

京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度衛生管理マニュアルで規定する記録の写し
【食品営業】(生食用食肉取扱い施設を含む)

衛生記録日報(別添資料を含む)

衛生記録日報

保管 ○○ 年

記録日	○ 年○ 月 ○日 (△)
記録者	

天気	
温度・湿度	

原材料(仕入品)の記録							
食品名	伝票の有無	保存状態	数量	温度(℃)	製造日(S),ロット番号(L),賞味期限日(K)	確認(時間,確認者)	備考
		常温・冷蔵・冷凍					
		常温・冷蔵・冷凍					
		常温・冷蔵・冷凍					
		常温・冷蔵・冷凍					
		常温・冷蔵・冷凍					
		常温・冷蔵・冷凍					
		常温・冷蔵・冷凍					

作業(調理)工程チェック			
工程	確認(目視等)	確認者	備考

清掃・消毒・保守点検実施記録				
非汚染作業区域				
設備名	実施	実施者	確認者	備考
手洗い				
シンク(湯沸し)				
作業台				
まな板				
包丁				
ふきん				
保管庫				
床				
内壁				
天井				
換気扇				
照明				

製造(調理)記録				
製品(献立)名	製造(提供)数	確認(異常の有無)	確認者	備考

衛生管理記録						
氏名	体調	手指ケガ・爪	手洗い	アルコール消毒	服装	備考(入室時間等)

冷蔵庫の清掃・保守点検・温度管理					
器具名	実施	始業時	終業時	確認者	備考
		℃	℃		
		℃	℃		
		℃	℃		
		℃	℃		
		℃	℃		
		℃	℃		

準汚染区域				
設備名	実施	実施者	確認者	備考
手洗い				
床				
内壁				
作業台				

品質異常時, 事故発生時の対処記録	
担当者	
確認者	
いつ 何が どのようになった(いた) (廃棄, 返却など)	

冷蔵庫 5℃以下:○ 5℃~10℃:原因追求 10℃以上:メーカーに連絡
 冷凍庫 -20℃以下:○ -20℃~-15℃:原因追求 -15℃を超えた場合:メーカーに連絡

施設周辺				
設備名	実施	実施者	確認者	備考
側溝				
窓				
出入口				

検査保存の記録							
献立名	検査の保存				確認	確認者	備考
	食数	温度	保存期間	廃棄予定日			

排水施設衛生管理	
確認	確認者

排水水チェック(濁り、匂い、色、残留塩素濃度)	
確認	確認者

害虫(ねずみ等)の有無	
有	無
有の場合の対処記録 (対処者、時間及び内容)	

トイレ清掃・保守点検実施記録				
設備名	実施	実施者	確認者	備考
手洗い				
便器				
床・排水溝				
内壁				
ドアノブ				
廃棄物入				
清掃用具				

別添資料(ファイリングするもの)

- ・(清掃業者委託時)委託業者の作業実施記録
- ・(貯水槽・井戸水使用時)委託業者の清掃実施記録, 検査機関の検査結果報告書
- ・(ねずみ・そ昆虫駆除業者依頼時)委託業者のねずみ・そ昆虫駆除駆除実施報告書
- ・講習会及び勉強会等の受講記録(講習会の修了書, セミナーへの参加申込書, 開催の案内等)
- ・医療機関からの検便・健康診断結果書
- ・事故発生時の対応表
- ・(製品検査実施時)検査機関からの食品検査結果書

事故発生時の対応表

苦情等の受付・処理対応記録票				
件名		部 課 名		
		責任者名		
受付年月日・時間		年 月 日() 午前・午後 時 分		
受付者(対応者)		氏 名 (所属部署)		
届出者	氏 名			
	住 所			
	電話番号		(TEL - -)	
届出内容		<input type="checkbox"/> 有症・食中毒 <input type="checkbox"/> 異味・異臭・腐敗変敗 <input type="checkbox"/> 異物混入() <input type="checkbox"/> その他		
届出・苦情の概要	利用日時			
	利用した人数			
	喫食メニュー			
	(*有症・食中毒の場合)発症状況	患者数		
		発症日時		
	主な症状	下痢・嘔吐・腹痛・発熱・()		
対応・措置の経緯	*(いつ, 誰が, 何を, どのように)対応したのかを記載する。			
	日 時	内 容		

裏面に続く

原因究明	日時	内容
改善内容	日時	内容
届出者への結果報告	日時	内容
完了日		