

飲食店・喫茶店の自主衛生管理記録票

年 月

日・曜日	原材料 受入 (期限、 保存方法)	冷蔵庫・冷凍庫 (10℃以下・-15℃以下)		器具・設備 (破損、使い分け、 洗浄・消毒)	トイレ 掃除	従事者 健康管理 (下痢、嘔吐、 手指傷等)	手洗い (調理場入室時、 トイレ後等)	重要管理			責任者 確認	
		始業時	終業時					非加熱 (手袋使用)	加熱	加熱後・ 冷却		
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												
13												
14												
15												
16												
17												
18												
19												
20												
21												
22												
23												
24												
25												
26												
27												
28												
29												
30												
31												
備考												