**レストラン向け SOP テンプレート **

レストラン向け標準運用手順

組織/団体名

番地

市区町村、都道府県、郵便番号

webaddress.com

バージョン 0.0.0

00/00/0000

担当部署

| バージョン履歴 |
| --- |
| バージョン番号 |  | 現行バージョンの日付 |  |
| **発効日** |  | **有効期限** |  |
| **担当者** |  | **署名** |  |
| **作成者** |  | **承認者** |  |

**レビュー手順**

標準運用手順のレビューと更新を行う頻度と、担当者を列挙します。

|  |
| --- |
|  |

**目的**

標準運用手順の目的は？食品の製造と調理を安全に行う、など。

|  |
| --- |
|  |

**範囲**

この手順は、食品の取り扱い、調理、配膳を行うすべての人に適用されます。

**手順**

以下の各トピックについて、組織が実行する手順を、順を追って説明します。

|  |  |
| --- | --- |
| 個人の衛生 |  |
| 手洗い |  |
| 納品の受領 |  |
| 果物と野菜の洗浄 |  |
| 食品が接触する場所の除菌と洗浄 |  |
| 保管および調理中における相互汚染の防止 |  |
| 調理中における温度と時間の制御 |  |
| インスタント食品の取り扱いに適した器具の使用 |  |
| 危険性がある食品の調理危険性がある食品の冷却  |  |
| 危険性があるインスタント食品の日付記録 |  |
| 危険性がある温かい食品や冷たい食品の保持 |  |
| 危険性がある食品の再加熱 |  |
| 危険性がある食品で細菌が成長するのを制限する際に、時間のみを使用して公衆衛生を管理 |  |
| 温度計の使用と較正 |  |
| 食品の提供 |  |
| 食品バーの汚染防止 |  |
| 遠れた場所への食品の運送 (サテライト キッチン) |  |
| 食品回収の処理 |  |
| 有害または有毒な化学物質の保管と使用 |  |

**監視**

手順の監視方法とアクティビティの記録方法、およびそれらの実行者について説明します。

|  |
| --- |
|  |

**是正措置**

従業員が手順に従わない場合など、プロセスからの逸脱が発生した場合にとるべき措置を説明します。

|  |
| --- |
|  |

**検証および記録保持**

是正の検証方法、実行者、および記録を保管する場所、方法、期間を説明します。

|  |
| --- |
|  |

**署名**

手順を読んで理解したことを確認する署名を、従業員から取得します。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **スタッフ メンバー氏名** | **署名** | **日付** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |
| --- |
| **– 免責条項 –**Smartsheet がこの Web サイトに掲載している記事、テンプレート、または情報などは、あくまで参考としてご利用ください。Smartsheet は、情報の最新性および正確性の確保に努めますが、本 Web サイトまたは本 Web サイトに含まれる情報、記事、テンプレート、あるいは関連グラフィックに関する完全性、正確性、信頼性、適合性、または利用可能性について、明示または黙示のいかなる表明または保証も行いません。かかる情報に依拠して生じたいかなる結果についても Smartsheet は一切責任を負いませんので、各自の責任と判断のもとにご利用ください。 |