

# 健康管理チェック表(記入例)

2022 年 1 月 No. 1

(記入例) 問題なし...○ 症状あり...× 休み...休 早退...早 配置変更...変 手袋着用...手

氏名	チェック項目	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
広島太郎	嘔吐・下痢	○	○	○																													
	(同居家族の状態)	○	○	○																													
	発熱	36.5	36.5	37.8																													
	手指の傷	○	○	○																													
	措置			早																													
富士見浩郎	嘔吐・下痢	○	○	○																													
	(同居家族の状態)	○	○	○																													
	発熱	35.5	35.7	35.7																													
	手指の傷	×	×	○																													
	措置	手	手																														
責任者確認欄		太郎	太郎	浩郎																													

項目ごとに異常があった時の措置を決めておきましょう  
**【例】**  
 嘔吐下痢・発熱→休み・早退  
 同居家族の嘔吐下痢→調理をしないホールスタッフへ配置変更  
 手指の傷→防水のばんそうこうをした上から手袋を着用

異常があった場合は実施した措置を記録します

責任者（店長・料理長など）は毎日記録されていることを確認します。  
 記録だけでなく、異常があった際はすぐに責任者に報告するように従業員に指示します。

# 冷蔵・冷凍庫温度管理表(記入例)

2022 年 1 月 No. 1

正常:冷蔵庫(10)°C以下 冷凍庫(-18)°C以下 ※異常時は責任者へ報告すること

機器名	点検時間	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
(冷蔵庫)	始業時	5	4	15																												
	18:00	9	8	8																												
	終業時	7	15	8																												
	措置		依	直																												
	(冷凍庫)	始業時	-20	-20	-22																											
18:00	-18	-15	-19																													
終業時	-18	-15	-19																													
措置		変																														
責任者確認欄		太郎	太郎	花子																												

冷蔵・冷凍庫を管理する温度を決めて、記載します  
**【参考】**  
 生肉・生魚：10°C以下  
 冷凍食品：-18°C以下  
 ※食品の表示に記載されている保存温度を守りましょう

責任者（店長・料理長など）は毎日記録されていることを確認します。  
 記録だけでなく、異常があった際はすぐに責任者に報告するように従業員に指示します。

異常があった場合の措置をあらかじめ決めておきましょう

(記入例) 措置:温度設定変更...変 修理依頼...依 修理実施...直

★広島市公式ホームページに記録表のデータを掲載しています

総合トップページ > 分類でさがす > 事業者向け情報 > 食品衛生 > 飲食店等の許可・届出 > 食品衛生に関すること > ノロウイルス

□ ページ番号でさがす

8055

広島市保健所 食品指導課(082)241-7404