接来者は下痢・環は、等の体熱小見かない。	【個人律	前生管理,	点検記録】(各自チェック)〇:	×で評価		1	【検収記録	渌】 * 主に	冷蔵、冷凍等の保	:存基準がる	あるもの	を記入する					
日本語の名前のはたかに大き作り組織した。							納品	1業者	食材名/メーカー	数量	賞呀	 期限	納品温度	包装 状態	鮮度	備	考
											/	′ /	°C				
全											/	′ /	°C				
5											/	′ /	°C				
後事者は指輪やマニュキアをしていない	4	(事者の身	身なりは清潔か								/	′ /	°C				
	5	と 事者は 爪	(を短く切っている								/	′ /	°C				
「「「「「「「「「「」」」」」」	6	(事者は指	旨輪 やマニュキアをしていない								/	′ /	°C				
【衛生管理点検】確認した項目にはイでチェックする 1 期間無能には不要物がな、清潔に保入れている 2 機械・器具類は、使用目的に応じて図分して使用している 3 仕上げ用のまな板、包丁を明確に区分けしている(生用、生生・対策の制度と使い分けている) 4 食品に直接接触する機械・器具類は、常に清潔にし、必要に応じて設面している 5 機械・器具類は、常に直検し、正常に使用できるように整備している 6 飲料・デザート等に係るディスペンサー類は、指定された適り適正に洗浄、殺害している 8 複素物容器は汚液、汚臭が漏れないよう常に清潔にしている 9 冷蔵庫内は清潔に保ち、食品の相互汚染が生じないように区分して保管している 10 仕込み・仕事かり品の保管は、他の食品からの汚染防止を考慮されている 11 食品の仕入れにあたっては、鮮度等の品質、温度、表示の点検を行っている 12 食品保存の際は、冷蔵、冷凍、温度等、適正な温度で行っている 14 加熱板・冷却を要なる場合の温度を理・表施している 15 開酵後の食材及び仕掛品は一定のルールに基づき管理し、速やかに使い切っている 16 軽点入れの状況、現理の状況に関する記録を作製し、保存している 17 仕込み・仕事かり品の保管は、他の食品からの汚染防止を考慮されている 18 な場合の個人れにあたっては、鮮度等の品質、温度、表示の点検を行っている 19 情間 知徳認 ひ仕と・仕込 : 11 食品の仕入れにあたっては、鮮度等の品質・温度、表示の点検を行っている 12 食品保存の際は、冷蔵、冷凍、温度等、適正な温度で行っている 13 加熱規理の際は活産な温度で理を実施している 14 加熱板・冷凍・剤は悪な、冷凍・高速はで実施している 15 開酵後の食材及び仕掛品は一定のルールに基づき管理し、運作かに使い切っている 16 食品は入れの状況、現理の状況に関する記録を作製し、保存している 17 仕込み・仕事かり品は、使用期限を明確にし、使用期限を明確にし、使用がに使い切っている 18 食品は入れの状況、現理の状況に関する記録を作製し、保存していない	7 手	手洗い及び	が消毒を実施した								/	′ /	°C				
国家管理品級 住民に現自には、でナエッグする		評価が	が×の場合の処置内容								/	′ /	ဗ				
2 機械・器具類は、使用目的に応じて区分して使用している [温度管理記録] 3 仕上げ用のまな板、包丁を明確に区分けしている(生肉、生魚、野菜の処理と使い分けている) 開店時間 温度	【衛生管	き理点検】	】確認した項目には√でチェック	クする							/	′ /	°C				
日本 日本 日本 日本 日本 日本 日本 日本		1	調理施設には不要物がなく、清潔は	に保たれている							/	′ /	°C				
日本	. [2	機械・器具類は、使用目的に応じて	て区分して使用している			【温度管理	里記録】	•			'		•			
一		3	仕上げ用のまな板、包丁を明確に	区分けしている(生肉、生魚、	野菜の処理と使い分け	ナている)											
6) 情報 5 機械・器具類は、常に点検し、正常に使用できるように整備している 冷凍庫1 ℃ ☆ <td></td> <td>4</td> <td>食品に直接接触する機械・器具類</td> <td>は、常に清潔にし、必要に</td> <td>応じて殺菌してい</td> <td></td> <td>1 油 庄 答 班</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>冷蔵庫2</td> <td></td> <td></td> <td>: ℃</td> <td></td> <td></td>		4	食品に直接接触する機械・器具類	は、常に清潔にし、必要に	応じて殺菌してい		1 油 庄 答 班					冷蔵庫2			: ℃		
管理	的	5	機械・器具類は、常に点検し、正常	なに使用できるように整備し	ている			- 1				冷凍庫2			°C		
8 廃棄物容器は汚液、汚臭が漏れないよう常に清潔にしている 9 冷蔵庫内は清潔に保ち、食品の相互汚染が生じないように区分して保管している 10 仕込み・仕掛かり品の保管は、他の食品からの汚染防止を考慮されている 11 食品の仕入れにあたっては、鮮度等の品質、温度、表示の点検を行っている 12 食品保存の際は、冷蔵、冷凍、温蔵等、適正な温度で行っている 13 加熱調理の際は適正な温度管理を実施している 14 加熱後、冷却を要する場合の温度管理、時間管理を適正に実施している 15 開射後の食材及び仕掛品は一定のルールに基づき管理し、速やかに使い切っている 16 食品仕入れの状況、調理の状況に関する記録を作製し、保存している 17 仕込み・仕掛かり品は、使用期限を超えて使用していない 17 仕込み・仕掛かり品は、使用期限を明確にし、使用期限を超えて使用していない 18 (加熱/冷却管理記録) **1種による加熱調理のの実施は急度、特別理な分 時間 温度	生	6	飲料、デザート等に係るディスペン	サー類は、指定された通り	適正に洗浄、殺す	菌している									: °C		
8 廃棄物容器は汚液、汚臭が漏れないよう常に清潔にしている * 目視による別熱調理の行い。	理	7	使用水に色や濁りは無く、味や臭し	いも問題がない			【加熱/冷	切管理記録	* 加熱調理後、そ	のまま提供す	する場合	は、『仕上』、	一旦冷却し、繰り越し(・ 使用する場	合は『仕辺	√』を○で囲	は
9 冷蔵庫内は清潔に保ち、食品の相互汚染が生じないように区分して保管している : ℃ 仕上・仕込 : 日視確認	. [8	廃棄物容器は汚液、汚臭が漏れな	いよう常に清潔にしている)		 		* 日祝による加熱 加熱調理	調理の元「	帷認をし	た場合は枠り	マ公 冷	却終了	寺中心温	度	担当者
10 仕込み・仕掛かり品の保管は、他の食品からの汚染防止を考慮されている		9	冷蔵庫内は清潔に保ち、食品の相	互汚染が生じないように□	☑分して保管してい	いる	11	*±"11		温度					温	<u>度</u> ℃	1534
11 食品の仕入れにあたっては、鮮度等の品質、温度、表示の点検を行っている : 0		10	仕込み・仕掛かり品の保管は、他の	の食品からの汚染防止をネ	∮慮されている				目視確認		°C					°C	
12 食品保存の際は、冷蔵、冷凍、温蔵等、適正な温度で行っている : ************************************		11	食品の仕入れにあたっては、鮮度	等の品質、温度、表示の点	i検を行っている				目視確認:		°C	-				℃	
重点管理点点管理表演员 13 加熱調理の際は適正な温度管理を実施している : ************************************		12	食品保存の際は、冷蔵、冷凍、温減	蔵等、適正な温度で行って	いる				目視確認:		°C					°C	
点管理項目目 14 加熱後、冷却を要する場合の温度管理、時間管理を適正に実施している : °C 仕上・仕込 : 目視確認 15 開封後の食材及び仕掛品は一定のルールに基づき管理し、速やかに使い切っている : °C 仕上・仕込 : 目視確認 16 食品仕入れの状況、調理の状況に関する記録を作製し、保存している : °C 仕上・仕込 : 目視確認 17 仕込み・仕掛かり品は、使用期限を明確にし、使用期限を超えて使用していない : °C 仕上・仕込 : 「セト・仕込 : 「フレーム等の記録/衛生管理上の気付き	重	13	加熱調理の際は適正な温度管理を	を実施している					目視確認		°C					℃	
理 項 目 15 開封後の食材及び仕掛品は一定のルールに基づき管理し、速やかに使い切っている	点管	14	加熱後、冷却を要する場合の温度	管理、時間管理を適正に					目視確認		°C						
16 食品仕入れの状況、調理の状況に関する記録を作製し、保存している 17 世込み・仕掛かり品は、使用期限を明確にし、使用期限を超えて使用していない 17 世込み・仕掛かり品は、使用期限を明確にし、使用期限を超えて使用していない 17	理項	15	開封後の食材及び仕掛品は一定の	のルールに基づき管理し、	速やかに使い切っ	っている			目視確認		°C					°C	
17 仕込み・仕掛かり品は、使用期限を明確にし、使用期限を超えて使用していない 目視確認 日視確認 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	目	16	食品仕入れの状況、調理の状況に	こ関する記録を作製し、保存	 手している				目視確認		°C	-				တိ	
	,	17	仕込み・仕掛かり品は、使用期限を	を明確にし、使用期限を超	 えて使用していな!	L\	 クレーム:	等の記録/		付き		仕上 ・	1世込	:		°C	
	,	18							:/								

<u>【</u> 個人	、侰生官埋点検記録』(谷目ナエ)	ソク) O ×	で評価			
	個人衛生	氏名				
1	従事者は下痢、嘔吐、等の体調不良 (症状のある場合はただちに責任者に報告し、指示		 			
2	同居する家族等に下痢、嘔吐の症物 (症状のある場合はただちに責任者に報告し、指示					
3	従事者の手指に化膿傷がない (症状のある場合はただちに責任者に報告し、指示	を受ける)				
4	従事者の身なりは清潔か					
5	従事者は爪を短く切っている					
6	従事者は指輪やマニュキアをしてい	ない				
7	手洗い及び消毒を実施した					
	評価が×の場合の処置内容					
				-	-	
	個人衛生	氏名	i ! ! !			
1	従事者は下痢、嘔吐、等の体調不良 (症状のある場合はただちに責任者に報告し、指示	を受ける)				
2	同居する家族等に下痢、嘔吐の症状 (症状のある場合はただちに責任者に報告し、指示					
3	従事者の手指に化膿傷がない (症状のある場合はただちに責任者に報告し、指示	を受ける)				
4	従事者の身なりは清潔か					
5	従事者は爪を短く切っている					
6	従事者は指輪やマニュキアをしてい	ない				
7	手洗い及び消毒を実施した					
	評価が×の場合の処置内容					
	個人衛生	氏名				
1	従事者は下痢、嘔吐、等の体調不良 (症状のある場合はただちに責任者に報告し、指示	を受ける)				
2	同居する家族等に下痢、嘔吐の症物 (症状のある場合はただちに責任者に報告し、指示	-				
3	従事者の手指に化膿傷がない (症状のある場合はただちに責任者に報告し、指示	を受ける)				
4	従事者の身なりは清潔か					
5	従事者は爪を短く切っている					
6	従事者は指輪やマニュキアをしてい	ない				
7	手洗い及び消毒を実施した					
	評価が×の場合の処置内容					

【衛生管理点検】確認した項目には√でチェックする

	.官理只快。	傩 窓しに 垻 日 には ✔ じナエツク 9 る
	1	調理施設には不要物がなく、清潔に保たれている
	2	機械・器具類は、使用目的に応じて区分して使用している
	3	仕上げ用のまな板、包丁を明確に区分けしている(生肉、生魚、野菜の処理と使い分けている)
<u>—</u>	4	食品に直接接触する機械・器具類は、常に清潔にし、必要に応じて殺菌している
般的	5	機械・器具類は、常に点検し、正常に使用できるように整備している
衛生 管理	6	飲料、デザート等に係るディスペンサー類は、指定された通り適正に洗浄、殺菌している
理	7	使用水に色や濁りは無く、味や臭いも問題がない
	8	廃棄物容器は汚液、汚臭が漏れないよう常に清潔にしている
	9	冷蔵庫内は清潔に保ち、食品の相互汚染が生じないように区分して保管している
	10	仕込み・仕掛かり品の保管は、他の食品からの汚染防止を考慮されている
	11	食品の仕入れにあたっては、鮮度等の品質、温度、表示の点検を行っている
	12	食品保存の際は、冷蔵、冷凍、温蔵等、適正な温度で行っている
重	13	加熱調理の際は適正な温度管理を実施している
点管	14	加熱後、冷却を要する場合の温度管理、時間管理を適正に実施している
理項	15	開封後の食材及び仕掛品は一定のルールに基づき管理し、速やかに使い切っている
目	16	食品仕入れの状況、調理の状況に関する記録を作製し、保存している
	17	仕込み・仕掛かり品は、使用期限を明確にし、使用期限を超えて使用していない
	18	

【温度管理記録】

		開店時間 温度	閉店時間 温度		開店時間 温度	閉店時間 温度
温度	冷蔵庫1	; :	: °C	冷蔵庫2	°C	: ℃
管理	冷凍庫1	: °C	: :	冷凍庫2	: °C	: ℃
	冷蔵 ショーケース	: °C	; :	温蔵 ショーケース	. °C	: ℃

クレ	<u>ーム等(</u>	の記録	/衛生	管理上	- の気1	付き_	 							

【検収記録】 * 主に冷蔵、冷凍等の保存基準があるものを記入する

納品業者	食材名/メーカー	賞味期限	納品温度	包装 状態	鮮度	備考
		/ /	°C			
		/ /	°C			
		/ /	°C			
		/ /	°C			
		/ /	°C			
		/ /	°C			
		/ /	°C			
		/ /	°C			
		/ /	°C			
		/ /	°C			
		/ /	°C			
		/ /	°C			
		/ /	°C			
		/ /	°C			
		/ /	°C			
		/ /	°C			
		/ /	°C			
		/ /	°C			
		/ /	°C			
		/ /	°C			
		/ /	°C			
		/ /	°C			
		/ /	င			
		/ /	တ			
		/ /	°C			
		/ /	°C			
		/ /	°C			

【加熱/冷却管理記録】 * 加熱調理後、そのまま提供する場合は、『仕上』、一旦冷却し、繰り越し使用する場合は『仕込』を○で囲む * 目視による加熱調理の完了確認をした場合は枠内に✔を入れる

料理名	加熱調理時	中心温度	調理区分	冷却終了明	寺中心温度	担当
科坦 石	時間	温度		時間	温度	14 = 1
	:	°C	仕上 ・ 仕込		°C	
	目視確認		11 - 1172	:	C	
	:	°C	/L		°C	
	目視確認		仕上 · 仕込	:	C	
	:	°C	11 1 1135		0-	
	目視確認		仕上 • 仕込	:	°C	
		°C				
	目視確認		仕上 · 仕込	:	°C	
		°C			_	
	目視確認		仕上 • 仕込	:	°C	
	<u>п (Диваю</u>	°C				
	目視確認		仕上 · 仕込	:	°C	
	口 7元11年前心	°C				
	目視確認		仕上 · 仕込	:	°C	
	日怳唯祕	°0				
	: 	°C	仕上 • 仕込	:	°C	
	目視確認	00				
	☐ ┾目 <i>┰╈</i> ᆕरा	°C	仕上 · 仕込	:	°C	
	目視確認	00				
	:	°C	仕上 · 仕込	:	°C	
	目視確認	0-				
	:	°C	仕上 ・ 仕込	:	°C	
	目視確認			·		
	:	°C	仕上 ・ 仕込	:	°C	
	目視確認			•	Ò	
	:	°C	仕上 · 仕込		°C	
	目視確認		11工 - 11万	:	C	
	:	°C	/L /L'1		°C	
	目視確認		仕上 · 仕込	:	C	
	:	°C	11 1 11 11 13		90	
	目視確認		仕上 · 仕込	:	°C	
	:	°C	11 1 11 27		0-	
	目視確認		仕上 · 仕込	:	°C	
	. 12 0 ti be bio.	°C	// / // 55		0 =	
	目視確認		仕上 ・ 仕込	:	°C	
		°C	// / // **		0.5	
	目視確認		仕上 • 仕込	:	°C	
	. H 1/6 HE HIGH	°C				
	目視確認		仕上 · 仕込	:	°C	
	口1元甲巴心	°C				
	☐ 扣 T≠=刃	C	仕上 · 仕込	:	°C	
	目視確認	00				
	: 	°C	仕上 · 仕込	:	°C	
	目視確認	0-				
	:	°C	仕上 ・ 仕込	:	°C	
	目視確認			· .		
	:	°C	仕上 ・ 仕込	:	°C	
	目視確認					
	:	°C	# L #1		00	
	目視確認		仕上 · 仕込	:	°C	

一般飲食店用メニュー調査表

メニュー名	メニュー構成品	調理区分	調理カテゴリー	仕込み作業/繰り越しの有・無	完成品の保存区分

*メニュー名:メニューに記載されている商品名を記載してください

*繰り越し/仕込み作業の有無:事前に仕込み作業が必要で、翌日に繰り越し使用する仕掛品の有無と仕掛品を記載して下さい

*完成品の保存区分:調理後に一定期間保存するアイテムの保存条件を記入して下さい

^{*}調理区分:麺類(温)、麺類(冷)、煮物、焼き物、炒め物、揚げ物、生物、汁、御飯、丼、定食等の 調理内容を記入して下さい

^{*}調理カテゴリー:【加熱温製品】・・・加熱調理後、温かいまま提供するメニュー 【加熱済冷製品】・・・加熱調理後、一旦冷却し、冷たい状態で提供するメニュー 【加熱冷却温製品】・・・加熱調理後、一旦冷却し、提供する前に再度加熱して提供するメニュー 【非加熱品】・・・加熱調理を実施しないメニュー 【調理作業なし】・・・既製品をそのまま盛り付ける程度で提供するアイテム

調理工程表

	メニュー名		工程表No.	間理区分	調理カテゴリー	店名	会社名
	原材料			調理工程	提供状態	/## -#v	
No.		仕込み・前処理化	作業(加熱	加熱条件 条件/加熱時間/到達温度)	冷却条件 (冷却時間/冷却達成温	盛り付け/提供温度、等	備考
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18 *調理手順							