

○年 △月

一般衛生管理の実施記録(定期)

(パン類の製造(中規模以上の事業者)編)

管理項目	日付	チェック結果	点検者	特記事項	記録確認者
(2)原材料等の保管方法	原材料置き場の清掃	△/○	良・否	蔭摩	鹿見島

管理項目	日付	チェック結果	点検者	特記事項	記録確認者
(7)施設の管理	排水溝等の清掃	△/△	良・否	蔭摩	鹿見島

管理項目	日付	チェック結果	点検者	特記事項	記録確認者
(9)機械や器具等の洗浄、殺菌	内部清掃	△/○	良・否	蔭摩	鹿見島
	粉だまりの清掃	△/○	良・否	蔭摩	鹿見島

管理項目	日付	チェック結果	点検者	特記事項	記録確認者
(12)従業員の健康管理	健康診断, 検便の実施	△/□	良・否	蔭摩	鹿見島

管理項目	日付	チェック結果	点検者	特記事項	記録確認者
(13)使用水管理の実施	水質検査の実施	△/○	良・否	蔭摩	鹿見島
	貯水タンクの清掃	△/○	良・否	蔭摩	鹿見島

管理項目	日付	チェック結果	点検者	特記事項	記録確認者
(14)有害生物等対策の実施	発生状況の点検	△/△	良・否	蔭摩	鹿見島

管理項目	日付	チェック結果	点検者	特記事項	記録確認者
(16)ガラスの管理	破損等の点検	△/□	良・否	蔭摩	鹿見島

管理項目	日付	チェック結果	点検者	特記事項	記録確認者
(18)食品取扱者の教育	衛生教育の実施	△/□	良・否	蔭摩	鹿見島

○年 △月

重点衛生管理の実施記録(毎日)

(パン類の製造(中規模以上の事業者)編)

管理項目	A(1)アレルギー対策			A(2)金属および 硬質プラスチック対策			A(3) ノロウイルス 対策	B 有害微生物対策 (焼成後加工時)					点検者	特記事項	記録確認者
	機械器具 の洗浄	戻し生地 の取扱い	残り生地 の除去	機械器具 の点検、清掃 洗浄	シフター	金属検 出機	手袋の 使用	器具類 の洗浄、 殺菌	野菜等 の洗浄、 殺菌	具材用 調理食 品の適 切な処理	鶏卵の 取扱い	手指の 傷対策			
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	蕨摩	<p>△/1 卵を使用した製品の製造作業後のボウルについて、洗浄が不十分であったため、再度洗浄するよう指示した。</p> <p>△/5 ○○サンドの製造を担当する従業員の指に化膿した傷が認められたため、全工程において耐水性絆創膏とプラスチック製手袋を着用するよう指示した。</p>	鹿見島
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	蕨摩		鹿見島
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	蕨摩		鹿見島
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	蕨摩		鹿見島
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	蕨摩		鹿見島
6日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
8日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
13日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
14日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			