

2021年度

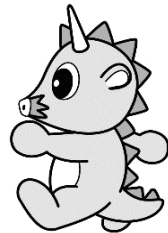
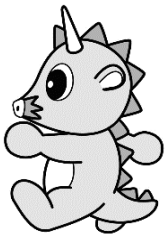
小規模な一般飲食店事業者向け

# 食品衛生管理カレンダー

店名：

※このカレンダーは、厚生労働省ホームページに掲載されている「小規模な一般飲食店事業者向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」の内容に合致しています。

※作成後1年間保管してください。



さいたま市

【一般衛生管理のポイント】

# 記録表 2021年 4月

責任者確認

点検項目	点検の目安
① 原材料の受入確認	外観、におい、品温、包装状態
② 冷蔵庫・冷凍庫の温度確認	冷蔵10℃以下、冷凍-15℃以下
③ 交差・二次汚染の防止	使い分け、冷蔵庫内の区分など
④ 器具類の洗浄・消毒	使用後の器具類など
⑤ トイレの洗浄・消毒	作業着の脱衣、掃除用手袋着用、便座等の消毒
⑥ 健康管理・身だしなみなど	下痢・発熱・嘔吐・腹痛・手指の傷の有無、清潔な作業着など
⑦ 衛生的な手洗いの実施	トイレ後、調理前、ゴミを触った後など

【重要管理のポイント】

点検項目	下記の作業が正しく行われたか
A 非加熱で提供	食材の洗浄、速やかな冷蔵など
B 加熱後直ちに提供	加熱→速やかに提供
C 加熱後、高温保管して提供	加熱→高温保管
D 加熱後冷却、再加熱して提供	加熱→速やかに冷却→冷蔵→再加熱
E 加熱後冷却して提供	加熱→速やかに冷却→冷蔵

【記入方法】

- 1 一般衛生管理と重要管理の点検項目の点検を行う。
- 2 評価を行う。すべての項目で問題がなければ → 評価欄に「○」を記入、一項目でも問題があれば → 「×」を記入。
- 3 評価が「×」になった場合は、【×の詳細】に×の項目番号（記号）・内容・対処方法を記入。

日			月			火			水			木			金			土		
記入例	評価	記録者	記入例	評価	記録者	記入例	評価	記録者	記入例	評価	記録者	1	評価	記録者	2	評価	記録者	3	評価	記録者
○		佐藤	×		佐藤	×		佐藤	×		佐藤									
冷蔵庫	5℃		冷蔵庫	12℃		冷蔵庫	4℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	
冷凍庫	-18℃		冷凍庫	-18℃		冷凍庫	-18℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】		
			② 冷蔵庫の温度が逸脱したため、30分後再確認した(9℃)			B ハンバーグの中が赤かったため、再加熱した														
4	評価	記録者	5	評価	記録者	6	評価	記録者	7	評価	記録者	8	評価	記録者	9	評価	記録者	10	評価	記録者
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】		
11	評価	記録者	12	評価	記録者	13	評価	記録者	14	評価	記録者	15	評価	記録者	16	評価	記録者	17	評価	記録者
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】		
18	評価	記録者	19	評価	記録者	20	評価	記録者	21	評価	記録者	22	評価	記録者	23	評価	記録者	24	評価	記録者
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】		
25	評価	記録者	26	評価	記録者	27	評価	記録者	28	評価	記録者	29	評価	記録者	30	評価	記録者			
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃				
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃				
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】								

Memo

【一般衛生管理のポイント】

記録表 2021年 5月

責任者確認

印

点検項目	点検の目安	【重要管理のポイント】	
① 原材料の受入確認	外観、におい、品温、包装状態	点検項目	下記の作業が正しく行われたか
② 冷蔵庫・冷凍庫の温度確認	冷蔵10℃以下、冷凍-15℃以下	A 非加熱で提供	食材の洗浄、速やかな冷蔵など
③ 交差・二次汚染の防止	使い分け、冷蔵庫内の区分など	B 加熱後直ちに提供	加熱→速やかに提供
④ 器具類の洗浄・消毒	使用後の器具類など	C 加熱後、高温保管して提供	加熱→高温保管
⑤ トイレの洗浄・消毒	作業着の脱衣、掃除用手袋着用、便座等の消毒	D 加熱後冷却、再加熱して提供	加熱→速やかに冷却→冷蔵→再加熱
⑥ 健康管理・身だしなみなど	下痢・発熱・嘔吐・腹痛・手指の傷の有無、清潔な作業着など	E 加熱後冷却して提供	加熱→速やかに冷却→冷蔵
⑦ 衛生的な手洗いの実施	トイレ後、調理前、ゴミを触った後など		

- 【記入方法】
- 1 一般衛生管理と重要管理の点検項目の点検を行う。
  - 2 評価を行う。すべての項目で問題がなければ → 評価欄に「○」を記入、一項目でも問題があれば → 「×」を記入。
  - 3 評価が「×」になった場合は、【×の詳細】に×の項目番号（記号）・内容・対処方法を記入。

日			月			火			水			木			金			土		
									記入例	評価	記録者	記入例	評価	記録者	記入例	評価	記録者	1	評価	記録者
										○	佐藤		×	佐藤		×	佐藤			
									冷蔵庫	5℃		冷蔵庫	12℃		冷蔵庫	4℃		冷蔵庫	℃	
									冷凍庫	-18℃		冷凍庫	-18℃		冷凍庫	-18℃		冷凍庫	℃	
									【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】		
												② 冷蔵庫の温度が逸脱したため、30分後再確認した(9℃)			B ハンバーグの中が赤かったため、再加熱した					
2	評価	記録者	3	評価	記録者	4	評価	記録者	5	評価	記録者	6	評価	記録者	7	評価	記録者	8	評価	記録者
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】		
日			月			火			水			木			金			土		
9	評価	記録者	10	評価	記録者	11	評価	記録者	12	評価	記録者	13	評価	記録者	14	評価	記録者	15	評価	記録者
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】		
16	評価	記録者	17	評価	記録者	18	評価	記録者	19	評価	記録者	20	評価	記録者	21	評価	記録者	22	評価	記録者
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】		
23	評価	記録者	24	評価	記録者	25	評価	記録者	26	評価	記録者	27	評価	記録者	28	評価	記録者	29	評価	記録者
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】		
30	評価	記録者	31	評価	記録者															
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃																
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃																
【×の詳細】			【×の詳細】																	

【一般衛生管理のポイント】

記録表 2021年 6月

責任者確認

点検項目	点検の目安	【重要管理のポイント】	
① 原材料の受入確認	外観、におい、品温、包装状態		
② 冷蔵庫・冷凍庫の温度確認	冷蔵10℃以下、冷凍-15℃以下	点検項目	下記の作業が正しく行われたか
③ 交差・二次汚染の防止	使い分け、冷蔵庫内の区分など	A 非加熱で提供	食材の洗浄、速やかな冷蔵など
④ 器具類の洗浄・消毒	使用後の器具類など	B 加熱後直ちに提供	加熱→速やかに提供
⑤ トイレの洗浄・消毒	作業着の脱衣、掃除用手袋着用、便座等の消毒	C 加熱後、高温保管して提供	加熱→高温保管
⑥ 健康管理・身だしなみなど	下痢・発熱・嘔吐・腹痛・手指の傷の有無、清潔な作業着など	D 加熱後冷却、再加熱して提供	加熱→速やかに冷却→冷蔵→再加熱
⑦ 衛生的な手洗いの実施	トイレ後、調理前、ゴミを触った後など	E 加熱後冷却して提供	加熱→速やかに冷却→冷蔵

- 【記入方法】
- 1 一般衛生管理と重要管理の点検項目の点検を行う。
  - 2 評価を行う。すべての項目で問題がなければ → 評価欄に「○」を記入、一項目でも問題があれば → 「×」を記入。
  - 3 評価が「×」になった場合は、【×の詳細】に×の項目番号（記号）・内容・対処方法を記入。

日			月			火			水			木			金			土		
記入例	評価 ○	記録者 佐藤	記入例	評価 ×	記録者 佐藤	1	評価	記録者	2	評価	記録者	3	評価	記録者	4	評価	記録者	5	評価	記録者
冷蔵庫	5℃		冷蔵庫	12℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	
冷凍庫	-18℃		冷凍庫	-18℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】 ② 冷蔵庫の温度が逸脱したため、30分後再確認した(9℃)			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】		
6	評価	記録者	7	評価	記録者	8	評価	記録者	9	評価	記録者	10	評価	記録者	11	評価	記録者	12	評価	記録者
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】		
日			月			火			水			木			金			土		
13	評価	記録者	14	評価	記録者	15	評価	記録者	16	評価	記録者	17	評価	記録者	18	評価	記録者	19	評価	記録者
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】		
20	評価	記録者	21	評価	記録者	22	評価	記録者	23	評価	記録者	24	評価	記録者	25	評価	記録者	26	評価	記録者
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】		
27	評価	記録者	28	評価	記録者	29	評価	記録者	30	評価	記録者	記入例	評価 ×	記録者 佐藤						
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	4℃							
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	-18℃							
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】 B ハンバーグの中が赤かったため、再加熱した								

Memo

【一般衛生管理のポイント】

記録表 2021年 7月

責任者確認

点検項目	点検の目安
① 原材料の受入確認	外観、におい、品温、包装状態
② 冷蔵庫・冷凍庫の温度確認	冷蔵10℃以下、冷凍-15℃以下
③ 交差・二次汚染の防止	使い分け、冷蔵庫内の区分など
④ 器具類の洗浄・消毒	使用後の器具類など
⑤ トイレの洗浄・消毒	作業着の脱衣、掃除用手袋着用、便座等の消毒
⑥ 健康管理・身だしなみなど	下痢・発熱・嘔吐・腹痛・手指の傷の有無、清潔な作業着など
⑦ 衛生的な手洗いの実施	トイレ後、調理前、ゴミを触った後など

【重要管理のポイント】

点検項目	下記の作業が正しく行われたか
A 非加熱で提供	食材の洗浄、速やかな冷蔵など
B 加熱後直ちに提供	加熱→速やかに提供
C 加熱後、高温保管して提供	加熱→高温保管
D 加熱後冷却、再加熱して提供	加熱→速やかに冷却→冷蔵→再加熱
E 加熱後冷却して提供	加熱→速やかに冷却→冷蔵

印

- 【記入方法】
- 1 一般衛生管理と重要管理の点検項目の点検を行う。
  - 2 評価を行う。すべての項目で問題がなければ → 評価欄に「○」を記入、一項目でも問題があれば → 「×」を記入。
  - 3 評価が「×」になった場合は、【×の詳細】に×の項目番号（記号）・内容・対処方法を記入。

日			月			火			水			木			金			土		
記入例	評価	記録者	記入例	評価	記録者	記入例	評価	記録者	記入例	評価	記録者	1	評価	記録者	2	評価	記録者	3	評価	記録者
○		佐藤	×		佐藤	×		佐藤	×		佐藤									
冷蔵庫	5℃		冷蔵庫	12℃		冷蔵庫	4℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	
冷凍庫	-18℃		冷凍庫	-18℃		冷凍庫	-18℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】		
			② 冷蔵庫の温度が逸脱したため、30分後再確認した(9℃)			B ハンバーグの中が赤かったため、再加熱した														
4	評価	記録者	5	評価	記録者	6	評価	記録者	7	評価	記録者	8	評価	記録者	9	評価	記録者	10	評価	記録者
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】		
日			月			火			水			木			金			土		
11	評価	記録者	12	評価	記録者	13	評価	記録者	14	評価	記録者	15	評価	記録者	16	評価	記録者	17	評価	記録者
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】		
18	評価	記録者	19	評価	記録者	20	評価	記録者	21	評価	記録者	22	評価	記録者	23	評価	記録者	24	評価	記録者
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】		
25	評価	記録者	26	評価	記録者	27	評価	記録者	28	評価	記録者	29	評価	記録者	30	評価	記録者	31	評価	記録者
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】		

Memo



【一般衛生管理のポイント】

# 記録表 2021年 8月

責任者確認

点検項目	点検の目安	【重要管理のポイント】	
① 原材料の受入確認	外観、におい、品温、包装状態	点検項目	下記の作業が正しく行われたか
② 冷蔵庫・冷凍庫の温度確認	冷蔵10℃以下、冷凍-15℃以下	A 非加熱で提供	食材の洗浄、速やかな冷蔵など
③ 交差・二次汚染の防止	使い分け、冷蔵庫内の区分など	B 加熱後直ちに提供	加熱→速やかに提供
④ 器具類の洗浄・消毒	使用後の器具類など	C 加熱後、高温保管して提供	加熱→高温保管
⑤ トイレの洗浄・消毒	作業着の脱衣、掃除用手袋着用、便座等の消毒	D 加熱後冷却、再加熱して提供	加熱→速やかに冷却→冷蔵→再加熱
⑥ 健康管理・身だしなみなど	下痢・発熱・嘔吐・腹痛・手指の傷の有無、清潔な作業着など	E 加熱後冷却して提供	加熱→速やかに冷却→冷蔵
⑦ 衛生的な手洗いの実施	トイレ後、調理前、ゴミを触った後など		

- 【記入方法】
- 1 一般衛生管理と重要管理の点検項目の点検を行う。
  - 2 評価を行う。すべての項目で問題がなければ → 評価欄に「○」を記入、一項目でも問題があれば → 「×」を記入。
  - 3 評価が「×」になった場合は、【×の詳細】に×の項目番号（記号）・内容・対処方法を記入。

日			月			火			水			木			金			土		
<b>1</b>	評価	記録者	<b>2</b>	評価	記録者	<b>3</b>	評価	記録者	<b>4</b>	評価	記録者	<b>5</b>	評価	記録者	<b>6</b>	評価	記録者	<b>7</b>	評価	記録者
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】					
<b>8</b>	評価	記録者	<b>9</b>	評価	記録者	<b>10</b>	評価	記録者	<b>11</b>	評価	記録者	<b>12</b>	評価	記録者	<b>13</b>	評価	記録者	<b>14</b>	評価	記録者
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】					
<b>15</b>	評価	記録者	<b>16</b>	評価	記録者	<b>17</b>	評価	記録者	<b>18</b>	評価	記録者	<b>19</b>	評価	記録者	<b>20</b>	評価	記録者	<b>21</b>	評価	記録者
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】					
<b>22</b>	評価	記録者	<b>23</b>	評価	記録者	<b>24</b>	評価	記録者	<b>25</b>	評価	記録者	<b>26</b>	評価	記録者	<b>27</b>	評価	記録者	<b>28</b>	評価	記録者
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】					
<b>29</b>	評価	記録者	<b>30</b>	評価	記録者	<b>31</b>	評価	記録者	記入例	評価	記録者	記入例	評価	記録者	記入例	評価	記録者			
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	5℃	佐藤	冷蔵庫	12℃	佐藤	冷蔵庫	4℃	佐藤			
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	-18℃		冷凍庫	-18℃		冷凍庫	-18℃				
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			② 冷蔵庫の温度が逸脱したため、30分後再確認した(9℃)			B ハンバーグの中が赤かったため、再加熱した					

Memo

【一般衛生管理のポイント】

# 記録表 2021年 9月

責任者確認

印

点検項目	点検の目安	【重要管理のポイント】	
① 原材料の受入確認	外観、におい、品温、包装状態	点検項目	下記の作業が正しく行われたか
② 冷蔵庫・冷凍庫の温度確認	冷蔵10℃以下、冷凍-15℃以下	A 非加熱で提供	食材の洗浄、速やかな冷蔵など
③ 交差・二次汚染の防止	使い分け、冷蔵庫内の区分など	B 加熱後直ちに提供	加熱→速やかに提供
④ 器具類の洗浄・消毒	使用後の器具類など	C 加熱後、高温保管して提供	加熱→高温保管
⑤ トイレの洗浄・消毒	作業着の脱衣、掃除用手袋着用、便座等の消毒	D 加熱後冷却、再加熱して提供	加熱→速やかに冷却→冷蔵→再加熱
⑥ 健康管理・身だしなみなど	下痢・発熱・嘔吐・腹痛・手指の傷の有無、清潔な作業着など	E 加熱後冷却して提供	加熱→速やかに冷却→冷蔵
⑦ 衛生的な手洗いの実施	トイレ後、調理前、ゴミを触った後など		

- 【記入方法】
- 1 一般衛生管理と重要管理の点検項目の点検を行う。
  - 2 評価を行う。すべての項目で問題がなければ → 評価欄に「○」を記入、一項目でも問題があれば → 「×」を記入。
  - 3 評価が「×」になった場合は、【×の詳細】に×の項目番号（記号）・内容・対処方法を記入。

日			月			火			水			木			金			土		
記入例	評価	記録者	記入例	評価	記録者	記入例	評価	記録者	1	評価	記録者	2	評価	記録者	3	評価	記録者	4	評価	記録者
冷蔵庫	○	佐藤	冷蔵庫	×	佐藤	冷蔵庫	×	佐藤												
冷蔵庫	5℃		冷蔵庫	12℃		冷蔵庫	4℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	
冷凍庫	-18℃		冷凍庫	-18℃		冷凍庫	-18℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】 ② 冷蔵庫の温度が逸脱したため、30分後再確認した(9℃)			【×の詳細】 B ハンバーグの中が赤かったため、再加熱した			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】		
5	評価	記録者	6	評価	記録者	7	評価	記録者	8	評価	記録者	9	評価	記録者	10	評価	記録者	11	評価	記録者
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】		
日			月			火			水			木			金			土		
12	評価	記録者	13	評価	記録者	14	評価	記録者	15	評価	記録者	16	評価	記録者	17	評価	記録者	18	評価	記録者
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】		
19	評価	記録者	20	評価	記録者	21	評価	記録者	22	評価	記録者	23	評価	記録者	24	評価	記録者	25	評価	記録者
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】		
26	評価	記録者	27	評価	記録者	28	評価	記録者	29	評価	記録者	30	評価	記録者						
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃							
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃							
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】								

Memo

【一般衛生管理のポイント】

記録表 2021年 10月

責任者確認

点検項目	点検の目安
① 原材料の受入確認	外観、におい、品温、包装状態
② 冷蔵庫・冷凍庫の温度確認	冷蔵10℃以下、冷凍-15℃以下
③ 交差・二次汚染の防止	使い分け、冷蔵庫内の区分など
④ 器具類の洗浄・消毒	使用後の器具類など
⑤ トイレの洗浄・消毒	作業着の脱衣、掃除用手袋着用、便座等の消毒
⑥ 健康管理・身だしなみなど	下痢・発熱・嘔吐・腹痛・手指の傷の有無、清潔な作業着など
⑦ 衛生的な手洗いの実施	トイレ後、調理前、ゴミを触った後など

【重要管理のポイント】

点検項目	下記の作業が正しく行われたか
A 非加熱で提供	食材の洗浄、速やかな冷蔵など
B 加熱後直ちに提供	加熱→速やかに提供
C 加熱後、高温保管して提供	加熱→高温保管
D 加熱後冷却、再加熱して提供	加熱→速やかに冷却→冷蔵→再加熱
E 加熱後冷却して提供	加熱→速やかに冷却→冷蔵

印

- 【記入方法】
- 1 一般衛生管理と重要管理の点検項目の点検を行う。
  - 2 評価を行う。すべての項目で問題がなければ → 評価欄に「○」を記入、一項目でも問題があれば → 「×」を記入。
  - 3 評価が「×」になった場合は、【×の詳細】に×の項目番号（記号）・内容・対処方法を記入。

日			月			火			水			木			金			土		
						記入例	評価	記録者	記入例	評価	記録者	記入例	評価	記録者	1	評価	記録者	2	評価	記録者
						○		佐藤	×		佐藤	×		佐藤						
						冷蔵庫	5℃		冷蔵庫	12℃		冷蔵庫	4℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	
						冷凍庫	-18℃		冷凍庫	-18℃		冷凍庫	-18℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
						【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】		
									② 冷蔵庫の温度が逸脱したため、30分後再確認した(9℃)			B ハンバーグの中が赤かったため、再加熱した								
3	評価	記録者	4	評価	記録者	5	評価	記録者	6	評価	記録者	7	評価	記録者	8	評価	記録者	9	評価	記録者
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】		
日			月			火			水			木			金			土		
10	評価	記録者	11	評価	記録者	12	評価	記録者	13	評価	記録者	14	評価	記録者	15	評価	記録者	16	評価	記録者
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】		
17	評価	記録者	18	評価	記録者	19	評価	記録者	20	評価	記録者	21	評価	記録者	22	評価	記録者	23	評価	記録者
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】		
24	評価	記録者	25	評価	記録者	26	評価	記録者	27	評価	記録者	28	評価	記録者	29	評価	記録者	30	評価	記録者
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】		
31	評価	記録者																		
冷蔵庫	℃																			
冷凍庫	℃																			
【×の詳細】																				



【一般衛生管理のポイント】

記録表 2021年 11月

責任者確認

点検項目	点検の目安	【重要管理のポイント】	
① 原材料の受入確認	外観、におい、品温、包装状態	点検項目	下記の作業が正しく行われたか
② 冷蔵庫・冷凍庫の温度確認	冷蔵10℃以下、冷凍-15℃以下	A 非加熱で提供	食材の洗浄、速やかな冷蔵など
③ 交差・二次汚染の防止	使い分け、冷蔵庫内の区分など	B 加熱後直ちに提供	加熱→速やかに提供
④ 器具類の洗浄・消毒	使用後の器具類など	C 加熱後、高温保管して提供	加熱→高温保管
⑤ トイレの洗浄・消毒	作業着の脱衣、掃除用手袋着用、便座等の消毒	D 加熱後冷却、再加熱して提供	加熱→速やかに冷却→冷蔵→再加熱
⑥ 健康管理・身だしなみなど	下痢・発熱・嘔吐・腹痛・手指の傷の有無、清潔な作業着など	E 加熱後冷却して提供	加熱→速やかに冷却→冷蔵
⑦ 衛生的な手洗いの実施	トイレ後、調理前、ゴミを触った後など		

- 【記入方法】
- 1 一般衛生管理と重要管理の点検項目の点検を行う。
  - 2 評価を行う。すべての項目で問題がなければ → 評価欄に「○」を記入、一項目でも問題があれば → 「×」を記入。
  - 3 評価が「×」になった場合は、【×の詳細】に×の項目番号（記号）・内容・対処方法を記入。

日			月			火			水			木			金			土				
記入例	評価	記録者	1	評価	記録者	2	評価	記録者	3	評価	記録者	4	評価	記録者	5	評価	記録者	6	評価	記録者		
	○	佐藤																				
冷蔵庫	5℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃
冷凍庫	-18℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】				
7	評価	記録者	8	評価	記録者	9	評価	記録者	10	評価	記録者	11	評価	記録者	12	評価	記録者	13	評価	記録者		
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】				
日			月			火			水			木			金			土				
14	評価	記録者	15	評価	記録者	16	評価	記録者	17	評価	記録者	18	評価	記録者	19	評価	記録者	20	評価	記録者		
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】				
21	評価	記録者	22	評価	記録者	23	評価	記録者	24	評価	記録者	25	評価	記録者	26	評価	記録者	27	評価	記録者		
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】				
28	評価	記録者	29	評価	記録者	30	評価	記録者	記入例	評価	記録者	記入例	評価	記録者								
									×	佐藤	×	佐藤										
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		12℃		4℃											
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		-18℃		-18℃											
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】 ② 冷蔵庫の温度が逸脱したため、30分後再確認した(9℃)			【×の詳細】 B ハンバーグの中が赤かったため、再加熱した										

Memo

【一般衛生管理のポイント】

# 記録表 2021年 12月

責任者確認

点検項目	点検の目安
① 原材料の受入確認	外観、におい、品温、包装状態
② 冷蔵庫・冷凍庫の温度確認	冷蔵10℃以下、冷凍-15℃以下
③ 交差・二次汚染の防止	使い分け、冷蔵庫内の区分など
④ 器具類の洗浄・消毒	使用後の器具類など
⑤ トイレの洗浄・消毒	作業着の脱衣、掃除用手袋着用、便座等の消毒
⑥ 健康管理・身だしなみなど	下痢・発熱・嘔吐・腹痛・手指の傷の有無、清潔な作業着など
⑦ 衛生的な手洗いの実施	トイレ後、調理前、ゴミを触った後など

【重要管理のポイント】

点検項目	下記の作業が正しく行われたか
A 非加熱で提供	食材の洗浄、速やかな冷蔵など
B 加熱後直ちに提供	加熱→速やかに提供
C 加熱後、高温保管して提供	加熱→高温保管
D 加熱後冷却、再加熱して提供	加熱→速やかに冷却→冷蔵→再加熱
E 加熱後冷却して提供	加熱→速やかに冷却→冷蔵

印

- 【記入方法】
- 1 一般衛生管理と重要管理の点検項目の点検を行う。
  - 2 評価を行う。すべての項目で問題がなければ → 評価欄に「○」を記入、一項目でも問題があれば → 「×」を記入。
  - 3 評価が「×」になった場合は、【×の詳細】に×の項目番号（記号）・内容・対処方法を記入。

日			月			火			水			木			金			土		
記入例	評価	記録者	記入例	評価	記録者	記入例	評価	記録者	1	評価	記録者	2	評価	記録者	3	評価	記録者	4	評価	記録者
○		佐藤	×		佐藤	×		佐藤												
冷蔵庫	5℃		冷蔵庫	12℃		冷蔵庫	4℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	
冷凍庫	-18℃		冷凍庫	-18℃		冷凍庫	-18℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】 ② 冷蔵庫の温度が逸脱したため、30分後再確認した(9℃)			【×の詳細】 B ハンバーグの中が赤かったため、再加熱した			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】		
5	評価	記録者	6	評価	記録者	7	評価	記録者	8	評価	記録者	9	評価	記録者	10	評価	記録者	11	評価	記録者
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】		
日			月			火			水			木			金			土		
12	評価	記録者	13	評価	記録者	14	評価	記録者	15	評価	記録者	16	評価	記録者	17	評価	記録者	18	評価	記録者
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】		
19	評価	記録者	20	評価	記録者	21	評価	記録者	22	評価	記録者	23	評価	記録者	24	評価	記録者	25	評価	記録者
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】		
26	評価	記録者	27	評価	記録者	28	評価	記録者	29	評価	記録者	30	評価	記録者	31	評価	記録者			
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃				
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃				
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】					

Memo

【一般衛生管理のポイント】

記録表 2022年 1月

責任者確認

印

点検項目	点検の目安	【重要管理のポイント】	
① 原材料の受入確認	外観、におい、品温、包装状態	点検項目	下記の作業が正しく行われたか
② 冷蔵庫・冷凍庫の温度確認	冷蔵10℃以下、冷凍-15℃以下	A 非加熱で提供	食材の洗浄、速やかな冷蔵など
③ 交差・二次汚染の防止	使い分け、冷蔵庫内の区分など	B 加熱後直ちに提供	加熱→速やかに提供
④ 器具類の洗浄・消毒	使用後の器具類など	C 加熱後、高温保管して提供	加熱→高温保管
⑤ トイレの洗浄・消毒	作業着の脱衣、掃除用手袋着用、便座等の消毒	D 加熱後冷却、再加熱して提供	加熱→速やかに冷却→冷蔵→再加熱
⑥ 健康管理・身だしなみなど	下痢・発熱・嘔吐・腹痛・手指の傷の有無、清潔な作業着など	E 加熱後冷却して提供	加熱→速やかに冷却→冷蔵
⑦ 衛生的な手洗いの実施	トイレ後、調理前、ゴミを触った後など		

- 【記入方法】
- 1 一般衛生管理と重要管理の点検項目の点検を行う。
  - 2 評価を行う。すべての項目で問題がなければ → 評価欄に「○」を記入、一項目でも問題があれば → 「×」を記入。
  - 3 評価が「×」になった場合は、【×の詳細】に×の項目番号（記号）・内容・対処方法を記入。

日			月			火			水			木			金			土		
									記入例	評価	記録者	記入例	評価	記録者	記入例	評価	記録者	1	評価	記録者
									○		佐藤	×		佐藤	×		佐藤			
									冷蔵庫	5℃		冷蔵庫	12℃		冷蔵庫	4℃		冷蔵庫	℃	
									冷凍庫	-18℃		冷凍庫	-18℃		冷凍庫	-18℃		冷凍庫	℃	
									【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】		
												② 冷蔵庫の温度が逸脱したため、30分後再確認した(9℃)			B ハンバーグの中が赤かったため、再加熱した					
2	評価	記録者	3	評価	記録者	4	評価	記録者	5	評価	記録者	6	評価	記録者	7	評価	記録者	8	評価	記録者
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】					
9	評価	記録者	10	評価	記録者	11	評価	記録者	12	評価	記録者	13	評価	記録者	14	評価	記録者	15	評価	記録者
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】					
16	評価	記録者	17	評価	記録者	18	評価	記録者	19	評価	記録者	20	評価	記録者	21	評価	記録者	22	評価	記録者
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】					
23	評価	記録者	24	評価	記録者	25	評価	記録者	26	評価	記録者	27	評価	記録者	28	評価	記録者	29	評価	記録者
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】					
30	評価	記録者	31	評価	記録者															
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃																
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃																
【×の詳細】			【×の詳細】																	

【一般衛生管理のポイント】

記録表 2022年 2月

責任者確認

点検項目	点検の目安	【重要管理のポイント】	
① 原材料の受入確認	外観、におい、品温、包装状態	点検項目	下記の作業が正しく行われたか
② 冷蔵庫・冷凍庫の温度確認	冷蔵10℃以下、冷凍-15℃以下	A 非加熱で提供	食材の洗浄、速やかな冷蔵など
③ 交差・二次汚染の防止	使い分け、冷蔵庫内の区分など	B 加熱後直ちに提供	加熱→速やかに提供
④ 器具類の洗浄・消毒	使用後の器具類など	C 加熱後、高温保管して提供	加熱→高温保管
⑤ トイレの洗浄・消毒	作業着の脱衣、掃除用手袋着用、便座等の消毒	D 加熱後冷却、再加熱して提供	加熱→速やかに冷却→冷蔵→再加熱
⑥ 健康管理・身だしなみなど	下痢・発熱・嘔吐・腹痛・手指の傷の有無、清潔な作業着など	E 加熱後冷却して提供	加熱→速やかに冷却→冷蔵
⑦ 衛生的な手洗いの実施	トイレ後、調理前、ゴミを触った後など		

- 【記入方法】
- 1 一般衛生管理と重要管理の点検項目の点検を行う。
  - 2 評価を行う。すべての項目で問題がなければ → 評価欄に「○」を記入、一項目でも問題があれば → 「×」を記入。
  - 3 評価が「×」になった場合は、【×の詳細】に×の項目番号（記号）・内容・対処方法を記入。

日			月			火			水			木			金			土		
記入例	評価	記録者	記入例	評価	記録者	1	評価	記録者	2	評価	記録者	3	評価	記録者	4	評価	記録者	5	評価	記録者
○		佐藤	×		佐藤															
冷蔵庫	5℃		冷蔵庫	12℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	
冷凍庫	-18℃		冷凍庫	-18℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】		
			② 冷蔵庫の温度が逸脱したため、30分後再確認した(9℃)																	
6	評価	記録者	7	評価	記録者	8	評価	記録者	9	評価	記録者	10	評価	記録者	11	評価	記録者	12	評価	記録者
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】		
日			月			火			水			木			金			土		
13	評価	記録者	14	評価	記録者	15	評価	記録者	16	評価	記録者	17	評価	記録者	18	評価	記録者	19	評価	記録者
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】		
20	評価	記録者	21	評価	記録者	22	評価	記録者	23	評価	記録者	24	評価	記録者	25	評価	記録者	26	評価	記録者
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】		
27	評価	記録者	28	評価	記録者	記入例	評価	記録者												
						×		佐藤												
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	4℃													
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	-18℃													
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】														
						B ハンバーグの中が赤かったため、再加熱した														

Memo



【一般衛生管理のポイント】

記録表 2022年 3月

責任者確認

点検項目	点検の目安	【重要管理のポイント】	
① 原材料の受入確認	外観、におい、品温、包装状態	点検項目	下記の作業が正しく行われたか
② 冷蔵庫・冷凍庫の温度確認	冷蔵10℃以下、冷凍-15℃以下	A 非加熱で提供	食材の洗浄、速やかな冷蔵など
③ 交差・二次汚染の防止	使い分け、冷蔵庫内の区分など	B 加熱後直ちに提供	加熱→速やかに提供
④ 器具類の洗浄・消毒	使用後の器具類など	C 加熱後、高温保管して提供	加熱→高温保管
⑤ トイレの洗浄・消毒	作業着の脱衣、掃除用手袋着用、便座等の消毒	D 加熱後冷却、再加熱して提供	加熱→速やかに冷却→冷蔵→再加熱
⑥ 健康管理・身だしなみなど	下痢・発熱・嘔吐・腹痛・手指の傷の有無、清潔な作業着など	E 加熱後冷却して提供	加熱→速やかに冷却→冷蔵
⑦ 衛生的な手洗いの実施	トイレ後、調理前、ゴミを触った後など		

- 【記入方法】
- 1 一般衛生管理と重要管理の点検項目の点検を行う。
  - 2 評価を行う。すべての項目で問題がなければ → 評価欄に「○」を記入、一項目でも問題があれば → 「×」を記入。
  - 3 評価が「×」になった場合は、【×の詳細】に×の項目番号（記号）・内容・対処方法を記入。

日			月			火			水			木			金			土		
記入例	評価	記録者	記入例	評価	記録者	1	評価	記録者	2	評価	記録者	3	評価	記録者	4	評価	記録者	5	評価	記録者
	○	佐藤		×	佐藤															
冷蔵庫	5℃		冷蔵庫	12℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	
冷凍庫	-18℃		冷凍庫	-18℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】		
			② 冷蔵庫の温度が逸脱したため、30分後再確認した(9℃)																	
6	評価	記録者	7	評価	記録者	8	評価	記録者	9	評価	記録者	10	評価	記録者	11	評価	記録者	12	評価	記録者
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】		
日			月			火			水			木			金			土		
13	評価	記録者	14	評価	記録者	15	評価	記録者	16	評価	記録者	17	評価	記録者	18	評価	記録者	19	評価	記録者
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】		
20	評価	記録者	21	評価	記録者	22	評価	記録者	23	評価	記録者	24	評価	記録者	25	評価	記録者	26	評価	記録者
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】		
27	評価	記録者	28	評価	記録者	29	評価	記録者	30	評価	記録者	31	評価	記録者	記入例	評価	記録者			
															×	佐藤				
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	冷蔵庫	4℃					
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	冷凍庫	-18℃					
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			B ハンバーグの中が赤かったため、再加熱した		

Memo

【一般衛生管理のポイント】

点検項目	点検の目安
① 原材料の受入確認	外観、におい、品温、包装状態
② 冷蔵庫・冷凍庫の温度確認	冷蔵10℃以下、冷凍-15℃以下
③ 交差・二次汚染の防止	使い分け、冷蔵庫内の区分など
④ 器具類の洗浄・消毒	使用後の器具類など
⑤ トイレの洗浄・消毒	作業着の脱衣、掃除用手袋着用、便座等の消毒
⑥ 健康管理・身だしなみなど	下痢・発熱・嘔吐・腹痛・手指の傷の有無、清潔な作業着など
⑦ 衛生的な手洗いの実施	トイレ後、調理前、ゴミを触った後など

# 記録表

年

月

責任者確認

印

【重要管理のポイント】

点検項目	下記の作業が正しく行われたか
A 非加熱で提供	食材の洗浄、速やかな冷蔵など
B 加熱後直ちに提供	加熱→速やかに提供
C 加熱後、高温保管して提供	加熱→高温保管
D 加熱後冷却、再加熱して提供	加熱→速やかに冷却→冷蔵→再加熱
E 加熱後冷却して提供	加熱→速やかに冷却→冷蔵

【記入方法】

- 1 一般衛生管理と重要管理の点検項目の点検を行う。
- 2 評価を行う。すべての項目で問題がなければ → 評価欄に「○」を記入、一項目でも問題があれば → 「×」を記入。
- 3 評価が「×」になった場合は、【×の詳細】に×の項目番号（記号）・内容・対処方法を記入。

日			月			火			水			木			金			土		
評価	記録者		評価	記録者		評価	記録者		評価	記録者	評価	記録者		評価	記録者	評価	記録者		評価	記録者
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	冷凍庫	℃		冷凍庫	℃
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】		

日			月			火			水			木			金			土		
評価	記録者		評価	記録者		評価	記録者		評価	記録者	評価	記録者		評価	記録者	評価	記録者		評価	記録者
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	冷凍庫	℃		冷凍庫	℃
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】		

日			月			火			水			木			金			土		
評価	記録者		評価	記録者		評価	記録者		評価	記録者	評価	記録者		評価	記録者	評価	記録者		評価	記録者
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	冷凍庫	℃		冷凍庫	℃
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】		



記入例	評価	記録者	記入例	評価	記録者	記入例	評価	記録者
○		佐藤	×		佐藤	×		佐藤
冷蔵庫	5℃		冷蔵庫	12℃		冷蔵庫	4℃	
冷凍庫	-18℃		冷凍庫	-18℃		冷凍庫	-18℃	
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】		
			② 冷蔵庫の温度が逸脱したため、30分後再確認した(9℃)			B ハンバーグの中が赤かったため、再加熱した		

さいたま市保健所 食品衛生課

〒338-0013 さいたま市中央区鈴谷7-5-12

TEL: 048-840-2226 FAX: 048-840-2232