

記録表 <重要管理>

飲食店営業

- 問題ない場合は「良」に、問題が発生した場合は「否」に○を付けます。
- 「否」に○を付けた場合は、「特記事項」にその内容と対応を記入しましょう。

年 月



日付	第1グループ	第2グループ		第3グループ		記録者	特記事項 (内容・対応など)
	非加熱で提供 (冷蔵品を 冷たいまま提供)	加熱し、熱いまま すぐに提供 (2-①)	加熱後高温保管し、 熱いままで提供 (2-②)	加熱後冷却し、 冷たいまま提供 (3-①)	加熱後冷却、 再加熱し、提供 (3-②)		
メニュー例	サラダ、冷奴 など	ハンバーグ、焼魚 など	ライス、みそ汁 など	ポテサラダ、チャーシュー など	カレー、スープ など		
例	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	福島	(例) 4/5焼き鶏が生焼けだと苦情を受けた (内容)。責任者が確認したところ、生焼けを 確認し、謝罪(対応)。お客様が喫食する前に 判明したため、体調不良はない。お客様からは 再度しっかり焼いてくれれば良いと申し出があつ たため、十分な加熱を確認して再提供した。 (対策)。
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		

日付	第1グループ	第2グループ		第3グループ		記録者	特記事項 (内容・対応など)
	非加熱で提供 (冷蔵品を 冷たいまま提供)	加熱し、熱いまま すぐに提供 (2-(1))	加熱後高温保管し、 熱いままで提供 (2-(2))	加熱後冷却し、 冷たいまま提供 (3-(1))	加熱後冷却、 再加熱し、提供 (3-(2))		
メニュー例	サラダ、冷奴 など	ハンバーグ、焼魚 など	ライス、みそ汁 など	ポテサラダ、チャーシュー など	カレー、スープ など		
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		