

年

実施記録

| 月/日 | ① 原材料の 受入の 確認 | ② 庫内温度の確認 冷蔵・冷凍設備 | 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 確認 | ④-1 従業員の 健康管理 等 | ④-2 手洗いの 実施 | 重要管理 | | 特記事項 | 確認者 |
|------|------------------------|-------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-------------------|--------------------------|-------------------|-------|------------------|---------------------------------|-----|
| | | | | | | | | メニュー名 | 重要管理点を 実行できたか | | |
| 7/25 | ○ | ○ (°C) | ○ | ○ | ○ | ○ | × | お好み焼き | ○ | 作業内容変更時の手洗いが守れなかった。アルコール消毒は行った。 | 川崎 |
| / | | (°C) | | | | | | | | | |
| / | | (°C) | | | | | | | | | |
| / | | (°C) | | | | | | | | | |
| / | | (°C) | | | | | | | | | |
| / | | (°C) | | | | | | | | | |
| / | | (°C) | | | | | | | | | |
| / | | (°C) | | | | | | | | | |
| / | | (°C) | | | | | | | | | |
| / | | (°C) | | | | | | | | | |

* ○か×を記入

* ×の場合は、特記事項に理由と対応方法を記入

年

実施記録

| 月/日 | ① 原材料の 受入の 確認 | ② 庫内温度の確認 冷蔵・冷凍設備 | 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 確認 | ④-1 従業員の 健康管理 等 | ④-2 手洗いの 実施 | 重要管理 | | 特記事項 | 確認者 |
|-----|------------------------|-------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-------------------|--------------------------|-------------------|-------|------------------|------|-----|
| | | | | | | | | メニュー名 | 重要管理点を 実行できたか | | |
| / | | (°C) | | | | | | | | | |
| / | | (°C) | | | | | | | | | |
| / | | (°C) | | | | | | | | | |
| / | | (°C) | | | | | | | | | |
| / | | (°C) | | | | | | | | | |
| / | | (°C) | | | | | | | | | |
| / | | (°C) | | | | | | | | | |
| / | | (°C) | | | | | | | | | |
| / | | (°C) | | | | | | | | | |

* ○か×を記入

* ×の場合は、特記事項に理由と対応方法を記入