

※こちらのページは衛生管理実施記録表の記入例です。

2ページ目以降が入力フォーマットになってますので、ダウンロード後、お店の実施記録用としてご活用ください。(上期に入力した内容は下期へ自動反映します)

店舗名：●●●店

記入例

責任者確認欄

印

衛生管理実施記録表

記入時の注意	・○か×で記入（×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を記載する）														
○月上旬	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
記録者	○○	▲▲	▲▲	▲▲	○○	○○	○○								
一般衛生管理の点検項目	点検の目安														
①原材料の受入の確認	表示、外観、におい、品温、包装の状態	○	○	○	○	○	○	○							
②冷蔵庫内の温度の確認	10℃以下、 食材に適した温度での保管	○	○	○	○	○	○	○							
②冷凍庫内の温度の確認	-15℃以下、 食材に適した温度での保管	○	○	○	○	○	○	○							
③-1交差(二次)汚染の防止	手洗い、調理器具用途別使用と都度洗浄消毒、冷蔵庫内の区分	○	○	○	○	○	○	○							
③-2器具などの洗浄・消毒・殺菌	使用した後の器具の洗浄・殺菌、保管場所清掃	○	○	○	○	○	○	○							
③-3トイレの洗浄・消毒	トイレの洗浄・消毒、専用作業着と専用靴	○	○	○	○	○	○	○							
④-1従業員の健康管理等	体調、手指の傷・手荒れ、清潔な作業着	○	○	○	○	○	○	○							
④-2手洗いの実施	適切なタイミングで衛生的手洗い	○	○	○	×	○	○	○							
重要管理の点検項目	操作が正しく行われたか														
非加熱で提供	洗浄、冷蔵	○	○	○	○	○	○	○							
加熱後直ちに提供	加熱	○	○	○	○	○	×	○							
加熱後、高温保管して提供	加熱、高温保管	○	○	○	○	○	○	○							
加熱後冷却し、再加熱して提供	加熱、冷却・冷蔵、再加熱	○	○	○	○	○	○	○							
加熱後冷却して提供	加熱、冷却・冷蔵	○	○	○	○	○	○	○							
特記事項 例： ●Aさんがトイレのあと手を洗っていないだったので、直ちに手洗いをさせた(○月○日) ●ハンバーグの中が赤かったので再加熱してから提供した(○月○日)	・Aさんが調理に入る時に手を洗っていないだったので、直ちに手洗いをさせた(○月4日) ・ハンバーグの中が赤いとクリームあり、新しく調理したものを提供し直した(○月6日)														
確認者	▲▲	▲▲	▲▲	▲▲	▲▲	▲▲	▲▲								



店舗名：

衛生管理実施記録表

責任者確認欄

印

記入時の注意

・○か×で記入（×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を記載する）

月上期		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
記録者																
一般衛生管理の点検項目	点検の目安															
①原材料の受入の確認																
②冷蔵庫内の温度の確認																
②冷凍庫内の温度の確認																
③-1交差(二次)汚染の防止																
③-2器具などの洗浄・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																
重要管理の点検項目	操作が正しく行われたか															
非加熱で提供																
加熱後直ちに提供																
加熱後、高温保管して提供																
加熱後冷却し、再加熱して提供																
加熱後冷却して提供																
特記事項 例： ●Aさんがトイレのあと手を洗っていなかったため、直ちに手洗いをさせた(○月○日) ●ハンバーグの中が赤かったので再加熱してから提供した(○月○日)																
確認者																



店舗名：

衛生管理実施記録表

責任者確認欄

印

記入時の注意

・○か×で記入（×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を記載する）

月下期		16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
記録者																	
一般衛生管理の点検項目	点検の目安																
①原材料の受入の確認																	
②冷蔵庫内の温度の確認																	
②冷凍庫内の温度の確認																	
③-1交差(二次)汚染の防止																	
③-2器具などの洗浄・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																	
重要管理の点検項目	操作が正しく行われたか																
非加熱で提供																	
加熱後直ちに提供																	
加熱後、高温保管して提供																	
加熱後冷却し、再加熱して提供																	
加熱後冷却して提供																	
特記事項 例： ●Aさんがトイレのあと手を洗っていないだったので、直ちに手洗いをさせた(○月○日) ●ハンバーグの中が赤かったので再加熱してから提供した(○月○日)																	
確認者																	

