

【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	加工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(焼き豚、ハム等の食肉製品用、総菜類)	
	4	食品に直接接する機械・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	使用水に色や濁りは無く、味や臭いも問題がない	
	7	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	
	8	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	
	9	生食用製品(焼き豚、ハム等)、総菜類の保管は、他の食品からの汚染防止を考慮されている	
	10	食肉処理施設に必要な区分けや衛生管理の状態に問題がない	
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	：	℃	：	℃	冷蔵庫2	：
冷凍庫1	：	℃	：	℃	冷凍庫2	：	℃
冷蔵 ショーケース	：	℃	：	℃	温蔵 ショーケース	：	℃

クレーム等の記録/衛生管理上の気付き

-----

-----

-----

-----

-----