店舗名（　　）　月　2021（令和3年）

		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												