

# 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 “記錄表”的保存期限為，從最後一次填寫之日起保存1年以上。  
請和“衛生管理計劃”一起保管在方便使用的地方。
- 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	





















































# 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