

衛生管理の記録

年 月

部署名

- 次の項目を確認して問題がなければ各欄に○を入れましょう。
- 問題があった場合は、各欄に×を入れ、対応内容を特記事項に記入しましょう。

実施日		施設・設備の衛生管理		廃棄物・排水の取り扱い		食品等の取扱い (生鮮魚介類の低温管理)		食品取扱者の衛生管理・教育訓練			使用水の管理	そ族・鳥類・昆虫対策	特記事項 <small>※書ききれない場合は別紙添付</small>	確認者 サイン 又は印
日付	曜日	施設・設備	器具類	取引終了後清掃・ごみ搬出	排水溝の清掃	施水による温度管理	低温保管庫の低温管理	健康確認	服装履物					
1														
2														
3														
4														
5														
6														
7														
8														
9														
10														
11														
12														
13														
14														
15														
16														
17														
18														
19														
20														
21														
22														
23														
24														
25														
26														
27														
28														
29														
30														
31														
		確認事項				実施日		特記事項				確認者	責任者	
週次	機器類の保守点検													
月次	照明の保守点検													
年次	食品取扱者の教育・訓練													
備考														