

Q1 毎営業日、正しく記録をつけることができましたか？

はい

いいえ

『いいえ』の場合、今後忘れずに正しい記録をつけるためにどのようにしますか？  
確認を十分行わず〇を付けていたので、毎日確認をする。

Q2 否に〇をつけたところが多かったところ、クレームなどが多かったところ、調理が可能な量を超えて作業していたところなど、衛生上問題があったところはどこですか？

問題があったポイント

A君が手洗いを行っていないことがある。

その理由は何ですか？どのように改善しましたか？

「A君は手洗いの重要性を理解できていなかったため、目的を含めて再教育した。

手洗いシンク前に手洗い手順の掲示をした●／●

Q3 従業員が代わりましたか？

はい

いいえ

『はい』の場合、衛生管理計画の説明は行いましたか？

はい（いつ： ●月 ●日） いいえ

説明を行った従業員は計画を理解して衛生管理を実施していますか？

D君をアルバイトで雇用し衛生管理の教育を実施。

手洗いの重要性を説明でき、手洗いや食品の取扱いは適切。

Q4 メニュー、原材料、納入業者を変更しましたか？

はい

いいえ

『はい』の場合、衛生管理計画を見直しましたか？

はい（いつ： ●月 ●日） いいえ

『はい』の場合、どのように衛生管理計画を変更しましたか？

メニューにサラダチキンを追加したので重要管理に追加。

原材料に●●ソースを追加。アレルギー確認した。その他、変更なし。

『いいえ』の場合、衛生管理計画を見直さなくて良い理由は何ですか？

Q5 新しい設備・器具を購入しましたか？

はい

いいえ

『はい』の場合、衛生管理計画を見直しましたか？

はい（いつ： ●月 ●日） いいえ

『はい』の場合、どのように衛生管理計画を変更しましたか？

低温調理器、中心温度計を購入。

重要管理のチェック方法（中心温度の確認）に追加。

『いいえ』の場合、衛生管理計画を見直さなくて良い理由は何ですか？

確認者サイン

熊本 一郎

確認した日 2026年 2月 28日