

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 “记录表”的保存期限为,从最后一次填写之日起保存1年以上。请和“卫生管理计划”一起保管在方便使用的地方。
- 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	

记录表

年 月份

负责人确认栏	印章
--------	----

		一般卫生管理的确认项目							重要管理的确认项目					输入人姓名		
		① 确认接收原材料	② 确认冰箱内的温度	② 确认冷冻冰柜内的温度	③ 防止交叉(二次)感染	④ 器具等的清洗、消毒	⑤ 洗手间的清洗、消毒	⑥ 工作人员的健康管理、穿着干净的工作服等	⑦ 确保勤洗手保持卫生		不加的热提供给顾客	加热后立即提供给顾客	加热后，高温储存再提供给顾客	加热后冷却，再提供给顾客	加热后冷却，再提供给顾客	
确认标准	外观、气味、商品温度、包装的状态等	10℃以下	-15℃以下	按照用途区分使用，冰箱内的区域划分等	使用后的器具等	扫除用的手套等、坐便等的消毒	干净的工作服	身体状况、手指的伤、触摸垃圾后等	去洗手间后、做饭前、触摸垃圾后等	是否正确执行下述操作					特别记录事项	
									洗手等	清洗、冷藏、加热	加热、高温储存	冷藏、再加热	加热、冷却、冷藏、洗手	加热、冷却、		
记载事例		○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×	○	×	○	○	○		
1	()															
2	()															
3	()															
4	()															
5	()															
6	()															

= 输入的注意事项 =

- 用○或×填写。
- ×的话, 在“特别记录事项”栏里填写相应理由和应对方法。

特别记录事项

- A在去洗手间后没有洗手, 立即让他去洗手 (○月○日)
- 汉堡肉的中间呈现红色, 再加热后提供给顾客 (○月○日)

记录表

年 月份

负责人确认栏	印章
--------	----

		一般卫生管理的确认项目							重要管理的确认项目					输入人姓名		
		① 确认接收原材料	② 确认冰箱内的温度	② 确认冷冻冰柜内的温度	③ 防止交叉(二次)感染	④ 器具等的清洗、消毒	⑤ 洗手间的清洗、消毒	⑥ 工作人员的健康管理、穿着干净的工作服等	⑦ 确保勤洗手保持卫生		不加的热提供给顾客	加热后立即提供给顾客	加热后，高温储存再提供给顾客	加热后冷却，再提供给顾客	加热后冷却，再提供给顾客	
确认标准	外观、气味、商品温度、包装的状态等	10°C 以下	-15°C 以下	按照用途区分使用，冰箱内的区域划分等	使用后的器具等	扫除用的手套等、坐便等的消毒	干净的工作服	身体状况、手指的伤、触摸垃圾后等	去洗手间后、做饭前、触摸垃圾后等	是否正确执行下述操作					特别记录事项	
									洗手等	清洗、冷藏、加热	加热、高温储存	冷藏、再加热	加热、冷却、冷藏、洗手	加热、冷却、		
记载事例		○	7°C	-20°C	○	○	○	○	×	○	×	○	○	○		
1	()															
2	()															
3	()															
4	()															
5	()															
6	()															

= 输入的注意事项 =

- 用○或×填写。
- ×的话, 在“特别记录事项”栏里填写相应理由和应对方法。

特别记录事项

- A在去洗手间后没有洗手, 立即让他去洗手 (○月○日)
- 汉堡肉的中间呈现红色, 再加热后提供给顾客 (○月○日)

记录表

年 月份

负责人确认栏 印章

		一般卫生管理的确认项目							重要管理的确认项目					输入人姓名		
		① 确认接收原材料	② 确认冰箱内的温度	② 确认冷冻冰柜内的温度	③ 防止交叉(二次)感染	④ 器具等的清洗、消毒	⑤ 洗手间的清洗、消毒	⑥ 工作人员的健康管理、穿着干净的工作服等	⑦ 确保勤洗手保持卫生		不加的热提供给顾客	加热后立即提供给顾客	加热后，高温储存再提供给顾客	加热后冷却，再提供给顾客	加热后冷却，再提供给顾客	
确认标准	外观、气味、商品温度、包装的状态等	10℃以下	-15℃以下	按照用途区分使用，冰箱内的区域划分等	使用后的器具等	扫除用的手套等、坐便等的消毒	干净的工作服	身体状况、手指的伤、触摸垃圾后等	去洗手间后、做饭前、触摸垃圾后等	是否正确执行下述操作					特别记录事项	
									洗手等	清洗、冷藏、加热	加热、高温储存	冷藏、再加热	加热、冷却、冷藏、洗手	加热、冷却、		
记载事例		○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×	○	×	○	○	○		
1	()															
2	()															
3	()															
4	()															
5	()															
6	()															

= 输入的注意事项 =

- 用○或×填写。
- ×的话, 在“特别记录事项”栏里填写相应理由和应对方法。

特别记录事项

- A在去洗手间后没有洗手, 立即让他去洗手 (○月○日)
- 汉堡肉的中间呈现红色, 再加热后提供给顾客 (○月○日)

记录表

年 月份

负责人确认栏 印章

		一般卫生管理的确认项目							重要管理的确认项目					输入人姓名		
		① 确认接收原材料	② 确认冰箱内的温度	② 确认冷冻冰柜内的温度	③ 防止交叉(二次)感染	④ 器具等的清洗、消毒	⑤ 洗手间的清洗、消毒	⑥ 工作人员的健康管理、穿着干净的工作服等	⑦ 确保勤洗手保持卫生		不加的热提供给顾客	加热后立即提供给顾客	加热后，高温储存再提供给顾客	加热后冷却，再提供给顾客	加热后冷却，再提供给顾客	
确认标准	外观、气味、商品温度、包装的状态等	10℃以下	-15℃以下	按照用途区分使用，冰箱内的区域划分等	使用后的器具等	扫除用的手套等、坐便等的消毒	干净的工作服	身体状况、手指的伤、触摸垃圾后等	去洗手间后、做饭前、触摸垃圾后等	是否正确执行下述操作					特别记录事项	
									洗手等	清洗、冷藏、加热	加热、高温储存	冷藏、再加热	加热、冷却、冷藏、洗手	加热、冷却、		
记载事例		○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×	○	×	○	○	○		
1	()															
2	()															
3	()															
4	()															
5	()															
6	()															

= 输入的注意事项 =

- 用○或×填写。
- ×的话, 在“特别记录事项”栏里填写相应理由和应对方法。

特别记录事项

- A在去洗手间后没有洗手, 立即让他去洗手 (○月○日)
- 汉堡肉的中间呈现红色, 再加热后提供给顾客 (○月○日)

记录表

年 月份

负责人确认栏	印章
--------	----

		一般卫生管理的确认项目							重要管理的确认项目					输入人姓名		
		① 确认接收原材料	② 确认冰箱内的温度	② 确认冷冻冰柜内的温度	③ 防止交叉(二次)感染	④ 器具等的清洗、消毒	⑤ 洗手间的清洗、消毒	⑥ 工作人员的健康管理、穿着干净的工作服等	⑦ 确保勤洗手保持卫生		不加的热提供给顾客	加热后立即提供给顾客	加热后，高温储存再提供给顾客	加热后冷却，再提供给顾客	加热后冷却，再提供给顾客	
确认标准	外观、气味、商品温度、包装的状态等	10°C 以下	-15°C 以下	按照用途区分使用，冰箱内的区域划分等	使用后的器具等	扫除用的手套等、坐便等的消毒	干净的工作服	身体状况、手指的伤、触摸垃圾后等	去洗手间后、做饭前、触摸垃圾后等	是否正确执行下述操作					特别记录事项	
									洗手等	清洗、冷藏、加热	加热、高温储存	冷藏、再加热	加热、冷却、冷藏、洗手	加热、冷却、		
记载事例		○	7°C	-20°C	○	○	○	○	×	○	×	○	○	○		<ul style="list-style-type: none"> ● A在去洗手间后没有洗手，立即让他去洗手 (○月○日) ● 汉堡肉的中间呈现红色，再加热后提供给顾客 (○月○日)
1	()															
2	()															
3	()															
4	()															
5	()															
6	()															

= 输入的注意事项 =

- 用○或×填写。
- ×的话, 在“特别记录事项”栏里填写相应理由和应对方法。

记录表

年 月份

负责人确认栏	印章
--------	----

		一般卫生管理的确认项目							重要管理的确认项目					输入人姓名		
		① 确认接收原材料	② 确认冰箱内的温度	② 确认冷冻冰柜内的温度	③ 防止交叉(二次)感染	④ 器具等的清洗、消毒	⑤ 洗手间的清洗、消毒	⑥ 工作人员的健康管理、穿着干净的工作服等	⑦ 确保勤洗手保持卫生		不加的热提供给顾客	加热后立即提供给顾客	加热后，高温储存再提供给顾客	加热后冷却，再提供给顾客	加热后冷却，再提供给顾客	
确认标准	外观、气味、商品温度、包装的状态等	10℃以下	-15℃以下	按照用途区分使用，冰箱内的区域划分等	使用后的器具等	扫除用的手套等、坐便等的消毒	干净的工作服	身体状况、手指的伤、触摸垃圾后等	去洗手间后、做饭前、触摸垃圾后等	是否正确执行下述操作					特别记录事项	
									洗手等	清洗、冷藏、加热	加热、高温储存	冷藏、再加热	加热、冷却、冷藏、洗手	加热、冷却、		
记载事例		○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×	○	×	○	○	○		
1	()															
2	()															
3	()															
4	()															
5	()															
6	()															

= 输入的注意事项 =

- 用○或×填写。
- ×的话, 在“特别记录事项”栏里填写相应理由和应对方法。

特别记录事项

- A在去洗手间后没有洗手, 立即让他去洗手 (○月○日)
- 汉堡肉的中间呈现红色, 再加热后提供给顾客 (○月○日)

记录表

年 月份

负责人确认栏	印章
--------	----

		一般卫生管理的确认项目							重要管理的确认项目					输入人姓名		
		① 确认接收原材料	② 确认冰箱内的温度	② 确认冷冻冰柜内的温度	③ 防止交叉(二次)感染	④ 器具等的清洗、消毒	⑤ 洗手间的清洗、消毒	⑥ 工作人员的健康管理、穿着干净的工作服等	⑦ 确保勤洗手保持卫生		不加的热提供给顾客	加热后立即提供给顾客	加热后，高温储存再提供给顾客	加热后冷却，再提供给顾客	加热后冷却，再提供给顾客	
确认标准	外观、气味、商品温度、包装的状态等	10℃以下	-15℃以下	按照用途区分使用，冰箱内的区域划分等	使用后的器具等	扫除用的手套等、坐便等的消毒	干净的工作服	身体状况、手指的伤、触摸垃圾后等	去洗手间后、做饭前、触摸垃圾后等	是否正确执行下述操作					特别记录事项	
									洗手等	清洗、冷藏、加热	加热、高温储存	冷藏、再加热	加热、冷却、冷藏、洗手	加热、冷却、		
记载事例		○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×	○	×	○	○	○		
1	()															
2	()															
3	()															
4	()															
5	()															
6	()															

= 输入的注意事项 =

- 用○或×填写。
- ×的话, 在“特别记录事项”栏里填写相应理由和应对方法。

特别记录事项

- A在去洗手间后没有洗手, 立即让他去洗手 (○月○日)
- 汉堡肉的中间呈现红色, 再加热后提供给顾客 (○月○日)

记录表

年 月份

负责人确认栏	印章
--------	----

		一般卫生管理的确认项目							重要管理的确认项目					输入人姓名		
		① 确认接收原材料	② 确认冰箱内的温度	② 确认冷冻冰柜内的温度	③ 防止交叉(二次)感染	④ 器具等的清洗、消毒	⑤ 洗手间的清洗、消毒	⑥ 工作人员的健康管理、穿着干净的工作服等	⑦ 确保勤洗手保持卫生		不加的热提供给顾客	加热后立即提供给顾客	加热后，高温储存再提供给顾客	加热后冷却，再提供给顾客	加热后冷却，再提供给顾客	
确认标准	外观、气味、商品温度、包装的状态等	10℃以下	-15℃以下	按照用途区分使用，冰箱内的区域划分等	使用后的器具等	扫除用的手套等、坐便等的消毒	干净的工作服	身体状况、手指的伤、触摸垃圾后等	去洗手间后、做饭前、触摸垃圾后等	是否正确执行下述操作					特别记录事项	
									洗手等	清洗、冷藏、加热	加热、高温储存	冷藏、再加热	加热、冷却、冷藏、洗手	加热、冷却、		
记载事例		○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×	○	×	○	○	○		
1	()															
2	()															
3	()															
4	()															
5	()															
6	()															

= 输入的注意事项 =

- 用○或×填写。
- ×的话, 在“特别记录事项”栏里填写相应理由和应对方法。

特别记录事项

- A在去洗手间后没有洗手, 立即让他去洗手 (○月○日)
- 汉堡肉的中间呈现红色, 再加热后提供给顾客 (○月○日)

记录表

年 月份

负责人确认栏	印章
--------	----

		一般卫生管理的确认项目							重要管理的确认项目					输入人姓名		
		① 确认接收原材料	② 确认冰箱内的温度	② 确认冷冻冰柜内的温度	③ 防止交叉(二次)感染	④ 器具等的清洗、消毒	⑤ 洗手间的清洗、消毒	⑥ 工作人员的健康管理、穿着干净的工作服等	⑦ 确保勤洗手保持卫生		不加的热提供给顾客	加热后立即提供给顾客	加热后，高温储存再提供给顾客	加热后冷却，再提供给顾客	加热后冷却，再提供给顾客	
确认标准	外观、气味、商品温度、包装的状态等	10℃以下	-15℃以下	按照用途区分使用，冰箱内的区域划分等	使用后的器具等	扫除用的手套等、坐便等的消毒	干净的工作服	身体状况、手指的伤、触摸垃圾后等	去洗手间后、做饭前、触摸垃圾后等	是否正执行下述操作					特别记录事项	
									洗手等	清洗、冷藏、加热	加热、高温储存	冷藏、再加热	加热、冷却、冷藏、洗手	加热、冷却、		
记载事例		○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×	○	×	○	○	○		
1	()															
2	()															
3	()															
4	()															
5	()															
6	()															

= 输入的注意事项 =

- 用○或×填写。
- ×的话, 在“特别记录事项”栏里填写相应理由和应对方法。

特别记录事项

- A在去洗手间后没有洗手, 立即让他去洗手 (○月○日)
- 汉堡肉的中间呈现红色, 再加热后提供给顾客 (○月○日)

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 style="text-align: center;">(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