

年 月

一般的な衛生管理の実施記録

別紙2

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		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
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			
6日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
8日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
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		一般的な衛生管理の実施記録（記載例）							特記事項	確認者
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		
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	
7日	☒ 良 否	5、－16	☒ 良 否	☒ 良 否	☒ 良 否	☒ 良 否	☒ 良 否	花子	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。	
8日	☒ 良 否	9、－23	☒ 良 否	☒ 良 否	☒ 良 否	☒ 良 否	☒ 良 否	花子	4/7 注文済み 太郎	
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			