記録表

年　　月分

責任者確認欄

	一般衛生管理の点検項目										重要管理の点検項目					記録者名
	①原材料の受入確認	②冷蔵庫内の温度確認	②冷凍庫内の温度確認	③交差汚染の防止	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	外観、におい、品温、包装状態など	10℃以下	−15℃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	掃除用手袋等、便座等の消毒	体調、手指の傷、清潔な作業着	トイレ後、調理前、ゴミを触った後など			下記の操作が正しく行われたか					
											洗浄・冷蔵・手洗い	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	
記入例	○	7℃	−18℃	○	○	○	○	×			○	×	○	○	○	
日	曜日															
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	(　)															

＜記入上の注意＞
・○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。

特記事項

（例）
●日、Aさんがトイレの後、手を洗っていなかったため、直ちに手洗いをさせた
▲日、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