

		一般衛生管理の点検項目							重要管理の点検項目					記録者名			
		①原材料の受入の確認	②冷蔵庫内の温度の確認	②冷凍庫内の温度の確認	③交差（二次）汚染の防止	④器具などの洗浄・消毒	⑤トイレの洗浄・消毒	⑥従業員の健康管理・清潔な作業着の着用など	⑦衛生的な手洗いの実施			非加熱で提供	加熱後直ちに提供	加熱後、高温保管して提供	加熱後冷却し、再加熱して提供	加熱後冷却して提供	=記入上の注意= ●○か×で記入します。 ●×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。
点検の目安	包装の状態など	外観において、品温	10℃以下	-15℃以下	用途別使用、冷蔵庫内の区分など	使用した後の器具などの消毒	掃除用手袋等、便座等の消毒	清潔な作業着	体調、手指の傷	ゴミを触った後など	下記の操作が正しく行われたか					特記事項	
											手洗い等	洗浄・冷蔵	加熱	加熱・高温保管	再加熱・冷蔵		加熱・冷却・冷蔵
記入例	○	7℃	-20℃	○	○	○	○	○	×		○	×	○	○	○	●Aさんがトイレのあと手を洗っていなかったため、直ちに手洗いをさせた ●ハンバーグの中が赤かったため再加熱してから提供した	
1	()																
2	()																
3	()																
4	()																
5	()																
6	()																

7	()															
8	()															
9	()															
10	()															
11	()															
12	()															
13	()															
14	()															
15	()															
16	()															
17	()															
18	()															
19	()															
20	()															
21	()															
22	()															
23	()															
24	()															
25	()															
26	()															
27	()															
28	()															
29	()															
30	()															
31	()															

		一般衛生管理の点検項目							重要管理の点検項目					記録者名		
		①原材料の受入の確認	②冷蔵庫内の温度の確認	②冷凍庫内の温度の確認	③交差（二次）汚染の防止	④器具などの洗浄・消毒	⑥従業員健康管理・清潔な作業着の着用など	⑦衛生的な手洗いの実施			非加熱で提供	加熱後直ちに提供	加熱後、高温保管して提供	加熱後冷却し、再加熱して提供	加熱後冷却して提供	=記入上の注意= ●○か×で記入します。 ●×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。
	点検の目安	外観において、品温包装の状態など	10℃以下	-15℃以下	用途別使用、冷蔵庫内の区分など	使用した後の器具などの消毒	掃除用手袋等、便座等の消毒	体調、手指の傷 ゴミを触った後など	トイレ後、調理前、 トイレを触った後など	下記の操作が正しく行われたか					特記事項	
	記入例	○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×	○	×	○	○	○		●Aさんがトイレのあと手を洗っていなかったため、直ちに手洗いをさせた ●ハンバーグの中が赤かったため再加熱してから提供した
1	()															
2	()															
3	()															
4	()															
5	()															
6	()															

7	()														
8	()														
9	()														
10	()														
11	()														
12	()														
13	()														
14	()														
15	()														
16	()														
17	()														
18	()														
19	()														
20	()														
21	()														
22	()														
23	()														
24	()														
25	()														
26	()														
27	()														
28	()														
29	()														
30	()														
31	()														

		一般衛生管理の点検項目							重要管理の点検項目					記録者名				
		①原材料の受入の確認	②冷蔵庫内の温度の確認	②冷凍庫内の温度の確認	③交差（二次）汚染の防止	④器具などの洗浄・消毒	⑤トイレの洗浄・消毒	⑥従業員の健康管理・清潔な作業着の着用など	⑦衛生的な手洗いの実施				非加熱で提供	加熱後直ちに提供	加熱後、高温保管して提供	加熱後冷却し、再加熱して提供	加熱後冷却して提供	=記入上の注意= ●○か×で記入します。 ●×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。
点検の目安	外観、におい、品温、包装の状態など	10℃以下	-15℃以下	用途別使用、冷蔵庫内の区分など	使用した後の器具などの消毒	掃除用手袋等、便座等の消毒	清潔な作業着	体調、手指の傷	ゴミを触った後など	下記の操作が正しく行われたか					特記事項			
										手洗い等	洗浄・冷蔵	加熱	加熱・高温保管	再加熱・冷蔵		加熱・冷却・冷蔵	手洗い	加熱・冷却・冷蔵
記入例	○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×				○	×	○	○	○	●Aさんがトイレのあと手を洗っていなかったため、直ちに手洗いをさせた ●ハンバーグの中が赤かったため再加熱してから提供した	
1	()																	
2	()																	
3	()																	
4	()																	
5	()																	
6	()																	

7	()																
8	()																
9	()																
10	()																
11	()																
12	()																
13	()																
14	()																
15	()																
16	()																
17	()																
18	()																
19	()																
20	()																
21	()																
22	()																
23	()																
24	()																
25	()																
26	()																
27	()																
28	()																
29	()																
30	()																
31	()																

記録表

年 月 分

責任者確認欄 印

		一般衛生管理の点検項目							重要管理の点検項目					記録者名			
		① 原材料の受入の確認	② 冷蔵庫内の温度の確認	② 冷凍庫内の温度の確認	③ 交差（二次）汚染の防止	④ 器具などの洗浄・消毒	⑤ トイレの洗浄・消毒	⑥ 従業員の健康管理・清潔な作業着の着用など	⑦ 衛生的な手洗いの実施			非加熱で提供	加熱後直ちに提供	加熱後、高温保管して提供	加熱後冷却し、再加熱して提供	加熱後冷却して提供	<p style="text-align: center;">=記入上の注意=</p> <ul style="list-style-type: none"> ●○か×で記入します。 ●×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。
点検の目安	外観、におい、品温、包装の状態など	10℃以下	-15℃以下	用途別使用、冷蔵庫内の区分など	使用した後の器具などの消毒	掃除用手袋等、便座等の消毒	清潔な作業着	体調、手指の傷	ゴミを触った後など	下記の操作が正しく行われたか					特記事項		
										手洗い等	洗浄・冷蔵	加熱	加熱・高温保管	再加熱・冷蔵		加熱・冷却・冷蔵	手洗い
記入例	○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×			○	×	○	○	○	<ul style="list-style-type: none"> ●Aさんがトイレのあと手を洗っていなかったため、直ちに手洗いをさせた ●ハンバーグの中が赤かったため再加熱してから提供した 	
1	()																
2	()																
3	()																
4	()																
5	()																
6	()																

7	()															
8	()															
9	()															
10	()															
11	()															
12	()															
13	()															
14	()															
15	()															
16	()															
17	()															
18	()															
19	()															
20	()															
21	()															
22	()															
23	()															
24	()															
25	()															
26	()															
27	()															
28	()															
29	()															
30	()															
31	()															

記録表

年 月 分

責任者確認欄

印

		一般衛生管理の点検項目							重要管理の点検項目					記録者名			
		①原材料の受入の確認	②冷蔵庫内の温度の確認	②冷凍庫内の温度の確認	③交差（二次）汚染の防止	④器具などの洗浄・消毒	⑤トイレの洗浄・消毒	⑥従業員の健康管理・清潔な作業着の着用など	⑦衛生的な手洗いの実施			非加熱で提供	加熱後直ちに提供	加熱後、高温保管して提供	加熱後冷却し、再加熱して提供	加熱後冷却して提供	=記入上の注意= ●○か×で記入します。 ●×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。
点検の目安	外観、におい、品温、包装の状態など	10℃以下	-15℃以下	用途別使用、冷蔵庫内の区分など	使用した後の器具などの消毒	掃除用手袋等、便座等の消毒	清潔な作業着	体調、手指の傷	ゴミを触った後など	下記の操作が正しく行われたか					特記事項		
										洗浄・冷蔵・手洗い等	加熱	加熱・高温保管	再加熱・冷蔵	加熱・冷却・冷蔵・手洗い		加熱・冷却・冷蔵	
記入例	○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×			○	×	○	○	○	●Aさんがトイレのあと手を洗っていなかったため、直ちに手洗いをさせた ●ハンバーグの中が赤かったため再加熱してから提供した	
1	()																
2	()																
3	()																
4	()																
5	()																
6	()																

7	()															
8	()															
9	()															
10	()															
11	()															
12	()															
13	()															
14	()															
15	()															
16	()															
17	()															
18	()															
19	()															
20	()															
21	()															
22	()															
23	()															
24	()															
25	()															
26	()															
27	()															
28	()															
29	()															
30	()															
31	()															

記録表

年 月分

責任者確認欄 印

		一般衛生管理の点検項目							重要管理の点検項目					記録者名				
		① 原材料の受入の確認	② 冷蔵庫内の温度の確認	② 冷凍庫内の温度の確認	③ 交差（二次）汚染の防止	④ 器具などの洗浄・消毒	⑤ トイレの洗浄・消毒	⑥ 従業員の健康管理・清潔な作業着の着用など	⑦ 衛生的な手洗いの実施				非加熱で提供	加熱後直ちに提供	加熱後、高温保管して提供	加熱後冷却し、再加熱して提供	加熱後冷却して提供	=記入上の注意= ●○か×で記入します。 ●×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。
点検の目安	外観、包装の状態など	10℃以下	-15℃以下	用途別使用、冷蔵庫内の区分など	使用した後の器具などの消毒	掃除用手袋等、便座等の消毒	清潔な作業着	体調、手指の傷	トイレ後、調理前、ゴミを触った後など	下記の操作が正しく行われたか					特記事項			
										洗浄・冷蔵・手洗い等	加熱	加熱・高温保管	再加熱・冷蔵	加熱・冷却・冷蔵・手洗い				
記入例	○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×		○	×	○	○	○			●Aさんがトイレのあと手を洗っていなかったため、直ちに手洗いをさせた ●ハンバーグの中が赤かったため再加熱してから提供した	
1	()																	
2	()																	
3	()																	
4	()																	
5	()																	
6	()																	

7	()																	
8	()																	
9	()																	
10	()																	
11	()																	
12	()																	
13	()																	
14	()																	
15	()																	
16	()																	
17	()																	
18	()																	
19	()																	
20	()																	
21	()																	
22	()																	
23	()																	
24	()																	
25	()																	
26	()																	
27	()																	
28	()																	
29	()																	
30	()																	
31	()																	

		一般衛生管理の点検項目							重要管理の点検項目					記録者名			
		①原材料の受入の確認	②冷蔵庫内の温度の確認	②冷凍庫内の温度の確認	③交差（二次）汚染の防止	④器具などの洗浄・消毒	⑤トイレの洗浄・消毒	⑥従業員の健康管理・清潔な作業着の着用など	⑦衛生的な手洗いの実施			非加熱で提供	加熱後直ちに提供	加熱後、高温保管して提供	加熱後冷却し、再加熱して提供	加熱後冷却して提供	=記入上の注意= ●○か×で記入します。 ●×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。
点検の目安	外観、包装の状態など	10℃以下	-15℃以下	用途別使用、冷蔵庫内の区分など	使用した後の器具などの消毒	掃除用手袋等、便座等の消毒	清潔な作業着	体調、手指の傷	ゴミを触った後など	下記の操作が正しく行われたか					特記事項		
										洗浄・冷蔵・手洗い等	加熱	加熱・高温保管	再加熱・冷蔵	加熱・冷却・冷蔵・手洗い			
記入例	○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×		○	×	○	○	○	●Aさんがトイレのあと手を洗っていなかったため、直ちに手洗いをさせた ●ハンバーグの中が赤かったため再加熱してから提供した		
1	()																
2	()																
3	()																
4	()																
5	()																
6	()																

7	()															
8	()															
9	()															
10	()															
11	()															
12	()															
13	()															
14	()															
15	()															
16	()															
17	()															
18	()															
19	()															
20	()															
21	()															
22	()															
23	()															
24	()															
25	()															
26	()															
27	()															
28	()															
29	()															
30	()															
31	()															

		一般衛生管理の点検項目							重要管理の点検項目					記録者名		
		①原材料の受入の確認	②冷蔵庫内の温度の確認	②冷凍庫内の温度の確認	③交差（二次）汚染の防止	④器具などの洗浄・消毒	⑥従業員健康管理・清潔な作業着の着用など	⑦衛生的な手洗いの実施			非加熱で提供	加熱後直ちに提供	加熱後、高温保管して提供	加熱後冷却し、再加熱して提供	加熱後冷却して提供	<p>=記入上の注意=</p> <ul style="list-style-type: none"> ●○か×で記入します。 ●×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。
	点検の目安	外観、におい、品温、包装の状態など	10℃以下	-15℃以下	用途別使用、冷蔵庫内の区分など	使用した後の器具などの消毒	掃除用布袋等、便座等の消毒	体調、手指の傷	トイレ後、調理前、ゴミを触った後など	下記の操作が正しく行われたか					特記事項	
	記入例	○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×	○	×	○	○	○		<ul style="list-style-type: none"> ●Aさんがトイレのあと手を洗っていなかったため、直ちに手洗いをさせた ●ハンバーグの中が赤かったため再加熱してから提供した
1	()															
2	()															
3	()															
4	()															
5	()															
6	()															

7	()														
8	()														
9	()														
10	()														
11	()														
12	()														
13	()														
14	()														
15	()														
16	()														
17	()														
18	()														
19	()														
20	()														
21	()														
22	()														
23	()														
24	()														
25	()														
26	()														
27	()														
28	()														
29	()														
30	()														
31	()														

		一般衛生管理の点検項目							重要管理の点検項目					記録者名			
		①原材料の受入の確認	②冷蔵庫内の温度の確認	②冷凍庫内の温度の確認	③交差（二次）汚染の防止	④器具などの洗浄・消毒	⑤トイレの洗浄・消毒	⑥従業員の健康管理・清潔な作業着の着用など	⑦衛生的な手洗いの実施			非加熱で提供	加熱後直ちに提供	加熱後、高温保管して提供	加熱後冷却し、再加熱して提供	加熱後冷却して提供	=記入上の注意= ●○か×で記入します。 ●×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。
点検の目安	外観、包装の状態など	10℃以下	-15℃以下	用途別使用、冷蔵庫内の区分など	使用した後の器具などの消毒	掃除用手袋等、便座等の消毒	清潔な作業着	体調、手指の傷	ゴミを触った後など	下記の操作が正しく行われたか					特記事項		
										手洗い等	洗浄・冷蔵	加熱	加熱・高温保管	再加熱・冷蔵		加熱・冷却・冷蔵	手洗い
記入例	○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×			○	×	○	○	○	●Aさんがトイレのあと手を洗っていなかったの、直ちに手洗いをさせた ●ハンバーグの中が赤かったので再加熱してから提供した	
1	()																
2	()																
3	()																
4	()																
5	()																
6	()																

7	()															
8	()															
9	()															
10	()															
11	()															
12	()															
13	()															
14	()															
15	()															
16	()															
17	()															
18	()															
19	()															
20	()															
21	()															
22	()															
23	()															
24	()															
25	()															
26	()															
27	()															
28	()															
29	()															
30	()															
31	()															

記録表

年 月 分

責任者確認欄 印

		一般衛生管理の点検項目							重要管理の点検項目					記録者名			
		①原材料の受入の確認	②冷蔵庫内の温度の確認	②冷凍庫内の温度の確認	③交差（二次）汚染の防止	④器具などの洗浄・消毒	⑤トイレの洗浄・消毒	⑥従業員の健康管理・清潔な作業着の着用など	⑦衛生的な手洗いの実施			非加熱で提供	加熱後直ちに提供	加熱後、高温保管して提供	加熱後冷却し、再加熱して提供	加熱後冷却して提供	=記入上の注意= ●○か×で記入します。 ●×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。
点検の目安	外観、におい、品温、包装の状態など	10℃以下	-15℃以下	用途別使用、冷蔵庫内の区分など	使用した後の器具などの消毒	掃除用手袋等、便座等の消毒	清潔な作業着	体調、手指の傷	ゴミを触った後など	下記の操作が正しく行われたか					特記事項		
										洗浄・冷蔵・手洗い等	加熱	加熱・高温保管	再加熱・冷蔵	加熱・冷却・冷蔵・手洗い		加熱・冷却・冷蔵・手洗い	
記入例	○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×			○	×	○	○	○	●Aさんがトイレのあと手を洗っていなかったため、直ちに手洗いをさせた ●ハンバーグの中が赤かったため再加熱してから提供した	
1	()																
2	()																
3	()																
4	()																
5	()																
6	()																

7	()															
8	()															
9	()															
10	()															
11	()															
12	()															
13	()															
14	()															
15	()															
16	()															
17	()															
18	()															
19	()															
20	()															
21	()															
22	()															
23	()															
24	()															
25	()															
26	()															
27	()															
28	()															
29	()															
30	()															
31	()															

記録表

年 月 分

責任者確認欄 印

		一般衛生管理の点検項目							重要管理の点検項目					記録者名			
		①原材料の受入の確認	②冷蔵庫内の温度の確認	②冷凍庫内の温度の確認	③交差（二次）汚染の防止	④器具などの洗浄・消毒	⑤トイレの洗浄・消毒	⑥従業員の健康管理・清潔な作業着の着用など	⑦衛生的な手洗いの実施			非加熱で提供	加熱後直ちに提供	加熱後、高温保管して提供	加熱後冷却し、再加熱して提供	加熱後冷却して提供	=記入上の注意= ●○か×で記入します。 ●×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。
点検の目安	外観、におい、品温、包装の状態など	10℃以下	-15℃以下	用途別使用、冷蔵庫内の区分など	使用した後の器具などの消毒	掃除用手袋等、便座等の消毒	清潔な作業着	体調、手指の傷	ゴミを触った後など	下記の操作が正しく行われたか					特記事項		
										洗浄・冷蔵・手洗い等	加熱	加熱・高温保管	再加熱・冷蔵	加熱・冷却・冷蔵・手洗い			
記入例	○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×			○	×	○	○	○	●Aさんがトイレのあと手を洗っていなかったため、直ちに手洗いをさせた ●ハンバーグの中が赤かったため再加熱してから提供した	
1	()																
2	()																
3	()																
4	()																
5	()																
6	()																

7	()															
8	()															
9	()															
10	()															
11	()															
12	()															
13	()															
14	()															
15	()															
16	()															
17	()															
18	()															
19	()															
20	()															
21	()															
22	()															
23	()															
24	()															
25	()															
26	()															
27	()															
28	()															
29	()															
30	()															
31	()															

		一般衛生管理の点検項目							重要管理の点検項目					記録者名			
		①原材料の受入の確認	②冷蔵庫内の温度の確認	②冷凍庫内の温度の確認	③交差（二次）汚染の防止	④器具などの洗浄・消毒	⑤トイレの洗浄・消毒	⑥従業員の健康管理・清潔な作業着の着用など	⑦衛生的な手洗いの実施			非加熱で提供	加熱後直ちに提供	加熱後、高温保管して提供	加熱後冷却し、再加熱して提供	加熱後冷却して提供	=記入上の注意= ●○か×で記入します。 ●×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。
点検の目安	外観、包装の状態など	10℃以下	-15℃以下	用途別使用、冷蔵庫内の区分など	使用した後の器具などの消毒	掃除用手袋等、便座等の消毒	清潔な作業着	体調、手指の傷	ゴミを触った後など	下記の操作が正しく行われたか							
										洗浄・冷蔵・手洗い等	加熱	加熱・高温保管	再加熱・冷蔵	加熱・冷却・冷蔵・手洗い	加熱・冷却・冷蔵・手洗い	特記事項	
記入例	○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×		○	×	○	○	○			●Aさんがトイレのあと手を洗っていなかったの、直ちに手洗いをさせた ●ハンバーグの中が赤かったので再加熱してから提供した
1	()																
2	()																
3	()																
4	()																
5	()																
6	()																

7	()															
8	()															
9	()															
10	()															
11	()															
12	()															
13	()															
14	()															
15	()															
16	()															
17	()															
18	()															
19	()															
20	()															
21	()															
22	()															
23	()															
24	()															
25	()															
26	()															
27	()															
28	()															
29	()															
30	()															
31	()															

		一般衛生管理の点検項目							重要管理の点検項目					記録者名		
		①原材料の受入の確認	②冷蔵庫内の温度の確認	②冷凍庫内の温度の確認	③交差（二次）汚染の防止	④器具などの洗浄・消毒	⑥従業員健康管理・清潔な作業着の着用など	⑦衛生的な手洗いの実施			非加熱で提供	加熱後直ちに提供	加熱後、高温保管して提供	加熱後冷却し、再加熱して提供	加熱後冷却して提供	=記入上の注意= ●○か×で記入します。 ●×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。
	点検の目安	外観において、品温包装の状態など	10℃以下	-15℃以下	用途別使用、冷蔵庫内の区分など	使用した後の器具などの消毒	掃除用手袋等、便座等の消毒	体調、手指の傷 ゴミを触った後など	トイレ後、調理前、 トイレを触った後など	下記の操作が正しく行われたか					特記事項	
	記入例	○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×	○	×	○	○	○		●Aさんがトイレのあと手を洗っていなかったため、直ちに手洗いをさせた ●ハンバーグの中が赤かったため再加熱してから提供した
1	()															
2	()															
3	()															
4	()															
5	()															
6	()															

7	()														
8	()														
9	()														
10	()														
11	()														
12	()														
13	()														
14	()														
15	()														
16	()														
17	()														
18	()														
19	()														
20	()														
21	()														
22	()														
23	()														
24	()														
25	()														
26	()														
27	()														
28	()														
29	()														
30	()														
31	()														

		一般衛生管理の点検項目							重要管理の点検項目					記録者名		
		①原材料の受入の確認	②冷蔵庫内の温度の確認	②冷凍庫内の温度の確認	③交差（二次）汚染の防止	④器具などの洗浄・消毒	⑥従業員健康管理・清潔な作業着の着用など	⑦衛生的な手洗いの実施			非加熱で提供	加熱後直ちに提供	加熱後、高温保管して提供	加熱後冷却し、再加熱して提供	加熱後冷却して提供	=記入上の注意= ●○か×で記入します。 ●×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。
点検の目安	外観、包装の状態など	10℃以下	-15℃以下	用途別使用、冷蔵庫内の区分など	使用した後の器具などの消毒	掃除用布袋等、便座等の消毒	体調、手指の傷 清潔な作業着	トイレ後、調理前、ゴミを触った後など	下記の操作が正しく行われたか					特記事項		
記入例	○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×	○	×	○	○	○		●Aさんがトイレのあと手を洗っていなかったため、直ちに手洗いをさせた ●ハンバーグの中が赤かったため再加熱してから提供した	
1	()															
2	()															
3	()															
4	()															
5	()															
6	()															

7	()														
8	()														
9	()														
10	()														
11	()														
12	()														
13	()														
14	()														
15	()														
16	()														
17	()														
18	()														
19	()														
20	()														
21	()														
22	()														
23	()														
24	()														
25	()														
26	()														
27	()														
28	()														
29	()														
30	()														
31	()														