

記録表

記録のしかた ●計画どおり実行できたら○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	点検項目	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			
一般衛生管理	①	原材料の受入の確認																																	
	②	庫内温度の確認	冷蔵庫 (°C)																																
			冷凍庫 (°C)																																
	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・衛生的作業着の着用等																																	
	④-2	手洗いの実施																																	
重要管理	第1グループ	非加熱で提供																																	
	第2グループ	加熱後直ちに提供																																	
		加熱後、高温保管して提供																																	
	第3グループ	加熱後冷却し、再加熱して提供																																	
		加熱後冷却して提供																																	
	記録者名																																		
	特記事項																																		