

○年 △月

一般衛生管理の実施記録(毎日)

(エキス調味料製造業 編)

管理項目	(1) 原料・包材の受け入れの確認	(2) 製造場の5S (整理・整頓・清掃・清潔・習慣)	(3) ねずみ・昆虫対策	(4) 機械・器具の清掃または洗浄と保守・点検	(5) トイレの洗浄・消毒	(6) 従業員の健康管理・衛生管理	(7)-① 使用水の管理	(7)-④ 廃棄物・排水の取り扱い	点検者	特記事項	記録確認者
1日	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	蔭摩	△/1 豚骨原料を受け入れるときに腐敗臭があったため、返品した。 △/5 始業前、従業員の1人が体調不良を訴えたため、帰宅させた。	鹿見島							
2日	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	蔭摩		鹿見島							
3日	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	蔭摩		鹿見島							
4日	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	蔭摩		鹿見島							
5日	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input type="radio"/> 否 <input checked="" type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	蔭摩		鹿見島				
6日	良 <input type="radio"/> 否 <input type="radio"/>										
7日	良 <input type="radio"/> 否 <input type="radio"/>										
8日	良 <input type="radio"/> 否 <input type="radio"/>										
9日	良 <input type="radio"/> 否 <input type="radio"/>										
10日	良 <input type="radio"/> 否 <input type="radio"/>										
11日	良 <input type="radio"/> 否 <input type="radio"/>										
12日	良 <input type="radio"/> 否 <input type="radio"/>										
13日	良 <input type="radio"/> 否 <input type="radio"/>										
14日	良 <input type="radio"/> 否 <input type="radio"/>										
15日	良 <input type="radio"/> 否 <input type="radio"/>										

○年 △月

一般衛生管理の実施記録(定期)

(エキス調味料製造業 編)

管理項目		日付	チェック結果	チェック(記録者)	特記事項	確認者
(4)機械・器具の清掃または洗浄と保守・点検	機器の点検	△/○	良・否	蔭摩		鹿見島

管理項目		日付	チェック結果	チェック(記録者)	特記事項	確認者
(7)－① 使用水の管理	保健所等への相談	△/□	良・否	蔭摩		鹿見島
	水質検査	△/△	良・否	蔭摩		鹿見島

管理項目		日付	チェック結果	チェック(記録者)	特記事項	確認者
(7)－② 従業員の教育	従業員への周知	△/○	良・否	蔭摩		鹿見島

管理項目		日付	チェック結果	チェック(記録者)	特記事項	確認者
(7)－③ 回収・廃棄・情報の提供	緊急時の連携	△/□	良・否	蔭摩		鹿見島

管理項目		日付	チェック結果	チェック(記録者)	特記事項	確認者

