HACCPの考え方を取り入れた

衛生管理記録簿

［記録年月］　　年　　月　～　　年　　月

施設の名称	
施設の所在地	
営業の種類	
営業者氏名	
食品衛生責任者氏名	

◇ 連絡先一覧

機関名 / 取引先	電話・FAX	備考（担当者など）
広島県東部保健所 生活衛生課　食品衛生係	☎　0848-25-2011（代表） 0848-25-4642（直通） 《FAX》0848-25-2464 《メール》fjeseikatsu@pref.hiroshima.lg.jp	【住所】〒722-0002 尾道市古浜町26-12 広島県尾道庁舎3階

尾道食品衛生協会　〒722-0002 尾道市古浜町26-12　TEL/FAX 0848-23-8130
《メール》 ono-shokuei@onomichi-shokuei.com　《URL》 https://onomichi-shokuei.com

一般衛生管理のポイント

①	原材料の 受入の確認	いつ	原材料の納入時・その他（　　）
		どのように	
		問題が あったとき	
②	庫内温度の確認 （冷蔵庫・ 冷凍庫）	いつ	始業前・作業中・業務終了後・その他（　　）
		どのように	
		問題が あったとき	
③-1	交差汚染・ 二次汚染の 防止	いつ	始業前・作業中・業務終了後・その他（　　）
		どのように	
		問題が あったとき	
③-2	器具等の 洗浄・消毒・ 殺菌	いつ	始業前・作業中・業務終了後・その他（　　）
		どのように	
		問題が あったとき	
③-3	トイレの 洗浄・消毒	いつ	始業前・作業中・業務終了後・その他（　　）
		どのように	
		問題が あったとき	
④-1	作業員の 健康管理　等	いつ	始業前・作業中・業務終了後・その他（　　）
		どのように	
		問題が あったとき	
④-2	手洗いの 実施	いつ	トイレの後、調理施設に入る前、盛り付けの前、作業内容変更時、 生肉や生魚などを扱った後、金銭をさわった後、清掃を行った後 その他（　　）
		どのように	
		問題が あったとき	

重要管理のポイント

分　類	メニュー	チェック方法
非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供）		
加熱するもの（冷蔵品を加熱し、熱いまま提供）		
（加熱した後、高温保管）		
加熱後冷却し、再加熱するもの		
（加熱後、冷却するもの）		

作成者サイン	作成した日　　年　　月　　日

年　　月

一般的衛生管理の実施記録

確認者：

分類	① 原材料の受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫/冷凍庫 （℃）	③－1 交差汚染・二次汚染の防止	③－2 器具等の洗浄・消毒・殺菌	③－3 トイレの洗浄・消毒	④－1 従業員の健康管理等	④－2 手洗いの実施	確認者	特記事項
1日	良・否	／	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
2日	良・否	／	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
3日	良・否	／	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
4日	良・否	／	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
5日	良・否	／	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
6日	良・否	／	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
7日	良・否	／	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
8日	良・否	／	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
9日	良・否	／	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
10日	良・否	／	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
11日	良・否	／	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
12日	良・否	／	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
13日	良・否	／	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
14日	良・否	／	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
15日	良・否	／	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
16日	良・否	／	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
17日	良・否	／	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
18日	良・否	／	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
19日	良・否	／	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
20日	良・否	／	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
21日	良・否	／	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
22日	良・否	／	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
23日	良・否	／	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
24日	良・否	／	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
25日	良・否	／	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
26日	良・否	／	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
27日	良・否	／	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
28日	良・否	／	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
29日	良・否	／	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
30日	良・否	／	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
31日	良・否	／	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		

年　　月

重要管理の実施記録

確認者：

分類	非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供）	加熱するもの（冷蔵品を加熱し、熱いまま提供）	（加熱した後、高温保管）	加熱後冷却し、再加熱するもの	（加熱後、冷却するもの）	確認者	特記事項
メニュー							
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
6日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
7日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
8日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
9日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
10日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
11日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
12日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
13日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
14日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
15日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
16日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
17日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
18日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
19日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
20日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
21日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
22日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
23日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
24日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
25日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
26日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
27日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
28日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
29日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
30日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
31日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		

振り返り

同じような問題などが繰り返し発生している場合は、原因を確認し、改善しましょう。

Q1. 重要な問題や同じ問題が繰り返し発生していましたか？

		はい	いいえ	どのような問題ですか？（「はい」の場合に記入しましょう）	確認日/確認者
①	年　月				
②	年　月				
③	年　月				
④	年　月				
⑤	年　月				
⑥	年　月				

				どのように改善しましたか？（「はい」の場合に記入しましょう）	確認日/確認者
①	年　月				
②	年　月				
③	年　月				
④	年　月				
⑤	年　月				
⑥	年　月				

Q2. 従業員が変わった場合、衛生管理計画の説明は行いましたか？

	はい	いいえ	「はい」の場合に記入しましょう （記入例）4月に入った〇さんに、衛生教育を行うとともに、衛生管理の説明を行った。	確認日/確認者
年　月				
年　月				
年　月				
年　月				
年　月				
年　月				

毎年の実施記録

年間計画の実施記録				確認日 ／確認者
①	従事者の検便 および健康診断	実施した月日 結果		
②	衛生害虫等の駆除	実施した月日 結果		
③	講習会の受講	実施した月日 結果		
④	従事者の衛生教育	実施した月日 結果		
⑤	施設・設備の点検	実施した月日 結果		
⑥	使用水の点検・管理 【上水道】味・臭気・濁りの確認 【井戸水や貯水槽を経由する水】 水質検査 【滅菌装置・浄水装置】 適切に作動しているかの確認	実施した月日 結果		
⑦	食品賠償責任保険の更新	実施した月日 結果		
⑧		実施した月日 結果		