

月次振り返り用紙 — HACCP衛生管理

月末に3～10分。記録表を見ながらこの用紙を埋めるだけ。1年間、記録表とセットで保存。

_____ 年 _____ 月分 記入日: _____ 年 _____ 月 _____ 日 記入者: _____

① 温度で気になったこと

冷蔵庫の最高温度: _____ °C（基準: 10°C以下） 冷凍庫の最高温度: _____ °C（基準: -15°C以下）

ショーケースの最高温度: _____ °C（基準: 自店の設定温度）

基準を超えた日があった？ ☐ なかった ☐ あった → いつ・何度・原因・対応:

② ×（不備）が付いた項目

今月×が付いた日: _____ 日分 主な内容:

対応は妥当だった？ ☐ 妥当 ☐ 見直したい → どう見直す:

③ 今月気づいたこと・ヒヤリとしたこと

×が付かなかったけど気になったこと、たまたま防げたこと、なんでも

④ 来月に向けた改善（1つでOK）

大きなことじゃなくていい。「換気扇の掃除日を第2月曜に固定する」レベルでOK

⑤ 衛生管理計画書の更新はする？

☐ 変更なし ☐ 更新する（何を: _____ ）

→ 更新する場合、計画書冒頭の「改正日」を書き足すのを忘れずに

※温度の実測・廃棄の判断・営業可否など安全に関わる最終判断は責任者が行うこと。迷ったら管轄の保健所または地域の食品衛生協会へ。
※生成AI（Claude・ChatGPT等）を使える方は、記録表1ヶ月分をコピーして「①温度の異常や傾向、②×が付いた項目と対応の妥当性、③来月への改善提案の3点で要約して」と送ると、この用紙の下書きが数秒でできます。