

# 2024

( 記 録 表 )

# 食品衛生管理ファイル

※この食品衛生管理ファイルは、厚生労働省ホームページに掲載されている「小規模な一般飲食店事業者向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」の内容に合致しています。

- 1 「記録表」の保存期間は、最後に記入してから1年以上です。「衛生管理計画」と一緒に使いやすい場所に保管をしてください。
- 2 保健所から求められた場合は、「衛生管理計画」と「記録表」の両方を提示してください。

当施設では、この食品衛生管理ファイルに従って衛生管理を行います。



= 施設情報 =	
店 名	
店 舗 所 在 地	
営 業 者	
食 品 衛 生 責 任 者	



墨田区食品衛生キャラクター

すみだこ

ひと、つながる。  
墨田区

＝記入上の注意＝

- か×で記入します。
- ×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。

記録表

2024年 4月分

責任者確認欄

印

		一般衛生管理の点検項目								重要管理の点検項目					記録者名		
		① 原材料の受入の確認	② 冷蔵庫内の温度の確認	② 冷凍庫内の温度の確認	③ 交差（二次）汚染の防止	④ 器具などの洗浄・消毒	⑤ トイレの洗浄・消毒	⑥ 従事者の健康管理・清潔な作業着の着用など	⑦ 衛生的な手洗いの実施			非加熱で提供	加熱後直ちに提供	加熱後、高温保管して提供	加熱後冷却し、再加熱して提供	加熱後冷却して提供	
点検の目安	包装の状態など	10℃以下	-15℃以下	用途別使用、冷蔵庫内の区分など	使用した後の器具などの消毒	掃除用布袋等、便座等の消毒	体調、手指の傷	トイレ後、調理前、ゴミを触った後など			下記の操作が正しく行われたか						
		外観、におい、品温、包装の状態など									洗浄・冷蔵・手洗い等	加熱	加熱・高温保管	再加熱	加熱・冷却・冷蔵	加熱・冷却・冷蔵・手洗い	
記入例		○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×		○	×	○	○	○		●Aさんがトイレのあと手を洗っていなかったため、直ちに手洗いをさせた(○月○日) ●ハンバーグの中が赤かったため再加熱してから提供した(○月○日)
1	(月)																
2	(火)																
3	(水)																
4	(木)																
5	(金)																
6	(土)																



特記事項

7	(日)																		
8	(月)																		
9	(火)																		
10	(水)																		
11	(木)																		
12	(金)																		
13	(土)																		
14	(日)																		
15	(月)																		
16	(火)																		
17	(水)																		
18	(木)																		
19	(金)																		
20	(土)																		
21	(日)																		
22	(月)																		
23	(火)																		
24	(水)																		
25	(木)																		
26	(金)																		
27	(土)																		
28	(日)																		
29	(月)																		
30	(火)																		

=記入上の注意=

- か×で記入します。
- ×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。

# 記録表

## 2024年 5月分

責任者確認欄

印

		一般衛生管理の点検項目								重要管理の点検項目					記録者名	
点検の目安	① 原材料の受入の確認	② 冷蔵庫内の温度の確認 10℃以下	② 冷凍庫内の温度の確認 -15℃以下	③ 交差（二次）汚染の防止 用途別使用、冷蔵庫内の区分など	④ 器具などの洗浄・消毒 使用した後の器具などの消毒	⑤ トイレの洗浄・消毒 掃除用布袋等、便座等の消毒	⑥ 従事者の健康管理・清潔な作業着の着用など 体調、手指の傷	⑦ 衛生的な手洗いの実施 トイレ後、調理前、ゴミを触った後など			下記の操作が正しく行われたか					
											非加熱で提供	加熱後直ちに提供	加熱後、高温保管して提供	加熱後冷却し、再加熱して提供	加熱後冷却して提供	洗浄・冷蔵・手洗い等
記入例	○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×			○	×	○	○	○	
1	(水)															
2	(木)															
3	(金)															
4	(土)															
5	(日)															
6	(月)															



特記事項

- Aさんがトイレのあと手を洗っていなかったため、直ちに手洗いをさせた(○月○日)
- ハンバーグの中が赤かったため再加熱してから提供した(○月○日)

7	(火)																
8	(水)																
9	(木)																
10	(金)																
11	(土)																
12	(日)																
13	(月)																
14	(火)																
15	(水)																
16	(木)																
17	(金)																
18	(土)																
19	(日)																
20	(月)																
21	(火)																
22	(水)																
23	(木)																
24	(金)																
25	(土)																
26	(日)																
27	(月)																
28	(火)																
29	(水)																
30	(木)																
31	(金)																

＝記入上の注意＝

- か×で記入します。
- ×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。

記録表

2024年 6月分

責任者確認欄

印

		一般衛生管理の点検項目								重要管理の点検項目					記録者名		
点検の目安	①原材料の受入の確認	②冷蔵庫内の温度の確認 10℃以下	②冷凍庫内の温度の確認 -15℃以下	③交差（二次）汚染の防止 用途別使用、冷蔵庫内の区分など	④器具などの洗浄・消毒 使用した後の器具などの消毒	⑤トイレの洗浄・消毒 掃除用布袋等、便座等の消毒	⑥従事者の健康管理・清潔な作業着の着用など 体調、手指の傷	⑦衛生的な手洗いの実施 トイレ後、調理前、ゴミを触った後など				非加熱で提供	加熱後直ちに提供	加熱後、高温保管して提供	加熱後冷却し、再加熱して提供	加熱後冷却して提供	
												洗浄・冷蔵・手洗い等	加熱	加熱・高温保管	再加熱	加熱・冷却・冷蔵	
記入例	○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×				○	×	○	○	○	
1	(土)																
2	(日)																
3	(月)																
4	(火)																
5	(水)																
6	(木)																



特記事項

- Aさんがトイレのあと手を洗っていなかったため、直ちに手洗いをさせた(○月○日)
- ハンバーグの中が赤かったため再加熱してから提供した(○月○日)

7	(金)																
8	(土)																
9	(日)																
10	(月)																
11	(火)																
12	(水)																
13	(木)																
14	(金)																
15	(土)																
16	(日)																
17	(月)																
18	(火)																
19	(水)																
20	(木)																
21	(金)																
22	(土)																
23	(日)																
24	(月)																
25	(火)																
26	(水)																
27	(木)																
28	(金)																
29	(土)																
30	(日)																

＝記入上の注意＝

- か×で記入します。
- ×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。

記録表

2024年 7月分

責任者確認欄

印

		一般衛生管理の点検項目								重要管理の点検項目					記録者名		
		① 原材料の受入の確認	② 冷蔵庫内の温度の確認	② 冷凍庫内の温度の確認	③ 交差（二次）汚染の防止	④ 器具などの洗浄・消毒	⑤ トイレの洗浄・消毒	⑥ 従事者の健康管理・清潔な作業着の着用など	⑦ 衛生的な手洗いの実施			非加熱で提供	加熱後直ちに提供	加熱後、高温保管して提供	加熱後冷却し、再加熱して提供	加熱後冷却して提供	
点検の目安	包装の状態など	10℃以下	-15℃以下	用途別使用、冷蔵庫内の区分など	使用した後の器具などの消毒	掃除用布袋等、便座等の消毒	体調、手指の傷 清潔な作業着	トイレ後、調理前、 ゴミを触った後など			下記の操作が正しく行われたか						
										洗浄・冷蔵・手洗い等	加熱	加熱・高温保管	再加熱	加熱・冷却・冷蔵	手洗い	加熱・冷却・冷蔵	
記入例	○	7℃	-20℃	○	○	○	○	○	×		○	×	○	○	○		
1	(月)																
2	(火)																
3	(水)																
4	(木)																
5	(金)																
6	(土)																



特記事項

- Aさんがトイレのあと手を洗っていなかったため、直ちに手洗いをさせた(○月○日)
- ハンバーグの中が赤かったため再加熱してから提供した(○月○日)

7	(日)																
8	(月)																
9	(火)																
10	(水)																
11	(木)																
12	(金)																
13	(土)																
14	(日)																
15	(月)																
16	(火)																
17	(水)																
18	(木)																
19	(金)																
20	(土)																
21	(日)																
22	(月)																
23	(火)																
24	(水)																
25	(木)																
26	(金)																
27	(土)																
28	(日)																
29	(月)																
30	(火)																
31	(水)																

＝記入上の注意＝

- か×で記入します。
- ×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。

記録表

2024年 8月分

責任者確認欄

印

		一般衛生管理の点検項目								重要管理の点検項目					記録者名		
		① 原材料の受入の確認	② 冷蔵庫内の温度の確認	② 冷凍庫内の温度の確認	③ 交差（二次）汚染の防止	④ 器具などの洗浄・消毒	⑤ トイレの洗浄・消毒	⑥ 従事者の健康管理・清潔な作業着の着用など	⑦ 衛生的な手洗いの実施			非加熱で提供	加熱後直ちに提供	加熱後、高温保管して提供	加熱後冷却し、再加熱して提供	加熱後冷却して提供	
点検の目安	外観、におい、品温、包装の状態など	10℃以下	-15℃以下	用途別使用、冷蔵庫内の区分など	使用した後の器具などの消毒	掃除用手袋等、便座等の消毒	体調、手指の傷 清潔な作業着	トイレ後、調理前、ゴミを触った後など			下記の操作が正しく行われたか						
										洗浄・冷蔵・手洗い等	加熱	加熱・高温保管	再加熱	加熱・冷却・冷蔵・再加熱	加熱・冷却・冷蔵・手洗い		
記入例		○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×			○	×	○	○	○	<p>8月</p> <p>食中毒を予防して、楽しいお食事を！</p> <p>細菌を つけない ふやさない やっつける！</p> <p>8月は食品衛生月間</p> <p>特記事項</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●Aさんがトイレのあと手を洗っていなかったため、直ちに手洗いをさせた(○月○日)</li> <li>●ハンバーグの中が赤かったため再加熱してから提供した(○月○日)</li> </ul>
1	(木)																
2	(金)																
3	(土)																
4	(日)																
5	(月)																
6	(火)																

7	(水)																
8	(木)																
9	(金)																
10	(土)																
11	(日)																
12	(月)																
13	(火)																
14	(水)																
15	(木)																
16	(金)																
17	(土)																
18	(日)																
19	(月)																
20	(火)																
21	(水)																
22	(木)																
23	(金)																
24	(土)																
25	(日)																
26	(月)																
27	(火)																
28	(水)																
29	(木)																
30	(金)																
31	(土)																

= 記入上の注意 =

- か×で記入します。
- ×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。

# 記録表

## 2024年 9月分

責任者確認欄

印

		一般衛生管理の点検項目								重要管理の点検項目					記録者名		
		① 原材料の受入の確認	② 冷蔵庫内の温度の確認	② 冷凍庫内の温度の確認	③ 交差（二次）汚染の防止	④ 器具などの洗浄・消毒	⑤ トイレの洗浄・消毒	⑥ 従事者の健康管理・清潔な作業着の着用など	⑦ 衛生的な手洗いの実施			非加熱で提供	加熱後直ちに提供	加熱後、高温保管して提供	加熱後冷却し、再加熱して提供	加熱後冷却して提供	
点検の目安	外観、におい、品温、包装の状態など	10℃以下	-15℃以下	用途別使用、冷蔵庫内の区分など	使用した後の器具などの消毒	掃除用手袋等、便座等の消毒	体調、手指の傷 清潔な作業着	トイレ後、調理前、ゴミを触った後など			下記の操作が正しく行われたか						
										洗浄・冷蔵・手洗い等	加熱	加熱・高温保管	再加熱	加熱・冷却・冷蔵・再加熱	加熱・冷却・冷蔵・手洗い		
記入例		○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×			○	×	○	○	○	
1	(日)																
2	(月)																
3	(火)																
4	(水)																
5	(木)																
6	(金)																



特記事項

- Aさんがトイレのあと手を洗っていなかったため、直ちに手洗いをさせた(○月○日)
- ハンバーグの中が赤かったため再加熱してから提供した(○月○日)

7	(土)																
8	(日)																
9	(月)																
10	(火)																
11	(水)																
12	(木)																
13	(金)																
14	(土)																
15	(日)																
16	(月)																
17	(火)																
18	(水)																
19	(木)																
20	(金)																
21	(土)																
22	(日)																
23	(月)																
24	(火)																
25	(水)																
26	(木)																
27	(金)																
28	(土)																
29	(日)																
30	(月)																

＝記入上の注意＝

- か×で記入します。
- ×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。

# 記録表

## 2024年 10月分

責任者確認欄

印

		一般衛生管理の点検項目								重要管理の点検項目					記録者名		
		① 原材料の受入の確認	② 冷蔵庫内の温度の確認	② 冷凍庫内の温度の確認	③ 交差（二次）汚染の防止	④ 器具などの洗浄・消毒	⑤ トイレの洗浄・消毒	⑥ 従事者の健康管理・清潔な作業着の着用など	⑦ 衛生的な手洗いの実施			非加熱で提供	加熱後直ちに提供	加熱後、高温保管して提供	加熱後冷却し、再加熱して提供	加熱後冷却して提供	
点検の目安	外観、におい、品温、包装の状態など	10℃以下	-15℃以下	用途別使用、冷蔵庫内の区分など	使用した後の器具などの消毒	掃除用布袋等、便座等の消毒	体調、手指の傷 清潔な作業着	トイレ後、調理前、ゴミを触った後など			下記の操作が正しく行われたか						
										洗浄・冷蔵・手洗い等	加熱	加熱・高温保管	再加熱	加熱・冷却・冷蔵・再加熱	加熱・冷却・冷蔵・手洗い		
記入例		○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×			○	×	○	○	○	<p>●Aさんがトイレのあと手を洗っていなかったため、直ちに手洗いをさせた(○月○日)</p> <p>●ハンバーグの中が赤かったため再加熱してから提供した(○月○日)</p>
1	(火)																
2	(水)																
3	(木)																
4	(金)																
5	(土)																
6	(日)																



特記事項

7	(月)																	
8	(火)																	
9	(水)																	
10	(木)																	
11	(金)																	
12	(土)																	
13	(日)																	
14	(月)																	
15	(火)																	
16	(水)																	
17	(木)																	
18	(金)																	
19	(土)																	
20	(日)																	
21	(月)																	
22	(火)																	
23	(水)																	
24	(木)																	
25	(金)																	
26	(土)																	
27	(日)																	
28	(月)																	
29	(火)																	
30	(水)																	
31	(木)																	

＝記入上の注意＝

- か×で記入します。
- ×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。

# 記録表

## 2024年 11月分

責任者確認欄

印

		一般衛生管理の点検項目								重要管理の点検項目					記録者名		
		① 原材料の受入の確認	② 冷蔵庫内の温度の確認	② 冷凍庫内の温度の確認	③ 交差（二次）汚染の防止	④ 器具などの洗浄・消毒	⑤ トイレの洗浄・消毒	⑥ 従事者の健康管理・清潔な作業着の着用など	⑦ 衛生的な手洗いの実施			非加熱で提供	加熱後直ちに提供	加熱後、高温保管して提供	加熱後冷却し、再加熱して提供	加熱後冷却して提供	
点検の目安	外観、におい、品温、包装の状態など	10℃以下	-15℃以下	用途別使用、冷蔵庫内の区分など	使用した後の器具などの消毒	掃除用布袋等、便座等の消毒	体調、手指の傷 清潔な作業着	トイレ後、調理前、ゴミを触った後など			下記の操作が正しく行われたか						
										洗浄・冷蔵・手洗い等	加熱	加熱・高温保管	再加熱	加熱・冷却・冷蔵	加熱・冷却・冷蔵・手洗い		
記入例	○	7℃	-20℃	○	○	○	○	○	×		○	×	○	○	○		●Aさんがトイレのあと手を洗っていなかったため、直ちに手洗いをさせた(○月○日) ●ハンバーグの中が赤かったため再加熱してから提供した(○月○日)
1	(金)																
2	(土)																
3	(日)																
4	(月)																
5	(火)																
6	(水)																



特記事項

7	(木)																
8	(金)																
9	(土)																
10	(日)																
11	(月)																
12	(火)																
13	(水)																
14	(木)																
15	(金)																
16	(土)																
17	(日)																
18	(月)																
19	(火)																
20	(水)																
21	(木)																
22	(金)																
23	(土)																
24	(日)																
25	(月)																
26	(火)																
27	(水)																
28	(木)																
29	(金)																
30	(土)																

＝記入上の注意＝

- か×で記入します。
- ×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。

# 記録表

## 2024年 12月分

責任者確認欄

印

		一般衛生管理の点検項目								重要管理の点検項目					記録者名		
点検の目安	① 原材料の受入の確認	② 冷蔵庫内の温度の確認 10℃以下	② 冷凍庫内の温度の確認 -15℃以下	③ 交差（二次）汚染の防止 用途別使用、冷蔵庫内の区分など	④ 器具などの洗浄・消毒 使用した後の器具などの消毒	⑤ トイレの洗浄・消毒 掃除用布袋等、便座等の消毒	⑥ 従事者の健康管理・清潔な作業着の着用など 体調、手指の傷	⑦ 衛生的な手洗いの実施 トイレ後、調理前、ゴミを触った後など			下記の操作が正しく行われたか						
											非加熱で提供	加熱後直ちに提供	加熱後、高温保管して提供	加熱後冷却し、再加熱して提供	加熱後冷却して提供		洗浄・冷蔵・手洗い等
記入例	○	7℃	-20℃	○	○	○	○	○	×			○	×	○	○	○	
1	(日)																
2	(月)																
3	(火)																
4	(水)																
5	(木)																
6	(金)																



特記事項

- Aさんがトイレのあと手を洗っていなかったため、直ちに手洗いをさせた(○月○日)
- ハンバーグの中が赤かったため再加熱してから提供した(○月○日)

7	(土)																
8	(日)																
9	(月)																
10	(火)																
11	(水)																
12	(木)																
13	(金)																
14	(土)																
15	(日)																
16	(月)																
17	(火)																
18	(水)																
19	(木)																
20	(金)																
21	(土)																
22	(日)																
23	(月)																
24	(火)																
25	(水)																
26	(木)																
27	(金)																
28	(土)																
29	(日)																
30	(月)																
31	(火)																

＝記入上の注意＝

- か×で記入します。
- ×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。

記録表

2025年 1月分

責任者確認欄

印

		一般衛生管理の点検項目								重要管理の点検項目					記録者名	
点検の目安	①原材料の受入の確認	②冷蔵庫内の温度の確認 10℃以下	②冷凍庫内の温度の確認 -15℃以下	③交差（二次）汚染の防止 用途別使用、冷蔵庫内の区分など	④器具などの洗浄・消毒 使用した後の器具などの消毒	⑤トイレの洗浄・消毒 掃除用布袋等、便座等の消毒	⑥従事者の健康管理・清潔な作業着の着用など 体調、手指の傷 清潔な作業着	⑦衛生的な手洗いの実施 トイレ後、調理前、ゴミを触った後など			下記の操作が正しく行われたか					
											非加熱で提供	加熱後直ちに提供	加熱後、高温保管して提供	加熱後冷却し、再加熱して提供	加熱後冷却して提供	
記入例	○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×			○	×	○	○	○	
1	(水)															
2	(木)															
3	(金)															
4	(土)															
5	(日)															
6	(月)															



特記事項

- Aさんがトイレのあと手を洗っていなかったため、直ちに手洗いをさせた(○月○日)
- ハンバーグの中が赤かったため再加熱してから提供した(○月○日)

7	(火)																	
8	(水)																	
9	(木)																	
10	(金)																	
11	(土)																	
12	(日)																	
13	(月)																	
14	(火)																	
15	(水)																	
16	(木)																	
17	(金)																	
18	(土)																	
19	(日)																	
20	(月)																	
21	(火)																	
22	(水)																	
23	(木)																	
24	(金)																	
25	(土)																	
26	(日)																	
27	(月)																	
28	(火)																	
29	(水)																	
30	(木)																	
31	(金)																	

＝記入上の注意＝

- か×で記入します。
- ×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。

# 記録表

## 2025年 2月分

責任者確認欄

印

		一般衛生管理の点検項目								重要管理の点検項目					記録者名	
点検の目安	①原材料の受入の確認	②冷蔵庫内の温度の確認 10℃以下	②冷凍庫内の温度の確認 -15℃以下	③交差（二次）汚染の防止 用途別使用、冷蔵庫内の区分など	④器具などの洗浄・消毒 使用した後の器具などの消毒	⑤トイレの洗浄・消毒 掃除用布袋等、便座等の消毒	⑥従事者の健康管理・清潔な作業着の着用など 体調、手指の傷	⑦衛生的な手洗いの実施 トイレ後、調理前、ゴミを触った後など			下記の操作が正しく行われたか					
											非加熱で提供	加熱後直ちに提供	加熱後、高温保管して提供	加熱後冷却し、再加熱して提供	加熱後冷却して提供	
記入例	○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×			○	×	○	○	○	
1	(土)															
2	(日)															
3	(月)															
4	(火)															
5	(水)															
6	(木)															



特記事項

- Aさんがトイレのあと手を洗っていなかったため、直ちに手洗いをさせた(○月○日)
- ハンバーグの中が赤かったため再加熱してから提供した(○月○日)

7	(金)																		
8	(土)																		
9	(日)																		
10	(月)																		
11	(火)																		
12	(水)																		
13	(木)																		
14	(金)																		
15	(土)																		
16	(日)																		
17	(月)																		
18	(火)																		
19	(水)																		
20	(木)																		
21	(金)																		
22	(土)																		
23	(日)																		
24	(月)																		
25	(火)																		
26	(水)																		
27	(木)																		
28	(金)																		

＝記入上の注意＝

- か×で記入します。
- ×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。

# 記録表

## 2025年 3月分

責任者確認欄

印

		一般衛生管理の点検項目								重要管理の点検項目					記録者名	
点検の目安	①原材料の受入の確認	②冷蔵庫内の温度の確認 10℃以下	②冷凍庫内の温度の確認 -15℃以下	③交差（二次）汚染の防止 用途別使用、冷蔵庫内の区分など	④器具などの洗浄・消毒 使用した後の器具などの消毒	⑤トイレの洗浄・消毒 掃除用布袋等、便座等の消毒	⑥従事者の健康管理・清潔な作業着の着用など 体調、手指の傷	⑦衛生的な手洗いの実施 トイレ後、調理前、ゴミを触った後など			非加熱で提供	加熱後直ちに提供	加熱後、高温保管して提供	加熱後冷却し、再加熱して提供	加熱後冷却して提供	
											洗浄・冷蔵・手洗い等	加熱	加熱・高温保管	再加熱	加熱・冷却・冷蔵・手洗い	
記入例	○	7℃	-20℃	○	○	○	○	○	×							
1	(土)															
2	(日)															
3	(月)															
4	(火)															
5	(水)															
6	(木)															



特記事項

- Aさんがトイレのあと手を洗っていなかったため、直ちに手洗いをさせた(○月○日)
- ハンバーグの中が赤かったため再加熱してから提供した(○月○日)

7	(金)																
8	(土)																
9	(日)																
10	(月)																
11	(火)																
12	(水)																
13	(木)																
14	(金)																
15	(土)																
16	(日)																
17	(月)																
18	(火)																
19	(水)																
20	(木)																
21	(金)																
22	(土)																
23	(日)																
24	(月)																
25	(火)																
26	(水)																
27	(木)																
28	(金)																
29	(土)																
30	(日)																
31	(月)																

**=記入上の注意=**

- か×で記入します。
- ×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。

# 記録表

## 2025年 4月分

責任者確認欄

印

		一般衛生管理の点検項目								重要管理の点検項目					記録者名		
点検の目安	①原材料の受入の確認	②冷蔵庫内の温度の確認 10℃以下	②冷凍庫内の温度の確認 -15℃以下	③交差（二次）汚染の防止 用途別使用、冷蔵庫内の区分など	④器具などの洗浄・消毒 使用した後の器具などの消毒	⑤トイレの洗浄・消毒 掃除用布袋等、便座等の消毒	⑥従事者の健康管理・清潔な作業着の着用など 体調、手指の傷	⑦衛生的な手洗いの実施 トイレ後、調理前、ゴミを触った後など				下記の操作が正しく行われたか					
												非加熱で提供	加熱後直ちに提供	加熱後、高温保管して提供	加熱後冷却し、再加熱して提供	加熱後冷却して提供	洗浄・冷蔵・手洗い等
記入例	○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×				○	×	○	○	○	
1	(火)																
2	(水)																
3	(木)																
4	(金)																
5	(土)																
6	(日)																



特記事項

- Aさんがトイレのあと手を洗っていなかったため、直ちに手洗いをさせた(○月○日)
- ハンバーグの中が赤かったため再加熱してから提供した(○月○日)

7	(月)																		
8	(火)																		
9	(水)																		
10	(木)																		
11	(金)																		
12	(土)																		
13	(日)																		
14	(月)																		
15	(火)																		
16	(水)																		
17	(木)																		
18	(金)																		
19	(土)																		
20	(日)																		
21	(月)																		
22	(火)																		
23	(水)																		
24	(木)																		
25	(金)																		
26	(土)																		
27	(日)																		
28	(月)																		
29	(火)																		
30	(水)																		

# 衛生管理マニュアル

## 手洗いマニュアル

いつ行うか	①トイレの後、②調理施設に入る前、③盛りつけの前、④作業内容変更時、⑤生肉や生魚などを扱った後、⑥金銭を触った後、⑦清掃を行った後 など	
手洗いの前の準備	指輪や時計をはずす	※手洗いは専用の手洗い設備で行う
手洗いの方法	 <p>①石けんをつけ、手のひらをよくこすります</p> <p>②手の甲をのばすようにこすります</p> <p>③指先・爪の間を念入りにこすります</p> <p>④指の間を洗います</p> <p>⑤親指と手のひらをねじり洗います</p> <p>⑥手首も忘れずに洗います (①～⑥で30秒程度)</p> <p>⑦十分に水で流します (20秒程度)</p> <p>⑧ペーパータオルでよくふきまします</p> <p>(①～⑦を2回繰り返す)</p> <p>⑨必要に応じてアルコール等で消毒します。</p>	

## 従事者の衛生管理マニュアル

①体調不良(おう吐、下痢、発熱をしているなど)の場合	医療機関で受診し、食品に触れる作業をしない
②手指に傷がある場合	傷を保護したあとビニール手袋などを装着する
③作業着が汚れている場合	清潔な作業着に交換する

## 器具・トイレなどの消毒マニュアル

## 消毒剤の作り方

①作業施設・設備、トイレ＝次亜塩素酸ナトリウムの0.02%(200ppm)溶液を使用し、ぞうきんなどにひたして拭く	水3ℓに原液約10mlの割合で入れる
②器具＝次亜塩素酸ナトリウムの0.02%(200ppm)溶液に10分以上ひたすか、熱湯中で5分間煮沸する	水3ℓに原液約10mlの割合で入れる
③おう吐物＝次亜塩素酸ナトリウムの0.1%(1000ppm)溶液をペーパーにしみこませておう吐物をおおう	水3ℓに原液約50mlの割合で入れる



※消毒剤の原液が6%の次亜塩素酸ナトリウム溶液の場合 ※消毒剤は各商品の使用説明のとおり使用する

編集・東京都保健医療局健康安全部食品監視課  
発行・墨田区 東京都承認番号5保医健食第553号