

臨時及び露店飲食店の自主衛生管理記録票

イベント名: _____

★一日を通して問題がなかった場合は○、できなかった又は問題が発生した場合は×で記入する。

月・日・曜日	原材料受入 (期限、保存方法)	食品の保管管理 ※ 準備するものの口にレを記入 □ 冷蔵庫・冷凍庫 (10℃以下・-15℃以下) <input checked="" type="checkbox"/> ラーボックスでの食品の 適正な保管(温度管理)			器具・設備 (破損、使い分け、洗淨・消毒)	従事者健康管理				手洗い (調理前、トイレ後等)	重要管理 <つけない・ふやさない・ やっつける>		責任者確認
		始業時	作業中	終業時		下痢	嘔吐	発熱	手指傷等		非加熱 (手袋使用)	加熱	
記入例 6/19(土)	○	○	×	○	○	○	○	○	×	○	○	○	置賜

【備考】 (×についての記入例 6/19(土) 保管: 原材料 1袋を常温に置いたまま作業していたため、袋の中にドリップがみられた。→その1袋は廃棄した。) (手指傷等: 指に少し傷あり →手洗い及び手袋で対応した。)

臨時及び露店飲食店の衛生管理計画(1)

イベント名:

一般衛生管理のポイント			
①	原材料の 受入れ確認	いつ	・原材料の納入時・その他()
		どのように	・外観、臭い、包装状態、表示(期限、保存方法)を確認
		問題があったとき	・返品・交換
②	食品の保管確認 (冷蔵庫・冷凍庫)	いつ	・始業前・作業中・業務終了後・その他()
		どのように	・温度計で庫内温度を確認する (冷蔵:10℃以下、冷凍:-15℃以下)
		問題があったとき	・異常の原因を確認、設定温度の再調整、故障の場合は修理を依頼
②	(クーラーボックス)	いつ	・始業前・作業中・業務終了後・その他()
		どのように	・温度計で庫内温度を確認する (冷蔵:10℃以下、冷凍:-15℃以下) ・保冷剤の解凍状態を確認する
		問題があったとき	・異常の原因を確認、食品の状態を確認(状態によっては廃棄)、保冷剤の追加・交換
③	器具等の 洗浄・消毒・殺菌、 二次汚染の防止	いつ	・始業前・作業中・業務終了後・その他()
		どのように	・使用の都度、器具類の洗浄・消毒を行う ・冷蔵庫又はクーラーボックス内の保管状態を確認する
		問題があったとき	・使用前に汚れがあれば、洗浄・消毒を行う ・生肉による汚染があった場合は、加熱提供又は廃棄
④	従事者の 健康管理	いつ	・始業前・作業中・業務終了後・その他()
		どのように	・従事者の体調、手指の傷の有無等の確認
		問題があったとき	・下痢等がある場合、調理作業に従事しない、従事させない ・手に傷がある場合は、手袋を着用させる
⑤	衛生的な 手洗いの実施	いつ	・トイレの後・調理前・盛り付け前・作業内容変更時・清掃後 ・その他()
		どのように	・衛生的な手洗いを行う
		問題があったとき	・必要時に手洗いを行っていない場合は、すぐに手洗いを行う

臨時及び露店飲食店の衛生管理計画(2)

重要管理のポイント		
分類	メニュー	チェック方法
加熱しない食品 (冷たいまま提供)	(例)かき氷	冷凍庫から取り出しすぐに提供
加熱してすぐ食べる食品 (温かいまま提供)	(例)から揚げ (例)焼き鳥	・油の温度、揚げる時間、油に入れる鶏肉の量、見た目判断 ・火の強さや時間、見た目判断