

○年 △月

一般衛生管理の実施記録(毎日)

自ら採取したはちみつを原材料として製品を製造する事業者

編

管理項目	① 作業場・工場に搬入する原材料の確認	② 作業場・工場に搬入後の原材料の保管場所の衛生管理	③ 作業場・工場の衛生管理	④ 製品製造時の衛生管理	⑤ 製品保管場所の衛生管理	⑥ 従業員の衛生管理	⑦ 手洗いの実施	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	良 否	薩摩	△/1 原材料倉庫内に水漏れがあることを確認した。床の水を除去し、屋根の破損を直ちに修繕した。原材料は濡れていなかったため製品への影響はなかった。	鹿見鳥
2日	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	薩摩		鹿見鳥
3日	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	薩摩		鹿見鳥
4日	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	薩摩		鹿見鳥
5日	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	薩摩		鹿見鳥
6日	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			
8日	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			
10日	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			
12日	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			
14日	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			

○年 △月

## 一般衛生管理の実施記録(定期)

自ら採取したはちみつを原材料として製品を製造する事業者

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
使用水の管理	水質検査の実施	△/○	良・否	薩摩		鹿見島

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

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

