

～実施記録のつけかた～
 ★適切に実行できた場合：○、実行できなかった場合：×を記入する
 ★一般的衛生管理「②冷蔵庫・冷凍庫の庫内温度の確認」は数字を記入
 ★月末に責任者が「責任者確認欄」にサインをする

重要管理の実施記録						一般的衛生管理の実施記録							特記事項(×の理由及び対応内容を記入)	記録者	
分類	非加熱のもの	加熱するもの				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) ※温度を記入	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			
	冷蔵品を冷たいまま提供	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										
メニュー	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	○	○	○	○	○	×	5、-18	○	○	○	○	○	○	10/1 朝納品の片栗粉の包装が1袋破れていたため返品。午後、再納品 10/4 10時頃、15°C。20分後10°Cを確認。いつもより出し入れ頻繁だったためか 10/5 ハンバーグの内部が赤いとクリームあり。調理をしたB君に確認したところ、混雑時で急いでいたので確認が十分でなかったとのことだった。B君に加熱の徹底と確認を再教育した。 10/6 14時頃、A君からトイレが汚れていると連絡があったので、清掃し洗剤で洗浄・消毒。ノロウイルス処理キットがないので念のため購入をお願いします。 →10/7 注文済 (太郎)	衛子
2日	○	○	○	○	○	○	6、-20	○	○	○	○	○	○		衛子
3日	○	○	○	○	○	○	8、-21	○	○	○	○	○	○		衛子
4日	○	○	○	○	○	○	14、-23 →再10°C	○	○	○	○	○	○		衛次郎(衛子代理)
5日	○	×	○	○	○	○	7、-20	○	○	○	○	○	○		衛子
6日	○	○	○	○	○	○	9、-22	○	○	○	○	○	○		

⋮

責任者確認
太郎