記録表

年　　月分

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
	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	外観、におい、品温、包装の状態など	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・手洗い等	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℃	−20℃	○	○	○	○	×			○	×	○	○	○	
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

●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）
●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）