○年　○月

一般衛生管理の実施記録(毎日)

（ しょうゆ加工品製造 編）

管理項目	①施設・設備の衛生的管理	③排水・廃棄物の取り扱い	④食品の衛生的取扱い	⑤従業員の衛生管理	⑤手洗いの実施	⑥そ族・昆虫の対策	点検者	特記事項	記録確認者
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	薩摩		鹿児島
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	薩摩	○/2トイレの後に手洗いをせず作業に戻ったので，注意し手洗いをさせた。	鹿児島
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	薩摩		鹿児島
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	薩摩		鹿児島
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	薩摩	○/5作業後排水溝に詰まりがあったことから，洗浄水がオーバーフロー溝の清掃を行った。	鹿児島
6日	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			
8日	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			
10日	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			
12日	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			
14日	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			

○年　○月

一般衛生管理の実施記録(定期)　（ しょうゆ加工品製造 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
②使用水の衛生管理	水質検査	○/△	良・否	薩摩		鹿児島
	貯水槽の清掃	○/□	良・否	薩摩		鹿児島

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従業員の衛生管理	健康診断		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
そ族・昆虫の対策	駆除対策の実施	○/△	良・否	薩摩		鹿児島

管理項目		日付	チェック結果	点検者	特記事項	記録確認者

管理項目		日付	チェック結果	点検者	特記事項	記録確認者

○年　○月

重要管理の実施記録(毎日)　（ しょうゆ加工品製造 編）

日付	製品名	i 殺菌温度（℃）	ii ろ過	ii 容器	iii アレルギー	iv 特定の添加物					点検者	特記事項	記録確認者
						スクラロース	ソルビン酸						
○/1	ストレート つゆ (500L)	125	(良)・否	(良)・否	(良)・否	400g	100g				薩摩		鹿児島
○/2	ストレート つゆ (500L)	125	(良)・否	(良)・否	(良)・否	400g	100g				薩摩		鹿児島
			良・否	良・否	良・否								
			良・否	良・否	良・否								
			良・否	良・否	良・否								
			良・否	良・否	良・否								
			良・否	良・否	良・否								
			良・否	良・否	良・否								
			良・否	良・否	良・否								
			良・否	良・否	良・否								