Food Hygiene Management file

*Ang Food Hygiene Management file ay ayon sa nilalaman **ng "Guidebook for Hygiene Management incorporating HACCP Concepts for Small-scale General Restaurant Operators"** na matatagpuan sa Ministry of Health, Labour and Welfare website.

- 1 Ang "Record Sheet" ay dapat i-store ng 1 taon o higit pa mula sa panahon ng huling input. I-save ito kasama ang "Hygiene Management plan" kung saan ito ay madaling i-access.
- 2 Ipakita ang parehong "Hygiene Management plan" at "Record Sheet" kung hinihiling ito ng public health center.

Ang aming pasilidad ay nagsasagawa ng hygiene management alinsunod sa food hygiene management file na ito.

Impormasyon ng pasilidad											
Pangalan ng tindahan											
Lokasyon ng tindahan											
Salesperson											
Food Hygiene Manager											



Taon Buwan Minuto

Person-in-charge check section

	Inspection items para sa pangkalahatang hygiene management									N		gang i spection		jemen ns	t	Pangalan ng nag-r ecord	=Mga paalala sa pagfill-up=
	① Check para sa pagtanggap ng raw materials	② Check para sa temperatura sa loob ng refrigerator	② Check para sa temperatura sa loob ng freezer	③ Pag-iwas sa cross (secondary) contamination	Paglilinis at disinfection ng mga kagamitan, atbp.	⑤ Paglilinis at disinfection ng toilet	⑤ Employee health management, pagsusuot ng malinis na damit na pangtrabaho, atbp.	Pagpapatupad ng hygienic hand washing		Inihain ng hindi iniinit	Inihain kaagad pagkatapos initin	Pagkatapos initin ay itabi sa high temperature storage at inihain	Palalamigin pagkatapos initin, at iinitin muli saka ihahain	linitin at palalamigin saka ihahain			 Sagutan ng ○ o X. Kung X, ilagay sa "Special Notes" section ang dahilan at tugon Magiiwan ng notes tungkol sa mapapansin na reklamo o problema sa hygiene.
	Hitsur tempe ng pa	10 °C	-15°C	Gamit paghi refrige	Kagar gamit	Pag-d gloves	Pisikal sa kar damit	Pagka bago huma				awa ba na Imusunod		ang mga in?			
Gabay para sa inspection	Hitsura, amoy, temperatura, kondisyon ng packaging, atbp.	pababa	-15°C pababa	Gamitin ayon sa layunin, paghiwalayin sa loob ng refrigerator ayon sa uri, atbp.	Kagamitan pagkatapos gamitin, atbp.	Pag-disinfect ng cleaning gloves, toilet seat, atbp.	Pisikal na kondisyon, mga gasgas sa kamay at daliri, malinis na damit na pangtrabaho	Pagkatapos gumamit ng toilet, bago magluto, pagkatapos humawak ng basura, atbp.		Paghuhugas, pagpapalamig, paghuhugas ng kamay, atbp.	Pag-iinit	Pag-iinit/high temperature storage	Pag-iinit/pagpapalamig/ refrigeration/pag-iinit muli	Pag-iinit/pagpapalamig/ refrigeration/paghuhugas ng kamay			Special Notes
Halimbawa ng pag fill-up		7°C	-20°C			0		×			×						Hindi naghugas ng kamay si Mr. A pagkatapos niya gumamit ng toilet, kaya inutusan ko siya na maghugas kaagad ng kamay (BuwanAraw) Ang loob ng hamburger ay mapula kaya ininit ko ito muli bago ito ihain (BuwanAraw)
1 ()																	
2 ()																	
3 ()																	
5 ()																	
6 ()																	
7 ()																	
8 ()																	

letalye))
detalye))
alye))
alye))
alye))
(

Taon Buwan Minuto

Person-in-charge check section

	Inspection items para sa pangkalahatang hygiene management									N		gang i spection		jemen ns	t	Pangalan ng nag-r ecord	=Mga paalala sa pagfill-up=
	① Check para sa pagtanggap ng raw materials	② Check para sa temperatura sa loob ng refrigerator	② Check para sa temperatura sa loob ng freezer	③ Pag-iwas sa cross (secondary) contamination	Paglilinis at disinfection ng mga kagamitan, atbp.	⑤ Paglilinis at disinfection ng toilet	⑤ Employee health management, pagsusuot ng malinis na damit na pangtrabaho, atbp.	Pagpapatupad ng hygienic hand washing		Inihain ng hindi iniinit	Inihain kaagad pagkatapos initin	Pagkatapos initin ay itabi sa high temperature storage at inihain	Palalamigin pagkatapos initin, at iinitin muli saka ihahain	linitin at palalamigin saka ihahain			 Sagutan ng ○ o X. Kung X, ilagay sa "Special Notes" section ang dahilan at tugon Magiiwan ng notes tungkol sa mapapansin na reklamo o problema sa hygiene.
	Hitsur tempe ng pa	10 °C	-15°C	Gamit paghi refrige	Kagar gamit	Pag-d gloves	Pisikal sa kar damit	Pagka bago huma				awa ba na Imusunod		ang mga in?			
Gabay para sa inspection	Hitsura, amoy, temperatura, kondisyon ng packaging, atbp.	pababa	-15°C pababa	Gamitin ayon sa layunin, paghiwalayin sa loob ng refrigerator ayon sa uri, atbp.	Kagamitan pagkatapos gamitin, atbp.	Pag-disinfect ng cleaning gloves, toilet seat, atbp.	Pisikal na kondisyon, mga gasgas sa kamay at daliri, malinis na damit na pangtrabaho	Pagkatapos gumamit ng toilet, bago magluto, pagkatapos humawak ng basura, atbp.		Paghuhugas, pagpapalamig, paghuhugas ng kamay, atbp.	Pag-iinit	Pag-iinit/high temperature storage	Pag-iinit/pagpapalamig/ refrigeration/pag-iinit muli	Pag-iinit/pagpapalamig/ refrigeration/paghuhugas ng kamay			Special Notes
Halimbawa ng pag fill-up		7°C	-20°C			0		×			×						Hindi naghugas ng kamay si Mr. A pagkatapos niya gumamit ng toilet, kaya inutusan ko siya na maghugas kaagad ng kamay (BuwanAraw) Ang loob ng hamburger ay mapula kaya ininit ko ito muli bago ito ihain (BuwanAraw)
1 ()																	
2 ()																	
3 ()																	
5 ()																	
6 ()																	
7 ()																	
8 ()																	

letalye))
detalye))
alye))
alye))
alye))
(

Taon Buwan Minuto

Person-in-charge check section

	Inspection items para sa pangkalahatang hygiene management									N		gang i spection		jemen ns	t	Pangalan ng nag-r ecord	=Mga paalala sa pagfill-up=
	① Check para sa pagtanggap ng raw materials	② Check para sa temperatura sa loob ng refrigerator	② Check para sa temperatura sa loob ng freezer	③ Pag-iwas sa cross (secondary) contamination	Paglilinis at disinfection ng mga kagamitan, atbp.	⑤ Paglilinis at disinfection ng toilet	⑤ Employee health management, pagsusuot ng malinis na damit na pangtrabaho, atbp.	Pagpapatupad ng hygienic hand washing		Inihain ng hindi iniinit	Inihain kaagad pagkatapos initin	Pagkatapos initin ay itabi sa high temperature storage at inihain	Palalamigin pagkatapos initin, at iinitin muli saka ihahain	linitin at palalamigin saka ihahain			 Sagutan ng ○ o X. Kung X, ilagay sa "Special Notes" section ang dahilan at tugon Magiiwan ng notes tungkol sa mapapansin na reklamo o problema sa hygiene.
	Hitsur tempe ng pa	10 °C	-15°C	Gamit paghi refrige	Kagar gamit	Pag-d gloves	Pisikal sa kar damit	Pagka bago huma				awa ba na Imusunod		ang mga in?			
Gabay para sa inspection	Hitsura, amoy, temperatura, kondisyon ng packaging, atbp.	pababa	-15°C pababa	Gamitin ayon sa layunin, paghiwalayin sa loob ng refrigerator ayon sa uri, atbp.	Kagamitan pagkatapos gamitin, atbp.	Pag-disinfect ng cleaning gloves, toilet seat, atbp.	Pisikal na kondisyon, mga gasgas sa kamay at daliri, malinis na damit na pangtrabaho	Pagkatapos gumamit ng toilet, bago magluto, pagkatapos humawak ng basura, atbp.		Paghuhugas, pagpapalamig, paghuhugas ng kamay, atbp.	Pag-iinit	Pag-iinit/high temperature storage	Pag-iinit/pagpapalamig/ refrigeration/pag-iinit muli	Pag-iinit/pagpapalamig/ refrigeration/paghuhugas ng kamay			Special Notes
Halimbawa ng pag fill-up		7°C	-20°C			0		×			×						Hindi naghugas ng kamay si Mr. A pagkatapos niya gumamit ng toilet, kaya inutusan ko siya na maghugas kaagad ng kamay (BuwanAraw) Ang loob ng hamburger ay mapula kaya ininit ko ito muli bago ito ihain (BuwanAraw)
1 ()																	
2 ()																	
3 ()																	
5 ()																	
6 ()																	
7 ()																	
8 ()																	

letalye))
detalye))
alye))
alye))
alye))
(

Taon Buwan Minuto

Person-in-charge check section

	Inspection items para sa pangkalahatang hygiene management									N		gang i spection		jemen ns	t	Pangalan ng nag-r ecord	=Mga paalala sa pagfill-up=
	① Check para sa pagtanggap ng raw materials	② Check para sa temperatura sa loob ng refrigerator	② Check para sa temperatura sa loob ng freezer	③ Pag-iwas sa cross (secondary) contamination	Paglilinis at disinfection ng mga kagamitan, atbp.	⑤ Paglilinis at disinfection ng toilet	⑤ Employee health management, pagsusuot ng malinis na damit na pangtrabaho, atbp.	Pagpapatupad ng hygienic hand washing		Inihain ng hindi iniinit	Inihain kaagad pagkatapos initin	Pagkatapos initin ay itabi sa high temperature storage at inihain	Palalamigin pagkatapos initin, at iinitin muli saka ihahain	linitin at palalamigin saka ihahain			 Sagutan ng ○ o X. Kung X, ilagay sa "Special Notes" section ang dahilan at tugon Magiiwan ng notes tungkol sa mapapansin na reklamo o problema sa hygiene.
	Hitsur tempe ng pa	10 °C	-15°C	Gamit paghi refrige	Kagar gamit	Pag-d gloves	Pisikal sa kar damit	Pagka bago huma				awa ba na Imusunod		ang mga in?			
Gabay para sa inspection	Hitsura, amoy, temperatura, kondisyon ng packaging, atbp.	pababa	-15°C pababa	Gamitin ayon sa layunin, paghiwalayin sa loob ng refrigerator ayon sa uri, atbp.	Kagamitan pagkatapos gamitin, atbp.	Pag-disinfect ng cleaning gloves, toilet seat, atbp.	Pisikal na kondisyon, mga gasgas sa kamay at daliri, malinis na damit na pangtrabaho	Pagkatapos gumamit ng toilet, bago magluto, pagkatapos humawak ng basura, atbp.		Paghuhugas, pagpapalamig, paghuhugas ng kamay, atbp.	Pag-iinit	Pag-iinit/high temperature storage	Pag-iinit/pagpapalamig/ refrigeration/pag-iinit muli	Pag-iinit/pagpapalamig/ refrigeration/paghuhugas ng kamay			Special Notes
Halimbawa ng pag fill-up		7°C	-20°C			0		×			×						Hindi naghugas ng kamay si Mr. A pagkatapos niya gumamit ng toilet, kaya inutusan ko siya na maghugas kaagad ng kamay (BuwanAraw) Ang loob ng hamburger ay mapula kaya ininit ko ito muli bago ito ihain (BuwanAraw)
1 ()																	
2 ()																	
3 ()																	
5 ()																	
6 ()																	
7 ()																	
8 ()																	

letalye))
detalye))
alye))
alye))
alye))
(

Taon Buwan Minuto

Person-in-charge check section

	Inspection items para sa pangkalahatang hygiene management									N		gang i spection		jemen ns	t	Pangalan ng nag-r ecord	=Mga paalala sa pagfill-up=
	① Check para sa pagtanggap ng raw materials	② Check para sa temperatura sa loob ng refrigerator	② Check para sa temperatura sa loob ng freezer	③ Pag-iwas sa cross (secondary) contamination	Paglilinis at disinfection ng mga kagamitan, atbp.	⑤ Paglilinis at disinfection ng toilet	⑤ Employee health management, pagsusuot ng malinis na damit na pangtrabaho, atbp.	Pagpapatupad ng hygienic hand washing		Inihain ng hindi iniinit	Inihain kaagad pagkatapos initin	Pagkatapos initin ay itabi sa high temperature storage at inihain	Palalamigin pagkatapos initin, at iinitin muli saka ihahain	linitin at palalamigin saka ihahain			 Sagutan ng ○ o X. Kung X, ilagay sa "Special Notes" section ang dahilan at tugon Magiiwan ng notes tungkol sa mapapansin na reklamo o problema sa hygiene.
	Hitsur tempe ng pa	10 °C	-15°C	Gamit paghi refrige	Kagar gamit	Pag-d gloves	Pisikal sa kar damit	Pagka bago huma				awa ba na Imusunod		ang mga in?			
Gabay para sa inspection	Hitsura, amoy, temperatura, kondisyon ng packaging, atbp.	pababa	-15°C pababa	Gamitin ayon sa layunin, paghiwalayin sa loob ng refrigerator ayon sa uri, atbp.	Kagamitan pagkatapos gamitin, atbp.	Pag-disinfect ng cleaning gloves, toilet seat, atbp.	Pisikal na kondisyon, mga gasgas sa kamay at daliri, malinis na damit na pangtrabaho	Pagkatapos gumamit ng toilet, bago magluto, pagkatapos humawak ng basura, atbp.		Paghuhugas, pagpapalamig, paghuhugas ng kamay, atbp.	Pag-iinit	Pag-iinit/high temperature storage	Pag-iinit/pagpapalamig/ refrigeration/pag-iinit muli	Pag-iinit/pagpapalamig/ refrigeration/paghuhugas ng kamay			Special Notes
Halimbawa ng pag fill-up		7°C	-20°C			0		×			×						Hindi naghugas ng kamay si Mr. A pagkatapos niya gumamit ng toilet, kaya inutusan ko siya na maghugas kaagad ng kamay (BuwanAraw) Ang loob ng hamburger ay mapula kaya ininit ko ito muli bago ito ihain (BuwanAraw)
1 ()																	
2 ()																	
3 ()																	
5 ()																	
6 ()																	
7 ()																	
8 ()																	

letalye))
detalye))
alye))
alye))
alye))
(

Taon Buwan Minuto

Person-in-charge check section

	Inspection items para sa pangkalahatang hygiene management									N		gang i spection		jemen ns	t	Pangalan ng nag-r ecord	=Mga paalala sa pagfill-up=
	① Check para sa pagtanggap ng raw materials	② Check para sa temperatura sa loob ng refrigerator	② Check para sa temperatura sa loob ng freezer	③ Pag-iwas sa cross (secondary) contamination	Paglilinis at disinfection ng mga kagamitan, atbp.	⑤ Paglilinis at disinfection ng toilet	⑤ Employee health management, pagsusuot ng malinis na damit na pangtrabaho, atbp.	Pagpapatupad ng hygienic hand washing		Inihain ng hindi iniinit	Inihain kaagad pagkatapos initin	Pagkatapos initin ay itabi sa high temperature storage at inihain	Palalamigin pagkatapos initin, at iinitin muli saka ihahain	linitin at palalamigin saka ihahain			 Sagutan ng ○ o X. Kung X, ilagay sa "Special Notes" section ang dahilan at tugon Magiiwan ng notes tungkol sa mapapansin na reklamo o problema sa hygiene.
	Hitsur tempe ng pa	10 °C	-15°C	Gamit paghi refrige	Kagar gamit	Pag-d gloves	Pisikal sa kar damit	Pagka bago huma				awa ba na Imusunod		ang mga in?			
Gabay para sa inspection	Hitsura, amoy, temperatura, kondisyon ng packaging, atbp.	pababa	-15°C pababa	Gamitin ayon sa layunin, paghiwalayin sa loob ng refrigerator ayon sa uri, atbp.	Kagamitan pagkatapos gamitin, atbp.	Pag-disinfect ng cleaning gloves, toilet seat, atbp.	Pisikal na kondisyon, mga gasgas sa kamay at daliri, malinis na damit na pangtrabaho	Pagkatapos gumamit ng toilet, bago magluto, pagkatapos humawak ng basura, atbp.		Paghuhugas, pagpapalamig, paghuhugas ng kamay, atbp.	Pag-iinit	Pag-iinit/high temperature storage	Pag-iinit/pagpapalamig/ refrigeration/pag-iinit muli	Pag-iinit/pagpapalamig/ refrigeration/paghuhugas ng kamay			Special Notes
Halimbawa ng pag fill-up		7°C	-20°C			0		×			×						Hindi naghugas ng kamay si Mr. A pagkatapos niya gumamit ng toilet, kaya inutusan ko siya na maghugas kaagad ng kamay (BuwanAraw) Ang loob ng hamburger ay mapula kaya ininit ko ito muli bago ito ihain (BuwanAraw)
1 ()																	
2 ()																	
3 ()																	
5 ()																	
6 ()																	
7 ()																	
8 ()																	

letalye))
detalye))
alye))
alye))
alye))
(

Taon Buwan Minuto

Person-in-charge check section

	Inspection items para sa pangkalahatang hygiene management									N		gang i spection		jemen ns	t	Pangalan ng nag-r ecord	=Mga paalala sa pagfill-up=
	① Check para sa pagtanggap ng raw materials	② Check para sa temperatura sa loob ng refrigerator	② Check para sa temperatura sa loob ng freezer	③ Pag-iwas sa cross (secondary) contamination	Paglilinis at disinfection ng mga kagamitan, atbp.	⑤ Paglilinis at disinfection ng toilet	⑤ Employee health management, pagsusuot ng malinis na damit na pangtrabaho, atbp.	Pagpapatupad ng hygienic hand washing		Inihain ng hindi iniinit	Inihain kaagad pagkatapos initin	Pagkatapos initin ay itabi sa high temperature storage at inihain	Palalamigin pagkatapos initin, at iinitin muli saka ihahain	linitin at palalamigin saka ihahain			 Sagutan ng ○ o X. Kung X, ilagay sa "Special Notes" section ang dahilan at tugon Magiiwan ng notes tungkol sa mapapansin na reklamo o problema sa hygiene.
	Hitsur tempe ng pa	10 °C	-15°C	Gamit paghi refrige	Kagar gamit	Pag-d gloves	Pisikal sa kar damit	Pagka bago huma				awa ba na Imusunod		ang mga in?			
Gabay para sa inspection	Hitsura, amoy, temperatura, kondisyon ng packaging, atbp.	pababa	-15°C pababa	Gamitin ayon sa layunin, paghiwalayin sa loob ng refrigerator ayon sa uri, atbp.	Kagamitan pagkatapos gamitin, atbp.	Pag-disinfect ng cleaning gloves, toilet seat, atbp.	Pisikal na kondisyon, mga gasgas sa kamay at daliri, malinis na damit na pangtrabaho	Pagkatapos gumamit ng toilet, bago magluto, pagkatapos humawak ng basura, atbp.		Paghuhugas, pagpapalamig, paghuhugas ng kamay, atbp.	Pag-iinit	Pag-iinit/high temperature storage	Pag-iinit/pagpapalamig/ refrigeration/pag-iinit muli	Pag-iinit/pagpapalamig/ refrigeration/paghuhugas ng kamay			Special Notes
Halimbawa ng pag fill-up		7°C	-20°C			0		×			×						Hindi naghugas ng kamay si Mr. A pagkatapos niya gumamit ng toilet, kaya inutusan ko siya na maghugas kaagad ng kamay (BuwanAraw) Ang loob ng hamburger ay mapula kaya ininit ko ito muli bago ito ihain (BuwanAraw)
1 ()																	
2 ()																	
3 ()																	
5 ()																	
6 ()																	
7 ()																	
8 ()																	

letalye))
detalye))
alye))
alye))
alye))
(

Taon Buwan Minuto

Person-in-charge check section

	Inspection items para sa pangkalahatang hygiene management									N		gang i spection		jemen ns	t	Pangalan ng nag-r ecord	=Mga paalala sa pagfill-up=
	① Check para sa pagtanggap ng raw materials	② Check para sa temperatura sa loob ng refrigerator	② Check para sa temperatura sa loob ng freezer	③ Pag-iwas sa cross (secondary) contamination	Paglilinis at disinfection ng mga kagamitan, atbp.	⑤ Paglilinis at disinfection ng toilet	⑤ Employee health management, pagsusuot ng malinis na damit na pangtrabaho, atbp.	Pagpapatupad ng hygienic hand washing		Inihain ng hindi iniinit	Inihain kaagad pagkatapos initin	Pagkatapos initin ay itabi sa high temperature storage at inihain	Palalamigin pagkatapos initin, at iinitin muli saka ihahain	linitin at palalamigin saka ihahain			 Sagutan ng ○ o X. Kung X, ilagay sa "Special Notes" section ang dahilan at tugon Magiiwan ng notes tungkol sa mapapansin na reklamo o problema sa hygiene.
	Hitsur tempe ng pa	10 °C	-15°C	Gamit paghi refrige	Kagar gamit	Pag-d gloves	Pisikal sa kar damit	Pagka bago huma				awa ba na Imusunod		ang mga in?			
Gabay para sa inspection	Hitsura, amoy, temperatura, kondisyon ng packaging, atbp.	pababa	-15°C pababa	Gamitin ayon sa layunin, paghiwalayin sa loob ng refrigerator ayon sa uri, atbp.	Kagamitan pagkatapos gamitin, atbp.	Pag-disinfect ng cleaning gloves, toilet seat, atbp.	Pisikal na kondisyon, mga gasgas sa kamay at daliri, malinis na damit na pangtrabaho	Pagkatapos gumamit ng toilet, bago magluto, pagkatapos humawak ng basura, atbp.		Paghuhugas, pagpapalamig, paghuhugas ng kamay, atbp.	Pag-iinit	Pag-iinit/high temperature storage	Pag-iinit/pagpapalamig/ refrigeration/pag-iinit muli	Pag-iinit/pagpapalamig/ refrigeration/paghuhugas ng kamay			Special Notes
Halimbawa ng pag fill-up		7°C	-20°C			0		×			×						Hindi naghugas ng kamay si Mr. A pagkatapos niya gumamit ng toilet, kaya inutusan ko siya na maghugas kaagad ng kamay (BuwanAraw) Ang loob ng hamburger ay mapula kaya ininit ko ito muli bago ito ihain (BuwanAraw)
1 ()																	
2 ()																	
3 ()																	
5 ()																	
6 ()																	
7 ()																	
8 ()																	

letalye))
detalye))
alye))
alye))
alye))
(

Taon Buwan Minuto

Person-in-charge check section

	Inspection items para sa pangkalahatang hygiene management									N		gang i spection		jemen ns	t	Pangalan ng nag-r ecord	=Mga paalala sa pagfill-up=
	① Check para sa pagtanggap ng raw materials	② Check para sa temperatura sa loob ng refrigerator	② Check para sa temperatura sa loob ng freezer	③ Pag-iwas sa cross (secondary) contamination	Paglilinis at disinfection ng mga kagamitan, atbp.	⑤ Paglilinis at disinfection ng toilet	⑤ Employee health management, pagsusuot ng malinis na damit na pangtrabaho, atbp.	Pagpapatupad ng hygienic hand washing		Inihain ng hindi iniinit	Inihain kaagad pagkatapos initin	Pagkatapos initin ay itabi sa high temperature storage at inihain	Palalamigin pagkatapos initin, at iinitin muli saka ihahain	linitin at palalamigin saka ihahain			 Sagutan ng ○ o X. Kung X, ilagay sa "Special Notes" section ang dahilan at tugon Magiiwan ng notes tungkol sa mapapansin na reklamo o problema sa hygiene.
	Hitsur tempe ng pa	10 °C	-15°C	Gamit paghi refrige	Kagar gamit	Pag-d gloves	Pisikal sa kar damit	Pagka bago huma				awa ba na Imusunod		ang mga in?			
Gabay para sa inspection	Hitsura, amoy, temperatura, kondisyon ng packaging, atbp.	pababa	-15°C pababa	Gamitin ayon sa layunin, paghiwalayin sa loob ng refrigerator ayon sa uri, atbp.	Kagamitan pagkatapos gamitin, atbp.	Pag-disinfect ng cleaning gloves, toilet seat, atbp.	Pisikal na kondisyon, mga gasgas sa kamay at daliri, malinis na damit na pangtrabaho	Pagkatapos gumamit ng toilet, bago magluto, pagkatapos humawak ng basura, atbp.		Paghuhugas, pagpapalamig, paghuhugas ng kamay, atbp.	Pag-iinit	Pag-iinit/high temperature storage	Pag-iinit/pagpapalamig/ refrigeration/pag-iinit muli	Pag-iinit/pagpapalamig/ refrigeration/paghuhugas ng kamay			Special Notes
Halimbawa ng pag fill-up		7°C	-20°C			0		×			×						Hindi naghugas ng kamay si Mr. A pagkatapos niya gumamit ng toilet, kaya inutusan ko siya na maghugas kaagad ng kamay (BuwanAraw) Ang loob ng hamburger ay mapula kaya ininit ko ito muli bago ito ihain (BuwanAraw)
1 ()																	
2 ()																	
3 ()																	
5 ()																	
6 ()																	
7 ()																	
8 ()																	

letalye))
detalye))
alye))
alye))
alye))
(

Taon Buwan Minuto

Person-in-charge check section

	Inspection items para sa pangkalahatang hygiene management									N		gang i spection		jemen ns	t	Pangalan ng nag-r ecord	=Mga paalala sa pagfill-up=
	① Check para sa pagtanggap ng raw materials	② Check para sa temperatura sa loob ng refrigerator	② Check para sa temperatura sa loob ng freezer	③ Pag-iwas sa cross (secondary) contamination	Paglilinis at disinfection ng mga kagamitan, atbp.	⑤ Paglilinis at disinfection ng toilet	⑤ Employee health management, pagsusuot ng malinis na damit na pangtrabaho, atbp.	Pagpapatupad ng hygienic hand washing		Inihain ng hindi iniinit	Inihain kaagad pagkatapos initin	Pagkatapos initin ay itabi sa high temperature storage at inihain	Palalamigin pagkatapos initin, at iinitin muli saka ihahain	linitin at palalamigin saka ihahain			 Sagutan ng ○ o X. Kung X, ilagay sa "Special Notes" section ang dahilan at tugon Magiiwan ng notes tungkol sa mapapansin na reklamo o problema sa hygiene.
	Hitsur tempe ng pa	10 °C	-15°C	Gamit paghi refrige	Kagar gamit	Pag-d gloves	Pisikal sa kar damit	Pagka bago huma				awa ba na Imusunod		ang mga in?			
Gabay para sa inspection	Hitsura, amoy, temperatura, kondisyon ng packaging, atbp.	pababa	-15°C pababa	Gamitin ayon sa layunin, paghiwalayin sa loob ng refrigerator ayon sa uri, atbp.	Kagamitan pagkatapos gamitin, atbp.	Pag-disinfect ng cleaning gloves, toilet seat, atbp.	Pisikal na kondisyon, mga gasgas sa kamay at daliri, malinis na damit na pangtrabaho	Pagkatapos gumamit ng toilet, bago magluto, pagkatapos humawak ng basura, atbp.		Paghuhugas, pagpapalamig, paghuhugas ng kamay, atbp.	Pag-iinit	Pag-iinit/high temperature storage	Pag-iinit/pagpapalamig/ refrigeration/pag-iinit muli	Pag-iinit/pagpapalamig/ refrigeration/paghuhugas ng kamay			Special Notes
Halimbawa ng pag fill-up		7°C	-20°C			0		×			×						Hindi naghugas ng kamay si Mr. A pagkatapos niya gumamit ng toilet, kaya inutusan ko siya na maghugas kaagad ng kamay (BuwanAraw) Ang loob ng hamburger ay mapula kaya ininit ko ito muli bago ito ihain (BuwanAraw)
1 ()																	
2 ()																	
3 ()																	
5 ()																	
6 ()																	
7 ()																	
8 ()																	

letalye))
detalye))
alye))
alye))
alye))
(

Taon Buwan Minuto

Person-in-charge check section

	Inspection items para sa pangkalahatang hygiene management									N		gang i spection		jemen ns	t	Pangalan ng nag-r ecord	=Mga paalala sa pagfill-up=
	① Check para sa pagtanggap ng raw materials	② Check para sa temperatura sa loob ng refrigerator	② Check para sa temperatura sa loob ng freezer	③ Pag-iwas sa cross (secondary) contamination	Paglilinis at disinfection ng mga kagamitan, atbp.	⑤ Paglilinis at disinfection ng toilet	⑤ Employee health management, pagsusuot ng malinis na damit na pangtrabaho, atbp.	Pagpapatupad ng hygienic hand washing		Inihain ng hindi iniinit	Inihain kaagad pagkatapos initin	Pagkatapos initin ay itabi sa high temperature storage at inihain	Palalamigin pagkatapos initin, at iinitin muli saka ihahain	linitin at palalamigin saka ihahain			 Sagutan ng ○ o X. Kung X, ilagay sa "Special Notes" section ang dahilan at tugon Magiiwan ng notes tungkol sa mapapansin na reklamo o problema sa hygiene.
	Hitsur tempe ng pa	10 °C	-15°C	Gamit paghi refrige	Kagar gamit	Pag-d gloves	Pisikal sa kar damit	Pagka bago huma				awa ba na Imusunod		ang mga in?			
Gabay para sa inspection	Hitsura, amoy, temperatura, kondisyon ng packaging, atbp.	pababa	-15°C pababa	Gamitin ayon sa layunin, paghiwalayin sa loob ng refrigerator ayon sa uri, atbp.	Kagamitan pagkatapos gamitin, atbp.	Pag-disinfect ng cleaning gloves, toilet seat, atbp.	Pisikal na kondisyon, mga gasgas sa kamay at daliri, malinis na damit na pangtrabaho	Pagkatapos gumamit ng toilet, bago magluto, pagkatapos humawak ng basura, atbp.		Paghuhugas, pagpapalamig, paghuhugas ng kamay, atbp.	Pag-iinit	Pag-iinit/high temperature storage	Pag-iinit/pagpapalamig/ refrigeration/pag-iinit muli	Pag-iinit/pagpapalamig/ refrigeration/paghuhugas ng kamay			Special Notes
Halimbawa ng pag fill-up		7°C	-20°C			0		×			×						Hindi naghugas ng kamay si Mr. A pagkatapos niya gumamit ng toilet, kaya inutusan ko siya na maghugas kaagad ng kamay (BuwanAraw) Ang loob ng hamburger ay mapula kaya ininit ko ito muli bago ito ihain (BuwanAraw)
1 ()																	
2 ()																	
3 ()																	
5 ()																	
6 ()																	
7 ()																	
8 ()																	

letalye))
detalye))
alye))
alye))
alye))
(

Taon Buwan Minuto

Person-in-charge check section

	Inspection items para sa pangkalahatang hygiene management									N		gang i spection		jemen ns	t	Pangalan ng nag-r ecord	=Mga paalala sa pagfill-up=
	① Check para sa pagtanggap ng raw materials	② Check para sa temperatura sa loob ng refrigerator	② Check para sa temperatura sa loob ng freezer	③ Pag-iwas sa cross (secondary) contamination	Paglilinis at disinfection ng mga kagamitan, atbp.	⑤ Paglilinis at disinfection ng toilet	⑤ Employee health management, pagsusuot ng malinis na damit na pangtrabaho, atbp.	Pagpapatupad ng hygienic hand washing		Inihain ng hindi iniinit	Inihain kaagad pagkatapos initin	Pagkatapos initin ay itabi sa high temperature storage at inihain	Palalamigin pagkatapos initin, at iinitin muli saka ihahain	linitin at palalamigin saka ihahain			 Sagutan ng ○ o X. Kung X, ilagay sa "Special Notes" section ang dahilan at tugon Magiiwan ng notes tungkol sa mapapansin na reklamo o problema sa hygiene.
	Hitsur tempe ng pa	10 °C	-15°C	Gamit paghi refrige	Kagar gamit	Pag-d gloves	Pisikal sa kar damit	Pagka bago huma				awa ba na Imusunod		ang mga in?			
Gabay para sa inspection	Hitsura, amoy, temperatura, kondisyon ng packaging, atbp.	pababa	-15°C pababa	Gamitin ayon sa layunin, paghiwalayin sa loob ng refrigerator ayon sa uri, atbp.	Kagamitan pagkatapos gamitin, atbp.	Pag-disinfect ng cleaning gloves, toilet seat, atbp.	Pisikal na kondisyon, mga gasgas sa kamay at daliri, malinis na damit na pangtrabaho	Pagkatapos gumamit ng toilet, bago magluto, pagkatapos humawak ng basura, atbp.		Paghuhugas, pagpapalamig, paghuhugas ng kamay, atbp.	Pag-iinit	Pag-iinit/high temperature storage	Pag-iinit/pagpapalamig/ refrigeration/pag-iinit muli	Pag-iinit/pagpapalamig/ refrigeration/paghuhugas ng kamay			Special Notes
Halimbawa ng pag fill-up		7°C	-20°C			0		×			×						Hindi naghugas ng kamay si Mr. A pagkatapos niya gumamit ng toilet, kaya inutusan ko siya na maghugas kaagad ng kamay (BuwanAraw) Ang loob ng hamburger ay mapula kaya ininit ko ito muli bago ito ihain (BuwanAraw)
1 ()																	
2 ()																	
3 ()																	
5 ()																	
6 ()																	
7 ()																	
8 ()																	

Nakapag-record ba ng maayos sa bawat business day? (□ Oo □Hindi→Pumunta sa huling pahina ① (Ilagay ang detalye))						
Mayroon bang anumang mga lugar na maraming X mark, mga reklamo, o iba pang isyu sa hygiene? (□ Wala □Meron→Pumunta sa huling pahina ② (Ilagay ang detalye))						
Nagpalit ba ng mga empleyado? (□ Hindi □Oo→Pumunta sa huling pahina ③ (Ilagay ang detalye))						
Binago ba ang menu, mga ingredients, o mga supplier? (□ Hindi □Oo→Pumunta sa huling pahina ④ (Ilagay ang detalye))						
Bumili ba ng mga bagong kagamitan/appliances? (□ Hindi □Oo→Pumunta sa huling pahina ⑤ (Ilagay ang detalye))						
6						

Taon Buwan Minuto

Person-in-charge check section

	Inspection items para sa pangkalahatang hygiene management										Mahalagang management inspection items Pangalan ng nag-record						=Mga paalala sa pagfill-up=
	① Check para sa pagtanggap ng raw materials	© Check para sa temperatura sa loob ng refrigerator	② Check para sa temperatura sa loob ng freezer	③ Pag-iwas sa cross (secondary) contamination	Paglilinis at disinfection ng mga kagamitan, atbp.	⑤ Paglilinis at disinfection ng toilet	⑤ Employee health management, pagsusuot ng malinis na damit na pangtrabaho, atbp.	Pagpapatupad ng hygienic hand washing		Inihain ng hindi iniinit	Inihain kaagad pagkatapos initin	Pagkatapos initin ay itabi sa high temperature storage at inihain	Palalamigin pagkatapos initin, at iinitin muli saka ihahain	linitin at palalamigin saka ihahain			 Sagutan ng ○ o X. Kung X, ilagay sa "Special Notes" section ang dahilan at tugon Magiiwan ng notes tungkol sa mapapansin na reklamo o problema sa hygiene.
	Hitsur tempe ng pa	10 °C	-15°C	Gamit paghi refrige	Kagar gamit	Pag-d gloves	Pisikal sa kar damit	Pagka bago huma		Naisasagawa ba nang tama ang mga sumusunod na gawain?							
Gabay para sa inspection	Hitsura, amoy, temperatura, kondisyon ng packaging, atbp.	pababa	-15°C pababa	Gamitin ayon sa layunin, paghiwalayin sa loob ng refrigerator ayon sa uri, atbp.	Kagamitan pagkatapos gamitin, atbp.	Pag-disinfect ng cleaning gloves, toilet seat, atbp.	Pisikal na kondisyon, mga gasgas sa kamay at daliri, malinis na damit na pangtrabaho	Pagkatapos gumamit ng toilet, bago magluto, pagkatapos humawak ng basura, atbp.		Paghuhugas, pagpapalamig, paghuhugas ng kamay, atbp.	Pag-iinit	Pag-iinit/high temperature storage	Pag-iinit/pagpapalamig/ refrigeration/pag-iinit muli	Pag-iinit/pagpapalamig/ refrigeration/paghuhugas ng kamay			Special Notes
Halimbawa ng pag fill-up		7°C	-20°C			0		×			×						Hindi naghugas ng kamay si Mr. A pagkatapos niya gumamit ng toilet, kaya inutusan ko siya na maghugas kaagad ng kamay (BuwanAraw) Ang loob ng hamburger ay mapula kaya ininit ko ito muli bago ito ihain (BuwanAraw)
1 ()																	
2 ()																	
3 ()																	
5 ()																	
6 ()																	
7 ()																	
8 ()																	

Nakapag-record ba ng maayos sa bawat business day? (□ Oo □Hindi→Pumunta sa huling pahina ① (Ilagay ang detalye))						
Mayroon bang anumang mga lugar na maraming X mark, mga reklamo, o iba pang isyu sa hygiene? (□ Wala □Meron→Pumunta sa huling pahina ② (Ilagay ang detalye))						
Nagpalit ba ng mga empleyado? (□ Hindi □Oo→Pumunta sa huling pahina ③ (Ilagay ang detalye))						
Binago ba ang menu, mga ingredients, o mga supplier? (□ Hindi □Oo→Pumunta sa huling pahina ④ (Ilagay ang detalye))						
Bumili ba ng mga bagong kagamitan/appliances? (□ Hindi □Oo→Pumunta sa huling pahina ⑤ (Ilagay ang detalye))						
6						

Buwanang review (Detalye) 1) Mga pang-araw-araw na record (para sa bawat business day, ilagay ang karagdagang impormasyon para sa mga buwan na hindi nakapag-record ng tama) Mag-iwan ng records ng mga dapat gawin upang hindi malimutan ang tamang pagrerecord sa hinaharap. Buwan ng record Minarkahan ng O nang hindi nakapag-check nang sapat, kaya iche-check araw-araw. (Halimbawa) Buwan 2 Records ng mga lugar na maraming X mark, mga lugar na maraming reklamo, at mga lugar na may iba pang mga problema sa hygiene. Mag-iwan ng records ng mga naging problema, mga dahilan nito, at paano ayusin. Buwan ng record Minsan ay hindi ginagawa ni Mr. A ang handwashing. Hindi nauunawaan ni Mr. A ang kahalagahan ng handwashing, kaya kasama ang layunin ay (Halimbawa) Buwan muli siyang sumailalim sa training. (Buwan ____, Araw ____) Records ng training kapag napalitan ang empleyado Mag-iwan ng records ng kung kailan ipinaliwanag ang Hygiene Management plan, kung naunawaan ito ng mga empleyadong nakatanggap ng paliwanag at kung ito ay kanilang ipinapatupad. Buwan ng record Kinuha namin si Mr. D bilang part-time worker at ipinaliwanag ang Hygiene Management plan. (Buwan , Araw) Siniguro na ang handwashing (Halimbawa) Buwan at paghawak ng pagkain ay wasto. Records ng mga pagbabago sa mga menu, raw materials, at mga supplier Buwan ng record Mag-iwan ng records ng mga pagbabago sa Hygiene Management plan kung ito ay ni-review. Isulat ang dahilan kung hindi kailangan ng review. (Kung ni-review) Ang chicken salad ay idinagdag sa menu, kaya idinagdag ito sa Group 3 ng mahalagang management. (Buwan , Araw (Halimbawa) Buwan (Kung hindi kailangan ng review) Ang grilled fish sa set menu na mackerel ay pinalitan ng salmon. Walang pagbabago sa management method. (Buwan ____, Araw ____)

5 Records tuwing bumibili ng bagong kagamitan.

Buwan ng record	Mag-iwan ng records ng mga pagbabago sa Hygiene Management plan kung ito ay ni-review. Isulat ang dahilan kung hindi kailangan ng review.
(Halimbawa) Buwan	(Kung ni-review) Bumili ng low temperature cooker at center thermometer. Idinagdag sa paraan ng pag-check (center thermometer check) sa mahalagang management. (Buwan, Araw)
	(Kung hindi kailangan ng review) Bumili at pinalitan ang refrigerator. Walang pagbabago sa management method. (Buwan, Araw)