【　　年　　月】記録表

記録は1年間保存しましょう。

記録の方法

- 計画どおりにできたときは〇、できなかったときは×を記入します。
- ×の場合は、特記事項に理由や対応内容を記録します。
- 冷蔵庫・冷凍庫は温度を確認・記録します。

点検項目			例	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
一般衛生管理	原材料の受入確認		〇																															
	庫内温度の確認（℃）	冷蔵庫（10℃以下）	5																															
		冷凍庫（－18℃以下）	-19																															
	交差汚染、二次汚染の防止		〇																															
	器具類の洗浄・消毒		〇																															
	トイレの洗浄・消毒		〇																															
	従業員の健康管理等		×																															
	衛生的な手洗いの実施		〇																															
重要管理	非加熱のもの		×																															
	加熱し、熱いまま提供		〇																															
	加熱後、高温保管		〇																															
	加熱後冷却し、再加熱するもの		〇																															
	加熱後、冷却して提供するもの		〇																															
記録者名			博多																															
責任者確認欄			福岡																															

＊特記事項＊

1/×	・××君が熱っぽいと申し出たため帰宅させた。 ・薬味を入れたタッパーが作業台に置かれたままだったので、速やかに冷蔵庫に入れるよう注意した。						