

記 録 表

年 4 月 分

責任者確認欄

印

		一般衛生管理の点検項目								重要管理の点検項目					記録者名		
		①原材料の受入の確認	②冷蔵庫内の温度の確認	②冷凍庫内の温度の確認	③交差（二次）汚染の防止	④器具などの洗浄・消毒	⑤トイレの洗浄・消毒	⑥従業員の健康管理・清潔な作業着の着用など	⑦衛生的な手洗いの実施			非加熱で提供	加熱後直ちに提供	加熱後、高温保管して提供	加熱後冷却し、再加熱して提供	加熱後冷却して提供	
点検の目安		外観、におい、品温、包装の状態など	10℃以下	-15℃以下	用途別使用、冷蔵庫内の区分など	使用した後の器具などの消毒	掃除用布袋等、便座等の消毒	体調、手指の傷、清潔な作業着	トイレ後、調理前、ゴミを触った後など			下記の操作が正しく行われたか					
記入例		○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×			○	×	○	○	○	
1 ()																	
2 ()																	
3 ()																	
4 ()																	
5 ()																	
6 ()																	

= 記入上の注意 =

- か×で記入します。
- ×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。

特記事項

●Aさんがトイレのあと手を洗っていなかったの、直ちに手洗いをさせた

●ハンバーグの中が赤かったので再加熱してから提供した

— 8 —

7	()																
8	()																
9	()																
10	()																
11	()																
12	()																
13	()																
14	()																
15	()																
16	()																
17	()																
18	()																
19	()																
20	()																
21	()																
22	()																
23	()																
24	()																
25	()																
26	()																
27	()																
28	()																
29	()																
30	()																

— 9 —

記 録 表

年 5 月 分

責任者確認欄

印

		一般衛生管理の点検項目								重要管理の点検項目					記録者名		
		①原材料の受入の確認	②冷蔵庫内の温度の確認	②冷凍庫内の温度の確認	③交差（二次）汚染の防止	④器具などの洗浄・消毒	⑤トイレの洗浄・消毒	⑥従業員の健康管理・清潔な作業着の着用など	⑦衛生的な手洗いの実施			非加熱で提供	加熱後直ちに提供	加熱後、高温保管して提供	加熱後冷却し、再加熱して提供	加熱後冷却して提供	
点検の目安		外観、におい、品温、包装の状態など	10℃以下	-15℃以下	用途別使用、冷蔵庫内の区分など	使用した後の器具などの消毒	掃除用布袋等、便座等の消毒	体調、手指の傷 清潔な作業着	トイレ後、調理前 ゴミを触った後など			下記の操作が正しく行われたか					
											手洗い等	洗浄・冷蔵・加熱	加熱・高温保管	再加熱・冷蔵	再加熱・冷蔵・手洗い	加熱・冷却・冷蔵・手洗い	
記入例		○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×		○	×	○	○	○		= 記入上の注意 = ●○か×で記入します。 ●×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。
1 ()																	特記事項 ●Aさんがトイレのあと手を洗っていないので、直ちに手洗いをさせた ●ハンバーグの中が赤かったので再加熱してから提供した
2 ()																	
3 ()																	
4 ()																	
5 ()																	
6 ()																	

— 10 —

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	()																

— 11 —

記 録 表

年 6 月 分

責任者確認欄

印

		一般衛生管理の点検項目								重要管理の点検項目					記録者名		
		①原材料の受入の確認	②冷蔵庫内の温度の確認	②冷凍庫内の温度の確認	③交差（二次）汚染の防止	④器具などの洗浄・消毒	⑤トイレの洗浄・消毒	⑥従業員の健康管理・清潔な作業着の着用など	⑦衛生的な手洗いの実施			非加熱で提供	加熱後直ちに提供	加熱後、高温保管して提供	加熱後冷却し、再加熱して提供	加熱後冷却して提供	
点検の目安		外観、におい、品温、包装の状態など	10℃以下	-15℃以下	用途別使用、冷蔵庫内の区分など	使用した後の器具などの消毒	掃除用手袋等、便座等の消毒	体調、手指の傷 清潔な作業着	トイレ後、調理前 ゴミを触った後など			下記の操作が正しく行われたか					
記入例		○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×			○	×	○	○	○	
		1 ()															
		2 ()															
		3 ()															
		4 ()															
		5 ()															
		6 ()															

= 記入上の注意 =

- か×で記入します。
- ×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。

特記事項

●Aさんがトイレのあと手を洗っていなかったの、直ちに手洗いをさせた

●ハンバーグの中が赤かったので再加熱してから提供した

－ 12 －

7	()															
8	()															
9	()															
10	()															
11	()															
12	()															
13	()															
14	()															
15	()															
16	()															
17	()															
18	()															
19	()															
20	()															
21	()															
22	()															
23	()															
24	()															
25	()															
26	()															
27	()															
28	()															
29	()															
30	()															

－ 13 －

記 録 表

年 7 月 分

責任者確認欄

印

		一般衛生管理の点検項目								重要管理の点検項目					記録者名		
		①原材料の受入の確認	②冷蔵庫内の温度の確認	②冷凍庫内の温度の確認	③交差（二次）汚染の防止	④器具などの洗浄・消毒	⑤トイレの洗浄・消毒	⑥従業員の健康管理・清潔な作業着の着用など	⑦衛生的な手洗いの実施			非加熱で提供	加熱後直ちに提供	加熱後、高温保管して提供	加熱後冷却し、再加熱して提供	加熱後冷却して提供	
点検の目安		外観、におい、品温、包装の状態など	10℃以下	-15℃以下	用途別使用、冷蔵庫内の区分など	使用した後の器具などの消毒	掃除用布袋等、便座等の消毒	清潔な作業着	体調、手指の傷	トイレ後、調理前、ゴミを触った後など		下記の操作が正しく行われたか					
											洗浄・冷蔵・手洗い等	加熱	加熱・高温保管	再加熱・冷蔵	加熱・冷却・冷蔵・手洗い		
記入例		○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×		○	×	○	○	○		
1	()																
2	()																
3	()																
4	()																
5	()																
6	()																

= 記入上の注意 =

- か×で記入します。
- ×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。

特記事項

●Aさんがトイレのあと手を洗っていなかったの、直ちに手洗いをさせた

●ハンバーグの中が赤かったので再加熱してから提供した

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	()															

記 録 表

年 8 月 分

責任者確認欄

印

		一般衛生管理の点検項目								重要管理の点検項目					記録者名		
		①原材料の受入の確認	②冷蔵庫内の温度の確認	②冷凍庫内の温度の確認	③交差（二次）汚染の防止	④器具などの洗浄・消毒	⑤トイレの洗浄・消毒	⑥従業員の健康管理・清潔な作業着の着用など	⑦衛生的な手洗いの実施			非加熱で提供	加熱後直ちに提供	加熱後、高温保管して提供	加熱後冷却し、再加熱して提供	加熱後冷却して提供	
点検の目安		外観、におい、品温、包装の状態など	10℃以下	-15℃以下	用途別使用、冷蔵庫内の区分など	使用した後の器具などの消毒	掃除用布袋等、便座等の消毒	清潔な作業着	体調、手指の傷	トイレ後、調理前、ゴミを触った後など		下記の操作が正しく行われたか					
											洗浄・冷蔵・手洗い等	加熱	加熱・高温保管	再加熱・冷蔵	加熱・冷却・冷蔵・手洗い		
記入例		○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×		○	×	○	○	○		
1	()																
2	()																
3	()																
4	()																
5	()																
6	()																

= 記入上の注意 =

- か×で記入します。
- ×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。

特記事項

●Aさんがトイレのあと手を洗っていなかったの、直ちに手洗いをさせた

●ハンバーグの中が赤かったので再加熱してから提供した

－ 16 －

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	()															

－ 17 －

記 録 表

年 9 月 分

責任者確認欄

印

一般衛生管理の点検項目										重要管理の点検項目					記録者名		
	①原材料の受入の確認	②冷蔵庫内の温度の確認	②冷凍庫内の温度の確認	③交差（二次）汚染の防止	④器具などの洗浄・消毒	⑤トイレの洗浄・消毒	⑥従業員の健康管理・清潔な作業着の着用など	⑦衛生的な手洗いの実施			非加熱で提供	加熱後直ちに提供	加熱後、高温保管して提供	加熱後冷却し、再加熱して提供	加熱後冷却して提供	=記入上の注意= ●○か×で記入します。 ●×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。	
点検の目安	包装の状態など	外観、におい、品温、10℃以下	-15℃以下	用途別使用、冷蔵庫内の区分など	使用した後の器具など	掃除用手袋等、便座等の消毒	体調、手指の傷 清潔な作業着	トイレ後、調理前、ゴミを触った後など			下記の操作が正しく行われたか						
											手洗い等	洗浄・冷蔵・加熱	加熱	加熱・高温保管	再加熱・冷蔵 加熱・冷却・冷蔵・手洗い		
記入例	○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×			○	×	○	○	○	●Aさんがトイレのあと手を洗っていなかったので、直ちに手洗いをさせた ●ハンバーグの中が赤かったので再加熱してから提供した	
1	()																
2	()																
3	()																
4	()																
5	()																
6	()																

= 記入上の注意 =

- か×で記入します。
- ×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。

特記事項

●Aさんがトイレのあと手を洗っていなかったの、直ちに手洗いをさせた
●ハンバーグの中が赤かったので再加熱してから提供した

7	()															
8	()															
9	()															
10	()															
11	()															
12	()															
13	()															
14	()															
15	()															
16	()															
17	()															
18	()															
19	()															
20	()															
21	()															
22	()															
23	()															
24	()															
25	()															
26	()															
27	()															
28	()															
29	()															
30	()															

記 録 表

年 10 月 分

責任者確認欄

印

		一般衛生管理の点検項目								重要管理の点検項目					記録者名	＝記入上の注意＝ ●○か×で記入します。 ●×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。			
		①原材料の受入の確認	②冷蔵庫内の温度の確認	②冷凍庫内の温度の確認	③交差（二次）汚染の防止	④器具などの洗浄・消毒	⑤トイレの洗浄・消毒	⑥従業員の健康管理・清潔な作業着の着用など	⑦衛生的な手洗いの実施			非加熱で提供	加熱後直ちに提供	加熱後、高温保管して提供	加熱後冷却し、再加熱して提供		加熱後冷却して提供		
点検の目安		包装の状況など	10℃以下	-15℃以下	用途別使用、冷蔵庫内の区分など	使用した後の器具などの消毒	掃除用手袋等、便座等の消毒	清潔な作業着	体調、手指の傷	トイレ後、調理前、ゴミを触った後など		下記の操作が正しく行われたか						特記事項	
											洗浄・冷蔵・手洗い等	加熱	加熱・高温保管	再加熱・冷蔵	加熱・冷却・冷蔵	手洗い	加熱・冷却・冷蔵		
記入例		○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×			○	×	○	○	○			●Aさんがトイレのあと手を洗っていなかったため、直ちに手洗いをさせた ●ハンバーグの中が赤かったため再加熱してから提供した
1	()																		
2	()																		
3	()																		
4	()																		
5	()																		
6	()																		

－ 20 －

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	()																	

－ 21 －

記 録 表

年 11 月 分

責任者確認欄

印

		一般衛生管理の点検項目								重要管理の点検項目					記録者名		
		①原材料の受入の確認	②冷蔵庫内の温度の確認	②冷凍庫内の温度の確認	③交差（二次）汚染の防止	④器具などの洗浄・消毒	⑤トイレの洗浄・消毒	⑥従業員の健康管理・清潔な作業着の着用など	⑦衛生的な手洗いの実施			非加熱で提供	加熱後直ちに提供	加熱後、高温保管して提供	加熱後冷却し、再加熱して提供	加熱後冷却して提供	
点検の目安		包装の状況など	10℃以下	-15℃以下	用途別使用、冷蔵庫内の区分など	使用した後の器具などの消毒	掃除用手袋等、便座等の消毒	清潔な作業着	体調、手指の傷	トイレ後、調理前、ゴミを触った後など	下記の操作が正しく行われたか						
											洗浄・冷蔵・手洗い等	加熱	加熱・高温保管	再加熱・冷蔵	加熱・冷却・冷蔵	手洗い	加熱・冷却・冷蔵
記入例		○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×		○	×	○	○	○		= 記入上の注意 = ●○か×で記入します。 ●×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。
																	特記事項 ●Aさんがトイレのあと手を洗っていなかったの、直ちに手洗いをさせた ●ハンバーグの中が赤かったので再加熱してから提供した
1	()																
2	()																
3	()																
4	()																
5	()																
6	()																

— 22 —

7	()																
8	()																
9	()																
10	()																
11	()																
12	()																
13	()																
14	()																
15	()																
16	()																
17	()																
18	()																
19	()																
20	()																
21	()																
22	()																
23	()																
24	()																
25	()																
26	()																
27	()																
28	()																
29	()																
30	()																

— 23 —

記 録 表

年 12 月 分

責任者確認欄

印

		一般衛生管理の点検項目								重要管理の点検項目					記録者名		
		①原材料の受入の確認	②冷蔵庫内の温度の確認	②冷凍庫内の温度の確認	③交差（二次）汚染の防止	④器具などの洗浄・消毒	⑤トイレの洗浄・消毒	⑥従業員の健康管理・清潔な作業着の着用など	⑦衛生的な手洗いの実施			非加熱で提供	加熱後直ちに提供	加熱後、高温保管して提供	加熱後冷却し、再加熱して提供	加熱後冷却して提供	
点検の目安		包装の状態など	10℃以下	-15℃以下	用途別使用、冷蔵庫内の区分など	使用した後の器具などの消毒	掃除用手袋等、便座等の消毒	清潔な作業着	体調、手指の傷	トイレ後、調理前、ゴミを触った後など		下記の操作が正しく行われたか					
記入例		○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×			○	×	○	○	○	
		1 ()															
		2 ()															
		3 ()															
		4 ()															
		5 ()															
		6 ()															

= 記入上の注意 =

- か×で記入します。
- ×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。

特記事項

●Aさんがトイレのあと手を洗っていなかったの、直ちに手洗いをさせた

●ハンバーグの中が赤かったので再加熱してから提供した

— 24 —

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	()															

— 25 —

記 録 表

年 1 月分

責任者確認欄

印

		一般衛生管理の点検項目								重要管理の点検項目					記録者名		
		①原材料の受入の確認	②冷蔵庫内の温度の確認	②冷凍庫内の温度の確認	③交差（二次）汚染の防止	④器具などの洗浄・消毒	⑤トイレの洗浄・消毒	⑥従業員の健康管理・清潔な作業着の着用など	⑦衛生的な手洗いの実施			非加熱で提供	加熱後直ちに提供	加熱後、高温保管して提供	加熱後冷却し、再加熱して提供	加熱後冷却して提供	
点検の目安		外包装の状況など	10℃以下	-15℃以下	用途別使用、冷蔵庫内の区分など	使用した後の器具などの消毒	掃除用手袋等、便座等の消毒	清潔な作業着	体調、手指の傷	トイレ後、調理前、ゴミを触った後など	下記の操作が正しく行われたか						
											洗浄・冷蔵・手洗い等	加熱	加熱・高温保管	再加熱・冷蔵	加熱・冷却・冷蔵	手洗い	加熱・冷却・冷蔵
記入例		○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×		○	×	○	○	○		= 記入上の注意 = ●○か×で記入します。 ●×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。
																	特記事項 ●Aさんがトイレのあと手を洗っていなかったの、直ちに手洗いをさせた ●ハンバーグの中が赤かったので再加熱してから提供した
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	()																

記 録 表

年 2 月 分

責任者確認欄 印

一般衛生管理の点検項目										重要管理の点検項目					記録者名	＝記入上の注意＝ ●○か×で記入します。 ●×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。
①原材料の受入の確認	②冷蔵庫内の温度の確認	②冷凍庫内の温度の確認	③交差（二次）汚染の防止	④器具などの洗浄・消毒	⑤トイレの洗浄・消毒	⑥従業員の健康管理・清潔な作業着の着用など	⑦衛生的な手洗いの実施			非加熱で提供	加熱後直ちに提供	加熱後、高温保管して提供	加熱後冷却し、再加熱して提供	加熱後冷却して提供		
点検の目安	包装の状態など	10℃以下	-15℃以下	用途別使用、冷蔵庫内の区分など	使用した後の器具など	掃除用手袋等、便座等の消毒	体調、手指の傷	トイレ後、調理前、ゴミを触った後など		下記の操作が正しく行われたか						
										洗浄・冷蔵・手洗い等	加熱	加熱・高温保管	加熱・冷却・冷蔵・再加熱・冷蔵	加熱・冷却・冷蔵・手洗い		
記入例	○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×		○	×	○	○	○		●Aさんがトイレのあと手を洗っていなかったの、直ちに手洗いをさせた ●ハンバーグの中が赤かったので再加熱してから提供した
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	()															

記 録 表

年 3 月 分

責任者確認欄

印

		一般衛生管理の点検項目								重要管理の点検項目					記録者名	
		①原材料の受入の確認	②冷蔵庫内の温度の確認	②冷凍庫内の温度の確認	③交差（二次）汚染の防止	④器具などの洗浄・消毒	⑤トイレの洗浄・消毒	⑥従業員の健康管理・清潔な作業着の着用など	⑦衛生的な手洗いの実施			非加熱で提供	加熱後直ちに提供	加熱後、高温保管して提供	加熱後冷却し、再加熱して提供	加熱後冷却して提供
点検の目安		包装、におい、品温、 状態など	10℃ 以下	-15℃ 以下	用途別使用、冷蔵庫内 の区分など	使用した後の器具など	掃除用手袋等、便座等 の消毒	清潔な作業着	体調、手指の傷	トイレ後、調理前、 ゴミを触った後など		下記の操作が正しく行われたか				
											洗浄・冷蔵・ 手洗い等	加熱	加熱・高温保管	加熱・冷却・冷蔵・ 再加熱・冷蔵	加熱・冷却・冷蔵・ 手洗い	
記入例		○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×		○	×	○	○	○	
1	()															
2	()															
3	()															
4	()															
5	()															
6	()															

= 記入上の注意 =

- か×で記入します。
- ×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。

特記事項

●Aさんがトイレのあと手を洗っていなかったの、直ちに手洗いをさせた

●ハンバーグの中が赤かったので再加熱してから提供した

— 30 —

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	()														

— 31 —

記 録 表

年 4 月 分

責任者確認欄

印

		一般衛生管理の点検項目								重要管理の点検項目					記録者名		
		①原材料の受入の確認	②冷蔵庫内の温度の確認	②冷凍庫内の温度の確認	③交差（二次）汚染の防止	④器具などの洗浄・消毒	⑤トイレの洗浄・消毒	⑥従業員の健康管理・清潔な作業着の着用など	⑦衛生的な手洗いの実施			非加熱で提供	加熱後直ちに提供	加熱後、高温保管して提供	加熱後冷却し、再加熱して提供	加熱後冷却して提供	
点検の目安		外観、におい、品温、包装の状態など	10℃以下	-15℃以下	用途別使用、冷蔵庫内の区分など	使用した後の器具などの消毒	掃除用手袋等、便座等の消毒	清潔な作業着	体調、手指の傷	トイレ後、調理前、ゴミを触った後など		下記の操作が正しく行われたか					
											洗浄・冷蔵・手洗い等	加熱	加熱・高温保管	再加熱・冷蔵	加熱・冷却・冷蔵・手洗い		
記入例		○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×		○	×	○	○	○		
1	()																
2	()																
3	()																
4	()																
5	()																
6	()																

= 記入上の注意 =

- か×で記入します。
- ×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。

特記事項

●Aさんがトイレのあと手を洗っていなかったの、直ちに手洗いをさせた

●ハンバーグの中が赤かったの、で再加熱してから提供した

— 32 —

7	()															
8	()															
9	()															
10	()															
11	()															
12	()															
13	()															
14	()															
15	()															
16	()															
17	()															
18	()															
19	()															
20	()															
21	()															
22	()															
23	()															
24	()															
25	()															
26	()															
27	()															
28	()															
29	()															
30	()															

— 33 —

記 録 表

年 5 月 分

責任者確認欄

印

		一般衛生管理の点検項目								重要管理の点検項目					記録者名		
		①原材料の受入の確認	②冷蔵庫内の温度の確認	②冷凍庫内の温度の確認	③交差（二次）汚染の防止	④器具などの洗浄・消毒	⑤トイレの洗浄・消毒	⑥従業員の健康管理・清潔な作業着の着用など	⑦衛生的な手洗いの実施			非加熱で提供	加熱後直ちに提供	加熱後、高温保管して提供	加熱後冷却し、再加熱して提供	加熱後冷却して提供	
点検の目安		外観、におい、品温、包装の状態など	10℃以下	-15℃以下	用途別使用、冷蔵庫内の区分など	使用した後の器具などの消毒	掃除用布袋等、便座等の消毒	清潔な作業着	体調、手指の傷	トイレ後、調理前、ゴミを触った後など		下記の操作が正しく行われたか					
											洗浄・冷蔵・手洗い等	加熱	加熱・高温保管	再加熱・冷蔵	加熱・冷却・冷蔵・手洗い		
記入例		○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×		○	×	○	○	○		
1	()																
2	()																
3	()																
4	()																
5	()																
6	()																

= 記入上の注意 =

- か×で記入します。
- ×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。

特記事項

●Aさんがトイレのあと手を洗っていなかったの、直ちに手洗いをさせた

●ハンバーグの中が赤かったので再加熱してから提供した

— 34 —

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	()															

— 35 —