

一般衛生管理

記入例

＊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
------------	------------	------------	---------------	--------------	-------------	------------------------	--------------

点検の目安

外観、におい、品温、包装の状態など	10℃以下	-15℃以下	用途別仕様、冷蔵庫内の区分など	使用した後の器具など	掃除用手袋等、便座等の消毒	体調、手指の傷、清潔な作業着	トイレ後、調理前、ゴミを触った後など
	(温度を記入する)						

1	水	×	7℃	8℃	-20℃	-20℃	○	○	○	○	○
2	木	○	6℃	9℃	-21℃	-21℃	○	○	○	○	○
3	金	○	5℃	4℃	-22℃	-22℃	○	×	○	○	×
4	土										
5	日										
6	月										
7	火										
8	水										
9	木										
10	金										

重要管理

記入例

重要管理の点検項目

	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	記録者名	特記事項
メニュー	刺身、冷奴	唐揚げ、焼魚、ハンバーグ	ライス、茶碗蒸し	カレー、スープ	ポテトサラダ		

点検の目安

点検の目安	下記の操作が正しく行われたか						○か×で記入します。 ×の場合は、「特記事項」欄にその理由と対応を書きます。
	洗浄・冷蔵	加熱	加熱・高温保管	加熱・冷却・冷蔵・再加熱・冷蔵	加熱・冷却・冷蔵		

1	水	○	×	○	○	○	太郎	7/1 ●小麦粉の包装が破れていたため返品し、再納品 ●ハンバーグの中が赤かったため再加熱して提供
2	木	○	○	○	○	○	太郎	
3	金	○	○	○	○	○	花子	
4	土							7/3 ●まな板に汚れが残っていたため再洗浄した ●Aさんがトイレのおと手を洗っていないだったので、直ちに手洗いをさせた
5	日							
6	月							
7	火							
8	水							
9	木							
10	金							