

月	従業員健康状況	従業員手洗い服装等衛生状況	厨房器具管理状況	冷蔵庫温度状況 基準温度(℃)	冷凍庫温度状況 基準温度(℃)	トイレ管理状況 衛生状況	食材納入状況	加熱商品提供状況	備考・特記事項	是正処置として具体的にした事	総合評価
1日 ()											
2日 ()											
3日 ()											
4日 ()											
5日 ()											
6日 ()											
7日 ()											
8日 ()											
9日 ()											
10日 ()											
11日 ()											
12日 ()											
13日 ()											
14日 ()											
15日 ()											
16日 ()											
17日 ()											
18日 ()											
19日 ()											
20日 ()											
21日 ()											
22日 ()											
23日 ()											
24日 ()											
25日 ()											
26日 ()											
27日 ()											
28日 ()											
29日 ()											
30日 ()											
31日 ()											

記入方法：5～1段階で5を基準とし問題があるに従い評価を下げていく。 4以下の場合は備考欄にその理由となることを記載し記録しておく。

- 例) 冷蔵庫：3 〈備考〉温度が基準より3度高かった 〈是正〉メーカーメンテナンスを依頼
- トイレ：4 〈備考〉使用状況が悪く汚れていた 〈是正〉すぐに清掃作業をした
- その他、気が付いたことは記録しておくのが望ましい、記録をしておくことが大切。
- 例) お客様で体調の優れない方がいた 等

安全管理 確認・記録表(記入例)

12月	従業員健康状況	従業員手洗い服装等衛生状況	厨房器具管理状況	冷蔵庫温度状況 基準温度 (3℃)	冷凍庫温度状況 基準温度 (-10℃)	トイレ管理状況 衛生状況	食材納入状況	加熱商品提供状況	備考・特記事項	是正処置として具体的にした事	総合評価
1日(月)	5	3	5	5	5	5	5	5	アルバイトの手洗いが不十分だった	その場で注意し再度手洗いを実施	5
2日(火)	3	5	5	5	5	5	5	5	微熱がある従業員がいた	帰宅させた 食材に触れない作業に従事させた	4
3日(水)	5	5	4	5	5	5	5	5	昨晚、まな板の消毒を忘れた	朝一で消毒を実施	5
4日(木)	5	5	5	5	5	5	2	5	冷凍食品が溶けていた 包装に穴が開いていた	返品した 安全性の確認をし受け入れた	4
5日(金)	5	5	5	5	5	5	5	3	加熱不十分の商品を提供した	再加熱し再提供した 新しいものを調理し直し提供	4

日本食品衛生協会が推奨する衛生的な手洗い

2度洗いが効果的です!
(2~9までをくり返す)
2度洗いで菌やウイルスを洗い流しましょう。

知っておきたい食品と微生物とその管理

(食材)食品群等	主な危害要因	危害要因管理方法と管理条件
食肉類全般	病原菌大腸菌、サルモネラ、カンピロバクター	75℃1分間(中心温度)以上加熱
鶏卵	サルモネラ	70℃1分間(中心温度)以上加熱
魚介類全般	腸炎ビブリオ	60℃10分間(中心温度)以上加熱
	二枚貝	ノロウイルス
加熱料理食品	ウエルシュ菌	長時間置く場合は冷蔵し、直前にしっかり加熱
生食用魚介類	アニサキス	-20℃以下24時間以上冷凍
	腸炎ビブリオ	10℃以下で保存(4℃以下が望ましい)
要冷蔵品	あらゆる微生物	10℃以下で保存
要冷凍品	あらゆる微生物	-15℃以下(または製品の表示に従って)で保存
要高温保管食品	あらゆる微生物	65℃以上で保存

手指・調理器具よりあらゆる微生物が感染する恐れがあります
手洗い、消毒の徹底、調理器具の洗浄・消毒の徹底をしましょう