

飲食店向け 衛生管理計画書作成支援

作業量が多く
人手が無い!

HACCPの正解が
分からない・
自信が無い...

何からスタート
すれば良いの...???

一般飲食店 & 多店舗展開する外食事業者様を

upr が支援します!

ポイント1 衛生管理計画策定を支援

ポイント2 各社のメニューや衛生管理レベルに合わせてカスタマイズ

ポイント3 お客様の負担が少なく作成可能

衛生管理計画書作成フロー

1 方針の策定

1. 衛生マニュアル、調理マニュアルの確認
2. 衛生管理方針の確認

2 現状のプロセス把握

3. 調理プロセスの把握
4. フローダイアグラム策定

3 プロセス評価

5. 調理マニュアルの加熱・冷却工程の妥当性評価
6. 調理プロセスの衛生管理項目の確認

4 衛生管理計画書案の作成

7. その他運用ルールの確認、策定
8. 衛生管理計画書案の作成

衛生管理計画書案に含まれるドキュメント ※一例

作業量の多い文書化はお任せください！

一般衛生管理の 確認リスト

(4) 一般衛生管理の確認

項目	チェック欄
1 食品衛生責任者の設置	
(ア) 施設(店舗)ごとに食品衛生責任者が1名以上いるか	<input type="checkbox"/>
(イ) 食品衛生責任者のプレートを掲示しているか	<input type="checkbox"/>
(ウ) 食品衛生責任者は定期的に講習を受けているか	<input type="checkbox"/>
2 施設・設備の設計と管理	
(ア) 飲食店営業の許可申請で要求される施設基準を満たしているか	<input type="checkbox"/>
① 食品・食器・調理器具を洗浄する設備はあるか	<input type="checkbox"/>
② 2層以上の洗浄槽があるか	<input type="checkbox"/>
③ 給湯設備はあるか	<input type="checkbox"/>
④ 給排水設備の点検・メンテナンスのルールはあるか	<input type="checkbox"/>
⑤ 食品等を衛生的に保管する専用設備(冷凍冷蔵庫等)はあるか	<input type="checkbox"/>
⑥ 空調・換気等、室内環境の清掃維持のルールはあるか	<input type="checkbox"/>
(イ) 調理場の床や壁の温度ルールがあるか(汚秽にたい 清潔しやさい等)	<input type="checkbox"/>
(ウ) 調理場の照度(総量:300lx以上)基準があるか	<input type="checkbox"/>
(エ) 調理場の中で破損した施設や設備の修理・交換ルールがあるか	<input type="checkbox"/>

メニューの分類表

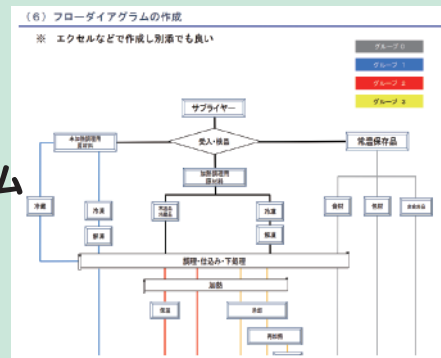
(5) マニュアルの確認とメニューの分類

※ エクセルなどで作成し別添でもよい

(分類表例)

	グループ0	グループ1	グループ2	グループ3
とんかつ 定義		千切りキャベツ 漬物	とんかつ (トンカツ仕立) 白飯 みそ汁	
ざるそば	湯呑	わきび 餅のきり		そば つ汁
親子丼		三つ煮	親子丼具 (鶏肉) (玉ねぎ) (たまご)	刺した
対象			口飯 白飯 白身魚式 なす天 しいとう煮揚げ	天つゆ

フローダイアグラム



調理プロセスごとの 衛生管理リスト

調理プロセスの衛生管理項目の確認

1. 原材料の受け入れ

対象グループ: グループ0, グループ1, グループ2, グループ3

衛生管理項目: 1.1 サプライヤーの選定

なぜ? レンズに顕微鏡で確認した原材料の仕様がわかるものについてはその仕様を満たすためにサプライヤーを選定する。これにより店舗にリスクをできるだけ持ち込まないことができ、店舗の管理負担を軽減化できる。

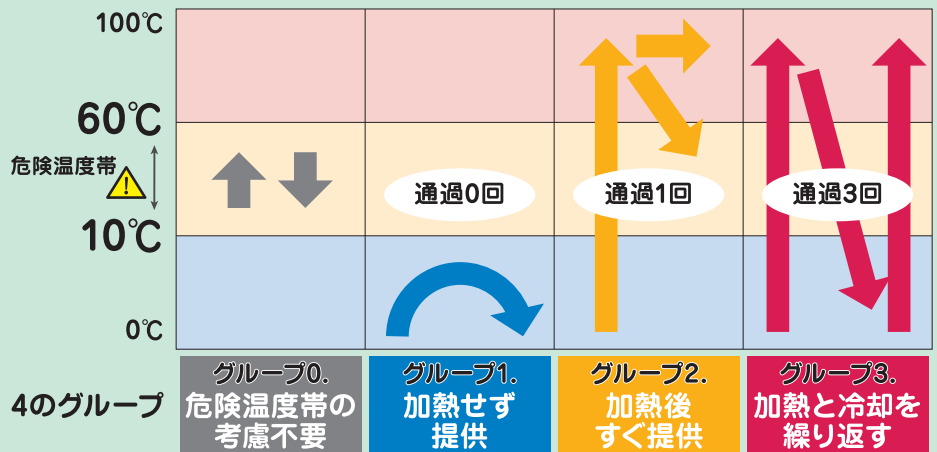
チェック項目

原材料の仕様として加熱、冷却、冷蔵、凍結などの加工手段や衛生管理基準(特にアレルギー関係)を要求した上で、それを遵守できることを現地確認等を行った上で、サプライヤーを選定する

しかし、店舗でサプライヤーが提供する原材料が上記に以下にサプライヤー及びその認定基準を記入する

メニューのグルーピングのポイント

一つひとつのメニューに対して、
**危険温度帯の
通過回数**による
グルーピングが必要です



自信がない、作業量が多いといった場合は **UPR** にお任せください!



たとえば鍋料理はグループが異なる場合があります。
冷たいまま提供しお客様が加熱する場合・・・**グループ1**
加熱した完成品を提供する場合・・・**グループ2**
こんなときどうしたらいいの? といった疑問にもお答えします。

UPR ユーピーアール株式会社

〒100-0011 東京都千代田区内幸町1-3-2 内幸町東急ビル12F
TEL:03-3593-1721 FAX:03-3593-3018
URL: <https://www.upr-net.co.jp>
E-mail: mail@upr-net.co.jp

お問い合わせ