

臨時営業における衛生管理計画

年 月 日から 年 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
原材料の受入の確認	原材料の納品（または購入）時に、外観、におい、包装の状態、表示（期限、保存方法）を確認する。 異常があれば返品する。	
食品の保管	冷蔵保存品：10℃以下で保管する 冷凍保存品：-15℃以下で保管する 常温保存品：直射日光を避けて保管する	
温度の確認 (冷蔵庫・冷凍庫・クーラーボックス等)	作業開始前、作業中に適宜庫内温度を確認し、記録する。（冷蔵であれば10℃以下、冷凍であれば-15℃以下） 庫内温度に異常があれば、中の食品の状態を確認し、使用の可否を判断する。	
交差汚染・二次汚染の防止	加熱前の食品と、加熱後の食品が交差しないようにする。 器具類は用途別に使い分け、加熱前の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）。	
器具等の洗浄・消毒・殺菌	洗浄・消毒を実施した清潔な器具を使用する。	
従事者の健康管理	作業開始前に、従事者全員の体調を確認し、記録する。 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。 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。	
手洗いの実施	手洗い設備：石けん、ペーパータオル、消毒剤を準備する。 手洗い：作業開始前、生魚や生肉を触った後、金銭を触った後、トイレの後、休憩後に実施する。 手洗いをしていない者がいた場合は、手洗いをさせる。	
加熱 (焼物、揚物等)	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75℃以上、加熱時間：1分間以上。温度は中心温度計で測定するのが望ましい。） 加熱後は、早めに提供する。	
再加熱 (カレー、豚汁等)	仕込みが終了したら、速やかに冷却し、常温に放置しない。 再加熱する場合は、沸騰するまでよく加熱し、よくかき混ぜる。	
その他	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）	

年 月 日 食品衛生責任者氏名：