

○年 △月

一般衛生管理の実施記録(毎日)

分離液状ドレッシング製造
(水相がpH4.6以下)

編

管理項目	① 施設設備の衛生管理	② トイレの管理	③ 計測機器の確認	④ 使用水の管理	⑤ そ族・昆虫対策	⑥ 廃棄物・排水の取扱い	⑧ 食品取扱者の衛生管理	⑩ 手洗い消毒管理	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	薩摩	△/2 終業時にトイレが汚れていたため、再清掃を実施した。	鹿見島
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	薩摩		鹿見島
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	薩摩		鹿見島
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	薩摩		鹿見島
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	薩摩		△/5 倉庫入口部分でゴキブリの捕獲があったため、防虫業者に連絡し、調査駆除を依頼した。
6日	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			
8日	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			
10日	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			
12日	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			
14日	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			

○年 △月

一般衛生管理の実施記録(定期)

分離液状ドレッシング製造
(水相がpH4.6以下)

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施設設備の衛生管理	施設設備の点検	△/○	良・否	薩摩		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
③計測機器の確認	計測機器の点検	△/○	良・否	薩摩		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
④使用水の管理	水質検査	△/△	良・否	薩摩		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
⑤そ族・昆虫対策	駆除対策の実施	△/○	良・否	薩摩		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
⑦回収・廃棄と情報の伝達	迅速な回収に向けた体制の確認	△/△	良・否	薩摩		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食品取扱者の教育訓練	衛生教育の実施	△/□	良・否	薩摩		鹿見島

