

2024年度

小規模な一般飲食店事業者向け

食品衛生管理カレンダー

店名：

※このカレンダーは、厚生労働省ホームページに掲載されている「小規模な一般飲食店事業者向け HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」の内容に合致しています。

※作成後1年間保管してください。



さいたま市

【一般衛生管理のポイント】

記録表 2024年 4月

責任者確認

点検項目		点検の目安		【重要管理のポイント】	
① 原材料の受入確認	外観、におい、品温、包装状態、期限表示				
② 冷蔵庫・冷凍庫の温度確認	冷蔵10℃以下、冷凍-15℃以下(保管する食品に応じて)	点検項目	下記の作業が正しく行われたか		
③ 交差・二次汚染の防止	使い分け、冷蔵庫内の区分など	A 非加熱で提供	食材の洗浄、速やかな冷蔵など		
④ 器具類の洗浄・消毒	使用後の洗浄・消毒、使用前の消毒	B 加熱後直ちに提供	加熱→速やかに提供		
⑤ トイレの洗浄・消毒	作業着を脱いで手袋を着用、便座等の消毒	C 加熱後、高温保管して提供	加熱→高温保管		
⑥ 健康管理・身だしなみなど	下痢・発熱・嘔吐・腹痛・手指の傷の有無、清潔な作業着など	D 加熱後冷却、再加熱して提供	加熱→速やかに冷却→冷蔵→再加熱		
⑦ 衛生的な手洗いの実施	トイレ後、調理前、ゴミを触った後など	E 加熱後冷却して提供	加熱→速やかに冷却→冷蔵		

印

- 【記入方法】
- 1 一般衛生管理と重要管理の点検を行う。
 - 2 評価を行う。評価欄のつけ方：すべての項目で問題なし → 「○」、1項目でも問題がある → 「×」
 - 3 評価が「×」になった場合は、【×の詳細】に×の項目番号(記号)・内容・対処方法を記入。

日			月			火			水			木			金			土		
記入例	評価	記録者	1	評価	記録者	2	評価	記録者	3	評価	記録者	4	評価	記録者	5	評価	記録者	6	評価	記録者
	○	佐藤																		
冷蔵庫	5℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	
冷凍庫	-18℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】					
7	評価	記録者	8	評価	記録者	9	評価	記録者	10	評価	記録者	11	評価	記録者	12	評価	記録者	13	評価	記録者
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】					

日			月			火			水			木			金			土		
14	評価	記録者	15	評価	記録者	16	評価	記録者	17	評価	記録者	18	評価	記録者	19	評価	記録者	20	評価	記録者
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】					
21	評価	記録者	22	評価	記録者	23	評価	記録者	24	評価	記録者	25	評価	記録者	26	評価	記録者	27	評価	記録者
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】					
28	評価	記録者	29	評価	記録者	30	評価	記録者	記入例	評価	記録者	記入例	評価	記録者						
									×	佐藤	×	佐藤								
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	12℃		冷蔵庫	4℃							
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	-18℃		冷凍庫	-18℃							
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】 ② 冷蔵庫の温度が逸脱したため、30分後再確認した(9℃)			【×の詳細】 B ハンバーグの中が赤かったため、再加熱した								

Memo

【一般衛生管理のポイント】

記録表 2024年 5月

責任者確認

点検項目	点検の目安
① 原材料の受入確認	外観、におい、品温、包装状態、期限表示
② 冷蔵庫・冷凍庫の温度確認	冷蔵10℃以下、冷凍-15℃以下(保管する食品に応じて)
③ 交差・二次汚染の防止	使い分け、冷蔵庫内の区分など
④ 器具類の洗浄・消毒	使用後の洗浄・消毒、使用前の消毒
⑤ トイレの洗浄・消毒	作業着を脱いで手袋を着用、便座等の消毒
⑥ 健康管理・身だしなみなど	下痢・発熱・嘔吐・腹痛・手指の傷の有無、清潔な作業着など
⑦ 衛生的な手洗いの実施	トイレ後、調理前、ゴミを触った後など

【重要管理のポイント】

点検項目	下記の作業が正しく行われたか
A 非加熱で提供	食材の洗浄、速やかな冷蔵など
B 加熱後直ちに提供	加熱→速やかに提供
C 加熱後、高温保管して提供	加熱→高温保管
D 加熱後冷却、再加熱して提供	加熱→速やかに冷却→冷蔵→再加熱
E 加熱後冷却して提供	加熱→速やかに冷却→冷蔵

印

【記入方法】

- 1 一般衛生管理と重要管理の点検を行う。
- 2 評価を行う。評価欄のつけ方：すべての項目で問題なし → 「○」、1項目でも問題がある → 「×」
- 3 評価が「×」になった場合は、【×の詳細】に×の項目番号(記号)・内容・対処方法を記入。

日			月			火			水			木			金			土		
記入例	評価	記録者	記入例	評価	記録者	記入例	評価	記録者	1	評価	記録者	2	評価	記録者	3	評価	記録者	4	評価	記録者
	○	佐藤		×	佐藤		×	佐藤												
冷蔵庫	5℃		冷蔵庫	12℃		冷蔵庫	4℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	
冷凍庫	-18℃		冷凍庫	-18℃		冷凍庫	-18℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】 ② 冷蔵庫の温度が逸脱したため、30分後再確認した(9℃)			【×の詳細】 B ハンバーグの中が赤かったため、再加熱した			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】		
5	評価	記録者	6	評価	記録者	7	評価	記録者	8	評価	記録者	9	評価	記録者	10	評価	記録者	11	評価	記録者
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】		

日			月			火			水			木			金			土		
12	評価	記録者	13	評価	記録者	14	評価	記録者	15	評価	記録者	16	評価	記録者	17	評価	記録者	18	評価	記録者
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】		
19	評価	記録者	20	評価	記録者	21	評価	記録者	22	評価	記録者	23	評価	記録者	24	評価	記録者	25	評価	記録者
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】		
26	評価	記録者	27	評価	記録者	28	評価	記録者	29	評価	記録者	30	評価	記録者	31	評価	記録者			
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃				
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃				
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】					

Memo

【一般衛生管理のポイント】

記録表 2024年 6月

責任者確認

点検項目	点検の目安
① 原材料の受入確認	外観、におい、品温、包装状態、期限表示
② 冷蔵庫・冷凍庫の温度確認	冷蔵10℃以下、冷凍-15℃以下(保管する食品に応じて)
③ 交差・二次汚染の防止	使い分け、冷蔵庫内の区分など
④ 器具類の洗浄・消毒	使用後の洗浄・消毒、使用前の消毒
⑤ トイレの洗浄・消毒	作業着を脱いで手袋を着用、便座等の消毒
⑥ 健康管理・身だしなみなど	下痢・発熱・嘔吐・腹痛・手指の傷の有無、清潔な作業着など
⑦ 衛生的な手洗いの実施	トイレ後、調理前、ゴミを触った後など

【重要管理のポイント】

点検項目	下記の作業が正しく行われたか
A 非加熱で提供	食材の洗浄、速やかな冷蔵など
B 加熱後直ちに提供	加熱→速やかに提供
C 加熱後、高温保管して提供	加熱→高温保管
D 加熱後冷却、再加熱して提供	加熱→速やかに冷却→冷蔵→再加熱
E 加熱後冷却して提供	加熱→速やかに冷却→冷蔵

印

- 【記入方法】
- 1 一般衛生管理と重要管理の点検を行う。
 - 2 評価を行う。評価欄のつけ方：すべての項目で問題なし → 「○」、1項目でも問題がある → 「×」
 - 3 評価が「×」になった場合は、【×の詳細】に×の項目番号(記号)・内容・対処方法を記入。

日			月			火			水			木			金			土								
	記入例	○	評価	記録者	佐藤	記入例	×	評価	記録者	佐藤	記入例	×	評価	記録者	佐藤	1	評価	記録者								
																			冷蔵庫	5℃	冷蔵庫	12℃	冷蔵庫	4℃	冷蔵庫	℃
																			冷凍庫	-18℃	冷凍庫	-18℃	冷凍庫	-18℃	冷凍庫	℃
																			【×の詳細】			【×の詳細】 ② 冷蔵庫の温度が逸脱したため、30分後再確認した(9℃)			【×の詳細】 B ハンバーグの中が赤かったため、再加熱した	
2	評価	記録者	3	評価	記録者	4	評価	記録者	5	評価	記録者	6	評価	記録者	7	評価	記録者	8	評価	記録者						
冷蔵庫	℃	冷蔵庫	℃	冷蔵庫	℃	冷蔵庫	℃	冷蔵庫	℃	冷蔵庫	℃	冷蔵庫	℃	冷蔵庫	℃	冷蔵庫	℃	冷蔵庫	℃							
冷凍庫	℃	冷凍庫	℃	冷凍庫	℃	冷凍庫	℃	冷凍庫	℃	冷凍庫	℃	冷凍庫	℃	冷凍庫	℃	冷凍庫	℃	冷凍庫	℃							
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】											

日			月			火			水			木			金			土		
9	評価	記録者	10	評価	記録者	11	評価	記録者	12	評価	記録者	13	評価	記録者	14	評価	記録者	15	評価	記録者
冷蔵庫	℃	冷蔵庫	℃	冷蔵庫	℃	冷蔵庫	℃	冷蔵庫	℃	冷蔵庫	℃	冷蔵庫	℃	冷蔵庫	℃	冷蔵庫	℃	冷蔵庫	℃	
冷凍庫	℃	冷凍庫	℃	冷凍庫	℃	冷凍庫	℃	冷凍庫	℃	冷凍庫	℃	冷凍庫	℃	冷凍庫	℃	冷凍庫	℃	冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】					
16	評価	記録者	17	評価	記録者	18	評価	記録者	19	評価	記録者	20	評価	記録者	21	評価	記録者	22	評価	記録者
冷蔵庫	℃	冷蔵庫	℃	冷蔵庫	℃	冷蔵庫	℃	冷蔵庫	℃	冷蔵庫	℃	冷蔵庫	℃	冷蔵庫	℃	冷蔵庫	℃	冷蔵庫	℃	
冷凍庫	℃	冷凍庫	℃	冷凍庫	℃	冷凍庫	℃	冷凍庫	℃	冷凍庫	℃	冷凍庫	℃	冷凍庫	℃	冷凍庫	℃	冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】					
23	評価	記録者	24	評価	記録者	25	評価	記録者	26	評価	記録者	27	評価	記録者	28	評価	記録者	29	評価	記録者
冷蔵庫	℃	冷蔵庫	℃	冷蔵庫	℃	冷蔵庫	℃	冷蔵庫	℃	冷蔵庫	℃	冷蔵庫	℃	冷蔵庫	℃	冷蔵庫	℃	冷蔵庫	℃	
冷凍庫	℃	冷凍庫	℃	冷凍庫	℃	冷凍庫	℃	冷凍庫	℃	冷凍庫	℃	冷凍庫	℃	冷凍庫	℃	冷凍庫	℃	冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】					
30	評価	記録者	Memo																	
冷蔵庫	℃																			
冷凍庫	℃																			
【×の詳細】																				

【一般衛生管理のポイント】

記録表 2024年 7月

責任者確認

点検項目		点検の目安		【重要管理のポイント】	
① 原材料の受入確認	外観、におい、品温、包装状態、期限表示				
② 冷蔵庫・冷凍庫の温度確認	冷蔵10℃以下、冷凍-15℃以下(保管する食品に応じて)	点検項目	下記の作業が正しく行われたか		
③ 交差・二次汚染の防止	使い分け、冷蔵庫内の区分など	A 非加熱で提供	食材の洗浄、速やかな冷蔵など		
④ 器具類の洗浄・消毒	使用後の洗浄・消毒、使用前の消毒	B 加熱後直ちに提供	加熱→速やかに提供		
⑤ トイレの洗浄・消毒	作業着を脱いで手袋を着用、便座等の消毒	C 加熱後、高温保管して提供	加熱→高温保管		
⑥ 健康管理・身だしなみなど	下痢・発熱・嘔吐・腹痛・手指の傷の有無、清潔な作業着など	D 加熱後冷却、再加熱して提供	加熱→速やかに冷却→冷蔵→再加熱		
⑦ 衛生的な手洗いの実施	トイレ後、調理前、ゴミを触った後など	E 加熱後冷却して提供	加熱→速やかに冷却→冷蔵		

印

- 【記入方法】
- 1 一般衛生管理と重要管理の点検を行う。
 - 2 評価を行う。評価欄のつけ方：すべての項目で問題なし → 「○」、1項目でも問題がある → 「×」
 - 3 評価が「×」になった場合は、【×の詳細】に×の項目番号(記号)・内容・対処方法を記入。

日			月			火			水			木			金			土		
記入例	評価	記録者	1	評価	記録者	2	評価	記録者	3	評価	記録者	4	評価	記録者	5	評価	記録者	6	評価	記録者
	○	佐藤																		
冷蔵庫	5℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	
冷凍庫	-18℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】					
7	評価	記録者	8	評価	記録者	9	評価	記録者	10	評価	記録者	11	評価	記録者	12	評価	記録者	13	評価	記録者
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】					

日			月			火			水			木			金			土		
14	評価	記録者	15	評価	記録者	16	評価	記録者	17	評価	記録者	18	評価	記録者	19	評価	記録者	20	評価	記録者
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】					
21	評価	記録者	22	評価	記録者	23	評価	記録者	24	評価	記録者	25	評価	記録者	26	評価	記録者	27	評価	記録者
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】					
28	評価	記録者	29	評価	記録者	30	評価	記録者	31	評価	記録者	記入例	評価	記録者	記入例	評価	記録者			
												×	佐藤	×	佐藤					
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	12℃		冷蔵庫	4℃				
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	-18℃		冷凍庫	-18℃				
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】 ② 冷蔵庫の温度が逸脱したため、30分後再確認した(9℃)			【×の詳細】 B ハンバーグの中が赤かったため、再加熱した					

Memo

【一般衛生管理のポイント】

記録表 2024年 8月

責任者確認

点検項目	点検の目安
① 原材料の受入確認	外観、におい、品温、包装状態、期限表示
② 冷蔵庫・冷凍庫の温度確認	冷蔵10℃以下、冷凍-15℃以下(保管する食品に応じて)
③ 交差・二次汚染の防止	使い分け、冷蔵庫内の区分など
④ 器具類の洗浄・消毒	使用後の洗浄・消毒、使用前の消毒
⑤ トイレの洗浄・消毒	作業着を脱いで手袋を着用、便座等の消毒
⑥ 健康管理・身だしなみなど	下痢・発熱・嘔吐・腹痛・手指の傷の有無、清潔な作業着など
⑦ 衛生的な手洗いの実施	トイレ後、調理前、ゴミを触った後など

【重要管理のポイント】

点検項目	下記の作業が正しく行われたか
A 非加熱で提供	食材の洗浄、速やかな冷蔵など
B 加熱後直ちに提供	加熱→速やかに提供
C 加熱後、高温保管して提供	加熱→高温保管
D 加熱後冷却、再加熱して提供	加熱→速やかに冷却→冷蔵→再加熱
E 加熱後冷却して提供	加熱→速やかに冷却→冷蔵

印

【記入方法】

- 1 一般衛生管理と重要管理の点検を行う。
- 2 評価を行う。評価欄のつけ方：すべての項目で問題なし → 「○」、1項目でも問題がある → 「×」
- 3 評価が「×」になった場合は、【×の詳細】に×の項目番号(記号)・内容・対処方法を記入。

日			月			火			水			木			金			土		
記入例	評価	記録者	記入例	評価	記録者	記入例	評価	記録者	1	評価	記録者	2	評価	記録者	3	評価	記録者			
冷蔵庫	○	佐藤	冷蔵庫	×	佐藤	冷蔵庫	×	佐藤	冷蔵庫			冷蔵庫			冷蔵庫					
冷凍庫			冷凍庫			冷凍庫			冷凍庫			冷凍庫			冷凍庫					
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】					
			② 冷蔵庫の温度が逸脱したため、30分後再確認した(9℃)			B ハンバーグの中が赤かったため、再加熱した														
4	評価	記録者	5	評価	記録者	6	評価	記録者	7	評価	記録者	8	評価	記録者	9	評価	記録者	10	評価	記録者
冷蔵庫			冷蔵庫			冷蔵庫			冷蔵庫			冷蔵庫			冷蔵庫			冷蔵庫		
冷凍庫			冷凍庫			冷凍庫			冷凍庫			冷凍庫			冷凍庫			冷凍庫		
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】					

日			月			火			水			木			金			土		
11	評価	記録者	12	評価	記録者	13	評価	記録者	14	評価	記録者	15	評価	記録者	16	評価	記録者	17	評価	記録者
冷蔵庫			冷蔵庫			冷蔵庫			冷蔵庫			冷蔵庫			冷蔵庫			冷蔵庫		
冷凍庫			冷凍庫			冷凍庫			冷凍庫			冷凍庫			冷凍庫			冷凍庫		
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】		
18	評価	記録者	19	評価	記録者	20	評価	記録者	21	評価	記録者	22	評価	記録者	23	評価	記録者	24	評価	記録者
冷蔵庫			冷蔵庫			冷蔵庫			冷蔵庫			冷蔵庫			冷蔵庫			冷蔵庫		
冷凍庫			冷凍庫			冷凍庫			冷凍庫			冷凍庫			冷凍庫			冷凍庫		
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】		
25	評価	記録者	26	評価	記録者	27	評価	記録者	28	評価	記録者	29	評価	記録者	30	評価	記録者	31	評価	記録者
冷蔵庫			冷蔵庫			冷蔵庫			冷蔵庫			冷蔵庫			冷蔵庫			冷蔵庫		
冷凍庫			冷凍庫			冷凍庫			冷凍庫			冷凍庫			冷凍庫			冷凍庫		
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】		

Memo

【一般衛生管理のポイント】

記録表 2024年 9月

責任者確認

点検項目		点検の目安		【重要管理のポイント】	
① 原材料の受入確認	外観、におい、品温、包装状態、期限表示				
② 冷蔵庫・冷凍庫の温度確認	冷蔵10℃以下、冷凍-15℃以下(保管する食品に応じて)	点検項目	下記の作業が正しく行われたか		
③ 交差・二次汚染の防止	使い分け、冷蔵庫内の区分など	A 非加熱で提供	食材の洗浄、速やかな冷蔵など		
④ 器具類の洗浄・消毒	使用後の洗浄・消毒、使用前の消毒	B 加熱後直ちに提供	加熱→速やかに提供		
⑤ トイレの洗浄・消毒	作業着を脱いで手袋を着用、便座等の消毒	C 加熱後、高温保管して提供	加熱→高温保管		
⑥ 健康管理・身だしなみなど	下痢・発熱・嘔吐・腹痛・手指の傷の有無、清潔な作業着など	D 加熱後冷却、再加熱して提供	加熱→速やかに冷却→冷蔵→再加熱		
⑦ 衛生的な手洗いの実施	トイレ後、調理前、ゴミを触った後など	E 加熱後冷却して提供	加熱→速やかに冷却→冷蔵		

印

- 【記入方法】
- 1 一般衛生管理と重要管理の点検を行う。
 - 2 評価を行う。評価欄のつけ方：すべての項目で問題なし → 「○」、1項目でも問題がある → 「×」
 - 3 評価が「×」になった場合は、【×の詳細】に×の項目番号(記号)・内容・対処方法を記入。

日			月			火			水			木			金			土		
1	評価	記録者	2	評価	記録者	3	評価	記録者	4	評価	記録者	5	評価	記録者	6	評価	記録者	7	評価	記録者
冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃
冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		℃
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】					
8	評価	記録者	9	評価	記録者	10	評価	記録者	11	評価	記録者	12	評価	記録者	13	評価	記録者	14	評価	記録者
冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃
冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		℃
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】					

日			月			火			水			木			金			土		
15	評価	記録者	16	評価	記録者	17	評価	記録者	18	評価	記録者	19	評価	記録者	20	評価	記録者	21	評価	記録者
冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃
冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		℃
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】					
22	評価	記録者	23	評価	記録者	24	評価	記録者	25	評価	記録者	26	評価	記録者	27	評価	記録者	28	評価	記録者
冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃
冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		℃
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】					
29	評価	記録者	30	評価	記録者	記入例	評価	記録者	記入例	評価	記録者	記入例	評価	記録者						
冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃	冷蔵庫		5℃	冷蔵庫		12℃	冷蔵庫		4℃						
冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		-18℃	冷凍庫		-18℃	冷凍庫		-18℃						
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】 ② 冷蔵庫の温度が逸脱したため、30分後再確認した(9℃)			【×の詳細】 B ハンバーグの中が赤かったため、再加熱した								

Memo

【一般衛生管理のポイント】

記録表 2024年10月

責任者確認

点検項目	点検の目安
① 原材料の受入確認	外観、におい、品温、包装状態、期限表示
② 冷蔵庫・冷凍庫の温度確認	冷蔵10℃以下、冷凍-15℃以下(保管する食品に応じて)
③ 交差・二次汚染の防止	使い分け、冷蔵庫内の区分など
④ 器具類の洗浄・消毒	使用後の洗浄・消毒、使用前の消毒
⑤ トイレの洗浄・消毒	作業着を脱いで手袋を着用、便座等の消毒
⑥ 健康管理・身だしなみなど	下痢・発熱・嘔吐・腹痛・手指の傷の有無、清潔な作業着など
⑦ 衛生的な手洗いの実施	トイレ後、調理前、ゴミを触った後など

【重要管理のポイント】

点検項目	下記の作業が正しく行われたか
A 非加熱で提供	食材の洗浄、速やかな冷蔵など
B 加熱後直ちに提供	加熱→速やかに提供
C 加熱後、高温保管して提供	加熱→高温保管
D 加熱後冷却、再加熱して提供	加熱→速やかに冷却→冷蔵→再加熱
E 加熱後冷却して提供	加熱→速やかに冷却→冷蔵

印

- 【記入方法】
- 1 一般衛生管理と重要管理の点検を行う。
 - 2 評価を行う。評価欄のつけ方：すべての項目で問題なし → 「○」、1項目でも問題がある → 「×」
 - 3 評価が「×」になった場合は、【×の詳細】に×の項目番号(記号)・内容・対処方法を記入。

日			月			火			水			木			金			土		
記入例	評価	記録者	記入例	評価	記録者	1	評価	記録者	2	評価	記録者	3	評価	記録者	4	評価	記録者	5	評価	記録者
	○	佐藤		×	佐藤															
冷蔵庫	5℃		冷蔵庫	12℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	
冷凍庫	-18℃		冷凍庫	-18℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】 ② 冷蔵庫の温度が逸脱したため、30分後再確認した(9℃)			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】		
6	評価	記録者	7	評価	記録者	8	評価	記録者	9	評価	記録者	10	評価	記録者	11	評価	記録者	12	評価	記録者
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】		

日			月			火			水			木			金			土		
13	評価	記録者	14	評価	記録者	15	評価	記録者	16	評価	記録者	17	評価	記録者	18	評価	記録者	19	評価	記録者
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】		
20	評価	記録者	21	評価	記録者	22	評価	記録者	23	評価	記録者	24	評価	記録者	25	評価	記録者	26	評価	記録者
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】		
27	評価	記録者	28	評価	記録者	29	評価	記録者	30	評価	記録者	31	評価	記録者	記入例	評価	記録者			
															×	佐藤				
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	4℃				
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	-18℃				
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】 B ハンバーグの中が赤かったため、再加熱した					

Memo

【一般衛生管理のポイント】

記録表 2024年11月

責任者確認

点検項目	点検の目安
① 原材料の受入確認	外観、におい、品温、包装状態、期限表示
② 冷蔵庫・冷凍庫の温度確認	冷蔵10℃以下、冷凍-15℃以下(保管する食品に応じて)
③ 交差・二次汚染の防止	使い分け、冷蔵庫内の区分など
④ 器具類の洗浄・消毒	使用後の洗浄・消毒、使用前の消毒
⑤ トイレの洗浄・消毒	作業着を脱いで手袋を着用、便座等の消毒
⑥ 健康管理・身だしなみなど	下痢・発熱・嘔吐・腹痛・手指の傷の有無、清潔な作業着など
⑦ 衛生的な手洗いの実施	トイレ後、調理前、ゴミを触った後など

【重要管理のポイント】

点検項目	下記の作業が正しく行われたか
A 非加熱で提供	食材の洗浄、速やかな冷蔵など
B 加熱後直ちに提供	加熱→速やかに提供
C 加熱後、高温保管して提供	加熱→高温保管
D 加熱後冷却、再加熱して提供	加熱→速やかに冷却→冷蔵→再加熱
E 加熱後冷却して提供	加熱→速やかに冷却→冷蔵

印

【記入方法】

- 1 一般衛生管理と重要管理の点検を行う。
- 2 評価を行う。評価欄のつけ方：すべての項目で問題なし → 「○」、1項目でも問題がある → 「×」
- 3 評価が「×」になった場合は、【×の詳細】に×の項目番号(記号)・内容・対処方法を記入。

日			月			火			水			木			金			土																						
3	評価	記録者	4	評価	記録者	5	評価	記録者	6	評価	記録者	7	評価	記録者	8	評価	記録者	9	評価	記録者																				
																					冷蔵庫	℃	冷蔵庫	℃	冷蔵庫	℃	冷蔵庫	℃	冷蔵庫	℃	冷蔵庫	℃	冷蔵庫	℃	冷蔵庫	℃	冷蔵庫	℃		
																					冷凍庫	℃	冷凍庫	℃	冷凍庫	℃	冷凍庫	℃	冷凍庫	℃	冷凍庫	℃	冷凍庫	℃	冷凍庫	℃	冷凍庫	℃	冷凍庫	℃
																					【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】				
記入例			評価 ○			記録者 佐藤			記入例			評価 ×			記録者 佐藤			1			評価			記録者																
冷蔵庫			5℃			冷蔵庫			12℃			冷蔵庫			4℃			冷蔵庫			℃			冷蔵庫			℃													
冷凍庫			-18℃			冷凍庫			-18℃			冷凍庫			-18℃			冷凍庫			℃			冷凍庫			℃													
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】																

日			月			火			水			木			金			土																						
10	評価	記録者	11	評価	記録者	12	評価	記録者	13	評価	記録者	14	評価	記録者	15	評価	記録者	16	評価	記録者																				
																					冷蔵庫	℃	冷蔵庫	℃	冷蔵庫	℃	冷蔵庫	℃	冷蔵庫	℃	冷蔵庫	℃	冷蔵庫	℃	冷蔵庫	℃	冷蔵庫	℃		
																					冷凍庫	℃	冷凍庫	℃	冷凍庫	℃	冷凍庫	℃	冷凍庫	℃	冷凍庫	℃	冷凍庫	℃	冷凍庫	℃	冷凍庫	℃	冷凍庫	℃
																					【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】	
17			18			19			20			21			22			23																						
冷蔵庫			℃			冷蔵庫			℃			冷蔵庫			℃			冷蔵庫			℃																			
冷凍庫			℃			冷凍庫			℃			冷凍庫			℃			冷凍庫			℃																			
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】																			
24			25			26			27			28			29			30																						
冷蔵庫			℃			冷蔵庫			℃			冷蔵庫			℃			冷蔵庫			℃																			
冷凍庫			℃			冷凍庫			℃			冷凍庫			℃			冷凍庫			℃																			
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】																			

Memo

【一般衛生管理のポイント】

記録表 2024年12月

責任者確認

点検項目	点検の目安
① 原材料の受入確認	外観、におい、品温、包装状態、期限表示
② 冷蔵庫・冷凍庫の温度確認	冷蔵10℃以下、冷凍-15℃以下(保管する食品に応じて)
③ 交差・二次汚染の防止	使い分け、冷蔵庫内の区分など
④ 器具類の洗浄・消毒	使用後の洗浄・消毒、使用前の消毒
⑤ トイレの洗浄・消毒	作業着を脱いで手袋を着用、便座等の消毒
⑥ 健康管理・身だしなみなど	下痢・発熱・嘔吐・腹痛・手指の傷の有無、清潔な作業着など
⑦ 衛生的な手洗いの実施	トイレ後、調理前、ゴミを触った後など

【重要管理のポイント】

点検項目	下記の作業が正しく行われたか
A 非加熱で提供	食材の洗浄、速やかな冷蔵など
B 加熱後直ちに提供	加熱→速やかに提供
C 加熱後、高温保管して提供	加熱→高温保管
D 加熱後冷却、再加熱して提供	加熱→速やかに冷却→冷蔵→再加熱
E 加熱後冷却して提供	加熱→速やかに冷却→冷蔵

印

【記入方法】

- 1 一般衛生管理と重要管理の点検を行う。
- 2 評価を行う。評価欄のつけ方：すべての項目で問題なし → 「○」、1項目でも問題がある → 「×」
- 3 評価が「×」になった場合は、【×の詳細】に×の項目番号(記号)・内容・対処方法を記入。

日			月			火			水			木			金			土		
1	評価	記録者	2	評価	記録者	3	評価	記録者	4	評価	記録者	5	評価	記録者	6	評価	記録者	7	評価	記録者
冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃
冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		℃
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】					
8	評価	記録者	9	評価	記録者	10	評価	記録者	11	評価	記録者	12	評価	記録者	13	評価	記録者	14	評価	記録者
冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃
冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		℃
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】					

15	評価	記録者	16	評価	記録者	17	評価	記録者	18	評価	記録者	19	評価	記録者	20	評価	記録者	21	評価	記録者
冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃
冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		℃
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】					
22	評価	記録者	23	評価	記録者	24	評価	記録者	25	評価	記録者	26	評価	記録者	27	評価	記録者	28	評価	記録者
冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃
冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		℃
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】					
29	評価	記録者	30	評価	記録者	31	評価	記録者	記入例	評価	記録者	記入例	評価	記録者	記入例	評価	記録者			
冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃	冷蔵庫		5℃	冷蔵庫		12℃	冷蔵庫		4℃			
冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		-18℃	冷凍庫		-18℃	冷凍庫		-18℃			
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】 ② 冷蔵庫の温度が逸脱したため、30分後再確認した(9℃)			【×の詳細】 B ハンバーグの中が赤かったため、再加熱した					

Memo

【一般衛生管理のポイント】

記録表 2025年 1月

責任者確認

点検項目	点検の目安
① 原材料の受入確認	外観、におい、品温、包装状態、期限表示
② 冷蔵庫・冷凍庫の温度確認	冷蔵10℃以下、冷凍-15℃以下(保管する食品に応じて)
③ 交差・二次汚染の防止	使い分け、冷蔵庫内の区分など
④ 器具類の洗浄・消毒	使用後の洗浄・消毒、使用前の消毒
⑤ トイレの洗浄・消毒	作業着を脱いで手袋を着用、便座等の消毒
⑥ 健康管理・身だしなみなど	下痢・発熱・嘔吐・腹痛・手指の傷の有無、清潔な作業着など
⑦ 衛生的な手洗いの実施	トイレ後、調理前、ゴミを触った後など

【重要管理のポイント】

点検項目	下記の作業が正しく行われたか
A 非加熱で提供	食材の洗浄、速やかな冷蔵など
B 加熱後直ちに提供	加熱→速やかに提供
C 加熱後、高温保管して提供	加熱→高温保管
D 加熱後冷却、再加熱して提供	加熱→速やかに冷却→冷蔵→再加熱
E 加熱後冷却して提供	加熱→速やかに冷却→冷蔵

印

- 【記入方法】
- 1 一般衛生管理と重要管理の点検を行う。
 - 2 評価を行う。評価欄のつけ方：すべての項目で問題なし → 「○」、1項目でも問題がある → 「×」
 - 3 評価が「×」になった場合は、【×の詳細】に×の項目番号(記号)・内容・対処方法を記入。

日			月			火			水			木			金			土		
記入例	評価	記録者	記入例	評価	記録者	記入例	評価	記録者	1	評価	記録者	2	評価	記録者	3	評価	記録者	4	評価	記録者
冷蔵庫	5℃	佐藤	冷蔵庫	12℃	佐藤	冷蔵庫	4℃	佐藤	冷蔵庫	℃	佐藤	冷蔵庫	℃	佐藤	冷蔵庫	℃	佐藤	冷蔵庫	℃	佐藤
冷凍庫	-18℃		冷凍庫	-18℃		冷凍庫	-18℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】 ② 冷蔵庫の温度が逸脱したため、30分後再確認した(9℃)			【×の詳細】 B ハンバーグの中が赤かったため、再加熱した			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】		
5	評価	記録者	6	評価	記録者	7	評価	記録者	8	評価	記録者	9	評価	記録者	10	評価	記録者	11	評価	記録者
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】		

日			月			火			水			木			金			土		
12	評価	記録者	13	評価	記録者	14	評価	記録者	15	評価	記録者	16	評価	記録者	17	評価	記録者	18	評価	記録者
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】		
19	評価	記録者	20	評価	記録者	21	評価	記録者	22	評価	記録者	23	評価	記録者	24	評価	記録者	25	評価	記録者
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】		
26	評価	記録者	27	評価	記録者	28	評価	記録者	29	評価	記録者	30	評価	記録者	31	評価	記録者			
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃				
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃				
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】					

Memo

【一般衛生管理のポイント】

記録表 2025年 2月

責任者確認

点検項目	点検の目安
① 原材料の受入確認	外観、におい、品温、包装状態、期限表示
② 冷蔵庫・冷凍庫の温度確認	冷蔵10℃以下、冷凍-15℃以下(保管する食品に応じて)
③ 交差・二次汚染の防止	使い分け、冷蔵庫内の区分など
④ 器具類の洗浄・消毒	使用後の洗浄・消毒、使用前の消毒
⑤ トイレの洗浄・消毒	作業着を脱いで手袋を着用、便座等の消毒
⑥ 健康管理・身だしなみなど	下痢・発熱・嘔吐・腹痛・手指の傷の有無、清潔な作業着など
⑦ 衛生的な手洗いの実施	トイレ後、調理前、ゴミを触った後など

【重要管理のポイント】

点検項目	下記の作業が正しく行われたか
A 非加熱で提供	食材の洗浄、速やかな冷蔵など
B 加熱後直ちに提供	加熱→速やかに提供
C 加熱後、高温保管して提供	加熱→高温保管
D 加熱後冷却、再加熱して提供	加熱→速やかに冷却→冷蔵→再加熱
E 加熱後冷却して提供	加熱→速やかに冷却→冷蔵

印

- 【記入方法】
- 1 一般衛生管理と重要管理の点検を行う。
 - 2 評価を行う。評価欄のつけ方：すべての項目で問題なし → 「○」、1項目でも問題がある → 「×」
 - 3 評価が「×」になった場合は、【×の詳細】に×の項目番号(記号)・内容・対処方法を記入。

日			月			火			水			木			金			土		
									記入例	評価	記録者	記入例	評価	記録者	記入例	評価	記録者	1	評価	記録者
										○	佐藤		×	佐藤		×	佐藤			
									冷蔵庫	5℃		冷蔵庫	12℃		冷蔵庫	4℃		冷蔵庫	℃	
									冷凍庫	-18℃		冷凍庫	-18℃		冷凍庫	-18℃		冷凍庫	℃	
									【×の詳細】			【×の詳細】 ② 冷蔵庫の温度が逸脱したため、30分後再確認した(9℃)			【×の詳細】 B ハンバーグの中が赤かったため、再加熱した			【×の詳細】		
2	評価	記録者	3	評価	記録者	4	評価	記録者	5	評価	記録者	6	評価	記録者	7	評価	記録者	8	評価	記録者
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】					

日			月			火			水			木			金			土		
9	評価	記録者	10	評価	記録者	11	評価	記録者	12	評価	記録者	13	評価	記録者	14	評価	記録者	15	評価	記録者
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】					
16	評価	記録者	17	評価	記録者	18	評価	記録者	19	評価	記録者	20	評価	記録者	21	評価	記録者	22	評価	記録者
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】					
23	評価	記録者	24	評価	記録者	25	評価	記録者	26	評価	記録者	27	評価	記録者	28	評価	記録者			
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃				
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃				
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】								

Memo

【一般衛生管理のポイント】

記録表 2025年 3月

責任者確認

点検項目	点検の目安
① 原材料の受入確認	外観、におい、品温、包装状態、期限表示
② 冷蔵庫・冷凍庫の温度確認	冷蔵10℃以下、冷凍-15℃以下(保管する食品に応じて)
③ 交差・二次汚染の防止	使い分け、冷蔵庫内の区分など
④ 器具類の洗浄・消毒	使用後の洗浄・消毒、使用前の消毒
⑤ トイレの洗浄・消毒	作業着を脱いで手袋を着用、便座等の消毒
⑥ 健康管理・身だしなみなど	下痢・発熱・嘔吐・腹痛・手指の傷の有無、清潔な作業着など
⑦ 衛生的な手洗いの実施	トイレ後、調理前、ゴミを触った後など

【重要管理のポイント】

点検項目	下記の作業が正しく行われたか
A 非加熱で提供	食材の洗浄、速やかな冷蔵など
B 加熱後直ちに提供	加熱→速やかに提供
C 加熱後、高温保管して提供	加熱→高温保管
D 加熱後冷却、再加熱して提供	加熱→速やかに冷却→冷蔵→再加熱
E 加熱後冷却して提供	加熱→速やかに冷却→冷蔵

印

- 【記入方法】
- 1 一般衛生管理と重要管理の点検を行う。
 - 2 評価を行う。評価欄のつけ方：すべての項目で問題なし → 「○」、1項目でも問題がある → 「×」
 - 3 評価が「×」になった場合は、【×の詳細】に×の項目番号(記号)・内容・対処方法を記入。

日			月			火			水			木			金			土					
2	評価	記録者	3	評価	記録者	4	評価	記録者	5	評価	記録者	6	評価	記録者	7	評価	記録者	8	評価	記録者			
																					冷蔵庫	℃	冷蔵庫
冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃
冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		℃
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】					

日			月			火			水			木			金			土					
9	評価	記録者	10	評価	記録者	11	評価	記録者	12	評価	記録者	13	評価	記録者	14	評価	記録者	15	評価	記録者			
																					冷蔵庫	℃	冷蔵庫
冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃
冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		℃
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】					
冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃
冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		℃
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】					
冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃
冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		℃
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】					
冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃
冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		℃	冷凍庫		℃
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】					
冷蔵庫		℃	冷蔵庫		℃	Memo																	
冷凍庫		℃	冷凍庫		℃																		
【×の詳細】			【×の詳細】																				

【一般衛生管理のポイント】

点検項目	点検の目安
① 原材料の受入確認	外観、におい、品温、包装状態、期限表示
② 冷蔵庫・冷凍庫の温度確認	冷蔵10℃以下、冷凍-15℃以下(保管する食品に応じて)
③ 交差・二次汚染の防止	使い分け、冷蔵庫内の区分など
④ 器具類の洗浄・消毒	使用後の洗浄・消毒、使用前の消毒
⑤ トイレの洗浄・消毒	作業着を脱いで手袋を着用、便座等の消毒
⑥ 健康管理・身だしなみなど	下痢・発熱・嘔吐・腹痛・手指の傷の有無、清潔な作業着など
⑦ 衛生的な手洗いの実施	トイレ後、調理前、ゴミを触った後など

記録表

年 月

責任者確認

印

【重要管理のポイント】

点検項目	下記の作業が正しく行われたか
A 非加熱で提供	食材の洗浄、速やかな冷蔵など
B 加熱後直ちに提供	加熱→速やかに提供
C 加熱後、高温保管して提供	加熱→高温保管
D 加熱後冷却、再加熱して提供	加熱→速やかに冷却→冷蔵→再加熱
E 加熱後冷却して提供	加熱→速やかに冷却→冷蔵

【記入方法】

- 1 一般衛生管理と重要管理の点検を行う。
- 2 評価を行う。評価欄のつけ方：すべての項目で問題なし → 「○」、1項目でも問題がある → 「×」
- 3 評価が「×」になった場合は、【×の詳細】に×の項目番号(記号)・内容・対処方法を記入。

日			月			火			水			木			金			土		
評価	記録者		評価	記録者		評価	記録者		評価	記録者		評価	記録者		評価	記録者		評価	記録者	
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】					
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】					

日			月			火			水			木			金			土		
評価	記録者		評価	記録者		評価	記録者		評価	記録者		評価	記録者		評価	記録者		評価	記録者	
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】					
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】					
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】					
冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃		冷蔵庫	℃	
冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃		冷凍庫	℃	
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】					

コピーし
日付を記入して
使用してね!



記入例	評価 ○	記録者 佐藤	記入例	評価 ×	記録者 佐藤	記入例	評価 ×	記録者 佐藤
冷蔵庫	5℃		冷蔵庫	12℃		冷蔵庫	4℃	
冷凍庫	-18℃		冷凍庫	-18℃		冷凍庫	-18℃	
【×の詳細】			【×の詳細】			【×の詳細】		
			② 冷蔵庫の温度が逸脱したため、30分後再確認した(9℃)			B ハンバーグの中が赤かったため、再加熱した		

さいたま市保健所 食品衛生課
〒338-0013 さいたま市中央区鈴谷7-5-12
TEL:048-840-2226 FAX:048-840-2232

この印刷物は3,000部作成し、一部あたりの経費は83円です。(令和5年12月作成)