

## 記録表

年 月 分

★印刷してご利用ください

責任者確認欄

印

		一般衛生管理の点検項目							重要管理の点検項目					記録者名	=記入上の注意=	
		①原材料の受入の確認	②冷蔵庫内の温度の確認	②冷凍庫内の温度の確認	③交差（二次）汚染の防止	④器具などの洗浄・消毒	⑤トイレの洗浄・消毒	⑥従業員の健康管理着用など	⑦衛生的な手洗いの実施	非加熱で提供	加熱後直ちに提供	加熱後、高温保管して提供	加熱後冷却し、再加熱して提供			加熱後冷却して提供
点検の目安		包装観、状態におい、品温、	10°C以下	-15°C以下	の用途区分など	使用した後の器具など	の掃除消毒	清体調、作業指着の傷	ゴトイレを触った後など	下記の操作が正しく行われたか						特記事項
		手洗い・等冷蔵・	加熱	加熱・高温保管	冷加熱・再冷却熱・	冷加熱・手洗い・										
記入例		○	7°C	-20°C	○	○	○	×	○	×	○	○	○		<ul style="list-style-type: none"> <li>●Aさんがトイレのあと手を洗っていなかったので、直ちに手洗いをさせた(○月○日)</li> <li>●ハンバーグの中が赤かったので再加熱してから提供した(○月○日)</li> </ul>	
1	( )															
2	( )															
3	( )															
4	( )															
5	( )															
6	( )															
7	( )															
8	( )															

