衛生管理計画及び記録

年　　月分

確認事項	いつ、どのように衛生管理して、問題があったときはどう対処するか	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
原材料の受入確認																																
冷蔵庫・冷凍庫の温度確認																																
交差汚染二時汚染の防止																																
器具等の洗浄・消毒殺菌																																
トイレの洗浄・消毒																																
従業員の健康管理																																
手洗いの実施																																
確認した人のサイン（食品衛生責任者等が確認）																																
問題が起きている場合の対応策：																																