

## Rencana manajemen sanitasi untuk restoran

Poin penting manajemen sanitasi yang baik		
①	Periksa bahan baku yang diterima	Kapan Saat menerima bahan baku • Lainnya ( )
		Bagaimana
		Saat ada masalah
②	Periksa suhu internal lemari penyimpanan (lemari pendingin/lemari pembeku)	Kapan Sebelum mulai bekerja/saat bekerja/setelah bekerja /Lainnya ( )
		Bagaimana
		Saat ada masalah
③-1	Mencegah kontaminasi silang dan kontaminasi sekunder	Kapan Sebelum mulai bekerja/saat bekerja/setelah bekerja /Lainnya ( )
		Bagaimana
		Saat ada masalah
③-2	Pembersihan, desinfeksi, sterilisasi peralatan, dll.	Kapan Sebelum mulai bekerja/setelah digunakan/setelah bekerja/Lainnya ( )
		Bagaimana
		Saat ada masalah
③-3	Membersihkan dan mendisinfeksi toilet	Kapan Sebelum mulai bekerja/saat bekerja/setelah bekerja /Lainnya ( )
		Bagaimana
		Saat ada masalah
④-1	Manajemen kesehatan karyawan, dll.	Kapan Sebelum mulai bekerja/selama bekerja/ Lainnya ( )
		Bagaimana
		Saat ada masalah
④-2	Mencuci tangan	Kapan Setelah ke toilet/Sebelum memasuki fasilitas memasak/Sebelum menata makanan/Saat mengubah isi pekerjaan/Setelah menangani daging mentah, ikan mentah, dll./Setelah menyentuh uang/Setelah melakukan pembersihan/Lainnya ( )
		Bagaimana
		Saat ada masalah

⑤Poin penting pada pengendalian kritis				
	Klasifikasi	Menu	Metode pemeriksaan	Saat ada masalah
Kelompok ke-1	Makanan yang tidak dipanaskan (makanan yang didinginkan yang disajikan dingin)			
	Makanan yang dipanaskan (dipanaskan dan disajikan panas)			
Kelompok ke-2	Setelah dipanaskan disimpan pada suhu tinggi, dan disajikan panas			
	Makanan yang didinginkan setelah dipanaskan (Setelah dipanaskan, didinginkan, kemudian dipanaskan kembali dan disajikan panas)			
Kelompok ke-3	(Setelah dipanaskan didinginkan, dan disajikan dingin)			

Tanda tangan pembuat

Tanggal pembuatan  
(dd,mm,yy)

Tanggal pembuatan(mm,yy)

Catatan kinerja manajemen sanitasi yang baik

Klasifikasi	① Periksa bahan baku yang diterima	② Periksa suhu internal lemari penyimpanan Lemari pendingin/lemari pembeku (°C)	③- 1 Mencegah kontaminasi silang dan kontaminasi sekunder	③- 2 Pembersihan, desinfeksi, sterilisasi peralatan, dll.	③- 3 Membersihkan dan mendisinfeksi toilet	④- 1 Manajemen kesehatan karyawan	④- 2 Mencuci tangan	Diperiksa setiap hari	特記事項	Pemeriksa
1	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
4	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
6	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
8	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
13	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
14	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

Klasifikasi	① Periksa bahan baku yang diterima	② Periksa suhu internal lemari penyimpanan Lemari pendingin/lemari pembeku (°C)	③-1 Mencegah kontaminasi silang dan kontaminasi sekunder	③-2 Pembersihan, desinfeksi, sterilisasi peralatan, dll.	③-3 Membersihkan dan mendisinfeksi toilet	④-1 Manajemen kesehatan karyawan	④-2 Mencuci tangan	Diperiksa setiap hari	特記事項	確認者
16	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

Tanggal pembuatan(mm,yy)

## Catatan kinerja pengendalian kritis

Klasifikasi	Makanan yang tidak dipanaskan (makanan yang didinginkan yang disajikan dingin)	Makanan yang dipanaskan (dipanaskan dan disajikan panas)	(Setelah dipanaskan, disimpan pada suhu tinggi, dan disajikan)	Makanan yang dipanaskan lalu didinginkan (setelah dipanaskan, didinginkan, kemudian dipanaskan kembali, dan disajikan panas)	(Setelah dipanaskan, didinginkan dan disajikan dingin)	Diperiksa setiap hari	Catatan	Pemeriksa
M e n u								
1	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
4	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
6	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
8	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
13	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

Klasifikasi	Makanan yang tidak dipanaskan (makanan yang didinginkan yang disajikan dingin)	Makanan yang dipanaskan (dipanaskan dan disajikan panas)	(Setelah dipanaskan, disimpan pada suhu tinggi, dan disajikan)	Makanan yang dipanaskan lalu didinginkan (setelah dipanaskan, didinginkan, kemudian dipanaskan kembali, dan disajikan panas)	(Setelah dipanaskan, didinginkan dan disajikan dingin)	日々チェック	Catatan	Pemeriksa
14	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
16	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			