

【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	海老(冷凍)	100尾	2019/4/1	-15℃	○	○	
〇〇鮮魚店	蛸	1kg	2018/4/3	5℃	○	○	
〃	水雲	300g	2018/4/9	8℃	○	○	
〃	鮎	100尾	/ /	8℃	○	○	
〃	鱧	20尾	/ /	8℃	○	○	
〇〇青果	白ネギ	3束	/ /	常温℃	○	○	
〃	豆腐	10丁	/ /	10℃	○	○	
〃	大黒占地	300g	/ /	常温℃	○	○	
〇〇精肉店	鴨ミンチ	500g	2018/4/4	5℃	○	○	
〇〇精肉店	豚肉スライス	1kg	2018/4/4	5℃	○	○	

【温度管理記録】

温度管理		開店時間	閉店時間	開店時間	閉店時間
		温度	温度	温度	温度
冷蔵庫1	9:00	8℃	20:00	9:01	20:02
			9℃	10℃	9℃
冷凍庫1	9:05	-15℃	20:05	:	:
			-15℃	℃	℃
冷蔵ショーケース	:	℃	:	℃	℃
				温蔵	温蔵

【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	
菰豆腐用海老	9:00	℃	仕上・仕込	10:00	8℃	太郎
	目視確認	✓				
菰豆腐	10:15	50℃	仕上・仕込	:	℃	太郎
	目視確認					
鱧煮凝り	10:30	℃	仕上・仕込	11:20	5℃	太郎
	目視確認	✓				
鮎白焼き	9:30	℃	仕上・仕込	10:20	9℃	花子
	目視確認	✓				
蓮根挟み揚げ	11:30	℃	仕上・仕込	:	℃	花子
	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					

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。

記入例

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
九月の献立	(先付) 萩豆腐 南京揚げ流し	茹で物	加熱済冷製品		冷蔵
	(前菜①) 胡麻クリーム和え	揚げ物	加熱温製品		保存しない
	(前菜②) 水雲(もずく)	茹で物	加熱済冷製品		冷蔵
	(前菜③) 鰻煮凝り	焼き物	加熱済冷製品		冷蔵
	(前菜④) 子持ち鮎有馬煮	煮物	加熱冷却温製品		保存しない
	(前菜⑤) 白和え	和え物	加熱済冷製品		冷蔵
	(吸物) 鰻葛打ち	汁物	加熱温製品		保存しない
	割鮮	造り	非加熱品		冷蔵
	豆乳鍋	煮物	非加熱品		冷蔵
	(油物) 蓮根挟み揚げ	揚げ物	加熱温製品		保存しない
	(酢の物) 鯛と帆立のミルフィー	蒸し物	加熱済冷製品		冷蔵
	赤出汁	汁物	加熱温製品		保存しない
	香の物	その他	非加熱品		冷蔵
	御飯	その他	加熱温製品		温蔵
(デザート) サツマイモプリン	その他	加熱済冷製品		冷蔵	

\* 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

\* メニュー区分：炒め物、揚げ物、蒸し物、焼き物、煮物、茹で物、和え物、汁物、造り、その他等、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

生活衛生営業HACCPガイドライン(旅館業用メニュー調査表)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
萩豆腐 南京擺り流し			先付け			
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	豆乳	冷蔵保存	『萩豆腐』 ①を40～50℃であたため火をとめ⑦を入れる。 ②③④をカップにいれ①を流し冷蔵庫に入れ固める。 『ソース』 ⑤を⑧でのばしソースとする。		冷蔵庫よりカップをだし、つわにソースをいれその上に萩豆腐をおき⑥を添える	
2	小豆	ボイル後冷蔵保存				
3	海老	解凍→ボイル→冷蔵				
4	黒枝豆	ボイル→剥き身→冷蔵				
5	南京	蒸す→裏ごし→冷蔵				
6	蔓紫花	ボイル→冷蔵				
7	板ゼラチン	水漬け→冷蔵				
8	出汁					
9						
10						
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(旅館業用調理工程表)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
胡麻クリーム和え			前菜			
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	白芋茎	皮剥き→アク抜き→ボイル→水漬け→冷蔵	①②をそれぞれ水気をとり⑥でたく。 ③に⑦をあわせ二度漬けする。 ④は180℃の油で揚げ⑦とあわせる。 ⑤の味を調整する。		①③を切り出し②④をあわせて器に盛り⑦をかける	
2	小芋	皮剥き→ボイル→水漬け→冷蔵				
3	三度豆	ボイル→水漬け→冷蔵				
4	赤万願寺	種を取る→3ミリにカット→冷蔵				
5	練り胡麻	冷蔵				
6	出汁					
7	漬け地					
8						
9						
10						
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(旅館業用調理工程表)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		
水雲(もずく)			前菜					
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	水雲	掃除→冷蔵	①をボイルし⑤に④を入れ漬ける。←A ②を60℃で湯をし水水につけ丘上げる。 ③を甘酢につける。	すべて冷蔵する。	器にA②③を盛る。			
2	蛸	ぬめりを取る→皮をへぎ包丁→冷蔵						
3	枸杞	水漬け→冷蔵						
4	生姜	千切り→水漬け→冷蔵						
5	出汁							
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15		生活衛生営業HACCPガイダンス(旅館業用調理工程表)を参照						
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
鱧煮凝り			前菜			
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	鱧	水洗い→骨きり→冷蔵	①②③④をそれぞれ炊き上げる。 ⑨に⑦⑧をいれ煮凝り用の地をつくる。←A	Aに②を入れ流し缶にいれ冷蔵して冷やし固める。 ②の上に①③④⑤Aを混ぜ合わせたものを流しいれ二層とし冷蔵庫で冷やし固める←B	Bを切り出し器に盛り⑥を天盛にする。	
2	鱧子	①から②③④を取りだし掃除→冷蔵				
3	鱧浮袋					
4	鱧肝					
5	生姜	千切り→水漬け→冷蔵				
6	白葱	千切り→水洗い→丘上げ→冷蔵				
7	ゼラチン					
8	寒天					
9	出汁					
10						
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(旅館業用調理工程表)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	
子持鮎有馬煮			前菜	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	子持鮎	うろこをとる→冷蔵	①を白焼きとし1日冷蔵でしめその後、水④⑤で1日戻して炊く。後日味をいれ再度炊き、炊き上がりに②をいれて炊き上げる。		①をカットして器に盛り、③をそえる。		
2	有馬山椒	冷蔵					
3	木の芽	冷蔵					
4	茶葉	常温					
5	酒						
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16		生活衛生営業HACCPガイダンス(旅館業用調理工程表)を参照					
17							
17							
*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
白和え			前菜	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	葡萄	皮を剥く→冷蔵	②を酒炒りして丘上げ ③を湯の中で油抜き後出汁でたく ④油炒め後油抜きして⑦で炊く ⑤に湯を掛け冷水で色とめし塩水に漬ける ⑥を裏ごし後搦り鉢であたり白和えを作る		①②③④⑤を器に盛り上から白和えをかける	
2	エリンギ	切り出す→冷蔵				
3	大徳寺麩	冷蔵				
4	近江蒟蒻	切り出す→水漬け→冷蔵				
5	花丸胡瓜	冷蔵				
6	豆腐	ボイル→水切り→冷蔵				
7	出汁					
8						
9						
10						
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(旅館業用調理工程表)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		
鱧葛打ち			吸物	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	鱧	水洗い→骨きり→冷蔵	①に葛粉を打ち⑦で炊く ②を焼茄子として⑦につける ③を⑦で炊く ⑤⑥で一番出汁を作る←⑦		①②③を器に盛りカット柚子を天に盛り⑦を入れる。			
2	茄子	カット→冷蔵						
3	大黒占地	カット→冷蔵						
4	柚子	カット→冷蔵						
5	真昆布	常温						
6	鰹節	冷蔵						
7	吸地							
8								
9								
10								
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(旅館業用調理工程表)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
割鮮			造り	非加熱品		
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	本日の魚介	水洗い→三枚卸→冷蔵			切り出し後器に盛り付け	
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
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(旅館業用調理工程表)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
豆乳鍋			鍋	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	レタス	水洗い→カット→冷蔵	⑤をカット→ポイル→冷蔵 ⑧に⑨を加え味を整える		鍋に①②③④⑤⑥⑦をいれ ⑨をそそぐ	
2	九条葱	水洗い→カット→冷蔵				
3	玉葱	水洗い→カット→冷蔵				
4	もやし	水洗い→カット→冷蔵				
5	糸蒟蒻	冷蔵				
6	舞茸	水洗い→カット→冷蔵				
7	豚肉(スライス)	冷蔵				
8	豆乳	冷蔵				
9	出汁					
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						

生活衛生営業HACCPガイダンス(旅館業用調理工程表)を参照

\*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	
蓮根挟み揚げ			油物	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	蓮根	カット→ポイル→冷蔵	②に③④⑤⑥をいれ混ぜ①で挟み⑦⑧とともに揚げる		器に⑨をそえて盛る		
2	鴨ミンチ	冷蔵					
3	玉葱	みじん切り→炒め→冷蔵					
4	占地	カット→ポイル→冷蔵					
5	卵	冷蔵					
6	鶏がらスープ	常温					
7	甘長グリーン	冷蔵					
8	椎茸	冷蔵					
9	藻塩	常温					
10							
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(旅館業用調理工程表)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
鯛と帆立のミルフィーユ仕立て			酢の物	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	鯛	水洗い→三枚卸→カット→冷蔵	①の上身を蒸す→冷蔵 ②を湯通し→冷蔵 ⑦を練り上げ冷やしてから⑧をあわす←A		器に下から③⑤②④①を重ねて盛りAを掛け天盛に⑥を添える	
2	帆立貝柱	解凍→冷蔵				
3	玉葱	カット→水洗い→冷蔵				
4	トマト	湯引き→カット→冷蔵				
5	キウイ	カット→冷蔵				
6	紅芯大根	千切り→水洗い→冷蔵				
7	卵	冷蔵				
8	ヨーグルト	冷蔵				
9						
10						
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(旅館業用調理工程表)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	
赤出汁			止碗	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	赤味噌	冷蔵	⑥に①をいれ味を整える←A		器に②③④⑤をいれAを注ぐ		
2	ドライ茄子	常温					
3	乾燥黒ばら海苔	常温					
4	三葉	カット→冷蔵					
5	粉山椒	冷凍					
6	出汁						
7							
8							
9							
10							
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(旅館業用調理工程表)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
香の物			漬物	非加熱品		
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	白菜	千切り→塩→冷蔵				①②③を混ぜ器に山にとり④を切り出し盛る
2	人参	千切り→塩水→冷蔵				
3	生姜	千切り→水漬け→冷蔵				
4	青瓜	カット→塩→ヌカ→冷蔵				
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14		生活衛生営業HACCPガイダンス(旅館業用調理工程表)を参照				
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
鯛御飯			御飯	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	鯛	アラを焼く→身をせせる	炊飯器に①②③④⑤をいれて炊く		炊き上がった御飯を器に盛る	
2	人参	みじん切り→冷蔵				
3	生姜	みじん切り→冷蔵				
4	木耳	水漬け戻し→粗みじん→冷蔵				
5	牛蒡	粗みじん→水→冷蔵				
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14		生活衛生営業HACCPガイダンス(旅館業用調理工程表)を参照				
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
サツマイモプリン			デザート	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	サツマイモ	蒸す→裏ごし→冷蔵	③の半量に⑤⑥をいれる→ A③の残りに④をいれ溶かす ←B ①に②⑦ABを入れて混ぜ 合わし流し缶に注ぎ蒸し揚げ 冷蔵		小角に切り出し器に盛り⑧を 添える	
2	卵	冷蔵				
3	牛乳	冷蔵				
4	寒天	常温				
5	グラニュー糖	常温				
6	はちみつ	常温				
7	シナモンパウダー	常温				
8	ミント	洗浄→冷蔵				
9						
10						
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(旅館業用調理工程表)を参照