

# 従業員入室チェック表



施設名：

年 月 度

	日(月)				日(火)				日(水)				日(木)				日(金)				日(土)				日(日)			
	体調	服装	身嗜み	手洗い	体調	服装	身嗜み	手洗い	体調	服装	身嗜み	手洗い	体調	服装	身嗜み	手洗い	体調	服装	身嗜み	手洗い	体調	服装	身嗜み	手洗い	体調	服装	身嗜み	手洗い
従業員名	全てOK <input type="checkbox"/>				全てOK <input type="checkbox"/>				全てOK <input type="checkbox"/>				全てOK <input type="checkbox"/>				全てOK <input type="checkbox"/>				全てOK <input type="checkbox"/>				全てOK <input type="checkbox"/>			
	体温 . °C				体温 . °C				体温 . °C				体温 . °C				体温 . °C				体温 . °C				体温 . °C			
	備考				備考				備考				備考				備考				備考				備考			
従業員名	全てOK <input type="checkbox"/>				全てOK <input type="checkbox"/>				全てOK <input type="checkbox"/>				全てOK <input type="checkbox"/>				全てOK <input type="checkbox"/>				全てOK <input type="checkbox"/>				全てOK <input type="checkbox"/>			
	体温 . °C				体温 . °C				体温 . °C				体温 . °C				体温 . °C				体温 . °C				体温 . °C			
	備考				備考				備考				備考				備考				備考				備考			
従業員名	全てOK <input type="checkbox"/>				全てOK <input type="checkbox"/>				全てOK <input type="checkbox"/>				全てOK <input type="checkbox"/>				全てOK <input type="checkbox"/>				全てOK <input type="checkbox"/>				全てOK <input type="checkbox"/>			
	体温 . °C				体温 . °C				体温 . °C				体温 . °C				体温 . °C				体温 . °C				体温 . °C			
	備考				備考				備考				備考				備考				備考				備考			
従業員名	全てOK <input type="checkbox"/>				全てOK <input type="checkbox"/>				全てOK <input type="checkbox"/>				全てOK <input type="checkbox"/>				全てOK <input type="checkbox"/>				全てOK <input type="checkbox"/>				全てOK <input type="checkbox"/>			
	体温 . °C				体温 . °C				体温 . °C				体温 . °C				体温 . °C				体温 . °C				体温 . °C			
	備考				備考				備考				備考				備考				備考				備考			
従業員名	全てOK <input type="checkbox"/>				全てOK <input type="checkbox"/>				全てOK <input type="checkbox"/>				全てOK <input type="checkbox"/>				全てOK <input type="checkbox"/>				全てOK <input type="checkbox"/>				全てOK <input type="checkbox"/>			
	体温 . °C				体温 . °C				体温 . °C				体温 . °C				体温 . °C				体温 . °C				体温 . °C			
	備考				備考				備考				備考				備考				備考				備考			
従業員名	全てOK <input type="checkbox"/>				全てOK <input type="checkbox"/>				全てOK <input type="checkbox"/>				全てOK <input type="checkbox"/>				全てOK <input type="checkbox"/>				全てOK <input type="checkbox"/>				全てOK <input type="checkbox"/>			
	体温 . °C				体温 . °C				体温 . °C				体温 . °C				体温 . °C				体温 . °C				体温 . °C			
	備考				備考				備考				備考				備考				備考				備考			
従業員名	全てOK <input type="checkbox"/>				全てOK <input type="checkbox"/>				全てOK <input type="checkbox"/>				全てOK <input type="checkbox"/>				全てOK <input type="checkbox"/>				全てOK <input type="checkbox"/>				全てOK <input type="checkbox"/>			
	体温 . °C				体温 . °C				体温 . °C				体温 . °C				体温 . °C				体温 . °C				体温 . °C			
	備考				備考				備考				備考				備考				備考				備考			
従業員名	全てOK <input type="checkbox"/>				全てOK <input type="checkbox"/>				全てOK <input type="checkbox"/>				全てOK <input type="checkbox"/>				全てOK <input type="checkbox"/>				全てOK <input type="checkbox"/>				全てOK <input type="checkbox"/>			
	体温 . °C				体温 . °C				体温 . °C				体温 . °C				体温 . °C				体温 . °C				体温 . °C			
	備考				備考				備考				備考				備考				備考				備考			
従業員名	全てOK <input type="checkbox"/>				全てOK <input type="checkbox"/>				全てOK <input type="checkbox"/>				全てOK <input type="checkbox"/>				全てOK <input type="checkbox"/>				全てOK <input type="checkbox"/>				全てOK <input type="checkbox"/>			
	体温 . °C				体温 . °C				体温 . °C				体温 . °C				体温 . °C				体温 . °C				体温 . °C			
	備考				備考				備考				備考				備考				備考				備考			
責任者																												

※休業日の場合は、日付に斜線を入れる。個人的な休暇や出張等の場合は、その旨を備考欄に記入する。

- 【体調】 下痢、おう吐、発熱等がない。症状がある場合は、速やかに医療機関を受診する。  
※【体温】欄にその日の体温を記載すること。
- 【服装】 装飾品を外し、ポケット等に不要物が入っていない。  
汚れや破れ等がないユニフォームを正しく着用している。
- 【身嗜み】 髪…ヘアネットや帽子から頭髮がはみ出していない。  
マスク…新しいマスクをし、鼻まで覆っている。  
爪…1mm以上伸びていない。
- 【傷】 手指に荒れや傷、がぶれがない。  
ある場合は衛生手袋の着用、調理業務からの一時配置換え等を行う。
- 【手洗い】 決められた手順に従い、手洗いを行うこと。作業開始後も、必要に応じて手洗いを行うこと。



**全ての項目で問題なければ  
【全てOK】欄に✓を入れる。**

※いずれかの項目に×を記入した場合は、  
責任者に報告した上で是正措置を行い、  
【備考】欄にその内容を記入すること。  
責任者は、確認時にサインを行う。

# 清掃記録表



施設名：

年 月度

記録日	1日	2日	3日	4日	5日	6日	7日	8日
清掃箇所	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者
清掃箇所	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者
清掃箇所	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者
清掃箇所	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者
清掃箇所	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者
備考								
責任者								

記録日	9日	10日	11日	12日	13日	14日	15日	16日
清掃箇所	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者
清掃箇所	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者
清掃箇所	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者
清掃箇所	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者
清掃箇所	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者
備考								
責任者								

記録日	17日	18日	19日	20日	21日	22日	23日	24日
清掃箇所	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者
清掃箇所	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者
清掃箇所	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者
清掃箇所	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者
清掃箇所	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者
備考								
責任者								

記録日	25日	26日	27日	28日	29日	30日	31日	清掃頻度
清掃箇所	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者	
清掃箇所	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者	
清掃箇所	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者	
清掃箇所	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者	
清掃箇所	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者	担当者	
備考								
責任者								

※作業終了時に担当者がサインを行う。不備が確認された場合は、責任者に報告した上で是正措置を備考欄に記入すること。責任者は、確認時にサインを行う。  
 ※清掃箇所ごとに清掃頻度を決め、必ずその頻度以内で清掃を行う。

# 調理器具、容器等のチェック表



施設名：

年 月 度

1日					2日					3日					4日					5日					6日					7日					8日														
:					:					:					:					:					:					:					:														
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
全てOK <input type="checkbox"/>					全てOK <input type="checkbox"/>					全てOK <input type="checkbox"/>					全てOK <input type="checkbox"/>					全てOK <input type="checkbox"/>					全てOK <input type="checkbox"/>					全てOK <input type="checkbox"/>																			
備考					備考					備考					備考					備考					備考					備考																			
担当者					担当者					担当者					担当者					担当者					担当者					担当者																			
責任者					責任者					責任者					責任者					責任者					責任者					責任者																			

9日					10日					11日					12日					13日					14日					15日					16日														
:					:					:					:					:					:					:					:														
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
全てOK <input type="checkbox"/>					全てOK <input type="checkbox"/>					全てOK <input type="checkbox"/>					全てOK <input type="checkbox"/>					全てOK <input type="checkbox"/>					全てOK <input type="checkbox"/>					全てOK <input type="checkbox"/>																			
備考					備考					備考					備考					備考					備考					備考																			
担当者					担当者					担当者					担当者					担当者					担当者					担当者																			
責任者					責任者					責任者					責任者					責任者					責任者					責任者																			

17日					18日					19日					20日					21日					22日					23日					24日														
:					:					:					:					:					:					:					:														
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
全てOK <input type="checkbox"/>					全てOK <input type="checkbox"/>					全てOK <input type="checkbox"/>					全てOK <input type="checkbox"/>					全てOK <input type="checkbox"/>					全てOK <input type="checkbox"/>					全てOK <input type="checkbox"/>																			
備考					備考					備考					備考					備考					備考					備考																			
担当者					担当者					担当者					担当者					担当者					担当者					担当者																			
責任者					責任者					責任者					責任者					責任者					責任者					責任者																			

25日					26日					27日					28日					29日					30日					31日					主な調理器具・容器					
:					:					:					:					:					:					:										
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	□
全てOK <input type="checkbox"/>					全てOK <input type="checkbox"/>					全てOK <input type="checkbox"/>					全てOK <input type="checkbox"/>					全てOK <input type="checkbox"/>					全てOK <input type="checkbox"/>					□										
備考					備考					備考					備考					備考					備考					□										
担当者					担当者					担当者					担当者					担当者					担当者					□										
責任者					責任者					責任者					責任者					責任者					責任者					□										

- 1 包丁、まな板等の調理器具は用途別および食品別に用意し、混同しないように使用している。
- 2 調理器具、容器等は作業動線を考慮し、予め適切な場所に適切な数が配置されている。
- 3 調理器具、容器等は使用後（必要に応じて使用中）に洗浄・殺菌し、乾燥させている。
- 4 調理場内における器具、容器等の洗浄・殺菌は、全ての食品が調理場から搬出された後に行っている。  
(使用中やむを得ない場合は、洗浄水等が飛散しないように行う。)
- 5 全ての調理器具、容器等は衛生的に保管している。



**全ての項目で問題なければ【全てOK】欄に✓を入れる。**

※いずれかの項目に×を記入した場合は、責任者に報告した上で是正措置を行い、【備考】欄にその内容を記入すること。責任者は、確認時にサインを行う。



# 原材料受入記録表

施設名：

年 月 日 ( )

	原料名	仕入先	数量	単位	各確認項目	備考 (左欄で否の場合は詳細を記入)	納入時間	確認者	責任者
1					良・否		:		
2					良・否		:		
3					良・否		:		
4					良・否		:		
5					良・否		:		
6					良・否		:		
7					良・否		:		
8					良・否		:		
9					良・否		:		
10					良・否		:		
11					良・否		:		
12					良・否		:		
13					良・否		:		
14					良・否		:		
15					良・否		:		
16					良・否		:		
17					良・否		:		
18					良・否		:		
19					良・否		:		
20					良・否		:		
21					良・否		:		
22					良・否		:		
23					良・否		:		
24					良・否		:		
25					良・否		:		
26					良・否		:		
27					良・否		:		
28					良・否		:		
29					良・否		:		
30					良・否		:		

**※確認項目**

- ・包装に破れ、漏れ、汚れ等はないか。
- ・納入温度、保存方法（冷凍等）は、適切であるか。
- ・賞味期限、アレルギー表示に問題はないか。
- ・食材の外観、臭いに問題はないか。



※確認した結果、問題のあった原材料については受け入れせず、責任者に報告した上で納入業者に返品すること。  
責任者は、確認時にサインを行う。

# 冷蔵庫内チェック表



施設名：

適正温度： ℃ 以下  
年 月度

記録日	1日		2日		3日		4日		5日		6日		7日		8日	
時間	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
温度	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃
温度良否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
庫内状態	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
備考																
担当者																
責任者																

記録日	9日		10日		11日		12日		13日		14日		15日		16日	
時間	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
温度	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃
温度良否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
庫内状態	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
備考																
担当者																
責任者																

記録日	17日		18日		19日		20日		21日		22日		23日		24日	
時間	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
温度	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃
温度良否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
庫内状態	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
備考																
担当者																
責任者																

記録日	25日		26日		27日		28日		29日		30日		31日	
時間	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
温度	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃
温度良否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
庫内状態	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
備考														
担当者														
責任者														

※適正温度を逸脱した場合は、責任者に報告した上で是正措置を備考欄に記入すること。責任者は、確認時にサインを行う。

※庫内をチェックし、異なる食材同士が触れていないか、ドリップが垂れていないか等を確認する。否の場合は、責任者に報告した上で是正措置を備考欄に記入すること。

# 冷凍庫内チェック表



施設名：

適正温度： ℃ 以下  
年 月度

記録日	1日		2日		3日		4日		5日		6日		7日		8日	
時間	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
温度	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃
温度良否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
庫内状態	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
備考																
担当者																
責任者																

記録日	9日		10日		11日		12日		13日		14日		15日		16日	
時間	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
温度	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃
温度良否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
庫内状態	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
備考																
担当者																
責任者																

記録日	17日		18日		19日		20日		21日		22日		23日		24日	
時間	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
温度	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃
温度良否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
庫内状態	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
備考																
担当者																
責任者																

記録日	25日		26日		27日		28日		29日		30日		31日	
時間	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
温度	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃
温度良否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
庫内状態	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
備考														
担当者														
責任者														

※適正温度を逸脱した場合は、責任者に報告した上で是正措置を備考欄に記入すること。責任者は、確認時にサインを行う。

※庫内をチェックし、異なる食材同士が触れていないか、ドリップが垂れていないか等を確認する。否の場合は、責任者に報告した上で是正措置を備考欄に記入すること。