

20××年 ▲ 月 ◆◆ 日

毎月の振り返り（記載例）

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○を付けていたので、毎日確認をする。

Q2 否に○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時々ある。

その理由はなんですか？ 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ので、
目的を含めて再教育した。●／●

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が適切。

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。アレルゲン確認した。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 食協 太郎

確認した日 20××年 ▲ 月 ◆◆ 日