鮨店用衛生管理点検表

年　　月　　日(　　)

【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
			/　/	℃			
			/　/	℃			
			/　/	℃			
			/　/	℃			
			/　/	℃			
			/　/	℃			
			/　/	℃			
			/　/	℃			
			/　/	℃			
			/　/	℃			
			/　/	℃			
			/　/	℃			
			/　/	℃			
			/　/	℃			
			/　/	℃			
			/　/	℃			
			/　/	℃			
			/　/	℃			
			/　/	℃			
			/　/	℃			
			/　/	℃			
			/　/	℃			
			/　/	℃			
			/　/	℃			
			/　/	℃			
			/　/	℃			
			/　/	℃			
			/　/	℃			