記録表

記録のしかた	●計画どおり実行できたら〇を、実行できなかった場合には×を記入します。 ●冷蔵庫・冷凍庫の温度の項目には、冷蔵庫・冷凍庫の温度を記入します。 ●×の場合は、特記事項に問題や対応した内容を記入します。

年　　月

責任者確認欄　　印

分類	一般衛生管理									重要管理						
	①	②		③－1	③－2	③－3	④－1	④－2		第1グループ	第2グループ		第3グループ			
点検項目	原材料の受入の確認	庫内温度の確認		交差汚染・二次汚染の防止	器具等の洗浄・消毒・殺菌	トイレの洗浄・消毒	従業員の健康管理・衛生的作業着の着用等	手洗いの実施		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		
		冷蔵庫（℃）	冷凍庫（℃）												記録者名	特記事項
1日																
2日																
3日																
4日																
5日																
6日																
7日																
8日																
9日																
10日																
11日																
12日																
13日																
14日																
15日																
16日																
17日																
18日																
19日																
20日																
21日																
22日																
23日																
24日																
25日																
26日																
27日																
28日																
29日																
30日																
31日																