

年 月 日

毎月の振り返り

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？

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

その理由はなんですか？ どのように改善しましたか？

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？

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？

『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？

『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？
