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 (魚介類を生のまま提供)	非加熱のもの② (冷蔵品を冷たいまま提供)	加熱し、熱いまま提供するもの 加熱後高温保管し、熱いまま提供するもの	加熱後冷却、再加熱し、提供するもの 加熱後冷却し、冷たいまま提供するもの
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	☐ 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 ☐ 魚介の鮮度をチェックする ☐ 魚体を真水でよく洗う ☐ 魚体を洗った水で 周囲や食品を汚染しない ☐ 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 ☐ アニサキスを 目視確認で取り除く、 ☐ 冷凍(-20℃24時間以上)で死滅させる ☐ すしダネを切りつけたらタネケース にすぐに入れる ☐ 保管温度をこまめにチェックする ☐ 調理前・盛付前の十分な手洗い ☐ その他 ()	☐ 表示の保存方法に従い冷蔵庫等で保管 ☐ 冷蔵庫から出したら速やかに提供 ☐ 野菜は十分に洗浄 ☐ 調理前・盛付前の十分な手洗い ☐ その他 ()	☒ 加熱が十分できたことの確認 ☐ 見た目(外観、肉汁の色など) ☐ 触感(弾力) ☐ 中心温度計で確認 ☐ 火の強さと加熱時間 ☐ その他 () ☒ 保温状態の確認 ☐ 見た目(湯気など) ☐ 冷蔵庫・ウォーマーの温度確認 ☐ その他 ()	☒ 加熱及び再加熱が十分できたことの確認 ☐ 見た目(外観、肉汁の色など) ☐ 触感(弾力) ☐ 中心温度計で確認 ☐ 火の強さと加熱時間 ☐ その他 () ☒ 冷却・保冷の確認 ☐ 速やかに冷却 ☐ 提供時の再加熱まで 冷蔵庫で保管 ☐ 盛付前の十分な手洗い ☐ その他 ()
あった場合	☐ 提供しない ☐ 加熱用に使用する ☐ その他 ()	☐ 提供しない ☐ 加熱用に使用する ☐ その他 ()	☐ 提供しない ☐ 再加熱する ☐ その他 ()	☐ 提供しない ☐ 再加熱する ☐ その他 ()