

年 月

一般衛生管理の実施記録(毎日)

(酒類製造業 編)

管理項目	①製造場の整理、整頓、清掃の状態	①トイレの清掃・消毒の状態	③原料等の衛生管理と取扱い	④製品の保管	⑤ねずみ・昆虫の対策	⑥廃棄物・排水の取扱い	⑦従事者等の衛生管理		点検者	特記事項	記録確認者
							従事者の健康	手洗いの実施			
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
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			

管理項目	①製造場の整理、整頓、清掃の状態	①トイレの清掃・消毒の状態	③原材料等の衛生管理と取扱い	④製品の保管	⑤ねずみ・昆虫の対策	⑥廃棄物・排水の取扱い	⑦従事者等の衛生管理		点検者	特記事項	記録確認者
							従事者の健康	手洗いの実施			
16日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31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

(酒類製造業 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
全体 ①, ③, ④, ⑤	製造場周辺, 作業場 ①		良・否			
	設備, 機械器具 ①		良・否			
	原材料等保管 ③		良・否			
	洗浄・薬品等保管 ③		良・否			
	微生物の保管 ③		良・否			
	製品の保管 ④		良・否			
	ねずみ・昆虫の存在 ⑤		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
② 使用水の衛生管理	井戸の清掃		良・否			
	貯水槽の清掃		良・否			
	井水殺菌装置保守		良・否			
	水質分析, 官能検査		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
⑤ ねずみ・昆虫の対策	目視, または, その他の方法による監視による確認		良・否			
	駆除		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
⑧ 使用容器の管理	異物のないこと		良・否			
	割れ等のないこと		良・否			
	洗浄温度(___℃)		良・否			
	薬液濃度(___% ~ ___%)		良・否			
	保管状況		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
⑨ 充填時の管理	充てん室, 充てんライン		良・否			
	ストレーナー		良・否			
	詰口温度(____℃)		良・否			
	加熱時間(____分)		良・否			
	充てん後の状態		良・否			
	ラベル・印字の状態		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
⑨ 充填時の管理 (清酒粕, みりん粕)	充てん室		良・否			
	使用器具		良・否			
	充てん後の状態		良・否			
	ラベル・印字の状態		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
⑪ 温度計の精度確認	温度計の精度確認		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