衛生管理の記録（飲食店）

【衛生管理計画】

①原材料の納品時、外観、臭い、包装の状態、表示（期限、保存方法）を確認し、購入伝票等に記録する
②始業前に温度計で庫内温度を確認し、記録する（冷蔵：10°C以下、冷凍：-15°C以下）
③作業中、冷蔵庫内の保管状態を衛生的に保つ（調理済食品と半製品食品を混在させない）
④まな板と包丁は用途別に使い分けをする
⑤使用の都度、まな板・包丁・ボウル等の器具類を洗浄・消毒する
⑥業務終了後、トイレの洗浄・消毒を行う（便座、水洗レバー、手すり、ドアノブ等は入念に消毒する）
⑦始業前、作業中に従業員の体調・手指の傷・着衣等の確認を行い、結果を記録する
（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、絆創膏を付けて手袋を着用させる）
⑧トイレ後、調理前、盛り付け前、作業内容変更時、生の肉や魚を扱った後、金銭を触った後、清掃を行った後等に衛生的な手洗いを行う
⑨加熱する食品は、火の強さや時間、見た目で中心部まで加熱されているか、見た目で判断する（必要に応じて中心温度計を利用し、記録する）
⑩調理済みの食品は、10°C以上60°C以下の温度帯を避ける様に管理する

事業所名（　　）

年　　月

	一般衛生管理								重要管理	
日付	①原材料受入確認	②冷蔵庫･冷凍庫の温度	③食品庫内の整理整頓・相互汚染の防止	④まな板・包丁等の用途別使用	⑤機械器具類の洗浄・殺菌・保管状態	⑥トイレの洗浄・消毒	⑦従業者の健康状態	⑧手洗いの励行	⑨食品の中心部までの十分な加熱	⑩危険温度帯を避けた食品の温度管理
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										
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										

(注) 1　点検時点は、常時点検することが望ましいが、内容によって作業前・作業中・作業後に分け重点的にチェックする
2　チェック方法　◎・・・完全　　○・・・大体良い　　△・・・もう少し　　×・・・不十分
3　点検時不十分だった事項は内容を問題があったときの記録欄に記載する

日付	問題があったときの記録（内容・原因・対応を記入）

そ族・昆虫対策			
日付	対象	使用薬剤	結果