

鹿児島県のHPに記録様式がありますので、必要な枚数コピー印刷をしてください。

「記載期間」を記入してください。

「確認者名」を記入してください。

「点検者名」を記入してください。

令3年 6月

一般衛生管理の実施記録(毎日) (そうざい製造業編)

管理項目	庫内温度の確認		2-1. 施設環境の衛生管理				2-2. 食品取扱者の衛生管理		点検者	特記事項	記録確認者
			トイレの洗淨・消毒	器具等の洗淨・消毒・殺菌	原料の受入確認	交差汚染・二次汚染の防止	従業員の健康管理	手洗の実施			
	冷蔵庫(℃)	冷凍庫(℃)									
1日			良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	A男		A男
2日			良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	A男	2日 休憩時間にトイレが汚れていたのを確認したので清掃した。	A男
3日			良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

不備がなかったら良に○，そうでない場合は否に○を記録します。

不備があった場合はどのように対応したか記入してください。