記 録 表

年　　月

	一般衛生管理の点検項目										重要管理の点検項目					責任者確認欄　　印	
	原材料の受入確認	冷蔵庫内の温度の確認	冷凍庫内の温度の確認	交差汚染の防止	器具などの洗浄・消毒	トイレの洗浄・消毒	従業員の健康管理・みだしなみ	衛生的な手洗いの実施			加熱しない食品	加熱後ただちに提供する食品	加熱後、高温保管してから提供する食品	加熱後冷却し、再加熱してから提供する食品	加熱後に冷却して提供する食品	【記入上の注意】 ● ○×で記入する ● ×の場合は「特記事項」欄に理由と対応を記入する	
点検の目安	外観・におい・品温・包装の状態など	10度以下	マイナス15度以下	用途別使用、冷蔵庫内の区分など	使用した後の器具など	掃除用手袋の着用、便座等の消毒など	体調、手指の傷、清潔な作業着	トイレ後、調理前、ごみを触った後など			下記の操作が正しく行われたか 洗浄・冷蔵・手洗いなど	加熱	加熱・高温保管	加熱・冷却・冷蔵・再加熱	加熱・冷却・冷蔵・手洗い	記録者名	特記事項
例	○	7℃	-20℃	○	○	○	×	○			○	×	○	○	○	足立	ハンバーグの中が赤かったので再加熱して提供 Aさんが下痢のため帰宅を指示
1日																	
2日																	
3日																	
4日																	
5日																	
6日																	
7日																	
8日																	
9日																	
10日																	
11日																	
12日																	
13日																	
14日																	
15日																	
16日																	
17日																	
18日																	
19日																	
20日																	
21日																	
22日																	
23日																	
24日																	
25日																	
26日																	
27日																	
28日																	
29日																	
30日																	
31日																	