

## Plano ng Pamamahala sa Kalinisan para sa Restawran

Mga Punto sa Karaniwang Pamamahala sa Kalinisan		
①	Pagtiyak ng pagtanggap ng hilaw na materyales	Kailan Sa oras ng paghahatid ng hilaw na materyales / Iba pa ( )
		Paano
		Kapag nagkaprobl ema
②	Pagtiyak ng temperatura sa loob (ng refrigerator at freezer)	Kailan Bago magsimula ng trabaho / Habang nagtatrabaho / Pagkatapos ng trabaho / Iba pa ( )
		Paano
		Kapag nagkaprobl ema
③-1	Pag-iwas sa cross-contamination at secondary contamination	Kailan Bago magsimula ng trabaho / Habang nagtatrabaho / Pagkatapos ng trabaho / Iba pa ( )
		Paano
		Kapag nagkaprobl ema
③-2	Paglilinis, pagdisimpekta at pag-isterilisa ng mga kagamitan atbp.	Kailan Bago magsimula ng trabaho / Pagkatapos gamitin / Pagkatapos ng trabaho / Iba pa ( )
		Paano
		Kapag nagkaprobl ema
③-3	Paglilinis at pagdisimpekta ng kasilyas	Kailan Bago magsimula ng trabaho / Habang nagtatrabaho / Pagkatapos ng trabaho / Iba pa ( )
		Paano
		Kapag nagkaprobl ema
④-1	Pangangasiwa sa kalusugan ng mga empleyado atbp.	Kailan Bago magsimula ng trabaho / Habang nagtatrabaho / Iba pa ( )
		Paano
		Kapag nagkaprobl ema
④-2	Pagsasagawa ng paghuhugas ng kamay	Kailan Bago pumasok sa pasilidad ng pagluluto / Bago pumasok sa pasilidad ng pagluluto / Bago ihain / Sa oras ng pagbabago ng gagawing trabaho / Pagkatapos mag-handle ng hilaw na karne, hilaw na isda atbp. / Pagkatapos humawak ng pera / Pagkatapos maglinis / Iba pa ( )
		Paano
		Kapag nagkaprobl ema

⑤ Mga Punto sa Kritikal na Pagkontrol				
	Kategorya	Menu	Paraan ng pag-check	Kapag nagkaproblema
Ika-1 Grupo	Hindi pinapainit (isinisilbi nang malamig ang pagkaing refrigerated)			
Ika-2 Grupo	Pinapainit (pinapainit, at isinisilbi nang mainit)			
	(Itinatabi sa mataas na temperatura pagkatapos painitin, at isinisilbi nang mainit)			
Ika-3 Grupo	Inirefrigerate pagkatapos painitin (Inirefrigerate pagkatapos painitin, muling pinapainit, at isinisilbi nang mainit)			
	(Inirefrigerate pagkatapos painitin, at isinisilbi nang malamig)			

Pirma ng taong lumikha nito

Petsa kung kailan nilikha  
(dd,mm,yy)

Petsa kung kailan nilikha(mm,yy)

## Pagtatala ng Pagganap ng Karaniwang Pamamahala sa Kalinisan

Kategorya	① Pagtiyak ng pagtanggap ng hilaw na materyales	② Pagtiyak ng temperatura sa loob ng refrigerator at freezer (°C)	③ – 1 Pag-iwas sa cross-contamination at secondary contamination	③ – 2 Paglilinis, pagdisimpekta at pag-sterilisa ng mga kagamitan atbp.	③ – 3 Paglilinis at pagdisimpekta ng kasilyas	④ – 1 Pangangasiwa sa kalusugan ng mga empleyado	④ – 2 Pagsasagawa ng paghuhugas ng kamay	Araw-araw na check	Natatanging tala	Taong tumiyak
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			

Kategorya	① Pagtiyak ng pagtanggap ng hilaw na materyales	② Pagtiyak ng temperatura sa loob ng refrigerator at freezer (°C)	③-1 Pag-iwas sa cross-contamination at secondary contamination	③-2 Paglilinis, pagdisimpekta at pag-sterilisa ng mga kagamitan atbp.	③-3 Paglilinis at pagdisimpekta ng kasilyas	④-1 Pangangasiwa sa kalusugan ng mga empleyado	④-2 Pagsasagawa ng paghuhugas ng kamay	Araw-araw na check	Natatanging tala	Taong tumiyak
16日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

Petsa kung kailan nilikha(mm,yy)

## Pagtatala ng Pagganap ng Kritikal na Pagkontrol

Kategorya	Hindi pinapainit (isinisilbi nang malamig ang pagkaing refrigerated)	Pinapainit (pinapainit, at isinisilbi nang mainit)	(Pagkatapos painitin, itinatabi sa mataas na temperatura, at isinisilbi nang mainit)	Inire-refrigerate pagkatapos painitin (pagkatapos painitin, inire-refrigerate, muling pinapainit, at isinisilbi nang mainit)	(Pagkatapos painitin, inire-refrigerate, at isinisilbi nang malamig)	Araw-araw na check	Natatanging tala	Taong tumiyak
Menu								
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			

Kateg orya	Hindi pinapainit (isinisilbi nang malamig ang pagkaing refrigerated)	Pinapainit (pinapainit, at isinisilbi nang mainit)	(Pagkatapos painitin, itinatabi sa mataas na temperatura, at isinisilbi nang mainit)	Inire-refrigerate pagkatapos painitin (pagkatapos painitin, inire-refrigerate, muling pinapainit, at isinisilbi nang mainit)	(Pagkatapos painitin, inire- refrigerate, at isinisilbi nang malamig)	Araw- araw na check	Natatanging tala	Taong tumiyak
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			