ＨＡＣＣＰの考え方を取り入れた衛生管理計画

屋　号［　　　　　　　　　　　　］

営業者［　　　　　　　　　　　　］

作成日　　令和　５年　　月　　日

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ｎｏ． | ポイント | 計画 |
| 1 | 二次汚染・異物混入の防止 | いつ | 食品（飲料を含む）の提供時 |
| どのように | 食品、食器類、従業員の衛生管理を確認 |
| 問題のあったとき | 他の提供食品への汚染等がないか確認し、当該食品は廃棄 |
| 2 | トイレの清掃・消毒 | いつ | １回／日 |
| どのように | トイレが汚れていないことの確認（下痢、嘔吐等） |
| 問題のあったとき | 接客衣とは服を代えて、清掃、消毒を実施 |
| 3 | 個人衛生管理 | いつ | 始業前、接客中 |
| どのように | 1. 健康状態、手指の状態を確認
2. 手洗いの実施
 |
| 問題のあったとき | 1. 接客や食品の提供に従事しない
2. 手洗いの再実施
 |

* + 二次汚染・異物混入の防止

・食品の取り扱いは、汚染防止のため、清潔な場所で行います。

・食器や器具等は適宜、洗剤を用いて洗浄し、衛生的に管理します。

* + トイレの清掃・消毒

 ・清掃の際は、接客衣から着替え、提供する食品等を汚染させない方法で行います。

・特に便座、水洗レバー、手すり、ドアノブ等は、念入りに消毒します。

・トイレが下痢や嘔吐で汚れた場合、1,000ppmの次亜塩素酸ナトリウム液で消毒します。

　○　個人衛生管理

・手洗いは始業前や用便後、食品に直接触れる前、必ず石鹸を用いて行います。

・発熱、嘔吐、下痢等の症状があった場合、接客に従事しないようにします。

・店舗責任者は、定期的に従業員への衛生教育を行います。