

【個人衛生管理点検記録】(各自チェック) ○×で評価

個人衛生	氏名	太郎	花子	二郎	春子
1 従事者は下痢、嘔吐、等の体調不良がない (症状のある場合はただちに責任者に報告し、指示を受ける)		○	○	○	—
2 同居する家族等に下痢、嘔吐の症状がない (症状のある場合はただちに責任者に報告し、指示を受ける)		○	○	×	—
3 従事者の手指に化膿傷がない (症状のある場合はただちに責任者に報告し、指示を受ける)		○	○	○	—
4 従事者の身なりは清潔か		○	○	○	—
5 従事者は爪を短く切っている		○	○	○	—
6 従事者は指輪やマニキュアをしていない		○	○	○	—
7 手洗い及び消毒を実施した		○	○	○	—
評価が×の場合の処置内容				手洗い、消毒の徹底を指示	出勤せず受診するよう指示

【衛生管理点検】 確認した項目には✓でチェックする

一般的衛生管理	1	調理施設には不要物がなく、清潔に保たれている	✓
	2	機械・器具類は、使用目的に応じて区分して使用している	✓
	3	仕上げ用のまな板、包丁を明確に区分けている(生肉、生魚、野菜の処理と使い分けている)	✓
	4	食品に直接接する機械・器具類は、常に清潔にし、必要に応じて殺菌している	✓
	5	機械・器具類は、常に点検し、正常に使用できるように整備している	✓
	6	飲料、デザート等に係るディスペンサー類は、指定された通り適正に洗浄、殺菌している	✓
	7	使用水に色や濁りは無く、味や臭いも問題がない	✓
	8	廃棄物容器は汚液、汚臭が漏れないよう常に清潔にしている	✓
	9	冷蔵庫内は清潔に保ち、食品の相互汚染が生じないように区分して保管している	✓
	10	仕込み・仕掛かり品の保管は、他の食品からの汚染防止を考慮されている	✓
重点管理項目	11	食品の仕入れにあたっては、鮮度等の品質、温度、表示の点検を行っている	✓
	12	食品保存の際は、冷蔵、冷凍、温蔵等、適正な温度で行っている	✓
	13	加熱調理の際は適正な温度管理を実施している	✓
	14	加熱後、冷却を要する場合の温度管理、時間管理を適正に実施している	✓
	15	開封後の食材及び仕掛品は一定のルールに基づき管理し、速やかに使い切っている	✓
	16	食品仕入れの状況、調理の状況に関する記録を製し、保存している	✓
	17	仕込み・仕掛かり品は、使用期限を明確にし、使用期限を超えて使用していない	✓
	18		

【検収記録】 *主に冷蔵、冷凍等の保存基準があるものを記入する

納品業者	食材名/メーカー	数量	賞味期限	納品温度	包装状態	鮮度	備考
〇〇商會	海老	30尾	/ /	8℃	○	○	
〇〇精肉店	豚バラ肉	400g	2018/4/4	5℃	○	○	
〇〇精肉店	豚ひき肉	1kg	2018/4/4	5℃	○	○	発注忘れにつき、スーパーで購入
〇〇海産	蟹身	200g	2019/4/1	-15℃	○	○	
〇〇牛乳販売店	牛乳/〇〇乳業	5本	2018/4/9	10℃	○	○	
〇〇青果	卵	50個	2018/4/9	常温℃	○	○	
〇〇青果	サニーレタス	10束	/ /	常温℃	○	△	若干の鮮度不良、冷蔵配送を希望
			/ /	℃			
			/ /	℃			
			/ /	℃			

【温度管理記録】

温度管理		開店時間	閉店時間	開店時間	閉店時間
		温度	温度	温度	温度
	冷蔵庫1	9:00 8℃	20:00 9℃	冷蔵庫2	9:01 10℃ 20:02 9℃
	冷凍庫1	9:05 -15℃	20:05 -15℃	冷凍庫2	: ℃ : ℃
	冷蔵 ショーケース	: ℃	: ℃	温蔵 ショーケース	: ℃ : ℃

【加熱/冷却管理記録】 *加熱調理後、そのまま提供する場合は、『仕上』、一旦冷却し、繰り越し使用する場合は『仕込』を○で囲む
*目視による加熱調理の完了確認をした場合は枠内に✓を入れる

料理名	加熱調理時中心温度		調理区分	冷却終了時中心温度		担当者
	時間	温度		時間	温度	
海老のマヨネーズ和え用 海老の天ぷら	9:00	℃	仕上・仕込	:	℃	太郎
春巻き	目視確認	✓	仕上・仕込	:	℃	太郎
	10:15	85℃				
豚肉の黒酢炒め	目視確認	✓	仕上・仕込	:	℃	太郎
	10:30	95℃				
	:	℃	仕上・仕込	:	℃	
	目視確認	✓	仕上・仕込	:	℃	
	:	℃	仕上・仕込	:	℃	
	目視確認	✓	仕上・仕込	:	℃	
	:	℃	仕上・仕込	:	℃	
	目視確認	✓	仕上・仕込	:	℃	
	:	℃	仕上・仕込	:	℃	
	目視確認	✓	仕上・仕込	:	℃	

クレーム等の記録/衛生管理上の気付き

- ①ノロウイルス感染の可能性がある家族がいる旨、従業員より申し出。手洗いと消毒の徹底を指示。
- ②春子さんより、お腹を下しているとの連絡を受ける。出勤せず、病院で診察を受けるよう指示。

記入例

メニュー名	メニュー構成品	調理区分	調理カテゴリー	仕込み作業/繰り越しの有・無	完成品の保存区分
海老のマヨネーズ和え	単品(海老のマヨネーズ和え)	揚げ物	加熱温製品	なし	保存しない
海老のチリソース	単品(海老のチリソース)	炒め物	加熱温製品	なし	保存しない
焼き豚チャーシュー	単品(焼き豚チャーシュー)	焼き物	加熱温製品	タレ漬け作業/有	冷蔵
黒酢スプタ	単品(黒酢スプタ)	炒め物	加熱温製品	なし	保存しない
唐揚げのソース和え	単品(唐揚げのソース和え)	揚げ物	加熱温製品	なし	保存しない
彩コース	前菜6種盛り合わせ	非加熱	加熱済冷製品	個別に調理し、冷蔵管理/有	冷蔵
	蟹身のコーンスープ	汁物	加熱温製品	なし	保存しない
	春巻き	揚げ物	加熱温製品	なし	保存しない
	豚肉の黒酢炒め	炒め物	加熱温製品	なし	保存しない
	豆腐のミンチ蒸し	蒸し物	加熱温製品	なし	保存しない
	海老のチリソース	炒め物	加熱温製品	なし	保存しない
	ネギ生姜の和えソバ/焼飯	炒め物	加熱温製品	なし	保存しない
	杏仁豆腐	非加熱	加熱済冷製品	前日に調理し、冷却する/有	冷蔵
生活衛生営業HACCPガイドンス(中華料理店用メニュー調査表)を参照					

*メニュー名：メニューに記載されている商品名を記載してください

*調理区分：炒め物、揚げ物、蒸し物、焼き物、煮物、汁物、非加熱、非加熱、その他等の調理内容を入力して下さい

*調理カテゴリー：【加熱温製品】・・・加熱調理後、温かいまま提供するメニュー 【加熱済冷製品】・・・加熱調理後、一旦冷却し、冷たい状態で提供するメニュー
【加熱冷却温製品】・・・加熱調理後、一旦冷却し、提供する前に再度加熱して提供するメニュー 【非加熱品】・・・加熱調理を実施しないメニュー
【調理作業なし】・・・既製品をそのまま盛り付ける程度で提供するアイテム

*繰り越し/仕込み作業の有無：事前に仕込み作業が必要で、翌日に繰り越し使用する仕掛品の有無と仕掛品を記載して下さい

*完成品の保存区分：調理後に一定期間保存するアイテムの保存条件を記入して下さい

記入例

調理工程表

メニュー名		工程表No.	調理区分	調理カテゴリー	店名	会社名
海老のマヨネーズ和え		1	揚げ物	加熱温製品		
原材料		調理工程			提供状態	備考
No.		仕込み・前処理作業	加熱条件 (加熱条件/加熱時間/到達温度)	冷却条件 (冷却時間/冷却達成温度)	盛り付け/提供温度、等	
1	海老	事前に皮をむく/冷蔵保管	衣をつけ180℃で揚げる (浮上/衣の表面がきつね色)		マヨネーズ、コンデンスミルクを 混ぜ合わせ、揚げた海老と ピーナッツを加えてよく和え る レタスを敷いた皿に盛り付 け、レモンを添えて提供する	
2	ピーナッツ	常温保管				
3	マヨネーズ	開封後は冷蔵保管				
4	練乳	開封後は冷蔵保管				
5	サニーレタス	洗浄/カット/冷蔵保管				
6	レモン	洗浄/カット/冷蔵保管				
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
*調理手順解説						

生活衛生営業HACCPガイダンス(中華料理店用調理工程表)を参照

記入例

調理工程表

メニュー名		工程表No.	調理区分	調理カテゴリー	店名	会社名
彩コース		1	コースメニュー	加熱温製品		
原材料		調理工程			提供状態	備考
No.		仕込み・前処理作業	加熱条件 (加熱条件/加熱時間/到達温)	冷却条件 (冷却時間/冷却達成温度)	盛り付け/提供温度、等	
1	前菜6種盛り合わせ	事前に調理/冷蔵保管			皿に盛り付け提供	
2	蟹身のコーンスープ	仕込み作業あり	85°Cまで再加熱		器に盛り付け提供	
3	春巻き	仕込み作業あり/冷蔵保管	160°C ○分		皿に盛り付け提供	
4	豚肉の黒酢炒め	仕込み作業あり/冷蔵保管	加熱終了の目安:		皿に盛り付け提供	
5	豆腐のミンチ蒸し	仕込み作業あり/冷蔵保管	加熱終了の目安:		皿に盛り付け提供	
6	海老のチリソース	仕込み作業あり/冷蔵保管	加熱終了の目安:		皿に盛り付け提供	
7	ネギ生姜の和えソバ/焼飯	仕込み作業あり/冷蔵保管	加熱終了の目安:		皿に盛り付け提供	
8	杏仁豆腐	仕込み作業あり/冷蔵保管			器に盛り付け提供	
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
*調理手順解説						

生活衛生営業HACCPガイダンス(中華料理店用調理工程表)を参照

記入例

調理工程表

メニュー名		工程表No.	調理区分	調理カテゴリ	店名	会社名
蟹身のコンソープ		3	汁物	加熱冷却温製品		
原材料		調理工程			提供状態	備考
No.		仕込み・前処理作業	加熱条件 (加熱条件/加熱時間/到達温)	冷却条件 (冷却時間/冷却達成温度)	盛り付け/提供温度、等	
1	クリームコーン(缶詰)	開缶後冷蔵保管	クリームコーン及び同量の牛乳と水を入れ、トリガラスープの素を入れ温める 卵をといて加え、沸いてきたらゴマ油を加える (確実に沸いたことを確認)		器に盛り付け、蟹身を浮かべて提供	
2	牛乳	冷蔵保管				
3	水					
4	トリガラスープの素	常温保管				
5	卵	冷蔵保管				
6	ゴマ油	常温保管				
7	蟹身	解凍後、冷蔵保管				
8						
9						
10						
11						
12						
13	生活衛生営業HACCPガイダンス(中華料理店用調理工程表)を参照					
14						
15						
16						
17						
18						
*調理手順解説						

記入例

調理工程表

メニュー名		工程表No.	調理区分	調理カテゴリー	店名	会社名
春巻き		4	揚げ物	非加熱品		
原材料		調理工程			提供状態	備考
No.		仕込み・前処理作業	加熱条件 (加熱条件/加熱時間/到達温)	冷却条件 (冷却時間/冷却達成温度)	盛り付け/提供温度、等	
1	春巻きの皮	冷蔵保管	①フライパンに油、しょうがを入れ香りが出たらひき肉を炒める ②人参、たけのこを加え炒める ③しいたけ、にらを加えて炒める ④春雨と調味料(13~17)を加え水分を飛ばすように炒める ⑤水溶き片栗粉を加えとろみをつける	冷蔵庫で冷やす 10℃以下	具材を皮で包みます	冷蔵庫で保存 使用期限(加工日+〇日)
2	豚ひき肉	冷蔵保管				
3	春雨	春雨は水で戻し、適当な長さに切る				
4	人参	千切りにする				
5	たけのこ(水煮)	千切りにする				
6	干しいたけ	千切りにする				
7	にら	適当な長さに切る				
8	しょうが	みじん切りにする				
9	砂糖	常温保管				
10	醤油	常温保管				
11	紹興酒	常温保管				
12	みりん	常温保管				
13	ごま油	常温保管				
14	オイスターソース	常温保管				
15	中華だし	常温保管				
16	水					
17						
18						
*調理手順解説						

生活衛生営業HACCPガイドンス(中華料理店用調理工程表)を参照

記入例

調理工程表

メニュー名		工程表No.	調理区分	調理カテゴリー	店名	会社名		
豚肉の黒酢炒め		5	炒め物	加熱温製品				
原材料		調理工程			提供状態	備考		
No.		仕込み・前処理作業	加熱条件 (加熱条件/加熱時間/到達)	冷却条件 (冷却時間/冷却達成温度)	盛り付け/提供温度、等			
1	豚バラ肉	①豚バラ肉は1センチ角程度に切る ②ピーマンは種とワタを取り一口大に切る ③玉ねぎを5mmに切る ④人参の皮をむき半月切りにする ⑤酒、醤油、水溶き片栗粉と合わせて豚肉に揉みこむ	①フライパンにサラダ油を熱し、中火で豚バラ肉を両面しっかりと焼き一旦、取り出す ②フライパンにピーマン、人参、玉ねぎを加えて炒め、豚バラ肉を戻し入れて炒め合わせ、調味料(9~12)を加えさっと炒める ③水溶き片栗粉を加えとろみをつける 加熱終了の目安：		器に盛り付け提供			
2	酒							
3	醤油							
4	ピーマン							
5	玉ねぎ							
6	人参							
7	黒酢	常温保管						
8	砂糖	常温保管						
9	醤油	常温保管						
10	水							
11	片栗粉	水溶き片栗粉とする 冷蔵保管						
12	サラダ油							
13								
14								
15								
16								
17								
18								
*調理手順解説								

生活衛生営業HACCPガイダンス(中華料理店用調理工程表)を参照