



3年 12月

## 一般衛生管理の実施記録(定期)

( 節類製造事業者 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
1 安全な水と氷の使用	水質検査の実施	12月1日	⊙良・否	枕崎	12/14成績所交付「良」	津焼

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 薬剤の適切な管理	薬剤名の表示の確認	12月1日	⊙良・否	枕崎		津焼
	保管場所の確認	12月1日	良・否	枕崎		津焼

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 従業員の健康管理	健康診断の実施		<del>良・否</del>			
	検便の実施	12月5日	⊙良・否	枕崎	全員異常なし	津焼

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 害虫, ネズミ対策	侵入・発生の点検	12月1日	⊙良・否	枕崎		津焼
	駆除対策の実施		<del>良・否</del>			

管理項目		日付	チェック結果	点検者	特記事項	記録確認者
			良・否			
			良・否			

3年 12月

重要管理点の実施記録

( 節類製造事業者 編 )

日付	室温 (℃)	原料魚処理作業開始から煮熟開始までの作業時間					煮熟終了時刻	くん乾開始時刻	点検者	特記事項	記録確認者		
		氷冷鮮魚	冷凍魚	処理開始時刻	煮熟開始時刻	要した時間 (分)						管理基準以内	
14日	15	氷冷鮮魚	冷凍魚	9:00	9:40	40	◎良	否	11:40	15:40	枕崎	<p>15日:原魚の処理作業中にボイラーの不調が発生し、処理品の煮熟開始が遅れた。ボイラーが復旧し煮熟を開始したのが3時間後であったが、管理基準内であることから異常がないものと判断し製造を継続した。(来月、業者によるボイラーメンテナンスを予定する)</p>	焼津
15日	17	氷冷鮮魚	冷凍魚	9:00	12:00	3:00	◎良	否	14:00	18:00	枕崎		焼津
16日	17	氷冷鮮魚	冷凍魚	9:00	9:40	40	◎良	否	11:40	15:40	枕崎		焼津
17日	16	氷冷鮮魚	冷凍魚	9:00	9:40	40	◎良	否	11:40	15:40	枕崎		焼津
20日	15	氷冷鮮魚	冷凍魚	7:00	7:30	30	◎良	否	9:30	13:30	枕崎		焼津
21日	17	氷冷鮮魚	冷凍魚	7:00	7:50	50	◎良	否	9:50	13:50	枕崎		焼津
22日	17	氷冷鮮魚	冷凍魚	7:00	7:30	30	◎良	否	9:30	13:30	枕崎		焼津
		氷冷鮮魚	冷凍魚	:	:		◎良	否	:	:			
		氷冷鮮魚	冷凍魚	:	:		◎良	否	:	:			
		氷冷鮮魚	冷凍魚	:	:		◎良	否	:	:			