

○年 ○月

一般衛生管理の実施記録(毎日)

(豆腐製造業 編)

管理項目	1 原材料の受け入れ・保管の確認	2 大豆の洗浄	3 製品の冷却温度・時間の確認	4 製造室の整理・整頓・清掃	5 機械・器具の洗浄・消毒・殺菌及び破損の確認	6 トイレの洗浄・消毒	7 従業員の健康管理・衛生的な作業衣の着用等	8 衛生的な手洗いの励行	10 使用水の管理	点検者	特記事項	記録確認者
1日	良 <input checked="" type="checkbox"/> 否	蔭摩	○/1 原料袋が破損していたので返品した。 ○/4 機械に大豆カスが残っていたので洗浄した。	鹿見島								
2日	良 <input checked="" type="checkbox"/> 否	蔭摩		鹿見島								
3日	良 <input checked="" type="checkbox"/> 否	蔭摩		鹿見島								
4日	良 <input checked="" type="checkbox"/> 否	蔭摩		鹿見島								
5日	良 <input checked="" type="checkbox"/> 否	蔭摩		鹿見島								
6日	良・否											
7日	良・否											
8日	良・否											
9日	良・否											
10日	良・否											
11日	良・否											
12日	良・否											
13日	良・否											
14日	良・否											
15日	良・否											

○年 ○月

一般衛生管理の実施記録(定期)

(豆腐製造業 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 製造室の整理・整頓・清掃	ねずみ・昆虫等の確認	○/△	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 従業員の教育	回覧, 朝礼	○/△	良・否	蔭摩		鹿見島
	勉強会, セミナー	○/□	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
10 使用水の管理	水質検査	○/□	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
			良・否			
			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
			良・否			
			良・否			

