

施設の管理(例)

年 月 日	①	②	③
衛生管理の内容	屋根や三方囲いで埃が入らないようにする	食器・包装容器は、原則として使い捨てのものを使用する	使用水は水道水または水質検査で安全を確認した水を使用している。流水式で使用できるよう蛇口付きの給水タンク等(汚水タンクも含む)を設置する
結果	良・否	良・否	良・否
特記事項			
確認者			

一般的衛生管理(例)

年 月 日	① 原材料の 受入の確認	② 冷蔵冷凍設備温度 の確認	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
衛生管理の内容	原材料の外観、におい、包装状態、表示(期限等)を確認する	始業前、作業中の冷蔵冷凍設備内の温度を記録する	調理器具(手袋も含む)等は、用途別(加熱前食品用、加熱後食品用等)に使い分ける	使用の都度、器具類を洗浄・交換する(必要に応じて消毒)	トイレの洗浄、消毒を行う	始業前、従事者の体調、手の傷の有無、着衣等の確認を行う(体調不良者は調理を直接行わない、手に傷がある場合は絆創膏と使い捨て手袋使用等)	トイレの後、作業前、盛付前、作業内容変更時、生肉等を扱った後、清掃後に衛生的な手洗いを行う
結果	良・否	始業前 作業中 (°C) (°C)	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
特記事項							
確認者							

### 重要工程管理(例)

年 月 日	加熱するもの(冷蔵品を加熱し、熱いまま提供)	加熱するもの(加熱後冷却し再加熱するもの)
衛生管理の内容	加熱前は保存方法に合った温度で保管 ↓ 加熱時は十分加熱できているか確認する	加熱前は保存方法に合った温度で保管 ↓ 加熱時は十分加熱できているか確認 ↓ 加熱後は速やかに冷却 ↓ 再加熱時には気泡、見た目ですべて十分加熱できているか確認する
結果	良・否	良・否
特記事項		
確認者		

### 食品表示についての管理

年 月 日	①
管理の内容	あらかじめ別の場所で調理加工して容器に入れた食品を販売する場合は、必ず法定の表示を容器に貼付する
結果	良・否
特記事項	
確認者	