

食品卫生管理文件

※此食品卫生管理文件,与厚生劳动省主页上登载的“面向小规模饮食店企业引入HACCP理念的卫生管理指南”的内容一致。

- 1 请定期修改“卫生管理计划”的内容,将最新版与“记录表”一起保存在方便使用的地方。
- 2 保健所要求的话,请同时出示“卫生管理计划”和“记录表”。

本设施按照该食品卫生管理文件的指示管理卫生。

= 设施信息 =	
店名	
店铺地址	
店主	
食品卫生负责人	

食品卫生管理文件的使用方法

① 了解风险 第 3 页

了解提供给顾客的食品潜藏的风险, 并考虑管理方法。

② 制订“卫生管理计划”

一般卫生管理的要点 第 4 页

卫生管理是整个经营过程中必要的基本措施。

- ① 确认接收原材料
- ② 确认冷藏、冷冻室内温度
- ③ 防止交叉污染和二次污染
- ④ 器具等的清洗、消毒
- ⑤ 洗手间的清洗、消毒
- ⑥ 管理店员的健康状况, 穿着干净的工作服
- ⑦ 确保勤洗手保持卫生

重要的管理要点 第 6 页

关于烹饪和提供餐饮应该注意的卫生管理事项。

- ① 确认食品的加热程度
- ② 确认食品的保管状况

③ 执行“卫生管理计划”

出现问题一定要向负责人汇报。

④ 记录在“记录表”上 附录“食品卫生管理文件(记录表)”

负责人每月至少检查记录1次, 发现问题及时改善。

⑤ 复查

提供食品存在的风险 (主要危害因素和管理条件) 事例

在食材和食材的处理工序中, 包含着导致食物中毒的“危害因素”。
因此, 要意识到将食材和食材的处理工序作为“重要管理项目”, 切实地进行卫生管理。

(食材) 食品群等	主要危害因素	危害因素的管理方法和管理条件
所有肉类	病原大肠杆菌, 沙门氏菌, 弯曲杆菌	75°C加热 1分钟 (中心) 以上
鸡蛋	沙门氏菌	70°C加热 1分钟 (中心) 以上
所有海鲜类	肠炎弧菌	60°C加热10分钟 (中心) 以上
双壳贝	诺罗病毒	85~90°C加热90秒 (中心) 以上
需要烹饪的食品	产气荚膜梭菌	如果食物烹调后需要长时间放置要冷藏, 供食用之前要彻底加热
生食海鲜类	异尖线虫	在-20°C以下冷冻24小时以上
	肠炎弧菌	保存在10°C以下 (最好在4°C以下)
需要冷藏的食品	所有微生物	保存在10°C以下
需要冷冻的食品	所有微生物	保存在-15°C以下 (或根据产品信息指示)
需要高温保管的食品	所有微生物	保存在65°C以上
手 指	所有微生物	彻底洗手、消毒
厨 具		彻底清洗、消毒

关于危险温度范围

- 细菌放在10°C到60°C的温度范围容易繁殖细菌。
- 食品放在这个温度范围内很危险。
- 需要冷却时, 短时间内通过该温度范围。

※参考基于法令的基准等制作

卫生管理计划①

- 检查执行确认的方法。(例: 退货)
- 执行方法与这里预先记载的方法不同的话, 在“其他”栏填写相应的方法。

1 一般卫生管理的要点(卫生管理是整个经营过程中必要的基本措施。)

管理项目	执 行 方 法		
	何时执行	如何执行	出现问题时的对策
①确认接收原材料	<input type="checkbox"/> 配送原材料时 <input type="checkbox"/> 其他 ()	<input type="checkbox"/> 确认外观、气味、包装、标识(期限、保存方法)、品温等。 <input type="checkbox"/> 其他()	<input type="checkbox"/> 退货 <input type="checkbox"/> 废弃 <input type="checkbox"/> 其他()
②确认冷藏、冷冻室内的温度	<input type="checkbox"/> 开店前 <input type="checkbox"/> 关店后 <input type="checkbox"/> 其他 ()	<input type="checkbox"/> 用温度计确认库内温度 (冷藏: 10°C以下, 冷冻: -15°C以下) <input type="checkbox"/> 其他()	<input type="checkbox"/> 通过确认设定温度和原因等进行改善 <input type="checkbox"/> 怀疑可能有故障时, 委托业者修理 <input type="checkbox"/> 超过适当温度时, 及时确认食材的状态 <input type="checkbox"/> 其他()
③防止交叉污染和二次污染	<input type="checkbox"/> 工作中 <input type="checkbox"/> 其他 ()	<input type="checkbox"/> 确认器具等的不同用途 <input type="checkbox"/> 处理生肉、生鱼等生鲜食材时, 每次使用都要清洗砧板、菜刀、碗等器具并消毒。 <input type="checkbox"/> 确认冰箱内的区域和保管状况 <input type="checkbox"/> 其他()	<input type="checkbox"/> 执行器具等的清洗、消毒 <input type="checkbox"/> 被污染的食材应废弃或加热使用 <input type="checkbox"/> 其他()
④器具等的清洗、消毒	<input type="checkbox"/> 使用前 <input type="checkbox"/> 每次使用的时候 <input type="checkbox"/> 使用后 <input type="checkbox"/> 其他 ()	<input type="checkbox"/> 清洗、消毒使用过的器具等 ※消毒方法遵循“器具、洗手间等消毒手册(第8页)” <input type="checkbox"/> 其他()	<input type="checkbox"/> 如果残留有污垢和洗涤剂, 要再次进行清洗、漂洗、消毒。 <input type="checkbox"/> 其他()
⑤洗手间的清洗、消毒	<input type="checkbox"/> 开店前 <input type="checkbox"/> 关店后 <input type="checkbox"/> 其他 ()	<input type="checkbox"/> 使用打扫洗手间专用的工作服、手套等进行清洗、消毒 <input type="checkbox"/> 对马桶、冲水杆、扶手、门把手等进行消毒 ※消毒方法遵循“器具、洗手间等消毒手册(第8页)” <input type="checkbox"/> 其他()	<input type="checkbox"/> 洗手间脏了要用洗涤剂清洗消毒 <input type="checkbox"/> 其他()

⑥管理店员的 健康状况、 穿着干净的 工作服等。	<input type="checkbox"/> 开店前 <input type="checkbox"/> 其他 ()	<input type="checkbox"/> 确认店员的身体状况(是否有腹泻、呕吐、发烧等) <input type="checkbox"/> 确认手上有无伤口 <input type="checkbox"/> 确认工作服等 ※遵循“从业人员卫生管理手册(第8页)” <input type="checkbox"/> 其他()	<input type="checkbox"/> 到医疗机构就诊,避免接触食品 <input type="checkbox"/> 护理伤口后戴上塑料手套 <input type="checkbox"/> 更换干净的工作服 <input type="checkbox"/> 其他()
⑦确保勤洗手保持 卫生	<input type="checkbox"/> 去洗手间后 <input type="checkbox"/> 进入烹饪设施前 <input type="checkbox"/> 装盘前 <input type="checkbox"/> 工作内容变更时 <input type="checkbox"/> 处理生肉或 生鱼后 <input type="checkbox"/> 触摸金钱后 <input type="checkbox"/> 清洁后 <input type="checkbox"/> 其他 ()	<input type="checkbox"/> 使用专用的洗手设备洗手,保持卫生 ※洗手要遵循“洗手手册(第8页)” <input type="checkbox"/> 其他()	<input type="checkbox"/> 如果洗手的方法和时机不合适,还要再 充分洗手 <input type="checkbox"/> 其他()
【追加项目】			

追加项目的事例

除管理项目①~⑦外,根据营业形态追加新项目时,填写在【追加项目】栏中。

设施设备的卫生管理(整理、整肃、清扫、清洗、消毒)	结合业务实际情况选择实施项目,在每天营业结束后执行
老鼠和昆虫对策	定期调查栖息状况,发现时有效驱除
废弃物的处理	营业结束后,扔垃圾,清扫周围

卫生管理计划②

- 将具有代表性的菜单按照“例”的形式分类填写。(※1)
- 检查执行的管理方法和确认方法。(例: 保存在冰箱中) (※2)
如果执行方法与这里预先记载的方法不同, 在“其他”栏里填写相应的方法。

2 重要管理要点 (具体规定了烹饪和提供食品的卫生管理方法)。

	分类	菜单		管理方法 ※2
		例子	代表性菜单 ※1	
第1组	非加热食物 (将冷藏食物直接提供给客人)	生鱼片、寿司鱼肉、凉豆腐、 酸甜咸菜、各种沙拉、纳豆 其他食品中的添加的材料: 白萝卜沫、葱、 咸笋、鱼糕		<input type="checkbox"/> 充分洗净蔬菜 <input type="checkbox"/> 保存在冰箱里 <input type="checkbox"/> 从冰箱里拿出来后马上提供给客人 <input type="checkbox"/> 采购的食材按照标记的储存方法储存 <input type="checkbox"/> 盛盘前充分洗手 <input type="checkbox"/> 请勿直接用手触摸食物盛盘 <input type="checkbox"/> 其他()
第2组	加热后立即提供给客人	肉食: 牛排、烤鸡串、姜味烤猪里脊 肉馅菜肴: 汉堡肉、饺子、烧麦、 圆白菜卷肉 炸食物: 炸鸡、天妇罗、 各种油炸食品(猪排、 炸肉饼、炸虾、炸牡蛎、 油炸饼)		● 确认是否充分加热的方法 <input type="checkbox"/> 用中心温度计确认 <input type="checkbox"/> 通过火势强度和判断 <input type="checkbox"/> 通过外观(外观、肉汁的颜色)和手感(弹力)判断 <input type="checkbox"/> 其他()
	加热后高温保存提供给客人的食物	烧烤物: 烤鱼 炒菜: 韭菜炒猪肝、清炒蔬菜、 清炒豆芽菜 清蒸: 鸡蛋羹		● 确认是否充分加热的方法 <input type="checkbox"/> 用中心温度计确认 <input type="checkbox"/> 通过火势强度和判断 <input type="checkbox"/> 通过外观(外观、肉汁的颜色)和手感(弹力)判断 <input type="checkbox"/> 其他() ● 确认保温状态的方法 <input type="checkbox"/> 通过温库房的温度来确认保温状态 <input type="checkbox"/> 通过外观(热气等)判断 <input type="checkbox"/> 其他()

第3组	加热后冷却, 再加热后重新提供给客人	咖喱、炖煮菜、汤类、酱汁、调料	<ul style="list-style-type: none"> ●确认加热和再加热是否充分的方法 <input type="checkbox"/>用中心温度计确认 <input type="checkbox"/>通过火势强度和时间判断 <input type="checkbox"/>通过外观 (外观、肉汁的颜色) 和手感 (弹力) 判断 <input type="checkbox"/>其他 () ●确认保冷的方法 <input type="checkbox"/>立刻冷却, 到提供给顾客前再加热时要存放在冰箱里 <input type="checkbox"/>确认冰箱的温度是否在10°C以下 <input type="checkbox"/>其他 ()
	加热后冷却在提供给顾客	叉烧 (烤猪肉) 土豆沙拉※ 煮鸡蛋、青菜、芝麻酱蔬菜 寿司鱼肉 (加热后的) ※包含像“土豆沙拉”一样非加热食材的话, 需要与“非加热食材”一样实施卫生监管。	<ul style="list-style-type: none"> ●确认是否充分加热的方法 <input type="checkbox"/>用中心温度计确认 <input type="checkbox"/>通过火势强度和时间判断 <input type="checkbox"/>通过外观 (外观、肉汁的颜色) 和手感 (弹力) 判断 <input type="checkbox"/>其他 () ●确认冷却的方法 <input type="checkbox"/>保存在冰箱里 <input type="checkbox"/>从冰箱里拿出来马上提供给顾客 <input type="checkbox"/>确认冰箱的温度是否在10°C以下 <input type="checkbox"/>其他 () ●盛盘 <input type="checkbox"/>盛盘前充分洗手 <input type="checkbox"/>请勿直接用手触摸食物盛盘 <input type="checkbox"/>其他 ()

出现问题时的应对方法

丢弃
 再加热
 第1组用于加热食材
 其他 ()

卫生管理手册

洗手手册

何时执行	①去洗手间之后、②进入厨房之间、③盛盘之前、④转变工作内容时、⑤处理生肉、生鱼后、⑥触摸金钱后、⑦打扫清洁后 等
洗手前的准备	摘下戒指和手表 ※洗手使用专用的洗手设备
洗手的方法	 <p>①涂好香皂手掌仔细揉搓 ②像拉伸手背一样揉搓 ③仔细地揉搓指尖和指甲之间 ④清洗手指间的位置 ⑤单手手掌握住另一只手的大拇指, 转动搓洗 ⑥不要忘记清洗手腕(①~⑥共需30秒左右) ⑦充分用水清洗(20秒左右) ⑧用一次性纸巾擦拭</p> <p>(①~⑦反复两次) ⑨需要时用酒精消毒</p>

工作人员的卫生管理手册

①身体不适(呕吐、腹泻、发烧等)	在医疗机构就诊就不参与接触食品的工作
②手指有伤	在处理好伤口后, 带塑料手套
③工作服脏了	换干净的你工作服

器具、洗手间等消毒手册

消毒剂的制作方法

①工作设施、设备、洗手间=使用次氯酸钠的0.02% (200ppm) 溶液, 让溶液充分渗入抹布后擦拭	将3ℓ水加入约10ml原液的比例混合
②器具=在次氯酸钠的0.02% (200ppm) 溶液中浸泡10分以上或在热水中煮沸5分钟	将3ℓ水加入约10ml原液的比例混合
③呕吐物=用次氯酸钠的0.1% (1000ppm) 溶液浸泡纸巾覆盖呕吐物	将3ℓ水加入约50ml原液的比例混合

※消毒剂的原液是6%的次氯酸钠溶液的情况下 ※按照各种商品的使用说明使用消毒剂