

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 | <div style="background-color: yellow; padding: 10px; border: 1px solid black;"> <p style="text-align: center; color: red; font-weight: bold;">＝記入上の注意＝</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ ○か×で記入します。 ・ ×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。 ・ クレームや衛生上気が付いたことも都度、メモを残します。 </div> | |
|-------|-----|-------------------|--------------|--------------|---------------|--------------|----------------|------------------------|------------------------|----------------|--------|----------|--------------|----------------|-----------|---|---|
| | | 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・清潔な作業着の着用など | 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、外観、におい、品温、状態など | 10℃以下 | -15℃以下 | 用途区分使用、冷蔵庫内 | 使用した後の器具など | 掃除用、手袋等、便座等の消毒 | 体調、手指の傷、清潔な作業着 | ゴミを触った後、調理前、トイレ後、調理後など | 下記の操作が正しく行われたか | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | 手洗い・洗浄・冷蔵・等 | 加熱 | 加熱・高温保管 | 冷蔵・再加熱・冷却 | 冷蔵・再加熱・冷却 | | | |
| 記入例 | | ○ | 7℃ | -20℃ | ○ | ○ | ○ | ○ | × | | ○ | × | ○ | ○ | ○ | | <p>●Aさんがトイレのあと手を洗っていなかったため、直ちに手洗いをさせた(○月○日)</p> <p>●ハンバーグの中が赤かったため再加熱してから提供した(○月○日)</p> |
| 1 | () | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | () | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | () | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | () | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | () | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | () | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | () | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | () | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------|------------------------------------|-----|--|--|---|--|--|---|--|--|---|--|--|-----|--|--|---|---------|--|-----------------------|--|--|---|--|--|--------|--|
| 9 | () | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | () | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | () | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12 | () | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13 | () | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 14 | () | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 15 | () | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 16 | () | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 17 | () | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 18 | () | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 19 | () | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 20 | () | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 21 | () | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 22 | () | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 23 | () | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 24 | () | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 25 | () | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 26 | () | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 27 | () | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 28 | () | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 29 | () | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 30 | () | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 31 | () | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 毎月の振り返り | | 記録日 | | | 年 | | | 月 | | | 日 | | | 確認日 | | | 年 | | | 月 | | | 日 | | | 確認者サイン | |
| Q1 | 毎営業日、正しく記録を付けることができましたか？ | | | | | | | | | | | | | | | | | ()はい | | ()いいえ→次ページ①へ(詳細を記入)) | | | | | | | |
| Q2 | ×が多く付いたところや、クレーム、その他衛生上の問題はありましたか？ | | | | | | | | | | | | | | | | | ()なかった | | ()あった→次ページ②へ(詳細を記入)) | | | | | | | |
| Q3 | 従業員が代わりましたか？ | | | | | | | | | | | | | | | | | ()いいえ | | ()はい →次ページ③へ(詳細を記入)) | | | | | | | |
| Q4 | メニュー、原材料、納入業者を変更しましたか？ | | | | | | | | | | | | | | | | | ()いいえ | | ()はい →次ページ④へ(詳細を記入)) | | | | | | | |
| Q5 | 新しい設備・器具を購入しましたか？ | | | | | | | | | | | | | | | | | ()いいえ | | ()はい →次ページ⑤へ(詳細を記入)) | | | | | | | |