

年 月

一般的衛生管理の実施記録

分類	① 原材料の 受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫（℃）	③-1 交差汚染・ 二次汚染 の防止	③-2 器具等の 洗浄・消 毒・殺菌	③-3 トイレの 洗浄・消毒	④-1 従業員の 健康管理 等	④-2 手洗いの 実施	日々 チェック	特記事項	確認者
1日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
4日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
6日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
8日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
13日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
14日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

分類	① 原材料の 受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫（℃）	③-1 交差汚染・ 二次汚染 の防止	③-2 器具等の 洗浄・消 毒・殺菌	③-3 トイレの 洗浄・消毒	④-1 従業員の 健康管理 等	④-2 手洗いの 実施	日々 チェック	特記事項	確認者
16日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

年 月

重要管理の実施記録

分類	非加熱のもの (冷蔵品を冷たいまま提供)	加熱するもの (加熱し、熱いまま提供)	(加熱後高温保管し、熱いまま提供)	加熱後冷却するもの (加熱後冷却、再加熱し、熱いまま提供)	(加熱後冷却し、冷たいまま提供)	日々 チェック	特記事項	確認者
メニュー								
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
6日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
8日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
13日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

分類	非加熱のもの (冷蔵品を冷たいま ま提供)	加熱するもの (加熱し、熱いまま提 供)	(加熱後高温保管 し、熱いまま提供)	加熱後冷却するもの (加熱後冷却、再加 熱し、熱いまま提供)	(加熱後冷却し、冷 たいまま提供)	日々 チェック	特記事項	確認者
14日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
16日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

【記入例】

2024年 1月

一般的衛生管理の実施記録

分類	① 原材料の 受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫（℃）	③-1 交差汚染・ 二次汚染 の防止	③-2 器具等の 洗浄・消毒・ 殺菌	③-3 トイレの 洗浄・消毒	④-1 従業員の 健康管理 等	④-2 手洗いの 実施	日々 チェック	特記事項	確認者
1日	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	6℃/-12℃ →-20℃	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	A男	1/1 サラダを仕込み中に、店内予約用のスマートフォンに電話がかかってきた。B男さんが電話を終わらせると、手を洗わずに包丁を握ったので、作業前にしっかり手を洗うように注意を行なった。 1/1 冷凍庫内に霜が発生していたため除去した。 11:00に再計測した結果、-20℃だった。 1/3 サラダが品切れになってしまったため、B男さんに追加で作るように指示をしたが、肉用の包丁とまな板を使用していたため、切った野菜を廃棄し、野菜用の包丁とまな板を使用するよう注意した。	1/3 太郎
2日	<input checked="" type="radio"/> 良・否	6℃/-18℃	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	A男		
3日	<input checked="" type="radio"/> 良・否	8℃/-17℃	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	A男		
4日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

2024年 1月

重要管理の実施記録

分類	非加熱のもの (冷蔵品を冷たいまま 提供)	加熱するもの (加熱し、熱いまま提 供)	(加熱後高温保管し、 熱いまま提供)	加熱後冷却するもの (加熱後冷却、再加 熱し、熱いまま提供)	(加熱後冷却し、冷た いまま提供)	日々 チェック	特記事項	確認者
メニュー	刺身、冷奴	ハンバーグ 焼き魚 焼き鳥 唐揚げ	ご飯 唐揚げ	カレー スープ	ポテトサラダ サラダチキン (低温調理)			
1日	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	A男	1/2ハンバーグが生っぽいとお客様からクレームがあった。C子さんがお客様に謝り、新しいハンバーグと交換し、クレームのあったハンバーグは廃棄した。 B男さんに確認したところ、ゴールデンウィークでいつもより忙しかったため、普段より短い時間でオープンの時間を設定し、その後確認も怠ったとのことであった。 B男さんに、焼く際の確認(オープンの設定時間・ハンバーグの大きさ等)と、提供前の確認(肉や肉汁の状態等)と、スタート時の確認(オープンの温度設定、中心温度の確認)を守ることを注意した。	1/3 太郎
2日	<input checked="" type="radio"/> 良・否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	A男		
3日	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	A男		
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

年 月 日

## 毎月の振り返り

**Q1** 毎営業日、正しく記録をつけることができましたか？

はい いいえ

『いいえ』の場合、今後忘れずに正しい記録をつけるためにはどのようにしますか？

---

---

**Q2** 否に○をつけたところが多かったところ、クレームなどが多かったところ、調理が可能な量を  
超えて作業したところなど、衛生上問題があったところはどこですか？  
問題があったポイント

その理由は何ですか？どのように改善しましたか？

---

---

**Q3** 従業員が代わりましたか？

はい いいえ

『はい』の場合、衛生管理計画の説明は行いましたか？

はい（いつ： 月 日） いいえ

説明を行った従業員は計画を理解して衛生管理を実施していますか？

---

---

**Q4** メニュー、原材料、納入業者を変更しましたか？

はい いいえ

『はい』の場合、衛生管理計画を見直しましたか？

はい（いつ： 月 日） いいえ

『はい』の場合、どのように衛生管理計画を変更しましたか？

---

---

『いいえ』の場合、衛生管理計画を見直さなくて良い理由は何ですか？

---

---

**Q5** 新しい設備・器具を購入しましたか？

はい いいえ

『はい』の場合、衛生管理計画を見直しましたか？

はい（いつ： 月 日） いいえ

『はい』の場合、どのように衛生管理計画を変更しましたか？

---

---

『いいえ』の場合、衛生管理計画を見直さなくて良い理由は何ですか？

---

---

確認者サイン

確認した日

年 月 日

## 【記入例】

2024年

○月

○

毎月の振り返り

Q1 毎営業日、正しく記録をつけることができましたか？

はい

いいえ

『いいえ』の場合、今後忘れずに正しい記録をつけるためにはどのようにしますか？

確認を十分行わず○を付けていたので、毎日確認をする。

Q2 否に○をつけたところが多かったところ、クレームなどが多かったところ、調理が可能な量を  
超えて作業したところなど、衛生上問題があったところはどこですか？

問題があったポイント

A君が手洗いを行っていないことが時々ある。

その理由は何ですか？どのように改善しましたか？

A君は手洗いの重要性を理解できていなかったため、目的を含めて再教育した。○月○日

Q3 従業員が代わりましたか？

はい

いいえ

『はい』の場合、衛生管理計画の説明は行いましたか？

(いつ： ○月 ○日) いいえ

説明を行った従業員は計画を理解して衛生管理を実施していますか？

D君をアルバイトで雇用し衛生管理の教育を実施。

手洗いの重要性を説明でき、手洗いや食品の取扱いは適切。

Q4 メニュー、原材料、納入業者を変更しましたか？

はい

いいえ

『はい』の場合、衛生管理計画を見直しましたか？

(いつ： ○月 ○日) いいえ

『はい』の場合、どのように衛生管理計画を変更しましたか？

メニューにサラダチキンを追加したので重要管理に追加。

原材料に○○ソースを追加。アレルギー確認した。その他、変更なし。

『いいえ』の場合、衛生管理計画を見直さなくて良い理由は何ですか？

Q5 新しい設備・器具を購入しましたか？

はい

いいえ

『はい』の場合、衛生管理計画を見直しましたか？

(いつ： ○月 ○日) いいえ

『はい』の場合、どのように衛生管理計画を変更しましたか？

低温調理器、中心温度を購入。

重要管理のチェック方法(中心温度の確認)に追加。

『いいえ』の場合、衛生管理計画を見直さなくて良い理由は何ですか？

確認者サイン 食協 太郎

確認した日

2024年

○月

○日