-	一般的衛生管理のポイント										
		いつ	□ 原材料の納入時 □ その他( )								
1	原材料の 受入の確認	どのように	外観・におい・包装の状態・表示(期限、保存方法)を確認する								
		問題が あったとき	返品し、交換する								
		いつ	□ 始業前 □ 作業中 □ 業務終了後 □ その他( )								
2	冷蔵・冷凍庫の 温度確認	どのように	温度計で庫内温度を確認する (冷蔵:10℃以下、冷凍:-15℃以下)								
		問題が あったとき	異常の原因を確認、設定温度の再調整 故障の場合は修理を依頼 食材の状態に応じて使用しない、または加熱して提供								
		いつ	□ 始業前 □ 作業中 □ 業務終了後 □ その他( )								
3-1	交差汚染・ 二次汚染の 防止	どのように	冷蔵庫内の保存の状態を確認する まな板、包丁などの器具は用途別に使い分け、扱った都度 十分に洗浄し消毒する								
	防止	問題が あったとき	生肉等による汚染があった場合は加熱して提供、または使用しない 使用時に、まな板や包丁などの汚れが残っていた場合は、 洗剤で再度洗浄し消毒する								
		いつ	□ 始業前 □ 作業中 □ 業務終了後 □ その他 ( )								
3-2	器具等の洗浄・ 消毒・殺菌	どのように	使用の都度、まな板、包丁、ボウル等の器具類を洗浄し、 または、すすぎを行い消毒する								
		問題が あったとき	使用時に汚れや洗剤などが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄 または、すすぎを行い消毒する								
		いつ	□ 始業前 □ 作業中 □ 業務終了後 □ その他( )								
3-3	トイレの洗浄・ 消毒	どのように	トイレの洗浄・消毒を行う 特に、便座、水洗レバー、手すり、ドアノブ等は入念に消毒する								
		問題が あったとき	業務中にトイレが汚れていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する								
		いつ	□ 始業前 □ 作業中 □ その他 ( )								
4-1	従業員の 健康管理等	どのように	従業員の体調、手の傷の有無、着衣等の確認を行う								
		問題が あったとき	消化器症状がある場合は、調理作業に従事させない 手に傷がある場合には、耐水性の絆創膏をつけた上から手袋を着用させる 汚れた作業着は交換させる								
4.2		いつ	□ トイレの後       □ 厨房に入る前       □ 生肉や生魚などを扱った後         □ 盛りつけの前       □ 作業内容変更時       □ 金銭をさわった後         □ ゴミ処理後       □ 清掃を行った後         □ その他(       )								
4-2	手洗いの実施	どのように	衛生的な手洗いを行う								
		問題が あったとき	作業中に従業員が必要なタイミングで手を洗っていないことを 確認した場合には、すぐに手洗いを行わせる								
_											

		問題が あったとき				
作成者	<b>当サイン</b>		作成日	年	月	日

一般的衛生管理のポイント										
いつ □ 原材料の納入時 □ その他(										
1 原材料の 受入の確認 どのように										
問題が あったとき										
いつ □ 始業前 □ 作業中 □ 業務終了後 □ その他(	)									
2   冷蔵・冷凍庫の   どのように   とのように										
問題が あったとき										
いつ □ 始業前 □ 作業中 □ 業務終了後 □ その他( 交差汚染・	)									
文										
問題が あったとき										
いつ □ 始業前 □ 作業中 □ 業務終了後 □ その他(	)									
3-2   器具等の洗浄・ 消毒・殺菌   どのように										
問題が あったとき										
いつ □ 始業前 □ 作業中 □ 業務終了後 □ その他(	)									
3-3 トイレの洗浄・ 消毒 どのように										
問題が あったとき										
いつ □ 始業前 □ 作業中 □ その他( )										
4-1     従業員の       健康管理等     どのように										
問題が あったとき										
□ トイレの後 □ 厨房に入る前 □ 生肉や生魚などを扱った後 □ 盛りつけの前 □ 作業内容変更時 □ 金銭をさわった後	È									
□ ゴミ処理後 □ 清掃を行った後 □ その他( □ ・ ) □ ・										
どのように										
問題が あったとき										

作成日

月

年

日

作成者サイン

一般的	]衛生管理の実施	記録 【1. 原	原材料の受入の確認 】	
分類	1. 原材料の 受入の確認	確認者 (サイン)	特記事項	責任者 (サイン)
1日	良・否	(942)		(942)
2日	良・否			
3日	良・否			
4日	良・否			
5日	良・否			
6日	良・否			
7日	良・否			
8日	良・否			
9日	良・否			
10日	良・否			
11日	良・否			
12日	良・否			
13日	良・否			
14日	良・否			
15日	良・否			
16日	良・否			
17日	良・否			
18日	良・否			
19日	良・否			
20日	良・否			
21日	良・否			
22日	良・否			
23日	良・否			
24日	良・否			
25日	良・否			
26日	良・否			
27日	良・否			
28日	良・否			
29日	良・否			
30日	良・否			
31日	良・否			

<sup>※</sup> 外観・におい・包装状態・表示(期限・保存方法)を確認し、問題があった場合は返品・交換する。

一般	的衛生管	理の実施	記録【	2. 冷蔵属	・冷蔵』	直の温度記録	1	
分類	冷蔵庫 冷凍庫	冷蔵庫 冷凍庫	冷蔵庫 冷凍庫	冷蔵庫 冷凍庫	冷蔵庫 冷凍庫	確認者 (サイン)	特記事項	責任者 (サイン)
用途						(912)		(912)
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								

)

<sup>※</sup> 温度を確認し、冷蔵庫は $10^{\circ}$ C・冷凍庫は $-15^{\circ}$ Cを超えていた場合は、食材の状態に応じて使用しない。または加熱して提供する。

<sup>※</sup> 異常の原因を確認し、故障の場合は修理を依頼する。(TEL:

<sup>※</sup> 除霜中の場合は、1時間後に再度温度を確認・記録する。

一般	的衛生管	理の実施	記録【:	2. 冷蔵庫	・冷蔵庫	の温度記録	1	
分類	冷蔵庫 冷凍庫	冷蔵庫 冷凍庫	冷蔵庫 冷凍庫	冷蔵庫 冷凍庫	冷蔵庫 冷凍庫	確認者 (サイン)	特記事項	責任者 (サイン)
用途						(912)		(912)
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								

)

<sup>※</sup> 温度を確認し、冷蔵庫は $10^{\circ}$ C・冷凍庫は $-15^{\circ}$ Cを超えていた場合は、食材の状態に応じて使用しない。または加熱して提供する。

<sup>※</sup> 異常の原因を確認し、故障の場合は修理を依頼する。(TEL:

<sup>※</sup> 除霜中の場合は、1時間後に再度温度を確認・記録する。

一般	的衛生管理の	実施記録 【:	3‐1. 交差汚染・二次汚染の防止】	
分類	3 - 1.交差汚染・ 二次汚染の防止	確認者 (サイン)	特記事項	責任者 (サイン)
1日	良・否			
2日	良・否			
3日	良・否			
4日	良・否			
5日	良・否			
6日	良・否			
7日	良・否			
8日	良・否			
9日	良・否			
10日	良・否			
11日	良・否			
12日	良・否			
13日	良・否			
14日	良・否			
15日	良・否			
16日	良・否			
17日	良・否			
18日	良・否			
19日	良・否			
20日	良・否			
21日	良・否			
22日	良・否			
23日	良・否			
24日	良・否			
25日	良・否			
26日	良・否			
27日	良・否			
28日	良・否			
29日	良・否			
30日	良・否			
31日	良・否			

<sup>※</sup> 生肉による汚染があった場合は加熱して提供、または提供しない。

一般	的衛生管理の	実施記録 【:	3‐2. 器具等の洗浄・消毒・殺菌 】	
分類	3 - 2.器具等の 洗浄・消毒・殺菌	確認者 (サイン)	特記事項	責任者 (サイン)
1日	良・否			
2日	良・否			
3日	良・否			
4日	良・否			
5日	良・否			
6日	良・否			
7日	良・否			
8日	良・否			
9日	良・否			
10日	良・否			
11日	良・否			
12日	良・否			
13日	良・否			
14日	良・否			
15日	良・否			
16日	良・否			
17日	良・否			
18日	良・否			
19日	良・否			
20日	良・否			
21日	良・否			
22日	良・否			
23日	良・否			
24日	良・否			
25日	良・否			
26日	良・否			
27日	良・否			
28日	良・否			
29日	良・否			
30日	良・否			
31日	良・否			

<sup>※</sup> 使用時に汚れが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する。

一般	的衛生管理	の実施記録	[3-3, h	イレの清掃記	銀	
分類	男性用	女性用	従業員用	確認者 (サイン)	特記事項	責任者 (サイン)
1日	良・否	良・否	良・否			
2日	良・否	良・否	良・否			
3日	良・否	良・否	良・否			
4日	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否	良・否	良・否			
6日	良・否	良・否	良・否			
7日	良・否	良・否	良・否			
8日	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否	良・否	良・否			
10日	良・否	良・否	良・否			
11日	良・否	良・否	良・否			
12日	良・否	良・否	良・否			
13日	良・否	良・否	良・否			
14日	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否	良・否	良・否			
16日	良・否	良・否	良・否			
17日	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否	良・否	良・否			

<sup>※</sup> トイレが汚れていた場合は洗剤で再度洗浄し、消毒する。

一般	的衛生	管	理の実施	包言	己録	Ţ	4-	1.	従業	美員	健	康智	管理等チェッ	/ク]	
名前													確認者 (サイン)	特記事項	責任者(サイン)
1日	良・	否	良・否	į	良・	否	良		否	良	•	否			
2日	良・	否	良・否	į	良・	否	良		否	良		否			
3日	良・	否	良・否		良・		· 良		否	良	•	否			
4日	良・	否	良・否		良・	否	· 良		否	良		否			
5日	良・	否	良・否	; J	良・	否	良		否	良	•	否			
6日	良・	否	良・否	į	良・	否	良		否	良	•	否			
7日	良・	否	良・否	į	良・	否	良		否	良	•	否			
8日	良・	否	良・否	į	良・	否	良		否	良	•	否			
9日	良・	否	良・否	į	良·	否	Ė		否	良	•	否			
10日	良・	否	良・否	į	良 ·	否	良		否	良	•	否			
11日	良・	否	良・否	į	良・	否	良		否	良	•	否			
12日	良・	否	良・否	į	良 ·	否	Ė		否	良	•	否			
13日	良・	否	良・否	į	良・	否	良		否	良		否			
14日	良・	否	良・否	į	良・	否	良		否	良	•	否			
15日	良・	否	良・否	į	良・	否	良		否	良		否			
16日	良・	否	良・否	į	良・	否	良		否	良	•	否			
17日	良・	否	良・否	į	良 ・	否	良		否	良	•	否			
18日	良・	否	良・否	į	良・	否	良		否	良	•	否			
19日	良・	否	良・否	j	良 ・	否	良		否	良	•	否			
20日	良・	否	良・否	į	良 ·	否	良		否	良	•	否			
21日	良・	否	良・否	į	良 ·	否	良		否	良	•	否			
22日	良・	否	良・否	j	良 ·	否	良		否	良	•	否			
23日	良・	否	良・否	j	良・	否	Ė		否	良	•	否			
24日	良・	否	良・否	j	良・	否	良		否	良	•	否			
25日	良・	否	良・否	j	良·	否	良		否	良		否			
26日	良・	否	良・否	j	良・	否	良		否	良	•	否			
27日	良・	否	良・否	į	良・	否	良		否	良	•	否			
28日	良・	否	良・否	į	良・	否	良		否	良	•	否			
29日	良・	否	良・否	į	良 ・	否	良		否	良	•	否			
30日	良・	否	良・否	j	良・	否	良		否	良	·	否			
31日	良・	否	良・否	į	良 ・	否	良		否	良	•	否			

<sup>※</sup> 消化器症状がある場合は、調理作業に従事させない。

<sup>※</sup> 手指に傷がある場合には、耐水性の絆創膏をつけた上から手袋を着用させる。

<sup>※</sup> 作業着が汚れている場合は、交換させる。

一般	的衛生管	管理の実施	記録	( 4-2. <sup>±</sup>	手洗	tu:	チェ	: ツ	ク】		
名前									確認者	特記事項	責任者
つぎ									(サイン)	行記事視	(サイン)
1日	良・否	良・否	良・	ち 良・	否	良	•	否			
2日	良・否	良・否	良・	雪良・	否	良	•	否			
3日	良・否	良・否	良・	ち 良・	否	良	•	否			
4日	良・否	良・否	良・	雪 良・	否	良		否			
5日	良・否	良・否	良・	ち 良・	否	良		否			
6日	良・否	良・否	良・	ち 良・	否	良		否			
7日	良・否	良・否	良・	雪良・	否	良		否			
8日	良・否	良・否	良・	雪 良・	否	良	•	否			
9日	良・否	良・否	良・	ち 良・	否	良		否			
10日	良・否	良・否	良・	ち 良・	否	良		否			
11日	良・否	良・否	良・	ち 良・	否	良		否			
12日	良・否	良・否	良・	雪 良 ・	否	良		否			
13日	良・否	良・否	良・	雪 良 ・	否	良		否			
14日	良・否	良・否	良・	ち 良・	否	良		否			
15日	良・否	良・否	良・	ち 良・	否	良		否			
16日	良・否	良・否	良・	ち 良・	否	良		否			
17日	良・否	良・否	良・	ち 良・	否	良		否			
18日	良・否	良・否	良・	雪 良 ・	否	良		否			
19日	良・否	良・否	良・	雪良・	否	良		否			
		良・否									
21日				ち 良・							
		良・否									
		良・否									
		良・否									
		良・否									
		良・否									
		良・否									
		良・否									
		良・否									
		良・否									
31日	良・否	良・否	良・	雪良・	否	良	•	否			

<sup>※</sup> 作業中に必要なタイミングで手を洗っていないことを確認した場合は、すぐに手洗いを行わせる。

重要管理のポイ	ント	
グループ	メニュー	チェック方法
	ユッケ(仕入品)	冷凍庫で保存 提供する日に冷蔵庫で解凍 提供する直前まで冷蔵庫で保存しておき、個食パックに入ったまま提供
第1グループ 非加熱のもの	サラダ	野菜をマニュアルに従って洗浄・殺菌して、盛り付け、提供するまで冷蔵庫で 保存
冷たいまま提供	キムチ	提供するまで冷蔵庫で保存
	フルーツ	洗浄後カットして、提供するまで冷蔵庫で保存
	アイスクリーム	提供するまで冷凍庫で保存
	チヂミ	焼き色、材料に対する火加減
第2グループ 店が加熱し提供		
<mark>第3グループ</mark> お客様が加熱	焼肉	加熱用設備が適切か 生肉用と焼いた肉用の箸(もしくは別のトング)が用意されているか 冷蔵庫から出した肉は速やかに盛り付け、すぐに提供されているか 肉と内臓は別の皿に盛り付けられているか お客様への注意喚起の掲示や声がけがされているか ・中まで火を通すように焼いてから食べていただくこと ・生肉用と焼いた肉をとるための箸などを使い分けていただくこと ・火の側の温度の高い場所に加熱前の肉を長時間放置しないこと
第4グループ 加熱後冷却し、 再加熱	スープ	加熱調理後、氷水を加熱調理後、鍋ごと氷水につけ、粗熱がとれたら小分けして冷蔵保存 【再加熱時】 スープが沸騰し、湯気が十分に出るまで加熱
第4グループ 加熱後冷却し、 冷たいまま提供	冷麺 タレ せんまい刺し 杏仁豆腐	茹でた後、すぐに冷水で冷却し、すぐに盛り付けて提供 加熱調理後、速やかに冷却し、冷蔵庫で保存 湯引き後、速やかに冷却し、冷蔵庫で保存 加熱後、速やかに冷却し、冷蔵庫で保存

作成者サイン	作成日	年	月	日

重要管理のポイ	ント				
グループ	メニュー	チェ	ック方法		
第1グループ 非加熱のもの 冷たいまま提供					
<mark>第2</mark> グループ 店が加熱し提供					
<mark>第3グループ</mark> お客様が加熱					
第4グループ 加熱後冷却し、 再加熱					
第4グループ 加熱後冷却し、 冷たいまま提供					
作成者サイン			作成日	年 月	<b>日</b>

重要管理	理の実施記録							
	第1グループ	第2グループ	第3グループ	第4グループ	第4グループ			
グループ	非加熱のもの	店が加熱し提供	お客様が加熱	加熱後冷却し、	加熱後冷却し、			
	冷たいまま提供			再加熱	冷たいまま提供			
	ユッケ(仕入品)	チヂミ	焼肉	スープ	冷麺、タレ	確認者		責任者
	サラダ、キムチ フルーツ、アイス				せんまい刺し 杏仁豆腐	唯能有 (サイン)	特記事項	(サイン)
メニュー	7, 742				日二立版	,,,,		,,,,
<u> </u>					<u> </u>			
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
6日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
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			
14日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
16日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

重要管理	埋の実施記録							
グループ	第1グループ 非加熱のもの 冷たいまま提供	第2グループ 店が加熱し提供	第3グループ お客様が加熱	第4グループ 加熱後冷却し、 再加熱	第4グループ 加熱後冷却し、 冷たいまま提供			
メニュー						確認者 (サイン)	特記事項	責任者 (サイン)
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
6日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
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			
14日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
16日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

## 営業施設の情報・連絡先一覧

- □ 営業施設の名称
- □ 食品衛生責任者の氏名

## □ 連絡先一覧

機関名	担当者	電話	FAX
本社(本部)			
保健所			
ガス			
電気			
水道(水漏れ)			
空調			
給排水			
無煙ロースター			
厨房			
原材料の購入先(			
原材料の購入先(			
原材料の購入先()			