店舗名（　　）　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											