



利用者全員で安全衛生の徹底を

Cloudeats シェアキッチン衛生管理計画

管理項目	いつ	どのように	問題があったとき	
① 原材料の受入の確認	■原材料の納入時	■外観、におい、包装状態、表示(期限、保存方法)を確認 ■消費期限を適宜確認	使用しない	
② 庫内温度の確認(冷蔵庫、冷凍庫)	■始業前	■庫内温度を確認する(冷蔵:10℃以下、冷凍:-15℃以下)	■異常の原因を確認する ■担当者にLINE 指示に従う ■利用確認できるまで庫内にしまわず利用を停止	
③-1 交差汚染・二次汚染の防止	器具 ■作業中	■まな板、包丁、ボウル等の器具類は材料変更の都度洗浄 ■肉、魚などの生鮮(冷凍を含む)食材を扱った場合は、使用の都度、器具類を洗浄し消毒する	■使用時に毎回必ず洗剤で洗浄・消毒を実施する。器具類に汚れが残っていた場合は洗剤で再度洗浄し、消毒。ひどい場合は管理者に写真で連絡	
	食品 ■作業中	■冷蔵庫内では蓋やラップ等をして保管する ■冷蔵庫内は食材ごとに区分して保管する	■異常の原因を確認する ■担当者にLINE、製造・使用を停止する	
③-2 器具等の洗浄・消毒・殺菌	■使用後 ■終業後	■器具類を洗浄し、消毒する	■使用時に毎回必ず洗剤で洗浄・消毒を実施する。器具類に汚れが残っていた場合は洗剤で再度洗浄し、消毒。ひどい場合は管理者に写真で連絡	
③-3 トイレの消毒	■営業中	■退室した後は取っ手の消毒を行う。	■トイレが汚れていた場合は、洗剤で洗浄し、消毒する ■汚れていた場合管理者に状況をLINEで報告する。	
④-1 従業員の健康管理・衛生的作業着の着用等	■利用開始前	■体調(下痢、おう吐、発熱など)の申告を事前に行う ■手の傷の有無の確認を行う ■作業衣料。手袋など着衣の徹底を行う	■下痢、おう吐、発熱などの体調不良がある場合はキャンセルを行う。 ■少しでも異常を感じた場合は直ちに利用を中止して管理責任者にLINE。対応方法指示あるまで作業しない。	
④-2 手洗いの徹底	■トイレの後 ■調理場に入る前 ■盛り付けの前 ■作業内容変更時 ■肉や魚等を扱った後 ■金銭をさわった後 ■清掃を行った後 ■その他(適切な時)	■規則に従って手洗いを実施	■手洗いの方法やタイミングが不適切な場合は、適切な手洗いについて都度教育を実施。	
⑤	施設設備の衛生管理	■終業後	■施設設備の清掃を行う	■清掃不良を確認した場合は、再度清掃を行う
	そ族・昆虫対策	■都度	■駆除作業を実施する	■発生を認めた場合は駆除作業を実施し、原因を確認して必要な対策をとる
	廃棄物の取扱い	■終業後	■規則に従い廃棄物の管理状況を確認する	■ゴミ等が散乱していた場合は、周囲を清掃し、適切に管理

重要管理のポイント (調理や提供に関する衛生管理の具体的な方法)

- 代表的メニューを「例」のように分類し記入します。調理方法等の違いによって異なるグループに分類する場合があります。
- 実施する管理方法や確認方法をチェックします。(例 冷蔵庫で保管する)
- 確認方法がここにあらかじめ記載された方法と異なる場合は、「その他」欄にその方法を記入します。

分類	メニュー		確認方法	問題があったとき
	参考メニュー	代表的メニュー		
第1グループ 非加熱で提供	野菜サラダ、刺身、しめサバ、冷奴、大根おろし、薬味ネギ、ドリンク類、惣菜		<仕込み> <input type="checkbox"/> 野菜は十分に洗浄する <input type="checkbox"/> 作業前に十分に手洗いを <input type="checkbox"/> 素手で作業を行わず器具や手袋を使用する <input type="checkbox"/> 材料変更の度にまな板、器具の洗浄を徹底	<input type="checkbox"/> 廃棄する
			<保管・提供> <input type="checkbox"/> 冷蔵庫で保管し、出したらずに提供する <input type="checkbox"/> その他()	
第2グループ 加熱後直ちに提供	<焼き物>焼き鳥、焼き魚 豚肉の生姜焼き・ワッフル <揚げ物>唐揚げ、天ぷら、フライ類 <炒め物>チャーハン、野菜炒め、レバニラ炒め <蒸し物>茶碗蒸し、しゅうまい、じゃがバター		<十分な加熱の確認> <input type="checkbox"/> 量と火の強さ、加熱時間で確認する <input type="checkbox"/> 色、肉汁、触感で確認する	<input type="checkbox"/> 再加熱する <input type="checkbox"/> 廃棄する
			<保温状態の確認> <input type="checkbox"/> 湯気で確認する <input type="checkbox"/> 触ってみて確認する	
第3グループ 加熱後冷却し、再加熱して提供	カレー、スープ、たれ		<十分な加熱、再加熱の確認> <input type="checkbox"/> 火の強さと加熱時間で確認する <input type="checkbox"/> 色、触感、気泡、湯気で確認する	<input type="checkbox"/> 再加熱する <input type="checkbox"/> 廃棄する
			<冷却状態の確認> <input type="checkbox"/> 加熱後速やかに密閉し、冷蔵庫で保管する	
第3グループ 加熱後冷却して提供	ゆで卵、おひたし、マッシュドポテト、プリン、焼き菓子		<十分な加熱の確認> <input type="checkbox"/> 火の強さと加熱時間で確認する <input type="checkbox"/> 色、触感で確認する	<input type="checkbox"/> 再加熱する <input type="checkbox"/> 廃棄する
			<冷却状態の確認> <input type="checkbox"/> 加熱後速やかに冷却し、冷蔵庫で保管する	
			<提供> <input type="checkbox"/> 冷蔵庫で保管し、出したらずに提供する	

オプション	急速冷蔵・冷凍 真空包装 スチーム調理	オプション設備の利用	プラスチック 真空パック スチームコンベクション等の機器類 利用レクチャーを受けてから作業をした。
-------	---------------------------	------------	--

内容に変更があった場合は必ず再度申告をしてください。

販売するものに関しては当キッチン以外で自ら仕込んだモノ・調理したものの持ち込みしないこと(規約にて承認済)

記録用		新規 ・ 更新
	作成者氏名	計画作成日 年 月 日
	店舗・ブランド名	初回利用予定日 年 月 日