

×年 ○月

一般衛生管理の実施記録(毎日)

(食肉販売業編)

管理項目	1 施設・設備の衛生管理	2 従業員の健康管理		3 食肉等の衛生的な取扱い			4 器具の洗浄等	5 その他		点検者	特記事項	記録確認者
		① 健康管理	② 手洗い	① 原材料の受入	② 汚染の防止	③ 冷蔵庫等の温度管理		① 異物混入の防止	② アレルゲン管理			
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	薩摩	○/1 前日のナイフがシンクの中に残っており、洗浄・消毒し直した。 ○/3 Cさんの顔色が優れず、下痢とのこと、帰宅させた。 ○/5 NO1の冷蔵庫の温度が15℃に上昇、温度設定を下げるとともに、原料肉等の異常がないことを確認。	大陽
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	薩摩		大陽
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	薩摩		大陽
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	薩摩		大陽
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	薩摩		大陽
6日	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			
8日	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			
10日	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			
12日	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			
14日	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			

×年 ○月

一般衛生管理の実施記録(定期)

(食肉販売業 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
健康管理	健康診断の受診	○/△	⓪良・否	薩摩	全員受診	大陽

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			

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			

×年 ○月

一般衛生管理の実施記録(毎日)

(食肉販売業 編)

分類	加熱するもの (冷蔵品を加熱し、 熱いまま提供)	加熱するもの (加熱した後、高 温保管を含む)	加熱後冷却 し、再加熱 するもの	加熱後、冷却す るもの	点 検 者	特記事項	記 録 確 認 者
商品名	コロッケ・カツ・から揚げなど ローストビーフなど ハンバーグ・焼き豚など 煮込み・煮豚など		コロッケ・カツ・から揚げなど ローストビーフなど ハンバーグ・焼き豚など ポテトサラダなど				
1日	Ⓔ・否	Ⓔ・否	Ⓔ・否	Ⓔ・否	薩摩	○/1 ハンバーグの内部が赤い とのクレーム、加熱時間を5分 延長した。	大陽
2日	Ⓔ・否	Ⓔ・否	Ⓔ・否	Ⓔ・否	薩摩		大陽
3日	Ⓔ・否	Ⓔ・否	Ⓔ・否	Ⓔ・否	薩摩		大陽
4日	Ⓔ・否	Ⓔ・否	Ⓔ・否	Ⓔ・否	薩摩		大陽
5日	Ⓔ・否	Ⓔ・否	Ⓔ・否	Ⓔ・否	薩摩		大陽
6日	良・否	良・否	良・否	良・否			
7日	良・否	良・否	良・否	良・否			
8日	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否	良・否	良・否	良・否			
10日	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日	良・否	良・否	良・否	良・否			
12日	良・否	良・否	良・否	良・否			
13日	良・否	良・否	良・否	良・否			
14日	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否	良・否	良・否	良・否			