衛生管理の記録（販売店）

事業所名（　　）

年　　月

【一般衛生管理計画】

①納品時、外箱の異常の有無、品名と数量、保管温度、および農産物と水産物は産地と品種/魚種を確認し、購入伝票等に記録する
②始業前に温度計で庫内温度を確認し、記録する（冷蔵：10°C以下、冷凍：-15°C以下）
③消毒液を利用して、商品管理をする
④台車・かごの洗浄、ショーケースの清掃・消毒、必要に応じて殺菌する
⑤業務終了後、トイレの洗浄・消毒を行う（便座、水洗レバー、手すり、ドアノブ等は入念に消毒する）
⑥始業前、作業中に従業員の体調・手指の傷・着衣等の確認を行い、記録する
（消化器症状がある場合は調理作業に従事させない、手指に傷がある場合には、絆創膏を付けて手袋を着用させる）
⑦作業前、トイレ後、食品に直接触れる作業の前、金銭を触った後、清掃を行った後等に衛生的な手洗いを行う

【施設･設備管理計画】

駐　車　場：毎 日：開店前、外用ほうきと塵取りでゴミを拾う
荷降ろし場：毎 日：開店前、外用ほうきと塵取りでゴミを拾う
店　舗　内：毎 日：床をモップ掛けする、汚れたらその都度清掃する
買い物カゴ：月2回：天気が良い日や来店者の少ない時間を選び、汚れがひどいものは洗剤を使用して洗う

	一般衛生管理							施設・設備管理			
日付	①原材料受入確認	②冷蔵庫･冷凍庫の温度	③交差汚染や二次汚染の防止	④器具類の洗浄・消毒・殺菌	⑤トイレの洗浄・消毒	⑥従業者の健康状態	⑦手洗いの励行	駐車場	荷降ろし場	店舗内	買い物かご
1日											
2日											
3日											
4日											
5日											
6日											
7日											
8日											
9日											
10日											
11日											
12日											
13日											
14日											
15日											
16日											
17日											
18日											
19日											
20日											
21日											
22日											
23日											
24日											
25日											
26日											
27日											
28日											
29日											
30日											
31日											

(注) 1　点検時点は、常時点検することが望ましいが、内容によって作業前・作業中・作業後に分け重点的にチェックする
2　チェック方法　◎・・・完全　　○・・・大体良い　　△・・・もう少し　　×・・・不十分
3　点検時不十分だった事項は内容を問題があったときの記録欄に記載する

日付	問題があったときの記録（内容・原因・対応を記入）

そ族・昆虫対策			
日付	対象	使用薬剤	結果