食品衛生自主管理記録表　原材料・食品取扱

氏名（　　）

点検日時 / 点検項目		／ ：	／ ：	／ ：	／ ：	／ ：	／ ：	／ ：	／ ：	／ ：	／ ：	／ ：	／ ：	／ ：	／ ：	／ ：	／ ：	／ ：	／ ：	／ ：	／ ：
1	納入時の原材料の品質、鮮度、温度管理、表示は適正であった。																				
2	原材料の納入伝票は保管（記録）した。																				
3	冷凍された食材を室温で解凍していない。																				
4	生食用の野菜、果物等は、十分洗浄（必要に応じて殺菌）した。																				
5	加熱する食品は中心部まで十分加熱した。																				
6	加熱した食品を常温で長時間放置していない。																				
7	調理済食品は、使捨手袋、箸等を使用して取り扱っている。																				
8	５０食以上提供した同一メニューは品の検食を２週間冷凍保管した。																				
現場点検者の確認サイン																					
食品衛生責任者の確認サイン																					