記録表

記録のしかた	●計画どおり実行できたら○を、実行できなかった場合には×を記入します。 ●冷蔵庫・冷凍庫の温度の項目には、冷蔵庫・冷凍庫の温度を記入します。 ●×の場合は、特記事項に問題や対応した内容を記入します。

年　　月

責任者確認欄　　印

分類	一般衛生管理								重要管理						
	①	②		③−1	③−2	③−3	④−1	④−2		第1グループ	第2グループ		第3グループ		
点検項目	原材料の受入の確認	庫内温度の確認		交差汚染・二次汚染の防止	器具等の洗浄・消毒・殺菌	トイレの洗浄・消毒	従業員の健康管理・衛生的作業着の着用等	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	記録者名	特記事項
		冷蔵庫（℃）	冷凍庫（℃）													
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																