

管理項目	いつ	どのように	問題があったとき
原材料の取り扱い	原材料納入時	外観、包装の状態、におい、表示期限、保存方法を確認する。	<ul style="list-style-type: none"> ・返品し、交換する。
		冷凍品は、溶けていないことを確認する。	
		納品チェックシートに記録する。	
冷蔵・冷凍庫の温度確認	始業前 業務終了後	温度計で庫内温度を確認する。冷蔵：10度以下 冷凍：-15度以下	<ul style="list-style-type: none"> ・異常の原因を確認、設定温度を再調整する。 ・継続して温度に異常がある場合は修理を依頼する。 ・庫内の食材は状態に応じて使用しない、または加熱して提供する。
		一年に一回温度計の較正を行う。 (別の温度計で測定)	
		温度記録表に記録する。	
交差汚染・二次汚染の防止	作業中	冷蔵庫内の保管の状態を確認する。	<ul style="list-style-type: none"> ・生肉などによる汚染があった場合は加熱して提供、または食材として使用しない。 ・消費・賞味期限を超えた食材は破棄する。
		まな板や包丁などの器具類は、用途別に使い分け、扱った都度に十分に洗浄し、消毒する。	
器具等の洗浄・消毒・殺菌	使用後	使用の都度、まな板、包丁、ボウルなどの器具類を洗浄し、消毒する。	<ul style="list-style-type: none"> ・使用時に汚れや洗剤などが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄、またはすすぎを行い、消毒する。
		「洗浄・消毒マニュアル」を順守する。	
トイレの洗浄・消毒	始業前	トイレ掃除用の作業着、手袋などを使用し、洗浄、消毒する。	<ul style="list-style-type: none"> ・業務中にトイレが汚れた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する。
		便座、水栓レバー、手摺り、ドアノブなどを入念に消毒する。	
		「トイレ清掃マニュアル」に従う。	
		トイレ清掃記録に記録する。	
従業員の健康管理・衛生的作業着の着用など	始業前 作業中	従業員の体調、手の傷の有無、着衣等の確認を行う。	<ul style="list-style-type: none"> ・下痢・嘔吐の症状がある場合は調理作業に従事させない。 ・手に傷がある場合は、耐水性の絆創膏をつけた上から手袋を着用させる。 ・汚れた作業着は交換させる。
		従事者健康・衛生記録に記録する。	
衛生的な手洗いの実施	トイレの後 調理施設に入る前 盛り付けの前 生肉や生魚を扱った後 金銭を触った後 清掃を行った後	衛生的な手洗いをを行う。	<ul style="list-style-type: none"> ・作業中に従業員が必要なタイミングで手を洗っていないことを確認した場合は、すぐに手洗いを行わせる。
		手洗いマニュアルを順守する。	