

日報（衛生管理日誌）

責任者	店長	本部長

【平成 年 月 日（ ）】

【清掃記録】

頻度	毎日()回				毎週()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									

【設備・器具清掃記録】

頻度	毎日								毎週()
	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									

【調理場の温度記録】

時間		:		:	
気温			記入者		記入者

【冷蔵庫・冷凍庫温度記録】

	冷蔵庫 以下	冷蔵庫 以下	冷蔵庫 以下	冷凍庫 以下	冷凍庫 以下	測定者
9:00						
16:00						

【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

【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

【使用水確認記録】

時刻	
色	
濁り	
臭い	
味	
残留塩素 0.1~ 1.0ppm	
測定者	

【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

年報（衛生管理年報）

【平成 年】

責任者	店長	本部長

【清掃記録】

対象	頻度	4月		5月		6月		7月		8月		9月	
		日	実施者	日	実施者	日	実施者	日	実施者	日	実施者	日	実施者
	回/年	-	-	-	-	-	-			-	-	-	-
	回/月												
	回/年	-		-		-				-		-	
	回/年	-		-		-				-		-	
	回/年			-		-				-		-	
確認者													

対象	頻度	10月		11月		12月		1月		2月		3月	
		日	実施者	日	実施者	日	実施者	日	実施者	日	実施者	日	実施者
	回/年	-	-	-	-	-	-			-	-	-	-
	回/月												
	回/年	-		-		-				-			
	回/年	-		-		-				-			
	回/年			-		-				-			
確認者													

【その他項目】

項目	内容	実施者	確認者
害虫 駆除			
講習会			
従業員へ の指示			

【特記事項】

苦情・各種点検実施等