

○年 ○月

一般衛生管理の実施記録 (酒類製造業 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
①, ③, ④, ⑤ 全体	製造場周辺, 作業場 ①	○月△日	良・否	薩摩		鹿児島
	設備, 機械器具 ①	○月△日	良・否	薩摩		鹿児島
	原材料等保管 ③	○月△日	良・否	薩摩		鹿児島
	洗浄・薬品等保管 ③	○月△日	良・否	薩摩		鹿児島
	微生物の保管 ③	○月△日	良・否	薩摩		鹿児島
	製品の保管 ④	○月△日	良・否	薩摩		鹿児島
	ねずみ・昆虫の存在 ⑤	○月△日	良・否	薩摩		鹿児島

管理項目		日付	チェック結果	点検者	特記事項	記録確認者
② 使用水の衛生管理	井戸の清掃		良・否			
	貯水槽の清掃	○月△日	良・否	薩摩		鹿児島
	井水殺菌装置保守	○月△日	良・否	薩摩		鹿児島
	水質分析, 官能検査	○月□日	良・否	薩摩		鹿児島

管理項目		日付	チェック結果	点検者	特記事項	記録確認者
⑤ ねずみ・昆虫の対策	目視, または, その他の方法による監視による確認	○月□日	良・否	薩摩		鹿児島
	駆除		良・否			

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 使用容器の管理	異物のないこと	○月△日	良・否	薩摩		鹿児島
	割れ等のないこと	○月△日	良・否	薩摩		鹿児島
	洗浄温度(____℃)	○月△日	良・否	薩摩		鹿児島
	薬液濃度(____%~____%)	○月△日	良・否	薩摩		鹿児島
	保管状況	○月△日	良・否	薩摩		鹿児島

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 充填時の管理	充てん室, 充てんライン	○月△日	Ⓔ・否	薩摩		鹿児島
	ストレーナー	○月△日	Ⓔ・否	薩摩		鹿児島
	詰口温度(____℃)	○月△日	Ⓔ・否	薩摩		鹿児島
	加熱時間(____分)	○月△日	Ⓔ・否	薩摩		鹿児島
	充てん後の状態	○月△日	Ⓔ・否	薩摩		鹿児島
	ラベル・印字の状態	○月△日	Ⓔ・否	薩摩		鹿児島

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 充填時の管理 (清酒粕, みりん粕)	充てん室	○月△日	Ⓔ・否	薩摩		鹿児島
	使用器具	○月△日	Ⓔ・否	薩摩		鹿児島
	充てん後の状態	○月△日	Ⓔ・否	薩摩		鹿児島
	ラベル・印字の状態	○月△日	Ⓔ・否	薩摩		鹿児島

管理項目		日付	チェック結果	点検者	特記事項	記録確認者
⑪ 温度計の精度確認	温度計の精度確認	○月□日	Ⓔ・否	薩摩		鹿児島

管理項目		日付	チェック結果	点検者	特記事項	記録確認者