食品衛生自主管理記録表　★原材料・食品取扱編　　様式５

毎日の点検で「食中毒ゼロ」をめざしましょう！

記録は、〇＝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！

＊印の項目は、該当がある場合に記録。該当なしは斜線。〇＝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 ／ 点検項目　＊印は該当がある場合のみ記入。		月 ／ :	火 ／ :	水 ／ :	木 ／ :	金 ／ :	土 ／ :	日 ／ :	月 ／ :	火 ／ :	水 ／ :	木 ／ :	金 ／ :	土 ／ :	日 ／ :	月 ／ :	火 ／ :	水 ／ :	木 ／ :	金 ／ :	土 ／ :	日 ／ :
原材料及び食品の取扱い	1 納入時の原材料の品質、鮮度、温度管理、表示は適正であった。																					
	2 原材料の納入伝票等は保管（記録）した。																					
	3 冷凍された食材を室温で解凍していない。																					
	4 生食用の野菜、果物等は十分洗浄（必要に応じて殺菌）した。																					
	5 加熱する食品は中心部まで十分加熱した。																					
	6 調理した食品を常温で長時間放置してない。																					
	7 調理済食品は使捨手袋、ハシ等を使用して取扱った。																					
	8 ５０食以上提供した同一ﾒﾆｭｰ品の検食を２週間冷凍保管した。																					
	9 ＊弁当類の容器包装に製造者、製造所在地、消費期限等を適正に表示した。																					
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→																					