

重要管理 <記録表>

そざい製造業（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	(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）。
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	煮物、煮込みハンバーグ など		
16日	良・否	良・否	良・否	良・否		
17日	良・否	良・否	良・否	良・否		
18日	良・否	良・否	良・否	良・否		
19日	良・否	良・否	良・否	良・否		
20日	良・否	良・否	良・否	良・否		
21日	良・否	良・否	良・否	良・否		
22日	良・否	良・否	良・否	良・否		
23日	良・否	良・否	良・否	良・否		
24日	良・否	良・否	良・否	良・否		
25日	良・否	良・否	良・否	良・否		
26日	良・否	良・否	良・否	良・否		
27日	良・否	良・否	良・否	良・否		
28日	良・否	良・否	良・否	良・否		
29日	良・否	良・否	良・否	良・否		
30日	良・否	良・否	良・否	良・否		
31日	良・否	良・否	良・否	良・否		