

○年 ○月

一般衛生管理の実施記録(毎日)

(魚肉ねり製品製造業 編)

管理項目	①-1	①-2	②	③	④-1	④-2	④-3	④-4	⑤-1	⑤-2	⑥	⑦	⑧	点検者	特記事項	記録確認者	
	原料受の確認	副原料受の確認	冷蔵・冷凍すり身、鮮魚、副原料の保管	冷蔵・冷凍の温度確認	差汚防止	機械・器具等衛生管理	作業設備衛生管理	使用水、氷の管理	従業員の健康管理など	手洗の実施	薬剤管理	異物の混入防止の確認	ねずみ等小動物の防除				
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	良・否	蔭摩	冷蔵庫温度12℃に 上昇10℃以下に修正 すり身の箱に変形あり、 解凍の疑い、 返品	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	良・否	蔭摩		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	良・否	蔭摩		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	良・否	蔭摩		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	良・否	蔭摩		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	良・否	蔭摩		鹿見島	
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	良・否	蔭摩		鹿見島	
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	良・否	蔭摩		鹿見島	
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	良・否	蔭摩		鹿見島	
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	良・否	蔭摩		鹿見島	
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	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	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	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	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	良・否				

○年 ○月

一般衛生管理の実施記録(定期)(魚肉ねり製品製造業 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
④-4使用 水, 氷の管理	水質検査の実施	○/△	⊙・否		成績書「適」	
	製氷機・受水槽の清掃	○/△	⊙・否		異常なし	
	氷の保管場所の清掃	○/△	⊙・否		異常なし	

管理項目		日付	チェック結果	点検者	特記事項	記録確認者
⑧ねずみ等 小動物の防 除	昆虫等の確認	○/△	⊙・否		発生あり, 駆除実施	

管理項目		日付	チェック結果	点検者	特記事項	記録確認者

管理項目		日付	チェック結果	点検者	特記事項	記録確認者

管理項目		日付	チェック結果	点検者	特記事項	記録確認者

○年 ○月

重点管理の実施記録(毎日) (魚肉ねり製品製造業 編)

日時	製品名	装置庫内温度(°C)	製品		加熱状態の確認	点検者	特記事項	記録確認者
			中心温度(°C)	加熱の確認				
1日	揚げかまぼこ	—	76°C	良・否	良・否	薩摩	取り置いて、原因調査、装置修正後再加熱 76°C確認	鹿見島
2日	つけあげ	—	76°C	良・否	良・否	薩摩		鹿見島
3日	揚げかまぼこ	—	70°C	良・否	良・否	薩摩		鹿見島
4日	つけあげ	—	76°C	良・否	良・否	薩摩		鹿見島
5日	揚げかまぼこ	—	76°C	良・否	良・否	薩摩		鹿見島
6日	つけあげ	—	76°C	良・否	良・否	薩摩		鹿見島
7日				良・否	良・否			
8日				良・否	良・否			
9日				良・否	良・否			
10日				良・否	良・否			
11日				良・否	良・否			
12日				良・否	良・否			
13日				良・否	良・否			
14日				良・否	良・否			
15日				良・否	良・否			
16日				良・否	良・否			
17日				良・否	良・否			

日時	製品名	装置庫内温度(°C)	製品		加熱状態の確認	点検者	特記事項	記録確認者
			中心温度(°C)	加熱の確認				
18日				良・否	良・否			
19日				良・否	良・否			
20日				良・否	良・否			
21日				良・否	良・否			
22日				良・否	良・否			
23日				良・否	良・否			
24日				良・否	良・否			
25日				良・否	良・否			
26日				良・否	良・否			
27日				良・否	良・否			
28日				良・否	良・否			
29日				良・否	良・否			
30日				良・否	良・否			
31日				良・否	良・否			

重点管理の実施記録(定期)

管理項目		日付	チェック結果	点検者	特記事項	記録確認者
加熱の確認	中心部の温度を測定	○/△	Ⓔ良・否	薩摩		鹿見島
	微生物検査の実施	○/△	Ⓔ良・否	薩摩		鹿見島