

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

クレーム等の記録/衛生管理上の気付き
