

【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	太郎	花子	二郎	春子
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					手洗い、消毒の徹底を指示	出勤せず受診するよう指示

【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	仕上り用のまな板、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		

【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
〇〇商會	冷凍海老天	30尾	2019/4/1	-15℃	○	○	
〇〇鮮魚店	さんま	30尾	2018/4/3	5℃	○	○	
スーパー〇〇	豆腐	3丁	2018/4/5	10℃	○	○	
スーパー〇〇	油揚げ	3枚	2018/4/5	10℃	○	○	
〇〇青果	青ネギ	1束	/ /	10℃	○	○	
〇〇製麺所	うどん(茹で)	20玉	2018/4/4	11℃	○	○	納品温度が若干高い旨を連絡した
			/ /	℃			
			/ /	℃			
			/ /	℃			
			/ /	℃			

【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	9:00 8℃	20:00 9℃	冷蔵庫2	9:01 10℃	20:02 9℃
	冷凍庫1	9:05 -15℃	20:05 -15℃	冷凍庫2	：	：
	冷蔵 ショーケース	：	：	温蔵 ショーケース	：	：

【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	
海老天	9:30	℃	仕上・仕込	：	℃	太郎
さんま塩焼き	9:45	℃	仕上・仕込	：	℃	太郎
ひき煮	9:10	95℃	仕上・仕込	10:00	10℃	太郎
	：	℃	仕上・仕込	：	℃	
	：	℃	仕上・仕込	：	℃	
	：	℃	仕上・仕込	：	℃	
	：	℃	仕上・仕込	：	℃	
	：	℃	仕上・仕込	：	℃	
	：	℃	仕上・仕込	：	℃	
	：	℃	仕上・仕込	：	℃	

クレーム等の記録/衛生管理上の気付き

①ノロウイルス感染の可能性がある家族がいる旨、従業員より申し出。手洗いと消毒の徹底を指示。
②春子さんより、お腹を下しているとの連絡を受ける。出勤せず、病院で診察を受けるよう指示。

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
天ぷらうどん	茹で麺	麺類(温)	加熱温製品	仕込み作業/繰り越し なし	冷蔵
	出汁		加熱温製品	仕込み作業/繰り越し あり	冷蔵
	えび天		加熱温製品	仕込み作業/繰り越し なし	保存しない
焼き魚定食	御飯	御飯	加熱温製品	仕込み作業/繰り越し なし	温蔵
	焼き魚	焼き物	加熱温製品	仕込み作業/繰り越し なし	保存しない
	小鉢(ひじき煮)	煮物	加熱済冷製品	仕込み作業/繰り越し あり	冷蔵
	味噌汁	汁	加熱温製品	仕込み作業/繰り越し なし	温蔵

生活衛生営業HACCPガイダンス(一般飲食店メニュー調査表)を参照

*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

記入例

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
天ぷらうどん			麺類(温)	加熱温製品		
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	うどん(茹麺)	納品⇒冷蔵保管	②お湯で1分半ほど茹でる		④茹でた麺を器に入れ、 ①のつゆを注ぐ ⑤③の海老天と刻み葱を のせて提供する	使用期限D+1
2	水		【うどんつゆ】 ①鍋に水を入れ、ほんだし、 醤油、みりん、酒を入れ 軽く沸騰させる			使用期限D+1
3	醤油					
4	ほんだし					
5	みりん					調理後は速やかに使用する
6	酒					
7	海老天(冷凍)	冷凍保管	③冷凍状態のまま、180℃の 油で浮上してくるまで揚げる			
8	油					
9	青ネギ	刻んで冷蔵保管				D+0
10						
11						
12						
13		生活衛生営業HACCPガイダンス(一般飲食店メニュー調査表)を参照				
14						
15						
16						
17						
18						
*調理手順解説						

記入例

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
焼き魚定食		1	定食	加熱温製品		
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	御飯	事前に洗米し、冷蔵保管	炊飯器により炊飯		①茶碗にご飯を盛り付ける ②焼き上げたさんまを皿に盛る ③味噌汁を器に注ぐ ④ひじきの小鉢を添えて提供する	使用期限D+0
2	焼き魚(さんま)	水洗いし、振り塩をして冷蔵保管	中火でじっくり焼き上げる (焼き色で判断)			使用期限D+0
3	小鉢(ひじき煮)	事前に調理(冷蔵保管)				使用期限D+1
4	味噌汁	事前に調理(温蔵)				使用期限D+0
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12		生活衛生営業HACCPガイダンス(一般飲食店メニュー調査表)を参照				
13						
14						
15						
16						
17						
18						
*調理手順解説						

記入例

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
焼き魚定食(ひじき煮)		2	煮物	加熱済冷製品		
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	乾燥ひじき	事前に戻しておく	①フライパンにサラダ油を 引き、人参を炒める ②ひじき、油揚げを加えて 炒める ③水、醤油、みりん、砂糖、 酒、和風だしを加えて弱火 で煮汁がなくなるまで煮る	冷凍庫で粗熱を取り、冷蔵庫で 保存する	小鉢に盛り付けて冷蔵保管	使用期限D+1
2	人参	食べやすい大きさに切っておく				
3	油揚げ	食べやすい大きさに切っておく				
4	サラダ油					
5	醤油					
6	みりん					
7	砂糖					
8	酒					
9	水					
10	和風だし					
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
*調理手順解説						

生活衛生営業HACCPガイダンス(一般飲食店メニュー調査表)を参照

記入例

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	
焼き魚定食(味噌汁)		3	汁	加熱温製品			
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	豆腐	一口大に切っておく(冷蔵保管)	①鍋に出汁を入れ煮立たせる ②出汁が煮立ったら味噌を溶き入れる ③再び煮立つ前に豆腐、わかめを加え火を止める ④刻み葱をのせる		器に注ぎ提供	使用期限D+0	
2	乾燥わかめ	事前に戻しておく(冷蔵保管)					
3	出汁	事前に出汁を取る					
4	味噌	冷蔵保管					
5	刻み葱	小口切りに刻んでおく(冷蔵保管)					
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13		生活衛生営業HACCPガイダンス(一般飲食店メニュー調査表)を参照					
14							
15							
16							
17							
18							
*調理手順解説							