

# 月 20 年(令和 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									

		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							
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								