

店舖名：

衛生管理計劃・實施記錄簿

使用開始年月

年 月



目次

● 営業施設の情報	2
● 衛生管理計画	
一般的衛生管理のポイント	3
重要管理のポイント	5
● 毎日の実施記録（12 か月分）	
記載例	7
一般衛生管理	9
重要管理	11
● 手順書	57

1. 衛生管理計画

点検すべき項目について「手引書」を参考に、実施する計画を作成してください。

2. 実施記録

店舗で点検するタイミングを定めて、実施を確認した結果を「一般的衛生管理の実施記録」および「重要管理の実施記録」に記入例を参考にして記入してください。

問題（クレーム等）があった場合や衛生上、気がついたことは特記事項欄に記入し、対応した場合はその内容も記入しましょう。

3. 振り返り

定期的（1 か月など）な記録の確認などを行い、問題（クレーム等）や衛生上、気がついたことなど、同じような問題が発生している場合には、同一の原因が考えられますので対応を検討しましょう。

営業施設の情報

■ 営業施設の名称

■ 食品衛生責任者の氏名

■ 営業許可の種類

■ 連絡先一覧

機 関 名	電話・FAX	備考(担当者など)
保 健 所		
ガス		
電気		
水道(水漏れ)		
主たる原材料の購入先		

衛生管理計画

- 実施する確認方法をチェックします。(例：☑原材料納入時)
- 実施方法が、あらかじめ記載された方法と異なる場合は「その他」欄にその方法を記入します。

一般的衛生管理のポイント	
①	<p>原材料の受入の確認</p> <p>いつ <input type="checkbox"/> 原材料納入時 <input type="checkbox"/> その他 ()</p> <p>どのように <input type="checkbox"/> 外観、におい、包装の状態、表示 (期限 保存方法)、品温などを確認する <input type="checkbox"/> その他 ()</p> <p>問題があったとき <input type="checkbox"/> 返品する <input type="checkbox"/> 廃棄する <input type="checkbox"/> その他 ()</p> <p>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 ()</p> <p>どのように <input type="checkbox"/> 温度計で庫内温度を確認する (冷蔵：10℃以下、冷凍：-15℃以下) <input type="checkbox"/> その他 ()</p> <p>問題があったとき <input type="checkbox"/> 設定温度や原因を確認するなどして、改善する <input type="checkbox"/> 故障が疑われる場合は、修理を依頼する <input type="checkbox"/> 適正な温度を超えていた場合は、食材の状態を確認する <input type="checkbox"/> その他 ()</p>
②	<p>庫内温度の確認 (冷蔵庫 冷凍庫)</p> <p>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 ()</p> <p>どのように <input type="checkbox"/> 器具などの用途別使用を確認する <input type="checkbox"/> 器具などの用途別使用を確認する <input type="checkbox"/> 生肉、生魚などの生鮮食材を扱った場合は、使用の都度、まな板、包丁、ボウルなどの器具類を洗浄し、消毒する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫内の区分、保管を確認する <input type="checkbox"/> その他 ()</p> <p>問題があったとき <input type="checkbox"/> 器具などの洗浄・消毒を実施する <input type="checkbox"/> 汚染された食材は、廃棄するか、加熱用として使用する <input type="checkbox"/> その他 ()</p>
③-1	<p>交差汚染・二次汚染の防止</p> <p>いつ <input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 使用の都度 <input type="checkbox"/> 使用後 <input type="checkbox"/> その他 ()</p> <p>どのように <input type="checkbox"/> 使用した器具などは、洗浄・消毒する (消毒方法は手順書「4. 器具等の洗浄・消毒・殺菌」に従う) <input type="checkbox"/> その他 ()</p> <p>問題があったとき <input type="checkbox"/> 汚れや洗剤などが残っていた場合は再度洗浄、すすぎ・消毒を行う <input type="checkbox"/> その他 ()</p>
③-2	<p>器具等の洗浄・消毒・殺菌</p> <p>いつ <input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 使用の都度 <input type="checkbox"/> 使用後 <input type="checkbox"/> その他 ()</p> <p>どのように <input type="checkbox"/> 使用した器具などは、洗浄・消毒する (消毒方法は手順書「4. 器具等の洗浄・消毒・殺菌」に従う) <input type="checkbox"/> その他 ()</p> <p>問題があったとき <input type="checkbox"/> 汚れや洗剤などが残っていた場合は再度洗浄、すすぎ・消毒を行う <input type="checkbox"/> その他 ()</p>

③-3	トイレの 洗浄・消毒	<p>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 ()</p> <p>どのように <input type="checkbox"/> トイレ掃除用の作業着、手袋などを使用し、洗浄・消毒する <input type="checkbox"/> 便座、水洗しバー、手すり、ドアノブなどを消毒する (消毒方法は手順書「5. トイレの洗浄・消毒」に従う) <input type="checkbox"/> その他 ()</p> <p>問題が あったとき <input type="checkbox"/> トイレが汚れていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する <input type="checkbox"/> その他 ()</p>
④-1	従業員の 健康管理 等	<p>いつ <input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他 ()</p> <p>どのように <input type="checkbox"/> 従業員の体調 (下痢、おう吐、発熱など) を確認する <input type="checkbox"/> 手の傷の有無を確認する <input type="checkbox"/> 作業着などを確認する (手順書「6. 従業員の健康管理・衛生的な作業着の着用など」に従う) <input type="checkbox"/> その他 ()</p> <p>問題が あったとき <input type="checkbox"/> 医療機関で受診し、食品に触れる作業をしない <input type="checkbox"/> 傷を保護したあとビニール手袋などを装着する <input type="checkbox"/> 清潔な作業着に交換する <input type="checkbox"/> その他 ()</p>
④-2	手洗いの実施	<p>いつ <input type="checkbox"/> トイレの後 <input type="checkbox"/> 調理施設に入る前 <input type="checkbox"/> 盛り付けの前 <input type="checkbox"/> 作業内容変更時 <input type="checkbox"/> 生肉や生魚などを扱った後 <input type="checkbox"/> 金銭をさわった後 <input type="checkbox"/> 清掃を行った後 <input type="checkbox"/> その他 ()</p> <p>どのように <input type="checkbox"/> 専用の手洗い設備で、衛生的な手洗いを行う (手順書「7. 衛生的な手洗いの実施」に従う) <input type="checkbox"/> その他 ()</p> <p>問題が あったとき <input type="checkbox"/> 手洗いの方法やタイミングが不適切な場合は十分な手洗いを実施する <input type="checkbox"/> その他 ()</p>
作成者サイン		作成した日 年 月 日

衛生管理計画

- 手引書などを参考に代表的なメニューを記入します。
- 実施する管理方法や確認方法をチェックします。(例：☑冷蔵庫で保管する)
- 実施方法があらかじめ記載された方法と異なる場合は「その他」欄にその方法を記入します。

重要管理のポイント		メニュー	チェック方法 (管理方法)
分類	第1グループ	非加熱のもの(冷蔵品を冷たいまま提供)	<input type="checkbox"/> 野菜は十分に洗浄する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫で保管する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫から出したらすぐに提供する <input type="checkbox"/> 仕入れ品は表示の保存方法に従って保存する <input type="checkbox"/> 盛り付け前には手洗いを十分に行う <input type="checkbox"/> 盛り付けなどは素手で触らないようにする <input type="checkbox"/> その他()
	第2グループ	加熱するもの(冷蔵品を加熱し、熱いまま提供)	<input type="checkbox"/> 野菜は十分に洗浄する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫で保管する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫から出したらすぐに提供する <input type="checkbox"/> 仕入れ品は表示の保存方法に従って保存する <input type="checkbox"/> 盛り付け前には手洗いを十分に行う <input type="checkbox"/> 盛り付けなどは素手で触らないようにする <input type="checkbox"/> その他()
		加熱	<input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する <input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する <input type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する <input type="checkbox"/> その他()
		加熱	<input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する <input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する <input type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する <input type="checkbox"/> その他()
		加熱	<input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する <input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する <input type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する <input type="checkbox"/> その他()
		保温	<input type="checkbox"/> 保温状態を冷蔵庫の温度で判断する <input type="checkbox"/> 見た目(湯気など)で判断する <input type="checkbox"/> その他()
		加熱	<input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する <input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する <input type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する <input type="checkbox"/> その他()
		保温	<input type="checkbox"/> 保温状態を冷蔵庫の温度で判断する <input type="checkbox"/> 見た目(湯気など)で判断する <input type="checkbox"/> その他()

<p>加熱後冷却し、再加熱するもの</p> <p>(加熱後、冷却するもの)</p>	<p>再加熱</p> <p><input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する <input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する</p> <p><input type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する</p> <p><input type="checkbox"/> その他()</p>	<p><input type="checkbox"/> すぐに冷却し、提供時の再加熱まで冷蔵庫で保管する</p> <p><input type="checkbox"/> 冷蔵庫の温度が10℃以下であることを確認する</p> <p><input type="checkbox"/> その他()</p>
	<p>再加熱</p> <p><input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する <input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する</p> <p><input type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する</p> <p><input type="checkbox"/> その他()</p>	<p><input type="checkbox"/> すぐに冷却し、提供時の再加熱まで冷蔵庫で保管する</p> <p><input type="checkbox"/> 冷蔵庫の温度が10℃以下であることを確認する</p> <p><input type="checkbox"/> その他()</p>
	<p>加熱</p> <p><input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する <input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する</p> <p><input type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する</p> <p><input type="checkbox"/> その他()</p>	<p><input type="checkbox"/> 冷蔵庫で保管する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫から出したらすぐに提供する</p> <p><input type="checkbox"/> 冷蔵庫の温度が10℃以下であることを確認する</p> <p><input type="checkbox"/> その他()</p>
	<p>冷却</p> <p><input type="checkbox"/> 盛りつけ前に手洗いを十分に行う <input type="checkbox"/> 盛りつけなどは素手で触らないようにする</p> <p><input type="checkbox"/> その他()</p>	<p><input type="checkbox"/> 盛りつけ前に手洗いを十分に行う <input type="checkbox"/> 盛りつけなどは素手で触らないようにする</p> <p><input type="checkbox"/> その他()</p>
	<p>加熱</p> <p><input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する <input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する</p> <p><input type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する</p> <p><input type="checkbox"/> その他()</p>	<p><input type="checkbox"/> 冷蔵庫で保管する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫から出したらすぐに提供する</p> <p><input type="checkbox"/> 冷蔵庫の温度が10℃以下であることを確認する</p> <p><input type="checkbox"/> その他()</p>
	<p>冷却</p> <p><input type="checkbox"/> 盛りつけ前に手洗いを十分に行う <input type="checkbox"/> 盛りつけなどは素手で触らないようにする</p> <p><input type="checkbox"/> その他()</p>	<p><input type="checkbox"/> 盛りつけ前に手洗いを十分に行う <input type="checkbox"/> 盛りつけなどは素手で触らないようにする</p> <p><input type="checkbox"/> その他()</p>

作成者サイン

作成した日

年 月 日

一般的衛生管理の実施記録（記載例）

分類	① 原材料の 受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫（℃）	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 トイレルの 洗浄・消毒	④-1 従業員の 健康管理等	④-2 手洗い の実施	日々 チェック	特記事項	確認者
1日	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	4、-16	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	花子	4/1朝 小麦粉の包装が袋破れしていたので返品。午後、再納品	4/7 太郎
2日	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	9、-23	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	花子	4/2昼前、A君がトイレの壁に手を洗わず作業に戻ったので、注意し手洗いさせた	
3日	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	15、-23 →再10℃	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	花子	4/3 11時頃、15℃。20分後OK。いつもより出し入れ頻繁だったか。	
4日	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	6、-22	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	花子		
5日	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	8、-16	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	花子	4/5 調理の時にまな板に汚れが残っていたので再洗浄。A君の洗浄に問題？ 注意	
6日	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	9、-21	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	花子	4/6 13時過ぎ、C君からトイレが汚れているとの連絡があったので、清掃し洗剤で洗 淨し、消毒	
7日	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	5、-16	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	花子	ノロウイルス処理キットがないので、急のため購入してください。 4/7 注文済み 太郎	
8日	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	9、-23	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	花子		
9日	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	8、-16	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	C次郎	4/9 花子さん一日不在、代理	
10日	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	6、-18	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	花子	4/10 朝、A君が体調が悪そうだった。用いたら下痢なので、帰宅させた。	
11日	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	7、-15	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	花子	4/11 昼、客がコップを破損。周囲の客、料理に影響をいことも確認。客のいないと きにC君とテーパー、存を清掃。	
12日	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	8、-16	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	花子	A君復帰。食中毒ではなかった模様。今日の手洗いが良好。今日の調子	
13日	良・ <input checked="" type="radio"/> 否		良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否			
14日	良・ <input checked="" type="radio"/> 否		良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否			
15日	良・ <input checked="" type="radio"/> 否		良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否			

重要管理の実施記録 (記載例)

分類	非加熱のもの (冷蔵品を冷たいまま提供)	加熱するもの (冷蔵品を加熱し、熱いまま提供)	(加熱した後、高温保温)	加熱した後、高加熱するもの	(加熱後、冷却するもの)	日々 チェック	特記事項	確認者
	刺身、冷奴	ハンバーグ、焼き魚、焼き鳥、唐揚げ	唐揚げ	カレー、スープ	ポテトサラダ			
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/1 ハンバーグの内 部分が赤いとクレームがあった。調理したB君に確認したところ、急いでいたため確認が十分でなかったとのことであった。B君に加熱の徹底と確認を再教育した。	4/7 太郎
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		
6日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		
7日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		
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			

年 月

一般的衛生管理の実施記録

- ① できていれば「良」、十分でない場合は「否」に○を付けます。
- ② 日ごとにチェックした人は「日々チェック」欄にサインしましょう。
- ③ 否に○をした場合は、その後の対処方法を特記事項にメモしておきましょう。
- ④ 実施状況を日々チェックした方とは別の方(店主など)が週に1度程度確認し、「確認者」欄にサインしましょう。

分類	① 原材料の 受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫 (℃)	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 洗浄・消毒	④-1 従業員の 健康管理等	④-2 手洗い の実施	日々 チェック	特記事項	確認者
1日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
4日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
6日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
8日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
13日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
14日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

分類	① 原材料の 受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫 (°C)	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 トムの 洗浄・消毒	④-1 従業員の 健康管理等	④-2 手洗い の実施	日々 チェック	特記事項	確認者
16日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

年 月

重要管理の実施記録

- ① できていれば「良」、十分でない場合は「否」に○を付けます。
- ② 日ごとにチェックした人は「日々チェック」欄にサインしましょう。
- ③ 否に○をした場合は、その後の対処方法を特記事項にメモしておきましょう。
- ④ 実施状況を日々チェックした方とは別の方(店主など)が週に1度程度確認し、「確認者」欄にサインしましょう。

分類	第1グループ		第2グループ		第3グループ		日々 チェック	特記事項	確認者
	非加熱のもの (冷蔵品を 冷たいまま提供)	加熱するもの (冷蔵品を加熱し、 熱いまま提供)	(加熱した後、 高温保管)	加熱後冷却し、 再加熱するもの	(加熱後、 冷却するもの)				
× ニ ュ ー									
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
6日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
7日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
8日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
9日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
10日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
11日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
12日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
13日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	

分類	第1グループ		第2グループ		第3グループ		日々 チェック	特記事項	確認者
	非加熱のもの (冷蔵品を 冷たいまま提供)	加熱するもの (冷蔵品を加熱し、 熱いまま提供)	(加熱した後、 高温保温)	加熱後冷却し、 再加熱するもの	(加熱後、 冷却するもの)				
14日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
16日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

年 月

一般的衛生管理の実施記録

- ① できていれば「良」、十分でない場合は「否」に○を付けます。
- ② 日ごとにチェックした人は「日々チェック」欄にサインしましょう。
- ③ 否に○をした場合は、その後の対処方法を特記事項にメモしておきましょう。
- ④ 実施状況を日々チェックした方とは別の方(店主など)が週に1度程度確認し、「確認者」欄にサインしましょう。

分類	① 原材料の 受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫 (℃)	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 トレの 洗浄・消毒	④-1 従業員の 健康管理等	④-2 手洗い の実施	日々 チェック	特記事項	確認者
1日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
4日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
6日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
8日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
13日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
14日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

分類	① 原材料の 受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫 (°C)	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 トムの 洗浄・消毒	④-1 従業員の 健康管理等	④-2 手洗い の実施	日々 チェック	特記事項	確認者
16日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

年 月

重要管理の実施記録

- ① できていれば「良」、十分でない場合は「否」に○を付けます。
- ② 日ごとにチェックした人は「日々チェック」欄にサインしましょう。
- ③ 否に○をした場合は、その後の対処方法を特記事項にメモしておきましょう。
- ④ 実施状況を日々チェックした方とは別の方(店主など)が週に1度程度確認し、「確認者」欄にサインしましょう。

分類	第1グループ		第2グループ		第3グループ		日々 チェック	特記事項	確認者
	非加熱のもの (冷蔵品を 冷たいまま提供)	加熱するもの (冷蔵品を加熱し、 熱いまま提供)	(加熱した後、 高温保管)	加熱後冷却し、 再加熱するもの	(加熱後、 冷却するもの)				
× ニ ュ ー									
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
6日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
7日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
8日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
9日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
10日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
11日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
12日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
13日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	

分類	第1グループ		第2グループ		第3グループ		日々 チェック	特記事項	確認者
	非加熱のもの (冷蔵品を 冷たいまま提供)	加熱するもの (冷蔵品を加熱し、 熱いまま提供)	(加熱した後、 高温保温)	加熱後冷却し、 再加熱するもの	(加熱後、 冷却するもの)				
14日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
16日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

年 月

一般的衛生管理の実施記録

- ① できていれば「良」、十分でない場合は「否」に○を付けます。
- ② 日ごとにチェックした人は「日々チェック」欄にサインしましょう。
- ③ 否に○をした場合は、その後の対処方法を特記事項にメモしておきましょう。
- ④ 実施状況を日々チェックした方とは別の方(店主など)が週に1度程度確認し、「確認者」欄にサインしましょう。

分類	① 原材料の 受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫 (℃)	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 トムの 洗浄・消毒	④-1 従業員の 健康管理等	④-2 手洗い の実施	日々 チェック	特記事項	確認者
1日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
4日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
6日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
8日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
13日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
14日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

分類	① 原材料の 受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫 (°C)	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 洗浄・消毒	④-1 従業員の 健康管理等	④-2 手洗い の実施	日々 チェック	特記事項	確認者
16日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

年 月

重要管理の実施記録

- ① できていれば「良」、十分でない場合は「否」に○を付けます。
- ② 日ごとにチェックした人は「日々チェック」欄にサインしましょう。
- ③ 否に○をした場合は、その後の対処方法を特記事項にメモしておきましょう。
- ④ 実施状況を日々チェックした方とは別の方(店主など)が週に1度程度確認し、「確認者」欄にサインしましょう。

分類	第1グループ		第2グループ		第3グループ		日々 チェック	特記事項	確認者
	非加熱のもの (冷蔵品を 冷たいまま提供)	加熱するもの (冷蔵品を加熱し、 熱いまま提供)	(加熱した後、 高温保管)	加熱後冷却し、 再加熱するもの	(加熱後、 冷却するもの)				
× ニ ュ ー									
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
6日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
7日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
8日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
9日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
10日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
11日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
12日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
13日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	

分類	第1グループ		第2グループ		第3グループ		日々 チェック	特記事項	確認者
	非加熱のもの (冷蔵品を 冷たいまま提供)	加熱するもの (冷蔵品を加熱し、 熱いまま提供)	(加熱した後、 高温保温)	加熱後冷却し、 再加熱するもの	(加熱後、 冷却するもの)				
14日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
16日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

年 月

一般的衛生管理の実施記録

- ① できていれば「良」、十分でない場合は「否」に○を付けます。
- ② 日ごとにチェックした人は「日々チェック」欄にサインしましょう。
- ③ 否に○をした場合は、その後の対処方法を特記事項にメモしておきましょう。
- ④ 実施状況を日々チェックした方とは別の方(店主など)が週に1度程度確認し、「確認者」欄にサインしましょう。

分類	① 原材料の 受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫 (℃)	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 洗浄・消毒	④-1 従業員の 健康管理等	④-2 手洗い の実施	日々 チェック	特記事項	確認者
1日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
4日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
6日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
8日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
13日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
14日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

分類	① 原材料の 受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫 (°C)	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 トムの 洗浄・消毒	④-1 従業員の 健康管理等	④-2 手洗い の実施	日々 チェック	特記事項	確認者
16日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

年 月

重要管理の実施記録

- ① できていれば「良」、十分でない場合は「否」に○を付けます。
- ② 日ごとにチェックした人は「日々チェック」欄にサインしましょう。
- ③ 否に○をした場合は、その後の対処方法を特記事項にメモしておきましょう。
- ④ 実施状況を日々チェックした方とは別の方(店主など)が週に1度程度確認し、「確認者」欄にサインしましょう。

分類	第1グループ		第2グループ		第3グループ		日々 チェック	特記事項	確認者
	非加熱のもの (冷蔵品を 冷たいまま提供)	加熱するもの (冷蔵品を加熱し、 熱いまま提供)	(加熱した後、 高温保管)	加熱後冷却し、 再加熱するもの	(加熱後、 冷却するもの)				
× ニ ュ ー									
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
6日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
7日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
8日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
9日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
10日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
11日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
12日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
13日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	

分類	第1グループ		第2グループ		第3グループ		日々 チェック	特記事項	確認者
	非加熱のもの (冷蔵品を 冷たいまま提供)	加熱するもの (冷蔵品を加熱し、 熱いまま提供)	(加熱した後、 高温保温)	加熱後冷却し、 再加熱するもの	(加熱後、 冷却するもの)				
14日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
16日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

年 月

一般的衛生管理の実施記録

- ① できていれば「良」、十分でない場合は「否」に○を付けます。
- ② 日ごとにチェックした人は「日々チェック」欄にサインしましょう。
- ③ 否に○をした場合は、その後の対処方法を特記事項にメモしておきましょう。
- ④ 実施状況を日々チェックした方とは別の方(店主など)が週に1度程度確認し、「確認者」欄にサインしましょう。

分類	① 原材料の 受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫 (℃)	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 トムの 洗浄・消毒	④-1 従業員の 健康管理等	④-2 手洗い の実施	日々 チェック	特記事項	確認者
1日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
4日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
6日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
8日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
13日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
14日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

分類	① 原材料の 受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫 (°C)	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 トムの 洗浄・消毒	④-1 従業員の 健康管理等	④-2 手洗い の実施	日々 チェック	特記事項	確認者
16日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

年 月

重要管理の実施記録

- ① できていれば「良」、十分でない場合は「否」に○を付けます。
- ② 日ごとにチェックした人は「日々チェック」欄にサインしましょう。
- ③ 否に○をした場合は、その後の対処方法を特記事項にメモしておきましょう。
- ④ 実施状況を日々チェックした方とは別の方(店主など)が週に1度程度確認し、「確認者」欄にサインしましょう。

分類	第1グループ		第2グループ		第3グループ		日々 チェック	特記事項	確認者
	非加熱のもの (冷蔵品を 冷たいまま提供)	加熱するもの (冷蔵品を加熱し、 熱いまま提供)	(加熱した後、 高温保管)	加熱後冷却し、 再加熱するもの	(加熱後、 冷却するもの)				
× ニ ユ ー									
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
6日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
7日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
8日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
9日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
10日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
11日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
12日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
13日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	

分類	第1グループ		第2グループ		第3グループ		日々 チェック	特記事項	確認者
	非加熱のもの (冷蔵品を 冷たいまま提供)	加熱するもの (冷蔵品を加熱し、 熱いまま提供)	(加熱した後、 高温保温)	加熱後冷却し、 再加熱するもの	(加熱後、 冷却するもの)				
14日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
16日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

年 月

一般的衛生管理の実施記録

- ① できていれば「良」、十分でない場合は「否」に○を付けます。
- ② 日ごとにチェックした人は「日々チェック」欄にサインしましょう。
- ③ 否に○をした場合は、その後の対処方法を特記事項にメモしておきましょう。
- ④ 実施状況を日々チェックした方とは別の方(店主など)が週に1度程度確認し、「確認者」欄にサインしましょう。

分類	① 原材料の 受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫 (℃)	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 トムの 洗浄・消毒	④-1 従業員の 健康管理等	④-2 手洗い の実施	日々 チェック	特記事項	確認者
1日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
4日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
6日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
8日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
13日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
14日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

分類	① 原材料の 受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫 (°C)	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 トムの 洗浄・消毒	④-1 従業員の 健康管理等	④-2 手洗い の実施	日々 チェック	特記事項	確認者
16日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

年 月

重要管理の実施記録

- ① できていれば「良」、十分でない場合は「否」に○を付けます。
- ② 日ごとにチェックした人は「日々チェック」欄にサインしましょう。
- ③ 否に○をした場合は、その後の対処方法を特記事項にメモしておきましょう。
- ④ 実施状況を日々チェックした方とは別の方(店主など)が週に1度程度確認し、「確認者」欄にサインしましょう。

分類	第1グループ		第2グループ		第3グループ		日々 チェック	特記事項	確認者
	非加熱のもの (冷蔵品を 冷たいまま提供)	加熱するもの (冷蔵品を加熱し、 熱いまま提供)	(加熱した後、 高温保管)	加熱後冷却し、 再加熱するもの	(加熱後、 冷却するもの)				
× ニ ュ ー									
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
6日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
7日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
8日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
9日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
10日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
11日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
12日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
13日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	

分類	第1グループ		第2グループ		第3グループ		日々 チェック	特記事項	確認者
	非加熱のもの (冷蔵品を 冷たいまま提供)	加熱するもの (冷蔵品を加熱し、 熱いまま提供)	(加熱した後、 高温保温)	加熱後冷却し、 再加熱するもの	(加熱後、 冷却するもの)				
14日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
16日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

年 月

一般的衛生管理の実施記録

- ① できていれば「良」、十分でない場合は「否」に○を付けます。
- ② 日ごとにチェックした人は「日々チェック」欄にサインしましょう。
- ③ 否に○をした場合は、その後の対処方法を特記事項にメモしておきましょう。
- ④ 実施状況を日々チェックした方とは別の方(店主など)が週に1度程度確認し、「確認者」欄にサインしましょう。

分類	① 原材料の 受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫 (℃)	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 トレの 洗浄・消毒	④-1 従業員の 健康管理等	④-2 手洗い の実施	日々 チェック	特記事項	確認者
1日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
4日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
6日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
8日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
13日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
14日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

分類	① 原材料の 受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫 (°C)	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 洗浄・消毒	④-1 従業員の 健康管理等	④-2 手洗い の実施	日々 チェック	特記事項	確認者
16日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

年 月

重要管理の実施記録

- ① できていれば「良」、十分でない場合は「否」に○を付けます。
- ② 日ごとにチェックした人は「日々チェック」欄にサインしましょう。
- ③ 否に○をした場合は、その後の対処方法を特記事項にメモしておきましょう。
- ④ 実施状況を日々チェックした方とは別の方(店主など)が週に1度程度確認し、「確認者」欄にサインしましょう。

分類	第1グループ		第2グループ		第3グループ		日々 チェック	特記事項	確認者
	非加熱のもの (冷蔵品を 冷たいまま提供)	加熱するもの (冷蔵品を加熱し、 熱いまま提供)	(加熱した後、 高温保管)	加熱後冷却し、 再加熱するもの	加熱後、 (加熱後、 冷却するもの)				
× ニ ュ ー									
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
6日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
7日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
8日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
9日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
10日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
11日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
12日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
13日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	

分類	第1グループ		第2グループ		第3グループ		日々 チェック	特記事項	確認者
	非加熱のもの (冷蔵品を 冷たいまま提供)	加熱するもの (冷蔵品を加熱し、 熱いまま提供)	(加熱した後、 高温保温)	加熱後冷却し、 再加熱するもの	(加熱後、 冷却するもの)				
14日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
16日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

年 月

一般的衛生管理の実施記録

- ① できていれば「良」、十分でない場合は「否」に○を付けます。
- ② 日ごとにチェックした人は「日々チェック」欄にサインしましょう。
- ③ 否に○をした場合は、その後の対処方法を特記事項にメモしておきましょう。
- ④ 実施状況を日々チェックした方とは別の方(店主など)が週に1度程度確認し、「確認者」欄にサインしましょう。

分類	① 原材料の 受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫 (℃)	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 トレの 洗浄・消毒	④-1 従業員の 健康管理等	④-2 手洗い の実施	日々 チェック	特記事項	確認者
1日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
4日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
6日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
8日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
13日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
14日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

分類	① 原材料の 受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫 (°C)	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 トムの 洗浄・消毒	④-1 従業員の 健康管理等	④-2 手洗い の実施	日々 チェック	特記事項	確認者
16日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

年 月

重要管理の実施記録

- ① できていれば「良」、十分でない場合は「否」に○を付けます。
- ② 日ごとにチェックした人は「日々チェック」欄にサインしましょう。
- ③ 否に○をした場合は、その後の対処方法を特記事項にメモしておきましょう。
- ④ 実施状況を日々チェックした方とは別の方(店主など)が週に1度程度確認し、「確認者」欄にサインしましょう。

分類	第1グループ		第2グループ		第3グループ		日々 チェック	特記事項	確認者
	非加熱のもの (冷蔵品を 冷たいまま提供)	加熱するもの (冷蔵品を加熱し、 熱いまま提供)	(加熱した後、 高温保管)	加熱後冷却し、 再加熱するもの	(加熱後、 冷却するもの)				
× ニ ュ ー									
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
6日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
7日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
8日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
9日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
10日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
11日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
12日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
13日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	

分類	第1グループ		第2グループ		第3グループ		日々 チェック	特記事項	確認者
	非加熱のもの (冷蔵品を 冷たいまま提供)	加熱するもの (冷蔵品を加熱し、 熱いまま提供)	(加熱した後、 高温保温)	加熱後冷却し、 再加熱するもの	(加熱後、 冷却するもの)				
14日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
16日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

年 月

一般的衛生管理の実施記録

- ① できていれば「良」、十分でない場合は「否」に○を付けます。
- ② 日ごとにチェックした人は「日々チェック」欄にサインしましょう。
- ③ 否に○をした場合は、その後の対処方法を特記事項にメモしておきましょう。
- ④ 実施状況を日々チェックした方とは別の方(店主など)が週に1度程度確認し、「確認者」欄にサインしましょう。

分類	① 原材料の 受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫 (℃)	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 トムの 洗浄・消毒	④-1 従業員の 健康管理等	④-2 手洗い の実施	日々 チェック	特記事項	確認者
1日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
4日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
6日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
8日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
13日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
14日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

分類	① 原材料の 受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫 (°C)	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 トムの 洗浄・消毒	④-1 従業員の 健康管理等	④-2 手洗い の実施	日々 チェック	特記事項	確認者
16日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

重要管理の実施記録

年 月

- ① できていれば「良」、十分でない場合は「否」に○を付けます。
- ② 日ごとにチェックした人は「日々チェック」欄にサインしましょう。
- ③ 否に○をした場合は、その後の対処方法を特記事項にメモしておきましょう。
- ④ 実施状況を日々チェックした方とは別の方(店主など)が週に1度程度確認し、「確認者」欄にサインしましょう。

分類	第1グループ		第2グループ		第3グループ		日々 チェック	特記事項	確認者
	非加熱のもの (冷蔵品を 冷たいまま提供)	加熱するもの (冷蔵品を加熱し、 熱いまま提供)	(加熱した後、 高温保管)	加熱後冷却し、 再加熱するもの	(加熱後、 冷却するもの)				
× ニ ユ ー									
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
6日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
7日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
8日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
9日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
10日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
11日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
12日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
13日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	

分類	第1グループ		第2グループ		第3グループ		日々 チェック	特記事項	確認者
	非加熱のもの (冷蔵品を 冷たいまま提供)	加熱するもの (冷蔵品を加熱し、 熱いまま提供)	(加熱した後、 高温保温)	加熱後冷却し、 再加熱するもの	(加熱後、 冷却するもの)				
14日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
16日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

年 月

一般的衛生管理の実施記録

- ① できていれば「良」、十分でない場合は「否」に○を付けます。
- ② 日ごとにチェックした人は「日々チェック」欄にサインしましょう。
- ③ 否に○をした場合は、その後の対処方法を特記事項にメモしておきましょう。
- ④ 実施状況を日々チェックした方とは別の方(店主など)が週に1度程度確認し、「確認者」欄にサインしましょう。

分類	① 原材料の 受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫 (℃)	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 トレの 洗浄・消毒	④-1 従業員の 健康管理等	④-2 手洗い の実施	日々 チェック	特記事項	確認者
1日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
4日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
6日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
8日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
13日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
14日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

分類	① 原材料の 受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫 (°C)	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 トムの 洗浄・消毒	④-1 従業員の 健康管理等	④-2 手洗い の実施	日々 チェック	特記事項	確認者
16日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

年 月

重要管理の実施記録

- ① できていれば「良」、十分でない場合は「否」に○を付けます。
- ② 日ごとにチェックした人は「日々チェック」欄にサインしましょう。
- ③ 否に○をした場合は、その後の対処方法を特記事項にメモしておきましょう。
- ④ 実施状況を日々チェックした方とは別の方(店主など)が週に1度程度確認し、「確認者」欄にサインしましょう。

分類	第1グループ		第2グループ		第3グループ		日々 チェック	特記事項	確認者
	非加熱のもの (冷蔵品を 冷たいまま提供)	加熱するもの (冷蔵品を加熱し、 熱いまま提供)	(加熱した後、 高温保管)	加熱後冷却し、 再加熱するもの	(加熱後、 冷却するもの)				
× ニ ユ ー									
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
6日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
7日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
8日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
9日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
10日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
11日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
12日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
13日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	

分類	第1グループ		第2グループ		第3グループ		日々 チェック	特記事項	確認者
	非加熱のもの (冷蔵品を 冷たいまま提供)	加熱するもの (冷蔵品を加熱し、 熱いまま提供)	(加熱した後、 高温保温)	加熱後冷却し、 再加熱するもの	(加熱後、 冷却するもの)				
14日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
16日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

年 月

一般的衛生管理の実施記録

- ① できていれば「良」、十分でない場合は「否」に○を付けます。
- ② 日ごとにチェックした人は「日々チェック」欄にサインしましょう。
- ③ 否に○をした場合は、その後の対処方法を特記事項にメモしておきましょう。
- ④ 実施状況を日々チェックした方とは別の方(店主など)が週に1度程度確認し、「確認者」欄にサインしましょう。

分類	① 原材料の 受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫 (℃)	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 トレの 洗浄・消毒	④-1 従業員の 健康管理等	④-2 手洗い の実施	日々 チェック	特記事項	確認者
1日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
4日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
6日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
8日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
13日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
14日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

分類	① 原材料の 受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫 (°C)	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 洗浄・消毒	④-1 従業員の 健康管理等	④-2 手洗い の実施	日々 チェック	特記事項	確認者
16日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

重要管理の実施記録

年 月

- ① できていれば「良」、十分でない場合は「否」に○を付けます。
- ② 日ごとにチェックした人は「日々チェック」欄にサインしましょう。
- ③ 否に○をした場合は、その後の対処方法を特記事項にメモしておきましょう。
- ④ 実施状況を日々チェックした方とは別の方(店主など)が週に1度程度確認し、「確認者」欄にサインしましょう。

分類	第1グループ		第2グループ		第3グループ		日々 チェック	特記事項	確認者
	非加熱のもの (冷蔵品を 冷たいまま提供)	加熱するもの (冷蔵品を加熱し、 熱いまま提供)	(加熱した後、 高温保管)	加熱後冷却し、 再加熱するもの	(加熱後、 冷却するもの)				
× ニ ュ ー									
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
6日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
7日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
8日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
9日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
10日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
11日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
12日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
13日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	

分類	第1グループ		第2グループ		第3グループ		日々 チェック	特記事項	確認者
	非加熱のもの (冷蔵品を 冷たいまま提供)	加熱するもの (冷蔵品を加熱し、 熱いまま提供)	(加熱した後、 高温保温)	加熱後冷却し、 再加熱するもの	(加熱後、 冷却するもの)				
14日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
16日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

年 月

一般的衛生管理の実施記録

- ① できていれば「良」、十分でない場合は「否」に○を付けます。
- ② 日ごとにチェックした人は「日々チェック」欄にサインしましょう。
- ③ 否に○をした場合は、その後の対処方法を特記事項にメモしておきましょう。
- ④ 実施状況を日々チェックした方とは別の方(店主など)が週に1度程度確認し、「確認者」欄にサインしましょう。

分類	① 原材料の 受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫 (℃)	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 トレの 洗浄・消毒	④-1 従業員の 健康管理等	④-2 手洗い の実施	日々 チェック	特記事項	確認者
1日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
4日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
6日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
8日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
13日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
14日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

分類	① 原材料の 受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫 (°C)	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 トムの 洗浄・消毒	④-1 従業員の 健康管理等	④-2 手洗い の実施	日々 チェック	特記事項	確認者
16日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

重要管理の実施記録

年 月

- ① できていれば「良」、十分でない場合は「否」に○を付けます。
- ② 日ごとにチェックした人は「日々チェック」欄にサインしましょう。
- ③ 否に○をした場合は、その後の対処方法を特記事項にメモしておきましょう。
- ④ 実施状況を日々チェックした方とは別の方(店主など)が週に1度程度確認し、「確認者」欄にサインしましょう。

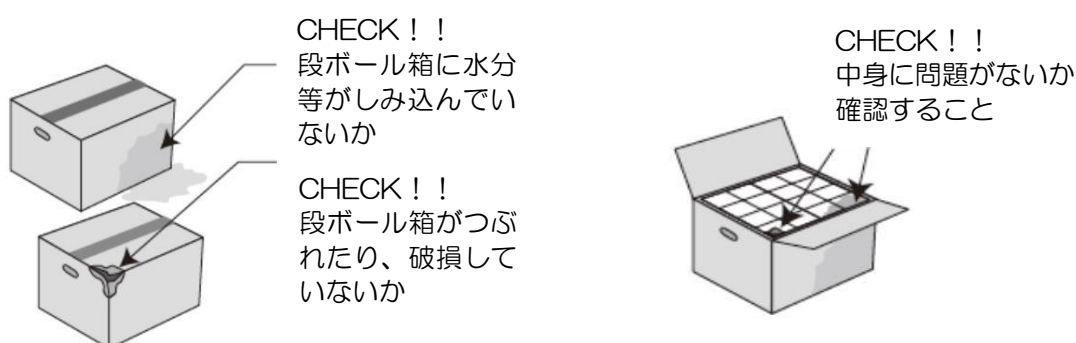
分類	第1グループ		第2グループ		第3グループ		日々 チェック	特記事項	確認者
	非加熱のもの (冷蔵品を 冷たいまま提供)	加熱するもの (冷蔵品を加熱し、 熱いまま提供)	(加熱した後、 高温保管)	加熱後冷却し、 再加熱するもの	(加熱後、 冷却するもの)				
× ニ ユ ー									
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
6日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
7日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
8日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
9日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
10日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
11日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
12日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
13日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	

分類	第1グループ		第2グループ		第3グループ		日々 チェック	特記事項	確認者
	非加熱のもの (冷蔵品を 冷たいまま提供)	加熱するもの (冷蔵品を加熱し、 熱いまま提供)	(加熱した後、 高温保温)	加熱後冷却し、 再加熱するもの	(加熱後、 冷却するもの)				
14日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
16日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

手順書

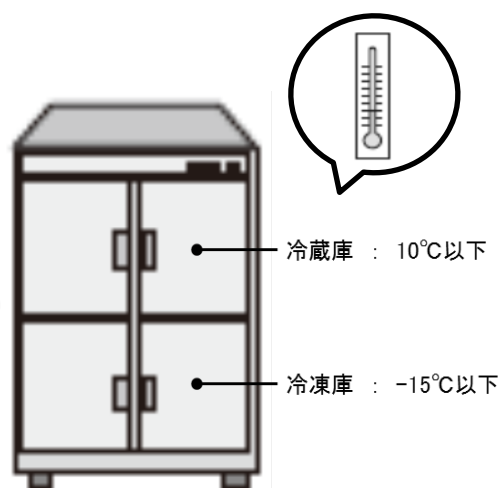
1. 原材料の受入の確認

- (1) 原料が到着したら、商品、数量など、注文したものと納品されたものが合っているかどうかを確認します。
- (2) さらに、外観、におい、包装の状態、表示（期限、保存方法）などを確認します。
- (3) 可能であれば、冷蔵・冷凍品の温度を確認します。なお、冷蔵・冷凍品は、室温におかれる時間をできるだけ短くします。
- (4) なんらかの問題があったときは、決めた方法に従い、返品するなどしましょう。
- (5) これらを日誌に記録しましょう。



2. 冷蔵・冷凍庫の温度の確認

- (1) 冷蔵庫、冷凍庫の庫内温度の温度計を確認します。温度計がついていない場合には温度計を設置しましょう。外から温度が見えるものが便利です。
- (2) 決めた頻度（例：「始業前」）に従って、温度を測定します。
なお、保存している食材の期限表示も定期的に確認し、期限内に使用するようにしましょう。
- (3) なんらかの問題があったときは、決めた方法に従い対応します。



例) 温度異常の原因を確認し、設定温度の再調整、あるいは故障の場合はメーカーに修理を依頼しましょう。

食材の状態に応じて使用しないか又は加熱して提供しましょう。

- (4) これらを日誌に記録しましょう。

3. 交差汚染・二次汚染の防止

(1) 生肉、生魚介類などの食材はふた付きの容器などに入れ、冷蔵庫の最下段に保管しましょう。冷蔵庫内の食品の種類ごとに決められた場所に保管しましょう。

まな板、包丁などの調理器具は、肉や魚などの用途別に分け、それらを扱った都度十分に洗浄し、消毒しましょう。

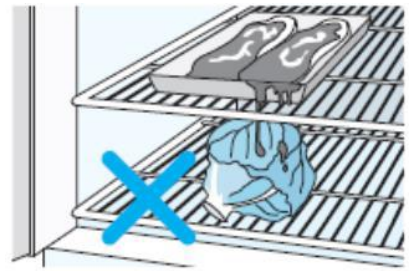
(2) 決めた頻度（例：作業中）に従って、冷蔵庫内の保管状況や調理器具の使用・洗浄などについて確認します。

(3) なんらかの問題があったときは、決めた方法に従い対応します。

例) 調理器具などを介して食材に生肉などからの汚染の可能性があった場合は、必ず加熱して提供する、または、場合によ

ては食材として使用しないようにしましょう。まな板や包丁などに汚れが残っている場合には、再度、洗浄し、消毒を行いましょう。

(4) これらを日誌に記録しましょう。



4. 器具等の洗浄・消毒・殺菌

(1) 器具類については、肉や魚などの用途別に分け、それらを扱った都度、以下の手順で十分洗浄し、消毒しましょう。

(2) 決めた頻度（例：「使用後」）に従って、器具類の洗浄を確認しましょう。

(3) なんらかの問題があったときは、決めた方法に従い対応します。

例) 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、消毒しましょう。

(4) これらを日誌に記録しましょう。

(5) 洗浄などの手順

① まな板、包丁、へら等

ア. 水道水で水洗いし、目に見える食品、汚れを取り除きます。

イ. スポンジタワシに洗剤をつけ、泡立ててよく洗浄します。

ウ. 水道水でよく洗剤を洗い流します。

エ. 熱湯、塩素系殺菌剤または70%アルコールなどにより殺菌します。

オ. よく乾燥させ、清潔な場所で保管します。

② ふきん、タオル等

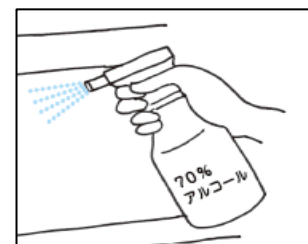
ア. 水道水で水洗いします。

イ. 洗剤をつけ、泡立ててよく洗浄します。

ウ. 水道水でよく洗剤を洗い流します。

エ. 可能であれば、沸騰したお湯で5分以上煮沸殺菌、または、塩素系殺菌剤で殺菌を行います。

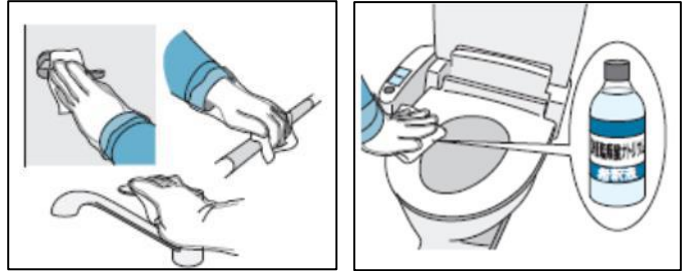
オ. 清潔な場所で乾燥、保管します。



5. トイレの洗浄・消毒

- (1) トイレの洗浄・消毒は以下の手順に従って、決めた頻度（例：「始業前」）で実施し、確認しましょう。
- (2) なんらかの問題があったときは、決めた方法に従い対応します。
例) 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。
- (3) これらを日誌に記録しましょう。
- (4) 洗浄などの手順

- ① まず、調理を行う時の服とは異なる服、くつ、ゴム手袋を身に着けます。
- ② 次にトイレ用洗剤、ブラシ、スポンジを用意します。
- ③ 水洗レバー、ドアノブなど手指が触れる場所を、塩素系殺菌剤で拭き上げます。5～10分後に水を含ませ軽く絞った布で拭き上げます。
- ④ 手洗い設備の洗浄を行います。
- ⑤ 便器は、専用洗剤を用いて、ブラシでこすり洗いした後、流水ですすぎます。
- ⑥ 床面は、専用洗剤を用いて、ブラシでこすり洗いした後、流水で洗い流します。
- ⑦ 水洗レバー、ドアノブなどに触れてしまうなど、消毒済みの個所を汚染しないようにしましょう。汚染の可能性があった場合は、再度殺菌しましょう。
- ⑧ 使用した用具は洗浄し乾燥・保管します。
- ⑨ 終了後は、入念に手洗いを行います。



6. 従業員の健康管理・衛生的な作業着の着用など

- (1) 決めた頻度（例：「始業前」または「作業中」）で、以下の方法で確認しましょう。
- (2) 従業員に、下痢や嘔吐などの症状がある人がいないか確認します。症状があった方は直接食品を取り扱う業務に従事させてはいけません。帰宅させ、病院を受診するようにしましょう。治るまでは、直接食品を取り扱う業務に従事させないようにしましょう。
- (3) 従業員の手指に傷がないか、確認しましょう。ある場合には、耐水性絆創膏をつけた上から手袋を着用させましょう。
また、使い捨て手袋の着用を過信してはいけません。手袋を着用する時も衛生的な手洗いを行いましょう。
- (4) 従業員が、食品を取り扱う際に清潔な服を着用しているか確認しましょう。
- (5) 従業員が、髪を清潔に保ち、必要な場合は結んでいるか確認しましょう。
- (6) 腕時計や指輪などの貴金属は外しているか確認しましょう。
- (7) これらを日誌に記録しましょう。



7. 衛生的な手洗いの実施

- (1) 以下の手順に従って、決めた頻度（例：「トイレの後、調理施設に入る前、盛り付けの前、作業内容変更時、生肉や生魚などを扱った後、金銭をさわった後、清掃を行った後」）で、衛生的な手洗いを実施し、確認しましょう。
- (2) なんらかの問題があったときは、決めた方法に従い対応します。
例) 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。
- (3) これらを日誌に記録しましょう。
- (4) 手洗いの方法：次ページ参照

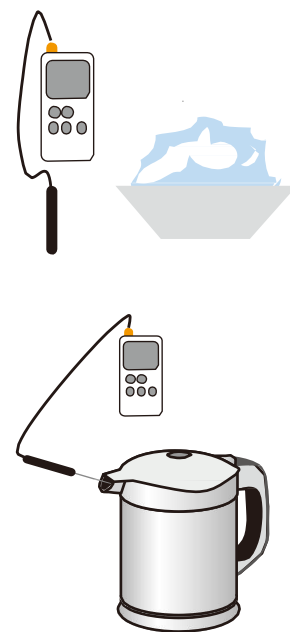
8. 温度計の精度確認（校正）

温度計は重要な計測機器です。必要に応じて、以下の手順を参考に精度の確認（校正）を行いましょう。

- (1) 砕いた氷を用意します。氷水に温度計のセンサーを入れ、静置（約1分）後に表示温度が0℃になることを確認します。
- (2) 次に電気ケトルに水を入れ、沸騰させます。沸騰したら注ぎ口に温度計のセンサーを刺し、沸騰蒸気の温度を測定します。静置（約1分）後に表示温度が100℃になることを確認します。

（注意）

1. やかんは直火の輻射熱の影響を受けるので電気ケトルを使いましょう。
2. 施設の海拔高度や気圧によっては、100℃（沸点）にならないことがあります。



日本食品衛生協会が推奨する衛生的な手洗い

1 流水で手を洗う		7 指先を洗う	
2 洗剤を手取る		8 手首を洗う	
3 手のひら、指の腹面を洗う		9 洗剤を十分な流水でよく洗い流す	
4 手の甲、指の背を洗う		10 手を拭き乾燥させる	
5 指の間（側面）、股（付け根）を洗う		11 アルコールによる消毒 (爪下・爪周辺に直接かけた後、手指全体によく振り込む)	
6 親指・拇指球（親指の付け根のふくらみ）を洗う		2度洗いが効果的です！ (2～9までをくり返す) 2度洗いで菌やウイルスを洗い流しましょう。	