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	食品衛生責任者の確認サイン																				