食品衛生自主管理記録表　調理器具

氏名（　　）

点検日時 点検項目		／ ：	／ ：	／ ：	／ ：	／ ：	／ ：	／ ：	／ ：	／ ：	／ ：	／ ：	／ ：	／ ：	／ ：	／ ：	／ ：	／ ：	／ ：	／ ：	／ ：
1	包丁、まな板、フキン等は肉、魚、野菜等の食品別に専用にしている。																				
2	調理器具、容器等は使用後（又は、使用中）に熱湯、次亜塩素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ホコリ等にに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をし、食材は詰め過ぎていない。																				
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																					