

2020 年

一般的衛生管理の実施記録

記載例

別紙2

分類	① 原材料の 受入の確認	② 保冷設備の確認 (庫内温度、 氷・保冷剤の状態)	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	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
7月21日	良・否	5℃ , -17℃	良・否	良・否	良・否	良・否	太郎	7/21 フライドポテトの包装が1袋破れていたの で、返品し、交換した。 8/4 ディッシャーアイスの保冷庫が10時頃 -12℃、閉鎖を最小限にしたところ、11時頃、 -16℃。 11/3 K君の体調が悪そうだった。聞いたら下痢な ので、帰宅させた。	7/31 花子
8月4日	良・否	6℃ , -12℃	良・否	良・否	良・否	良・否	太郎		8/31 花子
11月3日	良・否	4℃ , -18℃	良・否	良・否	良・否	良・否	太郎		11/30 花子
12月30日	良・否	○	良・否	良・否	良・否	良・否	太郎		12/30 花子
月 日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否			
月 日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否			
月 日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否			
月 日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否			
月 日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否			
月 日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否			
月 日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否			
月 日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否			
月 日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否			
月 日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否			

冷蔵庫等の温度は実際の数値を記入
保冷剤の状態は○、×を記入

できていれば良に○、できていなければ否に○をし、内容と対処方法を特記事項欄に記入

チェックした人が、日々チェック欄にサインを記入、定期的に記録を振り返り、確認した人が確認者欄にサインを記入

2020 年

重要管理の実施記録

記載例 別紙2

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)	その他(条件付きで提供可能なもの)	日々チェック	特記事項	確認者
メニュー	<ul style="list-style-type: none"> かき氷 ディッシャーアイス 	<ul style="list-style-type: none"> フライドポテト 唐揚げ 焼き鳥 お好み焼き 	<ul style="list-style-type: none"> おでん 				
7月21日	良・否	良・否	良・否	良・否	太郎	<p>7/21 フライドポテトの内部が冷たいとクレームがあった。調理したB君に確認したところ、揚げ時間を確認していなかったとのことであったため、加熱の徹底と確認を再教育した。</p>	7/31
8月4日	良・否	良・否	良・否	良・否	太郎		花子
11月3日	良・否	良・否	良・否	良・否	太郎		8/31
12月30日	良・否	良・否	良・否	良・否	太郎		花子
月日	できていれば良に○、できていなければ否に○をし、内容と対処方法を特記事項欄に記入					<p>チェックした人が、日々チェック欄にサインを記入、定期的に記録を振り返り、確認した人が確認者欄にサインを記入</p>	11/30
月日	良・否	良・否	良・否	良・否			花子
月日	良・否	良・否	良・否	良・否			12/30
月日	良・否	良・否	良・否	良・否			花子
月日	良・否	良・否	良・否	良・否			
月日	良・否	良・否	良・否	良・否			
月日	良・否	良・否	良・否	良・否			
月日	良・否	良・否	良・否	良・否			
月日	良・否	良・否	良・否	良・否			
月日	良・否	良・否	良・否	良・否			
月日	良・否	良・否	良・否	良・否			

該当しないメニューや項目は斜線を引いて削除

チェックした人が、日々チェック欄にサインを記入、定期的に記録を振り返り、確認した人が確認者欄にサインを記入