

○年 △月

一般衛生管理の実施記録(毎日)

(油揚げ・厚揚げ編)

管理項目	(1) 原材料の受け入れ・保管の確認	(2) 製品の冷却温度・時間の確認	(3) 製造室の整理・整頓・清掃	(4) 機械器具の洗浄、消毒殺菌及び破損の確認	(5) トイレの洗浄、消毒	(6) 従業員の健康管理・衛生的な作業衣の着用等	(7) 衛生的な手洗いの励行	(8) 従業員の教育	(9) その他(使用水の管理)	(9) その他(廃棄物管理)	点検者	特記事項	記録確認者
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田	△/原料袋が破損していたので返品した。 △/機械を修理していた後の工具がそのままになっていたの で整理した。	齊藤
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田		齊藤
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田		齊藤
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田		齊藤
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田		齊藤
6日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
8日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日	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			
13日	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			
15日	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)

(油揚げ・厚揚げ 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
(3)製造室の整理・整頓・清掃	ねずみ等の実態確認	△/○	良・否	竹田		斉藤

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)その他(使用水の管理)	水質検査の実施	△/□	良・否	竹田		斉藤

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)その他(保健所への報告)	問題発生時の対応	△/□	良・否	竹田		斉藤

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

