

「記載期間」を記入してください。

「点検者名」を記入してください。

「確認者名」を記入してください。

令和 3年 6月

一般衛生管理の実施記録(毎日)

(飲食店営業)

管理項目	① 原材料 の受入 確認	② 冷蔵・冷凍庫 の庫内温度 の確認 (℃)	③-1 交差汚 染・二次 汚染の 防止	③-2 器具等 の洗浄・ 消毒・殺 菌	③-3 トイレの 洗浄・消 毒	④-1 従業員 の健康 管理等	④-2 手洗い の実施	点検者	特記事項	記録確認者
1日	良・否		良 否	良・否	良・否	良・否	良・否	A男		A男
2日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		2日 休憩時間にトイレが汚れていたのを確認したので清掃した。	
3日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
4日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

不備がなかったら良に○，そうでない場合は否に○を記録します。

不備があった場合はどのように対応したか記入してください。

これから衛生管理記録(定期)の作成方法について説明します。

「記載期間」を記入してください。

「点検者名」を記入してください。

「確認者名」を記入してください。

令和 3 年 6 月		一般衛生管理の実施記録(定期)			(飲食店営業)	
管理項目	日付	チェック結果	点検者	特記事項	記録確認者	
施設・設備の衛生管理	清掃の実施	6/24	良・否	A男	汚水枡を清掃した。	A男
そ族・昆虫対策	駆除作業の実施		良・否			
廃棄物の取扱い	管理状況を確認		良・否			

実施した日を記録します。

不備がなかったら良に○，そうでない場合は否に○を記録します。

具体的な場所や不備があった場合はどのように対応したか記入してください。

「記載期間」を記入してください。

「点検者名」を記入してください。

「確認者名」を記入してください。

令和 3 年 6 月		重要管理の実施				毎		「確認者名」を記入してください。	
分類	非加熱のもの (冷蔵食品を冷たいまま提供)	加熱するもの (冷蔵品を加熱し、熱いまま提供)	加熱するもの (加熱した後、高温保温を含む)	加熱後冷却し、再加熱するもの	加熱後、冷却するもの	点検者	特記事項	記録確認者	
メニュー		ハンバーグ	分類したメニュー名を記入してください。。						
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	A男	火力が弱く時間が掛かった。	A男	
2日	良・否		良・否	良・否	良・否				
3日					良・否				
4日					良				

不備がなかったら良に○，そうでない場合は否に○を記録します。

不備があった場合はどのように対応したか記入してください。