実施記録表①

（製造環境の管理）

・○か×で記入
・×の場合や特記事項がある場合は「特記事項」欄に理由と対応の概要を記入

年　月

様式2-1

実施日	1 施設・設備の衛生	2 器具の衛生	3 食品や器具の取扱い	4 廃棄物の取扱い	5 従業員の衛生 健康管理	5 従業員の衛生 服装	5 従業員の衛生 手洗い	6 使用水	7 そ族・昆虫対策	8 情報の管理・提供	特記事項（別紙可）	責任者サイン
1日												
2日												
3日												
4日												
5日												
6日												
7日												
8日												
9日												
10日												
11日												
12日												
13日												
14日												
15日												
16日												
17日												
18日												
19日												
20日												
21日												
22日												
23日												
24日												
25日												
26日												
27日												
28日												
29日												
30日												
31日												

実施記録表①

（製造工程別の管理）

・○か×で記入
・×の場合には、特記事項欄に理由と対応の概要を記入
・製品のグループの加工工程に該当しない項目については、予め斜線を記入
・不具合等により、実施しなかった加工工程については、「-」を記入

年　月

様式2-2

製品のグループ		製品名	

実施日	1.原材料・副原料等の受入		2.加工										3.検査・包装、ラベリング			4.保管庫の温度管理等		5.出荷	特記事項（別紙可）	責任者サイン
			(1)下処理・成形加工		(2)調味・乾燥度合い（既定製法）の遵守				(3)加熱状態（既定製法）の遵守											
	包装・保冷状態	表示事項、異物	保管方法への移送・保管	素早く計画的な作業	原材料の確認、異物・寄生虫の除去	調味料等の調合	浸漬時間	乾燥温度	乾燥時間	加熱温度	加熱時間	食品添加物	食品の加熱状態	異物の混入	製品の包装状態	製品の表示	冷蔵庫	冷凍庫	出荷作業の管理		
	一般衛生管理		一般衛生管理		一般衛生管理／重要管理点				一般衛生管理／重要管理点			重要管理点	一般衛生管理			一般衛生管理				
1日																				
2日																				
3日																				
4日																				
5日																				
6日																				
7日																				
8日																				
9日																				
10日																				
11日																				
12日																				
13日																				
14日																				
15日																				
16日																				
17日																				
18日																				
19日																				
20日																				
21日																				
22日																				
23日																				
24日																				
25日																				
26日																				
27日																				
28日																				
29日																				
30日																				
31日																				