店舗名：

衛生管理計画・実施記録簿

使用開始年月

年　　月



目　次

●営業施設の情報・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　1

●衛生管理計画

一般的衛生管理計画・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　2

重要管理計画・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　3

手順書（例）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　4

●毎日の実施記録

実施記録（記入例）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　8

一般衛生管理の実施記録・・・・・・・・・・・・・・・・・１０

重要管理の実施記録・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・１１

毎月の振り返り・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・１２

特記事項・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・１３

（12 か月分）

１．衛生管理計画

　点検すべき項目について「手引書」を参考に、実施する計画を作成してください。

２．実施記録

　店舗で点検するタイミングを定めて、実施を確認した結果を「一般的衛生管理の実施記録」および「重要管理の実施記録」に記入例を参考にして記入してください。

　問題（クレーム等）があった場合や衛生上で気がついたことは特記事項欄に記入し、対応した場合はその内容も記入しましょう。

３．毎月の振り返り

　1 か月毎に記録の確認などを行い、問題（クレーム等）や衛生上、気がついたことなど、同じような問題が発生している場合には、同一の原因が考えられますので対応を検討しましょう。

４．記録の保管

　この記録は、使い終わってから 1 年間は保管してください。

営業施設の情報

■営業施設の名称

■食品衛生責任者の氏名

■営業許可の種類

■連絡先一覧

機　関　名	電話・FAX	備考（担当者など）
保　健　所		
ガス		
電気		
水道（水漏れ）		
主たる原材料の購入先		

衛生管理計画（一般衛生管理）

● 実施する確認方法をチェックします。（例：☑原材料納入時）
● 実施方法が、あらかじめ記載された方法と異なる場合は「その他」欄にその方法を記入します。

一般的衛生管理のポイント			
①	原材料の受入の確認	いつ	□原材料納入時　□その他（　）
		どのように	□外観、におい、包装の状態、表示（期限　保存方法）、品温などを確認する □その他（　）
		問題があったとき	□返品する　□廃棄する □その他（　）
②	庫内温度の確認（冷蔵庫　冷凍庫）	いつ	□始業前　□作業中　□業務終了後　□その他（　）
		どのように	□温度計で庫内温度を確認する（冷蔵：１０℃以下、冷凍：－１５℃以下） □その他（　）
		問題があったとき	□設定温度や原因を確認するなどして、改善する □故障が疑われる場合は、修理を依頼する □適正な温度を超えていた場合は、食材の状態を確認する □その他（　）
③-1	交差汚染・二次汚染の防止	いつ	□始業前　□作業中　□業務終了後　□その他（　）
		どのように	□器具などの用途別使用を確認する □生肉、生魚などの生鮮食材を扱った場合は、使用の都度、まな板、包丁、ボウルなどの器具類を洗浄し、消毒する □冷蔵庫内の区分、保管を確認する □その他（　）
		問題があったとき	□器具などの洗浄・消毒を実施する □汚染された食材は、廃棄するか、加熱用として使用する □その他（　）
③-2	器具等の洗浄・消毒・殺菌	いつ	□始業前　□使用の都度　□使用後　□その他（　）
		どのように	□使用した器具などは、洗浄・消毒する（消毒方法は手順書「４．器具等の洗浄・消毒・殺菌」に従う） □その他（　）
		問題があったとき	□汚れや洗剤などが残っていた場合は再度洗浄、すすぎ・消毒を行う □その他（　）
③-3	トイレの洗浄・消毒	いつ	□始業前　・　□作業中　・　□業務終了後　・　□その他（　）
		どのように	□トイレ掃除用の作業着、手袋などを使用し、洗浄・消毒する □便座、水洗レバー、手すり、ドアノブなどを消毒する（消毒方法は手順書「５．トイレの洗浄・消毒」に従う） □その他（　）
		問題があったとき	□トイレが汚れていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する □その他（　）
④-1	従業員の健康管理 等	いつ	□始業前　□作業中　□その他（　）
		どのように	□従業員の体調（下痢、おう吐、発熱など）を確認する □手の傷の有無を確認する □作業着などを確認する（手順書「６．従業員の健康管理・衛生的な作業着の着用など」に従う） □その他（　）
		問題があったとき	□医療機関で受診し、食品に触れる作業をしない □傷を保護したあとビニール手袋などを装着する □清潔な作業着に交換する □その他（　）
④-2	手洗いの実施	いつ	□トイレの後　□調理施設に入る前　□盛り付けの前　□作業内容変更時 □生肉や生魚などを扱った後　□金銭をさわった後　□清掃を行った後 □その他（　）
		どのように	□専用の手洗い設備で、衛生的な手洗いを行う（手順書「７．衛生的な手洗いの実施」に従う） □その他（　）
		問題があったとき	□手洗いの方法やタイミングが不適切な場合は十分な手洗いを実施する □その他（　）

作成者サイン	作成した日　　年　　月　　日

衛生管理計画（重要管理）

● 手引書などを参考に代表的なメニューを記入します。
● 実施する管理方法や確認方法をチェックします。（例：☑冷蔵庫で保管する）
● 実施方法があらかじめ記載された方法と異なる場合は「その他」欄にその方法を記入します。

重要管理のポイント

分類		メニュー	チェック方法（管理方法）		問題があったとき
第1グループ	非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供）		□野菜は十分に洗浄する　□冷蔵庫で保管する □冷蔵庫から出したらすぐに提供する □仕入れ品は表示の保存方法に従って保存する □盛り付け前に手洗いを十分に行う □盛り付けなどは素手で触らないようにする □その他（　　）		食品が冷たくない場合は、 □提供しない □加熱用に使用する
第2グループ	加熱するもの（加熱し、熱いまま提供）		加熱	□中心温度計で確認する　□火の強さと時間で判断する □見た目（外観、肉汁の色）や触感（弾力）で判断する □その他（　　）	□加熱を延長する □提供しない
			加熱	□中心温度計で確認する　□火の強さと時間で判断する □見た目（外観、肉汁の色）や触感（弾力）で判断する □その他（　　）	□加熱を延長する □提供しない
	加熱するもの（加熱後高温保管し、熱いまま提供）		加熱	□中心温度計で確認する　□火の強さと時間で判断する □見た目（外観、肉汁の色）や触感（弾力）で判断する □その他（　　）	□加熱を延長する □提供しない
			保温	□保温状態を温蔵庫の温度で判断する □見た目（湯気など）で判断する □その他（　　）	□保管器の温度が上がらないまたは途中で温度が低下し長時間（例：1時間以上）高温でない温度で保管されていた場合は提供しない。
			加熱	□中心温度計で確認する　□火の強さと時間で判断する □見た目（外観、肉汁の色）や触感（弾力）で判断する □その他（　　）	□加熱を延長する □提供しない
			保温	□保温状態を温蔵庫の温度で判断する □見た目（湯気など）で判断する □その他（　　）	□保管器の温度が上がらないまたは途中で温度が低下し長時間（例：1時間以上）高温でない温度で保管されていた場合は提供しない。
第3グループ	加熱後冷却するもの（加熱後冷却、再加熱し、熱いまま提供）		再加熱・加熱	□中心温度計で確認する　□火の強さと時間で判断する □見た目（外観、肉汁の色）や触感（弾力）で判断する □その他（　　）	□加熱を延長する □提供しない
			冷却	□すぐに冷却し、提供時の再加熱まで冷蔵庫で保管する □冷蔵庫の温度が10℃以下であることを確認する □その他（　　）	□速やかに冷却（例：2時間以内に20℃以下）ができなかった場合は、提供しない
			再加熱・加熱	□中心温度計で確認する　□火の強さと時間で判断する □見た目（外観、肉汁の色）や触感（弾力）で判断する □その他（　　）	□加熱を延長する □提供しない
			冷却	□すぐに冷却し、提供時の再加熱まで冷蔵庫で保管する □冷蔵庫の温度が10℃以下であることを確認する □その他（　　）	□速やかに冷却（例：2時間以内に20℃以下）ができなかった場合は、提供しない
	（加熱後冷却し、冷たいまま提供）		加熱	□中心温度計で確認する　□火の強さと時間で判断する □見た目（外観、肉汁の色）や触感（弾力）で判断する □その他（　　）	□加熱を延長する □提供しない
			冷却	□冷蔵庫で保管する　□冷蔵庫から出したらすぐに提供する □冷蔵庫の温度が10℃以下であることを確認する □その他（　　）	□速やかに冷却（例：2時間以内に20℃以下）ができなかった場合は、提供しない
			盛りつけ	□盛りつけ前に手洗いを十分に行う □盛りつけなどは素手で触らないようにする □その他（　　）	食品が冷たくない場合は、 □提供しない □加熱用に使用する
			加熱	□中心温度計で確認する　□火の強さと時間で判断する □見た目（外観、肉汁の色）や触感（弾力）で判断する □その他（　　）	□加熱を延長する □提供しない
			冷却	□冷蔵庫で保管する　□冷蔵庫から出したらすぐに提供する □冷蔵庫の温度が10℃以下であることを確認する □その他（　　）	□速やかに冷却（例：2時間以内に20℃以下）ができなかった場合は、提供しない
			盛りつけ	□盛りつけ前に手洗いを十分に行う □盛りつけなどは素手で触らないようにする □その他（　　）	食品が冷たくない場合は、 □提供しない □加熱用に使用する

作成者サイン	作成した日　　年　　月　　日

■ 手順書（例）

1．原材料の受入の確認

（1）原材料が到着したら、商品、数量など、注文したものと納品されたものが合っているかどうかを確認します。
（2）さらに、外観、におい、包装の状態、表示（期限、保存方法）などを確認します。
（3）可能であれば、冷蔵・冷凍品の温度を確認します。冷蔵・冷凍品は、室温においておく時間をできるだけ短くします。
（4）なんらかの問題があったときは、店長に報告し、返品するなどのあらかじめ決めた方法に従い措置をします。
（5）これらを日誌に記録します。

2．冷蔵・冷凍庫の温度の確認



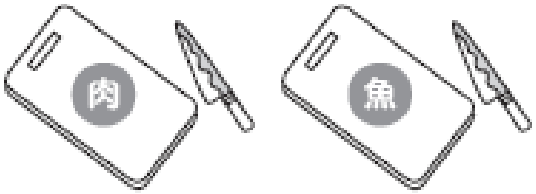
（1）始業前に、冷蔵庫、冷凍庫の庫内温度の温度計を確認します。
（2）保存している食材の期限表示も毎週確認し、期限内に使用します。
（3）なんらかの問題があったときは、店長に報告し、温度異常の原因を確認し、設定温度の再調整、故障の場合は電気店に修理を依頼します。食材は店長の判断により、使用しないか又は加熱して提供します。
（4）温度計の正確さの確認は、手順８（Ｐ58）により実施します。
（5）これらを日誌に記録します。

3．交差汚染・二次汚染の防止



（1）生肉、生魚介類などの食材はふた付きの容器などに入れ、冷蔵庫の最下段に保管します。冷蔵庫内の食品の種類ごとに決めた場所に保管します。
（2）まな板、包丁などの調理器具は、肉や魚などの用途別に分け、それらを扱った都度十分に洗浄し、消毒します。
（3）作業中に、冷蔵庫内の保管状況や調理器具の使用・洗浄などについて確認します。
（4）なんらかの問題があったときは、店長に報告して、あらかじめ決めた方法に従い対応します。
　例）調理器具などを介して食材に生肉などからの汚染の可能性があった場合は、必ず加熱して提供する、又は、場合によっては食材として使用しないようにする。まな板や包丁などに汚れが残っている場合には、再度、洗浄し、消毒を行う。
（5）これらを日誌に記録します。

４．器具等の洗浄・消毒・殺菌



（１）器具類については、肉や魚などの用途別に分け、それらを扱った都度、以下の手順で十分洗浄し、消毒します。

（２）使用後に、器具類の洗浄を確認します。

（３）なんらかの問題があったときは、店長に報告し、あらかじめ決めた方法に従い対応します。

例）使用時に汚れや洗剤などが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄、又は、すすぎを行い、消毒します。



（４）これらを日誌に記録します。

（５）洗浄などの手順

①　まな板、包丁、へら等

ア．水道水で水洗いし、目に見える食品、汚れを取り除きます。

イ．スポンジタワシに洗剤をつけ、泡立ててよく洗浄します。

ウ．水道水でよく洗剤を洗い流します。

エ．熱湯、塩素系殺菌剤又は 70%アルコールなどにより殺菌します。

オ．よく乾燥させ、清潔な場所で保管します。

②　ふきん、タオル等

ア．水道水で水洗いします。

イ．洗剤をつけ、泡立ててよく洗浄します。

ウ．水道水でよく洗剤を洗い流します。

エ．可能であれば、沸騰したお湯で５分間以上煮沸殺菌、又は、塩素系殺菌剤で殺菌を行います。

オ．清潔な場所で乾燥、保管します。

５．トイレの洗浄・消毒

（１）トイレの洗浄・消毒は以下の手順に従って、始業前に（始業後でも可）で実施し、確認します。

（２）なんらかの問題があったときは、店長に報告し、あらかじめ決めた方法に従い対応します。

例）業務中にトイレが汚れていた場合は、店長に報告し、洗剤で再度洗浄し、消毒する。

（３）これらを日誌に記録します。

（４）洗浄などの手順

① まず、調理を行うときの服とは異なる服、くつ、ゴム手袋を身に着けます。

② 次にトイレ用洗剤、ブラシ、スポンジを用意します。

③ 水洗レバー、ドアノブなど手指が触れる場所を、塩素系殺菌剤で拭き上げます。５～ 10 分後に水を含ませ軽く絞った布で拭き上げます。

④ 手洗い設備の洗浄を行います。

⑤ 便器は、専用洗剤を用いて、ブラシでこすり洗いした後、流水ですすぎます。

⑥ 床面は、専用洗剤を用いて、ブラシでこすり洗いした後、流水で洗い流します。

⑦ 水洗レバー、ドアノブなどに触れてしまうなど、消毒済みの個所を汚染しないようにします。汚染の可能性があった場合は、再度殺菌します。

⑧ 使用した用具は洗浄し乾燥・保管します。

⑨ 終了後は、入念に手洗いを行います。

６．従業員の健康管理・衛生的作業着の着用など

（１）始業前又は作業中に、以下の方法で確認します。

（２）従業員に、下痢や嘔吐などの症状がある人がいないか確認します。症状があった人は直接食品を取り扱う業務に従事させてはいけません。帰宅させ、病院を受診するようにします。治るまでは、直接食品を取り扱う業務に従事させないようにします。



（３）従業員の手指に傷がないか、確認します。ある場合には、耐水性絆創膏をつけた上から手袋を着用させます。

手袋を着用するときも衛生的な手洗いを行います。

（４）従業員が、食品を取り扱う際に清潔な服を着用しているか確認します。

（５）従業員が、髪を清潔に保ち、必要な場合は結んでいるか確認します。

（６）腕時計や指輪などの貴金属は外しているか確認します。

（７）これらを日誌に記録します。

7．衛生的な手洗いの実施

（1）以下の手順に従って、トイレの後、調理施設に入る前、盛り付けの前、作業内容変更時、生肉や生魚などを扱った後、金銭をさわった後、清掃を行った後に、衛生的な手洗いを実施します。

（2）なんらかの問題があったときは、店長に報告し、あらかじめ決めた方法に従い対応します。

例）作業中に従業員が必要なタイミングで手を洗っていないことを確認した場合には、すぐに手洗いを行わせる。

（3）これらを日誌に記録します。

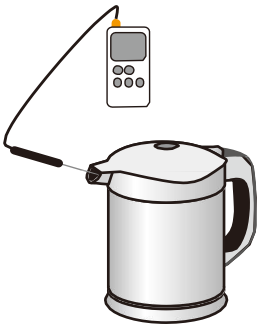
（4）手洗いの方法は、P59 により実施します。

8．温度計の点検



温度計は重要な計測機器です。重要管理ポイントをチェックする温度計は定期的（例：月１回）に、以下の手順を参考に点検を行いましょう。

また、校正もメーカーにお願いするなどして定期的（例：年１回）に行いましょう。



（1）砕いた氷を用意します。氷水に温度計のセンサーを入れ、静置（約１分）後に表示温度が0℃になることを確認します。

（2）次に電気ケトルに水を入れ、沸騰させます。沸騰したら注ぎ口に温度計のセンサーを刺し、沸騰蒸気の温度を測定します。静置（約１分）後に表示温度が 100℃になることを確認します。

（3）（1）（2）の手順で適切な温度を示さなかった場合には、その温度計の使用を中止し、新しい温度計に交換しましょう。

（注意）

1．やかんは直火の輻射熱の影響を受けるので電気ケトルを使いましょう。

2．施設の海抜高度や気圧によっては、100℃（沸点）にならないことがあります。

記入例

20XX 年 4 月

一般的衛生管理の実施記録

① できていれば「良」、十分でない場合は「否」に○を付けます。
② 日ごとにチェックした人は「日々チェック」欄にサインしましょう。
③ 否に○をした場合は、その後の対処方法を特記事項にメモしておきましょう。
④ 実施状況を日々チェックした方とは別の方(店主など)が週に 1 度程度確認し、「確認者」欄にサインしましょう。

分類	① 原材料の 受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫（℃）	③－1 交差汚染・ 二次汚染 の防止	③－2 器具等の 洗浄・消毒・ 殺菌	③－3 トイレの 洗浄・消毒	④－1 従業員の 健康管理 等	④－2 手洗い の実施	日々 チェック	特記事項	確認者
1日	良・否	4, −16	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/1朝 小麦粉の包装が1袋破れていたので返品。午後、再納品	
2日	良・否	9, −23	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/2昼前、A君がトイレの後に手を洗わず作業に戻ったので、超石手洗いさせた	
3日	良・否	15, −23 →再10℃	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/3 11時頃、15℃。20分後OK。いつもより出し入れ頻繁だったか。	
4日	良・否	6, −22	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		
5日	良・否	8, −16	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/5 調理の時にまな板に汚れが残っていたので再洗浄。A君の洗浄に問題？注意	
6日	良・否	9, −21	良・否	良・否	良・否 ✓	良・否	良・否	花子	4/6 13時過ぎ、C君からトイレが汚れているとの連絡があったので、清掃(洗剤で洗浄し、消毒	
7日	良・否	5, −16	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	ノロウイルス処理キットがないので、念のため購入してください。 4/7 注文済み 太郎	
8日	良・否	9, −23	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		4/7 太郎
9日	良・否	8,−16	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	c次郎	4/9 花子さん一日不在、代理	
10日	良・否	6, −18	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/10 朝、A君が体調が悪そうだった。聞いたら下痢なので、帰宅させた。	
11日	良・否	7,−15	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/11 昼、容がコップを破損。周囲の容、料理に影響ないことを確認。容のいないときにC君とテーブル、床を清掃。 A君復帰。食中毒ではなかった模様。今日の手洗い良好。この調子	
12日	良・否	8, −16	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		

20×× 年 4 月

重要管理の実施記録

① できていれば「良」、十分でない場合は「否」に○を付けます。
② 日ごとにチェックした人は「日々チェック」欄にサインしましょう。
③ 否に○をした場合は、その後の対処方法を特記事項にメモしておきましょう。
④ 実施状況を日々チェックした方とは別の方(店主など)が週に 1 度程度確認し、「確認者」欄にサインしましょう。

分類	第1グループ	第2グループ		第3グループ		日々 チェック	特記事項	確認者
	非加熱のもの （冷蔵品を冷たいまま 提供）	加熱するもの （加熱し、熱いまま 提供）	（加熱後、高温保管し、暑いまま提供）	加熱後冷却するもの （加熱後冷却、再加熱し、熱いまま提供）	（加熱後冷却し、冷たいまま提供）			
メニュー	刺身、冷奴	ハンバーグ、 焼き魚、 焼き鳥、 唐揚げ	唐揚げ、 ライス	カレー、スープ	ポテトサラダ、 サラダチキン（低温調理）			
1日	良 否	良・否	良 否	良 否	良 否	花子	4/1 ハンバーグの内部があかいとクレームがあった。調理したB君に確認したところ、急いでいたので確認が十分でなかったとのことであった。B君に加越の徹底と確認を再教育した。	4/7 太郎
2日	良 否	良・否	良 否	良 否	良 否	花子		
3日	良 否	良 否	良 否	良 否	良・否	花子	4/3 サラダチキンの鶏むね肉の中心温度が63℃にならなかったため、加越時間を延長した。湯せん器にいつもより多くの鶏むね肉が入っていたため、A君に調理手順を守るよう注意した。	
4日	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	花子		
5日	良 否	良・否	良 否	良 否	良 否	花子		
6日	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	花子		
7日	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	花子		

20××年　▲月　▲日

毎月の振り返り（記載例）

Q1 毎営業日、正しく記録をつけることができましたか？

はい　（いいえ）

『いいえ』の場合、今後忘れずに正しい記録をつけるためにどのようにしますか？

確認を十分に行わず○を付けていたので、毎日確認をする。

Q2 否に○をつけたところが多かったところ、クレームなどが多かったところ、調理が可能な量を超えて作業していたところなど、衛生上問題があったところはどこですか？

問題があったポイント

A君が手洗いを行っていないことが時々ある。

その理由は何ですか？どのように改善しましたか？

「A君は手洗いの重要性を理解できていなかったので、

目的を含めて再教育した。●／●

Q3 従業員が代わりましたか？

（はい）　いいえ

『はい』の場合、衛生管理計画の説明は行いましたか？

（はい（いつ：　●月　●日））　いいえ

説明を行った従業員は計画を理解して衛生管理を実施していますか？

D君をアルバイトで雇用し衛生管理の教育を実施。

手洗いの重要性を説明でき、手洗いや食品の取扱いは適切。

Q4 メニュー、原材料、納入業者を変更しましたか？

（はい）　いいえ

『はい』の場合、衛生管理計画を見直しましたか？

（はい（いつ：　●月　●日））　いいえ

『はい』の場合、どのように衛生管理計画を変更しましたか？

メニューにサラダチキンを追加したので重要管理に追加。

原材料に●●ソースを追加。アレルゲン確認した。その他、変更なし。

『いいえ』の場合、衛生管理計画を見直さなくて良い理由は何ですか？

Q5 新しい設備・器具を購入しましたか？

（はい）　いいえ

『はい』の場合、衛生管理計画を見直しましたか？

（はい（いつ：　●月　●日））　いいえ

『はい』の場合、どのように衛生管理計画を変更しましたか？

低温調理器、中心温度計を購入。

重要管理のチェック方法（中心温度の確認）に追加

『いいえ』の場合、衛生管理計画を見直さなくて良い理由は何ですか？

確認者サイン　*食協　太郎*	確認した日　*20××*年　△月　◇◇日

年　　月

一般的衛生管理の実施記録

① できていれば「良」、十分でない場合は「否」に○を付けます。
② 日ごとにチェックした人は「日々チェック」欄にサインしましょう。
③ 否に○をした場合は、その後の対処方法を特記事項にメモしておきましょう。
④ 実施状況を日々チェックした方とは別の方(店主など)が週に 1 度程度確認し、「確認者」欄にサインし

分類	① 原材料の 受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫（℃）	③－1 交差汚染・ 二次汚染 の防止	③－2 器具等の 洗浄・消毒・ 殺菌	③－3 トイレの 洗浄・消毒	④－1 従業員の 健康管理 等	④－2 手洗い の実施	日々 チェック	特記事項	確認者
1日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
4日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
6日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
8日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
13日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
14日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
16日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

年　　月

重要管理の実施記録

① できていれば「良」、十分でない場合は「否」に○を付けます。
② 日ごとにチェックした人は「日々チェック」欄にサインしましょう。
③ 否に○をした場合は、その後の対処方法を特記事項にメモしておきましょう。
④ 実施状況を日々チェックした方とは別の方(店主など)が週に 1 度程度確認し、「確認者」欄にサインしましょう。

分類	第1グループ	第2グループ		第3グループ		日々チェック	特記事項	確認者
	非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供）	加熱するもの（加熱し、熱いまま提供）	（加熱後、高温保管し、暑いまま提供）	加熱後冷却するもの（加熱後冷却、再加熱し、熱いまま提供）	（加熱後冷却し、冷たいまま提供）			
メニュー								
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
6日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
8日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
13日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
14日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
16日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

年　　月　　日

毎月の振り返り

Q1 毎営業日、正しく記録をつけることができましたか？

はい　　いいえ

『いいえ』の場合、今後忘れずに正しい記録をつけるためにどのようにしますか？

Q2 否に〇をつけたところが多かったところ、クレームなどが多かったところ、調理が可能な量を超えて作業していたところなど、衛生上問題があったところはどこですか？

問題があったポイント

その理由はなんですか？どのように改善しましたか？

Q3 従業員が代わりましたか？

はい　　いいえ

『はい』の場合、衛生管理計画の説明は行いましたか？

はい（いつ：　　月　　日）　　いいえ

説明を行った従業員は計画を理解して衛生管理を実施していますか？

Q4 メニュー、原材料、納入業者を変更しましたか？

はい　　いいえ

『はい』の場合、衛生管理計画を見直しましたか？

はい（いつ：　　月　　日）　　いいえ

『はい』の場合、どのように衛生管理計画を変更しましたか？

『いいえ』の場合、衛生管理計画を見直さなくて良い理由は何ですか？

Q5 新しい設備・器具を購入しましたか？

はい　　いいえ

『はい』の場合、衛生管理計画を見直しましたか？

はい（いつ：　　月　　日）　　いいえ

『はい』の場合、どのように衛生管理計画を変更しましたか？

『いいえ』の場合、衛生管理計画を見直さなくて良い理由は何ですか？

確認者サイン	確認した日　　年　　月　　日

特記事項

年　　月

一般的衛生管理の実施記録

① できていれば「良」、十分でない場合は「否」に○を付けます。
② 日ごとにチェックした人は「日々チェック」欄にサインしましょう。
③ 否に○をした場合は、その後の対処方法を特記事項にメモしておきましょう。
④ 実施状況を日々チェックした方とは別の方(店主など)が週に 1 度程度確認し、「確認者」欄にサインし

分類	① 原材料の 受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫（℃）	③－1 交差汚染・ 二次汚染 の防止	③－2 器具等の 洗浄・消毒・ 殺菌	③－3 トイレの 洗浄・消毒	④－1 従業員の 健康管理 等	④－2 手洗い の実施	日々 チェック	特記事項	確認者
1日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
4日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
6日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
8日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
13日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
14日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
16日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

年　　月

重要管理の実施記録

① できていれば「良」、十分でない場合は「否」に○を付けます。
② 日ごとにチェックした人は「日々チェック」欄にサインしましょう。
③ 否に○をした場合は、その後の対処方法を特記事項にメモしておきましょう。
④ 実施状況を日々チェックした方とは別の方(店主など)が週に 1 度程度確認し、「確認者」欄にサインしましょう。

分類	第1グループ	第2グループ		第3グループ		日々チェック	特記事項	確認者
メニュー	非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供）	加熱するもの（加熱し、熱いまま提供）	（加熱後、高温保管し、暑いまま提供）	加熱後冷却するもの（加熱後冷却、再加熱し、熱いまま提供）	（加熱後冷却し、冷たいまま提供）			
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
6日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
8日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
13日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
14日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
16日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

年　　月　　日

毎月の振り返り

Q1 毎営業日、正しく記録をつけることができましたか？

はい　　いいえ

『いいえ』の場合、今後忘れずに正しい記録をつけるためにどのようにしますか？

Q2 否に○をつけたところが多かったところ、クレームなどが多かったところ、調理が可能な量を超えて作業していたところなど、衛生上問題があったところはどこですか？

問題があったポイント

その理由はなんですか？どのように改善しましたか？

Q3 従業員が代わりましたか？

はい　　いいえ

『はい』の場合、衛生管理計画の説明は行いましたか？

はい（いつ：　　月　　日）　　いいえ

説明を行った従業員は計画を理解して衛生管理を実施していますか？

Q4 メニュー、原材料、納入業者を変更しましたか？

はい　　いいえ

『はい』の場合、衛生管理計画を見直しましたか？

はい（いつ：　　月　　日）　　いいえ

『はい』の場合、どのように衛生管理計画を変更しましたか？

『いいえ』の場合、衛生管理計画を見直さなくて良い理由は何ですか？

Q5 新しい設備・器具を購入しましたか？

はい　　いいえ

『はい』の場合、衛生管理計画を見直しましたか？

はい（いつ：　　月　　日）　　いいえ

『はい』の場合、どのように衛生管理計画を変更しましたか？

『いいえ』の場合、衛生管理計画を見直さなくて良い理由は何ですか？

確認者サイン	確認した日　　年　　月　　日

特記事項

年　　月

一般的衛生管理の実施記録

① できていれば「良」、十分でない場合は「否」に○を付けます。
② 日ごとにチェックした人は「日々チェック」欄にサインしましょう。
③ 否に○をした場合は、その後の対処方法を特記事項にメモしておきましょう。
④ 実施状況を日々チェックした方とは別の方(店主など)が週に 1 度程度確認し、「確認者」欄にサインし

分類	① 原材料の 受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫（℃）	③－1 交差汚染・ 二次汚染 の防止	③－2 器具等の 洗浄・消毒・ 殺菌	③－3 トイレの 洗浄・消毒	④－1 従業員の 健康管理 等	④－2 手洗い の実施	日々 チェック	特記事項	確認者
1日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
4日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
6日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
8日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
13日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
14日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
16日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

年　　月

重要管理の実施記録

① できていれば「良」、十分でない場合は「否」に○を付けます。
② 日ごとにチェックした人は「日々チェック」欄にサインしましょう。
③ 否に○をした場合は、その後の対処方法を特記事項にメモしておきましょう。
④ 実施状況を日々チェックした方とは別の方(店主など)が週に 1 度程度確認し、「確認者」欄にサインしましょう。

分類	第1グループ	第2グループ		第3グループ		日々チェック	特記事項	確認者
	非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供）	加熱するもの（加熱し、熱いまま提供）	（加熱後、高温保管し、暑いまま提供）	加熱後冷却するもの（加熱後冷却、再加熱し、熱いまま提供）	（加熱後冷却し、冷たいまま提供）			
メニュー								
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
6日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
8日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
13日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
14日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
16日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

年　　月　　日

毎月の振り返り

Q1 毎営業日、正しく記録をつけることができましたか？

はい　　いいえ

『いいえ』の場合、今後忘れずに正しい記録をつけるためにどのようにしますか？

Q2 否に○をつけたところが多かったところ、クレームなどが多かったところ、調理が可能な量を超えて作業していたところなど、衛生上問題があったところはどこですか？

問題があったポイント

その理由はなんですか？どのように改善しましたか？

Q3 従業員が代わりましたか？

はい　　いいえ

『はい』の場合、衛生管理計画の説明は行いましたか？

はい（いつ：　　月　　日）　　いいえ

説明を行った従業員は計画を理解して衛生管理を実施していますか？

Q4 メニュー、原材料、納入業者を変更しましたか？

はい　　いいえ

『はい』の場合、衛生管理計画を見直しましたか？

はい（いつ：　　月　　日）　　いいえ

『はい』の場合、どのように衛生管理計画を変更しましたか？

『いいえ』の場合、衛生管理計画を見直さなくて良い理由は何ですか？

Q5 新しい設備・器具を購入しましたか？

はい　　いいえ

『はい』の場合、衛生管理計画を見直しましたか？

はい（いつ：　　月　　日）　　いいえ

『はい』の場合、どのように衛生管理計画を変更しましたか？

『いいえ』の場合、衛生管理計画を見直さなくて良い理由は何ですか？

確認者サイン	確認した日　　年　　月　　日

特記事項

年　　月

一般的衛生管理の実施記録

① できていれば「良」、十分でない場合は「否」に○を付けます。
② 日ごとにチェックした人は「日々チェック」欄にサインしましょう。
③ 否に○をした場合は、その後の対処方法を特記事項にメモしておきましょう。
④ 実施状況を日々チェックした方とは別の方(店主など)が週に 1 度程度確認し、「確認者」欄にサインし

分類	① 原材料の 受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫（℃）	③－1 交差汚染・ 二次汚染 の防止	③－2 器具等の 洗浄・消毒・ 殺菌	③－3 トイレの 洗浄・消毒	④－1 従業員の 健康管理 等	④－2 手洗い の実施	日々 チェック	特記事項	確認者
1日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
4日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
6日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
8日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
13日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
14日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
16日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

年　　月

重要管理の実施記録

① できていれば「良」、十分でない場合は「否」に○を付けます。
② 日ごとにチェックした人は「日々チェック」欄にサインしましょう。
③ 否に○をした場合は、その後の対処方法を特記事項にメモしておきましょう。
④ 実施状況を日々チェックした方とは別の方(店主など)が週に 1 度程度確認し、「確認者」欄にサインしましょう。

分類	第1グループ	第2グループ		第3グループ		日々チェック	特記事項	確認者
	非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供）	加熱するもの（加熱し、熱いまま提供）	（加熱後、高温保管し、暑いまま提供）	加熱後冷却するもの（加熱後冷却、再加熱し、熱いまま提供）	（加熱後冷却し、冷たいまま提供）			
メニュー								
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
6日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
8日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
13日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
14日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
16日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

年　　月　　日

毎月の振り返り

Q1 毎営業日、正しく記録をつけることができましたか？

はい　　いいえ

『いいえ』の場合、今後忘れずに正しい記録をつけるためにどのようにしますか？

Q2 否に〇をつけたところが多かったところ、クレームなどが多かったところ、調理が可能な量を超えて作業していたところなど、衛生上問題があったところはどこですか？

問題があったポイント

その理由はなんですか？どのように改善しましたか？

Q3 従業員が代わりましたか？

はい　　いいえ

『はい』の場合、衛生管理計画の説明は行いましたか？

はい（いつ：　　月　　日）　　いいえ

説明を行った従業員は計画を理解して衛生管理を実施していますか？

Q4 メニュー、原材料、納入業者を変更しましたか？

はい　　いいえ

『はい』の場合、衛生管理計画を見直しましたか？

はい（いつ：　　月　　日）　　いいえ

『はい』の場合、どのように衛生管理計画を変更しましたか？

『いいえ』の場合、衛生管理計画を見直さなくて良い理由は何ですか？

Q5 新しい設備・器具を購入しましたか？

はい　　いいえ

『はい』の場合、衛生管理計画を見直しましたか？

はい（いつ：　　月　　日）　　いいえ

『はい』の場合、どのように衛生管理計画を変更しましたか？

『いいえ』の場合、衛生管理計画を見直さなくて良い理由は何ですか？

確認者サイン	確認した日　　年　　月　　日

特記事項

年　　月

一般的衛生管理の実施記録

① できていれば「良」、十分でない場合は「否」に○を付けます。
② 日ごとにチェックした人は「日々チェック」欄にサインしましょう。
③ 否に○をした場合は、その後の対処方法を特記事項にメモしておきましょう。
④ 実施状況を日々チェックした方とは別の方(店主など)が週に 1 度程度確認し、「確認者」欄にサインし

分類	① 原材料の 受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫（℃）	③－１ 交差汚染・ 二次汚染 の防止	③－２ 器具等の 洗浄・消毒・ 殺菌	③－３ トイレの 洗浄・消毒	④－１ 従業員の 健康管理 等	④－２ 手洗い の実施	日々 チェック	特記事項	確認者
1日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
4日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
6日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
8日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
13日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
14日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
16日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

年　　月

重要管理の実施記録

① できていれば「良」、十分でない場合は「否」に○を付けます。
② 日ごとにチェックした人は「日々チェック」欄にサインしましょう。
③ 否に○をした場合は、その後の対処方法を特記事項にメモしておきましょう。
④ 実施状況を日々チェックした方とは別の方(店主など)が週に 1 度程度確認し、「確認者」欄にサインしましょう。

分類	第1グループ	第2グループ		第3グループ		日々チェック	特記事項	確認者
メニュー	非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供）	加熱するもの（加熱し、熱いまま提供）	（加熱後、高温保管し、暑いまま提供）	加熱後冷却するもの（加熱後冷却、再加熱し、熱いまま提供）	（加熱後冷却し、冷たいまま提供）			
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
6日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
8日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
13日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
14日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
16日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

年　　月　　日

毎月の振り返り

Q1 毎営業日、正しく記録をつけることができましたか？

はい　　いいえ

『いいえ』の場合、今後忘れずに正しい記録をつけるためにどのようにしますか？

Q2 否に○をつけたところが多かったところ、クレームなどが多かったところ、調理が可能な量を超えて作業していたところなど、衛生上問題があったところはどこですか？

問題があったポイント

その理由はなんですか？どのように改善しましたか？

Q3 従業員が代わりましたか？

はい　　いいえ

『はい』の場合、衛生管理計画の説明は行いましたか？

はい（いつ：　　月　　日）　　いいえ

説明を行った従業員は計画を理解して衛生管理を実施していますか？

Q4 メニュー、原材料、納入業者を変更しましたか？

はい　　いいえ

『はい』の場合、衛生管理計画を見直しましたか？

はい（いつ：　　月　　日）　　いいえ

『はい』の場合、どのように衛生管理計画を変更しましたか？

『いいえ』の場合、衛生管理計画を見直さなくて良い理由は何ですか？

Q5 新しい設備・器具を購入しましたか？

はい　　いいえ

『はい』の場合、衛生管理計画を見直しましたか？

はい（いつ：　　月　　日）　　いいえ

『はい』の場合、どのように衛生管理計画を変更しましたか？

『いいえ』の場合、衛生管理計画を見直さなくて良い理由は何ですか？

確認者サイン	確認した日　　年　　月　　日

特記事項

年　　月

一般的衛生管理の実施記録

① できていれば「良」、十分でない場合は「否」に○を付けます。
② 日ごとにチェックした人は「日々チェック」欄にサインしましょう。
③ 否に○をした場合は、その後の対処方法を特記事項にメモしておきましょう。
④ 実施状況を日々チェックした方とは別の方(店主など)が週に 1 度程度確認し、「確認者」欄にサインし

分類	① 原材料の 受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫（℃）	③－1 交差汚染・ 二次汚染 の防止	③－2 器具等の 洗浄・消毒・ 殺菌	③－3 トイレの 洗浄・消毒	④－1 従業員の 健康管理 等	④－2 手洗い の実施	日々 チェック	特記事項	確認者
1日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
4日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
6日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
8日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
13日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
14日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
16日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

年　　月

重要管理の実施記録

① できていれば「良」、十分でない場合は「否」に○を付けます。
② 日ごとにチェックした人は「日々チェック」欄にサインしましょう。
③ 否に○をした場合は、その後の対処方法を特記事項にメモしておきましょう。
④ 実施状況を日々チェックした方とは別の方(店主など)が週に 1 度程度確認し、「確認者」欄にサインしましょう。

分類	第1グループ	第2グループ		第3グループ		日々チェック	特記事項	確認者
	非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供）	加熱するもの（加熱し、熱いまま提供）	（加熱後、高温保管し、暑いまま提供）	加熱後冷却するもの（加熱後冷却、再加熱し、熱いまま提供）	（加熱後冷却し、冷たいまま提供）			
メニュー								
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
6日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
8日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
13日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
14日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
16日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

年　　月　　日

毎月の振り返り

Q1 毎営業日、正しく記録をつけることができましたか？

はい　　いいえ

『いいえ』の場合、今後忘れずに正しい記録をつけるためにどのようにしますか？

Q2 否に〇をつけたところが多かったところ、クレームなどが多かったところ、調理が可能な量を超えて作業していたところなど、衛生上問題があったところはどこですか？

問題があったポイント

その理由はなんですか？どのように改善しましたか？

Q3 従業員が代わりましたか？

はい　　いいえ

『はい』の場合、衛生管理計画の説明は行いましたか？

はい（いつ：　　月　　日）　　いいえ

説明を行った従業員は計画を理解して衛生管理を実施していますか？

Q4 メニュー、原材料、納入業者を変更しましたか？

はい　　いいえ

『はい』の場合、衛生管理計画を見直しましたか？

はい（いつ：　　月　　日）　　いいえ

『はい』の場合、どのように衛生管理計画を変更しましたか？

『いいえ』の場合、衛生管理計画を見直さなくて良い理由は何ですか？

Q5 新しい設備・器具を購入しましたか？

はい　　いいえ

『はい』の場合、衛生管理計画を見直しましたか？

はい（いつ：　　月　　日）　　いいえ

『はい』の場合、どのように衛生管理計画を変更しましたか？

『いいえ』の場合、衛生管理計画を見直さなくて良い理由は何ですか？

確認者サイン	確認した日　　年　　月　　日

特記事項

年　　月

一般的衛生管理の実施記録

① できていれば「良」、十分でない場合は「否」に○を付けます。
② 日ごとにチェックした人は「日々チェック」欄にサインしましょう。
③ 否に○をした場合は、その後の対処方法を特記事項にメモしておきましょう。
④ 実施状況を日々チェックした方とは別の方(店主など)が週に 1 度程度確認し、「確認者」欄にサインし

分類	① 原材料の 受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫（℃）	③－1 交差汚染・ 二次汚染 の防止	③－2 器具等の 洗浄・消毒・ 殺菌	③－3 トイレの 洗浄・消毒	④－1 従業員の 健康管理 等	④－2 手洗い の実施	日々 チェック	特記事項	確認者
1日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
4日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
6日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
8日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
13日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
14日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
16日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

年　　月

重要管理の実施記録

① できていれば「良」、十分でない場合は「否」に○を付けます。
② 日ごとにチェックした人は「日々チェック」欄にサインしましょう。
③ 否に○をした場合は、その後の対処方法を特記事項にメモしておきましょう。
④ 実施状況を日々チェックした方とは別の方(店主など)が週に 1 度程度確認し、「確認者」欄にサインしましょう。

分類	第1グループ	第2グループ		第3グループ		日々チェック	特記事項	確認者
	非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供）	加熱するもの（加熱し、熱いまま提供）	（加熱後、高温保管し、暑いまま提供）	加熱後冷却するもの（加熱後冷却、再加熱し、熱いまま提供）	（加熱後冷却し、冷たいまま提供）			
メニュー								
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
6日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
8日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
13日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
14日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
16日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

年　　月　　日

毎月の振り返り

Q1 毎営業日、正しく記録をつけることができましたか？

はい　　いいえ

『いいえ』の場合、今後忘れずに正しい記録をつけるためにどのようにしますか？

Q2 否に〇をつけたところが多かったところ、クレームなどが多かったところ、調理が可能な量を超えて作業していたところなど、衛生上問題があったところはどこですか？

問題があったポイント

その理由はなんですか？どのように改善しましたか？

Q3 従業員が代わりましたか？

はい　　いいえ

『はい』の場合、衛生管理計画の説明は行いましたか？

はい（いつ：　　月　　日）　　いいえ

説明を行った従業員は計画を理解して衛生管理を実施していますか？

Q4 メニュー、原材料、納入業者を変更しましたか？

はい　　いいえ

『はい』の場合、衛生管理計画を見直しましたか？

はい（いつ：　　月　　日）　　いいえ

『はい』の場合、どのように衛生管理計画を変更しましたか？

『いいえ』の場合、衛生管理計画を見直さなくて良い理由は何ですか？

Q5 新しい設備・器具を購入しましたか？

はい　　いいえ

『はい』の場合、衛生管理計画を見直しましたか？

はい（いつ：　　月　　日）　　いいえ

『はい』の場合、どのように衛生管理計画を変更しましたか？

『いいえ』の場合、衛生管理計画を見直さなくて良い理由は何ですか？

確認者サイン	確認した日　　年　　月　　日

特記事項

年　　月

一般的衛生管理の実施記録

① できていれば「良」、十分でない場合は「否」に○を付けます。
② 日ごとにチェックした人は「日々チェック」欄にサインしましょう。
③ 否に○をした場合は、その後の対処方法を特記事項にメモしておきましょう。
④ 実施状況を日々チェックした方とは別の方(店主など)が週に 1 度程度確認し、「確認者」欄にサインし

分類	① 原材料の 受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫（℃）	③－1 交差汚染・ 二次汚染 の防止	③－2 器具等の 洗浄・消毒・ 殺菌	③－3 トイレの 洗浄・消毒	④－1 従業員の 健康管理 等	④－2 手洗い の実施	日々 チェック	特記事項	確認者
1日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
4日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
6日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
8日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
13日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
14日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
16日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

年　　月

重要管理の実施記録

① できていれば「良」、十分でない場合は「否」に○を付けます。
② 日ごとにチェックした人は「日々チェック」欄にサインしましょう。
③ 否に○をした場合は、その後の対処方法を特記事項にメモしておきましょう。
④ 実施状況を日々チェックした方とは別の方(店主など)が週に 1 度程度確認し、「確認者」欄にサインしましょう。

分類	第1グループ	第2グループ		第3グループ		日々チェック	特記事項	確認者
	非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供）	加熱するもの（加熱し、熱いまま提供）	（加熱後、高温保管し、暑いまま提供）	加熱後冷却するもの（加熱後冷却、再加熱し、熱いまま提供）	（加熱後冷却し、冷たいまま提供）			
メニュー								
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
6日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
8日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
13日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
14日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
16日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

年　　月　　日

毎月の振り返り

Q1 毎営業日、正しく記録をつけることができましたか？

はい　　いいえ

『いいえ』の場合、今後忘れずに正しい記録をつけるためにどのようにしますか？

Q2 否に〇をつけたところが多かったところ、クレームなどが多かったところ、調理が可能な量を超えて作業していたところなど、衛生上問題があったところはどこですか？

問題があったポイント

その理由はなんですか？どのように改善しましたか？

Q3 従業員が代わりましたか？

はい　　いいえ

『はい』の場合、衛生管理計画の説明は行いましたか？

はい（いつ：　　月　　日）　　いいえ

説明を行った従業員は計画を理解して衛生管理を実施していますか？

Q4 メニュー、原材料、納入業者を変更しましたか？

はい　　いいえ

『はい』の場合、衛生管理計画を見直しましたか？

はい（いつ：　　月　　日）　　いいえ

『はい』の場合、どのように衛生管理計画を変更しましたか？

『いいえ』の場合、衛生管理計画を見直さなくて良い理由は何ですか？

Q5 新しい設備・器具を購入しましたか？

はい　　いいえ

『はい』の場合、衛生管理計画を見直しましたか？

はい（いつ：　　月　　日）　　いいえ

『はい』の場合、どのように衛生管理計画を変更しましたか？

『いいえ』の場合、衛生管理計画を見直さなくて良い理由は何ですか？

確認者サイン	確認した日　　年　　月　　日

特記事項

年　　月

一般的衛生管理の実施記録

① できていれば「良」、十分でない場合は「否」に○を付けます。
② 日ごとにチェックした人は「日々チェック」欄にサインしましょう。
③ 否に○をした場合は、その後の対処方法を特記事項にメモしておきましょう。
④ 実施状況を日々チェックした方とは別の方(店主など)が週に 1 度程度確認し、「確認者」欄にサインし

分類	① 原材料の 受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫（℃）	③－1 交差汚染・ 二次汚染 の防止	③－2 器具等の 洗浄・消毒・ 殺菌	③－3 トイレの 洗浄・消毒	④－1 従業員の 健康管理 等	④－2 手洗い の実施	日々 チェック	特記事項	確認者
1日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
4日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
6日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
8日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
13日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
14日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
16日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

年　　月

重要管理の実施記録

① できていれば「良」、十分でない場合は「否」に○を付けます。
② 日ごとにチェックした人は「日々チェック」欄にサインしましょう。
③ 否に○をした場合は、その後の対処方法を特記事項にメモしておきましょう。
④ 実施状況を日々チェックした方とは別の方(店主など)が週に 1 度程度確認し、「確認者」欄にサインしましょう。

分類	第1グループ	第2グループ		第3グループ		日々チェック	特記事項	確認者
	非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供）	加熱するもの（加熱し、熱いまま提供）	（加熱後、高温保管し、暑いまま提供）	加熱後冷却するもの（加熱後冷却、再加熱し、熱いまま提供）	（加熱後冷却し、冷たいまま提供）			
メニュー								
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
6日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
8日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
13日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
14日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
16日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

年　　月　　日

毎月の振り返り

Q1 毎営業日、正しく記録をつけることができましたか？

はい　　いいえ

『いいえ』の場合、今後忘れずに正しい記録をつけるためにどのようにしますか？

Q2 否に○をつけたところが多かったところ、クレームなどが多かったところ、調理が可能な量を超えて作業していたところなど、衛生上問題があったところはどこですか？

問題があったポイント

その理由はなんですか？どのように改善しましたか？

Q3 従業員が代わりましたか？

はい　　いいえ

『はい』の場合、衛生管理計画の説明は行いましたか？

はい（いつ：　　月　　日）　　いいえ

説明を行った従業員は計画を理解して衛生管理を実施していますか？

Q4 メニュー、原材料、納入業者を変更しましたか？

はい　　いいえ

『はい』の場合、衛生管理計画を見直しましたか？

はい（いつ：　　月　　日）　　いいえ

『はい』の場合、どのように衛生管理計画を変更しましたか？

『いいえ』の場合、衛生管理計画を見直さなくて良い理由は何ですか？

Q5 新しい設備・器具を購入しましたか？

はい　　いいえ

『はい』の場合、衛生管理計画を見直しましたか？

はい（いつ：　　月　　日）　　いいえ

『はい』の場合、どのように衛生管理計画を変更しましたか？

『いいえ』の場合、衛生管理計画を見直さなくて良い理由は何ですか？

確認者サイン	確認した日　　年　　月　　日

特記事項

年　　月

一般的衛生管理の実施記録

① できていれば「良」、十分でない場合は「否」に○を付けます。
② 日ごとにチェックした人は「日々チェック」欄にサインしましょう。
③ 否に○をした場合は、その後の対処方法を特記事項にメモしておきましょう。
④ 実施状況を日々チェックした方とは別の方(店主など)が週に 1 度程度確認し、「確認者」欄にサインし

分類	① 原材料の 受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫（℃）	③－1 交差汚染・ 二次汚染 の防止	③－2 器具等の 洗浄・消毒・ 殺菌	③－3 トイレの 洗浄・消毒	④－1 従業員の 健康管理 等	④－2 手洗い の実施	日々 チェック	特記事項	確認者
1日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
4日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
6日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
8日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
13日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
14日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
16日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

年　　月

重要管理の実施記録

① できていれば「良」、十分でない場合は「否」に○を付けます。
② 日ごとにチェックした人は「日々チェック」欄にサインしましょう。
③ 否に○をした場合は、その後の対処方法を特記事項にメモしておきましょう。
④ 実施状況を日々チェックした方とは別の方(店主など)が週に 1 度程度確認し、「確認者」欄にサインしましょう。

分類	第1グループ	第2グループ		第3グループ		日々チェック	特記事項	確認者
	非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供）	加熱するもの（加熱し、熱いまま提供）	（加熱後、高温保管し、暑いまま提供）	加熱後冷却するもの（加熱後冷却、再加熱し、熱いまま提供）	（加熱後冷却し、冷たいまま提供）			
メニュー								
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
6日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
8日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
13日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
14日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
16日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

年　　月　　日

毎月の振り返り

Q1 毎営業日、正しく記録をつけることができましたか？

はい　　いいえ

『いいえ』の場合、今後忘れずに正しい記録をつけるためにどのようにしますか？

Q2 否に○をつけたところが多かったところ、クレームなどが多かったところ、調理が可能な量を超えて作業していたところなど、衛生上問題があったところはどこですか？

問題があったポイント

その理由はなんですか？どのように改善しましたか？

Q3 従業員が代わりましたか？

はい　　いいえ

『はい』の場合、衛生管理計画の説明は行いましたか？

はい（いつ：　　月　　日）　　いいえ

説明を行った従業員は計画を理解して衛生管理を実施していますか？

Q4 メニュー、原材料、納入業者を変更しましたか？

はい　　いいえ

『はい』の場合、衛生管理計画を見直しましたか？

はい（いつ：　　月　　日）　　いいえ

『はい』の場合、どのように衛生管理計画を変更しましたか？

『いいえ』の場合、衛生管理計画を見直さなくて良い理由は何ですか？

Q5 新しい設備・器具を購入しましたか？

はい　　いいえ

『はい』の場合、衛生管理計画を見直しましたか？

はい（いつ：　　月　　日）　　いいえ

『はい』の場合、どのように衛生管理計画を変更しましたか？

『いいえ』の場合、衛生管理計画を見直さなくて良い理由は何ですか？

確認者サイン	確認した日　　年　　月　　日

特記事項

年　　月

一般的衛生管理の実施記録

① できていれば「良」、十分でない場合は「否」に○を付けます。
② 日ごとにチェックした人は「日々チェック」欄にサインしましょう。
③ 否に○をした場合は、その後の対処方法を特記事項にメモしておきましょう。
④ 実施状況を日々チェックした方とは別の方(店主など)が週に 1 度程度確認し、「確認者」欄にサインし

分類	① 原材料の 受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫（℃）	③－1 交差汚染・ 二次汚染 の防止	③－2 器具等の 洗浄・消毒・ 殺菌	③－3 トイレの 洗浄・消毒	④－1 従業員の 健康管理 等	④－2 手洗い の実施	日々 チェック	特記事項	確認者
1日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
4日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
6日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
8日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
13日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
14日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
16日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

年　　月

重要管理の実施記録

① できていれば「良」、十分でない場合は「否」に○を付けます。
② 日ごとにチェックした人は「日々チェック」欄にサインしましょう。
③ 否に○をした場合は、その後の対処方法を特記事項にメモしておきましょう。
④ 実施状況を日々チェックした方とは別の方(店主など)が週に 1 度程度確認し、「確認者」欄にサインしましょう。

分類	第1グループ	第2グループ		第3グループ		日々チェック	特記事項	確認者
	非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供）	加熱するもの（加熱し、熱いまま提供）	（加熱後、高温保管し、暑いまま提供）	加熱後冷却するもの（加熱後冷却、再加熱し、熱いまま提供）	（加熱後冷却し、冷たいまま提供）			
メニュー								
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
6日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
8日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
13日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
14日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
16日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

年　　月　　日

毎月の振り返り

Q1 毎営業日、正しく記録をつけることができましたか？

はい　　いいえ

『いいえ』の場合、今後忘れずに正しい記録をつけるためにどのようにしますか？

Q2 否に〇をつけたところが多かったところ、クレームなどが多かったところ、調理が可能な量を超えて作業していたところなど、衛生上問題があったところはどこですか？

問題があったポイント

その理由はなんですか？どのように改善しましたか？

Q3 従業員が代わりましたか？

はい　　いいえ

『はい』の場合、衛生管理計画の説明は行いましたか？

はい（いつ：　　月　　日）　　いいえ

説明を行った従業員は計画を理解して衛生管理を実施していますか？

Q4 メニュー、原材料、納入業者を変更しましたか？

はい　　いいえ

『はい』の場合、衛生管理計画を見直しましたか？

はい（いつ：　　月　　日）　　いいえ

『はい』の場合、どのように衛生管理計画を変更しましたか？

『いいえ』の場合、衛生管理計画を見直さなくて良い理由は何ですか？

Q5 新しい設備・器具を購入しましたか？

はい　　いいえ

『はい』の場合、衛生管理計画を見直しましたか？

はい（いつ：　　月　　日）　　いいえ

『はい』の場合、どのように衛生管理計画を変更しましたか？

『いいえ』の場合、衛生管理計画を見直さなくて良い理由は何ですか？

確認者サイン	確認した日　　年　　月　　日

特記事項

年　　月

一般的衛生管理の実施記録

① できていれば「良」、十分でない場合は「否」に○を付けます。
② 日ごとにチェックした人は「日々チェック」欄にサインしましょう。
③ 否に○をした場合は、その後の対処方法を特記事項にメモしておきましょう。
④ 実施状況を日々チェックした方とは別の方(店主など)が週に 1 度程度確認し、「確認者」欄にサインし

分類	① 原材料の 受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫（℃）	③－1 交差汚染・ 二次汚染 の防止	③－2 器具等の 洗浄・消毒・ 殺菌	③－3 トイレの 洗浄・消毒	④－1 従業員の 健康管理 等	④－2 手洗い の実施	日々 チェック	特記事項	確認者
1日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
4日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
6日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
8日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
13日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
14日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
16日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

年　　月

重要管理の実施記録

① できていれば「良」、十分でない場合は「否」に○を付けます。
② 日ごとにチェックした人は「日々チェック」欄にサインしましょう。
③ 否に○をした場合は、その後の対処方法を特記事項にメモしておきましょう。
④ 実施状況を日々チェックした方とは別の方(店主など)が週に 1 度程度確認し、「確認者」欄にサインしましょう。

分類	第1グループ	第2グループ		第3グループ		日々チェック	特記事項	確認者
	非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供）	加熱するもの（加熱し、熱いまま提供）	（加熱後、高温保管し、暑いまま提供）	加熱後冷却するもの（加熱後冷却、再加熱し、熱いまま提供）	（加熱後冷却し、冷たいまま提供）			
メニュー								
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
6日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
8日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
13日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
14日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
16日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

年　　月　　日

毎月の振り返り

Q1 毎営業日、正しく記録をつけることができましたか？

はい　　いいえ

『いいえ』の場合、今後忘れずに正しい記録をつけるためにどのようにしますか？

Q2 否に〇をつけたところが多かったところ、クレームなどが多かったところ、調理が可能な量を超えて作業していたところなど、衛生上問題があったところはどこですか？

問題があったポイント

その理由はなんですか？どのように改善しましたか？

Q3 従業員が代わりましたか？

はい　　いいえ

『はい』の場合、衛生管理計画の説明は行いましたか？

はい（いつ：　　月　　日）　　いいえ

説明を行った従業員は計画を理解して衛生管理を実施していますか？

Q4 メニュー、原材料、納入業者を変更しましたか？

はい　　いいえ

『はい』の場合、衛生管理計画を見直しましたか？

はい（いつ：　　月　　日）　　いいえ

『はい』の場合、どのように衛生管理計画を変更しましたか？

『いいえ』の場合、衛生管理計画を見直さなくて良い理由は何ですか？

Q5 新しい設備・器具を購入しましたか？

はい　　いいえ

『はい』の場合、衛生管理計画を見直しましたか？

はい（いつ：　　月　　日）　　いいえ

『はい』の場合、どのように衛生管理計画を変更しましたか？

『いいえ』の場合、衛生管理計画を見直さなくて良い理由は何ですか？

確認者サイン	確認した日　　年　　月　　日

特記事項