★日報

１．食材のチェック

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **食品名** | **納入業者** | **外観** | **におい** | **包装** | **期限** | **状態****（冷凍・****冷蔵）** | **特記事項****（異物混入など）** | **担当者** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

２．冷蔵庫・冷凍庫のチェック

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **冷凍・冷蔵庫** | **温度** | **特記事項** | **担当者** |
| 始業時 | 終業時 |
| 冷蔵庫 |  |  |  |  |
| 冷蔵庫 |  |  |  |  |
| 冷凍庫 |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

※冷蔵庫：　　　℃以下、冷凍庫：　　　℃以下になっていること

３．調理従事者のチェック

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **氏名** | **作業開始前の点検項目** | **調理前・トイレ後の手洗い** | **特記事項** |
| 下痢 | 発熱・嘔吐 | 爪・傷 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

４．衛生管理の注意点のチェック

（調理担当者表）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **担当者** | **時間** | **メニュー** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

（確認記録）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **担当者** | **最終結果** | **特記事項** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

５．施設設備のチェック

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **作業場の清掃** | **担当者** | **器具の洗浄消毒** | **担当者** | **トイレの清掃** | **担当者** |
|  |  |  |  |  |  |

６．作業中に気付いた点（クレームも含む）

|  |
| --- |
|  |

確認年月日：　　　　　年　　月　　日

確認者