

Kế hoạch quản lý vệ sinh tại cửa hàng

Các điểm trọng yếu trong quản lý vệ sinh chung		
①	Kiểm tra việc tiếp nhận nguyên vật liệu	Khi nào Khi giao nguyên vật liệu • Khác ()
		Như thế nào ○
		Như thế nào ○
②	Kiểm tra nhiệt độ trong kho (tủ lạnh, tủ đông)	Khi nào Trước khi bắt đầu công việc - Trong quá trình làm việc - Sau khi kết thúc công việc • Khác ()
		Như thế nào ○
		Như thế nào ○
③-1	Phòng tránh nhiễm khuẩn chéo và nhiễm khuẩn thứ cấp	Khi nào Trước khi bắt đầu công việc - Trong quá trình làm việc - Sau khi kết thúc công việc • Khác ()
		Như thế nào ○
		Như thế nào ○
③-2	Vệ sinh, khử trùng, sát khuẩn dụng cụ, v.v...	Khi nào Trước khi bắt đầu công việc - Sau khi sử dụng - Sau khi kết thúc công việc • Khác ()
		Như thế nào ○
		Như thế nào ○
③-3	Dọn dẹp và khử trùng nhà vệ sinh	Khi nào Trước khi bắt đầu công việc - Trong quá trình làm việc - Sau khi kết thúc công việc • Khác ()
		Như thế nào ○
		Như thế nào ○
④-1	Chăm sóc sức khỏe của nhân viên, v.v...	Khi nào Trước khi bắt đầu công việc - Trong quá trình làm việc - Khác • Khác ()
		Như thế nào ○
		Như thế nào ○
④-2	Thực hiện rửa tay	Khi nào Sau khi đi vệ sinh, Trước khi vào khu vực chế biến, Trước khi trình bày món ăn, Khi thay đổi nội dung công việc, Sau khi xử lý thịt, cá tươi sống, v.v..., Sau khi chạm vào tiền, Sau khi dọn dẹp vệ sinh • Khác ()
		Như thế nào ○
		Như thế nào ○

⑤ Điểm quản lý trọng yếu				
	Phân loại	Menu	Phương pháp kiểm tra	Khi có vấn đề
Nhóm 1	Món ăn không làm nóng (mang ra phục vụ khi món ăn còn lạnh)			
Nhóm 2	Món ăn được làm nóng (làm nóng, được phục vụ khi còn nóng)			
	(Sau khi nấu chín, bảo quản ở nhiệt độ cao, mang ra phục vụ khi còn nóng)			
Nhóm 3	Món ăn được làm lạnh sau khi nấu chín (Sau khi nấu chín, làm lạnh, hâm nóng lại và phục vụ khi còn nóng)			
	(Sau khi nấu chín, làm lạnh, mang ra phục vụ khi còn lạnh)			

Chữ ký người soạn thảo

Ngày soạn thảo
(dd/mm/yy)

Ngày soạn thảo(mm/yy)

Ghi chép kết quả quản lý vệ sinh chung

Phân loại	① Kiểm tra việc tiếp nhận nguy ên vật liệu	② Kiểm tra nhiệt độ trong kho Tủ lạnh, tủ đông (°C)	③ – 1 Phòng tránh nhiễm khuẩn chéo và nhiễm khuẩn thứ cấp	③ – 2 Vệ sinh, khử trùng, sát khuẩn dụng cụ, v.v...	③ – 3 Dọn dẹp v à khử trù ng nhà vệ sinh	④ – 1 Chăm sóc sức khỏe của nhân viên	④ – 2 Thực hiện rửa tay	Kiểm tra hàng ngày	Mục ghi chú đặc biệt	Người kiểm tra
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			

Phân loại	① Kiểm tra việc tiếp nhận nguy ên vật liệu	② Kiểm tra nhiệt độ trong kho Tủ lạnh, tủ đông (°C)	③ – 1 Phòng tránh nhiễm khuẩn chéo và nhiễm khuẩn thứ cấp	③ – 2 Vệ sinh, khử trùng, sát khuẩn dụng cụ, v.v...	③ – 3 Dọn dẹp và khử trùng nhà vệ sinh	④ – 1 Chăm sóc sức khỏe của nhân viên	④ – 2 Thực hiện rửa tay	Kiểm tra hàng ngày	Mục ghi chú đặc biệt	Người kiểm tra
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			

Ngày soạn thảo(mm/yy)

Ghi chép kết quả quản lý quan trọng

Phân loại	Món ăn không làm nóng (mang ra phục vụ khi món ăn còn lạnh)	Món ăn được làm nóng (làm nóng, được phục vụ khi còn nóng)	(Sau khi nấu chín, bảo quản ở nhiệt độ cao, mang ra phục vụ khi còn nóng)	Món ăn được làm lạnh sau khi nấu chín (sau khi nấu chín, làm lạnh, hâm nóng lại và mang ra phục vụ khi còn nóng)	(Sau khi nấu chín, làm lạnh, mang ra phục vụ khi còn lạnh)	Kiểm tra hàng ngày	Mục ghi chú đặc biệt	Người kiểm tra
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			

Phân loại	Món ăn không làm nóng (mang ra phục vụ khi món ăn còn lạnh)	Món ăn được làm nóng (làm nóng, được phục vụ khi còn nóng)	(Sau khi nấu chín, bảo quản ở nhiệt độ cao, mang ra phục vụ khi còn nóng)	Món ăn được làm lạnh sau khi nấu chín (sau khi nấu chín, làm lạnh, hâm nóng lại và mang ra phục vụ khi còn nóng)	(Sau khi nấu chín, làm lạnh, mang ra phục vụ khi còn lạnh)	Kiểm tra hằng ngày	Mục ghi chú đặc biệt	Người kiểm tra
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			