

# 食品衛生自主管理記録表 ★調理器具編 様式3

**営業者等の自主管理宣言（案）： 毎日の自主点検で「食中毒ゼロ」をめざしましょう！**

記録は、○=良好、△=不十分、×=不良で記入して、△と×の項目は、すぐ改善しましょう！

点検日時 (例) 4/1 10:00		月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日
		／	／	／	／	／	／	／	／	／	／	／	／	／	／	／	／	／	／	／	／	／
点検項目		:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
調理器具等の管理	1	包丁、まな板、フタ等は肉、魚、野菜等の食品別に専用になっている。																				
	2	調理器具、容器等は使用后（または使用中）に熱湯、次亜塩素酸ナトリウム等で洗浄殺菌している。																				
	3	調理器具、容器等は床からの跳ね水や埃等による汚染を受けないように衛生的に保管されている。																				
	4	調理機械類を使用後、分解して洗浄、消毒した。																				
	5	冷蔵庫内の整理整頓し、食材は詰めすぎでない。																				
	6	冷蔵庫の扉、取っ手等は洗浄消毒している。																				
現場点検者の確認サイン																						
食品衛生責任者の確認サイン																						
△と×の項目の改善内容→																						