

食品販売施設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)	責任者 確認
		始業時	終業時					
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