

一般衛生管理の実施記録（1）



「保存しました」と表示
されます

- 一般衛生管理の実施記録を選ぶと、当日の記録ができます
- 「休業日」をタップすると、当該日の記録は不要となります



- 日々の記録は2日前までさかのぼることが可能です
- 休憩時間や閉店後に確認する場合などは「未」を選択肢、あとで良・否を選択することができます
- 記録内容及び変更内容は自動的に保存されます。対象項目の左上に「保存しました」と表示されます



一般衛生管理の実施記録 (2)

衛生管理記録

← 日々の実施記録 3月1日(日)
定食屋

一般衛生管理の実施記録 ② 使い方を確認

< 3月1日(日) > 休業日

① 原材料の受け入れ確認
計画内容を確認

良 否 未

チェック者

特記事項

確認者



良 否 未

良 否 未

「否」となった箇所は、画面下部にある「特記事項欄」が赤枠で囲まれます。理由や対処内容を記載しましょう



一般衛生管理の実施記録 (3)

衛生管理記録

← 日々の実施記録 3月1日(日)
定食屋

一般衛生管理の実施記録 ② 使い方を確認

< 3月1日(日) > 休業日

① 原材料の受け入れ確認
計画内容を確認

良 否 未

② 庫内温度の管理 (冷蔵庫・冷凍庫)
計画内容を確認

冷蔵庫1 °C

冷蔵庫2 °C

冷凍庫 °C

③-1 交差汚染・二次汚染の防止
計画内容を確認

- 冷蔵庫や冷凍庫の庫内温度の管理は、それぞれの庫内の温度を入力します（小数点第1位まで入力可）

例) 冷蔵庫1 5℃

冷蔵庫2 3.5℃

冷凍庫 -19.2℃

【注】庫内温度の確認記録は、設定した台数分が有効となり温度記録の対象となります

規定した温度より高く、再度確認し温度を記載する場合

例) 冷蔵庫1 11℃→9℃

などと記載し、画面下部にある「特記事項欄」に理由や対処内容を記載しましょう

一般衛生管理の実施記録（4）

衛生管理記録

④-1従業員の健康管理 等

計画内容を確認 ▾

良

否

未

④-2手洗いの実施

計画内容を確認 ▾

良

否

未

チェック者

名前を入力または選択 ▾

特記事項

確認者

- 日々の記録は2日間を過ぎると各項目の記録はできません。**変更事項、追記事項は特記事項欄に記載してください。特記事項入力の際最終更新日時が記録されます**

例) 3/9 アルバイトAさんが休憩時に体調不良で発熱があったため帰宅させた。

3/10 Aさんより嘔吐・下痢症状があるとの連絡があったため、出勤せず病院で受診するよう依頼した（店長 ○○）

3/12 Aさんより体調が回復したとの連絡があったが、検便で陰性の結果が出るまで自宅待機してもらった（店長 ○○）

- 特記事項欄への記入の期限はありませんので、追記事項等は随時入力できます。特記事項がある場合、否がある場合に記入します（200字まで）**
- チェック者欄へ名前の入力必須となります（基本設定より事前登録ができます）**
- 「確認者」の入力は、設定画面により必須にすることができます（初期設定では入力必須ではありません）**