

一般的衛生管理のポイント

1	原材料の 受入の確認	いつ	<input type="checkbox"/> 原材料の納入時 <input type="checkbox"/> その他 ()
		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
2	冷蔵・冷凍庫の 温度確認	いつ	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他 ()
		どのように	温度計で庫内温度を確認する (冷蔵: 10°C以下、冷凍: -15°C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
3-1	交差汚染・ 二次汚染の 防止	いつ	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他 ()
		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
		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
3-2	器具等の洗浄・ 消毒・殺菌	いつ	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他 ()
		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
3-3	トイレの洗浄・ 消毒	いつ	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他 ()
		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
4-1	従業員の 健康管理等	いつ	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他 ()
		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	手洗いの実施	いつ	<input type="checkbox"/> トイレの後 <input type="checkbox"/> 厨房に入る前 <input type="checkbox"/> 生肉や生魚などを扱った後 <input type="checkbox"/> 盛りつけの前 <input type="checkbox"/> 作業内容変更時 <input type="checkbox"/> 金銭をさわった後 <input type="checkbox"/> ゴミ処理後 <input type="checkbox"/> 清掃を行った後 <input type="checkbox"/> その他 ()
		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

作成者サイン	作成日 年 月 日
--------	--------------------------------------

一般的衛生管理のポイント

1	原材料の 受入の確認	いつ <input type="checkbox"/> 原材料の納入時 <input type="checkbox"/> その他 ()
		どのように
		問題が あったとき
2	冷蔵・冷凍庫の 温度確認	いつ <input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他 ()
		どのように
		問題が あったとき
3-1	交差汚染・ 二次汚染の 防止	いつ <input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他 ()
		どのように
		問題が あったとき
3-2	器具等の洗浄・ 消毒・殺菌	いつ <input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他 ()
		どのように
		問題が あったとき
3-3	トイレの洗浄・ 消毒	いつ <input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他 ()
		どのように
		問題が あったとき
4-1	従業員の 健康管理等	いつ <input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他 ()
		どのように
		問題が あったとき
4-2	手洗いの実施	いつ <input type="checkbox"/> トイレの後 <input type="checkbox"/> 厨房に入る前 <input type="checkbox"/> 生肉や生魚などを扱った後 <input type="checkbox"/> 盛りつけの前 <input type="checkbox"/> 作業内容変更時 <input type="checkbox"/> 金銭をさわった後 <input type="checkbox"/> ゴミ処理後 <input type="checkbox"/> 清掃を行った後 <input type="checkbox"/> その他 ()
		どのように
		問題が あったとき

作成者サイン	作成日 年 月 日
--------	-----------

年 月

一般的衛生管理の実施記録 【1. 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			
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			

※ 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。

年 月

一般的衛生管理の実施記録 【2. 冷蔵庫・冷凍庫の温度記録】

分類	冷蔵庫 冷蔵庫	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								
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								

- ※ 温度を確認し、冷蔵庫は10°C・冷凍庫は-15°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。
- ※ 異常の原因を確認し、故障の場合は修理を依頼する。(TEL : _____)
- ※ 除霜中の場合は、1時間後に再度温度を確認・記録する。

年 月

一般的衛生管理の実施記録 【2. 冷蔵庫・冷凍庫の温度記録】

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								
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								

- ※ 温度を確認し、冷蔵庫は10℃・冷凍庫は-15℃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。
- ※ 異常の原因を確認し、故障の場合は修理を依頼する。(TEL :)
- ※ 除霜中の場合は、1時間後に再度温度を確認・記録する。

年 月

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			

※ 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。

年 月

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			

※ 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。

年 月

一般的衛生管理の実施記録 【3-3. トイレの清掃記録】

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			

※ トイレが汚れていた場合は洗剤で再度洗浄し、消毒する。

年 月

一般的衛生管理の実施記録 【4-1. 従業員健康管理等チェック】

名前						確認者 (サイン)	特記事項	責任者 (サイン)
1日	良・否	良・否	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			

- ※ 消化器症状がある場合は、調理作業に従事させない。
- ※ 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。
- ※ 作業着が汚れている場合は、交換させる。

年 月

一般的衛生管理の実施記録 【4-2. 手洗いチェック】

名前						確認者 (サイン)	特記事項	責任者 (サイン)
1日	良・否	良・否	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			

※ 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
第1グループ 非加熱のもの 冷たいまま提供	ユッケ（仕入品） サラダ キムチ フルーツ アイスクリーム	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 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 提供するまで冷蔵庫で保存 洗浄後カットして、提供するまで冷蔵庫で保存 提供するまで冷凍庫で保存
第2グループ 店が加熱し提供	チヂミ	焼き色、材料に対する火加減
第3グループ 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		
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		

作成者サイン	作成日 年 月 日
--------	----------------------

年 月

重要管理の実施記録

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	ユッケ（仕入品） サラダ、キムチ フルーツ、アイス	チヂミ	焼肉	スープ	冷麺、タレ せんまい刺し 杏仁豆腐	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			

年 月

重要管理の実施記録

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	確認者 (サイン)	特記事項	責任者 (サイン)
メニュー								
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			

