

表2 衛生計画（HACCP（ハサップ）の考え方を取り入れた食品衛生管理の手引き（飲食店編）,p.28, 2017.04発行）

- **基本事項（各自治体の飲食店営業許可申請時に求められる事項：管理運営基準など）**
- **原料の受け入れ（原材料の納入に際し、外観、におい、包装の状態、表示（期限、保存方法）を確認）**
- **冷蔵・冷凍庫（冷蔵庫、冷凍庫の温度を確認）**
- **器具等の管理（シンク、器具の洗浄、消毒の確認）**
- **従業員の健康管理（調理従事者の健康チェック）**
- **トイレの清掃（トイレの清掃の確認）**
- **手洗い（調理前、トイレの後の手洗い）**