

## 臨時営業における衛生管理計画 (記載例)

令和 ○年○○月○○日から○○月○○日までの臨時営業について、以下のとおり衛生管理を実施する。

(実施する項目にチェックを入れてください)

衛生管理のポイント		チェック
原材料の受入確認	<ul style="list-style-type: none"><li>原材料の納品や購入時に、① 外観 ② におい ③ 包装の状態 ④ 表示（賞味・消費期限、保存方法）を確認する。</li><li>①～④に異常があれば返品する。</li></ul>	○
食品の保管	<ul style="list-style-type: none"><li>冷蔵保存の場合：10℃以下で保管する</li><li>冷凍保存の場合：-15℃以下で保管する</li><li>常温保存の場合：直射日光を避けて保管する</li></ul>	○
温度の確認 (冷蔵庫・冷凍庫等)	<ul style="list-style-type: none"><li>作業開始前と作業中に保管庫内の温度を確認して記録する。 (冷蔵保存：10℃以下、冷凍保存：-15℃以下)</li><li>保管庫内の温度に異常があった場合、中の食品の状態を確認して使用できるかどうかを判断する。</li></ul>	○
交差汚染・二次汚染の防止	<ul style="list-style-type: none"><li>加熱前の食品と、加熱後の食品は接触しないようにする。</li><li>調理器具などは用途別に使い分け、加熱前食品に使用したものは、加熱後の食品に使用しない。 (使用する場合は、洗浄・消毒後に使用する)</li></ul>	○
器具等の洗浄・消毒・殺菌	<ul style="list-style-type: none"><li>調理器具などは洗浄と消毒をした清潔なものを使用する。</li></ul>	○
従事者の健康管理	<ul style="list-style-type: none"><li>作業開始前に、従事者全員の体調を確認して記録する。</li><li>嘔吐や下痢、発熱等の症状がある者は作業に従事させない。</li><li>手指に傷がある者は食品に直接触れる作業に従事させない。</li></ul>	○
手洗いの実施	<ul style="list-style-type: none"><li>手洗い設備：石けん、ペーパータオル、消毒剤を準備する。</li><li>手洗い：作業開始前、生魚や生肉を触った後、トイレの後、金銭を触った後、休憩後に実施する。</li><li>手洗いをしていない者がいた場合は、手洗いをさせる。</li></ul>	○
加熱 (焼物、揚物等)	<ul style="list-style-type: none"><li>中心部まで確実に加熱されたかを加熱時間や食品の色等で確認し記録する。(加熱温度：中心部90℃以上、加熱時間：90秒間以上。温度は中心温度計で測定するのが望ましい。)</li><li>加熱後は、早めに提供する。</li></ul>	○
再加熱 (カレー、豚汁等)	<ul style="list-style-type: none"><li>仕込みが終了したら、速やかに冷却し、常温に放置しない。</li><li>再加熱する場合は、沸騰するまで加熱し、よくかき混ぜる。</li></ul>	○
異物混入	<ul style="list-style-type: none"><li>商品に異物（髪の毛・金属片・小石等）が入っていないか目視にて確認する。</li></ul>	○
その他	<ul style="list-style-type: none"><li>1日750食以上を提供する場合：原材料及び調理済み食品の検食を実施する（各50gずつ、約2週間冷凍保存）</li></ul>	○

令和 ○年○○月○○日

食品衛生責任者氏名： 菊池 太郎