

記録表＜一般衛生管理＞

- 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」にその内容と対策を記入しましょう。

年 月

[illegible]

記録表＜一般衛生管理＞

- 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」にその内容と対策を記入しましょう。

年 月



日付	1 食品食材 の 受入及び 管理	2				3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	記録者	特記事項 (内容・対応など)
		冷蔵庫・冷凍庫内の温度管理				交差汚染・ 二次汚染の 防止	器具等の 洗浄・ 消毒・ 殺菌	施設の 衛生管理	手洗いの 実施	使用水 の管理	ねずみ、 昆虫等の 駆除	廃棄物の 保管・処理	従業員の 健康管理	検食の 保存	情報の提供 (苦情対応 を含む)	運搬時の 衛生管理	陳列販売 時の衛生 管理	従業員の 衛生教育		
		冷蔵庫	冷凍庫	冷蔵・冷凍庫																
1 1 日	良・否	①	①	①		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
		②	②	②																
		③	③	③																
1 2 日	良・否	①	①	①		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
		②	②	②																
		③	③	③																
1 3 日	良・否	①	①	①		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
		②	②	②																
		③	③	③																
1 4 日	良・否	①	①	①		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
		②	②	②																
		③	③	③																
1 5 日	良・否	①	①	①		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
		②	②	②																
		③	③	③																
1 6 日	良・否	①	①	①		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
		②	②	②																
		③	③	③																
1 7 日	良・否	①	①	①		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
		②	②	②																
		③	③	③																
1 8 日	良・否	①	①	①		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
		②	②	②																
		③	③	③																
1 9 日	良・否	①	①	①		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
		②	②	②																
		③	③	③																
2 0 日	良・否	①	①	①		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
		②	②	②																
		③	③	③																
2 1 日	良・否	①	①	①		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
		②	②	②																
		③	③	③																

記録表＜一般衛生管理＞

- 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」にその内容と対策を記入しましょう。

月



日付	1 食品食材 の 受入及び 管理	2				3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	記録者	特記事項 (内容・対応など)
		冷蔵庫・冷凍庫内の温度管理				交差汚染・ 二次汚染の 防止	器具等の 洗浄・ 消毒・ 殺菌	施設の 衛生管理	手洗いの 実施	使用水 の管理	ねずみ、 昆虫等の 駆除	廃棄物の 保管・処理	従業員の 健康管理	校食の 保存	情報の提供 (苦情対応 を含む)	運搬時の 衛生管理	陳列販売 時の衛生 管理	従業員の 衛生教育		
冷蔵庫	冷凍庫	冷蔵・冷凍庫																		
2 2 日	良・否	①	①	①		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
		②	②	②																
		③	③	③																
2 3 日	良・否	①	①	①		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
		②	②	②																
		③	③	③																
2 4 日	良・否	①	①	①		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
		②	②	②																
		③	③	③																
2 5 日	良・否	①	①	①		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
		②	②	②																
		③	③	③																
2 6 日	良・否	①	①	①		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
		②	②	②																
		③	③	③																
2 7 日	良・否	①	①	①		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
		②	②	②																
		③	③	③																
2 8 日	良・否	①	①	①		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
		②	②	②																
		③	③	③																
2 9 日	良・否	①	①	①		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
		②	②	②																
		③	③	③																
3 0 日	良・否	①	①	①		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
		②	②	②																
		③	③	③																
3 1 日	良・否	①	①	①		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
		②	②	②																
		③	③	③																