

1 1)施設・設備の衛生管理

③温度と湿度の管理

温湿度測定記録表

測定場所と基準を書き入れ、測定した温度/湿度等を下表に沿って記入しましょう。
もし測定温度/湿度が基準から外れていた場合は、備考欄に対応を記入します。

検証者

B
作

測定場所	原材料用ユニット冷蔵庫	基準	※温度のみ/湿度のみも可
------	-------------	----	--------------

測定日	測定結果	測定者	備考（異常時の対応）
1	始業前 3℃	A男	
	終業後 6℃	A男	
2	始業前 13℃	A男	ドアがきちんと閉まっていなかったのでしめた
	終業後 6℃	A男	
3	始業前		
	終業後		
4	始業前		
	終業後		
5	始業前		
	終業後		
6	始業前		
	終業後		

1

- 1)施設・設備の衛生管理
- 2)使用器具の衛生管理
- 6)食品等の取扱い
- ④清掃・洗浄の管理(トイレ)
- ⑤加工・調理作業

清掃実施記録表

清掃の実施を記録できる様式です。
 事前に場所と清掃頻度を書き入れておき、清掃を実施した際に実施日へ清掃した者の名前を記入します。
 もし清掃時に異常を発見した場合は備考欄にその内容と、必要に応じて対応を記入しましょう。

検証者
B
作

場所	清掃頻度	実施日																															備考 (異常時の対応)		
		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			
休憩室トイレ	3回/週	○	-	×	-	○	-																												3日消毒液が切れていた ので補充した

1

6)食品等の取扱い

受入記録表

受入原材料ごとに下表の項目を記入して記録します。
 受入日欄はその日最後の受入原材料で区切り、受入日が同じものをわかるようにします。
 受入で表面温度や包装の破損等に問題があった場合は、備考欄に対応を記入します。

検証者

B
作

受入日	納入業者	原材料名	数量	表面温度	合否	備考（否の場合の対応）
6/3	Cスーパー	鶏 モモ肉	10Kg	10 °C	合・否	
	D商店	小麦粉(15Kg)	1袋	— °C	合・否	包装袋が破れていたため 返品した
				°C	合・否	

2) 1) 食品取扱者の健康管理 2) 食品取扱者の衛生管理

食品取扱者の衛生記録表

3年 6月 第1週

食品取扱者に関する事項を記録できる様式です。
最初にいつの週のものかを記録名下に記入し、下記の事項が守れているかを確認して記入します。
異常があった場合には備考欄に日付とその内容と、必要に応じて対応を記入しましょう。

- ・服装：作業着、帽子、マスク等、決められた服装を着用し、毛髪や爪に問題なければ「○」を記入
- ・体調：黄疸、腹痛、下痢、発熱、吐気・嘔吐、耳や目・鼻からの病的な分泌物がなければ「○」を記入
- ・ケガ：手にやけど、切り傷等で感染が疑われるものがなければ「○」を記入
※ 外傷があった場合でも、耐水性の保護がされていれば「○」
- ・私物：腕時計、指輪、ネックレス等、許可のない私物を持っていないければ「○」を記入

検証者
B
作

食品取扱者 氏名	月				火				水				木				金				土				日				備考 (異常時の対応)				
	服装	体調	ケガ	私物	服装	体調	ケガ	私物	服装	体調	ケガ	私物	服装	体調	ケガ	私物	服装	体調	ケガ	私物	服装	体調	ケガ	私物	服装	体調	ケガ	私物					
A男	○	○	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	-	-	-	-	-	-	-	-	包丁で切ったケガ 有り手袋使用