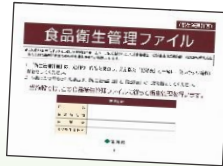


食品衛生管理ファイルを活用!



飲食店営業の方は、東京都で作成した **食品衛生管理ファイル** をご活用ください。
 厚生労働省のホームページに掲載されている「小規模な一般飲食店事業者向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」の内容に合致しています。保健所の窓口で配付しているほか、都のウェブサイト「**食品衛生の窓**」からもダウンロード可能です。 [食品衛生の窓](#) [管理ファイル](#) 🔍 **検索**

衛生管理計画の作成① 一般衛生管理

管理項目	実施方法		
	いつ行うか	どのように行うか	問題がある場合はどうするか
①原材料の受入確認	<input checked="" type="checkbox"/> 原材料の納入時 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input checked="" type="checkbox"/> 外観、におい、包装の状態、表示(期限、保存方法)、品温などを確認する <input type="checkbox"/> その他 ()	<input checked="" type="checkbox"/> 返品する <input checked="" type="checkbox"/> 廃棄する <input type="checkbox"/> その他 ()
②冷蔵冷凍庫内温度の確認	<input checked="" type="checkbox"/> 始業前 <input checked="" type="checkbox"/> 終業後 <input checked="" type="checkbox"/> その他 (中休み/15時頃)	<input checked="" type="checkbox"/> 温度計で庫内温度を確認する (冷蔵: 10°C以下、冷凍: -15°C以下) <input type="checkbox"/> その他 ()	<input checked="" type="checkbox"/> 設定温度や原因を確認するなどして、改善する <input checked="" type="checkbox"/> 故障が疑われる場合は、修理を依頼する

📌 普段から行っている衛生管理の内容を、改めて「計画書」として明文化します。
 📌 「いつ、何を行うか」「どのように行うか」「問題があったらどうするか」をチェックしましょう。

衛生管理計画の作成② 重要管理

分類	メニュー例	管理方法
第1グループ 非加熱のもの (冷蔵品を冷たいまま提供)	サラダ、生ハム盛り合わせ	<input checked="" type="checkbox"/> 野菜は十分に洗浄する <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵庫で保管する <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵庫から出したらずすぐに提供する <input checked="" type="checkbox"/> 仕入品は表示の保存方法に従って保存する <input checked="" type="checkbox"/> 盛りつけ前に手洗いを十分に行う <input checked="" type="checkbox"/> 盛りつけなどは素手で触らないようにする <input type="checkbox"/> その他 ()
第2グループ 加熱後直ちに提供するもの	ハンバーグ、ロールキャベツ、カニクリームコロッケ	●加熱が十分に行われたことの確認方法 <input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する <input checked="" type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する <input checked="" type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する <input checked="" type="checkbox"/> その他(揚げ物は、油温・揚げる回数・揚げる時間を守る)
	加熱した後、高温保管	ライス、コーンポタージュ ●加熱が十分に行われたことの確認方法 <input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する

📌 メニューごとに、加熱の有無などで衛生管理ポイントが異なってきます。自分のお店の代表的なメニューはどれに当たるか考え、それぞれの管理方法をチェックしましょう。

計画の実行・記録・確認

記録表 令和2年7月分				重要管理の点検項目			記録者名	特記事項
月日	一般衛生管理の点検項目			非加熱で提供	加熱後直ちに提供	加熱後、高温保管して提供		
	①原材料の受入の確認	②冷蔵庫内の温度の確認	③冷凍庫内の温度の確認					
7/1 (水)	○	4°C	-19°C	○	×	○	高橋	ハンバーグの中が赤かったので再加熱してから提供した
7/2	○	5°C	-17°C	○	○	○		

📌 計画をもとに実行し、その内容を記録します。×がついた場合は速やかに対応し、「何があったか」「どう対処したか」も「特記事項」に残しておきます。月に1回は記録を見直しましょう。