

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 (冷蔵品を加熱し、熱いまま提供)	(加熱した後、高温保管)	加熱後冷却し、再加熱するもの	(加熱後、冷却するもの)	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 (冷蔵品を加熱し、熱いまま提供)	(加熱した後、 高温保管)	加熱後冷却し、 再加熱するもの	(加熱後、 冷却するもの)	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】

2020年 10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 type="checkbox"/>	6℃/-12℃ →-20℃	<input type="checkbox"/> 良・ <input type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 良・ <input type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 良・ <input type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 良・ <input type="checkbox"/> 否	良・ <input type="checkbox"/>	A男	10/1 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。 10/1 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。 10/3 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。	10/3 太郎
2日	<input type="checkbox"/> 良・ <input type="checkbox"/> 否	6℃/-18℃	<input type="checkbox"/> 良・ <input type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 良・ <input type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 良・ <input type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 良・ <input type="checkbox"/> 否	良・ <input type="checkbox"/> 否	A男		
3日	<input type="checkbox"/> 良・ <input type="checkbox"/> 否	8℃/-17℃	良・ <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 良・ <input type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 良・ <input type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 良・ <input type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 良・ <input type="checkbox"/> 否	A男		
4日	良・ <input type="checkbox"/> 否		良・ <input type="checkbox"/> 否	良・ <input type="checkbox"/> 否	良・ <input type="checkbox"/> 否	良・ <input type="checkbox"/> 否	良・ <input type="checkbox"/> 否			
5日	良・ <input type="checkbox"/> 否		良・ <input type="checkbox"/> 否	良・ <input type="checkbox"/> 否	良・ <input type="checkbox"/> 否	良・ <input type="checkbox"/> 否	良・ <input type="checkbox"/> 否			

2020年 10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 (冷蔵品を加熱し、 熱いま提供)	(加熱した後、 高温保管)	加熱後冷却し、 再加熱するもの	(加熱後、 冷却するもの)	日々 チェック	特記事項	確認者
メニュー	サラダ 千切りキャベツ	ハンバーグ 焼き魚 焼鳥 唐揚げ	ご飯 蒸しじゃがいも	カレー スープ	切り干し大根 ゆでたまご ポテトサラダ			
1日	<input type="checkbox"/> 良・ <input type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 良・ <input type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 良・ <input type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 良・ <input type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 良・ <input type="checkbox"/> 否	A男	10/2 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だった。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、中止温度の確認)を守ることを注意した。	10/3 太郎
2日	<input type="checkbox"/> 良・ <input type="checkbox"/> 否	良・ <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 良・ <input type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 良・ <input type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 良・ <input type="checkbox"/> 否	A男		
3日	<input type="checkbox"/> 良・ <input type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 良・ <input type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 良・ <input type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 良・ <input type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 良・ <input type="checkbox"/> 否	A男		
4日	良・ <input type="checkbox"/> 否	良・ <input type="checkbox"/> 否	良・ <input type="checkbox"/> 否	良・ <input type="checkbox"/> 否	良・ <input type="checkbox"/> 否	A男		
5日	良・ <input type="checkbox"/> 否	良・ <input type="checkbox"/> 否	良・ <input type="checkbox"/> 否	良・ <input type="checkbox"/> 否	良・ <input type="checkbox"/> 否	A男		