

一般衛生管理の点検記録【 20△△年 4月】

項目	① 原料節・煮干しの 受入の確認	② 原料節・煮干しの 保管	③ 工程の管理	④-1 交差汚染の防止	④-2 機械・器具等の 衛生管理	④-3 作業施設の衛生管理	④-4 使用水の管理	④-5 廃棄物及び排水の 管理	⑤-1 従業員の健康管理・ 衛生的作業衣の着用等	⑤-2 衛生的な手洗いの 実施	⑥ 虫・ねずみ等の 小動物の防除	⑦ 金属異物の除去	担当者	責任者
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	小崎	秋元
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	小崎	秋元
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	小崎	秋元
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	小崎	秋元
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	小崎	秋元
6日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	小崎	秋元
7日	良・否	良・否	良・否	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	良・否	良・否	良・否	小崎	秋元
9日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	小崎	秋元
10日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	小崎	秋元
11日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	小崎	秋元
12日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	小崎	秋元
13日	良・否	良・否	良・否	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	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	良・否	良・否	良・否	小崎	秋元
16日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	小崎	秋元
17日	良・否	良・否	良・否	良・否	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	良・否	良・否	良・否	良・否	小崎	秋元
19日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	小崎	秋元
20日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	小崎	秋元
21日	良・否	良・否	良・否	良・否	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	良・否	良・否	良・否	良・否	小崎	秋元
23日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	小崎	秋元
24日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	小崎	秋元
25日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	小崎	秋元
26日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	小崎	秋元
27日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	小崎	秋元
28日	良・否	良・否	良・否	良・否	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	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	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	良・否	良・否	良・否	良・否		

特記事項

- 4/2：朝の作業前に実施した金属探知機の点検で、テストピースを通して正しく作動しなかった。担当者が金属探知機の点検と調整を行い正常に稼働することを確認した後、操業を開始した。また、前回の点検から問題を発見した点検までの間に製造した全ての製品を再度金属探知機で検査した。
- 4/4：原料保管庫の温度設定ミスにより、庫内の温度が基準温度を超えていた(15℃)。設定を調整し、正常な温度に戻ったことを確認した。原料の品質に問題はなかった。
- 4/10：4/9に蒸煮したものをあん蒸室の外に一晩放置してしまい汚染の可能性があるだったので、再度蒸煮を実施した。
- 4/19：かつお荒節 60 kg(20 kg×3 箱)にカビの発生があったので返品した。
- 4/22：貯水槽の清掃を実施した。
- 4/26：出勤前に従業員の一人から発熱があるとの電話連絡があった。出社せず病院に行くように指示した。

1 異常がなければ「良」に○、異常があれば「否」に○をつける。「否」の場合、特記事項欄に日付と対処内容を記入する。
 2 担当者、責任者欄に氏名を記入する。
 3 毎日行わない事項は、特記事項欄に実施日とその内容を記入する。