

1. 食材のチェック（表の内容をうめること）

食品名	納入業者	外観	匂い	包装	期限	保管状況	特記事項 (産地・用途など)	担当者

※簡易的に表示したもの

品種	外観、匂い、包装、期限、保管状況など	特記事項	担当者

2. 冷蔵庫・冷凍庫のチェック（冷蔵庫は4℃以下、冷凍庫は-15℃以下を確認）

冷凍・冷蔵庫	温度		特記事項	担当者
	始業時	終業時		

3. 調理従事者の健康チェック

氏名	作業開始前の点検項目 該当しない場合は○			調理前・トイレ後の手洗い (実施した場合は○)	特記事項
	下痢	発熱・嘔吐	爪・傷		

4. 料理のチェック（メニューに応じてチェック方法（温度・時間・見た目など）を決めておく）

分類	メニュー	チェック方法	担当者
加熱しない食品 （冷たいまま提供）			
加熱する食品 （熱いまま提供）			
加熱と冷却を繰り返す 食品			

5. 清掃・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
手洗い設備	担当者	オープン	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 _____