

重要管理 <記録表>

そうざい製造業（仕出し屋・弁当屋も含む）

- 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



項目	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)
	非加熱で盛付	加熱後、放冷するもの	加熱後、冷却するもの	包装後に加熱するもの		
メニュー例	サラダ、果物、リパック品 など	弁当、ハンバーグ など	ポテトサラダ、和え物 など	煮物、煮込みハンバーグ など		
例	良・否	良・否	良・否	良・否	福島	<p>（例）4/5、Aさんが、冷却後、室温に長時間放置してしまった（内容）。販売することはリスクがあるため、新しく作り直した。（対応）冷却後は速やかに冷蔵庫に保管を徹底するよう注意した（対策）。</p>
1 日	良・否	良・否	良・否	良・否		
2 日	良・否	良・否	良・否	良・否		
3 日	良・否	良・否	良・否	良・否		
4 日	良・否	良・否	良・否	良・否		
5 日	良・否	良・否	良・否	良・否		
6 日	良・否	良・否	良・否	良・否		
7 日	良・否	良・否	良・否	良・否		
8 日	良・否	良・否	良・否	良・否		
9 日	良・否	良・否	良・否	良・否		
10 日	良・否	良・否	良・否	良・否		
11 日	良・否	良・否	良・否	良・否		
12 日	良・否	良・否	良・否	良・否		
13 日	良・否	良・否	良・否	良・否		
14 日	良・否	良・否	良・否	良・否		
15 日	良・否	良・否	良・否	良・否		

項目	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)
	非加熱で盛付	加熱後、放冷するもの	加熱後、冷却するもの	包装後に加熱するもの		
	メニュー例	サラダ、果物、リパック品 など	弁当、ハンバーグ など	ポテトサラダ、和え物 など		
1 6 日	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否		
1 7 日	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否		
1 8 日	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否		
1 9 日	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否		
2 0 日	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否		
2 1 日	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否		
2 2 日	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否		
2 3 日	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否		
2 4 日	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否		
2 5 日	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否		
2 6 日	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否		
2 7 日	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否		
2 8 日	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否		
2 9 日	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否		
3 0 日	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否		
3 1 日	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否		