

【個人衛生管理点検記録】（各自チェック）○×で評価

個人衛生		氏名				
1	従事者は下痢、嘔吐、等の体調不良がない (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)					
2	同居する家族等に下痢、嘔吐の症状がない (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)					
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キュアをしていない					
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

一般的衛生管理	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ている （生肉、生魚、野菜の処理と使い分けている）	
	4	食品に直接接触する機械・器具類は、常に清潔にし、必要に応じて殺菌している	
	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	
	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	
	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	
重点管理項目	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	
	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		

【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	数量	賞味期限	納品温度	包装状態	鮮度	備考
			/ /	℃			
			/ /	℃			
			/ /	℃			
			/ /	℃			
			/ /	℃			
			/ /	℃			
			/ /	℃			
			/ /	℃			
			/ /	℃			

【温度管理記録】

温度管理		開店時間 温度	閉店時間 温度		開店時間 温度	閉店時間 温度
	冷蔵庫1	: °C	: °C	冷蔵庫2	: °C	: °C
	冷凍庫1	: °C	: °C	冷凍庫2	: °C	: °C
	冷蔵 ショーケース	: °C	: °C	温蔵 ショーケース	: °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	冷却終了時中心温度		担当者
	時間	温度		時間	温度	
	: 目視確認	: °C	仕上 ・ 仕込	: 目視確認	: °C	
	: 目視確認	: °C	仕上 ・ 仕込	: 目視確認	: °C	
	: 目視確認	: °C	仕上 ・ 仕込	: 目視確認	: °C	
	: 目視確認	: °C	仕上 ・ 仕込	: 目視確認	: °C	
	: 目視確認	: °C	仕上 ・ 仕込	: 目視確認	: °C	
	: 目視確認	: °C	仕上 ・ 仕込	: 目視確認	: °C	
	: 目視確認	: °C	仕上 ・ 仕込	: 目視確認	: °C	
	: 目視確認	: °C	仕上 ・ 仕込	: 目視確認	: °C	

クレーム等の記録/衛生管理上の気付き

【個人衛生管理点検記録】（各自チェック）○×で評価

個人衛生		氏名					
1	従事者は下痢、嘔吐、等の体調不良がない (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)						
2	同居する家族等の下痢、嘔吐の症状がない (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)						
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キュアをしていない						
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)						
2	同居する家族等の下痢、嘔吐の症状がない (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)						
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キュアをしていない						
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)						
2	同居する家族等の下痢、嘔吐の症状がない (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)						
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キュアをしていない						
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

一般的衛生管理	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)	
	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	
	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	
	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	
	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	
重点管理項目	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	
	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】

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

クレーム等の記録/衛生管理上の気付き

.....

.....

.....

.....

.....

一般飲食店用衛生管理点検表

年 月 日()

【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

[illegible]

【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	冷却終了時中心温度		担当者
	時間	温度		時間	温度	
	：	℃	仕上 ・ 仕込	：	℃	
	目視確認					
	：	℃	仕上 ・ 仕込	：	℃	
	目視確認					
	：	℃	仕上 ・ 仕込	：	℃	
	目視確認					
	：	℃	仕上 ・ 仕込	：	℃	
	目視確認					
	：	℃	仕上 ・ 仕込	：	℃	
	目視確認					
	：	℃	仕上 ・ 仕込	：	℃	
	目視確認					
	：	℃	仕上 ・ 仕込	：	℃	
	目視確認					
	：	℃	仕上 ・ 仕込	：	℃	
	目視確認					
	：	℃	仕上 ・ 仕込	：	℃	
	目視確認					
	：	℃	仕上 ・ 仕込	：	℃	
	目視確認					
	：	℃	仕上 ・ 仕込	：	℃	
	目視確認					
	：	℃	仕上 ・ 仕込	：	℃	
	目視確認					
	：	℃	仕上 ・ 仕込	：	℃	
	目視確認					
	：	℃	仕上 ・ 仕込	：	℃	
	目視確認					
	：	℃	仕上 ・ 仕込	：	℃	
	目視確認					
	：	℃	仕上 ・ 仕込	：	℃	
	目視確認					
	：	℃	仕上 ・ 仕込	：	℃	
	目視確認					
	：	℃	仕上 ・ 仕込	：	℃	
	目視確認					
	：	℃	仕上 ・ 仕込	：	℃	
	目視確認					

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
*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
*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

調理工程表

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