衛生管理計画実施記録（〇月）

実施点検項目			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
一般衛生管理	食材	期限・保管方法																															
	冷蔵庫①	4℃以下																															
	冷蔵庫②	4℃以下																															
	冷凍庫	-15℃以下																															
	調理器具	破損有無・使い分け実施 洗浄・消毒（熱湯・塩素）																															
	厨房内設備	故障・破損有無 清掃実施（終業時）																															
	手洗い設備	せっけん液 ペーパータオル・アルコール																															
	トイレ	掃除実施（終業時） （使い捨て手袋使用） 営業中に汚れがあったか																															
	調理従事者	清潔な作業着、 帽子を着用																															
		指に傷ないか・爪は短いか																															
		下痢・嘔吐してないか																															
	手洗い	厨房に入る時 トイレの後																															
重要管理	加熱なし	低温管理 （4℃以下）																															
	加熱後すぐ提供	加熱ルール（温度・時間）守ったか																															
	加熱・冷却を繰り返す	加熱後速やかな冷却、 再加熱を確実に行う																															

※気づいた点があったら記入すること（例：△日ランチ後トイレが汚れていたので昼休憩時に掃除）