

( 年 月 週 )

施設の管理	施設の清掃記録							
日(曜) 場所又は名称	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	備考
施設周囲								
床								
排水溝								
手洗い設備		×						
トイレ								
窓(網戸)								
不適時の対応								
実施者								
確認者								

- チェックポイント
- 清掃等の方法(対象設備等、頻度、内容)は適正か?
  - 使用した洗剤、消毒薬等の種類および濃度は適正か?
  - 清掃等による効果(清潔保持)は?
  - 清掃用具、薬剤は所定の場所に保管されているか?
  - 実施結果が不適の場合の対応を確認したか?

( 年 月 )

施設の管理		設備の清掃記録				
週 場所又は名称		第 1 週	第 2 週	第 3 週	第 4 週	備考
換気扇	実施日					
	結果					
冷蔵庫 A	実施日					
	結果					
冷蔵庫 B	実施日					
	結果					
冷凍庫 A	実施日					
	結果					
冷凍庫 B	実施日					
	結果					
不適時の対応						
実施者						
確認者						

チェックポイント

- 清掃等の方法（対象設備等、頻度、内容）は適正か？
- 使用した洗剤、消毒薬等の種類および濃度は適正か？
- 清掃等による効果（清潔保持）は？
- 清掃用具、薬剤は所定の場所に保管されているか？
- 実施結果が不適の場合の対応を確認したか？

( 年 月 週 )

施設の管理	清掃用具の保管記録							
日(曜) 場所又は名称	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	備考
スポンジ								
たわし		×						
ほうき			×					
モップ								
バケツ								
トイレ用掃除用具		×						
不適時の対応								
実施者								
確認者								

( 年 月 週 )

施設の管理	機械器具の清掃・保管結果記録							
日(曜) 場所又は名称	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	備考
作業台								
包丁		×						
まな板			×					
ふきん								
機械類								
調理器具								
食器類 なべ類								
不適時の対応								
実施者								
確認者								

- チェックポイント
- 使用した洗剤、消毒薬等の種類および濃度は適正か？
  - 清掃等による効果（清潔保持）は？
  - 清掃用具、薬剤は所定の場所に保管されているか？
  - 実施結果が不適の場合の対応を確認したか？

( 年 月 )

施設の管理	施設設備・機械器具の保守点検結果記録				
機器等の名称	実施年月日	点検結果	改善措置内容	実施者	確認者
換気装置 B		シャッター閉鎖 不完全	シャッター交換		
冷蔵庫 A		パッキン不具合	パッキン交換		
冷凍庫 B					
空調設備 A			防塵フィルターの 交換		
加熱殺菌機 1号					
秤量機器 A					
備考 不具合があった場合の修繕予定等					

チェックポイント

保守点検の方法（対象設備、頻度、内容）は適正か？

点検結果、改善措置の内容は適正か？

工具、部品等は所定の場所に保管されているか？

( 年 月 )

食品の保管管理		冷蔵庫・冷凍庫の温度管理記録						確認者	
点検日(曜日)	機種別	始業時			終了時			異常時の措置 (常時は責任者に連絡)	
		測定時間	温度	担当者	測定時間	温度	担当者		
( )	A								
	B								
	C								
( )									
( )									

**基準温度**  
 冷蔵庫 A :  
 冷蔵庫 B :  
 冷凍庫 C :

施設の管理		運搬車両等にかかる点検記録						
日(曜) 場所又は名称		( )	( )	( )	( )	( )	( )	備考
車両の清潔保持								
運搬容器の清潔保持			×					
温度 ( ± )								
運搬時間	発							
	着							
運搬時の特記事項								
不適時の対応								
実施者								
確認者								

施設の管理		ネズミ・昆虫の確認・駆除作業記録				
実施年月日	実施場所	作業種別	駆除作業結果		実施者	確認者
			作業内容	実施結果		
2008.4.8	原料倉庫	確認・ 作業	「業務用 ジェット」 240g・1缶 をくん煙	ゴキブリ3匹、 ハエ6匹の駆除 を確認		
2008.4.8	下処理室	確認・ 作業	「環境株」 の実施結果報 告書のとおり			

年1回以上ネズミ及び昆虫の駆除作業を実施し、その実施記録を1年間保存すること。  
トイレは、定期的に殺虫及び消毒をすること。

チェックポイント

- 駆除作業の方法（実施場所、頻度、内容）は適正か？
- 大量発生はないか？、駆除効果は適正か？
- 殺虫剤、捕虫器具は所定の場所で管理されているか？
- 発生防止措置、侵入防止設備に異常はないか？

( 年 月 週 )

施設の管理	排水・廃棄物の衛生管理							
日(曜) 場所又は名称	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	
生ゴミ								
その他の廃棄物								
収納容器の清掃		×						
廃棄物集積場			×					
不適時の対応								
実施者								
確認者								

( 年 月 )

製造履歴の管理		原材料の入荷・点検記録							
入荷年月日									
食品の名称		豆腐	豚肉	魚					
納入者 (製造者)									
点 検 項 目	品質								
	鮮度								
	表示								
	期限表示	8.25	07.12. 01	9 . 1					
	包装状態								
	品温	8	4	4					
出庫日									
不適時の 措置									
実施者									
確認者									
<p><b>【一般的な点検項目】</b>                      品目の確認：原材料名、期限表示、ロット、取り決めがあれば規格書、分析結果の有無など                      包装、容器包装：包装状態、容器の損傷、汚れ、異物など                      入荷品の温度：冷蔵冷凍品、生鮮食品の品温、輸送途中の温度記録など                      外観、官能検査：新鮮さ、におい、色調など</p>									

**チェックポイント**

保存温度が定められていない野菜、果物類は 10 以下、魚介類は 10 以下等と納入者と適温を決める。

官能検査は、判定基準を示す写真、規格書などを準備する。

表示や製品内容が変わった時は、報告を受け、確認する。

規格書や分析結果は、頻度を定め定期的に確認する。

特に腸炎ビブリオ注意報発令時には魚介類の品温が 4 以下に保たれるよう注意すること。

( 年 月 )

食品の調理・製造	調理・製造工程の衛生管理						
日(曜)	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
原材料の下処理は、適正か							
まな板，包丁等の使い分け方は適切か							
食品等は，床から 60 cm以上で取り扱っているか							
加熱温度，加熱時間は適正か							
生食用野菜等の洗浄(殺菌)は適正か							
調理，加工後の食品の保管は適正か							
盛り付け，包装時の手洗い，手袋使用は適正か							
表示は適正か							
保存食(検食)は保存したか							
添加物の使用は適正か							
洗剤，洗剤等は表示し食品等と区別して保管しているか							
異物混入防止の確認をしているか							
不適時の措置							
実施者							
確認者							

製造履歴の管理	食品添加物の計量結果記録				
製品名				確認者	
製品のロット No		製造量	K g	計量年月日	
食品添加物名	添加物のロット No	使用基準	規定量	計量値	実施者
		有無	g	g	
		有無		g	
異常時の措置（添加物に異常があった場合は、責任者に報告し、指示を受けること）					

製造履歴の管理		製品の自主検査結果記録								
製造年月日 (検体採取日)	製品名	官能検査				一般細菌数 (個/0.1g)		大腸菌群		確認者
2007.8.1(月)	(味)	味	色	固	検査者	結果	検査者	結果	検査者	品質管理室長
"		OK	OK	OK		2		(-)		
2(火)	(味)	OK	OK	OK		1		(-)		
		OK	OK	OK						
自主基準		風味、着色、固さが正常				300個/g以下 (実数:30個/0.1g)		陰性/0.1g (デソキシコレート培地)		
検査結果不適時の改善措置結果										

チェックポイント

- 実施計画書に沿って自主検査が行われているか？
- 採取検体、実施頻度、検査項目、結果は適正か？
- 検査結果が不適の場合の連絡、対応は適正か？

( 年 月 日 )

製造履歴の管理		製品の検品・表示点検記録			
製品名					
製造年月日				Lot No	
製品の 検品	検品項目	色・臭味	容器包装・表示	品温	
	検品実施日				
	検品結果				
	検品実施者				
期限 表示 の 確認	表示すべき期限日			印字サンプル貼り付け欄	
	印字実施日				
	印字確認結果				
	印字実施者				
不良品の措置					
確認者					

( 年 月 )

製造履歴の管理		製品の出荷・販売記録				
出荷年月日	出荷先	製品名	ロット (期限)	数量	実施者	確認者
不適時の措置						

( 年 月 )

販売の管理	販売の衛生管理						
日(曜)	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
販売量を見込んだ仕入れを行っているか							
期限切れの食品は、廃棄などにより適切に処分を行い、販売しない。							
仕入れ数・販売数・廃棄数量の記録を行う。							
販売する食品に適した温度を保っているか							
期限表示を確認しながら「先入れ・先出し」による在庫管理を行っているか							
凍結原材料の解凍は、冷蔵庫や流水を利用して速やかに行っているか。							
陳列ケースは清潔に保たれているか							
食品の収納状態は、適正か。 (庫内容積の70%以下、食品を内壁から離して冷気が充分対流する)							
実施者							
確認者							
<b>【一般的な点検項目】</b> 品目の確認：原材料名、期限表示、ロット、取り決めがあれば規格書、分析結果の有無など 包装、容器包装：包装状態、容器の損傷、汚れ、異物など 入荷品の温度：冷蔵例用品、生鮮食品の品温、輸送途中の温度記録など 外観、官能検査：新鮮さ、におい、色調など							

**チェックポイント**

保存温度が定められていない野菜、果物類は10℃以下、魚介類は10℃以下等と納入者と適温を決める。

官能検査は、判定基準を示す写真、規格書などを準備する。

表示や製品内容が変わった時は、報告を受け、確認する。

規格書や分析結果は、頻度を定め定期的に確認する。

( 年 月 週 )

施設の管理	使用水の日常点検結果記録							
日(曜) 場所又は名称	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	水質異常時の 改善措置結果
色								
濁り								
臭い								
味								
残留塩素 (ppm)								
実施者								
確認者								

施設の管理	貯水槽の清掃作業結果記録			
実施年月日	実施方法	実施結果	実施者	確認者
2008. 6.8	貯水槽内の沈殿物、汚れを洗浄 上水で洗浄し、水を完全に排除 貯水槽周辺の清掃 次亜塩素酸Naで2回消毒 上水で薬剤を完全に排除 注水	残留塩素濃度：0.2 ppm 色度：5度以下 濁度：2度以下 臭気：異常なし 味：異常なし	施設係 ビル管理(株)	
作業の結果不適時の対応				

チェックポイント

- 水質管理の方法（検査項目、頻度、内容）は適正か？
- 実施結果（水質）は基準に適合しているか？
- 配管、貯水槽、消毒設備等に異常はないか？

( 年 月 週 )

従事者の管理		従事者の衛生点検結果記録 入室者が自己申告(記録)						
氏名	点検項目	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
宮城太郎	体調							
	装飾品							
	爪・傷							
	服装							
	ローラー掛							
	手洗い							
宮城花子	体調							
	装飾品							
	爪・傷							
	服装							
	ローラー掛							
	手洗い							
	体調							
	装飾品							
	爪・傷							
	服装							
	ローラー掛							
	手洗い							
措置								
確認者								

チェックポイント

入室の方法、衛生点検の結果、頻度は適正か？

健康点検の結果、頻度は適正か？

実施結果が不適時の改善措置は適正か？

( 年 )

検便		検便実施記録			
実施年月日	対象者数	受検者数	未受検者名	異常の有無 (検出細菌等)	異常があった場合の措置(未受検者の次回実施予定等)

( 年 )

衛生教育		衛生教育実施記録			
実施年月日	内容	主催	対象者・人数	受講者・人数	未受講者名
未受講者がいた場合の再講習予定等					