一般衛生管理実施記録(週次管理)　　施設名：

分類	計画（1）－① 原材料の 受入の確認	計画（1）－② 庫内温度確認 冷蔵庫・冷凍庫（℃）	計画（2）－① 交差汚染・ 二次汚染 の防止	計画（2）－② 器具等の 維持管理	計画（3）－① トイレの管理	計画（3）－② 施設全体管理	計画（4） 調理従事者の 管理	計画（5） その他 周辺環境	特記事項	確認者
/	良・　否		良・　否	良・　否	良・　否	良・　否	良・　否			
/	良・　否		良・　否	良・　否	良・　否	良・　否	良・　否			
/	良・　否		良・　否	良・　否	良・　否	良・　否	良・　否			
/	良・　否		良・　否	良・　否	良・　否	良・　否	良・　否			
/	良・　否		良・　否	良・　否	良・　否	良・　否	良・　否			
/	良・　否		良・　否	良・　否	良・　否	良・　否	良・　否			
/	良・　否		良・　否	良・　否	良・　否	良・　否	良・　否			

調理(重要管理)実施記録　　施設名：

分類	非加熱のもの	加熱するもの						
	冷たいまま提供	熱いまま提供	高温で保管して提供	冷却保管し、そのまま提供するもの	加熱後、冷却保管し提供前に再加熱するもの	日々チェック	特記事項	確認者
/	良・　否	良・　否	良・　否	良・　否	良・　否			
/	良・　否	良・　否	良・　否	良・　否	良・　否			
/	良・　否	良・　否	良・　否	良・　否	良・　否			
/	良・　否	良・　否	良・　否	良・　否	良・　否			
/	良・　否	良・　否	良・　否	良・　否	良・　否			
/	良・　否	良・　否	良・　否	良・　否	良・　否			
/	良・　否	良・　否	良・　否	良・　否	良・　否			