

日報（衛生管理日誌）

【平成28年3月1日（火）】

【清掃記録】

責任者	店長	本部長
近江	滋賀	琵琶

頻度	毎日(1)回				毎週(火)曜日				
場所	床	トイレ	排水溝	店舗周辺	内壁	グリストラップ			
実施者	高橋	高橋	高橋	高橋	高橋	高橋			

【設備・器具清掃記録】

頻度	毎日								毎週(火)
	包丁、まな板等は作業終了時の清掃のみ記録								
設備	洗浄設備 (シンク)	手洗い	作業台	ふきん	包丁 まな板	おたま・ 菜箸	ミキサー	ザル・ ボール	冷蔵庫
実施者	山本	山本	山本	山本	山本	山本	山本	山本	山本

【調理場の温度記録】

時間	10:00		14:00	
気温	13	記入者 近江	19	記入者 近江

【使用水確認記録】

時刻	9:00
色	
濁り	
臭い	
味	
残留塩素 0.1~ 1.0ppm	0.2ppm
測定者	近江

【冷蔵庫・冷凍庫温度記録】

	冷蔵庫1 10以下	冷蔵庫2 5以下	台下冷蔵庫 5以下	冷凍庫1 -15以下	冷凍庫2 -15以下	測定者
9:00	5	4	2	-18	-19	近江
16:00	4	4	3	-19	-20	近江

【仕出し弁当提供記録】

提供先	メニュー名	提供食数	出発時刻	到着時刻	記入者
〇〇事業所	ハンバーグ弁当	30	10:00	11:00	近江

【その他の点検記録】

- 従事者の衛生点検記録簿
- 食品の入荷時点検・購入先記録

【加熱記録】(始業時)

メニュー名	中心温度(加熱終了1分前75(カキは85)以上)	加熱方法
ハンバーグ	80	200に熱した鉄板の上3分間加熱
カキフライ	90	フライヤーで8分加熱