

⑤关键控制的要点				
	分类	菜单	检查方法	有了问题时
第1组	非加热的食物 (以冷的状态提供冷藏品)			
第2组	加热的食物 (进行加热、以热的状态提供)			
	加热后高温保存, 以热的状态提供			
第3 グループ	加热后进行冷却的食物 (加热后, 进行冷却、再加热, 以热的状态提供)			
	(加热后, 进行冷却, 以冷的状态提供)			

制作者签名

制作日期

年

月

日

年 月

一般卫生控制的实绩记录

分类	① 原材料的接 收确认	② 冰箱与冷冻柜内的温 度确认 冰箱与冷冻柜(°C)	③-1 交叉污染与 二次污染的 防止	③-2 器具等的清 洗、消毒、 杀菌	③-3 厕所的清 洗、消毒	④-1 员工的健康 管理	④-2 洗手的实施	每天检 查	特别记载事项	确认者
1日	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
2日	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
3日	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
4日	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
5日	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
6日	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
7日	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
8日	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
9日	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
10日	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
11日	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
12日	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
13日	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
14日	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
15日	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			

分类	① 原材料的接收确认	② 冰箱与冷冻柜内的温度确认 冰箱与冷冻柜(°C)	③-1 交叉污染与二次污染的防止	③-2 器具等的清洗、消毒、杀菌	③-3 厕所的清洗、消毒	④-1 员工的健康管理	④-2 洗手的实施	每天检查	特别记载事项	确认者
16日	良·否		良·否	良·否	良·否	良·否	良·否			
17日	良·否		良·否	良·否	良·否	良·否	良·否			
18日	良·否		良·否	良·否	良·否	良·否	良·否			
19日	良·否		良·否	良·否	良·否	良·否	良·否			
20日	良·否		良·否	良·否	良·否	良·否	良·否			
21日	良·否		良·否	良·否	良·否	良·否	良·否			
22日	良·否		良·否	良·否	良·否	良·否	良·否			
23日	良·否		良·否	良·否	良·否	良·否	良·否			
24日	良·否		良·否	良·否	良·否	良·否	良·否			
25日	良·否		良·否	良·否	良·否	良·否	良·否			
26日	良·否		良·否	良·否	良·否	良·否	良·否			
27日	良·否		良·否	良·否	良·否	良·否	良·否			
28日	良·否		良·否	良·否	良·否	良·否	良·否			
29日	良·否		良·否	良·否	良·否	良·否	良·否			
30日	良·否		良·否	良·否	良·否	良·否	良·否			
31日	良·否		良·否	良·否	良·否	良·否	良·否			

年 月

关键控制的实绩记录

分类	非加热的食物 (以冷的状态提供 冷藏品)	加热的食物 (进行 加热、以热的状态 提供)	(加热后高温保 存, 以热的状态提 供)	加热后冷却的食物 (加热后, 进行冷 却、再加热, 以热的 状态提供)	(加热后, 进行 冷却, 以冷的状 态提供)	每天检 查	特别记载事项	确认者
菜单								
1日	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
2日	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
3日	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
4日	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
5日	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
6日	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
7日	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
8日	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
9日	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
10日	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
11日	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
12日	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
13日	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			

分类	非加热的食物 (以冷的状态提供冷藏品)	加热的食物(进行加热、以热的状态提供)	(加热后高温保存, 以热的状态提供)	加热后冷却的食物 (加热后, 进行冷却、再加热, 以热的状态提供)	(加热后, 进行冷却, 以冷的状态提供)	每天检查	特别记载事项	确认者
14日	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
15日	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
16日	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
17日	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
18日	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
19日	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
20日	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
21日	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
22日	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
23日	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
24日	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
25日	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
26日	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
27日	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
28日	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
29日	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
30日	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
31日	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			