기 록 표

식품 위생 관리 파일

※이 식품 위생 관리 파일은 후생노동성 홈페이지에 게재되어 있는 **'소규모 일반 음식점 사업자용 HACCP의 사고 방식을 도입한 위생 관리를 위한 안내서'** 의 내용과 일치하고 있습니다.

1 《기록표》의 보존 기간은 마지막에 기입했을 때부터 1년 이상입니다.
《위생 관리 계획》과 함께 사용하기 편한 장소에 보관해 주십시오.

2 보건소가 제출을 요청했을 경우에는 《위생 관리 계획》과 《기록표》를 모두 제시해 주십시오.

이 시설에서는 이 식품 위생 관리 파일에 따라 위생 관리를 수행합니다.

= 시설 정보 =	
점포 이름	
점포 소재지	
영업자	
식품 위생 책임자	

도 쿄 도

기록표

년 월분

책임자 확인란	인

	일반 위생 관리 점검 항목									중요 관리 점검 항목						기록자 이름
	①원재료의 반입 확인	②냉장고 내의 온도 확인	②냉동고 내의 온도 확인	③교차(2차)오염 방지	④기구 등의 세정 및 소독	⑤화장실의 세정 및 소독	⑥직원의 건강관리, 청결한 작업복 착용 등	⑦위생적인 손 씻기 실시		가열하지 않고 제공	가열 직후 제공	가열 후 고온 보관하여 제공	가열 후 냉각하고 재가열해서 제공	가열 후 냉각해서 제공		
점검 기준	외관, 냄새, 품온, 포장 상태 등	10℃ 이하	-15℃ 이하	용도별 사용, 냉장고 내의 구분 등	사용 후 기기 등	청소용 장갑 등, 변기 등의 소독	컨디션, 손가락 상처, 청결한 작업복	화장실 이용 후, 조리 전, 쓰레기를 만진 후 등		다음 작업이 올바르게 수행되었는가?						
										손 씻기 등 세정, 냉장,	가열	가열, 고온 보관	냉장, 재가열 가열, 냉각,	냉장, 손 씻기 가열, 냉각,		
기입 예	○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×		○	×	○	○	○		
1 ( )																
2 ( )																
3 ( )																
4 ( )																
5 ( )																
6 ( )																

＝기입상의 주의＝

- ○ 또는 ×로 기입합니다.
- ×의 경우는 '특기 사항'란에 그 이유와 대처를 씁니다.

특기 사항

- A씨가 화장실 이용 후에 손을 씻지 않아서 즉시 손 씻기를 시켰다(○월○일)
- 햄버그 안이 붉었기 때문에 재가열하고 나서 제공했다(○월○일)

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	( )																	

기록표

년 월분

책임자 확인란	인

	일반 위생 관리 점검 항목									중요 관리 점검 항목						기록자 이름
	①원재료의 반입 확인	②냉장고 내의 온도 확인	②냉동고 내의 온도 확인	③교차(2차)오염 방지	④기구 등의 세정 및 소독	⑤화장실의 세정 및 소독	⑥직원의 건강관리, 청결한 작업복 착용 등	⑦위생적인 손 씻기 실시		가열하지 않고 제공	가열 직후 제공	가열 후 고온 보관하여 제공	가열 후 냉각하고 재가열해서 제공	가열 후 냉각해서 제공		
점검 기준	외관, 냄새, 품온, 포장 상태 등	10℃ 이하	-15℃ 이하	용도별 사용, 냉장고 내의 구분 등	사용 후 기기 등	청소용 장갑 등, 변기 등의 소독	컨디션, 손가락 상처, 청결한 작업복	화장실 이용 후, 조리 전, 쓰레기를 만진 후 등		다음 작업이 올바르게 수행되었는가?						
										손 씻기 등 세정, 냉장,	가열	가열, 고온 보관	냉장, 재가열 가열, 냉각,	냉장, 손 씻기 가열, 냉각,		
기입 예	○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×		○	×	○	○	○		
1 ( )																
2 ( )																
3 ( )																
4 ( )																
5 ( )																
6 ( )																

＝기입상의 주의＝

- ○ 또는 ×로 기입합니다.
- ×의 경우는 '특기 사항'란에 그 이유와 대처를 씁니다.

특기 사항

- A씨가 화장실 이용 후에 손을 씻지 않아서 즉시 손 씻기를 시켰다(○월○일)
- 햄버그 안이 붉었기 때문에 재가열하고 나서 제공했다(○월○일)

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	( )																	

기록표

년 월분

책임자 확인란	인

	일반 위생 관리 점검 항목									중요 관리 점검 항목						기록자 이름
	①원재료의 반입 확인	②냉장고 내의 온도 확인	②냉동고 내의 온도 확인	③교차(2차)오염 방지	④기구 등의 세정 및 소독	⑤화장실의 세정 및 소독	⑥직원의 건강관리, 청결한 작업복 착용 등	⑦위생적인 손 씻기 실시		가열하지 않고 제공	가열 직후 제공	가열 후 고온 보관하여 제공	가열 후 냉각하고 재가열해서 제공	가열 후 냉각해서 제공		
점검 기준	외관, 냄새, 품온, 포장 상태 등	10℃ 이하	-15℃ 이하	용도별 사용, 냉장고 내의 구분 등	사용 후 기기 등	청소용 장갑 등, 변기 등의 소독	컨디션, 손가락 상처, 청결한 작업복	화장실 이용 후, 조리 전, 쓰레기를 만진 후 등		다음 작업이 올바르게 수행되었는가?						
										손 씻기 등 세정, 냉장,	가열	가열, 고온 보관	냉장, 재가열 가열, 냉각,	냉장, 손 씻기 가열, 냉각,		
기입 예	○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×		○	×	○	○	○		
1 ( )																
2 ( )																
3 ( )																
4 ( )																
5 ( )																
6 ( )																

＝기입상의 주의＝

- ○ 또는 ×로 기입합니다.
- ×의 경우는 '특기 사항'란에 그 이유와 대처를 씁니다.

특기 사항

- A씨가 화장실 이용 후에 손을 씻지 않아서 즉시 손 씻기를 시켰다(○월○일)
- 햄버그 안이 붉었기 때문에 재가열하고 나서 제공했다(○월○일)

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	( )																	

기록표

년 월분

책임자 확인란	인

	일반 위생 관리 점검 항목									중요 관리 점검 항목						기록자 이름
	①원재료의 반입 확인	②냉장고 내의 온도 확인	②냉동고 내의 온도 확인	③교차(2차)오염 방지	④기구 등의 세정 및 소독	⑤화장실의 세정 및 소독	⑥직원의 건강관리, 청결한 작업복 착용 등	⑦위생적인 손 씻기 실시		가열하지 않고 제공	가열 직후 제공	가열 후 고온 보관하여 제공	가열 후 냉각하고 재가열해서 제공	가열 후 냉각해서 제공		
점검 기준	외관, 냄새, 품온, 포장 상태 등	10℃ 이하	-15℃ 이하	용도별 사용, 냉장고 내의 구분 등	사용 후 기기 등	청소용 장갑 등, 변기 등의 소독	컨디션, 손가락 상처, 청결한 작업복	화장실 이용 후, 조리 전, 쓰레기를 만진 후 등		다음 작업이 올바르게 수행되었는가?						
										손 씻기 등 세정, 냉장,	가열	가열, 고온 보관	냉장, 재가열 가열, 냉각,	냉장, 손 씻기 가열, 냉각,		
기입 예	○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×		○	×	○	○	○		
1 ( )																
2 ( )																
3 ( )																
4 ( )																
5 ( )																
6 ( )																

＝기입상의 주의＝

- ○ 또는 ×로 기입합니다.
- ×의 경우는 '특기 사항'란에 그 이유와 대처를 씁니다.

특기 사항

- A씨가 화장실 이용 후에 손을 씻지 않아서 즉시 손 씻기를 시켰다(○월○일)
- 햄버그 안이 붉었기 때문에 재가열하고 나서 제공했다(○월○일)

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	( )																	

기록표

년 월분

책임자 확인란	인

	일반 위생 관리 점검 항목									중요 관리 점검 항목						기록자 이름
	①원재료의 반입 확인	②냉장고 내의 온도 확인	②냉동고 내의 온도 확인	③교차(2차)오염 방지	④기구 등의 세정 및 소독	⑤화장실의 세정 및 소독	⑥직원의 건강관리, 청결한 작업복 착용 등	⑦위생적인 손 씻기 실시		가열하지 않고 제공	가열 직후 제공	가열 후 고온 보관하여 제공	가열 후 냉각하고 재가열해서 제공	가열 후 냉각해서 제공		
점검 기준	외관, 냄새, 품온, 포장 상태 등	10℃ 이하	-15℃ 이하	용도별 사용, 냉장고 내의 구분 등	사용 후 기기 등	청소용 장갑 등, 변기 등의 소독	컨디션, 손가락 상처, 청결한 작업복	화장실 이용 후, 조리 전, 쓰레기를 만진 후 등		다음 작업이 올바르게 수행되었는가?						
										손 씻기 등 세정, 냉장,	가열	가열, 고온 보관	냉장, 재가열 가열, 냉각,	냉장, 손 씻기 가열, 냉각,		
기입 예	○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×		○	×	○	○	○		
1 ( )																
2 ( )																
3 ( )																
4 ( )																
5 ( )																
6 ( )																

＝기입상의 주의＝

- ○ 또는 ×로 기입합니다.
- ×의 경우는 '특기 사항'란에 그 이유와 대처를 씁니다.

특기 사항

- A씨가 화장실 이용 후에 손을 씻지 않아서 즉시 손 씻기를 시켰다(○월○일)
- 햄버그 안이 붉었기 때문에 재가열하고 나서 제공했다(○월○일)

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	( )																	

기록표

년 월분

책임자 확인란	인

	일반 위생 관리 점검 항목									중요 관리 점검 항목						기록자 이름
	①원재료의 반입 확인	②냉장고 내의 온도 확인	②냉동고 내의 온도 확인	③교차(2차)오염 방지	④기구 등의 세정 및 소독	⑤화장실의 세정 및 소독	⑥직원의 건강관리, 청결한 작업복 착용 등	⑦위생적인 손 씻기 실시		가열하지 않고 제공	가열 직후 제공	가열 후 고온 보관하여 제공	가열 후 냉각하고 재가열해서 제공	가열 후 냉각해서 제공		
점검 기준	외관, 냄새, 품온, 포장 상태 등	10℃ 이하	-15℃ 이하	용도별 사용, 냉장고 내의 구분 등	사용 후 기기 등	청소용 장갑 등, 변기 등의 소독	컨디션, 손가락 상처, 청결한 작업복	화장실 이용 후, 조리 전, 쓰레기를 만진 후 등		다음 작업이 올바르게 수행되었는가?						
										손 씻기 등 세정, 냉장,	가열	가열, 고온 보관	냉장, 재가열 가열, 냉각,	냉장, 손 씻기 가열, 냉각,		
기입 예	○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×		○	×	○	○	○		
1 ( )																
2 ( )																
3 ( )																
4 ( )																
5 ( )																
6 ( )																

＝기입상의 주의＝

- ○ 또는 ×로 기입합니다.
- ×의 경우는 '특기 사항'란에 그 이유와 대처를 씁니다.

특기 사항

- A씨가 화장실 이용 후에 손을 씻지 않아서 즉시 손 씻기를 시켰다(○월○일)
- 햄버그 안이 붉었기 때문에 재가열하고 나서 제공했다(○월○일)

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	( )																	

기록표

년 월분

책임자 확인란	인

	일반 위생 관리 점검 항목									중요 관리 점검 항목						기록자 이름
	①원재료의 반입 확인	②냉장고 내의 온도 확인	②냉동고 내의 온도 확인	③교차(2차)오염 방지	④기구 등의 세정 및 소독	⑤화장실의 세정 및 소독	⑥직원의 건강관리, 청결한 작업복 착용 등	⑦위생적인 손 씻기 실시		가열하지 않고 제공	가열 직후 제공	가열 후 고온 보관하여 제공	가열 후 냉각하고 재가열해서 제공	가열 후 냉각해서 제공		
점검 기준	외관, 냄새, 품온, 포장 상태 등	10℃ 이하	-15℃ 이하	용도별 사용, 냉장고 내의 구분 등	사용 후 기기 등	청소용 장갑 등, 변기 등의 소독	컨디션, 손가락 상처, 청결한 작업복	화장실 이용 후, 조리 전, 쓰레기를 만진 후 등		다음 작업이 올바르게 수행되었는가?						
										손 씻기 등 세정, 냉장,	가열	가열, 고온 보관	냉장, 재가열 가열, 냉각,	냉장, 손 씻기 가열, 냉각,		
기입 예	○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×		○	×	○	○	○		
1 ( )																
2 ( )																
3 ( )																
4 ( )																
5 ( )																
6 ( )																

＝기입상의 주의＝

- ○ 또는 ×로 기입합니다.
- ×의 경우는 '특기 사항'란에 그 이유와 대처를 씁니다.

특기 사항

- A씨가 화장실 이용 후에 손을 씻지 않아서 즉시 손 씻기를 시켰다(○월○일)
- 햄버그 안이 붉었기 때문에 재가열하고 나서 제공했다(○월○일)

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	( )																	

기록표

년 월분

책임자 확인란	인

	일반 위생 관리 점검 항목									중요 관리 점검 항목						기록자 이름
	①원재료의 반입 확인	②냉장고 내의 온도 확인	②냉동고 내의 온도 확인	③교차(2차)오염 방지	④기구 등의 세정 및 소독	⑤화장실의 세정 및 소독	⑥직원의 건강관리, 청결한 작업복 착용 등	⑦위생적인 손 씻기 실시		가열하지 않고 제공	가열 직후 제공	가열 후 고온 보관하여 제공	가열 후 냉각하고 재가열해서 제공	가열 후 냉각해서 제공		
점검 기준	외관, 냄새, 품온, 포장 상태 등	10℃ 이하	-15℃ 이하	용도별 사용, 냉장고 내의 구분 등	사용 후 기기 등	청소용 장갑 등, 변기 등의 소독	컨디션, 손가락 상처, 청결한 작업복	화장실 이용 후, 조리 전, 쓰레기를 만진 후 등		다음 작업이 올바르게 수행되었는가?						
										손 씻기 등 세정, 냉장,	가열	가열, 고온 보관	냉장, 재가열 가열, 냉각,	냉장, 손 씻기 가열, 냉각,		
기입 예	○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×		○	×	○	○	○		
1 ( )																
2 ( )																
3 ( )																
4 ( )																
5 ( )																
6 ( )																

＝기입상의 주의＝

- ○ 또는 ×로 기입합니다.
- ×의 경우는 '특기 사항'란에 그 이유와 대처를 씁니다.

특기 사항

- A씨가 화장실 이용 후에 손을 씻지 않아서 즉시 손 씻기를 시켰다(○월○일)
- 햄버그 안이 붉었기 때문에 재가열하고 나서 제공했다(○월○일)

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	( )																	

기록표

년 월분

책임자 확인란	인

	일반 위생 관리 점검 항목									중요 관리 점검 항목						기록자 이름
	①원재료의 반입 확인	②냉장고 내의 온도 확인	②냉동고 내의 온도 확인	③교차(2차)오염 방지	④기구 등의 세정 및 소독	⑤화장실의 세정 및 소독	⑥직원의 건강관리, 청결한 작업복 착용 등	⑦위생적인 손 씻기 실시		가열하지 않고 제공	가열 직후 제공	가열 후 고온 보관하여 제공	가열 후 냉각하고 재가열해서 제공	가열 후 냉각해서 제공		
점검 기준	외관, 냄새, 품온, 포장 상태 등	10℃ 이하	-15℃ 이하	용도별 사용, 냉장고 내의 구분 등	사용 후 기기 등	청소용 장갑 등, 변기 등의 소독	컨디션, 손가락 상처, 청결한 작업복	화장실 이용 후, 조리 전, 쓰레기를 만진 후 등		다음 작업이 올바르게 수행되었는가?						
										손 씻기 등 세정, 냉장,	가열	가열, 고온 보관	냉장, 재가열 가열, 냉각,	냉장, 손 씻기 가열, 냉각,		
기입 예	○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×		○	×	○	○	○		
1 ( )																
2 ( )																
3 ( )																
4 ( )																
5 ( )																
6 ( )																

＝기입상의 주의＝

- ○ 또는 ×로 기입합니다.
- ×의 경우는 '특기 사항'란에 그 이유와 대처를 씁니다.

특기 사항

- A씨가 화장실 이용 후에 손을 씻지 않아서 즉시 손 씻기를 시켰다(○월○일)
- 햄버그 안이 붉었기 때문에 재가열하고 나서 제공했다(○월○일)

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	( )																	

기록표

년 월분

책임자 확인란	인

	일반 위생 관리 점검 항목									중요 관리 점검 항목						기록자 이름
	①원재료의 반입 확인	②냉장고 내의 온도 확인	②냉동고 내의 온도 확인	③교차(2차)오염 방지	④기구 등의 세정 및 소독	⑤화장실의 세정 및 소독	⑥직원의 건강관리, 청결한 작업복 착용 등	⑦위생적인 손 씻기 실시		가열하지 않고 제공	가열 직후 제공	가열 후 고온 보관하여 제공	가열 후 냉각하고 재가열해서 제공	가열 후 냉각해서 제공		
점검 기준	외관, 냄새, 품온, 포장 상태 등	10℃ 이하	-15℃ 이하	용도별 사용, 냉장고 내의 구분 등	사용 후 기기 등	청소용 장갑 등, 변기 등의 소독	컨디션, 손가락 상처, 청결한 작업복	화장실 이용 후, 조리 전, 쓰레기를 만진 후 등		다음 작업이 올바르게 수행되었는가?						
										손 씻기 등 세정, 냉장,	가열	가열, 고온 보관	냉장, 재가열 가열, 냉각,	냉장, 손 씻기 가열, 냉각,		
기입 예	○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×		○	×	○	○	○		
1 ( )																
2 ( )																
3 ( )																
4 ( )																
5 ( )																
6 ( )																

＝기입상의 주의＝

- ○ 또는 ×로 기입합니다.
- ×의 경우는 '특기 사항'란에 그 이유와 대처를 씁니다.

특기 사항

- A씨가 화장실 이용 후에 손을 씻지 않아서 즉시 손 씻기를 시켰다(○월○일)
- 햄버그 안이 붉었기 때문에 재가열하고 나서 제공했다(○월○일)

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	( )																	

기록표

년 월분

책임자 확인란	인

	일반 위생 관리 점검 항목									중요 관리 점검 항목						기록자 이름
	①원재료의 반입 확인	②냉장고 내의 온도 확인	②냉동고 내의 온도 확인	③교차(2차)오염 방지	④기구 등의 세정 및 소독	⑤화장실의 세정 및 소독	⑥직원의 건강관리, 청결한 작업복 착용 등	⑦위생적인 손 씻기 실시		가열하지 않고 제공	가열 직후 제공	가열 후 고온 보관하여 제공	가열 후 냉각하고 재가열해서 제공	가열 후 냉각해서 제공		
점검 기준	외관, 냄새, 품온, 포장 상태 등	10℃ 이하	-15℃ 이하	용도별 사용, 냉장고 내의 구분 등	사용 후 기기 등	청소용 장갑 등, 변기 등의 소독	컨디션, 손가락 상처, 청결한 작업복	화장실 이용 후, 조리 전, 쓰레기를 만진 후 등		다음 작업이 올바르게 수행되었는가?						
										손 씻기 등 세정, 냉장,	가열	가열, 고온 보관	냉장, 재가열 가열, 냉각,	냉장, 손 씻기 가열, 냉각,		
기입 예	○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×		○	×	○	○	○		
1 ( )																
2 ( )																
3 ( )																
4 ( )																
5 ( )																
6 ( )																

＝기입상의 주의＝

- ○ 또는 ×로 기입합니다.
- ×의 경우는 '특기 사항'란에 그 이유와 대처를 씁니다.

특기 사항

- A씨가 화장실 이용 후에 손을 씻지 않아서 즉시 손 씻기를 시켰다(○월○일)
- 햄버그 안이 붉었기 때문에 재가열하고 나서 제공했다(○월○일)

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	( )																	

기록표

년 월분

책임자 확인란	인

	일반 위생 관리 점검 항목									중요 관리 점검 항목						기록자 이름
	①원재료의 반입 확인	②냉장고 내의 온도 확인	②냉동고 내의 온도 확인	③교차(2차)오염 방지	④기구 등의 세정 및 소독	⑤화장실의 세정 및 소독	⑥직원의 건강관리, 청결한 작업복 착용 등	⑦위생적인 손 씻기 실시		가열하지 않고 제공	가열 직후 제공	가열 후 고온 보관하여 제공	가열 후 냉각하고 재가열해서 제공	가열 후 냉각해서 제공		
점검 기준	외관, 냄새, 품온, 포장 상태 등	10℃ 이하	-15℃ 이하	용도별 사용, 냉장고 내의 구분 등	사용 후 기기 등	청소용 장갑 등, 변기 등의 소독	컨디션, 손가락 상처, 청결한 작업복	화장실 이용 후, 조리 전, 쓰레기를 만진 후 등		다음 작업이 올바르게 수행되었는가?						
										손 씻기 등 세정, 냉장,	가열	가열, 고온 보관	냉장, 재가열 가열, 냉각,	냉장, 손 씻기 가열, 냉각,		
기입 예	○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×		○	×	○	○	○		
1 ( )																
2 ( )																
3 ( )																
4 ( )																
5 ( )																
6 ( )																

＝기입상의 주의＝

- ○ 또는 ×로 기입합니다.
- ×의 경우는 '특기 사항'란에 그 이유와 대처를 씁니다.

특기 사항

- A씨가 화장실 이용 후에 손을 씻지 않아서 즉시 손 씻기를 시켰다(○월○일)
- 햄버그 안이 붉었기 때문에 재가열하고 나서 제공했다(○월○일)

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	( )																	

기록표

년 월분

책임자 확인란	인

	일반 위생 관리 점검 항목									중요 관리 점검 항목						기록자 이름
	①원재료의 반입 확인	②냉장고 내의 온도 확인	②냉동고 내의 온도 확인	③교차(2차)오염 방지	④기구 등의 세정 및 소독	⑤화장실의 세정 및 소독	⑥직원의 건강관리, 청결한 작업복 착용 등	⑦위생적인 손 씻기 실시		가열하지 않고 제공	가열 직후 제공	가열 후 고온 보관하여 제공	가열 후 냉각하고 재가열해서 제공	가열 후 냉각해서 제공		
점검 기준	외관, 냄새, 품온, 포장 상태 등	10℃ 이하	-15℃ 이하	용도별 사용, 냉장고 내의 구분 등	사용 후 기기 등	청소용 장갑 등, 변기 등의 소독	컨디션, 손가락 상처, 청결한 작업복	화장실 이용 후, 조리 전, 쓰레기를 만진 후 등		다음 작업이 올바르게 수행되었는가?						
										손 씻기 등 세정, 냉장,	가열	가열, 고온 보관	냉장, 재가열 가열, 냉각,	냉장, 손 씻기 가열, 냉각,		
기입 예	○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×		○	×	○	○	○		
1 ( )																
2 ( )																
3 ( )																
4 ( )																
5 ( )																
6 ( )																

＝기입상의 주의＝

- ○ 또는 ×로 기입합니다.
- ×의 경우는 '특기 사항'란에 그 이유와 대처를 씁니다.

특기 사항

- A씨가 화장실 이용 후에 손을 씻지 않아서 즉시 손 씻기를 시켰다(○월○일)
- 햄버그 안이 붉었기 때문에 재가열하고 나서 제공했다(○월○일)

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	( )																	

위생 관리 매뉴얼

손 씻기 매뉴얼

언제 하는가?	①화장실 이용 후, ②조리 시설에 들어가기 전, ③요리를 담기 전, ④작업 내용 변경 시, ⑤생고기나 날생선 등을 다룬 후, ⑥금전을 만진 후, ⑦청소를 한 후 등
손 씻기 전 준비	반지나 시계를 빼기 ※손 씻기는 전용 손 씻기 설비로 실시
손 씻기 방법	①비누를 묻히고 손바닥을 잘 문지릅니다. ②손등을 전체적으로 문지릅니다 ③손가락 끝과 손톱 사이를 구석구석 문지릅니다 ④손가락 사이를 씻습니다 ⑤엄지를 다른 편 손바닥으로 감싸 돌려주며 씻습니다 ⑥손목도 잊지 않고 씻습니다(①~⑥로 30초 정도) ⑦충분히 물로 헹굽니다(20초 정도) ⑧종이 타월로 잘 닦습니다 (①~⑦를 2회 반복) ⑨필요에 따라 알코올 등으로 소독합니다.

직원의 위생 관리 매뉴얼

①컨디션 불량(구토, 설사, 발열을 하는 등)의 경우	의료기관에서 진찰 받고 식품을 만지는 작업을 하지 않기
②손가락에 상처가 있는 경우	상처를 보호한 후 비닐 장갑 등을 장착
③작업복이 더러워진 경우	청결한 작업복으로 교체

기구 및 화장실 등의 소독 매뉴얼

	消毒剤の作り方
①작업시설·설비, 화장실=차아염소산나트륨의 0.02%(200ppm) 용액을 사용하여 걸레 등에 담그고 닦기	물 3ℓ에 원액 약 10ml의 비율로 넣기
②기구=차아염소산나트륨의 0.02%(200ppm) 용액에 10분 이상 담그거나 뜨거운 물 안에서 5분간 끓이기	물 3ℓ에 원액 약 10ml의 비율로 넣기
③구토물=차아염소산나트륨의 0.1%(1000ppm) 용액을 종이에 스며들게 하여 구토물을 덮기	물 3ℓ에 원액 약 50ml의 비율로 넣기

※소독제의 원액이 6%의 차아염소산나트륨 용액의 경우 ※소독제는 각 상품의 사용 설명대로 사용

발행월 : 2023년 10월 발행 : 도쿄도 보건의료국 건강안전부 식품감시과 신주쿠구 니시신주쿠 니초메 8번 1호