

## 衛生管理記録票

## 提供メニュー

	調理開始時刻 ~ 調理終了時刻	
	~	
	調理数	

## 従事者等の健康状況記録

氏名	下痢	嘔吐	発熱等	化膿創	家族の健康状況	対応策

## 使用水の検査結果記録

検査実施時刻	色	濁り	臭い	異物	残留塩素濃度
					ppm

## 保冷設備の温度管理記録

	冷蔵庫1	冷蔵庫2	冷凍庫1	冷凍庫2
作業前	°C	°C	°C	°C
作業後	°C	°C	°C	°C

## 加熱食品の温度管理

メニュー	加熱中心温度	調理終了時間	調理終了後の温度管理

## 非加熱食品の温度管理

メニュー	保冷設備への搬入時刻	保冷設備温度	保冷設備搬出時刻