　食品衛生自主管理記録表　原材料・食品取扱　　　　氏名（　　　　　　　）

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 点検日時 | | ／  ： | ／  ： | ／  ： | ／  ： | ／  ： | ／  ： | ／  ： | ／  ： | ／  ： | ／  ： | ／  ： | ／  ： | ／  ： | ／  ： | ／  ： | ／  ： | ／  ： | ／  ： | ／  ： | ／  ： |
|  | |
| 点検項目 | |
| 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 | 加熱した食品を常温で長時間放置していない。 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 | 調理済食品は、使捨手袋、箸等を使用して取り扱っている。 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8 | ５０食以上提供した同一メニューは品の検食を２週間冷凍保管した。 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 現場点検者の確認サイン | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 食品衛生責任者の確認サイン | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |