衛　生　管　理　表

衛生管理７項目			
①	原材料の 受入の確認	いつ	原材料の納入時・その他（　　）
		どのように	
		問題が あったとき	
②	庫内温度の確認 （冷蔵庫・ 冷凍庫）	いつ	始業前・作業中・業務終了後・その他（　　）
		どのように	
		問題が あったとき	
③	交差汚染・ 二次汚染の 防止	いつ	始業前・作業中・業務終了後・その他（　　）
		どのように	
		問題が あったとき	
④	器具等の 洗浄・消毒・殺菌	いつ	始業前・使用後・業務終了後・その他（　　）
		どのように	
		問題が あったとき	
⑤	トイレの 洗浄・消毒	いつ	始業前・作業中・業務終了後・その他（　　）
		どのように	
		問題が あったとき	
⑥	従業員の 健康管理 等	いつ	始業前・作業中・その他（　　）
		どのように	
		問題が あったとき	
⑦	手洗いの 実施	いつ	トイレの後、調理に入る前、作業内容変更時、生姜を扱った後、 金銭をさわった後、清掃を行った後 ・その他（　　）
		どのように	
		問題が あったとき	