

年度

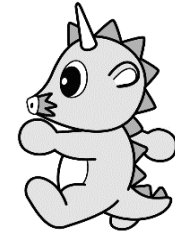
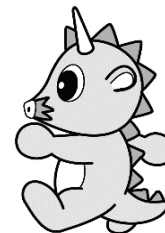
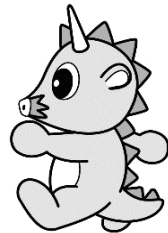
小規模な一般飲食店事業者向け

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 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】					
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】					



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)