20xx 年　4 月

一般的衛生管理の実施記録（記載例）

分類	① 原材料の 受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫（℃）	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	日々 チェック	特記事項	確認者
1日	良・(否)	4、－16	(良) 否	(良) 否	(良) 否	(良) 否	(良) 否	花子	4/1朝　小麦粉の包装が1袋破れていたので返品。午後、再納品	4/7 太郎
2日	(良) 否	9、－23	(良) 否	(良) 否	(良) 否	(良) 否	良・(否)	花子	4/2昼前、A君がトイレの後に手を洗わず作業に戻ったので、注意し手洗いさせた	
3日	(良) 否	15、－23 →再10℃	(良) 否	(良) 否	(良) 否	(良) 否	(良) 否	花子	4/3　11時頃、15℃。20分後OK。いつもより出し入れ頻繁だったか。	
4日	(良)・否	6、－22	(良) 否	(良) 否	(良) 否	(良) 否	(良) 否	花子		
5日	(良) 否	8、－16	(良) 否	良・(否)	(良) 否	(良) 否	(良) 否	花子	4/5　調理の時にまな板に汚れが残っていたので再洗浄。A君の洗浄に問題？ 注意	
6日	(良) 否	9、－21	(良) 否	(良) 否	(良) 否	(良) 否	(良) 否	花子	4/6　13時過ぎ、C君からトイレが汚れているとの連絡があったので、清掃し洗剤で洗浄し、消毒 ノロウイルス処理キットがないので、念のため購入してください。	
7日	(良) 否	5、－16	(良) 否	(良) 否	(良) 否	(良) 否	(良) 否	花子	4/7　注文済み　太郎	
8日	(良) 否	9、－23	(良) 否	(良) 否	(良) 否	(良) 否	(良) 否	花子		
9日	(良) 否	8、－16	(良) 否	(良) 否	(良) 否	(良) 否	(良) 否	C次郎	4/9　花子さん一日不在、代理	
10日	(良) 否	6、－18	(良) 否	(良) 否	(良) 否	良・(否)	(良) 否	花子	4/10　朝、A君が体調が悪そうだった。聞いたら下痢なので、帰宅させた。	
11日	(良) 否	7、－15	(良) 否	(良) 否	(良) 否	(良) 否	(良) 否	花子	4/11　昼、客がコップを破損。周囲の客、料理に影響ないことを確認。客のいないときにC君とテーブル、床を清掃。	
12日	(良) 否	8、－16	(良) 否	(良) 否	(良) 否	(良) 否	(良) 否	花子	A君復帰。食中毒ではなかった模様。今日の手洗い良好。この調子	
13日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
14日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

20xx 年	4 月

重要管理の実施記録（記載例）

分類	非加熱のもの（冷蔵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）	（加熱した後、高温保管）	加熱後冷却し、再加熱するもの	（加熱後、冷却するもの）	日々チェック	特記事項	確認者
メニュー	刺身、冷奴	ハンバーグ、焼き魚、焼き鳥、唐揚げ	唐揚げ	カレー、スープ	ポテトサラダ			
1日	(良)・否	良・(否)	(良)・否	(良)・否	(良)・否	花子	4/1 ハンバーグの内部が赤いとクレームがあった。調理したB君に確認したところ、急いでいたので確認が十分でなかったとのことであった。B君に加熱の徹底と確認を再教育した。	4/7 太郎
2日	(良)・否	(良)・否	(良)・否	(良)・否	(良)・否	花子		
3日	(良)・否	(良)・否	(良)・否	(良)・否	(良)・否	花子		
4日	(良)・否	(良)・否	(良)・否	(良)・否	(良)・否	花子		
5日	(良)・否	(良)・否	(良)・否	(良)・否	(良)・否	花子		
6日	(良)・否	(良)・否	(良)・否	(良)・否	(良)・否	花子		
7日	(良)・否	(良)・否	(良)・否	(良)・否	(良)・否	花子		
8日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
13日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			