

衛生管理の実施記録

	年	月	日	～	年	月	日	
	月	日	月	日	月	日	月	日
原材料の 受入の確認	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
食品の保管	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
冷蔵または 冷凍設備の 温度の確認 (℃)	作業前： 作業中：	作業前： 作業中：	作業前： 作業中：	作業前： 作業中：	作業前： 作業中：	作業前： 作業中：	作業前： 作業中：	
交差汚染・ 二次汚染の 防止	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
器具等の 洗浄・ 消毒・殺菌	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
従事者の 健康管理	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
手洗いの 実施	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
加熱	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
再加熱	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
その他	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
特記事項								
記録者氏名								

※異常が無ければ「良」に○、異常があった場合は「否」に○をつけ、特記事項に対応等を記入してください。
※対象外の項目は、斜線を引くなどしてください。