衛生管理の点検表(一般衛生管理の実施記録・1か月)

毎日、項目ごとに「良」か「否」を入れます。冷蔵庫・冷凍庫は温度(℃)を入れます。冷蔵庫が10℃をこえる、冷凍庫が－15℃より高い、「否」があると赤くなります。「否」のときは特記事項に内容と対応を書きます。

店名		年月	年　月	責任者	

日	曜日	原材料の受入れ	冷蔵庫(℃)	冷凍庫(℃)	交差汚染・二次汚染の防止	器具の洗浄・消毒・殺菌	トイレの洗浄・消毒	従業員の健康・衛生	衛生的な手洗い	特記事項(「否」の内容と対応)	確認者
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											
31											

・温度のめやす:冷蔵庫10℃以下、冷凍庫－15℃以下(食品衛生法の保存基準で一般的な温度。保存方法の表示がある食品は表示に従います)。
・この点検表は、厚生労働省の「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の手引書(小規模な一般飲食店向け)の一般衛生管理の項目をもとにしています。お店の業種に合った手引書で項目を確かめてください。

もてなしお motenashio.com

衛生管理の点検表(一般衛生管理の実施記録・1か月)

毎日、項目ごとに「良」か「否」を入れます。冷蔵庫・冷凍庫は温度(℃)を入れます。冷蔵庫が10℃をこえる、冷凍庫が－15℃より高い、「否」があると赤くなります。「否」のときは特記事項に内容と対応を書きます。

記入例

店名	みどり食堂	年月	2026年11月	責任者	田中

日	曜日	原材料の受入れ	冷蔵庫(℃)	冷凍庫(℃)	交差汚染・二次汚染の防止	器具の洗浄・消毒・殺菌	トイレの洗浄・消毒	従業員の健康・衛生	衛生的な手洗い	特記事項(「否」の内容と対応)	確認者
1	日	良	4.0	-18.0	良	良	良	良	良		田中
2	月	良	4.0	-18.0	良	良	良	良	良		田中
3	火	良	5.0	-18.0	良	良	良	良	良		田中
4	水									定休日	
5	木	否	4.0	-18.0	良	良	良	良	良	鶏肉の納品時、表面温度が12℃。業者に連絡し、返品・交換した	田中
6	金	良	5.0	-18.0	良	良	良	良	良		田中
7	土	良	4.0	-18.0	良	良	良	良	良		田中
8	日	良	4.0	-18.0	良	良	良	良	良		田中
9	月	良	11.5	-18.0	良	良	良	良	良	冷蔵庫11.5℃(扉の閉め忘れ)。食材の状態を確認し、30分後に5℃を確認	田中
10	火	良	4.0	-18.0	良	良	否	良	良	トイレの消毒を忘れたため、14時に実施。チェックの時刻を決めた	田中
11	水									定休日	
12	木	良	5.0	-18.0	良	良	良	良	良		田中
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											
31											

・温度のめやす:冷蔵庫10℃以下、冷凍庫－15℃以下(食品衛生法の保存基準で一般的な温度。保存方法の表示がある食品は表示に従います)。

・この点検表は、厚生労働省の「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の手引書(小規模な一般飲食店向け)の一般衛生管理の項目をもとにしています。お店の業種に合った手引書で項目を確かめてください。

もてなしお motenashio.com