

食品・店舗リスク監査報告書

企業名: 店舗名: 店長名: 監査日:

監査の確認者サイン:

■ 基準を満たしています。 ■ 基準を満たしていません。 ■ 基準を大幅に超えています。 監査機関: (一社)スマイルランド 監査員:

分類	畜産	水産	農産	惣菜	食品	売場	寿司	パン	No	管理項目	判断基準
個人衛生									1		目視・記録紙
									2		目視
									3		記録紙・手洗場の確認
									4		記録紙
									5		ケミストリー
工程管理									6		放射温度計
									7		期限切れの確認
									8		目視
									9		放射温度計
									10		期限切れの確認
									11		目視
									12		ヒヤリング
									13		目視
									14		清浄度(ATP)検査
									15		目視
									16		目視・ヒヤリング
									17		目視
									18		目視
									19		目視・ヒヤリング
									20		目視
加工調理場所環境整備									21		目視
									22		ヒヤリング・記録紙
									23		酸値測定
									24		目視
									25		目視
									26		目視
									27		目視
									28		記録紙
									29		目視
									30		目視
									31		目視
									32		嗅覚
									33		目視
									34		目視
	売場共有環境整備									35	
									36		目視
									37		目視
									38		目視
									39		目視
									40		目視・記録紙
									41		目視・記録紙
									42		目視
表示記録									43		目視
									44		目視
									45		記録紙
									46		記録紙
									47		記録紙
感染症									48		目視
									49		目視・記録紙
									50		目視・記録紙

清浄度 ATP	畜産		水産		農産		惣菜		寿司		ベーカリー	
	前回	今回	前回	今回	前回	今回	前回	今回	前回	今回	前回	今回
包丁												
まな板												

課題箇所・改善提案

改善案

部門: _____ 項目: _____ 番

コメント

改善案

部門: _____ 項目: _____ 番

下に続く