〃	油揚げ	1枚	2018/4/4	5℃	○	○	

【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	9:30 7℃	20:00 6℃	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	
海老	9:00	℃	仕上・仕込	9:30	8℃	太郎
	目視確認	✓				
あなご	10:15	℃	仕上・仕込	10:45	9℃	太郎
	目視確認	✓				
玉子	10:30	85℃	仕上・仕込	11:00	8℃	太郎
	目視確認	✓				
鶏肉(茶碗蒸(の具))	9:30	85℃	仕上・仕込	10:00	9℃	花子
	目視確認	✓				
椎茸(茶碗蒸(の具))	9:30	℃	仕上・仕込	10:00	9℃	花子
	目視確認	✓				
银杏(茶碗蒸(の具))	9:30	℃	仕上・仕込	10:00	8℃	花子
	目視確認	✓				
鰹(土瓶蒸(の具))	9:45	℃	仕上・仕込	10:15	9℃	太郎
	目視確認	✓				
紅茶麩(土瓶蒸(の具))	9:45	℃	仕上・仕込	10:15	9℃	太郎
	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。
- 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
にぎり(並)	まぐろ	にぎり	非加熱品	冊取り後、冷蔵解凍、笹切り/冊の状態での繰り越し有	保存しない
	鯛	にぎり	非加熱品	冊取り後、スライス/冊の状態での繰り越し有	保存しない
	海老	にぎり	加熱済冷製品	ボイル⇒冷却⇒整形/繰り越し無	保存しない
	あなご	にぎり	加熱済冷製品	下処理⇒焼成⇒冷却⇒スライス/繰り越しなし	保存しない
	玉子	にぎり	加熱済冷製品	焼成⇒冷却⇒スライス/繰り越し使用有	保存しない
	いくら	軍艦	非加熱品	掃除・洗浄⇒漬け込み/繰り越し使用有	保存しない
	赤出汁	その他	加熱温製品	調理⇒保温/繰り越し使用なし	保存しない
茶碗蒸し		一品	加熱温製品	繰り越し使用なし	保存しない
土瓶蒸し		一品	加熱温製品	繰り越し使用なし	保存しない
メバルの煮付		一品	加熱温製品	繰り越し使用なし	保存しない
ふぐ鍋		一品	非加熱品	繰り越し使用なし	保存しない
生活衛生営業HACCPガイダンス(鮨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：にぎり、軍艦、巻きもの、ちらし、押しずし、丼、一品、その他の区分を記入して下さい  
 \*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
にぎり(並)			にぎり	非加熱品		
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	舍利	炊飯後、すし酢と合わせる			①舍利とネタを合わせて握る ②それぞれ皿に盛り付ける ③ガリを盛り付け提供する	使用期限D+0
2	鯛	下処理⇒冊の状態で保管(ネタケース)5℃				使用期限D+0
3	海老	ボイル⇒冷却⇒皮を取り成型後保管(ネタケース)5℃				使用期限D+0
4	あなご	下処理⇒焼成⇒冷却後保管(ネタケース)5℃				使用期限D+0
5	玉子	割卵⇒焼成⇒冷却後保管(ネタケース)5℃				使用期限D+0
6	いくら	洗浄⇒薄皮取り⇒調味漬け(冷蔵保管)5℃				使用期限D+1
7	赤出汁	事前に調理⇒保温保管(80℃以上)				器に入れて蓋をして提供
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16		生活衛生営業HACCPガイダンス(鮭店用調理工程表)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	店名	会社名
にぎり(並)舍利			にぎり	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	白米	洗米後、冷蔵保管	炊飯器で炊く (加熱条件)			使用期限D+0
2	酢		酢に塩、砂糖を加えて加熱する。塩、砂糖が溶けたら火を止める	①寿司酢をかけてしゃもじで切るようにして混ぜる。 団扇で扇いで余分な水分を飛ばす ②素手で触れる温度になったら布巾をかぶせ蓋をする		
3	塩					
4	砂糖					
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16		生活衛生営業HACCPガイダンス(鮭店用調理工程表)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
にぎり(並)赤出汁		2	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	豆腐	一口大に切っておく(冷蔵保管)	①鍋で出汁を中火で加熱 ②煮立ったら油揚げを加える ③再び煮立ったら赤味噌を溶き入れる ④煮立つ直前に豆腐、わかめを加え非を止める		器に注ぎ刻み葱を散らして提供する	使用期限D+0
2	油揚げ	お湯をかけ油を落とし、大きさをそろえて切っておく(冷蔵保管)				
3	干しわかめ	戻しておく(冷蔵保管)				
4	出汁	事前に出汁を取る(冷蔵保管)				
5	赤味噌	冷蔵保管				
6	刻み葱	事前に刻んでおく(冷蔵保管)				使用期限D+1
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ガイドンス(鮭店用調理工程表)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	店名	会社名
茶碗蒸し			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	鶏肉	カットして下茹でする (加熱条件)	具材①～⑥を器に入れ 茶碗蒸しの出汁(⑦、⑧)を 加え蒸す(加熱条件)		三つ葉、ゆずを加えて提供	使用期限D+1
2	椎茸	カットして下茹でする (加熱条件)				使用期限D+1
3	銀杏	下茹でする (加熱条件)				使用期限D+1
4	あなご	カットして冷蔵保管				使用期限D+1
5	海老	ボイルして皮をむく				使用期限D+1
6	うどん	カットして冷蔵保管				使用期限D+1
7	出汁	合わせて茶碗蒸しの出汁とする (冷蔵保管)				使用期限D+0
8	玉子					
9	三つ葉	カットして冷蔵保管				使用期限D+1
10	ゆず	針状にカットして冷蔵保管				使用期限D+1
11						
12						
13						
14						
15						
16	生活衛生営業HACCPガイダンス(鮭店用調理工程表)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		
土瓶蒸し			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	鰹	骨切り後、ポイルして冷蔵保管	具材①～⑤を土瓶に入れ土瓶蒸しの出汁を加え沸騰させて火を止める(加熱条件)		三つ葉を加えずだちを添えて提供する	使用期限D+1		
2	海老	ポイルして皮をむき冷蔵保管					使用期限D+1	
3	銀杏	下茹でして、冷蔵保管(加熱条件)					使用期限D+1	
4	松茸	カットして冷蔵保管					使用期限D+1	
5	紅葉麩	下茹でして冷蔵保管					使用期限D+1	
6	出汁	合わせて土瓶蒸しの出汁とする(冷蔵保管)					使用期限D+1	
7	酒							
8	薄口醤油							
9	みりん							
10	塩							
11	三つ葉	カットして冷蔵保管						使用期限D+1
12	すだち	カットして冷蔵保管						使用期限D+1
13								
14								
15								
16		生活衛生営業HACCPガイドンス(鮎店用調理工程表)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	
メバルの煮付			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	めばる	水洗い後冷蔵保管	①鍋にメバルを入れ、出汁、調味料を加えて炊く ②筍、わかめを加え煮込む (加熱条件)		器に盛り付け、木の芽をのせて提供	使用期限D+0	
2	筍	カットして冷蔵保管					
3	わかめ	カットして冷蔵保管					
4	出汁(水、酒、濃い口醤油、砂糖)						
5	調味料						
6	木の芽	冷蔵保管					使用期限D+1
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ガイドンス(鮭店用調理工程表)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
ふぐ鍋			その他	非加熱品		
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	ふぐ	カット後、冷蔵保管			各々の食材を皿に盛り付け提供する	加熱調理は、お客さんが実施するため、各々の食材の管理は、温度管理が中心となる
2	白菜	カット後、冷蔵保管				
3	椎茸	カット後、冷蔵保管				
6	水菜	カット後、冷蔵保管				
7	白ネギ	カット後、冷蔵保管				
8	えのきだけ	カット後、冷蔵保管				
9	豆腐	カット後、冷蔵保管				
10	紅葉麩	カット後、冷蔵保管				
11	くずきり	ボイル後、冷蔵保管				
12	ポン酢	冷蔵保管				
13	薬味	カット後、冷蔵保管			器に盛り付け提供	
14						
15						
16						
17						
18	生活衛生営業HACCPガイダンス(鮭店用調理工程表)を参照					
19						
20						
*調理手順解説						