

【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
			/ /	°C			
			/ /	°C			
			/ /	°C			
			/ /	°C			
			/ /	°C			
			/ /	°C			
			/ /	°C			
			/ /	°C			

【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
冷蔵管理	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	
	: °C	: °C	仕上・仕込	: °C	: °C	
	目視確認					
	: °C	: °C	仕上・仕込	: °C	: °C	
	目視確認					
	: °C	: °C	仕上・仕込	: °C	: °C	
	目視確認					
	: °C	: °C	仕上・仕込	: °C	: °C	
	目視確認					
	: °C	: °C	仕上・仕込	: °C	: °C	
	目視確認					
	: °C	: °C	仕上・仕込	: °C	: °C	
	目視確認					
	: °C	: °C	仕上・仕込	: °C	: °C	
	目視確認					

クレーム等の記録/衛生管理上の気付き

鮨店用衛生管理点検表

年 月 日()

【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 <small>(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)</small>				
2	同居する家族等に下痢、嘔吐の症状がない <small>(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)</small>				
3	従事者の手指に化膿傷がない <small>(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)</small>				
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 <small>(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)</small>				
2	同居する家族等に下痢、嘔吐の症状がない <small>(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)</small>				
3	従事者の手指に化膿傷がない <small>(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)</small>				
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 <small>(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)</small>				
2	同居する家族等に下痢、嘔吐の症状がない <small>(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)</small>				
3	従事者の手指に化膿傷がない <small>(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)</small>				
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					

鮨店用衛生管理点検表

年 月 日()

【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	:
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

クレーン等の記録/衛生管理上の気付き

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						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
*調理手順解説						