

CloudEatskitchens(クラウドイーツ・キッチン 丸の内店) シェアキッチン【要作成】

記録のしかた		<ul style="list-style-type: none"> ●計画どおり実行できたら○を、実行できなかった場合には×を記入します。【終了時】 ●冷蔵庫・冷凍庫の温度の項目には、冷蔵庫・冷凍庫の温度を記入します。【開始時】 ●×の場合は、特記事項に問題や対応した内容を記入します。 											変更になりました	
分類	一般衛生管理								重要管理					サイン(名前)
	①	②		③-1	③-2	④-1	④-2	⑤	第1グループ	第2グループ		第3グループ		
点検項目	原材料の受入の確認	庫内温度の確認		交差汚染・二次汚染の防止	器具等の洗浄・消毒・殺菌	従業員の健康管理・衛生的作業着の着用等	手洗いの実施			非加熱で提供	加熱後直ちに提供	加熱後、高温保管して提供	加熱後冷却し、再加熱して提供	加熱後冷却して提供
月 日		冷蔵庫(℃)	冷凍庫(℃)											
月 日														
月 日														
月 日														
月 日														
月 日														
月 日														
月 日														
月 日														
月 日														

報告書は、各自で記入して、保管してください。利用後、実施した結果について下記より簡易報告をお願いします。

CloudEatsatsシェアキッチン利用結果連絡

<https://forms.gle/EYvRCFVKs3nPdKNS6>



利用時は必ず持参して記入、退出時に記入内容を撮影して結果報告にアップしてください