

食品衛生管理文件

※此食品衛生管理文件，與厚生勞動省主頁上登載的「面向小規模飲食店企業引入HACCP理念的衛生管理指南」的內容一致。

- 1 請定期修改「衛生管理計劃」的內容，將最新版與「記錄表」一起保存在方便使用的地方。
- 2 保健所要求的話，請同時出示「衛生管理計劃」和「記錄表」。

本設施按照該食品衛生管理文件的指示管理衛生。

= 設施信息 =	
店名	
店鋪地址	
店主	
食品衛生負責人	

食品衛生管理文件的使用方法

① 了解風險 第 3 頁

了解提供給顧客的食品潛藏的風險，並考慮管理方法。

② 製訂「衛生管理計劃」

一般衛生管理的要點 第 4 頁

衛生管理是整個經營過程中必要的基本措施。

- ① 確認接收原材料
- ② 確認冷藏、冷凍室內溫度
- ③ 防止交叉汙染和二次汙染
- ④ 器具等的清洗、消毒
- ⑤ 洗手間的清洗、消毒
- ⑥ 管理店員的健康狀況，穿著幹淨的工作服
- ⑦ 確保勤洗手保持衛生

重要的管理要點 第 6 頁

關於烹飪和提供餐飲應該註意的衛生管理事項。

- ① 確認食品的加熱程度
- ② 確認食品的保管狀況

③ 執行「衛生管理計劃」

出現問題一定要向負責人匯報。

④ 記錄在「記錄表」上 附錄「食品衛生管理文件 (記錄表)」

負責人每月至少檢查記錄1次，發現問題及時改善。

⑤ 復查

提供食品存在的風險 (主要危害因素和管理條件) 事例

在食材和食材的處理工序中，包含著導致食物中毒的「危害因素」。
因此，要意識到將食材和食材的處理工序作為「重要管理項目」，切實地進行衛生管理。

(食材) 食品群等	主要危害因素	危害因素的管理方法和管理條件
所有肉類	病原大腸桿菌，沙門氏菌，彎曲桿菌	75°C加熱 1分鐘 (中心) 以上
雞蛋	沙門氏菌	70°C加熱 1分鐘 (中心) 以上
所有海鮮類	腸炎弧菌	60°C加熱10分鐘 (中心) 以上
雙殼貝	諾羅病毒	85~90°C加熱90秒 (中心) 以上
需要烹飪的食品	產氣莢膜梭菌	如果食物烹調後需要長時間放置要冷藏，供食用之前要徹底加熱
生食海鮮類	異尖線蟲	在-20°C以下冷凍24小時以上
	腸炎弧菌	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
需要冷凍的食品	所有微生物	保存在-15°C以下 (或根據產品信息指示)
需要高溫保管的食品	所有微生物	保存在65°C以上
手 指	所有微生物	徹底洗手、消毒
廚 具		徹底清洗、消毒

關於危險溫度範圍

- 細菌放在10°C到60°C的溫度範圍容易繁殖細菌。
- 食品放在這個溫度範圍內很危險。
- 需要冷卻時，短時間內通過此溫度範圍。

※參考基於法令的基準等製作

衛生管理計劃①

- 檢查執行確認的方法。(例：退貨)
- 執行方法與這裏預先記載的方法不同的話，在「其他」欄填寫相應的方法。

1 一般衛生管理的要點 (衛生管理是整個經營過程中必要的基本措施。)

管理項目	執行方法		
	何時執行	如何執行	出現問題時的對策
① 確認接收原材料	<input type="checkbox"/> 配送原材料時 <input type="checkbox"/> 其他 ()	<input type="checkbox"/> 確認外觀、氣味、包裝、標識 (期限、保存方法)、品溫等。 <input type="checkbox"/> 其他 ()	<input type="checkbox"/> 退貨 <input type="checkbox"/> 廢棄 <input type="checkbox"/> 其他 ()
② 確認冷藏、冷凍室內的溫度	<input type="checkbox"/> 開店前 <input type="checkbox"/> 關店後 <input type="checkbox"/> 其他 ()	<input type="checkbox"/> 用溫度計確認庫內溫度 (冷藏：10°C以下，冷凍：-15°C以下) <input type="checkbox"/> 其他 ()	<input type="checkbox"/> 通過確認設定溫度和原因等進行改善 <input type="checkbox"/> 懷疑可能有故障時，委托業者修理 <input type="checkbox"/> 超過適當溫度時，及時確認食材的狀態 <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"/> 確認器具等的不同用途 <input type="checkbox"/> 處理生肉、生魚等生鮮食材時，每次使用都要清洗砧板、菜刀、碗等器具並消毒。 <input type="checkbox"/> 確認冰箱內的區域和保管狀況 <input type="checkbox"/> 其他 ()	<input type="checkbox"/> 執行器具等的清洗、消毒 <input type="checkbox"/> 被污染的食材應廢棄或加熱使用 <input type="checkbox"/> 其他 ()
④ 器具等的清洗、消毒	<input type="checkbox"/> 使用前 <input type="checkbox"/> 每次使用的時候 <input type="checkbox"/> 使用後 <input type="checkbox"/> 其他 ()	<input type="checkbox"/> 清洗、消毒使用過的器具等 ※消毒方法遵循「器具、洗手間等消毒手冊 (第8頁)」 <input type="checkbox"/> 其他 ()	<input type="checkbox"/> 如果殘留有污垢和洗滌劑，要再次進行清洗、漂洗、消毒。 <input type="checkbox"/> 其他 ()
⑤ 洗手間的清洗、消毒	<input type="checkbox"/> 開店前 <input type="checkbox"/> 關店後 <input type="checkbox"/> 其他 ()	<input type="checkbox"/> 使用打掃洗手間專用的工作服、手套等進行清洗、消毒 <input type="checkbox"/> 對馬桶、沖水桿、扶手、門把手等進行消毒 ※消毒方法遵循「器具、洗手間等消毒手冊 (第8頁)」 <input type="checkbox"/> 其他 ()	<input type="checkbox"/> 洗手間臟了要用洗滌劑清洗消毒 <input type="checkbox"/> 其他 ()

⑥管理店員的健康狀況、穿著乾淨的工作服等。	<input type="checkbox"/> 開店前 <input type="checkbox"/> 其他 ()	<input type="checkbox"/> 確認店員的身體狀況 (是否有腹瀉、嘔吐、發燒等) <input type="checkbox"/> 確認手上有無傷口 <input type="checkbox"/> 確認工作服等 ※遵循「從業人員衛生管理手冊 (第8頁)」 <input type="checkbox"/> 其他 ()	<input type="checkbox"/> 到醫療機構就診，避免接觸食品 <input type="checkbox"/> 護理傷口後戴上塑料手套 <input type="checkbox"/> 更換乾淨的工作服 <input type="checkbox"/> 其他 ()
⑦確保勤洗手保持衛生	<input type="checkbox"/> 去洗手間後 <input type="checkbox"/> 進入烹飪設施前 <input type="checkbox"/> 裝盤前 <input type="checkbox"/> 工作內容變更時 <input type="checkbox"/> 處理生肉或生魚後 <input type="checkbox"/> 觸摸金錢後 <input type="checkbox"/> 清潔後 <input type="checkbox"/> 其他 ()	<input type="checkbox"/> 使用專用的洗手設備洗手，保持衛生 ※洗手要遵循「洗手手冊 (第8頁)」 <input type="checkbox"/> 其他 ()	<input type="checkbox"/> 如果洗手的方法和時機不合適，還要再充分洗手 <input type="checkbox"/> 其他 ()
【追加項目】			

追加項目的事例

除管理項目①～⑦外，根據營業形態追加新項目時，填寫在【追加項目】欄中。

設施設備的衛生管理 (整理、整肅、清掃、清洗、消毒)	結合業務實際情況選擇實施項目，在每天營業結束後執行
老鼠和昆蟲對策	定期調查棲息狀況，發現時有效驅除
廢棄物的處理	營業結束後，扔垃圾，清掃周圍

衛生管理計劃②

- 將具有代表性的菜單按照「例」的形式分類填寫。(※1)
 - 檢查執行的管理方法和確認方法。(例: 保存在冰箱中) (※2)
- 如果執行方法與這裏預先記載的方法不同, 在「其他」欄裏填寫相應的方法。

2 重要的管理要點 (具體規定了烹飪和提供食品的衛生管理方法)。

	分類	菜單		管理方法 ※2
		例子	代表性菜單 ※1	
第1組	非加熱食物 (將冷藏食物直接提供給客人)	生魚片、壽司魚肉、涼豆腐、 酸甜鹹菜、各種沙拉、納豆 其他食品中的添加的材料: 白蘿蔔沫、蔥、 鹹筍、魚糕		<input type="checkbox"/> 充分洗淨蔬菜 <input type="checkbox"/> 保存在冰箱裏 <input type="checkbox"/> 從冰箱裏拿出來後馬上提供給客人 <input type="checkbox"/> 採購的食材按照標記的儲存方法儲存 <input type="checkbox"/> 盛盤前充分洗手 <input type="checkbox"/> 請勿直接用手觸摸食物盛盤 <input type="checkbox"/> 其他()
第2組	加熱後立刻提供給客人	肉食: 牛排、烤雞串、姜味烤豬裏脊 肉餡菜肴: 漢堡肉、餃子、燒麥、 高麗菜卷肉 炸食物: 炸雞、天婦羅、 各種油炸食品 (豬排、 炸肉餅、炸蝦、 炸牡蠣、油炸餅)		<input checked="" type="checkbox"/> 確認是否充分加熱的方法 <input type="checkbox"/> 用中心溫度計確認 <input type="checkbox"/> 通過火勢強度和時間判斷 <input type="checkbox"/> 通過外觀 (外觀、肉汁的顏色) 和手感 (彈力) 判斷 <input type="checkbox"/> 其他()
	加熱後 高溫保存提供給客人的食物	燒烤物: 烤魚 炒菜: 韭菜炒豬肝、清炒蔬菜、 清炒豆芽菜 清蒸: 雞蛋羹		<input checked="" type="checkbox"/> 確認是否充分加熱的方法 <input type="checkbox"/> 用中心溫度計確認 <input type="checkbox"/> 通過火勢強度和時間判斷 <input type="checkbox"/> 通過外觀 (外觀、肉汁的顏色) 和手感 (彈力) 判斷 <input type="checkbox"/> 其他() <input checked="" type="checkbox"/> 確認保溫狀態的方法 <input type="checkbox"/> 通過溫庫房的溫度來確認保溫狀態 <input type="checkbox"/> 通過外觀 (熱氣等) 判斷 <input type="checkbox"/> 其他()

衛生管理手冊

洗手手冊

何時執行	①去洗手間之後、②進入廚房之間、③盛盤之前、④轉變工作內容時、⑤處理生肉、生魚後、⑥觸摸金錢後、⑦打掃清潔後 等							
洗手前的準備	摘下戒指和手表							※洗手使用專用的洗手設備
洗手的方法								
	①塗好香皂手掌仔細揉搓	②像拉伸手背一樣揉搓	③仔細地揉搓指尖和指甲之間	④清洗手指間的位置	⑤單手手掌握住另一隻手的大拇指，轉動搓洗	⑥不要忘記清洗手腕 (①~⑥共需30秒左右)	⑦充分用水清洗 (20秒左右)	⑧用一次性紙巾擦拭
	(①~⑦反復兩次)							⑨需要時用酒精消毒

工作人員的衛生管理手冊

①身體不適 (嘔吐、腹瀉、發燒等)	在醫療機構就診就不參與接觸食品的工作
②手指有傷	在處理好傷口後，帶塑料手套
③工作服臟了	換乾淨的你工作服

器具、洗手間等消毒手冊

消毒劑的製作方法

①工作設施、設備、洗手間=使用次氯酸鈉的0.02% (200ppm) 溶液，讓溶液充分滲入抹布後擦拭	將3ℓ水加入約10ml原液的比例混合
②器具=在次氯酸鈉的0.02% (200ppm) 溶液中浸泡10分以上或在熱水中煮沸5分鐘	將3ℓ水加入約10ml原液的比例混合
③嘔吐物=用次氯酸鈉的0.1% (1000ppm) 溶液浸泡紙巾覆蓋嘔吐物	將3ℓ水加入約50ml原液的比例混合

※消毒劑的原液是6%的次氯酸鈉溶液的情況下 ※按照各種商品的使用說明使用消毒劑