★衛生管理の注意点とその管理方法（メニューごとに記録する場合）

作成・変更年月日	
作成・承認者署名	

衛生管理の注意点	
管理のための基準	
確認のタイミング	
確認方法	

想定するハザード：

衛生管理の注意点	
管理のための基準	
確認のタイミング	
確認方法	

想定するハザード：

衛生管理の注意点	
管理のための基準	
確認のタイミング	
確認方法	

想定するハザード：

衛生管理の注意点	
管理のための基準	
確認のタイミング	
確認方法	

想定するハザード：

★衛生管理の注意点とその管理方法（食品の調理形態ごとに記録する場合）

作成・変更年月日	
作成・承認者署名	

調理形態による分類	衛生管理の注意点	管理のための基準	確認のタイミング	確認方法
１.加熱調理なし				
2.加熱してすぐ提供				
３.加熱後冷却　又は加熱と冷却を繰りかえす				

★衛生管理の注意点の確認記録（メニューごとに記録する場合）

メニュー	基準	最終結果	特記事項	担当者

年　　月　　日 確認者

★衛生管理の注意点の確認記録（担当者ごとに記録する場合）

調理担当者表

担当者	時間	メニュー

確認記録

担当者	最終結果	特記事項

年　　月　　日　確認者

（　　年　月 /庫名「　　」設定温度:　℃ ）

冷蔵庫・冷凍庫の温度管理記録						確認者	
点検年月日	始業前			終業後			異常時の措置
	確認時間	温度	担当者	確認時間	温度	担当者	
		℃			℃		
		℃			℃		

（　　年　月）

トイレの清掃記録						確認者	
	１ （　）	２ （　）	３ （　）	４ （　）	５ （　）	６ （　）	７ （　）
担当者							
	８ （　）	９ （　）	１０ （　）	１１ （　）	１２ （　）	１３ （　）	１４ （　）
担当者							
	１５ （　）	１６ （　）	１７ （　）	１８ （　）	１９ （　）	２０ （　）	２１ （　）
担当者							
	２２ （　）	２３ （　）	２４ （　）	２５ （　）	２６ （　）	２７ （　）	２８ （　）
担当者							

そ族・昆虫の駆除作業記録				確認者	
実施年月日	実施場所	駆除作業結果			担当者
		作業内容	実施結果		

（　　年　月）

食材の入荷・点検記録									確認者	
納入日	食品の名称	納入業者	外観	におい	包装	期限	冷凍又は冷蔵状態か	特記事項（異物混入など）		担当者

（　　年　月 /庫名「　　」設定温度:　　℃ ）

ショーケースの点検記録						確認者	
	1 （ ）	2 （ ）	3 （ ）	4 （ ）	5 （ ）	6 （ ）	7 （ ）
時							
担当者							
時							
担当者							
時							
担当者							
	8 （ ）	9 （ ）	１０ （ ）	１１ （ ）	１２ （ ）	１３ （ ）	１４ （ ）
時							
担当者							
時							
担当者							
時							
担当者							
	１５ （ ）	１６ （ ）	１７ （ ）	１８ （ ）	１９ （ ）	２０ （ ）	２１ （ ）
時							
担当者							
時							
担当者							
時							
担当者							

（　　年　月）

調理従事者の衛生点検結果記録							確認者	
氏名	点検項目	1 （　）	2 （　）	3 （　）	4 （　）	5 （　）	6 （　）	7 （　）
	下痢							
	発熱・嘔吐							
	爪・傷							
	下痢							
	発熱・嘔吐							
	爪・傷							
×があった時の措置 （具体的に）								
確認者								

従事者の衛生教育実施記録			確認者	
実施年月日	内容	参加者		担当者

★苦情対応時の記録シート

店長	リーダー

Ｎｏ．

□苦情 □意見 □その他	年　月　日　時　分		受付	
	お客様氏名 連絡先	様	□来店 □メール	□電話 □その他

［お申し出内容］

【対応】　開始：　年　月　日　終了：　年　月　日

日時	担当者名	内容
月　日　時		
月　日　時		
月　日　時		
月　日　時		
月　日　時		

★お客様から苦情・意見等のお申し出があった場合

★日報

１．食材のチェック

食品名	納入業者	外観	におい	包装	期限	状態（冷凍・冷蔵）	特記事項（異物混入など）	担当者

２．冷蔵庫・冷凍庫のチェック

冷凍・冷蔵庫	温度		特記事項	担当者
	始業時	終業時		
冷蔵庫				
冷蔵庫				
冷凍庫				

※冷蔵庫：　　℃以下、冷凍庫：　　℃以下になっていること

３．調理従事者のチェック

氏名	作業開始前の点検項目			調理前・トイレ後の手洗い	特記事項
	下痢	発熱・嘔吐	爪・傷		

４．衛生管理の注意点のチェック

（調理担当者表）

担当者	時間	メニュー

（確認記録）

担当者	最終結果	特記事項

５．施設設備のチェック

作業場の清掃	担当者	器具の洗浄消毒	担当者	トイレの清掃	担当者

６．作業中に気付いた点（クレームも含む）

確認年月日：　　年　月　日

確認者

作成･変更年月日	
作成･承認者署名	

施設・調理器具の清掃・洗浄消毒手順書

場所又は名称	洗浄・消毒		確認点検
	頻　度	作業内容	

作成・変更年月日	
作成・承認者署名	

食材等の保管方法

食品の種類	管理方法	
	保存場所	保存温度