

2022年度

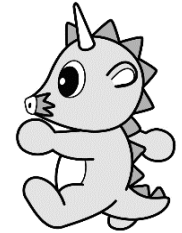
小規模な一般飲食店事業者向け

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 2022年 4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、期限表示	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（保管する食品に応じて）	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	使用後の洗浄・消毒、使用前の消毒	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	作業着を脱いで手袋を着用、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		

印

- 【記入方法】
- 1 一般衛生管理と重要管理の点検を行う。
 - 2 評価を行う。評価欄のつけ方：すべての項目で問題なし→「○」、1項目でも問題がある→「×」
 - 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ので、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】					
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】					
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】					
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】					

Memo

【一般衛生管理のポイント】

記録表 2022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、期限表示	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（保管する食品に応じて）	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	使用後の洗浄・消毒、使用前の消毒	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	作業着を脱いで手袋を着用、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を行う。
 - 2 評価を行う。評価欄のつけ方：すべての項目で問題なし→「○」、1項目でも問題がある→「×」
 - 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								
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	7	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】								
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	14	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】								
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	21	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】								
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	28	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】								
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	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	○	佐藤	冷蔵庫	×	佐藤	冷蔵庫	×	佐藤			
冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫	5℃	佐藤	冷蔵庫	12℃	佐藤	冷蔵庫	4℃	佐藤			
【×の詳細】		【×の詳細】		【×の詳細】		【×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								

Memo

【一般衛生管理のポイント】

記録表 2022年 6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、期限表示	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（保管する食品に応じて）	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	使用後の洗浄・消毒、使用前の消毒	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	作業着を脱いで手袋を着用、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を行う。
 - 2 評価を行う。評価欄のつけ方：すべての項目で問題なし→「○」、1項目でも問題がある→「×」
 - 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
		℃			℃			℃			℃			℃			℃			℃
		℃			℃			℃			℃			℃			℃			℃
【×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
		℃			℃			℃			℃			℃			℃			℃
		℃			℃			℃			℃			℃			℃			℃
【×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
		℃			℃			℃			℃			℃			℃			℃
		℃			℃			℃			℃			℃			℃			℃
【×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						
		℃			℃			℃			℃			℃						
		℃			℃			℃			℃			℃						
【×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 8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、期限表示	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（保管する食品に応じて）	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	使用後の洗浄・消毒、使用前の消毒	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	作業着を脱いで手袋を着用、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を行う。
 - 2 評価を行う。評価欄のつけ方：すべての項目で問題なし→「○」、1項目でも問題がある→「×」
 - 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	○	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	6	評価	記録者
冷蔵庫	5℃		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	℃	
【×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】					
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】					
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】					
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	×	記録者 佐藤	記入例	×	記録者 佐藤			
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	12℃		冷蔵庫	4℃				
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	-18℃		冷凍庫	-18℃				
【×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℃)			【×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 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、期限表示	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（保管する食品に応じて）	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	使用後の洗浄・消毒、使用前の消毒	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	作業着を脱いで手袋を着用、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を行う。
 - 2 評価を行う。評価欄のつけ方：すべての項目で問題なし→「○」、1項目でも問題がある→「×」
 - 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							
	○		佐藤		×		佐藤		×		佐藤																
	冷蔵庫		5℃		冷蔵庫		12℃		冷蔵庫		4℃		冷蔵庫		°C		°C		冷蔵庫		°C						
	冷凍庫		-18℃		冷凍庫		-18℃		冷凍庫		-18℃		冷凍庫		°C		°C		冷凍庫		°C						
	【×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ので、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		°C		冷蔵庫		°C		冷蔵庫		°C		冷蔵庫		°C		冷蔵庫		°C		冷蔵庫		°C		冷蔵庫		°C
	冷凍庫		°C		冷凍庫		°C		冷凍庫		°C		冷凍庫		°C		冷凍庫		°C		冷凍庫		°C		冷凍庫		°C
	【×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		°C		冷蔵庫		°C		冷蔵庫		°C		冷蔵庫		°C		冷蔵庫		°C		冷蔵庫		°C		冷蔵庫		°C
	冷凍庫		°C		冷凍庫		°C		冷凍庫		°C		冷凍庫		°C		冷凍庫		°C		冷凍庫		°C		冷凍庫		°C
	【×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		°C		冷蔵庫		°C		冷蔵庫		°C		冷蔵庫		°C		冷蔵庫		°C		冷蔵庫		°C		冷蔵庫		°C
	冷凍庫		°C		冷凍庫		°C		冷凍庫		°C		冷凍庫		°C		冷凍庫		°C		冷凍庫		°C		冷凍庫		°C
	【×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			評価	記録者	
	冷蔵庫		°C		冷蔵庫		°C		冷蔵庫		°C		冷蔵庫		°C		冷蔵庫		°C		冷蔵庫		°C		冷蔵庫		°C
	冷凍庫		°C		冷凍庫		°C		冷凍庫		°C		冷凍庫		°C		冷凍庫		°C		冷凍庫		°C		冷凍庫		°C
	【×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 2022年 10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、期限表示	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（保管する食品に応じて）	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	使用後の洗浄・消毒、使用前の消毒	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	作業着を脱いで手袋を着用、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		

印

- 【記入方法】
- 1 一般衛生管理と重要管理の点検を行う。
 - 2 評価を行う。評価欄のつけ方：すべての項目で問題なし→「○」、1項目でも問題がある→「×」
 - 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	佐藤	×	佐藤	佐藤			
									冷蔵庫	5℃	冷蔵庫	冷蔵庫	12℃	冷蔵庫	冷蔵庫	4℃	冷蔵庫	冷蔵庫	℃	冷蔵庫
									冷凍庫	-18℃	冷凍庫	冷凍庫	-18℃	冷凍庫	冷凍庫	-18℃	冷凍庫	冷凍庫	℃	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ので、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	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】					
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	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	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	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	Memo														
冷蔵庫	℃	冷蔵庫	冷蔵庫	℃																
冷凍庫	℃	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 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、期限表示	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（保管する食品に応じて）	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	使用後の洗浄・消毒、使用前の消毒	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	作業着を脱いで手袋を着用、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		

印

- 【記入方法】
- 1 一般衛生管理と重要管理の点検を行う。
 - 2 評価を行う。評価欄のつけ方：すべての項目で問題なし→「○」、1項目でも問題がある→「×」
 - 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】 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 2022年 12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、期限表示		
② 冷蔵庫・冷凍庫の温度確認	冷蔵10℃以下、冷凍-15℃以下（保管する食品に応じて）	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	使用後の洗浄・消毒、使用前の消毒	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	作業着を脱いで手袋を着用、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を行う。
 - 2 評価を行う。評価欄のつけ方：すべての項目で問題なし→「○」、1項目でも問題がある→「×」
 - 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							
	○		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】											
				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ので、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		℃	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		℃	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		℃	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		℃	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 2023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、期限表示	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（保管する食品に応じて）	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	使用後の洗浄・消毒、使用前の消毒	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	作業着を脱いで手袋を着用、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を行う。
 - 2 評価を行う。評価欄のつけ方：すべての項目で問題なし→「○」、1項目でも問題がある→「×」
 - 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								
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	7	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】								
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	14	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】								
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	21	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】								
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	28	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】								
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	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	○	佐藤	冷蔵庫	×	佐藤	冷蔵庫	×	佐藤			
冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫	5℃	佐藤	冷凍庫	12℃	佐藤	冷凍庫	4℃	佐藤			
【×の詳細】		【×の詳細】		【×の詳細】		【×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								

Memo

【一般衛生管理のポイント】

記録表 2023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】		印
① 原材料の受入確認	外観、におい、品温、包装状態、期限表示	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（保管する食品に応じて）	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	使用後の洗浄・消毒、使用前の消毒	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	作業着を脱いで手袋を着用、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を行う。
 - 2 評価を行う。評価欄のつけ方：すべての項目で問題なし→「○」、1項目でも問題がある→「×」
 - 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
		℃			℃			℃			℃			℃			℃			℃
		℃			℃			℃			℃			℃			℃			℃
【×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
		℃			℃			℃			℃			℃			℃			℃
		℃			℃			℃			℃			℃			℃			℃
【×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
		℃			℃			℃			℃			℃			℃			℃
		℃			℃			℃			℃			℃			℃			℃
【×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												
		℃			℃			℃												
		℃			℃			℃												
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】														

Memo

【一般衛生管理のポイント】

記録表 2023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、期限表示	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（保管する食品に応じて）	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	使用後の洗浄・消毒、使用前の消毒	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	作業着を脱いで手袋を着用、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		

印

- 【記入方法】
- 1 一般衛生管理と重要管理の点検を行う。
 - 2 評価を行う。評価欄のつけ方：すべての項目で問題なし→「○」、1項目でも問題がある→「×」
 - 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
		℃			℃			℃			℃			℃			℃			℃
		℃			℃			℃			℃			℃			℃			℃
【×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
		℃			℃			℃			℃			℃			℃			℃
		℃			℃			℃			℃			℃			℃			℃
【×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
		℃			℃			℃			℃			℃			℃			℃
		℃			℃			℃			℃			℃			℃			℃
【×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			
		℃			℃			℃			℃			℃			℃			
		℃			℃			℃			℃			℃			℃			
【×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 年 月

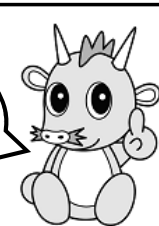
責任者確認
印

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、期限表示	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（保管する食品に応じて）	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	使用後の洗浄・消毒、使用前の消毒	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	作業着を脱いで手袋を着用、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を行う。
 - 2 評価を行う。評価欄のつけ方：すべての項目で問題なし → 「○」、1項目でも問題がある → 「×」
 - 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	
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】					
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】					
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】					
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】					
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】					
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】					

コピーし
日付を記入して
使用してね!



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ので、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

この印刷物は4,200部作成し、一部あたりの経費は63円です。（令和4年1月作成）