

B 一般衛生管理の実施記録書

2020年 10月		一般衛生管理の実施記録						日々の記録をし、問題があった場合には、「✓」を入れ、その内容を書き留めます。	
日	曜日	1	2	3の①	3の②	3の③	4	日々 チェック	特記事項
		施設・ 設備の 衛生管理	従業員の 健康管理 等	原材料の 受入れ	汚染の 防止	冷蔵庫等 の 温度管理	器具の 洗浄等	確認者	
1	木							今田	
2	金		✓					今田	Cさんの顔色が優れず、下痢とのこと、帰宅させた。
3	土							休み	
4	日							今田	
5	月							今田	
6	火			✓				今田	納入された牛ランイチにピンホールがあり、返品した。
7	水							今田	
8	木					✓		今田	No1の冷蔵庫の温度が15°Cに上昇、温度設定を下げるとともに、原料肉等の異常がないことを確認。
9	金							今田	念のため、〇〇冷蔵機に点検、修理を依頼した。
10	土							休み	
11	日						✓	今田	前日のナイフがシンクの中に残っており、洗浄・消毒し、直した。
12	月							今田	
13	火		✓					今田	★Aさんから毛髪混入とのクレーム、帽子の着用ほか、再度指導を徹底した。
14	水							今田	
15	木		✓					今田	★健康診断を実施。

★日々の衛生管理以外の特記事項
クレームがあった場合、定期点検、健康
診断なども特記事項欄に記載するととも
に、関係書類を保存しておきましょう。

B 補助記録簿

温度チェック用紙(2ヶ月分)

冷蔵庫等 NO. _____

確認時間(午前 : _____)(午後 : _____)

実施記録書のほか、必要に応じて下記の補助記録簿を利用します。

- 冷蔵庫近辺に貼りつけ、温度チェックのつど、温度を記入しておく。
- 何か問題のあったときに、実施記録書にその旨、記載します。
- 当該冷蔵庫のチェック時の温度を数字で記入します。
- 異常温度の場合は修理を依頼します。

温度チェック用紙					年	月
日	温度℃	日	温度℃	日	温度℃	
1		11		21		
2		12		22		
3		13		23		
4		14		24		
5		15		25		
6		16		26		
7		17		27		
8		18		28		
9		19		29		
10		20		30		
				31		

温度チェック用紙					年	月
日	温度℃	日	温度℃	日	温度℃	
1		11		21		
2		12		22		
3		13		23		
4		14		24		
5		15		25		
6		16		26		
7		17		27		
8		18		28		
9		19		29		
10		20		30		
				31		