

# 月 2021(令和3年)

店舗名 ( )

一般衛生管理の点検項目										
① 原材料の受入確認	②-1 冷蔵庫内温度	②-2 冷凍庫内温度	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			
	<温度を記入する>									

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										

重要管理の点検項目						記録者名	特記事項
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			
メニュー	刺身、冷奴	ハンバーグ、唐揚げ、焼鳥	ライス、茶碗蒸し	カレー、スープ	ポテトサラダ		

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							