**毎月の振り返り**　　　　　　　　　　　　　　　（実施日：　　　年　　　月　　　日）

|  |
| --- |
| **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**Ｑ１-2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 記録に「×」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、衛生上問題がありましたか？** |
| なかった | あった**Ｑ2-2問題があったポイントはどこですか？** 　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　**Ｑ2-3その理由はなんですか？** 　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　**Ｑ2-3どのように改善しましたか？** 　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 |
| **Ｑ3 従業員が代わりましたか？** |
| いいえ | はい**Ｑ3-2衛生管理計画の説明はいつ行いましたか？**　　　　　月　　　　日**Ｑ3-3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？** |
| いいえ | はい**Ｑ4-2衛生管理計画はいつ見直しましたか？**　　　　　　　月　　　　日**Ｑ4-3どのように衛生管理計画を変更しましたか？** 　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　**Ｑ4-4衛生管理計画の見直しをしていない場合、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？** |
| いいえ | はい**Ｑ5-2衛生管理計画はいつ見直しましたか？**　　　　　月　　　　日**Ｑ5-3どのように衛生管理計画を変更しましたか？** 　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　**Ｑ5-4衛生管理計画の見直しをしていない場合、見直さなくて良い理由は何ですか？** 　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 |

　（ 確認者サイン：　　　　　　　　　　　　　　確認した日：　　　　年　　　月　　　日 ）

**毎月の振り返り（記入例）**　　　　　　　（実施日：***令和●***年　***▲***月　***■***日）

|  |
| --- |
| **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**Ｑ１-2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記録に「×」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、衛生上問題がありましたか？** |
| なかった | あった**Ｑ2-2問題があったポイントはどこですか？** 　　　　***Ａ君が手洗いを行っていないことが時々ある。***　 　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　**Ｑ2-3その理由はなんですか？** 　　　　***A君は手洗いの重要性を理解できていなかった。***　 　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　**Ｑ2-3どのように改善しましたか？** 　　　　***目的を含めて再教育した。（●月●日）***　 　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 |
| **Ｑ3 従業員が代わりましたか？** |
| いいえ | はい**Ｑ3-2衛生管理計画の説明はいつ行いましたか？**　　　　**▲** 月　　**◆**日**Ｑ3-3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。*** 　 　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 |
| **Ｑ4 メニュー、原材料、納入業者を変更しましたか？** |
| いいえ | はい**Ｑ4-2衛生管理計画はいつ見直しましたか？**　　　　　　**▲** 月　　**◆**日**Ｑ4-3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*。****Ｑ4-4衛生管理計画の見直しをしていない場合、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？** |
| いいえ | はい**Ｑ5-2衛生管理計画はいつ見直しましたか？**　　　　▲ 月　　◆日**Ｑ5-3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。*****Ｑ5-4衛生管理計画の見直しをしていない場合、見直さなくて良い理由は何ですか？** 　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 |

　（ 確認者サイン：　　　　　　　　　　　　　　確認した日：　　　　年　　　月　　　日 ）