

お寿司屋さんのための衛生管理計画

【記入方法】

- (1) お店の代表的なメニューを「例」のように分類し記入する。
- (2) 実施する管理方法にチェックする。(例: 野菜は十分に洗浄)
- (3) 実施方法が記載されている方法と異なる場合は、「その他」欄に方法を記入する。

2 重要管理のポイント

	第1グループ		第2グループ	第3グループ
分類	非加熱のもの① (魚介類を生そのまま提供)	非加熱のもの② (冷蔵食品を冷たいまま提供)	加熱するもの (冷蔵品を加熱し、熱のまま提供)、 (加熱した後、高温保管を含む)	加熱後、冷却し再加熱するもの、 または、加熱後冷却するもの
メニュー	例: すしダネ(生)、刺身、 刺身料理 お店の代表的なメニュー	例: キュウリ、生野菜、 ワサビ、ガリ、ツマ お店の代表的なメニュー	例: 焼き魚、煮物、天ぷら、 味噌汁、茶わん蒸し お店の代表的なメニュー	例: タレ、アナゴ、玉子焼、カンピョウ、 エビ(茹で)、タコ(茹で)、すし飯 お店の代表的なメニュー
管理方法	<input type="checkbox"/> すしダネの魚介類は仕入れたら 冷蔵庫や冷凍庫にすぐにしまう <input type="checkbox"/> 魚介の鮮度をチェックする <input type="checkbox"/> 魚体を真水でよく洗う <input type="checkbox"/> 魚体を洗った水で 周囲や食品を汚染しない <input type="checkbox"/> 処理前の魚体を扱う器具と、 処理後の刺身・すしダネを扱う器具を わける <input type="checkbox"/> アニサキスを 目視確認で取り除く、 <input type="checkbox"/> 冷凍(-20℃24時間以上)で死滅させる <input type="checkbox"/> すしダネを切りつけたらタネケース にすぐに入れる <input type="checkbox"/> 保管温度をこまめにチェックする <input type="checkbox"/> 調理前・盛付前の十分な手洗い <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 表示の保存方法に従い冷蔵庫等で保管 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫から出したら速やかに提供 <input type="checkbox"/> 野菜は十分に洗浄 <input type="checkbox"/> 調理前・盛付前の十分な手洗い <input type="checkbox"/> その他 ()	<input checked="" type="checkbox"/> 加熱が十分できたことの確認 <input type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁の色など) <input type="checkbox"/> 触感(弾力) <input type="checkbox"/> 中心温度計で確認 <input type="checkbox"/> 火の強さと加熱時間 <input type="checkbox"/> その他 () <input checked="" type="checkbox"/> 保温状態の確認 <input type="checkbox"/> 見た目(湯気など) <input type="checkbox"/> 冷蔵庫・ウォーマーの温度確認 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input checked="" type="checkbox"/> 加熱及び再加熱が十分できたことの確認 <input type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁の色など) <input type="checkbox"/> 触感(弾力) <input type="checkbox"/> 中心温度計で確認 <input type="checkbox"/> 火の強さと加熱時間 <input type="checkbox"/> その他 () <input checked="" type="checkbox"/> 冷却・保冷の確認 <input type="checkbox"/> 速やかに冷却 <input type="checkbox"/> 提供時の再加熱まで 冷蔵庫で保管 <input type="checkbox"/> 盛付前の十分な手洗い <input type="checkbox"/> その他 ()